



KNUTHENLUND

NYHEDSBREV NR.30/ JUNI 2015.

Med meget godt i vente.

Sommeren er landet og på Knuthenlund betyder det travlhed. Med sommeren kommer ikke kun høsten men også mange spændende aktiviteter i gårdbutikken. Fra 1. juni holder vi åbent 7 dage om ugen, og besøgende kan hver dag nyde den grønne løvskov, se får og køer blive malket eller tage en sludder med nogle af vores nysgerrige grise. I vores Gårdbutik & Café, tilbyder vi dagligt frokost-tallerkener, og som noget nyt kan man købe en picnickurv, som kan nydes i det grønne. Smag også det lollandske kagebord eller deltag i et af sommerens mange spændende arrangementer.

På søndag den 7. juni inviterer vi til årets kokkekongurrence The Native Cooking Award, som er Lolland-Falsters største event. Her vil der også være 'Farmers Market', hvor besøgende kan møde 30 fødevarerproducenter, der vil vise deres råvarer frem. Samtidig vil Michelinkokke fra Frankrig, Tyskland, Belgien, Danmark og Sverige dyste i det Lolland-Falsterske køkken. Til Sankt. Hans inviterer vi på et hyggeligt og nærværende spisearrangement med Timm Vladimir. Vi håber på at se dig ved et af sommerens mange arrangementer.



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.



Internationale Michelinkokke mødes på Knuthenlund til The Native Cooking Award 2015



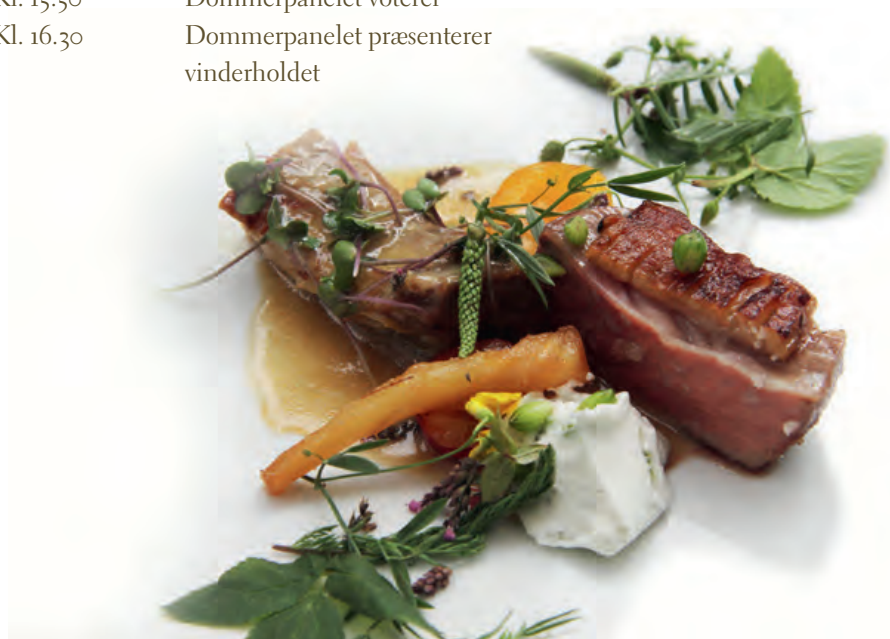
Dato: Søndag den 7. juni. kl. 9.00 - 16.30 v/ Gårdmejeriet

Den 7. juni 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, Sverige, Tyskland, 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. 16.30 | Dommerpanelet præsenterer vinderholdet |





Dommer-
panelet består
af følgende:



Overdommer: Jacob de Neergaard

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



Æresdommer: Laurent Vanparys

International madanmelder. Ejer af virksomheder, der beskæftiger sig med gastronomi og Private Travel Club for Epicurians.



Æresdommer: Francis Cardenau

Partner i Cph Concept (restaurant MASH, restaurant Umami, og restaurant Le Sommerlier) og køkkenchef på Le Sommerlier.



Jurymedlem, Danmark:

Jonathan Berntsen

Køkkenchef på restaurant Clou (1 Michelinstjerne).



