



KONGELIGT
TOLDKAMMER

Forandring er vejen til udvikling. At lade stå til og tro på, at fortiden redder fremtiden, er den største fejlantagelse i menneskeheden.



Hvad er meningen?

Der ser ganske fredeligt og roligt ud derude på landet. Set fra København er der i hvert fald.

Det kan også sagtens se for stille og for roligt ud. Måske skal det findes i folkesjælen, som Jan Gintberg siger i sine TV-programmer "Gintberg på Kanten", der giver de danske udkantsområder en kærlig behandling - og åbner øjnene med skarp ironi.

I en købstad som Nakskov har havnen i rigtig mange af byens 750 år været livsnerven, men forskellige op- og nedture har gjort nogle dele af havnen lidt død.

Et af de steder står der Kongeligt Toldkammer på facaden. Adressen er Nørrevold 2.

Bygningen har levet en omskiftelig tilværelse, siden den i 1917 blev taget i brug som toldkammer og stod for fortoldning af de mange varer, som passerede havnekajen.

Blandt den ældre generation af nakskovitter huskes den også for de nidkære toldere, som kontrollerede dem, når de kom i land fra spritruten Kiel-Nakskov en sen aften i somrene i 1960'erne.

Med kommunalreformen i 1970 ophørte bygningen at fungere som toldkammer.

Den tidligere Nakskov Kommune overtog bygningen, og den har haft mange forskellige kommunale funktioner helt frem til 2013, hvor den sluttede karrieren som Jobcenter.

Hvad kan man bruge en så markant bygning til, hvis der ikke skal nye offentlige kontorer ind i de "kongelige gemakker"?

Havnemiljøer i andre egne af Danmark og i øvrigt næsten alle steder i verden, hvor der er en så smukt beliggende havn, tiltrækkes af turister. Disse besøger stedet med glæde og betalingskort, der er rede til at blive brugt.

Men hvad skulle trække turister og gæster til havnen i Nakskov? De smukke gamle pakhuse og palæer ligger på nordsiden af havnen, men ses smukkest fra den sydlige side af havnen. Her kommer turister og gæster dog sjældent.

Hovedparten af de smukke ejendomme er primært beboelse og derfor ikke med til at skabe en aktiv havn for turister og andre, som gæster byen.

Ved at benytte det tidligere kongelige toldkammer til noget helt nyt, kan det skabe liv og fokus på havnen på en helt ny måde og skabe en attraktion, som kan markedsføre ikke kun Nakskov, men hele Lolland-Falsters største stedbundne ressource: Gode og sunde fødevarer med det særlige lokale islæt, som resten af verden elsker egnen for, og derfor køber dem hjemme i deres lokale butikker.

Med åbningen af et "spisekammer" kan de mange lokale aktører give alle gæster en særlig oplevelse og skabe fortællingen om "Det gode liv på Lolland".

*Skønheden er menneskets bedste
forsvar. Men skønhed forfalder for ideer
om "Der var engang". Derfor starter alle
eventyr sådan.*



Hvorfor skal der laves noget nyt i Toldkammeret?

I områder, som nærmest er hellige, er det ofte et problem at fremkomme med en teori eller et nyt projekt. Specielt hvis det kan vende op og ned på dagligdagen i en by.

Vi har nu tænkt os at vove det ene øje alligevel. Vi vil gøre noget for turisterne, for byen og gøre Nakskov sprællevende. Selvom byen er interessant nu til dags, vil vi gerne vise, at den er lige så spændende som i de forløbne 750 år.

Vi har tænkt os at gribe fat om noget, som viser, hvad Nakskov er og var.

Nakskov har levet af og med sin fjord. Denne er for få år siden uddybet, så selv meget store skibe kan gå til kaj midt i byen.

Disse skibe kan have gods, goder eller gode kunder med ombord. Det er mindre væsentligt. Uanset læsten er vi nødt til at møde alt og alle med en positiv attitude og en serviceminded holdning.

I de seneste år har banegården været det absolutte trafikknudepunkt i Nakskov. Banegården ligger kun nogle få hundrede meter fra havnekajen. Alligevel er det havnen, der er byens livsnerve til både fortid, nutid og fremtiden. En fremtid vi alle ser frem til og venter os meget af.

På havnens sydside er de tunge erhverv beliggende. Langs med havnens nordside finder man derimod en af byens og landets smukkeste husrækker. Men allermost fremtrædende er den bygning, som Kongeriget Danmark benyttede til at opkræve landets varemærke: afgifter, told og skat.

I en tidsalder, hvor den slags foregår digitalt, vil vi gerne sætte noget mere attraktivt og positivt i stedet for.

Men hvad er et kammer? Det er et sted, der gemmer på skatte og hemmeligheder. Det er netop her, det forhenværende Kongelige Toldkammer kommer til sin ret.

Man kalder Lolland for Danmarks spisekammer. Det bekræftes af, at vi har nogle af Danmarks mest innovative fødevarevirksomheder. Dem skal vi være om og bakke op. På den måde bliver de ikke kun holdt i live ved hjælp af flotte skåltaler og præsentationer i Tokio, Timbuktu, Texas eller Trollhättan. Vi må selv tage vores nuværende varemærker seriøst og præsentere dem der, hvor de har slået rod.

Vi vil blande herlige oplevelser med historien om Nakskov. Der findes præcis samme gode, sande historier om vores særlige jordforhold. Jorden er noget ganske særligt på Lolland. Det er ikke noget, vi finder på, det har digterpræsten Kaj Munk beskrevet smukke i: Den blå anemone.

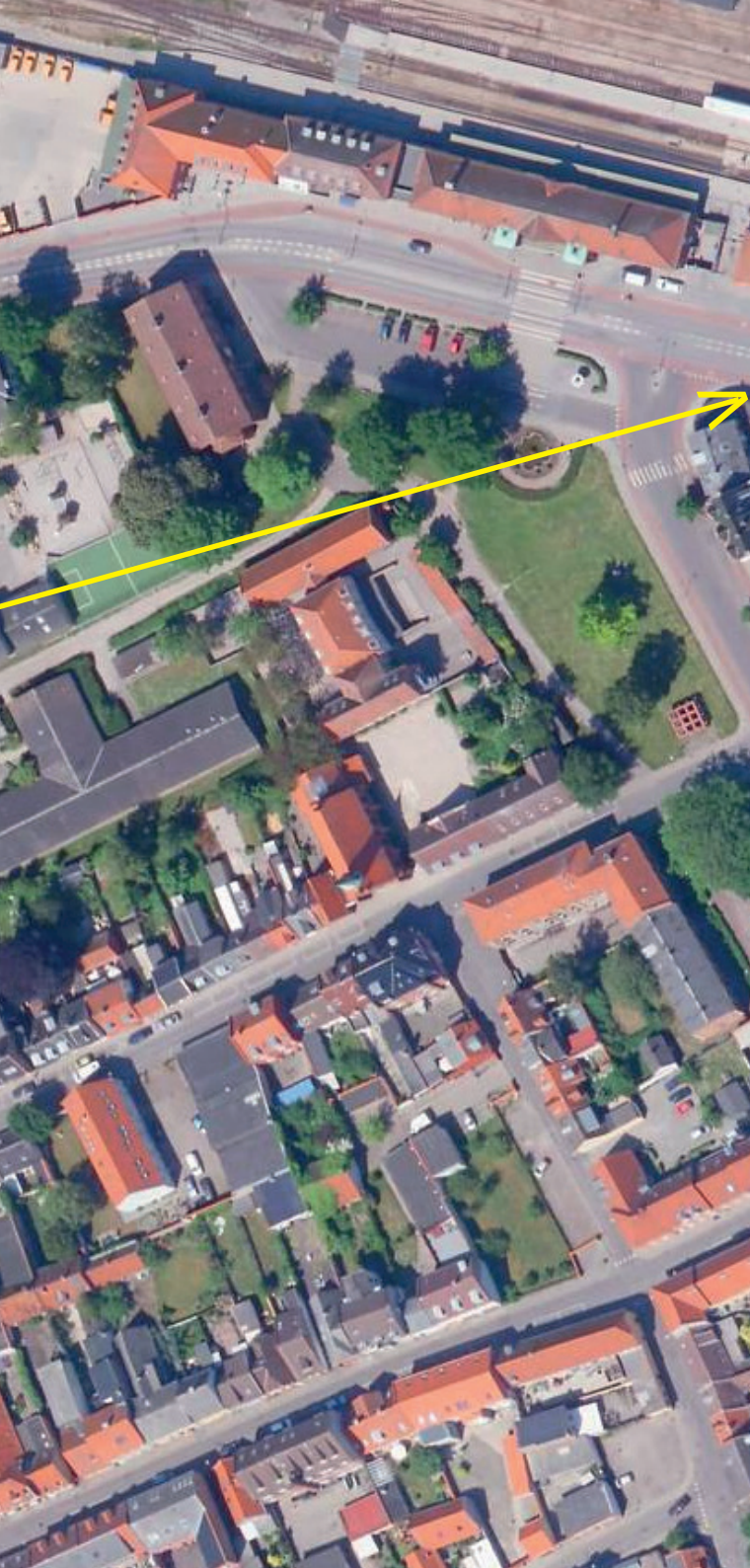
Med nærværende projekt vil vi markedsføre området. Her er kvalitet og kreativitet i højsædet. Nu får vi også vist, at borgerne er villige til at skabe nyt.

