

I APRIL gik en gammel drøm i opfyldelse, da jeg i samarbejde med Mads Refslund etablerede grøntsagsproduktion hos Grantoftegård i Ballerup. Samtidig gav vi 40 familier, vennepar og godtfolk muligheden for at dyrke hver sit jordlod sammen med os. Lørdag 30. april blev de første spadestik taget i strålende solskin, og de forventningsfulde jordlodslejere kunne slet ikke vente med at komme i gang med at rive, grave og så. De nærmest løb ud i deres nye haver, før introduktionen overhovedet var gået i gang. Det var et fantastisk syn på årets første, rigtige sommerdag. Og hvis jeg havde været jorden, ville jeg have følt mig meget feteret.

Claus Meyer



TO KVINDER, DER IKKE ER BANGE FOR AT FÅ JORD UNDER NEGLENE

Grøntsagsproduktionen på vores marker ledes af to kvinder, hvis hjerter banker for økologi og jordbrug.



CATJA KIRKEGAARD er økologisk landmand med speciale i dyrkning af grøntsager, urter, frugter og blomster (også de spiselige!). Hun har de sidste 12 år arbejdet med forskellige områder inden for økologisk land- og havebrug i Danmark, Norge, Wales og Spanien. I løbet af sit grønne arbejde rundt omkring i Europa har hun været medansvarlig for pasning af alskens bondegårdsdyr, blandt andet malkekvæg, kødkvæg, får, høns og grise. Hun lærte biodynamikken at kende på en frugtplantage, hvor hun arbejdede med frugtavl og permakultur.

“Jeg elsker at luge ukrudt. Det er lige før, jeg tror, at jeg har en lugemani. Det er ren terapi og meditation at gå i markerne og fjerne ukrudtet, og ikke mindst at nyde resultatet”

Catja, øko-landmand

ROSANNA BOWYER LARSEN er uddannet hortonom og har siden sin studietid levet som gartner. Et værdsat arbejde, da hendes store passion er livet i haven. Hun har dyrket grøntsager på Highgrove, som er den britiske Prins Charles' residens, og hun har gjort det samme på Fredensborg i Nordsjælland. I 2009-2010 gik Rosanna sammen med Claus Meyer i gang med at dyrke en forsømt skolehave på Frederiksberg. Det var en del af et større projekt, og der blev sået og høstet over 100 forskellige nordiske planter. Projektet var med til at skærpe elevernes opmærksomhed omkring de nordiske planter og lærte dem, at det både er sundt og sjovt at plante sine egne grøntsager. Rosanna har desuden rådgivet og hjulpet Claus Meyer i hans egen have.

Det er med stor glæde og grøn iver, at Rosanna sammen med Catja nu tager imod voksne, børn og deres forældre, venner og veninder i køkkenhaverne på Grantoftegaard.

“Min nye passion er spiselige blomster, og de kan vokse selv det mindste sted!”

Rosanna, øko-gartner



GRANTOFTEGAARD



de kvæg og får, der græsser på markerne, og komme ind i staldene til et kig på hestene. Dyrenes afgræsning er i sig selv naturpleje, da de holder plantevæksten lav, hvilket gavner både blomsternes og fuglenes liv. Skoleklasser, der har lyst – og det har mange – kan også være med til at høste grøntsager. Interesserede skoleklasser kan læse mere på grantofttegaard.dk

KØB ØKO SPECIALITETER I GÅRDBUTIKKEN

Grantoftegaards gårdbutik har et stort udvalg af økologiske dagligvarer samt delikatesser og gaveartikler. På madfronten kan man blandt andet købe speltmel, grøntsager, okse- og lammekød.

Gården er en besøgs- og formidlingsgård og søger gennem sit virke at skabe en forståelse for økologisk produktion, der når ud til en bredere kreds af mennesker end kun de inkarnerede øko-elskere. Meyers grøntsagsproduktion, forskning, køkkenhaver og kursusaktiviteter komplementerer således det allerede eksisterende liv og virke på gården.

Lidt uden for storbyen ligger et økologisk fristed med plads til læring, næring og livsglæde. Gården ligger i landsbyen Pederstrup, som man kan komme til på en bare 5 minutters cykeltur fra Ballerup S-togsstation. Selv om man straks mærker den landlige idyl med gadekær, gamle bindingsværkshuse og ikke mindst alle markerne, er man ikke langt fra storbyen.

TAG PÅ BONDEGÅRDSBESØG

Grantoftegaard er den slags gård, hvor man kan tage på bondegårdsbesøg og få lov til at komme helt tæt på

HØSTFEST 4/9

Mød os på Grantoftegaard til høstmarked med masser af boder og grønne oplevelser for store og små

SELSKABER PÅ GRANTOFTEGAARD

Hold din næste fest i stemningsfyldte lokaler på gården. Kontakt os på 39 18 69 00, så vi sammen kan skabe det helt perfekte arrangement.



