

EUROMAN

Vintermagasinet



Euromans store guide
til det levende Danmark
i de koldeste måneder

I SAMARBEJDE MED

VISIT NORDSJÆLLAND - VISIT ODENSE - VISIT VESTERHAVET - VISIT NORDVESTKYSTEN - VISIT COPENHAGEN
VISIT AARHUS - DESTINATION NORD - DESTINATION KYSTLANDET - DESTINATION FYN

Glem alt om vinterhi

→ Lad os lege en lille leg: Du er ude at rejse, det kunne være i Lissabon eller Michigan eller Marrakech, hvor du møder en lokal indbygger, der spørger, hvor du kommer fra. "Danmark," siger du stolt, og han eller hun, der aldrig har været i dit hjemland, spørger så: "Hvordan er Danmark?"

Mit gæt er, at du river det bedste ned fra hylderne for at sælge varen så godt som muligt: Danmark er friskplukkede jordbær, lange stranddage, drinks på terrassen, hyggelige øer, gode festivaler, venner, der kommer forbi, lyse nætter, solbrune børn og kortærmede skjorter.

"We are actually the happiest people in the world," siger du overbevisende og refererer til den der undersøgelse, som kan få selv den mest kræsne turist til at blive blød i knæene og straks købe flybilletter til *the fairytale country with the socialist welfare state*.

Anderledes besværligt er det at sælge idéen om Danmark om vinteren. Dagene er korte, kulden går gennem marv og ben, livsglæden forsvinder. Mange bliver hjemme, synker længere og længere ned i uldtæpperne i sofaen, spiser småkager og trykker 'ja', når Netflix spørger, om de stadig ser med.

Er det ikke sådan, det er?

Nej, ikke hvis du spørger os! For vi nægter at være på det hold, der går i vinterhi. Og konsekvensen af det sidder du med mellem hænderne lige nu.

Her på Euromans redaktion har vi nemlig sat os selv på en opgave: Vi vil tage livtag med de mørkeste måneder og insistere på at formidle fortællingen om det Danmark, der bliver holdt levende, når alle andre går død.

For der er masser af gode spisesteder, kulturelle oplevelser og gode overnatningssteder derude. Det er ingen sag at komme rundt i hele landet, når solen skinner, og kornet står højt, men belønningen er en helt anden og meget mere intens, når du søger og finder vinteroplevelser i Danmark.

Den følelse vil vi gerne slå et slag for. Dette magasin er første udgave af forhåbentligt mange, der skal inspirere og begejstre og få dig til at komme ud og finde lysene i mørket. Vi har talt med dem, der gør vinteren lidt sjovere, og besøgt de steder, der er værdt at forlade dit trygge hjem for. Tro os: Der sker masser i løbet af vinteren, som du ikke skal snyde dig selv for.

Vores vintermagasin udkommer med støtte fra en række destinationsselskaber, der har fingeren på pulsen i deres lokalområder. Med generøs deling af viden om de aktiviteter og mennesker, der holder liv i Vinterdanmark - og med en delvis dækning af vores produktionsomkostninger - har de været med til at gøre det muligt at udkomme. Alt indhold er redaktionelt frit og forankret hos Euroman.

Tak for at læse med og god fornøjelse med denne særudgave af Euroman i vinterkostume.



Kristoffer Dahy Ernst
Chefredaktør

CHEFREDAKTØR
Kristoffer Dahy Ernst (ansv.)
kristoffer@euroman.dk

REDAKTIONSCHEF
Anders Hjort
anders@euroman.dk

REDAKTØR
Magnus Fuglsang Søgaard
ms@euroman.dk

DIGITAL REDAKTØR
Nina Buth Olsen
nina@euroman.dk

ART DIRECTION
Twentyten Studio
bredesen@twentyten.dk

REDAKTION
Magnus Kraft
magnus@euroman.dk
Oliver Bodh Larsen
ol@euroman.dk
Mikkel Tofte Langerhuus
mikkel@euroman.dk
Mia Skovby
mia@euroman.dk
Johan Sylvest Bregnballe
johan@euroman.dk
Mathias Frejdahl Marker
mathias@euroman.dk
Simone Kramer Aaskov
simone.krameraaskov@egmont.com

MODEREREDAKTØR
Kenneth Pihl Nissen
kenneth@euroman.dk

SKRIBENTER
Benjamin Dane
Jesper Uhrup Jensen
Victor Boy Lindholm

FOTOGRAFER
Bjørn Ellermann
Nikolaj Thaning Rentzmann
Tobias Nicolai
Rico Feldfoss
Philip Ørneborg
Gustav Thuesen

ANNONCER
Annoncedirektør Christian Brünnich
christian.brunnich@egmont.com

MARKETING MANAGER
Cecilie Louise Barsøe Nielsen

ADM. DIREKTØR
Per Kjellander

MAGASINCHIEF
Marianne Gram

ABONNEMENT
Se aktuelle tilbud til nye abonnenter på mitblad.dk
Tlf. 7020 3100 (hverdage kl. 9-15)

SHOP MED RABAT
Som abonnent på Euroman kan du handle til særpris i vores fordelsshop, fordel.dk. Husk også, at du som abonnent har gratis adgang til Euroman digitalt. Download Flipp-appen og registrer dig med dit medlemsnummer. Så er du i gang!



EUROMAN UDGIVES AF STORY HOUSE EGMONT, ET EGMONT SELSKAB.

Euroman er en del af Danmarks største mediekoncern, Egmont, som bl.a. står bag Story House Egmont, der udgiver magasiner i 30 lande, Nordisk Film, Lindhardt og Ringhof og TV 2 i Norge. Egmont er en erhvervsdrivende fond, der hvert år omsætter for mere end 12,5 mia. kr. og støtter indsatser for børn og unge med knap 100 mio. kr.



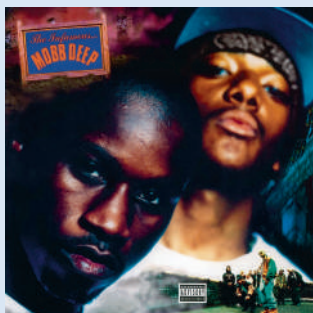
Alle henvendelser vedrørende redaktionelle spørgsmål bedes stilet skriftligt til redaktionen, der intet ansvar påtager sig for manuskripter, fotografier og lign., som indsendes uopfordret. De i magasinet nævnte priser er vejledende, og redaktionen påtager sig intet ansvar for eventuelle fejl. Artikler, billeder eller annoncer må ikke eftertrykkes uden skriftlig tilladelse fra Story House Egmont.

