



Blå bog



Klaus Ankerstjerne Eriksen er født og opvokset i København, mens Else Marie Kristensen er fra Bække ved Vejen.

De boede en del år i et rækkehus i Aarhus, inden de for 18 år siden flyttede til Magtenbølle for at komme tættere på naturen.

Parret har tre sønner på 27, 25 og 21 år, som er flyttet hjemmefra.

Kokkens køkken: Else Marie Kristensen og Klaus Ankerstjerne Eriksen, Magtenbølle Honning og Mjød

Mad fra naturens spisekammer

Hos Else Marie Kristensen og Klaus Ankerstjerne Eriksen i Magtenbølle bliver der ofte eksperimenteret i køkkenet, og råvarerne er tit hentet lige uden for vinduerne

Lige nu er der vinterstille rundt omkring på den lille hektar jord ved ejendommen i Magtenbølle, hvor Else Marie Kristen-

sen og Klaus Ankerstjerne Eriksen bor.

Jorden ligger samlet på et bakket terræn, og i sæsonen vokser der både pil, slåen, humle, vilde blomster og andre gode sager ind imellem små stykker med græs og nyplantede æbletræer.

Om sommeren er der masser af aktivitet udenfor, og luften er tyk af summen fra travle bier, for parret begyndte på biavl som en hobby for seks år siden.

Stilheden udenfor brydes af små kække grynt ved indhegningen til de to langhå-

rede grise Frida og Griseline, der ikke når højere end til knæene, da det er svensk-tyske minigrise. De blinker kærligt med de brune øjne, da vi går forbi. Måske ved de godt, at de ikke ender som bacon.

- Vi har før haft grise, som blev slagtet. Men ikke Frida og Griseline, for de er kun kælegrise, som jeg ind imellem har med ude, når jeg er af sted som fortæller, siger Else Marie Kristensen, da vi kommer ind i køkkenet efter en tur rundt på ejendommen.



Det er Else Marie Kristensen, der regerer i køkkenet i Magtenbølle. Men Klaus Ankerstjerne Eriksen og hundene holder hende gerne med selskab.

som maskinoperatør, men han bruger al sin fritid på bier, honning og produktion af mjød.

Forført og fascineret

Interessen for bierne kom lidt tilfældigt, da en bekendt fortalte parret, at deres omgivelser i Magtenbølle var perfekte til bistader.

- Allerede næste dag kom han med det første bistade, som blev stillet op i baghaven. Han kom og kiggede til bierne hver 14. dag - og jeg kiggede med. Det var en fascinerende verden, og jeg blev helt forført, fortæller Klaus Ankerstjerne Eriksen, der siden tog et begynderkursus i biavl ved Nordfyns Biavlerforening, hvor han stadig er med i dag - nu som næstformand i foreningen.

Hobbyen er vokset støt fra allerførste bistade, så der nu er udvidet med fem bigårde rundt om på Fyn - to af dem i Odense ved Kulturbotanisk Have og ved Munkemaen, en ved skoven tæt på Blangstedgård, en i Tommerup og en i præstens have i Vissenbjerg.

- Honningen og farven bliver forskellig alt efter, hvad bierne har adgang til, så det er meget spændende at eksperimentere. Og fordelen ved for eksempel at have bi-stader i større byer som Odense er, at man på gode år kan tage honning helt frem til oktober, fordi der er blomster i en længere periode end ude på landet, hvor meget bliver opdyrket, forklarer Klaus Ankerstjerne Eriksen.

Bægerklang med procenter

Idéen om at forsøge med en produktion af mjød ved siden af biavl kom ret naturligt, fordi mjød er kendetegnet ved, at sukkerkilden er honning.

- Vi laver to slags mjød. Den ene er tilsat slåen fra vores egen grund, og den anden er med strandmalurt, som vi har plukket på Vikkelsø. På grund af slåen og strandmalurt er vores mjød ikke helt så sød, som mange andre, forklarer Klaus Ankerstjerne Eriksen.

Mjøden fra Magtenbølle har en alkoholprocent på 19, så den skal ikke skylles ned i store bægre - i hvert fald ikke, hvis man vil kunne holde balancen.

- Men den med slåen er god til dessert eller kagebordet, og den med strandmalurt er dejlig sammen med ost eller bare for sig selv, siger Else Marie Kristensen, der er gået i gang med at hakke grønkål til den mjødsuppe, som hun har valgt at dele med Bases læsere.

I køkkenet i Magtenbølle er det oftest Else Marie Kristensen, der står ved komfuret.

Hun holder, lige som sin mand, meget af at bruge de råvarer, som naturen så villigt tilbyder uden for vinduerne.

- Jeg bruger også mjøden til at marinere kød i. Det giver en kraftigere smag. Og alt efter sæson kommer der skvalderkål, brændenælder, slåen, ramsløg, æbler og alt muligt andet godt i gryderne, siger hun.

Af **Laila Tøttrup**, lait@fyens.dk
Foto: **Peter Leth-Larsen**, pll@fyens.dk



Mjødsuppe med kylling og grøntsager (4 personer)

200 g kartofler
200 g gulerødder
1 løg
4 dl mjød (ikke for sød)
6 dl hønsebouillon
250 g kyllingekød i tern
Lidt finthakket grønkål
Salt og peber

Kartofler, gulerødder og løg skrælles og snittes. Derefter skal det svitses i gryden.

Tilsæt mjød og bouillon og lad det hele simre i en halv time.

Svits kyllingekødet og tilsæt salt og peber. Hæld så kødet i suppen og lad det simre med et par minutter.

Inden servering drysses suppen med lidt finhakket grønkål.

Tip:

Hvis du ønsker en mere cremet suppe, kan du blende suppen, inden kødet tilsættes. Tag også nogle af kartoflerne og gulerødderne fra, inden du blander, og tilsæt dem til slut sammen med kødet.

Karameller med honning og lakrids

150 g honning
275 g sukker
1/2 l fløde
Lakridspulver efter behag

Honning, sukker og fløde blandes sammen i en gryde og det småkoger ved lavt blus i to-tre timer, indtil karamelmassen har en lidt sej konsistens.

Prøv dig lidt frem med kogetiden, for det er en smags-sag, hvor faste karamellerne skal være.

Lakridspulver blandes i til sidst, og karamellen hældes i en form, indtil massen er kold og kan skæres ud i små stykker.



Honning-is med chokolade og valnødder (4 personer)

3 æggeblommer
75 g honning
4 dl fløde
50 g hakket chokolade
50 g hakkede valnødder
Syrlig æblesirup

Æggeblommerne piskes skummende med honningen. Den stiftpiskede fløde

vendes i, og der tilsættes chokolade og valnødder.

Isen kan herefter køres på is-maskine eller sættes i fryseren. Hvis du sætter den i fryseren, skal der røres i den hver halve time, indtil den er tilpas.

Server isen med lidt syrlig æblesirup. Det er godt med noget syrligt til alt det søde.

/// Honningen og farven bliver forskellig alt efter, hvad bierne har adgang til, så det er meget spændende at eksperimentere.

Klaus Ankerstjerne Eriksen, maskinoperatør og biavl og mjødproducent på hobbyplan

Hun er med i Odense Fortællekreds, og tager ofte ud til institutioner, til fødsels-dage eller andre arrangementer og underholder publikum med at fortælle historier - og gerne både med og om grise.
Klaus Ankerstjerne Eriksen har et job