



**Ta' på  
grønne oplevelser  
- Møn og Sydsjælland**



Ta' på grønne oplevelser – Sjælland, Møn og Lolland-Falster  
 Udgiver: Roskilde Universitet og Østdansk Turisme  
 – Den Lærerige Miljøoplevelse.  
 Projektleder Jesper Holm  
 Redaktør og Forfatter: Inger Højbjerg

Grafisk tilrettelægger: Mette Bødker  
 Fotografer: Rune Mariboe, Søren Sørensen, Eva Diekmann, Susanne Haraszuk, Ivan Reedtz-Thott, Ulla Kirsten Terkelsen og Østdansk Turisme  
 Sponseret af: Region Sjælland

# Ta' på grønne oplevelser - Sjælland, Møn og Lolland-Falster

Vi har i Danmark taget bæredygtighed, renere miljø og økologiske fødevarer med ind i dagligdagen og vil fortsat gøre det med større vægt. Når et hus skal bygges eller renoveres bliver der ved valg af byggematerialer, opvarmning, isolering m.m. i stigende grad taget mere hensyn til ressourcer og bæredygtighed, for at forbedre klima og økonomisere energiforbruget. Når vi i vores husholdninger smider affald ud og bruger vand, tænkes der mere i genbrug og i naturkredsløb. Vi kan i Danmark allerede nu købe os til en række af disse miljøløsninger, f.eks. findes økologiske fødevarer i næsten ethvert supermarked, og forbruget er stigende.

Denne status skyldes tiltag fra fremsynede ildsjæle, som de seneste 20-30 år i små virksomheder via netværksdannelse har bragt udviklingen til dagens Danmark.

I dette magasin vil vi invitere regionens gæster indenfor hos nogle af disse mange ildsjæle, der har bidraget til den positive udvikling. De har en god historie at fortælle og i mange tilfælde et godt produkt at sælge. Det er f.eks. private bondgårde, der åbner dørene for gæster, boligområder, der acceptere interesserede besøgende og små virksomheder, der har åbnet boder med et udbud af deres økologiske produkter. Besøgsstederne er også særdeles velegnede for familier med børn. Vi har forsynet magasinets tekst med et link til de enkelte besøgssteders hjemmesider, hvis de har en sådan.

At gå på oplevelse i det grønne Sjælland skal være at få aktiveret alle sine sanser: smage, lugte, føle og se. Derfor har vi udvalgt et bredt spektrum af mangfoldige oplevelser lige fra økologiske gård-

brug, vedvarende energianlæg, øko-landsbyer til økologiske hudpræparater. Der har ikke været plads til alle, så man kan sagtens selv gå på opdagelse i det grønne Sjælland og finde flere spændende oplevelser.

Magasinet er opdelt i 4 geografiske sektioner, som på overskuelig vis skal bringe gæsten rundt til de mange besøgssteder, der forhåbentlig vil give inspiration til fornyelse i dagligdagen. Tallene i tekst og på kort henviser især til de besøgssteder, hvor stedsnavnet ikke umiddelbart er synligt på kortet.

De fremhævede navne i teksten har links til besøgsstedernes hjemmeside.

Når man færdes i regionen er det muligt at komme til mange af regionens byer med [tog](#), hvori man sagtens kan medbringe cyklen.

Man kan også i enhver provinsby leje cykler til en rimelig pris, og det giver en hel anden oplevelse af naturen og landskabet at cykle, frem for at køre bil. Distancen mellem besøgsstederne er ikke længere, end de kan nås på cykel.

Der er mange gode muligheder for at overnatte miljøvenligt. Alle [FDM-campingpladser](#) har fået tildelt EU's miljømærke blomsten. Andre overnatningssteder som feriehus, campingpladser, vandrehjem, feriecentre og hoteller har opnået miljømærket [Den Grønne Nøgle](#), og hotelkæden [Scandic](#) er svanemærket.

