



# Læsø. Rig på oplevelser



2021

[www.visitlaesoe.dk](http://www.visitlaesoe.dk) 



# Velkommen til dit Læsø

## - Øen med plads til alle

Læsø er et levende og selvstændigt helårssamfund, som grundlæggende bygger på frivillige fællesskaber og driftige selvstændige erhvervsdrivende. En perle i Kattegat med et rigt kulturliv, masser af seværdigheder, en fantastisk alsidig natur og et levende maritimt miljø, som vi med stolthed og glæde deler med både faste og nye gæster.

På Læsø er der højt til himlen, langt til storbyen og rigelig plads til alle. Her er tid til velvære, tid til eftertænksomhed

og tid til genopladning. Pulsen er lidt lavere, og mange får et nyt syn på, hvad livskvalitet egentlig er.

Øen summer af ildsjæle, som med kreativitet og flid opdyrker, plejer og præsenterer Læsøs naturligt forekommende ressourcer. På Læsø kan du derfor nyde mange lokale råvarer og produkter direkte fra hav og jord til bord.

Helårssamfundet på Læsø byder dig velkommen på alle tider af året med et

ønske om, at du må få en unik oplevelse, hver gang du besøger os.

Velkommen til Læsø.



**Jens Rulle**  
Turist- og Erhvervschef



Foto: Rune Rasmussen



## Willkommen auf Læsø

- Die Insel mit ganz viel Platz



Læsø ist eine lebendige Ganzjahresgesellschaft mit freiwilligen Gemeinschaften und geschäftstüchtigen Gewerbetreibenden. Eine Perle im Kattegat mit einem reichen Kulturleben, jeder Menge Sehenswürdigkeiten, einer vielseitigen Natur und einem lebendigen maritimen Umfeld.

Die Insel ist voller engagierter Menschen, die mit Kreativität und Fleiß die natürlich vorkommenden Ressourcen auf Læsø kultivieren, pflegen und präsentieren. Hier können Sie daher viele örtliche Zutaten und Produkte genießen, die sozusagen direkt aus dem Meer oder der Erde auf den Tisch kommen.

Wir alle heißen sie ganzjährig herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen einzigartigen Aufenthalt. Willkommen auf Læsø.

### Jens Rulle

Leiter des Fremdenverkehrs- und Wirtschaftsamtes

## Welcome to Læsø

- Island atmosphere and lots of space



Læsø is a lively all-year society benefiting from volunteers and dynamic self-employed people. The Pearl of Kattegat; rich in culture, attractions, beautiful and varied scenery and a strong maritime environment. We are proud and happy to share all this with residents as well as guests.

Læsø is full of private initiatives with the same objective: To use, nurse and represent the resources of our society and natural surroundings. Therefore, we have an abundance of local foods and products to offer, fresh from sea and soil – right onto your table.

Our all-year society is worth a visit at all times of the year. And we wish you unique treats for every visit you pay us. Welcome to Læsø.

### Jens Rulle

Head of Tourism & Trade

## Læsø Turistkontor

Havnepladsen 1, 9940 Læsø

visitlaesoe.dk | info@visitlaesoe.dk | +45 9849 9242



www.visitlaesoe.dk

## Østerby Servicecenter

Østerby Havnegade 11, 9940 Læsø

9960oest@gmail.com | +45 2035 8075

**Oplag:** 60.000 stk.

**Redaktionelt ansvarlig:** Jens Rulle

**Projektleder:** Helle Pedersen

**Oversættelse:** Mette Odgaard/engelsk

**Design & prepress:** Munk & Jensen | Tryk: Stibo Print

**Forsidefoto:** Klaus Munk, "Badedag ved Stokken"

**Bagsidefoto:** Klaus Munk, "Læsøliv"

# Indhold

## Contents / Inhalt

Natur / Nature / Natur .....4-13

Kultur & historie

Culture & History

Kultur & Geschichte .....14-29, 80

Begivenheder

Events

Veranstaltungen .....30-33, 46-47

Aktiviteter

Activities

Aktivitäten .....34-41, 89

Fotokonkurrence

Photo contest

Fotowettbewerb .....36

Mit Læsø

My Læsø

Mein Læsø .....42-43, 74-75

Læsø-kort

Map of Læsø

Læsø-Karte .....44-45

Kunst & kunsthåndværk / mode & interiør

Arts & Crafts / Fashion & Interior

Kunst & Kunsthandwerk/

Mode & Interieur .....48-53, 67

Wellness .....54-57, 59

Råvarer & god mad

Produce & Good Food

Zutaten & gutes Essen .....58, 60-65

Restauranter & overnatning

Restaurants & Accomodation

Restaurants & Übernachten .....49, 66-73

Handel, service & transport

Shopping, Service & Transport

Handel, Service & Transport .....56, 73, 76, 80-83

At bo på Læsø

Living on Læsø

Auf Læsø wohnen .....77-79, 84-85

Håndværk

Trade

Handwerk .....86-87

Praktisk info

Useful information

Praktische Infos .....88

Læsøfærgen

Læsøfærgen (ferry)

Læsø-Fähre .....90-91

**Udgivet af:** Læsø Turist- og Erhvervsforening



**Læsø Turist- og Erhvervsforening**



AF JENS MORTEN HANSEN, GEOLOG • FOTO: KLAUS MUNK

# Læsøs urørte natur



Læsøs natur er enestående. Især er de åbne vidder langs kysterne et af Læsøs unikke kendetegn. Samtidig er Læsøs kyststrækninger stort set ubebyggede undtagen ved de to havnebyer. Ingen andre steder i landet findes så lange sandstrande og strandengskyster helt uden kunstige indgreb for at beskytte kysten. Det er heller ikke nødvendigt, for Læsøs undergrund hæver sig mere end noget andet sted i Danmark. Gennemsnitligt 2,3 millimeter om året. Derved dannes der hvert år op til 20 hektar nyt land.

## Nyt land skabt af landhævning

På de nydannede, urørte landskaber mod syd kan man virkelig se, hvordan indvandringen af pionerplanter finder sted. Først af salttålede urter som salturt, hindebæger, strandmalurt og vadegræs. Og siden af urter som engelskgræs, strandvejbred og mange andre knap så salttålede planter.



Kveller

Landtilvæksten sker enten som simpel tilvækst uden på de eksisterende strandenge eller ved, at nye græsholme opstår ude på den enorme sandflade mod syd. På Læsø omtales denne særprægede "ørken" med det gamle norsk-danske ord for store sandflader: "Fjærene". Selv ved normal vandstand kan man risikofrit vade flere kilometer ud på fjærene. Forår og sommer kan store dele af fjærene være tørre i ugevis og indbyde til storladne "ørkenoplevelser": Ubrudt varmeflimmer horisonten rundt, og luftspejlinger af skibene langt borte.

For 900 år siden begyndte Langerøn, Kringleløv og Hornfiskrøn at blive dannet på denne måde, og i nutiden dannes en lang række endnu "urørte" græsholme på fjærene sydvest for Rønnerne.

## Nyt land skabt ved sandopskylning

Men også andre processer spiller en rol-

le for dannelsen af nye kyster. Med landhævningen løfter også havbunden sig. Derved bliver havbunden leverandør af sand til opbygningen af Læsøs kyster mod vest, nord og øst.

Først og fremmest sker denne form for kystdannelse ved, at fritliggende barriereøer som fx Stokken vokser frem. Eller som landfaste odder, der som Bløden Hale vokser ud fra det eksisterende land. Faktisk er to tredjedele af nutidens Læsø dannet ved sandopskylning gennem de sidste 5.000 år.

Stokken opstod i 1930'erne som en ca. 1 kilometer lang revle. I de mellemliggende år er Stokken vokset til en længde på knap 5 kilometer. Flyfotos siden 1945 viser, at Stokken er rykket 500 meter nærmere land, siden den opstod. Det foregår ved, at der under storme sker erosion af barriereøens klitter og strandbred. Stormvejrsvølgerne skyller derved sandet fra havsiden ind i lagunen. Her danner sandet store flade tunger af sand, der snart bevokses med kveller, hindebæger og andre salttålede urter.

I 1960 blev der opført to fundamenter til sømærker på Stokken. Disse fundamenter ligger nu 2-300 meter uden for Stokken. Dette illustrerer på glimrende vis, at det ikke er fundamenterne, men Stokken, der har flyttet sig.



Jens Morten - guidet tur på Stokken





"Den Blå Sten" og engelskræs, Rønnerne

### The Læsø wilderness

By Jens Morten Hansen, Geologist



Læsø's wildlife is unique, especially the open coastal landscapes. Furthermore, the coastline is almost undeveloped. Nowhere else in Denmark you can find such long sandy beaches and salt meadows with no man-made coast protection.

And there is no need for it, either. The underground rises by 2.3 millimetres in average every year. Therefore, 20 hectares of new land are added, and this process gives us true evidence of how pioneering plants invade new land. The first to arrive are the salt-tolerant plants, such as glasswort, sea lavender and sea wormwood as well as cord-grass. And later, herbs like the thrift and sea plantain will grow.

The land accretion may result in an increase of the existing salt meadows or adding new grass islets to the vast sand landscape of "Fjærene" to the south. In spring and summertime, large parts of Fjærene may dry out for weeks and offer an exceptional "desert atmosphere": Never-ending heat shimmer towards the horizon and mirages of ships far away.

Other processes play a part in the formation of new coastland, too. The sea bed also rises and supplies sand to the coastline of Læsø. This means that places like "Bløden Hale" – tongues connected with the mainland – will grow. Or that isolated barrier islands like "Stokken" will emerge. Stokken appeared in the 1930s as a one kilometre long sandbank. In the meantime, Stokken has grown to its present length of 5 kilometres.

### Læsøs unberührte Natur

Von Jens Morten Hansen, Geologe



Læsøs Natur ist einzigartig, insbesondere die offenen Weiten entlang der Küste. Læsøs Küstenstreifen sind größtenteils unbebaut. Und an keinem anderen Ort in Dänemark gibt es so lange Sandstrände und Strandwiesenküsten ganz ohne künstlichen Küstenschutz.

Dafür besteht auch kein Bedarf, denn Læsøs Untergrund erhöht sich jährlich um durchschnittlich 2,3 mm. So entstehen jedes Jahr bis zu 20 ha neues Land. Hier kann man gut beobachten, wie die Migration von Pionierpflanzen vonstattengeht. Zunächst von Salzpflanzen wie Queller, Strandflieder, Strand-Beifuß und Schlickgräsern. Und später von Kräutern wie z. B. Strand-Grasnelke und Strand-Wegerich.

Der Landzuwachs erfolgt entweder als Zuwachs der bestehenden Strandwiesen oder durch das Entstehen neuer Werder auf der riesigen Sandebene "Fjærene" im Süden. Im Frühling und Sommer sind große Teile der Ebene oft wochenlang ausgetrocknet und warten mit großartigen "Wüstenerlebnissen" auf: Hitzeblimmern am Horizont und Luftspiegelungen von weit entfernten Schiffen.

Im Zuge der Landhebung hebt sich auch der Meeresboden und liefert Sand für den Aufbau der Küsten Læsøs, u. a. dadurch, dass Landzungen wie Bløden Hale aus dem Festland herauswachsen, oder dadurch, dass sich frei liegende Barriereinseln wie z. B. Stokken entwickeln. Stokken entstand in den 1930ern als eine ca. 1 km lange Sandbank und hat mittlerweile eine Länge von knapp 5 km.





AF JAN KJÆRGÅRD • FOTO: KLAUS MUNK

# Fugle på Læsø



Ederfugle - 2 hanner og 1 hun

Læsø er med sin meget afvekslende natur et eldorado for fugle. Hvad man som gæst først lægger mærke til, er fuglene langs kysten, hvor der hele året er et mylder af liv. Her kan ses ænder, gæs, svaner, terner, måger og vadefugle, og ofte på meget tæt hold.

## Ændringer i fuglelivet

Det faktum, at Læsø er en ung og dynamisk ø, gør at der til stadighed sker ændringer i naturen, og således også i fuglelivet.

Skovene har nu nået en alder, hvor træerne er så store, at der de senere år er kommet musvåge og fiskehejre som nye ynglefugle på Læsø, fugle med en størrelse og adfærd, der gør dem synlige og nemt genkendelige. Synlig er også tranen, der ligeledes er en forholdsvis ny yngle-

fugl på Læsø. Den var tidligere en meget sky fugl, men har ændret adfærd, så den tolererer mennesker tættere på. Det betyder, at den er relativ nem at få at se. Fx ses den i nærheden af flyvepladsen forår og efterår, men den er overalt på øen.

## Hvor, hvad og hvornår?

Læs videre og se eksempler på, hvad der kan ses på nogle af de gode lokaliteter på Læsø. Lad det være en inspiration til selv at søge oplevelser.

**Horneks Odde** er en rigtig god lokalitet hele året. Tilmed er der blevet opsat kikkertårne, så man kan få oplevelserne helt tæt på. I milde vintre ses strandskader, store regnspøver og knortegæs. Som foråret skrider frem, kan alle de mere

almindelige kystfugle (skarv, ederfugl, strandskade, splitterne og toppet skallesluger) ses her, men også dværgterne og mudderklire er almindelige. Om sommeren er det et af de få steder, hvor der regelmæssigt ses skærper.

Efteråret minder om foråret, med et mylder af fugle, blot med den forskel, at de mange ungfugle gør bestemmelsen vanskeliggere. Endelig er der stort set sælgaranti hele året, de mange store sten er udsøgte hvilepladser for spættet sæl og, hvis man er heldig, gråsæl.

**Kirkefloden - Stokken** er, indtil isen lukker området, et utroligt fuglerigt område. Her ses alle Danmarks ænder, terner og vadefugle i store antal. Stil bilen eller cyklen ved P-pladsen for enden af Sønder Strandvej og gå en tur, det vil blive en uforglemmelig oplevelse.

**Klitplantagen** kan stærkt anbefales som turmål en stille lun aften først på sommeren. Den store bestand af ynglende skovsnepper og med lidt held også natravne kan her ses og høres med deres særprægede parringsflugt og -kald.

Og så er der selvfølgelig Bløden Hale, Rønnerne og alle de andre gode steder... Tag ud og oplev dem! God tur.



Splitterner, kurmageri



Fouragerende traner, Rønnerne

## Birds on Læsø

By Jan Kjærgaard



Læsø is a treasure island for birds. The first we'll encounter are several coastal birds. Ducks, geese, swans, terns, seagulls and waders – often at close range.

Læsø is a young island with changing landscapes and bird species. Today, the trees are big enough to host the nest of a common buzzard or a heron, which are new breeding birds on Læsø. The crane is also fairly new as a breeding bird, formerly very shy, but now more tolerant to people.

**Horneks Odde** is a good location all year round. Mild winters bring the oystercatcher, common curlew and brant to the island. When spring is approaching, all of the more common coastal birds (black cormorant, eider, oystercatcher, sandwich tern and red-breasted merganser) may also be found in the company of the little tern and the common sandpiper. In the summertime, the rock pipit also visits regularly.

**Kirkefloden, Stokken**, is also rich in birds: All Danish duck species, terns and waders in great numbers. Take a walk from the parking lot at the end of Søndre Strandvej to enjoy the island's rich birdlife.

The dune plantation is also a good place to spot birds. On a warm, early summer evening, you may come across breeding woodcocks, and, with some luck, also the nightjar may be seen and heard by their distinct mating flight and call.

Don't forget to explore **Rønnerne, Bløden Hale** and all the other good locations ... Good luck!

## Vögel auf Læsø

Von Jan Kjærgaard



Læsø ist ein Vogelparadies. Entlang der Küste gibt es Enten, Gänse, Schwäne, Seeschwalben, Möwen und Wattvögel. Oft kommt man sehr nahe an sie heran.

Læsø ist eine junge Insel, wo sich die Natur und somit auch das Vogelleben verändert.

Die Bäume sind so groß geworden, dass es hier nun auch Mäusebussarde und Graureiher als Brutvögel gibt. Auch der Kranich ist ein recht neuer Brutvogel auf Læsø; früher sehr scheu, erlaubt er es uns nun, etwas näher zu kommen.

In **Horneks Odde** sind in milden Wintern Austernfischer, Große Brachvögel und Ringelgänse zu sehen. Im Laufe des Frühjahrs tauchen die gewöhnlicheren Küstenvögel auf (Kormorane, Eiderenten, Austernfischer, Brandseeschwalben und Mittelsäger), doch auch Zwergseeschwalben und Flussuferläufer sind nicht ungewöhnlich. Im Sommer sind regelmäßige Strandpieper zu beobachten.

In **Kirkefloden - Stokken** sind alle dänischen Entenarten sowie viele Seeschwalben und Wattvögeln vertreten. Machen Sie einen Spaziergang vom Parkplatz am Ende des Søndre Strandvej aus - ein einzigartiges Erlebnis.

In der Dünenplantation kann man an einem lauen Abend zum Sommerbeginn brütende Waldschnepfen sehen und hören und mit etwas Glück auch Ziegenmelker dank ihres besonderen Balzflugs und -rufs.

Und dann sind da ja auch die **Rønnerne, Bløden Hale** und viele andere interessante Orte...

Wir wünschen Ihnen einen schönen Ausflug.



Rørspurv



AF THOMAS RETSLOFF • FOTO: KLAUS MUNK, THOMAS RETSLOFF

# Det blomstrende Læsø

- en botanisk perle i Kattegat

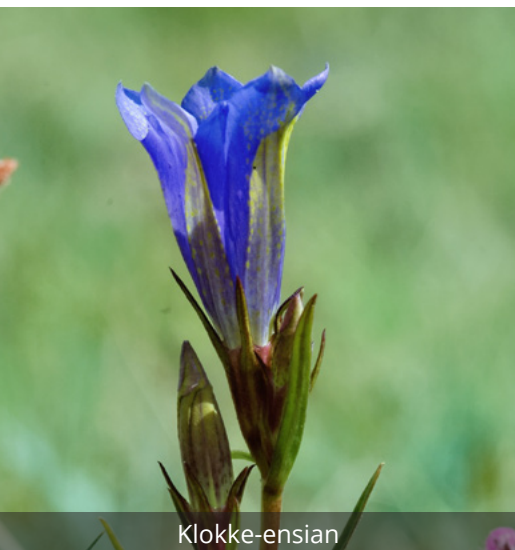


Hindebæger- Rønnerne

Noget af det, der altid har fascineret mig, siden jeg som ung mødte Læsø første gang, er den helt enestående botaniske rigdom på øen. Bevares, der er måske ikke helt så mange dyre- eller plantearter som på fastlandet, men til gengæld er de arter, man møder på Læsø, helt specielle, spændende og alle tilpasset de mange varierede voksesteder, som øen byder på.

## Overvældende hindebæger

Flere arter præsenterer sig med en fantastisk farvepragt, når de i store, sammenhængende blomstertæpper breder sig ud foran øjet. Det gælder fx de store dyblilla strandengs-flader med blomstrende hindebæger i Sydvesten og på Stokken.



Klokke-ensian

Stiller man sig ind i midten af sådan et farveorgie midt i juli, bliver man ganske overvældet.

## Intens hedelyng

Eller hvis man, lidt senere i midten eller slutningen af august, bevæger sig op på hede-fladerne nord for Læsø Klitplantage, for at se og opleve den blomstrende hedelyng. Her vil man kunne se samme farvepragt i store, sammenhængende tæpper, men med et lidt mere intenst, rødligt eller violet skær end fra hindebægerne.

## Spændende arter

Udover de store sammenhængende bestande af blomstrende planter finder man også meget nemt nogle af landets mest spændende arter. Orkidéerne fx, som mindst er repræsenteret med syv arter, lyser op på åbne, afgræssede steder. På Rønnerne, i Holtemmen og i Kærene midt på øen findes kødfarvet gøgeurt på de mere fugtige steder og plettet gøgeurt på de lidt tørrere partier – begge i nuancer fra hvid over lyslilla til dyb mørklilla. Førstnævnte blomstrer fra midt i juni og sidstnævnte godt en måned senere til helt ind i august. Plettet gøgeurt ses også flere steder i vejkanterne.

## Vært for ensian-blåfugls larve

En anden iøjnefaldende blomsterplante er klokke-ensian. En meget fin, lille fugtigbundsplante med dyblå, klokkeformede

blomster. Den findes blandt porsen især i Nordmarken, hvor den er vært for den sjældne sommerfugl ensian-blåfugls larve. Klokke-ensian lever i et besynderligt samliv med både disse larver og myrer. Sommerfuglen lægger æg, som udvikler sig til larver i ensianblomsten. Disse kravler ud og falder til jorden, hvor de opsamles af myrer, der tror, det er deres egne. Larverne bringes til myreboet og fodres og passes her, indtil de om foråret forvandles til sommerfugle, der flyver ud i verden.

## Farverige lav-arter

Om vinteren kan man, mens næsten alle blomsterplanter sover vintersøvn, glæde sig over de mange farverige og smukke lav-arter. De nyder godt af den magre jord og relativt lille luftforurening på Læsø. Laver vokser især på de store hede-flader, der ligger lige nord for Læsø Klitplantage samt i Højsande – eller i Nordmarken lidt længere mod øst. De er smukke i fugtigt vejr, hvor de lyser op i mange forskellige farver

Du kan læse mere om Læsøs natur på denne blog af Thomas Retsloff:  
<https://laesoenatur.wordpress.com/>





Plettet gøgeurt



Lakrød bægerlav



Lynghede - Storedal

### Læsø in flowers - a botanical pearl in the Kattegat

By Thomas Retsloff



Something has fascinated me, since I saw Læsø for the first time as a young boy: A unique botanical wealth with plenty of quite special and locally adapted species.

A number of species demonstrate an overwhelming colour richness, including the vast salt meadows of Sydvesten and Stokken coloured deep purple by flowering sea lavenders. In August, you may also enjoy a purple heather landscape in the northern part of Læsø Dune Plantation – a more intense red purple or violet variation.

Fascinating species such as orchids also light up the open pastures. At Rønnerne, Holtemmen and Kærene, you'll find the early marsh orchid as well as the heath spotted orchid – changing from white to light purple and deep purple hues.

Another eye-catching plant is the marsh gentian with its deep blue bell-shaped flowers hosting the caterpillars of the rare alcon blue butterfly. The butterfly lays its eggs onto the marsh gentian, where they transform into caterpillars. They leave the plant to be discovered by ants and brought to feed in their brood chambers until springtime, when it's time to leave and transform into a butterfly.

In the wintertime, the many lichen species colour the landscape. Lichens grow mainly on the heath of Læsø Dune Plantation and in Højsande and Nordmarken. They are most beautiful in wet weather as they light up in many hues on grey days.

### Das blühende Læsø - eine botanische Perle im Kattegat

Von Thomas Retsloff



Was mich schon immer fasziniert hat, seit ich als Jugendlicher zum ersten Mal auf Læsø war, ist der einzigartige botanische Reichtum der Insel mit den vielen besonderen und örtlich angepassten Arten.

Eine atemberaubende Farbenpracht bieten z. B. die großen tief-violetten Strandwiesenflächen mit blühendem Strandflieder im Südwesten und am Stokken. Im August wächst auf der Heide nördlich der Læsø Dünenplantage das blühende Heidekraut in großen, zusammenhängenden Teppichen mit einem etwas intensiveren, rotvioletten oder violetten Glanz.

Auch Orchideen erleuchten auf offenen, abgeweideten Flächen. In den Rønnerne, in Holtemmen und in den Kærene mitten auf der Insel findet man u. a. Fleischfarbenes Knabenkraut und Geflecktes Knabenkraut – beide in Farbtönen von weiß über hellviolett bis dunkelviolett.

Eine eindrucksvolle Pflanze ist Lungen-Enzian mit ihren tiefblauen glockenförmigen Blüten, die den Larven des seltenen Lungen-enzian-Ameisenbläulings Platz bieten. Dieser Schmetterling legt Eier, die sich in den Blüten zu Larven entwickeln. Wenn sie aus den Blüten herauskrabbeln, tragen Ameisen sie zu ihrem Bau, wo sie sich im Frühjahr zu Schmetterlingen verwandeln.

Im Winter kann man sich an den vielen farbenfrohen Flechtenarten erfreuen, die insbesondere auf den großen Heideflächen nördlich der Læsø Dünenplantage sowie in Højsande und Nordmarken wachsen.

Read more about Læsø's wildlife on this blog by Thomas Retsloff  
<https://laesoenatur.wordpress.com/>

Mehr über Læsøs Natur gibt es in diesem Blog Thomas Retsloff  
<https://laesoenatur.wordpress.com/>



AF JENS H. PETERSEN, SVAMPEEKSPERT • FOTO: JENS H. PETERSEN, KLAUS MUNK

# Karl Johan og Læsø



Læsø er en herlig svampeø. Fra juni til oktober ses vejboder med gyldne kantareller, statelige kæmpeparasolhatte pryder de magre græsmarker og om efteråret bugner vejkanterne i Klitplantagen med svampefrugtlegemer. Kantareller er imidlertid ikke så lette at finde og kæmpeparasolhatte ikke særlig lækre – hvad kan man da lede efter, hvis man gerne vil tilberede herlighederne?

## Rørhatte er nemme

Rørhattene er svampegruppen for begynderne. De er blødkødede svampe med hat og stok. Under hatten sidder rørene, hvori svampene danner deres sporer. Rørhatte lever ved at danne svamperod med træer, en symbiose, hvor svampens mycelie vokser sammen med træernes rodspidser

og hjælper træerne med at optage næring. Man finder derfor altid rørhattene i nærheden af svamperodsdannende træer, fx gran, fyr, ædelgran, eg og birk. Der findes kun få giftige rørhatte og ingen af dem vokser på Læsø. Her findes til gengæld nogle bitre og uspiselige arter, bl.a. galderørhat og skønfootet rørhat.

## Karl Johan er nemmere

Kender man først en rørhat, er Karl Johan nem: en stor, tykkødet svamp med hvidlige til bleggule rørmundinger og et lyst net ned ad stokken. Det lyse net er nøglen. Kun arterne i Karl Johan-gruppen har det, og de er alle gode spisesvampe. Karl Johan hedder også spiselig rørhat, men i praksis bruges navnet Karl Johan efter den svameglade svenske konge Karl Johan (1763-1844).

## Hvor finder man så de svampe?

Træer skal der være, så Klitplantagen eller Højsande er oplagte, men kig også i en vejkant ved en af småskovene. Hold øje med en brun „overkrydder“ mellem vejkantens urter. De fleste år er der et par uger omkring 1. september, hvor Karl Johan'erne står i flokke. Herefter finder man næppe store mængder.

## De andre rørhatte

Desværre er Karl Johan'erne ikke de hyppigste blandt rørhatte. Den dominerende gruppe af rørhatte på Læsø er slimrørhat-

tene – og især arterne brungul slimrørhat og grovporet slimrørhat, der begge vokser med fyrretræer. Og desværre er slimrørhatte, ja, slimede og tilmed ret smagløse.

Også de langstokkede skælrørhatte er almindelige, men disse er heller ikke særlig gode til spisebrug – og nogle kan endda give dårlig mave, hvis de ikke bliver ordentlig gennemstegt. Nogle Indigorørhatte er derimod gode spisesvampe (efter grundig tilberedning), men her er vi inde i lidt vanskeligere terræn, der helt klart kræver, at du studerer en moderne svampebog med gode illustrationer, inden du kaster dig ud i det.

Hvor må man samle: Se side 60-61

## Tilberedning

For at svampene kan spises, skal de være faste i kødet, og der må ikke være (for mange) larver i dem. Heldigvis kan et ungt, friskt frugtlegeme let veje flere hundrede gram, og så skal der jo kun et eller to til en lille ret.

Varm en pande rigtig godt op, så på med smør eller olivenolie og lynsteg derefter tynde skiver Karl Johan i et par minutter på hver side, til stykkerne er brunede. Server som tilbehør eller på et stykke brød. Mums!



Læsøs Guld - Kantarellen





Perfekte svampe (Karl Johan) – lige til panden



Hvidlige til bleggule rørmundinger, et hvidt net på stokken



Svampejægere i skovens dyb

### Boletus Edulis & Læsø

By Jens H Petersen, Mushroom expert



Læsø is a paradise for mushroom lovers. From June to October, you'll find roadside stalls with chanterelles, parasol mushrooms in the meadows and other mushrooms at the roadside. Chanterelles are difficult to find, and parasol mushrooms are hardly delicious at all. What should you look for then, if you want to prepare the delicacies yourself?

Boletes are good for beginners. They are fleshy mushrooms with a cap and a stipe, and pores underneath the cap. Boletes are symbiotic mushrooms growing with the roots of trees. Therefore, boletes grow close to trees like spruce, pine, oak and birch.

When you get familiar with boletes, the cep is easily recognized: A large, fleshy mushroom with whitish or pale yellow pores and a pale net pattern at the top of the stipe. The whitish net is the key. Only the cep group has it, and they are all good edible mushrooms. The Danish name for this popular mushroom is Karl Johan, named after the Swedish king Karl Johan (1763-1844).

To find cep, trees are vital, so the dune plantation or Højsande are good habitats. But you may also find your own treasures along the road in a forest area. Look for a brown "bun" protruding through the roadside herbs. The cep peaks at the beginning of September and some two weeks ahead.

Where may you collect: See page 60-61

#### Preparation

Mushrooms are only delicious when firm. Add butter or olive oil to a really hot frying pan and add thin slices of the cep mushroom. Fry for a couple of minutes on each side until brown. Serve as a side dish or on a slice of bread. Yummie!

