



Mad & mennesker i søfartsbyen Svendborg

Tirsdag den 19. til fredag den 22. august 2025

“Mad & mennesker” bliver en rød tråd i oplevelserne, vi spiser på det, der beskrives som Svendborgs to bedste restauranter, tager på “madkultur-tur” på Frederiks Ø. Mindes storhedstiden med Konserverfabrik og bryggerier, besøger gode producenter, drikker fynske godtøl, spiser vildt med vild udsigt over marker og Øhav og kvaliteten af det fynske grundvand tjekker vi på ikoniske Mosgaard Whisky.

Vi drager også til “Kunstens Ø”, Langeland, hvor vi i hyggeligt selskab med journalist og kunstner Steffen Jensen hører om kunsten og livet i det nogle vil kalde for “Udkants-Danmark”.

**KULINARISK
KULTURGUIDE
TORBEN
FOLKMANN**





Vi gør det igen og gentager succesen med en tur til det smukke Sydfyn og den charmerende købstad Svendborg. Vi bor på byens fine historiske Hotel Ærø, med træskibshavnen om hjørnet, Frederiks Ø på den modsatte side. Værelserne er klassiske stilfuld af charme og atmosfære.

PROGRAM

Tirsdag 19. august – *Håndbajere & dåsemad – gourmet i kirken.*

Efter en smuk tur igennem både jysk og fynsk landskab ankommer vi til vores frokoststed Træpavillonen.

Her mindes vi de hæderkronede virksomheder som Svendborg Bryghus og Svendborg Konserveres fabrik. Åbner både flasker og dåser med delikatesser, får lidt af Ø-Brygs håndbajere og mindes da også Thurøs og Svendborgs stolte søfartstradition og ikke mindst de lokale, nu forhenværende, bryggerier Concordia og Svendborg Bryghus. Inden vemodet helt tager overhånd, glæder vi os over at købstaden stadig har to bryggerier, Ø-Bryg er et af dem.

Herefter kører vi til Ø-bryg der, som navnet antyder, ligger på en ø, nærmere bestemt på Thurø ved Svendborg. Ejerne Gurli & Ask viser rundt og fortæller om, hvad der kan ske, når øllet tager overhånd. Den gode smag går de ikke på kompromis med, brygger er Jonathan, som i øvrigt er søn til Steffen Jensen, som vi møder dagen efter. Der krydres da også med et par tvivlsomme, men trods alt sandfærdige, rygter om de tidligere (berømte) beboere i nabohuset.

Indkvartering på byens agtværdige fine gamle Hotel Ærø smukt beliggende ud til den gamle træskibshavn.

Aftenens middag, inklusive drikkevarer, indtager vi på Restaurant Resume. Smukt indrettet i en bygning tidligere kendt som Den Blå Kirke, byder måde rammer og mad tilberedt af primært lokale råvarer, på en både smuk og velsmagende afslutning, på vores første dag i det sydfynske. Den Danske Spiseguide beskriver Resume som en af Fyens tre bedste restauranter....det er svært at få bord, kan vi hilse og sige.



Vi skal bo på det historiske og charmerende Hotel Ærø



Vi skal besøge Møllehavehuset.



En dag med journalist/kunstner Steffen Jensen.



Foto taget af Steffen Jensen af Alfio Bonanno, der er billedkunstner.

Onsdag 20. august – En kunst dag med journalist/kunstner Steffen Jensen

En nærværende og tilstedeværende dag på Langeland med den globale og lokale journalist Steffen Jensen. Fortællinger og go` humor om skæve eksistenser, udsigten over markerne og det Langelandske lys, om både det fotograferede og det malede billedes magi, om hvorfor det Langelandske poetiske kuperede landskab tiltrækker og inspirerer kreative og kunstneriske sjæle. En formiddag til eftertænkksomhed og store smil.

Inden frokosten besøger vi Møllehavehuset, som er en forening ledet af Johannes Møllehaves familie og som har det formål at udbrede kendskabet til primært dansk litteratur og andre beslægtede kunstarter. Efter frokosten udforsker vi sammen med Steffen Jensen kunstnerøen og tager også på et spændende kunstbesøg.



Jonatan (tv) er brygger på Ø-bryg som ejes af Gurli og Ask.



Kulinarisk Syd fyn står bag en lang række kulinariske oplevelser, der alle har til formål at synliggøre de sydfynske råvarer, fødevarereproducerer og madhåndværkere.



