



KNUTHENLUND

NYHEDSBREV NR.26/ JUNI/JULI 2014.

Den skønne Sankt Hans.

Efter et fantastisk forår og en skøn forsommer er der i år meget at fejre – ikke kun har vi fået masser af nye lam, kid og grise – kornet står også godt på marken efter gode vækstbetingelser. Samtidigt forbereder vi os også på én af årets største fester, nemlig Skt. Hans Aften, hvor vi igen i år inviterer vi alle til en festlig og nærværende aften midt i den lollandske natur. Vi er særlig stolte over, at vi i år har fået Birgitte Escherich, stifter af Præstø Madmarked og kendt fra flere TV programmer på både DR og TV2 Øst, til at stå for årets menu. Allerede i den kommende weekend afholder vi sammen med Soroptimist International 'Move the World', ligesom vi fortæller om haven og det nye pomat for gamle lolland-falsterske æblesorter i forbindelse med at Danish Society of Open Gardens afholder havefestival den 27.-29. juni. Det skulle glæde os at se dig.



Birgitte Escherich

Knuthenlund Gods, Knuthenlundvej 7B, 4952 Stokkemarke, Tlf 54 71 13 80

www.knuthenlund.dk / info@knuthenlund.dk

Besøg vores gårdmejeri, mejeriudsalg & gårdbutik.

Åbningstider fra 1. juni til 1. september: Alle dage kl.11 til 17.



Du er hermed inviteret til Skt. Hans Aften på Knuthenlund.

Skøn middag med Birgitte Escherich

Igen i år har vi valgt at gøre Skt. Hans til noget særligt, og vi inviterer derfor den 23. juni til et nærværende Skt. Hans arrangement med fokus på den gode spiseoplevelse.

Årets menu tilberedes af Birgitte Escherich, stifter af Præstø Madmarked og kendt fra flere TV programmer på både DR og TV2 Øst. Birgitte er ligeledes forfatter til adskillige kogebøger og arbejder for at skabe et bedre forhold mellem fødevarer, kvalitet, sundhed, økologi, bæredygtighed og innovation. Ved langborde kan vi derfor se frem til endnu en formidabel spiseoplevelse midt i den lollandske natur, når Birgitte Escherich tryller en skøn menu frem af lokale råvarer. Med sit store engagement for bæredygtighed, sundhed og kvalitetsfødevarer har Birgitte ligeledes lovet at gøre dagen festlig med brændende båltales på denne årets længste dag.

Hvis vejret ikke skulle være med os flytter vi indendørs, hvor vi har lokaler, der kan rumme op til 70 personer. Det skulle glæde os at se dig.



Menu

Birgitte har gjort sit ypperligst for at sikre at vi igen i år får en uforglemmelig spiseoplevelse.

Årets menu består af:

Grill

- Rosmarin-marineret ged
- Hvidløgs-citron-marineret gris

Salater

- Salat af nye spidskål, friske snit-hvidløg og smørrestede rugbrødscROUTONS herpå mormor-dressing på fårefløde
- Smørrbønne-creme med citrontimian garneret med ristet gedechorizio
- Tomat-tzatziki på fåreyoghurt med hvidløg og olivenolie
- Nye kartofler i senneps-vinaigrette, æble og løg
- Grillede grøntsager med hvidost

Dessert

- Rabarberlassi med kanel-bruchetta-sticks

Pris kr. 395,- pr person - kun mod forudbestilling senest torsdag den 19. juni til Katrine på: gaardbutik@knuthenlund.dk eller på tlf. 42 34 04 15.

Program

Spising før bålet: kl. 18.00.
Bålet tændes: kl. 21., hvor der også er bar og åbent for alle - også de, der ikke ønsker at spise.

**ALLE ER VELKOMNE.
GRATIS ADGANG.**

Nyt Pomet for lolland-falsterske æblesorter på Knuthenlund



Lolland-Falster har i årevis været anerkendt for sin frugtproduktion. I dag anvendes der dog som oftest meget moderne sorter, som på grund af høje udbytter egner sig godt til intensiv æbleproduktion. Historisk set har vi dog haft en lang tradition for at dyrke helt lokale sorter, som på trods af deres ofte lave udbytte kendetegnes ved deres robusthed og deres fortrinlige smag. Med stigende interesse for lokale specialiteter, har vi derfor på Knuthenlund besluttet at genskabe en samling af de originale gamle lolland-falsterske æblesorter, som i dag er truet mod af forsvinde.

