



LOLLAND
Muld
FALSTER

JORDENS BEDSTE FØDEVARER

Velkommen til Muld Lolland-Falster!

I denne brochure møder du en perlerække af virksomheder, der lever af at dyrke, udvikle, bruge, sælge, spise og nyde de lækre fødevarer, som dyrkes overalt på Lolland-Falster.

Det er dette netværk, som vi kalder for Muld Lolland-Falster.

Til daglig tænker man måske ikke over det, men faktisk har Lolland-Falster, eller Sydhavsøerne, som vi også kaldes, altid været et fadbur af mad og ressourcer til resten af landet.

Falster og Lolland har noget af Danmarks bedste og fedeste muld og derfor perfekte betingelser for madproduktion, madoplevelser og livsnyderi.

Her er regn og blæst i passende mængder, men også flere solskinsti-

mer og mildere klima end de fleste andre steder. Her er skov, strand og marker, søer og vandløb, herregårde og små, hyggelige byer, med havne og udsigt til havet - de perfekte omgivelser for gastronomiske overraskelser.

Vi har samlet en fin buket af repræsentanter for dem, der lever af jorden i denne brochure.

Den første del præsenterer en række restauranter og spisesteder, der alle lægger vægt på den lokale produktion og forankring. De er vigtige for lokalsamfundene og har stor lokaløkonomisk betydning, og så laver de virkelig lækker mad.

Den anden del præsenterer en række producenter, der er lige så vigtige for det lokale mad-kredsløb. De dyrker jorden og frembringer fødevarer

med en passion, der kan mærkes og smages. Uden dem var der ikke noget Muld Lolland-Falster.

Fælles for dem alle er, at de bruger de lokale ressourcer til at skabe nye, lokale værdier. De skaber fornøjelse og arbejdspladser og fremmer lokal kultur og lokale produkter. Det er et sundt og bæredygtigt samarbejde, som alle har gavn af.

Vi håber, at du vil blive inspireret til at besøge os og tage for dig af retterne på Lolland-Falster!





INDHOLD

SPISESTEDER / OPLEVELSER

	SIDE
Bandholm Hotel	6
Café Vin og Brød	7
Cocomarie	8
Den Gamle Digegaard	9
Den Gamle Gaard i Stubberup	10
Den Grønne Verden, Søllestedgaard ..	11
Engestofte Gods.....	12
Flintehuset	13
Fuglsang Herregaard	14
Godstedlund	15
Hotel Saxejøbing og Gårdbutik	16
Kaffetår'N	17
Lungholm Slot.....	18
Ny Kirstineberg Gods	19
Oreby Kro	20
Sakskjøbing Madskole	21
Pitstop Idestrup	22
Pomle Nakke Traktørsted	23
Postholderens Sted	24
Restaurant Fjorden	25
Restaurant Gonzalez Feilberg	26
Restaurant Najaden	27
Restaurant Surt & Sødt	28
Restaurant Ö	29
Thorlin Spisested	30
Restaurant Skipperly	31
Vindeholme Slot.....	32

PRODUCENTER

	SIDE
Alsø Gårdbutik	36
Bryghuset Riis	37
Dalbakkegaard	38
Ellekær's Biavl	39
Engdigegaard	40
Falster Destilleri & Bryghus	41
Fejø Cider	42
Fejø Frugt	43
Fra Fejø	44
Frederiksdal Kirsebærvin	45
Gårdbutikken Marielyst	46
Hideaway Vingård	47
Hvidkildegaard Økologi	48
Juels Bryg	49
Kernegaarden Fejø	50
Krenkerup Bryggeri	51
Lammehave Økologi	52
Lindhøjs Dexter	53
Lollandsgrisen	54
Lolle Frugt	55
Møllergården	56
Pasta Principato	57
RO'UM	58
Slotsbjerg Biavl.....	59
Stinelund Vin	60
Syltegaard Gårdbutik.....	61
Tokkerupgaard	62

	SIDE
Vindrue delikatesser	63
Østergaard Vinmageri	64



Forsidefoto: Andreas Vejlstrup.
Den Grønne Verden, Søllestedgaard



Bandholm Hotel

Hotel, restaurant og wellness



Unikke ophold med stil, havudsigt og gastronomi er, hvad du får på det 4-stjernede hotel fra 1886.

Bandholm Hotel er kendt for lokal gastronomi i særklasse, hvor råvarer dyrket i Lolland-Falsters gode muld har en prominent plads.

Et stenkast fra hotellet kan du få fornyet energi til hverdagen med en eksklusiv oplevelse i wellness, hvor afslapning og forkælelse er i højsædet.

Det historiske hotel emmer af nostalgi og charme med værelser, der har et dejligt lysindfald samt havets ro og idylliske natur lige uden for døren.

Hotellet er i 2017, 2018 og 2019 blevet kåret som Danmarks bedste hotel af TripAdvisor.



Havnegade 37, 4971 Bandholm
Tlf. +45 2844 5000
www.bandholmhotel.dk

Café Vin og Brød

En særlig butik i hjertet af Maribo

Butikken har både bageriudsalg, café samt vinbutik. Hos os har vi stort fokus på de lokale produkter og søger hele tiden ny inspiration og leverandører fra Sydhavsøerne, som vi kalder Lolland-Falster.

Brødet køber vi af det prisvindende bageri, Pabst Bakery. Æg og kylling til vores simreretter er fra Dalbakkegårds fantastiske fjerkræ. Øllet er fra Krenkerup Bryggeri, og kirsebærvinen er fra Frederiksdal. Cider, marmelade og pasta er alle kvalitetsprodukter fra Fejø. Og sådan kunne vi blive ved.

Vi elsker vores dygtige, lokale producenter, og har deres produkter både på menukortet og på hylderne i butikken. Vi synes, at man kan smage passionen for håndværket.

Vinene i butikken er fra "2010 Vin &

Velsmag". Menukortet er det rustikke landkøkken, når det er bedst.



Torvet 1 C, 4930 Maribo
Tlf. +45 3014 9992
www.cafevinogbrod.dk

Cocomarie

Sanselig velsmag og stilfuldt ambiente



Cocomarie byder til bords i det gennemrenoverede, 100 år gamle husmandssted ved Guldborg Camping.

Med gode råvarer, stilfuld indretning

og opmærksom service deler vi her glæden ved god mad med vores gæster.

Vores lille gastro-restaurant serverer moderne crossover køkken og kreativ husmandskost. Egne ideer og opskrifter – inspireret af det bedste fra vores mange år i udlandet – danner rammen for vores hjemmelavede kompositioner af friske grøntsager, lokalt, økologisk oksekød, frisk fisk, masser af krydderier fra vores urtehave, smør, fløde, vin og meget mere. Vegetarisk og glutenfri er også muligt.

Alle kaffespecialiteter laves på friskristede bønner. Dertil byder vi hjemmelavede lagkager, tærter og desserter.

I sommerferien også morgenmad/brunch - se mere på vores hjemmeside.



COCOMARIE
Bistro • Café

Guldborgvej 143, 4862 Guldborg
Tlf. +45 5151 7787
www.cocomarie.dk

Den Gamle Digegaard - mærk sandet og bliv et par dage



Den Gamle Digegaard byder Dem velkommen i de gamle stråttækte bindingsværksbygninger, der rummer spændende kapitler fra Lollands historie.

Beliggende lige bag diget, kun få skridt fra Østersøen med en af de bedste badestrande på Lollands sydkyst. Her er der rig mulighed for en badeoplevelse, fiskeri samt en dejlig gå- eller cykeltur på den nykårede

Europas bedste cykelrute – Østersøru-
ten N8.

Med Østersøen for døren er friske fisk
en naturlig råvare. Stegte ål med tilbe-
hør har altid været kroens specialitet.

Vi har også et stort udvalg af røgvarer,
naturligvis fra lokale fiskere, der kan
tages med hjem eller nydes på stedet,
gerne med Digegaardens egen bryg.

Smid skoene, mærk sandet mellem
tæerne og bliv et par dage.



Den gamle Digegaard

Diget 1, 4983 Dannemare
Tlf. +45 5494 6040
www.dengamledigegaard.dk

Den Gamle Gaard i Stubberup

Hyggelige faciliteter i landlig idyl

Den Gamle Gaard ligger idyllisk på Lollands sydkyst, en lille gåtur vest for Nysted, som er en af Danmarks ældste og hyggeligste købstæder.