Velkommen til fremtidens Nakskov.



Nærhed, nysgerrighed, nye tanker.



An aerial photograph of a residential area in Nakskov, Denmark. The image shows several buildings with red-tiled roofs, green lawns, and a road. A yellow arrow points from the text on the right towards a specific building in the middle of the image.

Facts om Nørrevold 2, Nakskov

I daglig tale kaldes bygningen på Nørrevold 2 for Toldboden.

Den er oprindelig opført som Kongeligt Toldkammer i 1917. Det kan man læse af det smukke skilt over den majestætiske indgang.

Det var arkitekten Magdahl Nielsen, som stod for byggeriet. Man må indrømme, at han fik skabt en af de smukkeste og mest markante bygninger langs Nakskov Havn.

De første 50 år af sit liv fungerede bygningen som toldkammer. Hele den 654 m² store bygnings stueetage fungerede som ét stort lagerlokale.

Denne smarte, men samtidig solide konstruktion, gør det muligt at anvende bygningen til mange andre formål. I tilfælde af ombygning skal man ikke tage højde for at ændre på bærende konstruktioner. Det giver frihed til den rigtige indretning.

Det samlede areal er på hele 1207 m². Derudover indeholder bygningen en kælder på ca. 100 m². I den lukkede gård findes yderligere en bygning på 25 m². Denne kan udnyttes til forskellige formål - fx bar, sandwichbar eller isbar.

Bygningerne på Nørrevold 2 ligger på en grund, som er på 880 m².

Bygningerne er registreret som bevaringsværdige den 19. juli 1988. I rapporten får flere punkter en arkitektonisk værdi på 3. Kompleksets originalitet og tilstand rangerer med et flot 4-tal.

Bygningen indeholder i stueplan og på 1. sal særdeles højtloftede lokaler i den to-fløjede bygning. Det markante spir med et vejrende Dannebrog byder alle sejlende velkommen til Nakskov.

Den velkomst skal naturligvis følges op af en ganske særlig og positiv oplevelse.

Det er desværre få, der lever efter disse vise ord:

Hvornår er forandring nødvendig ? Før forandring er nødvendig !

Peter Mygind (tidl. Skoda-direktør)

*Oaser og oceaner ligner meget hinanden.
Det er der, sjælen får fred.*



En fantastisk oase i den indre gård

Det er helt indlysende, at man kan lave udeservering ud mod havnen. Bygningen kan dog se lidt trist ud fra Erlingsvej, hvor der ofte kører tung trafik forbi. Det er dog her, den ægte oase ligger.

Bag de engang så smukke porte med spionvinduerne gemmer sig endnu flere muligheder.

Den indre gård egner sig fremragende til udeservering på dage, hvor det er for koldt til at sidde ved havnefronten.

Gården vil iøvrigt kunne anvendes til at afholde receptioner i. Den vil også kunne overdækkes og sikres mod regn med et par store markedsparasoller.

I gården ligger der i et hjørne ud mod Erlingsvej en mindre bygning, som kunne fungere som sommerbar. Det betyder, at der kan laves små lette anretninger, serveres sandwich og som det enkleste i verden is, koldt øl, kølig hvidvin eller lækker rødvin. I det hele taget rummer bygningen - på trods af at hele

matriklen er bebygget eller inde bag en mur - så store potentialer, at kun fantasien sætter grænser for, hvad den kan bruges til.

Naturligvis skal gården også have en kærlig hånd. De nuværende fliser skal erstattes af chaussesten. Indgangspartiet skal tillige forskønnes.

Det er bestemt ikke en uoverstigelig hindring at bringe den tilbage til sit oprindelige udseende. På den måde får gården et udseende så smukt, som da bygningen blev indviet i 1917.

Den smukke gård vil kunne rumme nogle vinranke. De vil kunne nyde solens morgenstråler inde i den lune gård, således at der skabes en stemning som i Italien, Grækenland eller Spanien.

Møblementet skal være kvalitetsmæssigt i orden. Det skal virke indbydende, og inde i gården skal der være fair priser på de ting, som serveres for de mange nysgerrige gæster.

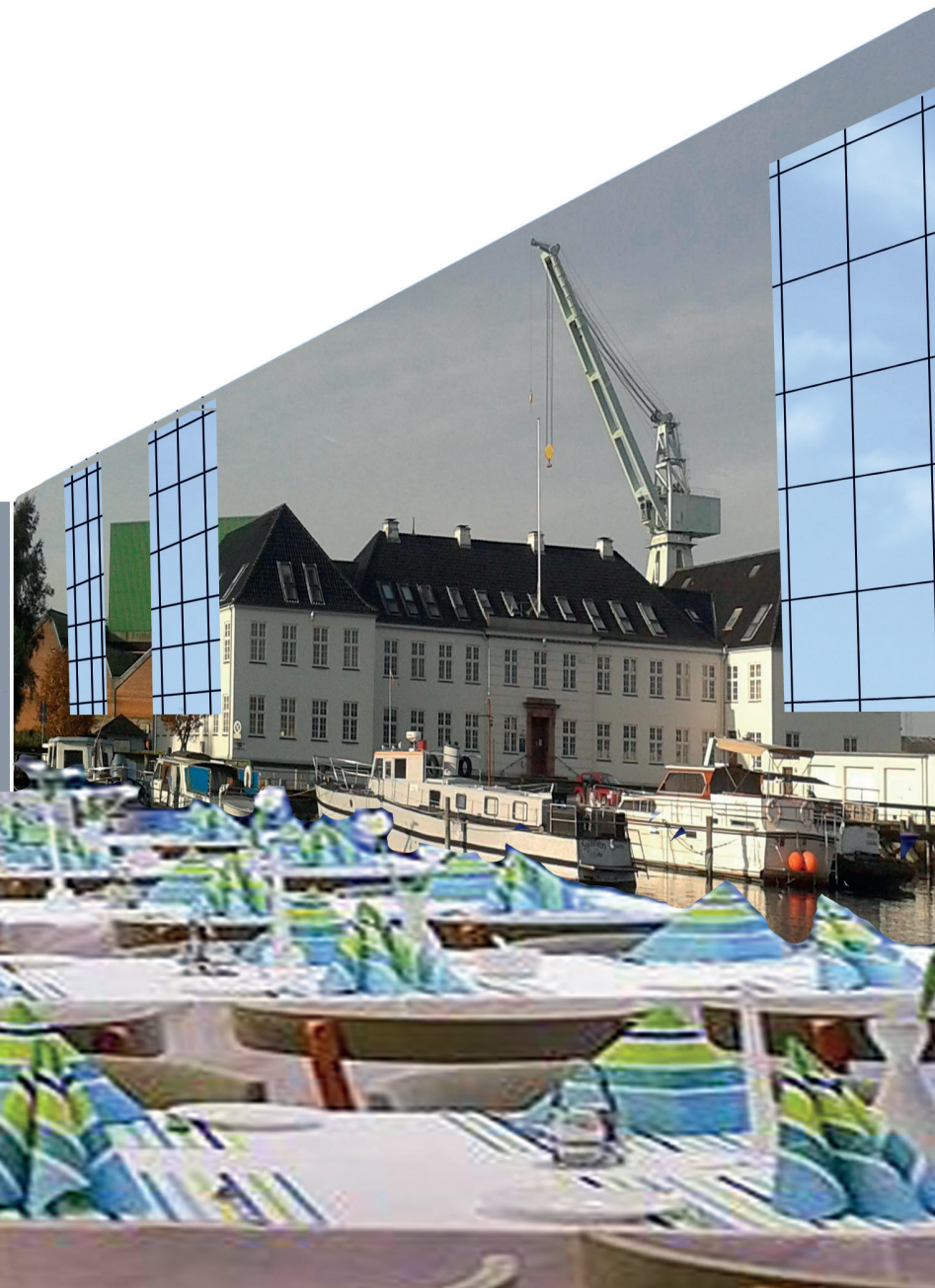


Man kan også efterleve dette princip:

Det har jeg aldrig prøvet før, så det klarer jeg helt sikkert!

/Pippi Langstrømpe

Væggen ud mod havnen forestiller vi os skabt med levende billeder fra havnen lige uden for - præcist som du kender det fra iPads og smartphones. En glasvæg som en stor TV-skærm. Det kan skabe stemning sommer og vinter.





Et anderledes interiør

Når man arbejder med specielle bygninger, som et tidligere Kongeligt Toldkammer er, må man også arbejde med oplevelsen.

I tidligere tider sad toldere og skattefolk på 1. sal. Senere fyldte de også stueetagen. De kontrollerede varer og almindelige borgeres selvangivelser, og de havde den smukkeste udsigt. Sådan en giver kreative tanker og lokker altid lidt ekstra ned.