UDENDØRS MADSKOLE FOR BØRN

Lørdag 20. august og søndag 21. august

Flyt dine børn fra skolegården til bondegården – på udendørs madskole og få dem mætte hjem igen. På vores marker ved Grantofttegaard i Ballerup har vi plantet spiselige planter, bær og grøntsager i håbet om, at så mange børn som muligt vil få glæde af dem. Vi fortæller børnene om den spiselige naturs fortræffeligheder, og hiver planterne op af jorden sammen. Til slut træder vi ind i udekøkkenet, hvor høsten omdannes til måltider over åben ild. Dine unger får jord under neglene og medbragte forældre har mulighed for at indtage kaffen og avisen i de smukke omgivelser på Grantofttegaard.

Tilmeld dig Madskolen på meyersmadhus.dk



GRØN TEAMBUILDING PÅ GÅRDEN

Tag dit hold med på økologisk bondegård og besøg vores store økologiske køkkenhave. I styrker samarbejdet og lærer om den spiselige natur, når I hjælpes ad med at høste grøntsagerne og tilbereder det fremragende kød fra Grantofttegaards dyrehold på grillen. Frugten af anstrengelserne, det storslåede måltid, bliver indtaget midt på marken ved langborde med hvid dug. Vores kokke og værtinder sørger for både udfordringer, omsorg og praktisk hjælp, så I får en uforglemmelig oplevelse sammen.

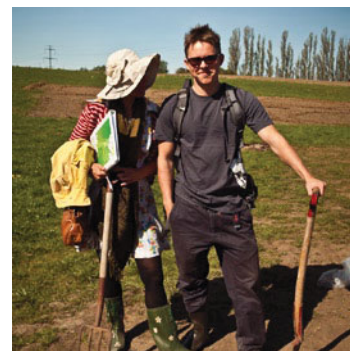
FIND INSPIRATION til teambuilding på meyersmadhus.dk eller kontakt os på 35 36 38 37

LÆR AT DYRKE DINE EGNE GRØNTSAGER

Dette 1-dagskursus er til dig, der selv har køkkenhave eller drømmer om at få det. På kurset lærer du om økologisk dyrkning fra såning til høst – midt i vores marker på Grantoftegaard i Ballerup. Vores grønne team demonstrerer vigtige tips til såning, ukrudts- og skadedyrsbekæmpelse, jordforbedring, løbende pleje af planterne og høst. Vi ser ligeledes på, hvordan du kan bruge din høst i køkkenet – eller konservere udbyttet fra din have, så du får glæde af det gennem hele vinterhalvåret. Og du vil lære, hvordan du tager dine egne frø fra årets høst til næste års såning.

Det får du:

- Et "crash course" i økologisk køkkenhavebrug fra A til Å
- Vores have dyrkningsguide til, hvordan du kommer i gang – eller kommer videre
- Inspiration til at bruge dit haveudbytte i køkkenet – du får en række grønne opskrifter med hjem
- En let frokost undervejs
- En pose med frø og planter, eller forskellige grøntsager fra vores marker

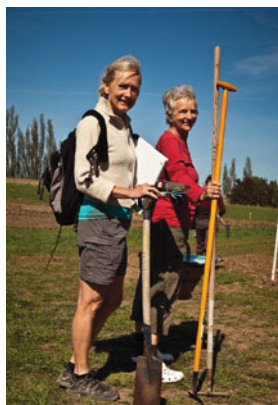


LÆR AT DYRKE GRØNTSAGER I DIN LEJLIGHED

Asfalt og beton er ingen hindring! På dette 1-dags kursus tager vi økologisk køkkenhavebrug ind i byen og lærer dig at dyrke grøntsager, urter og spiselige blomster i potter og altankasser. På dagen vil du være i selskab med Rosanna eller Catja og en af Madhusets skarpeste grøntsagskokke. Du kommer hjem fra kurset med dine første afgrøder. Du vil blive overrasket over, hvad man kan dyrke uden at have en køkkenhave!

Det får du:

- Et "crash course" i hjemmedyrkning – sorter, klima, teknikker og materialer
- Startguide
- Mulighed for at tage dine egne beplantede potter, altankasser m.m. med hjem
- Frø og planter til opstart
- Inspiration og opskrifter til at bruge din høst i køkkenet
- En hyggelig, let frokost i godt selskab, som du tilbereder sammen med Madhusets kokke



TJEK DATOER OG TILMELD DIG PÅ MEYERSMADHUS.DK

I MARKEN MED MADS REFLSLUND

Mads har igennem de sidste 10 år været en af de mest feterede kokke herhjemme. Han startede som køkkenchef hos Paul Cunningham i TIVOLI, siden blev han sammen med Rene Redzepi

køkkenchef og partner på noma. De seneste 5 år har han drevet restaurant på Kultorvet, hvor han igen og igen har fået topanmeldelser og gennem hele perioden haft en Michelin-stjerne. Han er nu midt i forberedelserne til sin næste restaurant, hvis primære fokus er grøntsager.

