



Kattegats øyperle **SOLSKINNSØYA LÆSØ**

Det er landets aller minste kommune, men trolig stedet med det aller største hjertet. Bli med til gjestfrie Læsø i Kattegat, øya med flest soltimer og minst nedbør i Danmark.

TEKST: Mai-Britt Sverd og Bjørn Tvare
FOTO: Mai-Britt Sverd, Læsø Kur/Finn Taul, VisitDenmark, Getty

*«Se, hvilken morgenstund!
Solen er rød og rund.
Nina er gået i bad.
Jeg spiser ostemad.
Livet er ikke det værste man har
og om lidt er kaffen klar.»*

Vi befinner oss i Danmarks aller minste kommune, på øya Læsø, som med rette blir omtalt som Kattegats perle. Den populære sangen *Svantes lykkelige dag* synges av full

hals fra omrent alle de 1800 fastboende og de tilreisende som har kommet til øya for å ta del i årets store arrangement, Jomfruhummerfestivalen. Med allsangen av Danmarks nasjonal sang nummer to, som den gjerne blir omtalt som, markeres det at folkefesten nå er i gang.

– Har du først smakt en jomfruhummer, så er du solgt, roper Benjamin Koppel fra scenen.

Han har fått æren av å holde åpningstalen til festivalen. Og er det én ting Læsø-innbygg-

gerne er stolte av, så er det all jomfruhummeren som fanges i Kattegat og som har gjort at øya er Europas suverent største leverandør av sjøkreps, som vi nordmenn kaller denne delikatessen. Sjøkreps fra Læsø serveres i dag på restauranter over hele verden, og denne lørdagen står hele øya på hodet. Alle er på plass og deltar på arrangementet i havnen. Fem av Danmarks mest kjente kokker er klare til å konkurrere om hvem som lager den beste retten av sjøkreps og dermed vinne

VAKRE STRENDER:
Med 100 kilometer kystlinje er det gode muligheter for å finne sin egen drømmestrund, enten målet er en badetur med barn og barnebarn eller en vandetur om vinteren.



FOLKEFEST:
Charlotte Skannig (55) og Agnetha Schröder (58) selger herlig sjøkreps-tapas.

MANGE NAVN

Delikatessen som feires med brask og bram på Læsøs Jomfruhummerfestival har mange navn. I Danmark kalles den jomfruhummer, i Norge sier vi sjøkreps og i Sverige havkräftor, mens engelskmenn og italienerne kaller havets juvel for scampi. Franskemannene sier langoustines, og skal du bestille sjøkreps i Spania, så må du be om cigalas.

Litt morsomt er det at det latinske navnet er *Nephrops Norvegicus*!

prestisjeprisen Den Gyldne Jomfruhummertak.

FLEST SOLTIMER

Det er umulig ikke å la seg begeistre av Læsø, som er den største øya i Kattegat og som ligger midt mellom Frederikshavn og Göteborg. Innbyggerne er stolte av at



HYGGE: Nykokte sjøkreps og kaldt øl smaker best på bryggekanten.

REISEFAKTA

Øya Læsø ligger i Kattegat mellom Frederikshavn og Göteborg. Det er Danmarks aller minst kommune med 1800 fastboende.

FERGE: Det går bilferge fra Frederiks-havn til Læsø, turen tar 90 minutter, laesoe-line.dk



EN SMAK AV LÆSØ: Sjøkreps er Læsøs viktigste råvare. Dette lekre, lille, rosa skalldyret fins i mengder i Kattegat og Skagerak, og fiskeindustrien på Læsø pakker alt de klarer og sender det langt av gårde, særlig til Italia.

et fremmedord, og politihuset ser ut som et Hans og Grete-hus.

– Jeg kan med hånden på hjertet si at Læsø er et ferie-paradis for hele familien. Vi har barnevennlige strender, nydelig natur og masse aktiviteter for alle aldersgrupper. Året rundt kan du nyte ren luft, klart vann, stillheten, og ikke minst en stjerne-himmel du aldri glemmer. Læsø er en øy alle forelsker seg i, sier turistsjef Gitte

TRANSPORT: Øya er flat som en pannekake og har utmerkede forhold for syklister. Det går gratis lokalbuss som kjører rundt på øya.

OVERNATTING:

- Hotel Lærkely er et romantisk lite hotell i landlige omgivelser med vakker hage og gourmetrestaurant, laerkely.dk.

- Lyngfeldt Hotel i Øster Havn er et ekte gammeldags badehotell med toalett og bad på gangen, lyngfeldtshotel.dk.

- Hotel Havnebakken ligger i Vesterø, rett ved der fergen fra Jylland kommer inn og har flott utsikt mot havnen og Kattegat, havnebakken.dk.

- Det er også over 100 sommerhus på øya som det er mulig å leie.

SESONG: Det går an å reise til Læsø hele året, men aller best temperatur i juni, juli og august. Det lønner seg å bestille overnatting tidlig.

