



KNUTHENLUND

---

NYHEDSBREV NR.28/ DECEMBER 2014.

# Gran, gløgg og røde køer.

Julen står for døren, og vi har i år gjort noget særligt ud af julehyggen i gårdbutikken.

Tag familien med og oplev ægte julestemning på Knuthenlund, hvor man måske kan finde årets sidste julegaver og hente sprøjtefri juletræer, økologisk pyntegrønt og gran. Måske skal nytårsmenuen bestå af lam?

Find inspiration til jule - og nytårsbordet i gårdbutikken, hvor en skøn dag på landet også kan rundes af med æblegløgg og honningkager i caféen.

Med udsigt til et nytår lægger vi også op til nye toner i driften. Vi har i mange år ønsket at skabe en serie mejeri-



produkter af mælk fra den gamle røde danske ko, som har været en del af Knuthenlunds

historie siden 1700-tallet. I 2015 bliver det en realitet og vi glæder os derfor nu til at kunne genskabe nogle af de gamle historiske opskrifter. De første

6 køer flyttede ind i 2011 og kan allerede nu ses i staldene.

Juletid er også kælvetid.

De første to køer har netop fået kalve. Kom forbi og ønsk de små kalve velkommen til verden.

Det skulle glæde os at se dig. Vi ønsker dig og din familie en rigtig glædelig jul og et godt og lykkebringende nytår.

Med venlig hilsen

---

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

[www.knuthenlund.dk](http://www.knuthenlund.dk) / [info@knuthenlund.dk](mailto:info@knuthenlund.dk)

Besøg vores gårdmejeri, mejeriudsalg & gårdbutik. Åbningstider: Åben alle dage i december til og med 30. dec. kl 10 til 17. Dog lukket den 24.-26. december.



# Knuthenlund og de røde køer

Vi har noget med den gamle røde danske malke­race her på Knuthenlund. Den har hørt til på godset siden 1700-tallet. Mælk fra køerne er tidligere blevet brugt til oste og premieret så langt tilbage som i 1903, hvor Susanne Hovmand-Simonsens oldefar var ejer af Knuthenlund. Og nu er den røde ko så, efter en række år uden kvæg på godset, igen tilbage på Knuthenlund.

Vi har haft nogle enkelte dyr gående i et par år, men nu er der flere på vej. I april 2015 bliver mælkekvoterne ophævet i EU, og vi kan derfor nu begynde at malke køer uden at skulle have en mælkekvote. Vi glæder os derfor nu til at kunne genskabe nogle af de gamle historiske opskrifter, der have komælk som råvare.

2015 vil derfor byde på de første nye, rene komælksoste i mange år, og der vil også komme nye oste med en blanding af ko- og fåremælk.

Samtidig har vi valgt at sige farvel til gederne. Fårene beholder vi. Med fåremælken kan vi fortsat lave vores ægte yoghurter, nye spændende blandingsoste og tilbyde de mange fåreoste, der allerede er premieret.

Så i år vil besøgende kunne se røde danske malkekøer, sortbrogede danske landrace grise og får på Knuthenlund, og der vil være mange nye oste, yoghurter og andre specialiteter på hylderne både hos os i gårdbutikken og på hylderne hos vores butikskunder rundt om i landet.

Vi håber, du vil få tid til at besøge os og alle dyrene i det nye år - og ikke mindst smage hvad Knuthenlund kan byde på når den røde ko igen leverer frisk mælk til mejeriet.



Rød Dansk Malke­race, 1888

## Knuthenlund vinder medaljer til World cheese Award for 5. gang.



Den 16. november kunne Knuthenlund igen trække medaljer med hjem fra Verdensmesterskabet for oste, som i år blev afholdt i London .

I år blev det til 3 medaljer, idet Knuthenlunds gedebrie vandt guld, fårebrien sølv mens hvidosten fik bronze. Der var 3.500 deltagere fra hele verden med i konkurrencen.





## Få inspiration til julens gaver i Knuthenlunds Mejeriudsalg

Står du og skal bruge den perfekte værtindegave, eller en spændende og anderledes julegave, tilbyder vi dekorative gavekasser. Du kan selv sammensætte din personlige gavekasse med Knuthenlunds gode produkter eller andre lokale eller økologiske produkter.

