

VENDSYSSEL URTESANKNING

HER KAN DU SAMLE URTER TIL MADEN OG EN SNAPS

Kokken Kresten Kronborg samler vilde urter i Jammerbugten og inspirerer turister til at bruge dem. Anders Bilgram bruger ingredienser fra naturen til snaps, whisky, gin og rom.

POUL HUSTED OG MORTEN LANGKILDE (FOTO), VENDSYSSEL

Naturen er ét stort spisekammer, uanset om man samler til fast føde eller drikke. Spiselige planter og urter er på spisekortet lige fra restaurant Noma til supermarkedet, og vi er selv blevet samlere igen som vore forfædre.

»I naturen omkring Jammerbugten er der omkring 370 spiselige planter. Indtil industrialiseringen tog folk for sig af naturens spisekammer, men så glemte vi at anvende de vilde planter. Nu er den viden heldigvis ved at vende tilbage, og folk interesserer sig igen for at samle vilde planter«, fortæller kokken Kresten Kronborg fra Feriecenter Slettestrand ved Jammerbugten i Nordjylland.

Kronborg tager turister med ud i naturen for at inspirere og uddanne dem til at bruge naturens vilde planter i madlavningen. 'Jammerbugtens spiselige urter' kalder han sit kursus. Deltagerne er med til at samle planter, og bagefter kokkerer de i selskab med Kronborg og nyder lækkerierne. Eller de kan tage urterne med hjem og fremstille kryddersnaps eller -salt. Man må dog ikke samle alt det, man har lyst til, advarer Kronborg:

»Ifølge Jyske Lov fra 1241 må man sanke det, man kan have i sin hat. Det har jeg lavet om til det, man kan have i en plastikpose. På offentlige områder må man sanke det hele undtagen fredede planter og på private områder det, man kan nå fra stien«.

Først falder Kronborg over røllike, som vokser overalt, og som han anbefaler til snaps, i salater eller som krydderi til fede kødretter. Strandarve egner sig som garniture til fiskeretter, mens skuddene fra strandfladbælg pynter på en forret, og blomsterne giver en fin ærtesmag i salaten.

»Mange restauranter køber en pakke med spiselige blomster fra Holland, men det er da sjovere at gå herud og selv finde dem. Se, revling eller sortbær – de smager ikke af meget, men er gode til snaps. Hyben eller rynket rose skal bekæmpes, men blomsterne kan bruges til sirup til desserter og kager. Selve hybenet er fyldt med C-vitamin, A-vitamin og calcium. Her er dusksyre, der bruges som skovsyre til en fiskeret eller krydderi i en dressing«, siger Kronborg, mens han drøner rundt og finder den ene plante mere spiselig end den anden.

På en typisk urtetur når deltagerne at samle 20-30 planter, som kan bruges i



URTESAMLEREN. Kresten Kronborg forklarer om naturens lækre urter stående foran en havtorn ved Jammerbugten i Nordjylland.



URTESMAG. Naturens urter er med til at give snaps, whisky, gin og rom en fin smag hos Anders Bilgram i Hødal.



JBM17088

enten mad eller drikke eller begge dele. Alle aldersgrupper deltager, og Kresten Kronborg er især overrasket over, at så mange unge mænd har fået smag for madlavning med ingredienser fra naturens spisekammer.

Polaris blev til brændevin

Anders Bilgram fra Fjerritslev har også ladet sig inspirere af naturen. Bilgram er eventyrer og har ledet flere polarekspeditioner, og når han sejlede i Ishavet og kiggede på isfladerne, tænkte han på noget at fylde i glas. Med klapprende tænder lunede Anders Bilgram sig ved tanken om eget destilleri i Nordjylland. Drømmen gik i opfyldelse i 2009, da han stiftede Nordisk Brænderi i Hødal 10 kilometer nordøst for Fjerritslev.

»Vi købte Pension Hødalen i 1993 og drev det som pensionat i 3 år, hvorefter min kone, Githa, åbnede et glaspusteri. Samtidig sejlede jeg rundt i Ishavet i 8 af 10 somre, inden destilleriet var en realitet«, fortæller Bilgram, der er uddannet ingeniør.

Nordisk Brænderi fremstiller snaps,



ÆRTESMAG. Skuddene fra en strand-fladbælg pynter på en forret, og dens blomsterne giver en smag af ærter i en salat.



brændevin, whisky, gin og rom med ingredienser fra naturen, blandt andet hyben, blomster, havtorn, enebær, og kvanfrø.

Bilgrams våde varer har vundet et hav af internationale priser. Hans Nordisk gin fik for eksempel dobbelt guldmedalje ved konkurrencen The Fifty Best Gins i New York i 2015, og det er Bilgram særlig glad for, »fordi den er mit eget eventyr sat på flaske«.

Ginnen er håndfremstillet med enebær og udvalgte ingredienser fra den nordiske natur som danske æbler, havtorn, hyldeblomst, islandske kvanfrø, svenske multebær, grønlandsk qajaa-sat – som minder lidt om en blanding af fyrrenåle og timian og kaldes 'grønlandsk post' på dansk – samt kronblade fra nordvestjyske hybenrosen.

Bilgram er nok mest stolt af sin rom, som går under navnet Skotlander Rum og har vundet priser i Miami, New York, San Francisco, Berlin, London, Madrid

PRISVINDEREN. Anders Bilgram fra Nordiske Brænderi ved Fjerritslev har vundet flere internationale priser for sine alkoholiske dråber tilsat naturens urter.

og Bruxelles ved internationale smagninger. I alt 25 rompriser er det blevet til på halvandet år.

Snapsene er også præget af egnen, eksempelvis Bilgrams serie Svinkløv, som blandt andet består af Svinkløv Hede, Svinkløv Skov og Svinkløv Klit opkaldt efter naturen omkring det nu nedbrændte badehotel, som hans forældre drev i syv år. Frugtbrændevine kan sammenlignes med de europæiske *eau de vie*, men er mere afrundede i smagen.

Urterne sankes især på 'store plukkedag' i juni, hvor venner og familie plukker til den store guldmedalje ved et økolandbrug i Thy.

»Et år plukkede vi for eksempel 110 kilo hybenblomster.«

Familien spiller i det hele taget en stor rolle for Anders Bilgram. Han ønsker ikke udefrakommende investorer i Nordisk Brænderi, men håber, at børnene Rasmus og Katrine vil tage over. Datteren har taget en uddannelse i corporate communication og er blandt andet med til at udforme flaskernes etiketter, mens Rasmus tager en uddannelse i datalogi, så de nordjyske dråber ser ud til at være i gode hænder.

poul.husted@pol.dk

Politiken var inviteret af VisitJammerbugten.

Sank til mad og brændevin

Jammerbugtens vilde urter: Tre timer lang tur med kok og naturnørd Kresten Kronborg, hvor der samles urter, som tilberedes sammen med krabber. Nydes med thyøl og -vand samt økologisk brød. Pris 375 kroner.

Den store urtetur: Fire timer lang tur med Kresten Kronborg, hvor der samles urter, serveres vild te og kage og kokkereres en vild frokost ved Den Gamle Smedje i Hjortdal. Nydes med thyøl og -vand. Pris 625 kroner.

Rundvisning Nordisk Brænderi: Varighed tre kvarter. Aldersbegrænsning på 18 år. Pris 100 kroner, inklusive smagsprøver på snaps og frugtbrændevine. 125 kroner, hvis man også skal smage rom. Rundvisning skal bestilles på forhånd.

Kilder:

www.slettestrand.dk

www.nordiskbraenderi.dk