MER INFO:
visitlaesoe.dk

FOTO: FINN TAUL
KIRKE-SPA: Spa-anlegget Læsø Kur er på mange måter enestående, der det er bygget inn i den tidligere Vesterø Havnkirke. Fra toppen av tårnet har du en fabelaktig utsikt mot havet.

LÆSØ-SALT: Saltet står i fokus på spasenteret Læsø Kur. Her kan du nyte saltbad, saltsauna og saltmassasje. Godt for kropp og sjel.



PÅ TO HJUL

Sykkelstiene er mange og Læsø er et paradis for deg som vil utforske Kattegats perle på to hjul. Det er flere steder du kan leie sykkel, og du kan også ankomme øya med egen sykkel med fergen fra Frederikshavn. Skaff deg et kart og legg ut på oppdagelsesferd på de yndige sykkelveiene, og legg gjerne inn stopp på noen av de åpne gårdene der du blir tatt imot med åpne armer.

SYKKELØYA: Med et helt flatt terren og vakre sykkelveier gjennom naturen, er Læsø en perfekt destinasjon for sykkelentusiaster i alle aldre.

Melchiorsen (50) når vi ber henne fortelle hvorfor øya tiltrekker seg så mange turister hvert år.

LOKALE GODBITER

På Læsø er det likevel ingen overfylte badestrender, og med 100 kilometer kystlinje er du garantert en strand som passer for deg. Det finnes ingen nattklubber eller dyre suvenirbutikker med over-

prisede T-skjorter og badeballer. Derimot kan du på en rekke steder handle mye fint kunsthåndverk, keramikk, garn- og strikkeprodukter. Smaken av det ekte Læsø får du ved å stoppe ved en av de mange selvbetjente salgsbodene langs veiene som er fulle av grønnsaker og frukt.

Flere gårder holder åpent hus og har laget hyggelige

serveringssteder med lokale godbiter. På Storhaven gård løper geiter, høner, hunder og katter ved siden av hverandre på tunet, og gårdskafeen med butikkutsalg viser seg å være et lokalt skattkammer. Vi kan kjøpe garn fra gårdenes egne sauer, tøfler, håndarbeid og ullplagg, håndlaget såpe fra Læsøfruen, tang-olje, tangsennep og tang-syltetøy produsert på Læsø. Du kan også

støpe dine egne lys, og selv sagt smaker vi på Læsø-is. Med rabarbrasmak må vite!

HESTETUR

– Jeg får aldri nok av denne øya. Derfor reiser jeg fast hit hver sommer, og det har jeg gjort nå i ni år på rad. Hver gang tar jeg med meg nye familiemedlemmer for at de også skal få oppleve alt det deilige Læsø har å by på,

TETT PÅ HAVET:

Det er fint å gå langs havet i enden av Himmelrigvejen.



GOURMETSALT:

Læsøsaltet ligger til avdrying i store kurver for at det skal lufttørkes.

HVITT GULL: Siden middelalderen er det eksklusivt jomfrusaltet foretrukket av de beste gourmetrestaurante i Danmark. Saltet er hvitere, krystallene større og smaken veldig god.

sier Lis Therp (85) som bor rett utenfor København og som denne gangen har invitert med seg et familiefølge på syv, med oldebarnet Oskar på fire måneder som minstemann.

Sammen med oldemor Lis og familien er vi på hestetur med kusk som frakter oss rundt i det som kalles Rønnerne, et fredet område med rikt fugleliv, og der det

er forbudt med motorisert kjøretøy. Kusken vår, Kurt Sørensen (59), gjør flere stopp underveis, og vi strekker på bena og studerer den vakre floraen og titter på fargerike sommerfugler som danser fra strå til strå. Kurt plukker det han kaller hjertestrå som han deler ut til damene, og han vil at alle skal smake på plantene som det lages lokal snaps av. Han forteller

at det smaker utmerket. Og da mente han snapsen ...

HVITT GULL

Grunnvannet i brønnene på Rønnerne er ekstremt salt, og er det noe øya er kjent for i tillegg til sjøkrepsten, så er det Læsøsaltet som produseres på Saltsyderiet. Det er vårt neste stopp.

– Her lager vi salt basert på solid håndverk bygget på gamle

TRADISJONSMAT:

Nydelig rugbrød med fisk, løk, kapers, dill og havsalt. Mer dansk blir det ikke!



HER SPISER DU GODT

1. **Alex Mortensen** og hans stab i gourmetrestauranten på Hotel Lærkely har spesialisert seg på skaldyraftener med alle havets delikatesser som de serverer to ganger i uken. Kr 450 for fast meny eller skaldyrafte. Her må du bestille bord, laerkely.dk

2. Læsø Spisehus ligger vakkert til i Østerby, rett ved Læsø Fiskeindustri, der all sjøkrepsen som fanges kommer inn. Holder opp til både lunsj og middag. Fiskekrikadeller kr 170, jomfruhummersuppe kr 170. «Den halve Ø» er en treretters middagsmeny til kr 330, basert på hva som er tilgjengelig av lokale råvarer, laesoe-spisehus.dk

