

42

Nogle vil måske sige, at det er en kliché at kalde Fyn for hele Danmarks køkkenhave, men der er alt andet lige noget om snakken. Man spiser godt på Fyn, uanset om man besøger Falsled Kro eller et af de utallige mindre steder, der præsenterer det bedste, de lokale producenter har at byde på. Især er det danskfranske køkken fantastisk repræsenteret på Fyn og i Odense, hvor du ikke skal køre langt for at få et perfekt stykke stegt fisk med en smørsauce, der er til at falde i svime over. Men Fyn er også eventyr, kunst og ikke mindst natur, og hvad end du er til H.C. Andersen, fynbo-malerne eller vinterbadning langs de mange kyster, så er fortællingen om Fyn en af dem, der er værd at gentage år efter år. Man har sagt det altid, og vi stemmer gerne i: Fyn er altså bare fin.

Fyn og Odense

Foto: Benjamin Dalby



Når tiden skifter

Jonathan Kvium, der har galleri Albert Contemporary i centrum af Odense, holder af de steder, der har noget kulturelt at byde på for både de store og de små. Og så nyder han den samvittighedsløse fornemmelse, vinteren giver.

Tekst Oliver Bodh Larsen
Foto Rico Feldfoss

→ Inde i den inderste del af Odense ligger Brandts Passage. Over for passagen ligger Kunstmuseum Brandts. Bygningen, hvori museet ligger, var i sin tid hjemsted for Brandts Klædefabrik, der blev stiftet af Søren Christian Brandt i 1869. I tekstilvirksomhedens velmagtsdage var den Odenses største arbejdsplads med over 600 ansatte. Det var i 1920. Men så, i 1970'erne, kom oliekrisen, og den trak brodden ud på den engang så frembrusende fabrik. I 1977 måtte de dreje nøglen om, således det i dag kun er navnet, der lever videre rundt omkring i Odenses centrum.

Og altså blandt andet i Brandts Passage. Det er her, gallerist Jonathan Kvium har hjemme. (Jonathan er - ja - søn af Michael).

"Det er en ret unik passage i byen, hvor der bliver gjort meget ud af at gøre vintermånederne hyggelige," fortæller Jonathan Kvium over en videoforbindelse. "Her prøver man virkelig at tage sæsonerne og årstiderne til sig."

Galleriet hedder Albert Contemporary og fokuserer på samtidskunst af unge kunstnere fra hele verden. Når vinteren kommer, sker der også noget inde i Albert Contemporary. Ikke med selve kunsten. Den kurateres ikke ud fra celsius-skalaen. Men noget forandrer sig i måden, et galleri bliver brugt på.

"Vinteren lukker op for nogle helt andre arrangementer og måder at bruge rummet på," fortæller Kvium. "I højsommeren er det bare ikke særligt spændende at gå ind og tilbringe en masse tid på et galleri. Så det er helt klart nogle måneder, hvor der kommer mange mennesker ind."

På et personligt plan er vintermånederne heller ikke et fænomen, der piller humøret af den 33-årige gallerist.

"Jeg tror ikke, at jeg ville kunne bo et sted i verden, hvor man ikke har nogle meget klare og tydelige inddelinger af årstiderne. Det betyder

Jonathan Kvium

33 år. Født og opvokset i København. Barn af billedkunstneren Michael Kvium og Kristin Gudnason. Uddannet i medievidenskab og produktdesign fra Syddansk Universitet. Indehaver af galleri Albert Contemporary i centrum af Odense. Har boet i Odense siden 2014. Far til to børn.



meget for mig, at jeg ved, at der er de her fire rejser, som man skal igennem hvert evig eneste år. Jeg hader at ligge stille på en strand om sommeren. Jeg kan meget bedre lide, at man både kan tage en jakke på og gå udenfor eller sidde indenfor og hygge sig. Og man kan drikke så meget kaffe, man vil, fordi man altid kan sige, at man lige skal have varmen. Jeg elsker vinteren, den er supercharmerende. Og det er også, som om den dårlige samvittighed ryger om vinteren. Man kan æde med god samvittighed,” siger Jonathan Kvium og tilføjer:

”Vinteren giver også lejlighed til at bruge byen på en anden måde. Man bruger grundlæggende længere tid på indendørsaktiviteter.”