### Der Steinpilz und Læsø

Von Jens H Petersen, Pilzexperte



Auf Læsø gibt es von Juni bis Oktober Verkaufsstände mit Pfifferlingen an den Straßen, die Wiesen werden von Riesenschirmlingen verziert und die Wegränder der Dünenplantage wuchern nur so vor Pilzfruchtkörpern. Pfifferlinge sind etwas schwierig zu finden und Riesenschirmlinge nicht sehr lecker – wonach sollte man also suchen?

Röhrlinge sind Pilze mit weichem Fleisch, Hut und Stiel. Auf der Hutunterseite haben sie Röhren. Röhrlinge gehen eine Symbiose mit Baumwurzeln ein, bei der die Myzelien der Pilze mit den Wurzelspitzen der Bäume zusammenwachsen. Daher findet man Röhrlinge immer in der Nähe von z. B. Tannen, Kiefern, Eichen oder Birken.

Steinpilze erkennen ist recht einfach: Es sind Pilze mit einem dicken Stil und weißlichen bis blassgelben Poren sowie einem hellen Netz entlang des Stiels. Nur die Arten der Steinpilzgruppe, allesamt gute Speisepilze, haben dieses weiße Netz. Auf Dänisch heißt der Steinpilz „Karl Johan“ nach dem schwedischen König und Pilzfreund Karl Johan (1763-1844).

Bäume sind ein Muss, daher sind die Dünenplantage oder Højsande perfekte Orte. Doch halten Sie auch an Wegrändern und in kleineren Waldstücken Ausschau nach den braunen Hüten. Die Hauptsaison des Steinpilzes sind meist die ersten Wochen im September.

Wo darf man sammeln: Siehe Seite 60-61

#### Zubereitung

Festes Fleisch sind eine Voraussetzung für die Essbarkeit der Pilze. Eine Pfanne erhitzen, Butter hinzugeben und dünne Steinpilzscheiben einige Minuten auf beiden Seiten bräunen. Als Beilage oder auf einer Scheibe Brot servieren. Lecker!



TEKST &amp; FOTO: KLAUS MUNK

# Lys i mørket



Læsø er lange, lyse sommernætter, hvor solen kun tøvende forsvinder under horisonten. Men i begyndelsen af august ender de lyse nætter, der nu bliver mørkere og længere som året rinder ud, og stjernerne vender langsomt tilbage til deres pladser på himlens vældige kuppel. Lyssende og funklende blinker de fra det sorte rum og danner konstellationer og stjernebilleder, der siden tidernes morgen har flydt ind og blandet sig med menneskets fantasi og drømme, og inspireret poeter, filosoffer og fantastere.

Efterår og vinter på Læsø er meget mørke, da øen ligger fjernt fra storbyernes kraftige lys, der maler hele himmelen over med giftigt gult, en heldækkende blanding, der kvæler stjernernes forsagte lys. Læsøs sorte nætter giver derimod optimale muligheder for at betragte nattehimmels mange fænomener.

Klare nætter uden måneskin er helt perfekte til stjerneobservationer og er man til fotografi, er der med et almindeligt moderne kamera og lidt fototeknik mulighed for at få fine billeder. Ikke nødvendigvis NASA-kvalitet, men mindre kan også gøre det.

Med helt almindeligt udstyr kan man indfange mælkevejen, stjernebilleder og stjernehæder. Mælkevejen er forholdsvis nem at finde, da den oftest løber tværs over himlen og med lidt nattesyn ses den tydeligt. Stjernebilledet Orion gør sig også godt, og i dette stjernebillede finder man de tre berømte stjernehæder, Hestehovednebulæen, Flamme-nebulæen og selve Orion-nebulæen, der ses som den nederste af de tre stjerner under Orions bælte.

Fuldmånenætter er særligt lyse i Læsø dybe vintermørke. Der kan være så lyst, at man uden problemer finder vej i land-

skabet. Er man heldig og har bevæget sig ud på det rigtige tidspunkt, kan man tage helt specielle motiver og stemninger, som dette kolde, klare lys kaster fra sig.

Man behøver selvfølgelig ikke at være fotograf eller astronomi-interesseret for at nyde nattehimmelen over Læsø. Blitzende tunge vejrsystemer i drift over de brede horisonter, lyssende kornmod i nattens sorte, planeternes foranderlige konstellationer gennem vinteren eller byger af gnistrende stjernesrud.

I starten af august, omkring den 10.-12., kan man hvert år betragte Laurentiis Tårer, der er byger af stjernesrud, der udspringer fra stjernebilledet Perseus i NØ – op til 120 rud i minuttet er ikke usædvanligt. Stjernesrudsene er rester af støv fra kometen Swift-Tuttle, der passerer tæt forbi jorden hvert 133. år. Der findes sommerhusejere, der tager til øen hvert år i august, bare for at opleve dette syn – ja, og så selvfølgelig nyde det mere rolige Læsø, hvor den tætte stilhed virker som et buldrende akkompagnement til universets tyste uendelighed.

“Lys kommer af mørke” står der i nogle af de gamle indiske filosofiske skrifter, og under Læsøs lyssende sorte himmel forekommer denne indsigt begribelig.





## Licht im Dunkeln...

Von Klaus Munk



Læsø, das sind lange, helle Sommernächte. Doch im August enden die hellen Nächte, und die Sterne kehren an ihren Platz zurück. Leuchtend blinken sie aus dem schwarzen Weltraum, und ihre Sternbilder regen die Fantasie und Träume der Menschen an.

Der Herbst und der Winter auf Læsø sind besonders dunkel, weil die Insel weit von den Lichtern der Großstädte entfernt liegt. Læsøs schwarze Nächte bieten dagegen optimale Verhältnisse für das Betrachten der Phänomene des Nachthimmels.

Klare Nächte ohne Mondschein sind perfekt für Sternbeobachtungen, und auch Hobbyfotografen können hier mit einer gewöhnlichen, modernen Kamera gute Fotos knipsen – z. B. von der Milchstraße sowie von Sternbildern wie dem Orion mit dem Pferdekopfnebel, dem Flammennebel und dem Orionnebel.

Die Vollmondnächte sind in den dunklen Wintermonaten auf Læsø besonders hell. Es kann sogar so hell werden, dass man nachts ohne Probleme einen Spaziergang durch die Landschaft machen kann. In dem kalten, klaren Licht bekommt man dann ganz besondere Motive vor die Linse.

Auch wer sich nicht für Fotografie oder Astronomie interessiert, kann Læsøs Nächte mit ihren blitzenden, schweren Wetterphänomenen über den breiten Horizonten, ihren Wetterleuchten oder Funken sprühenden Sternschnuppen genießen; Anfang August sieht man z. B. jedes Jahr die Perseiden (Laurentiustränen) in Nordost – bis zu 120 Sternschnuppen pro Minute sind nicht ungewöhnlich. Es gibt Sommerhausbesitzer, die die Insel nur aufgrund dieses Phänomens besuchen.

## Light in the darkness

By Klaus Munk



Læsø means long summer nights and lingering sunshine. But in August, the long summer nights end, and the stars return to their positions. Twinkling from black space and forming constellations to inspire man's fantasies and dreams.

Autumn and winter are spectacularly dark on Læsø because of its remote location far from disturbing city lights. The black nights over Læsø give us plenty of opportunity to study the phenomena of the night sky.

Clear nights with no moonlight are perfect for star observation, and photographers may shoot fine pictures with an ordinary, modern camera – catching the Milky Way and constellations like Orion, the Horsehead Nebula, the Flame Nebula and the mighty Orion Nebula.

Full moon nights are particularly light in Læsø's deep winter darkness. Sometimes they are so bright that we can easily navigate in the landscape. With some luck and the right timing, you can shoot rather special motives in the cold and clear nights.

You don't have to be a professional photographer or an astronomer to enjoy the Læsø nights, with flashing, heavy weather systems passing by in the broad horizon, summer lightning or cascades of sparkling shooting stars. Each year at the beginning of August, for instance, you can watch the Tears of Saint Laurence – the shooting stars from the Perseids to the north east – counting up to 120 shooting stars a minute is not uncommon. We have summer residents who visit the island exclusively to enjoy this phenomenon – and the calmer side of Læsø, of course.





TEKST &amp; FOTO: KLAUS MUNK, KNUD NIELSEN

# Læsøboernes udflugter



En udflugtstur med hele familien, mad-kurv og drikkevarer var før i tiden et af årets højdepunkter i mange Læsøboeres daglige liv. Turene gik gerne til nogle af de dengang lidt fjernere destinationer på øen – Store Dal, Højsande, Stokken, Alsdybet, Bovet, Danzigmand eller Rønnerne – sommetider Nrd. Rønner hvis man var så heldig at eje en båd.

## Et eventyr...

Vejene dertil var enten meget ringe eller ikke eksisterende og krævede et køretøj, der kunne laste både familie og proviant og samtidig kunne avancere i terrænet, og her var traktor eller hestevogn jo oplagt, da disse indgik i den daglige drift. Selve turen til destinationen var en oplevelse i sig selv og når man endelig kom frem, følte man sig som de eneste mennesker på planeten og eventyret kunne begynde. Som voksen tænker man tilbage på disse

ture som noget helt særligt og minderne har lagret sig som en stemning et sted i sjælen, der altid vil forbinde én med Læsø.

## Stedkendt kusk...

For ikke så mange år siden, kunne en udflugt til Hornfiskrøn være noget af en udfordring. Turen krævede enten traktor eller hestevogn samt en stedkendt chauffør/kusk og så gik det ellers hen over Rønnernes mange tuer og bløde enge, gennem vandhuller og udenom de bløde lerhuller, hvor man sagtens kunne køre fast, hvis man ikke tog sig i agt – det er ikke så få traktorer, der i tidens løb er blevet plantet så dybt i et bløde hul, at assistance inde fra land har været nødvendig.

## Alene i verden...

Alsdybet er et andet meget populært udflugtsmål for Læsøboerne. Her køres der gennem kilometervis af lavvandede sandflader, inden man kommer til revlen og den fantastiske badestrand.

Her er man helt i fred og alene i verden, medmindre andre Læsøboere har fået samme idé, men pladsen er så rigelig, at man stadig føler sig som ejer af hele stranden. Og man kender jo de fleste af traktorselskaberne på lang afstand – derude holder Nissebanden og øster henne ligner det Skov, der drager mod syd – han skal nok i selve Alsdybet for at kigge til ruserne... og hvem dælen er det der holder derinde?

Kikkerten må frem og traktoren i okularets flimrende lys identificeres - måske...

## Fredsommeligt fredningsnævn...

Udflugtsture til Rønnerne er som sagt en gammel Læsøtradition, der stadig holdes i hævd. I nyere tid er der lyst fredning over hele Rønnerne, og adgangen er i perioder helt forbudt i nogle områder. Kørsel med motorkøretøjer er helt bandlyst, men en eller anden fremsynet person i fredningsnævnet var dog klar over, at Læsø tilhørte Læsøboerne og disse ikke havde til sinds at efterleve alle myndighedernes urimelige påbud. Måske derfor blev der i fredningsbestemmelserne over Rønnerne tilføjet et særligt afsnit:

*5 6 stk. c. Traktorkørsel samt kørsel med hestevogne er tilladt ad Hornfiskrønvejen og på udyrkede arealer som led i Læsøboernes traditionelle udflugter.*



Det er også muligt at komme på traktor- og hestevognstur for øens gæster.

Traktortur til Hornfiskrøn og saltbrøndene med Rønnerbussen. Se side 36.

Hestevognstur ud over Rønnerne og til Pigestenen med Krogbækgaard. Se side 34





### Læsø's local expeditions

By Klaus Munk



To many islanders, a family picnic with food and drink was one of the highlights of the year. They went to Storedal, Højsande, Stokken, Alsdybet, Bouet, Danzigmand or Rønnerne. The roads were either in bad condition or non-existent; and for obvious reasons, they went by tractor or horse and carriage. When you finally reached your spot, it felt like being the only people on the Planet. As a grown-up, these memories will always connect you to Læsø.

Not so many years ago, a trip to Hornfiskrøn would require a driver with local knowledge who could point out the waterholes and soft clay holes of Rønnerne – so you would not get stuck.

Alsdybet is another popular place. The long sandy landscape passes by before you reach your destination: The sandbank and the spectacular beach. And you will probably be all alone out there. An expedition to Rønnerne is still a tradition. The entire area is protected, and therefore, it is totally forbidden to drive motor vehicles there. But a visionary person in the Nature Conservancy Board did, however, foresee that the islanders would not observe these absurd directives. A particular section was added to the preservation regulations:

*§ 6 item c. Tractor driving or by horse and carriage is allowed along Hornfiskrønvejen and across uncultivated areas as part of the islanders' traditional excursions.*

Tractor expedition to Hornfiskrøn and the salt wells by Rønnerbussen. See page 36

By horse and carriage across Rønnerne to "Pigestenen" with Krogbækgaard. See page 34.

### Ausflüge der Læsø-Bewohner

Von Klaus Munk



Ein Familienausflug mit Picknickkorb war für viele Læsø-Bewohner früher einer der Höhepunkte des Jahres. Es ging nach Storedal, Højsande, Stokken, Alsdybet, Bovet, Danzigmand oder in die Rønnerne. Die Straßen dorthin waren entweder uneben oder gar nicht vorhanden. Von Vorteil war ein Traktor oder ein Pferdewagen. Endlich angekommen fühlte man sich, als wäre man ganz allein in der Welt.

Früher erforderte ein Ausflug nach Hornfiskrøn einen ortskundigen Fahrer/Kutscher, der die Wasserlöcher und weichen Lehmlöcher der Rønnerne kannte.

Alsdybet ist ein weiteres beliebtes Ausflugsziel. Hier fährt man durch kilometerweite Sandflächen, bis man bei der Sandbank und dem fantastischen Badestrand ankommt. Hier ist man ganz allein, es sei denn, andere sind auf dieselbe Idee gekommen.

Die Ausflüge zu den Rønnerne, die unter Naturschutz stehen, sind Tradition und finden noch immer statt. Kraftfahrzeuge sind hier untersagt. Doch eine weitsichtige Person in der Naturschutzbehörde ahnte, dass sich die Bewohner auf Læsø nicht nach dieser unzumutbaren Verfügung richten würden. In den Naturschutzvorschriften wurde ein besonderer Passus hinzugefügt:

*§ 6, Abs. c. Zugelassen sind Fahrten mit Traktoren und Pferdewagen entlang des Hornfiskrønvej und auf unbestellten Flächen im Rahmen der traditionellen Ausflüge der Læsø-Bewohner.*

Traktorfahrt nach Hornfiskrøn und den Salzbrunnen mit dem Rønnerbus. Siehe Seite 36

Pferdewagenfahrt über die Rønnerne und zu dem Pigesten mit Krogbækgaard. Siehe Sie 34.



AF TOM ANDERSSON • FOTO: KLAUS MUNK

# Tyndt vand og hvidt guld!



Da Morten Jørgensen startede på Læsø Saltsyderi for godt 25 år siden, foregik brøndgravningen ved, at der blev placeret en firkantet trækasse langt ude på Rønnerne. Mindstemanden, som Morten kaldte den til enhver tid mindste medarbejder, hoppede ind i kassen, udstyret med en skovl og begyndte at grave sig nedad. Efterhånden som sandet kom op, flyttede man kassen nedad for at holde på siderne, og efter nogen tid havde man en brønd... Nu om dage foregår det på samme måde, men naturligvis en anelse mere moderne. Nu gør rendegraveren det hårde arbejde, og brøndsiderne er store ringe af rustfrit stål eller plastik. Men vi er stadig langt ude på Rønnernes vidtstrakte sandflader.

## Saltkoncentrationen afgør det

Saltsyderiet har tilladelse til at have 5 brønde i gang på Rønnerne. Det er saltkoncentrationen, som afgør hvor længe brøndene bliver stående, fortæller Morten:



- Når koncentrationen falder, så flytter vi brønden. Men de sidste par år har vi haft tyndt vand, som vi siger. Altså vand med en lavere saltprocent. Det betyder, at vi skal bruge mere brænde for at inddampe vandet.

## Flisfyring optimerer

Men især med tyndt vand er det ikke optimalt kun at inddampe med brænde. Inddampningen suppleres med en forkoncentration af vandet i et flisfyrte anlæg, som kan køre kontinuerligt. Det giver en højere saltprocent på det vand, som hældes i de brændefyrede pander. Både brænde og flis kommer naturligvis fra Læsøs store skove.

## Tørringen er vigtig

Saltet produceres ved, at vandet inddampes i store jernpander over åben ild. Saltet krystalliserer og synker til bunds, og så kan saltsyderne skovle saltet op i store fletkurve. Saltet drypper først af i kurvene, og kommer så på loftet over butikken til videre tørring, fortæller Steinunn Larsen, som har ansvaret for saltet, fra det lander på tørreloftet, til det forlader syderiet:

- Tørringen er vigtig og foregår dels med en stor affugter og dels med manuel rivning flere gange om dagen. Fra loftet skovles det hen i en tragt, som fører det ned på bordet til oppositionen; her sidder medarbejderne og poser op, snører posen til og afslutter med det røde mærke. Det hele foregår roligt, men i et svimlende

tempo set udefra for den urutinerede.

## Salt og saltprodukter

I butikken sælges både Læsøs hvide guld i form af det rene salt og kryddersalte, men også en række varer, hvori Læsø Salt indgår. Lige fra bolsjer over øl til gourmetpopcorn og chips. I baglokalet pakkes også til webshoppens, som sender Læsø Salt ud over det meste af verden, og endelig forhandles mange tons til catering, supermarkeder og specialbutikker i hele Norden.

## Fortællingerne trækker

Ude på pladsen går gæsterne rundt og indsnuser atmosfæren og hører saltsyderens historie om, hvordan det salte vand forvandles til det hvide guld. Fortællingen er et tilløbsstykke, som hvert år fascinerer i omegnen af 90.000 besøgende.

Og det hele foregår på en arbejdsplads med en af landets smukkeste udsigter.

## Tal pr. år

Produktion i kilo: 70-80 tons.  
Forbrug af flis: ca. 1.200 m<sup>3</sup>.  
Forbrug af træ: ca. 1.600 m<sup>3</sup>.

Salg i butik: ca. 60%  
Salg i webshop: ca. 15%  
Salg til grossister: ca. 25%.  
Antal medarbejdere:  
10 faste og 8 sæsonmedarbejdere.  
Antal besøgende: 90-95.000.





### Thin water and white gold

By Tom Andersson



Some 25 years ago, digging a well meant placing a wooden box out at Rønnerne. The smallest worker jumped into the box and started shovelling his way down. The box moved downwards, as the sand came up and stabilised the edges, and after a while they had a well. Today, a backhoe does the hard work, and the sides of the well are made of stainless steel.

The Læsø Saltworks have permission to run 5 wells at a time. And when the Salt concentration in a well drops, a new one is established. For the last couple of years, we have experienced so-called thin water – water with a low salt concentration. This means that we'll need more firewood to evaporate the water. With a large woodchip-fired plant running continuously we can reach a higher salt concentration of the water, before it is poured into the wood-fired salt pans.

Our salt is evaporated in iron pans over an open fire. The salt crystallizes, sinks to the bottom and is scooped into large wicker baskets. The salt drips off in the baskets, and then it is placed in the drying loft. After the drying process, the salt is bagged and sold. In our shop, you can buy Læsø's white gold – pure salt – and products with salt. We also pack goods from our local webshop to most of the world. And many tons of salt are sold for catering, super markets and specialty shops.

All of the tasks are performed in one of Denmark's most beautiful surroundings.

#### Yearly numbers

Production in kg: 70-80 tons. Woodchip usage: approx. 1,200 m<sup>3</sup>. Firewood usage: approx. 1,600 m<sup>3</sup>. Sales volume shop: approx. 60%. Sales volume web shop: approx. 15%. Sales to wholesalers: approx. 25%. Number of employees: 10 regular and 8 seasonal employees. Number of visitors: 90-95,000



### Das weiße Gold von Læsø

Von Tom Andersson



Früher wurde für Brunnenausgrabungen in den Rønnerne eine vier-eckige Holzkiste auf den Boden gestellt. Der kleinste Mitarbeiter sprang in die Kiste und fing an, sich abwärts zu schaufeln. Während der Sand nach oben weggeschaufelt wurde, wurde die Kiste nach unten geschoben, um die Seiten abzustützen. Nach und nach entstand ein Brunnen ... Heute machen Grabenbagger die harte Arbeit, und die Brunnenseiten sind aus Edelstahl.

Der Salzsiederei wurde die Zulassung für fünf aktive Brunnen erteilt. Wenn der Salzgehalt sinkt, werden die Brunnen geschlossen und ein neuer errichtet. In den vergangenen Jahren hatte das Wasser einen geringen Salzgehalt. Das heißt, dass mehr Holz für das Eindampfen des Wassers benötigt wird. Mit einer großen, kontinuierlich laufenden Hackschnitzelanlage erhält man einen höheren Salzgehalt des Wassers, das in die holzbefeuerten Eisenpfannen gegossen wird.

Das Salz wird hergestellt, indem das Wasser in Eisenpfannen über offenem Feuer eingedampft wird. Das Salz bildet Kristalle, sinkt zu Boden und wird in große Flechtkörbe geschaufelt. Nach der Trocknung auf dem Trockenboden wird es in Tüten abgefüllt und verkauft.

Im Geschäft werden sowohl Læsøs weißes Gold - das reine Salz - als auch Produkte, in denen das Salz enthalten ist, verkauft. Im Webshop gehen Bestellungen aus den meisten Teilen der Welt ein. Und nicht zuletzt werden auch große Mengen über Cateringbetriebe, Supermärkte und Fachgeschäfte vertrieben.

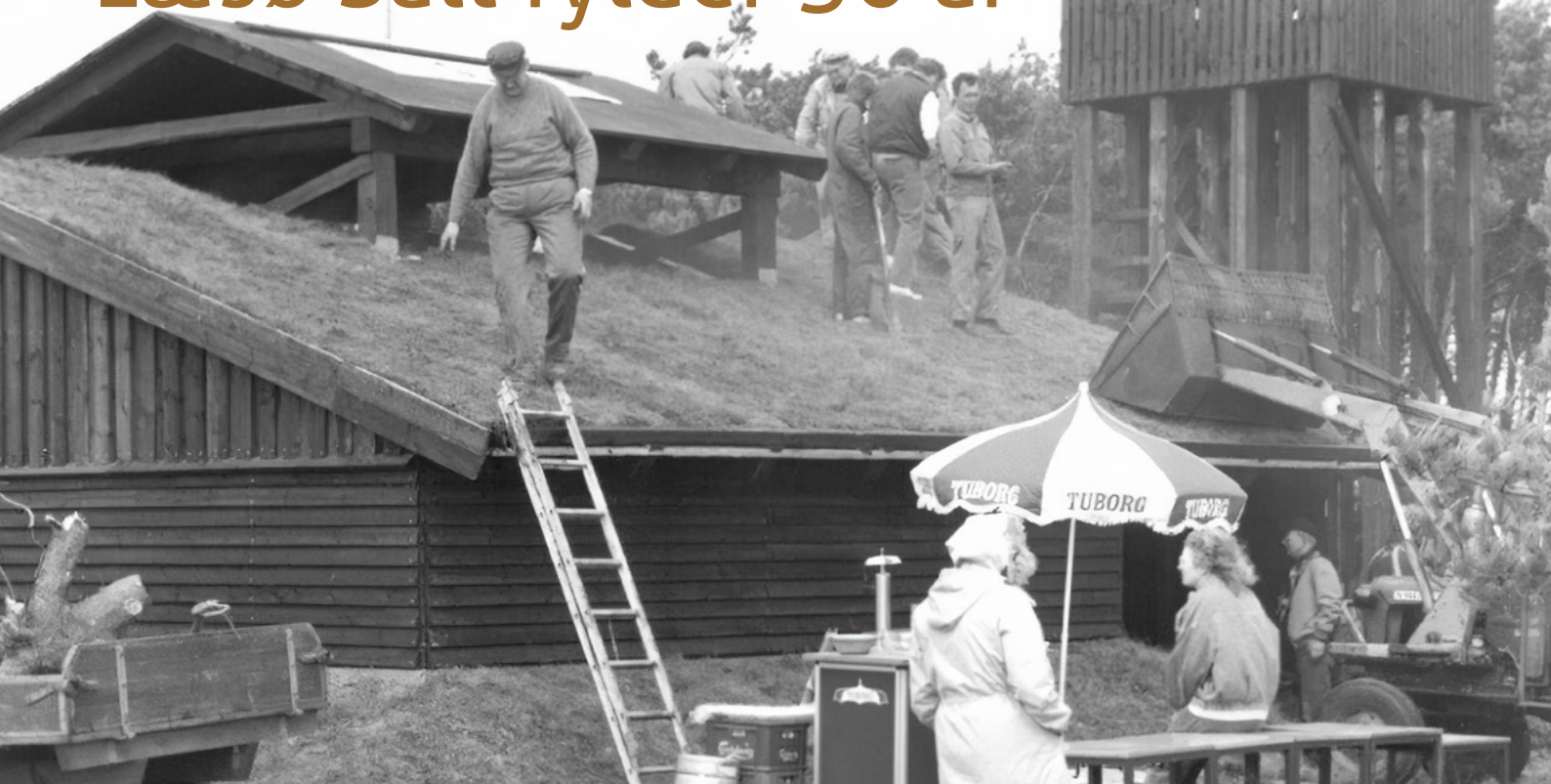
#### Zahlen pro Jahr:

Produktion in Kilo: 70-80 Tonnen. Verbrauch Holz: ca. 1.600 m<sup>3</sup>. Verbrauch Hackschnitzel: ca. 1.200 m<sup>3</sup>. Verkauf im Geschäft: ca. 60 %. Verkauf im Webshop: ca. 15 %. Verkauf an Großhändler: ca. 25 %. Anzahl Mitarbeiter: 10 feste und 8 Saisonmitarbeiter. Besucherzahl: 90-95.000



AF SYDEPOUL • FOTO: ARKIV

# Læsø Salt fylder 30 år



Det er blevet fortalt vidt og bredt og mange gange, hvordan Læsø Salt fik sin start i 1991 som et lille beskæftigelsesprojekt, og hvordan stedet siden har udviklet sig til en af øens store turistattraktioner og en arbejdsplads for 14-15 fastansatte.

Men der gemmer sig også en episk fortælling i det initiativ, som især arkæolog Jens Velle og Viborg Stiftsmuseum tog allerede året før, nemlig i marts måned 1990, hvor kulturudvalget og Læsø Museum blev inviteret til et møde på Viborg Stiftsmuseum.

Dette møde blev en fortryllende oplevelse for Læsø delegationen, som bestod af Bjarne Møller, Jørgen Keller og Poul Christensen fra Læsø Kommune, samt Jens Sørensen og Kay Johannsen fra Læsø Muse-

um. Genialt orkestreret havde Jens Velle samlet de helt rigtige personer i Seebergs berømte køkken under museet, hvor god mad, forjættende fortællinger og italiensk rødvin satte projektet på sporet med Jens Velle og Peter Seeberg på skift som fortællere.

Fortryllelsen holdt sig også efter den sene aften og den lille Læsø-delegation kunne næste dag drage hjem i løftet stemning og med håbet om allerede samme år at få udgravet den første sydetomt på Rønnerne.

Det skete som lovet allerede i august 1990, hvor sydetomtanlæg nr. 256 blev udgravet af det stærke udgravningsteam fra Viborg Stiftsmuseum. Disse udgravninger foregik over en længere årrække, idet op mod 16 anlæg/tomter blev udgravet eller undersøgt over en periode på næsten 20 år.

Nu kunne sådant et initiativ være stoppet her, men som de fleste ved, er Jens Velle vedholdende. Ideen om at lave en rekonstrueret saltsydehytte efter første års udgravning fik ikke lov at hvile, og Velle m.fl. fik i oktober 1990 med malende beskrivelser og smukke modeller af sydehytter overbevist Læsøs daværende borgmester Kjeld Strøm Petersen om, at det var en god idé med den sydehytte.

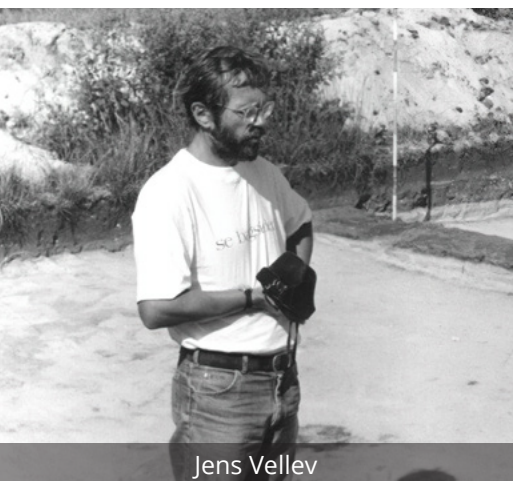
Så i marts 1991, nøjagtig et år efter mødet i Viborg, satte Hans Jørgen Larsen og

Poul Christensen spaden i jorden på Rønnerne og begyndte opførelsen af Læsø Saltsydehytte. Hans Jørgen fik hjælp her til af produktionsskolelever og langtidsledige, og Grundlovsdag den 5. juni 1991 kunne saltsydehytten med navnet "Velle og Langballes Hytte" indvies.

