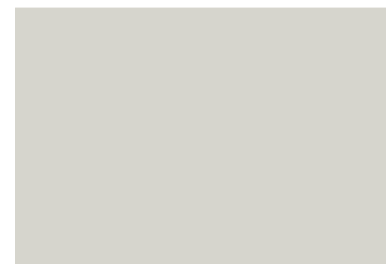
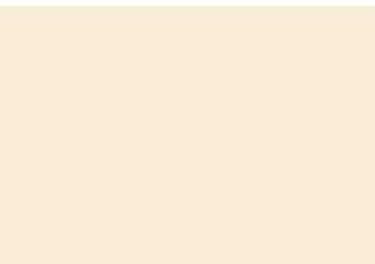


# Tag en lille bid af Sønderjylland





Hmmm!



### Tag en lille bid Sønderjylland

Denne brochure har til formål at synliggøre nogle af de helt unikke kulinariske oplevelser i Sønderjylland. Den turbulente og særegne sønderjyske historie har i allerhøjeste grad sat sit præg på det sønderjyske køkken. Særligt tre afgørende faktorer spiller ind:

- For det første områdets unikke historie
- For det andet inspirationen fra andre lande, især Tyskland
- Og sidst, men ikke mindst, hele det sønderjyske områdes geografi. Når kvalitet og de gode råvarer kombineres med gamle og stolte håndværkstraditioner, har man essensen af den unikke sønderjysk madkultur: tradition, stolthed og udsøgte råvarer.



### Indhold

KRUSMØLLE.....	5
Krusmølles historie .....	7
Jul på Krusmølle .....	8
SKÆRTOFT MØLLE .....	11
Gården Skærtofts historie .....	13
Kan et eventyr starte med et spørgsmål?.....	14
NATURMÆLK.....	17
Naturmælk - det lille økologiske mejeri .....	19
Eventyret om det økologiske mejeri Naturmælk .....	20
JOHANNES KAFFEBAR .....	23
Johanne's kaffebær i Tønder.....	25
Det rullende Eventkøkken .....	26
GRAM SLOT .....	29
Må vi præsentere Gram Slot .....	31
Slottets faciliteter.....	32
PRAKTISKE OPLYSNINGER.....	34





## KRUSMØLLE



Fru Loff's Cafe på Krusmølle er indrettet med gamle møbler og effekter. Læn dig tilbage i en af de magelige stole og kig i SE og HØR fra 1958 - eller i bøger og moderne tidsskrifter om mad og bolig. Vi tilbyder blandt andet en skøn frokost-platte med vores eget hjemmelavede pålæg, som bliver serveret med dejlig duftende nybagt brød.





### Krusmølles historie

Krusmølle menes grundlagt af hertug Hans den Ældre (1521-1580). Den ejedes senere af hertugen af Gottorp, og i 1713 overgik den til kongen. Møllen blev givet fæste (forpagtning) til mølleren, som drev den. Som alle møller i hertugdømmet Slesvig på den tid havde Krusmølle sin faste kundekreds af bønder, som skulle lade deres korn male på netop den mølle. Tvungne møllegæster hos Krusmølle var bønder og husmænd fra Felsted, Varnæs, Ensted, Uge og Rinkenæs sogne. Mølletvangen eksisterede til 1853.

Indtil midten af 1800-tallet havde Krusmølle foruden kornmøllen en valkemølle, der 'valkede' (appreterede) uldstoffer. Fra 1852 til 1877 var der på ejendommen et brændevinsbrænderi.

Omkring 1912 blev der i møllebygningen indrettet et elektricitetsværk. Med vandkraft produceredes el til forsyning af adskillige gårde i omegnen med el til lys og kraft. Elværket blev nedlagt, da Sønderjyllands Højspændingsværk kom til i 1923.

I 1987 blev Krusmølle hjemsøgt af en voldsom ildebrand, der lagde stuehuset, stalden, laderne og brænderiet i aske.

Ni år senere brændte det gamle bindingsværkshus. Bortset fra brændevinsbrænderiet blev bygningerne hurtigt genopført – i den skikkelse de, med visse ombygninger, har i dag.

Oprindeligt hørte der ingen landbrugsjord til Krusmølle. Omkring år 1800 købte møller Sønnichsen en hel del jord, og mere er senere kommet til. Møllen mistede i tiden mellem de to verdenskrige en betydning, fordi bønderne gik over til selv at male deres korn, hvilket indførelsen af elektrisk kraft gjorde muligt.