Der er således muligheder nok for at ferien kan holdes grøn hele vejen igennem.

God fornøjelse med de grønne oplevelser.

# Møn og Sydsjælland

Møn er mest kendt for klinten, den 6 km lange og 120 meter høje kalkformation, som er et unikt naturfænomen. Det er ved foden af klinten, man kan samle forstenede skaller af dyr, der levede for millioner af år siden, det er i skovene omkring klinten et stort antal af Danmarks vilde orkideer gror, men de er fredede, så dem kan man ikke samle og tage med sig i modsætning til de forstenede skaller fra standen.

Hvordan de voldsomme geologiske kræfter skabte klinten og Danmark kan ses i [Geo-Center Møns Klint 1](#), hvor der også vises forskellige særudstillinger om de forhistoriske dyr, der engang levede omkring klinten. Et besøg der er en lærerig oplevelse.

Møns Klint



Lige nord for Møns klint ligger det lille romantiske lystslot Liselund i parken skabt for 200 år siden. Der er offentlig adgang også til omvisninger i slottet. I hotellet [Liselund Ny Slot](#), som er nabo til parken kan man i cafeen nyde en let frokost-anretning eller en kop kaffe, med smuk udsigt over parken.





Klintholm havn

Men Møn byder ikke kun på fantastisk natur og charmerende kultur men også på mange kulinariske oplevelser, med specialiteter, der med nænsom hånd er tilberedt af lokale produkter.

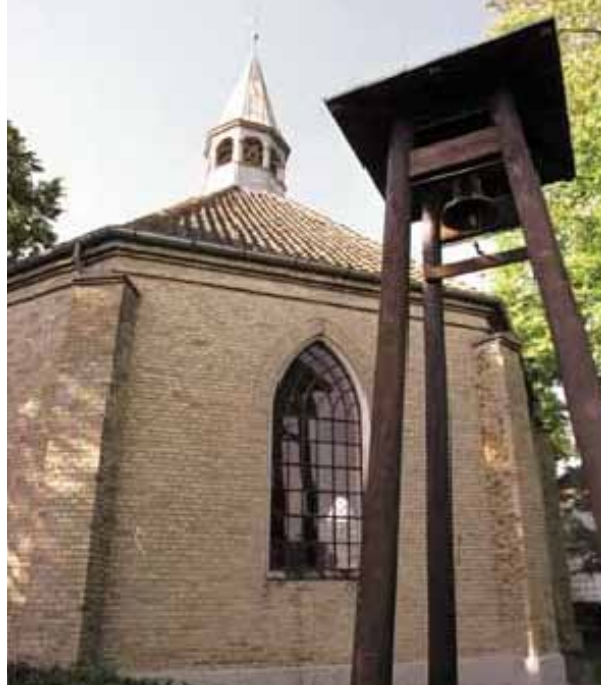
På vej til Klintholm havn 2 møder man én af de økologiske gårdbutikker – Lundevanggård – hvor der er et fint udvalg af gårdens eget lammekød, som ferskt eller røget efter en gammel opskrift, sælges i butikken. De specialrøgede pølser er meget efterspurgt ligesom den velmagende fåreost, produceret af egen fåremælk på institutionen [Marjattas mejeri](#). Foruden gårdens får

Marjattas mejeri



og lam af racen Texel har ejeren Erik Mosborg planer om at supplere besætningen med Angus kvæg, hvis kød også skal forhandles i butikken. Men der er mange andre spændende tiltag på gården, f.eks skal sydskråningen tilplantes med figner, abrikoser mm. og er man kunde i butikken kan man fra marken plukke en buket krydderurter og tage med hjem. Lundevang ligger lige ved landevejen, Klintholm Havnevej, så stop op og brug ringeklokken, Erik Mosborg er lige i nærheden.

