

BRØDFESTIVAL PÅ SKÆRTOFT MØLLE®

Skærtoft Mølle afholder brød- og madfestival på Skærtoft ved Fynshav den 5. og 6. september 2009. Festivalen åbnes af Jørgen Mads Clausen, Danfoss, og henvender sig til alle madelskere med hang til økologiske kvalitetsprodukter. Her vil være smagsprøver fra nogle af Region Syddanmarks bedste øko.producenter, ligesom kokke- og ernæringsassistentelever fra EUC-Syd vil bage, brase og grille smagsprøver til alle besøgende.

Økologiske producenter holder traditionen tro åbent hus første weekend i september. Med den kommende brødfestival gør Skærtoft Mølle derfor op med fordommen om, at gastronomi, kvalitetsfødevarer og unikke fødevarerevents kun findes i de store byer.

"Vi har så mange kvalitetsprodukter her i vores del af Danmark, og vi har så mange gode historier at fortælle om både produkter og producenter – så derfor synes vi, at tiden er kommet til at vise det hele frem på én gang", fortæller Marie-Louise Risgaard fra Skærtoft Mølle. Sammen med sine forældre, Hanne Risgaard og Jørgen Bonde, er hun arrangør af festivalen.

Gode historier er altså ét af nøgleordene for de to dage, hvor der er festival på Skærtoft Mølle. Men i virkeligheden er det hele tre begivenheder, som fejres i weekenden den 5. og 6. september:

- 5-års jubilæum for Skærtoft Mølle
- Indvielse af det nyrenoverede 1800-tals bagehus, "e Bach Hus" og den store, gammeldags træfyrede stenovn, hvor der fremover skal bages brød på Skærtoft.
- Brød- og madfestivalen med Møllens Marked og konkurrencer om "verdens bedste hotdog" og "verdens bedste perle-otto".

Om jubilæet

Den 1. juni 2004 blev de første paller med fem forskellige typer mel sendt af sted med fragtmanden fra Skærtoft til Irma-butikker i København. Udgangspunktet for melproduktionen var det økologiske landbrug på Skærtoft. De 5 år, der er gået siden, har møllen hvert år både udvidet sortimentet og kundekredsen, så der fra dette efterår er 28 produkter på hylderne i forretninger landet over - bl.a. i Kvickly og SuperBrugsen. I løbet af de 5 år siden møllens start, er aktiviteterne på Skærtoft også blevet udvidet med Staldkøkkenet, som anvendes til bage- og madkurser.

Om "e Bach Hus"

Med genopbygningen af en stor træfyret stenovn i det gamle bagehus på Skærtøft, er der gået en stor drøm i opfyldelse for ejerne på gården. Ovnen er fra midten af 1800 tallet, men blev i 1960'erne slået i stykker. Med hjælp fra arkitekt John Kronborg, der bl.a. arbejder for KulturarvStyrelsen, samt byggefirmaet Claus Witte, hvis speciale er restaurering af bevaringsværdige bygninger, er stenovnen nu genopbygget og står klar til at blive bagt i til festivalen.

Om Festival, Møllens Marked, og gastronomiske konkurrencer

ILD er et gennemgående tema på brød- og madfestivalen. Ilden skal bruges, for at der kan brases, bages og grilles for festivalgæsterne. Det sker i tæt samarbejde med kokke- og ernæringsassistentelever fra EUC-Syd. Råvarerne til smagsprøverne leveres af de økologiske producenter, som udstiller på Møllens Marked. Kom f.eks. og smag Ålbæks pølser, økologisk øl fra Ørbæk bryggeri, ditto vine fra Wohlenbergs Vinhandel, økologiske kyllinger fra Sødam, økologisk rabarberkompot og chutney fra Lars Skytte, økologisk marmelade og relish fra Nicolas Vahé - og meget mere. Børnene får mulighed for at bage pandekager og snobrød over åben ild, samt - ikke mindst - at lege i en vaskeægte halmballelabyrinth. Festivalen får desuden besøg af Danmarks yngste kvindelige fårehyrde, Anne Mette Guld, som med får og hyrdehunde vil give gæsterne en helt særlig oplevelse.

Konkurrence med Jens Peter Kolbeck i spidsen

Eleverne fra EUC-Syd skal igennem to konkurrencer. Lørdag skal de dyste om at fremstille 'verdens bedste hotdog' og om søndagen 'verdens bedste perle-otto' med perler fra Skærtøft Mølle. Konkurrencen ledes af Jens Peter Koldbeck, som bl.a. har en sølvmedalje fra Bocuse d'Or, kokkenes verdensmesterskab, og i en årrække var kok hos Dronningen.