

Guide



Lokale fødevarer og gårdbutikker
nordenfjords


Lokale Lebensmittel und Hofläden nördlich vom Limfjorden





Vil du smage på Vendsyssel og Han Herred?

Køb en
Vendsyssel
Fødevarer Gavekurv

Kontakt os via 
eller telefon
98 83 70 60

Købmandsgården v/Peter Balzer Andersen

Dette er en guide til lokale fødevarer NORDENFJORDS, dvs. nord for Limjorden, i Vendsyssel, Hanherred og Læsø. Guiden udgives af Foreningen Vendsyssel Fødevarer. Vi vil gerne gøre det nemmere for dig at finde de lokale fødevarer, og vi håber, at du som forbruger - hvad enten du bor i Nordjylland eller blot er på besøg - får lyst til at besøge producenterne og smage på de lokale fødevarer. Vi ønsker dig mange gode oplevelser med lokale fødevarer og menneskene bag - ildsjæle, der brænder for at frembringe gode kvalitetsprodukter med stor smag og kort vej fra jord til bord.

Möchten Sie Vendsyssel und Han Herred kulinarisch entdecken?

Dies ist ein Guide vom Verein Foreningen Vendsyssel Fødevarer für lokale Lebensmittel nördlich des Limfjords, d. h. Vendsyssel, Hanherred und Læsø. Damit möchten wir Ihnen die Suche nach lokalen Lebensmitteln erleichtern und hoffen, dass Sie als Verbraucher – ob Sie nun in Nordjütland wohnen oder nur zu Besuch sind – Lust bekommen, die Erzeuger zu besuchen und die lokalen Lebensmittel zu probieren. Wir wünschen Ihnen viele gute Erlebnisse mit den lokalen Lebensmitteln und den Menschen, die dahinterstehen – Enthusiasten, die mit Leidenschaft gute Qualitätsprodukte mit gutem Geschmack und kurzem Weg vom Feld auf den Teller erzeugen.



Vendsyssel Fødevarer
www.vendsyselfødevarer.dk

Sæt lokal smag på livet!
Her kan du finde os.

*Kosten Sie lokale Spezialitäten!
Hier finden Sie uns.*



Tryksag
5041 0357



Tak til vore annoncører og samarbejdspartnere.
Udgivet i april 2022 af Foreningen Vendsyssel Fødevarer.
Tak for lån af fotos til VisitNordvestkysten, Torben Agersted,
Torkil Trolle Hansen m.fl. Produktion og grafik: Fjerritslev Tryk A/S.



Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling
af Landdistrikterne: Danmark og Europa
investerer i landdistrikterne

Aabybro Mejeri.....	6	Markliv.....	40
Alstrup Organic	7	Muus Kaffe	41
Aurion.....	8	Naturbruget Tranum	44
Bakken Butik.....	9	Ny Nordisk Mjød	45
Bi-Kongen.....	10	Nørre Vinstrup	46
Blokhush Kød og Landbrug	11	Rosenbeck Frilandskød	47
Boel's Suppehøns	12	Skovlykål.....	48
Brdr. Mogensen – Haldager Bær	14	Stensgård Jordbær.....	50
Bugtens Bryghus	15	Thorupgaard Landkøkken.....	51
Bøgebæk Økologi.....	16	Thorupstrand Fiskehus.....	52
Chenillen - en meningsfuld arbejdsplads.....	17	Tranum Mølle Destilleri	53
Den Glade Bondemand.....	18	Vendelbo Honning.....	54
Den Gode Gård	19	Vendia Honning	56
Den Grønne Vogn.....	20	Østenåen	57
Eskebæk Grønt	22		
Gjøl Bigård	23		
Gladgris.....	24		
Grøntsagsgården.....	25		
Gårdbutikken Over Ugilt.....	26		
Hybengaarden.....	27		
Ingstrup Mejeri.....	29		
Jensen Jordbær	30		
Kornets Hus	31		
Købmandsgaarden i Serritslev	32		
Lille Østergårds Økologi.....	33		
Lophave Hereford	34		
Lunden Gårdbutik.....	35		
Lykkesholm Æbler	37		
Læsø Økologi	38		
Mad og Slagter	39		





Aabybro Mejeri

Aabybro Mejeri er grundlagt i 1888 og ejes i dag af familien Lindhardt. Der er mejeributik og café i tilknytning til mejeriet. Vi fremstiller ægte flødeis, islagkager, fromager, sorbet og smør efter gamle håndværksmæssige traditioner. I mejeributikken finder du et stort udvalg af oste, smør, kiks, marmelade og specialiteter.



Die 1888 gegründete Molkerei ist heute im Besitz der Familie Lindhardt. An die Molkerei schließen sich Laden und Café an. Wir machen echtes Sahneeis, Eistorten, Sorbet und Butter nach alten handwerklichen Traditionen. Im Laden finden Sie eine riesige Auswahl an Käse, Butter, Keksen, Marmelade und Spezialitäten.

Mejeributikkens åbningstider
Mandag-torsdag kl. 7.00-17.00
Fredag kl. 7.00-18.00
Lørdag kl. 7.00-13.00
Uge 25-31 har vi åbent til kl. 17 alle dage

 [Aabybro Mejeri](#)

AABYBRO MEJERI Brogårdsvej 148, 9440 Aabybro, telefon 98 24 10 04
info@ryaais.dk, www.ryaais.dk





Alstrup Organic

Hos Alstrup Organic driver vi 150 hektar med økologisk planteavl og grovfoderproduktion. På en nærliggende gård opdrætter vi økologiske skovkyllinger, som lever det frie liv i naturlige rammer. Kyllingerne opdrættes i mindre hold med fri adgang, direkte ud til skoven. Skovkyllingerne sælges ferske eller frosne. På gården har vi også 20 ammekøer med tilhørende opdræt, som hjælper til med naturplejen omkring gården.



Bei Alstrup Organic bewirtschaften wir 150 ha biologisch mit Pflanzen und Tierfutter. Auf einem Hof in der Nähe werden freilaufende Bio-Waldhähnchen gezüchtet. Die Hühner werden in kleinen Gruppen mit freiem Zugang zum Wald gehalten. Der Verkauf erfolgt frisch oder gefroren. Auf dem Hof gibt es auch 20 Mutterkühe mit Jungtieren, die bei der Naturpflege rund um den Hof helfen.

Åbningstider
Kontakt os gerne pr. telefon.



ALSTRUP ORGANIC Alstrupvej 68, Nr Rubjerg, 9480 Løkken, telefon 30 28 29 38
alstruporganic@gmail.com



Aurion

Aurion er Danmarks største økologiske og biodynamiske mølle med mere end 24 forskellige kornarter bl.a. svedjerug, ølandshvede og purpurhvede, samt et stort glutenfrit sortiment. Størstedelen af vores korn kommer fra økologiske eller biodynamiske danske avlere, og kvaliteten er absolut i top. I vores hyggelige butik i Hjørring finder du alle vores produkter som fx mel, flager, hele korn, grød, mysli, chokolade samt unikke Aurion-produkter som fx bagebøger, bageforklæder, bagegrej mv. En skøn butik for alle, der elsker at bage.



Aurion ist Dänemarks größte biologische und biodynamische Mühle mit mehr als 24 verschiedenen Getreidearten, z. B. Waldstaudenroggen sowie einem großen glutenfreien Sortiment. Der Großteil unseres erstklassigen Getreides stammt von biologischen oder biodynamischen dänischen Erzeugern. In unserem gemütlichen Laden in Hjørring finden Sie alle unsere Produkte wie Mehl, Flocken, ganze Körner, Müsli, Schokolade sowie einzigartige Aurion-Produkte wie Backbücher, Schürzen, Backformen usw. Ein Laden für alle, die gerne backen.

Åbningstider

Mandag-fredag kl. 11.00-17.30

Lørdag kl. 10.00-12.30



Aurion



#auriondk

BUTIKKEN AURION Søndergade 9, 9800 Hjørring, telefon 98 92 76 35

butikken@aurion.dk, www.aurion.dk





Bakken Butik

Claus og Bente driver Bakken Butik fra gården Bakken, smukt beliggende ved skov og bakker midt i Vendsyssel. Gården drives økologisk. Her er en avlsbesætning med gotlandske pelsfår, som går ude året rundt.

Der sælges lammekød på frost – finparteret lam, køller, bove, rygkoteletter, spegepølser, grillpølser m.m.

Derudover sælges en del produkter, som stammer fra dyrene, bl.a. vaskbare, egenproducerede lammeskind, uldplaider spundet og produceret i Danmark, garn fra Hjelholt, som vi leverer lammeuld til, keramikfår, uld, mv. Man er velkommen til at medbringe egen madpakke, og der kan gås ture i skoven.

Claus und Bente führen Bakken Butik auf ihrem Bio-Hof Bakken, wunderschön gelegen zwischen Wald und Hügeln mitten in Vendsyssel. Eine Zuchtherde Gotland-Pelzschafe weidet das ganze Jahr im Freien. Verkauft wird: TK-Lammfleisch, zerlegtes Lamm, Keulen, Bugstücke, Koteletts, Salami, Grillwürste usw., Produkte aus der Wolle der Tiere, z. B. waschbares, selbst hergestelltes Lammfell, in Dänemark gesponnene und hergestellte Wollplaids, Garn von Hjelholt, für das wir Lammwolle liefern, Keramikschafe, Wolle usw. Man darf sein eigenes Lunchpaket mitbringen und im Wald spazieren gehen.