Hvad kan du godt lide at lave i Odense, når vinteren er ankommet?

”Jeg kan godt lide at besøge min nabo, Brandts Kunstmuseum. De har stort set altid en sansedstilling løbende for børn (Jonathan Kvium er far til en datter og en søn, red.). Den er evigt skiftende og formår at skabe nogle helt fantastiske universer, samtidig med at museet kører helt hardcore nichekunst. De har lige åbnet en udstilling med en kunstner, der hedder Carlos Amorales. Han har lavet en sindssyg udsmykning på museet med 30.000 små, håndskårrede, sorte fugle,” fortæller Jonathan Kvium.

”Et andet museum, vi har i byen, som til gengæld får en helt masse kritik på alle mulige måder, er H.C. Andersen-museet. Men både som far og som en, der synes, det er spændende at benytte byen på den måde, er jeg begejstret for det. Det er ikke, fordi jeg er særligt nordet på området, og jeg tror, at mange i byen har det sådan: ’OK, vi kan altså også andet end H.C. Andersen.’ Men de formår virkelig at lave noget, der dykker langt ned under huden på H.C. Andersen. Det er ikke bare hans eventyr. Man lærer nogle ting, som er ekstremt nichebårne.”

Og hvis det ikke er på museum, hvor går du så hen, når der er koldt?

”Der er et sted, der hedder Bar’ Unika. Det er virkelig godt. Det er nogle superseje, unge søstre, der har lavet flere caféer her i byen. Cecilie, Nathalie og Mathilde Fjord. Jeg kan virkelig godt lide at være der. Man kan få alt fra fluffy pandekager til chia-grød. Hvis det skal være et mere voksent sted, så kan jeg fandeme godt lide at komme på Lalou. Det er en vinbar. Egentlig drikker jeg ikke rigtigt, men stemningen derinde er bare virkelig god. Og Odense Zoo, der gør rigtig meget for at lægge sig op ad årstiderne.”

Men det er ikke bare i den fynske hovedstad, at det sker. Også resten af øen fortjener opmærksomhed, fortæller Jonathan Kvium, der er født og opvokset i København, men flyttede til Odense i 2014.

”Her er i det hele taget virkelig natursmukt, her på Fyn. Også om vinteren. Et sted, der virkelig er værd at besøge, er en kulturby som Svendborg. Den er fantastisk at være i. Den byder på noget helt andet, en helt anden form for ro. Det er i det hele taget noget, jeg elsker her på Fyn: roen. Man har på Fyn fået en Michelin-stjerne, og der sker virkelig mange ting, men her er samtidig ro og plads. Det kan jeg godt lide. Kerteminde er også bare superfed. Og Egeskov Slot er et must.” ■



Mærk musikken



“Hvordan udstiller man musik? Sådan!”



Politiken

“Årets mest overraskende museumsbesøg!”

DR P2 Aftryk

MUSEUM
ODENSE

CARL NIELSEN MUSEET



Falsled Kro har resideret på Sydfyn siden 1500-tallet, hvor den blev opført. Den har siden starten af 1970'erne været en gastronomisk højborg, ligesom den har været helt essentiel i udbredelsen af højere fransk madlavning i Danmark – og særligt på Fyn, hvor lige præcis fransk cuisine har en særlig plads.

Der pågår stadigvæk akademiske diskussioner om, *hvor* sundt det egentligt er at vinterbade. Men ifølge et norsk studie kan vinterbadning nedbringe kropsfedt hos mænd og reducere risikoen for diabetes. Og det tæller da også.