Vi har 55 indbydende lejligheder med køkken og alle faciliteter – perfekt til arrangementer med overnattende gæster. Lejlighederne har hver en lille terrasse og udgang til et stort fælles-



areal, med basket bane og udendørs swimmingpool, der er åben om sommeren (ikke opvarmet).

Det er muligt at leje lokaler til møder, events og festlige lejligheder. Vores køkken arbejder altid med de bedste lokale råvarer og kokke, og vi skræddersyr gerne menuer, så de passer præcis til dit arrangement.



Den Gamle Gaard

FERIECENTER · SELSKABS & MØDELOKALER

Stubberupvej 17, 4880 Nysted
Tlf: +45 5487 1550/mobil: +45 2464 8154
www.dengamlegaard-stubberup.dk

Den Grønne Verden på Søllestedgaard Grøntsager i verdensklasse



Vi er godt klar over, at titlen er lidt prangede - men det er den kvalitet af grøntsager, som vi stræber efter, i hvad vi kalder måske Danmarks Største Køkkenhave - op mod 250 forskellige typer biodynamiske og økologiske grøntsager, krydderurter og blomster.

Vi arbejder hele tiden for at forbedre smag, sprødhed, friskhed og udseende sammen med dygtige kokke, både

lokalt og nationalt, og det er vi glade for.

Grøntsagerne kan købes i vores gårdbutik, ligesom man i vores spiseri kan smage på mad, hvor råvarerne bogstavelig talt er høstede samme dag. Vi har stor fokus på formidling, og du kan bevæge dig rundt i haven og smage, dufte og få viden. Se mere om os og vore arrangementer på hjemmesiden.



Hilsen Gert og Asger Lünekilde - vi glæder os til at tage imod dig.



Søllestedgårdvej 4, 4920 Søllested
Tlf: +45 3049 0191
www.dengronneverden.dk

Engestofte Gods

En historisk perle ved bredden af Maribo Søndersø



Engestofte Gods ligger helt unikt midt i Naturpark Maribosøerne. Udsigten over sø-området er en af Danmarks smukkeste – storslået, uspoleret og med en betagende fred og skønhed. Bygningerne emmer af historie og er nænsomt istandsat, så de indeholder alle nødvendige faciliteter.

Engestofte Gods er ikke åben til daglig, men afholder storslåede bryllupper og fester, konferencer, jagter og egnens største julemarked. Samtidig er godset centrum for en af Danmarks helt store madbegivenheder, Madens Folkemøde, som finder sted hvert år i maj måned.

Ønsker man at komme ud og bo i naturen med direkte adgang til søen, har Engestofte Gods også smukt renoverede, stråttækte huse, som man kan leje for minimum to dage ad gangen.



Søvej 10, 4930 Maribo
Tlf. +45 61 63 83 83
www.engestofte.dk

Flintehuset

Bæredygtig frokost med Lollands bedste udsigt



Ved Flintehusets terrasse, med udsigt over dyrene på savannen, midt i Knuthenborg Safaripark, kan I nyde en frokost lavet af lokale og bæredygtige råvarer.

Køkkenet følger sæsonens råvarer, og vi tilpasser derfor løbende menukortet herefter. På den måde sikrer vi de mest friske og lokale råvarer. Vi tilbyder altid et udvalg af rustikt smørrebrød, salater, is, kaffe og kage. Prøv også vores helt egen Knuthenborg øl brygget af det lokale bryggeri Krenkerup. I Flintehuset finder I også et udvalg af veganske, vegetariske og glutenfri alternativer.

Vi glæder os til at byde jer velkommen til den fantastiske udsigt! Find Flintehuset mellem Savannen og Elefantsletten, når I besøger Knuthenborg Safaripark.



Knuthenborg Safaripark (entré)
Knuthenborg Allé, 4930 Maribo
Tlf. +45 5478 8089
www.knuthenborg.dk

Fuglsang Herregård

Fordybelse og skønhed i klassiske rammer

Fuglsang Herregaard ligger i smukke renæssance omgivelser på Lolland, over for Fuglsang Kunstmuseum og KUMUS, som er center for musik og kultur.

Området ligger ud til Skejten, et fredet overdrev af nationalhistorisk betydning, ned til Guldborgsunds blide kyster.

Vi tilbyder hotelovernatning og faciliteter til afholdelse af konferencer, seminarer og møder samt private fester

i historiske, unikke og atmosfærefyldte omgivelser.

Herregården tilbyder også events inden for musik, mad og kultur.

Der er tilknyttet café med servering af frokost samt kaffe og kage i højsæsonen, samt receptionsbutik med salg af lokal kunst-, kunsthåndværk og lokale fødevarer.

For uddannelsesinstitutioner med firmaaftale tilbydes refugie/skriveophold.



Nystedvej 73, 4891 Toreby L
Tlf: +45 5487 3387
www.fuglsangherregaard.dk

Godstedlund Bed & Breakfast med selskabslokale

Placeret i udkanten af Naturpark Mari-bosøerne finder du Godstedlund. Her kan du blandt andet overnatte på et af vores skønne værelser eller afholde forskellige arrangementer i atelieret eller salonen.

Du kan også besøge vores café, hvor vi tilbyder en lækker signaturtapas som indeholder spændende lokale

produkter. Under dit besøg kan du blive inspireret i vores interiørbutik Godstedlund Living.

Vi elsker at give vores gæster det bedste af det bedste, hvorfor stort set alt på vores tapastallerken og en stor del af vores vine, er hentet hos lokale producenter omkring Godstedlund.



Godstedvej 18, 4894 Øster Ulslev
Tlf: +45 7172 1166
www.godstedlund.dk

Hotel Saxkjøbing

Restaurant, kulturhus, gårdbutik og madskole

Hotel Saxkjøbing har mere end 200 år på bagen. Hotellet har 32 værelser, en brostensbelagt gårdhave, en række fine spisestuer og har de seneste 4 år gennemgået en omfattende restaurering med respekt for den fredede bygningskerne.



Restauranten med de høje paneler og spektakulære glasmosaiklofter har åben året rundt. Den gamle teatersal med den fine balkon bruges til kulturarrangementer, erhvervmiddage og familiesammenkomster.

Vi får dagligt leveret kød og grøntsager fra lokale producenter. Fisk og skaldyr kommer fortrinsvis fra Smålandshavet, og selv drikkevarerne er lokale. Du kan endda få nogle af produkterne med hjem, hvis du besøger vores lille gårdbutik.

Vi er så stolte af vores lille hyggelige hotel og glæder os meget til at byde dig velkommen og få lov til at forkæle dig.

Sanne, Claus og resten af holdet på Hotel Saxkjøbing



HOTEL SAXKJØBING

Torvet 9, 4990 Saksjøbing
Tlf. +45 5470 4039
www.hotel-saxkjøbing.dk

Kaffetår'N

Lækker café med højt til loftet

I hjertet af Nykøbing Falster, i det smukke vandtårn fra 1908, kan du holde en velfortjent pause. Her blev der i april 2020 åbnet en cafe med lokale råvarer og slowcooking i højsædet.

Produkterne er af høj kvalitet, og stemningen er munter.

Hos os kan I nyde en god kop kaffe



eller te med lækre, hjemmebagte kager. Vi har også sandwich af hjemmebagt brød med f.eks. kylling, Lollandsgrisen, laks, tunsalat eller hummus med grillede grøntsager.

Der er et væld af kager til den udvidede version af Afternoon Tea.

Kom og oplev cafeen, hvor der er højt til loftet og masser af lækre muligheder.



Hollands Gaard 30, 4800 Nykøbing F.
Tlf. +45 9394 6454
Facebook: Kaffetaarn

Lungholm Slot

En historisk sanseoplevelse i Nuet



Lungholm Slot fra 1639 emmer af historie og romantik, og har været i familien Bertouch-Lehn's eje siden 1784.

Det smukke slot med de skrånende sidelænger, indbyder til det grandiose slotsbryllup, hvor den store voldgrav og den engelske park skaber rammerne om den romantiske drøm.

Samtidig giver omgivelserne en helt særlig ro, der gør Lungholm Slot til det ideelle sted at afholde møder og konferencer, i de fredede bygninger og den smukke natur.

Lungholm Slot er total renoveret i 2007-2010 og besidder derfor det bedste af to verdener; moderne bekvemmeligheder i historiske rammer.

Til livets fester eller de særlige konferencer, kan Lungholm Slot med sine 34 dobbeltværelser, have helt op til 68 personer overnattende.

Vi har ikke åbent for offentligheden uden forudgående aftale, men tag gerne et kig på vores hjemmesiden, hvor vi præsenterer alle vores tilbud.