Åbningstider
Onsdag og torsdag kl. 16-18
og i weekenden efter aftale



Bakkenbutik

BAKKEN BUTIK Sønder Romvej 120, 9830 Tårs, telefon 40 13 45 30 / 60 64 50 90

www.bakkenbutik.dk





Bi-Kongen

Bi-Kongen er en dedikeret biavler, der producerer 100% dansk og lokal honning. Jeg holder honningen fra mine bigårde adskilt og ud fra mærkningen på emballagen kan man se, hvilket af de 6 områder i Vendsyssel honningen kommer fra. I den tidlige sommer trækker bierne fra mælkebøtter, frugttræer og raps. Den lyse sommerhonning slynges sidst i juni måned. Sensommerhonningen er mere mørk og kraftig i smagen, den slynges i august måned. Bi-Kongen er medlem af Danmarks Biavlere Forening. Vores produkter forhandles i flere dagligvare- og specialbutikker i Vendsyssel.

Se forhandlerliste på hjemmesiden.
I er altid velkommen til at kontakte mig for køb af mine honninger.

Der Imker Bi-Kongen producerer 100 % dänischen und lokalen Honig. Der Honig der Bienenkästen wird getrennt aufbewahrt, sodass man später am Etikett erkennt, aus welchen der 6 Gegenden in Vendsyssel der Honig stammt. Im Frühsommer gehen die Bienen auf Löwenzahn, Obstbäume und Raps. Der helle Sommerhonig wird Ende Juni geschleudert. Der Spätsommerhonig ist dunkler und kräftiger im Geschmack, er wird im August geschleudert. Bi-Kongen ist Mitglied der dänischen Imkervereinigung. Die Produkte werden in Supermärkten und Fachgeschäften in Vendsyssel verkauft. Siehe Händlerliste auf der Website. Wenden Sie sich jederzeit an mich, wenn Sie Honig kaufen möchten.

Åbningstider
Efter aftale



Bi-Kongen

BI-KONGEN v/Jakob Sørensen, Vestergade 36, 9320 Hjallerup, telefon 22 26 57 87
email@bi-kongen.dk, www.bi-kongen.dk





Blokhus Kød og Landbrug

Hos Blokhus Kød og Landbrug producerer vi oksekød fra skotsk højlandskvæg, frilandsgrise og grøntsager. Landbruget er under omlægning til økologi, og drives af en ung mand, Viktor, som ønsker at producere bæredygtige, lokale råvarer med høj fokus på dyrevelfærd og værnen om naturen.

Vi sælger grøntsager til lokale købmænd og restauranter, og private kan besøge gårdbutikken på Kvorupvej 201 mellem Blokhus og Pandrup. Her sælger vi vore egne produkter og et udpluk af andre lokale råvarer. Følg med i hverdagen hos Blokhus Kød og Landbrug på vores Facebookside.

Bei Blokhus Kød og Landbrug produzieren wir Rindfleisch von schottischen Hochlandrindern, Freilandschweine und Gemüse. Der Hof wird zz. zum Biobetrieb umgestellt und von Viktor geleitet, der nachhaltige, lokale Produkte erzeugen möchte und dabei großen Wert auf Tierschutz und Naturschutz legt.

Wir verkaufen Gemüse an örtliche Einzelhändler und Restaurants. Privatleute können im Hofladen, Kvorupvej 201 zwischen Blokhus und Pandrup, unsere eigenen Produkte und eine Auswahl anderer lokaler Erzeugnisse erwerben. Verfolgen Sie den Alltag bei Blokhus Kød og Landbrug auf unserer Facebook-Seite.

Åbningstider

Åbent hver dag i sæsonen,
se vores Facebookside for mere info



[Blokhus Kød og Landbrug](#)

BLOKHUS KØD OG LANDBRUG Kvorupvej 201, 9490 Pandrup, telefon 20 76 77 69
viktorkriise@gmail.com



Boel's Suppehøns

Familien Boel har en hønsefarm "Nr. Møllegaard" beliggende mellem Hjørring og Lønstrup.

Herfra sælges store, frosne suppehøns på ca. 3 kg, de kan også købes i halve stk.

Kontakt Lars-Peter Boel på telefon 40 45 80 52 for bestilling og afhentning.

Die Familie Boel betreibt den Hühnerhof „Nr. Møllegaard“ zwischen Hjørring und Lønstrup.

Von hier werden große, gefrorene halbe und ganze (ca. 3 kg) Suppenhühner verkauft.

Für Bestellung und Abholung an Lars-Peter Boel wenden unter Tel. +45 40 45 80 52.

Åbningstider Efter aftale.



Boel's Suppehøns

BOEL'S SUPPEHØNS "Nr. Møllegaard", Nørremøllevej 50, Skallerup, 9800 Hjørring, telefon 40 45 80 52, boel@dlgtele.dk





**Vores fornemste mål er at skabe værdi
for vores kunder og at styrke de
lokalsamfund, som vi er en del af**

spard.dk

Sparekassen
DANMARK



Brdr. Mogensen – Haldager Bær

Jordbærfarmen i Haldager har eksisteret i mere end 30 år og alle i familien Mogensen tager del i arbejdet. Foruden jordbær dyrkes der også ærter og kartofler. Bærrene plukkes tidligt om morgenen og leveres direkte til butikker i sommerlandet og i nærområdet. Produkterne kan desuden købes i vores salgsbod ved gården samt på råvaremarkedet i Blokhus. I sæsonen er der endvidere mulighed for jordbærselvpluk.

Den Erdbeerhof in Haldager gibt es seit über 30 Jahren und die ganze Familie Mogensen hilft bei der Arbeit. Neben Erdbeeren werden auch Erbsen und Kartoffeln angebaut. Die Beeren werden früh am Morgen gepflückt und direkt an Geschäfte in der Umgebung geliefert und sind auch an unserem Verkaufsstand am Hof und auf dem Markt in Blokhus erhältlich. In der Saison kann man auch Erdbeeren selbst pflücken.



Åbningstider

Åbent for selvpluk, alle ugens dage kl. 12-18 i sæsonen.



Brdr. Mogensen – Haldager Bær

BRDR. MOGENSEN – HALDAGER BÆR Haldagervej 293, 9440 Aabybro, telefon 40 45 91 34
mogensen.haldager@gmail.com, www.haldager.dk



Bugtens Bryghus

Bugtens Bryghus fremstiller specialøl, lemonade og mjød. Vi bruger kun de bedste råvarer, malt fra Belgien, humle, lokalt honning og lokale råvarer til mjøden. Kvalitet, gammeldags håndværk og lokale råvarer.

Find os på Facebook og køb vores produkter hos lokale forhandlere i Jammerbugten.



Bugtens Bryghus braut Spezialbiere, Limonade und Met aus besten Zutaten. Mit Malz aus Belgien, Hopfen, Honig aus der Region und lokalen Zutaten für den Met. Qualität, altes Handwerk und lokale Zutaten.

Wir sind auf Facebook. Unsere Produkte gibt es bei lokalen Händlern in der Jammerbucht.

Åbningstider
Kontakt gerne os pr. telefon.



Bugtens Bryghus APS

BUGTENS BRYGHUS Blushøj 4, Attrup, 9460 Brovst, telefon 23 96 55 88
bugtensbryghusaps@gmail.com





Bøgebæk Økologi

Gården Bøgebæk ved Tårs har været slægtsgård i over 100 år og er i dag økologisk æggeproducent. Vi har cirka 3000 brune høns, som går frit og trygt rundt i hønsegården, der er beplantet med frugttræer. I stalden benytter vi strøelse, som giver et blødt underlag, bedre sundhed, mindre stress og et bedre indeklima for hønsene.

Vi fodrer hønsene med fermenteret græs/helsæd (ensilage), som giver solgule blommer og bedst af alt - en bedre smag! Vi håndsorterer og gennemlyser æggene, som sælges til private, restauranter, udvalgte dagligvarebutikker og skoler i Nordjylland.

I er altid velkomne på gården, hvor vi også har stalddørssalg af vores skønne økoæg. Følg os på Facebook for seneste nyheder og tilbud.

BØGEBÆK ØKOLOGI Bøgebækvej 20, 9830 Tårs, telefon 31 24 93 88
bogebæk@live.dk

Der Hof Bøgebæk in Tårs ist seit über 100 Jahren in Familienbesitz und heute Bioeierzeuger. Wir haben etwa 3000 braune Hühner, die im Freigelände umherlaufen, das mit Obstbäumen bepflanzt ist. Im Stall verwenden wir Streu, das für bessere Gesundheit, weniger Stress und ein besseres Raumklima sorgt.

Wir füttern die Hühner mit fermentiertem Gras/Kornsilage, was einen sonnengelben Eidotter und besseren Geschmack ergibt! Die Eier werden von Hand sortiert und durchleuchtet. Neben dem Direktverkauf gehen sie an Restaurants, Einzelhändler und Schulen.

Gäste sind immer willkommen – unsere Bioeier gibt es auch direkt auf dem Hof. Folgen Sie uns auf Facebook, um mehr zu erfahren.

Åbningstider
Hver dag kl. 7.00-19.00

 [Bøgebæk Økologi](#)





Chenillen - en meningsfuld arbejdsplads

Chenillen er en socialøkonomisk virksomhed og arbejdsplads for sårbare unge mennesker og udviklingshæmmede.

I hjertet af den gamle "Jysk Chenillefabrik" produceres alle måltider til dagligdagen, og der bages og syltes.

Alt vores brød er bagt med en helt særlig ingrediens - mæsk - som er et overskudsprodukt fra ølbrygning fra et lokalt mikrobryggeri.

I dagligdagen har vi fokus på sundhed, brug af gode råvarer, madspild og økologi. Køkkenet har bronzemærket i økologi.

Chenillens grønne hold udfører årtidens opgaver lige fra græsslåning til produktion af flis, flettede piletræer, julepynt og dekorationer. I butikken sælger vi hjemmelavet æblemost, cookies, brød og boller.

