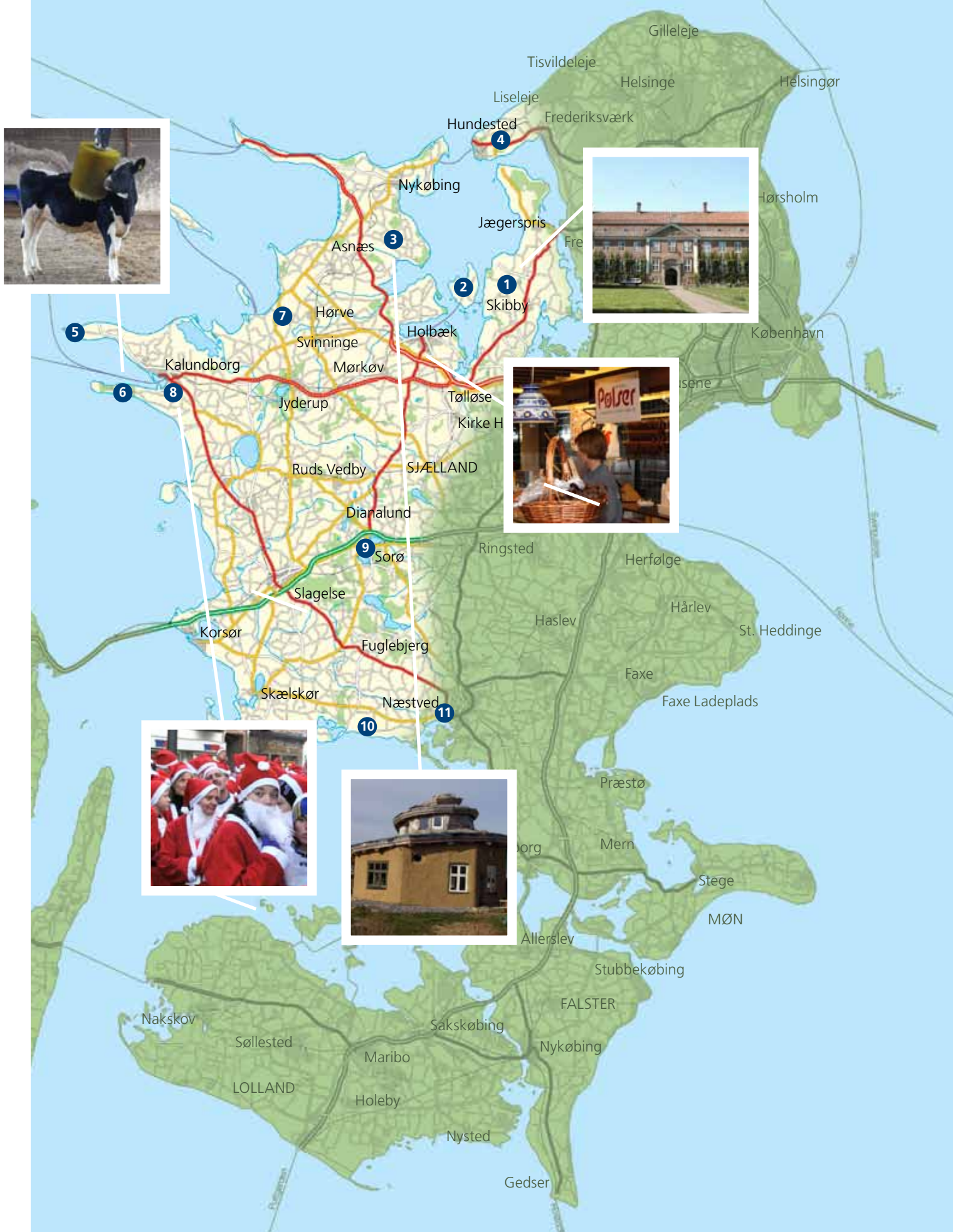




Ta' på grønne oplevelser - Vestsjælland



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 netværksdannelser 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 magasinet 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.



