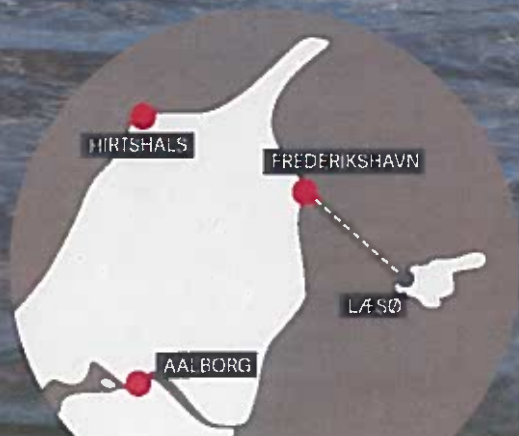
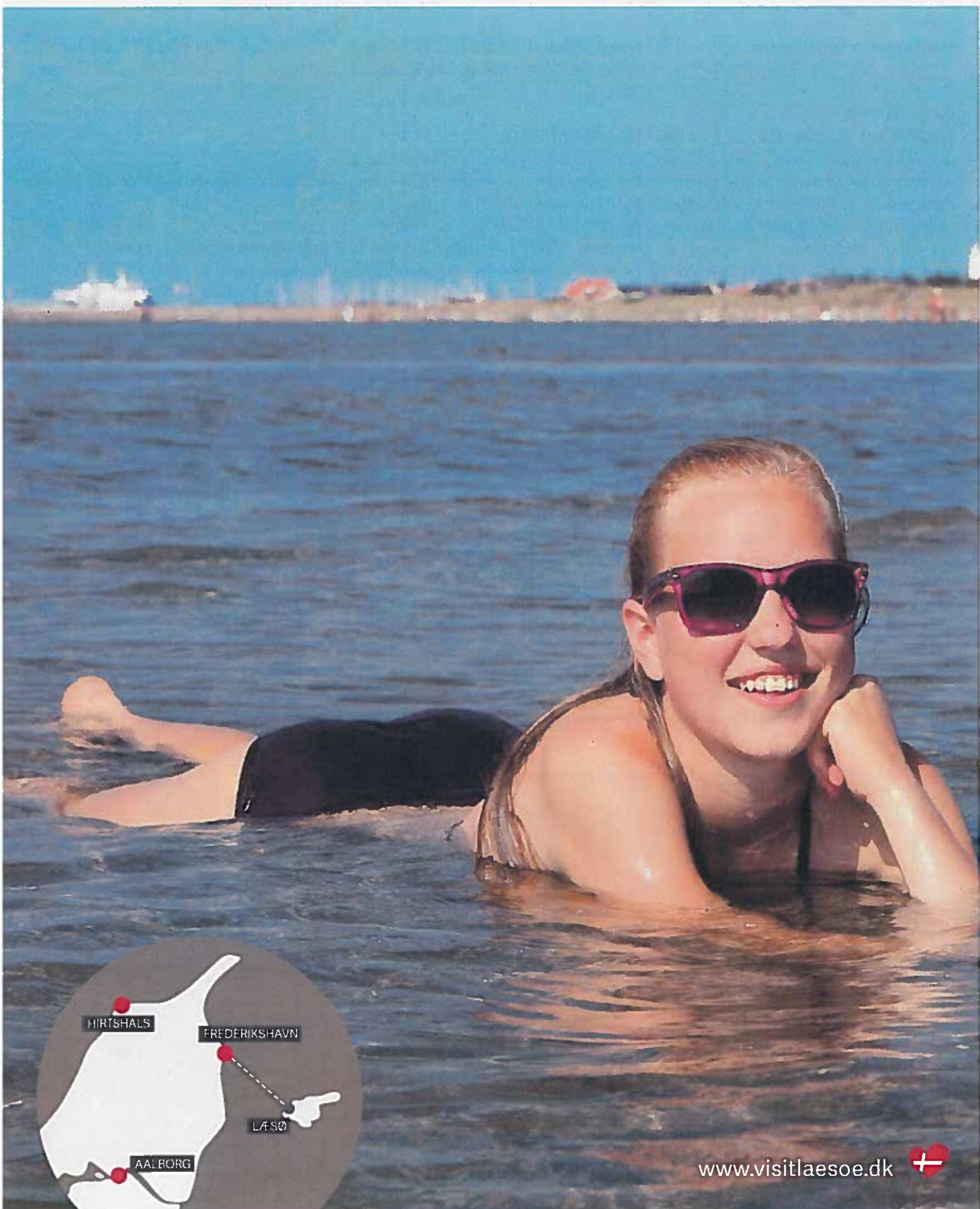


