

# TURISMEN I ODSHERRED



e-bog fra [turisme.nu](http://turisme.nu)

## TURISMEN I ODSHERRED

*“Corona er det bedste, der er sket for Odsherred,”* lød det fra direktøren for Geopark Odsherred, da vi bad ham om at sætte turismeudviklingen i dette ‘hjørne’ af Danmark i perspektiv.

Og faktum er, at Odsherred er lidt et ‘særligt tilfælde’, når det gælder turismen.

For kommunen er ubetinget landets største, når det gælder antallet af feriehuse: Her er 25.000 sommerhuse, cirka 10% af alle sommerhuse i Danmark.

Men hvor sommerhuse på fx den jyske vestkyst ofte bliver lejet ud, er situationen en anden i Odsherred.

Her er sommerhusene typisk ejet af familier i hovedstaden, der i ferier og weekender “flygter” ud af København for at få lys og luft. Den gruppe har man et navn for; ‘landliggerne’.

### LANDLIGGERNE ER NØGLEN

Så hvor andre destinationer og feriehusudlejere over en bred kam arbejder for at få flere sommerhusejere til at udleje deres feriehuse for at øge turismen lokalt, er situationen en anden i Odsherred.

Her gælder det først og fremmest om at få landliggerne til at bruge deres sommerhus

oftere, og her spiller Geoparken, lokale fødevarer, kunst og kultur en afgørende rolle.

Vi har mødt en række repræsentanter fra Odsherreds turismeerhverv – og bedt dem sætte ord på muligheder og udfordringerne set fra deres sted. Lige fra vinavleren til sommerlandet og Michelin-kokken.

Artiklerne er tidligere blevet udgivet online på Turisme.nu – men nu kan du altså læse dem gratis i denne e-bog.

God læselyst.



*Lars Bo Axelholm / grundlægger og redaktør*

Har du lyst til at udforske flere artikler på branchemediet Turisme.nu – Danmarks første uafhængige medie om turismen – så får du 14 dages gratis prøveabonnement [via dette link](#).





Morten Egeskov  
Direktør, Geopark Odsherred

## ” Corona er nok det bedste, der nogensinde er sket for Odsherred

**Pandemien fik omsider folk til at bruge deres sommerhuse meget mere. Og det har stor økonomisk betydning for Odsherred, mener Morten Egeskov, direktør i Geopark Odsherred.**

*Af Lars Bo Axelholm*

Morten Egeskov og hans kolleger i Geopark Odsherred har sandsynligvis de mest usædvanlige kontorlokaler i kongeriget.

I kælderen under den tidligere toldbygning i Nykøbing Sjælland er gamle arresthus-celler forvandlet til kontorer. De tunge celledøre er bevaret og det er tremmerne for vinduerne også. Hvis bare væggene kunne tale ...

### **GOD ORGANISATORISK LØSNING**

Fonden Geopark Odsherred er en erhvervsdrivende fond, der via en driftsaftale med Odsherred Kommune har ansvaret for at drive UNESCO Geopark Odsherred og Visit Odsherred, og endelig ejer fonden Feriepartner

Odsherred, der formidler udlejning af feriehusene i området.

*”Det er en god organisatorisk løsning, så vi ikke kommer til at konkurrere med hinanden,” forklarer Morten Egeskov.”*

*”For vi skal både bevare og formidle Geoparken og arbejde for udviklingen af den lokale turisme igennem Visit Odsherred. Og de to opgaver flyder let sammen, fx når vi udvikler en ny vandrerute.”*

*”Samtidig har vi med udlejningen af feriehusene – ud over at det giver en god indtægt – også en fornemmelse af, hvordan det går med turismen i Odsherred,” forklarer han.*

### **ET SÆRLIGT TILFÆLDE**

Grunden til, at vi sat Morten Egeskov stævne er, at Odsherred Kommune er lidt et 'særligt tilfælde', når det gælder turismen.

For kommunen er ubetinget landets største, når det gælder antallet af feriehusene: Her er 25.000

sommerhuse, cirka 10% af alle sommerhuse i Danmark.

Men hvor sommerhuse på fx den jyske vestkyst ofte bliver lejet ud, er situationen en anden i Odsherred.

Her er sommerhusene typisk ejet af familier i hovedstaden, der i ferier og weekender flygter ud af København for at få lys og luft. Den gruppe har man et navn for; 'landligerne'.

Så hvor andre destinationer og feriehusudlejere over en bred kam arbejder for at få flere sommerhusejere til at udleje deres feriehus for at øge turismen lokalt, er situationen en anden her i Odsherred.

Her gælder det først og fremmest om at få landligerne til at bruge deres sommerhus oftere, og her spiller Geoparken, lokale fødevarer, kunst og kultur en afgørende rolle, forklarer Egeskov.

### **ET STEMPEL MED BETYDNING**

Odsherred var det første sted i Danmark, der opnåede anerkendelse som UNESCO Geopark.

Begrebet kan være lidt abstrakt, erkender Morten Egeskov, men det kan bedst sammenlignes med en nationalpark. Det handler om det unikke istidslandskab, Odsherredbuerne.

Her skal ikke betales nogen indgangsbillet,



selv om der faktisk har været eksempler på, at gæster er mødt op på kontoret for at spørge, hvor de kunne købe billetter til Geoparken.

Morten Egeskov forklarer, at han ganske vist ikke konkret kan måle, hvor mange gæster, der kommer til at Odsherred på grund af Geoparken, men ikke desto mindre er han sikker på, at stemplet har stor betydning.

### **ØGET KENDSKAB**

*"Jeg kan bruge vores feriehusudlejning som et pejlemærke, og så kan jeg tale med den lokale brugsuddeler, for at høre, hvor god gang han har i butikken."*

*"Så jeg har en ret god fornemmelse af, hvor mange gæster, vi har i Odsherred. Men om de kommer på grund af Geoparken eller på grund af Tour de France i 2022, eller på grund af Sommerland Sjælland, det kan jeg i bund og grund ikke vide."*

Endelig kan Morten Egeskov læne sig op ad en analyse, som Epinion lavede sidste år:

Den viste, at både de lokale og sommerhusejerne kendte Geoparken, og at den blev forbundet med noget positivt.

### **STYRKET LOKAL STOLTHED**

Og nu er vi fremme ved kernen: Udnævnelsen til UNESCO Geopark har styrket den lokale stolthed, mener Morten Egeskov.

*"Målet med at blive Geopark er to-delt: For det første skal vi bevare og beskytte det særlige landskab."*

*"Men vi skal også skabe en 'reason to go'. Og vi står midt i en meget positiv udvikling, hvor anerkendelsen har ført til en højere kvalitet og styrket selvbevidsthed i Odsherred."*

*"For 10-15 år siden var den primære grund til, at*



*man købte et sommerhus i Odsherred, at det var billigere end i Nordsjælland. Det har ændret sig enormt i de senere år.”*

*“Folk bliver i stigende grad tiltrukket af kvaliteten i de produkter, vi tilbyder: Lige fra fødevarer til oplevelser, og kulturtilbud,” siger Morten Egeskov.*

*“Altså, hvis vi for 15 år siden havde sagt, at vi skulle have to Michelin-restauranter i Odsherred, så havde folk været ved at dø af grin.”*

*“Det er en ret vild udvikling, der har været i forhold til, hvad det for nogle kvaliteter og oplevelser, du får Odsherred. Og det er jo det, vi forsøger at skubbe på,” siger Morten Egeskov.*

### **FØDEVARER SOM KATALYSATOR FOR TURISMEN**

Det er ikke kun Morten Egeskov og sommerhusejerne, der har fået øjnene op for Odsherreds kvaliteter. Således blev Odsherred i 2020 udpeget som et vækstlokomotiv i Sjælland og Øernes udviklingsplan for turismen.

Og her bliver de lokale fødevarer i Odsherred

nævnt som en styrkeposition. Men spørgsmålet er, hvordan man 'veksler' en stærk lokal fødevarerproduktion til en vækst i turismen?

*“Altså, vi har fået de to Michelin-restauranter, det betyder selvfølgelig noget. Der findes folk, der hopper i en flyver i Tokyo for at flyve til København og så kører ud på Dragsholm Slot for at spise.”*

*“Men den væsentligste betydning er, at Michelin-restauranterne trækker hele 'laget' af restauranter i Odsherred med op. Og så kan du altså besøge steder som Sidinge Gårdbutik eller Vejrhøj Vin. Du kan tage ud på vores besøgsmark og selv høste grøntsager,” siger Morten Egeskov.*

*“Det taler ind i den udvikling, hvor folk gerne vil smage de lokale råvarer. Og igen handler det om, at vi i Odsherred har arbejdet med at løfte kvaliteten. Hvor grøntsager fra Lammefjorden for 15-20 år siden blev puttet i store sække og sendt langt væk, så er de i dag grundlaget for bl.a. vores Michelin-restauranter.”*



## TURISMENS ØKONOMISKE BETYDNING FOR ODSHERRED

Odsherred er som nævnt landets ubetinget største sommerhuskommune og ifølge Morten Egeskov er turismen altafgørende for kommune.