Chenillen ist Sozialunternehmen und Arbeitsplatz für gefährdete junge Menschen und geistig Zurückgebliebene. Im Herzen der alten „Jysk Chenillefabrik“ werden Alltags Speisen zubereitet und es wird gebacken und eingelegt. Unser Brot enthält Maische als besondere Zutat – ein Nebenprodukt vom Bierbrauen einer örtlichen Kleinbrauerei. Gesundheit, gute Zutaten, Ökologie und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind uns wichtig. Die Küche hat das Bronze-Ökosiegel (d. h. 30-60 % Bio-Zutaten). Das grüne Team von Chenillen erledigt Rasenmähen, Herstellung von Holzhackschnitzeln, geflochtenen Weidenbäumen, Weihnachtsschmuck und Dekorationen usw. Im Laden werden hausgemachter Apfelsaft, Kekse, Brot und Brötchen verkauft.

Åbningstider Hver torsdag 10-17
Ferielukket i uge 30 - 31



butiksfællesskabet på chenillen

CHENILLEN - EN MENINGSFULD ARBEJDSPLADS

Prinsensgade 14, Skovsgård, 9460 Brovst, telefon 23 31 51 35, kh@chenillen.dk





Den Glade Bondemand

Den Glade Bondemand driver Sønderlund Landbrug i kanten af Store Vildmose. Her er malkekøer, kødkvæg af Limousine racen, grise, høns, ænder og gæs, som går frit og passes med masser af kærlighed. Keld Jonstrup er Den Glade

Bondemand, og sammen med sin kone Kirsten sørger de for glade dyr, der trives godt. I gårdbutikken sælges frosne udskæringer af okse- og svinekød (koteletter, spareribs, steaks), fjerkræ, grillpølser af svine- og oksekød, spegepølser, hjemmelavet leverpostej og meget mere. I vejboden, som har åbent hele tiden, sælges honning, æg, års-tidens grøntsager, marmelade mm.



Den Glade Bondemand bewirtschaftet den Hof Sønderlund Landbrug beim Store Vildmose mit Milchkühen, Limousin-Rindern, Schweinen, Hühnern, Enten und Gänsen, die frei laufen und mit viel Liebe gepflegt werden. Keld Jonstrup ist „Den Glade Bondemand“. Zusammen mit seiner Frau Kirsten sorgt er für glückliche Tiere, die gut gedeihen. Im Hofladen gibt es tiefgefrorene Zuschnitte von Rind und Schwein (Koteletts, Spareribs, Steaks), Geflügel, Grillwürste von Rund und Schwein, Salamis, hausgemachte Leberpastete und vieles mehr. Am Straßenstand, der ständig geöffnet ist, werden Honig, Eier, Gemüse der Saison, Marmelade usw. verkauft.

Åbningstider i gårdbutikken
Mandag-torsdag kl. 15.30-18.00
Fredag-søndag kl. 14.00-18.00



Den Glade Bondemand

DEN GLADE BONDEMAND Stavadvej 351, Manna, 9700 Brønderslev
Keld Jonstrup telefon 40 13 43 49, k.k.jonstrup@mail.dk



Den Gode Gård

Den Gode Gård er et lille økologisk jordbrug ved Sindal, som producerer førsteklases kød af kaniner, kyllinger, ænder, gæs og grise. Dyrene opdrættes på friland og flyttes ofte til nye folde. Det giver glade dyr med god smag, da de hele tiden har nye insekter, rødder, urter og friskt græs at spise.

Vi forsøger at ramme dyrenes naturlige levesteder, så de lever i sundhed og harmoni. Vi laver løbende nye tiltag for at øge den i forvejen høje biodiversitet på gården. Vi opbygger sund og levende jord, der giver fantastisk græs til dyrene. Det betyder prima kød til vores kunder. Navnet forpligter, og vi bestræber os på at træffe de gode valg i forhold til dyrevelfærd og klimaalighed.

Den Gode Gård – Biobetrieb bei Sindal, erzeugt erstklassiges Fleisch von Kaninchen, Hühnern, Enten, Gänsen und Schweinen. Die Tiere werden häufig auf neue Freilandflächen umgesetzt – mehr Tierwohl und guter Geschmack, da sie ständig neue Insekten, Wurzeln, Kräuter und frisches Gras zu fressen haben.

Wir ahnen die natürlichen Lebensräume der Tiere nach, damit sie gesund bleiben. Wir machen ständig neue Dinge, um die bereits hohe Artenvielfalt auf dem Hof zu erhöhen. Wir bauen gesunde und lebendige Böden auf für gesundes Gras für die Tiere. So wird das Fleisch noch besser. Der Name verpflichtet, und wir bemühen uns, im Sinne von Tierwohl und Klimaschutz richtig zu entscheiden.

Åbningstider
Efter aftale



Den Gode Gård



#den.gode.gaard

DEN GODE GÅRD Kirkemosevej 153, 9870 Sindal, telefon 23 96 79 34
dengodegaard@gmail.com, www.dengodegaard.dk





Den Grønne Vogn

Den Grønne Vogn har leveret grøntsager til vendelboer, turister og andet godfolk i mange år. Vi fremstiller grøntsager fra frø til bord og sælger produkterne i Den Grønne Vogn tæt på Lønstrup. Vi dyrker ca. 40 forskellige slags grøntsager i forskellig form og farve – gulerødder, kartofler mm. Vi er specialister i tomater og har flere forskellige slags. Vi lægger vægt på bæredygtighed og hensyn til miljøet. I Den Grønne Vogn finder du sæsonens friske varer hver dag.



Den Grønne Vogn beliefert Urlauber und Einheimische bereits seit vielen Jahren mit Gemüse. Das aus Samen selbst gezogene Gemüse wird in „Den Grønne Vogn“ bei Lønstrup verkauft. Wir bauen etwa 40 Gemüsesorten in unterschiedlicher Form und Farbe an – Karotten, Kartoffeln usw. Wir sind Spezialisten für Tomaten und haben verschiedene Sorten. Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. In Den Grønne Vogn finden Sie jeden Tag die frischen Waren der Saison.

Åbningstider
Hver dag kl. 10-18



Den Grønne Vogn

DEN GRØNNE VOGN Nydalvej 2, Lønstrup, 9800 Hjørring, telefon 21 72 14 27
svenning.christensen@hjoerring.dk



K E R A  O D A



Strandvejen 56
Lønstrup
9800 Hjørring

(+45) 98 96 00 96
mail@keramoda.dk
www.keramoda.dk





Eskebæk Grønt

Knud og Margit har boet på den lille ejendom Eskebæk i 26 år. Hos Eskebæk Grønt dyrker vi økologiske grøntsager og bær. Bl.a. kartofler, kål, gulerødder, løg, aronia, stikkelsbær, blåbær og hvide ribs.

Fra drivhuset er der i sæsonen tomater, agurker, peber og chili. I selvbetjeningsbutikken sælger vi hjemmedyrkede grøntsager og bær samt æg. På frost sælges de økologiske bær og tomater.

Vi har gårdbutik med et bredt udvalg af økologiske kolonialvarer. I fryseren finder du økologisk gris, -lam og -kylling. Du kan også købe hjemmelavede, syltede rødbeder, asier, tomater og marmelade.

I haven står der borde og bænke, hvor du kan nyde naturen og bondegårdens liv. Velkommen til Eskebæk Grønt.

Knud und Margit leben seit 26 Jahren auf dem Anwesen Eskebæk. Es werden Biogemüse und -beeren angebaut. U. a. Kartoffeln, Kohl, Karotten, Zwiebeln, Aronia, Stachelbeeren, Heidelbeeren und weiße Johannisbeeren. Tomaten, Gurken, Paprika und Chilischoten sind im Gewächshaus. Im Selbstbedienungsladen verkaufen wir eigenes Gemüse, Beeren und Eier; als TK-Ware auch Biobeeren und -tomaten. Der Hofladen bietet eine große Auswahl an Biokolonialwaren. Als TK-Ware gibt es Bio-Schwein, -Lamm und -Hähnchen. Außerdem selbstgemachte eingelegte Rote Bete, Senfgurken, Tomaten und Marmelade. Im Garten können Sie an Tischen und Bänken Natur und Hofleben genießen. Willkommen bei Eskebæk Grønt.

Åbningstider betjent butik:

Mandag-tirsdag: Efter aftale

Onsdag-fredag 13-18, lørdag-søndag 12-16

Selvbetjening: Alle dage 9-19



Eskebæk Grønt

ESKEBÆK GRØNT Hjørringvej 295, 9900 Frederikshavn, telefon selvbetjening: 61 30 14 85
telefon betjent butik: 40 85 12 56, knudhojmark@gmail.com / margitmolgaard@gmail.com



Gjøl Bigård

Hos Gjøl Bigård drives traditionel biavl med respekt for bierne og naturen. Vi producerer flere typer af honning, honningvin, mjød, propolis, blomsterpollen og bivoks. Bierne hentes alt hvad de skal bruge på vores økologiske enge og blomstermarker på Gjøl, og i flere andre af Nordjyllands naturskønne områder, som Svinkløv, Slettestrand, Rødhus, Jyske ås, Thy og Østhimmerland. Nænsom behandling sikrer maksimal smag og duft i vores produkter. I sæsonen er det muligt at besøge biernes verden, at se bierne arbejde, møde en bidronning, smage på resultaterne af biernes arbejde og deltage i en honninghøst.

Høst-events annonceres på hjemmeside og Facebook.

Gjøl Bigård – traditionelle Bienenhaltung mit Respekt vor Bienen und Natur. Herstellung verschiedener Sorten Honig, Honigwein, Met, Propolis, Blütenpollen und Bienenwachs. Die Bienen holen alles, was sie brauchen, auf den Biotwiesen und Blumenfeldern in Gjøl und in einigen anderen Gebieten Nordjütlands, wie Svinkløv, Slettestrand, Rødhus, Jyske Ås, Thy und Østhimmerland. Schonende Behandlung sorgt für maximalen Geschmack und Duft. In der Saison kann man die Welt der Bienen besuchen, sie arbeiten sehen, eine Bienenkönigin treffen, Produkte kosten und an einer Honigernte teilnehmen. Termine: auf der Website und auf Facebook.