De har desuden kunnet prale af at kunne se et af de mest levende erhvervsområder i miles omkreds: Nakskov Skibsværft.

Gæsterne i Det Danske Spisekammer skal naturligvis ikke snydes for denne oplevelse. Om det er sommer eller vinter, vil det give sug i maven af billederne på restaurantens vægge - eller gennem de porte, som skal genskabes i stueetagen mod havnen.

I dag er den digitale teknologi så smart og enkel at bruge, at de andre sale og lokaler - ja, måske endda

toiletterne - skal ose af Nakskovs selvtillid, der med sådan et spisekammer vil vende tilbage. Der findes masser af smukke billeder fra det initiativrige Nakskov, som også vil kunne anvendes.

Ud over det digitale tryk kan der anvendes mange andre elektroniske effekter som levende billeder fra havnen udenfor for at opnå endnu mere WAUW-effekt.

Man kunne forestille sig en hel væg med et billede fra Knuthenlund. Eller man kunne illudere solnedgangen over Nakskov Fjord.

De lækre varme farver fra Krenkerup kan give gæsterne en helt usandsynlig og varm oplevelse.

Væggene kunne fungere som indirekte reklameplads for egnens attraktioner. Et flot billede af en tiger fra Knuthenborg kunne bestemt også give gæsterne lyst til at blive og besøge safariparken. Livet er herligt her på Lolland.

Gastronomi på første klasse. Der er ikke noget selfie og stjernerykker over det - men masser af hårdt arbejde.



Man kan drømme. Vi har en med stjernenykker.

Stjernenykker er ofte forbundet med noget negativt, men for vores superseje konsulent og rådgiver er stjerner noget, han har været så tæt på at få drysset ud over sit arbejde, som ingen anden madguru i Danmark.

Det Danske Spisekammer er - med Jeff Scott Fosters interesse for projektet - blevet overøset med muligheder, fordi Jeff har arbejdet på hele to forskellige restauranter med TRE Michelin-stjerner på facade-skiltet.

Det drejer sig om den restaurant, som bl.a. Michael Caine har været medejer af: Harveys in Wandsworth i London samt La Gavroche - ligeledes i London - tæt på Hyde Park. Det er steder, der taler til smagsløgene, og som kunne passe godt til de nye lollandske kvalitetsråvarer.

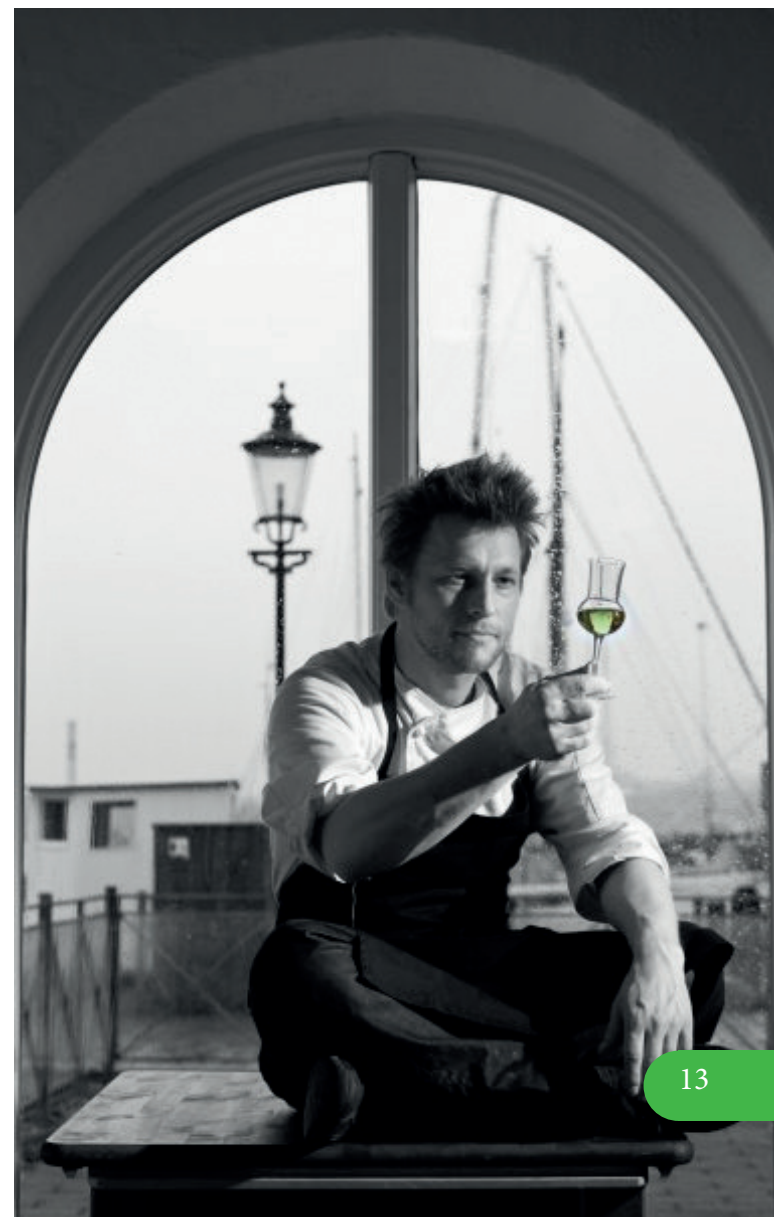
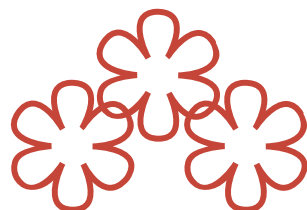
Det siger noget om, hvilket potentiale landsdelens nye spisested vil have, når en så kompetent chef siger ja til at give en hånd med i form af rådgivning

og vejledning samt et touch af noget internationalt, som vil kunne få gourmetelskere fra hele verden til at lægge mærke til og besøge Nakskov.

Navnet Jeff Scott Foster er næppe kendt blandt ganske almindelige danskere, men i 2015 var han i medierne, fordi han og assistenten Jade Sigrød vandt Danmarks mesterskabet i smørrebrød. Altså også en god indgang til traditionelt dansk mad.

I dag driver Jeff Scott Foster Nr. 5 i Svendborg. Nr. 5 afspejler, at alle råvarer stammer fra postnumre med 5 forrest - altså fra Fyn og de omliggende øer.

Bortset fra et job som køkkenchef hos Meyers Mad ud af huset i København, et smut som souschef på Krogs Fiskerestaurant i København, en læringsrejse i Thailand med lokalt thai-mad på programmet og et job som chef på Lizard Island ved Great Barrier Reef i Australien, har han i Danmark også arbejdet som souschef hos en af Danmarks kendteste chefs: Michel Michaud på Marie Louise i Odense.





En af verdens mest innovative sjæle, Steve Jobs, har sagt:

Hvis du kan tænke tanken, kan det lade sig gøre. Det svære ligger i at finde vejen derhen.

Jeff Scott Foster har noget at have sine drømme i.

Projektet har et enormt potentiale. Det kan jeg skrive under på. Sådan startede den første samtale mellem initiativtageren og Jeff.

Den slags kan man kun sige, hvis man har noget at sammenligne med. Jeff driver sin egen gourmet-restaurant i Svendborg kun få kilometer fra Nakskov - bortset fra færgen. Det har han gjort i mere end 7 år - og med en succes, der kun er lykkedes på grund af hårdt arbejde.

Svendborg har vundet hans hjerte. Med 42 år er Jeff en mand og chef med potentiale. Han har valgt at skabe gourmet med base i Svendborg, men hvor Nakskov kan blive første gren på det koncept, som forventes at blive landsdækkende inden for en over-skuelig fremtid.

Det er den evne til at se muligheder, der gør samarbejdet til en god idé og på sigt til et brand i gourmetverdenen - ikke kun i Danmark.

Når man har hørt historien om Nr. 5 - hvor alle råvarer kommer fra postnumre med 5 til at starte med, er det oplagt, at Det Danske Spisekammer ender med at komme til at hedde Nr. 4.

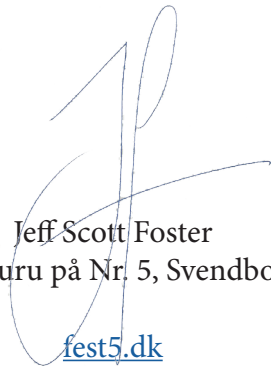
Og så er vi i gang med et projekt, som ligger i forlængelse af de to restauranter. En restaurant i fx Thisted eller Skagen med navnet nr. 9, Viborg eller Århus med navnet Nr. 8, en i Herning eller Holstebro med Nr. 7, i Kolding, Åbenrå eller Sønderborg med nr. 6, i Hovedstadsområdet Nr. 1 og 2 - og i den sidste ende Nr. 3 i Gudhjem eller Svaneke på Bornholm.

For at kunne udnytte de særlige danske regionale råvarers høje kvalitet og få dem solgt til udlændige og udenlandske turister skal en særlig Madambassade være spydspids og markedsføringscentrum for "kæden". Den vil skabe endnu mere liv ude i provinsens mange samfund og være jetmotoren i den danske gastronomi.