I 1972 blev mølledammen og møllebygningen udstykket fra landbrugsejendommen. Landbrugsejendommen med stuehus, driftsbygninger og jord blev i 1986 overtaget af Henrik og Nina Loff. Bygningerne er udnyttet til butik, café, deli, galleri, keramik, glas, festlokale og lystøberi.



## Jul på Krusmølle

Jul på Krusmølle 2015 åbner 17. oktober og har herefter åbent alle ugens 7 dage kl. 10-18 indtil d. 23. december. Der er kun lukket den 24.-25. december.

Julemarkedet på Krusmølle er blevet en legendarisk tradition, som involverer alle husets aktiviteter: Café og butik, lys, mad og vin. Oplev, bliv inspireret og kom i julestemning. På 2000 kvm sælges frække nisser, fromme engle, glaskugler i forvandlingsfarver og juleeffekter, som man ikke har fantasi til at forestille sig.

I løbet af november og december besøges juleudstillingen af ca. 30.000 gæster. Julearrangementet er blevet noget af et større tilløbsstykke og mange vender tilbage år efter år. Både i Krusmølles butik og café er produktionen slået totalt over på julehygge, og man bliver bestemt ikke skuffet, hvis man kører langt efter en hyggelig juleoplevelse for hele familien i det sønderjyske

### Jul hele året

Inden julemarkedet åbner knokler Nina Loff i adskillige uger med at stille nisser på hylder, hænge kugler på træer og utallige andre gøremål. Krusmølle har et omfattende sortiment af julepynt, og alt skal præsenteres lækkert.

Efter mere end tre måneder med engle, nisser, kugler og kogler kunne man tro, at Nina Loff var mæt af julen, når de sidste låger i kalenderen skal åbnes. Men det er hun ikke... „Jeg har lavet det her i syvogtyve år, og jeg beskæftiger mig faktisk med jul hele året. Jeg køber de første varer allerede i januar, og jeg slutter først i august. Til september begynder varerne at komme hjem, og fra oktober stiller jeg dem frem. Og jeg synes, det er fedt. Det er jo skidehyggeligt,” siger hun. „Folk har gjort sig den umage at køre ad snoede veje ud til os, så skal de også kunne mærke, at vi har gjort noget ud af det. Og vi har virkelig gjort noget ud af det. Der er rigtig mange varer. Der er rigtig mange kager. Der er rigtig mange aktiviteter. Der skal være noget for alle. Også for børnene. Også for manden. Det skal gerne være sådan, at når familien sidder i bilen på vej hjem fra Krusmølle, har alle gæsterne haft en dejlig dag,” slutter Nina Loff.

### Fru Loff's Café

Fru Loff's café åben hver dag fra 12-17

I kan man lave en bordbestilling til frokost fra 12-13.30 hvorefter dit bord er optaget igen. I weekenderne kan der dog ikke bestilles bord til kaffe.

Fru Loff's Cafe er indrettet med gamle møbler og effekter. Læn dig tilbage i en af de magelige stole og kig i SE og HØR fra 1958 – eller i bøger og moderne tidsskrifter om mad og bolig. Har du lyst til at byde familie eller venner velkommen til "bondens bedste bord", så brug den hyggelige café – eller terrassen, når solen skinner. Bordbestilling modtages.

### Livsstilsbutik

Vores butik oppe på det 320 kvm store, gamle høløft er en inspirerende forretning at besøge. Her tilbydes et overflødighedshorn af sjove, praktiske, smukke, nostalgiske og nyttige varer - indkøbt med nøje omtanke og sjæl. De aktuelle varer i butikken afspejler naturligvis årstid og trends, alt smukt stilet og dekoreret, så man finder rigtig mange spændende indretningsideer til eget hjem. Interiør, dekoration og opsæt-

ning udtrykker, at vi befinder os på landet, på en moderne gård med landlig idyl og masser af historie.

### Mangler du gaveideer?

Hos Krusmølle finder du blandt andet:

- en sød lille ting til ungerne
- lækre ting til køkkenet, stuen og veninden
- lys i alle regnbuens farver og former

I vores delikatessebutik har vi forskellige olier, oste, øl, marmelader og safte fra danske producenter. Der er lagt så meget hjerteblod og omtanke i disse delikatesser at nydelsen af produkterne er optimal.



