

Langt mod nord i Kattegat ligger Læsø med sin unikke natur, fantastiske råvarer og afslappede gourmetmad tilsat masser af muligheder for oplevelser, du næppe kan få andre steder herhjemme. Her er de bedste sider af Læsø – Danmarks nordligste og den første i vores serie om fjerne danske øer.



Er du heldig, får du øjenkontakt med en sæl på sælsafari med kutteren Seadog.



Af HANNE HØIBERG soendag@soendag.dk
Foto: KNUD NIELSEN, LOUISE BERING,
JØRGEN KAARUP, MICHAEL BRÜEL,
VISIT LÆSØ, MORTEN PIHLER, PR

Læsø opleves allerbedst fra en cykel – gerne en gedigen udlejningsmodel fra Jarvis Cykler i Vesterø, for det skal ikke gå stærkt ... Nydelsen kommer helt af sig selv dér under den høje himmel, når jeg følger stierne langs vidtstrakte, flade strandenge, kører igennem heden med udsigt til klitter og Kattegat, tager trækfærgen over Fannemands Kanal eller parkerer ved en af de kilometerlange sandstrande ...

Den vidtstrakte, vilde natur er en af de ting, jeg har forelsket mig i ved Læsø. De fantastiske råvarer er en anden. Selvfølgelig jomfruhummerne, landet hver morgen af lyseblå fiskekuttere. Men også honning fra øens brune bier, kød fra lam og kvæg, der har græsset på de salte strandenge, delikatesser af tang fra havet, grøntsager og kantareller til salg fra boder langs vejen og alle de andre forædlede produkter, der bliver skabt af foretagsomme læsøboere. Nogle af dem har boet her altid, andre er flyttet hjem til Læsø efter endt uddannelse på fastlandet. De godt 1.800 indbyggere på den 21 kilometer lange, 12 kilometer brede ø i det nordlige Kattegat, der udgør Danmarks



Læsøs nationalspise nummer ét er jomfruhummer.





Læsø

Gennemsnitstemperatur

LÆSØ

3°	3°	5°	9°
JAN	FEB	MAR	APR
13°	17°	20°	20°
MAJ	JUN	JUL	AUG
17°	12°	8°	5°
SEP	OKT	NOV	DEC

Læsø ligger i evig konkurrence med Samsø og Bornholm om at være den kommune i Danmark, der har flest solskinstimer



Tang på glas suppleret af et enkelt glas kantarel-pickles.


mindste kommune, knokler nemlig på med at fremme udvikling frem for afvikling.

Endelig hører det med til historien, at Læsø ligger i evig konkurrence med Samsø og Bornholm om at være den kommune i Danmark, der har flest solskinstimer.


Her er syv unikke Læsø-oplevelser.

Gastronomisk sydesalt

For snart 30 år siden var det delikate, sprødt flagede sydesalt det første produkt, der satte Læsø på det gastronomiske Danmarkskort. Læsø Saltsyderi har produktion i en sortbejdet sydehytte på de flade, grønne enge syd for Byrum. Her er lugten af brænderøg intens, mens det salte grundvand langsomt koges ind til en stadig tykkere grød og ender som det sydesalt, der bl.a. serveres på Michelin-restauranter i København. Processen kan opleves til historien om, hvordan der i 1400-tallet var hele 1.500 saltsyderier på Læsø. Men i 1625 var det slut. Produktionen havde fortæret samtlige øens træer, Læsøs eksistens var truet af sandflugt, og kongen beordrede saltsyderierne lukket. Læs mere om sydesalt på laesoessalt.com.

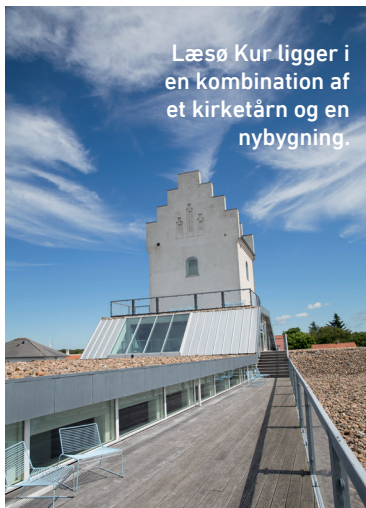


Læsø er ikke større, end at man sagtens kan cykle øen rundt. Her er vi ved Museums-gården midt på øen.



Den lille simple trækfærge fører over Fannemands Kanal i Læsøs sydvestlige hjørne.

Efter grundig opblødning i de salte bade på Læsø Kur er det skønt at slappe på terrassen.



Læsø Kur ligger i en kombination af et kirketårn og en nybygning.