Rødbyvej 24, 4970 Rødby
Mob. +45 2811 2226
Www.lungholm.dk

Ny Kirstineberg Gods Bed & Breakfast, konferencelokaler og festlokaler

Her får du en unik oplevelse i herskabelige rammer og en enestående natur.

Ny Kirstineberg Gods er kendt for den autentiske atmosfære, den personlige service og styr på tingene. Vi samarbejder med lokale restauratører med fokus på lokale råvarer og bæredygtighed.

Et stenkast fra Ny Kirstineberg Gods finder du det altid så skønne Guldborgsund og godset er omgivet af den skønneste park.

De herskabelige rammer tilbyder et charmerende og idyllisk åndehul, hvad enten du er overnattende, mødedeltager eller med til at fejre et af livets store øjeblikke i vores festlokaler. Ny Kirstineberg Gods er i 2020 kåret til Travelers' Choice Winner af TripAdvisor.



NY KIRSTINEBERG

Ny Kirstinebergvej 7, 4800 Nykøbing F.

Tlf. +45 70 279 279

www.nykirstineberg.dk

Oreby Kro

Smagsoplevelser ved fjorden

Oreby Kro ligger med den smukkeste udsigt, fredeligt på bredden af Saks-købing Fjord. Vores vision er at servere dejlig mad af skønne, lokale råvarer.

Vi får grøntsager fra egen landmand på Nordfalster, som dyrker kartofler, rabarber, hvidløg, spidskål og meget andet til os.

Vores kød kommer ofte fra lokale gårde på Lolland-Falster, og vildt får vi fra de mange omkringliggende godser.



I sommerhalvåret er vi selvforsynende med frugt, bær og urter, som vi tilbereder i vores skiftende retter, som følger årets gang.

Vi spænder vidt, fra folkekøkken og nyfortolkninger af danske klassikere til nye, spændende retter, som opstår på grund af udvalget af råvarer tilsat kokkens magi.

Oreby Kro har åbent året rundt og forpagtes af restaurantchef Filip Kardel med Rasmus Elver som køkkenchef.



Orebygaard 2, 4990 Saksøbing
Tlf. +45 5417 4466
www.orebykro.dk

Sakskøbing Madskole

Lav mad sammen med andre!

Hvad med en unik oplevelse, med afsæt i sæsonens bedste råvarer, hvor du laver mad sammen med andre, og bagefter spiser den ved hyggelige langborde, her på madskolen, i Sakskøbing?

Sakskøbing Madskole tilbyder et professionelt udstyret køkken med plads til op til 25 deltagere. Her kan vi arrangere gastronomisk teambuilding, eller du kan leje madskolen til mad-events, efter nærmere aftale.

Hos os møder du kokke, bagermestre, kogekoner og andet godtfolk med stor kærlighed til mad, og med lidenskab for at dele deres viden med andre.

Sakskøbing Madskole er en del af foreningen The Little Apple, som arbejder for at understøtte og syn-

liggøre den positive madkulturelle-, gastronomiske- og landbrugsmæssige udvikling, der er sket på Sydhavsøerne over de sidste 10 år.



Se også vores hjemmeside www.sakskobingmadhus.dk. Kontakt os - vi står altid til rådighed med forslag og muligheder.



Torvegade 10-12, 4990 Sakskøbing
Tel. +45 5470 5959
www.sakskobingmadhus.dk

Pitstop Idestrup Gastrocafé og oplevelser



Café Pitstop Idestrup er et gastronomisk ambitiøst spisested i hjertet af Falster. Vi har siden vores åbning i 2018 været med til at skabe en ny standard for cafémad på Sydhavsøerne. Et besøg på Pitstop Idestrup er specielt, fordi du hos os kan smage nogle af verdens bedste råvarer til spisevenlige priser.

Vores lokale råvarer bliver behandlet med den respekt, de fortjener. Her i Pitstop har vi et "made-to-order" koncept, som sikrer vores kunder at Falsters bedste hakkebøf altid er friskstegt og lige til at bide i.

Vi tænker lokalt i alt, derfor kan man også nyde lokalt producerede fadøl, vin, og ægte barista kaffe.

Find os på facebook eller se vores hjemmeside for åbningstider.



Møllevej 20b 4872 Idestrup
Tlf. +45 2963 2470
www.pitstop-idestrup.dk

Pomle Nakke Traktørsted

Himmel og hav

Knap 30 km fra Farøbroen ligger Pomle Nakke - et smukt, gammelt traktørsted ved Falsters østkyst og nabo til den lille



havn ved Hesnæs. Stedet ligger på toppen af en klint, med havets brusen og bøgetræernes hvislen som eneste "støj".

Der er plads inde og ude til god kaffe og kage, en kold øl eller et godt glas vin. Der trakteres med lette og større retter, hvor kokkene bruger, hvad der findes lokalt, fra det velforsynede og frugtbare fadebur, som Falster altid har været.

Det er køkkenchefen Christoffer Brink, som arbejder med et klassisk menukort, men han vil også udfordre smagsløgene, og langt det meste vil være baseret på lokale råvarer i sæson.

Traktørstedet har åbent alle ugens dage fra forsommer til medio september. Herefter er der åbent fra torsdag til søndag. Se mere på Pomlenakke.dk



Midtskovvejen 1, 4871 Horbelev
Tlf: +45 5444 5131
www.pomlenakke.dk

Postholderens Sted

Bæredygtighed, økologi og bioøkologisk

Postholderens Sted er et familieføretagende, som arbejder med bæredygtighed, økologi og bioøkologi. Der er sjældent gæster, uden der også er musik. Værten er spillemand.

Vi arbejder bl.a. med den invasive fiskeart, sortmundet kutling, som vi udvikler på, i håb om at få den fedtfattige hvidfisk på spisebordene. Vi køber hos vores lokale fisker, laver pesto af brændenælder og ramsløg, henter og tørrer tang.

Vi kan også godt lide egnsretter, hvor maden afspejler årstiden, jordbundsforhold og vejrforhold.

Vi har en æbleplantage med udelukkende gamle æble- og pæresorter. Fårene græsser i plantagen, og ukrudtet vokser vildt og frodigt. Dejligt, især når det er det ukrudt, som skal bruges i pestoen. Æblerne bruges dels i madlavning og dels presses til den mest fantastiske æblesaft, produceret på træmodne frugter.



Guldborgvej 215, 4862 Guldborg
Tlf. +45 2320 8306
www.postholderenssted.dk

Restaurant Fjorden

Restaurant med drømmeudsigt

Restaurant Fjorden har sit navn grundet den unikke beliggenhed med udsigt over Nakskov Fjord, som giver en oplevelse ud over det sædvanlige på alle årstider.

Elin Hellesøe har drevet restauranten i over 20 år og har gennem årene lavet et ægte jord-til-bord koncept, da store dele af grønt og frugt, som bruges i

køkkenet, kommer direkte fra hendes egen ejendom på Maglehøj Strand. Restauranten har en 'spiselig terrasse' med krydderurter og kummer med krydderurter og jordbær, som plukkes efter behov. På Restaurant Fjorden får du god dansk mad med et pift opad, masser af lokale råvarer som frisk fisk fra Langø, og alt er lavet fra bunden.

Tæt på campingplads og lystbådehavnen.



RESTAURANT
FJORDEN

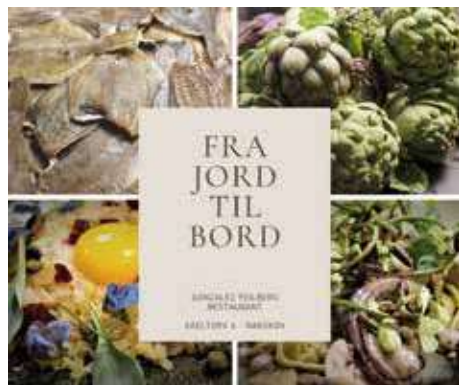
Hestehoved 5, 4900 Nakskov
Tlf.+45 5492 2348
www.restaurant-fjorden.dk

Restaurant Gonzalez Feilberg

Jord-til-bord restaurant

Vores restaurant i Nakskov ligger i byens hjerte – på Nakskovs Torv. Vi lægger stor vægt på lokale råvarer og producenter. 70 % af vores leverandører/producenter er lokale, og vinkortet er begrænset til Europa af hensyn til CO2 udledning.

Fra 2021 åbner vi en helt ny restau-



rant og vinbar, Gonzalez Feilberg MARE, lige ud til vandet i Nykøbing Falster, ved det trendy havneområde, Slotsbryggen.

