

2020: Finalen i Lammefjorden Grand Cru

Jens Møller Olsen og Kristian Juel Jensen præmieret for bedste gulerod og bedste kartoffel.



Jens Møller Olsen (t.v.), Almegård, og Kristian Juel Jensen, Søvang, leverede den bedste gulerod og den bedste kartoffel, da Lammefjordens Grøntsagslaug onsdag den 7. oktober holdt Grand Cru finale.

Lokale dommere

Kåringen foregik under anderledes former i år pga. Corona. De seneste år er Grand Cru finalen holdt på Audebo Pumpestation – hjertet i at holde Lammefjorden tør – med et stort publikum. I år foregik under begrænsede former hos Storøhage Kartoffler A/S.

Dommerpanelet bestod af (fra venstre på foto) køkkenchef Claus Henriksen, Dragsholm Slot, Sten Jørgensen, tidligere journalist på P4 Sjælland, og grøntsagsproducent Søren Wiuff, Gislinge Lammefjord.



Samme proces som en Grand Cru vin

Hans Møller Olsen, formand for grøntsagslauget og dagens konferencier, oplyste i sin velkomst, at den første Grand Cru-gulerod blev kåret i 1997, efter at lauget havde fået Danmarks første BGB-godkendelse på Lammefjordsgulerod.

- BGB er EU's kvalitetsordning for lokale fødevarer. Hele den proces, vi var igennem for at få vores gulerod godkendt for sin lokale tilknytning, svarer det, hvad en fransk vin skal igennem for at få prædikatet Grand Cru. Derfor var det oplagt også at kåre Lammefjordens Grand Cru gulerod, og det har vi gjort lige siden. Og fra 2016, hvor Lammefjordskartofler opnåede BGB, har vi også kåret en Grand Cru kartoffel.

Seks at vælge imellem

Normalt er publikum med til at bestemme vinderne, men i år blev det klaret alene af dommerpanelet med køkkenchef Claus Henriksen, Dragsholm Slot, Sten Jørgensen, tidligere journalist på P4 Sjælland, og grøntsagsproducent Søren Wiuff, Gislinge Lammefjord. Dommerne fik serveret de tre gulerødder og de tre kartoffel-sorter, der var kvalificeret til finalen. Hos gulerødderne var det sorterne Brilyance og Bolero (begge fra Almegård) og Nevado fra Brogaard. De tre kartofler i finalen var Belana fra Kristian Juel Jensen, Søvang, Nobless fra Storøhage Kartoffler, og Madeira fra Anders Kristensen, Slotsgården.

Brilyance for første gang

Dommerne tyggede, kommenterede og bedømte gulerødder og kartofler ud fra blandt andet udseende, smag, farve, struktur. For kartoflerne var de enige om Belana som den bedste, mens Brilyance hos gulerødderne vandt med dommerstemmerne 2-1 over Nevado. Det er første gang, at Brilyance kåres som Grand Cru.

Således gik diplomerne til dyrkerne Kristian Juel Jensen og Jens Møller Olsen.

Grand Cru uge i Odsherred

Odsherred står i uge 42 i Grand Cruens tegn, hvor 11 af egnens førende spisesteder serverer

særlige menuer med årets Grand Cru gulerod og kartoffel garneret med andre af Lammefjordens produkter.

Billederne fra finalen er taget af fotograf Claus Starup.



Finalefeltet: Tom Christensen, Brogaard, Jens Møller Olsen, Almegård, Kristian Juel Jensen, Søvang, Peter Anker Nielsen, Storøhage Kartoffler, og Anders Bilstoft Kristensen, Slotsgården.

2019: Grand Cru-gengangere på Lammefjorden

For andet år i træk var Alexandra og Bolero henholdsvis årets kartoffel og gulerod

Har man sagt Alexandra, må man også sige Bolero. Og har man sagt A, må man også sige Anders og Almegård. I hvert fald når det handler om årets Grand Cru kartoffel og gulerod fra Lammefjorden.

Kåringen mandag på Audebo Pumpestation efterlod ingen tvivl om, hvilke sorter der faldt bedst i dommernes og publikums smag. Nemlig en Alexandra-kartoffel og en Bolero-gulerod dyrket af henholdsvis Anders Biltøft Kristensen, Slotsgaarden, og Jens Møller Olsen, Almegård.



Samme sorter som i 2018

Samme to sorter løb med prisen i 2018. Også dengang var kartofflen fra markerne på Slotsgaarden, mens guleroden kom fra Brogaard. Og for Anders Biltøft Kristensen er der tale om et hattrick, da han også leverede årets Grand Cru kartoffel i 2017; en Exquisa.

Alexandra egner sig især til at blive spist kold, i en salat eller som en kartoffelmad. Den har en sød, cremet smag, men er fast i kødet. Bolero har en smag, der rammer bredt, og den smager godt både rå og kogt. Det er en velkendt gulerod på Lammefjorden, mens Alexandra er en nyere kartoffelsort. Dem fra Slotsgaarden bliver leveret til Storøhage Kartofler, hvorfra de sælges til COOP og kan købes i Irma-butikkerne.

I indeværende uge vil begge vinder-sorter være at finde i en række lokale dagligvarebutikker, da kåringen mandag var optakt til en hel uges Odsherred Grand Cru, hvor flere restauranter også vil diske op med aktuelle menuer baseret på Alexandra og Bolero.

200 med til at kåre vinderne

Grand Cru kåringen foregik på Audebo Pumpestation, hvor pumperne udgjorde en markant lydkulisse ovenpå den foregående nats heftige regnskyl. For hver millimeter regn, der falder over den inddæmmede Lammefjorden, skal der pumpes 50.000 kubikmeter vand ud. Så rundt regnet skulle der pumpes cirka 1 million kubikmeter ud. På et normalt år pumpes der 18-20 mio. kbm ud, hvilket sikrer, at den tidligere fjordbund kan drives som landbrugsjord med en række specialafgrøder, der trives i den helt unikke jordbund.

Årets dommerpanel bestod af køkkenchef Claus Henriksen, Dragsholm Slot, Søren Wiuff, Brogård, Gislinge, og Maria Meldgaard, Mamma's Balkon, Rørvig, mens journalist Steen Jørgensen var dagens konferencier. Et publikum på ca. 200 personer deltog også i afstemningen. Med hensyn til guleroden var både fagdommere og publikum enige om at pege på Bolero, mens to fagdommere og publikum havde Alexandra som bedste kartoffel.

Smagningen foregik anonymt, så ingen vidste, hvilken sort eller avler der var tale om, før resultatet blev afsløret. Jens Møller Olsen fortalte efterfølgende, at han normalt kan kende sine egne gulerødder, men denne gang var han kommet til at stemme på en af konkurrenterne. Anders Bilstoft Kristensen, som efterhånden har vundet mange gange - også med gulerødder - er stadig bæret over at få Grand Cru-stemplet, fortalte han.

EU-stempel banede vej for Grand Cru

Bag kåringen står Lammefjordens Grøntsagslaug og nu også VisitOdsherred.dk og Geopark Odsherred. Laugets formand, Hans Møller Olsen, gjorde opmærksom på, at Lammefjordsgulerødder og kartofler er to af blot syv danske fødevarer, som har opnået EU's BGB-prædikat som Beskyttet Geografisk Betegnelse - og de to eneste planteprodukter.

- Det er en meget omfattende proces, som strækker sig over flere år, før BGB-prædikatet er i hus. Nøjagtig samme proces som en fransk vin skal igennem. Derfor fik vi ideen til at kåre en Grand Cru gulerod, da Lammefjordsguleroden i 1996 blev BGB-godkendt. I 2014 fik Lammefjordskartofflen samme prædikat, hvorfor der nu også kåres en Grand Cru-kartoffel hvert år, oplyste Hans Møller Olsen.

