



KNUTHENLUND

NYHEDSBREV NR.27/ AUGUST/SEPTEMBER 2014.

Smagen af god sommer.

Efter en fantastisk sommer, som vi alle har nydt, glæder vi os over, at de sidste afgrøder nu ved at være kommet i hus. Kvaliteten i år har været helt i top, ligesom udbytteerne også har været pæne. Dette vil vi gerne fejre og vi har derfor fornøjelsen at invitere alle til økologisk høstmarked den 30. og 31. august, hvor vi både byder på noget til ganen og aktiviteter for alle aldre.

Aktiviteterne stopper dog ikke her for allerede igen den 7. september lukker vi igen dørene op, når vi inviterer til kokkekonkurrencen The Native Cooking Award 2014.

Vi er særlig stolte over, at det endnu en gang er lykkedes at trække nogle af Europas bedste kokke til konkurrencen, hvor der i år vil være deltagere fra Danmark, Tyskland, Holland, Belgien og Frankrig. Stjernespækket er ligeledes de dygtige lokale producenter, som stiller op med spændende produkter til konkurrencen. Kom derfor se, hvordan europæiske stjernekokke forvandler de lokale kvalitetsprodukter fra Møn og Lolland-Falster til gastronomiske retter i verdensklasse. Det ville glæde os at se dig både til økologisk høstmarked og til

The Native Cooking Award 2014!



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

www.knuthenlund.dk / info@knuthenlund.dk

Besøg vores gårdmejeri, mejeriudsalg & gårdbutik. Åbningstider indtil 1. september:

Alle dage kl.11 til 17. Herefter torsdag til søndag kl.11 til 17.



Kom til Økologisk Høstmarked på Knuthenlund d. 30/8 og 31/8

Begge dage kl. 11.00 - 17.00 v/ Gårdmejeriet



Igen i år har vi fornøjelsen at invitere til økologisk høstmarked og vi glæder os derfor til den 30. og 31. august at slå dørene op for en mangfoldighed af oplevelser for både børn og voksne. Høstmarkedet vil være åbent fra kl. 11-17 og tage udgangspunkt i naturen, dyrene og det kulinariske. Begge dage klokken 11.00 vil vi tilbyde gratis rundvisning på godset, hvor vi fortæller om godsets historie, den økologiske produktion, arbejdet med dyrene og produkterne i mejeriet. Gratis Entré.

Mødested: Plænen foran mejeriudsalget.



Aktiviteter for børn og de legesyge

For børnene er der arrangeret en lille fold, hvor det er muligt at snakke med vores kælnede klappegeder og –får. Her vil vores dygtige personale fra stalden også kunne svare på spørgsmål om arbejdet med at passe dyr.

Legesyge børn og voksne vil kunne muntre sig med årets quiz 'Gæt en kornsart'. Rigtige besvarelser præmieres med en yoghurt fra mejeriet. Der vil være én pr. deltager.



... og for have- og gastronomisk interesserede

For havefolk og gastronomisk interesserede vil hortonom Peder Wood hver eftermiddag invitere med på havevandring i frugthaven og kartoffelhaven kl 14, som Knuthenlund har lykkedes med at etablere gennem støtte fra 15. Juni Fonden og Naturerhvervstyrelsens ordning til bevaring af plantegenetiske ressourcer. Her vil han fortælle om Pometet for gamle lolland-falsterske æblesorter, og arbejdet med at opdyrke gamle danske kartoffelsorter og gråærten 'De 'lollandske rosiner'. Turen afsluttes med en sensorisk bedømmelse, hvor de forskellige sorter prøvesmages og beskrives ud fra deres karakteristika. Gratis deltagelse.

Begge dage klokken 13 vil du kunne overvære inddrivning og malkning af dyrene. Velkommen til en dag på landet.

GRATIS ADGANG. ALLE ER VELKOMNE

Internationale Michelinkokke mødes på Knuthenlund til The Native Cooking Award 2014



Dato: Søndag den 7. sept. kl. 9.00 - 16.30 v/ Gårdmejeriet

Den 7. september vil Knuthenlund igen i år være vært for den internationale kokkekongurrence 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, Holland, 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. Gratis Entré.

Tidsplan for konkurrencen

Kl. 09.00	Det første hold sendes af sted på cykler Herefter sendes de øvrige hold afsted med 10 min. mellemrum
Kl. 12.00	Holdene præsenterer deres menuer til besøgende og dommerpanelet med 10 minutters mellemrum
Kl. 13.00	Holdene præsenterer deres forret med 10 minutters mellemrum
Kl. 14.00	Holdene præsenterer deres hovedret med 10 minutters mellemrum
Kl. 15.00	Holdene præsenterer deres dessert med 10 minutters mellemrum
Kl. 15.50	Dommerpanelet voterer
Kl. 17.00	Dommerpanelet præsenterer vinderholdet



Mød nogle af de dygtigste producenter af kvalitetsfødevarer



I forlængelse af konkurrencen vil der ligeledes være et fødevaremarked, hvor besøgende både kan købe varer med hjem fra nogle af Lolland-Falsters bedste fødevarerproducenter. Ud over Knuthenlund kan du møde:

Østergaard Vin



Bandholm Frugtplantage



*Idasletten
biavl*



*Frederiksdal
Kirsebærvin*

Kernegården



Råhuscafeen



Dalbakkegaard



Krenkerup

Hvidkildegaard



Økoladen





Dommer-
panelet består
af følgende:



Overdommer: Jacob de Neergaard

Dommer ved den verdenskendte og internationale kokkekonkurrence Bocuse D'or. Har gennem 9 år været køkkenchef på Søllerød Kro (1 Michelinstjerne).