Årets vintermagasin fra Euroman er blevet til med støtte fra disse samarbejdspartnere



Lyden

Bare fordi vinteren har gjort sin entré, og kulden banker på døren ind til knoglemarven, betyder det ikke, at livet skal sættes på hold. Lyt til noget musik, der forener dig med årstiden. Lyt til noget musik, der sender tankerne mod lysere tider. Lyt til Euromans vinterplayliste.



MOBB DEEP

'EYE FOR A EYE (YOUR BIEF IS MINES)'

Ligesom særlige former for varmblo- det hiphop kan smage instinktivt af solskin og nøgne damer, er Mobb Deeps isnende klassiker 'Eye for a Eye' (den præcise årsag til den ukonventionelle grammatik kendes ikke) lyden af skulende blikke under store jakkehætter i vintermørket. Paranoiaen hænger i frosttågerne, når salig Prodigy ikonisk rapper: "I might crack a smile but ain't damn thing funny," men nummerets helt store attraktion er unge Nas, der præsterer et af sine – nej, hele hiphophistoriens – mest virtuost suveræne gæstevers.

Magnus Kraft



KHALID

'WINTER'

Da Khalid i 2017 udgav sit debutalbum 'American Teen', gik det firedob- belt platin og sendte på ingen tid den amerikanske *singer-songwriter*, hvis musik bedst kan beskrives som en boblende blanding af ny-skole-R&B og pompøs pop, mod stjernerne. Og selvom det måske lyder – og ser (tjek bare albumcoveret) – sommerligt ud, så tag ikke fejl. Omkvædet på num- meret 'Winter' fra førnævnte album indledes med: "The days get harder in November," som jeg personligt kan nikke mere end genkendende til – li- vet er bare lidt nemmere, når solen brager igennem, og det er da dejligt at vide, at man ikke er ene om at føle sig lidt blå, når mørket falder på.

Mathias Frejdahl Marker

til din



PARADIS

'PARADIS'

For mit vedkommende skal der blandes en god mikstur af lige dele eskapisme og overgivelse, når jeg skal igennem vinteren med humøret og optimismen i behold. Og der er særligt ét nummer, der formår at ind- fange den banale dualitet. Hvert år vender jeg nemlig tilbage til den fran- ske house-duo med det søde navn Paradis, der i 2016 udgav et *remake* af Alain Chamforts 'Rendez-Vous Au Paradis' – nu blot under titlen ... 'Pa- radis'. Nummeret trommer sig afsted på en knivsæg mellem melankoli og noget tilnærmelsesvist opløftende, og pludselig er ens indre gråvejrs og de hævede skuldre på retræte.

Magnus Fuglsang Søgaard



GILLI

'CHANCE'

Gillis nyeste EP, 'Kiko Club', har – må- ske med rette – fået en lidt lunken modtagelse. Men som det altid gør sig gældende med Danmarks ukro- nede hitsmed fornægter hans øre for *bangers* sig ikke, for de er der sta- digvæk i en mild overflod, når man sammenligner med andre udgivelser i samme genre. Nummeret 'Chance' – der umiskendeligt kan lyde som en sommersang – er gået hen og blevet min vinterfavorit, efter jeg var til en af hans fire udsolgte koncerter i Vega lige inden jul, og mon ikke, at det vil vende tilbage til min rotation vinter efter vinter.

Mikkel Tofte Langerhuus

vinter



LEONARD COHEN
'IN MY SECRET LIFE'

Leonard Cohen er lyden af det mørkeste mørke. Ingen har skrevet så poetisk om kærlighed, ensomhed, tro og frihed. Hans dybe stemme er en perfekt underlægning til årets længste måneder, hvor eftertænksomheden ligger som en grundtone i tilværelsen. 'In My Secret Life' er et af de bedste eksempler på dette: en skrøbelig fortælling om at forsøge at passe ind i en ydre verden, mens det indre, hemmelige liv vil noget helt andet: "*But I'm always alone / and my heart is like ice / And it's crowded and cold / in my secret life.*" Av. *Kristoffer Dahy Ernst*



C.V. JØRGENSEN
'PÅ GYNGENDE GRUND'

Man kan altid brokke sig over vejret og prøve at få vinteren overstået, men tillad mig at anbefale C.V. Jørgensens indædte røst og lidenskabelige spade over et gyngende groove som en måde til at blive bedre til at læne sig ind i årstiden og se det smukke i gråvejret, kulden og mørket. Nærmere bestemt er nationalskjaldens 'På gyngende grund' det perfekte soundtrack til at nyde en gåtur langs Københavns kanaler en klar vinterdag og studere det sølvgrå vand slå mod stenmolerne. *Johan Sylvest Bregnballe*



SIMON & GARFUNKEL
'THE SOUND OF SILENCE'

En stærkt undervurderet klassiker, skrevet af en 21-årig Paul Simon på hans badeværelse med lyset slukket og vandet kørende. Sidenhen er sangen blevet brugt i den fremragende 'The Graduate', som handler om en ung Dustin Hoffmann, der ikke ved, hvad han vil med livet. Jeg ynder selv at høre nummeret, hvis jeg pendler. Der er noget over det, som passer godt til at sidde og kigge ud ad vinduet, ind i vintermørket, mens toget bumler derudad. *Kenneth Pihl Nissen*



THE WEST COAST POP ART
'EXPERIMENTAL BAND'
'I WON'T HURT YOU'

Jeg ville kalde The West Coast Pop Art Experimental Band for et *one-hit wonder*, men det er måske for meget sagt, da nummeret vist aldrig helt blev et hit. Ikke desto mindre er 'I Won't Hurt You' det tætteste, det amerikanske rockband nogensinde kom på et hit, hvilket er forrykt, da nummeret afgjort burde være at finde på samtlige af internettets 'Best songs of the 1960's'-lister. Sangen har været blandt mine yndlings, siden Wes Anderson brugte den i 'Isle of the Dogs' tilbage i 2018. Den rummer melankoli, nostalgi og længsel efter noget, jeg ikke kender til. Suk. *Mia Skovby*



BREMER/MCCOY
'I EET'