2017  

Læsø

Rig på oplevelser



www.visitlaesoe.dk



Læsøs spisekammer

TEKST: KARSTEN CHRISTENSEN

FOTO: LIFE LAESOE & MORTEN PIHLER

LÆSØS GULD

Læsø er kendt i hele Europa for sine jomfruhummere - eller Læsøs Guld - som mange ynder at kalde jomfruhummerne. Ja Helle Brønnum Carlsen skrev endda en bog med navnet "Læsøs Guld" - den indeholder et væld af opskrifter samlet fra de senere års retter landets mange dygtige kokke har præsenteret på den årlige Jomfruhummerfestival.

I 2016 blev der landet over 500 tons jomfruhummere på Læsø - Læsø Fiskeindustri havde i 2016 den største andel af de samlede danske landinger nogensinde. At det er "guld" fremgår af værdien af hummerne, der landes på Læsø - en stigning på hele 37% i forhold til 2015 - det er således det bedste år i selskabets historie. På et tidspunkt gik det så forrygende, at Læsø Fiskeindustri ganske enkelt ikke havde plads til at håndtere de store landinger - så fiskerne måtte på et par feriedage - det havde de ikke oplevet før.

At jomfruhummerne er en delikatesse, ses tydeligt når der afholdes Jomfru-

hummerfestival i Østerby. I år er datoen for festivalen lørdag den 5. august 2017.

FISK SKAL DER TIL

Når man bor på en ø, er fisk en vigtig del af menuen. I Vesterø finder man Mortens fiskehandel og i Østerby er det Thorsens Fiskehandel. Begge forretninger tilbyder et meget flot og varieret udbud af fisk foruden naturligvis Jomfruhummere, og så laver de begge de mest fortrinlige fiskedeller - prøv dem.

Vil man hellere selv fange sin fisk, kan dette jo ske ved havet. Er man ikke så øvet, findes der Læsø Put and take, hvor man kan fange de fineste regnbueørreder. Ude ved Bovet og så til venstre ad Nordmarksvej NR 4. Man må gerne medbringe sit eget udstyr, men der er naturligvis også "låneudstyr" i reolen ude hos Svend Clausen, der ejer og driver denne herlige fiskesø.

GALLOWAY

I 2012 blev Life Læsø oprettet. Ca 4000 HA jord er samlet i dette projekt, som via manuel naturgenopretning har gjort det muligt at foretage naturpleje

med dyr - Galloway kvæg samt får. På denne måde er der åbnet op for arealer, der ellers var ved at gro til. Den lysåbne natur vil bevare truede dyre- og plantearter.

En Gallowaybesætning blev indkøbt, og den er nu oppe på 400 moderdyr. Hvert moderdyr kommer ca med en kalv om året - ja den første lille ny så dagens lys her 8. januar 2016 - uha en kold verden at komme ud til med bidende frost om natten. Dyrene er hårdføre og netop dette forhold kombineret med deres nøjsomhed gør, at de vokser langsommere, men det medfører til gengæld noget kød af en høj kvalitet. André og Kitty på Læsø spisehus har taget udfordringen op med at forædle kødet fra Galloway dyrene. Det er så populært, at kød-disken var tømt i løbet af få dage da de startede op. Der produceres også mange forskellige pølser efter spændende Læsø opskrifter.

De mange initiativer i fødevarerektoren har betydet, at producenterne samles i et netværk under Smagen af Danmark. Således er der allerede nu mange Læsø produkter tilgængelige på e-handelsportalen Smagdanmark.com



Tager man feks på tur på Rønnerne - i hestevogn eller med Rønnerbussen - så kan man opleve heste, Gallowaykvæg samt mange får der græsser. Men også mange kendte racer ses på de åbne vidder - Hereford, Limousine og Charolais og kødet fra disse dyr er fantastisk.

Her i foråret etableres en mindre svinebedrift med frilandsgrise. Forarbejdningen af kød fra disse frilandsgrise vil også ske på Læsø Spisehus, og der er kræfter i gang med at genoplive produktionen af de kendte Læsøskinker.