Her kan man komme forbi, snuppe et glas vin med en let ret i vinbaren, spise med familien eller afholde et familie- eller virksomhedsarrangement.



Axeltorv 4, 4900 Nakskov
Tlf. +45 2170 6025
www.restaurantgonzalezfeilberg.dk

Restaurant Najaden

Frisk fisk og hjemmebrygget øl

Når du besøger Restaurant Najaden kan du ikke undgå at møde ejeren,



Kristian Thomsen, som igennem 29 år har givet dette charmerende sted midt i den skønne lystbådehavn i Gedser sit helt eget præg.

Her kan du altid få dig en "dagens frisk fisk" – gerne fra Langelandsbæltet - den populære steak med brandy-sauce eller andre skiftende retter fra kortet, som han har kræset om. Urter og bær er dyrket i egen have.

Kristian brygger i løbet af vinteren fadøl til restauranten på et 20-liters anlæg helt uden tilsætningsstoffer – kun på malt, vand, humle fra Vålse og omegn samt lokale smagsgivere så som brombær, rabarber og andre sjove varianter.

På en skøn sommeraften kan du glæde dig til en enestående solnedgang med udsigt til Rødsand sælreservatet.



Vestre Strand 3, 4874 Gedser
Eget logTlf. +45 5417 0287
www.najaden.dk

Restaurant Surt & Sød

Café og restaurant med et nordisk twist

Vi er en nyåbnet restaurant, som ligger i Nakskov, på det skønne Hotel Harmonien. Vi bruger mange af de gode råvarer, som man kan finde på Lolland-Falster, og kan også tilbyde veganske og vegetariske retter. Vi sylter og fermenterer



en del og laver mad med et nordisk twist, hvor smagen er i højsædet. Hos os får du unikke smagsoplevelser og vi skifter menukort cirka hver anden måned. Kom og besøg vores hyggelige restaurant og oplev den skønne atmosfære.



Restaurant
Surt & Sød

Nybrogade 2, 4900 Nakskov
Tlf. +45 5054 0407
Facebook: Cafesurtogsodt

Restaurant Ö Lige i vandkanten

Vores restaurant ligger i den smukke havn i Nysted. Faktisk lige i vandkanten.

Vi bruger friske ingredienser til vores retter, og gerne økologisk og lokalt hvis kvaliteten er god og prisen passer. Lolland tilbyder en masse gode råvarer, så vi køber lokalt, når vi kan. Og vi er stolte af at bruge lokale råvarer.



Den fantastiske muld, man finder her-nede, fremelsker det bedste, og det kan man smage. Vinene, vi serverer, er udvalgt med stor passion for gode druer; i vores vinudvalg kan du finde økologiske hvid- og rødvine.

Vores menu er aldrig fast. Den mad, vi laver, er, hvad vi føler, og hvilke råvarer vi kan få.



Strandvejen 10, 4880 Nysted
Tlf. +45 2834 0144
www.restaurantoe.dk

Thorlin Spisested og Gårdbutik

Grise- , lamme- og gedekød

Vi tilbereder mad baseret på årstidens lokale råvarer. Fra egne dyr - grise- og lammekød - eller fra andre lokale producenter. Maden kan spises i vores spisested eller i eget hjem.

Vi har normalt kun åben om fredagen, hvor vi serverer en buffet med kød, grønsager og forskellige salater.

Der er også brød eller pizza fra stenovnen. Til sidst er der dessert og kaffe.

Vi har plads til ca. 30 personer ved langborde, så du kan sidde ved siden af andre ved samme bord.

Der skal altid bestilles plads til fredagsbuffeten på vores hjemmeside.



Thorlin
Spisested
Gårdbutik

Knuthenlundvej 6, 4952 Stokkemarke
Tlf: +45 2781 3089 / 2925 2809
www.thorlin.dk

Vejrø – Restaurant Skipperly

Vidunderligt naturligt

Vejrø er en af Danmarks mindste øer med egen restaurant og hotel. Der er ingen offentlig transport, men vi sejler gerne vores gæster til øen fra Krage-næs havn.

Der er også en landingsbane til mindre fly og helipad til helikopter. Nyd en overnatning med udsigt til marker og Vejrøs rige dyreliv. Der er aldrig mere end 350 meter til stranden.

Vi sætter bæredygtighed og økologi højt og kalder stilen i restauranten

for det danske Ø-køkken. Vi serverer øens eget kød, frugt og grønt med supplement fra havet og de omkringliggende producenter. Vejrø har også eget energisystem med vindmøller, solceller, batterier mv.

På Vejrø vil du mærke roen og opdage, at det hele smager og dufter af mere, end det plejer. Vidunderligt naturligt.

Se hjemmesiden for weekendophold, forretningsmøder, fester mm.



Vejrø 4, 4943 Torrig L.
Tlf. +45 6320 5920
www.vejroe.dk

Vindeholme

Det smukke, lille slot, omgivet af fredfyldte skove

Herskabelige Vindeholme ligger midt i den smukke lindeskov, 15 km. syd for Nakskov, på Vestlolland.

Ferdinand Greve Reventlow var barnefødt på Lolland i 1856, og i 1910 byggede han Vindeholme, som sin aftægtsbolig efter en lang karriere i diplomatiet rundt omkring i Europa. Med store trapper og højt til loftet i de smukke stuer, 9 fine værelser og udsigt til Østersøen tilbyder vi en unik ramme til udlejning.

Vi tilbyder weekends, møder/selskaber og ferie ophold, men har ikke åbent for offentligheden uden forudgående aftale.

Vi stræber efter at tilbyde mindeværdige oplevelser, hvor forkælelse og harmoni følges ad, og hvor de lokale råvarer fra vinproducenter, gartnerier

og skovens vildt kan nydes i herskabelige omgivelser.



 *Vindeholme Slot*

Vindeholmevej 13, 4900 Nakskov
Tlf: +45 2712 7409
www.vindeholmeslot.dk



Hvad er Muld Lolland-Falster?

Muld Lolland-Falster er et netværk af entusiastiske fødevarerproducenter, madudviklere, restauratører, spisesteder, gårdbutikker og iværksættere, som alle har det til fælles, at de tager afsæt i Sydhavsøernes gode muld, og brænder for det, de gør.

Formålet med Muld er at øge kendskabet til området og de gode fødevarer, skabe arbejdspladser og øge omgang og afsætning for lokale virksomheder, der dyrker, opdrætter eller forarbejder lokale fødevarer fra Lolland-Falster.

Muld blev etableret i 2017 på baggrund af en stigende opmærksomhed på samarbejde om at fremme lokal produktion og afsætning af kvalitetsfødevarer fra Lolland-Falster. Vi fik udviklet en fælles fødevarerstrategi og fortælling om det lokale fødevarer-dna, og sat en række aktiviteter i gang.

Virksomhederne i Muld har samlet kræfterne i mange initiativer, fx Madsens Folkemøde, Sydhavsøernes Food Week og en lang række andre arrangementer og tiltag. Et af de seneste initiativer er de nye Muld reoler, hvor lokale producenter afsætter deres produkter samlet på den let genkendelige reol

Reolerne fungerer som et udstillingsvindue, der synliggør mangfoldigheden af kvalitetsfødevarer, der produceres på Lolland-Falster. Formålet er at øge kendskabsgrad og salg hos de medvirkende producenter.

Muld består af de medvirkende virksomheder og understøttes af Business Lolland-Falster, som varetager den lokale erhvervsfremme, samt de to kommuner, Lolland og Guldborgsund, der begge har stort fokus på erhvervs-

fremme, turisme og lokal madkultur. Muld Lolland-Falster samarbejder desuden med en lang række interessenter om at udvikle rammebetingelser for erhvervsmæssig og gastronomisk udvikling på Lolland-Falster.

Læs mere på
www.muldloollandfalster.dk





A man in a grey t-shirt and khaki shorts stands on the left side of the image, looking upwards.

A man in a grey t-shirt and blue shorts stands in the background, talking to a woman behind a counter.

A black metal rack holds several bottles of beer with labels that say "ROYUM". Below the rack are jars of jam and bags of bread.

Wooden shelves on the right side of the image hold many bottles of beer. A wooden crate in the foreground contains more beer bottles.

A wicker basket is placed on the wooden table in the foreground, containing several dark-colored bottles.

A stack of several light-colored, round woven baskets sits on the wooden table in the foreground.