Jeg har de seneste år lært at omfavne den melankolske, mørke og radiatorvarme stemning, der opstår om vinteren, og til det er musikken af danske jazzduo Bremer/McCoy et glimrende lydtæppe. De mestrer som få at lave musik uden vokal, der ikke bare forsvinder ud i baggrunden, men derimod sætter en helt særlig stemning, som emmer af ro og eftertænksomhed. Mit favoritnummer er 'I Eet' fra 2016, og hvis du er på jagt efter musik, der får dig ned i gear, vil jeg opfordre til, at du kaster dig ud i hele deres repertoire. *Nina Buth Olsen*



JOHNNY MADSEN
'BAG BAKKEN'

Det er nok i en vis grad selvforskyldt, men Johnny Madsen er håbløst overset, og her mener jeg overset som sanger og sangskriver og ikke som shampooentreprenør eller lomme-filosof i fjernsynet. (Om end han nu også finder gode nullermænd nede i cowboymbukserne, såsom: "Verden er uretfærdig: Man skyder Lennon, men lader Lilholt gå fri.") Nå, men det her skal handle om *vinter*, og for mig hænger vinter og Johnny sammen på den måde, at når temperaturerne falder, og lyset forsvinder, og træerne smider deres aftappede blade, så sker der også et halvtoneskift inde i mig. Vinteren synger i mol og gerne med dyb og krattet og ufin vokal. Og jeg kan godt lide at plaske lidt rundt i den melankoli, sæsonen inviterer til. At traske hjem fra et halvsjovt arrangement – beruset og sanseligt begrænset og vildt udvidet – og lytte til sange som 'Bag Bakken'. Når man går der og glør op mod himlen, åbner Knud Møller portaler med sin slideguitar, lover jeg, og så til sidst værtshushvisker Johnny lige til én: "Den unge drømmer virker lidt sart / livet ta'r ikke imod credit cards." Man kan godt høre, at den plade er optaget i januar og februar. *Oliver Bodh Larsen*

Fang lyset

Lystfiskeri er en vej gennem vinteren. Det er et begær efter fisken, efter vinterens lys. En måde at fylde mening ind i de mørke dage og mærke der, hvor vi kommer fra. Fra en østvendt mole skriver *Victor Boy Lindholm* om jagten på en havørred i vinterterrænet.

Foto Gustav Thuesen

→ Det er vinter, og jeg er begyndt at fiske for meget. Jeg afbryder mine arbejdsdage med at tage vores lille Fiat Panda rundt på forskellige pladser langs Amagers kyster, havne og moler. Jeg efterstræber en stor havørred fanget nær København. Og med en stor havørred mener jeg en blank havørred på over 60 centimeter. Jagten har stået på hele vinteren, hvor chancen er størst for at fange de havørreder, der ikke er trukket op i åerne for at gyde. Overspringerne kalder vi dem. Mytologiske, muskelspændte fisk, der har levet langt ude i dybet. De bevæger sig ind mod det lidt varmere, kystnære vand for at æde. Jeg ved aldrig, om de er her, når jeg er her. Om vores verdener mødes.

Nu står jeg her på de store sten i silende regn, fem grader og en kraftig nordøstlig vind, der blæser ind over lufthavnens ingenmandsland mellem Kastrup og Dragør. En lille stribe af strid bevoksning adskiller havet fra vejbanen. Det, jeg står og kigger på, er desværre ikke en spændt stang, hvor linen forbinder mig til en stærk fisk ude i bølgerne. Derimod kigger jeg på toppen af min stang, der flyder ude i det klare vand. Hvis der findes et billede på modløshed, så kunne dette meget vel være et perfekt eksempel på det. At stå besat, evigt arbejdsudskydende og se noget af sin fiskestang forsvinde ud på havets bølger.

Hvorfor bliver jeg ved? Jeg ved, at det er en form for overlevelse. Det er en måde at gå gennem vinteren på, det er en måde at fylde indhold ind i mørke dage, et sted at fange det sparsomme lys ved en østvendt kyst. Det er et begær efter fisken, men også et begær efter vinterens lys. Jeg er på vej fremad, men med vejret, tiden ordner mine dage.

Bag mig kan jeg se, at min gennemløber og krog hænger fast i en strandrosebusk. Den eneste på hele strækningen. En helt typisk fiskedag for mig, der mister grej og slår mig

på alle mulige måder. Hvad skal jeg gøre? Jeg har allerede droppet arbejdet, og jeg er allerede gennemblødt. Kan jeg fiske videre med en stang, der mangler hele den øverste del? Jeg kigger ud på havet, og jeg ved, at forholdene egentlig er gode. Havtemperaturen balancerer på omkring fem grader. Det gør havørrederne mere aktive. Når vandet bliver for koldt, går fiskene i stå.

Meget af vinteren er gået med at se videoer på internettet med lystfiskere, der bruger det meste af deres tid på at fiske. En af disse videoer har vist vejen hen til en usandsynlig plads i Dragørs havnebassiner, hvor en molearm går ud og danner et sandet tangrev, inden det bliver dybt mod bassinets bund. Det er en plads, der maksimalt er 300 meter lang, hvor redningstjenestens skibe konstant sejler ud og ind i den travle havn. Der er virkelig langt til den idylliske idé om en stor naturoplevelse, og egentligt er her meget, meget grimt.

Jeg går ned mod en lille pontonbro, hvor jeg kan fiske området af. Der er svelnort overallt, og mine sko er straks smurt ind i den danske nationalfugls afføring. Vinden pisker lige ind i hovedet på mig, vandet er mørkt, og det er svært at lægge et ordentligt kast ud over vandet med en stang, der mangler sin top. Men nu er jeg fyldt af en særlig form for trods. Det er også en del af det hele. Vinteren er en årstid for trods og dårlige beslutninger.

Jeg lever mit liv så isoleret fra havet. Men fordi jeg med fiskestangen kan skabe en forbindelse til et sted, hvor mennesker ikke er skabt til at leve, bliver oplevelsen af trækket i linen til en næsten transcenderende oplevelse. Jeg tror ikke, at nogen fiskere kan blive trætte af den følelse. Der findes noget dernede, kan jeg udbyrde i mit indre, når jeg mærker trækket.



Det er selvfølgelig både spændingen i kampen, om fisken overhovedet lander i nettet, men jeg tænker det i høj grad også som et sted, hvor jeg kan få lov til at være i kontakt med det element, som vi kommer fra.