Jeg er glad for, at andre ser de muligheder, som jeg selv har drømt om at kunne fremelske gennem mange år.

Nu er det måske min livsdrøm, der får vinger i samarbejdet med Carsten Andersen og investorerne.

Drømmerejsen er først lige begyndt. Jeg glæder mig, for hver dag vi nærmer os rejsens mål.



Jeff Scott Foster
Madguru på Nr. 5, Svendborg
fest5.dk



KNUTHENLUND

Ambitionerne var store, da Susanne Hovmand-Simonsen i 2007 proklamerede, at Knuthenlunds planlagte mejeri havde som mål at fremstille verdens bedste ost.

Fire år senere modtog Knuthenlund i Rom beviset på, at de fremstiller verdens bedste fåreost.





Innovation af kvalitet

Godsejer med mere skulle der stå på Susanne Hovmand-Simonsens visitkort. Trykket ligger på med mere.

På mindre end 10 år er det lykkedes at ændre et nærmest ukendt gods til en af Danmarks mest innovative og velanskrevne madproducenter. Det er på de store eksportmarkeder og i storbyer som København, man finder de lækre varer på hylderne. Har man ”forvildet” sig ud på Knuthenlund, kan man få præsenteret produkterne og deres tilblivelse ”live”.

De fleste forvekslede i starten Knuthenlund med safariparken Knuthenborg. Ejeren, Susanne Hovmand-Simonsen, har vist sit talent og er kommet i Visionsgruppen for Landdistrikter. Her skal hun sammen med andre kendte tilføre det såkaldte ”Udkantsdanmark” nye ressourcer og idéer.

Hovedaktivet er hendes økologiske landbrug. Hermed har hun bevist, at den rigtige idé, kampgejst

og en enorm personlig involvering kan konvertere et landbrug til andet og mere end svinefabrikker og stråforkorter.

Knuthenlund kan ved deltagelse i Det Danske Spisekammer få et udstillingsvindue. Her kan Knuthenlunds produkter få mulighed for at komme ud til et andet publikum. Her er oplevelsen af noget unikt i fokus.

Knuthenlund bør være hovedleverandør af alle de produkter, som Knuthenlund kan og vil fremstille. Vi er overbeviste om, at Det Danske Spisekammer kan blive et eksklusivt udstillingsvindue og udsalgsted. Det er let at komme til, og man kan få råd og vejledning til brugen af produkterne. I dag består disse af får, lam, grise, køer, ost, pølser og korn til brød af en helt uhørt høj kvalitet.

Som en sidegevinst kan deltagerne fra Native Cooking give en ”særopvisning” i Nakskov. Native Cooking er det uofficielle VM for mesterkokke.

Innovation og forandring:

Og det er her, det er svært. Det vil med andre ord sige, at folk ikke ser muligheder, men gemmer sig bag det trygge og kendte.

Og det er her, det er SVÆRT - det med at ændre folks holdninger. Det kan man i et firma, men ikke i befolkningen, for her er det frivilligt - og uden konsekvenser at lade være.

/Claes Thielke



Frugten af hårdt arbejde og smagen af samme

Et æble om dagen, holder doktoren fra døren. Et gammelt slogan, men på Fejø tager man dette alvorligt. Fejø er kendt for sin evne til at udleve og markedsføre sig som Danmarks have - ikke mindst frugthave.

Fejøs frugtavlere har formået at gøre deres lille ø til et brand i sig selv. Her er fred og ro til, at frugterne kan vokse sig store og sunde. Her er mere sol end i resten af Danmark. Det er nogle af ingredienserne i de lækre produkter, som er blevet til et varemærke. Man laver en hel festival i byen Sakskøbing på Lolland, og i Nyhavn i København er udviklet en helt særlig event med de såkaldte pæreskuder.

De herlige, sunde produkter lever alligevel et forholdsvis ubekymret og ukendt liv i de lokale omgivelser.

En helt oplagt mulighed for at komme endnu bedre fra land ville være at erstatte cola'er med ægte frugtprodukter.

Hermed får man produkter, der ikke må nøjes med "frugtagtig" på etiketterne. Det betyder, at de kan identificeres sig med Det Danske Spisekammer.

Frugterne kan anvendes som ingrediens i retterne på menukortet og supplere som sunde drikkevarer, der matcher. Det betyder, at såvel Det Danske Spisekammer som Fejø vil få mere vind i sejlene.

På Fejø lever mennesker, som kommer fra helt andre egne. Deres fællestræk er, at de elsker stilheden og den innovative tankegang.

Blandt beboerne findes en lang række kunstnere, som Ellen Jepsen og Lotte Rosenkilde. De laver et "kunstværk" af æbler fra årets høst til Æblets Dag.

Det er den slags, der giver Lolland en anden profil end den, som folk normalt kender.

Det Danske Spisekammer kan blive en helt ny salgskanal for Fejø og deres unikke produkter.





Godsejerens drøm



Foto: Morten Jørgensen

Det smukke gule gods Krenkerup rejser sig smukt fra den lollandske jord. Det har været i familiens eje siden 1367, hvilket i sig selv er en enorm præstation for danske adelsfamilier og deres godser og slotte.

I dag hedder familien, der ejer slottet, Reventlow-Grinling. Det er den unge generation, Patrick Reventlow-Grinling, der driver det nu. Han har vist en helt ny vej: Krenkerup Bryggeri.

I midten af 00'erne var der i Danmark godt gang i det, der blev kaldt mikrobryggerier.

Mod alle odds og den lokale selvforståelse besluttede familien Reventlow-Grinling sig alligevel for at indrette et bryggeri.

Helt i den gode stil og med de værdier, der har sikret slottet på familiens hænder i næsten 650 år, har Krenkerup skabt øl, som i den grad kan matche det allerbedste i hele verden.

Krenkerup sørgede for, at der fra starten i 2007 blev ansat en uddannet brygmester. Man skal aldrig gå ned på mandskab. Af alle steder kom han fra Bayern.

Det sikrede en høj kvalitet fra dag et.

Krenkerup Bryggeri har siden fået medaljer for verdens bedste Rauch-bier, medens der lokalt har været en distance til at købe, da Krenkerup af gode grunde ingenlunde er en discount-øl.

Det betyder, at Krenkerup vil passe fint ind i konceptet med "Det bedste af det bedste". Man ved fra andre lande, at øl kan drikkes. Øl kan desuden bruges som en ingrediens i madlavningen i stedet for almindeligt kendte krydderier. Det kan også være et supplement for at opnå en særlig smag.

Sammenhængen til det lokale og det gode køkken, som Det Danske Spisekammer bliver katalysator for, er ganske indlysende.

Man kan kun producere verdens bedste øl, hvis man har et mål.

Krenkerup har produceret verdens bedste Rauchbier.

*Skønheden kommer inde fra, siges der.
Men hvis man er opvokset som kirsebær
på et smukt sted, skader det ikke.*



Verdensberømmelse kræver en lokal platform

Hvis man tænker i kvalitet, er udgangspunktet fra en af Lollands absolut smukkeste bygninger ikke det værste, der findes.

Den gode idé, det gode koncept og ikke mindst troen på, at kirsebærvin har en fremtid, har båret Frederiksdal frem i den absolutte verdensklasse.

Frederiksdal har taget dygtige fagfolk ind i udviklingen. Det gør man, hvis man mener det seriøst.

Resultaterne er heldigvis heller ikke udeblevet. Det er kun på nogle af Danmarks mest velanskrevne restauranter, man kan købe de liflige dråber.

Det betyder, at Frederiksdals vine ikke er i discount-butikker noget sted i verden. Det ville i øvrigt være både synd og skam.

Men vinene kan købes i almindelig handel i flere supermarkeder i Danmark. Der er dog ikke noget som det originale. Det autentiske.

Det Danske Spisekammer er stedet, hvor anretningerne kan tilpasses præcist. Her kan de bedste smagsnuancer sættes sammen i en lækker dessert og toppes med det bedste af dessertvine - Frederiksdals.

De helt ekstraordinære lækre kirsebærvine har vist sit potentiale. Vinen kan købes på de kinesiske og japanske markeder, hvor prisen er mindre væsentlig end kvaliteten.

Et samarbejde med Det Danske Spisekammer vil give Frederiksdals fristende druer et helt unikt smags-og showroom.

Det er derfor vigtigt, at der sættes ressourcer af til at finde det rette match mellem retter og dessertvine. Det vil give kunderne den rette oplevelse. Frederiksdal vil ligeledes få en ny platform til afsætning af deres kirsebærvine.



Hvis man har ambitioner og arbejder målrettet, kan man nå mål. Fx at skabe en udsøgt delikatesse i et land som Japan - på den modsatte side af kloden.

Intet kommer af sig selv bortset fra dårlige undskyldninger, dårlig samvittighed og lommeuld.



Vine fra en ny verden til en ny verden

For år tilbage var vin noget, man kun købte fra Italien, Spanien og Frankrig. I dag produceres kvalitetsvine på Lolland.

Preben Jørgensen, som ejer Vester Ulslev Vingård, må stadig sikre sig indtægter andre steder fra for at kunne nyde sin interesse for vin.