Åbningstider

Salgsboden er altid åben.

I perioden 15. juni - 15. august kan du besøge os hver onsdag kl. 10-15 eller efter aftale



Gjøl Bigård

GJØL BIGÅRD Bjergets Vej 66, Gjøl, 9440 Aabybro, telefon 21 44 62 88
larsbo@ulvedybet.dk, www.gjol-bigard.dk



Gladgris

Gladgris er en mindre familiedrevet virksomhed, som ligger i hjertet af Vendsyssel. Vi leverer førstklassens kød fra grise, som har haft et fantastisk liv på friland. De er født og opvokset i det fri med adgang til sølehuller, læ, skygge og har god plads at boltre sig på. Vi prøver så vidt muligt at lade naturen gå sin gang. Grisene er MRSA-fri, og vi udnytter grisenes ressourcer til at gøde jorden og dyrker en del af grisenes foder selv. Vi sælger udskæringer af kød, tapas og specialiteter via www.gladgris.dk eller man kan bestille til afhentning på gården. Fra vores selvbetjente kølevogn sælges specialvarer som spegepølse, pølser, hakket kød mv. I sommerperioden er det muligt at booke gårdbesøg via www.gladgris.dk. Hold også øje med besøgsdage, åbent hus mv. på Facebook. Velkommen hos Gladgris!

Gladgris ist ein kleineres Familienunternehmen im Herzen von Vendsyssel. Wir bieten erstklassiges Fleisch von glücklichen Freiland Schweinen an, die von Geburt an im Freien Leben, mit Wasserlöchern, Windschutz, Schattenplätzen und Platz zum Toben. Die Tiere leben weitestgehend natürlich. Die Schweine sind alle MRSA-frei, und wir nutzen die Ressourcen der Schweine zum Düngen des Bodens und bauen einen Teil des Futters selbst an. Verkauf von Teilstücken, Tapas und Spezialitäten über www.gladgris.dk. Online-Bestellung und Abholung auf dem Hof ist möglich. Mehr über den Tag der offenen Tür usw. auf Facebook. Willkommen bei Gladgris!

Åbningstider Besøg webshoppem eller kontakt os pr. telefon



GLADGRIS Vester Starengvej 177, 9700 Brønderslev, telefon 30 31 81 50
www.gladgris.com



Grøntsagsgården

v/ Dorthe Sidelmann



Grøntsagsgården

Grøntsagsgården ligger midt i Vendsyssel tæt på Øster Brønderslev og motorvej E39. Gården drives af Dorthe, og hendes to børn tager aktivt del i det daglige arbejde. Grøntsagsgården tilbyder friske grøntsager, hjemmelavet marmelade og saft, hjemmesyltede produkter såsom asier, squash, rødbeder og rødløg. Mange af produkterne fås også i sukkerfri varianter.

Råvarerne er fri for sprøjtemidler og kunstgødning. Alt fremstilles med kærlig hånd efter familieopskrifter. Dorthe anvender kun gårdens egne råvarer, og derfor kan sortimentet variere. Til jul fremstilles traditionelle vendsysselske grønlangkålsboller

Gården har åbent dagligt og er et besøg værd for alle aldre.

Grøntsagsgården liegt mitten in Vendsyssel bei Øster Brønderslev und der E39. Der Hof wird von Dorthe geführt. Ihre beiden Kinder beteiligen sich aktiv an der Arbeit. Grøntsagsgården hat frisches Gemüse, hausgemachte Marmelade, Säfte, selbst eingelegte Produkte wie Senfgurken, Zucchini, Rote Bete und rote Zwiebeln. Viele der Produkte sind auch zuckerfrei erhältlich. Die Zutaten sind frei von Pestiziden und Kunstdünger. Alles wird mit liebevoller Hand und nach Familienrezepten zubereitet. Da Dorthe nur Zutaten des Hofes verarbeitet, kann das Sortiment variieren. Zu Weihnachten werden die traditionellen Grünkohlballchen hergestellt. Der Hof hat täglich geöffnet und für jedes Alter etwas zu bieten.

Bemandet åbningstid

Hverdage 16.30-20.00 og weekend 10-17

Selvbetjening: Hver dag fra 8-21.



Grøntsagsgården v/Dorthe Sidelmann

GRØNTSAGSGÅRDEN Snabhedevej 60, 9700 Øster Brønderslev
grøntsagsgaarden@gmail.com, kontakt Dorthe: 30 50 32 99
www.grøntsagsgaarden.dk





Gårdbutikken Over Ugilt

Over Ugilt er en smuk gammel gård med brostensbelagt gårdsplads beliggende ca. 10 km sydøst for Hjørring. Vi har masser af forskellige dyr, og dyrevelfærd er meget vigtigt for os.

I gårdbutikken kan vi tilbyde frosne udskæringer af kødkvæg, gris, kylling, kanin, lam og krondyr. Vi har også ænder, gæs, perlehøns, vagtler samt oste fra Ingstrup Mejeri, Ryå Is fra Aabybro Mejeri, lokal honning, vores egen "Over Ugilt marmelade", frosne rabarber og bær, Bender tærter, krydderier fra Vestjyske Delikatesser og spegepølser.

Følg os på facebook – og se aktuelle varer og billeder af vores dyr.

Over Ugilt ist ein wunderschöner alter Hof mit Kopfsteinpflaster etwa 10 km südöstlich von Hjørring. Wir haben viele verschiedene Tiere und Tierwohl ist uns sehr wichtig. Im Hofladen gibt es gefrorene Ausschnitte von Rind, Schwein, Hühnchen, Kaninchen, Lamm und Reh. Darüber hinaus: Enten, Gänse, Perlhühner, Wachteln, Käse von Ingstrup Mejeri, Ryå-Eis von Aabybro Mejeri, lokalen Honig, unsere „Over Ugilt Marmelade“, TK-Rhabarber und TK-Beeren, Torten von Bender, Gewürze von Vestjyske Delikatesser und Salamis. Folgen Sie uns auf Facebook – für aktuelle Produkte und Bilder unserer Tiere.

Åbningstider

Onsdag 15.30-17.00, lørdag 11.00-14.00,
eller efter aftale



Over Ugilt

GÅRDBUTIKKEN OVER UGILT Ugiltvej 591, 9800 Hjørring, telefon 40 68 69 86
overugilt@gmail.com





Hybengaarden

På Hybengaarden dyrker vi vores egne hyben, som vi efter gammeldags metoder koger til marmelade, saucer og andre tilhørende produkter. Vi arbejder også med jordbær, rabarber, blommer, solbær, stikkelsbær, kirsebær, hindbær, ribs, æbler - faktisk alle typer af dansk frugt og bær, som vi nøje udvælger efter smag og farve.

Havtorn, tyttebær og blåbær køber vi fra Finland og Sverige.

Vi har fokus på smag og konsistens og vi vægter et lavt sukkerindhold - typisk 25-30 %.

Hybengaardens produkter er fremstillet i hjertet af Vendsyssel, det er naturens egen velsmag af sol og sommer, der kan nydes hele året.

Auf Hybengaarden bauen wir eigene Hagebutten an, die wir nach alten Methoden zu Marmelade, Saucen und anderen Produkten verkochen. Auch heimische Sorten wie Erdbeeren, Rhabarber, Pflaumen, Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Himbeeren, Rote Johannisbeeren und Äpfel werden sorgfältig verarbeitet. Sanddorn, Preiselbeeren und Blaubeeren stammen aus Finnland und Schweden. Wir setzen auf Geschmack, Konsistenz und wenig Zucker – typischerweise 25-30 %.

Hybengaardens Produkte werden im Herzen von Vendsyssel hergestellt. Der Geschmack des Sommers kann so das ganze Jahr genossen werden.

Åbningstider

Kontakt os gerne pr. telefon



Hybengaarden

HYBENGAARDEN Hummelhedevej 102, 9740 Jerslev, telefon 40 18 98 33
info@hybengaarden.dk, www.hybengaarden.dk





Tranum Lys og Glas - siden 1968

Forhandler af:
LOKALT ØL,
GIN OG TE.
STEARINLYS,
KERAMIK,
GLASKUNST
OG B&B.



Ejstrupvej 11, Tranum, 9460 Brovst
Tel.: 2156 3305
www.tranumlysogglas.dk

ÅBEN TIRSDAG-SØNDAG KL. 10-17

 [Tranum Lys og Glas](#)  [Jonna_keramik](#)

Sprøjtefrie Grøntsager




Sprøjtefrie Grøntsager ligger på Tuenvej 204, lidt nordvest for Frederikshavn. Her producerer Karsten en lang række sprøjtefrie grøntsager, som sælges i vejboden.

Kartofler, porrer, gulerødder, tomater, agurker, kål, løg, mikrogrønt, solsikker, ærter og rødbedeskud. Vi har også honning fra egen bigård.



SPRØJTEFRIE GRØNTSAGER

Tuenvej 204, 9900 Frederikshavn,
telefon 27 29 13 84 · trkolesen@hotmail.com

 Sprøjtefrie grøntsager - Tuenvej 204



Ingstrup Mejeri

Ingstrup Mejeri's historie går tilbage til 1890 og lige siden har man fremstillet kvalitetsoste og friskkærnet smør.

I dag modtager Ingstrup Mejeri den friske mælk direkte fra kørerne på Vrejlev Kloster.

Hver eneste ost bliver passet og plejet, og er i hænderne på mejeristerne mindst 10 gange.

Hver ost har sit helt eget særpræg.

Mere end 130 års erfaring fra generationer af mejerister, godt håndværk og masser af kærlighed til produktet, bringer de bedste smagsnuancer frem i vore oste.