Det er jo næsten unødvendigt at nævne, men selvfølgelig kan tilberedningen af alle Læsøs mange kvalitetsprodukter kun ske, hvis man bruger Læsø Salt - Næsten alle besøgende, der kommer til Læsø, besøger saltsyderiet på Rønnerne. Man syder ikke blot salt - man syder af liv derude.

25 års jubilæet blev fejret i 2015 men allerede i år, er der nye initiativer fra Læsø Saltsyderi. Man kan se og høre om sydningen og børn kan prøve selv at syde salt. I år er der en skattejagt for børn. Med smartfone kan man søge poster og vinde præmier:

"Hjælp vikingebørnene Freja og Malthe med at finde livets salt fra saltsyderiet". Det Læsøske spisekammer er Storytelling når det er bedst - nyd det!





Læsø's pantry

LÆSØ'S GOLD

Læsø is known all over Europe for its Norway lobsters - or Læsø's Gold - as some people like to call them. The author Helle Brønnum Carlsen even wrote a book named "Læsø's Gold" - it contains a wealth of Norway lobster recipes gathered from the dishes presented by the country's many skilled chefs at the annual Norway lobster festival in recent years. In 2016, over 500 tons of Norway lobster were landed on Læsø - the company Læsø Fiskeindustri had the largest share of the total Danish landings ever in 2016. That they are "gold" corresponds to the value of the lobsters that are landed on Læsø - an increase of 37% compared to 2015 - which means that 2016 was the best year in the company's history. At one point, things were going so well that Læsø Fiskeindustri simply did not have room for the large landings - so the fishermen had to take a few days off - they had never experienced that before .

That the lobsters are a delicacy is obvious when the Norway lobster festival is held in Østerby. This year, the date of the Norway lobster festival is the 5th of August 2017.

FISH ARE INDISPENSABLE

When you live on an island, fish are an important part of the menu. In Vesterø, you will find the fishmonger Mortens Fiskehandel, and in Østerby, you will find Thorsens Fiskehandel. Both shops offer a very nice and varied selection of fish, in addition to Norway lobsters, of course, and they both make excellent fish cakes - try them out.

If you would rather catch your own fish, you can do this at the coast. If you are not that experienced, there is Læsø put and take, where you can catch very nice rainbow trout. Go to Bovet and then turn left at Nordmarksvej no. 4. You can bring your own equipment, but obviously, you can also borrow equipment on the shelves at Svend Clausen, who owns and runs this lovely fishing lake.
Put and take billede

GALLOWAY

In 2012, Life Læsø was established. Approx. 4000 HA of land are gathered in this project, which has made it possible to carry out nature management with animals as a form of man-

ual nature restoration - Galloway cattle and sheep. In this way, areas have been opened up that were otherwise becoming overgrown. This nature open to light will preserve endangered animal and plant species.

A Galloway herd was purchased and is now up to 400 mother animals. Each mother animal gives birth to approx. one calf per year - the first little fellow in 2016 arrived on the 8th of January - a rather cold world to arrive in, as it was still freezing at that time. The animals are robust, and this combined with the fact that they are easy-keepers means that they grow slowly, but it also results in meat of a high quality. André and Kitty at the restaurant Læsø Spisehus have risen to the challenge of refining the meat from the Galloway cattle. It is so popular that the meat counter was emptied in a few days when they started. They also make many different sausages using interesting Læsø recipes.

The many initiatives in the food sector have resulted in the manufacturers gathering in a network under Smagen af Danmark (the taste of Denmark). Thus, there are already many Læsø products available on the e-trade portal Smagdanmark.com.

For example, if you go on a trip on the meadows Rønnerne - in a horse-drawn carriage or the Rønnerne bus - you can experience horses, the Galloway cattle and lots of sheep grazing. But, you can also see many well-known breeds in the open fields - Hereford, Limousine and Charolais, and the meat from these animals is amazing. The animals grow more slowly, but in return, the meat becomes flavourful and of a very high quality.

In the spring of 2016, a small herd of free-range pigs was established. The processing of the meat from these free-range pigs will also take place at Læsø Spisehus, and capacities have started reviving the production of the well-known Læsø hams.