Finalisterne udpeges ved grøntsagslaugets generalforsamling i september, hvor alle medlemmer kan stille op. Foruden de to vindere var der i år også disse finalister med kartofler: Peter Anker (Storøhage Kartofler), Emil Busch-Petersen (Stubberupholm) og Kristian Juel Jensen (Hørve). Og med gulerødder: Boje Skytte, Brogaard, og Anders Bilstoft Kristensen.

Fotos fra Grand Cru kåringen er taget af Claus Starup.

Inden kåringen kunne de yngre gæster lave kartoffeltryk i lokalerne på pumpestationen i Audebo. (Udgivet 14. oktober 2019)

2018: Debutant-sejr og hattrick på Pumpestationen

Grand Cru diplomer til Kristoffer Linderøth og Anders Bilstoft Kristensen for hhv. årets bedste gulerod og kartoffel.

Kristoffer Linderøth fra Brogaard og Anders Bilstoft Kristensen, Slotsgården, løb med hæderen, da årets Lammefjorden Grand Cru gulerod og kartoffel blev kåret mandag den 15. oktober på Audebo Pumpestation. For Kristoffer var det en debutantsejr, mens det var tredje år i træk, at Anders gik hjem med et diplom - i 2016 for bedste gulerod og i 2017 for bedste kartoffel.

Kåringen foregik i smukt efterårsvejr i den flot pyntede maskinhal på pumpestationen. Her var op mod 200 gæster med til at kåre vinderne sammen med dommerpanelet bestående af de to kokke, Claus Holm og Claus Henriksen, og direktør Flemming Nør-Pedersen, Landbrug & Fødevarer.

Bag kåringen står Lammefjordens Grøntsagslaug i samarbejde med VisitOdsherred og Geopark Odsherred. I år havde Sille Roulund fra TVØst rollen som kompetent konferencier, hvor hun ikke kun gik tæt på dommernes holdning og bedømmelse, men også havde flere gæster en tur oppe på scenen.

Den bedste kartoffel i en tæt afstemning mellem de tre finalister var af sorten Alexandra, mens en guleroed af sorten Bolero blev en klar vinder i den kategori.

Hans Møller Olsen, formand for Lammefjordens Grøntsagslaug, overrakte diplomer til de to vindere.

Grand Cru-kåringen foregik mandag i efterårsferien og var første punkt på en hel uges Odsherred Grand Cru med en række aktiviteter ugen igennem.

Grand Cru kåringerne begyndte i 1997, efter at lammefjordsguleroden i 1996 opnåede EU's prædikat BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse). Og da lammefjordskartofflen i 2014 fik samme prædikat, kom den også med i kåringen.



Finalisterne fra venstre: Anders Bilstoft Kristensen, Kristoffer Linderøth, Jens Møller Olsen og Ole Nielsen med konferencier Sille Roulund.



Sille Roulund med dommerpanelet: Claus Holm, Claus Henriksen og Flemming Nør-Pedersen.

2017: Newhall og Exquisa er årets bedste gulerod og kartoffel på Lammefjorden

Grand Cru diplomer til Kristian Juel Jensen og Anders Biltoft Kristensen.



Kristian Juel Jensen (tv) og Anders Biltoft Kristensen med diplomerne for årets Grand Cru 2017.

Sig Exquisa til din kartoffel og Newhall til din gulerod. De to sorter blev mandag den 16. oktober kåret som Lammefjordens Grand Cru produkter 2017. Kåringen var samtidig startskud for en Odsherred Grand Cru uge med aktiviteter hver dag og Grand Cru-menuer på fire af de førende restauranter i området.

Køkkencheferne fra tre af dem – Anna Andersen, Det Vilde Køkken i Klint, Lars Nielsen, Rørvig Kro, og Claus Henriksen, Dragsholm Slot – stod sammen med det store publikum på Savklingen i Asnæs for at kåre vinderne blandt de tre finalister i hver kategori.



Vinderne har byttet plads

Hos gulerødderne vandt Kristian Juel Jensen, Hørve, med sorten Newhall. Og blandt kartoflerne kom den bedste – en Exquisa – fra Anders Bilotft Kristensen, Hørve. De to vandt også i 2016, men da var det omvendt: Kristian havde årets Grand Cru kartoffel og Anders årets gulerod.

Lammefjordens hemmelighed

Dagens konferencier var Mette Frisk fra DR TV. Hun spurgte Anders Kristensen om hemmeligheden bag Lammefjordens kendte produkter og fik at vide, at den fine dyndjord med sine mange næringsstoffer er rigtig god for afgrøder, som vokser nedad. Og så gælder det ellers om at finde de sorter, som passer bedst til ens jord.

Vælg efter hvad grøntsager skal bruges til

Fra køkkencheferne i dommerpanelet lød det, at vurderingen af en gulerod eller en kartoffel i høj grad afhænger om, hvad de skal bruges til. Nogle gulerødder - de søde - er bedst til at blive spist rå. Skal guleroden i en gryderet, må den hellere være lidt bitter. Og kartofler skal have forskellige egenskaber alt efter, om de skal spises nykogte eller bruges til mos, bagning, chips eller kartoffelbåde.

Lars Nielsen afslørede, at de fleste restauranter køber grøntsager til vinteren nu, mens de er på toppen, og så sørger de ellers selv for at nedkule dem.

Gulerødder og kartofler med flot EU-prædikat

Hans Møller Olsen, formand for Lammefjordens Grøntsagslaug, fortalte, at Grand Cru kåringerne begyndte, da lammefjordsguleroden i 1996 opnåede EU's prædikat BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse). Og da lammefjordskartofflen nu har samme prædikat, er den også kommet med i kåringen.

Frem til sidste år stod grøntsagslauget selv for kåringen, men i 2016 blev det nyetablerede Nordisk Center for Lokale Fødevarer inddraget. Og i år er samarbejdet udvidet til VisitOdsherred og Geopark Odsherred, som har løftet det op til en begivenhed, der strækker sig over hele uge 42 og i hele Odsherred.

2016: Nye sorter løb med Grand Cru priserne

Kokkene Søren Gericke, Claus Henriksen og Morten Falk valgte årets bedste kartoffel og gulerod på Nordisk Center for Lokale Fødevarer i Fårevejle.



Dommerne og vinderen af Lammefjordens Grand Cru kartoffel 2016, Kristian Juel Jensen.

To sorter, der er nye på Lammefjorden, løb med priserne, da Lammefjordens Grøntsagslaug sammen med Nordisk Center for Lokale Fødevarer 1. november kårede årets Grand Cru kartoffel og gulerod 2016. I hver kategori havde tre avlere kvalificeret sig til finalen, og det var kendetegnende, at de alle stillede op med sorter, der er nye på Lammefjorden.

Hos kartoflerne vandt Kristian Juel Jensen med sorten Princess, som han dyrker for første gang. Og blandt gulerødderne løb Anders Biltoft Kristensen tog prisen med en Namibia-gulerod, som han testede sidste år og nu dyrker på et større areal.

Kartofflen kan noget, som pasta ikke kan

Dommerpanelet bestod af kokkene Søren Gericke, Claus Henriksen og Morten Falk. Om vinderkartofflen sagde Claus Henriksen, at den smager fremragende og har en særlig mundfylde. Søren Gericke fremhævede kartofflen som et værdifuldt alternativ i dagens pasta-helvede.

- Det er en helt unik råvare, som både kan optage smag og afgive smag. Vi skal bare gå mere op i, hvad den enkelte sort kan bruges til. Nogle er gode til salat, andre skal brases. Det er jo pragtfuldt, at hver sort kan noget særligt, i stedet for at gå efter en sort, der kan det hele.

Morten Falk, der var med til VM for kokke, Bocuse d'Or, fortalte, at han i øjeblikket er træt af kylling. - Grøntsager bliver jeg aldrig træt af. Den samme grøntsag kan smage vidt forskelligt alt

efter, hvordan den er tilberedt. Og det er skønt, at grøntsager er knyttet til de forskellige årstider. Om vinteren og foråret ser jeg frem til, at der kommer nye kartofler, og lige nu glæder jeg mig til vinterens kartoffelmos.