Kom med til festmiddag blandt grøntsagerne på vores marker eller deltag i eksklusiv køkkenskole med Mads. Vælg mellem midsummer og sensommer. Begrænset antal pladser.



MIDDAG PÅ MARKEN MED MADS REFLSLUND

26. august

Meyers Køkken inviterer til middag på Grantoftegaard med Mads Refslund bag gryderne. I løbet af dagen henter Mads sammen med vores kokke særlige afgrøder fra grøntsagslaboratoriet. De plukker vilde urter, hiver grøntsager direkte op af jorden og tilbereder på stedet en guddommelig middag, der serveres ved langborde med hvid dug – og hvis vejret tillader det, midt på marken! Claus Meyer byder velkommen og fortæller om visionerne for projektet, inden vi før middagen skal på en rundtur på markerne blandt de spiselige afgrøder.

Køb din billet på meyerskoekken.dk

EKSKLUSIV KØKKENSKOLE MED MADS REFLSLUND

6. juli og 14. september

Kom i køkkenet med en af Nordeuropas mest intelligente kokke. Du behøver ikke være særligt erfaren i et køkken, for at blive smittet af Mads' begejstring for alt, hvad der gror. Du bliver indviet i teknikker og metoder for tilberedning af grøntsager, du aldrig har set før, og når du har spist en eventyrlig middag, går du ud i natten med adskillige nye grøntsagsbaserede retter på repetoiret, du kan glæde venner og familie med resten af livet. Du kommer til at arbejde med midsommerafgrøder fra vores egne marker, men også med andet end grøntsager. Det er jo ikke et vegetarkursus ...

Tilmeld dig på meyersmadhus.dk



UD I NATUREN

Hver måned en ny destination – og en ny råvarejagt. På turene vil du være i selskab med Søren Espersen, der er naturvejleder og har været konsulent på Almanak. Mens du fryder dig over din høst, sørger Meyers Madhus for et udsøgt måltid – serveret i det fri.

DE KOMMENDE UDFLUGTER

STRANDSAFARI EFTER URTER, MUSLINGER OG STRANDSNEGLE

4. + 5. juni: Vi tager til stranden for at finde de mange spiselige planter, skaldyr og muslinger, der kan samles her i den tidlige sommer. Vi skal stryge fjordrejer, samle tang, muslinger, strandsnegle og plukke de delikate strand- og strandengsurter. Der tændes bål på stranden, og kokken laver frokost med de råvarer, vi har samlet.

FRISKERE FISK FÅS IKKE

Fredag d. 26. august: Aftenfisketur på Øresund.

STRANDSAFARI

Lørdag d. 27. august: På jagt efter bær, urter, havtorn og tang.

GRIBSKOVENS SPISELIGE SVAMPE

Lørdag 3. september: Vi roder i skovbunden, høster vilde afgrøder og spiser svampesuppe.

Vil du med os ud i naturen? Tilmeld dig årets ture på meyersmadhus.dk



IND I KØKKENET

På Almanak-madlavningskurserne får du principperne, tankegangen og opskrifterne fra Almanak ind i dit hverdagskøkken. Vi laver skøn mad sammen – og du tager din nye kunnen med dig hjem. Hver aften slutter med en hyggelig og overdådig middag i godt selskab.

KOMMENDE KURSER

6. JUNI: Nye danske kartofler og jordbær, jordbær og atter jordbær kunne fylde det meste af juni-kurset. Men vi tager også fat på årstidens andre skatte og laver enkle og delikate sommerretter med blandt andet makrel, lam, friske ærter i bælg, sommerkål, markchampignon og masser af friske sommerkrydderurter som persille og løvstikke.



Se alle årets madlavningskurser og tilmeld dig på meyersmadhus.dk



BEDRE BRØD RESTEN AF LIVET

Bageworkshop

Knap tusind ivrige bage-entusiaster var mødt op til Bageworkshop i Roskilde sidst i april for på tre timer at lære bagningens grundtrin. De kom vrimlende fra nær og fjern bevæbnet med røreskeer og skåle i alverdens former og farver.

