

# MAGASIN

**04-05**

ALLE SANSER  
MÆTTES HOS  
METTE MARIE

**08-09**

KØD MED GOD  
SAMVITTIGHED

**10-11**

HJEMMEBRYG  
BLEV TIL GODT  
KØBMANDSKAB

**12-13**

SKOVEN  
VISER VEJ

**16-17**

MED SURDEJ  
I KUFFERTEN

**20-21**

NÅR CHOKOLADE  
GÅR I BLODET

**06-07**

**ÆBLER & BIER**

Det er naturens romantik, der udspiller sig i æbleplantagen Æbibo ved Stenlille. Ingen maskiner, sprøjtemidler eller automatiske processer finder sted i produktionen af de lækre danske æbler.

## Udgiver

Sorø Erhverv  
Rådhusvej 8  
4180 Sorø  
14. udgivelse / december 2023  
Oplag 2.500 stk.

## Ansvarshavende redaktør

Laila Haunstrup Bregner Carlsen  
Erhvervschef

## Redaktion

Laila Haunstrup Bregner Carlsen  
Aviaaja Johanne Ring Høyer  
Pernille Andersen

## Lay-out

AD'er Tina Nisted Ekstrøm  
nisted-bruun.dk

## Fotos

Fotograf Jakob Vind

## Disclaimer

Dette magasin indeholder alene generel oplysning og kan ikke anses at have karakter af rådgivning. Alle rettigheder forbeholdes.



Dette magasin er en Svanemærket tryksag.

Tryksag  
5041 0826

## 03

Forord



## 04-05

Alle sanser mættes hos Mette Marie

## 06-07

Æbler og bier

## 08-09

Kød med god samvittighed

## 10-11

Hjemmebryg blev til godt købmandskab



## 12-13

Skoven viser vej



## 14-15

Food on Fire - Danmarks nye bålmadfestival



## 16-17

Med surdej i kufferten

## 18-19

Nordens svar på olivenolie



## 20-21

Når chokolade går i blodet



## 22-23

Hvad kan Sorø Erhverv tilbyde dig?

## 24

Sorø Erhvervs Bæredygtigheds-panel



# FORORD

I dette nummer af Sorø Erhvervs magasin sætter vi fokus på et udsnit af de lokale virksomheder, der producerer og sælger fødevarer i Sorø Kommune. Udbuddet er både bredt og varieret og vidner om et stærkt iværksættermiljø inden for såvel fødevarerproduktion som oplevelsesøkonomi.

Kender du fornemmelsen af at købe en bakke jordbær ved en bod i vejkanten? Eller en lokalt produceret øl i butikken kun 2 km fra bryggeriet? Følelsen af at købe et særligt godt produkt så godt som direkte fra producenten?

Lokale fødevarer med gode historier er i høj kurs. De har en helt særlig autenticitet, man ikke får i supermarkedet, og står for en kvalitet, mange gerne betaler ekstra for.

Sorø Kommune har et bredt udbud af lokale virksomheder, der producerer og sælger fødevarer og fødevareroplevelser. Små producenter, der driver deres produktion med passion og et ønske om at levere et helt særligt kvalitetsprodukt til forbrugeren.

Nogle virksomheder er små enmandsproduktioner med potentiale til at vokse sig større; andre har allerede taget de første trin op ad vækststigen. Fælles for dem alle er, at de med sig bringer en mulighed for at skabe liv i lokalområderne. Kan en mark, hvor der ikke længere dyrkes traditionelt landbrug, bruges til at dyrke en helt anden afgrøde? Eller kan tomme bygninger igen fyldes med liv i form af produktion, produktsalg eller noget helt tredje?

Brugen af lokalt producerede fødevarer taler også ind i en tid, hvor bæredygtighed og klima er på manges læber. Ved at købe lokalt undgår vi de lange transportveje for vores varer, samtidig med at vi støtter de lokale erhvervsdrivende, som producerer kvalitetsfødevarer. Der er ofte tale om små nicheproduktioner, hvor der ikke er langt fra jord til bord, og hvor der kigges til de oprindelige arter, både hvad angår planter og dyr.

Med magasinet ønsker vi at give dig et indblik i det spændende miljø af fødevarerproducenter, vi har i Sorø Kommune. Og måske inspirere til at afprøve produkterne fra de mange spændende virksomheder i lokalområdet.

Rigtig god læselyst!

Sofie Ullerup Torpegaard  
Formand for Arbejdsmarkeds og Erhvervsudvalget

Laila B. Carlsen  
Erhvervschef

# ALLE SANSER MÆTTES HOS METTE MARIE



Den firlængede bindingsværks-idyl indbyder til nærhed og varme med Mette Marie som allestedsnærværende vært. Gæsterne kan bevæge sig rundt fra pejsestue til spisestue, i haven og på gårdspladsen – alt er i spil, for i Borød handler det om god mad. Og meget mere.



**M**an skal opleve en total mæthed, når man går ud og spiser,” mener Mette Marie Sørensen. ”Alle sanser skal behages; fra smagsløg til mave, synet og hjernen,” fortæller hun. ”Og derfor arbejder jeg med smukke omgivelser, men også overraskelser og inspiration i min hjemmelavede mad.” Det giver en god blanding af trykthed og udfordring for gæsterne, mener hun.

## En ensom kartoffel

De fleste af Mette Maries fødevarer er lokalt produceret, så vidt det nu lader sig gøre. Og økologien er i højsædet, men indimellem har en grøntsag fra egen have en højere værdi, fordi det giver mening i det store regnskab at holde fokus på klimaet, fortæller Mette Marie.

”En råvare er ikke lækker i sig selv,” siger hun. ”Det bliver den, når den er dyrket med omhu og tilberedt med kærlighed. En kartoffel kan ikke stå alene. Den er kun noget sammen med andre, fuldstændig ligesom os mennesker.”