Det gælder om at være unik

Det var første gang, at der udnævnt en Grand Cru kartoffel. Til gengæld er Grand Cru guleroden kåret i 20 år nu. Anders Bilstoft Kristensen vandt også tilbage i 2003. For ham er det afgørende at kunne dyrke sorter, som ikke er så udbredte.

- Jeg samarbejder med frøfirmaerne om at prøve nye sorter af. Jeg prøvede Namibia sidste år, og den viste sig at være en lang, flot gulerod med god kvalitet og smag. Og så kan den ligge på køl og stadig være lige så frisk om seks måneder, fortalte han.

Dommerne var enige om at pege på Namibia-guleroden, som de mente kunne bruges både til juice, revet og i madretter.

Fødevarer med lokal identitet

Kåringen fandt sted på det nyoprettede Nordisk Center for Lokale Fødevarer. Det er et videns- og udviklingscenter for fødevarer med en identitet i forhold til det sted, de vokser eller frembringes, fortalte centerleder Berit Nørgaard.

Bag Grand Cru-kåringen står Lammefjordens Grøntsagslaug, organisation for avlerne, gulerodsvaskerierne og kartoffelpakkerierne på Lammefjorden. Laugets medlemmer har udpeget de tre gulerødder og de tre kartofler til finalen.

Lammefjordens Grøntsagslaug er med til at sponsere Kræftens Bekæmpelses kampagne Støt Brysterne.



Hans Møller Olsen, formand for Lammefjordens Grøntsagslaug, overrakte diplom og buket til Anders Bilstoft Kristensen, der har årets Grand Cru gulerod på Lammefjorden.

2015: Flemming Risegaard har den bedste gulerod på Lammefjorden – igen



Flemming Risegaard, Fårevejle, har Lammefjordens bedste gulerod. Det står klart efter torsdagens kåring af Lammefjordsgulerod Grand Cru 2015. En pris han også vandt i 2014, og som han nu har vundet syv gange i alt.

– Det er dejligt, at I bedst kan lide mine gulerødder, men det vigtigste er, at vi får udbredt budskabet om, at vi her på Lammefjorden dyrker verdens bedste grønsager, sagde Flemming Risegaard til publikum på Faarevejle Fri- og Efterskole, som havde givet flest stemmer til hans gulerødder blandt de tre finalister.

Grand Cru kåringen arrangeres af Lammefjordens Grøntsagslaug og har fundet sted, siden lammefjordsgulerødderne i 1996 fik EU's kvalitetsstempel BGB, Beskyttet Geografisk Betegnelse.

25 % af de danske gulerødder er fra Lammefjorden

Flemming Risegaard dyrker 20 hektar med gulerødder, hvilket giver en produktion på ca. 1.200 tons. I alt dyrker producenterne på Lammefjorden ca. 300 ha gulerødder, svarende til ca. 25 procent af den danske produktion.

Også kvalitetskartofler fra Lammefjorden

Gulerødderne tages op i disse uger for at blive lagt på kølelager. Det samme gør den anden store afgrøde, lammefjordskartoflerne. Her har dyrkerne selv kåret årets bedste, en Exquisa salatkartoffel dyrket af Anders Kristensen. Den var der også smagsprøver i aften. Også lammefjordskartofler har nu opnået EU-prædikatet BGB. I alt producerer dyrkerne ca. 42 mio. kilo kartofler. Den danske produktion af spisekartofler er på ca. 510 mio. kilo.

Med til at støtte brysterne

I disse uger sælges gulerødder og kartofler fra Lammefjorden i særlige poser til støtte for Kræftens Bekæmpelses kampagne, Støt Brysterne. Projektleder Selina Sørensen kvitterede for opbakningen på vegne af Kræftens Bekæmpelse. Det er første gang i Støt Brysternes 12-årige historie, at grønsagsproducenter er med som partnere. For hvert solgt pose går 50 øre til Støt Brysterne. Årets kampagne slutter med udgangen af oktober.

Gammel fjordbund er velegnet til rodfrugter

Den inddæmmede del af Lammefjorden udgør ca. 5.000 hektar. Tørlægningen begyndte i 1873. Audebodæmningen blev lukket året efter, og i 1938 blev den sidste rest af en sø midt på den gamle fjordbund tørlagt. Det er de særlige jordbundsforhold, der gør Lammefjorden særligt egnet til at dyrke kartofler, gulerødder og rodfrugter i øvrigt.



Over 200 overværede kåringen i hallen på Faarevejle Fri- og Efterskole.

2014: Elever gav ny energi til Grand Cru-kåring på Lammefjorden

Fårevejle Fri- og Efterskole engagerede sig flot i den lokale begivenhed.



Det var mange nye dimensioner med, da Fårevejle Fri- og Efterskole tirsdag aften lagde hus til kåringen af årets Grand Cru Gulerod fra Lammefjorden. Lammefjordens Grøntsagslaug har stået for kåringen siden 1997, men skolen formåede at tilføre arrangementet så mange nye facetter, at laugets formand, Hans Møller Olsen, håber på et langvarigt samarbejde.

— Skolen og eleverne fortjener kæmpestor ros for det engagement, de lagde i arrangementet, siger Hans Møller Olsen.

Fra fri- og efterskolen lyder der også kun tilfredshed fra forstander Frank Ørndrup Elzer: — Vi gør det meget gerne igen. En sådan event baseret på en lokal råvare er helt perfekt til at engagere eleverne. Denne gang var det kun vores efterskole, der var med. Men jeg ser gerne, at vi får lagt dette her ind i årsplanen for både friskolen og efterskolen.

Vandt for sjette gang

Afstemningen om årets bedste gulerod fra foregik i fællesskab mellem de 150 publikummer og så tre overdommere med Claus Henriksen, køkkenchef på Dragsholm Slot, i spidsen. Valget faldt en på gulerod fra Flemming Risegaard, Fårevejle. Det er sjette gang, han vinder.

— I de fleste år har vi haft kokke og fødevareeksperter som dommere, men jeg synes, det er godt at få forbrugerne mere med, siger Flemming Risegaard. Kokke har jo nok en tendens til at bedømme gulerødderne ud fra, at de skal indgå i en ret, men i virkeligheden spises 80-90 procent af gulerødderne rå.

Det var en gulerod af sorten Bolero, som vandt. Ifølge Flemming Risegaard udgør Bolero rygraden i gulerodsyndringen på Lammefjorden, fordi den har flere gode egenskaber. Den er pæn og velsmagende, giver et fornuftigt udbytte og er god at lægge på køl.

— På kølelager kan Bolero holde sig frisk helt frem til april-maj, oplyser Flemming Risegaard. Det betyder, at du kan købe danske gulerødder næsten året rundt. Det er vigtigt, for heldigvis foretrækker danske forbrugere danske gulerødder og vil også gerne betale en lille merpris i forhold til udenlandske gulerødder.

Arne Andersen, Hørve Lammefjord, var aftenens konferencier og underholdt blandt andet med historien om gulerodens vej fra Afghanistan til Lammefjorden. I dag dyrkes der 300 ha med gulerødder, og Lammefjorden står for ca. en fjerdedel af den danske produktion af gulerødder.

Tilbage til rødderne

Kåringen involverede de fleste af efterskolens faglinjer. Filmholdet havde lavet en film om gulerodsyndringen. Musikholdet underholdt, og køkkenet serverede en variation af gulerodskager og gulerod-shots. Også idræt spillede en rolle, fordi eleverne løb stafetløb, hvor de var ude i marken hos de tre finalister og hente gulerødderne ind til aftenens kåring.

— Vi vil gerne udvikle konceptet endnu mere til kåringen næste år, siger forstander Frank Ørndrup Elzer. For os var det fint at have et sådan arrangement, der styrker relationerne til lokalområdet, og hvor eleverne er engagerede i hele processen.

— Vi kommer tilbage til rødderne, for friskolen er jo for mere end 100 år siden udsprunget af lokale kræfter, i høj grad jordbrugere, der ville have en skole med deres værdier. Vi er klar til at give den gas igen næste år, og så vil vi også gøre mere ud af at invitere lokalbefolkningen med til kåringen.