Til bords

1 Aro

Et gammelt autoværksted i et forhenværende industrikvarter danner ramme om én af de restauranter, som i de seneste år har været en del af Odenses gastronomiske vækkelse. Bag Aro står kokkene Christoffer Schärfe og Bjørn Jacobsen, der har været omkring blandt andre Geranium, d'Angleterre og Pluto, men nu har slået sig sammen i Odense, hvor de lynhurtigt har gjort Aro til én af byens bedste. Der er med få elementer på tallerkenen et sikkert greb om velsmagen. Aro har et virkeligt godt køkken med en stor grad af selvforsyning, fordi de selvopdrætter og dyrker på Anneksgården i Bovense, 25 kilometer øst for Odense.

→ Østerbro 32, 5000 Odense C

2 Resumé

"En ambitiøs restaurant med fødderne solidt plantet i den sydfynske muld," kalder entreprenante Kim Gubi Lundvaldt selv Resumé, der er flagskibet i hans lille restaurantimperium. Der er tre menuer at vælge imellem, fra 'En hverdagsaften på Resumé' til den helt store pakke, 'Universet på Resumé' med mindst 15 serveringer og tryk på de eksklusive råvarer.

→ Møllegade 35A, 5700 Svendborg



3 Falsled Kro

Det er mere end 50 år siden, at ægteparret Lene og Sven Grønlykke købte kroen og satte de unge franskmænd Jean-Louis Lieffroy og Michel Michaud i spidsen for køkkenet. Resten er historie, og kroen er for længst blevet en institution i dansk gastronomi. I 2017 overtog Kasper Tind Hasse gryderne, og han sørgede for, at køkkenet på den ikoniske kro også blev mere baseret på lokale producenter og råvarer - blandt andet kroens egen store køkkenhave, der fortsat udvides. I 2023 gik stafetten videre til den unge Simon Juel Petersen, men det ændrer langt fra på det faktum, at det bedste fra Fyn og Frankrig mødes på tallerkenen på Falsled Kro. Man skal ikke partout bo på kroen for at spise der, men man bør ikke snyde sig selv for den fantastiske helhedsoplevelse, et kroophold på Falsled er. Skal man virkelig give den gas, kan man købe en pakke, hvor man ankommer fra København med vandflyver direkte i den lille havn i Faldsled.

→ Assensvej 513, 5642 Millinge

4 Pasfall

Thomas Pasfall har i årevis været én af Fyns fineste ambassadører. I 2000 vandt han Årets Kok, og året efter overtog han forpagtningen af Munkebo Kro, som han bragte op i den gastronomiske top. Efter 13 år på kroen rykkede han til Odense og åbnede i eget navn. Restaurant Pasfall er en klassisk gourmetrestaurant med højt til loftet, hvide duge og fransk gastronomi i fynske klæder. Her kommer man ikke for de vilde urter eller den fermenterede kål, men derimod for sikre kort i form af for eksempel koldpocheret torsk, foie gras-terriner og kalvemørbrad med brisler, skyllet ned med et stort udvalg af klassiske topvine.

→ Brandts Passage 31, 5000 Odense C

5 Nyborg Destilleri

Økologisk, fynsk whisky, rom, gin, snaps og brændevin på fynske frugter og bær er hovedprodukterne på Nyborg Destilleri på havnen i Nyborg. Der er rundvisninger og smagninger, og rækker det ikke, så er der også restaurant på

destilleriet, Remisen, med masser af lokale produkter på menuen (og økologisk spisemærke i guld). På Remisen kan du i øvrigt slå dig ned i baren og få cocktails på destilleriets egne produkter. Familien Rømer, som står bag Destilleri Nyborg - og Ørbæk Bryggeri, er også indehaver af en gammel skonnert, Fiona, som man kan booke tur på efter nærmere aftale.