Wellness med saltbad

Kirketårnet fra den gamle sognekirke i Vesterø har fået ny underkrop og fungerer i dag som kur- og wellnesscentret Læsø Kur. En stor del af behandlinger er baseret på restvandet fra saltproduktionen, og Læsøs svar på Dødehavet har ikke bare vist sig at have fantastisk effekt på psoriasispatienter. Vandet i de salte, mineralholdige bade, en bodyscrub med salt eller boblemassage i det udendørs spabad er livgivende for enhver. Se mere på saltkur.dk.

Enestående tangtage

Siden 1700-tallet har læsøboerne brugt tang som tagmateriale, og det var kvinderne, der samlede ålegræs på stranden,

tørrede det og vred det til de bundter, der blev placeret på taget. I dag er der 19 tanghuse tilbage, de 11 er fredet. Heldigvis er det gamle håndværk blevet genoplivet, og flere huse i Gammel Østerby har nu fået nyt tangtag. Følg gerne den 4½ kilometer lange Tanghus-rute, hvor du kan opleve tanghuse i alle stadier fra vildt forfald til igangværende reovering og spritnyt, metertykt tangtag, tangtag.dk.

Sælsyn

25 minutters sejlads nord for Vesterø er der gode chancer for at få øjenkontakt med en sæl. Der er en hel koloni på stenrevet Borfeld, og på sælsafari med kutteren Seadog kan skipper sejle så tæt som 30 meter fra



Rejsefakta

Vejen hertil: Færge fra Frederikshavn, 90 minutter, laesoe-line.dk.

Fly fra Roskilde med Copenhagen Airtaxi, 75 minutter, aircat.dk.

Bo godt: Strandgården Badehotel syd for Vesterø er en perfekt base, og køkkenet er et af øens bedste, hotel-strandgaarden.dk.

Vil du vågne op til mågeskrig, er Hotel Havnebakken i Vesterø tidligere sømandshjem stedet, havnebakken.dk.

Der er masser af sommerhuse, ferielejligheder, B&B's, camping og hytter. Book via visitlaesoe.dk.

Spis godt: Restaurant Vesterøl i fiskeindustriens gamle frysehus i Vesterø byder på innovativ gastronomi. Bestil bord i god tid, facebook.com/Vesteroel.

Læsø Spisehus på havnen i Østerby har lokale klassikere med et twist, laesoe-spisehus.dk.

Mere info: Læsø Turistkontor deler lokaler i Vesterø med Læsø Færgens kontor, visitlaesoe.dk.



Et ægte, nytænget tangtag. Disse tage findes kun her i hele verden.

Sydesaltet var for snart 30 år siden med til at sætte Læsø på det gastronomiske danmarkskort.



Kvinderne samlede ålegræs på stranden, tørrede det og vred det til de bundter, der blev placeret på taget

Strandgaarden kan føres tilbage til 1727. Nu rummer bygningerne øens mest charmerende badehotel.

Lykken er at galoppere langs stranden på Krogebækgaards islandske heste.



Om sommeren er Vesterø Havn et yndet mål for lystsejlere.



de spættede sæler. Så er der kun et at gøre: Rette kikkerten mod sælerne, hvad enten de soler sig på revet eller kommer svømmende. Book på seadog.dk.

Alt godt fra gården

Ølandshvede og rug dyrkes økologisk på Læsø, males på egen stubmølle og sælges på Storhaven, et paradis af en Læsøgård syd for Byrum, hvor Solveig og Henning Johansen bor og arbejder. Ud over gårdbutik med mel og andre lokale produkter sælger de også hjemmelavet italienskinspireret is

og har café med kaffe og håndmadder. Plus masser af høns, gæs, påfugle, dværggrise og geder, som ikke mindst børn falder i svime over. Opdag mere på storhaven.dk.

Havets alsidige grøntsag

Havet omkring Læsø er noget af Danmarks reneste. Og det er her, Rie Toftelund bl.a. høster sukkertang, blæretang og savtang, som hun bruger til alt fra tangknækbrød og tangchips til tangsalt, tangpesto og kosmetiske produkter med tang. Køb det hele i Læsø Tangs gårdbutik i Byrum. Eller

tag med på tangtur på stranden, hvor Rie Toftelund fortæller, hvordan umamien i tangen kan reducere behovet for salt i maden. Flere informationer på laesoetang.dk.

Islandske heste på stranden

I udkanten af engområdet Rønnerne ligger Krogebækgård. Ridepensjonen med omkring 60 islandske heste tilbyder uge- og weekendophold, hvor der rides dagsture over strandene og langs stranden samt ture i hestevogn i Rønnernes unikke natur. Se mere på rideferie.dk. ■