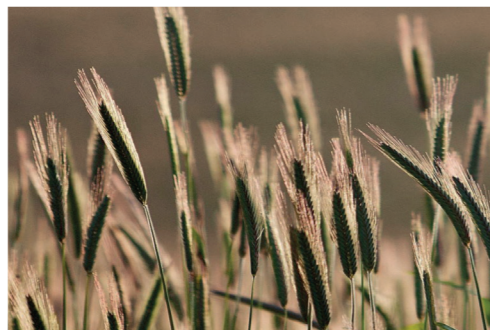
## SKÆRTOFT MØLLE



På Skærtøft Mølle gør vi os hver eneste dag umage for at leve op til målet: at producere økologiske, sunde, velsmagende og helt friske kornprodukter. Vi stenformaler mel og valser, knækker, skærer og polerer kornkerner for at give dig det bedste, vi kan.

Vi bager det med glæde, og vi er stolte af resultatet.





## Gården Skærtøfts historie

Gården Skærtøft, Skærtøft Mølle og kursusvirksomheden Skærtøft Staldkøkken ejes af familien Risgaard Bonde der består af: Hanne, Jørgen og Marie-Louise, som er 5. generation på stedet. I 1892 købte Jørgens oldeforældre gården Skærtøft, som ligger idyllisk på Als' østkyst med den store Nørreskov som nabo, og med engene i Fjordmosen helt ned til Lillebælt. Efter 100 år med konventionel drift, blev gården omlagt til økologi i 1991, og i 2004 realiserede familien drømmen om et gårdmølleri. Tre år senere udvidede vi aktiviteterne med kursusvirksomheden Skærtøft Staldkøkken, og i 2009 var der første gang international Brød & Mad Festival på Skærtøft – i dag en årligt tilbagevendende begivenhed.

## Skærtøft Møllens målsætning

På Skærtøft Mølle, hvor vi i dag producerer en bred vifte af kornprodukter, gør vi os umage med altid at levere den bedste kvalitet og dermed opfylde vores egen målsætning:

- at producere økologiske, sunde, velsmagende og helt fri-ske kornprodukter.

Derfor stenformaler vi vores mel, som altid indeholder den sunde kim og næringsrige fibre, og vi valser, knækker, skærer og polerer kornkerner med stor omhu, for at give vore kunder det bedste, vi kan.

Vi har passion for det, vi arbejder med, og vi er stolte af resultatet.

## Bagekurser

Skærtøft Staldkøkken danner ramme om kurser med særlig fokus på bagning og gastronomi.

## Hvem deltager

Kurserne henvender sig til enkeltpersoner, men vi arrangerer også kurser med specielt tilrettelagte forløb for grupper af private, samt for firmaer, foreninger og institutioner.

Bagekurserne i Skærtøft Staldkøkken er for deltagere, som bager flere gange om ugen samt rene nybegyndere, som aldrig før har haft hænderne i dejen.

Endelig er der selvfølgelig også plads til dem, som har bagt i årevis og nu gerne vil genopdage bagingens glæde.

## Kan et eventyr starte med et spørgsmål?

Sensommer i en park i London. Lun sol og lunchstemning. Jeg sidder på en bænk med lukkede øjne og nyder varmen. Pludselig er der én der spørger: „Hvad skal være dit fingeraftryk på verden?“

Det er en gammel mand, som har sat sig ved siden af mig, og som helt tydeligt gerne vil snakke. Og det gør vi så, uden at jeg får svaret på hans provokation!

Men handsken er kastet. „Hvad skal være dit fingeraftryk på verden?“ Spørgsmålet vil ikke slippe. Det insisterer på et svar! Og svaret kommer den 15. august 2003! En skelsættende dato i vores familiehistorie.

Den dag sidder Jørgen, min mand, og jeg i hver vores bil på vej til hvert vores møde. Vi lytter begge to til radio på P1. Klokkeren ti minutter over ni siger programværten, kogekonen Nanna Simonsen, velkommen til de to eksperter, hun den dag har inviteret til en køkkensnak. Gæsterne den dag er konditor Thorleif Kristensen, Musikonditoriet på Vesterbro

i København og lic. scient. Ane Bodil Søgaard, som i mange år har forsket i korn på Carlsberg og ved Landbohøjskolen.

Dagens køkkensnak skal handle om mel!