*"Måske med udtagelsen af Bornholm, er det nok svært at finde et område i landet, hvor turisme har større betydning," siger han.*

*"Vi har 25.000 sommerhuse, og cirka halvt så mange helårshuse. Det er 10% af alle sommerhuse i landet og dobbelt så mange, som kommunen på andenpladsen. Så det er svært at overvurdere turismens betydning for Odsherred."*

Der findes diverse statistiske opgørelser for turismens betydning – bl.a. den såkaldte TØBBE-rapport – men den giver ikke det hele billede, forklarer Morten Egeskov.

*"Når vi får statistiske opgørelser for turismeforbruget, så er de afgrænset til dagligvarer, butikker, restauranter, kulturtilbud osv."*

*"Men det, som ikke bliver talt med, er fx håndværker-ydelserne."*

*"Hvert sommerhus i Odsherred bruger ca. 25.000 kr. på håndværkere hvert år. Så med lidt hurtig hovedregning giver det 650 mio. kr. i årlig omsætning, selv om jeg selvfølgelig ikke kan*

*vide, om alle håndværkerne er fra Odsherred."*

Et andet godt billede er, at Ford og VW har forhandlere i Odsherred, selv om det egentlig ikke skulle kunne lade sig gøre. Men når landliggerne er i sommerhus, får de bilen serviceret i Odsherred.

## FOKUS PÅ LANDLIGGERNE

Morten Egeskov fremhæver, at Odsherred adskiller sig fra fx Bornholm og de store turistdestinationer ved Vestkysten ved, at der er meget lidt sommerhusudlejning i Odsherred.

Og det betyder altså et anderledes fokus, når Geopark Odsherred og Visit Odsherred skal idéudvikle.

*"Vores sommerhuse er ejet af folk fra København, som bruger dem selv. Derfor fokuserer vi også meget på at give vores sommerhusejer en god grund til at bruge deres sommerhus noget mere."*

*"Det er meget, meget svært at få sommerhusejerne i Odsherred til at udleje deres sommerhus."*

*"Det har man gået og været ked af i mange år, men det er jeg ikke sikker på, at vi skal være så kede af."*

*"For Odsherreds kvalitet er netop, at vi har den her autencitet. Folk vil gerne have det autentiske, og ikke det kommercielle, som du fx kan se ved områder, hvor der er de store pool-sommerhuse."*



*“Så i stedet skal vi satse på at få landliggerne til at bruge deres sommerhuse noget mere.”*

Direktøren har regnet på det: Hvis sommerhusejerne bruger sommerhuset én weekend mere om året, vil det give en øget omsætning på 30 mio. kr. i Odsherred Kommune.

*“Så det er dét, vi fokuserer meget på ved at lægge nogle begivenheder og arrangementer uden for den absolutte højsæson.”*

Et nyt tiltag er den såkaldte Landliggerweekend, der – som navnet afslører – er et weekendarrangement med særlige tilbud til sommerhusejerne. Arrangementet blev afholdt for første gang i 2022.

*“Det er lidt ‘messeagtigt’, hvor der er tilbud til sommerhusejerne, og så tilbyder de lokale restauranter en særlig ‘landliggermenu.’”*

*“Vi sagde til os selv, ‘hvornår er det værst tænkelige tidspunkt at lave sådan et arrangement’? Det er sidst i november, så det gjorde vi. Arrangementet blev en succes, og de lokale handlende har også meldt om en markant stigning i omsætningen.”*

*“Der har vi som turistorganisation nogle lidt*

*andre muligheder for at skabe et arrangement på det tidspunkt af året. Det er nok lidt sværere at få nogen til at lave en stor koncert og satse millioner på det i november,”*


## **CORONA-EFFEKTEN**

Og netop i bestræbelserne på at få landliggerne til at bruge deres sommerhuse noget mere, har coronapandemien haft en afgørende betydning, forklarer Morten Egeskov.

For under pandemien rykkede sommerhusejerne ud af storbyen og ud i deres sommerhus, for at passe deres job derfra.

Og det gav i sagens natur øget omsætning i Odsherreds butikker.

*“Nu har man arbejdet i 100 år for at få folk til at bruge deres sommerhus noget mere, og så kommer der en epidemi, som jo gør, at der aldrig har været flere folk. Og der er ikke nogen grund til at tro, at det ikke skulle hænge ved. For folk har fået øjnene op for, at Odsherred også er dejligt uden for højsæsonen.”*

*“Det er jo lidt trist at sige, når man arbejder med turisme. Men det bedste, der nogensinde er sket for Odsherred, det er coronapandemien.”* 

## ” Vi skal passe på, at Odsherred ikke taber momentum ...



Kåre Dyvekær  
Indehaver og direktør i Sommerland Sjælland

### **Coronapandemien gav et løft til turismen i Odsherred, men nu er der brug for at holde momentum, mener Kåre Dyvekær, indehaver og direktør i Sommerland Sjælland.**

Sommerland Sjælland er gået i dvale her i november. Sæsonens sidste gæster har for længst sagt farvel til vandland og klappedyr. Rundt om i parken er personalet i gang med at gøre sommerlandet klar til vinterhi.

Et gedekid har på en-eller-anden måde fundet vej ud af indhegningen og går nu frisk og frejdigt rundt i friheden. Vognene fra en af de kørende forlystelser står afmonteret og venter på at blive kørt i garage.

Inde bag en dør, hvor der står 'kun adgang for personale' sidder indehaver Kåre Dyvekær bag en hel væg af slukkede overvågningsskærme.

Selv om parken er vinterlukket, er der stadig meget at se til.

Turisme.nu har sat indehaveren af Odsherreds største turistmagnet stævne.

For at høre, hvordan sæsonen 2023 er gået, men også for at blive klogere på kunsten at drive forlystelsespark i et 'hjørne' af Sjælland og få Dyvekærs bud på fremtiden for turismen i Odsherred.

Vi finder et bord i et stort mødelokale på første sal. På whiteboardtavler og flipovers er der stadig spor efter det sidste personalemøde.

*"Sæsonen 2023 er gået godt – faktisk bedre end frygtet,"* siger Kåre Dyvekær.

*"Da vi stod midt i juli måned, var jeg bange for, at det kunne ende rigtig skidt. Men vi har haft*

*en rigtig god eftersæson og en god forsæson, så derfor ender vi med et rimeligt besøgstal på 220.000 gæster,” fortæller han.*

Dermed har Sommerland Sjælland i fire år; 2018, 2021, 2022 og 2023 præsteret et gæstetal på den gode side af 200.000 gæster. Kåre Dyvekær kalder det ‘en ny normal’.

*“For sæson 2024 har jeg budgetteret med cirka 240.000 gæster, som vi havde i 2022. Det er lidt nyt for os, at vi skal skrive et 2-tal forrest hver gang. Men med tanke på 2023-sæsonen, hvor vi på trods af det ustadig vejr har ramt 220.000 gæster, så er jeg tryk ved, at vi har et godt produkt med et godt gæstepotentiale.”*

Selv om danskerne har været udsat for inflation og energikrise, så er Kåre Dyvekær fortrøstningsfuld. Årsagen er, at Sommerland Sjælland ikke er specielt konjunkturfølsom, forklarer han.

*“Til gengæld er vejret klart vores største modstander. Det kan jeg jo godt kigge på, men jeg kan ikke gøre så meget ved det,”* siger han med et grin.

## **SÆSONKORT ER NØGLEN**

Når Kåre Dyvekær skal udpege årsagen til, at Sommerland Sjælland i flere år har passeret +200.000 gæster, handler det om, at parken er lykkedes med at sælge flere sæsonkort. Og sæsonkortholdere er mere tilbøjelige til at komme på besøg, selv om der fx kun er lovet godt vejr noget af dagen.

Gæsterne i Sommerland Sjælland er i altoverskyggende grad fra sommerhusområderne i Odsherred, og det er familier med børn i alderen 0 til 12 år, der er kernemålgruppen.

I de senere år er der også kommet flere bedsteforældre med børnebørn på besøg. Det handler om, at bedsteforældrene er blevet mere ‘raske og rørige’ og de vil gerne være fysiske aktive sammen med børnebørnene, forklarer Dyvekær.

Der hentes også gæster fra Nordsjælland, København og et ‘bælte’ fra Roskilde-Lejre og til Køge.





## **GODE TIL AT VÆRE SMÅ**

Men hvordan kan Sommerland Sjælland adskille sig fra andre forlystelsesparker som ligger fysisk tættere på København?

