

# Internationalt TV laver mad på Klinten

**Op mod 80 millioner mennesker kan følge med i hvordan lokale råvarer fra Møn bliver tilberedt direkte på stranden ved Møns Klint, her blev et internationalt madprogram nemlig optaget i weekenden.**

**MØN** Så er Camping Møns Klint atter kommet på verdenskortet. Den er tidligere blevet vurderet til at være én af Europas bedste. Forleden blev den midtpunkt i en TV-optagelse om nordisk madlavning, der skal sendes på flere europæiske kanaler, og som netop også er blevet solgt til en asiatisk TV-kanal, Asian Food Channel. Det er den svenske produ-

cerer Anders Ekland fra TV-selskabet "Lucky Day", der har udviklet idéen til en madlavningsserie "Nordic Cookery" med i alt 20 afsnit fra de nordiske lande. Lørdag nåede han frem til campingpladsen ved Møns Klint sammen med blandt andet seriens kok Tareq Taylor, som efter en kort gåtur i skoven søndag morgen fandt den første råvare til madlavning

på grillen, der var sat op på stranden ved klinten. En velsmagende svamp, som i Sverige hedder björkröta og minder meget om svampen Karl Johan, forklarer den svenske kok.

## Lokale råvarer

Hele idéen bag programmet drejer sig om madlavning med egnsbestemte råvarer og de krydderurter, man kan finde i naturen i de fire lokalområde, hvor grillen bliver tændt. I Danmark gælder det optagelser i Nordjylland, Midtjylland, Sydvestjylland og i Region Sjælland. For

Sjællands vedkommende var der i denne weekend sat fokus på godset Knuthenlund i Stokkemarke ved Maribo, Maritimt Forsøgscenter i Kirke-Hyllinge ved Roskilde, Frederiksdal Gods i Harpelunde på Lolland, Kragerup Gods i Ruds Vedby ved Sorø og endelig Møns Klint. Og meget passende kunne Tareq Taylor tage en økologisk svinemørbrad med sig fra Knuthenborg til grillen på stranden ved Møns Klint. Her blev den krydret med svampen fra skoven ved campingpladsen foruden blandt andet sennepsurt fra klinten

fundet på vej til stranden og krydderier fra Blomster- og Urtehaven på campingpladsen. Det hele serveret med sovs fra panden spædet op med æblejuice. - Vi anlagde den have for et par år siden. I år er den helt klar med flere forskellige krydderurter og blomster, som pladsens gæster kan bruge og plukke som de vil til eget brug. Og det er blevet en kæmpesucces, siger campingchef Ole Eskling, som tilføjer, at det også er gæsterne, der selv klarer kampen mod ukrudtet.

## Millioner af seere

Det er omkring 80 millioner husstande i mere end 20 lande, der får mulighed for at se, hvad blandt andet Møn kan byde på af velsmagende oplevelser. - Og VisitDenmark planlægger da også at bruge programmet aktivt i markedsføring næste år, siger projektkoordinator Malene Haarbo Jørgensen fra Østdansk Turisme.



Kokken Tareq Taylor med sit svampefund.



Campingchef Ole Eskling udpeger seværdigheder for tv-holdet.



På stranden i gang med optagelser.

# STEGE Sildemarked 6.-7. September 2013

**Sildemarked starter kl. 10 begge dage. Velkommen til en stor maritim festival med frisk fisk direkte fra kutter, lækre fiskeretter, historiske skibe, sejlads, middelalderstemning, kunst & kunsthåndværk samt underholdning for hele familien.**

- Stort marked med frisk fisk og fiskeretter for enhver smag
- Mønske "Sortsild"
- Lokale specialiteter & kunsthåndværk
- Færgen Møn sejler ture
- Postbåden Røret & Middelalderskibet Agnete
- Historiske skibe fra regionen besøger Stege
- Middelalder værksteder med folk fra Starigard, Wallmuseum Oldenburg
- Rebslagning & middelalderdans
- Middelaldermusik med Nis Jessen
- Bogbussen med aktiviteter
- Byvandring i Stege

## Middelaldermarked

Spåkone, bueskydning, salg af mjød, sten, krystaller, brødbagning mm. Rosengården v. legepladsen

## Fiskebil og bogbussen mm.

Hages Torv

## Søværnets Tambourkorps

Spiller rundt omkring i byen fredag d. 6. September

## Royalt besøg

Royalt besøg af Hans Kongelige Højhed Prinsgemalen, som ankommer til sildemarkedet fredag kl. 11.20 til 11.50

## Fiskebuffet fra Gourmetgaarden

Fredag aften kl. 19.00 i festteltet

## Møns Museum

Værksteder og udstilling

## Middelaldermadværksted for børn

Vi kværner sennep med en kanonkugle, sprætter sild op og ryger dem i ovnen; vi laver ost som i middelalderen. Besøg naturvejlederne i madværkstedet. Fredag fra kl. 14.30 ved havnen

## Eventyr fra det gamle Møn

Forfatter Jørgen Munk Rasmussen fortæller sagn og eventyr fra det gamle Møn.

Schriftsteller Jørgen Munk Rasmussen liest Sagen und Märchen von Møn.

Fredag: 13.00 på dansk, 15.00 auf deutsch, 17.00 på dansk i fortælle-teltet

## Lørdag 7. september:

### Fælles spisning og musik

Stor buffet tilberedt af Støberiet i festteltet lørdag aften, med musikalsk underholdning

### Middelaldergudtjeneste i Stege Kirke

Middelaldergudtjeneste med munkesang, gøgl og levende lys i Stege kirke. v/Kathrine Asklund Brorsen og Ib Myrner. Afgang fra festteltet lørdag kl. 21.30



## Husk at reservere plads til fælles spisning i festteltet

Den store fiskebuffet fra Gourmetgaarden. Fredag 6. Sept. Kl. 19.00, Kr. 250

Skipperaften med mad fra Støberiet. Lørdag 7. Sept. Kl. 19.00, Kr. 150

Billetter kan købes & bord bestilles hos Gourmetgaarden eller Støberiet.