Tænk bare på disse sætninger fra marinebiologen og forfatteren Rachel Carsons ikoniske værk 'Havet omkring os' fra 1951. Her skriver hun: "De dyr, der forlod havet for at leve på land, medbragte i deres legemer en del af havet, en arv, som de gav videre til deres afkom, og som den dag i dag skaber en forbindelse mellem hvert eneste væsen på jorden og dets udspring i det forhistoriske hav. Fisk, padder, krybdyr, varmblodede fugle og pattedyr - alle ejer vi i vores blodkar en saltholdig væske, hvor stofferne natrium, kalium og kalcium er repræsenteret i samme forhold som i havvandet."

Menneskets kalkholdige skeletter er en arv fra fortid i det kalkrige hav, mens hvert eneste



foster i moderens mave udvikler sig fra fiskens gællestadie til en form, der er egnet til et liv over vand. Denne udvikling foregår i livmoderens salte væske. Vi skabes alle i et lille hav. Det er en mulighed for at hilse, for at se en livsform, som vi har forladt. Det er i særlig grad et af vinterens små mulige eventyr.

Det er selvfølgelig ikke det, jeg står og tænker på lige nu, hvor jeg bare håber på, at fisken ikke ryger af krognen. I dette øjeblik er jeg egentlig bare tom i kroppen. Jeg ved godt, at denne fisk ikke er dén fisk, som jeg har jagtet gennem vinteren, men det er den første fisk i flere uger, og bare at se dens søvlglinsende sider er nok. Jeg indstiller bremsen på mit hjul, så fisken kan tage udløb, indtil den er tilpas træt, og jeg holder linen stram, så der ikke er nogen risiko for, at krognen slipper munden.

Men der er noget, jeg ikke har tænkt på. Normalt, når jeg fisker havørreder, har jeg waders

på, og jeg fisker hen over vand, hvor jeg kan bunde. Men lige nu står jeg på en gyngende pontonbro, der hele tiden truer med at kaste mig i vandet. Jeg har ikke gennemtænkt, at kampen ikke er slut, bare fordi jeg kan se fisken. Da den dukker op af dybet og afslører sine smukke sorte pletter, søger den gang på gang ned mod bunden, så den forsvinder ud af syne. Jeg tager mit net frem, der har hængt på ryggen. Jeg sætter mig på hug, mens jeg løfter stangen over hovedet og forsøger at strække armen ud, mens jeg roligt styrer fisken hen mod nettet. Men jeg er hele tiden ved at vælte i vandet, og i det fisken næsten har hovedet hen over nettet, smutter min fod, fisken slår et slag, og jeg mærker det. Den er væk. Min ene fod hænger i vandet. Fisken er væk.

Jeg fortsætter. Nu er jeg alligevel våd om fødderne. Inde i badelaugets hus kan jeg se nogle

ældre mænd, der hygger sig med kaffe. De kigger ud på mig, men jeg er ligeglad. Jeg kaster igen, og denne gang hugger fisken med det samme. Der er sket det, som alle havørredfiskere venter på. Jeg er rendt ind i en stime. En stime af havørreder omkring mål, der er blevet presset af vinden og ind i denne lille havn, hvor de nu står og spiser forårets første byttedyr, der ruskes op af vind og strøm. Nu vender det. Nu er det nemt, og det er en mærkelig følelse for en kystfisker. Man går meget, når man fisker havørreder. Tommelfingerreglen er, at hvert kast skal lægges ud over nyt vand, så man får afsøgt så meget som muligt, inden man finder fiskene. Det kan tage lang tid. Kilometer efter kilometer må gennemtraskes, og hvad der tidligere har været sikre pladser for fisk, kan have ændret sig hen over sæsonen, hvor havet har skubbet sten og sand rundt. Hvert skridt er altid



et skridt i et forandret undersøisk landskab og en udfordring af håbet.

Men det kan også føles sådan her. En havørred, der tager gennemløberen i tredje kast, og som følger pænt med ind til nettet og slippes fri. Det sker igen, og det sker igen. Alle fiskene er smukke, blanke og lidt for små, så de svømmer straks videre efter en tur i nettet. Den store lader stadig vente på sig. Jeg lader flokken af fisk være og går glad tilbage mod bilen på parkeringspladsen. I dag var en af de dage, hvor det lykkedes. Hvor fiskene var der, hvor tingene forandrede sig, hvor håbet blev indfriet, hvor det lille brud med hverdagen og arbejdsdagen faktisk gav pote. Det er også en del af det.

Den store ørred fra de københavnske kyster venter stadig på mig. Det er en sult, som vil stilles. Hvorfor er det så vigtigt? Det spørgsmål forfølger mig. Hvad vil der ske med mig, hvis jeg bare ikke kan? Der er jo ingen at måle sig op imod. Jeg tager nærmest altid afsted alene på lige netop disse ture, og derfor er det så forrykt. Hvorfor installere denne målbarhed i fornøjelsen, i afslapningen, som fiskeriet i grunden er?

Lufthavnen kan fiskes på flere måder. Jeg klatrer over det lave hegn og er tilbage på den plads, hvor det aldrig er lykket mig at fange andet end hornfisk. I dag tror jeg på, at havørrederne findes inden for et snævert område, der afgrænses af en betonplatform og en stor piletræsbusk 300 meter sydpå. Vandet, der altid er klart, undtagen i direkte pålandsvind, afslører et udstrakt rev af store sten, som tangen klynger sig til i den til tider meget stærke strøm. Noget, der koster meget grej, men som også er et helt ideelt sted for trækkende tobisflokk, og i kolvandet på dem kommer havørrederne.

Her gælder der lange kast udover dybt vand, lade agnen søge rundt i strømrenderne mellem stenene. Jeg har ikke selv prøvet det endnu, men her bider fiskene langt ude, og teorien blandt de københavnske fiskere er, at det er trækkende havørreder på vej til Sveriges elve.

Dermed forklarer det også, hvorfor de er så store. Havørrederne, der trækker op langs de svenske vest- og østkyster, er bare voldsommere og stærkere end de fleste danske havørreder.

I min øjenkrog ser jeg noget bryde med bølgenes konstante pulseren. Hvad er det? Et hoved viser sig. Derude i bølgen skyder en havørred sin krop op og bryder vandoverfladen. Den er ikke lille, og der er ikke langt derud. Jeg kaster, jeg spinner ind, og jeg mærker fisken, der angriber og slår til agnen. Men den sidder ikke fast. Pulsene stiger. Jeg trækker vejret hurtigt. Jeg kaster igen, fisken viser sig igen. Er det den samme fisk? Jeg ved det ikke, men jeg mærker hugget som et sug i stangen, en fisk, der straks trækker line af hjulet.