A wooden crate filled with beer bottles is positioned on the right side of the wooden table.

ROYUM

Alsø Gårdbutik

Et godt sted for køer



Bag Alsø Gårdbutik ligger et familielandbrug med en besætning af Limousinekvæg. Vores Limousiner nyder det gode ko-liv på økologiske græsarealer rundt om de naturskønne Maribosøer.



I Alsø Gårdbutik sælger vi vores krogmodnede Limousineungkvæg. Mørt, magert og velsmagende.



Godstedvej 8, 4894 Øster Ulslev
Tlf. +45 3029 6642 / 6130 9623
www.godtkoed.dk

Bryghuset Riis

Når ølbrygning er et håndværk



Bryghuset Riis er et lille familiedrevet bryggeri i hjertet af Nykøbing F. Bryggeriet blev etableret i 2014 og er i 2017 udvidet i nye lokaler.

Bryggeren Jan har brygget øl i 10 år. Bryggeriet har en kapacitet på ca. 300 liter.

Der brygges på gennemprøvede opskrifter, men der bliver også tid til at eksperimentere for at udvikle nye spændende øl. Lige fra starten har kærligheden til øllet været drivkraften. Der bliver kun brygget øl, som bryggeren selv kan lide.

I forbindelse med bryggeriet blev der etableret en ølbar. Her har vi åbent fredag og lørdag, hvor du har mulighed for at smage øllet blot få meter fra bryganlægget. Finder du din favorit, er der også god mulighed for at

tage denne med hjem på flaske. I Bryghuset Riis er der altid en afslappet og hyggelig stemning, og det er ofte bryggeren selv, der skænker øllet.



Østergågade 19C, 4800 Nykøbing F
Tlf. +45 6177 9293
www.bryghuset-riis.dk

Dalbakkegaard

Økologiske kyllinger på friland

Dalbakkegaard ligger på det sydøstlige Lolland og er en slægtsgård igennem otte generationer. Her producerer vi økologiske kyllinger, ænder og æg fra friland – dyrehold med hjertet. Vi har specialiseret os i kødfulde, økologiske kyllinger, som lever deres liv



under optimale forhold ude på vores store græsfolde. Det giver sunde og ustressede dyr med rigeligt, godt kød og stor smag.

Kyllingerne håndslagtes på et slagteri på Lolland, hvor de pakkes både hele og i forskellige parteringer. Lige klar til gryde, grill eller ovn.

Vores seneste tiltag er økologiske æg fra gode øko-høns. De har en mobil hønsehytte at lægge æg i, som flyttes rundt, så der hele tiden er friskt græs. Æggene får herved en naturlig gul blomme og en fantastisk smag.

Vi sælger vores æg i vores gårdbutik (åbent dagligt), men også flere restauranter og butikker aftager de velsmagende "guldklumper". Spiser du and til Mortens Aften og Jul, så glæd dig til at smage vores.



Dalbakkevej 2 4894 Øster Ulslev
Tlf.: +45 2126 6693 / 4015 2062
www.dalbakkegaard.dk

Ellekjær's Biavl Honning fra Falster

Siden 2011 har Ellekjær's Biavl hvert forår og sommer produceret lokal honning fra Falster. Virksomheden er placeret i Hasselø Plantage.



Hasselø Plantage var i tidernes morgen en ø i det sydlige Guldborgsund tæt på Falster, men har siden inddæmningen i 1873 været landfast med Falster. Stednavnet Hasselø Plantage stammer fra 1925, da frugtplantagen blev udstykket i 23 grunde. I nogle af disse haver står stadig frugttræer fra den gang.

Bierne besøger villahaverne ned mod Guldborgsund og engen øst for Hasselø Plantage. Det er denne kombination af villahaver og enge, som bierne bestøver, der er kendetegnede for den bløde, cremede honning, der har en fantastisk smag. Sommerhonningen kan nogle år have en let nøddeagtig smag, der skyldes at bierne har bestøvet spisekajanjetræer.

Honningen findes i butikker og hoteller på Lolland og Falster.



Plantagevej 1, 4800 Nykøbing F
Tlf. +45 4046 9345
Facebook: ellekjaerbiavl

Engdigegaard Urkornet sorthavre

Engdigegaard har genopdyrket det gamle urkorn sorthavre og laver det til økologiske havregryn fra enkelte marker ved Guldborg på Falster. Havregrynene laves af kun de største og nøje udvalgte kerner.

Urkornet sorthavre indeholder mere af alt det sunde og slår gulhavre på alle parametre. Bl.a. indeholder sorthavre rigtig mange betaglukaner, som har indflydelse på kolesterol i blodet. Sorthavregryn smager fantastisk, og er

testet glutenfri. Engdigegaard sorthavregryn sælges i udvalgte butikker. Se vores hjemmeside for mere information om vores produktion.



Sønderskovvej 6, 4862 Guldborg
Tlf. +45 2840 2183
www.engdigegaard.dk

Falster Destilleri & Bryghus

Øl og spiritus fra Falster

Falster Destilleri & Bryghus drives af Martin Iversen, som etablerede virksomheden, fordi han syntes, at der manglede gode, lokale øl og en lokal spiritusproduktion på Falster.

Falster Destilleri er det første godkendte destilleri på Lolland-Falster, med håndbankede, speciallavede kobberpotstills fra Portugal. Her produceres kvalitetsprodukter efter 150 år gamle produktionsmetoder. Vi laver Falster gin, rom, whisky, brandy, akvavit, bitter og vodka, og der



eksperimenteres med likør og hedvin.

Vi brygger også 8 forskellige øl-typer, ca. 15.000 flasker årligt. De brygges i gruekedler, hvor de vigtigste ingredienser er malt og humle i topkvalitet, tilsat den tid, det tager at lave et godt bryg. Vores øl er altid håndbrygget, ufiltreret, upasteuriseret og håndtappet.

Kom på besøg i vores gårdbutik, eller køb direkte fra vores webshop, hvor du også finder vores åbningstider.



FALSTER
DESTILLERI

Væggerløsevej 13, 4873 Væggerløse
Tlf. +45 3012 7554
www.falsterdestilleri.dk

Fejø Cider®

Smålandshavets naturcider

Fejø Cider ligger på den yderste spids af Fejø med udsigt til naboøerne Femø og Lilleø. Her producerer Fejø Cider noget af Europas bedste cider. Ambitionen er at nå det sublime ved at kombinere det naturlige med det raffinerede.

Fejø Cider er lavet på tolv udvalgte cideræbler. Den gærer ca. 6 måneder på rustfri ståltanke og derefter minimum to måneder på flaske. De fleste år laves en halvtør, en tør og en ekstra tør cider.

Plantagerne på øen er blevet dyrket økologisk fra start. Der bruges ikke svovl i hverken plantage eller produktion. Cideren vildgærer og får sine bobler naturligt ved 2. gæring på flasken.

Vi anbefaler Fejø Cider til sushi, grillede revlsben og oksespidsbryst samt

til rødkitost. Ved siden af den klassiske Fejø Cider har vi også en boblende 'She Cider', der er et 'must' til receptioner og sommeraftener på terrassen.



FEJØ CIDER®
www.fejoecider.dk

Slettervej 44, DK-4944 Fejø
Tlf. +45 6167 5622
www.fejoecider.dk

Fejø Frugt Vesterled Frugtplantage

Fejø er kendt for sin lange tradition for frugtdyrkning. Det skyldes øens milde klima på grund af det omliggende hav, ca. 200 solskinstimer mere end landsgennemsnittet.

Thorvald Jensen etablerede sin første plantage i 1968. I dag driver sønnen, Laust Spandet Jensen, en moderne frugtproduktion med pærer, blommer og æbler.

De æbler, der ved sorteringen ikke opfylder kravene til konsum, laves til most. Fejø æblemmost er sammensat af træmodne og håndplukkede æbler, for at give en god aromatisk most, med fint samspil mellem sukker og syre. Æblerne koldpresses og mosten tappes uden filtrering.

Den opvarmes kun skånsomt for at bevare den gode smag og egenskaber.

Vi udvikler løbende vores sortiment i samarbejde med Irma/COOP. En del af plantagen er omlagt til økologisk dyrkning for at efterkomme efterspørgslen på økologisk frugt.

Som noget nyt har vi udviklet vores egen pærecider, opkaldt efter Lausts datter Katrine, altså en ægte Fejøpige.