Med støtte fra Naturerhvervstyrelsen og gennem Pometet på Landbohøjskolen i København er det lykkedes at skabe en komplet samling af 40 sorter, der alle stammer fra Lolland Falster, Femø og Fejø. Æbletræerne er nu plantet i Knuthenlunds gamle frugthave, og vi håber, at vi med genopdyrkningen af de gamle lokale sorter på sigt kan udfordre folks forventninger til smagen af æbler, og måske også skabe nogle ny produkter med æbler, som kan supplere vores oste.

Hør mere om Pometet den 27.-29. juni, når Danish Society of Open Gardens afholder åbne haver på Sydsjælland, Møn og Lolland-Falster (se mere i aktivitetskalenderen).

”De Lollandske rosiner”, og gamle sorter af kartofler genoplives

Lolland Falster har sin egen ært, ”De lollandske rosiner”, som var meget udbredt i det lokale køkken før kartofflen kom til Danmark. Knuthenlund vil nu forsøge at genopdyrke De lollandske rosiner og sammen med Restaurant Geranium afprøve, hvordan de kan indgå i nye lokale egnsretter. Det særlige ved denne gamle sort er, at de ikke koger ud som almindelige gule og grønne ærter. Ærten er lille og fast og smækfyldt med protein, hvilket gør, at den egner sig fantastisk til suppe og sammenkogte retter.

Også en gammel lollandsk kartoffelsort ”lange Røde” er sammen med ca. 20 andre gamle danske kartoffelsorter i år sat i jorden på Knuthenlund. Kartoflerne skal nu afprøves under Naturerhvervstyrelsens ordning til bevaring af plantegenetiske ressourcer, og vi håber dermed at vi ikke kun kan være med til at redde de gamle kartoffelsorter men også skabe nye spændende opskrifter, således at kartofflen får en renæssance i det danske køkken. I samlingen af de gamle danske kartofler er der ud over den lollandske ’lange røde’ kartoffel også en såkaldt ’ur-kartoffel samt flere forskellige varianter af blå kartofler.



Lange Røde”



Nye produkter fra gårdmejeriet



Knuthenlund har gennem længere tid arbejdet på en ny serie af produkter, som i en opstartsperiode primært er solgt til restauranter.

Mange af produkterne vil dog nu også blive tilgængelige for privatkunder og vil kunne købes i udvalgte detailbutikker samt i Knuthenlunds egen gårdbutik.

Får- og Gedesmør. Fantastisk til stegning, da de ikke ryger og 'sprutter'. Smager skønt på brød. Også godt for folk som har en mælkeintolerance.

Fåre creme fraiche. Fuld-fed fåre cremefraiche. Særdeles cremet og nærmest fløjlsagtig konsistens. God til varme retter og skøn i dressinger samt som tilbehør til en kage.

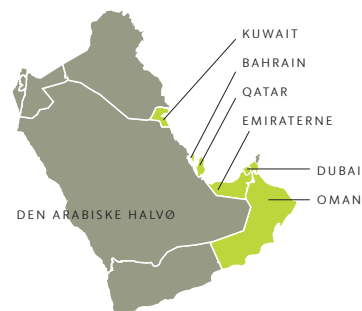
Fåre- og gedefløde. Meget faste fløder, som egner sig utrolig godt til legering af saucer og til desserter. Kan også røres kort tid i røremaskine med salt, hvis du vil lave din egen smør. Tilsæt evt. hakkede urter og servér til brød, hvis du vil overraske dine gæster.

Gedekærnemælk og koldskål. Bland Knuthenlunds Gedekærnemælk med lidt citron og evt. lidt vanilie og du har den mest skønne koldskål til varme sommerdage. Servér med friske hindbær. Det smager fantastisk. Gedekærnemælken er også god til bagning eller i dressinger.

Rødkitten er tilbage. Mange kunder har længe efterspurgt Knuthenlunds rødkit ost 'Simonsens Første', som vandt guld ved World Cheese Award i 2010. Rødkitten er nu igen tilbage og kan fås i udvalgte butikker samt i vores egen gårdbutik.