Modløsheden er afløst af total eufori. Det er en god fisk, og den vil ikke med ind. Jeg står på en høfde, stenene er løse, der er lavvande, så stenene nærmest vandet er grønne af alger. Fisken går tungt, og jeg skal bruge al min energi på ikke at falde i vandet, mens jeg samtidig skal holde den fri af de tangbuske, som den af gode grunde forsøger at dykke ned i. Den tager et spring på alt for kort afstand, hvor der

er størst risiko for, at den løsner kroge, men det sker ikke. Heldet er rent faktisk med mig, og nu lægger den sig om på siden, mens jeg kan lade den glide i nettet. Den er stor.

Et mærkeligt syn. En ung mand, der lænet ind over en fisk skriger op mod himlen en fredag aften, hvor en kyst langs en lufthavn næsten ikke kan være mere mennesketom. Jeg tager mit målebånd frem, og jeg måler fisken med spænding. 40 centimeter, 50 centimeter, 55 centimeter. Selvom jeg strækker målebåndet, selvom jeg måler flere gange, er fisken ikke større. Det er ikke den fisk, jeg har jagtet. Det er tæt på, og det er en meget smuk fisk med en stor og hel halefinne. En vildfisk. Jeg lader mine øjne tage fisken ind, lader den lande i mine minder, og jeg beslutter mig for at sætte den fri. Det er gode gener, der er gemt i denne fisk. Jeg sænker nettet, mens jeg holder fast i haleroret. Gællerne pulserer, og de lader saltvandet cirkulere. Med et slag er den væk. Nu er det bare lyden af vandet. Månen står højt på himlen. Jeg sidder et øjeblik på stenene. Det er øjeblikket, som jeg genkender, men stadig ikke helt ved, hvad er. Øjeblikket, der får mig gennem vinteren igen. ■



92

Nordsjælland - området mellem København i syd, Isefjorden i vest, Kattegat i nord og Øresund i øst - er stopproppet med gode sager. Fra nogle af landets flotteste royale bygningsværker i Hillerød og Fredensborg til naturområder som Heatherhill og Gribskov, der indrammer Nordsjællands spænd fra det rå til meget kultiverede på bedste vis. På selve nordkysten bugner det med små havnebyer, der ikke bare er hyggelige at opholde sig i, men som nu også er begyndt at tage gastronomien aldeles seriøst. Og det er en generel tendens i det nordsjællandske. Går man nogle få kilometer ind i landet, finder man flere økologiske gårde, der laver mad på det, de selv har dyrket og avlet - eller det, som deres fiskerven lige har fanget. Det er lokalt, indbydende og skønt. Ja, måske de ligefrem har en god grund til at være lidt glade for sig selv i Nordsjælland?

Nord- sjælland

Foto: Daniel Villadsen



Kan du se fidusen?

Engang stod Francis Cardenau og styrede slagets gang i nogle af landets fornemmeste restauranter. Nu står han på et landsted ved Arresø, cirka tre kvarter nord for København, og dyrker franske frøsorter sammen med sin familie. Og han har fået øje på en fidus. Det handler om gamle dage.

Tekst Oliver Bodh Larsen
Foto Nikolaj Thaning Rentzmann

→ På computerskærmen træder et anonymt, åbent landskab frem, dækket af et fint lag sne.

”Det er lige her ved vejen, at folk parkerer deres biler,” lyder det entusiastisk fra Victor Cardenau, søn af den hæderkronede kok Francis Cardenau, mens han panorerer sit mobilkamera rundt. ”Det jord, som du kan se bag vejen, det er der, vi dyrker nogle af vores afgrøder, og oppe for enden kan du måske fornemme Arresø.”

Victor er ved at beskrive, hvordan det foregår, når familien Cardenau én gang om måneden åbner dørene til deres hjem og byder indenfor til en helt særlig langbordsmiddag. En sådan aften koster 1.000 kroner per næse, men prisen har ikke afskrækket folk. De 32 ledige pladser er blevet revet væk alle tre gange, de har forsøgt sig med konceptet.

”Deroppe snor landevejen sig rundt om den lille lokale kirke,” fortsætter Victor. Så vender han sig rundt og træder ind i gården til det landsted, som faren Francis købte med sin kone, Henriette, for nogle år siden. Med købet af landstedet trak Francis sig væk fra ”bikuben i Hellerup,” som han beskriver det, ”for at komme tilbage til sig selv. Tilbage til sin sjæl. For at få rum til at tænke ordentligt.”

Indenfor i huset står Claire, søster til Victor, sammen med Henriette og Francis og har gang i en næsten tegneserieagtig stor gryde.

De er ved at lave en ordentlig portion løgsuppe til i morgen, hvor husets gamle lade fyldes til ’Spis hos Cardenau’. Løgene er lige blevet stegt i andefedt. (*Meget* andefedt, tilføjes der). Løgsuppen skal agere forret, mens hovedretten – farseret kål – også er under forberedelse. Til dessert står den på Bûche de Noël, en traditionel julekage, der stammer fra Frankrig.

Francis Cardenau er i egen energiske person lidt af et stykke dansk gastronomihistorie. Han er født og opvokset i Lourdes i de franske Pyrenæer, men kom til Danmark i 1989 for at blive køkkenchef på Søllerød Kro. Siden på Restaurant Kommandanten, hvor han som den første i Nordeuropa opnåede to Michelin-stjerner. Senere var han med til at stifte Copenhagen Concepts, der blandt andet stod bag Le Sommelier, Umami og restaurantkæden Mash.

Så hvad er det egentlig, familien Cardenau har gang i på dette landsted 45 minutter nord for København? De to voksne børn, der er en del af foretagendet, men begge bor i København, fortæller livligt på skift. Blandt andet om familiens forskellige franske frøsorter til bønner, tomater og løg. Og to gange om måneden står de på Grønt Marked i København og sælger ud. Også på deres hjemmeside, cardenau.dk, kan man få fingrene i deres specialiteter.

”Idéen er at inspirere til en anden måde

Familien Cardenau

Francis og Henriette Cardenau mødte hinanden i Paris og flyttede sammen til Danmark i 1989. I 2017 flyttede de fra Hellerup til et landsted ved Arresø, hvor de stadigvæk bor i dag. Her driver de – sammen med deres to børn, Victor og Claire, der begge bor i København – familieforetagendet Cardenau, som både inviterer til langbordsmiddage hjemme hos dem selv, ligesom de dyrker og afhænder grøntsager samt har en webshop, hvorfra de sælger forskellige delikatesser.

at leve på, en anden måde at gøre det på i branchen, en anden måde at spise på, at være i ét med naturen og lokalområdet på,” fortæller Claire.