Fejø Frugt
Laust Spandet Jensen
Cvr. 19899780

Skaløvej 1, 4944 Fejø
Tlf.: +45 5471 3616
www.fejoefrugt.dk

Fra Fejø

100% dansk og økologisk

Lidt ude fra Lollands kyst ligger den lille Ø Fejø. Fejø er ca. 16 km², og huser knapt 500 indbyggere. Øen er kendt for sin produktion af æbler, pærer og blommer. Disse frugter er fundamentet i "Fra Fejøs" produkter.

"Fra Fejø"s produktion er beliggende i smukke omgivelser på det økologiske gods, Knuthenlund, på Lolland. Her producerer vi den 100% danske og økologiske baby mad, som var vores første produkter. I dag er produktionen også udvidet med marmelade, eddike, sirup og meget mere.

Det er afgørende for os at producere produkter af en høj kvalitet, med en stor andel af frugt og et minimum af sukker og tilsætningsstoffer. Du kan finde produkter "Fra Fejø" i mere end 350 butikker i Danmark og på hjemmesiden www.frafejoe.dk



FRA
FEJØ

Knuthenlundvej 7, 4952 Stokkemarke
Tlf. +45 2165 3143
www.frafejoe.dk

Frederiksdal Kirsebærvin

Dansk vin i verdensklasse



På Frederiksdal Gods på Lolland producerer vi kirsebærvin, som ingen har gjort det før. Stevnskirsebærret – også kaldet Nordens drue – er ryggraden i produktionen.

Alle bærrerne er certificerede og kommer udelukkende fra egne plantager. Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på Stevnskirsebær.

Frederiksdal Kirsebærvin er de første i verden, der producerer vin af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundreders vinproduktion – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Alt i alt gør det Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

Vineriet på Frederiksdal har åbent alle

dage 10 – 16 fra 1. juni til 1. september – her kan I smage, høre mere om vinen og købe med hjem.



FREDERIKSDAL
KIRSEBÆRVIN



Frederiksdalsvej 30, 4912 Harpelunde
Tlf.: +45 2061 3041
www.frederiksdal.com

Gårdbutikken Marielyst Grøntsager i sommerlandet

Gårdbutikken Marielyst har et jordbrug beliggende i et unikt, gammelt ind-dæmmed område, som gør at mulden er mørk, sandet og helt enestående til grønsagsproduktion.

Glæd dig til smagen og kvaliteten af vores kartofler, ærter, jordbær,

asparges, gulerødder og de mange skønne bær, som du kan købe i gårdbutikken. Her møder du Bo og Michella, som er med fra start til slut – det er os, som dyrker det, du køber, møder dig i gårdbutikken og giver dig den ægte MULDoplevelse fra jord til bord.



**GÅRD
BUTIKKEN
MARIELYST**

**Bøtø Ringvej 4, 4873 Væggerløse
Tlf. +45 6014 6900
www.gaardbutikkenmarielyst.dk**

Hideaway Vingård og Figenboret

Lille Toscana på Fejø

Hideaway er essensen af gode ferieminder, Beatles sangen "You've got



to hide your love away", og en stor kærlighed til Italien.

Når du besøger Hideaway får du derfor et pust af sydlandske impulser, mens du bevæger dig rundt på de 2,3 hektar, mellem vinstokke, hørpalmer, stenege, valnødder og ikke mindst figener. Nogle af vingårdens vigtigste medarbejdere, gæssene, vil helt sikkert hilse dig velkommen, mens de har travlt med at holde græsset kort under vinstokkene på bedste økologiske vis.

I sommersæsonen er der åbent i traktørstedet, hvor du kan nyde italienske frokostretter eller snuppe en picnic kurv med ud i vingården. Torsdag er der vinsmagning med rundvisning.

Hideaway kan lejes til fester, møder og events.



Storemosevej 18, 4944 Fejø
Tlf.: +45 2463 4745
www.hideaway.dk

Hvidkildegaard Økologi

Økologisk limousinekød

I de mere end 15 år, Hvidkildegaard har produceret limousine okse- og kalvekød, har vi, René og Pernille Lærke, sikret at al foder til dyrene er blevet produceret på ejendommen, og kødet er blevet solgt med vægt på

kvalitet og troværdighed. De seneste 7 år har vi omlagt hele ejendommen til økologi for at fremtidssikre gården og være tro mod vores egne overbevisninger. Vores dyr går hele sommeren på græs på de



fredede arealer omkring Skejten og Fuglsang Kunstmuseum og understøtter dermed naturplejen af området.



Bregningevej 6, 4892 Kettinge
Tlf. +45 5486 4232
Facebook: @hvidkildegaardlimousine

Juels Bryg Øl med sjæl

Juel's Bryg er et håndbryggeri, som blev grundlagt i 2017 af familien Juel efter nogle års eksperimenter. Vores bryghus på den idylliske Karlebygård er topmoderne. Vi kan producere ca. 600 liter øl ad gangen.



Vi producerer ca. 10 forskellige øl, som kan købes på halvliters flasker over det meste af Lolland og Falster, ligesom en del af de lokale restauranter har Juels Bryg på menukortet.

Du er velkommen til at besøge os, men kontakt os gerne i forvejen for at sikre dig, at vi har tid og kapacitet til et besøg.

Hvis du besøger os, får du vores historie og smagsprøver på vore lækre øl, som har nogle sjove navne som Søllestedhumlen, Black Love, Den Gyldne, Den Mørke, Decemberøl, og der kommer hele tiden nye til.

Vi leger nemlig med øl, hvis man kan sige det sådan, ligesom alle vore opskrifter er hjemmelavede.

Vi bor i Øster Karleby ca. 5 km nordøst for Nakskov.



Torvevej 1, Ø. Karleby, 4900 Nakskov
Tlf. + 45 9153 9562 / +45 6166 1611
www.juelsbryg.dk

Kernegaarden - Fejø

Alt godt med æbler

Kernegaarden - Fejø byder på økologisk frugtavl, B&B, bondegårdsferie, tapas café og gårdbutik. Her kræser vi om æblerne, produktionen og vores gæster. Vores produktion af økologisk æblemost, rigtig cider, calva, eddike og gastrik er alt sammen fremstillet med kærlighed, passion og omhu i eget gårdmosteri og på basis af de



udvalgte cider æblesorter, som gror i vores plantage.

Vi elsker at vise vores livsværk frem, hvorfor vi gerne arrangerer rundvisning i æbleplantagen og smagning i cideriet for grupper, med foredrag om livet som ø-producent på en lille dansk småø.



Kernegaarden - Fejø er en Co2 neutral og bæredygtig gårdproduktion.



 kernegaarden
FERIE . CIDERI . BUTIK

Hjortemosevej 41, 4944 Fejø
Tlf. +45 2481 2629 / +45 2944 0321
www.kernegaarden.dk

Krenkerup Bryggeri

Bryggeri og traktørsted – et besøg værd

I smukke omgivelser på Lolland brygger Krenkerup Bryggeri øl på rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie.



På Krenkerup brygger vi ærlig, traditionel kvalitetsøl på byg fra egne marker.

I vores verden er der ingen genveje til perfektion – kun en kompromisløs tilgang til kvalitet sikrer rene, velsmagende produkter.

Bryggeriet er en del af det historiske Krenkerup Gods, der siden 1367 er gået i arv i samme familie fra generation til generation. Du finder øl fra Krenkerup Bryggeri hos en række restauranter og butikker, og bryggeriets hyggelige traktørsted har åbent hele året.

Som det første danske bryggeri har Krenkerup Bryggeri vundet 3 guldmedaljer ved European Beer Star – en af verdens mest prestigefyldte øl-konkurrencer. Det kan smages.



KRENKERUP
BRYGGERI

Krenkerupvej 29, 4990 Sakskøbing
Tlf. +45 5470 5485
www.krenkerupbryggeri.dk

Lammehave Økologi

Gården med grønt og honning

Vi er et mangfoldigt landbrug. Tæt på Østersøen, med det kølige forår, solrige og nedbørsfattige somre, og milde efterår dyrker vi vores lille landbrug,



med den fede falsterske muld. I tæt samarbejde med naturen, producerer vi kvalitetsfødevarer – over 30 forskellige grøntsager, lammekød, æg, honning og mel.

Gamle kornsorter dyrkes med størst muligt hensyn til miljøet og males til mel på eget mølteri. Gamle grøntsagstyper med smag og sundhed præger grøntsagshaven, og fårene græsser på engene, hvor plantevariationen er stor.