### Du er din egen chefkok

For Mette Marie er hverdag og fest fil-tret ind i hinanden. Hun lever og ånder for at skabe harmoni, fællesskaber og glæde gennem madoplevelser. Og så kan hun godt lide at udfordre gæsterne en lille smule. For eksempel på madkurserne med bagning og syltning, eller når det handler om at sanke i naturen, tilberede vildt eller skabe de lækreste salater.

”Der er ingen grund til at være bange for en surdej; det viser jeg deltagerne,” siger hun. ”For det er min bagvedliggende vision. Jeg vil formidle sundhed på en sjov og tilgængelig måde. Alle kan være med og kaste sig ud i at skabe en gourmetmiddag, når bare råvarerne er i orden, og de bliver tilberedt med hjerte og hjerne.”

### Smag på madklubben

Mette Marie nægter at udpege en yndlingsråvare. Til gengæld hopper hun begejstret i stolen og remser flere grøntsager og rødder op, end de fleste sådan lige kender – og hun holder af dem alle sammen.

”Nu kommer vinteren, hvor vi skal spise alt det, der gror under jorden,” siger hun. ”Så lige nu er der fokus på simremad og kål, og så giver det sig selv, at vi til foråret kaster os over salater, tomater, blomster og friske kryd-



derier,” fortæller hun. Hun har startet en madklub for netop at sætte årstiden på menuen.

”Vi spiser uhøjtideligt ved langborde, og gæsterne slipper for opvasken derhjemme. På den måde lister vi både hverdagsluksus, gastronomi, sundhed, fællesskab og godt håndværk ind på en helt almindelig tirsdag.”



## Vidste du, at

Der er madklub nogle tirsdage, onsdage eller torsdage gennem året i Mette Maries køkken. Man kan også holde fest, personalearrangement eller deltage i kursus om alskens lækkerier på gården i Borød.





# ÆBLER OG BIER

Det er naturens romantik, der udspiller sig i æbleplantagen Æbibo ved Stenlille. Ingen maskiner, sprøjtemidler eller automatiske processer finder sted i produktionen af de lækre danske æbler. Det er rent og skært håndarbejde på den gammeldaws facon.

**K**underne hos Æbibo er kræsne, men de er først og fremmest tilfredse og derfor trofaste. De får nemlig, udover høj kvalitetsvarer, personlig betjening og levering af Niels Borup. Han driver sammen med sin kone Alice Fuglevig på 20. år en frugtplantage, primært med æbler, men også blommer, pærer og ikke mindst bister, der har føjet sig til bedriften.

## Æblerne bestemmer

”Det er ikke noget, jeg skal leve af,” fortæller Niels. Han er pensioneret karriererekonsulent og planlagde sin æbleplantage de sidste år af sin arbejdstid. I dag har han 1.800 frugttræer på fire hektar jord og kalder sit arbejde livsbekræftende.

”Jeg har mindst lige så travlt, som da jeg var på det ordinære arbejdsmar-

ked, men her bestemmer jeg selv tempoet. Eller det vil sige, det er sådan set æblerne, der bestemmer, men jeg nyder hver eneste dag omgivet af naturens forunderlighed og sæsonens forløb,” siger han.

## Usprøjtede kvalitetsprodukter

Æbibo er vokset gennem årene, men har en tilpas størrelse, som den er nu,

# ”Et usprøjtet æble smager af mormors have”

mener Niels. Kvaliteten ligger i høj grad i den håndholdte proces og kundernes positive tilbagemeldinger. Udover de faste erhvervskunder sælger Æbibo også æbler på efterårets markeder, hvor en smagsprøve i ni ud af ti tilfælde fører til et køb.

”Det viser jo med al tydelighed, at kvaliteten er i top,” siger Niels, som ofte overraskes over, at mange danskere kun kender den plastikagtige smag af æbler fra supermarkedet, som han siger. Det er blandt andet, fortæller han, fordi regler for sprøjtning, selv af økologiske æbler, er forskellige fra land til land.

”Et usprøjtet æble smager af mormors have,” mener Niels. ”Det fortæller kunderne, og det er nok derfor, de bliver

ved med at vende tilbage, for hvem vil ikke gerne mindes bare tæer i græsset og saftige æbler i ubegrænset antal?”

## Æbler uden mellemmand

Æbibo afsætter hele æblehøsten uden om grossister. Hver mandag i sæsonen kører Niels af sted til København og leverer direkte til kunderne. Efteråret er derfor en intens tid på Æbibo.

”I år sælger vi cirka fem ton æbler. Heraf går omkring to ton til most,” fortæller han. ”Og så er der honning fra 14 bistader, æbleslåenvin, saft og most og forskellige nicheproduktioner som f.eks. pileflet, geléer, kryddersalt og sirup”, afslutter Niels.



## Vidste du, at

For at mærke sin honning med dansk økomærke kræver det, at 85 % af jorden i fem kilometers omkreds fra bistadets placering er økologisk. Derfor ser vi sjældent dansk honning med økomærke. Dansk honning med Danmarks Bivlerforenings etiket borger dog for samme kvalitet som den økologiske fra udlandet.

Der gælder forskellige sprøjteregler for frugt i Europa. Italienske økologiske æbler er ofte sprøjtet med svovl og kobber, men må kalde sig økologiske, ligesom de usprøjtede danske.

# KØD MED GOD SAMVITTIGHED

**M**ette er skolelærer, og Nicklas kører på Sjælland som entreprenørmechaniker. Sammen har de to børn på to og fire år – og så driver de Vores Lille Gård ud fra drømmen om at skabe økologisk dyreproduktion med 100 % gennemsigtighed og dyrevelfærd på højeste plan.

I 2020 boede parret på en lille gård med fem hektar jord og et par heste. Da en portion wrap viste sig lidt for dårlig til hestefoder, flyttede de to kvier Anne og Lotte ind på gården for at spise wrappen. Egentlig skulle kvierne kun bo på gården midlertidigt, men en drøm var begyndt at spire. I dag bor familien på gården på Løngvej i Sorø med 18 hektar land, hvor de udlever drømmen om flere dyr i de bedste rammer

og salg af kød, der kan spises med god samvittighed.