Vi foreslår f.eks:

**Den Lille Kasse indeholder:** 1 lille fårebrie, 200 gr. Tranemose gedeost, 1 hvidost i saltlage, 1 glas rilette lavet på kød fra gamle danske sortbrogede landrace grise, 1 pakke med 2 ølpølser ligeledes lavet på kød fra gamle danske sortbrogede landrace grise, ligeledes fra gamle sortbrogede landrace grise. **Kr. 325,-**

**Den Store Gavekasse indeholder:**

1 lille brie, 1 rødkit, 1 hvidost i saltlage, 200 gr. Tranemose gedeost, 1 glas kløverhonning, 1 glas rilette lavet på kød fra gamle danske sortbrogede landrace grise, 1 pakke med 2 ølpølser og en rullepølse ligeledes lavet på kød fra gamle danske sortbrogede landrace grise. **Kr. 495,-**

Vi tilbyder også gavekasser som firma julegaver til dine kunder eller medarbejdere.

Begge kasser kan bestilles nu på: [info@knuthenlund.dk](mailto:info@knuthenlund.dk) eller på tlf: 4654 4101 ell. 3013 5971.



## Sortbrogede grise og røde kalve klar til dit julebord



Skal årets flæskesteg være af økologisk sortbroget landrace grise eller måske skal nytårsmenuen bestå af kalvekød fra den gamle røde danske ko?

Vi har slagtet sortbrogede grise og en af de røde kalve, så der kan kræses lidt ekstra om julebordet. Vi har derfor både kalv og flæskefars til frikadelleerne, flæskestegen til juleaften, de røde bøffer og kalvestege til nytårsmenuen.

I gårdbutikken finder du samtidig et stort udvalg af vores prisvindene oste eller charcuterivarer bestående af riletter og pølser.

Prøv også vores julemedister og de nye rå timian pølser.

Sidste åbningsdag inden jul er d.23 december.

Mellem jul og nytår har vi åbent den 27., 28., 29. og 30. december.



## Sød nyhed i gårdbutikken

I 1986 startede Summerbird kampen mod chokolade, der på det tidspunkt var blevet reduceret til hyldeslik på grund af et for højt indhold af sukker, kunstige aromaer og dårligt kakaopulver. De lancerede derfor et alternativ -en serie af kvalitetschokolade efter mottoet "Only nature's ingredients". Chokoladen var helt frigjort for e-numre og kunstige aromaer. Nu, i 2014, er Summerbirds chokolade blevet 100% økologisk og i den forbindelse synes vi at denne skønne chokolade passer godt ind i vores sortiment. Fremover vil du derfor kun finde et bredt udvalg af Summerbirds chokolade i Knuthenlunds gårdsbutik.

Summerbird  
ORGANIC



EN LÆKKER OPSKRIFT TIL NYTÅRSAFTEN

## Knuthenlund lammekølle med hvidost



Dette skal du bruge til 4 personer:

1 lammekølle / 1 glas Knuthenlund hvidost i saltlage / 2 dl.

Knuthenlund fåreyoghurt naturel / 2 dl. hvidvin / 5 fed hvidløg /

Salt & frisk mynte / Smør / 1 løg & 2 tomater

Stik huller i lammekøllen med en spids kniv og stik hvidløg og frisk mynte i hullerne. Lammekøllen gnides herefter med salt og lægges i en bradepande, som sættes i ovnen ved 225°C. Efter 15 minutter dæmpes varmen til 185°C. og hvidvin hældes i bradepanden. Knuthenlunds hvidost i saltlage blandes med Knuthenlunds fåreyoghurt naturel. Efter 40 minutter i ovnen gnides køllen med osteblandingen og køllen steges videre i endnu 20 minutter. Herefter tages køllen ud og pakkes i folie. Skyen skummes og sies. Svits dernæst løg og to flåede og finthakkede tomater i en gryde, tilsæt hvidvin og sky. Lad det simre 5-10 minutter, hvorefter sovsen smages til med salt og peber. Kan serveres med rosenkål med Knuthenlunds hvidost i saltlage, bagte selleri og brød.

Skal du bruge kød eller oste til nytårsfesten holder Gårdbutikken åbent d. 27-30 december (begge dage inkl.)

Vi glæder os til en et nyt og spændende år, med en masse nye og spændende arrangementer (hold øje med vores hjemmeside [www.knuthenlund.dk](http://www.knuthenlund.dk) og vores facebook side [www.facebook.com/knuthenlund](http://www.facebook.com/knuthenlund).)

LÆS MERE OM KNUTHENLUND PÅ VORES HJEMMESIDE [WWW.KNUTHENLUND.DK](http://WWW.KNUTHENLUND.DK)  
HER KAN DU OGSÅ FÅ MERE AT VIDE OM, HVEM DER FORHANDLER VORE  
PRODUKTER I DIT LOKALOMRÅDE