Her i området omkring Arresø ligger der et væld af gårde, der hver især producerer deres egne ting. En nabo ved navn Tycho har okse og lam. Et sted kaldet Stengården laver grøntsager. Nogle andre laver vin. Det økologiske



mejeri Øllingegaard er her også. Til sammen udgør de et alternativ til bylivet og kølediskens masseproducerede varer.

”Det er lokalt. Ligesom i de gamle dage,” fortæller Francis. ”Økologi er fint, men vi kommer ikke til at overleve ved at dyrke økologiske gulerødder i 30 kilometer lange baner. I gamle dage var der ikke noget økologimærke. Vi stolede på hinanden. Der var en tillid til hinanden.”

Om sommeren kommer folk kørende fra deres sommerhuse i Tisvilde, fortæller Francis, for at købe produkter hos gårdene omkring Arresø. Resten af året er her mere stille, siger han. Men han har et forslag.

”Hvorfor ikke gøre en aktivitet ud af det om vinteren? Gårdene har stadig åbent. Der er stadig grøntsager og grise og kyllinger at købe. Man kunne bruge en dag i sin weekend

på at køre herop. Og spare helt vildt meget tid på ikke at stå og handle ligegyldige råvarer i supermarkedet hver dag. Når du handler grøntsager på en gård, kan du være sikker på, at de holder to uger uden for et køleskab. Kan du se fidusen?”

En anden fidus, fortæller Claire, er langbordsmiddagens kraft i vinterens mørke.

”Folk ankommer ad den her mørke landevej, og lige pludselig kommer du ind i en gård, hvor der er stearinlys i vinduerne. Og du træder ind, og det blæser, og der er mørkt. Men så får du lige et glas bobler. Man kan godt sige, at tingene smager bedre, når der er koldt udenfor, fordi settingen er til det.”

Når vinteren tager fat, og frostgraderne begynder, er det ikke meget, der kan overleve i jorden. Lidt kål bliver stående og klarer mosten. På gården har Cardenauerne også

polytunneller, hvor de kan dyrke lidt salater og urter, mens frosten står på. Og ellers handler det om at forspire og gøre klar til foråret.

Hvis Francis skal hive familiens humør op igennem vinteren, vil han ikke afsløre én ret, han disker op med, siger han.

”Det drejer sig om hele pakken,” forklarer han. ”Det handler om at lave mad og så hygge...”

”Svaret er chokolademousse!” indskyder Claire og slår en latter op. ”Jeg fik det sågar med i madpakke i skolen. Og ved du hvad? Jeg byttede den nogle gange for folks leverpostejmadder.”

Victor tilføjer: ”Francis laver altid grøntsagsuppe om vinteren. Verdens største portion, der har en levetid på tre måneder.”

”Og den smager - undskyld mig - pissehamrende godt,” siger Claire.

Og så smiler hele familien på gården. ■



LOUISIANA



SOUTINE

9.2
-14.7
2024

EKSPLOSIONER AF FARVE & SVIMLENDE PERSPEKTIVER: oplev Chaïm Soutine (1893-1943), Pariserskolens tragiske outsider, der skubbede maleriet ud over kanten — og blev en af 1900-tallets kunstneriske ledestjerner. Læs mere på LOUISIANA.DK



Det er en kliché, det er vi klar over, men ikke desto mindre er det sandt, at kontraster mødes i naturområdet Rusland, hvor Rudolph Tegner's Museum & Statuepark har hjemme. Smukke skulpturer i bronze skyder op i de lyngklædte bakker og minder en om, at det ikke kun er på historiske brosten, at sådan nogle hører hjemme.

Fredensborg Slot blev i tidernes morgen (1719-1722) bygget som lystslot for Frederik 4. og bruges i dag af Dronningen tre måneder om foråret og tre måneder om efteråret. Og det skriver vi uden et gram af misundelse.



Til bords

1 Knud

Det var mere end velkomment, da Jens Heding og hans kone, Charlotte Emanuelsen, tilbage i foråret 2019 åbnede spisehuset Knud på havnen i Hundested. Stedet er opkaldt efter Hundestedes berømte bysbarn, polarforskeren og grønlandsfareren Knud Rasmussen. Til frokost skal især anbefales det meget gavmilde smørrebrød, hvor der ikke er lagt på med pinacet. Skyl gerne efter med Schumachers snaps Blå Hund, der er lavet til stedet. Aftenkortet er tilsvarende gavmildt og igen ikke 'forfinet', men bare godt, friskt og velsmagende.

→ Havnegade 18, 3390 Hundested.

2 Helenkilde Badehotel

Der er dømt fuldstændig klassisk badehotel med hvidmalet træ, verandaer, sprossede vinduer og flagrende gardiner. Man behøver dog ikke at tjekke ind på hotellet for at få en dosis badehotel. Man kan 'nøjes' med at spise på stedet, dog ikke morgenmad, der kun serveres for hotellets gæster (så måske du bare skulle tage og tjekke ind alligevel). Helenkilde har to restauranter, Kilden og Haven, og på denne tid af året er det nok kun relevant at nævne Kilden, der byder til bords indendørs i den hyggelige spisestue. Frokosten står på klassisk smørrebrød, og til aften er der en årstidsbestemt menu - begge baseret på lokale råvarer. Ja, det vil ikke være forkert at påstå, at Helenkilde Badehotel besidder den fulde pakke.

→ Strandvejen 25, 3220 Tisvilde.



3 Restaurant Sletten

Sletten er formel B-drengenes sted i Nordsjælland, og det ejerskab alene underbygger en anbefaling. Ligesom på formel B kører man med et menukort bestående af retter i forretnsstørrelse, eller man kan vælge menuer. Køkkenet er klassisk dansk-fransk, nok med en overvægt til den danske side, ikke mindst hvad valg af råvarer angår. Som altid, når formel B er inde over, så er vinkortet ikke for svage sjæle - man bliver så fristet! Restaurant Sletten, der ligger idyllisk på Sletten Havn mellem fiskerhuse med direkte udsigt til havnen og Øresund, er et af de skønneste steder, hvis man vil opleve Øresundskysten, og det er sandt at sige et af Nordsjællands bedste steder.