## 100 % gennemsigtighed

At starte en økologisk dyreproduktion fra bunden med småbørn og fuldtidsjobs er nok en bedrift, de færreste kan overskue. Mette og Nicklas Nygaard Nielsen er da heller ikke kommet sovende til det.

"Vi ser ikke så meget fjernsyn," griner Mette. "Ungerne er med ude og fodre osv., og når de er puttet, er vi ude igen med en babyalarm i lommen."

Det kræver nemlig tid at ordne hos alle dyrene. Mette håber på sigt at kunne arbejde fuldtid på gården:

"Jeg er gået ned i tid på mit nuværende job. Jeg er meget glad for min

stilling med gode kolleger og skønne elever, men det giver mening med en ugentlig fridag til arbejdet på gården." På den måde har parret på bare tre år formået at skabe rammerne for produktion med dyrevelfærd i højsædet.

"Det, at man kan gå en tur rundt på gården og se dyrene, giver 100 % gennemsigtighed. Det, du køber, er det, du ser på marken," siger Mette.

## Gårdbutik for alle

Til jul forventes en ny gårdbutik klar til åbning. Her bliver det blandt andet muligt at købe kød i mindre mængder end den halve gris eller ottendedel ungvæg, de sælger nu.

"Det kan for mange være en udfordring at få plads til i fryseren," smiler







Mette, der med de mindre portioner vil give alle mulighed for at købe gårdens kød.

### Kælnø og gourmetsvin

I dag tæller gården langt mere end et par heste og de to oprindelige kvier. Der er tilføjet 200 ænder, kødkvæg og grise.

”Vores Angus-kvæg er valgt ud fra tre kriterier: De er godt kødkvæg, hårdføre og dygtige til at kæleve. Dermed skal vi ikke yde fødselshjælp og have ondt i maven over, om der bliver kælvet, mens vi ikke er til stede,” siger Mette.

”Det var også vigtigt for os, at kvæget er omgængeligt og let at håndtere. Det nytter ikke noget at stå med en tyr på et ton, man skal være bange for. Vores datter på fire år kan uden problemer stå og nusse vores kvæg.”

Grisene er også nøje udvalgt: Sortbroget dansk landrace/Duroc. Begge vokser langsomt, men mens Duroc giver magert kød, sætter sortbroget dansk landrace en tyk fedtkam. Kombinationen giver kød i gourmetklassen.

”Kødet har en fantastisk fiberstruktur og farve – for ikke at nævne smagsoplevelsen. Nogle kunder har kontaktet os for at høre, hvornår vi slagter igen. De havde ikke mere i fryseren, og efter en enkelt pakke svinekød fra købmanden måtte de konstatere, at de ikke kunne gå tilbage til den gængse griseproduktion. Det er helt sikkert noget, der er med til at give blod på tanden og værdi til projektet,” slutter Mette.

## Vidste du, at

Gården har 18 hektar land, hvoraf de 13 er folde med græs, kløver og urter, som dyrene spiser. På 4 hektar dyrker Mette og Nicklas både byg og ærter, som høstes hele og bruges til foder. Ærterne binder det frie kvælstof i luften og gøder jorden, så det ikke er nødvendigt at tilføre gødning.

Dyrene på Vores Lille Gård går ude hele året med adgang til deres hytter. De lever hele deres liv udendørs.



# HJEMMEBRYG BLEV TIL GODT KØBMANDSKAB

Ronny Hersbak fra Sorø har banket en stærk forretning op med hedvin og snaps. "Likørhaven. Et lille bryggeri med stor smag," står der på visitkortet. Ambitionerne og omsætningen er, siden han startede i 2015, vokset. I dag forhandler næsten 100 købmænd og blomsterbutikker i hele landet hans snaps og likør.



**D**et startede til drengefrokoster, hvor Ronny Hersbæk eksperimenterede med snaps. "Du kan lave snaps på alt, hvad der kan spises. Nødder, frugt, urter. Jeg lavede engang en rønnebær snaps, der smagte forfærdeligt, men året efter var den helt fantastisk. Det var bare tid, der skulle til. Der må være forretning i det, tænkte jeg. Så mens jeg arbejdede i dagligvarebutik, gik jeg i gang med at blive godkendt til produktion. Det tog et års tid," siger Ronny.

## Fra købmand til egen chef

Likørhavens valnøddesnaps og kirsebærlikør blev revet væk til jul og påske. Ronny knoklede for at følge med, samtidig med at han og kæresten blev forældre.

"Det var hårdt også at skulle passe arbejde og familie, samtidig med at jeg kørte rundt og solgte snaps. For to år siden sagde jeg jobbet op, købte ejendommen her i Munke Bjergby og blev min egen chef. Det har jeg altid ønsket



at være. Det var knald eller fald, men jeg får løn og har mere fritid end nogensinde,” fortæller Ronny.

Fritid er dog ikke det samme som at flyde på sofaen. Med en stor have at passe, et hus, der skal vandskures, og en klimavenlig septiktank, der skal graves ned, er Ronny i arbejdstøjet de fleste af ugens dage.

### Vækstdrømme af lokale råvarer

Når gør-det-selv-arbejdet er klaret, er ambitionen at fordoble Likhøvens omsætning og få genanvendt så meget som muligt af det frugtkød, der bliver tilovers efter en produktion. Planen er at lave en eksklusiv kompot og marmelade, som kun kommer til salg i København og i Sorø.

”Jeg går ind for at holde pengene lokalt og kan godt lide historien om, at mine populære frugtligheder kommer herfra. Rabarberne er fra Sorø og omegn. Hindbærrene er fra Sørbø, kirsebærrene er fra Slagelse, og snart finder

jeg en lokal aftale for jordbær til min jordbærlikør. Min mjød, som kunderne har taget rigtig godt imod, er fremstillet af resthønning fra en lokal biavl. Porse er dog ikke at finde på Sjælland, så der tager jeg til Silkeborg,” siger Ronny.