Hans Møller Olsen er også klar til at fortsætte samarbejdet: — Det var festligt og flot grebet an fra skolens side. En rigtig god stemning hele vejen igennem.

2013: To gengangere bag årets Grand Cru gulerod fra Lammefjorden

Hans Møller Olsen kom for andet år i træk med den bedste gulerod



2013 kåringen af Grand Cru guleroden fra Lammefjorden blev en gentagelse fra 2012, både hvad angik dyrkeren og sorten. Hans Møller Olsen vandt endnu en gang – og igen med en gulerod af sorten Bolero, den mest dyrkede sort på Lammefjorden.

Kåringen foregik i Søren Wiuffs nye demokøkken, hvor den lokale borgmester fra Holbæk, Søren Kærsgaard, var i kyndigt selskab i dommerpanelet med kagebogsforfatter og tv-vært Anne Hjernøe, madblogger Mira Arkin og kok, forfatter og tv-vært Thomas Rode.

De tyggede sig gennem gulerødder fra tre finalister – foruden Hans Møller Olsen var det Anders Kristensen og Niels Jensen. De to sidstnævnte stillede med to andre sorter, nemlig Carvora, der er ny på Lammefjorden, og Carlo. Men dommerne blev – efter to smagsrunder – hurtigt enige om at pege på den gulerod, som efterfølgende viste sig at være en Bolero fra Hans Møller Olsen.

— En god, sød gulerod med en passende bitterhed i eftersmagen. En grøntsag med en tæt konsistens, der kræver lidt ekstra tyggekraft, lød deres vurdering.

Hans Møller Olsen, som nu har vundet konkurrencen fem gange, er formand for Grand Cru-arrangøren Lammefjordens Grøntsagslaug. Han glædede sig over de rammer, kåringen i år foregik under – hos Søren Wiuff, som han kaldte for Lammefjordens bedste ambassadør.

— Vi har kåret den bedste Lammefjordsgulerod hvert år siden 1997. Siden da har både sortiment og kvalitet udviklet sig meget. Grand Cru'en er med til at skærpe vores egen opmærksomhed om kvalitet. Og det er endnu mere glædeligt, at Lammefjorden også er i forbrugernes bevidsthed, når vi taler kvalitetsprodukter. Det kan godt være, at de ikke lige ved, hvor Lammefjorden ligger. Men det lever vi med – bare de kender vores produkter, siger Hans Møller Olsen.

Den inddæmmede del af Lammefjorden – og andre tørlagte arealer i Odsherred – har en meget speciel blanding af jordtype og næringsstoffer, som danner perfekt grobund for gulerødder og andre grøntsager og rodfrugter.

Netop Lammefjordsgulerødder har EU's kvalitetsgodkendelse BGB – Beskyttet Geografisk Betegnelse. Samme godkendelse søger Grøntsagslauget lige nu for Lammefjordskartofler.

Foto: John Olsen.

2012: En sprød Grand Cru fra Lammefjorden

Kåring foregik på FEMINA livsstilsmesse i Forum København.



Sød, sprød og velduftende. Det var de ord, dommerne hæftede på vinderen, da årets Lammefjordsgulerod – Grand Cru 2012 – i weekenden blev kåret på FEMINA livsstilsmesse i Forum København.

Bag kåringen står Lammefjordens Grøntsagslaug, som havde udpeget gulerødder fra tre medlemmer til finalen. Blandt de tre finalister var laugets formand, Hans Møller Olsen, og det var en Bolero-gulerod fra hans marker, der faldt bedst i dommernes smag i den tætte finale.

Dommerne var restauratør Kim Gravenhorst, Beghuset i Dragør, forfatter og madskribent Beagle Iuel-Brockdorff og foredragsholder Georg Julin. De kunne i enighed fastslå, at alle tre gulerødder i finalen var meget velegnede til at spise rå på grund af den sødme, der karakteriserer gulerødder fra den tidligere havbund på Lammefjorden i Odsherred.

En hel unik sammensætning af jordtype og næringsstoffer giver gulerødderne på Lammefjorden deres egen smag. Det er også den eneste grøntsag i Nordeuropa, der har EU's kvalitetsgodkendelse BGB – Beskyttet Geografisk Betegnelse.

Hans Møller Olsen oplyser, at Lammefjordsgulerødder fastholder smagsstofferne, fordi de lægges på køl straks efter optagning. Dermed kan smagen og kvaliteten bevares langt ind i foråret.

Gulerødder, der sælges som nyopgravede, får lov at stå længere i jorden, men det koster planten energi og dermed smag.

"Det var først, da jeg besøgte Lammefjorden tidligere i år, at det gik op for mig, hvor godt en gulerod kan smage. Ellers har det altid været noget, som jeg hellere ville lade min hest spise", fortalte Georg Julin ved kåringen.

Det er 16. gang, at Lammefjordens Grøntsagslaug kåret årets gulerod. Og det var fjerde gang, at Hans Møller Olsen løb med titlen. Hjemme på Almegård driver han 220 hektar planteavl, heraf 25 med gulerødder.

Foto: John Olsen.

2011: Lille frisk Lammefjordsgulerod kåret som Grand Cru

Flemming Risegaard vandt for andet år i træk.



Flemming Risegaard, Fårevejle, er for andet år i træk manden bag årets Grand Cru gulerod fra Lammefjorden. Kåringen skete i weekenden på FEMINA Livsstilsmesse 2011 i Forum, København. På billedet er Flemming Risegaard omgivet af sine to medfinalister, John Nielsen (tv) og Boje Skytte.

Det er 15. gang, at Lammefjordens Grøntsagslaug har uvildige dommere til at udpege årets Grand Cru gulerod. Flemming Risegaard har været i ti af finalerne og vinder prisen for femte gang.

- Jeg er begunstiget af at have mine marker på den inderste del af den inddæmmede Lammefjorden, hvor jorden er mest rig på humus. Mine gulerødder får ingen gødning, og de bliver

sået sent. På den måde sikrer jeg, at de ikke er for store og grove, når de tages op. Der er mere smag i en lille gulerod end i en stor, mener Flemming Risegaard.

Det var de tre dommere helt enige i. God sødlig smag, sprød og lækker. En frisk gulerod, der fint kan bruges som snack, lød det fra Pernille Bech, Jeanet Halse og John Mahnkopf, som udgjorde dette års dommerpanel – udvalgt blandt de fødevarer-relaterede udstillere på livsstilsmessen.

Lammefjorden er som gammel havbund ideel til dyrkning af gulerødder og andre specialafgrøder. Jorden har et stort indhold af næringsstoffer og kalk og danner en værdifuld grobund for de sødlige og sprøde gulerødder.

De sorter, der dyrkes, er velegnede til at ligge på kølelager. Derfor kan Lammefjordsgulerødder fås i butikkerne helt frem til april.

Grand Cru guleroden 2011 vil være ude i butikkerne fra sidst i uge 41. Den sælges i 1 kg bakker med Grand Cru mærke og foto af årets vinder.

Foto: John Olsen.

2010: Årets Grand Cru gulerod

Vinderen af årets Grand Cru gulerod 2010, Blev Flemming Risegaard.



2009: Årets Grand Cru gulerod

Årets Grand Cru gulerod blev d. 4/11-09 kåret på Dragsholm Slot. Det var 13. gang kåringen fandt sted, og det blev Boje Skytte, Brogården, Fårevejle, der for første gang løb af med sejren:



2008: Årets Grand Cru Gulerod

Årets Grand Cru Gulerod 2008 er netop kåret. Lammefjordens Grøntsagslaug har for 12. gang kåret Årets Grand Cru vinder og kunne i år med stolthed præsentere et eksklusivt kulinarisk arrangement på det stemningsfyldte Dragsholm Slot på Lammefjorden i Odsherred.