I mejeributikken kan du købe de prisvindende oste, friskkærnet smør samt en lang række lokale og udenlandske delikatesser, der hører til et godt ostebord.

Die Geschichte der Molkerei reicht bis 1890 zurück. Seit damals werden hochwertige Käse und frische Butter hergestellt. Heute erhält Ingstrup Mejeri die frische Milch direkt von den Kühen im Vrejlev Kloster. Jeder einzelne Käse wird gepflegt und befindet sich mindestens zehnmal in den Händen der Molkereimitarbeiter. Jeder Käse hat seinen ganz eigenen Charakter. Mehr als 130 Jahre Erfahrung von Generationen überliefert, gute Handwerkskunst und viel Liebe zum Produkt bringen den besten Geschmack in unseren Käsen hervor. Im Laden können Sie preisgekrönte Käse, frische Butter und regionale und ausländische Köstlichkeiten kaufen, die zu einer guten Käseplatte gehören.

Åbningstider

Se åbningstider på www.ingstrup-mejeri.dk eller Facebook.



Ingstrup Mejeri

INGSTRUP MEJERI Hovedgaden 48, Ingstrup, 9480 Løkken, telefon 98 88 30 13
www.ingstrup-mejeri.dk





Jensen Jordbær

Hos Jensen Jordbær byder vi på hjemmeavlede, dejlige jordbær, skønne kartofler, sprøde ærter i massevis, samt løg, gulerødder og lækre vinrubarber.

I vores lille gårdbutik på Jordbærgården byder vi på gratis the, kaffe, frisk isvand og saft hver dag. Her kan du købe jordbær, grøntsager og lokal honning. Jordbær og kartofler findes også i flere dagligvarebutikker i Vendsyssel. Når jordbærsæsonen rigtig går i gang, kan der plukkes selv på jordbærmarken.

I juli måned – hver søndag fra kl. 11 til lukketid – bager vi pandekager, selvfølgelig med bondekonens hjemmelavede jordbærmarmelade til. Hygge for alle, store som små. Velkommen!

Jensen Jordbær verkauft eigene Erdbeeren, schöne Kartoffeln, knusprige Erbsen in Hülle und Fülle sowie Zwiebeln, Karotten und Rhabarber.

In unserem kleinen Hofladen bieten wir täglich kostenlos Tee, Kaffee, frisches Eiswasser und Saft an. Sie erhalten Erdbeeren, Gemüse und Honig aus der Region. Unsere Erdbeeren und Kartoffeln gibt es in mehreren Läden in Vendsyssel. Wenn die Erdbeersaison losgeht, darf man die Erdbeeren selbst pflücken.

Im Juli werden jeden Sonntag von 11 Uhr bis Geschäftschluss Pfannkuchen gebacken, natürlich mit hausgemachter Erdbeermarmelade. Genuss für Groß und Klein. Willkommen!

Åbningstider
08.00-18.00



JENSEN JORDBÆR Hestvangvej 6, Karup, 9300 Sæby, telefon 21 21 92 22
info@jensenjordbaer.dk



Kornets Hus

Kornets Hus er Danmarks nye attraktion med fokus på korn, madkultur og oplevelser for hele familien. Det er et unikt mødested for kornentusiaster og madelskere fra nær og fjern. I husets store bageri kan børn og voksne i alle aldre slå sig løs. Aktiviteterne varierer fra dag til dag og programmet byder f.eks. på surdejskurser, pizzaworkshops eller kagebagning. I caféen serveres brunch, frokost, kaffe og kage – bagt med de smagfulde kornsorter og baseret på lokale og økologiske råvarer. Derudover kan du gå på opdagelse i vores store udstilling, kværne mel i Korneksperimentariet eller sætte dig til rette i Kornhaven og nyde den smukke udsigt. På alle åbningsdage er der rundvisning i huset kl. 11.45 og kl. 14.30. Se dagens program og book din billet på www.kornetshus.dk

Kornets Hus ist Dänemarks neue Attraktion über Getreide, Esskultur und Erlebnisse für die ganze Familie. Ein einzigartiger Treffpunkt für Getreide-Liebhaber und Feinschmecker aus nah und fern. In der großen Backstube dürfen Kinder und Erwachsene selbst backen. Das Programm variiert von Tag zu Tag, es gibt z. B. Sauerteigkurse, Pizza-Workshops oder Kuchenbacken. Das Café bietet Brunch, Lunch, Kaffee und Kuchen – gebacken aus geschmackvollem Getreide und anderen lokalen Bio-Zutaten. Außerdem können Sie unsere große Ausstellung erkunden, im Getreideexperiment Mehl mahlen oder im Getreidegarten sitzen und die schöne Aussicht genießen. An allen Öffnungstagen gibt es um 11.45 Uhr und 14.30 Uhr eine Führung.

Åbent for besøgende Lør. og søndag kl. 10-17
Uge 26-32: Tirsdag - søndag kl. 10-17
Helligdage og skoleferier: Tirs.-søn. kl. 10-17



[Kornets Hus](#)



[#kornets_hus](#)

KORNETS HUS Guldagervej 501, 9800 Hjørring, telefon 77 33 11 11
info@kornetshus.dk, kornetshus.dk





Købmandsgården i Serritslev

Lokalt og naturligt! Vi er en købmandsbutik i landsbyen Serritslev, som også har en afdeling med lokale fødevarer. Vi sælger bl.a. oste fra Sønderhaven Gårdmejeri, Ingstrup Mejeri, æg fra Bøgebæk Økologi, marmelade fra Hybengården, Ryå Is, Løkken Bryghus, Tranum Mølle Destilleri, Rosenbeck Frilandskød, Glad Gris og Aurion.

Mød os hver dag i den hyggelige købmandsbutik. Vi laver også gerne gavekurve med lokale fødevarer på bestilling.



Lokal und natürlich! Lebensmittelladen im Dorf Serritslev, der auch eine Abteilung mit lokalen Lebensmitteln hat. Im Sortiment: Käse von Sønderhaven Gårdmejeri, Ingstrup Mejeri, Eier von Bøgebæk Økologi, Marmelade von Hybengården, Produkte von Ryå Is, Løkken Bryghus, Tranum Mølle Destilleri, Rosenbeck Frilandskød, Glad Gris und Aurion. Unser Lebensmittelgeschäft ist täglich geöffnet. Auch Geschenkkörbe mit lokalen Speisen auf Bestellung. Bei uns können Sie einen „Vendsyssel-Lebensmittel-Geschenkkorb“ bestellen.

Åbningstider
Mandag-fredag kl. 7-20
Lørdag-søndag kl. 8-20



Købmandsgården v/Peter Balzer Andersen

KØBMANDSGAARDEN I SERRITSLLEV Syrenvej 15, 9700 Brønderslev, telefon 98 83 70 60
kunde@serritslev-koebmandsgaard.dk, www.serritslev-koebmandsgaard.dk





Lille Østergårds Økologi

Lille Østergårds Økologi er et økologisk landbrug beliggende lidt øst for Brønderslev. Familien Kjelgaard har drevet gården økologisk siden 1994, og på gårdens 12 ha jord er der grøntsager, krydderurter, frugttræer og blåbær. I drivhus dyrkes tomat, agurk, chili og peberfrugter. Midt i grøntsagsmarken har vi anlagt en 800 m² blivende blomsterhave med staudebede, græsser, højbede, og utallige blomsterrækker, som varierer år for år. Blomsterne, som er til pryd og mange af dem spiselige, kan købes fra maj til oktober og i vinteren har vi tørbloster. I gårdbutikken sælges også kyllinger, kalkuner, okse og svinekød af egen produktion. Vi leverer til restauranter og lokale kokke. I bålhytten afholdes der kurser inden for blandt andet pileflet, blomsterbinding og podning. Der afholdes også musikarrangementer, gourmet aftner, økologisk høstmarked og julemarked.

Lille Østergårds Økologi ist ein Biohof östlich von Brønderslev. Die Familie Kjelgaard bewirtschaftet den Hof seit 1994 biologisch. Auf den 12 Hektar werden Gemüse, Kräuter, Obstbäume und Blaubeeren angebaut. Tomaten, Gurken, Chilis und Paprika werden in Gewächshäusern gezogen. Mitten im Gemüsefeld haben wir einen 800 m² großen Blumengarten mit Stauden, Gräsern, Hochbeeten und unzähligen, von Jahr zu Jahr wechselnden Blumenreihen angelegt. Die zierenden Blüten, von denen viele essbar sind, sind von Mai bis Oktober zu kaufen, und im Winter gibt es Trockenblumen. Im Hofladen werden auch Hühner, Puten, Rind- und Schweinefleisch aus eigener Produktion verkauft. Wir beliefern Restaurants und lokale Köche. In der Feuerhütte werden Kurse in Weidenflechten, Blumenbinden und Veredeln abgehalten. Außerdem gibt es Musikveranstaltungen, Gourmetabende, einen Bio-Erntemarkt und einen Weihnachtsmarkt.

Åbningstider Dagligt kl. 10-18



[LilleOstergardsOkologi](#)

LILLE ØSTERGÅRDS ØKOLOGI Amborgvej 56, 9700 Brønderslev,
Gårdmand Bjørn telefon 21 33 22 17, www.lilleostergaardsokologi.dk



Lophave Hereford

Lophave Hereford er naturskønt beliggende tæt på Rubjerg Knude, Lønstrup og Skallerup. Hos Lophave Hereford kan kødet følges hele vejen fra stald og mark til du henter det i butikken. Gården drives økologisk og dyrene fodres med græs året rundt. Kreaturerne afgræsser naturarealer om sommeren og dyrevelfærd vægtes højt.