Indtil videre består Likhøven kun af direktøren selv. For der er ikke grund til at bruge flere penge end højst nødvendigt, mener Ronny, der er drevet af en ægte jysk købmandsmentalitet. Alligevel spår han, at der på et tidspunkt nok bliver ansat en ungarbejder til at tappe og pakke de mange flasker, der skal ud på hylderne.



## Vidste du, at

Likhøvens sortiment rummer for nuværende flere likører, snaps og mjød – og en enkelt gin.

Der bliver ikke brugt tilsætningsstoffer i Likhøvens produkter. Den rene smag skal være det bærende element.



# Skoven viser vej

Atelier Skoven har ramt Sorø i hjertekulen. Gæsterne har taget stedet til sig, fordi det kravler ind under huden i sin fuldendte harmoni mellem natur, kunst, nørderi og velvære. Familien bag har naturen og kunstnerisk udtryk som pejlemærke.



**V**i har ikke nogen masterplan”, fortæller indehaver Sven Haarder, som — sammen med sin hustru Christina Meisl og deres fire børn har slået rødder i Sønderskoven i Sorø og åbnet dørene for gæster til skovens lækkerier. Det betyder, at udover at danne den fysiske ramme, byder skoven også ind med smagsoplevelser, uforudsigelighed og ro.

”Skoven og naturen er vores stærkeste inspiration,” fortæller Sven. ”Det er krebssegilderne i august et godt bevis på. Krebsene kravler bogstavelig talt rundt i grusgravene omkring Sorø, og det førte til en række skønne fællesspisninger, hvor alt var udsolgt,” fortæller Sven.

## Lad dig rive med

”Atelier betyder ’en kunstners værksted’, og det er dét, vi er i gang med at skabe,” fortæller Sven. ”Vi føler os frem og kan se, at vores visioner for livskvalitet, klimahensyn og store smagsoplevelser rammer tidsånden, hvilket har givet os en forrygende start som café og som arrangør af mindre events. Det er vi meget taknemmelige for – og også lidt blæst bagover,” fortæller han.

Ydmyghed er et omdrejningspunkt for det lille, storslåede sted i Sønderskoven.

”Det giver så meget mening at bo her og drive forretning i samskabelse med naturen,” siger Sven.

### Tusind kiksede croissanter

Hustruen Christina er køkkenkunstneren, der aldrig giver op. Hendes tålmodighed og stædige tiltro til, at gode ingredienser skaber sublime smagsoplevelser, når bare man prøver mange gange nok, er Atelier Skovens grundsten. Og inspirationen kommer alle vegne fra. Først og fremmest fra naturen og de råvarer den så gavmildt tilbyder, men det kan også være fra en rejse, fra en duft eller en idé, der dukker op ud af det blå.

”Christina satte sig på et tidspunkt for at lære at bage croissanter,” fortæller Sven. ”Og hun startede med at følge opskrifter og anvisninger fra YouTube. Det kom der nok tusind kiksede croissanter ud af, og de fleste andre ville have givet op, men ikke Christina. Den indstilling former vores menuer,” fortæller Sven. ”Når Christina er tilfreds med resultatet, sætter vi nye ting på menuen, og så er vi alle trykke i, at hun ved præcis, hvad hun gør.”



### Familien fra Fyn

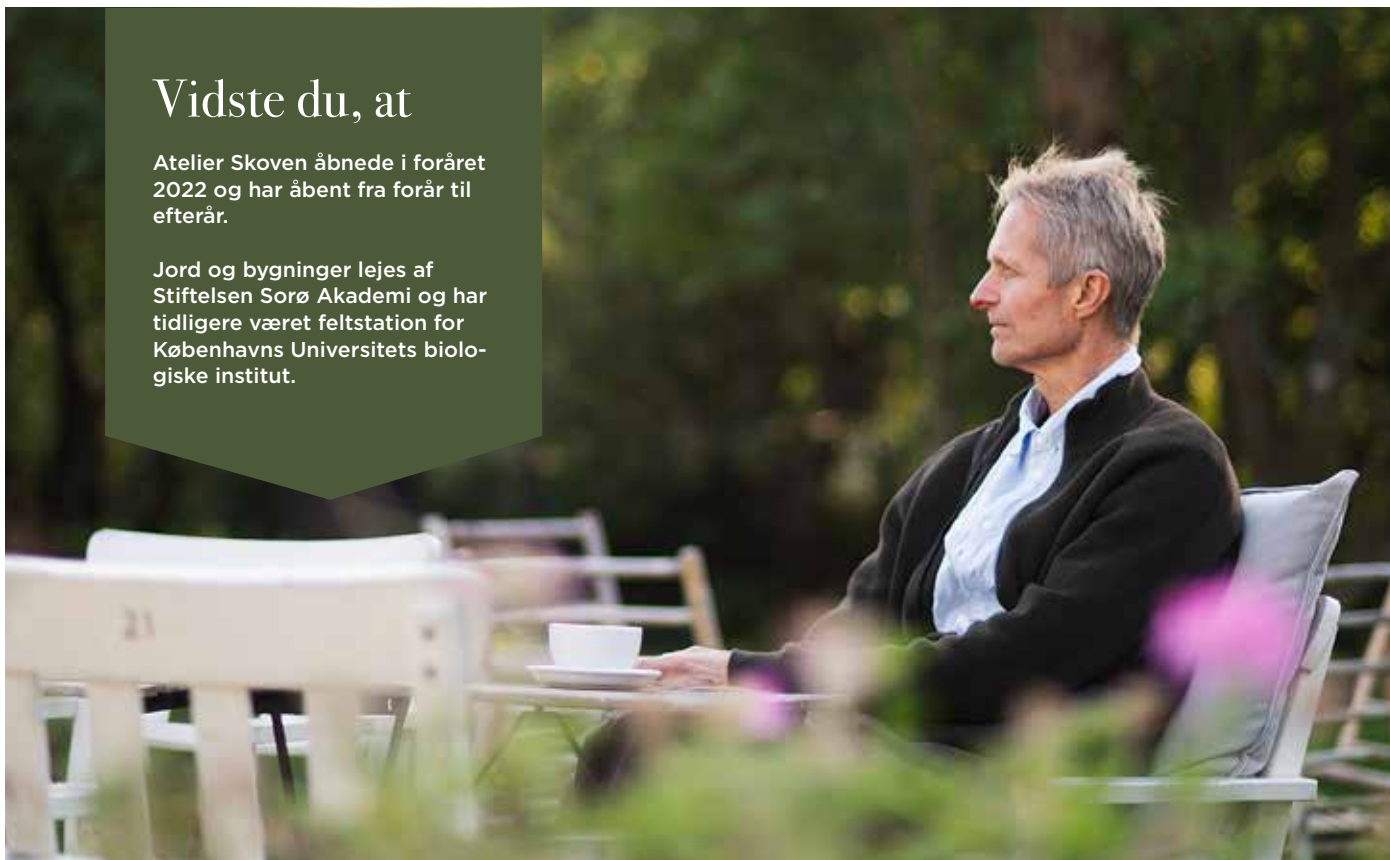
Atelier Skoven er et fællesprojekt for hele familien. Børnene startede foretagendet ved at stille sig op ved vejen i Kerteminde og sælge deres mors hjemmebak. Det greb om sig, og i dag er alle stadig engagerede i forretningen. Studier og arbejde har trukket de fire store børn til hovedstaden i hverdagene, men de bidrager med både fysisk arbejdskraft, idéer og sikker hånd på sociale medier. Alle giver en hånd, når familien skal i skoven.