*"Jamen, her i Odsherred er der vand på tre sider, så de kan de jo ikke flygte,"* siger Kåre Dyvekær med et grin.

*"Nej, ærligt talt: Vi har jo en unik position, fordi vi ligger her. Når folk er i Odsherred, så er vi svære at overse. Og så har vi den store fordel, at vi ligger i et stort sommerhusområde, hvor der er meget gang i den om sommeren."*

Men det er – indrømmer Kåre Dyvekær – også et tveægget sværd.

*"Der er også nogle, der kun kender Odsherred, fordi de benytter Rute 21 for at nå frem til færgen i Sjællands Odde."*

*"Det er derfor, vi gerne vil være gode til at være små."*

*"Vi skal ikke ud at finde en ny og stor, vild forlystelse til hver sæson. Vi går efter dem, som*

*synes, at de andre parker er overfyldte. Dem, som fx sætter pris på, at vi har god kaffe og masser af plads. Det er samtidig et segment, som er fællesskabsorienteret,"* forklarer han.

*"Der skal vi kommunikere, at vi er et alternativ."*

## **ODSHERREDS TURISMEFYRTÅRN**

Tilbage i august 2020, da Sjælland under stor bevågenhed fik sin [samlede udviklingsplan](#) for turismen frem mod 2025, blev Odsherred – sammen med Møn og Lolland-Falster – udpeget som et 'turisme-kraftcenter.' Altså et område, der har stor overnatningskapacitet og driver væksten i turismen på Sjælland.

Og zoomer vi endnu mere ind, så er Sommerland Sjælland udpeget som turismefyrtårn i den strategisk-fysiske udviklingsplan for Odsherred Kommune.

Kåre Dyvekær vil helst lade andre om at sætte ord på, hvilken rolle Sommerland Sjælland spiller for den lokale turisme i Odsherred, men:

*"Vi er jo relativt kendte og vi bruger relativt mange penge på markedsføring. Og så håber jeg,*

*man som 'odsing' er stolt af vores attraktion. Så jo, vi er nok nogle af dem, der hjælper med til at trække tingene fremad," siger han.*

*"Også fordi vi forsøger at involvere os, og fx prøver at profilere nogle af de andre aktører i Odsherred på vores hjemmeside. Vi vil gerne fortælle vores gæster, at de kan opleve fx Geopark Odsherred, Ørnberg Vin og det lokale lysstøberi, for bare at nævne nogle eksempler."*

På den lidt længere bane vil man hos Sommerland Sjælland også bidrage ved at opføre mere overnatningskapacitet.

Således har man planer om at opføre 400 overnatningsenheder, som ikke kun skal udlejes, mens Sommerland Sjælland er åbent. Det betyder, at helårsturismen i Odsherred skal styrkes, mener Kåre Dyvekær. Lokalplanen forventer han er klar i løbet af 2024, men der skal også findes investorer. Således er der ingen fast tidsplan for projektet endnu.

*"Der skal være noget at opleve i Odsherred, også når Sommerland Sjælland er lukket."*

## **HELÅRSTURISMENS UDFORDRINGER**

Man taler i både den nationale udviklingsplan for turismen og i udviklingsplanen for Odsherred om, at turismen skal vokse uden for højsæsonen.

Ser du for dig, at Sommerland Sjælland skal udvide sæsonen?

*"Når vi taler helårsturisme i Odsherred, så er det en anden type turister end børnefamilierne, vi skal satse på," siger Kåre Dyvekær.*

*"Vi har lige haft åbent i efterårsferien, og der var tre super gode dage, mens de andre dage var regnfulde, halvklamme og kedelige. Så en markant udvidelse af sæsonen, ser jeg ikke lige for mig."*

*"På den anden side af uge 42 og frem til foråret, så skal der være noget andet, der trækker end os. Men vi har jo også Lammefjorden, vores fødevarer, vandre- og cykelruter, masser af kunst- og kultur."*

*"Der er en masse styrkepositioner, som sagtens kan formidles. Men lige nu er tilbuddene måske bare ikke helt stærke nok."*

## **HØNEN OG ÆGGET**

Udviklingen af helårsturismen i Odsherred ramler ifølge Kåre Dyvekær ind i den 'hønen-og-ægget'-udfordring, som man også kender i andre destinationer:

Der skal være nogle attraktioner, oplevelser og restauranter, der holder åbent i skuldarsæsonen, som turisterne kan besøge. Men så længe turisterne endnu ikke er der, har aktørerne ikke råd til at holde åbent hele året.

Desværre ser Kåre Dyvekær de første tegn på, at den lokale turisme i Odsherred er ved at tabe momentum:





*"Vi fik et rigtig, rigtig godt skub af coronaen. Sommerhusene var fyldt med gæster, og rigtig mange aktører kunne se, at ting kunne lade sig gøre."*

*"Men nu ser jeg den trussel, at vi mister troen på, at det kan lade sig gøre. Jeg ser tegnene til, at man begynder at lukke sig lidt inde i sin egen andedam. Men vi skal blive ved med at dyrke samarbejdet. Vi er nødt til at være opfindsomme og lave fx pakkelsninger med kunst og kultur. Vi har fantastiske fødevarer, vi har to Michelin-restauranter, og flere dygtige vinavlere. Det skal vi slå på og dyrke i fællesskab."*

### **ODSHERRED STÅR ALENE**

Udfordringen bliver forstærket af, at Odsherred står uden for et destinationsfællesskab.

Odsherred Kommune valgte at trække sig ud af Destination Sjælland efter mindre end ét års medlemskab i 2020.

Allerede dengang mente Kåre Dyvekær, at det måske var en **forhastet beslutning**.

Og det mener han stadig.

*"Jeg var selv medårsag til at Odsherred trak sig ud af Destination Sjælland, så jeg må tage en del af ansvaret. Jeg var med til at skubbe til læsset. Men jeg vil også sige, at da vi var nået til 11. time, sagde jeg, om ikke vi skulle trække den (udmeldingen, red.) et år."*

*"Vi havde måske ikke givet det tid nok, til at starte med."*

*"Så i bagklogskabens klare lys, så havde vi måske stået godt ved at blive. Men jeg vil også understrege, at jeg synes, at Geopark Odsherred og VisitOdsherred gør det godt."*

### **KOMMUNEN SKAL BAKKE MERE OP**

Til gengæld savner Kåre Dyvekær større fokus på turismen fra Odsherred Kommune:

*"I betragtning af, hvor meget man lever af turismen i Odsherred, så synes jeg ikke, at kommunen 'nurser' turismen nok."*

*"Argumentet er, at turismen godt kan klare sig selv. Det kan den også godt, men vi kunne bare stå endnu stærkere og netop få mere ud af skuldærsæsonen, hvis der var nogle flere initiativer, der blev støttet."*

### **STÆRKE KONKURRENTER**

Netop fordi Odsherred står uden for et destinationsselskab, mener Kåre Dyvekær at Odsherred Kommune bør tilføre turismen flere ressourcer:

*"Dem, vi spiller op imod, de har altså bare flere ressourcer. Og det handler især om ressourcer til at understøtte nye turismeprojekter, der har behov for lidt starthjælp, marketing og branding. Der er vi ikke stærke nok i Odsherred lige nu,"* siger Kåre Dyvekær.

*"Vi risikerer at miste momentum, hvis der ikke bliver tilført midler til de nye projekter."*

*"Jeg hader at stå og råbe 'send flere penge'. Men der skal altså nogle flere penge ind i den motor, der understøtter de nye ting."*

*"Det handler ikke om, at der skal flere penge til Sommerland Sjælland, vi kan godt klare os selv. Men jeg er lidt bange for, at alle de gode initiativer derude ikke bliver forløst,"* slutter Kåre Dyvekær. 🗣️

## Vinturismen har et kæmpe potentiale



Anders Ørnberg  
Indehaver, Ørnberg Vin

**Der er et stort uudnyttet potentiale i opdyrke vinturismen i Odsherred, mener Anders Ørnberg.**

*Af Lars Bo Axelholm*

Selv på en blæsende novemberdag, har Sjællands Odde noget særligt at byde på.

Solen springer ud gennem hullerne i skydækket og rammer de bølgende bakker. Herude – lige før du rammer Molslinjens færgeleje – skal der drejes fra. For enden af en grusvej venter lange rækker af vinplanter.

Anders Ørnberg og Niels Esbjerg Jensen er makkerparret bag Ørnberg Vin, der sætter

etiketter på noget af Danmarks bedste vin.

*“Odsherred har det helt rigtige klima til at producere vin. Vi har ekstra mange soltimer,”* fortæller Anders Ørnberg, mens vi tager en tur ned mellem rækkerne.

### **EN LANGSOMT VOKSENDE PASSION**

Ørnberg Vin er det, man kan kalde en langsomt voksende kærlighedshistorie.