## Sydeprocessen

Sydepanderne kalder vi de store jernpander, som står over de enorme ildsteder. Når processen går i gang, hældes vi det supersalte grundvand med 10-12 % saltindhold fra moderpanden op i sydepanderne, og så fyres der godt op med brændeknuder. I denne proces må saltlagen gerne nærme sig 90-100°. Vi skal have en masse vand fordampet væk, indtil saltindholdet i lagen er på godt 26 %.

Nu kan man se de første saltkrystaller danne sig på vandoverfladen. Herefter sænkes temperaturen til ca. 60° og saltet begynder at krystallisere i store mængder på vandoverfladen under den fortsatte fordampning. Saltkrystallerne synker lige så stille ned til bunden, og efter nattens afkøling skovles det op til afdrypning i de pileflettede kurve.



Jens Velle



## Læsø Salz wird 30

Von Siede-Poul



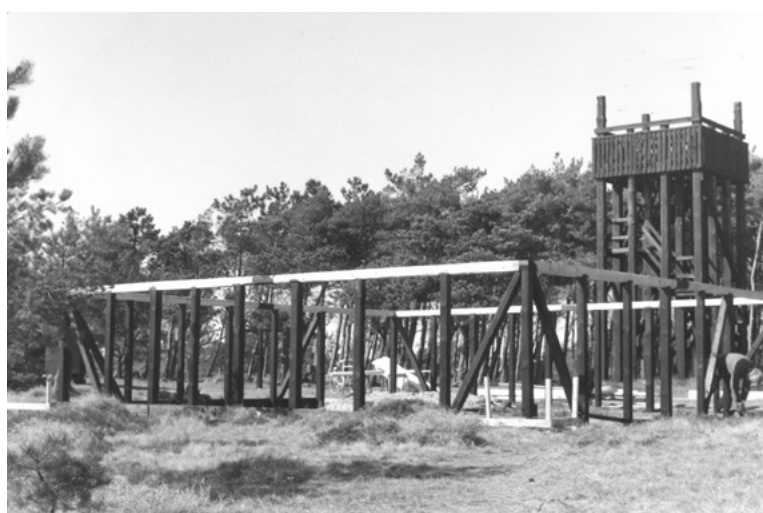
Die Geschichte, wie Læsø Salz 1991 an den Start ging und sich seitdem zu einer großen Touristenattraktion und einem großen Arbeitsplatz entwickelt hat, ist bekannt. Doch zu dieser Geschichte gehört auch die ursprüngliche Initiative des Archäologen Jens Vellew und des Viborg Stiftsmuseums aus dem März 1990, als der Kulturausschuss und das Museum Læsø zu einer Sitzung einberufen wurden.

Zu dieser begeisternden Sitzung hatte Vellew die ganz richtigen Leute in die Küche unter dem Museum eingeladen, wo gute Speisen, Geschichten und Rotwein das Projekt in die Wege leiteten.

Die Begeisterung währte fort, und bereits im August 1990 wurde der erste Siedeplatz ausgegraben. Nach diesen Ausgrabungen wurde dank der Beharrlichkeit Vellews die Rekonstruktion einer Salzsiedehütte verwirklicht, und im März 1991 wurde die Errichtung der Læsø Salzsiedehütte eingeleitet. Die engagierten Wegbereiter des Projekts erhielten u. a. Hilfe von Produktionsschülern. Am 5. Juni 1991 wurde die Salzsiedehütte "Vellew og Langballes Hytte" eingeweiht.



Poul "Sydepoul" Christensen fintænker



Sydepoul, Peter Seeberg, Poul Andersen og Svend Jacobsen

### Der Siedeprozess

Wir gießen das Grundwasser (Salzgehalt 10-12 %) in die Siedepfannen, die mit Holzscheiten erhitzt werden. Das Wasser verdampft bei 90-100 Grad, bis der Salzgehalt der Lake bei knapp 26 % liegt.

Wenn die ersten Salzkristalle an der Wasseroberfläche zu sehen sind, wird die Temperatur auf ca. 60 Grad gesenkt. Es entstehen große Mengen Salzkristalle. Das Salz sinkt zu Boden und wird nach der Abkühlung zum Abtropfen in die Weidenkörbe geschaufelt.

## Læsø Salt turns 30

By Sydepoul



The adventure of Læsø Saltworks and how it all started in 1991 has been told many times. And today, it is a major tourist attraction and workplace. The idea took form from archaeologist Jens Vellew, in particular, and Viborg Museum back in March 1990, when the local committee for cultural affairs and Læsø Museum were invited to a meeting at Viborg Museum.

The meeting became a turning point. Jens Vellew gathered the right people in the kitchen below the museum – and food, stories and red wine gave life to the project idea.

The story came true when, in August 1990, the first excavations took place. A salt seething hut was reconstructed after the first year's excavations thanks to Vellew's persistence. And in March 1991, they started on the first salt hut. Their enthusiasm was supported by local production school students and long-term unemployed. And on 5 June 1991, the first construction, the "Vellew & Langballe Hut", was inaugurated.

### The seething process

We pour the brine with a salt concentration of 10-12% into large iron pans over an open fire. The water is evaporated at 90-100 degrees Celsius until we reach a salt concentration of 26%.

When the first salt flakes appear on the surface, the temperature is lowered to around 60 degrees, and the salt crystallizes in large quantities. The salt falls to the bottom, and after cooling off during the night, it is scooped into wicker baskets to drip off.



# Besøg Saltsyderne på Læsø

Læsø Salt er noget ganske særligt. På vel nok Danmarks smukkeste arbejdsplads på kanten af Rønnerne bliver Læsø Salt fremstillet ved håndkraft af vore saltsydere efter ældgamle sydeteknikker. Salthytterne er kopier af middelalderens salthytter. Saltet fra Læsø Salt kaldes med god grund for Læsøs hvide guld - den milde, krydrede smag og den sprøde struktur er unik og værdsat af både kokekoner, gastronomer, gourmékokke og andet godtfolk.

## Gratis adgang til Læsø Salt og den gode historie...

Der er gratis adgang til Læsø Salt, og du kan bl.a. høre saltsydernes historie, nyde naturen omkring salthytterne og besøge vores saltbutik. Se åbningstider på [www.saltsyderiet.dk](http://www.saltsyderiet.dk)

I højsæsonen kan du opleve vores pandekagebod og syde salt på vores minipander.

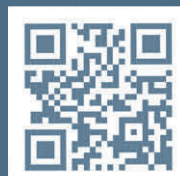
Læs mere på vores hjemmeside [www.saltsyderiet.dk](http://www.saltsyderiet.dk) og facebook

**Læsø Salt**  
*smagen af en god historie*



## Læsø Salt A/S

Hornfiskrønvej 3  
9940 Læsø  
Tlf. +45 9849 1355  
[saltsyderiet.dk](http://saltsyderiet.dk)  
[salt@saltsyderiet.dk](mailto:salt@saltsyderiet.dk)







# LÆSØ MUSEUM

laesoe-museum.dk  
facebook.com/laesoemuseum



## Manden & Havet

Søfart & Fiskeriudstilling samt særudstillinger  
Museumshuset Byrum Hovedgade 68



## Kvinden & Jorden

Læsøs tangtage  
Museumsgården, Museumsvej 3



Foto: Jack Fridthjof



AF LILLIAN KRISTENSEN • FOTO: KLAUS MUNK

# De magiske tanghuse på Læsø



Museumsgården

Intet andet sted på jorden bor man i tanghuse med tage af metertykt ålegræs, som er tvundet og spundet og bundet fast på tagtømmeret. De ligner smølfhuse fra et eventyr – og eventyrlig er også fortællingen om, hvorledes Læsø er i gang med at redde denne fantastiske kulturarv.

## Bæredygtighed og genbrug

Husene er typisk bygget af træ fra strandede skibe, ler fra Læsø og ålegræs fra stranden. Tænk - et tag, der er hentet af havet, kan holde over 300 år, og bagefter bruges som gødning i haven!

Den enorme og snedige tagkonstruktion er formentlig opfundet af kvinderne på Læsø omkring 1720 - sikkert inspireret af arbejdet med at spinde uld. Bylter af ålegræs bliver friseret og tvundet og trukket ud i en lang fast hale, der bindes fast på lægterne. Verdens mest bæredygtige og holdbare tag, som både holder varme og kulde, støj og stress ude.

I gamle dage var det kvindearbejde, for mændene var søfolk og bortrejst i lange perioder. Nu har tængemanden Henning og hans hjælpere overtaget opgaven med finurlige hjælpemidler.

## Reddet i sidste øjeblik

Engang var der 330 tanghuse og tanggårde på Læsø, nu er der 33 tilbage. I 2016 blev Tanghusprojektet søsat med et bud-

get på 80. mio. kr. I 2022 forventer vi, at der vil være ca. 24 istandsatte tanghuse.

## To ruter med tanghuse

De ældste huse fra 1600-tallet findes i området Bangsbo-Stoklund. En Tanghusrute fører gæsterne rundt i området, hvor man både kan se nye tage og oprindelige tangtage. I år er det Lille Bovetsgård, Lille Strandgårdsvej 1, der står for tur.

På Tanghusruten i Gl. Østerbyområdet kan man opleve ca. 15 tanghuse, der er nyrenoverede. Engang var disse huse de fattigste i landet, bygget af "nybyggere", der fik et stykke jord, mod at de inden et år byggede sig et hus på mindst 3 fag. Disse små huse er siden vokset ved knopskydninger.

På Danzigmannvej 22 kan man i år se en forvandling, når det gamle husmandssted fra 1820 sættes i stand. Her boede i 1834 smeden Christian Jensen med hustru, 7 børn samt en enke på 88, som boede der som "almisselem". 21 år senere indgik smeden selv en aftægtsaftale med en svigersøn, og flyttede i aftægtsboligen i husets vestre ende, med krav på pasning til sine dages ende samt en anstændig begravelse. Ofte giftede døtrene sig med en "klunt" – en ungkarl fra Vendsyssel med god forstand på landbrug. Svigersønnerne fik herved både kone og gård, og på den måde blev gården alligevel i familien.

De fleste tanghuse er private boliger eller sommerhuse, og de er synlige fra vejen. Ved Museumsgården og Hedvigs Hus, som er ejet af Læsø Museum, kan du derimod komme helt tæt på de fantastiske tanghuse.

Gratis kort over Tanghusruterne kan fås flere steder eller printes fra [www.tangtag.dk](http://www.tangtag.dk)

## Fantastisk støtte

Projektet er muliggjort med støtte fra A.P. Møllerfonden, Augustinusfonden, Slots- og Kulturstyrelsen, Louis-Hansen-fonden og Læsø kommune. Projektet ledes af en styregruppe under A. P. Møllerfonden samt Slots- og Kulturstyrelsen.

## Økonomi

Budgettet er på i alt 80 mio.kr. Ejerne betaler selv 10% af udgifterne til taget. Læsø Tangtage A/S styrer økonomien i projektet og selve udførelsen på vegne af ejerne.

## Unescos verdensarv

Læsø søger nu om at få Tanghusene og Saltsydningen på tentativlisten til at blive Unescos verdensarv. Husene og historien er så unik, at Læsø Kommune har besluttet at søge herom.



Før



Krogen, Østerbyvejen 79

Efter



Før



Annas Hus, Alléen 3

Efter



## The magical seaweed homes

By Lillian Kristensen



Nowhere else on Earth will you find people living under roofs of eelgrass, twisted and spun and tied to the roof timber. The story of how we are saving this unique cultural heritage is like a fairy tale. Most of the houses are made of timber from shipwrecks, clay from Læsø and eelgrass from the beach.

The heavy roof construction was probably invented by Læsø's women around 1720. Bundles of eelgrass are combed, twisted and stretched into a long tail and tied onto the battens. The world's most sustainable and long-lasting roof that will keep warm and cold weather out, and noise and stress away.

In the old days, women were in charge; their men were sailors and away for long periods of time. Today, thatcher Henning and his crew have taken over – with a little help from ingenious machinery. Once upon a time, there were 330 seaweed houses and farms on Læsø; today, we have only 33 left.

In 2016, the Seaweed House Project was initiated with a budget of 80 mill. kr. By 2022, some 24 seaweed homes will be saved.

A free map of two areas is available, with description and location of the seaweed homes, both new and old roofs: Bangsbo-Stoklund and Gl. Østerby.

Most of the seaweed homes are privately owned and to be enjoyed from the roadside. At the Farm Museum and Hedvig's House owned by Læsø Museum, you may take a closer look at the amazing seaweed house construction.

## Die magischen Tanghäuser auf Læsø

Von Lillian Kristensen



Nirgendwo anders in der Welt wohnt man in Tanghäusern mit Dächern aus meterdickem Seegras. Die Rettung dieses fantastischen Kulturerbes ist eine wunderbare Geschichte.

Die Häuser wurden gewöhnlich aus Holz von Schiffbrüchen, Lehm aus Læsø und Seegras vom Strand gebaut.

Die riesige Dachkonstruktion wurde vermutlich um 1720 von Frauen auf Læsø erfunden. Bündel aus Seegras werden gekämmt, gezwirnt und zu einem langen, festen Schweif gezogen, der am Dachstuhl befestigt wird. Das Ergebnis: das nachhaltigste und widerstandsfähigste Dach der Welt, dass vor Hitze, Kälte, Lärm und Stress schützt.

Früher war der Dächerbau Frauensache, weil die Männer lange Zeit auf hoher See waren. Jetzt haben der Seegras-Dachdecker Henning und seine Helfer diese Aufgabe übernommen.

Es gab einmal 330 Tanghäuser und Tanghöfe auf Læsø, heute sind es 33.

2016 wurde das Tanghausprojekt mit einem Budget in Höhe von 80 Mio. Kronen in die Wege geleitet. Bis 2022 sollen ca. 24 Tanghäuser renoviert werden.

Es gibt eine kostenlose Karte mit Beschreibungen der Tanghäuser und einer Route in zwei Gebieten, wo man Tangdächer besichtigen kann: Bangsbo-Stoklund und das Gebiet um Gl. Østerby.

Die meisten Tanghäuser sind Privatwohnungen oder Ferienhäuser und von der Straße aus sichtbar. Museumsgärten und Hedvigs Hus können aus der Nähe besichtigt werden.

### Financial situation

A budget of approx. 80 mill. kr. The owners pay 10% of the roof expenses. Læsø Tangtage A/S is responsible for the project economy and performance on behalf of the owners.

### Finanzen

Das Budget liegt bei insg. 80 Mio. Kr. Die Besitzer bezahlen 10 % der Ausgaben für das Dach. Læsø Tangtage A/S leitet die Finanzen des Projekts und die Ausführung im Namen der Besitzer.



AF JESS JESSEN-KLIXBÜLL, FORMAND FOR BESTYRELSEN I LÆSØ MUSEUM • FOTO: K. MUNK

# Salt og tang som verdensarv

- intet mindre end enestående.



Gårdspladsen på Museumsgården

UNESCO Verdensarvs formål er at sikre naturområder og kulturskabte værdier, der betragtes som menneskehedens fælles arvegods. Grundlæggende handler det om at passe på det, vi har arvet fra vores forfædre og helst efterlade det i en stand, der er lige så god eller bedre end det var, da vi fik ansvaret for det.

I juni 2020 indsendte Læsø Kommune en ansøgning til Kulturministeren om at få Læsøs saltsydning og Læsøs tangtage optaget på Danmarks Tentativliste for efterfølgende at blive godkendt som UNESCO Verdensarv. Ansøgningen er den foreløbige kulmination på en meget lang proces, hvor alle gode kræfter har været samlet om at vise, hvor vigtig og enestående Læsø kulturhistorie er for ikke alene

Læsøs beboere, men også for Danmark – ja, for hele verden.

Ser man på udviklingen omkring saltsydningen, så har der i over 30 år været gjort et meget stort arbejde med at fortælle salthistorien, med udgravning af saltsydetomter, med bygning af saltsydehytter og med forskning og formidling af historien.

Sikringen af historien om Læsøs tangtage derimod skete indtil for få år siden stort set kun på Læsø Museumsgård ved Byrum, på Hedvigs Hus ved Østerby, samt i Slots- og Kulturstyrelsens gård på Frielandsmuseet i Brede. Private ejere af huse og gårde med tangtage kæmpede parallelt med at sikre deres tage, men det var en ulig svær kamp for den enkelte.

Men fra 2016 er det via fonde og Slots- og Kulturstyrelsen lykkedes at få bevilget 80 millioner til redning af tilbageværende tangtage. Nu er tagene sikret på 21 huse, og der arbejdes på flere – og historien om tangtagene har fået nyt liv. Uanset udfaldet af ansøgningen – så vil dette arbejde fortsætte og være en vigtig del af Læsø Museums arbejde.

Hvis Læsøs "Salt og Tang" bliver optaget på Danmarks Tentativliste for optagelse som UNESCO Verdensarv, venter en meget stor opgave med at lave en ansøgning til UNESCO i Paris. En opgave som Læsø Kommune er parat til at påtage sig. En ansøgning vil bl.a. kræve en komplet oversigt over publikationer om Læsø og en fortegnelse af den forskning, der er gjort omkring saltsydningshistorien og tangtagene.



Der er udarbejdet kort over to tanghusruter, hvor man på ruten omkring Gammel Østerby kan se et stort sammenhængende område med flotte nyrenoverede tanghuse. På den nye rute omkring Bangsbo/Stoklund er der to nytængede tage fra sidste år. Se **[www.tangtag.dk](http://www.tangtag.dk)**

Ligeledes er der et kort med en rute omkring Fuglsangsøen på Rønnerne. Her er mange af de gamle sydetomter indtegnet.





Saltsyder Poul Christensen fortæller...



### Salt & Seaweed – our world heritage

By Jess Jessen-Klixbüll



The objective of the UNESCO World Heritage is to protect our nature resorts and cultural values as man's universal heritage. In June 2020, the Municipality of Læsø sent its application to the Danish Minister for Culture to be included in Denmark's Tentative List for Læsø's salt history and seaweed roofs, and to be accepted as a UNESCO World Heritage site. The application is the first step to show the world the importance of Læsø's unique history.

Looking some 30 years back on the development of the salt seething project, we have seen a deep commitment to tell this story. Protecting the seaweed roofs of Læsø, on the other hand, has been less impressive, until recently. Since 2016, we have received 80 million Danish kroner to save the island's last seaweed homes. Today, the roofs of 21 houses are saved, and hopefully more will be added – to revive the story of the precious seaweed homes.

If "Salt & Seaweed" will be included in Denmark's Tentative List and accepted as a UNESCO World Heritage site eventually, then we will be facing a heavy workload in preparing our application for UNESCO in Paris. The Municipality of Læsø is ready to do the job.

### Salz und Tang als Welterbe – einfach nur einzigartig

Von Jess Jessen-Klixbüll



Ziel und Zweck der UNESCO-Weltkulturerbeliste ist es, Naturgebiete und kulturelle Werte, die als gemeinsames Erbe der Menschheit betrachtet werden, zu schützen.

Im Juni 2020 schickte die Kommune Læsø eine Bewerbung an das Kultusministerium mit dem Ziel, dass das Salzsieden auf Læsø sowie Læsøs Tangdächer in die dänische Tentativliste aufgenommen werden sollten, um später Teil der UNESCO-Weltkulturerbeliste zu werden. Die Bewerbung ist der vorläufige Höhepunkt der Darstellung der Wichtigkeit und Einzigartigkeit der Kulturgeschichte Læsøs.

Über 30 Jahre lang wurde viel Arbeit in das Erzählen der Salzgeschichte auf Læsø gelegt. Bezüglich der Tangdächer geschah dies aber bis vor einigen Jahren nur in geringem Maße. Doch seit 2016 sind 80 Millionen Kronen für die übrig gebliebenen Tangdächer eingesammelt worden, sodass heute die Dächer von 21 Häusern gerettet worden sind. Weitere sollen folgen – und die Geschichte über die Tangdächer lebt wieder.

Wenn Læsøs "Salz und Tang" der Sprung in die dänische Tentativliste zwecks Aufnahme in die UNESCO-Weltkulturerbeliste gelingt, ist die Bewerbung an die UNESCO in Paris die nächste große Aufgabe.

Two seaweed route maps show large adjoining areas with newly renovated seaweed homes. Along the new route in the Bangsbo/Stoklund area, you'll find two new seaweed roofs from last year. See [www.tangtag.dk](http://www.tangtag.dk)

There is also a map with a route along the lake 'Fuglsangsøen' on Rønnerne. Many of the old excavations are marked on the map.

Es wurde eine Karte mit zwei Tanghausrouten erstellt, auf denen man große zusammenhängende Gebiete mit schönen restaurierten Tanghäusern sehen kann. Auf der neuen Route bei Bangsbo/Stoklund gibt es zwei neu gedeckte Dächer vom letzten Jahr. Siehe [www.tangtag.dk](http://www.tangtag.dk)

Es gibt auch eine Karte mit einer Route um den See Fuglsangsø bei Rønnerne. Hier sind viele der alten Siedeplätze eingezeichnet.



AF SVEND LARSEN • FOTO: KLAUS MUNK

# Østerby Havn

- i fiskeriets og gæstesejlernes tegn



Museumsskibet "Ellen" lægger til kaj

Lyden af en kutter, der stævner ind i havnen og lander dagens fangst af jomfruhummere, blandet med mågeskrig og glade feriegæsters nysgerrige forventning. Tilsæt en gæstesejler, der stille og roligt glider ind i den hyggelige marina – så har vi Østerby Havns DNA.

## Levende og aktiv fiskerihavn

Østerby Havn har siden opførelsen i 1905 haft fiskeriet som det bærende element – siden midten af halvfjerdserne koncentreret omkring fiskeriet efter jomfruhummere. Udover Fiskeindustrien har Østerby Havn alle de faciliteter og servicetilbud, som fiskerne efterspørger, og som skaber liv på havnen samt bidrager til et levende helårssamfund: skibsværft, vodbinder, skibselektriker, smedje, hoteller, kro, redningsstation, købmand, fiskehandler m.m.

En aktiv og levende fiskerihavn er i dag et særsyn i det danske land, men det har vi heldigvis her på Læsø, hvor feriegæsterne

nyder autenticiteten og livet på havnen.

## Der summer af liv og gæstfrihed

Lige siden indvielsen af lystbådehavnen i 1983 har gæstesejlerne været med til at skabe et fantastisk liv på havnen i og omkring Østerby. 70 procent er fra Sverige, men også mange norske, danske og tyske gæstesejlere besøger havnen.

Nye servicefaciliteter og flere små steder med bænke/borde er kommet til gennem årene, og der er bl.a. opført bødehus og velfærdsbygninger til glæde for både fiskere, gæstesejlere og andre, der har brug for tag over hovedet.

## Jomfruhummere og sommerhygge

Jomfruhummere er synonymt med sommer, sol og hygge, og på Østerby Havn forenes dette med stemningen, der opstår, når feriegæster og gæstesejlere mødes på havnen eller hos fiskehandleren for at proviantere alt godt fra havet. Om aftenen

er der et fantastisk liv, når havets røde guld tilberedes og nydes ved de mange borde og hyggelokke på havnen.

Trækker man vest for lystbådehavnen, er der adgang til flere kilometer med ubrudt sandstrand, og måske kommer der allerede i år en badebro til. Havnens mange gæstesejlere benytter også i stor grad øens flotte golfbane, som kun ligger 2 kilometer fra Østerby Havn.

Østerby Havn lægger også asfalt til to af øens helt store trækplastre. I juli afvikles Havnefesten med mange tusinde mennesker til et par dage i hyggens og tryghedens navn, og så er Østerby Havn jo også jomfruhummerens hjemmebane; det fejres hvert år i august med den ikoniske Jomfruhummerfestival.

På Østerby Havn er der et væld af spændende restauranter, der skaber kulinariske oplevelser. På restauranternes terrasser nyder både fastboende og gæster lækre retter, ofte med fisk og skaldyr, ledsaget af skummende fadøl og kold hvidvin, mens solnedgangen sætter et smukt punktum for endnu en dejlig dag på Læsø.

I årene fra 2014 til 2019 har der været en meget positiv udvikling i hummerfiskeriet. I 2019 blev der landet rekord mange jomfruhummere i Østerby, i alt 788 tons mod 675 tons året før.







Lystbådehavnen ligger ved Østerbys bedste badestrand

### Østerby Harbour - for fishermen and sailors

By Svend Larsen



The sound of a fishing vessel with scampi – accompanied by the cries of seagulls, happy tourists and a sailor arriving at the marina – that's the DNA of Østerby Harbour.

The harbour was founded in 1905 around the fishing industry – mostly scampi for the last 45 years, setting a record in 2019 by 788 tons. Apart from Læsø Fiskeindustri, Østerby Harbour includes all the facilities of a lively all-year society.

Since the construction of the marina in 1983, guest sailors have helped create the busy atmosphere in and around Østerby. New facilities have been established through the years, including Bødehuset and the service buildings.

Scampi are synonymous with summer, sun and socialising. And in Østerby Harbour, all three come together, day and night, when people go shopping for, prepare and enjoy the Red Gold of Læsø. West of the marina, you'll find sandy beaches, and this year, hopefully a new bathing jetty. To the west, we have the finest golf course, used by many of our guests.

On top of all this, Østerby Harbour organises a yearly harbour party in July and the Scampi Festival in August. Harbour life also means culinary experiences at one of the restaurants. And with a view to the sea and beautiful sunsets, both residents and guests may enjoy deliciously prepared dishes served with a glass of foaming beer or cold white wine – after yet another wonderful day spent on Læsø.

In the years between 2014 and 2019, we saw a very positive development in scampi fishing. 2019 set new records of scampi landed in Østerby with a total of 788 tons against 675 the year before.

### Østerby Havn - Im Zeichen der Fischerei und der Gastsegler

Von Svend Larsen



Das Geräusch eines Kutters mit frisch gefangenem Kaisergranat an Bord, dazu Möwengeschrei, frohe Urlaubsgäste und ein Gastsegler auf dem Weg in den Yachthafen – das ist Østerby Havn.

Seit der Stadtgründung im Jahr 1905 ist die Fischerei ein wichtiger Grundstein von Østerby Havn – seit 45 Jahren geht es dabei hauptsächlich um den Kaisergranat (Rekordfang 2019: 788 Tonnen). Neben der Fischindustrie hat Østerby Havn alles, was zu einer lebendigen Ganzjahresgesellschaft gehört.

Seit der Yachthafen 1983 errichtet wurde, haben Gastsegler zum lebendigen Treiben am Hafen in Østerby beigetragen. Und es sind neue Einrichtungen dazugekommen, u. a. ein Fischerhaus.

Der Kaisergranat ist der Inbegriff von Sommer, Sonne und Gemütlichkeit. In Østerby Havn gilt dies tagsüber beim Einkaufen und abends beim Zubereiten und Genießen des roten Goldes des Meeres. Westlich des Yachthafens gibt es lange Sandstrände und bald wohl auch einen Badesteg. Richtung Westen liegen schöne Golfplätze, die von vielen Gastseglern genutzt werden.

Østerby Havn ist auch der Veranstaltungsort des Hafenfestes im Juli und des Kaisergranatfestivals im August. Am Hafen in Østerby gestalten gute Restaurants kulinarische Genüsse, die man zu einem schäumenden Fassbier oder einem kaltem Glas Weißwein genießen kann, während der Tag mit einem bezaubernden Sonnenuntergang zu Ende geht.

2014 bis 2019 war eine sehr positive Entwicklung in der Hummerfischerei zu verzeichnen. 2019 war für den Kaisergranat in Østerby ein Rekordjahr: insg. 788 Tonnen gegenüber 675 Tonnen im Vorjahr.



TEKST &amp; FOTO: KLAUS MUNK

# På natfiskeri efter jomfruhummere



Kutterne stævner ud

Sommerens natfiskeri efter jomfruhummere er en tid, mange Læsø-fiskere ser frem til. Nætterne - og dermed også "arbejdsdagene" - er forholdsvis korte. Og man kommer i havn hver morgen og kan være hjemme hos fruen til almindelig morgenkaffetid. Et par timers søvn inden middag, og så har man hele eftermiddagen til at nyde sommeren i - et rigtigt driverliv.

## Afgang i god tid

Afsejlingstidspunktet er typisk halvanden time før solnedgang. Det er vigtigt at få trawlet i havet, inden solen går ned, da det tit er omkring dette tidspunkt, hummerne vil være ude af deres huller på havbunden. Jomfruhummeren kan kun fanges, når den er oppe af hullet. Det er mere end en videnskab at regne ud, hvornår den er det - her må man forlade sig på erfaring og held.

Vi ankommer til fiskepladsen, umiddelbart før solen dykker i havet - i dette

tilfælde Fladvandet, som ligger øst for Læsø. Fiskeredskaberne sættes i vandet, og om alt går efter planen, kan vi hive trawlet ind ved midnatstid og se, om lykens gudinde har tilsmilet os. Trawlet er i princippet bare en tragtformet pose, der slæbes langs med havbunden.

## Sjove navne

Bedstemanden går derefter til køjs et par timer. Alle steder på havbunden har navne, som kun fiskerne kender til. "Fandens Hul", "Kødbjerget", "Fingeren" og "Gebiset" for at nævne nogle af de mere kuriøse. Vi har sat ud norden af "Den Sorte", slæber ned forbi "Byrum" og op gennem "Den Smalle Rende" og vender et stykke oppe, hvorefter vi slæber tilbage igen.