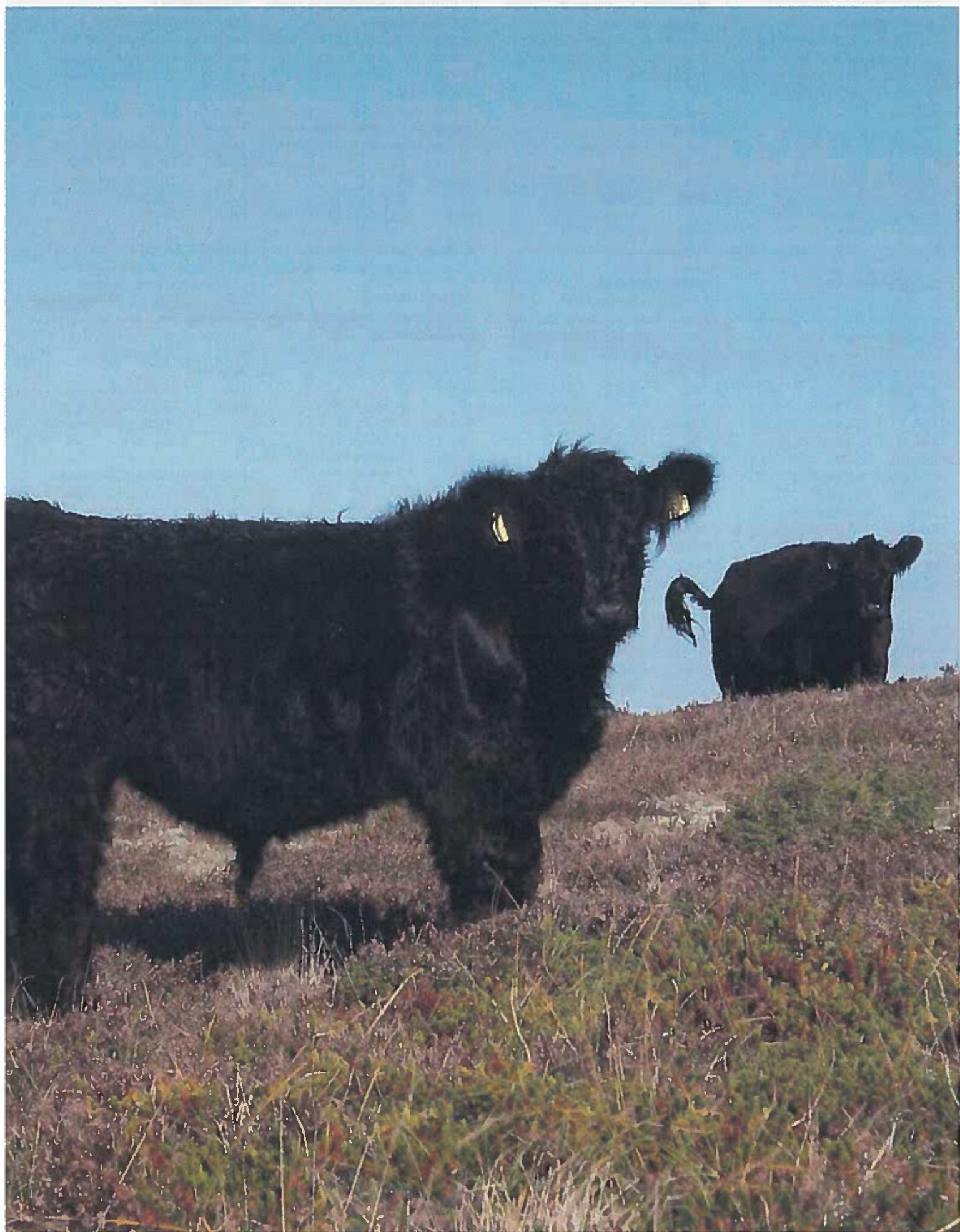
It is pretty much self-evident, but obviously, you should be preparing the many quality products of Læsø with Læsø Salt. Almost all visitors drop by Læsø Saltworks on Rønnerne. Here, they do not just seethe salt - they are also seething with life.

The 25th anniversary was celebrated in 2015, but already this year, there are new initiatives from Læsø Saltworks. You can see and hear about the seething and children can try to seethe salt themselves. This year, there is a treasure hunt for children. With a smartphone, you can search for control points and win prizes:

"Help the Viking children Freja and Malthe find the salt of life from the saltworks".

Læsø's pantry is storytelling at its best - enjoy.