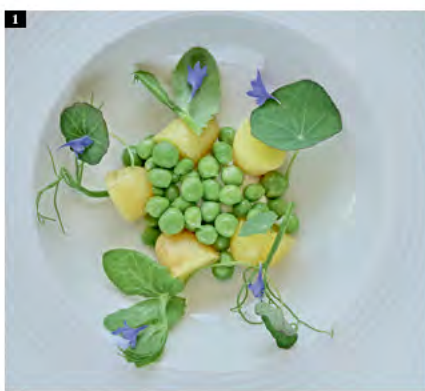
→ Holmens Boulevard 11, 5800 Nyborg

6 HOS

Hvis man troede, at sublimt smørrebrød alene er et københavnerfænomen, så er det, fordi man ikke har været omkring HOS. Jakob Spolum nyfortolker smørrebrødsklassikerne og gør dem til sine egne med serveringer som hjemmemarineret sild med vadouvan, hønseæg, fed cremefraiche, æbler og selleri eller lun, stegt



sild med løg-soubise, spidskålssalat og sennep. Og der skal snaps til, og her kommer Spolums bedre halvdel ind i billedet, Michelle Hemme, der har et veritabelt batteri af 40-50 forskellige hjemmelavede kryddersnapse. Hun er slet og ret 'snapse-sommelier' og dertil en regulær servicemaskine af den bedste slags og med et humør og et nærvær, der i den grad får en til at føle sig velkommen som gæst. Ud over frokost tirsdag-lørdag er der også åbent til aften fredag og lørdag, og her træder restauranten virkelig i karakter som en knivskarp luksusbistro, en af landets bedste inden for genren. Stilmæssigt trækker maden som udgangspunkt på det klassiske franske, men der er samtidig fokus på lokale råvarer, og der skeles også til det moderne danske bistrokøkken. Mest af alt er Spolums køkken hans eget.
 → Kongensgade 65, 5000 Odense C



7 Lieffroy

Patrick Lieffroy er søn af Jean-Louis Lieffroy, som gennem 34 år var køkkenchef på Falsled Kro. Far og søn arbejdede også sammen i køkkenet på Falsled, og da Jean-Louis takkede af på kroen og blev afløst af Per Hallundbæk, søgte Patrick i stedet mod Nyborg og fandt Hesselhuset – et smukt, gammelt hus, som nærmest vokser ud af skovbrynet og skråner ned mod vandkanten og byder på helt formidabel udsigt over Storebælt. Pejsten knitrer, og man sidder godt i de gamle stole, som er magen til dem, man finder på Falsled Kro. Arven fra kroen fornægter sig heller ikke på menuen, hvor der er håndværksbaseret og råvarefokuseret fransk velsmag for hver en krone. Det kunne være friskfanget storebæltstorsk med muslingesauce, stegt andelever med brunet smør eller farseret mørkel med grønne asparges. Man har det godt her, også fordi Patricks kone, Helle Lieffroy, på gulvet er én af landets dygtigste værter, og fra hende flyder ægte varme og velvalgte vine til menuen, som er prissat uhørt fornuftigt. Lieffroy er forrygende.

→ Skrædderyden 34, 5800 Nyborg

**8** Bacchus

Kok og indehaver Stephane Libourel er født i Condrieu syd for Lyon og er fransk ind til benet. Det smitter af på menuen på Bacchus, som lige så stille er blevet en af landets mest rendyrkede franske bistroer. Menuerne skifter fra måned til måned, og man vælger fra tre til otte retter. Der er ikke noget egentlig a la carte-kort til aften, og dog, for det er altid muligt at 'nøjes' med en tournedos rossini med tilbehør. Til frokost står den på a la carte med diverse franske bistroklassikere. Til trods for det endog meget franske islæt, så har vinkortet faktisk afstikkere ud i verden.