## To til tre træk

Vi løfter med spænding trawlposen ind og åbner - ud vælter der både konkylier og småfisk, men også mange jomfruhummere. Vi sætter grejet igen og gentager turen, mens bunken på dækket sorteres. Efter halvanden time er vi færdige, og fisk og hummere renses og skylles og pakkes i kasser. Det varer nu et par timer, inden solen står op, og der skal hives igen. Nu kan skipper gå i lukafet og tage en lille blund, mens makkeren overtager roret. Der hives op igen, når solen står op. Når trækket er på dækket, pakkes grejet sammen, og der sejles hjemad, mens der sorteres på livet løs for at blive færdig, inden vi er i havn.

## "Er de kogte?"

På kajen modtages man af både turister og lokale, der vil høre, hvordan fiskeriet er gået, og om der er mulighed for at købe en fisk eller en pose hummere.

En af de ting, der ofte spørges om - og som regel med sjællandsk accent - er, "om de er kogte?" Men det er de altså ikke! Jomfruhummeren er rød og skifter ikke farve ved kogning.

Nattens fangst sættes på kajen og afhentes af Læsø Fiskeindustri til videresalg og forarbejdning, og vi kører hjem og tager en velfortjent formiddagsslur, og så er vi klar til næste nats togt.

Jomfruhummeren lever på dybder fra 15 til 500 meter på blød bund i modsætning til den "rigtige" hummer, der foretrækker grus- eller stenbund. Jomfruhummeren lever i huller og gangsystemer, hvorfra den kommer frem om natten for at spise. Den lever af små bunddyr, orme og krebsdyr. Jomfruhummeren kaldes også dybvandshummer. Læsø Fiskeindustri er Nordeuropas største eksportør af jomfruhummere.







Trækket sorteres

### Night fishing for scampi

By Klaus Munk



Many local fishermen are looking forward to the summer months with scampi fishing, short nights and short working "days". And the chance to have morning coffee with the family at home.

They leave again some one and a half hours before sunset. It is important to get the trawl into the sea before the sun sets, as it is often around this time that the scampi will leave their holes on the seabed – to be caught.

We arrive at the fishing ground just before the sun disappears into the sea. The fishing tackle is lowered into the water, and we pull up the trawl around midnight to see what we have caught.

All spots on the seabed have names that only the fishermen know: "The Damned Hole", "Meatloaf", "The Finger" and "Dentures", to mention a few of the curious ones.

We lift the trawl bag and open it – and loads of scampi fall out. We put the gear back into the sea and sort the heap on deck. One and a half hours' work, and we're done; fish and scampi are cleaned, rinsed and boxed. There are still a couple of hours until sunrise and another haul. When the catch is on deck, they pack their gear and sort the fish on their way back.

On the quay, we are welcomed by tourists and locals asking about the night's fishing, and looking to buy some fish or scampi. The catch of the night is put down onto the quay and picked up by Læsø Fiskeindustri. The fishermen drive home to rest – getting ready to start all over the next night.



Grejerne sættes i havet

### Nachts Kaisergranat fischen

Von Klaus Munk



Viele Læsø-Fischer sehen der Nachtfischerei auf Kaisergranat im Sommer entgegen. Die Nächte sind kurz und somit auch ihr "Arbeitstag". Sie kommen jeden Morgen zurück zum Hafen und können zur normalen Frühstückszeit Brötchen mit nach Hause bringen. Dann ein paar Stunden schlafen und den ganzen Nachmittag lang den Sommer genießen.

Die Abfahrtszeit ist normalerweise anderthalb Stunden vor Sonnenuntergang. Die Netze müssen ins Meer, bevor die Sonne untergeht, da der Kaisergranat um diese Zeit aus seinem Versteck auf dem Meeresboden krabbelt.

Kurz bevor die Sonne ins Meer taucht, sind wir am Zielort angekommen. Das Schleppnetz wird ins Wasser gelassen, und um Mitternacht wissen wir, ob wir etwas gefangen haben.

Alle Orte am Meeresboden haben Namen, die nur den Fischern bekannt sind: "Teufelsloch", "Fleischberg", "Der Finger" und "Das Gebiss", um nur einige zu nennen.

Wir ziehen den Schleppnetzbeutel an Deck und öffnen ihn – heraus fällt jede Menge Kaisergranat. Während der Haufen sortiert und in Kisten gepackt wird, werfen wir die Netze erneut ins Wasser. Erst in ein paar Stunden geht die Sonne auf. Dann wird das Netz hereingeholt und zusammengepackt.

Am Kai warten Touristen und Einheimische, die etwas Fisch oder Kaisergranat kaufen möchten. Der Fang der Nacht wird auf dem Kai abgestellt und von Læsø Fischindustrie abgeholt. Wir fahren nach Hause und machen ein wohlverdientes Nickerchen, bevor es wieder losgeht.



AF PER MANDRUP, OVERDOMMER VED LÆSØ JOMFRUHAMMERFESTIVAL • FOTO: KLAUS MUNK, KATRINE KLINKEN

# Jomfruhummerens egen festival



Torsten Schmidt med vindetrofæet

Det hele startede med, at en skibskok henvendte sig til en landkrabbe med spørgsmålet "om jeg kunne lide jomfruhummer?" Det kunne jeg jo ikke benægte, og så fik jeg ellers en længere historie om Læsøs fortræffeligheder. Nu var jeg måske ikke lige den nemmeste at imponere; født og opvokset i Hornbæk mente jeg nok, at jeg kendte til både den bedste strand og mest idylliske havn. Morten Poulsen, som skibskokken hed, gav sig nu ikke så let, og jeg kendte jo intet til Læsø, var nærmest kommet til Nordjylland med 4-toget og ikke meget viden i bagagen. Der var kun én løsning; vi måtte mødes. Morten var bistrochef på Læsøfærgeren, så det var oplagt at benytte dette transportmiddel til vores møde.

## Det bedste af det bedste

Jomfruhummeren var faktisk allerede tidligere blevet italesat flere gange ved en idékonference på Læsø, og forslaget til

en tilbagevendende begivenhed var ved at tage form. Da jeg på daværende tidspunkt allerede havde arrangeret Årets Kok en del år, var det nærliggende at tage det bedste fra den konkurrence og gøre den folkelig på havnen i Østerby. Ja, hvorfor ikke tage nogen af de bedste kokke omkring Kattegat og give dem de bedste jomfruhummere samt alle andre råvarer fra Læsø? Opgaven skulle være at skabe den bedste smag, med jomfruhummeren som hovednummeret i en lækker kulinarisk symfoni.

Dermed var en af de mest håndholdte kokkek konkurrencer skabt, dejlig uformel, men med en kæmpe kampgejst fra kokkene.

## Publikumsmagnet

Med konkurrencen "Den Gyldne Jomfruhummerklo" er en stor publikumsmagnet skabt, og mange ærekære gastronomer vil

virkelig gerne have fingrene i den gyldne jomfruhummerklo. De stiller op, når de bliver inviteret, og dyster en vis del ud af bukserne på havnen i Østerby, midt imellem et meget videbegærligt publikum. Det har vi nu gjort i mange år med kæmpesucces.

## Masser af smagsprøver

Rundt om selve konkurrencen har mange lokale aktører også sat jomfruhummeren på dagsordenen på alle mulige måder, langt de fleste som lækre smagsprøver på, hvor langt man kan nyde den lækre smag af jomfruhummer, fra lækker suppe over hummerdeller til hummer hotdogs. Fantasien er grænsen, og jeg tror nu ikke, vi har set det sidste.

## Stor klasse og højt niveau

Konkurrencen og hele Jomfruhummerfestivalen har haft en stejl stigende kurve både i antal af deltagere, publikums-mæssigt og ikke mindst kvaliteten. Ikke på jomfruhummerne, som altid har været i top, men på de fantasifulde anretninger, deres unikhed og smagfuldhed er bare steget over alle årene. Jeg frygter jo tit, at nu må toppen være nået, men nej, hvert år kommer der nye smage, kreative og nytænkende retter med fokus på Læsøs fantastiske natur og dermed Læsøs smags-DNA.

Vi glæder os til gensynet, føler os Corona-snydt, men vi tager revanche til sommer.



Gericke diskør op







Dommerpanelet med Per Mandrup forrest



Vinderret af Kristoffer Ringsing

## When the scampi entered a competition

By Per Mandrup, chief referee at the Læsø Scampi Festival



It all started with a ship's cook asking a landlubber: "Do you like scampi?" And I do! Then he told me a story of Læsø's greatest delicacy. I probably wasn't that easy to impress, but Morten Poulsen, the ship's cook, did not just give up. And there was only one solution: getting together. Morten was the bistro chef of Læsøfærge – so that's where we met.

The scampi was a popular topic, and we decided to plan a yearly event. Drawing on my experience with 'Chef of the Year', the proposed concept was to take some of the best cooks, give them the best scampi and other local produce. Assignment: Make the best taste with scampi as the main ingredient.

This was the start of the chef's competition attracting a large audience – and with a trophy worth fighting for: "The Golden Scampi Claw". The cooks all enjoy being part of the competition in the perfect settings: the quay of Østerby and thousands of guests.

The local stalls also prepare scampi in decorative ways with delicious interpretations of scampi soup, scampi meatballs, scampi hot dogs – you name it!

The Læsø Scampi Festival is an increasing success for each year, both in numbers of participants, audience and the quality of the imaginative dishes, their uniqueness and tastes. Each year means new interpretations focusing on local natural produce – the taste of the Læsø DNA.

We felt the weight of corona last year, but we'll be back this summer!



Vindertrofæet - "Den Gyldne Jomfruhummerklo"

## Der Kaisergranat hat seinen eigenen Wettbewerb

Von Per Mandrup, Juryvorsitzender des Læsø Kaisergranatfestivals



Alles fing damit an, dass ein Schiffskoch mich, die Landratte, fragte, "ob ich denn Kaisergranat mögen würde?" Das konnte ich bejahen, worauf er mir eine Geschichte über Læsøs Vorzüge erzählte. So richtig beeindrucken konnte mich das zunächst nicht, doch Morten Poulsen, so hieß der Schiffskoch, gab nicht auf. Die Lösung war ein Treffen auf der Læsø-Fähre, wo er Bistrochef war.

Ein konkreter Vorschlag eines jährlich stattfindendes Events nahm Gestalt an. Meine Idee war, einige der besten Köche des Landes mit dem besten Kaisergranat sowie vielen anderen guten Zutaten, die es auf Læsø gibt, auszustatten, um daraus dann geschmackvolle Gerichte zu kreieren.

So wurde ein Kochwettbewerb erschaffen, ein Publikumsmagnet mit einer begehrten Trophäe, der "Goldenen Kaisergranatschere". Die Köche kämpfen am Hafen in Østerby vor Tausenden von Zuschauern um den Titel.

Am Hafen haben die vielen örtlichen Anbieter auch den Kaisergranat auf dem Programm und bieten leckere Kostproben an, von Suppe über Hummerfrikadellen bis zu Hummer-Hotdogs. Das Kaisergranatfestival wird immer erfolgreicher, sowohl was die Anzahl Teilnehmer, das Publikumsinteresse als auch die Qualität der fantasievollen Gerichte, ihre Einzigartigkeit und ihren Geschmack betrifft. Jedes Jahr werden neue Gerichte mit Læsøs fantastischer Natur im Mittelpunkt erschaffen.

Nächsten Sommer ist es hoffentlich wieder so weit.



**08.05**

Læsø Rundt - motionscykelløb  
Rund um Læsø – Jedermann-Radrennen  
Læsø Rundt – Bicycle race

**23.05**

Havets Dag  
Der Tag des Meeres  
Ocean Day

**05.06**

Læsø Kunsthall, Firoozeh Bazrafkan  
Læsø Kunsthalle, Firoozeh Bazrafkan  
Læsø Kunsthall, Firoozeh Bazrafkan

**23.06**

Sankthansbål  
Mittsommerfeuer  
Midsommer Eve bonfire

**26.06**

Læsø Rundt – ½ maraton og 10km  
Rund um Læsø – Halbmarathon & 10 Km  
Round Læsø – Half-marathon & 10K

**02.07**

Sommerfest i Byrum  
Sommerfest in Byrum  
Summer party in Byrum

**07.07**

Forfatteraften: Lotte Kaa Andersen  
Autorenabend: Lotte Kaa Andersen  
Author night : Lotte Kaa Andersen

**16.07 - 17.07**

Havnefest i Østerby  
Østerby Hafenfest  
Østerby Harbour Party

**24.07**

Kajfest i Vesterø  
Kaifest in Vesterø  
Quay Party in Vesterø

**23.07**

Foredrag: Asger Jorn og Skandinavien  
Vortrag: Asger Jorn & Skandinavien  
Lecture: Asger Jorn & Scandinavia

**25.07 - 30.07**

Læsø golfuge  
Læsø Golfwoche  
Læsø Golf Week

**26.07 - 30.07**

Læsø Kunstfestival  
Læsø Kunstfestival  
Læsø Art Festival



31.07



Fritidsfiskernes Sommerfest  
Sommerfest der Freizeitangler  
The Anglers' summer party

06.08 - 08.08



Læsø Litteraturfestival  
Læsø Literaturfestival  
Læsø Literature Festival

07.08



Læsø Jomfruhummerfestival  
Læsø Kaisergranatfestival  
Læsø Scampi Festival

04.09



Høstmarked i Ægirs Have  
Erntemarkt in Ægirs Garten  
Harvest Market in Ægirs Have

18.09



Læsø Ultra 2021 - 21,1, 42,2 og 65km  
Læsø Ultra 2021 - 21,1, 42,2 og 65km  
Læsø Ultra 2021 - 21,1, 42,2 og 65km

25.09



Læsø Gravel - cykelløb 50 / 100km  
Læsø Gravel - Radrennen 50 / 100km  
Læsø Gravel - bicycle race 50 / 100km

01.10 - 03.10



Læsø KiteCamp  
Læsø KiteCamp  
Læsø KiteCamp

17.10



Tanghusenes Dag  
Tag der Tanghäuser  
Seaweed Homes Day

18.10



Åben Stald - Brunhavegård  
Offener Stall - Brunhavegård  
Open barn - Brunhavegård

23.10 & 30.10



Vildtaften på Nygaard  
Wildabend im Nygaard  
Venison night at Nygaard

20.11 & 27.11 & 04.12



Julemarked på Nygaard  
Weihnachtsmarkt - Nygaard  
Christmas Market at Nygaard

Se alle arrangementer på  
vores kalender

Alle Veranstaltungen auf

Find all events here

visitlaesoe.dk 



# Krogbækgaard Kursus- & Feriecenter

\* = Kan bookes online

**Heste, hav og himmelsk mad** - sådan kan man kort beskrive en rideferie på Krogbækgaard. Vi har specialiseret os i at lave komplette ferier, hvor hyggelige værelser, inspirerende buffeter og veltrænede Islandske heste, udgør fundamentet.

## \* Rideferie - Weekendophold

Ophold med kost, logi og ridning.  
Mere info på [www.rideferie.dk](http://www.rideferie.dk)



## Gårdcafé og legeplads uge 27 til 32.

Grillede sandwiches, is og hjemmelavet saft.  
Åben mandag til fredag 12-15<sup>30</sup>  
På dage med aftenbuffet åbnes 18<sup>30</sup>

## \* Aftenbuffet uge 27 til 32.

Vi tilbyder forskellige **aftenbuffeter**.  
Pladsreservation er nødvendig.

**Tirsdag** Hjemmeavlet Læsø Lam.

**Onsdag** Live musik og Helstegt Vildsvin.

**Torsdag** Det store fiskebord.



## \* Hestevognstur

Oplev rønnerne på en 2 timers tur.  
Kusken fortæller om fauna og flora.  
Pause ved pigestenen.

**Voksne 150 kr. Børn 120 kr.**

Husk pladsreservation !

| Afgang           | Man | Tir | Tor | Fre |
|------------------|-----|-----|-----|-----|
| 11 <sup>00</sup> | x   | x   | x   | x   |
| 14 <sup>00</sup> | x   | x   | x   | x   |



**Krogbækgaard Kursus- & Feriecenter, Storhavevej 8, 9940 Læsø**

Booking: Tlf.+45 9849 1505 • [www.rideferie.dk](http://www.rideferie.dk) • [info@rideferie.dk](mailto:info@rideferie.dk)

## læsø lynglam

### Hyrdetimer på strand & hede.

Tilmelding på 2196 6672

Hver dag kl. 14:00

Pris 60,- kr.

### Hyrdeshow

Sted: Søndergårdsvej 10,

Kl. 11:00, man, ons, fre, lør, søn

Pris 60,- kr. Børn halv pris

### Hyrdeshow for børn

Sted: Søndergårdsvej 10

Tirsdag og torsdag kl. 11:00

Pris 60,- kr. Børn halv pris



Åben: Fårets dag 3. april • Påske uge 13 • juni, juli, august, efterårsferie uge 42 og efter aftale

**GÅRDBUTIK - NATURGARN - SKIND - CAFÉ - PØLSEMAGERIVARER**

Gårdbutik  
åben hver dag  
kl. 11-17



Læsø Lynglam, Søndergårdsvej 10 • Tlf. 60705819 • [www.laesolynglam.dk](http://www.laesolynglam.dk) • [kontakt@laesolynglam.dk](mailto:kontakt@laesolynglam.dk)



# SEJL MED SEADOG



## SÆLSAFARI *Afgang fra Vesterø Havn*

Sejl med til Borfeld. Der er altid sæler at se.

Tid: 1 time og 25 min. **Voksne 245,- Børn 195,-**

## SÆL & FISK *Afgang fra Vesterø Havn*

Sælsafari og fisketur. Aftentur med solnedgang.

Tid: 2 time og 45 min. **Voksne 390,- Børn 330,-**

## FISKETURE *Afgang fra Vesterø Havn*

Der er gode chancer for at få noget på krogen.

På 3-timers turene fiskes der primært makrel.

På 5-timers turene fanges der tit flere arter.

Fisketegn oprettes på alle ture uden beregning.

Grej kan lejes til 70 kr. pr. sæt.

**3 timers fisketur: Voksne 390,- Børn 330,-**

**5 timers fisketur: Voksne 530,- Børn 430,-**

## Lej Seadog

Fiskeri, havjagt, sælsafari, askespredning m.m.

Max. 12 personer.

Minimum 4 timer. **Pris kr. 940,- pr. time**

**Booking af minimum 6 personer  
udløser børnebillet til alle !**

**Onlinebooking: [seadog.dk](http://seadog.dk)**

**Tlf: +45 29 80 14 38**



Den Europæiske Landbrugsfond  
for udvikling af Landdistrikterne:  
Danmark og Europa investerer i Landdistrikterne.

**500 M. FRA FÆRGEN**



## Cykler for hele familien

### PRISEKSEMPLER:

Barne cykel m/gear.....kr. 60,-

Voksen cykel m/gear..... kr. 80,-

Priserne er inkl. evt. hjælp ved punktering.

Rabat ved flere dage.

### VI UDLEJER OGSÅ:

Tandem - børne- og bagagetrailere -

medløber - barnesæde

### ØVRIGE:

Der er mulighed for telefonisk forudbestilling af  
cykler både enkelte og til grupper.

## JARVIS CYKLER

v/Kim Daugaard

Vesterø Havnegade 29 • 9940 Læsø

**+45 4044 9478**

Yderligere info:  
[www.jarvis-laesoe.dk](http://www.jarvis-laesoe.dk)

**Oplev Læsø på cykel...**





# SKAL DU MED RØNNERBUSSEN?

## Udflugt for hele familien

Naturudflugt igennem de fredede arealer, over Kringelrøn, gennem floden til øen Hornfiskrøn.



### 2-timers tur

Med besøg på Hornfiskrøn

#### Uge 19-24, 11/5 - 20/6

Tirsdag, torsdag, lørdag og søn.  
Afgang kl. 11.00

#### Uge 25-26, 21/6 - 4/7

Mandag - søndag  
Afgang hver dag kl. 11.00

#### Uge 27-31, 5/7 - 8/8

Mandag - søndag  
Afgang hver dag kl. 11.00

#### Uge 27-31, 5/7 - 8/8

Mandag - fredag  
Afgang kl. 14.00

#### Uge 32-39, 9/8 - 3/10

Tirsdag, torsdag, lørdag og søn.  
Afgang kl. 11.00

#### Uge 42, 18/10 - 24/10

Tirsdag, torsdag og lørdag  
Afgang kl. 11.00

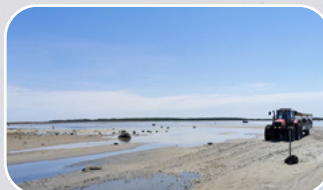
Alle afgang er fra Læsø Salt

### Priser

Voksne 150,- kr.

Børn, 4 - 15 år 100 kr.

Børn 0 - 3 år gratis



### Billetsalg

Billetsalg ved Rønnerbussen  
mod forudbestilling på:  
Tlf. 4095 9063

Læsø Camping, Vesterø  
9849 9495

Servicecenter Østerby  
9849 8301

Turistkontor, Vesterø  
9849 9242

Onlinebooking:  
[www.visitlaesoe.dk](http://www.visitlaesoe.dk)



RØNNERBUSSEN v/ Thomas W. Olsen, Museumsvej 6, DK-9940 Læsø  
Mobil +45 4095 9063 • [www.roennerbussen.dk](http://www.roennerbussen.dk) • mail: [wrichsberg@yahoo.dk](mailto:wrichsberg@yahoo.dk)

## Fotokonkurrencen 2020

Vinderen blev Esben Garder med:  
"Aftensol på stranden"







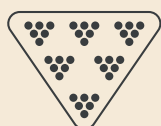
# STORHAVEN

ULDBUTIK, CAFÉ, ISMEJERI OG BESØGSGÅRD

*Kig ind til  
en hyggestund*



- OG NYD VORES HJEMMELAVEDE PRODUKTER



LÆSØ IS



LÆSØFRUERNE

Hudplejeprodukter fra Læsø



LÆSØ MEL

WWW.STORHAVEN.DK | STORHAVEVEJ 4, LÆSØ



AF METTE ODGAARD • FOTO: KLAUS MUNK, METTE ODGAARD

# Træning mellem himmel og hav



Mette &amp; hund i aftensol - Hvidebakker

I min baghave ligger Læsø Klitplantage. Kilometervis af terræn – tæt skov, grusveje, ridespor, dyreveksler, klitter ... det hele bliver prøvet af! Efter den første kilometers løb falder pulsen, og jeg mærker ro og varme brede sig i hele kroppen og videre op til mit fyldte hoved. Også hunden slipper den første spænding og erstatter zigzagløb med opmærksomheden rettet mod mig og min lomme med godbidder.

Det er alle de udfordringer, du IKKE møder på en asfalteret vej, der gør løbeturen på Læsø ekstra sjov. Og guldet ligger for enden af ruten – HAVET – blåt, gråt, grønt, vildt, frådende eller roligt. Havet rusker i mig og giver ro. Den brede sandstrand, klitterne – jeg er helt alene ved verdens ende! Turen hjem er ren lykke – jeg er høj af oplevelserne og anstrengelserne. Benene gør ondt, og jeg slår autopiloten og stædigheden til. Må holde fokus for ikke at snuble i mudder, rødde og grene.

## Lige uden for døren

Der er det særlige ved Læsø, at lykken lig-

ger lige uden for døren. Her kan du fylde lungerne med frisk luft, ørerne med stilhed og næsen med duften af fyrrenåle, mos og sprød frost. Og det får lykkehormonerne til at eksplodere indeni! Det er det, Læsø er særlig god til! Og det kræver ikke det store at komme ud og bevæge sig her. For naturen starter ved hoveddøren. Og som regel har du det hele for dig selv.

## Naturens træningsrum

Jeg foretrækker til enhver tid naturens træningsrum og bruger det året rundt til meget andet end løb! Ligesom mange andre, der rider, går ture, leder efter rav, svømmer, vinterbader, kitesurfer, dyrker yoga ... Vi er mange, der bruger skoven og havet hver dag. Og det er en stor rigdom at have al den plads til sunde vaner og alle de mange veje til indre ro.

## Læsø er lykken

Så grib om den! Spring i havet, hop i klitterne, løb ræs på skovstierne. Savner du aktiviteter på de stille dage, så gå på opdagelse efter gamle klatretræer, store

sten i vandet, man kan kravle op på og kigge efter sæler, slå smut ... rør ved et tangtag ... høst krydderurter og bær, gå på svampejagt ... eller tag på dyresafari efter rådyr og sjældne dyr og planter, som vi har masser af på Læsø. Biodiversitet er noget, vi bare har.

Og hvis du ser en gruppe kvinder med blå måtter og håndvægte på stranden på en hed sommerdag, og du tænker: Ø-KULLER! Så er det nok os, Fitnisserne. Vi styrketræner udenfor året rundt – også når vind, vand og kulde tager over.

Familier med børn kan være aktive sammen med andre familier igennem Facebook-gruppen **Sommerleg på Læsø**. Her kan alle slå en aktivitet op, og Vesterø Boldklub stiller bolde til rådighed for dem, der vil spille fodbold og rundbold. Der bliver også spillet beachvolley og SUP-surfet ved strandene.







Motionist ved Storedal

### Natural training surroundings

By Mette Odgaard



The Læsø Dune Plantation lies right in my backyard offering dense forest areas, dirt roads, horse trails, animal tracks, dunes! The rhythm of my pulse drops after the first kilometre, and calmness fills body and mind. All the obstacles of the wild tracks make running on Læsø extra fun. And my reward lies at the end of the route – the OCEAN – blue, grey, green, wild, roaring, calm.

The special thing about Læsø is that this wild happiness starts right at your doorstep with fresh air for your lungs, calmness for your ears and the smell of pine, moss and sharp frost. Læsø makes you feel elevated! It's easy to enjoy the surroundings – often all by yourself.

I prefer the natural surroundings at any time and for lots of outdoor activities! Like many others enjoying horseback riding, walking, amber hunting, swimming, winter baths, kitesurfing, yoga ... And I feel rich to have all this free space for a healthy lifestyle and ways to inner peace.

Jump right into it! Into the ocean or around the dunes, race the many tracks, look for trees to climb in, big rocks, skip stones, touch an ancient seaweed roof, harvest wild herbs, berries and mushrooms ... Or start your own animal safari for rare animals and plants.

And if you see a group of people with blue mats and dumbbells exercising on the beach on a hot summer's day, and you think to yourself: Crazy islanders! - then you should see us in the snow!

### Das Glück, in der Natur zu trainieren

Von Mette Odgaard



Hinter meinem Haus liegt die Læsø Dünenplantage mit kilometerweitem dichten Wald, Schotterwegen, Reitpfaden, Wildwechseln, Dünen! Nach dem ersten Laufkilometer sinkt der Puls, und ich spüre, wie in meinen Körper und Geist Ruhe einkehrt. Das ist eher selten auf einer Asphaltstraße, und so macht Laufen auf Læsø noch mehr Spaß. Am Ende der Route gibt es die Belohnung: das Meer – blau, grau, grün, wild, schäumend oder ruhig.

Das Besondere an Læsø ist, dass man direkt vor der Haustür seine Lungen mit frischer Luft, die Ohren mit Stille und die Nase mit dem Duft von Kiefernadeln, Moos und knirschendem Frost füllen kann. Der Zugang zur Natur ist immer gegeben, und meist ist man ganz alleine.

Ich trainiere am liebsten in der Natur und nutze sie auch ganzjährig für anderes als Laufen! So wie viele andere auch, die sich für Reiten, Spazieren gehen, Bernstein suchen, Schwimmen, Kitesurfen oder Yoga begeistern ...

Nutzen Sie Ihr Glück! Springen Sie ins Meer, hüpfen Sie in den Dünen, machen Sie einen Wettlauf mit sich selbst auf einem Waldweg, finden Sie alte Kletterbäume und große Steine im Wasser, berühren Sie ein Tangdach, sammeln Sie Kräuter, Beeren und Pilze ... oder beobachten Sie Rehe, seltene Tiere und Pflanzen auf einer Natursafari.

Am Strand trainieren ist auch sehr ergiebig. Das machen wir, eine Frauengruppe, das ganze Jahr über mit unseren Trainingsmatten und Hanteln – bei Wind und Wetter.

Families with children can join activities with other families through the Facebook group **Sommerleg på Læsø**. You're welcome to join and suggest an outdoor activity.

Familien mit Kindern finden in der Facebook-Gruppe **Sommerleg på Læsø** andere Familien für aktives Beisammensein. Hier kann man interessante Aktivitäten posten.



# Et nyt liv på Læsø

*"Der venter et eventyr på Læsø  
- det er jeg helt sikker på!"*



Anne Hjernøe og ejeren Anna Katrin Nørgaard



AF TOM ANDERSSON • FOTO: ØSTERGÅRD B&B

### Et nyt liv på Læsø

"Der venter et eventyr på Læsø - det er jeg helt sikker på!", udbryder Anna Katrin Nørgaard begejstret, når hun fortæller om Østergård Bed and Breakfast på Læsø, som hun og manden Kim Juul har overtaget fra januar i år.