Middagen tirsdag nydes i den Blå Kirke, som ejes af Restaurant Resume.



Kammerateriet på Svendborg Havn.



Kulinarisk Sydfyn sørger for lækkerier fra området.



Bødkermesterens hus i Kullingsgade i Svendborg.

Torsdag 21. august – Tølperen, Fidusen og Løgnhalsen...

Der var mange af dem, bådebyggerpladserne og skibsværfterne, højst sandsynligt 29. Det startede i midten af 1700tallet og sluttede i 2001, det var her Svendborgsund blev fyldt af lyde fra først hamren, saven, høvlen i træstammer til træskibe og siden af nitning af stål, banken på jernplader og lyden af hvæsende svejseapparater.

Det var Svendborgs guldalder som købstad. Det var Svendborgs storhedstid som stolt havne- og værfts by, da sandbanken kaldet "Holmen" blev til Frederiks Ø og Svendborg Værft.

Med den status fulgte de mange havne- og værftsarbejderne, de der byggede Svendborg, især byens renomme. Det er dem, bl.a. vi skal høre om når vi besøger og oplever Frederiks Ø, lige midt i hjertet af Svendborg Havn, Danmarks eneste tilbageværende aktive og levende havnemiljø.

Det er fortællingen om "klamphuggerne" de der byggede på øjemål. Om tiden og menneskene, hvor det at have fået øgenavn, var på niveau med at få Elefantordenen. Det er fortællingerne om Tølperen, Fidusen, Løgnhalsen, Jens Lasso, Sorte John og mange flere. En fortælling så smuk og brutal på en og samme tid, at vi undervejs skyller det ned med en Dampskibssøl.

Frokosten er inspireret af "ma'pakken", men opgraderet til gourmet niveau og suppleret med lidt fra grillen. Vi smager røllike- og ramsløgpølser fra Nørre Søby med sennep fra Svendborg Sennepsfabrik, samt fra Gudme Slagteren kommer der leverpølse, lufttørret svinefilet med historiske krydderier, og Svendborg Spegepølse med mørkt og lyst brød fra Wendorff. Det lokale øl fra Svendborgsund Bryghus henter vi fra kassen og slubrer det lige fra flasken.

Om eftermiddagen er der inkluderet et glas portvin hos Svendborgs ypperste portvinspusher Porto Pires. Her kan der også shoppes af de mange gode dåser med delikatesser.

Aftensmaden indtages i et af Svendborgs mest charmerende bindingsværkshuse fra 1600-tallet. Glæd dig til en 3-retters menu på Salig Simons Gaard.



Vi skal selvfølgelig forbi Mosgård Whisky, hvor Jes Mosgård viser rundt, og vi smager på whiskyen.

Fredag 22. august – Fynsk grundvand og en vild(t) afslutning:

FOF Djursland tager simpelthen ikke til Sydfyn uden et besøg på Mosgård Whisky!

Så, vi laver en håndbremsopstilling på gårdspladsen og indtager den smukke butik. Tømmer glas med smagsprøver og hylder for flasker af whisky og gin, flere med titlen "verdens bedste." Det fynske grundvand, stedets respekt for råvarer og natur, samt ikke mindst Jes Mosgård og hans familiedrevne virksomheds evner til at fremstille whisky i fynsk verdensklasse... gør det til et sted, hvor vi kommer igen og igen.

I den sydfynske natur og skove, med store panoramavinduer og udsigt over marker og til Det sydfynske Øhav sætter vi et smukt og velsmagende punktum for turen.

Det bliver vildt! Udsigten og omgivelserne... men også det der kommer på tallerkenerne.

Alpevej Vildtpilleri er den lokale leverandør af vildtspecialiteter på dyre- og fuglevildt skudt "lige rundt om hjørnet" af lokale jægere og lokale slagtere forvandler det til pølser og andre røgvarer. Midtfyns Bryghus er dagens leverandør af godt lokalt øl til at skylle ned med.



Frokosten fredag indtages ved Egebjerg Mølle.



Et værelse på Hotel Ærø, hvor vi skal bo.



Kulinarisk kulturguide Torben Folkmann

Torben er fuldtids rejseleder, han er svendborgenser og har siden 1980 været involveret i talrige lokale aktiviteter.

