



KNUTHENLUND

NYHEDSBREV NR.29/ MARTS 2015.

Spirende forårsfølelser.

Forårets blomster er piblet op af jorden som et tegn på et tidligt forår. I marken er forårsarbejdet også allerede i gang, hvor såbed bliver gjort klar til at modtage årets såsæd.

I stalden er der livlig aktivitet med små lam og kalve, og i gårdbutikken har vi gjort klar til

at modtage påskens gæster. Foråret bebuder også starten på noget nyt. Vi har brugt vinteren til at udvikle nye spændende charcuteri-produkter, som nu kan smages i vores gårdbutik.

Nyt er også en ny hjemmeside, som lanceres i april. I tilknytning til hjemmesiden vil

en web-shop fremover give vores gæster mulighed for at få Knuthenlunds varer leveret direkte til døren. Yderligere vil

det blive muligt at bestille bord til gårdbutikkens café, således at du fremover undgår at køre forgæves. I påsken har vi gjort os umage med at sammensætte et spændende program for både børn og voksne, med rundvisninger og påskeægskattejagt. Det skulle glæde os at se dig til påskens eller et af forårets mange aktiviteter.



Essau Sørensen

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

www.knuthenlund.dk / info@knuthenlund.dk

Besøg vores gårdmejeri, mejeriudsalg & gårdbutik. Åbningstider: Torsdag til søndag kl.11 til 17.

Åbent hele påskeugen fra mandag den 30. marts til og med mandag den 6. april kl. 11 til 17.



Tag familien med på landet i påskeferien



Igen i år glæder vi os til i påsken at kunne byde indenfor med et væld af aktiviteter for både børn og voksne.

Tag børn og børnebørn med i stalden og se de nye lam, saml påskeæg i årets påskeskattejagt eller hør om dyrene eller godsets historie ved en af påskens rundvisninger.

I gårdbutikkens café kan du nyde en påskefrokost med Knuthenlunds egne oste og charcutearter, Krenkerup øl, æblemost fra fejø, kaffe, the og kage. Hvis vejret tillader det, bliver der også siddepladser udendørs.

Alle påskedage:

Knuthenlund Gods holder åbent i gårdbutikken alle dage i påsken fra kl. 11-17.

I caféen vil du kunne nyde en påskefrokost med nye charcutearter og ost, samt kaffe og kage.



Onsdag d. 1. april kl. 12.00:

Gratis rundvisning i staldene med driftsleder Ditte Nielsen, som vil fortælle om dyrene og hvor det også vil være muligt at klappe lammene.

Mødested: Gårdbutikken.

Gratis entré.

Langfredag den 3. april fra kl. 14 – 16:

Påskeskattejagt for alle børn – Påskeharen kommer forbi og gemmer små påskeæg rundt omkring på gården – find og saml æggene i kurven. De ombyttes efterfølgende til lidt sødt i gårdbutikken. Gratis deltagelse.

Påskelørdag den 4. april Smagen af Lollands Frugtvine

I gårdbutikken har du mulighed for at smage på et udvalg af Lollands fantastiske frugtvine. Du kan bl.a. få smagsprøver på de skønne dråber fra Frederiksdal Kirsebærvin og Østergård Vin.



Påskedag søndag den 5. april kl. 13 - ca. 14:

Ejer Susanne Hovmand-Simonsen fortæller om godsets historie og den økologiske drift.

Mødested: Gårdbutikken.

Gratis entré.



Ta' på Sofari



Oplev det økologiske griseliv søndag d. 31. maj 2015 fra kl. 11-15.

På Sofari-dagen får du lejlighed til at se og opleve det økologiske griseliv og få mere at vide om, hvad der netop kendetegner den økologiske svineproduktion.

En oplevelse for hele familien. Gratis entré.

Skt. Hans på Knuthenlund

Igen i år har vi forsøgt at gøre Skt. Hans festen på Knuthenlund til noget særligt, og vi er derfor stolte over, at vi har fået kok og tv-vært Timm Vladimir til at lave maden. Skulle du derfor have lyst til at deltage i et hyggeligt og nærværende Skt. Hans arrangement, kan du allerede nu tilmelde dig til denne kulinariske oplevelse med Timm Vladimir.