### Corona satte turbo på drømmene

Anna Katrin Nørgaard er tidligere tv-journalist på DR og nu højskoleforstander for Annas Højskole, der i 3 år har sendt kursister på ugekurser til Mallorca. Men så kom corona, og Anna Katrin måtte aflyse alle hold mod sydens sol. Samtidig var Kim Juul hjemsendt, og den ekstra tid med mange gåture i skoven satte turbo på parrets snakke om drømme og mål i livet.

Ideen om at komme til at arbejde mere sammen som par havde ligget og ulmet i en årrække, og da de helt tilfældigt så boligannoncen for Østergård Bed and Breakfast på Læsø, blev de fyr og flamme, for her var det helt rigtige sted til at udleve de fælles drømme. Et vennepar var med på ideen som investorer – og så var drømmen pludselig virkelighed.

"Vi kommer til at blive et såkaldt cola-par. Couples living apart. Kim kommer til at flytte til Læsø og bo der i hvert fald halvdelen af året, og jeg kommer til at pendle mellem Nordsjælland og øen, da vi stadig har en hjemboende teenager.

### Et sted med kulturelle oplevelser

Østergård har en lang tradition med B&B. Den vil Anna og Kim fortsætte, blot med den tilføjelse, at gæsterne tilbydes forskellige kulturelle oplevelser i løbet af højsæsonen. Så stedet får tilføjet "kultur" i navnet, så det nu hedder; Østergård Kultur B&B.

"Vi vil lave små koncerter, forfatterforedrag, sangafterner med højskolesange eller foredrag med kendte kulturpersonligheder" forklarer Anna Katrin, der trækker på det store netværk, som både hun og Kim Juul har. Udenfor højsæsonen vil Anna lave forskellige kurser som fx et forårskursus med Anne Hjernøe, som er kendt fra tv-programmerne "Anne og Anders".

### Anderledes oplevelser i Danmark

"Som tiderne er, så er Danmark da lige nu det mest sikre kort", forklarer Anna Katrin: "Danskerne har for alvor fået øjnene op for skønheden og de anderledes oplevelser, man også kan få her i landet. Tænk fx på tanghusene på Læsø – der findes ikke noget lignende i hele verden!

Og vi selv glæder os til at få endnu mere af den ro, rene luft og plads i naturen, som der er på Læsø. Vi glæder os til at udvikle vores forretning på Læsø, for vi er sikre på, at øen står foran et boom med kvaliteter som stilhed, masser af natur lige uden for døren, nærvær og fællesskab.

Det er der noget ret befriende og dejligt over. At øen har sin helt egen stille rytme. Det er den, vi andre gerne vil falde ind i - selvfølgelig uden at falde i søvn. Så der skal også være plads til liv og udvikling på Læsø, slutter Anna Katrin Nørgaard.

### A new life on Læsø

By Tom Andersson



"Our Læsø Adventure has started". Anna Katrin Nørgaard's excitement is obvious when talking about Østergård Bed & Breakfast on Læsø, which she and her husband, Kim Juul, took over in January.

Anna Katrin is a former DR TV journalist and today head of Anna's Højskole, and for 3 years now, they have been sending students to the warmer south. But then corona happened.

The couple had talked about working closer together for a long time. And Østergård was the perfect place to live out their dreams. "We will be a so-called cola couple: Couples living apart. Kim will stay on Læsø, and I will commute to support our teenager still living at home.

The B&B concept will continue, spiced with various cultural events in the peak season. And we have added 'culture' to the name: Østergård Kultur B&B. "We will organise small concerts, author talks, sing-along nights or lectures by cultural personalities", Anna Katrin explains and is looking forward to seeing new guests on Læsø:

"The Danes have realised that our own country is beautiful and exciting. And we are looking forward to more of the island's perfect calmness, fresh air and plenty of natural island scenery. We are developing our Læsø business to include qualities like quietness, beautiful scenery on your doorstep, closeness and togetherness. This is what we'd like to explore and develop. We will also make room for liveliness and development on Læsø", Anna Katrin Nørgaard concludes.

### Ein neues Leben auf Læsø

Von Tom Andersson



"Læsø ist einfach märchenhaft!", ruft Anna Katrin Nørgaard begeistert, wenn sie über das Østergård Bed and Breakfast auf Læsø erzählt, das sie und ihr Ehemann Kim Juul seit Januar dieses Jahres besitzen. Anna Katrin, früher Fernseh-Journalistin, ist heute Leiterin der Heimvolkshochschule „Annas Højskole".

Die Idee, als Paar mehr zusammenzuarbeiten, hatten sie schon lange, doch Østergård war genau der richtige Ort, um die gemeinsamen Träume zu verwirklichen.

„Wir werden ein sogenanntes Cola-Paar. Couples living apart. Kim auf Læsø und ich als Pendler, weil wir noch immer einen Teenager zu Hause wohnen haben".

Das B&B wird fortgesetzt und im Laufe der Hauptsaison mit verschiedenen kulturellen Erlebnissen erweitert. Auch das Wort "Kultur" wird hinzugefügt: Østergård Kultur B&B: "Wir möchten kleine Konzerte veranstalten, Autorenlesungen, Liederabende oder Vorträge mit Kulturpersönlichkeiten", erklärt Anna Katrin, die sich auf Gäste auf Læsø freut:

"Viele haben erst in den Zeiten des Lockdowns erfahren, wie schön und vielfältig ihr eigenes Land eigentlich ist. Und wir freuen uns auf die Ruhe, die saubere Luft und die Natur auf Læsø. Wir freuen uns darauf, unser Geschäft auf Læsø mit Qualitäten wie Stille, jeder Menge Natur direkt vor der Haustür, Beisammensein und Gemeinschaft weiterzuentwickeln. Da möchten wir ansetzen und den Platz für das Leben und die Entwicklung auf Læsø nutzen, so Anna Katrin Nørgaard abschließend.



# Paradis på jord

Af Benjamin Koppel - musiker & Læsøelsker • Foto: Robin Skjoldborg

Vi er ca. 1.800 læsøboere, som elsker at bo på øen. Hertil kommer en gruppe fritidslæsøboere, som deler vores store kærlighed til Læsø. Men hvad er det, der får dem til at købe et hus lige her?

Vi har stillet Benjami Koppel følgende spørgsmål:

## 1. Hvorfor har du hus på Læsø?

Sig det ikke til nogen – men Læsø er i min optik paradis på jord. Naturen, himlen og havet beroliger, og byder mig og min familie lige hjerteligt velkommen, hver gang vi ankommer. Der er flere solskinstimer på Læsø end noget andet sted i Danmark. Flere stjerner på himlen. Flere krusninger på bølgerne. Regnen falder blidere, vinden hvisler sødere og myggene stikker mere nænsomt – jeg er evigt nyforelsket i Læsø!

## 2. Dit første besøg på Læsø?

Mine bedsteforældre købte hus på Læsø i 1960, så jeg er kommet her lige så længe, jeg kan huske.

Jeg har skønne barndoms minder fra øen – fra fodboldkampe med farfar over svampejagt og strandture til udflugter, hvor vi mere eller mindre bevidst søgte at fare vild.

Første gang min vidunderlige hustru var med på øen var, da vi var nyforelskede teenagere, og hun blev heldigvis lige så bjergtaget af den flade ø som jeg, og det gælder også vores børn.

## 3. Hvor ofte besøger du øen?

Så ofte som muligt, gerne i lange stræk og med åben kalender. For mig er Læsø et inspirerende sted at arbejde, at komponere og indstudere musik, akkompagneret af tranerne på vores marker, svalerne over husryggen, hundene i fri leg på græsset og børnene og deres venner i nærmest overjordisk velbehag. Vi trives så pragtfuldt på Læsø og nyder i fulde drag både naturens omsorgsfulde ro og universets lykkelige uendelighed. Læsø har det hele!

## 4. Dit yndlingssted på Læsø?

Udover vores hjem må svaret nok blive Horneks. Stranden med sæler i solskinnet, udsigten til Nordre Rønner og stedet, hvor jeg blev viet til min skønne viv i bare fødder og med vores førstefødte på armen.

## 5. Din bedste oplevelse på Læsø?

Hver tur til Læsø er tilnærmelsesvis den bedste. Men mit bryllup står naturligvis som et højdepunkt blandt Læsøs alper af vidunderlige oplevelser. Hver årstid har sine tilbud og naturen er altid generøs på Læsø; der er altid en smuk tur at gå, altid en bølge at betro sig til.

## 6. To ting du altid har med hjem fra øen?

Ro i sjælen og forventningen om snarligt gensyn!





## Læsø under my skin

By Benjamin Koppel



### 1. Why do you own a house on Læsø?

Don't tell anyone – but in my mind, Læsø is Paradise on Earth. The scenery, the sky and the ocean have a soothing effect and invite me and my family to be part of it all, whenever we arrive. Læsø has more sun, softer rain and more gentle mosquitoes – and I'm forever in love!

### 2. Your first visit to Læsø!

In 1960, my grandparents bought a house on Læsø, so I've spent my holidays here as long as I can remember.

I have wonderful childhood memories from the island – football matches with grandpa, mushroom hunting and beach trips, always trying to get lost. Thank God, my wonderful wife also fell in love with this flat island, and so did our children.

### 3. How often do you come to the island?

As often as possible. I prefer long stays and an open calendar. To me, Læsø is an inspiring place to work, to compose and practise music.

### 4. Your favourite place on Læsø.

Apart from our home, it must be Horneks. The beach with seals, a view to Nordre Rønner and the spot where my wonderful wife and I got married.

### 5. Your best experience on Læsø.

Every trip to Læsø could be the best. But my wedding, of course, is one of the peaks in my Læsø landscape of high-spirited experiences.

### 6. Two things you always bring from the island!

Calmness and great expectations to be back soon!

## Læsø hautnah

Von Benjamin Koppel



### 1. Weshalb hast du ein Haus auf Læsø?

Læsø ist für mich das Paradies auf Erden. Die Natur, der Himmel und das Meer wirken beruhigend und nehmen meine Familie und mich immer mit offenen Armen auf. Auf Læsø scheint die Sonne öfter, der Regen fällt sanfter und die Mücken stechen behutsamer – ich verliebe mich immer wieder aufs Neue in Læsø!

### 2. Dein erster Besuch auf Læsø?

Meine Großeltern kauften 1960 ein Haus auf Læsø. Ich habe schöne Kindheitserinnerungen – von Fußball spielen mit Opa über Pilze sammeln zu schönen Strandausflügen. Meine wundervolle Ehefrau war glücklicherweise genauso hingerissen von dieser flachen Insel wie ich. Dasselbe gilt für unsere Kinder.

### 3. Wie oft besuchst du die Insel?

Möglichst oft und möglichst lange. Für mich ist Læsø ein Ort der Inspiration, wenn ich arbeite, komponiere und Musik spiele.

### 4. Dein Lieblingsort auf Læsø?

Neben unserem Haus ist es wohl Horneks. Der Strand mit den Seehunden, die Aussicht auf Nordre Rønner und der Ort, an dem ich meine schöne Gattin geheiratet habe.

### 5. Dein bestes Erlebnis auf Læsø?

Jeder Ausflug nach Læsø ist immer wieder der beste. Doch meine Hochzeit ist selbstverständlich einer der absoluten Höhepunkte hier.

### 6. Zwei Dinge, die du immer von der Insel mit nach Hause nimmst?

Seelenruhe und die Vorfreude auf ein baldiges Wiedersehen!



Hummerhytte ved Horneks



# Hvor på Læsø

Where on Læsø / Wo auf Læsø



Her finder du annoncørerne

You will find the advertisers here / Hier finden Sie die Inserenten

## Vesterø Havn 1-18

Færge-, fiskeri- og lystbådehavn med fine faciliteter. Legeplads og badestrand.

1. Færge- og Turistkontor
2. Seadog
3. Læsø Smykker
4. Sørens Glasbutik
5. MB Læsø
6. Mortens Fiskehandel
7. Vesterø Havnekontor
8. Havnebakken B&B
9. Carlsens Hotel
10. Sol & Strand
11. Hummerens Hus
12. Dagli Brugsen
13. Bobbyline
14. Læsø Bageren
15. Læsø Kur
16. Jarvis Cykler
17. Team Læsø
18. Ørnevejens B&B

## Vesterø omegn

19. Fodpleje & fysiurgisk massage
20. XL-BYG
21. Læsø Camping
22. Læsø Håndarbejde
23. Galleri Anne Julie
24. Håbet B&B

## Byrum by 25-34

Øens "hovedstad" med bl.a. børnehave, skole, plejehjem, kommune-kontor, politi, tandlæge og læge.

25. Læsø Massage & Fodpleje
26. Estate Læsø
27. Sparekassen Vendsyssel
28. Marinaens Lille Café
29. SuperBrugsen
30. Nordjyske Bank
31. Læsø Slagteren
32. Læsø Shoppen
33. Læsø Museum - Museumshuset
34. Læsø Uldstue

## Byrum omegn

35. Læsø Garnspinderi
36. Storhaven
37. Krogbækgaard Ridecenter
38. Rønnerbussen
39. Læsø Lynglam
40. Læsø Tang
41. Hotel Nygaard
42. Gammelgaard Feriecenter
43. Østergård Kultur B&B
44. Læsø Mohair
45. Sørens Ferielejligheder
46. Hotel Lækely

## Østerby Havn 47-58

Fiskeri- og lystbådehavn med fine faciliteter. Legeplads og badestrand.

47. Læsø Marina Park
48. Østport
49. MB Læsø
50. Østerby El
51. Læsø Bolighus
52. Læsø Spisehus
53. Min Købmand
54. Lyngfeldts Hotel
55. Thorsen Fisk
56. Røget Læsø Fjæsing
57. Læsø Fiskeindustri
58. Østerby Servicecenter

## Østerby omegn

59. Østerby Camping
60. Jorunns Pottemageri

## Symbolforklaring

- |  |                       |
|--|-----------------------|
|  | Parkering             |
|  | God badestrand        |
|  | Fiskeplads            |
|  | Toilet                |
|  | Handicapvenlig        |
|  | Flyveplads            |
|  | Grillplads            |
|  | Wi-Fi                 |
|  | Shelter m. grillplads |
|  | Hundeskoven           |







Læsø.

VisitLæsø



www.visitlaesoe.dk · facebook.com/visitlaesoe/

## Stort kort til lille pris!

Et detaljeret Læsø kort kan købes på turistkontoret, færgen, og flere andre steder for kun **20 kr.**

*Eine große, detaillierte Karte mit praktischen Infos für **20 Kr.** erhältlich.*

*Buy our large detailed map with useful info at **20 kroner.***



AF SUSANNE MEJER • FOTO: LÆSØ KUNSTFESTIVAL

# 10 år med kunst for alle sanser



## Læsø Kunstfestival 26.-30. juli 2021

Siden den spæde start i 2012 har Læsø Kunstfestival udviklet sig til at være en begivenhed, som hver sommer tiltrækker kunstnere fra hele Norden samt mange tusinde besøgende.

De sidste par år har vi åbnet festivalen med manér på Læsø Saltsyderi, som på kanten af det storslåede naturområde Rønnerne virker perfekt som afsæt for Kunstfestivalens sanse-bombardement, og det gentager vi naturligvis også i år.

## Stor alsidighed

Kunstfestivalen beskrives fra alle sider som en succes; fra kunstnerne, som elsker konceptet, fællesskabet og gæstemængden, fra gæsterne, som nyder oplevelsen, hyggen og rundturen, og fra det lokale erhvervsliv, som sætter pris på de mange tilrejsende til Læsø.

Succesen tilskrives flere ting; først og fremmest mangfoldigheden af kunst og kunsthåndværk og den genremæssige bredde blandt udstillere og værker, men man må også anerkende genistregen i, at kunsten og udstillingerne er bredt ud over hele Læsø, og derved giver mulighed for både at opleve kunsten og opleve øens kendte og mindre kendte lokaliteter.

Jubilæumsfestivalen byder i 2021 på en lang række kunstnere fra Nordeuropa, og igen i år bliver festivalen en spændende symfoni af kunst, kunsthåndværk, musik, foredrag, workshops, performances, kunsthåndværk og ikke mindst masser af hygge.

## Kunst midt i naturen

Med festivalens mange aktiviteter inviteres gæsterne til at bringe sanserne i spil og til at lægge vejen forbi kunstfestivalens "Sansernes Sti" i Storedal. Undervejs

på denne sti og midt i Læsøs smukke natur vil gæsterne møde kunstværker fra mange af de deltagende kunstnere.

Luk øjnene et øjeblik. Træk vejret dybt ind og giv plads til naturens lyde.

Se. Lyt. Mærk vinden og føl glæden ved de oplevelser du nu skal have på denne Sansernes Sti.

God fornøjelse og på gensyn i uge 30 på Læsø. Se [laesoeekunstfestival.dk](http://laesoeekunstfestival.dk)

## Store kunstnere på Læsø

Læsø har huset nogle af Danmarks allerstørste kunstnere; Asger Jorn og Per Kirkeby. Ved særlige lejligheder åbnes deres boliger for besøgende. Fx ved Læsø Kunstfestival hvor Per Kirkebys atelier fungerer som udstillingssted og ved det årlige kunstforedrag ved Asger Jorns Hus.

Tom Christoffersen, som er medejer af Asger Jorns tidligere bolig på Læsø, arrangerer kunst- og kulturrejser til Læsø, hvor man med Christoffersen selv som stedkendt guide kommer helt tæt på de to store kunstnere, som på mange måder har været med til at definere Læsøs placering på kunstens verdenskort.

Læs mere om rejserne på [arttravel.dk](http://arttravel.dk)







## 10 years of art for all senses

By Susanne Mejer



### Læsø Arts Festival, 26-30 July 2021

Since 2012, the Læsø Arts Festival has been a yearly event attracting artists from all the Nordic countries as well as thousands of guests. The festival will open at the Læsø Saltworks at the edge of the beautiful area of Rønnerne – the perfect place to ignite the bombardment of the senses.

The Arts Festival is a shared success: Artists enjoying the concept, the many guests and being together; guests enjoying the individual events, the Danish 'hygge' and the roundtrip; the local trade and tourism enjoying the many guests on the island.

The diversity of arts and crafts and the wide selection of exhibitions and works in terms of genre all add to the success of the festival – and also the fact that the art and the exhibitions are spread out across the island – giving our guests the opportunity to explore the arts and the known and less known places of the island.

This year, the anniversary festival presents a selection of artists from Northern Europe. And the festival will again be an exciting symphony of arts and crafts, music, talks, workshops, performances, art safari and lots of hygge, of course.

The festival invites all guests to challenge their senses and to try out the "Path of the Senses" in Storedal. Along this path, surrounded by the beautiful scenery, our guests will come across works by many of the participating artists.



## 10 Jahre Kunst für alle Sinne

Von Susanne Mejer



### Læsø Kunstfestival, 26.-30. Juli 2021

Seit 2012 hat sich das Læsø Kunstfestival zu einem Event entwickelt, das jeden Sommer Künstler aus ganz Skandinavien sowie Tausende Besucher anlockt. Die Eröffnung des Festivals findet in der Læsø Salzsiederei statt, die am Rande des Naturgebiets Rønnerne gelegen der perfekte Ort dafür ist.

Das Kunstfestival wird von allen Teilnehmern als ein großer Erfolg gewertet. Den Künstlern gefällt das Konzept, die hohen Teilnehmerzahlen und die Gemeinschaft, die Gäste genießen die Erlebnisse, die Gemütlichkeit und die Kunst-Rundtour und die Wirtschaft sowie die Touristenbetriebe auf der Insel freuen sich über die vielen zusätzlichen Gäste.

Der Erfolg beruht auf der Vielfalt an Kunst, Kunsthandwerk, Ausstellern und Werken und darauf, dass die Ausstellungen über ganz Læsø verteilt sind. So kann man sowohl Kunst erleben als auch die bekannten und weniger bekannten Orte der Insel kennenlernen.

Das Jubiläumsfestival wartet mit einer langen Reihe an Künstlern aus Nordeuropa auf. Und auch in diesem Jahr wird das Festival eine interessante Sinfonie aus Kunst, Kunsthandwerk, Musik, Vorträgen, Workshops und nicht zuletzt ganz viel „Hygge“.

Die vielen Aktivitäten des Festivals laden die Gäste zu Sinneserlebnissen ein, u. a. beim "Pfad der Sinne" in Storedal. Auf diesem Pfad sowie mitten in Læsøs schöner Natur begegnen den Gäste Kunstwerke von vielen der teilnehmenden Künstler.





[www.jorunnspottemageri.net](http://www.jorunnspottemageri.net)

# Himmel & Hav



## ÅBNER 21/6

Fredag - Lørdag - Søndag 11<sup>00</sup>-14<sup>00</sup>  
 Alléen 30, Gl. Østerby, Tlf 5044 2805



# SØRENS FERIELEJLIGHEDER



Her finder du 4 dejlige lejligheder - både til den store og den lille familie.

Lejlighederne ligger centralt midt på øen i en 10.000m<sup>2</sup> parklignende have.

5 minutter fra de gode indkøbs muligheder i Byrum og 15 min. i bil fra Læsøs hvide strande.

Alle lejligheder er udstyret med funktionelle køkkener - lækre badeværelser - bløde senge og gode møbler.

Se mange flere billeder på [www.soerensferielejligheder.dk](http://www.soerensferielejligheder.dk)



## SØRENS GLASBUTIK

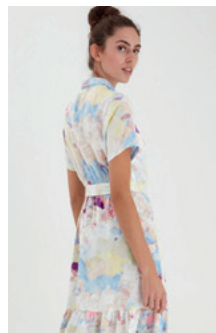
Jeg lukkede mit eget glaspusteri på Hals Skolevej i efteråret 2019. Men det var alligevel for tidligt at stoppe med glasset. De sidste 2 vintre har jeg lejet mig ind hos andre glaspustere - i år har jeg lejet mig ind hos Rikke Precht i Lønstrup i januar/februar måned.

Fra påske og sommeren over er hylderne i Sørens Glasbutik derfor atter fulde af farvestrålende fisk, smukke vinglas, dejlige kander, skønne vandglas og masser af flotte unikating. Kom og kig !



Vesterø Havnegade 1 • Tlf. 3029 4180 • mail: [laesoeglas@gmail.com](mailto:laesoeglas@gmail.com)





**POP UP  
SHOP  
i Østerby**



**Læsø**  
shoppen

**livsstilsbutik**

*mode  
blomster  
interiør*

**Nu med webshop**  
[www.laesoeshoppen.dk](http://www.laesoeshoppen.dk)

Byrum Hovedgade 83A  
Tlf: 28820939

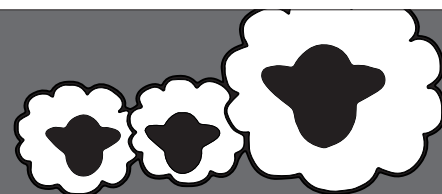


**LUNDBERG**  
FRH

Danmarksgade 62  
9900 Frederikshavn



# Læsø Uldstue



På Mejeripladsen i Byrum, ved Læsø Museum og det gamle Mejeri, finder du **Læsø Uldstue** som er lidt af et Mekka for alle med hang til strik og væv i uld og alpaka.

I Læsø Uldstue findes et bredt sortiment af uldvarer. Fra håndstrikkegarn til plaid-er, trøjer, filtsko, ponchoer, sjaler samt egne designs i strik. Desuden lækre uld og alpaka produkter fremstillet specielt til **Læsø Uldstue**.

Uldstuedynen findes nu både som håndsyet kvalitet fra egen systue og i en vaskbar kvalitet fremstillet for **Læsø Uldstue**.

Hvis I er på udkig efter et lunt og uldent minde fra Kattegatøen er **Læsø Uldstue** et besøg værd.

Vi glæder os til at se jer.  
Med venlig hilsen - **Anette & Mathias**



**ÅBNINGSTIDER:**  
Se vore aktuelle åbningstider på:  
[facebook.com/laesoeuldstue.dk](https://facebook.com/laesoeuldstue.dk)  
[www.laesoeuldstue.dk](http://www.laesoeuldstue.dk)  
eller Google

Byrum Hovedgade 87 | 9940 Læsø | Tlf. 98 49 83 30 | [laesoeuldstue@mail.dk](mailto:laesoeuldstue@mail.dk) | FØLG OS PÅ FACEBOOK



# Bobbyline og Østport med sjæl og stemning

Vi byder velkommen i vores hyggelige butikker med stort udvalg i mode- og kvalitetstøj til damer og herrer



## Bobbyline

Vesterø Havnegade 21, Vesterø Havn  
tlf. +45 9849 9225 / +45 5178 5733

Vi har åbent hele året.



## Østport

Marinaen Østerby Havn  
tlf. +45 9649 9125 / +45 5178 5733

Vi har åbent fra maj til oktober.

**SIGNAL®**

*InWear*

**SEBAGO®  
CLOTHES**

**SEBAGO®  
DOCKSIDES**

TOMMY HILFINGER

PeakPerformance®

**REDGREEN**

**billi bi  
COPENHAGEN**

**Sea Ranch**

Besøg os på [www.bobbyline.dk](http://www.bobbyline.dk)

Besøg Bobbyline og Østport på facebook og instagram



## MB LÆSØ

BESØG OS I BEGGE HAVNEBYER OG SE DET STORE UDVALG I HATTE, CAPS, BADESKO, SANDALER, SOLBRILLER, BAGS, LANGE SKJORTER OG KJOLER FRA COPENHAGEN LUXE. STRIKVARER I CASHMERE, PELSE OG PELS ACCESSORIES.

VESTERØ HAVN: HAVNEPLADSEN 1 J, TLF. 4032 7906  
ØSTERBY HAVN: SMEDIEVEJ 9, TLF. 4041 3740



**STRIK & SMYKKER**

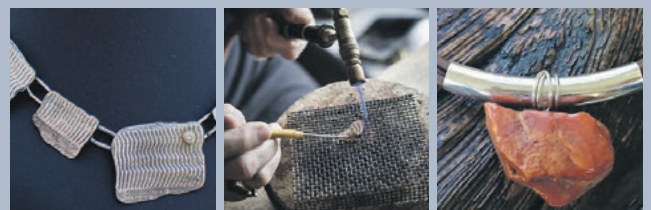


## LÆSØ HÅNDARBEJDE

Kongevej 2 • 61 67 23 85 • [handicraft@ishoey.com](mailto:handicraft@ishoey.com)

## LÆSØ SMYKKER

KUNSTHÅNDVÆRKER MARIANNE FARUP-HANSEN



VÆRKSTED & BUTIK, HAVNEPLADSEN 1E, VESTERØ  
+45 51448330, [marianne.farup-hansen@hotmail.com](mailto:marianne.farup-hansen@hotmail.com)

ÅBNINGSTIDER SE  
[facebook.com/laesoesmykker](https://facebook.com/laesoesmykker) ELLER  
[facebook.com/kontrastsmykker](https://facebook.com/kontrastsmykker)





# LÆSØ GARNSPINDERI

Est. 1894

Skandinavisk design, strikket i Danmark

100% uld, 100% merino, 100% bomuld

**Læsø Strik**

**Læsø Plaid**

**Læsø Uddyne**

**Læsø Home textiles**



### Læsø Plaid

Klassisk design i nordiske farver og 100% natur.



### Læsø Uddyne

Flere størrelser og funktioner, bl.a. kølende og varmeregulerende.



Læsø Garnspinderi  
Byrum Hovedgade 19  
DK-9940 Læsø

Tlf. +45 98 49 10 60  
[www.laesoe.com](http://www.laesoe.com)

### **i Gratis foredrag**

Hør fortællingen om Spinderiets historie i den gamle fabrik. Hver mandag og torsdag kl. 10.00 i juni, juli og august.

Vi mødes ved butikken. Se evt. opslag på Facebook

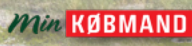




**Gavekortene kan købes hos:**

Min Købmand,  
SuperBrugsen,  
Dagli' Brugsen,  
XL-BYG,  
Læsø Turistkontor

... og online på [visitlaesoe.dk](http://visitlaesoe.dk) 



**LÆSØ MOHAIR**  
SKOVVEJ 8  
BYRUM – 9940 LÆSØ  
TLF +45 6171 4266

STRØMPER – GARN  
PLAIDER  
FÆRDIGSTRIK

[www.laesoemohair.blogspot.com](http://www.laesoemohair.blogspot.com)



**10 år med  
kunst for alle  
sanser**  
26.-30. juli 2021

**Følg os** på  
[laesoeekunst-festival.dk](http://laesoeekunst-festival.dk)  
eller  
Facebook: Læsø  
Kunstfestival

**Læsø Kunstfestival**



*Galleri Anne Julie*

**PIBER - MALERIER - TRYK - KORT**



**50 år med piber og unika**



**Love - Peace - Harmony**  
Inspireret af en verden i forandring  
og fordybelse



**SPECIAL UDSTILLING**  
Genbrugstrylleri og stjernedrys

Åbningstider fra 1/6 til 1/9  
**ÅBENT ALLE DAGE FRA 11-16**  
- ellers når flaget er ude



*"Kun fantasien sætter grænser"*

Sdr. kirkevej 8 | [aj@annejulie.com](mailto:aj@annejulie.com) | [www.annejulie.com](http://www.annejulie.com) | tlf 98499504 | mobil 24807583



AF TOM ANDERSSON • FOTO: LÆSØ KUR

# Kur-kultur



Vi har verdens bedste arbejdsplads, lyder det med glød i stemmen fra 30-årige Anine Toftelund Jensen, som er en af medarbejderkræfterne bag Læsø Kur og dermed også en af årsagerne til, at Læsø Kur er et præmieret wellness-sted.