**GUIDET TUR PÅ RØNNERNE
- LIFE PROJEKT**

Fra LIFE projekt til lodsejerfor-
ening - naturpleje på Rønnerne.
Guidet tur med Læsø Kommunes na-
turmedarbejder, Stine Pagel Hansen.

April: 12.
Maj: 26.
Juni: 8., 15., 22., 29.
Juli: 6., 13., 20.
August: 10., 17.
Tid: kl. 10.00-11.30
Sted: Tårnet ved Læsø
Saltsyderi
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.

GUIDET TANGTUR

Rie Ladefoged fortæller om tan-
garterne. Vi samler tangplanter,
artsbestemmer og snakker om
hvilke, der er spiselige. Der serve-
res tangsuppe m.m.

Arr. Læsø Tang.

April: 13. Obs. Kl. 14-15.30
Maj: 25. Obs. Kl. 14-15.30
Juli: 3., 10., 17., 24., 31.
August: 7., 14.
Oktober: 16. Obs. Kl. 14-15.30
Tid: kl. 19.00-20.30
Sted: P-pladsen, Støredal
Pris: Voksen 75 kr., barn 30 kr.

Billetkøb:

Læsø Turistkontor, Østerby
Servicecenter og Læsø Tangs
Gårdbutik

**GUIDET TUR VED JEGENS
- LIFE PROJEKT**

Fra LIFE projekt til lodsejerfor-
ening - naturpleje ved Jegens.
Guidet tur med Læsø Kommunes
naturmedarbejder, Stine Pagel
Hansen.

April: 15.
Maj: 18.
Tid: kl. 10.00-11.30
Sted: P-pladsen, for enden
af Jegens Vej
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.

INDENDØRS KRÆMMERMARKED

Her sælges kunsthåndværk, hånd-
arbejde samt ting og sager.

April: 15.
Oktober: 18.
Tid: kl. 10.00-14.00
Sted: Læsø Hallen, Byrum
Pris: Gratis at kigge

FISKEKONKURRENCE

I LÆSØ FISKESØ
Kom og deltag i Svends fiskekon-
kurrence for både børn og voksne.
Der er præmie til den, der fanger
største og mindste fisk. Fiskegrej
kan medbringes eller lejes.

April: 15.
Juli: 10.
Tid: kl. 13.00-16.00
Sted: Nordmarksvej 4
Pris: Voksen 160 kr., barn til
og med 12 år 100 kr.

RUNDVISNING PÅ LÆSØFÆRGEN

Se Margrete Læsø fra for til
agter, fra bro og ned i maskinen.
Undervejs fortælles om skib og
færgeselskab.

Maj: 12.
Juni: 23.
August: 11.
Sep.: 8.
Oktober: 20.
Tid: kl. 13.30-14.30
Sted: Margrete Læsø,
Vesterø Havn
Pris: Voksen 40 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor

RUNDVISNING PÅ

LÆSØ FISKEINDUSTRI
Produktion på fabrikken kan ikke
garanteres. Maks. 12 deltagere.
Tilmelding er nødvendig på tlf.
9849 8188.

Juni: 2., 23.
Juli: 7.
August: 4.
Tid: kl. 9.00-10.15
Sted: Industrivej 4,
Østerby Havn
Pris: Gratis

**SEJLTURE MED MUSEUMS-
SKIBET FN 162 'ELLEN'**

Ved Havets Dag og Læsø Jomfru-
hummerfestival er det muligt at
komme ud på en ½-times sejltur
med den gamle snurrevodskutter.

Juni: 4.
August: 5.
Sted: Vesterø Havn/
Østerby Havn
Pris: 50 kr. pr. person

LÆSØS STRANDFLORA

Jonas Kjellberg fortæller om
floraen langs med kysten, og vi
finder urter til en god Læsø bjesk.
Læsøfloraens store variation gør,
at blomsterpragten byder på nye
oplevelser fra uge til uge, og hver
periode af blomstringen har sin
helt specielle charme. Den gode
historie om Læsøs unikke flora, og
hvordan den dannes, er dog med
på hver tur.

Juni: 6., 13., 20., 27.
Juli: 4., 11., 18., 25.
August: 1., 8.
Tid: kl. 15.00-16.30
Sted: Vestligste P-plads
ved Stokken
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor/
Østerby Servicecenter

**BANSTENEN MED GEOLOG JENS
MORTEN HANSEN**

Jens Morten Hansen tager os med
på en travetur langs Bansten Bak-
ke. Vi graver i klinten efter gamle
strandbredder og sporfossiler, Jens
Morten fortæller om dannelsen af
begyndelsen til Læsøs østende, som
det ses i skrænten ved Banstenen.