Tre mænd havde sat sig for at overbevise tusind danskere om, at de skal bage deres eget brød. Bonden Per Grupe, bagermester Nicolai Skytte og brødelser Claus Meyer. "Mere vand i dejen", råbte Claus Meyer – og publikum gentog. Det var et af de 7 bageråd, der blev udbasuneret fra scenen, og som du kan se her på siden. Nicolai, Per og Claus fortalte om kornets historie og meleets kvaliteter. Der blev æltet live på scenen og brødernes tilblivelse blev vist på storskærm i hallen. Stemningen var høj, Nicolai blev inspireret, troede måske det var Orange Scene, og kylede nybagte boller ud over scenekanten til publikum. Alle gik hjem med en dej i topform, en pose helt frisk, stenformalet mel og surdej. Hold øje med clausmeyer.dk, nyhedsbrevet eller Facebook for de næste bageworkshops!



DE SYV BAGERÅD

BRUG ØKOLOGISK MEL!
MERE GROFT MEL I DEJEN!
MERE VAND I DEJEN!
25 GRAM SALT PR. KG MEL!
LÆNGERE ÆLTNING!
OP I HÆVETID!
VARMERE OVN!

BAGEKURSER I MEYERS MADHUS

Uanset om dit bageliv er ganske nyt – eller du allerede er familiens surdejs-mester, er der mulighed for at opgradere dine bageevner ved et kursus i Meyers Madhus. Ved kurserne giver vores bagermestre en indføring i hemmelighederne bag virkelig godt brød. Du går hjem med hævet bundniveau, surdej, ølandshvedemel, en opskrift på et nyt brødliv og nybagt, lunt brød.

LÆS MERE OM VORES BAGEKURSER OG TILMELD DIG PÅ MEYERSMADHUS.DK



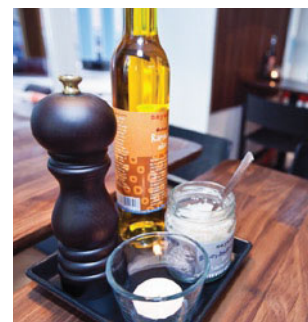
MEYERS BAGERI

Sidste år åbnede vi vores første bageri i Jægersborggade på Nørrebro og 8. august i år åbner vi nummer to i Store Kongensgade 46 i indre by.

Ligesom vores bageri i Jægersborggade, bliver bageriet i St. Kongensgade et arbejdende værksted, hvor der bages og males mel løbende gennem dagen. I bageriet kan du også forkæle din hjemmebagning med frisk mel malet på stenkværn på stedet, og flere forskellige slags surdej; byg, øland, hvede og rug. Råvaren er som altid økologisk korn dyrket i Norden, primært på samarbejdspartner Per Grupes marker ved Mørdrupgaard.



BESØG VORES BAGERI i Jægersborggade 9 eller læs mere om bageriet på clausmeyer.dk. I Meyers Deli finder du et mindre sortiment af bagværk fra Meyers Bageri.



VI ERKLÆRER DELI FOR ÅBEN OG SOLEN FOR STRÅLENDE!

En solbeskinnet fredag sidst i april åbnede vi vores nye Deli på Godthåbsvej 10. Lige fra åbningsdagen kl. 8.30 sad nye venner og naboer både inde og ude og nød solen, maden og kaffen. Endnu flere benyttede sig af muligheden for at hente maden, og nyde den hjemme.



FÅ DIN MAD BRAGT TIL DØREN

Se mere på roomservice.dk

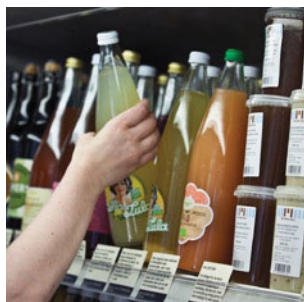




FRA TANKE TIL DELI!

Nana Harritsø, der ejer secondhand luxury butikken Muda Nashi skråt overfor vores ny Deli på Godthåbsvej, tog sagen i egen hånd, da hun syntes, at området trængte til et gastronomisk løft.

“Jeg så Claus i Frederiksberg Centret og gik spontant op og sagde, at jeg syntes, han skulle åbne en Deli i Godthåbsvej-området. Jeg fortalte om en egnet café. Claus spurgte, om ikke jeg gad spørge, om de vil sælge, og til hvilken pris. Det gad jeg godt. Det var ved juletid. Fire måneder senere åbnede han så Godthåbsvej 10!”



LIGESOM I VORES ANDRE DELI'ER, kan du på Godthåbsvej både nyde og hente din kaffe, friskbagt brød, velsmagende mad og lade dig friste af lækkerierne i køledisken; f.eks. sandwiches, supper, chokolademousse, rødbedehumus, rødgrød, koldskål og meget, meget mere. Læs mere på meyersdeli.dk