De tre finalister, Hans Møller Olsen, Kjeld Eriksen og Arne Olsen har alle klaret prækvalificeringen blandt alle avlerne på Lammefjorden og stillede alle tre op i konkurrencen om førstepladsen og den ærefulde anerkendelse for at have dyrket årets bedste gulerod på Lammefjorden. Bedømmelsen foretages ud fra vurderinger om smag, udseende, sprødhed, saftighed og egnethed - alle betydningsfulde værdier for en god kulinarisk oplevelse ved spising af gulerødder.

De tre præsenterede hver især de absolut bedste og flotteste gulerødder for dommerpanelet, som herefter havde en vanskelig opgave med at finde årets vinder.

Dommerpanelet der bestod af Trine Krebs, Frugtformidlingen, Pernille Bech, GAU og chefkok Claus Henriksen, Dragsholm Slot foretog med stor ekspertise og stor hensyntagen til forbrugerne en omhyggelig bedømmelse af gulerødderne. Der blev lagt stor vægt på farve og udseende, knækket, duften og smagen. Efter en omhyggelig vurdering af alle tre gulerødder, blev vinderen fundet.

Gulerodsavler Arne Olsen, Hørve blev dette års stolte vinder af Årets Grand Cru Gulerod 2008 med gulerodssorten Bolero.



Begrundelsen for dommernes valg, var blandt andet sødmen og dommerne lagde stor vægt på saftindholdet og sprødheden og den fine smukke farve. Bolero vinderguleroden blev vurderet som både en god snackgulerod og en perfekt gulerod til madlavningen. Årets Grand Cru Gulerødder 2008 kan købes i butikkerne sidst på ugen.

Efter kåringen serverede køkkenet på Dragsholm Slot under ledelse af chefkok Claus Henriksen en spændende og lækker middag, som blandt andet indeholdt Årets Grand Cru gulerødder og grøntsager fra Lammefjorden. Som forret blev serveret glaseret kartofler, gulerødder, hestebønner med stegt kammusling og hørøget cremesauce. Til hovedret dampet spidskål fra Søren Wiuff med havesyreemulsion, løg, langtidsstegt gris pyntet på toppen et stykke tyndt ristet rugbrød.

Aftenen sluttede festligt af med visning af Dige- og Pumpelaugets nye film om Lammefjorden, som kan købes for 198,00 kr. i udvalgte butikker.

2007: Årets Grand Cru Gulerod

Årets Grand Cru Gulerod 2007 er netop kåret. Lammefjordens Grøntsagslaug har for 11. gang i dag kåret Årets Grand Cru vinder og kunne i år med stolthed præsentere et eksklusivt kulinarisk arrangement på det stemningsfyldte Dragsholm Slot på Lammefjorden i Odsherred.

De tre finalister, Hans Møller Olsen, Anders B. Kristensen og John Nielsen har alle klaret prækvalificeringen blandt alle avlerne på Lammefjorden og stillede alle tre op i konkurrencen om førstepladsen og den ærefulde anerkendelse for at have dyrket årets bedste gulerod på Lammefjorden. Bedømmelsen foretages ud fra vurderinger om smag, udseende, sprødhed, saftighed og egnethed - alle betydningsfulde værdier for en god kulinarisk oplevelse ved spising af gulerødder.

Dommerpanelet bestod af:

- Alice Sørensen - Souschef i Fødevarerstyrelsen

- Thomas Roland - Analysechef i Forrbugerrådet
- Per Thøstesen - Fodboldlandsholdets kok, køkkenchef på Bistro Boheme
- Adam Price - Madskribent og restaurantanmelder, Politiken



Gulerodsavler Hans Møller Olsen (ses i midten) Almegården, Højby Sj. blev dette års stolte vinder af Årets Grand Cru Gulerod 2007 med gulerodssorten Bolero. Det er i år tredje gang, at Hans Møller Olsen vinder. Første gang var i 2002 og anden gang i 2004.

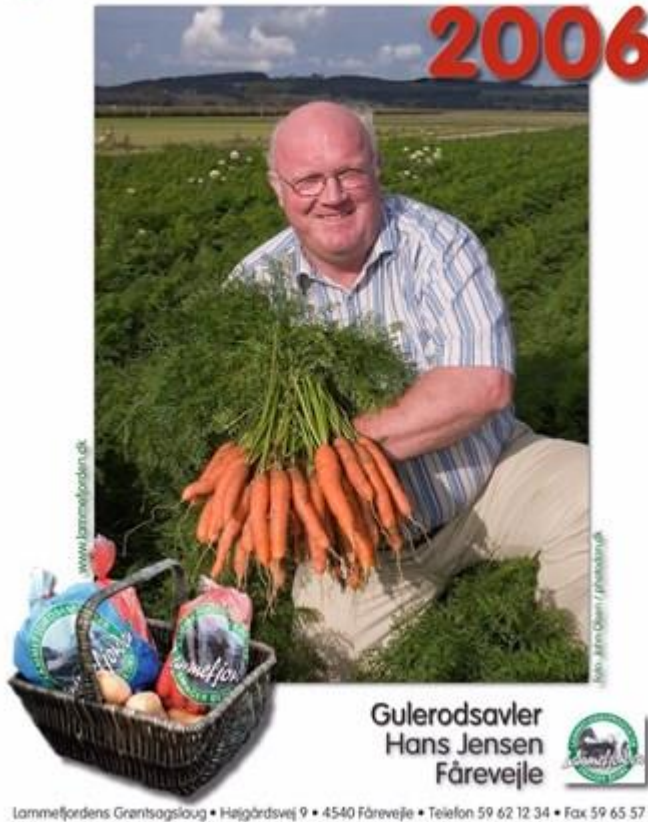
Begrundelsen for dommernes valg, var blandt andet at dette års vinder er en allround gulerod med mest bevægelsesfrihed i køkkenet.

Den har en smuk farve - fordi man også spiser med øjnene, fin sødme, lækker sprødhed, en gulerod der strutter af sundhed, som vil egne sig til juice - til snacks for børn og voksne, som råvarer i retter med enkelthed, så råvaren kommer i centrum.

Årets Grand Cru Gulerødder 2007, kan købes i butikkerne sidst på ugen.

2006: Årets vinder: Hans Jensen, Fårevejle

Årets Grand Cru gulerødder fra Lammefjorden 2006



2005: Årets Grand Cru Gulerod fra Lammefjorden

Lammefjordens Grøntsagslaug har for 9. gang kåret årets Grand Cru vinder.

Ved et flot arrangement på den traditionsrige Vallekilde Højskole kæmpede 3 avlere fra Lammefjorden om 1. pladsen og dermed den ærefulde anerkendelse for at have dyrket årets bedste gulerod på Lammefjorden.

De 3 finalister havde hver især taget de absolut bedste og flotteste rødder med til dommerpanelet, som herefter havde til opgave at finde vinderen.

Dommerpanelet, der bestod af:

- Varechef hos Irma A/S Steen Haubjerg
- Madskribent og restaurantanmelder Ole Troelsø, Dagbladet Børsen
- Restauratør Maurice Bensimon, Restaurant Thorvaldsens Hus

- Madskribent og radiovært Nanna Simonsen



.....foretog med største omhu bedømmelsen af de 3 finalisters gulerødder. Efter at have knækket, skrællet, duftet og smagt sig gennem gulerødderne, faldt valget af årets vinder på gulerodsavler Flemming Risegaard, "Ingersholm", Fårvejele, med sorten Bolero.

Det er 3. gang, at Flemming Risegaard vinder.

Begrundelsen for dommernes valg var blandt andet, at denne gulerod smager sødt og er perfekt til spising med skræl - en meget "børnevenlig gulerod".

"..fin glasagtig sprødhed og fin sødme med en delikat bitterhed i skrællen" - "...sødest med et godt bid og hurtig en saftig sødmefuld smag i munden" - "..den flotteste sødme af de tre" - "..smukkeste farve i skiverne - fordi man spiser også med øjnene" - det var nogle af de mange fine prædikater fra dommerpanelet.



Flemming Risegaard producerer 600 tons gulerødder eller 22 mill. stk. pr. år.