### Køkkensnak om mel

I de knap to timer, udsendelsen varer, taler Bodil og Thorleif først om det ufatteligt dårlige mel og de elendige brød, som danskerne lader sig spise af med. Mel og brød er blandt de ældste forarbejdede fødevarer. Helt almindelige og dagligdags, totalt usexede, og måske netop derfor betragtet med så stor ligegyldighed, at hverken mel eller brød mødes med de samme krav om smagsmæssig kvalitet og sundhed, som de krav vi ellers stiller til det, vi spiser.

### Opskriften på „Verdens bedste mel“

I programmet er det ikke milde pisk, der uddeles til melproducenterne, brødindustrien og bagerfaget. Men køkken-

gæsterne har et alternativ til elendigheden. Bodil Søgaard giver i store træk opskriften på, hvor enkelt det er at lave „Verdens bedste mel“, og både programvært og gæster er til sidst rørende enige om, at hvis man blot kunne få fat i ordentlig mel, kan der skabes en brødrevolution i Danmark. Den udsendelse ramte.

Gennem lang tid havde Jørgen, vores datter Marie-Louise og jeg, endevendt de muligheder, vores økologiske landbrug gav os for „at sætte et fingeraftryk på verden“. Fordi vi dyrker korn, havde mel også været på banen. Men Jørgen tøvede. Det var fint nok at være deltidslandmand som 4. generation på Skærtøft Gård. Men at være møller?

Da vi kom hjem den aften, var der ikke længere nogen tvivl. Melet skulle have en chance. Vi ville – sagt i al ubeskedenhed – forsøge at lave verdens bedste mel, eller i det mindste komme så tæt på som muligt! Økologisk, stenformale, med kim, skal og hele molevitten. Den rene vare uden tilsætning af noget som helst, kun malet på bestilling, og med kort holdbarhed. Og så skulle smag og sundhed ikke udelukke hinanden, men gå hånd i hånd.

### Mel fra Skærtøft Mølle

Da beslutningen er truffet, går det hurtigt. Til at begynde med arbejder vi alene, og udnytter det, vi selv kan. Når vi får problemer, vi ikke selv kan løse – og dem får vi mange af – søger vi hjælp hos de bedste, vi kan finde til opgaven. Efter 10 måneders hårdt arbejde for både os og for rigtig mange andre, sender vi 1. juni 2004, det første duftende, stenformalede mel af sted fra Skærtøft Mølle. Vi får ikke tid til at fejre med champagne, for der skal også males mel dagen efter, og dagen efter og dagen efter igen!

På det tidspunkt, har vi ingen fantasi til at forestille os, hvad det er for en rejse, vi nu har løst billet til. Men en god kop formiddagskaffe med hjemmebagt bliver det til. Og sådan har det været lige siden på Skærtøft Mølle.







## NATURMÆLK



Vi har 31 landmænd, der leverer deres økologiske mælk til mejeriet. Nogle af dem fodrer udelukkende deres køer med hø. Alle planter urter i deres marker; en Naturmælk frøblanding – da dette er godt for mangfoldigheden i markerne, for kørerne og for mælken. Alle landmændene ejer en andel af mejeriet og er en del af fællesskabet omkring mejeriet.



Et glas køer på græs



det økologiske mejeri  
**NATURMÆLK**

### Naturmælk - det lille økologiske mejeri

Naturmælk er et lille ambitiøst mejeri der er ejet af leverandørerne. De har givet sig selv en stor opgave, som de beskriver i deres fremtidsvision:

”At levere markedets sundeste mælk, med store smagsoplevelser.”

### Fremgangsmåde for fremstilling af oste

Vi fremstiller ost i åbne kar og kan derfor følge og påvirke ostefremstillingen, som man gjorde det før i tiden. Det kræver mange års erfaring at fremstille en god håndværksost, og denne erfaring giver vi videre til den nye generation af mejerister.

Fremstilling og modning af ost kræver erfaring og håndlag. Efter fremstillingen modnes ostene på vort ostelager. Ostens pleje kræver en kyndig hånd og daglig kontrol, indtil de frigives til salg.

### Strategien

Strategien som skal sikre mejeriets overlevelse som selvstændigt mejeri:

- Fokuserer på sundhed
- Gøre strategien styrbar
- Udvikle gourmet produkter
- Sikre strategiens accept blandt medarbejdere og leverandører
- Være innovative

### Besøgsmejeri

Vil du gerne vide hvor og hvordan produkterne fra Naturmælk fremstilles, har du muligheden for at komme på mejeribesøg.

