



3
DEJLIGE
DANSKE ØER

Havnen i Østerby.

8 TIPS TIL

LÆSØ

Læsø er en af Danmarks mest afsidesliggende øer og derfor også fredfyldt helt ind i sjælen. Her spiller den unikke natur hovedrollen – med tang og salt i vigtige biroller.

AF DORTE MOSBÆK. FOTO: DORTE MOSBÆK, VISITDENMARK, AXEL ØRNDRUP, PR



Udsigt over naturområdet Rønnerne.

1. VILD NATUR

RØNNERNE er den helt specielle Læsø-natur – et lavtliggende område på ca. 4.000 tønder land, der flere gange om året bliver oversvømmet af havvand, som – når det har trukket sig tilbage – efterlader saltvand i brøndene, der er gravet for at opsamle vand til saltsydningen. Her er der åbne vidder i skiftende nuancer efter årstiden i det helt rolige og fredede område, hvor hestevognen fra **KROGEBÆKGÅRD** og **RØNNER-BUSSEN** er de eneste to tilladte køretøjer blandt græssende kvæg og specielle planter som f.eks. salturten.

Rideferie.dk og Roennerbussen.dk

2. HESTE OG LÆKKER BUFFET

Et roligt og idyllisk paradis for børn og voksne, måske især de hesteglade af slagsen. Over 100 islandske heste har Lasse her på **KROGEBÆKGÅRD**, og en del af dem bruges hver uge sommeren igennem til rideferier for hele familien – fra nybegyndere til avancerede. Man bor på gården og har fuld forplejning – men hver aften er der åbent i gårdhaven for udefrakommende gæster til den ekstremt lækre buffet med forskelligt tema hver ugedag. Spis dig glad i hummerhaler, fiskefrikadeller, delikate salater, hjemmebagt brød med nykærnet smør og alt, hvad du kan forestille dig af gode sager. Absolut et besøg værd. Herfra kan du i øvrigt også tage en tur på Rønnerne med hestevogn. Rideferie.dk



Det er populært at opleve naturen på hesteryg. På Krogebækgård har de hele 100 islandske heste, der bruges til rideferier.



I århundreder har de lokale sydet salt – i dag er produkterne så avancerede, at de bedste gourmet-restauranter vælger salt fra Læsø.

OM LÆSØ

Kun 1.800 indbyggere bor fast på den lille ø i Kattegat. De fleste kender hinanden, og her er fred og idyl året rundt – og med kun 3 anmeldte tyverier i 2017 er der ingen grund til at låse dørene. Skulle der alligevel opstå problemer, har landbetjenten heldigvis åbent tirsdag mellem kl. 11 og 12 og torsdag fra kl. 16 til 17.

Øen er kendt for sin skønne og meget unikke natur og har et af Danmarks højeste antal solskinstimer.

3. SALT

Gennem århundreder har de lokale sydet salt på Læsø, og **SALTSYDERIET**, hvor du selv kan prøve kræfter med disciplinen, er måske nok øens kendteste sted. Eller du kan nøjes med et kig ind i de forskellige sydehytter, hvor det "hvide guld" er undervejs. Syderiet ligger en fin cykeltur fra **VESTERØ BY**, og Rønnerbussen afgår også herfra. Når du har sydet eller kigget, kan du nyde kaffe og en frisklavet pandekage fra boden. LaesoSalt.com



4. TANG

For 500 år siden var Læsø fattig, isoleret, og nærmest alle mænd var til søs. De billigste materialer til husbyggerier var ler og tørt ålegræs, som kvinderne fastgjorde til tagene efter et sindrigt system. Efter en lang periode, hvor håndværket gik i glemmebogen, er der igen fokus på kulturarven, og på den ca. 4 km lange **TANGRUTE** kan man opleve både nyrestaurerede tanghuse og igangværende projekter, som kun findes dette ene sted i verden. TangTag.dk

Men tang kan også spises – og det har Rie Tofte-lund gjort til sit personlige iværksætterprojekt. Læg vejen forbi hendes butik **TOFTELADEN**, hvor hun sælger egenproduceret og -indsamlet spisetang, syltet tang, tangchips og andre produkter med den ekstremt sunde hovedingrediens. Du kan i øvrigt også komme med passionerede Tang-Rie på tang-safari. [Se LaesoTang.dk](http://SeLaesoTang.dk)



Engang kirke – nu lækkert kurbad.

5. WELLNESS

LÆSØ KUR var tidligere kirke, men har siden 2008 været et moderne og smukt beliggende kurbad tegnet af arkitektfirmaet Friis & Moltke. Slap af i de forskellige bassiner, dampbade og saunaer, eller forkæl dig selv med en behandling, f.eks. Læsø-kuren, som både indeholder body-scrub med salt, fuld *body-wrap* med lokalt ler, en skøn ansigtsbehandling og let kropsmassage, uhm. Læsø Kur er dog også et decideret behandlingssted for psoriasis-patienter, der tilbringer flere uger med daglige bade i de forskellige bassiner med særligt højt saltindhold. Saltkur.dk

6. LANDLIG HYGGE

Ha du mindre børn med, så forbered dig på, at de skal slæbes hjem fra **STORHAVEN**. Et fantastisk hyggeligt og nede på jorden-sted med både æsler, får, geder, hunde, kaniner og masser af katte, der alle lever fredfyldt side om side trods de mange klappede gæster. Stor legeplads og skøn gårdbutik og café med hjemmelavede lækkerier til frokost og masser af spændende Læsø-is, heriblandt en helt uimodståelig solbær-softice. Stedet er skabt af Henning og Solvej, som begge er entreprenante læsøboer – Solvej med sine morgenfrueprodukter (cremer m.v.), som hun selv rører sammen, og Henning med sin interesse for naturpleje. Et must på din tur rundt på Læsø. **Storhaven.dk**

