

## Program

### Aktiviteter begge dage

- Møllens marked m. smagsprøver og salg, incl. salg af friske brød fra stenovnene
- Salg af kaffe + brød
- Salg af pølser og brød fra grill
- Pandekagebagning for børn
- Snobrødsbagning
- Halmballelabyrinth
- Rundvisning i mølleri og "e Bach'hus"
- "Spidstegning af dyr", salg af anretning, når dyret er færdigstegt
- Demokøkken
- Kokke- og ernæringsassistentelever fra EUC-Syd er i demokøkkenet for at lave smagsprøver, bl.a. hjemmelavet is, frugttærter, mælkemarmelade, canapeer og suppe.
- Opvisning med får og hunde ved fårehyrde Anne Mette Guld

### Lørdag den 5. september

#### Kl. 10.00

Officiel åbning af festivalen, Møllens Marked og "e Bach'hus" ved Jørgen Mads Clausen, Danfoss

#### Kl. 10.30

Opstart af konkurrencen "**Verdens bedste hotdog**". Konkurrencedeltagerne er kokkeelever og ernæringsassistentelever fra afgangsklasser på EUC-Syd. Dommer: **Jens Peter Kolbeck**, gastronomisk konsulent, kok, vinder af sølvmedaljen ved Bocuse d'Or i 1993.

#### Kl. 11.00

Rundvisning i mølleri og "e Bach'hus"

#### Kl. 14.30

Opvisning med får og hunde ved fårehyrde Anne Mette Guld fra Havervadgård

#### Kl. 15.00

Det spidstegte dyr parteres og spises

#### Kl. 15.30

Konkurrencens vindere kåres

#### Kl. 16.00

Festivalen lukker

## Søndag den 6. september

### Kl. 10.00

Festivalen åbner

### Kl. 10.30

Opstart af konkurrencen "**Verdens bedste perleotto**". Konkurrencedeltagerne er kokkeelever og ernæringsassistentelever fra afgangsklasser på EUC-Syd. Dommer: **Jens Peter Kolbeck**, gastronomisk konsulent, kok, vinder af sølvmedaljen ved Bocuse d'Or i 1993.

### Kl. 11.00

Rundvisning i mølleri og "e Bach'hus"

### Kl. 14.30

Opvisning med får og hunde ved fårehyrde Anne Mette Guld fra Havervadgård

### Kl. 15.00

Det spidstegte dyr parteres og spises

### Kl. 15.30

Konkurrencens vindere kåres

### Kl. 16.00

Festivalen slutter

## Om Jens Peter Kolbeck

Gastronomisk konsulent Jens Peter Kolbeck er uddannet kok og har haft en glørværdig karriere i både ind- og udland. I sit professionelle liv har han været ansat på seks 3-stjernede Michelin restauranter i Frankrig, og har blandt meget andet været køkkenchef på Kong Hans i København og ved Hendes Majestæt Dronningen. Han er udmærket med en lang række diplomer og hædersbevisninger, men det kan særligt fremhæves, at han fik sølvmedalje ved Bocuse d'Or, kokkenes verdensmesterskab, i 1993.

I dag arbejder han som gastronomisk konsulent, hvor han coacher virksomheder, restauranter og unge kokke, der deltager i verdensmesterskaberne i Lyon i Frankrig.

## Om udstillerne på Møllens Marked

### Aalbæk Specialiteter

Aalbæk Specialiteter er Danmarks største producenter af økologiske kødpålægsprodukter. Denne position er opnået ved en kompromisløs holdning til valg af de bedste råvarer samt gennemført håndværk. Denne tilgang har frembragt en lang række af prisvindende produkter, der eksporteres til adskillige lande.

### Havervadgård

Havervadgård er en marskgård der kan føres tilbage til 1600-tallet. Gården drives økologisk. Her opdrættes der økologiske lam og leveres økologisk mælk. Får og køer græsser i marsken hvor de bl.a. æder det specielle mineralholdige annelgræs.

### Honning fra Helved

Villy Ernst har sammen med sin kone Else et antal bistader, som bl.a. står på Skærtøft. Honningen slynges i juni og juli, og er samlet fra pil, forårsblomster, frugttræer, kløver, lind og sensommerblomster.

### Høstkassen

Søstre Helga og Ingeborg leverer økologisk frugt og grønt til abonnenter i Sønderjylland. Den økologiske kasse leveres hver 14. dag. Høstkassen sælges i forskellige størrelser og med forskelligt indhold, og der er altid vedlagt opskrifter og informationer om indholdet.

### Lars Skyttes Gartneri

Hos Lars Skytte har de i de sidste 30 år beskæftiget sig med økologisk jordbrug og drevet eget økologisk gartneri i godt 20 år. Inden for de seneste år er produktionen blevet specialiseret i bl.a. asparges, bladselleri, salat og – ikke mindst – vinrabarber. Lars Skytte har samarbejdet med bl.a. Surhs Seminarium om at udvikle en "rabarber-serie", som omfatter kompot, chutney og saft.