→ Vestergade 5, 5000 Odense C

**9** Restaurant Fænøsund

Middelfart bugner ikke ligefrem af højgastromi, men i slutningen af 2018 blev det til en væsentlig opgradering, da Michael Munk og Mette Derdau fra MeMu i Vejle overtog forpagtningen af Restaurant Fænøsund, som ligger lige ud til vandet med udsigt til Fæno. I det gamle, gule hus er der masser af fisk og danske råvarer på menuen. Det kunne være stegte kammuslinger med blomkål, brunet smør og hasselnødder eller kalvefilet med ramsløgsauce. Man kan også bare få en omgang bøf bearnaise, hvis man vil køre den helt sikkert. Indehavernes navne forpligter, og der er tale om god og reel mad i omgivelser, der er nede på jorden. Der er også åbent til frokost, hvor den står på smørrebrød og klassikere som rørt tatar og rødspætte med remoulade til.

→ Teglgårdsvej 100, 5500 Middelfart

MUTTE STORM

KILIMS & INTERIOR DESIGN

STRANDGADE 77
HELSINGØR
DANMARK

ÅBNINGSTIDER:
ONS-FRE: 12.00–17.00
LØR: 11.00–15.00

www.muttetorm.com



Det skal du lave

1 Eventyrligt nyt

Det er ganske vist: Du kan ikke sige Odense uden samtidig at sige H.C. Andersen. Og i den fynske hovedstad tager man opgaven med at formidle arven efter H.C. Andersen så alvorligt, at han har fået sit eget hus på hele 5.600 kvadratmeter, tegnet af den japanske stjernearkitekt Kengo Kuma, der også stod bag det nye OL-stadion i Tokyo. Her er både børnehus, underjordisk museum og smukt haveanlæg, ligesom H.C. Andersens eget fødehjem er en del af den arkitektoniske løsning. Fordi H.C. Andersen har været pensum som både eventyr i folkeskolen og som godnathistorier for børn, er kendskabet indgående til ham hos den danske befolkning. Det har man været bevidst om hos de dygtige folk bag udstillingen i H.C. Andersens Hus, og derfor har man haft meget fokus på uforudsigelighed, nyfortolkning, kreativitet og fantasi i opbygningen af museet. Man har blandt andet inviteret 12 internationale kunstnere til at fortolke forfatteren og hans værker gennem lyd, lys, rum og scenografi, og resultatet er, som de siger i Odense, en verden, du tror, du kender - med masser af plads til at skabe sin egen eventyrlige oplevelse.

→ H.C. Andersen Haven 1, 5000 Odense C



2 Dengang, nu og i fremtiden

På Brandts Kunstmuseum i Odense har man samlet 250 års kunsthistorie under ét tag. Resultatet er et museum, der vil bide skeer med de store, og er du i Odense, er det et kulturelt must at lægge vejen forbi museets hele fem etager. På Brandt Kunstmuseum viser man med klassiske værker forståelse for fortiden, samtidig med at man også tager ansvar for at formidle samtidens kunst og fremtidens talenter. Denne vinter kan du, udover den permanente udstilling med værker fra blandt andre Vilhelm Lundstrøm, Sonja Ferlov Mancoba og Vilhelm Hammershøi, se udstillingen 'KIDS', der viser, hvordan børn gennem tiden er blevet skildret af kunstnere som Fryd Frydendahl, Sally Mann og William Eggleston. Frem til den 18. februar 2024 må du ikke snyde dig selv for udstillingen 'Kunsten frem for alt', der stiller skarpt på kønsrollerne hos de tre berømte fynske kunstnerpar Syberg, Swane og Larsen, hvor mændene havde nem adgang til kunstnerisk udfoldelse, mens det var anderledes besværligt for kvinderne at forfølge egne ambitioner.

→ Amfipladsen 7, 5000 Odense C



3 De koldeste gys

Der er to måder at komme igennem vinteren: Enten går man i hi, eller også læner man sig ind i kulden og lever med elementerne, som de kommer. En frisk sommerdukkert er ingen sag, men når temperaturen falder, er det kun de mest hårdføre, der holder ved. I 2016 fik Odense sit eget havnebad, der har åbent hele året (dog ikke 25. december og 1. januar) med både adgang til omklædning, brusere og sauna. Føler du dig klædt på - eller af, om man vil - til endnu flere kolde gys, så sæt kursen mod Bagenkop på Langeland, når der den 23.-25. februar bliver afholdt Vinterbadefestival i det gamle fiskerleje. Der bliver både badning, foredrag, gys, vildmarksbade og selvfølgelig prisuddeling af årets badehat.