Den interesse har han ikke tabt, selv om en del af produktionen må foregå med styring fra et sted i verden, men med hjælp fra gode venner i nærområdet på Lolland.

Det vil også sige, at selv om Preben Jørgensen ikke overvåger vinen hver dag, bliver den bestemt ikke ringere af det.

Det er kompetente folk, der står for driften, når ”mester” ikke selv kan være til stede.

Mellem Nykøbing og Holeby kan man ikke undgå at se de smukke vinranker langs landevejen.

Det er et syn, man ellers skal langt sydpå for at opleve. Vester Ulslev har vist sig som en god mulighed for at prøve vinens verden af.

Danskproduceret vin er ikke ligefrem noget, som løber i gaderne.

Men på Lolland er det anderledes. Ikke langt fra Vester Ulslev ligger Stokkemarke, hvor Østergaard Vin har til huse. Der er ikke meget vinslot over bygningerne, men lige som med mange andre lokale råvarer, så er det nærmest en hemmelighed, at man producerer noget særligt.

Hvis ikke medierne havde fortalt om Østergaards Isvin og andre spændende produkter på vej til bl.a. Kina, ville ikke mange vide, at der laves guld på flasker på nogle mindre marker ved Stokkemarke midt på Lolland.

Overraskelsen - den positive - kunne godt være kodeordet.



奥斯特加德葡萄酒

Så enkelt kan succes skrives (Østergaard Vin)

Stemmefiskeri er ikke det smarteste. Det viser #LollandFalsterLovestorm, som nu har 22.485 følgere.



Langø's friske fisk fortjener lokal forankring

Lollands mange små samfund gemmer på noget af det ypperste inden for fødevarer og oplevelser.

Rigtigt mange mennesker forbinder fiskeri fra fiskekutter med den jyske vestkyst, men ved indsejlingen til Nakskov Fjord finder man en af de få aktive erhvervsfiskerihavne, Danmark har tilbage.

Hver dag hentes friske fangster i land. De fleste fisk sendes videre til aftagere, man allerede har aftaler med eller på fiskeriauktion.

Langø havn råder over et moderne røgeri. Derfor er det muligt at få leveret alt inden for fisk. De er så friske, at de spræller endnu. Man kan naturligvis få dem røget og stadig superfriske.

Langø kunne netop bruge et lokalt spisekammer til at aftage de friske fisk. Frisk fisk og en fiskerestaurant efterlyser mange turister i Nakskov. Den friskhed, som er mulig, vil sætte friskhed og økologi i en helt ny kontekst inden for gourmetverdenen.

Den lokale historie fortæller om store sildestimer i Østersøen. Det giver inspiration til "sild på 10 nye måder" eller måske endda til "Native Cooking Fish". Det kan laves til en ny vinkel på Knuthenlunds vellykkede konkurrence for Michelin-kokke.

For at give friskheden et ekstra boost aftales det, at fisk til Det Danske Spisekammer bliver leveret "til døren". Det gør det særlig attraktivt for besøgende i byen og på det kommende spisested.

Frisk fisk hver dag kan sælges endnu bedre, end det bliver gjort. Det Danske Spisekammer er en af mulighederne.

Dem, der ikke vil bruge Det Danske Spisekammer, kan købe de helt friske fisk på kajkanten i stil med frisk frugt og grønt på Torvet i Nakskov.

Friskheden og nærheden er på vej tilbage.





Sundt skal det være

Det er vigtigt, at der kommer masser af sunde fødevarer på banen.

Ved flere lejligheder er man blevet gjort opmærksom på, at den lollandske muld vil være oplagt til en produktion af økologiske grøntsager.

Vi har ikke kunnet finde større producenter, men vil arbejde for at finde muligheder for at skabe et netværk, som kunne tænke sig at tage den mulighed op.

Der findes lokale grossister og producenter, men for at det vil være helt i tråd med resten af konceptet, skal grøntsager, krydderurter og løg være af den bedste kvalitet..

For at sikre et ordentligt og varieret udbud skal der være rigtig mange typisk danske grøntsager. Det sikrer, at sporet fra de øvrige pragtfulde råvarer kan danne grundlag for nogle smagsoplevelser, der kan overraske gæster fra hele verden.

På det lollandske "kontinent" findes flere producenter, som naturligvis skal inddrages.

Vi har fundet frem til "Det økologiske gartneri" ved Horslunde, "Lolle Frugt" fra Sakskøbing og Bandholm Frugtplantage.

Men der er helt sikkert mange flere. Med Jeff Fosters idé om at gå med i Nr. 4 - vil fx også grøntsager som Lammefjordsgulerødder være en af de råvarer, der kunne komme i spil.







Udsigt til succes

Det Danske Spisekammer har en unik placering. Tæt på en havn med godsleverancer året rundt. I sommerhalvåret fyldes lystbådehavnene omkring Nakskov med flotte sejlskibe og store motorbåde.

En lille del kommer helt ind i havnen, hvor bl.a. også Kongeskibet Dannebrog og Skoleskibet Danmark lægger til lige uden for vinduerne ved Det Danske Spisekammer.

Flottere og mere dansk kan det næsten ikke blive på en herlig varm sommerdag.

Fra udeserveringsterrassen, som skal etableres foran Det Danske Spisekammer, kan man opleve livet på havnen.

Nakskov er meget berømt for sit værft. Udsigten til dette kan man nyde ved at se på den smukke, hvide tidligere administrationsbygning, som mere minder om et slot end en metalvirksomhed. Den store 100-tons kran står stadig parat til nye udfordringer.

Fremtiden kan give historiske oplevelser, fordi man venter, at flere store projekter vil blive ”landet” på den sydlige side af Nakskov Havn. Det har man udsigt til fra Det Danske Spisekammer.

Nakskovs næste store jubilæum i 2016, hvor byen har 750-års købstadsjubilæum, bliver en udfordring. Planen er faktisk - med lidt assistance fra kommunen om hurtig sagsbehandling - at åbne inden Regentens forventede besøg.

Det Danske Spisekammer vil lægge udsigt til flere af de store begivenheder, som også ventes at omfatte krydstogtskibe på besøg og et kæmpe fyrværkeri.

Vi vil meget gerne servicere alle, uanset om de har blå blod i årerne, et guldkort eller et almindeligt Dankort i lommen. Det skal ikke komme an på det.

Det ligner udsigten til succes.

When you reach for the stars, you may not quite get one, but you won't come up with a handfull of mud either.

/Leo Burnett, reklamebureauadministrator

*Hestehovedet - Danmarks varmeste
badevand venter lige om hjørnet*







Det handler også om penge

Det er rart at have ambitioner. Det giver en god fornemmelse, når der er nye ting på vej.

Ideer er som en slags narkotika: Man bliver afhængig af dem, og man bliver høj og får lyst til mere.

Man bliver også ramt af muren: Penge.

Projektet, som er beskrevet på de foregående sider, er på samme tid spændende og udfordrende. Det kræver en god portion is i maven at ændre på et sted som det kongelige toldkammer i hjertet af købstaden Nakskov.

Det kræver også dumdristighed at lave om på det, som tages for givet.

Til gengæld kræver det blot nogle få fornuftige og fremsynede mennesker for at se det potentiale, det kan tilføre Nakskov og den smukke havnefront og ikke mindst en turisme, som trænger til et boost og fornyelse, der er mere end lidt maling.

Det er nødvendigt at bære sig klogt ad. Derfor vil det være en passende idé at sprede risikoen. Det betyder, at nogle få vil få adgang til en ejerandel, der giver handlemuligheder.

Dette setup giver grobund for en økonomi med et godt lokalt fundament, samtidig med at det støtter andre lokale fyrtårne.

Men man kan supplere med kendte veje, som da Danmarks mest kendte og velanskrevne virksomhed startede med A/S Dampskibsselskabet Svendborg efter samme princip, hvor den legendariske Arnold Peter Møller grundlagde firmaet i 1904 ved at tegne aktier i Svendborg by og solgte dem ved at gå fra dør til dør.

Vi er ved at få aktiveret investorerne, men en del ønsker ikke at stå offentligt frem, før end der er sikkerhed for, at det tidligere Kongelige Toldkammer kan danne rammen omkring den gastronomiske univers, der er beskrevet på de foregående sider.

Kodeordet er, at succes ofte skabes i det ukendte, i baggrunden - som mange andre af vore kendte danske succesfulde personer dyrker: Diskretionen.

Vi kan dog oplyse, at vi endnu ikke har været længere væk i dialogen end Lolland-Falster og Sydsjælland.

Vi vælger i samråd med investorerne at stå frem, når vi har en afklaring af mulighederne for succes - eller det modsatte.

Alle er helt på det rene med, at det ikke bliver en "bolchebutik", der skal etableres.

De første estimer opremser samlede investeringer i størrelsesordenen 5-8 millioner, men da vi ikke kender de energitekniske krav, som Lolland Kommune p.t. er ved at afdække, kan dette estimat ændres af virkeligheden.