## Vidste du, at

Atelier Skoven åbnede i foråret 2022 og har åbent fra forår til efterår.

Jord og bygninger lejes af Stiftelsen Sorø Akademi og har tidligere været feltstation for Københavns Universitets biologiske institut.



# Food on Fire

## - Danmarks nye bålmadsfestival

Lørdag den 23. september dannede Parnasgrunden ved Sorø en fantastisk ramme om første udgave af Food on Fire - Danmarks nye bålmadsfestival.

Festivalen var arrangeret af Destination Sjælland i tæt samarbejde med mere end 60 partnere - heriblandt en lang række lokale producenter, restauranter, Sorø Kommune og Sorø Erhverv.



### Vil du vide mere

om Food on Fire og mulighederne for, at du og din virksomhed kan blive en del af festivalen, så kontakt Destination Sjælland.

Få en fornemmelse af stemningen ved dette års festival med den officielle video fra Food on Fire 2023. Du finder den på [www.foodonfire.dk](http://www.foodonfire.dk)



**F**ood on Fire er etableret på baggrund af en ambition om at skabe et nyt, tilbagevendende eventfyrtårn, der i årene frem skal iscenesætte og skabe øget national opmærksomhed omkring Sorø og Vestsjælland og herigennem medvirke til at udvikle og udbygge turismen i destinationen.

### En succesfuld premiere

Baseret på Destination Sjællands data lykkedes det i premiereåret ikke kun at forankre festivalen lokalt, men også at komme bredt ud. Festivalen tiltrak mange gæster fra både nærområdet og det øvrige Sjælland, som alle fik mulighed for at opleve et program, der bl.a. bød på et større marked, hvor gæster kunne møde føde- og drikkevarereproducenter fra det meste af Vest- og Midtsjælland, opleve en aktivitetszone med tilbud til hele familien og ikke mindst kokkekurrencen, hvor tre lokale restauranter dystede i disciplinen mad over bål. Alt sammen orkestreret af moderatorene Lene Beier og Michael Museth.

Festivalen tiltrak også mediernes opmærksomhed - og TV2 Vejret valgte at sende live fra festivalpladsen tre gange i løbet af dagen.

### Fyrer op igen i 2024

Destination Sjællands tilfredshedsmåliger foretaget blandt både gæster og samarbejdspartnere viser en meget høj

grad af opbakning til festivalen samt konkrete idéer til videreudvikling. På denne baggrund er det besluttet, at festivalen videreføres i 2024, hvor ambitionen er at lægge nye lag på.

Dette bl.a. ved at sikre et endnu større og mere varieret oplevelsesudbud for publikum. Madmarkedet udbygges, aktivitetsprogrammet, der appellerer til familiesegmentet, styrkes, og kokkekurrencen omdannes til et DM i Bålmad med deltagelse af restauranter fra hele Danmark inklusiv vinderen af dette års konkurrence, restaurant SuRi fra Holbæk.



Tre lokale restauranter dystede i disciplinen mad over bål. Alt sammen orkestreret af moderatorene Lene Beier og Michael Museth.

# MED SURDEJ I KUFFERTEN



Martin og Pia Larsen overtog Sejers Konditori 1. juni 2007. Siden er der sket meget. En filial er kommet til i Slagelse, butikken i Sorø er flyttet til nye lokaler, og forretningen har vundet flere priser for deres innovative bagværk.



**J**eg har altid bagt, også som barn. Min mormor bagte rugbrød, og min mor bager også meget,” fortæller Martin Larsen om, hvordan han fik smag for bagerfaget.

Pia Larsen er oprindeligt uddannet frisør, men Martin sagde tidligt i deres forhold: 'Du skal stå i bagerforretning'. Det var Pia nu ikke så sikker på, men tiden skulle vise, at også hun gik hen og blev bidt af bageriet.

”Martin er glad for dejen, og jeg kan virkelig godt lide kage,” griner Pia, som har uddannet sig til både chocolatier og ismester efter at være stoppet som frisør og være gået 100 % ind i bageriet. Tilsammen favner ægteparret dermed hele spektret fra det gode brød til den kunstfærdige tørkage.

