

FØR DU DRAR:

Pakk gode sko, og et par tynne ekstrabager til å bære med saker og ting hjem. I Odense er det mange fine butikker. Frisk gjerne opp din H.C. Andersen med høytlesning av et par eventyr – med Kim Larsen som bakgrunnsmusikk.

Fly til København. Herfra tar det en og en halv time med tog til Odense. Du kan også ta med bilen på fergen, til Nord-Jylland eller til København.

SEINSOMMER PÅ FYN

Danmarks hjerte

Det er så dansk at det ikke kan være helt virkelig. Murhusene, kroene, maten, det bølgende landskapet, de lange hvite strendene. Fyn er Danmarks hjerte og sjel.

TEKST OG FOTO: Elsebeth Danielsen

Opplevelser:

Byvandring i H. C. Andersens fotspor: Fram til 1. september er det rundturer i Odense der du får vite det meste om dikterens liv i byen.

Frukt- og grøntfestivaler og matmarkeder: Sjekk smagenaaffyn.dk

Odense internasjonale filmfestival: Fra 24. til 30. august 2015.

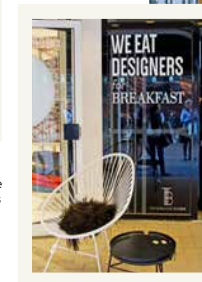
H.C. Andersen Marathon: 4. oktober 2015.

H.C. Andersen Julemarked: De to første helgene i desember.

Julemarked på Egeskov: 7. og 8. november, 14. og 15. november 2015.

Den beste shoppingen: I Odense gjør du i kvartalene rundt Brandts Klædefabrik og i Vestergade. Byen er full av kjente og kjære danske merker, men også småbutikker med fine overraskelser.

I det gule hjørnehuset: I Hans Jensen Stræde i Odense ble H.C. Andersen født en vårnatt i 1805. Senere nektet han for at det var sant. – Jeg er ikke født i sådan en rønne, skal han ha sagt.



Å LEVE ER IKKE NOK. SOLSKINN, FRIHET OG EN LITEN BLOMST MÅ MAN HA.

Sola skinner skrått ned på det gule hjørnehuset i Odenses gamle bydel. Idyllisk i våre øyne, fattigslig for 200 år siden. Så stusslig at H.C. Andersen nektet for at det var her han var født. Men ifølge kirkeboka var det altså i dette huset hans fattige mamma fødte ham klokken to om natten 2. april i 1805. En liten gutt som ble døpt samme natt, men som levde opp til å bli uødde med sine eventyr, dikt og fortellinger. Odense er H.C. Andersen, han er liksom over alt. I det gule huset, i ord og gjerning. Her er restauranten Den Grimme Ælling, et hotell er oppkalt etter ham, til og med et eget maraton bærer hans navn.

Vi har solskinn, frihet og en liten blomst også, om vi vil. I de gamle gatene finner vi herlige små butikker, kjent dansk design, konditorier, brukskunst, vin- og delikatesssjapper. I lagene under brosteinen er det spor langt tilbake – for byen er en av Danmarks eldste, historien strekker seg helt tilbake til 1000-tallet.

På den åpne plassen ved Brandts Klædefabrik er det summende ettermiddagsstemning. De fleste stolene i uteserveringene er opptatt, folk spiser middag, drikker kaffe eller tar en øl. I 1920 var bygningene med veveri og symaskiner hverdagen til 600 mennesker, det var Odenses største arbeidsplass. En effektiv, men stinkende og forurensende industri, så skitten av byens fineste boligområder var de som lå lengst unna. I dag er de massive bygningene og gatene rundt gjort om til et senter for kultur, uteliv og design. Brandts, museum for

kunst og visuell kultur, kobler ny og klassisk kunst, har ti forskjellige utstillinger gående i løpet av året – i tillegg til den faste utstillingen. Store lyse rom, en verden av inntrykk. Det er da man trenger en regnvåt himmel og god tid.