Svanholm

Vestsjælland

En smuk tur i herregårdslandskabet mellem Roskilde fjord og Isefjorden går op til [Svanholm gods](#), tæt ved Kyndby ❶. Det er et af de ældste og største økologiske kollektiver, etableret i et gods, som i dag bebos af 85 voksne og 46 børn. Ikke alle beboerne er involveret i godsets drift, men alle har fællesøkonomi og spiser sammen i fællesskøkkenet de fleste hverdage. Kollektivets historie er en rejse værd, det var der, man for første gang i nyere tid fik dispensation til i et fællesskab at eje og dyrke jorden. Det blev ændret på dette gods. Det var også pionererne på Svanholm, der fik de økologiske varer på hylderne i supermarkederne – i høj kvalitet og til en fornuftig pris.

I et af godsets bygninger finder man den økologiske butik og der er også etableret flere „grønne virksomheder“ på godset, som sætter miljø og klima højt på dagsordenen.

Lige i nærheden går færgen over til Orø ❷, hvor man kan besøge [Orø urtehave](#) med lægeplanter og masser af krydderurter, som også kan købes i urtehaven. Stedet indbyder til ro og eftertanke, og det er muligt at indlogere sig i det nybyggede lærketræhus. Lige i nærheden bør man besøge den idylliske café [Marlieses Gårdcafé](#) ❷, der serverer økologiske specialiteter både ude i haven og inde i caféen. I den lille café's butik er der et godt udvalg af ø-specialiteter – varer af høj kvalitet.



Fra Orø går der også færge til Holbæk, hvor det næste besøg må blive hos den **økologiske slagter** midt i den gamle havneby. I dag er byen mere en handelsby for oplandet, småskibsfarten med de mange skonnerter i havnen er slut, nu ligger der moderne boliger langs vandet. I Slagtergården er der økologisk udskåret kød, pølser og pålæg fra både høns, grise, får og kalve. Slagteren har udviklet sin egen „parmaskinke“ – ø-skinke. Forretningen er virkelig et paradys for økologiske livsnydere.

Odsherreds natur er både herlig kyst med strand mod vest og det specielle lammefjordslandskab, hvor Danmarks største inddæmning fandt sted for mere end 100 år siden. Det frugtbare fjordområde er i dag berømt for sine grøntsager, især gulerødder og asparges opnår en meget høj kvalitet, også økologisk dyrkede grøntsager generelt. På landevejen fra Holbæk til Vig er det muligt at stoppe ved dæmningen og få et udsyn over hele det inddæmmede område med afvandingskanalerne.

Den økologiske slagter i Holbæk



Tag en afstikker mod Egebjerg og besøg landsbyen **Fri og Fro**, som er et boligområde, hvor indtil nu 16 selvbyggerfamilier har slået sig ned. De fleste af familierne har selv tegnet og bygget ønskehuset, ud fra principperne om bæredygtighed i materialer og energi. Der er f.eks. halmhuse isoleret med skaller fra blåmuslinger, som også kan gøre nytte som en dekorativ tagbeklædning. Der er en usædvanlig fantasifuld arkitektur, og inspirationen har været mangfoldig. Man er velkommen til at gå rundt i området, blot man respekterer privatlivets fred. Ofte kan man få en snak med en af de lokale beboere.



Fri og Fro





Dyssekilde



Lige nord for Fri og Fro er der kun en kort sejltur med færgen Rørvig-Hundested for at komme en smuttur over til et noget ældre og større økosamfund, nemlig landsbyen **Dyssekilde 4**. For 20 år siden var der en bar mark, i dag er det et velfungerende økosamfund med 130 voksne og halvt så mange børn. Der er anderledes boformer, utraditionelle huse af økologiske materialer og masser af genbrug. Affaldssortering er et must og beboerne har anlagt verdens største pilerensningsanlæg, så landsbyen er et besøg værd. Foruden børnehaven, skole, forsamlingshus og små forskellige virksomheder, er der en lille butik med hvor man sælger lokalt håndværk og godt hjemmebagt brød på korn stenformalet af oprindelige kornsorter. Torup togstationen er tæt ved landsbyen.