### Naturmælk

Flere sønderjyske økologiske landmænd drømte i 1980-erne om at stifte NATURMÆLK, et lille, selvstændigt økologisk andelsmejeri, hvis arbejdsfilosofi skulle bygge på en gammelt indiansk læresætning *'Vi har ikke arvet jorden efter vore fædre, men lånt den af vore børn'*. I 1994 blev NATURMÆLK en realitet. Den økologiske mælk fra mejeriet behandles - fra ko til karton - så skånsomt som muligt. Mælken afhentes i gammeldags tankvogne med langsomme indvejningspumper, og på mejeriet fastholdes den skånsomme og langsomme behandling. NATURMÆLKs fokus på at fremstille kvalitetsprodukter er blevet anerkendt flere gange, bl.a. med den økologiske guldmedalje i 2006, og i efteråret 2007 vandt NATURMÆLK Mejeribrugets Gourmetpris for den helt specielle hø-ost.

### **Nicolas Vahé**

Nicolas Vahe er født og opvokset i Nordfrankrig. I år 2000 blev han ansat på Falsled Kro som konditorchef. Siden 2003 har han været ansat som konditorchef på Fakkkelgaarden i Kollund. Han er uddannet konditor fra en 3-stjernet Michelin restaurant i Frankrig og er desuden chocolatier-uddannet hos chokoladefirmaet Daniel Giraud Valence. I dag har han startet sin egen virksomhed, hvor han laver specialiteter efter egne opskrifter. Sideløbende hermed holder han foredrag og arrangerer en bred vifte af kurser.

### **Gitte og Frode Lehmann**

Gitte og Frode Lehmann har gennem mange år haft økologisk landbrug med 100 malkekøer samt en nyere anlagt frugtplantage. Her dyrker de forskellige sorter af æbler, pærer, blommer og nødder. Desuden har de et overvældende stort figentræ, som i sæsonen leverer saftige, søde og velsmagende figer.

### **Sødam økologiske fjerkræ**

Sødam er en gammel marskgård beliggende lige syd for Møgeltønder. Hans og Elin Johnsen købte Sødam med tilhørende 43 ha i 1994, og lagde gårdens drift om til økologi i 1997. I 2000 blev svinestaldene indrettet til kyllingeproduktion. Samtidigt konstruerede Hans seks mobile hønse-stalde hver på 150 km<sup>2</sup>. I dag produceres både kyllinger og kalkuner på Sødam. Hans og Elin har modtaget flere hædersbevisninger for deres kvalitetskyllinger.

### **Urteteket**

Urteteket producerer økologiske kosttilskud, urteteer, urtesalte og krydderier. Deres produkter er hovedsageligt baseret på planter, de selv dyrker i marken.

### **Wohlenberg**

Wohlenberg er en specialbutik i Sønderborg, der sælger alt inden for kaffe, te, specialøl, lakrids, pibetobak, cigaretter, chokolade samt andre specialiteter fra hele verden. Vinlageret i baggården byder på mere end 10.000 flasker vin samt en god faglig betjening.

### **Ørbæk Bryggeri**

Niels og Nicolai Rømer overtog bryggeriet i 1997. Siden har de arbejdet for at fremstille økologiske produkter. De producerer i dag primært øl, men har også en spændende serie af sodavand og juice, der føres under navnet NaturFrisk – og senest er de begyndt at producere cider.

### **Skærtøft Mølle**

Hanne Risgaard er sammen med sin mand Jørgen Bonde ejer af Skærtøft Mølle. Skærtøft Mølle er et mølleri med økologi og kvalitet i fokus. Mølleriets maler på langsomtgående stenkværn og sætter en ære i at bruge hele kernen for dermed at udnytte de naturgivne værdier fra kornet. I 2005 fik de tildelt en Guldsnegl af SlowFood Danmark for 'mel af højeste kvalitet'. Deres perlespelt har SlowFood Danmark tildelt et hædersdiplom, i 2006 blev deres fuldkornshvedemel tildelt den 'Økologiske Guldmedalje', og i 2009 fik Skærtøft Mølle Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom for deres kornprodukter.

Skærtøft Mølle vil fra udgangen af september i år have i alt 28 produkter i sit sortiment. Blandt de nye produkter er to müsliblandinger og to grødblandinger. Disse produkter er blevet til i et tæt samarbejde mellem Skærtøft Mølle og kokken Mikkel Maarbjerg. Mikkel har tidligere sikret sig stjerner i Michelin Guiden til sine to restauranter Kommandanten og Ensemble. I dag har han, sammen med kollegaen Nikolaj Kirk, det gastronomiske studie Kirk+Maarbjerg.