Efter kåringen blev der serveret en spændende og lækker buffet, som Nanna Simonsen havde tilberedt sammen med køkkenpersonale fra nogle af områdets institutioner - selvfølgelig med hovedvægt på alle Lammefjordens Grøntsager.

2004: Årets Grand Cru Gulerod fra Lammefjorden

Lammefjordens Grøntsagslaug har for 8. gang kåret årets Grand Cru vinder.

Ved et flot arrangement på Hotel- og Restaurantskolen kæmpede 3 avlere fra Lammefjorden om 1. pladsen og dermed den ærefulde anerkendelse for at have dyrket årets bedste gulerod på Lammefjorden.

De 3 finalister havde hver især taget de absolut bedste og flotteste rødder med til dommerpanelet, som herefter havde til opgave at finde vinderen.

Dommerpanelet, der bestod af: Køkkenchef Jakob de Neergaard fra Søllerød Kro, madskribent og restaurantanmelder Ole Troelsø, projektchef Morten Strunge Meyer fra Kræftens Bekæmpelse, kok, kagebogsforfatter og underviser Katrine Klinken

.....foretog med største omhu bedømmelsen af de 3 finalisters gulerødder. Efter at have knækket, skrællet, duftet og smagt sig gennem gulerødderne, faldt valget af årets vinder på gulerodsavler Hans Møller Olsen, "Almegården", Højby, med sorten Bolero. Det er anden gang, at Hans Møller Olsen vinder. Første gang var i 2002.

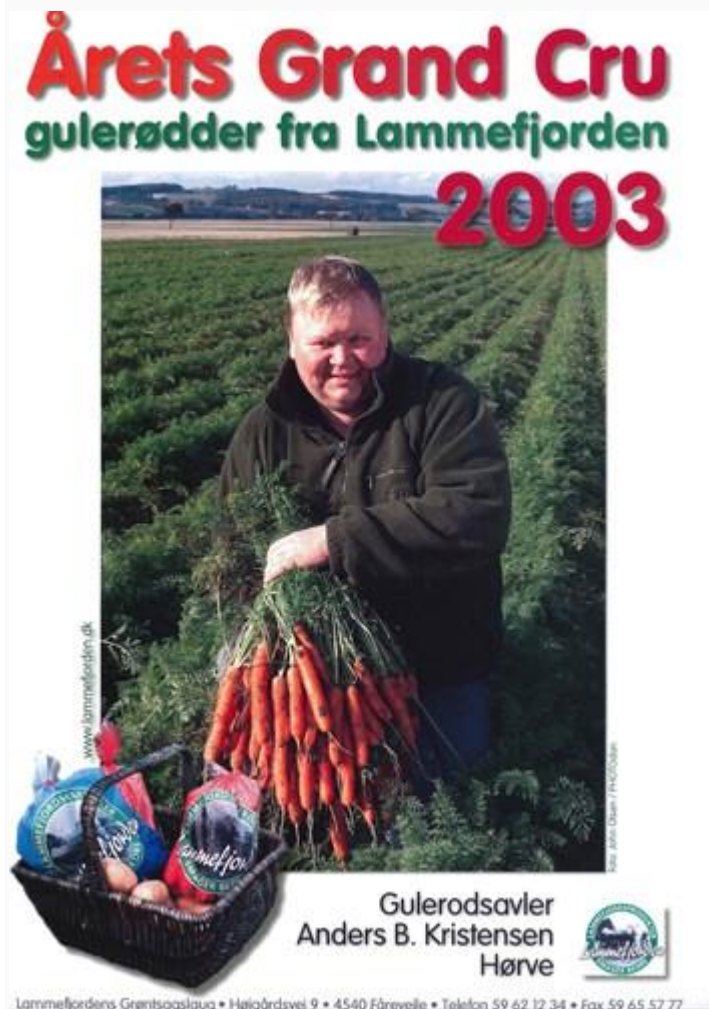


Begrundelsen for dommernes valg var blandt andet, at denne gulerod smagte mere oprindeligt og komplekst. Ikke for søde og med en udsøgt saftighed og sprødhed.

Efter fortjent hyldest til vinderen, som i sin takketale sagde, at man ikke kan programmere naturen, så de fine Lammefjordsprodukter vil være forskellige år for år. Han gav udtryk for, at denne kåring generelt var en hyldest til de mange forskelligartede Lammefjordsprodukter.

Herefter blev der serveret en stor, spændende og lækker buffet, som skolens kokkeelever havde lavet af de mange forskellige grøntsager, der dyrkes på Lammefjorden.

2003: Anders Biltoft Kristensen, Slotsgården



Årets Grand Cru
gulerødder fra Lammefjorden
2003

www.lammefjorden.dk

Gulerodsavler
Anders B. Kristensen
Hørve

Lammefjordens Grøntsagsskole • Højgårdsvej 9 • 4540 Fårevlle • Telefon 59 62 12 34 • Fax 59 65 57 77

2002: Grand Cru



25-årige Jens Møller Olsen fra Højby i gulerods-mekkaet ved Lammefjorden producerer sammen med sin far, Hans Møller Olsen, Danmarks bedste gulerødder. Det fik de mandag bevis på under fagmessen Interfair 2002 i Messecenter Herning, hvor Jens i faderens fravær fik overrakt diplom på, at gulerødderne fra Almegård nu har ret til at benytte den fornemme betegnelse Årets Grand Cru Gulerod.

Bedst blandt 40 avlere

Ligesom appellation og grand cru betegnelserne inden for vin, er også Lammefjorden et EU-godkendt og beskyttet geografisk område og en særlig kvalitetsbetegnelse for gulerødder. Derfor har områdets 40 gulerodsavlere hvert år siden 1997 dystet om den prestigefyldte titel Årest Grand Cru Gulerod. Ved en lokal forkonkurrence var der fundet tre finalister til det endelige opgør i Messecenter Herning, hvor dommerpanelet hurtig nåede til enighed om, at Jens og Hans Møller Olsen havde produceret årets bedste gulerod.

God smag der hænger i munden

Den gastronomiske ekspert i dommerpanelet, den kendte tv-kok Nikolaj Kirk, betegnede den vindende gulerod som sprød, tilpas bitter og med en smag der hænger i munden - og som en rigtig god gulerod at arbejde med i køkkenet. De øvrige dommere var: projektchef Morten Strunge Meyer, Kræftens Bekæmpelse, chefræner for FC Midtjylland, Troels Bech, og planteavlskonsulent Dan Haunstrup Christensen, der repræsenterede henholdsvis sundheden, sporten og fagligheden.

1.200 tons gulerødder

Det var første gang, Jens og Hans Møller Olsen deltog i konkurrencen. På Almegård i Højby producerer de hvert år 1.200 tons gulerødder. - Det er en stor ære for os at vinde, og sejren er bevis på, at indsatsen i marker har båret frugt, sagde Jens, da sejren var i hus. -Til sommer er jeg

færdiguddannet som landmand, men jeg hjælper min far så ofte det kan lade sig gøre, og jeg er med i alle produktionens faser. Når jeg er færdiguddannet, vil jeg gerne have et job som forvalter eller driftsleder i landbruget - for så senere at vende hjem til gulerodsavlen.

Det var Lammefjordens Grøntsagslaug, der stod bag konkurrencen.

2001: Flemming Risegaard leverer årets Grand Cru gulerod fra Lammefjorden



Vinder af årets Grand Cru Gulerod 2001 - Flemming Risegaard, Fårevejle får overrakt diplom og grand cru vin af kokken Claus Christensen og Søren Wiuff. Foto: John Olsen /PHOTOdan o www.photodan.dk o 5991 8833

om smag, udseende, sprødhed og saftighed.

Det er alle betydningsfulde værdier, når vi skal have en god kulinarisk oplevelse ved spisning af gulerødder. I forbindelse med kåringen var kokken fra restaurant Gl.Mønt, Claus Christensen, gæst hos avlerne. Claus fortalte på inspirerende vis om brugen af de danske grøntsager og viste forskellige tilberedningsmåder.

