

4 dage
fra
kr. 5.395

ANS REJSER



SMAGEN AF SYDHAVSØERNE - SEPT

Vi gentager – en klassiker – og byder for 3. år i træk velkommen til en skræddersyet rejse til de danske Sydhavsøer, hvor du får en fantastisk oplevelse både kulinarisk, men bestemt også kulturelt. Vi skal dufte, smage og sanse, hvad en masse lokale ildsjæle bruger deres tid og passion på. Med ombord i bussen fra eftermiddagen på dag 1 er Jesper Nygaard, som kyndig lokal rejseleder, hvis viden og engagement er med til at gøre denne oplevelse ganske særlig.

BEMÆRK: Indholdet i de to afgang af Smagen af Sydhavsøerne i 2023 er ikke ens.

BESTIL HOS ANS REJSER FORDI:

- Unik rejse - KUN med Ans Rejser
- Oplev Lolland og Falster på en ny måde
- Besøg lokale ildsjæle
- Lokal rejseleder på hele turen

Dag 1 – Afgang, Frederiksdal Gods, indtjekning på Hotel Falster

Efter busopsamling kører vi til det naturskønne Tåsinge, der ikke uden grund kaldes "Danmarks Have". Undervejs nydes morgenmad og sandwich i bussen. Vi fortsætter til Spodsbjerg, hvorfra vi sejler til Tårs på Lolland. En dejlig sejltur på knap 1 time. Fra Tårs kører vi ad smukke veje til Nykøbing Falster. Men inden vi ankommer til Nykøbing, gøres et stop på Vestlolland hvor Frederiksdal Gods har til huse og hvor Frederiksdal Kirsebærvin udgør

en del af matriklen. Stedet er kendt for deres udsøgte kirsebærvin og er indtil videre det eneste i verden, der producerer vin af kirsebær efter samme principper, som man har brugt i århundredes produktion af druevin. Vi får naturligvis en rundvisning og hører historien om godsets udvikling af kirsebærvin, der startede i 2006. Godset bruger med henblik på produktionen af vinene 200 tons bær. Bærret er det kendte Stevnskirsebær, som man i sensommeren 2022 – efter et fantastisk år med rigtigt godt klima – havde ca. 300 tons i overskud. Godset opfordrede folk til at kigge forbi plantagerne og plukke bærerne gratis. Dem, der kom længst for at plukke kom fra Nordsjælland (ca. 200 km fra Vestlolland). Efter besøget indkvarteres vi på Hotel Falster i Nykøbing Falster, - og hvor aftenens måltider vil bære præg af lokale råvarer. Efter at være kommet på plads på værelserne i ro og mag er

der middag på hotellet efterfulgt af et indlæg fra Jesper om "MULD Lolland-Falster" Bag ved Muld Lolland-Falster finder du et netværk af entusiastiske fødevarerproducenter, restauratører, gårdbutikker og iværksættere, som alle har det til fælles at de er fodfæstet i Sydhavsøernes gode muld og brænder for det de gør. Naturligvis med en lokal smagsprøve. Jesper er også vores guide og følger os alle dagene.

Dag 2 – Sydhavsøernes Frugt-festival og Østergaards Vineri

Lørdag efter morgenmaden tager vi til Sakskøbing på Lolland, - en lille by med 4000 indbyggere.

Men denne weekend besøger over 20.000 den årlige Frugtfestival, der i år afvikles for 15. gang og som den lokale iværksætter og kok, Claus Meyer er medstifter af.

Nord for Lolland ligger Smålandshavet

som er en lille øgruppe med bl.a. Lilleø og Fejø, hvorfra der kommer en del af de friske og bæredygtige råvarer af ambitiøse frugtavlere og dygtige producenter.

Vi ankommer til åbningen kl. 10 og har god tid inden afgang kl. 12.00 til at opleve de mange sanseindtryk. Frugtfestivalen har normalt mellem 60-70 stande. Efter festivalbesøget venter en kort køretur på 30 minutter, hvorefter lørdagens frokost indtages på Østergaards vineri, som er det største vineri på Sydhavsøerne. Tapas med lokale skinker, pateer og hjemmerøget fisk samt ost, pesto og peberrodscreme passer godt til det specialbrød, som Nysted Bager fik præmien for i 2022. Blandt 30 bagerier i Danmark vandt det lille det bageri fra Sydjylland konkurrencen om Danmarks bedste specialbrød. Efter flere smageindtryk bliver vi hos Østergaards Vineri, hvor en guidet tur på vingården samt et besøg i vinmarken er næste step på rejsen. Vi hører om gårdens produktion og smager 5-6 lokale vine. Slutteligt er det naturligvis muligt at shoppe i gårdbutikken, hvor man kan købe vinene. Udover

Efter et indholdsrigt besøg kører vi sydover og til Østfalster, hvor en lokal frokost venter. Derefter kører vi længere mod syd, til Sydfalster, hvor vi kommer til Danmarks Sydlige punkt. Her vil der også være kulinariske lokale smagsprøver og en lille overraskelse. Vi oplever Gedser Remise, og den kendte bygning "Det Gule Palæ" fra filmen, "Olsenbanden på sporet". Her har Jesper sørget for et indlæg med formanden for Gedser Remise. Vi nyder eftermiddagskaffen i remisen, og naturligvis den tilhørende smørkage, som de kendte skuespillere spiste i filmen. Vi triller tilbage til hotellet med et lille "sensommer-afbræk" undervejs. Tilbage på hotellet nyder vi endnu engang en herlig middag.

