

Dato 25. oktober 2016

Årgang 5,
Efterårsnummer

Langelandsfødevarenetværk



Nyhedsbrev

I dette nummer:

Gæsteskrivent - Tranekær Skovhave	1
Testkøkkenet	1
Strynø's økologiske lammekød	2
Ævleræs og Fiskebord	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Gæsteskrivent - Tranekær Skovhave

Tranekær Skovhave er idyllisk beliggende mellem skov og strand i et af Langelands smukkeste naturområder.

Dette fredfyldte område er omkranset af vilde enge, moseområder, havet og en af Langelands største bøgeskove.

Den vilde natur, den næringsrige muld og den frodige fauna, danner optimale vækstbetingelser for en mangfoldig biodiversitet af planter, insekter, fugle og råvildt.

Et unikt mikroklima hvor blåbær, asparges, hyben og havtorn og andre skønne specialiteter stortrives.

Desuden dyrker vi frugt og grønt, rodfrugter, svampe nødder og bær og meget andet.

Tranekær Skovhave er dermed et kæmpe spisekammer af både vilde og kultiverede planteafgrøder.

Derudover er her en mangfoldighed af gammeldags grønsager og lægeurter, som i gamle dage blev brugt medicinsk. Derfor kalder vi også Tranekær Skovhave for "Naturens Vilde Apotek".

Freden og roen, den vilde natur, ja hele stedets magi emmer af stemning og atmosfære, som virker som en lise på krop, sind og sjæl.

Mission:

I Tranekær Skovhave er vores mission, at være med til at skabe en sundere og renere madkultur. Heldigvis er der flere og flere jordbrugere der arbejder med permakultur og dermed en sundere jord, madkultur...og i sidste ende sundere mennesker.

Det hele starter med jorden...

Vi dyrker derfor jorden med stor respekt for naturen, miljøet og dyrelivet.

Vi bruger ikke kunstgødning, sprøjtegifte eller andre former for kemikalier.

Produktionen er CO2-venlig og under omlægning til økologisk jordbrug.

Vi tror på, at det er nødvendigt at have en sund, næringsrig jord, hvis vi skal lave sunde, næringsrige afgrøder.

Når vi - med grøntgødning, kompost og andet plantemateriale - beriger jorden med sunde, naturlige, livgivende næringsstoffer, livsvigtige vitaminer og mineraler, så bliver den frodig og meget gavmild.

Når vi lader naturen "gro" på dens egne betingelser, uden at blande os for meget, så trives den og kan give de sunde og livgivende næringsstoffer videre til os mennesker og dyr.

Når vi spiser afgrøderne fra den rene og næringsrige jord, så optager vi de gode, naturlige, levende næringsstoffer og dermed får vi de bedste forudsætninger for et sundt og godt helbred.

Vi tror på, at ren, naturlig og levende mad virker både forebyggende og lægende på en lang række livsstilsygdomme.

Målet for os er, at give vores bidrag til en sundere jord og dermed sundere mennesker.

Vi vil hovedsagligt kunne levere ægte blåbær, gojibær, nonibær, morbær, brombær og asparges.

Hvem er vi:

Charlotte er 45 år og tidligere grafiker. Nu læser hun plantemedicin og arbejder med permakultur og økologi.

Kim er 47 år og tidligere fysioterapeut. Nu læser han biomedicin og arbejder ligeledes med permakultur og økologi.

Tranekær Skovhave ligger i Tranekær for enden af Åsøvej, helt nede ved havet.

Venlig hilsen Charlotte & Kim

Testkøkkenet

Husk at du kan bestille testkøkkenet i det gamle godskontor i Tranekær via. www.langeland.dk

Det koster kr. 500,- at reservere køkkenet. Beløbet er et gebyr som er en del af det man skal betale, når man afleverer køkkenet igen, som dækker dit forbrug og professionel rengøring.

Du kan læse meget mere om hvem, hvad og hvordan på www.langeland.dk

Strynøs økologiske lammekød

Nu åbner Ø-lam salget af årets økologiske lam.

Inden for de næste fjorten dage bliver dyrene sejlet hjem til Strynø med det gode skib Yrsa, fra sommergræs på Strynø kalv og Bredholmen.

En sommer der har været præget af dejlig varme og god græsning.

Vi har i år 80 lam, og igen i år gælder princippet først til mølle.

På Ø-lams hjemmeside ø-lam.dk, kan i se hvilken pris og udsækning lammet leveres i, bemærk at kødet er vakuumpakket og klar til fryseren.

Obs. Ø-lam har fået ny mail adresse, den er nu:

oelam.strynoe@gmail.com

Mail adresse er ændret fordi den Københavnske afdeling, flytter til Faaborg, nærmere betegnet Katterød.
Venlig hilsen Gorm og Bodil

Æwleræs og fiskebord

Den 30. oktober er der Den Store Bage(nkop)dyst, hvor alle har mulighed for at deltage med deres egen bagværk. Du kan læse meget mere omkring regler og tidsfrister på www.bagenkop-info.dk

Britta Andersen fra Humble bageri og Daniel Stæhr fra Tullebølle bageri har også lovet at levere kreativt bagværk.

Den er der Det Store Fiskebord, hvor du har mulighed for at smage på fisk fisket af langlandske fiskere.

Fiskene er fanget og tilberedt af lokale fiskere, Bagenkop Kro og SG 23 Liljen v/ Egon Nielsen

Såvel Æwleræset som Fiskebordet bliver leveret og produceret med respekt og følelse for råvarerne og håndværket.

Så fødevarerenetværket vil være rigtig flot repræsenteret.

Langelandsfødevarerenetværk er et lokalt fødevarerenetværk, hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevarereproducenterne, fødevarereiværksætterne, restauratørerne, bagerne, jordbrugerne, fiskerne og kødproducenterne imellem. Vi skal støtte hinanden til at videreudvikle vores virksomheder, afsætte vores produkter og udbrede kendskabet til de Langelandske fødevarereoplevelser. Sammen skal vi øge vores kompetencer, finde og dele ny viden og formidle den positivt videre.

Langelandsfødevarerenetværk

Turist- og Erhvervsforeningen Langeland
Torvet 5
5900 Rudkøbing
Telefon: 6251 3505
E-mail: preben@langeland.dk
www.langeland.dk

Kom og vær til

Støttet af Ministeriet for
Naturerhverv og EU



Medlemmer

A & R Brewing Company
Bagenkop Kro
Bette Jette v/Kim Nielsen
Bøstrup Strandgård
Enghavegård vedr. Schou
Fiskekutteren Liljen SG23
Fiskerne i Spodsbjerg Havn
Fiski
Frugt og grønt bod
v/Bodil Christensen
Frugtavler Peder Evald
Pedersen
Generalen v. Pichardts
Hedo's Bageri
Hotel Skandinavien
Humble Bageri
Humble Kro
Humblebageren i Bagenkop
Kutterfisk i Spodsbjerg
Lindelse Kro
Lundsgård Frugtplantage
Malby Glutenfri brød mix
Mosekonens Bod
Pletkærgård
Rubenlund Agro A/S

Skovsgaard Gods
Skovsgård Madmarked
Slagterpigerne
Snødeslagteren
Spisestedet Neptun
Strandlyst Frugtplantage
Strynø Gaardbutik &
Gaardcafe
Strynøfrugthave
SuperBrugsen Rudkøbing
Søbanke
Thummelumsen
Tranekær Skovhave
Tranekær Slot og Gods
Tranekær Slotsmølle
Øhavets Dexter
Øhavsmarkedet
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunvor Rosell
Lars Chr. Prytz
Lene Lautrup
Tove Iskov