Jurymedlem, Belgien:

Laurent Folmer

Køkkenchef på restaurant Couvert (1 Michelinstjerne).



Jurymedlem, Frankrig:

Jean-Francois Rouquette

Køkkenchef på restaurant PUR (1 Michelinstjerne) (Park Hyatt Vendôme).



Jurymedlem, Sverige:

Per Akerlund

Køkkenchef og ejer af deli shop DUÅ.



Jurymedlem, Tyskland:

Thomas Merkle

Køkkenchef på restaurant Merkle's Rebstock (1 Michelinstjerne).



Kom med til årets 'Farmers Market' på Knuthenlund den 7. juni



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

I forbindelse med kokkekonkurrencen The Native Cooking Award har vi fornøjelsen at invitere til Farmers Market på Knuthenlund. Vi slår dørene op for en mangfoldighed af oplevelser for både børn og voksne. Farmers Market vil være åbent fra kl. 9-17 og tage udgangspunkt i naturen, dyrene og det kulinariske. Mødested: Plænen foran mejeriudsalget.

Madtelt til de sultne

De mange kokke, den lækre mad og de mange udstillere kan sagtens give god appetit. Der er derfor opsat et madtelt, hvor man kan spise og drikke.

... og lidt for de dyreinteresserede

Man kan også få en sludder med dyrene på godset eller se dem blive malket. Gårdbutikken er selvfølgelig åben hele dagen.

GRATIS ADGANG. ALLE ER VELKOMNE



På 'Farmers Market' møder du de dygtigste producenter af kvalitetsfødevarer



Vi har samlet 30 producenter af kvalitetsfødevarer, som kan opleves på Farmers Market. De fleste af dem er fra Lolland-Falster.



Frederiksdal Kirsebærvin

De mange udstillere er:
 Frederiksdal Kirsebærvin
 Idasletten Biavl
 Kernegården
 Hvidkildegaard
 Choconord
 Østergaard Vin
 Lilleø Fælles Frugtplantage
 Jyderodsgård
 Galsgård Vin
 Rådhuscaféen
 Bandholm Frugtplantage
 Thorlin



Østergaard Vin



Dalbakkegaard

Dalbakkegaard
 Tvedemose og Enoki I/S
 Skovlygård
 - Hoby kartoffelcentral
 Krenkerup
 Det Økologiske Gartneri
 - Horslunde



Bandholm Frugtplantage

Kernegården



Idasletten biavl



Krenkerup

Lolle Frugt
 Sorring bær
 Sweet Tooth
 Chaplon Te
 Kaffehuset Møn
 Velsmag Ad libitum 2010
 Summerbird
 Bandholm Hotel
 Oreby Kro
 Softline
 Nature
 Gatro Import
 HW Larsen
 Catering Engros
 BC Catering

Stor tak til vore sponsorer:



GULDBORGSUND



PAJOR



Landdistrikter.dk



Projektet er støttet af Den lokale aktionsgruppe LAG Lolland,
Fødevareministeriet og EU, Danmark og EU investerer i Landdistrikter



inco Cash



HKI OST

LF trykteam

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

SOFT
LINE



THORS
THORS-DESIGN



Skt. Hans på Knuthenlund

Igen i år har vi forsøgt at gøre Skt. Hansens festen på Knuthenlund til noget særligt, og vi er derfor stolte over, at vi i år 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.



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

Vores nye hjemmeside er i luften. Ud over at at give informationer om Knuthenlund, finder du nu også en 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-butik.



Picnic og lollandsk kagebord

Som noget nyt tilbyder vi hele sommeren en picnic-kurv bestående af sandwich, hjemmebagt kage og kaffe. Kurven pakkes med bestik, serviet, kop, tæppe og dug. Kr. 169,00
Spic picnic-kurven i de grønne omgivelser, tag en af vores røde cykler og find en skøn plet i skoven.

Prøv også vores nye, lollandske kagebord med kager bagt efter gamle opskrifter og friskbrygget økologisk kaffe. Pris pr. couvert kr. 89,00.
Til børnene tilbyder vi kager og most til kr. 39,00



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