Kør en tur ud på den smukke halvø Røsnæs, hvor Røsnæs Naturskole ligger **5**.

I Røsnæsgårdens tidligere hestestald er der indrettet en restaurant – **Edderfuglen** – med et økogastronomisk køkken, hvor der så vidt muligt anvendes økologiske og lokale råvarer. Edderfuglen er kun åben i sommerhalvåret, men serverer både frokost, mellemmåltider og middage.

Økologiske køer kan man se på **Mineslund 6** og Asnæsgård, Asnæs. De to gårde bliver drevet som en enhed og opdrætter på årsbasis mere end 300 stude. Der er også en slagterbutik med kød og pålæg fra egen produktion. Både Asnæs- og Røsnæshalvøen har en smuk natur og indbyder til en god vandretur i skoven, så medbring picnicurven og suppler indholdet med pølse fra slagterbutikken.



Mineslund





Gelstrupgaard Øko

Lige i nærheden kan man opleve hvordan glade grise trives bedst i det fri. Sådanne økologiske grise kan man se på [Gelstrupgaard Øko 3](#) hos Jesper og Randi Adler. Der er 200 søer og masser af smågrise, som kan både ses, høres og lugtes.

Hvis man virkelig vil forkæle sig selv og familien, kører man ind på [Dragsholm Slot 7](#) og får enten en god frokost eller en endnu bedre middag. Både restaurant og Spisehuset har specialiseret sig i nordisk mad, og køkkenet er baseret på lokale råvarer, også gerne økologiske, om muligt. Kokken henter selv vilde krydderurter i naturen omkring slottet. Om sommeren flytter Spisehuset ud på bastionen, og den fine udsigt er en ekstra gevinst ved at nyde frokosten der. Det er også muligt at overnatte i et af de nyrenoverede værelser. Så får man helt og fuldt det historiske vingesus fra fortiden.



Dragsholm Slot

Er man i Kalundborg [8](#) en weekend midt i december kan man opleve det årlige julemandsløb. 500-1000 motionerende julemænd fylder alle gader og stræder. Torvet er blevet til et marked med salg af alt godt fra hav og jord iblandet lokal kunsthåndværk. Den økologiske julegås er naturligvis fra Sejerø.





Sorø Torv

Kører man længere syd på kan man besøge Sorø 9, hvor der i sommerhalvåret afholdes blomstermarked på byens torv. Er man til ren økologi er der hver anden lørdag **Farmers Market** i bydelen Frederiksberg med økologiske fødevarer fra de omliggende gårde, bl. a. fra **bondegårdens-økologi** med mere end 100 dyr – limousine kødkvæg og frilandsgriese. De dyrker selv det økologiske foder til dyrene og gården ligger ved Fuglebjerg.

Kan man godt lide æbler er det **kysoko 10**, man kører ind til. Det er en økologisk frugtård med 7 forskellige slags æbler og anden frugt, der ligger mellem Næstved og Fuglebjerg. Men hold øje med Kysokos hjemmeside, når de annoncerer det årlige høstmarked, der er et besøg værd, når man skal have sprøde danske økologiske æbler.



Krydderurter fra Nielsen & Nielsen



I Sandved, lige nord for Bisserup kan man købe både klassiske og eksotiske krydderurter hos **Nielsen & Nielsen**.

Virksomheden er medlem af **Culinary-Heritage Europa**, et europæisk netværk, der ønsker at bevare og fremme den regionale madkultur.

Inde i Næstved 11 tager man naturligvis på opdagelse i den **økologiske butik** med biodynamiske og økologiske fødevarer, naturmedicin, krydderier og slik samt krystaller, naturkosmetik og meget mere, som ville være en god souvenir at tage med hjem fra ferien.