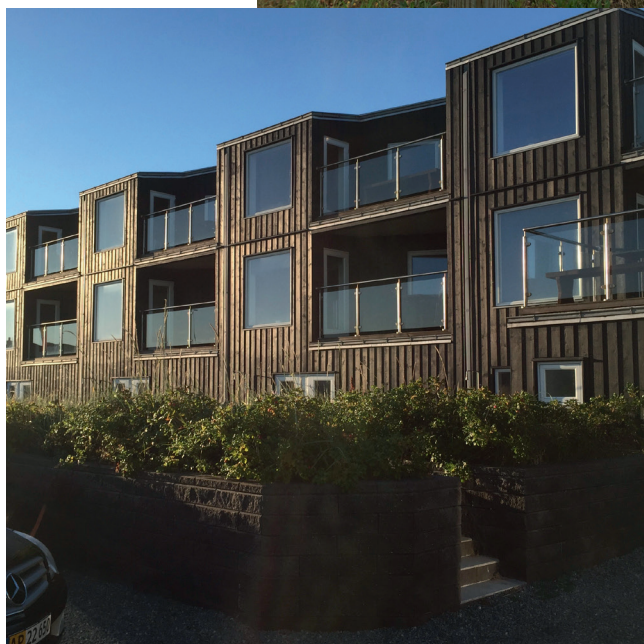


En af landets få kvindelige fårehyrder er Simone, som i hele sommerhalvåret røgter får med sin bordercollie. Spørg på turistkontoret, hvornår hun har "åben hyrning", og oplev, hvordan hun på flere hundrede meters afstand styrer den (kun) engelsktalende hund med kommandoer som "away", "lie down" og "that'll do".

Det her skilt skal faktisk tages helt bogstaveligt, for i Storhaven går dyrene frit mellem hinanden, og det er noget så hyggeligt at klappe et æsel med føl.



Strandene er nogle af øens helt store aktiver – fint og hvidt sand møder klart vand. Øens måske bedste ligger lige ved byen Vesterø.



De lækre Solhuse ligger nærmest direkte på stranden i Vesterø.



De berømte tangtage findes kun på Læsø!

7. BO

Der er masser af muligheder for at bo i både sommerhus, på hotel, camping eller vandrehjem på Læsø. Vi boede i de relativt nye og meget moderne **SOLHUSE**, som ligger fem minutters gang fra havnen i Vesterø – en fantastisk beliggenhed med solnedgang fra tre (!) altaner og øens bedste strand i forhaven. Lejlighederne er i tre etager, og lige overfor ligger **STRANDHUSENE**, i samme lækre kvalitet, bygget ind i klitterne og med direkte udgang til stranden. **LaesoeStrand.dk**

Læsøs "nationalspise" – jomfruhummer.



Hjemmelavet solbærssoftice i Storhaven er uimodståelig.

8. SPIS

Kartofler og grøntsager i boderne og fisk og jomfruhummere i så store mængder, at du kan spise, til du skammer dig. Øen er fyldt med lækre råvarer, som restauranterne udnytter til fulde.

LÆSØ SPISEHUS: Besøger du øens nordligste by, kan du ikke undgå at opdage spisehuset på havnen. Alt er hjemmelavet, menuen er enkel og lækker, og når du er færdig i restaurant-delen, er det måske tid til at shoppe i nabolokalet – det fine Læsø Bolighus, som sælger en god blanding af lokale produkter og kendte designmærker. Det er også her, du skal shoppe, hvis du skulle have glemt toilettasken, for der er et pænt udvalg af Matas- og andre beautyprodukter.

Laesoe-Spisehus.dk

VESTERØL: Tidligere et halv-anonymt fiskeauktionshus på havnen, men efter en del rengøring nu en helt speciel, personligt indrettet restaurant med masser af charme og hjemlig stemning. Enkelt koncept med kun én daglig trereters gourmetmenu, der varierer efter kokkens humør og lasten på havnen. Vi fik bl.a. en meget moderne fortolkning af mormorkylling og koldskål. Husk endelig at reservere bord i god tid, og vær opmærksom på, at der heller ikke er børnemenu.

facebook.com/Vesteroel

HAVNEBAKKEN: Et 100 år gammelt sømandshjem, der ligger højt på havnen i Vesterø. Stedet har fået nyt look og huser i dag 17 værelser og en moderne og hyggelig restaurant med bl.a. moules frites, fiskesuppe og jomfruhummer-hotdog på menuen. Hold øje med diverse tilbud uden for sæsonen.

Havnebakken.dk



Helt enkelt koncept hos Vesterøl: Skøn mad – og interiøret giver liv til samtalen.

PRAKTISK

Der er flere daglige afgangene med Læsøfærgen til og fra Frederikshavn. Det koster ca. 685 kr. pr. bil pr. overfart, inkl. passagerer. Det er gratis at køre med øens rutebil rundt, og i Vesterø, kort vej fra færgen, ligger også Jarvis Cykler, der udlejer alt, fra tandem til en "medløber" til børnene. Jarvis-Laesoe.dk og VisitLaesoe.dk