Nede på Klintholm havn er der altid liv. Om sommeren er det i godt vejr muligt at sejle en tur med en lokal kutter i farvandet omkring klinten eller bare nyde miljøet. Bæredygtigt fiskeri gennemføres af fisker Hans Holger Petersen, som tirsdage eller onsdage tager ud med sin kutter „Søstrene” for at fange fisk i nærområdet. Når dagens fangst er bragt i land, er der mulighed for at få en snak om fiskeriet og høre historien om „Søstrene”. Fiskene sorterer og renser han i sin lille virksomhed ved havnen og transporterer dem i kølebil den korte vej til Stege, hvorfra de friske og rensede fisk sælges fra en kutter i havnen hver torsdag morgen. Så er man i Stege torsdag, er det et „must” at købe fisk der eller at opleve salget, som slutter, når der er udsolgt. Fiskeren leverer også sin fangst til mange af øens restauranter, som sætter en ære i at servere måltider, hvor råvarerne er produceret på Møn.



Nyord Kirke

Et godt eksempel på koordinering finder man på Nyord [3](#), den lille særprægede ø, man når via en smal dæmning over Ulvshale Løb. Der har 3 virksomheder indledt et samarbejde om overnatning, bespisning og kulturformidling efter princippet – økologi og nærhed. [Nyord Bed & Breakfast](#), restaurant [Lolles Gård](#) og [Noorbohandlen](#) har fordelt opgaverne, så gæsterne får en unik kulturel oplevelse. I Noorbohandlen er der lokale specialiteter såsom sennep og økologisk syltetøj og kunsthåndværk også produceret lokalt.

På vejen gennem det mønske landskab kan man jo stoppe op og besøge en af de 3 berømte kirker med kalkmalerier. Fanefjord og Elmelunde er ofte åbne i dagtimerne, så kig ind og nyd nogle af middelalderens bedst bevarede scenerier med motiver fra bibelen. De er både informative m.h.t. datidens påklædning og arbejdsredskaber samt giver en let forståelig illustration af bibelens fortællinger.

Den personlige pleje bliver også tilgodeset på Nyord. Det første hus man møder i den bilfrie by, har en lille selvbetjeningsbutik, fyldt med lokalt fremstillede økologiske hudplejemidler – cremer, shampoo, myggebalsam m.m. Det er ægteparret Ellen og William Houmann, der udvikler og fremstiller alle varerne. De samler selv størsteparten af de utallige urter og planter, der indgår i produkterne. Alene på Nyords marker kan de finde de fleste af de 22 forskellige vækster, de samler til hudpleje-midlerne, som også fabrikeres i huset. Ægteparret har et tæt samarbejde med naboen i Noorbohandlen om selv at dyrke økologisk sennep og hamp, som skal bruges til at fremstille egen olie til hudplejemidlerne.



Kører man gennem Askeby 4 kan man se mange af de 2500 nyplantede økologiske vinranker. Der dyrkes megen vin på øens sydskråninger, både rød- og hvidvin, men kun økologisk rødvin hos **Møns Økologiske**. Ejeren Eva Bøtker dyrker også økologiske frugter og er især kendt for sine grønne asparges, som hun i sæsonen sælger på torvet i Stege. De flotte asparges aftages bl.a. af Claus Meyer til hans restauranter samt til Noma, den prisbelønnede restaurant på Christianshavn.

Trænger man til en forfriskning, inden turen går videre over Bogø til Vordingborg, så gør et stop i Stege 5 og gå en tur i den gamle by med de mange velbevarede 1800-tals huse og købmandsgårde. I én af dem – Luffes Gård – finder man **Bryghuset Møn**, som bl.a. brygger økologisk Lager. Selve gårdanlægget rummer restaurant, cafe, vinhus, sølvsmiede og andre spændende små forretninger, der giver stedet en speciel atmosfære.



Bryghuset Møn



Gåsetårnet

På Sjællandssiden knejser resterne af Valdemarernes borg med den gyldne gås, Valdemar Atterdags hån af Hansesæderne, i tårnets spir. Der er ikke meget tilbage af borgen, men Vordingborg 6 er en interessant middelalderkøbstad, hvor man på en slentretur gennem byen kan nyde synet af de mange gamle velbevarede huse.