3. På restauranten i Hotel Havnebakken i Vesterø er det også stor uteservering med flott utsikt til havet, har også opp til lunsj. Gratinerte sjøkrephaler kr 185, 1 kilo sjøkreps kr 390, helstekt rødspette kr 280, blåskjell dampet i hvitvin kr 265, 1 glass vin kr 77, 1 øl kr 53, havnebakken.dk



*Jeg får aldri nok
av denne øya.
Derfor reiser jeg
fast hit hver
sommer, og det
har jeg gjort nå
i ni år på rad.*

LIS THERP

tradisjoner. Den første saltproduksjonen på øya var på 1100-tallet, og vårt eksklusive salt finner veien til alle gourmetrestauranter i Danmark med respekt for seg selv, forteller guide Bo Morten Jørgensen (58) når vi deltar på omvisningen og lærer historien om Læsø-saltet, som populært kalles det hvite gullet. Men det er ikke bare til matlaging saltet blir brukt. Det brukes også til å behandle psoriasispasienter og er hovedingrediensen i hudpleieprodukter.

KIRKE-SPA

Saltet står også i fokus på spasenteret Læsø Kur. Det nordiske kurbadet er på mange måter enestående der det er bygget inn i den tidligere Vesterø Havnekirke.

– Kirketårnet er et landemerke for alle som bor her på øya. Når vi kommer med fergen fra fastlandet, er kirketårnet det første vi ser. Da vet vi at vi er hjemme, smiler Mette Thuesen (42) som tar imot oss når vi sjekker inn i kurbadet med sine mange store saltbad, svømmebassenger og fantastisk havutsikt fra toppen av kirketårnet. Et sted

der du kan pleie både kropp og sjel og gjerne tilbringe mange timer med spa og massasje. Her snakker vi velvære i særklasse!

Vi går for den klassiske Læsø-kuren, der vi blir skrubbet med olje og Læsø-salt som fjerner døde hudceller, øker blodsirkulasjonen og gjør huden babymyk. Behandlin-



KULTURARV: Tidligere hadde alle hus på Læsø tykke tangtak. Det var ikke mulig å skaffe andre materialer den gangen. Takket være en fantastisk dugnadsånd har man lykkes med å sikre mange av husene.

gen fortsetter med god kroppsmassasje og ansiktspleie, og hele herligheten på 50 minutter koster 775 danske kroner.

– Skal det være et glass med bobler? spør Mette når vi kommer tilbake i badekåpene våre for å innta en lett lunsj. Hun forteller at det er nytt med vinservering, men at det har vært et ønske fra de mange gjestene som kommer hit for å nyte en totalopplevelse og bare kose seg.



FAMILIETUR: Lis Therp (85) fra Sjælland har invitert med seg hele familien til Læsø.

– Perfekt for venninneturer, smiler jentene fra København som er på sin årlige hyggetur til Læsø. •





PÅ BRYGGA:
Kokk Erik
Palsgaard og
turistsjef Gitte
Melchiorsen.

5 PÅ TOPP

Gitte Melchiorsen (50) kjenner øya bedre enn de fleste, og hun har i flere år nå jobbet som turistsjef på Læsø. Hun forteller at det er flest danske turister, men at det også er mange norske, svenske og tyske som kommer på besøk. Her er Gittes fem tips til et vellykket Læsø-opphold:

1. Besøk Saltsyderiet ved det naturskjonne området Rønnerne. Lær om saltproduksjonen som er en vesentlig del av øyas kulturarv, og her kan du også lage ditt eget Læsøsalt.
2. Unn deg en dag i det dejlige spasenteret Læsø Kur som holder til i en tidligere kirke. Her får du en helt spesiell fornemmelse av velvære.
3. Ta turen til Læsø Museum og se utstillingen om alle havfunnene rundt øya og se sølvskatten som ble funnet på Læsø i 1982.
4. Ta det vi kaller tanghus-ruten og se de helt spesielle husene med tang på taket.
5. Reis så langt ut du kan på Danziggemann-stranden. Der er naturen utrolig vakker. Mitt favorittsted på Læsø.

Mer info: visitlaesoe.dk

DRØMMEØY

– Min mann og jeg dro hvert år på seilferie i Kattegat, og vi la alltid inn en stopp på Læsø og ble der i noen dager. Vi pleide å sykle rundt på øya, og vi slo til da vi så at dette huset var til salgs. Det er nå 32 år siden, og jeg har aldri angret. Jeg har funnet mitt paradiis, sier Jorunn Levin (85) fra Moss. Hun driver sitt eget keramikkverksted og galleri i det over 200 år gamle huset Trollebo med tangtak, og hun bor i dag alene med sine to katter etter at hun ble enke for 16 år siden.

– Læsø-naturen er inspirasjonskilden min når jeg arbeider, og himmel og hav er temaer som går igjen i det jeg lager, forklarer Jorunn og viser oss alt det vakre hun har laget.

Får du Læsø-salt på en restaurant på øya, kan du være sikker på at det er Jorunn som har laget keramikk-skålene det serveres på.

BLÅTT:
Keramikken til Jorunn har fått navn som «Himmel og hav» og «Fjordblå».