Dag 4 – Lolle Frugt og Møn Bryghus

Den sidste dag på Sydhavsøerne starter med, at vi besøger Sydhavsøernes bedste frugtavler: Lolle Frugt.

Erik, der dyrker frugtplantagerne mm. og har egen gårdbutik vandt prisen for Årets Most og Årets Marmelade på den årlige Frugtfestival i Sakskøbing i 2022. Han er den bedste på sit felt og ved i den grad, hvad han taler om. Vi får smagsprøver og hører hans indlæg om stedet, om udviklingen og meget andet. Til sidst kan der naturligvis handles i hans assorterede gårdbutik.

Herefter går det nordpå til skønne Møn, hvor Møns Bryghus tager imod. På det unge bryggeri fra 2005 får vi en rundvisning og hører historien om ildsjælene, der startede bryggeriet samt får smagsprøver på det helt naturlige øl. Hvis man ikke ønsker øl, kan man smage den lokale saft/sodavand, som er økologisk, hvilket flere af øllene også er. På Bryghuset kan der ikke købes øl, men det kan der ca. 50 andre steder på Møn.

Vi synker de sidste indtryk og kører hjem via Storbælt, hvor der undervejs gøres holdt med en frokostsandwich.

vinene er der også et mindre udvalg af andre lokalt producerede produkter.

Dag 3 – Lammehave Økologi og Gedser Remise

Efter morgenmaden på hotellet kører vi til Lammehave Økologi på Nordfalster. Vi møder Jakob, der ejer gården, hvor der udelukkende fokuseres på lokale produkter. Det økologiske landbrug fylder 32 hektar. Korn, korn og korn er et af fyrtårnene på stedet, samt de mere end 30 forskellige slags grøntsager. Udover ca. 700 Isa Brown høns (dem med de brune æg og den gyldne blomme) – er der også grise og andre dyr på gården. Stedet ligger med en placering der gør, at et lunt efterår giver kålene gunstige vækstmuligheder. Jakob koger det hele sammen og fortæller også historien om deres engagement, - og tilladelse til at hjælpe udviklingshæmmede med ansættelse og i at have et arbejde og en sjov arbejdsdag på gården.

Det Gule Palæ



Gedser Remise



AFGANGE	VARIGHED	PRIS PR. PERSON
15.09. - 18.09.	4 dage	5.395,-
Prisen inkluderer ✓ Busudflugter i 4-stjernet luksusbus ✓ Ophold i delt dobbeltværelse ✓ Morgenbakke i bussen ✓ 2 x frokostsandwich i bussen ✓ 3 x morgenmad ✓ 3 x 2-retters middag ✓ 3 x aftenskanne ✓ Foredrag/indlæg om MULD-projektet ✓ Entré til Sydhavsøernes Frugtfestival ✓ Entré til Gedser Remise ✓ Foredrag/indlæg med formanden for Gedser Remise ✓ Rundvisning på Frederiksdal Gods ✓ Rundvisning på Østergaards Vineri inkl. smagsprøve ✓ Frokost på Østergaards Vineri med prisvindende specialbrød fra Nysted Bager ✓ Rundvisning hos Lammehave Økologi ✓ Præsentation og smagsprøver hos Lolle-Frugt ✓ Rundvisning på Møn Bryghus inkl. smagsprøve ✓ Transport og udflugter ifølge program ✓ Dansk rejseleder ✓ Ans Rejsers Tryghedsgaranti ✓ Skatter, afgifter samt bidrag til Rejsegarantifonden Tillæg pr. person • Enkeltværelse kr. 660,- • Fast plads i bussen kr. 95,- Hotel Falster 3*** Vores base bliver på populære Hotel Falster hvor særligt aftensmadsmåltiderne vil bære præg af lokale råvarer fx med kartofler fra den lokale muld samt vine fra lokalområdet. Hotellet har en fin placering i forhold til centrum af Nykøbing Falster og den smukke strandboulevard er der blot et par kilometer til. Hotellet er en del af den kendte hotelkæde Small Danish Hotels som er landets største hotelkæde for privatejede overnatningssteder og tæller mere end 60 kroer, hoteller, slotte og herregårde, der fordeler sig over hele Danmark.		