## Præmieret restaurering

Læsø Kur begynder sit liv i 2008 i en nedlagt kirke. Den restaureres med respekt for beliggenheden midt i klitterne, og med udsigt mod vest til både Kongestranden, Kattegat og solnedgangen. Det introduceres som et kursted baseret på restprodukter fra Læsø Saltsyderi.



## Personlig service

Service-genet er stort hos alle medarbejderne på Læsø Kur, og evnen til at skabe stamkunder med god service ligger da lige til højrebænet for én af Anines kollegaer; Mette Thuesen flyttede tilbage til fødeøen Læsø for omkring 11 år siden med en tjeneruddannelse i bagagen og fik job som massør på det nystartede Læsø Kur: - Det er jo først og fremmest et fantastisk sted at arbejde. Jeg går glad på arbejde hver dag, og det er altså både takket være kollegaerne, og så naturligvis, fordi vi jo har glade gæster; her er rent og flot og lækkert og med fokus på forkælelse.

## Synonymt med forkælelse

Læsø Kur er blevet synonymt med saltbade, velvære og i det hele taget intens forkælelse. Rigtigt mange gæster kommer med færgen på en endags-tur, men også mange sommerhusejere og feriegæster gør brug af de mange tilbud. Læsø Kur har de senere år haft stigende succes med psoriasisbehandling baseret på saltbade og saltprodukter kombineret med kost-rådgivning og motion.

## Ros for kulturen

Som massør har Mette Thuesen også fået en mere varieret hverdag: - Vi er så heldige, at vi kan løse opgaver lige fra reception over webshop til massage og så planlægning og afvikling af nogle

af vores speciel-events som fx saunagus, eller aften/kulinariske events i samarbejde med lokale aktører, hvor vi har stor glæde af de unikke omgivelser. Det sætter gæsterne også pris på; at de bliver forkælet i flotte omgivelser, og bare skal koncentrere sig om at slappe af. Og så får vi heldigvis også meget ros for kulturen på stedet. Der er mange, der siger, at de kan mærke, vi har det godt sammen, og det betyder meget. Der er plads til personlig kontakt, og det er ok, at man tager en lang snak med en gæst. Det er unikt.

## Et dejligt job

Mens Mette og Anine har fokus på gæsterne, så er Anine også en del af maskinrummet:

- Jeg har været på Læsø Kur før som sæsonarbejder, så jeg blev meget glad, da Finn Taul spurgte, om jeg kunne tænke mig et fast job med ansvaret for receptionen og teknikken bag bassinerne. Jeg tog på Teknologisk Instituts intensive kurser i svømmebadsteknik på Fyn, så jeg er godt klædt på til opgaven. Med en god chef, nogle skønne kolleger, et dejligt alsidigt job, de gladeste gæster og stadig med mulighed for at gå hjem fra job og nyde naturen på Læsø, det er da fantastisk, lyder det med et smil fra Anine.





## Læsø Kur – my workplace

By Tom Andersson



Our working environment is the best, 30-year-old Anine explains as one of the reasons why Læsø Kur is a prizewinning wellness centre. The story of Læsø Kur starts in 2008 in an old abandoned church. The building is carefully redesigned and introduced as a wellness centre based on the by-products from salt production.

Service is top-of-mind. And the ability to welcome the same guests again and again is a quality that one of Anine's colleagues, Mette, excels in. Mette worked as a waiter, but moved back to her native island 11 years ago:

- This place is fantastic. I'm happy every day for my work and my colleagues – and for all our happy guests, of course. Læsø Kur means wellness and self-indulgence. Many of our guests are on a day trip, but the locals use our facilities, too. Læsø Kur is also successful in the treatment of psoriasis.

Mette values the change in job functions:

- We are lucky to work with different things during the day. From reception to webshop, massage and special events. And the culture of the place is great. Many of our guests notice our good working environment and even talk about it.

Anine is also part of the machinery:

- I was happy when our manager offered me a permanent job with responsibility for reception and pool technics. After intensive training I feel confident in my job functions. A good boss, wonderful colleagues, exciting job functions, happy guests and beautiful surroundings – this place is Heaven on Earth, Anine says smiling.

## Kur-Kultur

Von Tom Andersson



Wir haben den besten Arbeitsplatz der Welt. Das meint die 30-jährige Anine, Mitarbeiterin bei Læsø Kur.

Læsø Kur, heute ein preisgekrönter Wellnessort, wurde 2008 in einer alten, stillgelegten Kirche gegründet. Sie wurde vorsichtig restauriert und zu einem Kurort auf Grundlage der Restprodukte der Læsø Salzsiederei entwickelt.

Allen Mitarbeitern liegt guter Service am Herzen; so z. B. Mette, die nach einer Kellnerausbildung vor 11 Jahren zu ihrer Geburtsinsel zurückkehrte:

- Es ist einfach ein fantastischer Ort. Dank meiner Kollegen und unserer zufriedenen Gäste freue ich mich jeden Tag auf meine Arbeit. Læsø Kur ist der Inbegriff von Wohlbefinden und intensiver Verwöhnung. Viele unserer Gäste sind Touristen, doch auch hier Ansässige nutzen unsere Angebote. Auch Psoriasisbehandlungen bietet Læsø Kur erfolgreich an.

Mette mag Abwechslung:

- Wir haben hier abwechslungsreiche Arbeitstage. Vom Empfang über den Webshop bis zu Massagen und unseren Spezialerevents. Und wir erhalten auch viel Lob für unsere Arbeitskultur. Wir verstehen uns gut.

Auch Anine nimmt wichtige Funktionen im Unternehmen wahr:

- Es hat mich sehr gefreut, als der Geschäftsführer mir einen festen Job mit Zuständigkeit für den Empfang und die Beckentechnik angeboten hat. Nach einigen intensiven Fortbildungskursen war ich für die Aufgabe gerüstet. Ein guter Chef, wundervolle Kollegen, eine abwechslungsreiche Arbeit, frohe Gäste und die Natur auf Læsø – was will man mehr, lächelt Anine.



# SOMMERHUS FORSIKRING

- også til dig, som ikke bor fast på Læsø



**RING**  
**63 14 44 22**

Vores sommerhusforsikring dækker både sommerhuset og indbo i huset, inkl. f.eks. havemøbler, grill og haveredskaber, så du er sikret ved tyveri mm. Du kan vælge, at forsikringen også skal dække skader på rør og kabler. Ring 63 14 44 22 og få et tilbud på en lokal sommerhusforsikring.

**læsø brand**  
forsikring

Tæt på og ligetil

Læsø Brand Forsikring  
- en del af Concordia Forsikring • concordia.dk

 **Trustpilot**



## KLINIK FOR FODPLEJE & FYSIURGISK MASSAGE

Ved Jeanette Vilsen – Elly Krogh's efterfølger  
Lægeeksamineret klinisk fodplejer & fysiurgisk massør



**OBS !**  
Nyt  
telefonnummer  
& adresse.



Fysiurgisk massage – Fodpleje – Akupressur-  
Stenmassage – Bambusmassage - Ansigtspleje

Jeanette Vilsen  
Vesterø Havnegade 69  
9940 Læsø

Tidsbestilling 23 34 98 99  
Je.vilsen@gmail.com  
www.klinik-je-vilsen.dk

Åbningstider  
Mandag - fredag  
kl. 8.00 – 17.00  
Andre tider  
efter aftale



RAB registreret ved dansk behandlerforbund

## Læsø Massage & Fodpleje v/ Lone Palsgaard

Lægeeksamineret klinisk fodterapeut,  
fysiurgisk massør & zoneterapeut



Læsø Massage & Fodpleje ligger midt på øen - du kan vælge imellem flere forskellige behandlinger;

- Fysiurisk, dybdegående massage
- Afslappende zoneterapi
- Lux fodpleje

Smertebehandling • Lymfedrænage  
• Voksbehandling • Shellac CND

Åbningstider alle dage, også weekender

Byrum Hovedgade 55 | Tlf. 29 85 78 07  
info@laesoe-massage.dk | laesoe-massage.dk



**green**  
COMFORT



Hjælp og vejledning til  
dine perfekte sko





# LÆSØ KUR

## SPA | SALTBADE | MASSAGE



## ÅBNINGSTIDER

### SOMMER

Mandag d. 28. juni – søndag d. 8. august

**Alle dage 09.30 – 21.00**

For øvrige åbningstider se venligst:

[www.saltkur.dk](http://www.saltkur.dk) / facebook

*Ændringer kan forekomme*

- Wellnessbehandlinger
- Sauna, Dampbade, Varme Saltbade og udendørs Spa
- Produkter fra Læsø Kur's velvære serie

Aldersgrænse min. 16 år | Familiedage min. 5 år – kun i følgeskab med voksne.  
Se datoer på [www.saltkur.dk/aabningstider](http://www.saltkur.dk/aabningstider)



# LÆSØ KUR

Vesterø Havnegade 28, 9940 Læsø | Tlf.: 98491322 | Mail: [info@saltkur.dk](mailto:info@saltkur.dk) | [www.saltkur.dk](http://www.saltkur.dk)

### HUSK!!

Da der er stor efterspørgsel på vores behandlinger, anbefaler vi, at du reserverer i god tid.



# Læsø Tang

Spisetang

Specialiteter

Gårdbutik

Webshop

Guidet tangtur

Tangsafari



Doktorvejen 16, Læsø



# LÆSØ SALT CARE

## Hudpleje baseret på restlagen fra saltsydningen på Læsø.

Kvalitetshudplejeserie til dig, der vil pleje din hud med naturlig hudpleje uden tilsætning af parfumer og parabener. Det høje saltindhold og de naturlige mineraler har en fantastisk effekt især på tør og irriteret hud og hårbund.

Prøv scrub'en inden du bader i Kattegat - huden bliver fuldstændig blød og velduftende - det er stærkt vanedannende.

**DEN ORIGINALE**



Produkterne sælges i udvalgte butikker:  
Læsø Saltsyderi, Læsø Bolighus og andre steder  
på Læsø, Helsam og på vores hjemmeside.

Besøg vores hjemmeside:  
[www.laesoe-saltcare.dk](http://www.laesoe-saltcare.dk)

**LÆSØ SALT CARE**

Laesoe-Saltcare ApS • tlf. + 45 40 767 444  
Stoklundvejen 18 • DK-9940 Læsø • ls@laesoe-saltcare.dk

Forbrugerrådet  
Tænk  
**Kemi**

Kun A'er på vores cremer og shampoo  
hos [www.kemiluppen.dk](http://www.kemiluppen.dk)



Instagram  
[@laesoesaltcare](https://www.instagram.com/laesoesaltcare)



AF STINE PAGEL HANSEN • FOTO: KLAUS MUNK, S. GLITTENBERG

# At sanke i Læsøs natur

Læsøs storslåede natur gemmer mange forskellige spiselige planter. Læs med her og bliv inspireret til at tage ud i naturen.

## Strand

Stranden forbindes nok med badning og solskin, men for en plante er det et barsk sted at leve – næringsfattigt, ingen ly, og oversvømmelse af saltvand. Ikke desto mindre findes her flere spiselige planter. Meget udbredt er strandarve, også kaldet strandagurk på grund af smagen af let bitter agurk. 5-20 cm høj, ligner et minijuletræ og danner små tæpper på stranden. Både stængel og blade kan spises.

Let genkendelig er også strandsennep med sine små lilla blomster. Op til 50 cm høj, har en skarp smag af sennep og er fin i mad og til snaps.

Hyben eller rynket rose findes ofte i klit-terne ved stranden - meget hårdfør plante, som endda kan fortrænge alle andre arter og overgro klitterne, hvis den får lov. Men den har smukke og velduftende blomster og hybenbær, som kan bruges til marmelade, dufte og farvning af tøj og garn.

## Strandeng

Strandengene mod syd overskyldes ofte af havvand, som tilfører salte til jorden

og giver et spektakulært planteliv. Kveller, også kaldet salturt, er en af de planter, der bedst tåler saltpåvirkningen og derfor kan være ret udbredt på strandengen. Kveller kan ophobe salt og skifter farve fra grøn til rød i takt med, at saltindholdet i planten stiger. Den smager dejligt i en salat og kan også syltes.

På strandengens højere liggende arealer genkender man let den op til 50 cm høje strandmalurt med sin hvidgrålige farve og meget aromatiske blade. Bruges især til snaps, men husk: kort trække-tid, da der ellers kan dannes skadelige stoffer i snapsen.

## Skov

Skovens guld – kantarellerne - findes i store mængder i klitplantagen. Der findes dog flere forskellige spisesvampe på Læsø, se artiklen side 10-11.

Klitplantagen gemmer også på den populære skovsyre, som ligner trekløver og kan spises i fx salat. Det samme gælder også friske bøgeblade, der skal plukkes lige efter udspring.

## Hede og mose

På heden finder man enen med sine enebær. Enen vokser meget langsomt og sætter først bær, når den er mere end 15 år. Bærerne tager også tid – de sidder på

busken i to år, før de er blå og modne. Bærerne bruges fx til gin og i snaps.

Mosepors er også almindelig i både snaps og øl. Man kan både lave snapsen på blade fra porsen og på raklerne. Planten er vidt udbredt på Læsø; fx i Holtemmen, ved Jegens og på vej mod Stokken.

God fornøjelse i Læsøs skønne natur.

## Sankeregler

Når man sanker i naturen, må man som udgangspunkt samle til eget forbrug og en mængde, der svarer til en bærepos. På offentlige steder som klitplantagen må man færdes frit, dog under hensyn til dyr, planter og andre gæster. På privat jord i det åbne land må man færdes ad veje og stier og kun samle det, man kan nå herfra.

## Ture

Hen over sommeren er der mulighed for at komme på sanketur med naturvejleder. Hold øje med kalenderen på [visitlaesoe.dk](http://visitlaesoe.dk)



Kantareller





Strandagurk



Kveller



Strandmalurt og hindebæger på strandeng



Hybenrose

### Collecting wild foods on Læsø

By Stine Pagel Hansen



Læsø's landscape gives many edible plants. Read and find inspiration here.

The beach is a harsh place for plants: Low nutritional qualities, no protection and salt water. However, several edible plants grow here. The sea sandwort is very common and looks like a miniature Christmas tree. Both stem and leaves are edible. Easily recognisable is also the searocket with its small purple flowers. Suitable for food and snaps.

Rose hip also grows in the dune landscape; a hardy plant with beautiful and aromatic flowers and berries.

The salt meadows to the south are often flooded by seawater adding salt to the plants. The glasswort is common here. It absorbs salt and adds a nice taste to your salad or pickles. Here, you can also find sea wormwood with its white-grey colour and aromatic leaves, mostly used for snaps.

The dune plantation offers an abundance of chanterelles and other edible mushrooms. Read more in the article on page 10-11.

The very slow-growing juniper grows on the heath. It does not berry until the age of 15. The berries are good for gin and snaps.

### Pflanzen sammeln auf Læsø

Von Stine Pagel Hansen



Der Strand ist für Pflanzen ein raues Pflaster – nährstoffarm, ungeschützt, Salzwasser. Nichtsdestotrotz gibt es hier viele essbare Pflanzen.

Sehr verbreitet ist Salzmiere, auch Strandportulak genannt. Stängel und Blätter sind essbar. Leicht wiederzuerkennen ist auch Meersef anhand seiner kleinen violetten Blüten.

Hagebutten findet man in den Dünen am Strand – eine widerstandsfähige Pflanze mit schönen, gut riechenden Blüten.

Die Strandwiesen im Norden werden oft von Meerwasser überschwemmt, was den Pflanzen Salz zuführt. Auch Queller ist hier verbreitet. Queller kann Salz ansammeln, schmeckt herrlich in Salaten und kann eingemacht werden. Hier findet man auch Strand-Beifuß mit seiner weiß-gräulichen Farbe und den aromatischen Blättern, die insbesondere für Schnaps verwendet werden.

Jede Menge Pfifferlinge gibt es in der Dünenplantage. Es gibt auch viele andere Speisepilze auf Læsø, siehe den Artikel auf Seite 10-11.

Auf der Heide findet man Wacholder, der sehr langsam wächst und erst nach über 15 Jahren Beeren trägt. Die Beeren werden u. a. für Gin und in Schnaps genutzt.

#### Rules when collecting

You may collect for yourself what you can carry in a shopping bag. In public areas, you are allowed to go where you please. On private ground in the open land, you are only allowed to walk along the roads and paths, and only to collect what's within reach.

#### Sammelregeln

Man darf zum Eigenbedarf sammeln, was ungefähr einer Tragetüte entspricht. Auf öffentlichen Flächen darf man sich frei bewegen. Auf Flächen im Privatbesitz darf man sich auf Wegen und Pfaden bewegen und nur das sammeln, was von dort erreichbar ist.





# LÆSØ SLAGTEREN



## LÆSØS LOKALE LÆKKERIER

Hos Læsø Slagteren gør vi meget ud af at bruge lokale råvarer. Her finder du altid velsmagende udskæringer, og lækre retter til at tage med.

Vi får vores kød fra det limousine kvæg, der græsser tæt på saltsyderiet. Kødet har en unik smag og struktur, grundet de mineraler der findes i jorden, som optages af planterne.



Der er altid mange forskellige produkter og udskæringer at vælge imellem hos os. Du kan bl.a. finde pølser, bacon, sandwiches, salater og meget mere.



Vi står altid klar i butikken, og giver gerne vejledning og anbefalinger til netop dit køb. Så du får den optimale smagsoplevelse.

**Vi glæder os til at se dig!**



### Læsø Slagteren

Byrum Hovedgade 66 - 9940 Læsø

Tlf.: +45 61 34 80 30 • E-mail: laesoeslagteren@outlook.dk

[www.laesoeslagteren.dk](http://www.laesoeslagteren.dk)

Læsø Slagteren

@laesoeslagteren





**MORTENS  
FISKEHANDEL**

Vi tilbyder et bredt udvalg af  
årstidens fisk og skaldyr.

Smag vores hjemmelavede  
fiskefrikadeller.

Røgvarer fra eget røgeri.

I højsæsonen holder vi åbent hver dag.

Havnepladsen 3 | 40 21 91 75 | jenka98@godmail.dk



## Du finder os på fiskerihavnen i Østerby

Vi har hver dag friske fisk og skaldyr fra havet omkring Læsø,  
samt mange forskellige røgvarer fra EGET røgeri.

Åbningstider: Se venligst vores hjemmeside [www.thorsenfisk.dk](http://www.thorsenfisk.dk)

Tlf: +45 2360 6455 . Mail: [thorsenfisk@gmail.com](mailto:thorsenfisk@gmail.com)



# LÆSØ FISKEINDUSTRI

Tæt på havet, tæt på fiskerne  
- og tæt på forbrugerne



- always a good catch

**A/S Læsø Fiskeindustri**

Industrivej 4 • 9940 Læsø • Tel +45 9849 8188 • Fax +45 9849 8099  
[www.laeso-fish.dk](http://www.laeso-fish.dk)



AF HELLE BRØNNUM CARLSEN, KOGEBOGSFORFATTER

# Når urterne vokser vildt i køkkenhaven

Læsø har jo gennem årene bjergtaget mig og alle andre gastronomisk interesserede ved sin rigdom på vilde fødevarer i naturen. Men også de dyrkede kan noget helt særligt.

Den særlige jord og klimaet gør en del, og så er der også bare både gamle uopblandede sorter og ihærdige haveejere, som er noget ekstra, når man er på en lille ø med afstand til andre bevoxninger end øens egne.

Sød tand i sommerlandet

Min søde tand stortrives, når jeg er i sommerlandet, og selv om et sommerhus ikke skal være et produktionskøkken, har jeg en lille gammel ismaskine med fryseelement, der godt kan fremstille noget, der ligner trekvart liter is. Her var det så, at jeg fandt en helt særlig leverandør til isen. En af de mange dygtige haveentusiaster på øen dyrker naturligvis krydderurter, og takket være grønne fingre og en god placering af urterne, vokser de vildt og højt i fri natur. Min favorit har den seneste tid være citronverbenaen eller jernurten, som den også kaldes.

Citronverbena i is

Urten kommer af slægten Aloysia og har familienavnet Verbenaceae, der også betyder jernurtfamilien. Navnet citronverbena hentyder til bladenes særlige citronolieindhold, der gør, at planten både bruges til the og badevand. Men den er sandelig også fantastisk i desserter. Sødlig og syrligt frisk fungerer den både med sukker og fløde. Så jeg laver min egen citronverbena is, der går særlig godt sammen med sommerens friskplukkede hindbær og måske en smule hakket mørk chokolade for nu at anerkende plantens oprindelige tilhørsforhold til Sydamerika.

Citronverbena is med friske hindbær

(6 pers)

4 dl piskefløde

½ dl sødmælk

2 spsk sukker

2-3 stængler (30 cm lange) citronverbena

3-4 æggeblommer (afhængigt af størrelsen)

3 spsk sukker

250 g friske hindbær

Evt lidt mørk chokolade til pynt

Kom fløde og mælk i en gryde med sukker og bring det lige til kogepunktet (ikke bulderkoge). Pil alle bladene af citronverbenaen, skyl dem og hak dem godt. Kom dem i den næsten kogende fløde, efter at du har slukket. Lad det trække koldt til næste dag. Si fløden. Pisk æggeblommer med sukker til en meget lysegul masse. Varm fløden op til 70 grader og pisk den i æggemassen. Kom det hele tilbage i gryden og varm op til 80 grader (men ikke mere, for så skiller det!). Afkøl hurtigt cremen ved at stille den i isbad med lidt salt. Når cremen er helt kold, kører jeg den på ismaskinen i ca. 30 min (så er der ikke mere frost tilbage i fryseelementet) og stiller så den halvfrosne creme i fryseren. Den skal fryse mindst 4 timer.

Den er bedst, hvis man tager den ud 20 minutter, før den skal kugles op. Pynt med hele friske hindbær og hakket chokolade.

Hvis du foretrækker en lidt anden smag, så prøv med citronmelisse eller mynte.



**Wild herbs in the garden**

By Helle Brønnum Carlsen



Læsø keeps fascinating me for its abundance of wild foods. Cultivated foods, however, can also be delightful.

In my summerhouse, I have an old ice-cream maker with freezing element that can produce 3/4 litres of ice-cream.

One of the many capable garden enthusiasts on the island grows lemon verbena. The content of lemon oil in the leaves makes the plant suitable for both tea and a bath – and for desserts. The sweet and sour notes complement both sugar and cream.

So I make my own lemon verbena ice-cream that goes very well with freshly picked raspberries and a bit of chopped dark chocolate, if available.

**Lemon verbena ice-cream with fresh raspberries** (serves 6)

4 dl double cream  
 ½ dl whole milk  
 2 tbsp. sugar  
 2-3 stalks of lemon verbena (30 cm long)  
 3-4 egg yolks (depending on size)  
 3 tbsp. sugar  
 250 g fresh raspberries  
 Some dark chocolate to sprinkle, if any

Heat the double cream, milk and sugar to boiling temperature (do not boil). Peel off the lemon verbena leaves, rinse and chop. Add them to your creamy and hot substance after having turned off the heat. Leave in a cool place for the next day. Strain the cream. Whip the egg yolks and sugar together. Heat the cream to 70°, and whip it into the egg substance. Pour it all back into the pot, and heat to 80° (it will curdle if too hot!). Chill the cream in an iced bowl with a bit of salt. When the cream is cold, run it in the ice-cream maker for 30 min. Leave in the freezer for at least 4 hours.

Make scoops and top with raspberries and chocolate.

Also delicious with lemon balm or mint leaves!

**Wilde Kräuter im Gemüsegarten**

Von Helle Brønnum Carlsen



Læsø hat mich und andere schon immer aufgrund seines Reichtums an wildwüchsigen und auch gezüchteten Nahrungsmitteln begeistert.

Ich liebe süße Speisen, und in meinem Sommerhaus habe ich eine kleine, alte Eismaschine mit Kühlakku, die knapp dreiviertel Liter Eis herstellt.

Bei einem Gartenliebhaber habe ich Zitronenverbene gefunden. Die Pflanze schmeckt fantastisch in Desserts. Ihr süßlich-säuerlicher Geschmack passt gleichermaßen zu Zucker und Sahne.

Ich stelle mein eigenes Zitronenverbeneis her; optimal mit frisch gepflückten Himbeeren im Sommer und vielleicht etwas gehackter Zartbitterschokolade.

**Zitronenverbeneis mit frischen Himbeeren** (6 Pers.)

4 dl Schlagsahne  
 ½ dl Vollmilch  
 2 EL Zucker  
 2-3 Stängel (30 cm lang) Zitronenverbene  
 3-4 Eigelb  
 3 EL Zucker  
 250 g frische Himbeeren  
 Evtl. etwas Zartbitterschokolade zum Verziern

Sahne, Milch und Zucker langsam aufkochen. Die Blätter der Zitronenverbene spülen und hacken. Den Herd ausschalten, und die Blätter in die fast kochende Sahne geben. Bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Die Sahne sieben. Die Eigelb mit Zucker verquirlen. Die Sahne auf 70° erhitzen und mit der Eiermasse verquirlen. Die Masse zurück in den Topf geben und auf höchstens 80° erhitzen. Die Creme in einem Eisbad mit etwas Salz abkühlen. Nach dem Erkalten die Creme ca. 30 Min. in der Eismaschine verarbeiten und danach mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

Eiskugeln formen und mit Himbeere und Schokolade verzieren.

Tipp:

Auch mit Zitronenmelisse oder Minze probieren!





## LÆSØ BAGEREN

- Ligger tæt ved Vesterø Havn
- Åben hver dag i sæsonen
- Stort udvalg af friskbagt brød og kager
- Hyggeligt café område og terrasse
- Specialkaffe og Sandwich to go



Vesterø Havnegade 27, 9940 • Tlf. +45 98 49 90 20 • [post@laesobageren.dk](mailto:post@laesobageren.dk)



## Restaurant HUMMERENS HUS Læsø

Velkommen i de hyggelige stuer i det lille bindingsværkshus og på terrassen i Karens have.

Her serveres det gode glas vin, den skummende øl, friskbrygget kaffe, jomfruhummer, skaldyr, frisk fisk og meget andet.



*Vi glæder os til at se jer,  
Karen & Flemming*



## HUMMERENS HUS

Vesterø Havnegade 5 • 9940 Læsø

Tlf. 41 24 04 26 • [www.hummerenshusrestaurant.dk](http://www.hummerenshusrestaurant.dk) • Facebook - Hummerenshus Læsø



## Besøg "Røget Læsø Fjæsing" på Østerby Havn

Fjæsing er miskendt som spisefisk på grund af dens giftige pigge.

Med piggene skåret bort er fjæsingen en delikat spisefisk uden sammenligning til anden spisefisk.

På Østerby Havn 20 meter fra kaj kanten serverer vi lette portioner røget Læsø Fjæsing med rugbrød eller kartoffelsalat.

- Vi har store jomfruhummer, som man selv knækker og nyder med brød og mayonaise.
- Vi har pandestegte rødspættefileter, som serveres med rugbrød eller kartoffelsalat samt remoulade.
- Vi byder endvidere på fiskefrikadeller med kartoffelsalat eller rugbrød. Vi tilstræber at bruge "Kulmule" til fiskefrikadellerne.
- Vi har flere retter under "Lejlighedsvis tilbud" bl.a. Stegt kulmule, stegt fjæsing samt jomfruhummer suppe.
- Vi har "dagens fisk" som er helstegt (rødspætte, slethvar, rødtunge) eller hvad der kommer ind.

Alle retter er fremstillet af rene Læsø produkter, man kan således se hvilke fartøjer fra Læsø, der har fanget fiskene, samt hvilken fisk, der indgår i retten.

Vi har en udestue med læ for vind og regn.

Læsøpigens vin er en oplevelse, som de færreste vinkendere har prøvet. Det er en vin, som i smag overgår de fleste.

Det er en vin, der er kælet for og som fortjener opmærksomhed.

**Vi åbner kl. 11.00 og køkkenet lukker kl. 20.00.**

Vore priser er særdeles moderate, både på mad og drikkevarer.

Vi glæder os til at se jer på Fiskerihavnen i Østerby.

Venlig hilsen Hanna og Bent Rulle



## "Røget Læsø Fjæsing"

Østerby Havnegade 1 E, 9940 Læsø, Tlf. 30480156 eller 40450322  
[www.roeget-laesoe-fjaesing.dk](http://www.roeget-laesoe-fjaesing.dk), [rulle@firma.tele.dk](mailto:rulle@firma.tele.dk)



# Velkommen til Læsø Spisehus & Læsø Bolighus på Østerby havn



## Øens hyggeligste frokost-restaurant

- Gode, klassiske frokostretter.
- Salg af lokale fødevarer.
- Charcuteri og spegepølser fra eget røgeri.
- Udsækninger af Læsø galloway kvæg.
- Velassorteret vinsortiment.
- Stort udvalg fra øens øvrige producenter.
- Nybagt bakeoff fra Claus Meyer.

Book dit bord på [www.laesoe-spisehus.dk](http://www.laesoe-spisehus.dk)  
Her finder du også åbningstider, menukort samt vores nye webshop, med salg af Læsø produkter.