Netop borgen er årsag til at der nu er etableret et videntcenter – **Danmarks Borgcenter** –, der udgraver, forsker og formidler om middelalderborge overalt i Danmark.

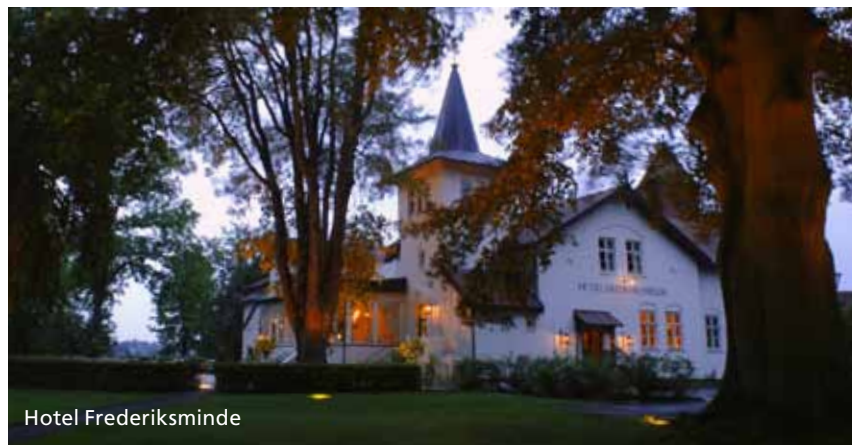
På halvøen Oringe **7** ligger et lille **økologisk gartneri**, der har et bredt udvalg af grøntsager og krydderurter. De er specialiseret i æbler, både nye og gamle sorter, og overskuddet af æblerne presses til den velsmagende Oringe Most som sælges året rundt. Der er også masser af sommerblomster til udplantning.

Ved Præstø fjord ligger den selvejende institution for handicappede, **Marjatta 8**, hvor man som besøgende kan gå rundt i skov med shelters og lejested, eller se på særpræget arkitektur og park. Stedet er inspireret af Rudolf Steiners tanker, hvorfor man også i omegnen kan finde såvel mejeri som gartneri baseret på de biodynamiske principper. Beboerne arbejder her med på Marjattas jorde og stalde, og du kan finde særlige værksteder, der sælger beboernes meget raffinerede kunsthåndværk. Besøg f.eks. produktionsværkstedet i landsbyen Snesere, hvor 36 mennesker fremstiller trævarer så som musikinstrumenter, brugsting og legetøj samt smykker.

Landbruget i Sjolte har fritgående malkekvæg og en lille griseflok, og her kan du købe forskellige hjemmelavede oste, friskt smør og andre mælkeprodukter i biodynamisk kvalitet. Eller besøg gartneriet Vidarslund i Vindbyholt, hvor der er både biodynamiske tomater, agurker og krydderurter samt andre specialiteter.

Det er også i Præstø fjord man finder halvøen Feddet, hvor Danmarks første campingplads med grøn nøgle ligger. **Campingpladsen 6** hører under Strandegården Gods, der drives biodynamisk og økologisk. Foruden opdræt af skotsk højlandskvæg dyrkes økologiske bær, frugter, blomster og krydderurter, som alt kan købes i den velassorterede gårdbutik, som har specialiseret sig i biodynamiske og økologiske produkter. Tag et kig om i blomster- og urtehaven. I blåbærsæsonen er der selvpluk på godsets jorde

De lokale råvarer tilberedes bl.a. i køkkenet på **Hotel Frederiksminde**, der også byder på wellness i historiske omgivelser. Hotellet ligger kun 50 meter fra strandkanten ved Præstø fjord, med en enestående udsigt over vandet. Det er nemt derfra at nå ind til Præstø og opleve den lille provinsby med det store torv.



Hotel Frederiksminde

Marjatta