I gårdbutikken findes alle oksekødsudskæringer – bøffer og pølser til grillen samt stege, hakket kød og spegepølser. Vi laver tapas på bestilling, og kører gerne ud med vores foodtruck og laver Hereford-burgere til dit arrangement. Vi arrangerer ko-safari og andre små events i sommersæsonen, se opslag på Facebooksiden. Du er altid velkommen til at besøge os og se dyrene!

Lophave Hereford liegt malerisch in der Nähe von Rubjerg Knude, Lønstrup und Skallerup. Dort ist der Weg des Fleisches von Scheune und Feld bis in den Laden verfolgbar. Der Hof wird biologisch bewirtschaftet und die Tiere ganzjährig mit Gras gefüttert. Die Tiere grasen im Sommer Naturflächen ab und das Tierwohl ist spitze. Im Hofladen gibt es alle Rindfleisch-zuschnitte – Steaks und Wurst zum Grillen sowie Braten, Hackfleisch und Bratwürste. Tapas gibt es auf Bestellung. Unser Foodtruck kommt gern zu Ihnen und serviert Hereford-Burger bei Ihrem Event. Im Sommer organisieren wir Kuhsafaris und andere kleine Events, siehe Facebook-Seite. Sie sind uns und den Tieren immer willkommen!

Åbningstider I perioden 15. juni -1. september
har vi åbent alle dage fra kl. 12-17.
Udenfor sæsonen: Se www.lophave.dk.

 [Lophave Hereford](https://www.facebook.com/lophavehereford)

LOPHAVE HEREFORD Lophavevej 49, 9800 Hjørring, telefon 50 95 06 41
martinskamriis@gmail.com, www.lophave.dk





Lunden Gårdbutik

På gården Lunden dyrkes de sødeste jordbær, saftige ærter, grøntsager og kartofler, som sælges i vores gårdbutik. Sæsonen er fra sidst i maj med nye kartofler og jordbær.

Æg, kartofler og marmelade sælges hele året. Marmeladen er fremstillet af egne jordbær og produceres af Hybengården.

Vi sælger også hjemmelavede syltede rødbeder og asier samt skrællede kartofler, som er klar til gryden.

*DET FRA LUNDEN
SMAGER GODT I MUNDEN*

Auf dem Hof Lunden werden süße Erdbeeren und saftiges Gemüse angebaut und in unserem Hofladen verkauft. Die Saison beginnt Ende Mai mit Frühkartoffeln und Erdbeeren.

Ganzjährig: Eier, Kartoffeln und Marmelade. Die Marmelade wird aus eigenen Erdbeeren von Hybengården hergestellt.

Wir verkaufen auch hausgemachte eingelegte Rote Bete und Gurken sowie geschälte, kochfertige Kartoffeln.

Åbningstider
Hele året rundt kl. 10-18



LUNDEN GÅRDBUTIK Gl. Klæstrupvej 61, 9740 Jerslev J, telefon 40 46 20 38



En af Vendsyssels største butikker med oste og specialiteter

Vi har et stort udvalg i ost og pølser, alt i oste-tilbehør, is, vin, gavekurve, lokale og udenlandske specialiteter.

Bestil en lækker oste-tapas eller kig forbi i Hirtshals

Ostemanden



*Nørregade 15
Hirtshals*

Nørregade 15, 9850 Hirtshals

HOTEL KIRKEDAL

Hvor solen, vinden og havet hersker, ligger Hotel Kirkedal, tæt på havet midt imellem Mårup kirke og Lønstrup centrum.

I hotellets lyse restauranter kan man opleve kunst og billeder fra Lønstrup og omegn, der sammen med de hyggelige værelser kan danne rammen for et afslappet ophold.

Hotellet danner rammen om utallige privatfester samt koncerter.

På vores nye minigolf park kan man opleve egnens kulturarv – såsom Rubjerg Knude Fyr i 1:4 bygget af selveste Murer Kjøld som flyttede "Fyret" i 2019.

Hotel Kirkedal og Minigolfpark

Mårup Kirkevej 30, Lønstrup
9800 Hjørring
Telefon 52 399 388





Lykkesholm Æbler

Hos Lykkesholm Æbler ved Hjørring har vi en frugtplantage med 1400 æbletræer, 50 pæretræer samt solbær. Vi vægter god smag og sundhed, og er optaget af at skabe gode levesteder for insekter og småfugle. Vi har honningbier og humlebier i stader. Vi bekæmper skadelige insekter med fælder og skaber ly til "gode insekter", der hjælper med bekæmpelse af bladlus og viklere.

I efteråret afholder vi 3 åbent hus arrangementer med rundvisning, smagsprøver og hvor du kan høre om dyrkningsmetoder. Vi har mulighed for selvpluk og sælger æblemest af egne æbler. Læs om sorterne på www.lykkesholm.dk og vores Facebook side. Her annoncerer vi nye tiltag, arrangementer m.m. Skoler, foreninger og andre interesserede er velkomne til at ringe for aftale.

Lykkesholm Æbler – Obstplantage mit 1400 Apfelbäumen, 50 Birnenbäumen und Schwarzen Johannisbeeren. Geschmack und Gesundheit sowie gute Lebensräume für Insekten und Singvögel sind uns wichtig. Wir halten Honigbienen und Hummeln. Wir bekämpfen Schädlinge mit Fallen und bieten nützlichen Insekten Schutz, die helfen, Blattläuse und Wickler zu bekämpfen. Diesen Herbst: 3 Tage der offenen Tür mit Führungen, Verkostung und Infos zu Anbaumethoden. Selbstpflücken möglich, Verkauf von Apfelsaft aus eigenen Äpfeln. Mehr über Sorten auf www.lykkesholm.dk und Facebook. Hier gibt es Infos über Aktionen, Veranstaltungen usw. Schulen, Vereine und andere Interessierte können Termine vereinbaren.

Åbningstider Alle dage fra kl. 08.00 til 20.00.
Selvpluk efter telefonisk aftale.



[Lykkesholm Æbler](https://www.facebook.com/lykkesholmaebler)

LYKKESHOLM ÆBLER Øster Thirupvej 91, 9800 Hjørring, telefon 24 41 15 35
urban@mail.dk, www.lykkesholm.dk





Læsø Økologi

Tæt på Vesterø Mejeriby på Læsø har Jakob et økologisk landbrug, hvor der produceres mel, sennep og grisekød. Hjemmedyrket korn males til mel, og der anvendes udelukkende gamle sorter som Svedjerug, Dalar- og Ølandshvede.

Der dyrkes sennepsfrø – gule og brune – som bliver til hjemmelavet økologisk sennep.

I sæsonen kan man ofte finde jordbær og friske ærter i gårdbutikken.

I 2021 blev Læsø Økologi tildelt Dansk Gastronomisk Akademis Hædersdiplom for grisekødet, mel, sennep og grøntsager.

Nahe bei Vesterø Mejeriby auf Læsø hat Jakob einen Biohof, auf dem Mehl, Senf und Schweinefleisch produziert werden. Selbst angebautes Getreide wird zu Mehl gemahlen, nur alte Sorten wie Svedje-Roggen, Dalar- und Øland-Weizen. Senfkörner – gelbe und braune – werden angebaut und zu hausgemachtem Bio-Senf verarbeitet.

In der Saison gibt es im Hofladen Erdbeeren und frische Erbsen.

2021 erhielt Læsø Økologi für Schweinefleisch, Mehl, Senf und Gemüse das Ehrendiplom der Dänischen Gastronomischen Akademie.

Åbningstider

Selvbetjening hver dag kl. 10-18

Større bestillinger modtages gerne på mail



Læsø økologi

LÆSØ ØKOLOGI Byrumvej 4, 9940 Læsø, telefon 30 27 76 46

jakob@dvyensgaard.dk



Mad og Slagter

Vi er en lille familieejet gårdbutik med en rigtig gammeldags slagterbutik, hvor vi laver alt fra bunden på gammeldags maner.

Vi har eget pøsemageri og røgeri som i gamle dage, og vi sælger helt klassiske slagtervarer med et stort udvalg i kød, pålæg, pølser mv.

Vi leverer også smørrebrød, pålægsfade mv. ud af huset.

Vi har eget opdræt af Simmental kødkvæg, dyrker selv vores vinterfoder og sørger for, at dyrene har det godt både ude og inde.

Besøgende er altid velkommen hos Tina og Torben Brander og kan træffe aftale om at se både stalden, dyrene og butikken.

Kleiner Hofladen in Familienbesitz mit altmodischer Metzgerei, in der alles auf altmodische Weise von Grund auf zubereitet wird. Wurstmacherei und Räucherei wie damals, Verkauf klassischer Metzgerprodukte, große Auswahl an Fleisch, Aufschnitt, Wurst usw. Auch Lieferung von Smørrebrød, Aufschnitteller usw. außer Haus. Eigene Zucht von Simmentaler Rindern, eigener Anbau von Winterfutter, für das Tierwohl draußen und drinnen wird gesorgt. Besuch ist bei Tina und Torben Brander stets willkommen, Terminvereinbarung für Besichtigung von Stall, Tieren und Laden möglich.

Åbningstider

Fredag 10-18, og lørdag 08-13

Kontakt på facebook eller tlf. 61 70 37 09



Mad og Slagter

MAD OG SLAGTER Lyngvej 26, Halvrømmen, 9460 Brovst, telefon 61 70 37 09



Markliv

Markliv er et lille økologisk jordbrug, som dyrker grøntsager efter regenerative principper. At dyrke regenerativt betyder, at vi bl.a. ikke pløjer vores jord, og derved værner om mikroorganismer, jordsvampe og livet i jorden. Resultatet bliver, at vi får et mere bæredygtigt og klimavenligt landbrug, som sigter imod ikke at bruge flere ressourcer end det giver tilbage til naturen.

Hos os kan du komme med ud i marken og høste dine egne grøntsager. Vi har over 10 forskellige sorter af tomater og mange forskellige grøntsager og krydderurter.