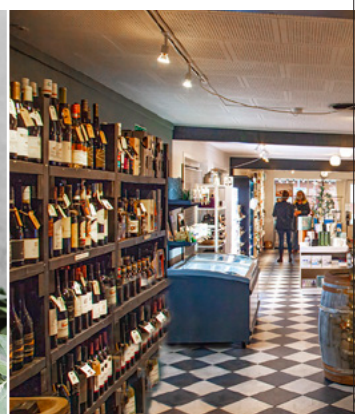


Læsø Spisehus, Østerby Havnegade 1 • Tlf. 9849 8346 • mail: [info@laesoe-spisehus.dk](mailto:info@laesoe-spisehus.dk)



**Læsø Bolighus** befinder sig i den modsatte ende af restauranten.

Her finder du skønne ting til hjemmet, hudpleje og makeup, helsekost samt produkter fra Matas.  
Find inspiration og aktuelle åbningstider på butikkens facebook-side.



Læsø Bolighus, Østerby Havnegade 1 • Tlf. 4022 9846 • mail: [info@laesoe-bolighus.dk](mailto:info@laesoe-bolighus.dk)



## 4 HYGGE LIGE OVERNATNINGSSTEDER



### HAVNEBAKKEN

- Nyd en god middag og en unik udsigt over havnen i vores hyggelige restaurant eller på den skønne terrasse.
- Prøv vores, fra TV, kendte Jomfruhummer hotdog eller den overdådige fiske- og skaldyrsbuffet.
- Tæt på en af øens bedste badestrande og hyggelige små butikker.
- Stilfulde dobbeltværelser med eget bad/toilet.
- Særsigt B&B afdeling med basis familieværelser.

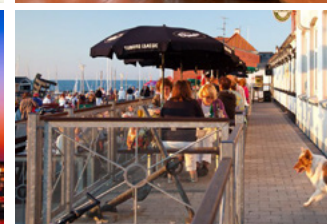
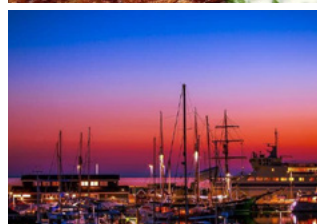


Havnebakken 12, Vesterø Havn • [www.havnebakken.dk](http://www.havnebakken.dk) • Tlf. +45 98 49 90 09 • Email: [post@havnebakken.dk](mailto:post@havnebakken.dk)



### CARLSENS HOTEL

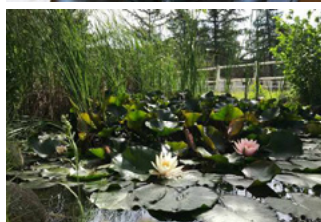
- Den gamle hyggelige kro ligger med udsigt over havnen.
- Krostuen emmer af atmosfære og lokal stemning, og i restauranten nydes de klassiske danske retter.
- Arrangementer året rundt med musik og grill. Se Visit Læsø's arrangements kalender.
- Tæt på en af øens bedste badestrande og hyggelige små butikker.
- Basisværelser til gode priser med fælles bad/toilet.



Havnebakken 8, Vesterø Havn • [www.carlsens-hotel.dk](http://www.carlsens-hotel.dk) • Tlf. +45 98 49 90 13 • Email: [post@carlsenshotel.dk](mailto:post@carlsenshotel.dk)



## 4 FANTASTISKE SPISESTEDER



### HOTEL LÆRKELY

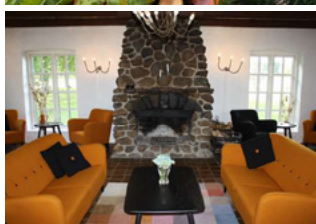
- I skønne omgivelser, midt i Læsøs dejlige natur.
- Vi tilbyder ophold med delikate oplevelser fra øens spisekammer.
- Restaurantens aftenmenu skifter jævnligt og lægger vægt på sæsonens og øens råvarer.
- Læsø hummeraften og skaldyrbuffet.
- Charmende dobbeltværelser med eget bad/toilet.

Nordmarksvej 1, Østerby

• [www.laerkely.dk](http://www.laerkely.dk)

• Tlf. +45 98 49 83 44

• Email: [info@laerkely.dk](mailto:info@laerkely.dk)



### HOTEL NYGAARD

- Den gamle købmandsgård ligger i grønne idylliske omgivelser.
- Spændende arrangementer i løbet af sæsonen, f.eks. fællesspisning, live musik og fortælleraftener. Se mere på facebook eller på vores hjemmeside.
- Hyggelig pejsestue med plads til ro og fordybelse.
- Nordisk gastronomi med vægt på sæsonens og øens lokale råvarer.
- Hyggelige værelser med tekøkken og eget bad/toilet.

Østerbyvejen 4, Byrum

• [www.hotel-nygaard.dk](http://www.hotel-nygaard.dk)

• Tlf. +45 98 49 16 66

• Email: [post@hotelnygaard.dk](mailto:post@hotelnygaard.dk)





# Team Læsø

## Feriehusudlejning

Gratis feriehus katalog



Øens lokale udlejningsbureau,  
for dit hus og for Læsø. Vi søger  
altid nye huse til udlejning.



Vi udlejer dejlige  
feriehus på Læsø.  
Vi lever og arbejder på  
øen, og har et indgående  
kendskab til hvert enkelt  
feriehus og område.  
Book dit feriehus hos os.  
100% lokalt bureau.

# Læsø

- solskinsøen  
i Kattegat



Mette Ragnhild  
Vores team står altid klar  
med råd og vejledning.

# Book online på [www.teamlaesoe.dk](http://www.teamlaesoe.dk)

Team Læsø Feriehusudlejning - Vesterø Havnegade 33 - 9940 Læsø - Tlf.98499217 - ferie@teamlaesoe.dk



## Østergård

Kultur Bed & Breakfast



## FERIELEJLIGHEDER I SMUKKE OMGIVELSER MED KULTUREL INSPIRATION

Se mere og book på  
[oestergaardkulturbb.dk](http://oestergaardkulturbb.dk) - 93 60 16 18

Østergård Kultur Bed & Breakfast - Museumsvej 2, 9940 Byrum, Læsø





## Gammelgaard Feriecenter

Østerbyvejen 8A

*-din sikkerhed for en god oplevelse*

- Lige midt på øen
- Ferie og afslapning i gode omgivelser
- Fred og ro
- En dejlig afslappet atmosfære
- Serviceminded personale

Se vores priser [www.laesoferie.dk](http://www.laesoferie.dk)



## Pilegården Ferieboliger, Kokvadvej 14

110 m<sup>2</sup> rækkehuse, unik beliggenhed, lækkert interiør, 3 soveværelser, 2 bad, velegnet til mindre grupper, til dig der kræver lidt ekstra.



## Ferieannekset, Nordgårdsvej 10

300 m<sup>2</sup>, 42 senge, 9 soveværelser, 4 store bad, storkøkken m.m., velegnet for familietræf, skoler, klubber, spejdere osv., populære priser.



Tlf. 98 49 16 33, 29 91 16 33 | [gammelgaard@laesoferie.dk](mailto:gammelgaard@laesoferie.dk)



## HÅBET

- En nostalgisk ferieoplevelse i fredelige og smukke omgivelser.
- Tre ferielejligheder beliggende i den firelængede ejendom 'Håbet', der tidligere tilhørte den danske kunstner Per Kirkeby.
- To mindre lejligheder og en der er særlig velegnet til den store familie eller grupper.
- Adgang til alle stedets udendørs arealer og der kan arrangeres guidet rundvisning og fortælling om Per Kirkebys virke på Læsø.
- Bookes på [www.hotel-nygaard.dk](http://www.hotel-nygaard.dk) eller tlf. 98491666



[www.hotel-nygaard.dk](http://www.hotel-nygaard.dk) • Tlf. +45 98 49 16 66 • Email: [post@hotelnygaard.dk](mailto:post@hotelnygaard.dk)

## Udlej sommerhuset gennem Sol og Strand Vi er 100% danske og støtter lokalt

Læs mere på  
[sologstrand.dk](http://sologstrand.dk)



Husnr.: 47-4041

### Vi tilbyder blandt andet vores husejere:

- Samarbejdsaftale uden binding
- System til kvalitetssikring af rengøring
- Markedets bedste forsikringsaftale
- Mange ekstra fordele til dig som husejer
- De første 42.700 kroner af lejeindtægten er skattefrie

### Sol og Strand Læsø

Havnebakken 4  
9940 Læsø

Tlf.: 98 49 92 64  
[lasoe@sologstrand.dk](mailto:lasoe@sologstrand.dk)



**SOL OG STRAND**  
- ferie med det gode hjerte

Sol og Strand er 100% danskejet



# Læsø Camping



## Velkommen til campingpladserne på Læsø

**Læsø Camping lægger op til en herlig ferie for hele familien i Vesterø eller i Østerby. Uanset hvor i vil bo og hvordan, vil i opleve en venlig og afslappet atmosfære. God service er en selvfølge, og der er naturligvis fri wi-fi på begge pladser. Læs mere om Læsø Camping, og følg med i aktuelle tilbud på vores hjemmesider...**

### Læsø Camping, Vesterø

Vores største og mest veludstyrede plads med fine fællesfaciliteter, og børnene føler sig hjemme på den store legeplads.

Hytter i alle kategorier til udlejning

Agersigen 18A | Tlf. 98 49 94 95

[www.laesoeocamping.dk](http://www.laesoeocamping.dk) | [ferie@laesoeocamping.dk](mailto:ferie@laesoeocamping.dk)

### Læsø Camping, Østerby

Det enklere og mere rustikke campingliv, på en naturgrund, hvor der er fred og ro mellem grupper af træer.

Enkle hytter til udlejning.

Campingpladsvej 8 | Tlf. 98 49 80 74

[www.oesterbycamping.dk](http://www.oesterbycamping.dk) | [mail@oesterbycamping.dk](mailto:mail@oesterbycamping.dk)



5 nyopførte  
luksus hytter

Vi glæder os til at se jer

— Karina og Kennart Vilsen



# Lyngfeldts Hotel

Østerby Havn, Læsø

Besøg os på:  
[www.lyngfeldts.dk](http://www.lyngfeldts.dk)  
 instagram: lyngfeldtshotel

Tlf. +45 4011 1945

## Nyd vores skønne ø

Vi ta'r os af din økonomi imens.

Har du brug for  
 professionel sparring  
 så book en aftale på  
**82 22 99 00** eller  
 på [sparv.dk](http://sparv.dk)



Vores  
**PENGEAUTOMAT**  
 står til rådighed,  
 når du har  
 brug for det.



**Vendsyssel**

[www.sparv.dk](http://www.sparv.dk)

Vi brænder for Læsø  
 - og for finansiering  
 af din ejendom

Pengeautomat (ATM) med DKK og EUR

Byrum Hovedgade 79, Byrum  
 Tlf. 9633 5480  
[laesoe@nordjyskebank.dk](mailto:laesoe@nordjyskebank.dk)  
[www.nordjyskebank.dk](http://www.nordjyskebank.dk)



**Nordjyske Bank**

## LÆSØ MARINA PARK

- mere end et spisested



- Værelsesudlejning
- Cykel- og biludlejning
- *Marinaens lille cafe i byrum*

Smedievejen 16, Østerby Havn  
 Tlf +45 40214093 • [annika@marinapark.dk](mailto:annika@marinapark.dk)

## ØRNEVEJEN'S BED & BREAKFAST og VÆRELSESUDLEJNING i Vesterø Havn hos Ingrid og Svend



Læsø Honning  
 og Læsø Mjød  
 kan købes her



Yderligere info på dansk,  
 tysk og engelsk



### Ferielejligheder og værelser

Børnevenlig familieferie

**Åbent hele året**

Tæt ved stranden og indkøbsmuligheder.

Lej 7 dage - betal for 6 dage!

Priseksempler

**1-værelseslejlighed** (se foto)

700,- kr. pr. døgn plus el-forbrug

**Dobbeltværelse** m. bad og minikøkken

600,- kr. pr. døgn inkl. forbrug

**4-sengsrum** med eget bad og minikøkken

750,- kr. pr. døgn inkl. forbrug

**2-værelses lejlighed** til 5 personer

800,- kr. pr. døgn plus el-forbrug

Ring og hør nærmere.

### Miniferie: 3 overnatninger

Kom til Læsø og nyd nogle dages fri  
 midt i ugen eller en forlænget weekend  
 fra torsdag.

Gældende fra 1/1 2021 til og med 18/6  
 2021, samt fra 15/8 2021 til og med  
 31/12 2021.

Priseksempler: 3 overnatninger for  
 2 personer i dobbeltværelse med eget  
 bad og eget minikøkken - nu 1200,- kr.

**v/ Svend Fjeldal Jensen, Ørnevej 1, Læsø, 9940-DK**

Tlf. +45 3049 9156 • Mobil +45 5135 7656

[www.oernevejens-bedandbreakfast.dk](http://www.oernevejens-bedandbreakfast.dk) • mail: [svend@natur-tur.dk](mailto:svend@natur-tur.dk)



AF TOM ANDERSSON • FOTO: HELLE PEDERSEN

# Inge fra campingpladsen

- I 2021 har Inge Bjerre 25-års jubilæum på Østerby Campingplads



Inge ved Bløden Hale

Det er eleverne på Flemming Efterskole, som til hverdag har glæden af gymnastikglade Inge Bjerre, som altid har arbejdet med børn og unge, og nu arbejder som lærer på den skole, hvor hun selv var elev i 1982. Efterskolen ligger nær Horsens, hvor Inge også holder til sammen med sin søn Sigurd på 19. Men når ferietiden melder sig, sætter både Inge og Sigurd kursen mod Læsø...

## Solgt fra dag 1

For ganske mange år siden mødte Inge i forbindelse med sit arbejde på en kostskole sin kommende mand Torben, som altid holdt ferie på Læsø. En ø, som Inge intet kendte til, men det skulle snart ændre sig. For da Inge i 1997 sammen med Torben og hans to døtre trådte ind på Østerby Camping for første gang, var Inge solgt fra dag 1.



Inge mister Torben i 2007, og kunne ikke komme i tanke om et bedre sted at bearbejde sorgen end på Læsø:

- Det gjorde ganske enkelt godt at komme her, kunne jeg mærke. Jeg er normalt typen, der har mange gøremål i dagligdagen, men på Læsø kan jeg slappe af og finde roen.

## Inge åbner og lukker

De første mange år stod den på telt, men i 2006 blev der investeret i en campingvogn:

- Det er som regel min bror Niels og jeg, som kører den op i maj og hjem i oktober. Så får vi en rigtig dejlig bror/søster-tur, som jeg er meget taknemmelig for.

Når jeg lander her i Østerby, kører jeg altid rundt om havnen, inden jeg triller ind på campingpladsen og finder min faste plads. Jeg glæder mig meget til at møde mine nære venner, men min første udflugt går altid til Bløden Hale. Det ligger fast. Jeg ser også meget frem til at cykle på havnen om morgenen og se udover havet og kutterne, der kommer ind. Takket være Torben blev jeg introduceret til fiskerne og havnen og føler mig altid velkommen. To af sommerens store højdepunkter for Inge er Havnefesten og Jomfruhummerfestivalen: - Jeg nyder den gode stemning og elsker at gi' en hånd med ved Havnefesten. I Østerby kender de mig allesammen som Inge fra campingpladsen.

## Læsø er godt for mig

Ingen går gennem livet uden bump, og Inge har oplevet nogle stykker undervejs:

- Jeg har erfaret, at Læsø gør mig godt, det er mit fristed. Jeg har mødt en enorm imødekommethed, fået gode venskaber, nyder naturen og campinglivet og har altid følt mig tryk. Hugo og Gerda, Heinrich og Britten, Maybom'erne, "Mostert" m.fl. - vi er mange der vender tilbage til Østerby Camping, og gensynsglæden er altid stor.

De første 12 år på Læsø foregik mest omkring Østerby, Bløden Hale og Danzigmand. Siden er jeg kommet meget mere rundt, har bl.a. spist på Krogbækgaard og Vesterøl, har været ved Holtemmen, jagtet tangtage og nydt Thomas' spændende fortællinger på Rønnerne. Der er hele tiden nye oplevelser, der venter, hvilket jeg nyder meget.

Inge Bjerre er også en af Læsøs store og ulønnede ambassadører:

- Jeg har ofte besøg af venner og familie, som jeg guider rundt på Læsø.

Og evnen til at opleve er stærk hos Inge:

- Ja, når der er udsigt til en flot solnedgang, så cykler jeg altså på havnen og ser den - uanset, om jeg så har gæster. De gode øjeblikke i livet, det er for mig livets vitaminpiller, og dem får jeg mange af på Læsø.





Holtemmen



### Inge from the campground

By Tom Andersson



*Inge Bjerre can celebrate her 25th anniversary at the campground in Østerby.*

Inge Bjerre works as a school teacher in the Horsens region, where she also lives with her 19-year-old son Sigurd. Inge and Sigurd spend every holiday on Læsø.

Many years ago, Inge met her husband Torben who always went to Læsø for the holidays; an island completely unknown to Inge. But this changed in 1997 when Inge entered the campground in Østerby – and fell in love.

Torben dies in 2007, and Inge goes to Læsø to deal with her loss:  
- It made me feel better to be here.

Inge has a permanent place for her caravan in Østerby:

- Usually, my brother Niels and I drive the caravan up and home again, a brother-sister thing. When I arrive at Østerby, I always circle around the harbour. And my first trip always goes to Bløden Hale. Inge takes part in two important local events: The Harbour Party and the Scampi Festival.

- I love the atmosphere and help out whenever I can. In Østerby, I'm known as Inge from the campground.

No one drives through life without a puncture or two, and Inge is no exception.

- Læsø is good to me; it's my sanctuary. The first 12 years we spent mostly around the Østerby area. Then I started exploring more places. And Inge has a strong urge to see things:

- So on days with a beautiful sunset I'll take my bike for a ride down to the harbour – guests or not. The good moments, they are my vitamins for life.

### Inge vom Campingplatz

Von Tom Andersson



*2021 feiert Inge Bjerre ihr 25-jähriges Campingplatz-Jubiläum in Østerby*

Inge Bjerre arbeitet als Lehrerin in Flemming bei Horsens, wo sie zusammen mit ihrem Sohn Sigurd (19) wohnt. Doch in den Ferien geht es immer nach Læsø...

Als Inge vor vielen Jahren ihren späteren Ehemann Torben, der seinen Urlaub schon immer auf Læsø verbracht hatte, kennenlernte, kannte sie die Insel noch gar nicht. Das sollte sich jedoch ändern, als sie 1997 zum ersten Mal den Campingplatz in Østerby betrat. Torben starb 2007. Inge hat ihre Trauer auf Læsø verarbeitet:  
- Es hat einfach gutgetan, hierhin zu kommen.

In Østerby hat Inge einen festen Stellplatz für ihren Campingwagen:

- In der Regel fahren mein Bruder Niels und ich den Wagen hierhin und wieder nach Hause - eine richtig schöne Bruder/Schwester-Tour.

Wenn ich in Østerby ankomme, mache ich immer erst eine Fahrt an den Hafen. Und mein erster Ausflug führt stets nach Bløden Hale. Zwei der größten Höhepunkte sind für Inge das Hafenfest und das Kaisergranatfestival:

- Ich genieße die Stimmung beim Hafenfest und biete gerne meine Hilfe an. In Østerby kennen mich alle als Inge vom Campingplatz. Læsø tut mir gut, es ist mein Zufluchtsort.

Die ersten 12 Jahre auf Læsø verbrachte sie meist in und um Østerby. Seitdem hat Inge auch viele andere Orte besucht und Vieles erlebt:

- Um einen schönen Sonnenuntergang zu genießen, fahre ich auch gerne mal mit dem Fahrrad zum Hafen. Diese schönen Augenblicke sind mein Lebenselixier.





## Fast ejendom på Læsø?

Lad Poul-Erik og Peter-Christian sælge din ejendom...

### Skal du købe eller sælge fast ejendom på Læsø?

Kontakt da øens herboende ejendomsmæglere, som er parate med lokalkendskab, faglighed samt høj service. Vi fremviser ethvert emne hurtigt og efter kundens ønske, og vi henter og bringer jer også gerne ved færgen.

Vi kan med stolthed fortælle at Peter-Christian og Poul-Erik:

- Er øens bedst sælgende mæglere
- Har det bedste udbud af boliger på Læsø
- Yder en personlig og lokal service

Kom og besøg os i vores nye flotte kontor på Byrum Hovedgade 55 – lige over for markedspladsen i Byrum.



Peter-Chr. Pedersen

**2014 2999**

pcx@estate.dk

Poul Erik Larsen

**2028 2680**

salg@woodhome.dk

Byrum Hovedgade 55  
9940 Læsø  
E-mail 9940@estate.dk  
www.estate.dk



**Estate Læsø**

EJENDOMSMÆGLER MDE





FÅ MERE AT VIDE  
Stina Andersen  
Tlf. 2480 2479  
eller på  
san@laesoe.dk

# FLYT TIL LÆSØ

Her har du alt... selv sydesalt

## Danmarks hurtigste ø

Skal du arbejde hjemmefra, er der lynhurtigt fiber over hele øen.

## Det er fantastisk at bo på Læsø!

Smuk varierende natur, en spændende kulturhistorie, et mangfoldigt foreningsliv, en bred vifte af boligtilbud og et sundt erhvervsliv med mange muligheder.

**Der er fast færge forbindelse** til Frederikshavn og flyforbindelse til Roskilde (i sæsonen).

**Læsø er et trygt sted for børn at vokse op**, og du får de bedste forudsætninger for at balancere et godt arbejdsliv med familielivet.

**Der er et veludbygget pasningstilbud** til rådighed for forældre med behov for pasning af børn. Børnene er garanteret pasning i det kommunale dagtilbud.

## Det er nemt for alle at komme rundt på øen.

Det er gratis at køre i bus og bilkøer skal man kigge langt efter.

**Hverdagen hænger godt sammen** med et bredt udvalg af dagligvarebutikker, restauranter, frisør, apotek m.fl.

## På Læsø er der et rigt kulturliv

Øen har altid været et trækplaster for kunstnere og kunsthåndværkere.

**Der er et mangfoldigt foreningsliv**, der samler børn, unge og ældre til fælles og sunde interesser.

**Der er idrætshaller, ridehaller og masser af stier** rundt om i naturen, som indbyder til både cykel-, vandre-, ride- og løbeture.

**Det er nemt at komme i dialog** med de lokale politikere, og der er ikke langt fra tanke til handling. Du kan møde dine lokalpolitikere i din dagligdag, når du gør dine daglige indkøb eller henter dine børn.

## Velfungerende sundhedssektor

På Læsø er der både tandlæge, lægehus, fysioterapi og meget mere. Ved akut behandlingskrævende sygdom, er der lægebemandet helikopter til sygehus.

LÆS MERE I VORES BROCHURE ELLER PÅ  
[www.laesoe.dk/borger/tilflytning](http://www.laesoe.dk/borger/tilflytning)



# Læsø Kommune

FÅ MERE AT VIDE  
Stina Andersen  
Tlf. 2480 2479  
eller på  
san@laesoe.dk



AF TOM ANDERSSON • FOTO: SANDIE &amp; BENJAMIN G. NIELSEN

# Vi flyttede til Læsø...



35-årige Benjamin Grant Nielsen og Sandie Grant Nielsen på 33 har valgt at rykke fra Frederikshavn til Læsø med deres 4 børn Alva på 2 år, Edvard på 7 år, Magnus på 10 år og Viktor på 12 år.

Benjamin kendte Læsø fra flere ferier, mens Sandie kun havde været på øen en enkelt gang, før de valgte at følge behovet for at leve "et mere enkelt liv", som Benjamin siger:

"Vi flyttede fra Frederikshavn til Læsø i 2018. Begge blev vi lokket af eventyret om at bo midt i Kattegat sammen med vores 4 børn. Vi havde på forhånd givet "Projekt Læsø" 2 år, og aftalt, at vi enten ville flytte eller blive. Men allerede efter godt et år valgte vi dog at købe et skovløberhus – meget passende tæt på Himmerigvejen...

Før vi flyttede, brugte vi meget tid på logistik i vores hverdag. På Læsø tager børnene selv bussen, når de skal til sport eller besøge venner. Det er trygt og sikkert for os og børnene. Buschaufføren ved, hvem børnene er, og hvor de skal hen, det er helt fantastisk.

Vi er alle glade for naturen og har hvert vores tilhørsforhold til den, hvad enten den skal opleves fra hesteryg i skoven, med fiskestang ved havnen, i sovepose i shelteret ved Badesøen, gennem kikkerten ved Horneks, på badebroen i Vesterø eller fra det højeste træ, der kan findes. På Læsø har vi fået alt, hvad vi kan drømme om og mere til.

Det, der gjorde størst indtryk på os i forhold til naturen, var den enorme diversitet, som den lille ø rummer. Inden for en relativ kort distance kan vi nu opleve strand, mose, klithede, vådområder, skov og strandeng. Det taler især til vores tanker om, at børn skal have naturen ind under huden så tidligt i livet som muligt. Vi er meget bevidste om, at vi passer bedst på vores børn, ved at give dem et tæt tilhørsforhold til naturen. Når vores børn så vokser op, vil de forhåbentlig passe på naturen og kunne gøre brug af den gennem deres liv.

Ridning har været Sandies helt store interesse som barn. Efter vores tilflytning til Læsø, er der nu tid og rum til, at denne

interesse kan smitte af på vores børn, og de kan få glæde af samspillet mellem dyr og natur.

Vi har købt en hest, som står opstaldet på Læsø Ridecenter. Her er vi blevet mødt af utrolig mange søde mennesker. Ridecenteret er nærmest et stort fællesskab, hvor både børn og voksne mødes omkring en række fælles interesser.

Det har især været en stor oplevelse at blive en del af det fællesskab og den omsorgsfuldhed, der findes på Læsø. Der er altid nogen, der kan og vil hjælpe, hvilket har været helt fantastisk. Der findes mange spændende mennesker og ildsjæle på Læsø. Vi har på kort tid oplevet at få nære venskaber og nogen, der allerede føles som familie."

Sandie er sygeplejerske på Capio privathospital i Skørping og dermatologisk sygeplejerske i Læsø Kur.

Benjamin arbejder for socialpsykiatrien på Læsø og har bl.a. projekt "Frisk i Naturen" for psykisk sårbare.



## Wir sind nach Læsø gezogen ...

Von Tom Andersson



Der 35-jährige Benjamin Grant Nielsen und Sandie Grant Nielsen (33) haben sich 2018 dazu entschlossen, mit ihren Kindern Alva (2), Edvard (7), Magnus (10) und Viktor (12) von Frederikshavn nach Læsø zu ziehen.

Benjamin kannte Læsø bereits von Urlaubsreisen, Sandie war bis dahin nur einmal auf der Insel gewesen. Sie spürten das Bedürfnis, "ein einfacheres Leben" zu führen, wie Benjamin es ausdrückt:

"Wir sind nach Læsø gezogen, um zusammen mit unseren vier Kindern das Abenteuer, mitten im Kattegat zu wohnen, hautnah zu erleben. Wir haben uns selbst eine Probezeit von zwei Jahren gewährt, doch bereits nach einem Jahr haben wir uns ein Haus gekauft.

Vor unserem Umzug gab es tagtäglich immer sehr viel zu planen. Auf Læsø nehmen die Kinder selbst den Bus, wenn sie etwas vorhaben. Der Busfahrer weiß, wer sie sind und wo sie aussteigen. Das ist fantastisch.

Wir sind alle Naturliebhaber und genießen die Natur auf verschiedene Weisen: beim Reiten, Angeln, draußen nachts im Schlafsack, auf dem Badesteg oder vom höchsten Baum des Waldes aus. Auf Læsø haben wir alles, wovon wir geträumt haben.

Das, was uns im Verhältnis zur Natur am meisten beeindruckt hat, ist die enorme Vielfalt, die es hier gibt.

Ein Teil der Gemeinschaft auf Læsø zu werden, war ebenfalls ein großes Erlebnis. Es gibt immer jemanden, der helfen kann und will, und wir haben in kürzester Zeit enge Freundschaften geknüpft".

## We moved to Læsø

By Tom Andersson



35-year-old Benjamin Grant Nielsen and Sandie Grant Nielsen of 33 moved from Frederikshavn to Læsø in 2018 – with 2-year-old Alva, Edvard of 7, Magnus of 10 and Viktor of 12.

Benjamin knew Læsø already from his holidays here, whereas Sandie had only visited the island once, when they decided to try out a "simpler life", as Benjamin explains:

"We moved to Læsø encouraged by the adventure of living in the middle of the Kattegat with our 4 children. We wanted to follow our dreams for a 2-year period. But already after one year, we decided to buy our own house.

Before we moved, we spent a lot of time on logistics. On Læsø, the children go by bus on their own. The bus driver knows who they are and where they are going. And that's great.

We are all enjoying the surroundings in our own individual ways. On horseback, with a fishing rod, in a sleeping bag, on the bathing jetty or from the tallest tree in the forest. Læsø completes our lives – and even more.

What impressed us most regarding nature was the enormous diversity on this small island. It appeals to our mission of giving children a chance to live with nature as early in life as possible.

It is also a great experience to become part of the small island community. There is always a helping hand. And shortly after we moved here, new friendships were established and a feeling of belonging."