Salget af Ørnberg Vin går godt. Men det betyder dog ikke, at Anders og Niels er blevet forgyldt. De har stadig begge job ved siden af vinproduktionen.

*“Det har jo ikke på noget tidspunkt været en fed*

forretning. Men jeg er bare passioneret og kan ikke lade være med at lave vin. Jeg har knoklet i 15 år nu. Uden at det har givet anden mening, end at det er lykkedes at lave god vin," siger han.

### **FRA 300 TIL 3000 VINPLANTER**

Ideen om at lave vin, fik Anders Ørnberg, da han som 20-årig besøgte en tysk vinbonde.

*"Lige siden har jeg drømt om at blive vinbonde," siger han.*

De første spæde skridt blev taget, da Anders i 1997 plantede 300 vinplanter på marker tilhørende Anders' bror.

Det var et forsøg.

10 år senere havde Anders sammen med Odsherreds jord og klima bevist, at det kunne lade sig gøre: Anders fik overtalt sin barndomsven Niels til at gå med ind i projektet, og der blev plantet 3.000 vinplanter.

I dag fylder vinmarkerne 3 hektar; det er nok til 14.000 flasker vin.

Og de er solgt, nærmest inden der er puttet etiket på flasken. Derfor bliver arealet fordoblet til 6 hektar. Så man i 2025 kan producere helt op til 30.000 flasker vin.

*"Vi bruger ikke rigtig energi på markedsføring,"* siger Anders Ørnberg og trækker smilende på skuldrene.

Han viser vej til produktionslokalet, hvor der er blanke stålbeholdere og store træfade.

*"Vi er så heldige, at der er mange turister i Odsherred. Når de har besøgt os, og smagt vores vin, så kommer de tilbage igen og igen,"* siger han.

Ud over salg fra vingården, så leverer Ørnberg Vin til 5-6 af de bedste restauranter i Odsherred og lokale gårdbutikker aftager resten.

*"Så ... ja. Vi har ikke noget markedsføringsbudget, for vi får altid solgt vores vin,"* fortæller Anders Ørnberg.

*"Vi har ingen reklamer nogle steder. Vi har ingen brochurer. Og vores hjemmeside, den virker stort set ikke."*

Det er ikke et spørgsmål om manglende vilje.

Det handler simpelthen om at finde tiden til det, erkender han. For selv om man er én af Danmarks bedste vinproducenter, så har Anders Ørnberg stadig et fuldtidsjob ved siden af som underviser på en landbrugsskole.



## NYE DRUER PÅ MARKEDSFØRINGSFLASKEN.

Men med udsigt til en fordobling af produktionen, så får Ørnberg Vin også behov for at tænke i markedsføring, erkender Anders Ørnberg.

Hvad gør Ørnberg Vin, når produktionen bliver fordoblet og salget skal styrkes?

*"Vi skal i hvert fald have en bedre hjemmeside," for der er rigtig mange, der gerne vil vide mere om os og vores historie," fortæller Anders Ørnberg.*

*"Vin er noget, der optager mange folk, og den viden skal vi selvfølgelig sørge for, at de får."*

*"Og så skal vi være mere på de sociale medier. Det har vi ikke været så gode til. Jeg har ikke tid, så det vil vi sætte nogle yngre mennesker til at tage sig af. Så der bliver lagt noget indhold op løbende," siger Anders Ørnberg.*

## FRA HYGGEPROJEKT TIL RIGTIG VINGÅRD

Samtidig med, at der skal skrues op for markedsføringen, så skal der også skabes

bedre rammer for de gæster, der hver sommer besøger vingården.

Der skal laves et rigtigt besøgs- og oplevelsescenter, for interessen er der.

*"Nu handler det om at gå fra hobbyprojekt til en rigtig vingård," siger Anders Ørnberg.*

*"Vi laver en ny vinkælder, så vi får plads til at øge produktionen."*

*"Og så skal vi samtidig lave et sted, der er værd at besøge. De sidste tre somre har vi haft en lille café, og det har været en fin succes. Når folk kommer for at købe vin, så gider de ikke køre igen," griner Anders Ørnberg.*

*"Vi har jo vinmarkerne, og det synes folk, er et fedt sted at hænge ud. De sidder i vinmarkerne og kigger ud over landskabet og tænker 'what ... er vi virkelig i Danmark?'"*

*"Og når de bliver hængende, så kan vi lige så godt servere lidt tapas og vin for dem. Den aktivitet kommer vi til at udvide, for vi kan tiltrække mange flere."*



Anders Ørnberg  
Indehaver, Ørnberg Vin



## TURISTERNE ER VIGTIGE KUNDER

Anders Ørnberg kalder det en gave for Ørnberg Vin, at der er så mange turister i Odsherred Kommune.

*"Turisterne spiller en kæmpe rolle. Især landliggerne. De er vores stamkunder, der kommer tilbage år efter år for at købe en kasse eller tre."*

Som Turisme.nu tidligere har beskrevet, så er landliggerne særligt vigtige for Odsherreds økonomi. Og således altså også for Ørnberg Vin.

Men der er et lille 'aber dabei'.

*"Det er mit indtryk, at sommerhusgæster, der har lejet et sommerhus i en uge eller fjorten dage, er mere opsøgende og mere nysgerrige på, hvad de kan opleve her i Odsherred, end nogle af landliggerne. Der er da landliggere, der ikke aner, vi eksisterer,"* siger Anders Ørnberg.


## STORT POTENTIALE

Ørnberg Vin får gæster i perioden fra påske til efter efterårsferien. Og den indtægtskilde kunne blive endnu større, mener Anders Ørnberg.

*"Der er et kæmpe uudnyttet potentiale for vinturisme i Odsherred,"* siger han.

*"Hvis du lige tæller Røsnæs og Tuse Næs med, så har vi altså 4-5 af Danmarks bedste vingårde her i området. Det er oplagt at lave en vinrute her. For der er så mange vin-entusiaster derude,"* siger Anders Ørnberg.

Spørgsmålet er så, hvem der skal gribe den bold.

Anders Ørnberg erkender, at han ikke selv har tiden til at udvikle en vinturisme-rute. Det kunne i stedet være en opgave, som lå naturligt i det lokale fødevarer-netværk i Odsherred, FIO, mener han. 

## ” *'Learning by doing'* på Lotusgården



Pernille Jarlhof og Lars Winther

**Pernille Jarlhof og Lars Winther har vinket farvel til storbyen for at drive Bed & Breakfast i Odsherred. "Vi lærer noget nyt hver dag ..."**

*Af Lars Bo Axelholm*

*"Det er altså ikke fordi, vi skal være millionærer af at drive det her bed & breakfast," siger Lars Winther, mens vi sætter os ved et langbord i parrets køkken.*

*"Men vi vil bare gerne kunne leve af det, og så er det vigtigste, at vi selv kan følge med."*

*Ægteparret Pernille Jarlhof (53) og Lars Winther (63) har haft halvanden sæson her på Lotusgården Bed & Breakfast, der ligger i et*

*stort sommerhusområde lidt uden for Nykøbing Sjælland.*

*Gæsterne på Lotusgården nyder godt af, at stedet kun ligger et ejendomsmæglerstenkast fra stranden. Stedet råder blot over tre værelser, der deles om toilet og bad. Snart udvides til seks værelser.*

*Set udefra kan det virke svært at skabe en god forretning med så få værelser. Men for parret giver det i den grad mening.*

*"Vi havde sommerhus her i Odsherred, og under corona pendlede vi frem og tilbage fra sommerhuset til vores job i København."*

*"Vi kunne se, at stedet havde været til salg*

*længe, og vi endte med at slå til,” husker Pernille Jarlhof.*

### **NY RETNING I ARBEJDSLIVET**

Parret arbejdede på det tidspunkt begge med kantinedrift på Copenhagen Business School.

Men da coronaen kom, gik kantinen konkurs og blev overtaget af nye ejere. Det gav anledning til at gentænke arbejdslivet.

At overtage Lotusgården var dog ikke kulminationen på flere års drøm om at drive et bed & breakfast. Det handlede om at ‘komme tilbage til rødderne’.

*“Vi var nok kørt trætte i et arbejdsliv med mange ansatte, og trængte til at prøve noget nye. Her på Lotusgården skal det ikke være større, end at vi bare kan stå for det selv,” fortæller Lars Winther.*

Deres planer for Lotusgården B&B om at være i øjenhøjde med gæsterne trækker tråde til deres karriere med at drive kantinerne

for Studenterrådet på CBS. De blev drevet som nonprofit, og den tankegang ligger dybt forankret hos parret i dag.

*“Vi havde en mission på kantinerne, og det var at servere god mad. Ærlighed, kærlighed, dialog og nærhed til gæsterne. Det handlede ikke om at tjene penge. Det hele blev forandret, da kantinerne gik konkurs og den nye ejer kom til med nye forretningsprincipper,” fortæller Lars Winther.*

### **ET LILLE STED**

I dag fortæller de, at den største omvæltning har været at gå fra en stor butik med +60 medarbejdere og årlig omsætning på 50 mio. kr. til et lille sted, hvor fokus er på den meget personlige betjening og service.