Vi sælger desuden en stor del af vores høst til vores andelshavere, lokale restauranter og skoler i Vendsyssel.

Markliv ist ein kleiner Biohof, der Gemüse nach regenerativen Prinzipien anbaut. Regenerativ zu wirtschaften bedeutet u. a. den Boden nicht zu pflügen und damit Mikroorganismen, Bodenpilze und das Bodenleben zu schützen. Das Ergebnis ist eine nachhaltigere und klimafreundlichere Landwirtschaft, die nicht mehr Ressourcen verbraucht, als sie der Natur zurückgibt.

Bei uns können Sie aufs Feld kommen und Ihr eigenes Gemüse ernten. Wir haben über 10 verschiedene Tomatensorten und viele verschiedene Gemüse und Kräuter. Außerdem verkaufen wir einen Großteil unserer Ernte an unsere Anteilseigner, lokale Restaurants und Schulen in Vendsyssel.

Åbningstider Juni - september:

Mandag - fredag kl. 10-17

Lørdag og søndag Lukket



MARKLIV Boruphedevej 37, 9760 Vrå, telefon 31 79 05 11
info@markliv.nu, www.markliv.nu





Muus Kaffe

Muus Kaffe er et kafferisteri med økologisk gourmetkaffe, som ligger på Gjøl. Risteriet er familieejet, og bliver drevet af Linette og Simone Muus, som også er mor og datter.

Vi indkøber kaffebønner fra mange dele af verden bl.a. Peru, Etiopien, Guatemala, Brasilien, Colombia mfl. Vores kaffe ristes Slow Roast, som er en skånsom ristemetode, hvor kaffebønnerne bevarer mange af deres naturlige smagsnoter. Ved et besøg i kafferisteriet kan man se, hvordan de grønne kaffebønner bliver ristet og nyde den helt fantastiske duft af friskristet kaffe.

Der vil altid være mange friskristede kaffebønner at vælge imellem. Har du ikke mulighed for at besøge vores kafferisteri, så har vores webshop altid åben på www.muuskaffe.dk

Muus Kaffe ist eine Kafferösterei mit Bio-Gourmet-Kaffee auf Gjøl. Die Rösterei ist in Familienbesitz und wird von Linette und Simone Muus geführt, die auch Mutter und Tochter sind.

Wir kaufen die Kaffeebohnen in vielen Teilen der Welt ein. Unser Kaffee wird im Hause langsam und schonend geröstet (Slow-Roast), damit die Kaffeebohnen viele ihrer natürlichen Geschmacksnoten und Aromen bewahren.

*Beim Besuch der Kafferösterei erleben Sie, wie die grünen Kaffeebohnen geröstet werden und können den wunderbaren Duft frisch gerösteten Kaffees genießen. Es gibt immer viele frisch geröstete Kaffeebohnen zur Auswahl. **Die Rösterei ist jeden Freitag von 15 bis 17 Uhr geöffnet.***

Åbningstider Risteriet har åbent
hver fredag kl. 15-17



Muus Kaffe



#muuskaffe

MUUS KAFFE Fjordglimt 4, 9440 Aabybro, telefon +45 25 11 33 31
kaffe@muuskaffe.dk, www.muuskaffe.dk





WWW.BDO.DK



Find gårdbutikker, lokalproducenter, fødevarermarkeder - og et hav af andre oplevelser med OpdagDanmarks gratis app



Fødevarekonsulenten v/Jytte Høyrup

hjælper såvel iværksættere som etablerede fødevareproducenter og butikker med at få styr på fødevarerikkerhed, mærkning og egenkontrol

Jeg tilbyder:

- Vejledning til lokale indretning
- Egenkontrolprogram
- Risikoanalyser
- Lovgivningskrav
- Økologirapport
- Økologi balance regnskab
- Registrering hos Fødevarestyrelsen
- Sparringspartner



Ravnshøjvej 5, Kvissel, 9900 Frederikshavn, telefon 23 29 49 28, jytte.hoeyrup@gmail.com

KLASSISK BAGERI MED FOKUS PÅ DET GODE HÅNDVÆRK



**Bageri siden
1887**



Vores rundstykker og brød er koldhævet og lavet på gammeldags surdej for at fremme den gode smag.

STORT UDVALG I LÆKRE KAGER.



Vestergade 18, 9900 Frederikshavn

Bager Madsen



Tlf. 98 42 01 12



Naturbruget Tranum

På vores økologiske landbrug dyrkes der et stort og bredt udvalg af frilandsgrontsager, kartofler og nu også linser, bønner og ærter. I drivhusene dyrkes tomat og agurk. Sæsonens udvalgte findes i køleskabe i vejboden. Der produceres saft og sylt af gårdens frugt og grønt. Vores grøntsager og krydderurter må kæmpe med det barske vejr og det kan smages. Vi har tæt samarbejde med tre økogarde, hvor kørerne spiser vores frasorterede grønt og kartofler.

Udover salg i vejboden afsætter vi til måltidskasser, grossister og restauranter.

Auf unserem Biohof wird eine große Auswahl an Kartoffeln, Linsen, Bohnen, Erbsen und anderem Gemüse im Freiland sowie Tomaten und Gurken in Gewächshäusern angebaut. Die Saisonware ist in Kühlschränken am Straßenstand erhältlich. Es gibt Säfte und Eingelegtes aus Obst und Gemüse. Unsere Gemüse und Kräuter kämpfen mit dem rauen Wetter: Das schmeckt man. Unser aussortiertes Gemüse geht an die Kühe von drei Biohöfen. Neben dem Verkauf am Straßenstand wird auch Gemüse über Gemüsekisten, Großhandel und Restaurants abgesetzt.

Åbningstider Åbent hele året rundt. Der kan betales med kort, MobilePay og kontanter.



Naturbruget Tranum

NATURBRUGET TRANUM Ejstrupvej 12, 9460 Brovst
telefon 40 57 05 65 / 21 29 05 35, piahjorth@msn.com





Ny Nordisk Mjød

Ny Nordisk Mjød er eventyret om havens gamle æbletræ, der blev til et mjødbryggeri.

Hos os kan du smage og købe lækre frugtmjød brygget af lokale råvarer.

Du får essensen af dansk honning fra lokale avlere, skandinavisk frugt, kvalitetskrydderier og luksusvanilje fra Madagaskar i vore håndbryggede mjød.

Vores gin er som vore kryddersnapse fremstillet på lokale bær og urter, som vi samler i den nordjyske natur.

Besøg os, hør historien, oplev bryggeriet og følg os på Facebook.

Ny Nordisk Mjød: Das Märchen über den alten Apfelbaum, aus dem eine Metbrauerei wurde.

Bei uns gibt es leckeren Fruchtmet aus lokalen Zutaten zum Probieren und Kaufen.

Der selbstgebraute Met ist die Essenz dänischen Honigs lokaler Imker, skandinavischer Früchte, hochwertiger Gewürze und edler Vanille aus Madagaskar.

Unser Gin wird wie unser Gewürzschnaps aus Beeren und Kräutern der Natur Nordjütlands zubereitet. Besuchen Sie uns und folgen Sie uns auf Facebook.

Åbningstider
Efter aftale

 [Ny Nordisk Mjød](#)

NY NORDISK MJØD Olfert Fischers Vej 9, 9900 Frederikshavn, telefon 40 55 65 12
olinsson@webspeed.dk, www.nynordiskmjød.dk





Nørre Vinstrup

Nørre Vinstrup er et økologisk familieejet landbrug, der udover mælk producerer grise, kyllinger og andet fjerkræ. Vi praktiserer holistisk afgræsning med alle vores dyr. Det giver den mest nærende jord, de sundeste dyr og dermed de bedste produkter.

Vi har staldørssalg af individuelle udskæringer af svinekød, halve grise og fjerkræ.

Vi vil gerne bidrage til en bedre kontakt mellem land og by, og du er derfor meget velkommen til at komme og hilse på dyrene.

Nørre Vinstrup – biologischer Familienbetrieb, der neben Milch auch Schweine, Hühner und anderes Geflügel produziert. Das ganzheitliche Weiden aller Tiere ergibt den nahrhaftesten Boden, die gesündesten Tiere und damit die besten Produkte. Hofverkauf individueller Schweinefleischstücken, halber Schweine und Geflügel. Wir möchten zu einem besseren Kontakt zwischen Land und Stadt beitragen. Daher sind Sie herzlich eingeladen, die Tiere zu begrüßen.

Åbningstider
Efter aftale



Nørre Vinstrup

NØRRE VINSTRUP v/Theis Miezenbeek, Vinstrupvej 161, 9800 Hjørring, telefon 29 27 00 27
theismiezenbeek@gmail.com



Rosenbeck Frilandskød

Hos Rosenbeck Frilandskød tror vi på, at der er en sammenhæng mellem dyrevelfærd og kvalitet. Derfor stammer alt vores kød fra frilandsopdrættede grise og kvæg, og vi sætter en ære i, at alle vores dyr har det godt.

Vi har frilandsgrise, kalve og fjerkræ på markerne. Kødet bearbejdes i eget slagteri, hvorfra vi sælger pølser, pålæg, røgvarer, alt i ferske udskæringer af gris, kalv og oksekød samt ænder til jul. Vi er godkendt af Fødevarestyrelsens "Bedre Dyrevelfærd".

Vi har gårdbutik, webshop og mobil gårdbutik. Følg os på hjemmesiden og Facebook.

Bei Rosenbeck Frilandskød glauben wir an den Zusammenhang von Tierwohl und Qualität. Deshalb kommt unser ganzes Fleisch von Schweinen und Rindern aus Freilandhaltung. Den Tieren geht es richtig gut. Wir halten Freilandschweine, Kälber und Geflügel im Freien. Wir schlachten selbst und verkaufen Würstchen, Aufschnitt, Räucherwaren, Frischfleisch von Schwein, Kalb und Rind und Enten zu Weihnachten. Wir haben das dänische Tierwohlsiegel „Bedre Dyrevelfærd“. Verkauf über Hofladen, Webshop und mobilen Hofladen. Folgen Sie uns auf Website und Facebook.