"Lammefjorden byder på de allerbedste dyrkningsbetingelser og har Danmarks dygtigste avlere.

Derfor er det selvfølgelig på vores jorde og blandt vores avlere, at vi finder Danmark absolut bedste Grand Cru Gulerod" siger formanden for Lammefjordens Grøntsagslaug, Søren Wiuff.

"Vi er glade for at kunne holde et sådant arrangement, hvor vi i år primært er blandt byboere. Det giver os mulighed for en god dialog om at dyrke og spise sunde danske grøntsager og samtidig vise alle Lammefjordens produkter, der jo foruden de kendte gulerødder er kartofler, porrer, kål, løg, pastinakker, persillerødder og jordkokker. Alle Lammefjor-

dens grøntsager er jo helt i tråd med kampagnen om, at vi alle skal spise mere frugt og grønt hver dag," slutter Søren Wiuff.



Vinder af årets Grand Cru Gulerod 2001 - Flemming Risegaard, Fårevejle viser her de flotte Grand Gru gulerødder.

2000: Fårevejlegård har for andet år i træk årets Grand Cru gulerod fra

Fårevejlegård vinder for andet år i træk

*Gulerodsavler
Hans Jensens
gulerødder kåret
som årets
Grand Cru
gulerødder
i Asnæs Centret.*

AF PETER HAUGAARD

For andet år i træk vandt gulerodsavler Hans Jensen, Fårevejlegård, titlen som årets gulerodsavler og fik betegnelsen Grand Cru på hæftet sine gulerødder, da Lammefjordens Grøntsagslaug i går holdt kåring over de fire lokale avleres gulerødder, der ud af 15 var udtaget til kåringen.

Det var en forståelig glad Hans Jensen, der gik på podiet midt i Asnæs Centrets myldretid for at modtage diplom, hæder og vingave fra kokken Jan Friis-Mikkelsen, som forestod udvælgelsen og kåringen sammen med restauratør Francis Cardenau, Anders Krøyer fra Kræftens Bekæmpelse, Lise Duus Hansen fra kampagnen »seks om dagen« og den lokale planteavlskonsulent Kim Enemark, Odsherreds Landboforening.

Kåringen foregik ved det torv på Centertorvet, hvor alskens friske grøntsager fra fjorden blev solgt, og som fra morgenstunden fredag var blevet stillet op. Her var ikke bare gulerødder og kartofler, men også selleri, hvidkål, rødkål, porrer og andre af fjordens gode grøntsager. De fire avlere, der var indstillet til kå-



Dommerne, bl.a. planteavlskonsulent Kim Enemark, smagte sig til den allerbedste gulerod, som for andet år i træk kom fra Hans Jensen, Fårevejlegård. Foto: Per Jensen

ringen, var Hans Jensen, Flemming Risegaard, Ingersholm, Ernst Jensen, Fårevejle Gulerodsvaskeri, og Peter Anker Nielsen, Storøhage Kartofler.

En vindende gulerod er glat i overfladen, sød og sprød.

- Vi har haft en fin respons på hele arrangementet, folk har vist stor interesse, sagde Ole Jensen, Egedal, fra grøntsagslavet. I næste weekend står den på stor

messe i Herninghallerne for grøntsagslavet, der bl.a. vil præsentere Grand Cru gulerodden fra Fårevejlegårds 15 hektar samt en nyopfundet kartoffelautomat til brug i detailforretningerne. Det er fjerde gang, grøntsagslavet kårer årets gulerod, og første gang, det foregik lokalt efter skuffende pressedækning ved større og dyrere kåringer i Meyers Madhus i København de forudgående år.

Mandag den 2. oktober 2000

1999: Hans Jensen, Fårevejlegård, har årets Grand Cru Gulerod fra Lammefjorden

Årets Grand Cru gulerod fundet

Gårdejer Hans Jensen vandt titlen som årets bedste gulerodsavler.

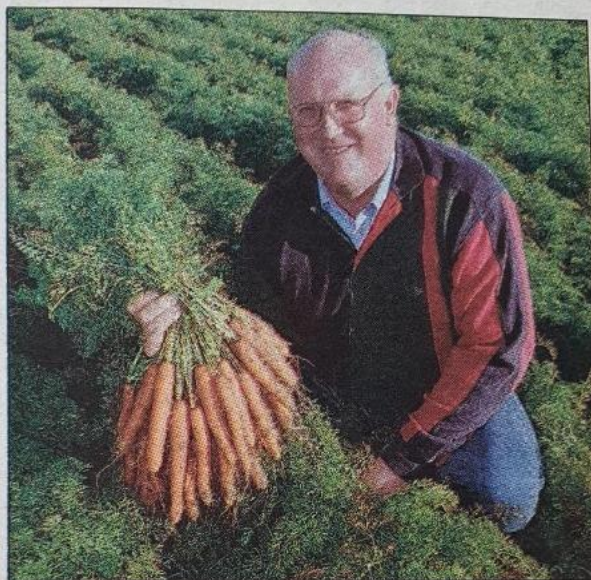
LAMMEFJORDEN: Tre hektiske timer i kulden lørdag eftermiddag på Nytorv i København var en oplevelse for livet for gdr. Hans Jensen, Fårevejle. Her uddelte han og hans familie i alt 800 portioner gulerodssuppe til forbigående, solgte gulerødder og fortalte om gulerodsavl og gulerødders kvaliteter.

- Kun fem spurgte om gulerødderne var økologiske, men de accepterede hurtigt, når jeg fortalte, at vi kører med Integreret Produktion og forklarede at vi kun sprøjter efter behov, fortæller Hans Jensen.

Dagen forinden vandt Hans Jensen titlen som årets Grand Cru-gulerodsavler fra Lammefjorden.

Ved arrangementet i Meyers Madhus på Nørrebro var der fire finalister, og konkurrencen var så tæt, at den strenge jury bestående af køkkenchefer og madskribenter til sidst lod smagen være afgørende og kårede Hans Jensens »Bolero« til Årets Grand Cru gulerod.

Så snart vinderen var kåret, blev der travlhed på vaskeriet i Fårevejle, som straks vaskede to ton af



Hans Jensens med Årets Grand Cru gulerod. Foto: John Olsen.

Grand Cru høsten, hvoraf nogle blev pakket i poser til salget på torvet og resten hakket og kogt til suppe i restaurantens køkken til uddeling næste formiddag.

- Det har specielt været en oplevelse at følge gulerødderne, fra de blev sået til de blev spist af forbrugerne. Normalt leverer jeg dem uvaskede til FDBs terminalsystem og ser ikke mere til dem, fortæller Hans Jensen, som næsten er født ind i gulerodsavlen. Hans far startede i 1949 med at sætte gulerødder mellem asparges-

rækkerne. I dag drives de 140 hektar med læggekartofler, korn, gulerødder kål og porrer.

Hans Jensen er med i det daglige arbejde og ser til afgrøderne tre - fire gange om ugen i sæsonen.

Kåringen af årets Grand Cru gulerødder arrangeres af Lammefjordens Grønsagslaug.

Deltagerne skal være medlem af laug og være godkendt IP-avler.

Hans Jensen var den tredje i rækken, der har modtaget prisen og hæderen.

1998: Ingersholm vinder Grand Cru-kåring

Side 12

Torsdag den 5. november 1998

Venstrebladet

Grand Cru-gulerod fra Ingersholm

Kåret af bl.a. tv-kokke i går

I går eftermiddags fik gårdejer Flemming Risegaard, Ingersholm, Rådhusvej i Fårevejle, kåret sin gulerod som dette års Bgb Grand Cru gulerod. Det skete på pumpestationen ved Audebo, hvor et dommerpanel bestående af tv-kokkene Claus Meyer og Jan Friis Mikelsen, Vibeke Lehn fra Alt for Damerne og Lars Boe Lembcke, Brdr. Lembcke, prøvesmagte fem udvalgte gulerødder.