Den første sæson kalder de selv en ‘prøvesæson’, da de åbnede forsigtigt i sommeren 2022.



*"Vi overtog en meget gammel ejendom, hvor vi var nødt til at renovere en hel masse."*

Lotusgården skal efter planen have åbent hele året, dog bliver vinteren 2023/24 en undtagelse, da der skal lægges et nyt stråtag på bygningen.

Pernille og Lars understreger, at de gerne vil give gæsterne en personlig oplevelse, når de bor på Lotusgården.

Det store langbord i parrets køkken var egentlig udset som centrum for fælles morgenmad for gæsterne. Men den idé har parret været nødt til at revidere:

*"Du er meget 'på', når du driver et bed & breakfast," siger Pernille.*

*"Og der tog det hele nok en drejning. For vi har indset, at vi også er nødt til at have et sted, hvor vi kan trække os tilbage, så vi får lidt privatliv. Du har brug for at kunne lukke døren og sige 'vi ses i morgen'."*

*"Derfor har vi forladt ideen om fælles morgenmad her ved langbordet i vores køkken. Så i stedet serverer vi morgenmaden i Orangeriet eller i fællesområdet ved siden af."*

## NU MED AFTENSMAD

En anden læring kom ved udgangen af højsæsonen. Når skoleferien er slut, så er det i stedet 'det grå guld' og håndværkerne, der rykker ind på Lotusgården.

Og den kundegruppe gav nye læringer for parret:

*"Gæsterne kom til os og efterlyste steder, hvor de kunne spise aftensmad."*

*"Men uden for højsæsonen er det svært at finde en restaurant, der også har åbent i hverdagene her i området. Det kan jo ikke nytte noget, at vi skal sende dem til et pizzeria. Gæsterne var ret rådvilde."*

*"Så derfor sagde jeg 'ok - vi laver noget mad til jer'. Og det gik bare supergodt," fortæller Lars.*

*"Egentlig var det slet ikke meningen, at jeg skulle til at lave mad igen. Men det er vores aftensmad, som vi får rigtig god feedback på fra gæsterne."*

*"Så nu skal jeg gudhjælpemig til at lære at dyrke grøntsager igen i vores køkkenhave," siger han med et stort grin.*



*“Og en sidegevinst er, at når gæsterne har fået et godt aftensmåltid, så glemmer de, at de har måtte dele bad og toilet,” lyder det fra Pernille.*



### **ARBEJDSGLÆDE I KØKKENHAVEN**

Det har også givet stor arbejdsglæde, at de på Lotusgården har adgang til en kæmpe køkkenhave:

*“Køkkenhaven er helt klar ‘learning by doing’,” siger Pernille.*

I dag er Lotusgårdens køkken selvforsynende med kartofler, squash, tomater, agurker, gulerødder, rabarber, og æbler.

*“Vi er lige blevet færdige, med at sylte alle rødbederne fra køkkenhaven, så vi bør vi have nok til næste sæson.”*

*“Vi bor jo i et slaraffenland i forhold til råvarer. Det er en fed oplevelse at hente råvarer fra haven og planlægge aftensmaden ud fra, hvad der nu er til rådighed.”*

### **SMALL TALK ER EN KUNST**

Hvad har været den største udfordring for jer?

*“For mit vedkommende har det nok været, at jeg har skulle lære at smalltalke,” lyder det ærlige svar fra Lars.*

*“Jeg skulle lige lære at spørge gæsterne, om de har haft en god dag og den slags. I begyndelsen havde jeg det lidt svært med det, men nu er jeg faktisk blevet glad for det...”*

*“Og samtidig har vi været nødt til at lære alt om, hvad du kan opleve her i lokalområdet,” fortæller Pernille.*


*“Selv om vi har haft sommerhus i Odsherred i mange år, så vidste vi jo ikke det hele. Men gæsterne kan sagtens finde ud af at spørge om morgenen, hvad vi synes, de skal opleve i dag. Så det har da givet anledning til lidt lektielæsning og jeg tog et job på turistkontoret, for at blive klogere på, hvad man kan opleve her.”*

Hvad ved I i dag, som I gerne ville have vidst, da I overtog nøglerne til Lotusgården?

*“Vi havde overhovedet ikke nogen erfaring med at drive Bed & Breakfast, så vi har brugt rigtig meget ‘learning by doing’,” siger Pernille.*

*“Faktisk havde vi tænkt os, at alle værelserne skulle bygges om, så de fik eget bad og toilet. Fordi vi tænkte, at der ikke var nogen gæster, der ville dele bad og toilet. Slet ikke efter coronapandemien.”*

*“Men held i uheld, så blev arkitekten forsinket med tegningerne, så vi valgte at nøjes med at male og sætte i stand. Og nu kan vi se, at gæsterne trods alt gerne vil dele bad og toilet,” siger Lars.*

*“Vi troede på forhånd, at det ville blive et kæmpe problem. Men det er altså meget få gæster, der har haft problemer med det.”* 

## ” Mulighederne i Odsherred er min drivkraft



Gitte Klausen

**Det tidligere sindssygehospital er på få år blevet et fyrtårn for turismeudviklingen i hele Odsherred.**

*”Potentialet er så stort, og det er altafgørende at vi skaber synergi i hele området og ikke betragter hinanden som konkurrenter,”* siger idékvinden Gitte Klausen.

I 2018 var Gitte Klausen på rundvisning i det nedlagte Sindssygehospital i Nykøbing Sjælland.

Hun blev vist rundt af en ejendomsmægler, der gennem længere tid havde vist de gamle bygninger frem for potentielle købere - men indtil videre uden held.

Da Gitte Klausen var halvejs gennem rundvisningen med ejendomsmægleren i de nedlukkede hospitalsbygninger og havde set kirken, den gamle hovedbygning, det tidligere

vaskeri og badeanstalten vidste hun, at det her sted skulle hun bare have.

Hun fortsatte rundvisningen og kiggede på brandstationen, snedkeriet og den gamle teatersal. Da de var nået hele vejen rundt stoppede Gitte og ejendomsmægleren op på hjørnet og handlen blev gennemført på stedet.

Gitte Klausen havde nu købt hele bygningsmassen, hvor den første psykiatriske patient flyttede ind i 1915, og den sidste flyttede ud 100 år senere.

I dag har Gitte Klausen erhvervet sig endnu en række bygninger i området, så hun nu har 16 bygninger, hvoraf de 12 er fredede mens de øvrige er bevaringsværdige - i alt over 22.000 m<sup>2</sup> under tag.

*”Der var jo en kirke, så til at begynde med tænkte*

*jeg, det kunne være et sted, hvor man kunne blive gift og holde bryllupper. Men så begyndte tankerne at flyve, og idéen om hele Anneberg Kulturpark tog form,” siger Gitte Klausen.*

Og nu - under fem år senere - er Anneberg Kulturpark for alvor ved at tage form.

Ind i den gamle hovedbygning er rykket 35 arbejdende kunstnere. I samarbejde med kokken Claus Henriksen har Gitte Klausen åbnet to restauranter, hvoraf Restaurant MOTA efter ganske få måneder fik tildelt en Michelin-stjerne.

Der er åbnet to museer, og en række fødevarerproducenter er rykket ind i de gamle bygninger. De producerer alt fra øl brygget på lokale råvarer over økologisk is og fermenterede bælgfrugter til tørret tang og vin lavet på frugt og druer fra Odsherred.

*“Jeg ser Odsherred som et ‘blue ocean’. Der er så ufatteligt mange muligheder heroppe, og det her*

*sted med alle bygningerne og hele historien har så meget potentiale. Men vi er langt fra i mål,”* siger hun.

(Blue Ocean refererer til en strategi, hvor en virksomhed søger at skabe en ny markedsplads eller nyt behov, i stedet for at konkurrere direkte med eksisterende konkurrenter i en eksisterende markedsplads, kaldet ‘Red Ocean’, red.)

## **DRIVKRAFT FOR HELE ODSHERRED**

Anneberg Kulturpark er i dag blevet en drivkraft for turismeudviklingen i hele Odsherred.

Men stedet skaber ikke bare oplevelser for turister og landliggerne - også de lokale har i høj grad taget Anneberg Kulturpark til sig, og får en stolthedsfølelse over at opleve den fokus, der er på Odsherreds unikke natur og alle de gastronomiske muligheder.

*“Jeg ved godt at Anneberg Kulturpark i dag bliver betragtet som et fyrtårn i området, og*



*jeg er meget bevidst om det ansvar, der følger med i forhold til at vi aldrig må lukke os om os selv, men at vi skal blive ved med at styrke hele Odsherred,” siger Gitte Klausen.*

Hun mener, at synergien mellem Anneberg Kulturpark og de andre turismeaktører i området er altafgørende.