Det kan ske ved en rundvisning, der byder på smagsprøver, kaffe og ostebord. Rundvisning er muligt mandage-torsdage efter kl. 14.00.



## Eventyret om det økologiske mejeri Naturmælk

Der var engang, nærmere betegnet i 1987, flere landmænd som begyndte at omlægge deres produktion til økologisk brug, hvilket betød, at deres malkekvæg skulle være økologiske inden, der var gået 5 år, men det var svært at få en aftale i hus med de eksisterende mejerier. De drømte derfor om at stifte NATURMÆLK, et lille selvstændigt økologisk andelsmejeri, hvis arbejdsfilosofi bygger på følgende indianske læresætning: "Vi har ikke arvet jorden efter vore fædre, men lånt den af vore børn." Og med udgangspunkt i den oprindelige andelstanke ønskede landmændene medindflydelse, nærhed og økologi, men som i et rigtigt eventyr skulle de også så gruelige mange forhindringer og prøvelser igennem, før NATURMÆLK blev en realitet.

De lokale økologiske landmænd savnede medindflydelse og medbestemmelse, og i 1988 blev stiftelsen af et selvstændigt økologisk mejeri for første gang italesat. De økologiske landmænd gik derfor på jagt efter et eventuelt egnet

mejeri. Søholm Mejeri var det eneste oplagte emne, men det viste sig desværre at være for lille, så ideen om det selvstændige økologiske mejeri blev sat i bero, men drømmen levede videre.

### Prøvelser og forhindringer

Igen i efteråret 1992 kom drømmen om eget økologisk mejeri på bordet, og dette førte i sommeren 1993 til, at en række landmænd tog initiativ til at indkalde alle sønderjyske økologiske landmænd for at drøfte ideen om et nyt selvstændigt økologisk mejeri. Initiativtagerne og nytilkommende landmænd blev omkring jul samme år klar til at starte deres eget økologiske mejeri. Fyldt med selvtillid og optimisme og med tegningerne til det nye mejeri samt udkastet til vedtægterne under armen begav de sig af sted til banken for at få det vigtige lån. Desværre var der ingen pengeinstitutter, som turde støtte op om det økologiske mejeri på det tidspunkt.

De økologiske landmænd ville ikke give op, og hvis der ikke var nogen pengeinstitutter, som ville støtte op om projektet, ja, så måtte de skaffe den nødvendige kapital selv. Efter stiftelsen af "Økologisk Samvirke," som er en sammenslutning af sønderjyske økologiske jordbrugere og andre interesserede, der sætter fokus på at fremme lokal produktion og forarbejdning, var de parate til at gå i gang. Dog rakte startkapitalen ikke til et helt nyt mejeri, så de var tvunget til at kigge sig om efter alternativer. Valget faldt på Broderup Mejeri, der lå syd for Tinglev. Mejeriet, som havde stået tomt i nogle år, blev købt og gjort klar til NATURMÆLK.

### Naturmælk stiftes

1. maj 1994 blev det økologiske andelsmejeri NATURMÆLK stiftet. Der var fremgang i de første år, og troen var stor på NATURMÆLK, men konkurrencen på det økologiske marked var hård, og flere små mejerier måtte lukke.

I 2001 kom en mislykket satsning på det tyske marked til at koste NATURMÆLK dyrt, og i slutningen af 2001 måtte vi konstatere, at det økologiske mejeris egenkapital var ved at smuldre væk. Der måtte tænkes innovativt og gøres noget.

### Det kræver konstant fokus på kvalitet at leve lykkeligt

Positive ændringer i markedsforholdene og en mere aggressiv markedsføring af NATURMÆLK medførte, at det lille økologiske mejeri igen kom på rette kurs, og NATURMÆLK kunne fokusere på det, som vi er bedst til, nemlig kvalitetsmælk. Den økologiske mælk behandles, fra ko til karton, så skånsomt som overhovedet muligt. Mælken afhentes i gammeldags tankvogne med langsomme indvejningspumper, og uden forarbejdning på mejeriet fastholdes den skånsomme og langsomme behandling. NATURMÆLKs fokus på udelukkende at producere kvalitetsprodukter bar i efteråret 2007 frugt, da NATURMÆLK vandt Mejeribrugets Gourmepris for vores hø-ost. I efteråret 2008 blev osten lanceret for foodservicekunder, og hø-osten blev i 2009 lanceret i detailhandlen. NATURMÆLK vil fortsat være et fleksibelt lille økologisk mejeri, som hurtigt og effektivt kan tilpasse sig markedet, udvikle sig og sikre en tilfreds indtjening.