→ Gl. Strandvej 137, 3050 Humlebæk.



Foto: PR



4 Restaurant Tinggården

Tinggården er en nordsjællandsk institution, og mange af dagens stjerner er rundet af Jan Friis-Mikkelsens køkken, blandt andre Eric Vildgaard, der i dag driver tostjernede Jordnær. Jan Friis-Mikkelsen er garant for præcist, klassisk og bundsolidt kokkehåndværk. Selv kalder han sit køkken for et 'arbejdende museum' forstået på den måde, at alt laves fra bunden, og forbilledet er det franske landkøkken. Tinggården er ikke stedet, man møder det nyeste nye, men til gengæld stedet, der minder én om, hvor stor forskel der er på godt og dårligt kokkehåndværk.

→ Frederiksværksvej 182, 3300 Frederiksværk.



5 Rabarbergaarden

Italien kalder de det *agriturismo*, men vi kender det ikke rigtig herhjemme fra i større stil - det at køre ud på landet og så finde et sted, hvor man på det nærmeste spiser *on location*, lige der hvor hovedparten af måltidets råvarer kommer fra. Det kan man på Rabarbergaarden, og alene det gør stedet til noget helt særligt. Det meste grønt er fra gården, grisen er fra gården, lammet er fra gården, fisk og skaldyr

er naturligvis ikke, men det er udvalgt med nidkærhed. Og det er ikke slut med de gode nyheder. Til februar rykker Rabarbergaard nemlig også ind på Frederiksborg Slot med deres holistiske landkøkken, hvor de skal drive museumsrestauranten, der får det passende navn Rabarbergaarden på Slottet.

→ Hollose Gade 21, 3210 Vejby.

6 Gilbjerg Strandhotel

Det kan være svært at skille skidt fra kanel i det store hav af *trends*, men én ting, der er nem at udpege som en af helt gode tendenser, er de mange dejlige strandhoteller i landet, som også vælger at lægge en masse kræfter i at få en god restaurant, der baserer sig på råvarer i sæson. Et af de strandhoteller ligger bogstaveligt talt på toppen af Sjælland mellem Gilleleje og Smidstrup. Gilbjerg Strandhotels beliggenhed er til at få våde øjne over, men køkkenet er nu heller ikke værst. Fredag og lørdag kan du komme forbi til frokost, som byder på klassisk dansk mad i eleveret udgave, mens aftenmenuen består af syv retter, hvor du både får vegetarisk samt kød eller fisk.

→ Krogskilde 6, 3250 Gilleleje.



7 Restaurant Teddy

Hvis der kun må bruges et ord til at opsummere Restaurant Teddy i Hillerød, går vi nok med 'hyggeligt'. Heldigvis må vi gerne bruge flere end det. De kalder selv køkkenet for "en god blanding af det bedste fra hele verden," og i dette tilfælde betyder det altså mad, som er forankret i det franske køkken, men som sagtens kan tage afstikkere til andre verdensdele; det afhænger af årstiderne og de råvarer, de har at gøre godt med. Køkkenchef og ejer Martin Bjørn var elev på Søllerød Kro i 2006 under Jakob de Neergaard, bare hvis du manglede det sidste argument for at tage til Hillerød og spise god mad.

→ Frederiksgade 6, 3400 Hillerød.

8 Restaurant Fyrkroen

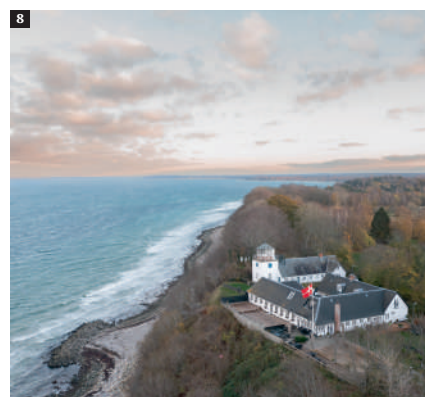
Vi har nok allerede påstået det en eller to gange og kommer helt sikkert til at hævde det igen: at lige præcis dette spisested - ofte ved vandet - gemmer på en beliggenhed ulig nogle andre. Men sådan er det, når Danmark ligger inde med over 8.500 kilometer kystlinje. Der gemmer sig nemlig et utal af perler helt ude ved vandkanten. Se bare Restaurant Fyrkroen, der har til huse i de smukke og historiske lokaler på Fyrvejen i Gilleleje. Her har der været drevet kro og restaurant siden 1772, ligesom det tilhørende fyr hjalp somænd sikkert i havn indtil 1898. Heldigvis kan køkkenet sagtens hamle op med historien og beliggenheden. Forvent klassisk dansk mad i smukke, sirlige anretninger.

→ Fyrvejen 29A, 3250 Gilleleje.

9 Fredensborg Store Kro

Okay, hvordan lyder det her: helleflynder, jomfruhummer, torsk, tatar, rødspætte, and, sortfodsgris og ribeye? Umiddelbart meget godt, ikk'? Det er i skrivende stund, hvad der udgør hovedrolleingredienserne på aftenkortet hos Fredensborg Store Kro, og vi skulle hilse og sige, at de på den historiske kro, der blev færdigbygget i 1723 i forbindelse med opførelsen af Fredensborg Slot, på ingen måde formøbler de fremragende råvarer. Maden er, som du nok kan ane, med udgangspunkt i det franske, men som det nærmest er blevet lov - og heldigvis for det - baserer det hele sig på sæsonens råvarer. Tænk, at vi er kommet dertil, *mon dieu*. Har du fået lidt for meget over tørsten, triller du bare op på det værelse, du selvfølgelig har booket.

→ Slotsgade 6, 3480 Fredensborg



09.02.2024 - 2028



Nationalhistorisk
Museum

SÆRUDSTILLING

GUDER GENSKABT FREDERIKSBORG

Det skal du lave

1 Et moderne kunsttempel

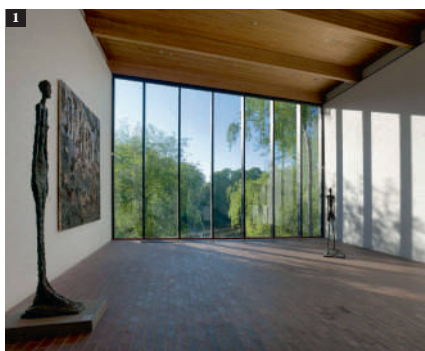
Louisiana behøver ikke nogen introduktion. Museet i Humlebæk ikke bare holder et konstant højt niveau, men bliver også ved med at lægge på, hvilket - sjovt nok - er hovedårsagen til, at det er at regne for nok det bedste museum, når det kommer til moderne (populært kaldet *contemporary*) kunst, vi har herhjemme. Det er den slags sted, Dua Lipa selvfølgelig tager forbi, når hun spenderer en weekend i Danmark, og det er nemt at forstå, hvis man først har sat fødderne på Louisiana. For nok er der tale om altid interessante udstillinger, men museets arkitektur og naturen, parken og Øresund, placerer det i en liga for sig - også uden for landets grænser.