”Vi supplerer hinanden godt. Det er bare det, vi kan!”

## **Prisvindende bagværk**

Bageriet i Sorø har gennem årene vundet flere priser for både rugbrød, specialbrød og flute – og en enkelt tredjeplads for en tørkage – ved den prestigefyldte





konkurrence Danmarks Bedste Brød & Kager. Martin fortæller, at udviklingen af nyt bagværk er en fælles proces i bageriet.

"Grundprocesserne sidder jo på ryggraden sammen med en viden om, hvad der passer godt sammen. Men det er altid en proces, hvor vi prøver os frem. Enten ved at prøve med forskellige ingredienser – det tager nok en 5-10 gange at ramme det helt rigtige – eller ved at sætte sig og tænke: 'Det her kunne være godt sammen'. Der rammer man tit hurtigere rigtigt."

Og når der er ramt plet, kommer alt nyt bagværk til salg i butikken – i en periode eller som fast sortiment.

"Det hele kommer i butikken til en start, og så ser vi, om det er noget, kunderne vil have," fortæller Pia. "Men når der kommer noget nyt i butikken, skal der tages noget andet ud af sortimentet, og det er virkelig svært at vælge, hvad der skal vige pladsen."

### "Der er bare forskel på mel"

De gode råvarer er vigtige for Martin og Pia. Hver uge bruger de omkring 1,5 ton hvedemel, og dertil kommer alle de øvrige ingredienser.

"Det er vigtigt med et stærkt mel med et højt indhold af gluten. Og så er der bare forskel på mel – både hvad angår smag, hæveevne osv. Det skal være ordentligt at arbejde med," siger Martin.

De to erkender, at de nok er lidt arbejdsskadede, hvad angår brød og bagværk.

"Vi har i sommer været på første ferie i to år med børnene. Og Martin pakede også lige en surdej med i kufferten. Så sad vi dernede og spiste dansk rugbrød," fortæller Pia med et smil. "Så vi er nok lidt arbejdsskadede. Og børnene er vist også lidt trætte af at skulle rundt og kigge på bagerier i ferien."



## Vidste du, at

Pia og Martin Larsen overtog Sejers Konditori i 2007. I december 2022 flyttede butikken ind i nye lokaler i den tidligere Nordea-bank i Storgade 22.

Sejers Konditori har ud over bageriet og konditoriet i Sorø et bageri i Slagelse, som åbnede den 1. december 2018.

# NORDENS SVAR PÅ OLIVENOLIE

Det må godt gå langsomt at realisere store visioner. Charlotte Lund drømmer om, at vi erstatter bare ti procent af vores importerede spiseolie med lokaldyrket olie fra planten Camelina.

## Vidste du, at

Camelina-planten *Camelina Sativa* med det danske navn sæddodder vokser ved de rette betingelser godt i Danmark – og har gjort det i hvert fald siden vikingetiden.

At Camelina-planten vokser i Danmark gør produktionen af dansk Camelina-olie til et mere miljøvenligt alternativ sammenlignet med andre vegetabiliske olier, der skal transporteres over længere afstande.



I ndtil videre producerer Charlotte ikke mere, end der er efterspørgsel til. For det er vigtigt at have sig selv med på rejsen.

”Det begyndte for seks år siden, hvor jeg blev optaget af spiseolie som råvare. I min research fandt jeg Camelina, der er smækfyldt med omega 3. Jo mere jeg læste om planten, des mere fantastisk synes jeg, den var. Det må vi se, om vi kan dyrke her,” fortæller Charlotte, der er drevet af en idealistisk tilgang om at skabe større variation af lokalproducerede råvarer.

#### Godt for mennesker og natur

I nabolaget boede en ældre, erfaren landmand. Han havde mod på at prøve noget andet i sit landmandsliv. Han og Charlotte indgik et samarbejde og fik sået et par testmarker til med økologiske Camelina-frø. Det lykkedes at få planten til at gro og høste frø, der kunne renses for ukrudtsfrø og presses til olie.

”Der ligger mange timers papirarbejde bag fødevarerproduktion, som er styret af regler og stram levnedsmiddelkontrol. Det er mere omfattende, end man kan forestille sig,” siger Charlotte, hvis kreative åre og idérigdom bliver udfordret af alt det, man skal have styr på som fødevarerproducent. Når det så samtidig er økologisk, er der endnu et lag af kontrol og papirer.



#### Livsvigtige essentielle fedtsyrer

Charlotte omtaler Camelina-olien som Nordens olivenolie.

”Den har sin egen smag. Det er en kombination af frisk agurk og ærter med et strejf af nødder, siger mange. Den er lækker på salater og sundere at stege i end olivenolie,” siger hun.

Olien henvender sig især til mennesker, der går op i smag, sundhed, biodiversitet og miljø. Også vegetarianer og veganere, der har ekstra fokus på de livsvigtige essentielle fedtsyrer som omega 3, har glæde af Camelina-olien og frøene.

#### Vigtigt at have hjerte og sjæl med

”Det må gerne tage tid at udvikle tingene. Jeg har ikke planer om at investere i større produktionsfaciliteter lige nu. Tingene må vokse i sit eget tempo, men snart kan jeg investere i en maskine, der kan sætte låg på flaskerne. Det er rart. For man får altså ondt i fingrene af at sætte flere hundrede låg på manuelt,” siger Charlotte.

Senest har Camelina-olien indgået i en Coop Crowdfunding-kampagne, som har sikret Charlotte et større kendskab til dansk Camelina. Ellers har forbrugerne kunnet finde Camelina-olien på lokale markeder og i den lille gårdbutik på Tjørntvedvej i Stenlille.

# NÅR CHOKOLADE GÅR I BLODET

Det er aldrig for sent at skifte spor. Da Jørgen Gornitzka var i slutningen af 40'erne, besluttede han sig for at give sin hobby, chokolade, et forsøg. Jobbet som elektronikingeniør havde ændret karakter gennem de sidste 20 år, han havde været i branchen. Det var blevet rent skærmarbejde, som Jørgen ikke kunne se sig selv i længere.