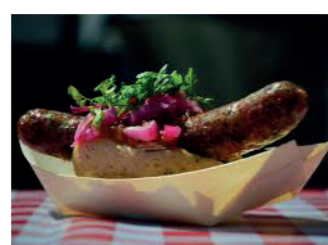
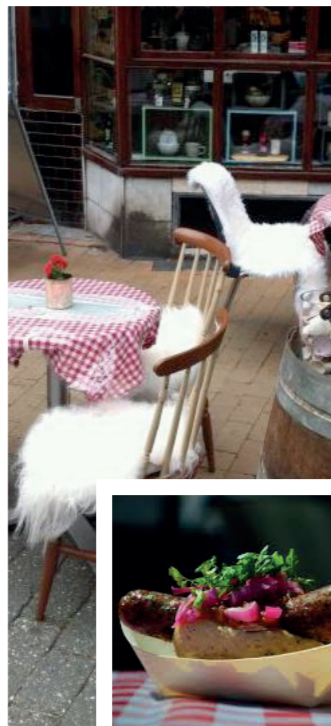
## JOHANNES KAFFEBAR



Madstedet Johanne's kaffebar i Tønder er et skønt spisested, når du skal ud og udforske vadehavet.

Leverandør til livsnydere! Hos os lægges der vægt på autenticitet, ægthed og friskhed - vi håber du kan smage det. Prøv fx. vores Vadehavstapas der består af forskellige blandede lækkerier fra producenterne langs vadehavet.





## Johanne's kaffebar i Tønder

Leverandør til livsnydere!

### Johanne's målgruppe

Hos Johanne's er vores målgruppe ganske simpel:

- alle der ønsker at forkæle sig selv og andre
- alle der ønsker kvalitet til ganen
- alle der ønsker en særlig oplevelse
- alle der søger inspiration
- alle der har brug for en madoplevelse; mad ud af huset.

Det er muligt at opfylde alle disse mål, da vi laver dejlige gavekurve til dine kære eller pakker superlækre værts/værtinde gaver i flotte poser eller cellofan. Vi har et stort udvalg af brugskunst og ting til dekoration, lækre specialiteter til madlavningen, skønne vine der kan nydes til den gode middag eller bare når man fortjener det, samt fristelser til ganen i lange lange baner. Samtidig med shoppingturen er det muligt at holde en fortjent pause i vores café og restaurant for at nyde kaffe, en let frokost ret eller lidt sødt til kaffen imens du lader dig inspirere af butikkens liv.

Vi lægger meget stor vægt på, at Johanne's er et sted, hvor kunderne føler sig forkælede og bliver positivt overraskede. Når man kommer ind til os, skal man have en god oplevelse af service og viden om varerne på hylderne.

Vi kan også forkæle dig der hjemme. Vi leverer mad fra seks personer; til din fest, eller til dig og dine venner.

### Bag om navnet – Johanne's

Historien bag navnet finder man i ønsket om at bevare noget af det velkendte Johs. Petersen ("Johannes tobak"). Krøllen på den historie er, at Jytte faktisk hedder Johanne til mellemnavn, et navn hun har fået fra sin mormor.

Og kunderne? Ja, de kan selv bestemme, hvordan trykket skal ligge – som i Johannes (Tobak) – eller som i pigenavnet Johanne...!

## Det rullende Eventkøkken

Nu får endnu flere mennesker mulighed for at smage de mange spændende egnsretter fra det sydvestligste hjørne af Danmark. Det er hvor Vadehavet, Vesterhavet og marsken mødes, at vi finder egnsretter og specialiteter, som ikke bare smager godt; de fortæller deres helt særlige historier.

Tønder, som i 1923 blev Danmarks første købstad, har en lang tradition for at finde og bruge lokale råvarer, hvilket da også præger egnsretterne i dag – ikke mindst de gode pølser og det gode kød generelt. I Tønders gamle hyggelige gågade udlever vi vores drøm med Johannes. Her får vores passion for lokale råvarer, egnsretter og gode og spændende smagsoplevelser liv, til glæde for vores gæster.