→ *Gl Strandvej 13, 3050 Humlebæk*

2 Gang i slottet

Vi skulle hilse at sige, at der sker ting og sager i Hillerød lige for tiden. Nærmere bestemt omkring Frederiksborg Slot, der vel nok er at regne for et af de allersmukkeste, der står på dansk jord. Renæssanceslottet, der tager navn efter Frederik 2., som opførte det første slot på stedet (det slot, der står der i dag, er opført af Christian 4.), er ikke bare noget i kraft af sin vilde arkitektur og natur - prøv at se det! - men også på grund af de kulturelle tilbud, man kan opleve indeni. Og så er vi tilbage ved aktuelle: Foruden slottets faste portrætsamling af alskens kulturpersonligheder kan du nemlig se en særudstilling af fotografen Petra Kleis' portrætter, hvor der blandt andet gemmer sig flere Euromanforsider, ligesom man fra februar og fire år frem kan se, hvordan man har arbejdet med at genhugge skulpturerne fra Frederiksborg Slots facade. Ja, det er næsten til at blive forpustet af alt det, der sker i Hillerød for tiden.

→ *Frederiksborg Slot 10, 3400 Hillerød*



3 Drama under åben himmel

Det er ikke første gang, vi skriver om Rudolph Tegnens Museum, og det er helt sikkert heller ikke sidste. Der er nemlig noget ufatteligt bjergtagende over museet, der ligger i det lyngbeklædte naturområde ved Dronningmølle med det lidt uheldige navn Rusland. Det er brutalt på en smuk måde, både inden i museet, hvor den salige danske billedhuggers skulpturer i gips, marmor og bronze har til huse, og i bakkerne omkring, hvor de dramatiske bronzeskulpturer troner. Vi skal være ærlige og sige, at vi mest af alt har frekventeret stedet i de varmere måneder, men de vitalistiske skulpturer i Rusland skulle efter sigende virkelig komme til sin ret under en mørk og stjernefuld vinterhimmel.

→ *Museumsvej 19, 3120 Dronningmølle*



4 Tankevirksomhed

De fleste vil nok forbinde den danske filosof og teolog Søren Kierkegaards velkendte gåture med de københavnske gader og stræder. Og det er nu også helt fair, eftersom det rent faktisk var der, at han bevægede sig og levede det meste af sit liv og derfor også tænkte de fleste af sine store tanker. Men Kierkegaard havde også en sommer i det nordsjællandske, nærmere bestemt i Gilleleje, hvor han i 1835 spenderede otte uger på rekreation. Her gik han lange ture langs nordkysten, og særligt Gilbjerg hoved, hvor der i dag står en mindesten for filosofen, blev et favoritsted for ham. Der er ingen garanti for, at svarene på dine eksistentielle spørgsmål vil åbenbare sig, når du tager den 12 kilometer lange vandrerute i fodsporene på Danmarks største filosof, men det er da forsøget værd.

→ Gilbjerg hoved, 3250 Gilleleje



5 En dram med drøn i

Vi er efterhånden blevet lige så glade for at lave alkohol herhjemme, som vi er for at drikke det. Heldigvis er vi også blevet rigtig gode til det. Når det kommer til vin, er vi lige nu godt i gang med at komme efter det, selvom vi stadigvæk er at regne for lilleputter på den globale scene, mens vi omvendt på ølsiden er at regne for nogle af de bedste i verden. Og så er der vores whisky, som man virkelig ikke må kimse ad. Vil du prøve noget af det bedste, Danmark har at byde på, skal du slå et smut forbi Thornæs Destilleri i Kagerup, hvor du kan smage dig igennem stedets Single Malt Whisky, som endda har høstet international anerkendelse i form af en pris ved World Drinks Awards. Det er en god måde at få varmen på.

→ Kagerup Byvej 20B, 3200 Helsing, Denmark

3 gode steder at overnatte



Gilleleje Badehotel

Man er helt bogstaveligt på toppen af Sjælland, når man melder sin ankomst på Gilleleje Badehotel. Badehotellet ligger på en 30 meter høj klint med formidabel udsigt over vandet, skuldrene sænker sig med lynfart, og alt, hvad man nogensinde kunne drømme om et over 100 år gammelt badehotel, er samlet lige her. Tænk gåturene i skumringstid, en tur i dampbad og mahognisauna, og så mangler vi bare, at tiden går (helt) i stå.

Hulsøvej 15, 3250 Gilleleje



Haldbjerg Naturcampus

Indrømmet: Det kan føles en lille smule forceret at insistere på, at man godt kan sove udenfor i vintermånederne. Men det kan man altså. I hvert fald hos Haldbjerg Naturcampus, hvor du kan krølle dig sammen inde i shelters og telte af forskellig størrelse med vennerne, familien eller – gud forbyde det – kollegaerne, mens man kan høre bålet knitre. Er du heldig, spotter du en ørn hænge oppe på himlen, men mindre og andet kan også gøre det. Så væk med skepsissen, du kære bybarn, og omfav den natur, som vi alle i sidste ende både beundrer og elsker. Du bliver en bedre person af det.

Kagerupvej 21, 3200 Helsing



Lynæs Surfcenter

Brødrene Ingversen, Johan og Jeppe, har siden de åbnede Lynæs Surfcenter, gjort det til et samlingssted for både vandsportsentusiaster og hyggehungrende familier på sommerferie. Men Lynæs Surfcenter er i skrivende stund godt i gang med at udvikle sig til mere end det. Som noget nyt holder de hen over vinteren gang i deres såkaldte surfshacks med udsigt over Lynæs Strand samt deres pænthuse, så du også kan få et ordentligt skud iskoldt dansk idyl – efter at have fanget et utal af bølger, selvfølgelig – i en tid, hvor du virkelig har brug for det.

Lynæs Havnevej 8, 3390 Hundested