*“Vi er ikke konkurrenter,” slår Gitte Klausen fast.*

*“Jo flere spændende muligheder, der er for turister i området, des flere turister kommer der, så vi kannibaliserer ikke på hinanden. Nogle har dog haft lidt svært ved at se den synergi, og siger at jeg ‘stjæler’ deres kunder,” siger hun.*

Ifølge Gitte Klausen er der stadigvæk uendeligt mange uopdyrkede muligheder for at skabe forretning på særligt alle landliggerne, som efterspørger kvalitetsoplevelser for hele familien i landets største sommerhuskommune.

*“Jeg oplevede det mere tidligere, at der var*

*kritiske røster fra lokalområdet i forhold til at Anneberg Kulturpark fik for meget opmærksomhed. Jeg synes ikke, det føles sådan længere, for jeg håber virkelig at de andre aktører i Odsherred nu også kan se at de aktiviteter, vi skaber i Anneberg Kulturpark, giver værdi til hele området,” siger hun.*

Som eksempel nævner hun Landliggerweekenden, som er en weekend sidst i november hvert år, som historisk set er den weekend i Odsherred med færrest sommerhusgæster og lavest omsætning på hele året.

I Anneberg Kulturpark blev der stabledt en weekend for hele familien på benene med kunstudstilling, kreativt værksted for børnene og Store Gløgg-Dag, og det betød eksempelvis at Brugsen i den nærliggende Højby fik en omsætningsstigning på 17% i forhold til samme weekend året før.





Ifølge Gitte Klausen tyder det alt andet lige på, at landligerne nok skal komme op i deres sommerhuse og bruge penge i de lokale butikker, når bare der bliver skabt nogle aktiviteter, der rammer målgruppen.

### **MERE LIV**

*“Én af de største udfordringer ved Anneberg Kulturpark er, at der ikke er nogle lignende steder at læne sig op ad,”* fortæller Gitte Klausen.

Det er ifølge hende én af grundene til, at folk kan have lidt svært ved at forstå, hvad det er for et sted, og det kan være svært at forklare med få ord, hvad Anneberg Kulturpark er for en størrelse, når der er så mange forskelligartede aktører, der hører hjemme i kulturparken.

*“Den strategi, vi arbejder ud fra i Anneberg Kulturpark i disse år hedder ‘Mere liv i Anneberg Kulturpark,’* forklarer Gitte Klausen.

Hun drømmer om flere aktiviteter, der har åbent stort set hele tiden, så der er liv og aktivitet i området hver dag hele året.

*“Lige nu arbejder vi på et galleri, der skal åbne i Kunstnerfløjen og have åbent alle dage. Vi arbejder på flere nye restaurant-idéer, vi har allerede åbnet ét hotel, men der er flere hotelplaner på tegnebrættet og alt, hvad vi gør, peger ind i ‘Mere liv i Anneberg Kulturpark’-strategien,”* forklarer hun.

*“Vi er inde i en opadgående spiral lige nu, og det handler også meget om at finde de helt rigtige aktører i kulturparken, der kan være med til at understøtte, at der altid er aktivitet, selvom helårsturisme nogle gange godt kan føles som lidt af en udfordring heroppe,”* erkender hun.

*“Mit mål med Anneberg Kulturpark er, at man kan spørge alle i hele landet om hvad Anneberg Kulturpark er, og hvor det ligger henne – og de så kender til os eller har besøgt os,”* siger Gitte Klausen.

*“Så vil jeg vide, at vi er i mål,”* slår hun fast.

### **LOKALE UDFORDRINGER**

Gitte Klausen priser sig lykkelig for at hun er blevet taget imod med åbne arme i lokalområdet.

Da hun købte Anneberg Kulturpark, kendte hun stort set ikke Odsherred, og de første nætter hun overnattede i sine nye bygninger, var hun ærligt talt lidt skræmt, for hun kendte ikke nogen, hun kunne ringe til, hvis der nu skulle ske et eller andet.

Men i dag er Gitte Klausen blevet helt tryk ved Odsherred.

*“Én af de store kvaliteter heroppe er, at afstanden til myndighederne er så kort, og folk bakker meget op. Det her ville aldrig have kunnet lade sig gøre i København,”* mener Gitte

Klausen, der fremhæver samarbejdet med Odsherred Kommune, Geopark Odsherred og Visit Odsherred som noget helt særligt og gnidningsfrit.

Hun har ikke meget til overs for de aktører i lokalområdet, som ikke mener, at de er en del af en større sammenhæng i form af Geopark Odsherred, der står for at brande hele området og skabe masser af interesse inden for kunst, fødevarer, natur og kulturhistorie.

En anden udfordring, som Gitte Klausen kæmper med, er, at det er i særklasse dyrt at vedligeholde og restaurere bygningsmassen, der på mange måder er helt outdated.

*"Bare varmeregningen er på flere millioner om året,"* siger Gitte Klausen.

I forhold til restaureringsopgaverne skal der søges en lang række godkendelser og dispensationer inden man fx må vælte en væg eller hænge et lille skilt op, fordi bygningerne er fredede.

*"I takt med at bygningerne lige så langsomt kommer i bedre stand, får vi også flere muligheder for at tiltrække de helt rigtige aktører i parken. Men vi skal passe godt på bygningerne og de historier, de har at fortælle og vores gæster er meget interesserede i historien*



*heroppe, så det skal vi også gøre mere for at fortælle om,"* siger hun.

## POTENTIALT GIVER ENERGI

Et par kokke går småsnakkende hen over den store plæne i midten af Anneberg Kulturpark for at komme fra Restaurant MOTA til Restaurant ERBA med nogle kasser i armene.

Der er håndværkerstøj fra toiletbygningen på hjørnet, og et par kvinder cykler langsomt gennem parken.

*"Vi har bevist, at når vi sætter os noget for, så kan det lykkes at få ting til at ske i hele Odsherred,"* siger Gitte Klausen og nævner Uge 42 som eksempel.

Tidligere var efterårsferien stendød i Odsherred, men med et fokus på børnefamilieaktiviteter og en litteraturfestival er det lykkedes på få år at skabe en uge fyldt med liv og glade gæster.

*"Det er ikke kun os, det tjener at arbejde for at skabe en fed efterårsferieuge. Det er hele området, der bliver løftet, og det er det, vi kan, når et fyrtårn går forrest og viser vejen for de andre,"* siger Gitte Klausen.

Næste skridt for hende er at gøre det samme for vinterferien i Uge 7, for den har traditionelt også bare været mørk, kold og kedelig i Odsherred.

*"Vi kan ikke gøre det alene i Anneberg Kulturpark, men som turismeaktører i Odsherred kan vi gøre rigtig meget i fællesskab."*

*"Om et par år vil vi forhåbentligt grine af at vinterferien før i tiden var stendød, og at ingen gjorde noget,"* siger Gitte Klausen.

*"Odsherred er inde i en fantastisk udvikling i disse år, og det er denne udvikling og al potentialt, der giver mig energi til at fortsætte med at knokle for det her sted hver eneste dag,"* slutter hun. 

” Helt banalt, så ønsker jeg blot at være glad og stolt af det, jeg laver



### Vandkantsdanmark er det fedeste sted at få gastronomiske legekammerater, siger Michelin-kokken Claus Henriksen

TEKST: Martin Hoffmann König

Stjernekok vil han nok betakke sig for at blive kaldt, men vi andre ved han er det. Den prisbelønnede succeskok Claus Henriksen har gjort det igen. Skabt et køkken, som folk rejser langt efter og som Michelin folkene har honoreret med en stjerne. For ham selv er missionen såmænd blot at gøre sine gæster glade.

Kokken Claus Henriksen elsker de lokale ildsjæle. Dem, der har kræset for lækre råvarer på lokale marker og som har sanket særlige svampe eller krydderier fra Odsherreds natur.

Derfor er han blevet hængende, og har ingen planer om at skifte Vandkantsdanmark ud med storbyrestauranter. Dem, der vil opleve hans unikke gastronomiske tryllerier må komme til Odsherred.

43-årige Claus Henriksen har travlt, da vi møder ved hans restaurant i Anneberg Kulturpark, i Odsherred, til en snak om, hvordan man driver gastronomi i Vandkantsdanmark, som kan trække turister i massevis.

Det er godt nok kun torsdag aften, men der er pænt med gæster i begge hans restauranter, men han sætter sig ustressed på den vide bænk foran restauranten og hans nærvær er 100 procent.

I indgangsområdet til hans Michelin restaurant,

Mota, står de synlige beviser på at her er årets restaurant i 2022, her bliver landets bedste dessert lavet og her har Michels verdenskendte spiseguide i juli 2022 fundet anledning til at sende en stjerne afsted. En stjerne, der blev bekræftet i 2023.