### Johanne's køkken på hjul

Vi har sat vores køkken på hjul! Der er tale om en naturlig forlængelse af vores køkken i gågaden i Tønder. Ligesom i vores stationære køkken, vil de mange sydvestjyske madop-

levelser være i fokus. Vi tilbereder selvfølgelig med lokale råvarer og krydder med de gode historier. Vi udfordrer smagsoplevelsen og giver egnsretterne et twist. Smag blandt andet vores rødbedesenep, som smager fantastisk til både lam og lokale pølser.

Det rullende eventkøkken blev indviet i juni 2015 og nu skal køkkenet med ud i hele Danmark og servere Sønderjysk kaffebord, Vadehavstapas, Sønderjysk tapas og spændende egnsretter ved både offentlige og private arrangementer.



### Vadehavsprodukter

Hos Johanne's kaffebor kan du købe lækkerier med hjem til en udsøgt forret eller til lidt ekstra weekendforkælelse.

På hylterne finder du også vores egne produkter; hybenketchup, rødbedesenep, syltet fennikel, syltede skalotteløg og meget mere...!

Vi har også chacutturi fra Rømø-slagteren og fra slagter Christiansen på Fanø, Fanø Laks, oste fra Enghavegård, honning fra Johannes Tychsen (lyng- og blomsterhonning), øl fra Ribe Bryghus, æble- og jordbærsjuice samt æble- og jordbærgelé fra Kroghs specialiteter samt Høost fra det lille økologiske mejeri Naturmælk.

Vi er stolte over at kunne servere så skønne lækkerier til frokostenretninger. Ring gerne for bestilling. Det er muligt at tage maden med hjem og hvis du har lyst til at servere det som buffet kan vi også anrette det hele på store, smukke fade (min 10 personer).

Vores Vadehavstapas består af forskellige lækkerier fra producenterne langs vadehavet.

### Kaffe og te

Vi fører blandt andet kaffe fra:

- Growers Cup, et lille kafferisteri på Fyn
- Mocca Gourmet kan købes drikkeklar i kaffebaren eller på pose lige til at brygge frisk lækker kaffe på
- Endvidere fører vi Colombia kaffe, Specialkaffer fra udvalgte distrikter, Tønder kaffe, og vores helt egen og unikke espresso kaffe Bristot
- Vi anbefaler kvalitetskaffen fra Ngoro Ngoro i Tanzania.

### Her er altid et stort te udvalg

- Grøn te
- Hvid te
- Rooibush te
- Specielle blandinger samt urteteer
- Chai te i flere varianter hvor den nyeste på "stammen" er Mango
- Vi fører et udvalg af teerne fra Carstensen te i Åbenrå
- Samt de lækre blandinger fra Den Danske Teplantage.





## GRAM SLOT



Gram Slot er et af Sønderjyllands prægtigste bygningsmonu-  
menter. Den yderst statelige trefløjede bygning ligger med  
sin åbne slotsgård ud mod landevejen og byder velkommen  
til lokale såvel som turister.

I gårdbutik og café sælges Gram Slots helt eget sortiment  
indenfor mælk, mel, gryn, kød, kartofler samt pølser og ost.





GRAM



SL OT



### Må vi præsentere Gram Slot

Gram Slot er en unik og meget alsidig virksomhed under stadig udvikling. Virksomheden består af koncertsal, eventplads med plads til 50.000 gæster, slotskøkken og ferielejligheder og af et stort, økologisk landbrug. Gram Slot er også en okulturinstitution med levende formidling af historie, arkitektur, kultur og natur. Gram Slot har nogle enestående rammer, som vi selvstændigt samt i samarbejde med andre bruger til at udvikle og tilbyde en bred vifte af arrangementer og aktiviteter. Rammer, som vi stiller til rådighed for virksomheder, foreninger og private, der ønsker at være en del af det spændende miljø på og omkring Gram Slot.

### Velkommen til!

Svend & Sanne Brodersen



## Slottets faciliteter

### Caféen

I caféen kan du hver dag komme forbi og nyde en kop kaffe med hjemmebagt kage eller en af vore delikate slots frokost-tallerkener, og følge årstidernes gang i søen og i åen, der er lige uden for vinduerne.

Du kan også holde din fest, hvis du gerne vil holde den i hyggelige og rustikke omgivelser, med udsigten over sø, å, park og slot. Det er muligt at holde fest for op til 90 gæster.