Knuthenlund på vej til Dubai

Også i Dubai og Emiraterne er der i dag en stigende interesse for økologi, bæredygtighed og høj kvalitetsprodukter, og på Knuthenlund er vi derfor stolte over, at have fået en betragtelig ny kunde i hus, som vil distribuere Knuthenlunds oste, yoghurter og lammekød til kvalitetssupermarkeder så som Carrefour og Spinneys i 5 lande i Mellemøsten, bestående af Emiraterne, Qatar, Kuwait, Bahrain og Oman. Aftalen er startet op i maj måned og den første sending varer er nu på vej. Aftalen er at Knuthenlunds varer fremover skal leveres hver 3. uge.





Knuthenlund kalenderen Efterår 2014

15. juni kl. 11.00 Move the World

-Verdens største velgørenhedsevent til fordel for kampen mod sult. Tag familien med på en dejlig tur i skoven på Knuthenlund, og gør samtidig en forskel for at bekæmpe sult ved at gå med på en ca. 5 km. rute. Med din donation giver du et skolebarn i Burkino Faso mad hver eneste skoledag i 4 måneder. Du kan deltage ved at donere 100 kr. til Stop Sult Fonden.

Mødested: Mejeriudsalget. Arrangør: Soroptimist International Lolland i samarbejde med Knuthenlund.

14.-15. juni kl. 10.30 - 16.00 Sommerdage på Engestofte

I weekenden den 14. og 15. juni slår Engestofte Gods dørene op for et sommermarked for hele familien. Her kan du også møde Knuthenlund og få smag på nogle af vores nye produkter eller måske købe lidt ost og charcutterivarer med hjem. Indgangsbillet til Sommerdage på Engestofte koster kr. 35,- for voksne. Børn under 12 år gratis. Markedet er åbent lørdag fra kl. 10.30-16.00 og søndag fra kl. 10.30-16.30.

23. juni kl. 18.00: Skt. Hans

27.- 29. juni Danish Society of Open Gardens afholder åbne haver på Knuthenlund

Fra den 27.-29. juni holder Danish Society of Open Gardens åbne haver på Sydsjælland, Møn og Lolland-Falster. I den forbindelse glæder det os officielt at kunne indvie det nye Pomet for gamle lolland-falsterske æblesorter, som er blevet etableret

på Knuthenlund. Kom til gratis rundvisning fredag den 27. kl. 11, lørdag den 28. kl. 12 eller søndag den 29. juni ligeledes kl. 12, hvor Susanne Hovmand-Simonsen vil fortælle om stedets historie og arbejdet med økologien samt vilde bær og urter, mens Hortonom Peder Wood vil fortælle om arbejdet med at oprette et Pomet for gamle lolland-falsterske æblesorter.

Vi mødes på plænen foran gårdbutikken.

23. august Vandrefestival

Fra Stokkemarke går vi ad den gamle hovevej til Knuthenlund. Vi følger den skiltede rute "Spor i Landskabet", som blev indviet i 2011. På vejen mod Knuthenlund går vi bl.a. på en trampesti langs Ørby Å. Her vil man kunne se de får og geder, der leverer mælken til Knuthenlunds økologiske kvalitetsoste samt de fritgående grise af gammel dansk landrace. Vi holder frokostpause ved Knuthenlund, hvor der også bliver mulighed for et besøg i mejeriudsalget.

Mødested: På torvet ved kirken i Stokkemarke kl. 10.00. Tjennemarkevej 4, 4952 Stokkemarke. Arrangør: Vandrefestival 2014 i samarbejde med Stokkemarke Beboerforening og Knuthenlund. Turleder: Naturvejleder Uffe Nielsen, Lolland Kommune.

Bemærk: Husk lidt proviant, især noget at drikke. Vær forberedt på en vandretur på ca. 8 km.

30.-31. august kl. 11.00 - 17.00 Økologisk Høstmarked

Kom og hjælp os med at fejre årets høst, når vi den 30. og 31. august afholder økologisk høstmarked for hele familien. Se dyrene og malkningen, deltag i børneskattejagt, hør om vores historie i gratis rundvisninger dagligt kl. 13. Nyd eventuelt en skøn frokost fra vores café eller tag familien med en tur i skoven.