Jeg er stadig imponeret over dit drive. Du "rokker" ved det bestående - og det er en kamp i sig selv.

Det er et langt sejt træk - og det er det, jeg beundrer dig for. For dine indsatser og nytænkning. Hvis du holder på - vil Lollænderne måske først se frugterne af dine initiativer om mange år - hvis det lykkes dig at vække dem. /Claes Thielke



Jeg takker for det fremsendte materiale, som meget udførligt beskriver jeres projekter m.m.

Samtidig takker jeg også jer for et godt møde den 7. januar og er glad for at høre, at I har fået en positiv og god oplevelse.

Nakskov.nu og de folk, der står bag foreningen og dens projekter, gør i mine øjne en stor og målrettet indsats for at skabe et innovativt miljø på Øerne, herunder med fokus på vigtige områder som uddannelse, job og sundhed. Og der er også tænkt på mulighederne for yderligere turisme, som helt naturligt kan skabe større omsætning og hermed kan skaffe finansielle muligheder for forbedring af infrastruktur m.m.

Så ”Keep going”.

Anders Dam
ordførende direktør



Forandringer kræver mod og penge

Foreningen Nakskov.nu har i flere omgange sendt forslag til projekter i luften. Oftest er det sket ud fra idealistiske synsvinkler uden at vide, hvordan omverdenen vil tage imod dem.

Nakskov.nu er en forening udsprunget af ønskerne om at forandre det uforanderlige ved Nakskov og hele Vestlolland.

Det støder nogle lokale, som hidtil har siddet på en uomtvistelig sandhed.

Den digitale verden har dog vist, at der er langt større interesse for Nakskov og omegn. Det viser den åbne Nakskov-gruppe på FaceBook, som pr. 24. september 2015 har 7.223 medlemmer. Der kommer løbende kommentarer, og man holder hinanden opdateret på godt og skidt i byen og på egnen.

Men hvad nu hvis man spørger folk, som ikke har deres daglige gang i vores dejlige by eller i vores smukke landsdel? Folk som har helt andre interess-

ser og tanker om verden end dem, vi selv går rundt og mener at have det endegyldige, rigtige svar på.

Hvad ville de svare?

Den 7. januar 2014 var der etableret en møde med den ordførende direktør for Jyske Bank, Anders Dam, som om nogen har mærket, hvad det vil sige at blande sig i den lokale selvforsåelse.

I januar 2013 overtog han med Jyske Bank "Sparekassen", hvilket absolut var en nødvendighed. Det er ikke det samme, som at den lokale folkesjæl elskede eller forstod det.

Rygterne om pris og virkningerne af overtagelsen var vildt overdrevne.

Vi præsenterede Anders Dam for en lang række urealiserede projekter, som var beskrevet ud fra et borgermøde den 24. august 2013. Listen var på ca. 150 store og små forslag. Men den udvikles stadig.

Anders Dam har ingenlunde sagt ja til at "købe" forslagene, men han fik beskrivelserne tilsendt, og vi ventede spændt på en reaktion.

Citatet her til venstre er en ordret afskrift af det, vi fik tilbage som reaktion på vore mange forslag.

Det skal i sandhedens tjeneste med, at Anders Dam IKKE har set projekt Det Dankse Spisekammer.

Alligevel er vi ikke så bange for at søsætte forandringer. Vi kan se, at forslagene er gode.

Nu går jagten ind på at finde dem, der vil give et eller flere forandringsforslag en økonomisk indsprøjtning, således at Nakskov kan komme på forkant, inden byen skal fejre sig selv i 2016.

Idémager og -udvikler af Det Danske Spisekammer er Carsten Andersen bosiddende i Nakskov og tilflytter.

*...og lykkes det, vil alle sige - i munden på hinanden: vi har været nogle tumper - vi skulle have fulgt Carstens Idéer for mange år siden, for så havde vi været meget længere fremme i dag.
Go' vind og må dine ini'tiver lykkes.*

/Claes Thielke



Tilbage til de gamle funktioner

En gang imellem kan man godt lade sig friste til at tage historien med på vejen frem mod det kommende spisekammer.

Ser man på billederne fra ca. 1919, så kan man se, at der ud mod Nørrevold i den venstre side af billedet findes en dør.

Denne dør kunne være en adgang til et fremtidigt køkken. Det kunne netop være oplagt at lægge køkkenet i den ende af bygningen af hensyn til udluftning, støj og udsigt.

I den højre side af bygningen vil man kunne ane de to åbninger ind i bygningen, som ikke er de vinduer, der findes i dag.

Da bygningens stueetage fra starten var et stort lagerrum, gav det mulighed for at læsse varer over rampen. Varer kunne naturligvis gå begge veje til og fra den store bygning med kun få søjler i træ.

Det må anses for muligt at bringe bygningen tilbage til dette udseende igen.

Når det sker, kan der laves nogle rigtig smukke fløj-døre. Denne løsning vil give mulighed for et smukt lys ind gennem de sydvendte døre.

Det vil samtidig betyde, at man kan bruge dørene til at servicere de gæster, der sidder på terrassen. Det vil betyde, at tjenerne ikke skal løbe helt ud gennem hoveddøren for at servere på den udendørs terrasse, som naturligvis skal laves ud mod havnekajen.

Det betyder en win-win-situation, som kan føre bygningen tilbage til den originale udformning og samtidig gøre det lettere at gøre spisekammeret til en god forretning med et fremtidssigte.

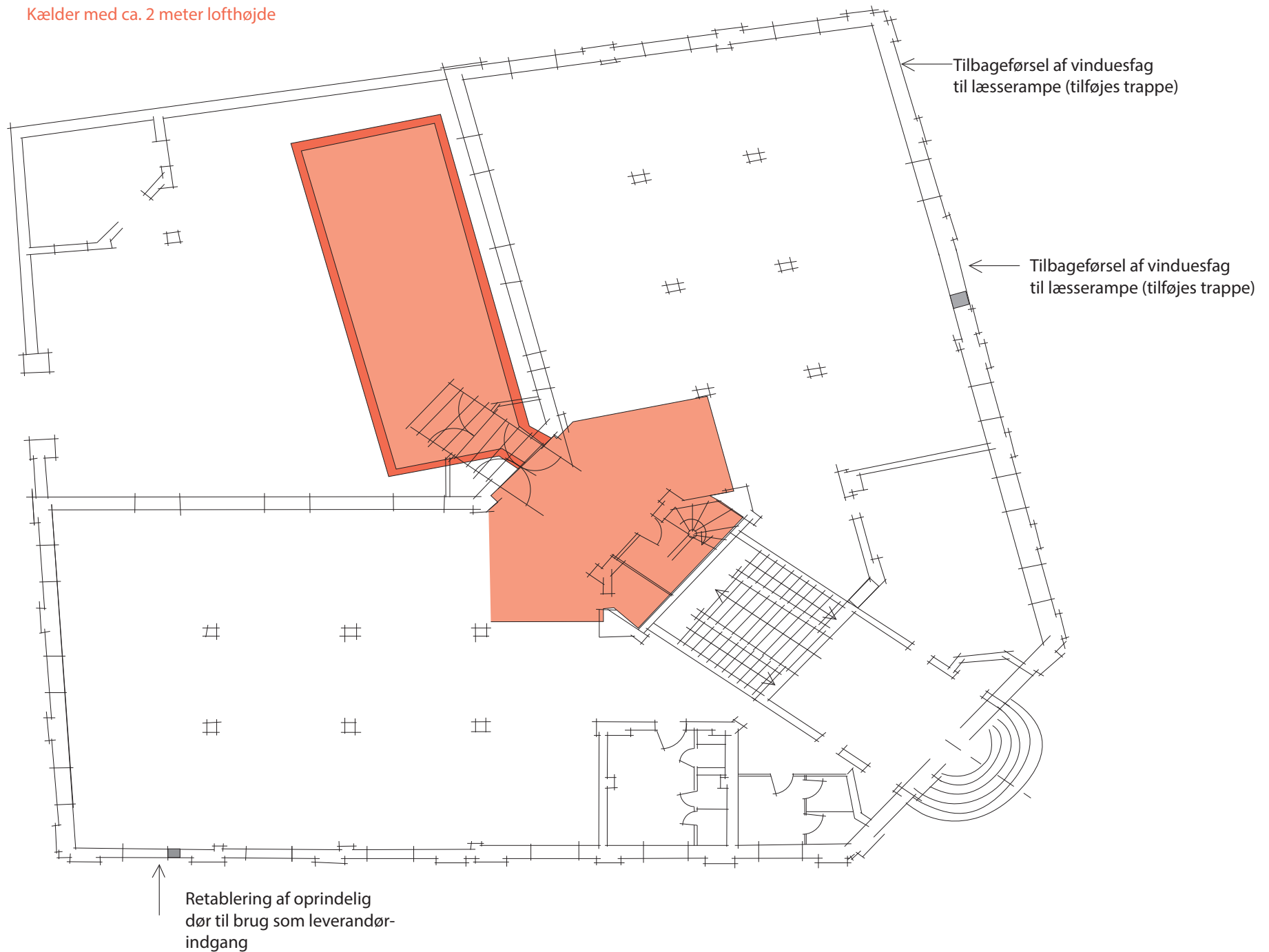
At der har været en forholdsvis fri og nytænkende måde at arbejde på omkring 1920, viser billedet til højre - som viser trappeafsatsen på 1. sal, der går via den imponante trappe midt i toldbygningen.