→ Gamle Havnekaj 3, 5000 Odense C

4 Altmuligtsted

Enhver by med respekt for sig selv har efterhånden et streetfood-marked. Og således også Odense. Bag navnet Storms Pakhus gemmer sig Odenses største streetfood-mekka med 18 madboder, seks barer og over 300 events om året. Storms Pakhus er en over 100 år gammel lagerbygning, der nu huser stenovnspizzaer, vietnamesisk mad, butterm chicken, burgere, sushi, taco og meget, meget mere. Og når sulten er stillet, er der altid et arrangement, der er værd at kigge nærmere på, uanset om det er gratis koncerter, musikquiz eller pizzaaftener.

→ Lerchesgade 4, 5000 Odense C

5 Mere end bare ler

Man snyder sig selv noget så frygteligt, hvis man bare passerer Lillebæltsbroen uden at gøre stop i Middelfart. Her ligger nemlig CLAY, der er Nordens største museum for keramisk kunst, kunsthåndværk og ler. For nej, keramik er ikke kun kaffekopper, og vaser er ikke bare vaser, og det viser man mesterligt på CLAY. Frem til 11. august 2024 har den britiske kunstner Edmund de Waal kurateret en udstilling med udgangspunkt i Axel Salto, den formentlig vigtigste danske keramikker nogensinde. Udstillingen baserer sig blandt andet på Royal Copenhagen Samlingen på CLAY.

→ Kongebrovej 42, Middelfart

6 Kunstnerhjem på toppen

Der er få andre steder på Nordfyn, der er mere stimulerende at opholde sig end Johannes Larsen Museet i Kerteminde. Larsen var det mest prominente medlem af Fynbomalerne, der fra omkring 1890 til 1920 placerede Fyn på det kunstneriske danmarkskort. Museet er bygget op om Johannes Larsen og hustruen Alheds bolig, og haven med lysthus - parrets tidligere vinhus - er sådan et sted, hvor tiden er gået i stå på den gode måde.

→ Møllebakken 14, Kerteminde



3 gode steder at overnatte



Hotel Hesselet

Hvis du skulle anbefale en udlænding et hotel, der ikke tager sig selv for designseriøst og samtidig formidler dansk kulturhistorie på uprætentiøs vis, er Hotel Hesselet et godt sted at starte. Med skoven i ryggen og Storebælt ret fremme har Hesselet siden 1967 været garant for godt værtskab og sans for detaljen. Hesselet er ikke hypermoderne som andre storbyhoteller, men et gedigent bud på et overnatningssted, hvor man bare har det rart.

Christianslundsvej 119, 5800 Nyborg



Lundsgaard Gods Badehotel

Lundsgaard Gods Badehotel er et af de steder, man egentlig gerne vil holde for sig selv, men som selvfølgelig fortjener at blive delt. Lige inden vejen fører ind til Kerteminde, ligger Lundsgaard Gods på venstre hånd, og med det også badehotellet, der lover ro og forkælelse. Morgenmaden kommer selvfølgelig fra lokale producenter, værelserne er hyggelige, og både vandet og Kerteminde ligger i tæt afstand til stedet.

Lundsgårdsvej 15, 5300 Kerteminde



Hotel Odeon

Skal du bo centralt i Odense, er det oplagt at bestille et værelse på Hotel Odeon. Med en placering midt i det hyggelige H.C. Andersen Kvarter er man tæt på både butikker, seværdigheder og spisesteder - samt naturligvis H.C. Andersens Hus. Hotellets egen restaurant H.C. by Meyers har med morgenbuffet, smørrebrød og bistrokøkken noget for enhver smag gennem hele dagen.

Odeons Kvarter 11, 5000 Odense