Sammen med køkkenchefen kan du sikre dig, at den helt unikke madoplevelse du personligt ønsker, laves af årstidens friske danske råvarer.

### Gårdbutikken

I butikken har vi selvfølgelig hele Gram Slots eget sortiment indenfor mælk, mel, gryn, kød og kartofler samt pølser og ost. Derudover har vi et stort sortiment af andre lækre fødevarer og flot kunsthåndværk.

### Vinkælder

På Gram Slot er restaureringen af vinkælderen endelig færdig og resultatet er enestående. Hvide kalkede vægge, flotte hvælvinger, smukke håndlavede reoler i eg og lamper håndsmedet efter de originale fakkellholdere fundet i kælderen.

Nu er vi ved at udvælge og fylde de mange reoler op med gode økologiske vine fra hele verden. Vi har allerede fyldt lidt på hylderne, men der kommer flere gode flasker til.

### Slottet

Gram Slot er et af Sønderjyllands prægtigste bygningsmonumenter. Den statelige trefløjede bygning ligger med sin åbne slotsgård ud mod landevejen og byder velkommen til lokale såvel som turister.

Gram Slot er opført gennem tre århundreder med start omkring år 1470. De tre fløje, der omkranser slotsgården er opført i hvert deres århundrede.

### Gramgård Ferielejligheder

Gram Gård, der ligger med en smuk udsigt til slottet og søen, er istandsat og omdannet til fire store, lyse ferielejligheder. Ligesom på slottet har vi her benyttet os af de oprindelige, håndværksmæssige metoder og materialer, og resultatet er enestående. Faktisk er vores resultat blevet så enestående, at vores håndværkere nu har fået en selvstændig forretning ud af at restaurere bevaringsværdige bygninger med de oprindelige håndværksmæssige metoder.

### Ekklusiv indretning

Lejlighederne i huset ligger lige ned til slotssøen og har alle en fantastisk udsigt til slottet på den anden side af søen.

Lejlighederne er på 150-170 kvm og har 3-4 soveværelser. De er eksklusivt indrettet med blandt andet spabad og unikt interiør med en smuk blanding af antikviteter og moderne design. Der er et lækkert køkken med fuld udstyr i alle vores lejligheder.

Som gæst i lejlighederne på Gram Gård modtages man af en af slottets ejere eller medarbejdere og vises til rette i lejligheden. Derudover får man en privat rundvisning på slottet.



## PRAKTISKE OPLYSNINGER

Sted	Adresse	Telefon	Web	Mail
Krusmølle	Krusmøllevej, 6200 Aabenraa	+45 74 68 61 72	www.krusmoelle.dk	loff@krusmoelle.dk
Skærtøft Mølle	Skærtøft 2-4, 6440 Augustenborg	+45 74 47 44 80	http://skaertoft.dk	mail@skaertoft.dk
Naturmælk	Gerrebækvej 24 6360 Tinglev	+45 74 64 28 01	www.naturmaelk.dk	info@naturmaelk.dk
Johanne's Kaffepar	Storegade 12 6270 Tønder	+45 74 72 20 22	www.johanneskaffepar.dk	info@johanneskaffepar.dk
Gram Slot	Slotsvej 54, 6510 Gram	+45 74 82 00 40	http://gramslot.dk	liselotte@gramslot.dk

Sted	Unikke kulinariske sønderjyske smagsoplevelser
Krusmølle	Frokostplatte med vort eget hjemmelavede pålæg, som bliver serveret med dejligt, duftende nybagt brød. Hertil kan bla. serveres en velskænket Fuglsang Fadøl i lerkrus. Pris: 149,-
Skærtøft Mølle	Stalddørssalg, friskbagt brød - hver fredag kl. 13-17.
Naturmælk	Økobutikken, 100% økologiske produkter.
Johanne's Kaffepar	Vadehavstapas medium: 2 slags charcuteri, 2 slags ost. Fanø laks og Rømmø rejer, rygeostecreme samt forskelligt tilbehør udviklet i vores køkken. Brød og smør. Pris: 109,-
Gram Slot	Hver den første søndag i måneden kl. 11 og 14 serverer Gram Slot det store, traditionelle sønderjyske kaffebord i salene på slottet. I sommerperioden ugerne 27-32 er kaffebordet på torsdage. Pris: 150,-





Velbekomme!