**D**et skal være con amore i mit arbejde. Det er det, når jeg udvikler chokolade eller lærer folk at lave flødeboller fra bunden. Jeg ser mig selv som en kunstner, der laver chokolade. Ikke en chocolatier. Inden jeg gik fuld tid med firmaet i 2011, syntes nogen, at jeg var lige lovlig besat af chokolade. Ligesom en narkoman er det af stoffer. Så deraf firmanavnet Chokoman, der i stavemåden også er en kobling mellem chokolade og Superman.”

## Dronningestykker

At Jørgens chokolade er mere end super kan dronning Margrethe bekræfte.

”Jeg kan godt lide at blive udfordret. En af mine bekendte arbejder ved hof-fet og skulle sidde alene med Dronningen i en corona-nedlukning. Jeg lavede et stykke, der skulle smage af Frankrig og ingefær. Selv bryder jeg mig ikke om stærk ingefær og holdt igen med råvaren. Dronningen syntes ikke, at der var ingefær nok i, lød responsen. Det er lidt irriterende at blive skældt ud af sin dronning,” griner Jørgen.

”Året efter forsøgte jeg igen og lavede et stykke med mere dybde i. Det var lige før, jeg selv kunne lide det. Denne gang var tilbagemeldingen, at nu var det et stykke, hun satte stor pris på,” siger Jørgen.

## Vidste du, at

Chokoman udbyder seks forskellige fysiske chokolade- og flødebollekurser, et online flødebollekursus og chokoladesmagning – både fysisk og online.



### Når kun det bedste er godt nok

Chokoman holder til i ydmyge lokaler i et gammelt snedkerværksted, der er bygget om til chokoladeproduktion, i forlængelse af privaten på Rustkammervej i Sorø. Det er her, præstigefyldt chokolade bliver fremstillet, og mere end 1000 kurser er blevet planlagt.

”Jeg er den eneste i Danmark, der lever af at lave chokoladeprodukter. Folk kan kun bestille chokolade til festlige lejligheder, markeder og specielle begivenheder, som f.eks. bålmafsfestivalen Food on Fire. Kvalitet er vigtigt. Jeg arbejder kun med det, jeg betragter som de bedste materialer. Da jeg besluttede mig for at blive chokoladeartist, op søgte jeg nogle af de allerbedste undervisere i chokolade. Jeg rejste til Belgien, England og Frankrig for at lære af de store. Hver chokolademester har sin egen stil, og jeg har plukket i de ting, jeg har lært, og sat sammen til mine egne kreationer,” siger Jørgen.

### James Bond-chokolade

En af kreationerne – en hindbærtrøffel med peber og chili – har fået medalje ved verdensmesterskaberne i chokolade.

”Rigtig mange sender chokoladeprodukter ind for at få det bedømt ved VM. Men kun de færreste får en medalje. Det var jeg nu så heldig at få,” siger Jørgen.

gen, hvis bedste og mest eftertragtede chokoladestykker er blevet til som udfordringer.

”Borreby Gods havde koncerttema med James Bond. Jeg blev spurgt, om jeg kunne lave noget chokolade i den anledning. ”Det må jeg gøre noget ekstra ud af”, tænkte jeg. Det blev til en flot champagnekugle, der glitrer gyldent og perler perfekt i munden,” fortæller Jørgen om kuglen, der især er efterspurgt på julemarkeder for anvendelse til nytår.

Og når først folk har smagt på Jørgen Gornitzkas chokoladeprodukter, så kommer de igen med forventning om at få mere af det samme.

”Folk er trofaste over for mine håndlavede produkter. Flødeboller med amarena-kirsebær og trøffelkugler bliver ofte udsolgt på lokale markeder i Sorø,” siger Jørgen.

### Man skal føle sig velkommen

Som anerkendt chokoladeartist er Chokoman allermest glad for den respons, han får i mødet med mennesker, som smager hans produkter. Arbejde er ikke kun penge. Af samme grund er firmaet forblevet et enkeltmandsforetagende.

”Jeg er ikke født til at lave masseproduktion,” siger Jørgen, der godt kan lide at nørde med ændringer af noget

velkendt og skabe nye smagsoplevelser ud af det.

”For ti år siden skulle der være lakrids i alting. Havtorn har også været populært, men kan, synes jeg, godt komme til at smage af gammel kommode. Havtorn er ekstra syrligt og bliver hurtigt et skarpt stykke, hvis det ikke blandes med andre, mildere bær. Man må gerne føle sig velkommen, også når man spiser chokolade med havtorn i,” siger Jørgen, der har speciale i at finde balancen mellem de forskellige råvarer.

For fremtiden vil Chokoman fortsætte med at lave kurser i flødeboller, fyldte chokolader, konfekt og champagnechokolade. Og hvem ved: Måske bliver han udfordret nok til at opfinde en chokoladeprodukt, verden endnu ikke har smagt?



Privatfoto



Nytårsskur 2023. Privat foto

# Hvad kan Sorø Erhverv tilbyde dig?

## Arrangementer

Sorø Erhverv afholder løbende morgen- eller eftermiddagstemamøder, kurser og erhvervsmesser for virksomheder og selvstændige i Sorø Kommune. Størstedelen af arrangementerne er gratis at deltage i og er et godt sted at netværke.

Arrangementerne giver dig gode råd og ny viden, du kan bruge i din virksomhed. Af tidligere arrangementer kan nævnes workshop om turisme, temamøde om whistleblowerordningen, Business Brunch, gode tips til (kommende) selvstændige, workshop om analyse og valg af eksportmarked og temamøde om ESG og det enkle CO<sub>2</sub>-regnskab. I januar afholder vi desuden den årlige nytårsskur for det lokale erhvervsliv.