Det betyder, at de madkyndige eksperter ved flere lejligheder har vurderet og fundet kvaliteten af restaurantens råvarer, det gastronomiske håndværk, personligheden eller restaurantens udtryk og kvalitet for pengene, aldeles fremragende.

Udover Mota står Claus Henriksen også bag restauranten Erba, der også ligger i Anneberg Parken, og hvor maden er 'Odsherred på italiensk.'

Her er et kæmpe trækplaster restaurantens daglige helle til børnefamilier, hvor de kan købe

lækker hjemmelavet pastaretter til en billig penge.

### **TURISTER KOMMER FOR MAD OG STEMNING**

Claus Henriksen er en vaskeægte stjernekok, selvom han ryster lidt små irriteret på hovedet, når man sætter prædikatet på ham, mens han hører det.

Han har en fortid som kok på toprestauranter som Noma, Formel B, Søllerød Kro og var i 13 år kokken, der fik Dragsholm Slot på det internationale gastronomiske verdenskort, og sikrede slottet en stjerneplads i den prestigefyldte Michelin guide i 2017. En stjerne han formåede at bringe til sin nye restaurant på kun otte måneder.

Da han i januar 2021 stoppede på Dragsholm, gik han hjem og gjorde noget af det han, udover at lave mad, er bedst til.



Foto: Restaurant MOTA



Foto: Claus Starup

Han satte sig ved drejebænken og lavede en hulens masse fantastisk keramik. Det er hans mentale frirum, der hvor tankemylderet kan få et helle, og hans produktion er omfangsrig og af høj kvalitet.

Men drømmen om egen restaurant havde ikke sluppet sit tag i ham, og små 10 måneder efter hans exit fra Dragsholm åbnede han Mota sammen med investor og ejer af Anneberg Kulturpark, Gitte Klausen.

Restauranten ligger i en rød murstensbygning i Annebergparken fra 1915, der oprindeligt var hospitalets forsamlingshus og kantine for de ansatte, og der er plads til 42 spisende gæster.

I 100 år husede Annebergparken et hospital for mennesker med sindslidelser. Her var, og er, smukt, stille og fredet, et sted, hvor

sindslidende mennesker blev bragt ind i dårekister og ofte blev begravet på hospitalets egen kirkegård, når de havde levet deres liv på hospitalet, hvorfra der er et fabelagtigt blik over Isefjorden.

Siden 2018 har store planer og driftige mennesker med gode penge på lommen omskabt området til Anneberg Kulturpark, som i dag har fået succes som trækplaster for turister i massevis.

Både fra landligerne i et af Odsherreds 25.000 sommerhuse og dem, der kommer langvejs fra for at få en gastronomisk storoplevelse i vandkantslandet.

Ifølge VisitDenmark er gastronomi og madoplevelser én af de væsentligste grunde for hver tredje turist til at besøge Danmark, og det kan de mærke på Mota.

### **STOLT OVER SIT HÅNDVÆRK**

Gitte Klausen ejer gennem Anneberg Kulturpark 15 ud af områdets 48 bygninger, og har formået at skabe et unikt kulturlandskab, hvor respekten for historien, for bygningernes særegne karakter og drømmen om at skabe unikke kulturelle oplevelser går hånd i hånd.

I dag er området fyldt med fødevarerproducenter, udøvende kunstnere, hotelvirksomhed og restauranter, der ligger side om side med aktive retspsykiatriske institutioner, boliger for psykisk udfordrede borgere, et ungdomsfængsel og et lukket statsfængsel.

Claus Henriksen kunne uden tvivl rejse verden rundt som chefkok på dyre luksusrestauranter, men i stedet har han bosat sig med kone og to børn i Fårevejle Kirkeby, 20 minutters kørsel fra sine restauranter, og han har gennemtænkte svar klar, når man spørger, hvad der driver



ham.

*"Det er fedt at være herude."*

*"Jeg vil gerne kunne forfølge min passion, og det kan jeg gøre her. Mit succeskriterium er ikke, hvor mange penge vi kan tjene eller hvor mange priser vi kan vinde, men at have glade gæster."*

*"Helt banalt, så ønsker jeg blot at være glad og stolt af det, jeg laver. Det er det allervigtigste. Vi har slet ikke foldet Annebergparken ud endnu, vi har kun fundet knappenålshovedet. Hele høstakken ligger klar til at blive foldet ud. Her er stadig et kæmpe potentiale og venter på at blive forløst,"* siger han.

I juli 2022 havde madsmagerne fra Michelin's spiseguide været tilstrækkelig mange gange på Mota, hver gang med tilfredsstillede smagsløg til at Claus Henriksen fik en stjerne til sin nye restaurant.

*"Jeg kan godt lide de små glemte perler, og det er Annebergparken, så da jeg blev introduceret til området, kunne jeg se mulighederne for at være med til at åbne det op, også for gæster, der kommer langvejsfra. Jeg elsker at se, hvad der*

*gemmer sig bag døren. Bussen er nu parkeret her, og så er det bare om at køre fremad. Det er virkelig interessant og spændende, og jeg kan se, at der nu begynder at komme temmelig mange besøgende udefra. Planen var ikke, at vi skulle have en Michelin stjerne. Jeg ville bare lave en rigtig god restaurant, og vise hvad vi og området kan, men selvfølgelig glæder det mig, for vi spiller jo med for at være de bedste"* siger han og fortsætter:

*"Jeg kan ikke lide at tale om, hvor dygtig jeg er. Jeg ser mere mig selv som en hårdtarbejdende myre, der har det mål at gøre folk glade."*

*"Jeg drømmer ikke om at eje 50 restauranter, men jeg erkender, at jeg er en arbejdsnarkoman, og jeg ved også godt, at jeg ikke kan få noget ud af tingene, hvis ikke jeg er omgivet af ildsjæle. Dem finder jeg her, og det tror jeg også fascinerer turister udefra."*

## **FAMILIEN SKAL MED PÅ REJSEN**

Når man kender til hans tilknytning til lokalområdet, så har man også mødt Claus Henriksen i mange forskellige sammenhænge.

Som dommer ved Grand Cru-kåringerne af de bedste Lammefjords gulerødder, som makrelgriller ved de årlige makrelfestivaler på Odden eller andre steder, hvor han har givet en hånd til lokalsamfundet.

Claus Henriksens høje gastronomiske niveau har kun gjort ham endnu mere kendt og efterspurgt. Der er mange der gerne vil lege med. Derfor skal han dagligt tage stilling til, hvordan han bruger sin tid bedst muligt.

*"Jeg modtager så mange gode ting fra lokale vinmagere, kødproducenter og andre, så jeg føler også, at jeg skal give igen, når lokalsamfundet spørger."*

*"Jeg må dog erkende, at jeg ikke længere kan deltage i lige så mange ting som før. Skal jeg i dag vælge om jeg skal stå og grille makreller eller være sammen med mine børn, så vælger jeg naturligvis mine børn. Det er ikke for at virke arrogant, men fordi jeg er blevet nødt til at prioritere langt skarpere end før."*

For nylig var Claus Henriksen i Grønland for at lære fra sig om at bruge lokale råvarer, derefter på Bornholm til dessertkonkurrence og mange andre kalder. Men han tager helst kun afsted, når familien kan komme med.

*"Hvis ikke jeg kan have min familie med, så kan det ikke betale sig for mig. Jeg vil gerne være en stor succes, inden for de rammer jeg har, men jeg har kun 24 timer i døgnet, og det er helt afgørende for mig, at jeg aldrig glemmer, at min familie altid står bag mig."*

### **HAR FÅET TØRRE KOKKEFØDDER**

En god stegt grillpølse. Sådan lyder det måske lidt overraskende svar, når man spørger Claus Henriksen om hans yndlingsspise.

Masser af kød og struktur, og så skal de være lokalt producerede. Til gengæld er hvidløg og ramsløg stort set no go i det køkken Claus Henriksen ønsker at stå for.

Ramsløgene efterlod han på Dragsholm Slot,



Foto: Signe Goldmann



Foto: Signe Goldmann

som han siger. Det er her, de hører naturligt til.