# LÆSØ TAXA

## 2232 2636



[Taxalaesoe@gmail.com](mailto:Taxalaesoe@gmail.com)



**Besøg  
Thorvald Hansens  
Tårn i Byrum**  
Åbent 24-7

**Entre: Voksne 20 kr. • Børn 10 kr.**  
Thorvald Hansens Vej 5, 9940 Byrum, Læsø  
[www.thorvaldhansenstaarn.dk](http://www.thorvaldhansenstaarn.dk)



## LEJ EN EL-BIL

Kom nemt og hurtigt rundt på Læsø i en lydløs og miljøvenlig el-bil.

Der er plads til 4 personer, og den kører cirka 100 km på en opladning.

Book online på [www.laesoe-havn.dk](http://www.laesoe-havn.dk)

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Eftermiddag (kl. 13-22) | 450,- kr. |
| Hele dagen (kl. 08-22)  | 550,- kr. |

Få hjælp til booking på Læsø Turistkontor  
Tlf. +45 9849 9242



Dagligt forbindelse med fastlandet  
**Kører med alt på Læsø**  
Dog ikke dyr.

KVALITET & SERVICE  
**ØENS  
FRAGTRUTE**  
HVERGANG



**Danske  
Fragtmænd**

Kosangas/Depot  
GLS  
Udkørsel af OK olie

Doktorvejen 14, Byrum

Læsø 4016 9090 • Frederikshavn 4081 2351

Mail: [brian@oensfragtrute.dk](mailto:brian@oensfragtrute.dk) • [www.oensfragtrute.dk](http://www.oensfragtrute.dk)



**ÅBENT 365 DAGE OM ÅRET!**



# *Min* **KØBMAND**

- din lokale købmand ved Østerby Havn



Her finder du  
et stort udvalg i  
ferske dagligvarer,  
som udstråler frisk-  
hed og kvalitet ....



Holder de  
lokale kørende

Hos os kan du spille  
via **Danske Spil**



**ØSTERBY HAVNEGADE 2 . ØSTERBY . TLF. 98 49 80 54**



# Dagli' Brugsen

## Åben 363 dage om året

### Din lokale nærbutik

Friskbagt morgenbrød, et stort udvalg i friske dagligvarer.  
Frugt og grønt, fersk kød m.m.



#### Hos os kan du:

- Betale med udenlandsk valuta, Dankort, Visa, Eurocard og Mastercard
- Spille tips og lotto
- Tanke OK Benzin & Diesel
- Købe håndkøbsmedicin
- Posthus: PostNord, Bring og DAO

**Se aktuelle åbningstider på  
[www.daglibrugsen.dk](http://www.daglibrugsen.dk) eller på vores facade**

**Dagli' Brugsen • Tlf. 98499012 • mail:07329@coop.dk**



# Super Brugsen

# Øens varehus



**60 P-pladser, 1300 m<sup>2</sup> butik**

- Stor slagterafdeling med delikatesser og pølsemageri
- Stor non-foodafdeling
- Masser af økologiske grøntsager
- Øens største vinafdeling
- Friskbagt brød fra Læsøbageren
- Masser af lokale varer
- Tips og Lotto
- Pakkeshop - GLS, PostNord
- OK Tank
- Spring køen over - Scan og betal



**Åbningstider 21/6 - 8/8: Alle dage kl. 8.00 - 19.00**

Se øvrige åbningstider på [superbrugsen.dk](http://superbrugsen.dk) eller [facebook.com/superbrugsenbyrum](https://facebook.com/superbrugsenbyrum)

**Byrum Hovedgade 77, Byrum • Tlf: +45 9849 1311 • mail: 07023@coop.dk**



AF SYDEPOUL • FOTO: KLAUS MUNK, LENE NIELSEN

# Læsø hele året



Vinterlandskab - Sydvesten

De fleste danske turistbrochurer indeholder rigtig mange og næsten alt for pæne sommerlige solskinsbilleder og kun ganske få billeder, som viser selvsamme destination "hele året".

Læsø er en helt særlig destination for dem, der vil opleve et mindre, men selvstændigt øsamfund med især enestående naturmiljøer. Og det er vel på sin plads her i bladet at give en beskrivelse af disse vilkår året rundt, beskrevet i tekst og vist med billeder. Øsamfundet i det nordlige Kattegat vil så gerne dele alle årstider med sine gæster til gavn for os, som bor her, og til glæde for jer, som besøger os.

## Vejret

På grund af sin beliggenhed har Læsø de facto flere solskinstimer og mindre regn end mange andre steder i Danmark. Øen ligger nemlig i det såkaldte ørkenbælte,

som strækker sig fra Skagen i nord, tværs over Kattegat, til det nordøstlige Sjælland. Vejrfænomenet skyldes de norske fjelde, som dels giver øen læ for vinden, dels også tvinger nordvestlige vinde fra Atlanten op i højderne, hvorefter skyerne taber regnen over det sydlige Norge. Derfor indeholder skyerne mindre fugt, når de når over Læsø, Anholt og Nordsjælland.

## Sent forår

Læsø har som regel et sent forår, fordi havet omkring den lille ø i løbet af vinteren er blevet koldt. Det tager længere tid at opvarme vand end land, og man kan sagtens påstå, at det oftest betyder 2-3 uger senere forår end gennemsnittet i det øvrige land. Til gengæld er efteråret lunt, idet det nu opvarmede hav giver varme vinde ind over øen. Efterhånden som Læsø gennem de seneste 30-40 år igen er groet i skov, er der mange steder blevet mere læ,

og sensommer og efterår kan derfor opleves som særdeles solrige og lune.

## Et stærkt "brand"

Intet kan dog overgå en sommer på Læsø – og her må vi huske, at august ofte også er en fuldgældig sommermåned. Alligevel har flere og flere besøgende fået øjnene op for Læsøs særlige natur året rundt, og det er først og fremmest den, vi har at byde alle på. Naturen er uimodsagt vores stærkeste "brand". Og det er en god ting at vide, hvis man vover at besøge øen uden for den sommerlige højsæson.

## Masser af aktiviteter

Om vinteren kan Læsø umiddelbart forekomme at være det mest øde og ensomme sted i hele verden. Dette dog kun umiddelbart, fordi de knap 1.800 fastboende altid er i fuld vigør i vinterhalvåret. Der er et meget aktivt foreningsliv, og indendørs sker der hundred og sytten ting. Meget af "turistlæsø" er lukket ned, men for hvert år er der flere og flere, som holder åbent hele året.

For dem, som vil besøge øen, kræver det blot, at man laver lidt mere research for at finde åbningstiderne. Og husk så, at naturen aldrig lukker, og at gåture i skov og på strand er de bedste steder at samle sin sunde appetit, inden frokosten indtages i det lune sommerhus, hvor brændeovnen knitrer lystigt.



Isridning i Bovet



**Læsø at all times**

By Poul Christensen



Læsø is a great destination if you want to explore a small, but independent island community with unique surroundings. And why not describe some of our all-year conditions in this magazine.

Because of its geographical location, Læsø has de facto more hours of sunshine and less rain than many other places in Denmark. The island is protected from the wind by the Norwegian mountains that also force north-westerly winds from the Atlantic Ocean high up into the air, letting the rain fall over the southern parts of Norway instead of here.

A late spring is normal, because the sea is getting colder in the wintertime. And it takes more time to heat water than land. On the other hand, autumn is warmer here, because the ocean sends warm winds over the island. There is nothing like summer on Læsø! However, more and more guests are starting to appreciate the quiet nature of Læsø all year round.

Læsø may seem deserted in the wintertime. But 1,800 residents make the island a living society, also in the winter season. There are lots of indoor and outdoor activities. Much of "tourist Læsø" is shut down, but more and more businesses are open at all times of the year. And remember: The natural scenery never closes down, and a good walk in the forest or on the beach is the best way to work up an appetite for lunch in your warm holiday cottage – to the sound of burning wood from the fireplace.

**Læsø zu allen Jahreszeiten**

Von Poul Christensen

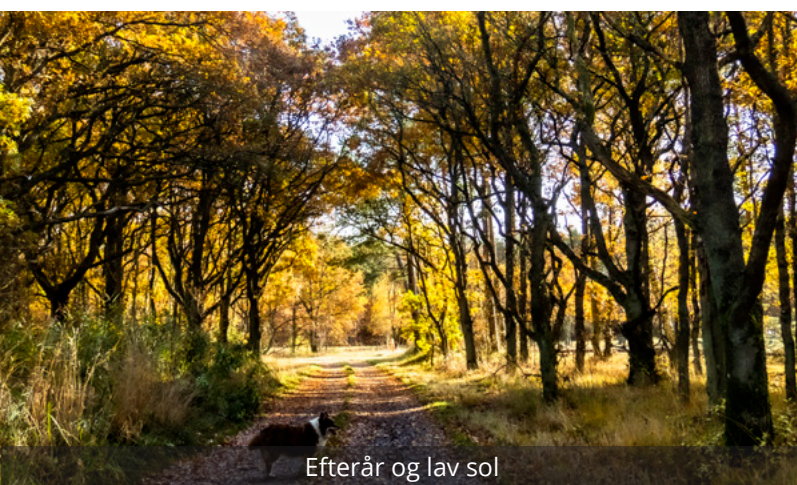


Læsø ist ein ganz besonderes Reiseziel für diejenigen, die eine selbstständige Inselgesellschaft mit einer einzigartigen Natur erleben möchten. Hier folgt eine Beschreibung des Jahresverlaufs auf Læsø.

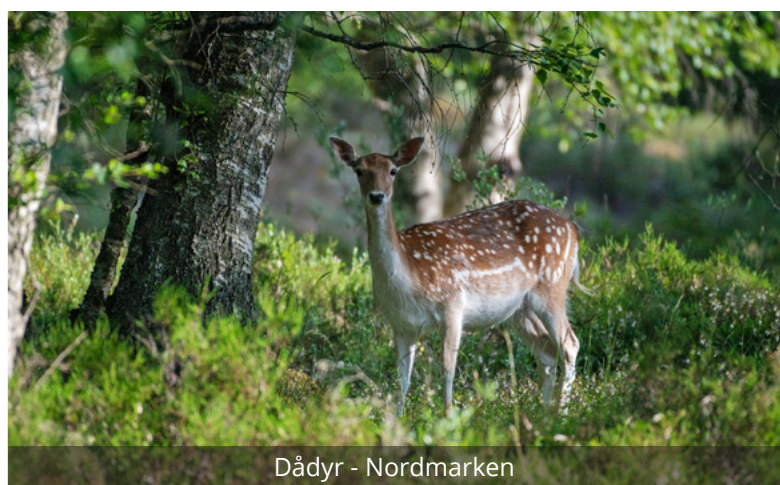
Aufgrund der geographischen Lage hat Læsø de facto mehr Sonnenstunden und weniger Regen als viele andere Orte in Dänemark. Grund dafür sind die norwegischen Gebirge, die Læsø zum einen Windschatten bieten, zum anderen die nordwestlichen Winde vom Atlantik in die Höhe zwingen, wonach die Wolken Regen über dem südlichen Norwegen abwerfen.

Gewöhnlich fängt das Frühjahr auf Læsø spät an, weil das Meer rund um die Insel im Winter abgekühlt ist. Das Land wird schneller aufgewärmt als das Wasser. Dafür ist der Herbst wärmer, weil das erwärmte Meer warme Winde über die Insel schickt. Ein Besuch auf Læsø im Sommer ist allerdings nicht zu toppen.

Im Winter scheint Læsø ein einsamer Ort zu sein, doch die knapp 1.800 Einwohner sind im Winterhalbjahr munter und voller Taten-drang. Es gibt ein aktives Vereinsleben und jede Menge verschiedener Aktivitäten. Die "Touristeninsel" schließt im Winter, viele Geschäfte haben aber auch ganzjährig geöffnet. Und nicht vergessen, die Natur schließt nie! Machen Sie einen Spaziergang im Wald oder am Strand. Es gibt keinen besseren Ort, Appetit zu sammeln, bevor Sie zum warmen Sommerhaus zurückkehren, wo der knisternde Holzofen auf Sie wartet.



Efterår og lav sol



Dådyr - Nordmarken



Storm over Stokken



# ØENS TØMRERSJAK

Vi gør øen smukkere



**20 32 70 09**

WWW.OENSTOEMRERSJAK.DK  
GL. KIRKEVEJ 4 - BYRUM - 9940 LÆSØ

**Cembrit  
MESTER**

NÅR KVALITET ER ET KRAV

bygaranti  
10 ÅR PÅ TÆTTELSE

Vi hjælper gerne med dit næste drømmeprojekt!



Fotograf: Nicolaj Olsen



**Aut. El-Installatør  
v/ Niklas J. Christiansen**

Butik med Hvidevarer - El artikler - Lamper

**Tlf. 61 26 85 03**

oesterbyel@outlook.dk | Smedievejen 5

**LÆSØ KLIMA- & KØLETEKNIK**  
Aut. Kølemontør

**Østerby  
El-Service**

## Aut. El-installatør

El-installationer • Hårde hvidevarer  
Antenner • Varmepumper  
Køleteknik



**TEKNIQ  
GARANTI**

**VORES MÅL – er tilfredse kunder**  
**Tlf. 4015 8649**

info@laesoeelservice.dk • www.laesoeelservice.dk



## læsø el-teknik as

ISO9001 certificeret køle-, el- og alarmfirma,  
hvidevarer og varmepumper

Henrik Kock Madsen  
Afd. leder

www.laesoeeltechnik.dk

Telefon: 98 48 19 00  
Mobil: 27 10 07 70

Børungårdsvej 2  
9940 Læsø  
henrik-laesoeeltechnik@outlook.dk





## Vi leverer alt, hvad du skal bruge til hus- og haveprojekter

Det, vi ikke lige har på lager,  
skafter vi hjem til dig.

- TRÆLAST
- HAVEPRODUKTER
- BYGGEMARKED
- DYREFODER



**Jens Andersen**  
☎ 72 62 78 40  
ja@etas.dk



**Joakim Ravnskjær**  
☎ 72 62 78 44  
jor@etas.dk



**Christina J. Meng**  
☎ 72 62 78 41  
cjm@etas.dk



**Peter Kirkemoe**  
☎ 72 62 78 42  
pk@etas.dk



**Kristian Madsen**  
☎ 72 62 78 45  
kma@etas.dk



**Jim L. Christiansen**  
☎ 72 62 78 43  
jlc@etas.dk



**Penne**  
Lagerforvalter  
/chauffør



**Henrik Petersen**  
Lagerekspedient  
/chauffør



**Kasper Lykke**  
Lagerekspedient  
/chauffør



**Mark Pedersen**  
Lagerekspedient  
/chauffør

VI LEVERER PÅ HELE ØEN ☎ 98 49 90 03



**LÆSØ  
TØMMERHANDEL A/S**

VESTERØ HAVNEGADE 70 • LÆSØ • TLF. 98 49 90 03 • INFO@XL-LAESOE.DK

ÅBNINGSTIDER: MANDAG-FREDAG, 9.00-17.00 • LØRDAG 9.00-12.00

# Læsø VVS

Verner Larsen



**Aut. VVS installatør & Kloakmester**

Havnepladsen 4, Vesterø, 9940 Læsø

Tlf. 9849 1209, mobil 2142 1209

Mail: laesoevvs@post.tele.dk



**Malermester**

Arne H. Mortensen

Byrum Hovedgade 80 1.

9940 Læsø

Tlf. 20 13 07 20

- Jeg forskønner Læsø -

LÆSØFORSYNING A/S

**Læsø Forsyning A/S**

Gammel Kirkevej 6B  
9940 Læsø

Mail: forsyning@laesoe.dk

Tlf: 9621 3034

www.laesoe-forsyning.dk

- SAMMEN GØR VI ØEN GRØNNERE

## OPS-gruppen A/S - Øens VVS Læsø Oliefyrsservice

- VVS
- Varmeteknik
- Vedvarende energi
- Kloakarbejde
- Smedearbejde
- Blikarbejde



Plantagevej 22 • Vesterø • 9940 Læsø

**Tlf. +45 9849 9100**

www.ops.dk

oeensvvs@ops.dk



# PRAKTISK INFO / USEFUL INFORMATION / PRACHTISCHE INFOS

## LÆSØ KOMMUNE

Doktorvejen 2, Byrum  
T: +45 9621 3000  
kommunen@laesoe.dk  
laesoe.dk

## REGIONSKLINIK LÆSØ / ÄRZTEHAUS / MEDICAL CARE

Kirkestien 2, Byrum..... T: +45 9849 1588  
Tids- og medicinbestilling/Terminbuchung und  
Medikamentenbestellung/Appointment and medicine:  
Man.-fre. kl. 8-12/Mon.-Frei. 8-12 Uhr/Mon.-Fri. 8-12 a.m.

Kun fremmøde i klinikken efter telefonisk aftale/ Klinikbesuche  
nur nach telefonischer Vereinbarung. / Personal appearance by  
phone appointment only.

Vagtlægen skal kontaktes på hverdage mellem kl. 16 og 08 samt  
weekender og helligdage / Zwischen 16 und 08 Uhr an Werkta-  
gen sowie an Wochenenden und Feiertagen bitte den Notarzt  
kontaktieren / Emergency doctor service can be contacted on  
weekdays between 16.00 and 08.00 hrs., and weekends and  
holidays..... T: +45 7015 0300

## APOTEKER / APOTHEKEN / DRUGSTORES

Håndkøbsudsalg/Handverkauf/Over-the-counter fra Svaneapo-  
teket i Frederikshavn  
Dagli' Brugsen, Vesterø Havnegade 6  
Heintzelmanns Eftf., Byrum Hovedgade 49  
Min Købmand, Østerby Havnegade 2

## TANDLÆGE / ZAHNARZT / DENTIST

Helsehuset, Byrum Hovedgade 58..... T: +45 9849 1466

## DYRLÆGE / TIERARZT / VETERINARIAN

Bindeslev Dyrehospital  
Træffes på Læsø om torsdagen/Auf Læsø donnerstags zu errei-  
chen/ By appointment on Læsø on Thursdays: +45 9893 8899

## FALCK / FALCK (Rettungsdienst) / Falck emergency services

Byrum Hovedgade 10 ..... T: +45 7010 2030  
POLITI/POLIZEI/POLICE  
Byrum Hovedgade 51..... T: +45 9849 1448  
Ved hastesager/Notruf/urgent matters: T: 114

**LÆSØ TAXA / TAXI / TAXI** ..... T: +45 2232 2636  
taxalaesoe@gmail.com

## PENGEAUTOMAT / GELDAUTOMAT / CASH DISPENSER

Vesterø:  
Havnekontoret, Havnepladsen 2  
Byrum:  
Nordjyske Bank, Byrum Hovedgade 79  
Østerby:  
Østerby Servicecenter, Østerby Havnegade 11

## LÆSØ BIBLIOTEK / LÆSØ BIBLIOTHEK / LÆSØ LIBRARY

Byrum Hovedgade 58..... T: +45 9621 3124  
biblioteket@laesoe.dk  
biblioteket.laesoe.dk

## LÆSØS KIRKER / LÆSØS KIRCHEN / THE CHURCHES OF LÆSØ

Læsø har tre kirker, Vesterø Kirke, Byrum Kirke og Østerby Kirke.  
Kirkerne er åbne alle dage hele året fra kl. 8-16.  
Entré i Vesterø Kirke, voksne 10 kr.  
Læsø har drei Kirchen: Vesterø Kirke, Byrum Kirke und Østerby  
Kirke. Die Kirchen haben ganzjährig an allen Tagen von 8 bis 16  
Uhr geöffnet. Eintritt Vesterø Kirche, Erwachsene 10 kr.

There are three churches on Læsø: Vesterø Kirke, Byrum Kirke  
and Østerby Kirke.

The churches are open to the public every day all year round  
from 8.00 to 16.00. Admission Church of Vesterø, adults 10 kr.

## HANDICAPFORHOLD / FÜR BEHINDERTE / FOR DISABLED PERSONS

Der er adgang for kørestolsbrugere til stranden ved Vesterø  
Kirke og Storedal. Ved Banstenens p-plads er der lavet en sti til  
kystskrænten. Ved Badesøen kan man køre helt ned til et bord  
ved søkanten.

Rollstuhlfahrer haben Zugang zum Strand bei der Kirche in Ve-  
sterø und bei Storedal. Bei Banstenens Parkplatz wurde ein Pfad  
zum Steilhang errichtet. Beim Badesee kann man bis zu einem  
Tisch am Seeufer vorfahren.

Wheelchair access to the beach at Vesterø Kirke and Storedal.  
At the Banstenen parking lot there is access to the coastal slope.  
At Badesøen (lake) you can drive all the way down to a table by  
the shore.

## HVIS DU BLIVER SYG / BEI KRANKHEIT / IN CASE OF ILLNESS

Regionsklinik Læsø har tilknyttet 4 læger, 3 sygeplejersker og 2  
sekretærer.

Ved akut behandlingskrævende sygdom kan patienten transpor-  
teres med lægebemandet helikopter til sygehus. Det betyder,  
at man har adgang til livsnødvendig behandling indenfor en  
betyggende tidsramme.

In der Regionsklinik Læsø sind 5 Ärzte, 3 Krankenschwestern und  
2 Arzthelfer/-innen angestellt.

Bei akuten Krankheiten, die eine Behandlung erfordern, kann  
der Patient mit einem Notarzt-Hubschrauber ins Krankenhaus  
transportiert werden. So wird gewährleistet, dass lebenswichtige  
Behandlungen schnellst möglich erfolgen können.

Our Medical Care Centre (Regionsklinikken på Læsø) is run by 5  
doctors, 3 nurses and 2 secretaries.

For immediate medical treatment there is an emergency heli-  
copter available with a physician onboard to transport you to  
the nearest hospital. Which means quick access to vital and  
life-saving treatment.

## PÅKØRSLER

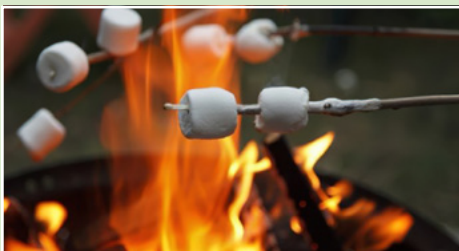
Oplever man en påkørsel af et dyr, kan Læsøs schweishunde-fø-  
rere kontaktes direkte på mobiltelefon eller via  
Dyrenes Vagtcentral..... T: 1812  
Christian Thorsen..... T: +45 2360 6455  
Jørgen Larsen..... T: +45 2962 0659





# Ferietips til børn

*Holiday tips for children / Urlaubstipps für Kinder*



## Bålmad

Tilbered mad ude i naturen sammen med familien. Der findes grill mange steder i Læsø Klitplantage – se kortet

### Food over open fire

Prepare food outdoor with your family. Grills are available in the Læsø Dune Plantation – see map.

### Kochen am Lagerfeuer

Zusammen mit der Familie Essen in der Natur zubereiten. Es gibt viele Grills in der Læsø Dünenplantage – siehe Karte.



## Krabbefangst

Hvem fanger flest krabber? I begge havne kan du fange krabber. Du kan låne udstyr på Læsø Turistkontor.

### Crab catching

Who will catch most crabs? You can catch crabs in both harbours. Fishing gear is available at the Læsø Tourist Office.

### Krebse fangen

Wer fängt die meisten Krebse? An beiden Häfen kann man Krebse fangen. Geräte dafür verleiht das Læsø Tourismusbüro.



## Se sæler

Der er mange sæler omkring Læsø. Du kan måske se dem ved Horneks, hvor der også er en kikkert i børnehøjde.

### Seal watching

There are many seals around Læsø. You can watch them at Horneks through binoculars for adults and children.

### Seehunde

Es gibt jede Menge Seehunde auf Læsø. Eine Möglichkeit ist Horneks, wo es auch ein Fernglas in Kinderhöhe gibt.



## Sove i shelter

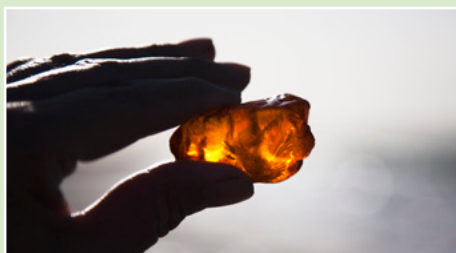
Det er hyggeligt og måske også lidt "farligt" at sove udendørs! Der er to shelterpladser – se kortet.

### Sleep in a shelter

It is great to sleep outside – and a little 'dangerous', too! We have two shelter camps – see map.

### Im Shelter schlafen

Draußen schlafen ist gemütlich und vielleicht auch etwas "gefährlich"! Es gibt zwei Shelter-Plätze – siehe Karte.



## Finde rav

Rav er forstenet harpiks og er mange millioner år gammelt. Storedal, Danzigmand og Bløden Hale er gode ravsteder.

### Amber safari

Amber is fossilized tree resin and millions of years old. Storedal, Danzigmand and Bløden Hale are great spots.

### Bernstein finden

Bernstein ist versteinertes Harz und mehrere Millionen Jahre alt. Storedal, Danzigmand und Bløden Hale sind gute Orte für Bernstein.



## Fannemandsfærgen, Vesterø

Giv din familie en tur over Fannemandskanalen - der er også plads til cykler. Husk at sælge billetter :)

### The Fannemand Ferry

Take your family across the Fannemand Channel – and bring your bikes, too. Don't forget the home-made tickets :)

### Die Fannemandsfähre

Machen Sie eine Fahrt über den Fannemands kanal - auch Fahrräder möglich. Fahrkarten verkaufen nicht vergessen :)

## Legepladser / Playgrounds / Spielplätze



### Østerby Havn:

Lystbådehavnen  
Østerby Servicecenter



### Byrum:

Skovhytten  
Becksvej/Frysehusvej  
Læsø Salt  
Læsø Antik & Retro  
Storhaven



### Vesterø:

Vesterø Havn  
Læsø Camping



# Læsøfærgen. Nemt til og fra Læsø

## Nem booking med nyt system



### Book online

Fra marts 2021 kan du opleve Læsøfærgens nye bookingsystem, hvor genkendelige ikoner gør det nemt for alle at booke plads på færgen.

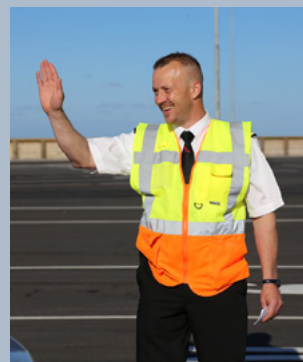


Book på:

[laesoe-ferry.teambooking.dk/](https://laesoe-ferry.teambooking.dk/)

### Check-in

Fremtiden byder på hurtig og nem check-in med nummerplade-genkendelse



# LÆSØFÆRGEN

laesoe-line.dk · Tlf. +45 98 49 90 22 · Havnepladsen 1 · 9940 Læsø



Visitlæsø:  
T: 98 49 92 42  
[visitlaesoe.dk](https://visitlaesoe.dk)

[www.visitlaesoe.dk](https://www.visitlaesoe.dk) 

Læsøfærgen:  
T: 98 49 90 22  
[laesoe-line.dk](https://laesoe-line.dk)





# Læsøfærgen. 90 hyggelige minutter

## Velkommen til solskinsøen i Kattegat

### Lave priser

Læsøfærgen byder  
velkommen til  
90 hyggelige minutter  
– vi glæder os til at sejle  
jer til Læsø.

Vores lave "gul pris"  
gælder i perioden fra 2.  
januar til 18. juni samt 15.  
august til 31. december.

#### Gratis børn!

\*Børn op til 15 år rejser  
gratis med færgen i hele  
den gule periode.  
Menneskets bedste ven  
rejser naturligvis altid gra-  
tis med Læsøfærgen.

#### Book let din billet!

Læsøfærgerne sejler fra  
6–16 daglige ture – og vi  
har også plads til dig!  
Se priser, fartplan, ak-  
tuelle kampagner – og  
book nemt din billet på  
Læsøfærgens hjemmeside:  
[www.laesoe-line.dk](http://www.laesoe-line.dk)



**HUND**  
0,-



**GRATIS**  
**BUS PÅ**  
**LÆSØ**



**BØRN**  
0,-\*



Visitlæsø:  
T: 98 49 92 42  
[visitlaesoe.dk](http://visitlaesoe.dk)

[www.visitlaesoe.dk](http://www.visitlaesoe.dk)

Læsøfærgen:  
T: 98 49 90 22  
[laesoe-line.dk](http://laesoe-line.dk)





## Læsø Liv

Det er, som roen bryder frem  
når færgen langsomt sejler hjem  
Vi brokker os og sladrer lidt  
men har det faktisk temmelig fedt

Med fisk og kød, med frugt og grønt  
er livet både sundt og skønt  
Langs vejen mangt en bod fortæller  
at her kan findes kantareller

På hesteryg i guds natur  
man glemmer både sted og ur  
En fisketur på bølgen blå  
får tiden til at gå i stå

Og når vi i naturen går  
lidt bær og rav vi ofte får  
Hvis vejret tegner trist og gråt  
gør middagsluren ekstra godt

At stress er usundt, ved enhver  
så den bli'r ikke dyrket her  
Vi holder af et roligt liv  
der minder lidt om tidsfordriv

En enkelt stille øl på kroen  
forstyrrer heller ikke roen  
Det glæder os, om I vil nyde  
den fred og ro, som vi kan byde

Måske I finder roen frem,  
så I kan ta' den med Jer hjem.

*Af Olav Juul Gaarn Larsen  
Fhv. borgmester*



# 2021

[www.visitlaesoe.dk](http://www.visitlaesoe.dk)