Hold øje med vores LinkedIn-profil eller Erhvervsarrangementer på soroe-erhverv.dk, hvor vi løbende annoncerer kommende arrangementer.

## Skole-virksomhedssamarbejde

Sorø Erhverv samarbejder med UU-vejledningen og skoleområdet for at styrke kommunens unge i deres valg af uddannelse eller erhvervsretning og sikre fremtidens arbejdskraft. Det sker gennem skole-virksomhedssamarbejdet, som skal styrke det gode samarbejde mellem kommunens folkeskoler og virksomheder – private som offentlige.



Job- og Uddannelsesmessen 2023  
Privat foto

**Skole-virksomhedssamarbejdet har iværksat en række initiativer:**

**Den digitale platform** "Virksomhedsportalen", hvor virksomheder kan tilbyde faglig ekspertise, som kommunens skoler kan bruge i undervisningen.

**Sorø Erhvervs Elev- og Lærlingenetværk**, som arbejder for at gøre det mere attraktivt at tage en erhvervsuddannelse.

**Job- og uddannelsesmessen** for kommunens 7. og 8. klasser, som afholdes hvert år i januar. Her bruger omkring 75 virksomheder og uddannelsesinstitutioner en dag på at vise deres profession eller uddannelsesmuligheder for de knap 750 elever.

## Du er altid velkommen til at kontakte os:



**Laila B. Carlsen**  
Erhvervschef  
E: lbc@soroe.dk  
M: 20 26 50 81



**Niklas Pandell**  
Erhvervsrådgiver  
E: nipa@soroe.dk  
M: 21 82 13 47



**Ditte Pi Christensen**  
Erhvervsrådgiver  
E: dpc@soroe.dk  
M: 21 55 18 43

## Erhvervsnetværk

Sorø Erhverv har en række erhvervsfaglige netværk, som er åbne for alle kommunens virksomheder og – som alt andet hos Sorø Erhverv – gratis at deltage i.

### Oplevelsesøkonomisk netværk

Dækker alt inden for oplevelsesøkonomi og turisme. Ca. 25 virksomheder er med i netværket, som mødes ca. 6 gange årligt.

Stockfoto



Privat foto



### Elev- og lærlingenetværket

Afholder sociale arrangementer for elever og lærlinge i Sorø Kommune. Netværket har en arbejdsgruppe bestående af lokale virksomhedsejere og -ledere, der planlægger og afholder arrangementerne, som er for alle elever og lærlinge i kommunen. Man forpligter sig ikke til noget som virksomhed, men kan tilmelde sine elever eller lærlinge fra gang til gang. Det er muligt at komme med i arbejdsgruppen.

### Netværk for soloselvstændige

For virksomheder med op til to ansatte. Netværket er delt op i tre grupper med 10-12 i hver. Grupperne er ikke opdelt efter brancher eller fag og mødes typisk én gang om måneden fra morgenstunden i små 2 timer.

Privat foto



### Industrinetværk

Har pt. deltagelse af 10 virksomheder, som arbejder inden for industrien. Netværket mødes ca. 6 gange årligt.



## Iværksætterkursus

To gange årligt – forår og efterår – afholder Sorø Erhverv og Slagelse Erhverv det populære iværksætterkursus. Kurset er for dig, der går med overvejelser om at starte som selvstændig, eller som så småt er i gang.

Kurset består af syv moduler fordelt over syv uger på hverdagsaftener. Her får du et indblik i emner, som hjælper dig godt i gang med livet som iværksætter, lige fra forretningsplan og budget til salg, markedsføring og lovgivning. Samtidig får du mulighed for at møde ligesindede, udveksle erfaringer og opbygge netværk.

Læs mere om vores netværk og iværksætterkurset på [soroe-erhverv.dk](http://soroe-erhverv.dk).

## Brug Sorø Erhverv – vi er til for dig

Sorø Erhverv er kommunens erhvervsenhed og lokale erhvervsservice. Vi er ikke en medlemsfinansieret erhvervsforening og vores sparring, vejledning, netværk og arrangementer er derfor gratis for alle kommunens virksomheder, selvstændige og iværksættere. Vi arbejder tæt sammen med kommunens øvrige fagcentre og kan derfor også være virksomheders indgang til kommunen.



# Sorø Erhvervs Bæredygtighedspanel

Sorø Kommune og det lokale erhvervsliv arbejder gennem Sorø Erhvervs Bæredygtighedspanel sammen om den grønne omstilling.

**P**anelet er etableret for at komme med forslag og idéer til, hvordan — erhvervslivet i Sorø Kommune kan bidrage til målsætningen om CO<sub>2</sub>-reduktion i kommunens DK2020-klimahandleplan. Derudover fungerer panelet som bindeled mellem erhvervslivet og de politiske udvalg og som advisory board for Sorø Erhverv i relation til EU-projektet GrønBusiness. Panelet bidrager desuden med input til Sorø Erhvervs 'grønne indsatser'.

## Gratis oplæg og temamøder

Sorø Erhverv afholder løbende gratis arrangementer i regi af bæredygtighedspanelet med fokus på bæredygtighed og den grønne omstilling.

Tidligere arrangementer har bl.a. omhandlet biodiversitet, beskyttet natur (paragraf 3), ESG-rapportering og det enkle CO<sub>2</sub>-regnskab.

Hold øje med soroe-erhverv.dk under Erhvervsarrangementer, hvor kommende arrangementer annonceres.

## Få hjælp til de grønne spørgsmål

Du er altid velkommen til at tage fat i et af panelets medlemmer, hvis du har spørgsmål. Du kan se medlemmerne på soroe-erhverv.dk, hvor du også finder deres kontaktdata.

Sorø Erhvervs Bæredygtighedsguide Niklas Pandell står også klar, hvis du vil vide mere om, hvordan vi kan hjælpe din virksomhed med spørgsmål vedrørende bæredygtighed og grøn omstilling. Niklas kan kontaktes på nipa@soroe.dk eller telefon 21 82 13 47.