*"Det med ramsløg gider jeg ikke mere. Der er ikke naturligt ramsløg i denne del af Odsherred. Jeg kan egentlig slet ikke lide det og alle andre bruger det."*

*"Man kan købe ramsløg i Rema1000, og så gider jeg altså ikke servere det. På slottet (Dragsholm, red.) var det naturligt, for de har det på deres marker. Jeg har nu bevæget mig mere nordpå, og er gået fra Lammefjorden ind på land mod Nykøbing Sjælland, så jeg har fået tørre fødder. Her er der ikke ramsløg, men jeg fastholder min stil med et grøntsagsbaseret køkken, suppleret af kød og fisk,"* siger han og fortsætter:

*"I hjernen arbejder jeg 24 timer i døgnet, og det er ultravigtigt, at jeg er til stede i min restaurant.*

*Det kan godt give lidt dårlig samvittighed i forhold til familien. Derfor gjorde det mig også ekstremt glad, da min toårige datter forleden kom hen til mig og sagde: Far du har en rigtig god restaurant. Det er fandme succes. Der bliver jeg virkelig glad, for det kan jeg bruge til noget."*

Vandkantsdanmark har med Mota fået en blivende stjerne, og Claus Henriksen slår da også fast, at det for ham også er et mål at vise, hvad området formår, og han glæder sig over, at der i Odsherred er to restauranter med en stjerne i Michelin guiden, for det giver turister og andre en god anledning til at blive hængende i Odsherred.

## **FREMTIDEN KAN SAGTENS BLIVE MED KØD**

Claus Henriksen er fuldt klar over, at nutidens gastronomi kræver et godt blik for grøntsager, urter og bæredygtighed, men når han kigger i den gastronomiske krystalkugle, så kan han snildt få øje på noget med kød.

*"Der er ingen tvivl om, at det at spise mindre kød er kommet for at blive, men hvis jeg skulle drømme om et eventyr mere, så kunne det sagtens handle om kød."*

*"Vi skal ikke glemme, hvor vi kommer fra, og jeg kan sagtens se for mig, at kød kunne danne rammen om det næste eventyr. Det er jo ikke ensbetydende med store røde bøffer hver dag. Men jeg drømmer om et sted, hvor der serveres kød. Når man spiser kød i fremtiden, så skal det virkelig være i orden. Det handler både om dyrevelfærd, det skal være slagtet rigtigt, det skal modne og hænge rigtigt, og smage vildt godt. Det skal være kød, som man ikke spiser hver uge, måske ikke engang hver måned. Det skal være dyrt, men det skal gøres helt rigtigt, for når man ikke spiser ret meget kød, så skal det fandme smage godt. Det vil folk helt sikkert også gerne rejse efter,"* siger han. 🇩🇰

## ” Ind i mellem holder jeg fri om mandagen ...



**Mogens Bentsen er den travle ildsjæl bag Sidinge Gårdbutik, som du kan møde i denne udgave af artikelserien Maskinrummet.**

*Af Lars Bo Axelholm*

Få timer før det aftalte tidspunkt for interviewet dukker der en sms op fra Mogens Bentsen.

*”God morgen Lars Bo. Kan vi rykke vores aftale et par timer? Der kommer et større regnvejr, og jeg har en stor levering, som skal ind i tør tilstand ...”*

Den korte sms er et ganske godt billede på den arbejdsiver, som Mogens Bentsen, indehaver af Sidinge Gårdbutik lægger for dagen.

*”I den her uge har jeg været på arbejde ved 5-tiden om morgenen. Og jeg går sjældent hjem før 18.30,”* fortæller han, mens vi et par timer forsinket drikker en hjemmelavet juice på kontoret bag Sidinge Gårdbutik.

### **VERDENSBERØMT I ODSHERRED**

Gårdbutikken i Sidinge, der ligger cirka halvvejs mellem Vig og Egebjerg, er verdensberømt i Odsherred og omegn.

På hylderne er alverdens delikatesser: Hovedattraktionen er et stort udvalg af ost. Men også pølser og kød fra slagteren i Asminderup trækker kunder til.

Og så det enorme potpourri af hjemmelavede produkter, som hasselnød dressing, æblesmør og Sidinge Sennep trækker især landliggerne – sommerhusejerne – i Odsherred til butikken.

*“Vi har aldrig haft så travlt, som vi har haft i den her sommer,”* fortæller Mogens Bentsen.

Han er tredje generation på gården. Både hans far og farfar var frøavlere. Tilbage i 1986 tog Mogens Bentsen sammen med hustruen Jette beslutningen om at satse på en gårdbutik. Og siden er det gået stærkt.

I dag har man – ud over gårdbutikken – også egen produktion af bl.a. saft, marmelade, sennep o.m.a., baseret på egen avl og lokale råvarer fra Odsherred.

*“Når det regner, som det har gjort i sommer, så vil folk i sommerhusene gerne forkæle sig selv.”*

*“Så kommer de hele familien og går på opdagelse i butikken. Vi kan simpelthen se, at de bliver længere, når det er dårligt vejr. Så det er jo godt for forretningen,”* siger han med et smil.

Mogens Bentsen har sit eget bud på, hvorfor sommerhusfolket i stor stil lægger vejen forbi gårdbutikken:

*“Det handler jo om oplevelsen. Man får en helt*

*anden oplevelse her på gården end man ville gøre, hvis vi lå på hovedgaden i Nykøbing. Det vil folk gerne køre efter,”* siger han.

Udenlandske turister fylder ikke meget

Det er først og fremmest landliggerne, der finder vej til Sidinge Gårdbutik. De udenlandske turister, der trods alt kommer ind i butikken, er ikke så flittige til at svinge kreditkortet.

*“Tyskerne bruger ikke mange penge. Til gengæld gør hollændere og særligt nordmændene,”* siger Mogens Bentsen.

Sidinge Gårdbutik tapper ind i den øgede interesse for lokalt producerede fødevarer. Sådan som vi på Turisme.nu har fortalt om, så arbejder man bl.a. også på Lolland-Falster og på Ærø om at løfte den lokale fødevarerproduktion.

Den indsats har man i Odsherred taget hul på for mange år siden med etableringen af FIO – fødevarerproducenter i Odsherred.

Og det netværk har en enorm værdi, mener Mogens Bentsen.

*“I mange år har vi været omkring 10 medlemmer af netværket, men nu er vi snarere omkring 25. Og det er rigtig godt med samarbejdet, hvor vi små producenter kan understøtte hinanden.”*



## MANUELT ARBEJDE

Ude i produktionshallen viser Mogens Bentsen et stort produktionsanlæg frem.

Her kan produceres bl.a. saft og marmelader. I et rum ved siden af står palle efter palle med friskplukkede æbler.

*"Ja, vi skal så lige have skrællet 2-3 tons æbler med Tante Huldas æbleskræller,"* siger Mogens Bentsen med et grin.

Sidinge Gårdbutik har fået leverancen af marmelade til Café Korn's 10 butikker på Sjælland. Så nu skal det også være slut med at skrælle æbler med håndkraft:

*"Nu har jeg taget beslutningen om at investere i en æbleskræller. Den kan klare 600 æbler i timen, men den koster altså også 48.000 kr."*

## BESVÆRLIGT BUREAUKRATI

Når Mogens Bentsen skal udpege, hvor han virkelig trives, sender han et blik mod det lille

produktionskøkken, som ligger ved siden af hans kontor.

*"Jeg synes jo, det er mega-spændende, når vi står ude i køkkenet og forsøger at finde en opskrift på hjemmelavet marmelade med havtorn. Det elsker jeg."*

*"Men hvis du spørger mig, om jeg ville gøre det hele om igen, så vil jeg nok svare nej. Noget der virkelig dræner mig, er den meget omfattende kontrol og det bureaukrati, du skal opfylde, når du har med fødevarer at gøre. I dag har vi et rigtig godt samarbejde med kontrollanten fra Fødevestyrelsen, men vi har tidligere haft at gøre med nogle kontrollanter, der absolut var svære at danse med,"* fortæller Mogens Bentsen.

*"Og så er det altså heller ikke særligt spændende at skulle bruge mange timer på at reparere et tappeanlæg, bare fordi noget er gået i stykker."*

## LANGE DAGE

Man skal ikke have været i selskab med Mogens





Bentsen i mere end et par minutter, før man er overbevist om, at manden lige har et ekstra gear i forhold til alle andre.

*"Hvornår jeg holder fri? Ja, det gør jeg indimellem om mandagen,"* siger han med et lille suk og en stemme, der afslører, at han nok arbejder for meget.

*"Jeg er også blevet for gammel til det her. Jeg fyldte 70 år i maj. Men jeg nyder det jo, når jeg får et kram fra vores samarbejdspartnere og møder glade gæster i butikken,"* siger han.

Hvordan forener du arbejdsliv og privatliv i din travle hverdag?

*"Det er også at balancere på en knivsæg,"* erkender Mogens Bentsen.

*"Heldigvis så er min hustru med her i butikken, så vi går sammen hver dag. Hvis hun havde haft et arbejde ude i byen, så havde vi ikke set meget til hinanden."*

*"For 20 år siden købte vi et sommerhus ved Isefjorden. Det er bare seks kilometer væk, men for mig er det som at komme til et andet land. Vi er simpelthen nødt til at tage væk, hvis jeg skal holde rigtig fri,"* siger Mogens Bentsen, inden han må videre til et nyt møde. 