Juni: 19.
Juli: 3.
Tid: kl. 13.00-16.00
Sted: P-pladsen, Banstenen
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor/
Østerby Servicecenter

MARKED I BYRUM

Her sælges kunsthåndværk, hånd-
arbejde, grøntsager samt ting og
sager. Boder med is og pølser de
fleste onsdage.

Juni: 21., 28.
Juli: 5., 12., 19., 26.
August: 2., 9., 16., 23., 30.
Tid: kl. 10.00-14.00
Sted: Markedspladsen, Byrum
Pris: Gratis at kigge

GUIDET TUR I

VESTERØ MIDDELALDERKIRKE
Flemming Vasegaard fortæller
om kalkmalerierne, historier om
at leve og dø, sølvskatten fra Bogø-
gaard og "Napoleons" grav.

Juni: 21., 28.
Juli: 5., 12., 19., 26.
August: 2., 9., 16., 23., 30.
Tid: kl. 11.00-12.30
Sted: P-pladsen, Vesterø Kirke
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor/
Østerby Servicecenter

NATURVANDRING I HOLTEMEN

Guidet tur i naturparadiset med
fortælling om dyr og planter.
Flemming Vasegaard fortæller
også om fyrmesterfamilien på
Nordre Rønner.

Juni: 21., 28.
Juli: 5., 12., 19., 26.
August: 2., 9., 16., 23., 30.
Tid: kl. 14.00-16.00
Sted: P-pladsen, Holtemmen
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor/
Østerby Servicecenter

**RØNNERNE MED GEOLOG
JENS MORTEN HANSEN**

Jens Morten Hansen tager os med
på Rønnerne, hvor han fortæller
om områdets dannelse, stenene
og vegetationens salttilpasning.

Juni: 26.
August: 7.
Tid: kl. 13.00-16.00
Sted: Tårnet ved Saltsyderiet
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor/
Østerby Servicecenter

**AFTENÅBENT I
KERAMIKVÆRKSTEDET**

Jeanne byder indenfor i det ar-
bejdende værksted ved Lynggård
Keramik. Der er kaffe på kanden.

Juni: 28.
Juli: 5., 12., 19., 26.
August: 2., 9.
Tid: kl. 19.00-21.30
Sted: Lynggård Keramik,
På Remmerne 65,
Vesterø
Pris: Gratis

SYNG SOLEN NED

Vi knytter det folkelige i aftensang
på havnen sammen med det
kristne budskab og skaber en helt
særlig stemning. Arr. Læsø Kirker.

Juni: 28.
Juli: 5., 12., 19., 26.
August: 2.
Tid: kl. 20.00-20.30
Sted: Skiftevis på Østerby
Havn og Vesterø Havn
Pris: Gratis

MARKEDSDAGE I ÆGIRS HAVE

Der vil være et væld af tomater,
krydderurter og grøntsager samt
boder med ting og sager. Du kan
nyde en kop kaffe.

Juli: 3., 10., 17., 24., 31.
Tid: kl. 10.00-14.00
Sted: Østerbyvejen 67
Pris: Gratis

**STOKKEN MED GEOLOG
JENS MORTEN HANSEN**

Jens Morten Hansen tager os med
på en vadetur til Stokkens vestlige
ende. Han fortæller om Stokkens
dannelse og historie.

August: 14.
August: 21.
Tid: kl. 13.00-16.00
Sted: Vestligste P-plads ved
Stokken
Pris: Voksen 60 kr., barn 30 kr.
Billetkøb: Læsø Turistkontor/
Østerby Servicecenter

ÅBENT I HEDVIGS HUS

Hedvigs Hus Laug holder åbent.
Lauget renoverer løbende huset,
der er ejet af Læsø Museum. Kom
og se og hør hvad de laver.

Juli: 4., 6., 11., 13., 18., 20.,
25., 27.
August: 1., 3., 8., 10., 15., 17., 22.,
24., 29., 31.
Sep.: 5., 7., 12., 14.
Oktober: 17., 19.
Tid: kl. 10.00-14.00
Sted: Linievejen 36
Pris: Gratis