På andre siden av plassen ligger Tidens samling, et museum som tar deg med på en reise i dansk interiør og mote fra 1900 til 1980-årene. Du kan sitte i sofaene, prøve klærne, rett og slett leve deg inn i tiden som var. Det kan du også gjøre i utendørsmuseet Den Fynske Landsby, som ligger sør for Odense sentrum. Vi installerer oss like godt på Sortebro kro, et vertshus fra 1860 som ble flyttet til folkemuseet i 1945. Bak de skjeve veggene lager gourmetkokk John Kofoed folks livretter. For det er nettopp derfor han er kokk og legger sjela si i denne kroa, sier han. Livretter og friske råvarer. Og det fikk vi også.

DET GRØNNE LANDET

Fyn er bølgende bakker, grønne lunder og et jordbruksland så rikt at det blir kaldt Danmarks hage. Det er asparges og nypoteter i juni, jordbær og moreller i juli, rotgrønnsaker utover høsten. Og de fleste små knoller eller søte bær har fått sin egen festival. Aspargesen blir feiret i mai, morellene i juli – på Kertemindem kirsebærfestival. I oktober er det fest for løken og eplene i Svendborg. Det fine er at du ikke behøver å oppsøke festivalene for å nyte godt av markens grøde. Over hele øya er det gårdsutvalg og markeder der du kan handle, ikke bare frisk frukt og grønnsaker, men også gode oster, pålegg og lokalt produsert øl.



Her spiser du:

Ferske råvarer og gode landbruksprodukter får du over hele Fyn. Restaurantene under er i særklasse:

Sortebro Kro: Kokk John Kofoed sørger for gode smaker i den gamle kroa fra 1860. (sortebro.dk)

Falsled Kro: Her har det vært serveringssted siden 1744, og kokk Per Hallundbæk sørger for fantastisk mat i avslappende omgivelser. (falsledkro.dk)

Restaurant Ljefroy: Topp restaurant med herlig beliggenhet i Nyborg, rett ved stranden og Storebælt. (ljefroy.dk)

Bagenkop Kro: Ligger helt syd på Langeland – tradisjonell dansk kro som spesialiserer seg på fersk fisk. Helt nydelig! (bagenkopkro.dk)



Den opprinnelige Falsled kro ble bygget i 1744, men en full og forbanna skredder satte fyr på huset i 1851 etter å ha blitt nektet servering. Her siden 1971 hatt internasjonal gastronomisk profil.

Her bor du:

Falsled Kro: Har 21 rom fordel på koselige dobbeltrom og suiter. Koster fra ca. kr 1000 pr. pers natten. Sjekk falsledkro.dk for pakkepriser, med mat inkludert.
Stella Maris: Nyrenovert, klassisk badehotell ved Svendborg. Fra kr 1500. Sjekk stellamaris.dk for mer info.
Camping og sommerhus: Fyn og Langeland byr på nydelige sommerhusområder og velordnede campingplasser. Sjekk visitfyn.dk og langeland.dk.



Villhestene syd på Langeland lever fritt i naturen hele året. Exmoor-ponniene ble satt ut i 2006 og teller nå opp mot 80 dyr.

EVIGHETEN ER LANG, LENGRE ENN DENNE HISTORIEN!

H.C. Andersen



Epler, som bare venter på å bli plukket ved Falsled kro.

HØSTKOS PÅ FALSLED: *Toast med kantareller og steinsopp*

- 4 skiver toastbrød
- 250 g kantareller
- 250 g steinsopp
- 1/2 dl druekjerneolje
- 2 hakkede sjalottløk
- 1 fedd hakket hvitløk
- 1/2 dl hakket persilleblader
- fra 5 kvister timian
- 50 g usaltet smør
- 1 dl crème fraîche

SLIK GJØR DU:

Stek soppene i oljen i 2–3 minutter, tilsett løk, hvitløk og urter sammen med smøret og stek i 2 minutter. Tilsett crème fraîche, og kok massen tykk mens du rister brodet. Smak til med salt og pepper, og anrett soppstuingen på skivene.