Vi får også mennesker til at gro. Syv medarbejdere får alle enderne til at nå sammen, alle med en eller anden udfordring, fysisk eller mentalt. Som den første private virksomhed i Danmark er Lammehave Økologi godkendt efter servicelovens §103 som dagbeskæftigelsestilbud. På gensyn i vores gårdbutik – Tina og Jakob.



Eriksdalsvej 24, 4871 Horbelev
Tlf.: +45 2129 6506
www.lammehaveoekologi.dk

Lindhøjs Dexter

Lækkert og lokalt dansk oksekød

Lindhøjs Dexter er et familiedrevet fritidslandbrug med dertil hørende stalddørssalg, som drives af Lars og Stefanie. Vores dyr går på græs om sommeren ved siden af gården og nyder vinteren i den varme stald.

At sætte tænderne i et stykke Dexter kød er en delikatesse, man ikke kan købe i ethvert supermarked.

Dexterkødet er magert, fint fibret og sædeles velsmagende. Kødet betegnes af eksperter som værende meget flot i farven og med flot, hvid fedtkant.



Det tilberedte kød er lækkert med en god smag og fin aroma. Kødet er meget saftig og særdeles mørt.



Majbøllevej 162, 4990 Saksøbing
Tlf. +45 2940 8995
www.lindhoejs-dexter.dk

Lollandsgrisen

Ægte frilandsgrise med krølle på halen

Lollandsgrisen er en ægte frilandsgris med krølle på halen og trynen dybt begravet i den lollandske muld. Den lever sit frie liv på markerne omkring gården Glostrup på Vestlolland.

Lollandsgrisen bor ude i al slags vejr året rundt, men har altid adgang til isolerede hytter med tørt halm.

Lollandsgrisen elsker at gå på opdagelse i det høje græs, rode rundt i mudderet, være nysgerrig og løbe rundt som den vil.

Den daglige dyrevelfærd giver også kød med struktur og smag. Lollandsgrisen giver lækkert og saftigt kød, som bare smager af mere.

Den glade Lollandsgris kan opleves fra vejen, men efter aftale kan den også besøges på tættere hold.

Lollandsgrisen slagtes lokalt. Find forhandlerne på hjemmesiden.



Toftevej 23, Løjtofte, 4900 Nakskov
Tlf. +45 6174 3675
www.lollandsgrisen.dk

Lolle Frugt Plantage og gårdbutik

Lolle Frugt dyrker din sundhed. I tre generationer har familien Lolle dyrket frugt og bær på vores plantage i Gammel Killerup.

I gårdbutikken finder du et udvalg af årstidens frugt og grønt. I sæsonen har vi desuden selvpluk på eksempelvis pærer, kirsebær, brombær og hindbær.

Vores æblehotel sikrer dig fin frugt hele året – her kan vi opbevare frugten under de bedste vilkår frem til salg.

Kom og besøg vores terrasse, book en plantagevandring, eller smag det store udvalg af most, mens du kigger på vores søde frugtgrise. Læs mere på vores hjemmeside eller følg os på Facebook.

Hilsen, familien Lolle



Gl. Killerup 8, 4990 Sakskøbing
Tlf. +45 2170 6424
www.lollefrugt.dk

Møllergaarden

De grove grøntsager

Møllergaarden er et familiedrevet landbrug, som ligger på det vestlige Lolland, ikke langt fra Nakskov. Vi har valgt at fokusere på de grove grøntsager som rodfrugter og hovedkål samt frugt og bær.

Gennem vores mangeårige landbrugsfaglige erfaring producerer vi

vores produkter på en professionel måde, hvilket sikrer størst mulig forsyningssikkerhed.

Den fede lollandske muld giver bedre smag og mærkbar længere holdbarhed, til gavn for slutbruger.

Hos Møllergaarden dyrker vi vores

grøntsager med respekt for naturen. Vores vision er at producere sunde, friske og velsmagende grøntsager til kræsne brugere.



Halsted Byvej 7, 4900 Nakskov
Tlf.: +45 2825 3370
www.moellergaarden.dk

Pasta Principato

Passion for pasta

Pasta Principato er en kærlighedshistorie. Italienske Diego møder danske Katharina på Fejø. De forelsker sig og slår sig ned på den smukke sydhavsø. Diego er passioneret pastahåndværker. Katharina brænder for lokale råvarer og økologi. Sammen starter de et lille pastari, hvor Diego udlever sin drøm om at gøre pastahåndværket til sin levevej.

I Pasta Principato forener vi gode

økologiske råvarer, med respekt og passion for det italienske pastahåndværk. Vores friske pasta fryses, så den smager som havde den lige forladt pastamaskinen på Fejø, når den rammer din tallerken. Smag selv forskellen!

Du finder vores pasta i pop-up butikken på Fejø hver fredag fra 16.30-18.00, i Café Vin & Brød i Maribo, og via vores hjemmeside.



Storemosevej 107, 4944 Fejø
Tlf.: +45 6066 3092
www.pastapricipato.dk

RO'UM Lolland Spiritus af sukkerroer



RO'UM er en lokal, dansk spiritus, lavet på roesaft og tilsat 10-15 % æblesaft, som sammen er fermenteret, destilleret og endeligt lagret på træ.

RO'UM har smag og karakter fra roerne på den stærke lollandske lerjord med de gode dyrkningsbetingelser, de danske æbler samt træet. Passer godt til den fuldendte stemning.

På SALTOFTEGAARD har vi dyrket den spændende og interessante sukkerroeafgrøde siden slutningen af 1800-tallet, samtidigt med at roedyrkingen begyndte omkring Maribo. Vi har altid været med i front med udviklingen, og har nu eksperimenteret os frem til, hvordan vi kan bruge den gode roe i et moderne produkt til den kvalitetsbevidste forbruger.

Besøg os på RO-UM.dk



RO'UM
SALTOFTEGAARD
2019
Saltoftegaard · Lolland

Hunseby Kirkevej 32A, DK-4930 Maribo
Tlf. +45 2126 6167
www.ro-um.dk

Slotsbjerg Biavl

Lækker, lokal honning fra Slotsbjerg på Falster

Denne lækre honning er produceret på Falster, hvor bierne har suget nektar og bestøvet massevis af blomster i nærområdet. Bierne bruges til bestøvning af æbleplantager, kløvermarker og andre blomster, de møder. De er til stor gavn for lokalområdet og giver samtidig mulighed for at producere denne helt igennem lækre honning, hvor smagen af blomster og sommer tydeligt træder frem.



Virksomheden ejes af Allan With Petersen, som elsker at arbejde med bier og honning. Vi har mange forskellige varianter og udvikler hele tiden vores produkter med nye smage og blandinger. Prøv også vores økologiske pollen-drys fra blomsterstøv – et 100% naturligt superfood-produkt, der kan anvendes som kosttilskud eller i salater, smoothies, desserter og cocktails.

Vi sælger vores produkter i udvalgte butikker i lokalområdet. Se mere om bier og honning på vores Facebookside.



SLOTSBJERG

Egebjergvej, 4800 Nykøbing F
Tlf.: +45 2217 1267

Facebook: Slotsbjerg-Honning,
din lokale biavl

Stinelund Vin Østlolland på flaske

Stinelund Vin er en økologisk og regenerativ vingård på Østlolland. Vi gøder ikke og sprøjter hverken med fungicider eller pesticider. Til gengæld



sprøjter vi med hjemmelavet kompostthé og mælkesyrebakterier.

Vi tror på, at sunde druer starter med en sund og levende jord. Derfor gør vi meget for at stimulere vinplanterne og mikroorganismene i jorden. Det mener vi, at man kan smage.

Vi laver vin efter vejret. Derfor vil vores sortiment ændre og udvikle sig fra år til år. Nogle år vil der komme flere bobler, andre år mere rosé. Fælles for dem alle er, at de skal drikkes kolde og hurtigst muligt, da vi arbejder økologisk og med så lidt sulfitter som muligt.

Stinelund Vin fik økologisk certificering i 2019.

For vinsmagning kontakt Ulrik Damgaard Høegh (min. 4 personer)



Døllefjeldevej 1, 4990 Saksøbing
Tlf.: +45 6168 4889
www.stinelund.dk

Syltegaard Gårdbutik

Racedyr og dyrevelfærd



Vores mål er at have en produktion, som man ikke ser ret mange steder. Derfor er vores produktion så vidt muligt med racedyr og ikke industri dyr.

Vi lægger stor vægt på dyrevelfærd, og at vores dyr har det godt.

Vi har nogle af de gamle danske racer, da vi ønsker at være med til og bevare dem. Derudover har også nogle franske racer, da deres kød er en smagsoplevelse i sig selv. Vores dyr går så vidt

muligt ude på store folde, og kan gå ud, når de har lyst.