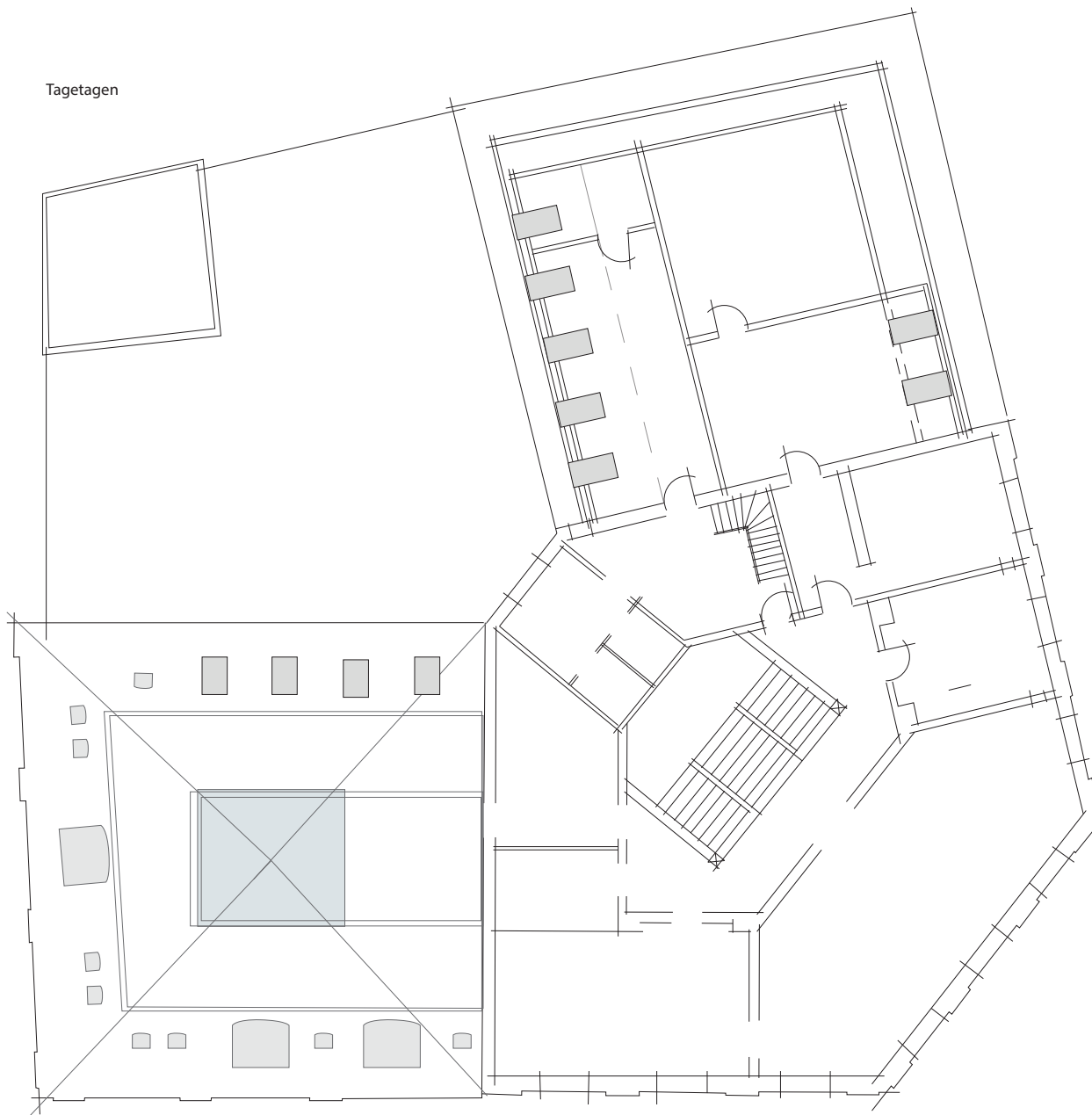
Manden, der sendte et konkurstruet selskab fra gravens rand til verdens mest værdifulde sagde:

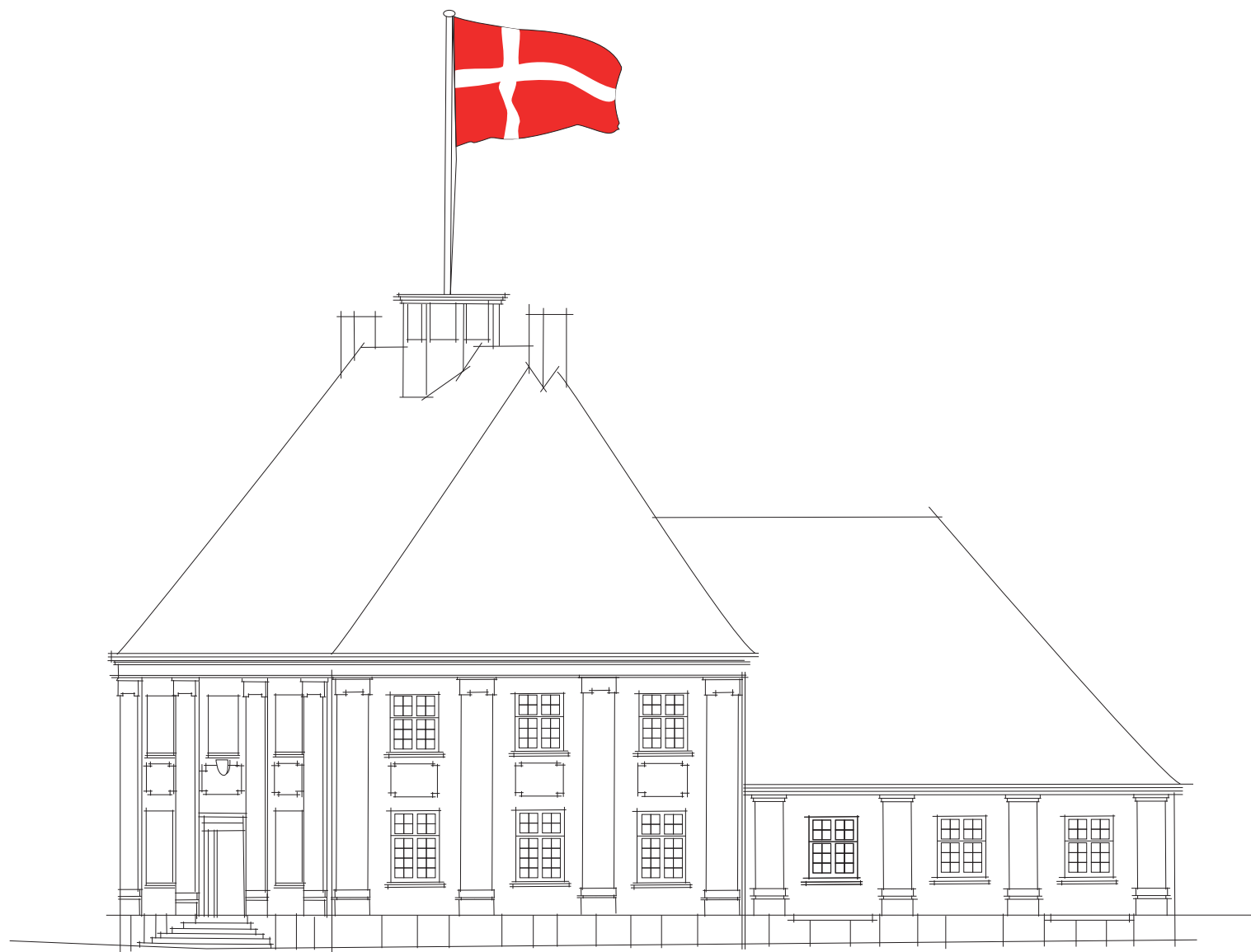
De mennesker, der er skøre nok til at tro, de kan ændre verden, er også dem, der gør det!
/Steve Jobs