Årets menu vil bestå af nordisk taco, braiseret lam med barbeque sauce, serveret i blancerede kålblade samt hjemmelavede ispinde til dessert. Pris kr. 395,- pr person. Forudbestilling kan ske til: gaardbutik@knuthenlund.dk eller på tlf. 42 34 04 15.



Sæt allerede nu kryds i kalenderen til Native Cooking Award 2015



Takket være en fantastisk opbakning fra lokale sponsorer, vil Knuthenlund igen i år være vært for den internationale kokkekonkurrence The Native Cooking Award, som tager udgangspunkt i den vilde natur, lokale råvarer samt traditionelle håndværksmetoder. Udstyret med cykel og gps-koordinater til vilde bær og urter i skove og enge omkring Knuthenlund og ikke mindst råvarer fra nogle af områdets dygtigste producenter af kvalitetsfødevarer vil Michelinkokke fra Danmark, Tyskland, Sverige, Belgien og Frankrig kreere en 3-retters menu på udekøkken og åben grill, som vil blive bedømt af et internationalt dommerpanel.

Konkurrencen er åben for publikum, og besøgende kan komme helt tæt på konkurrencen, hvor man kan se kokkene arbejde.

Vi har i år valgt at flytte datoen, og konkurrencen vil derfor finde sted den 7. juni.

Gratis entré.



Knuthenlund lancerer en ny serie af charcuteriprodukter

Knuthenlund har gennem længere tid arbejdet på at skabe en ny serie charcuteriprodukter af lam og den originale sortbrogede landracegris. Vi glæder os derfor over nu at kunne præsentere et fuldt sortiment bestående af kødpølse, lufttørret salami, lufttørret bacon, rillettes, terrine, grillpølser med bacon, rå timianpølser og rå pølser med rosmarin og saltsyftet citron til brunch og grill, snackpølser samt lammerullepølse. Kom og smag de nye produkter i gårdbutikken.



Få Knuthenlunds varer leveret direkte til din dør med ny Web-shop

I april glæder vi os til at kunne præsentere alle for vores nye hjemmeside, som ud over at give informationer om Knuthenlund, ligeledes vil indeholde egen web-shop, således at alle vores gæster fremover vil få mulighed for at få Knuthenlunds varer leveret direkte til døren.

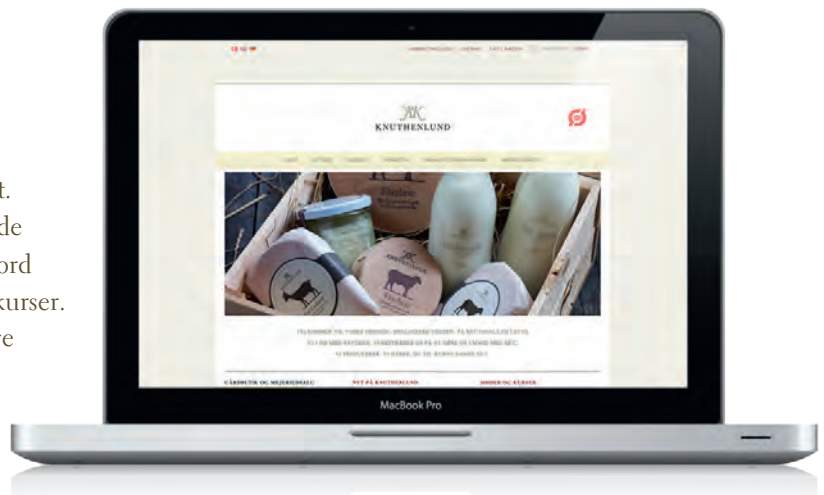
Knuthenlund har indgået aftale med Postdanmark, som vil stå for leveringen.

I opstartsfasen vil vi kunne levere fra dag-til-dag 4 dage om ugen til en pris på 69 kr. pr leverance.

Ved køb over 600 kr. vil vi levere fragtfrit.

Ligeledes vil der på vores nye hjemmeside være mulighed for on-line at reservere bord til godsets café samt at booke møder og kurser.

Vi håber, at I vil tage godt imod vores nye hjemmeside, og vi glæder os til at byde alle gæster indenfor i vores nye web-shop.



LÆS MERE OM KNUTHENLUND PÅ VORES HJEMMESIDE WWW.KNUTHENLUND.DK
HER KAN DU OGSÅ FÅ MERE AT VIDE OM, HVEM DER FORHANDLER VORE
PRODUKTER I DIT LOKALOMRÅDE