Vores avlsdyr har vi selv, så vi kan vise dem frem og garantere, at dyrene er hjemmeavlet.

Grøntsager er produceret her på gården, uden brug af kemi og handelsgødning, eller fra lokale producenter. Frugten får vi fra en lokal frugtproducent.



Kom og besøg vores gårdbutik, eller køb ind via webshoppen.



Stationsvej 38, 4800 Nykøbing F
Tlf: +45 4283 6014
www.syltegaard.dk

Tokkerupgaard

Morgenhøstede grøntsager

På Tokkerupgaard har vi en gårdbutik, hvor vi sælger egen-producerede varer: Kartoffler, jordbær, blomkål, spidskål, hvidkål rødkål, grønkål, selleri, hokkaido, spisegræskar, suktermajs, ærter mm. Vi har også produkter fra andre lokale avlere som honning, løg, æbler, æblemost, gulerødder og forskellige blomster.

Jordbærrene er morgenplukkede, og de nye kartofler er nyopgravede hver dag. Vi leverer også til lokale butikker, som også går meget op i, at jordbær og nye kartofler er høstet og leveret samme dag.

Vi får leveret nogle økologiske varer fra Stenris Øko I/S - blandt andet selleri, kartofler og quinoa. Vores gårdbutik har åbent alle dage fra 8.00 - 18.00. Der er jordbærselvpluk i sæsonen fra 9-17.



Tokkerupgård

Tokkerupvej 3, 4892 Kettinge
Tlf. +45 2044 2144
Facebook: Tokkerupgaard

Vindruedelikatesser fra Lolland Hjemmelavede lækkerier

Et dejligt eventyr startede en solrig forårsdag i 1996 på vores nyerhvervede gård på Lolland.

Ved gavlen under en lille bænk stak



en tynd, bar gren ud. Hvad mon det var? Vi lod den gro - og det viste sig at være en 100 år gammel Leon Millot vinplante.

Vi espalierede den op af den solbeskinnede gavl og videre ud i haven - og vi nød de første kraftfulde, søde og syrlige drueklaser en varm oktoberdag.

Og pludselig kom netop dén smag - barndomserindringen om vindruesaft og gelé hos bedstemor, som blev nydt af alle med stor behag.

Vi kæler for den helt unikke og sødmefulde smag og dybrøde farve, som vi gennem 25 år og de mange processer har fremelsket af vores usprøjtede og håndhøstede Leon Millot drue.

Det smager helt eventyrligt.



**Dødmosevej 4, 4894 Øster Ulslev
Tlf. +45 2324 8423**

Facebook: Vindruedelikatesser fra Lolland

Østergaard Vinmageri

Håndlavede specialvine

Østergaard Vinmageri producerer håndlavede specialvine på lokalt dyrkede vindruer og frugt.

Druevinene laves på druer fra egne vinmarker - specielt druer til hvid- og rosévine.



I udvalgte år laver vi en rødvin på tørrede druer. Frugtvinene produceres primært som isvine, der giver spændende, intense vine til desserter og oste.

Den høje kvalitet på den lollandske muld sammen med det milde klima, giver nogle af Danmarks bedste vindruer, frugter og bær. Vi udvikler og optimerer hele tiden kvaliteten på vindruerne.

Vinmagerens opgave er at få det bedste ud af jordens kvaliteter, både når det drejer sig om druevine og frugtvine.

Vingården og vinmarkerne er et besøg værd. Det er her, kvaliteten skabes. Bestil en rundvisning til grupper inkl. smagning eller besøg vingårdsbutikken, hvor vi sælger alle vinene fra Østergaard Vinmageri.



Ø S T E R
G A A R D
VINMAGERI

Vestre Landevej 198, 4952 Stokkemarke

Tlf. +45 2575 4828

Facebook: @oestergaardvinmageri



Besøg Sydhavsøerne Visitlolland-falster.dk

Der er masser af skønne fødevareroplevelser overalt for både børn og voksne - og du kan komme tæt på råvarerne, se og mærke dem, og bagefter nyde dem, på de mange hyggelige spisesteder.

Kombinér udsøgte fødevareroplevelser med andre gode oplevelser - om du er til natur, kultur eller sus i maven i børnehøjde, så er der masser af muligheder.



Vidste du for eksempel, at der venter dig to fascinerende naturparker: Naturpark Nakskov Fjord, som er Danmarks ø-rigeste fjord og Naturpark Maribosøerne, med et meget rigt fugleliv af international interesse. Eller en 600 km lang kystlinje med masser af smukke strande, blandt andet en af Danmarks bedste, Marie lyst Strand. Du kan også besøge en af de driftige småøer, Fejø, Femø, Askø, Lilleø eller Vejro, og bliv glad over hvor dejligt, der er.

Hvis dit hjerte banker for kunst og kultur, så prøv at besøge det mageløse monument, Dodekalitten i nærheden af færgehavnen i Kragenæs. Eller tag til Fuglsang Kunstmuseum, hvor guldalder møder moderne arkitektur, ved bredden af Guldborgsund. Der er masser af muligheder for besøg på herregårde, gallerier og museer - se

mere på www.visitlolland-falster.dk. Overalt byder vi på masser af plads, luft og rig natur, som du kan opleve til fods, på cykel eller til vands.

Rigtig hjertelig velkommen på Sydhavsøerne!









TOUR-BO

Tourism Cross-Border

TOUR-BO er et Interreg 5A-projekt, som er godkendt under det dansk-tyske Interreg-samarbejde, der dækker den nordlige del af Slesvig-Holsten, Region Syddanmark og Region Sjælland.

TOUR-BO arbejder med bæredygtig turismeudvikling i Danmark og Tyskland. Projektet startede 1. juli 2019 og løber frem til juni 2022.

Projektet har til formål at øge dansk-tysk samarbejde på tværs af grænsen inden for tre hovedområder:

- Opbygning af kapacitet og samarbejde mellem lokale private og offentlige turismeaktører
- Udvikling af tilbud og samarbejder inden for kultur-, natur- og dannelseturisme
- Udvikling af lokal og regional gastroturisme og samarbejder mellem aktører henover grænsen.

Vi er i alt ni partnere, fire danske, nemlig Guldborgsund, Lolland og Sønderborg Kommuner, og Landdistrikternes Fællesråd (LDF). Dertil kommer fem tyske partnere, Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön (WFA), FEINHEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein e.V., Kreis Plön, Kreis Schleswig-Flensburg og akademie am see, Koppelsberg.

Endelig er 26 netværkspartnere, 15 tyske og 11 danske, knyttet til projektet. Læs mere om TOUR-BO på hjemmesiden www.tour-bo.eu.

Frem til sommeren 2022 skal vi gennemføre en række aktiviteter, som skal styrke og udvikle det bæredygtige turismesamarbejde med fokus på lokale fødevarer, regional gastronomi og kulinariske oplevelser.

Som led i dette samarbejde udgives denne oversigt over virksomheder fra Lolland-Falster, der har potentiale i forhold til at bidrage til udvikling af det dansk-tyske samarbejde om bæredygtig turismeudvikling. Formålet er at styrke en bæredygtig værdiskabelse, der fremmer turismen i begge regioner, til gavn for både gæster og den lokale befolkning.



Interreg
Deutschland - Danmark



EUROPEAN UNION

TOUR-BO 
Tourism
Cross-Border

Projektpartnere

- 
- 1 Landdistrikternes Fællesråd
- 2 Sønderborg Kommune
- 3 Lolland Kommune
- 4 Guldborgsund Kommune
- 5 Kreis Schleswig-Flensburg
- 6 Feinheimisch
- Genuss aus Schleswig- Holstein e.V.
- 7 Kreis Plön
- 8 akademie am see. Koppelsberg
- 9 Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön GmbH (WFA)



KOLOFON

Udgivet 2020:

MULD

Guldborgsund Kommune

Redaktion:

Carina Woollhead

Layout:

Xperimedia

Foto:

Andreas Vejlstrup,

Anette Navne,

Christian Lykking,

Ingrid Riis,

Kirsten Sydendal,

Mikkel Karlsen m.fl.

Tryk:

Coprint Aps

Oplag: 7.500

www.muldlollandfalster.dk



Interreg

Deutschland - Danmark



EUROPEAN UNION

TOUR-BO



Tourism
Cross-Border

Dette projekt finansieres af Den Europæiske Fond for Regionaludvikling