Kælder med ca. 2 meter lofthøjde

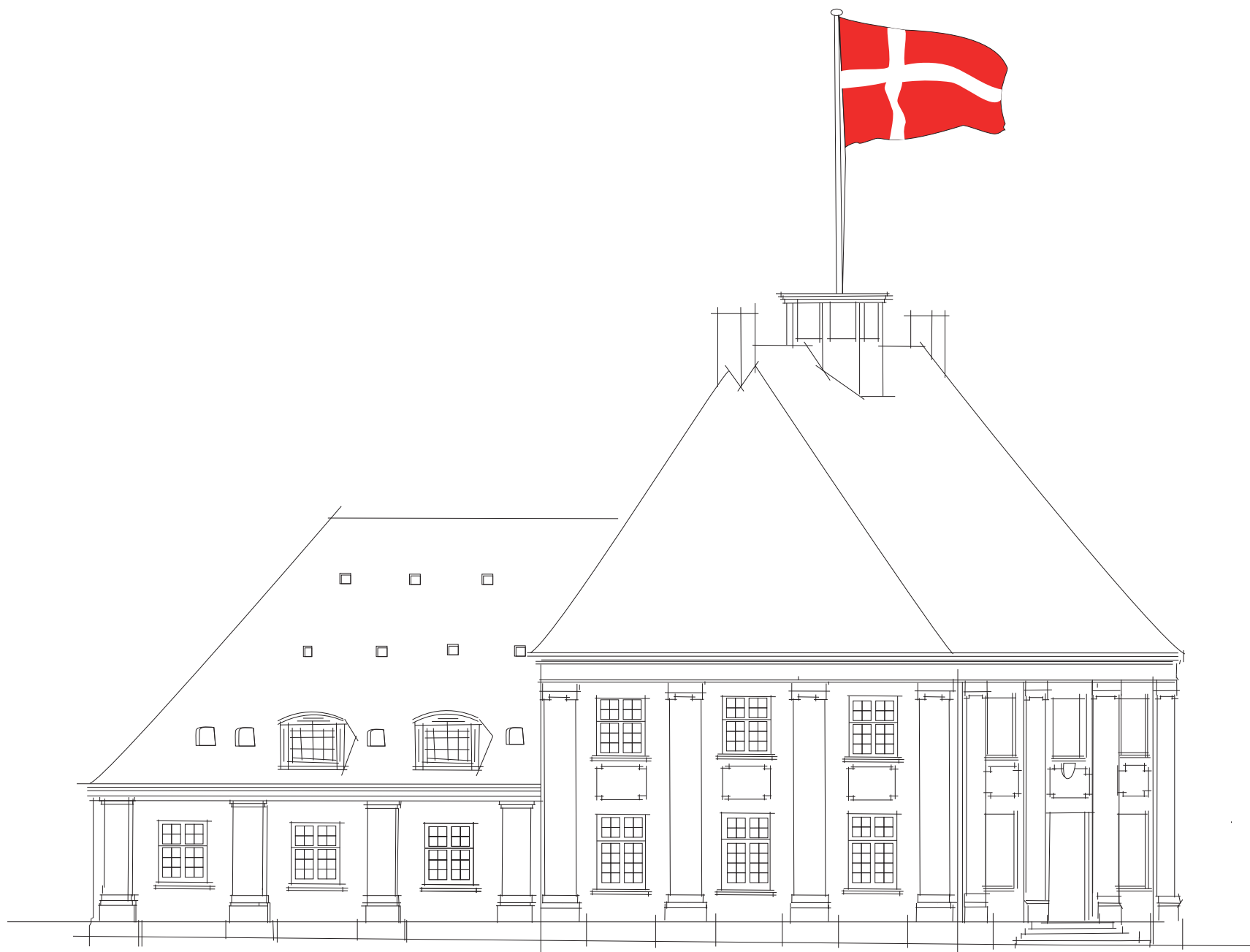


Tagetagen





Facade mod Havnegade



Facade mod Nørrevold

Pudsede vægge
malet i lyse farver,
således at dekorationer
bliver mere fremtrædende
som imagebuilder for
Lolland og Nakskov

Leverandørindgang
fra Nørrevold - med
et vindfang af glas

Køkken indrettes
bag glasvæg med
mattering nederst
så møblerne skjules

Madelevator
til anretterum
på 1. sal

Det Danske Spisekammer.dk

Klinker på gulvet
som forsætter ud i
serveringsområdet

Det videre perspektiv

Når vi får vore drømme opfyldt, er projekt "Det Danske Spisekammer" kun første trin i raketten, som skal sende den lokale turisme for Vestlolland på himmelflugt.

Det bliver samtidig en ny brik, der skal styrke strategien om at gøre de lokale kvalitetsfødevarer til et brand i verdensklasse - men præsenteret der hvor de har hjemme.

Ideen er dukket op i lyset af, at foreningen Nakskov nu har fået mange forslag om, at noget skulle ske på havnen. Samtidig har det været et udtalt ønske, at der skulle være et spisested eller en café i nærheden af havnen eller på havnen.

Selv har jeg tanken om, at de eksisterende og tomme bygninger - en del ejet af Lolland Kommune - skal bruges til noget konstruktivt, så de ikke risikerer at blive ofre for en gravkos glubende sult på mursten.

Oprindeligt var det bedste bud den tidligere værfts-administration. Men på grund af et større arbejde med at få den bygning solgt, var det nødvendigt at tænke alternativt.

Men prisen skal være rigtig god, fordi der også skal bruges en hel del penge på indretning, møblering og udnyttelse af de potentialer, der kan skabes ved at tilføre bygningen det, der skal til for at nå i mål.

Det viser sig desuden, at nye pensionsregler giver mulighed for, at man kan anbringe egne pensionsmidler i andet end børsnoterede selskaber og investeringsforeninger. Det vil give lettere adgang til midler, uden at presse penge ud af personer, således at det ligner betleri og tiggeri.

Med grundlaget i et udviklingsselskab vil det være muligt at søsætte flere spændende tiltag i byen. Nogle af dem er løst beskrevet på næste side. Men der er plads til mange flere.

En mulighed kunne være opkøb af huse, mens priserne endnu er lave, få dem renoveret og brugt som ferieboliger i forlængelse af bl.a. Flexbolig-ordningen.

Det vil på sigt kunne generere endnu flere midler, som kan videreinvesteres i nye initiativer til gavn for egnen og byen.

Vi ser Flexbolig-ordningen som en mulighed for at få gang i ejendomshandlerne, færre ejendomme på markedet og dermed en stabilisering af ejendomspriserne. Flexboliger kan være alt fra landejendomme til byhuse. Og turister vil dermed kunne bo som os. Og være der, hvor vi er.

Det vil gavne rigtigt mange lokale. Ja, hele kommunen.

Lolland Kommunes egen turismestrategi - udformet af et konsulentfirma - foreskriver et behov for oplevelsesmuligheder og ca. 250 flere ferieboliger i

Det har været en stor fornøjelse at arbejde sammen med Carsten. Jeg har sjældent mødt en, som er så flittig og arbejdsom. Carsten er en spindoktor indenfor at skabe og udtænke ideer, hvor han også får ført dem til dørs. Han er venlig af væsen og en stabil og troværdig spiller i enhver situation.
/Jacob Bøg



273 meter fra "Møllecentret" til "Det Danske Spisekammer" og knap det dobbelte til Nakskovs gågader.

primært Nakskov og omegn for at få turismen til at vokse, så den bliver rentabel for såvel investorer som aktører og den kommunale kasse, som mange steder har penge i klemme eller behov for udvikling for at få budgetterne til at nå sammen.

Et andet tiltag, vi har tænkt på, bygger netop på endnu flere overnatningsmuligheder, således at både turister, gæster og erhvervsfolk med kontakter til Nakskov får nye muligheder for at blive og få en positiv oplevelse.

Det kunne måske være det nuværende plejehjem: Møllecentret. I stedet for at jævne det med jorden, kan det indrettes til et centralt beliggende hotel og conferencecenter.

Møllecentret er renoveret inden for de seneste 5-10 år. Det betyder, at skabelsen af et hotel i komplekset vil være enklere, fordi alle installationer lever op til moderne standard. Der er elevator og en masse andre tekniske løsninger, som vil være en udfordring i

mange andre af byens ledige bygninger. Og så ligger det centralt.

Synergier vil kunne opnås ved at lade Det Danske Spisekammer danne rammen om bespisning og banketter, således at "Møllecentret" kun skal stå for overnatningen og morgenforplejning.

Morgenbuffeten kan naturligvis tilberedes af eller i samarbejde Det Danske Spisekammer.

Tredje trin bliver formentlig, at de nyskabende tiltag og den nye måde at tænke hotel og kvalitetsrestaurant sammen på, vil ændre den opfattelse af Nakskov og Vestlolland, som er fremherskende uden for vores lokale område.

Det forventes at betyde, der vil komme folk udefra, som ellers ikke ville have valgt Nakskov og Vestlolland.

Jeg vil beskrive Carsten som en ildsjæl. Han er passioneret omkring de ting, han arbejder for og vil uden tvivl lægge al sin energi i de opgaver, han bliver stillet over for.

Man bliver "fortryllet", når han beskriver de projekter, han arbejder med, da han er så sprængfyldt med positiv energi og engagement.

/Mette Terp-Nielsen

Udover fornyet interesse vil det give anledning til, at flere bliver her og samtidig lægger flere penge i byen og på egnen - som fx også på andre spisesteder, i butikkerne og ikke mindst hos turistvirksomheder og -attraktioner.

Der vil desuden være mulighed for at trække besøgende til de virksomheder, som producerer til bl.a. Det Danske Spisekammer.

Tidens trends peger i retning af mere autentiske oplevelser, ligesom det naturlige, det økologiske og det afstressende liv.

Her samles alle trådene gennem Det Danske Spisekammer, Det Danske Hotel - og de lokale fødevarerproducenter.

Det Danske Spisekammer.dk