Torben har en bred viden om kulturliv, folkesjæl og identitet, historiske baggrunde og ikke mindst mad- og vinkultur i de lande, han rejser til – og det fornægter sig ikke, at Torben oprindeligt er uddannet kok, hvorfor det gastronomiske aspekt også altid spiller en betydelig rolle, når han viser det bedste frem for gæsterne.

Torben har desuden modtaget forskellige priser, herunder kan bl.a. nævnes "Det Danske Gastronomiske Akademis Hæderspris 2006" og "Svendborg Kommunes Kulturpris 2008" og ikke mindst startet flere gastronomiske projekter som "Kulinarisk Sydfyn" og "Slowfood Danmark" op.

Torben ledsages i særdeleshed af en broget flok venlige fynboer alle dage.

Praktisk info:

Holdnr.: 252076 (DOBBELTVÆRELSE) – 252077 (ENKELTVÆRELSE)

Tirsdag den 19. til fredag den 22. august 2025

Pris pr. person i delt dobbeltværelse kr. 6.450

Enkeltværelsestillæg kr. 1500

Turleder: Lene Fribo

Kulinarisk kulturguide: Torben Folkmann

Afgang fra Pavillonen kl. 8.30 – hjemkomst fredag ca. kl. 19.00

Afgang fra Rønde v. busterminalen kl. 9.00 – hjemkomst fredag ca. kl. 18.30

Prisen inkluderer:

- Bustransport iht. program
- 3 x nætter på Hotel Ærø i delt dobbeltværelse
- 3 x morgenbuffet
- 19.8.: Frokost inkl. drikkevarer v. Kulinarisk Sydfyn; Besøg og smagning Thurø Ø-bryg; Gourmet-menu inkl. vin-menu på Restaurant Resume
- 20.8.: Formiddagskaffe/te + sødt i Sognegården; Kunstforedrag v. Steffen Jensen; Besøg og intro på Møllehavehuset; Frokostenretning; Bustur med kunstbesøg
- 21.8.: Lokalguide Frederiks Ø; Frokost inkl. drikkevarer v. Kulinarisk Sydfyn; Portvins-besøg Porto Pires; 3-retters menu på Salig Simons Gaard (ex. Drikkevarer)
- 22.8.: Besøg og smagning på Mosgård Whisky; Frokost inkl. drikkevarer v. Kulinarisk Sydfyn

Betaling:

Den fulde pris betales ved tilmelding.

Senest 14 dage inden turen modtages mail med mere detaljeret oplysninger.

Her bor vi:

Hotel Ærø ***, Brogade 1-3, 5700 Svendborg, www.hotelaeroe.dk

Vi skal bo på Svendborg havn på charmerende og historiske Hotel Ærø. Her fornemmer du hyggen og den hjemlige atmosfære allerede inden, du træder indenfor. Historien om Hotel Ærø i Svendborg går tilbage til 1860. Dengang var det byens havnehotel og stamværtshus for de lokale skibsredere og håndværksmestre.

Vær opmærksom på

For at få den bedste udnytte af FOFs rejser/ture er det deltagernes eget ansvar at være i så god fysisk form, at programmet kan gennemføres, som det står anført.

Der er begrænsede pladser, hvorfor hurtigt tilmelding tilrådes. Der kan forekomme små ændringer/overraskelser.

Turen køres af Tonny's rejser i veludstyret bus med mulighed for køb af drikkevarer undervejs. Pladser i bussen tildeles efter først-til-mølle-princippet.

Teknisk arrangør: Skoleleder Lene Fribo, FOF Djursland.

Tilmelding til praktisk arrangør – FOF Djursland:

Tilmelding via FOFs hjemmeside www.fof-djursland.dk eller ved telefonisk henvendelse på 8632 5588 i kontortiden. Det fulde beløb betales ved tilmelding.

Bemærk tilmelding er bindende og betaling refunderes ikke. Afbestillings- og rejseforsikring er deltagerens egen ansvar. Vi anbefaler, at man kontakter eget forsikringselskab inden tilmelding og betaling.



® KLOGERE, SUNDERE, GLADERE

FOF Djursland, Torvet 1, 8500 Grenaa, Tlf. 8632 5588, fof-djursland.dk

FOF Djurslands kontortider: Mandag til torsdag kl. 10-15 (Fredag lukket)

FOF Djurslands telefontider: Mandag-torsdag kl. 10-14 (Fredag lukket)