Beliggende midt på Fyn, har Egeskov slot spesialisert seg på rapsolje – i så store kvanta at de leverer til Coop. Men i slottets egen butikk kan du kjøpe vakre flasker med den gyldne oljen i. «Rapsolje, kun tilsatt eventyr». Det spørs om livet var eventyrlig for Anne Tinhuus, steinslottets første husfrue. Kvinnen som trer ut av gipsrelieffet har høy pipekrage, humørløst ansikt og et tungt kors rundt halsen. Anne var gift med lensmann Frands Brockenhuus, som fikk bygget slottet på grunnen hun hadde arvet fra sine foreldre. Året var 1554, 18 år etter at reformasjonen var innført i Danmark-Norge. Tidene var ikke lystige, og boligen deres ble altså en uinntagelig borg, bygget midt i en liten sjø, på stokker fra en hel eikeskog, sies det. I muren er det fremdeles skyteskår – og skåldehull, hvor man helte kokende vann eller tjære i hodet på motstanderen.

Det er lenge siden akkurat det var en vanlig aktivitet på Egeskov. Greve Michael Ahlefeldt-Laurvig-Bille kjører aller helst Segway. Sammen med familien sin har han åpnet det meste av slottet for publikum, og ridderturneringer på Segway er en av aktivitetene han personlig har innført. Slottet og området rundt er som en fornøynelsespark, bare uten karuseller og sukkerspinn. Her er urtehager som dufter av grønnsakssuppe, de gamle parkanleggene med en nokså skummel hekkklabyrint (de eldste hekkene er 280 år gamle, de høyeste åtte meter), her er en stor rosenhage og en egen klatrepark i skogen. I tillegg kommer grevefamiliens forkjærlighet for kjøretøy, de har nemlig en stor samling veteranbiler, motorsykler og til og med fly.

Egeskov er bare et av 123 slott og herregårder på Fyn. Mange av dem er åpne for publikum og tar også overnattinggjester. Så det er bare å leve seg inn i historien, sånn helt på ekte.

DEN GAMLE KROEN

– Hva man må få med seg når man er på Fyn? Jo – du må spise brunsvir og se HC Andersens hus i Odense, sier kokk og krovert Per Hallundbæk. Han hadde bygget opp kjøkkenet på Engø gård på Tjøme, men i 2009 pakket han kofferten og reiste hjem til Danmark for å ta over drifta av den gamle, velrenommerte kroa i Falsled, ved sjøen øst på øya. Sammen med kona Randi driver han kroa med den sagnomsuste maten og de vakre rommene. Selv serverer han sjelden den søte, karamelliserte kaka brunsvriger, men satsar på fransk kjøkken, med lokale ingredienser. Det meste av frukt, grønnsaker, bær og urter dyrker han selv i hagen utenfor kroa. I løpet av året brygger de fire typer øl, og om høsten legger de markens grøde ned på glass.

– Kjøkkenet her er i hvert fall ikke nordisk, sier han og ler. – Jeg har all respekt for kokkene bak Noma i København og Maemo i Oslo, det er spennende og nyskapende, men jeg står fast i den franske tradisjonen. Vi bruker lokal fisk og sjøkreps, men alt av duer og kylling er fransk. Jeg serverer lam fra Pyreneene eller fra Austevoll i Norge. I min verden kommer man ikke nær den kvaliteten her hjemme.

I sin fire til seksretters meny bruker han så lite smør og fløte som mulig – rett og slett for at man skal klare seg gjennom hele kvelden. En romantisk aften med kjæresten blir liksom ikke så romantisk hvis man blir liggende sprekkmett og urørlig i senga etterpå, mener han. Og det har han vel rett i.

Med steinsopp, hummer, rygeost og Pers fantastiske versjon av ultradanske «koldskål» i magen, bærer det ned mot Langeland, mot villhestene og de lange strendene. Langeland er øya med fnisemorsomme stedsnavn som Kædeby, Skrøbelev, Emmerbølle og Tullebølle, et paradys med villhester, sommerhus og kortreist mat – og jammen meg er det ikke et par slott er også. Vi løper langs den 3,5 kilometer lange stranden på Ristinge – mot den bratte klinten som stuper i havet. Det er ingen her, bare bølger, vind og vaiende marehalm. H.C. Andersen setter punktum: «Evigheten er lang, lengre enn denne historien!»

✉ POST: kamille@egmont.com

Vi ble invitert til Fyn av Visit Denmark