Æresdommer: Cathrine Fogel

Maître Fromager og Ambassadeur i det Internationale Ostelaug Guilde des Fromagers. International oste- og olivenolie dommer. Diplom som smagsdommer fra ONAOO.



Æresdommer: Laurent Vanparys

International madanmelder for Gastronomu i 10 år. Madblogger på Gastros on Tour. Medlem af World 50Best Academy. Ejer af virksomheder, der beskæftiger sig med gastronomi bestående af Chef Consulting Agency, Digital Food Magazine og Private Travel Club for Epicurians.



Alexander Dressel, Tyskland

Køkkenchef på Bayrisches Haus (1 Michelinstjerne).



Sang-Hoon Degeimbre, Belgien

Ejer og køkkenchef af restaurant L'Air du Temps (2 Michelinstjerner).



Jan van Lissum, Holland

Direktør for Gault Millau Holland, Direktør for The Wine and Food Association, samt direktør for Proefschrift et Proefkrant



Bruno Verjus, Frankrig

Madanmelder, køkkenchef og ejer a Restaurant Table



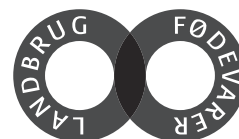
Bo Bech, Danmark

Ejer og Køkkenchef på Restaurant Geist.

Tak til vores hovedsponsor:



Tak til vore øvrige sponsorer:



Radstedhus B & B





Knuthenlund kalenderen Efterår 2014

*Lørdag d. 20. september
kl. 10.00 – ca. 13.00*

Svampetur på Knuthenlund

Vilde svampe og økologisk ost og kød er fortrinlige råvarer, som går godt i spænd. Der vil denne lørdag være mulighed for at erhverve begge dele, da vi laver en svampetur på Knuthenlund, i dele af Ugleholt Skov, som er en varieret skov med partier af nål og gammel og ung løvskov.

Samtidig kan gårdbutikken på Knuthenlund besøges efter turen (åben 11.00-17.00).

Bemærk: Medbring evt. kniv og kurv for indsamling.

Mødested: Ved avlsgården (gårdbutikken), Knuthenlundvej 7B, 4952 Stokkemærke.

Turledere: Jacob Ryge (Foreningen Til Svampeskabens Fremme) og naturvejleder Uffe Nielsen.

Arrangør: Naturvejleder Uffe Nielsen, Lolland Kommune i samarbejde med Knuthenlund.

Pris: 20 kr. pr. voksen for at deltage i turen.

Alle dage 13.-19. oktober Efterårsaktiviteter på Knuthenlund

Kom forbi Knuthenlund i efterårsferien, hvor vi slår dørene op og viser rundt og afholder aktiviteter for hele familien. Gårdbutikkens 1. sal. vil være kastanjeværksted hele ugen, hvor alle børn kan lave deres egne kastanjemænd. Cafeen vil have åbent hver dag, hvor der vil være mulighed for at købe kaffe og kage, en lækker frokosttallerken, samt vores mejerivarer og andre lokale specialiteter. Hver dag fra kl.14.00 vil i kunne overvære malkningen fra et stort vindue i Gårdbutikken, og der vil være mulighed for at smage på de færdige produkter.

Gå en tur i staldene og hils på dyrene.

Besøg vores lam og kid stald, der vil være fyldt med små nye lam.

Mandag, onsdag og fredag kl.13.00:

Gratis rundvisning i vores stalde af vores afdelingsansvarlige:

Mød op i Gårdbutikken kl.13.00, tag med på rundvisning, og kom helt tæt på dyrene. Hør om den daglige drift af vores får, geder og grise. Man er også meget velkommen til at stille spørgsmål. Efterfølgende vil der være sjove konkurrencer for børnene i Gårdbutikken. (varighed af rundvisning ca.1 time)

Lørdag d.18 oktober kl.13.00: Gratis rundvisning af godsejer Susanne Hovmand-Simonsen:

Kom med på en gratis rundvisning og hør om godsets historie, omlægningen til økologi, samt visionerne for fremtiden. Alt sammen sker med godsejer Susanne Hovmand-Simonsen i spidsen.

Mødested: Gårdbutikken. Varighed: ca 1 time.

Hele efteråret: Økosporet på Knuthenlund

Knuthenlund byder indenfor til nogle helt særlige naturoplevelser på og omkring vores økologiske jorder.

Med sine knap 1.000 ha er Knuthenlund blandt Danmarks største økologiske landbrug.

De forbedrede vilkår for både planter og dyr giver et synligt rigere dyre- og planteliv på godsets jorde, hvilket der er gode muligheder for at opleve ved selvsyn på Knuthenlunds nye Øko-spor i Landskabet.

Der er ruter for både gående og cyklister.

Læs mere om knuthenlund på vores hjemmeside www.knuthenlund.dk

Følg os også på facebook, hvor der løbende bliver opdateret med aktuelle tilbud og begivenheder i Gårdbutikken. www.facebook.com/knuthenlund