Det er andet år, at Lammefjordens Grøntsagslaug kårer årets Bgb Grand Cru gulerod. Gulerødderne fra Lammefjorden er den eneste grøntsag i Danmark, der har fået EU's Bgb-mærke, som er en beskyttende, geografisk betegnelse for produkter dyrket og tilvirket indenfor et bestemt geografisk område og af en speciel karakter, der er unik for området. Det er blandt disse Bgb-mærkede gulerødder, at årets Grand Cru gulerod kåres.

De fem gulerodsproducenter, der var med i opløbet var:

Arne Andersen, Hørve, Birgitte Müller, Flemming Risegaard, Hans Jensen og Jørgen Kristensen alle Fårevejle.

Flemming Risegaards gulerod vandt på sin nøddet, frugtige og ikke alt for søde smag, sagde tv-kokken Jan Friis Mikelsen på dommerpanelets vegne.

- Det er selvfølgelig en stor er for mig, jeg er glad og stolt over, at det var mine

gulerødder, der vandt, men det vigtigste er at få markedsført Lammefjordsgulerødderne som kvalitetsprodukter, sagde Flemming Risegaard efter kåringen.

Fra jord til bord

Det sidste er et synspunkt, der blev delt af både tilskuere og talere ved højtideligheden. Formand for Landboforeningen, Torben Klestrup Hansen sagde blandt andet:

- Det er vigtigt at fortælle, hvor Lammefjorden ligger. Det er her, de gode produkter produceres, hentes i land og emballeres indbydende. Man kan næsten sige, at Lammefjorden gennem de sidste 125 år har opfundet guleroden, der har monopol på kvalitet, der er dyrket i den specielle jord, og som opbevares, så den kommer fra jord til bord langt ud på sæsonen.

tove

*Efter kåringen af årets Grand Cru-gulerod blev der blandt andet serveret gulerodssuppe for de fremmødte.
Foto: Mie Neel*



Vinderen Flemming Risegaard omgivet af dommerpanelet. Fra venstre: Claus Meyer, Flemming Risegaard, Jan Friis Mikelsen, Vibeke Lehn og Lars Boe Lembcke.



1997: Arne Andersen fra Fjordgård vinder første Grand Cru

HOLBÆK AMTIS VENSTREBLAD
Venstrebladet

2 Fredag
24. oktober 1997 • Uge 43
Nr. 247 • 92. årgang

Grand Cru vinderen boede på den forkerte side af jernbanen

Formanden for Lammefjordens planteavlsudvalg, gårdejer Arne Andersen, kåret som ejer af årets Grand Cru gulerod

- Det kommer noget bag på mig, for det er jo sådan, at jeg jo bor i yderkanten af Lammefjorden, og jeg har engang fået at vide, at vi, der bor på denne side af jernbanen, ikke kan dyrke gulerødder, men nu er det som om det er den ovre på den anden side af banen, der ikke kan.

Ovenstående kom umiddelbart fra hjertet fra en både overrasket, meget stolt og lykkelig formand for Lammefjordens planteavlsudvalg, gårdejer Arne Andersen, Fjordgård, Hørve Lammefjord, efter at han var kåret som årets Grand Cru gulerodsavler, og han fortsatte således:

- Det er vi så glade for, og jeg finder, at panelet har gjort et godt arbejde, erklærede Arne Andersen, stadig lidt ør og samtidig med at han på et kort viste, hvordan tre af finaledelegerne boede på den østlige side (den rigtige) af jernbanen, og kun to på den anden side (den nu forkerte side).

Finaledeleger måtte udgå

Inden bedømmelserne startede, stod det klart, at

der var sket en udskiftning i finaledelegerne, idet Svend Anker Nielsen, Storøhagevej, var rykket op blandt finaledelegerne i stedet for Ib Petersen, Engestrupvej, Engelstrup, der ikke var godkendt som IP-avler, sådan som reglerne foreskrev.

Selve bedømmelsen af de fem finalegulerødder blev foretaget af direktør Stine Møller, Dansk Sensorik Center, Lars Sonne-Hansen, kokkechef ved Kræftens Bekæmpelse, Kim Gravenhorst, restaurant Beghuset, Dragør, planteavlskonsulent Kim Ene-mark, Odsherreds Landboforening, og formanden for Euro-Touques Claus Meyer. Det var sidstnævnte, der tolkede dommerpanelets vurderinger, for øvrigt efter at dommerkomiteen havde voteret en god stund ud over den tid, der var afsat.

Vi har arbejdet hårdt, og hvis det passer, hvad borgmester Finn Madsen netop har udtalt, at man bliver seksuelt ophidset af at spise gulerødder, så skal vi passe gevaldigt på, hvad der sker resten af aftenen.

Det har ikke været særligt nemt. Jeg tror, det er nemmere at smage forskel på forskellige udvalgte vine fra Bourgogne, end det er at

smage forskel på gulerødder, sagde Claus Meyer.

Producent varer man ikke smager på

Det mest flutte ved denne begivenheder, at man rent faktisk smager på afgrøderne, fordi jeg synes, uden at fornærme nogen, at der i dansk landbrug er en meget stor og stærk tradition for at producere nogle varer, som man ikke smager på, det gælder kartofler, kyllinger og vinproduktionen, der ikke tradition for at smage på de varer, man laver.

Den tradition er man altså ved at cablere på Lammefjorden, hvor man putter afgrøden i munden og forholder sig til, ikke bare om den er god eller mindre god, men også til hvordan den smager.

Det tror jeg er enormt vigtigt i almindelighed og som jo kaldes for sanseledens årti, altså et årti til at nyde og finde evnen til at nyde og ikke bare fastholde den ene vi har til at producere.

Derfor tålle med traditionen gæmde på at finde ud af, hvilken gulerod der smager bedst.

Vi har bedømt fem for-

skellige gulerødder. Nr. 1 (Jens Skærbæk Jensen, Høvej, Borrevang), var som de andre fire gulerødder en udmærket gulerod, men den havde nu den mange, at den sprækkede lidt på begge sider af kernen, så man skar den igennem på tværs.

Gulerod nr. 5 (Jens Børgesen, Hørve Kanalvej) var en udmærket gulerod, men var ikke for alvor i top hverken på saftighed eller udsende og smag og blev dermed nr. 4.

Så var der et meget tæt race mellem gulerod nr. 2, nr. 3 og 4. Det var sådan, at gulerod nr. 4 (Svend Anker Nielsen, Storøhagevej) udmærkede sig ved at være sprød, nærmest hård, og enormt saftig med en god aroma, måske en anelse vandet i det, alt i alt en dejlig gulerod at spise, men ikke den, vi for alvor ville tage med i køkkenet.

Den bliv på en delt andenplads, og det samme gør gulerod nr. 3 (Jens Müller Søholm, Rådhusvej), som var klart den flotteste af dem, vi smagte. Den var meget ensartet i kassen pæn i overfladen, fordi der klart har vokset i dyndjord men når vi smagte på den var den ikke helt i top, der var lidt bitter og havde hel-



ler ikke så fin, kraftig og vedholdende aroma som den, vi fandt i gulerod nr. 2 (Arne Andersen, Fjordgården, Fjordvej). Og da vi netop vægtede aromaen meget, så har vi set igennem fingre med, at gulerod nr. 2 var lidt mere jævn i sit udtryk, tilsyneladende har den haft en mindre blid medfart på sin vej op gennem jorden.

Samlet kan vi sige, at vi har smagt på fem dejlige gulerødder, som har været så ensartede, at vi fandt nogle egenskaber hos de andre, som ikke var i den ene, men da det var smagen, vi vægtede, så faldt vort endelige valg enstemmigt på gulerod nr. 2 som det bedste bud på en Grand Cru gulerod fra Lammefjorden.

TV-kokken Claus Meyer har her netop overrakt det synlige bevis vedrørende kåringen af årets Grand Cru-gulerod til gårdejer Arne Andersen, der end ikke havde drømt om, at det blev ham, der blev den endelige vinder.

Foto: Per Jensen