Åbningstider

Tirsdag - torsdag kl. 10-14

Fredag kl. 13-17



Rosenbeck Frilandskød

ROSENBECK FRILANDSKØD Bolleskovvej 7, 9330 Dronninglund, telefon 98 84 34 72
salg@frilandskoed.dk, www.frilandskoed.dk





Skovlykål

Skovlykål er en lille familievirksomhed, som har specialiseret sig i at lave vendsysselsk grønlangkål efter gammeldags principper. På Skovlykål er vi specialister i grønkål og et gammelt ordsprog siger:

"der hvor grønkål gror – ej sygdom bor"!

Grønkålsbollerne sælges til detailhandlen og slagterforretninger. Se forhandlere på hjemmesiden. Private kan købe direkte fra gårdbutikken, hvor der er grønkål på frost året rundt. Skovlykål sælger også sæsonens friske grøntsager af egen avl.

*SKOVLYKÅL
– ET KVALITETSPRODUKT
FRA JORD TIL BORD*

Skovlykål ist ein kleines Familienunternehmen, das sich auf die Zubereitung von Grünkohl nach regionaler Art spezialisiert hat.

Ein altes Sprichwort sagt: „Wo Grünkohl wächst, gibt es keine Krankheit“!

Die Grünkohlbällchen werden an Einzelhändler und Metzgereien verkauft. Siehe Einzelhändler auf der Website. Privatkunden können direkt im Hofladen einkaufen, wo der Grünkohl das ganze Jahr über gefroren erhältlich ist. Verkauft wird auch saisonales frisches Gemüse aus eigenem Anbau.

**SKOVLYKÅL – EIN QUALITÄTSPRODUKT
VOM ERZEUGER ZUM VERBRAUCHER**

Åbningstider
Dagligt kl. 9-21



SKOVLYKÅL Kringelhedevej 37, 9300 Sæby, telefon 98 46 06 07

a-g-larsen@live.dk, www.skovlykaal.dk



Rådgivningscenter Nord

Regnskab & planteavl - Vendsyssel Familielandbrug

Vendsyssel Familielandbrug er en forening for alle, der bor på landet. Foreningen arbejder for en fremtidssikret balance mellem produktionsmuligheder og rig natur.

Foreningens regnskabskontor – Rådgivningscenter Nord – udfører regnskabsopgaver med vægt på helhedsorienteret sparring.



**Kontakt Vendsyssel Familielandbrug og
Rådgivningscenter Nord**
E-mail: info@hjff.dk eller 98 92 28 00

Aalborgvej 92, 9800 Hjørring
Tlf.: 98 92 28 00
Fax: 98 90 25 77
E-mail: info@hjff.dk



Børglum Klostervej 84, 9480 Løkken

VORES LINIER

Gastronomi & Event

Game Design

Håndværk og Erhverv

Care

Dansk

Matematik

Gokart

E-sport

Ridning

Skolens tilbud designses efter hver enkelt elevs behov

Er du over 16 år og ikke i uddannelse eller job ?

Vittrup Fri Fagskole er for dig, der overvejer en fremtid inden for erhvervslivet.

Er du i tvivl om hvilken erhvervsuddannelse, du skal vælge?

DIG I CENTRUM

vittrupskolen.dk





Stensgård Jordbær

Stensgård Jordbær er et af de mest traditionsrige pluk-selv steder i Vendsyssel, som i mere end 30 år har produceret velsmagende jordbær og ærter. Tag familien med til Stensgård Jordbær mellem Hjørring og Løkken, og få en dejlig oplevelse på landet.

Du kan plukke selv eller købe færdigplukkede jordbær, ærter og kartofler.



Einer der traditionsreichsten Betriebe in Vendsyssel, wo man selbst pflücken darf, baut seit über 30 Jahren leckere Erdbeeren und Erbsen an. Verbringen Sie dort zwischen Hjørring und Løkken mit Ihrer Familie eine schöne Zeit auf dem Land. Selbstpflücken oder kaufen von Erdbeeren, Erbsen und Kartoffeln der Saison.

Åbningstider i selvpluksæson:

Hver dag kl. 8.00-18.00

Se sæsonstart og - slut på vores Facebookside



Stensgård Jordbær

STENSGÅRD JORDBÆR I/S Løkkensvej 480, 9800 Hjørring
kontakt@stensgårdjordbær.dk, www.stensgårdjordbær.dk





Thorupgaard Landkøkken

Mellem Brønderslev og Løkken driver Henrik og Jane Thomsen en lille gård med bondegårdsferie, glamping, kødkvæg, café og snart også en gårdbutik. Vi sælger hjemmelavede marmelader og saft – bl.a. hyldeblomstsaft af usprøjtede bær og grøntsager fra vores egen nyttehave, og vi fremstiller en lækker kirsebærlikør.

Vi sælger også produkter fra andre små lokale fødevarereproducenter. Gavekurve laves efter ønske. I cafeen kan der købes sandwich, kaffe og kage. Vi har Dexter kødkvæg, som giver mørt og velmagende kød, og Dexter kvæg er også fantastiske naturplejere. De går ude hele året med mulighed for at gå ind i stalden. Kødet sælges vakuumpakket som fars, udskæringer eller i kvarte/halve dyr.

Børn er velkomne til at lege på legepladsen, kæle for dyrene, og lege i halmen på høloftet.

Zwischen Brønderslev und Løkken betreiben Henrik und Jane Thomsen den kleinen Hof mit „Ferien auf dem Bauernhof“, Glamping, Rindern, Café und bald eigenem Laden. Verkauf von hausgemachten Marmeladen und Säften, u. a. Holundersaft aus ungespritzten Beeren und Gemüse aus eigenem Hausgarten. Herstellung eigenen Kirschlikörs. Auch Verkauf von Produkten von anderen kleinen lokalen Erzeugern. Geschenkkörbe auf Wunsch. Im Café gibt es Sandwichs, Kaffee und Kuchen. Haltung von Dexter-Rindern, die zartes und leckeres Fleisch liefern und fantastische Naturpfleger sind. Sie sind ganzjährig im Freien und können jederzeit in den Stall. Verkauf des Fleisches vakuumpack als Hackfleisch, Zuschnitte oder Viertel/Hälften.

Åbningstider Fredag kl. 14-17 og lørdag kl. 10-16. Eller efter aftale.



[Thorupgaard Landkøkken](#)



[#Thorupgaard Bondegårdsferie](#)

THORUPGAARD Løkkenvej 361, 9700 Brønderslev, telefon 22 25 25 87

thorupgaard@hotmail.dk www.tbferie.dk



Thorupstrand Fiskehus

Friskfanget fisk og godt humør. Helt nede på stranden ligger Thorupstrand Fiskehus - et madhus og en fiskebutik. Her finder du frisk fisk i disken, simple fiskeretter og lokale specialiteter. I madhuset har vi et lille menukort, hvor fisken spiller hovedrollen i alle vores retter. Vi bruger altid naturskånsomt fanget fisk og vælger økologiske råvarer så vidt muligt.

I kan sidde og spise på stranden, mens I kigger ud på de blå kuttere og Vesterhavet - eller krybe i ly på vores hyggelige 1. sal. Fisken fra Thorupstrand er noget ganske særligt. Det kystnære fiskeri sikrer, at fisken aldrig er lang tid undervejs. Fisken bliver bogstaveligt talt fragtet direkte fra kutterne ind i vores køledisk. Udvalget afhænger altid af dagens fangst. Følg med på vores facebookside og instagram.

Frischer Fisch und gute Laune. Unten am Strand liegt Thorupstrand Fiskehus – ein Restaurant mit Fischgeschäft. Mit frischem Fisch in der Theke, einfachen Fischgerichten und lokalen Spezialitäten. Auf der kleinen Speisekarte unseres Restaurants spielt Fisch die Hauptrolle. Wir verwenden immer schonend gefangenen Fisch und weitestgehend Bio-Zutaten. Essen kann man am Strand mit Blick auf die blauen Kutter und die Nordsee – oder in unserem geschützten, gemütlichen 1. Stock. Der Fisch vom Thorupstrand ist etwas Besonderes. Dank der Küstenfischerei ist der Fisch nie lange unterwegs. Der Fisch wird direkt von den Kuttern in unsere Kühltheke gebracht. Die Auswahl hängt immer vom Fang des Tages ab. Öffnungszeiten und Speisekarte auf www.thorupstrandfiskehus.dk

Find åbningstider og menukort på
www.thorupstrandfiskehus.dk



Thorupstrand Fiskehus



#thorupstrandfiskehus

THORUPSTRAND FISKEHUS Thorupstrandvej 329, 9690 Fjerritslev
telefon 50 46 90 81, www.thorupstrandfiskehus.dk





Tranum Mølle Destilleri

Tranum Mølle Destilleri er etableret i det der nu er tilbage af den gamle kornmølle i Tranum ved Jammerbugten. Vi fremstiller prisvindende gins og snaps, og vi lægger vægt på solide smagsoplevelser, der er ud over det sædvanlige. Håndværk, kvalitetssans og tålmodighed frembringer gins, der er enkle, når det gælder ingredienser, men raffinerede i smag og stemning.

Vi laver ginsmagninger og har en webshop på www.tranummølle.dk. Her kan du også se vores forhandlerliste og checke om der er aktuelle åbne arrangementer. Mangler du en ginsmagning? Så ring eller skriv og lad os se hvad vi kan finde ud af.

Die Brennerei liegt in den Resten der alten Getreidemühle von Tranum an der Jammerbucht. Wir stellen preisgekrönte Gins und Schnäpse her und legen Wert auf ungewöhnliche Geschmackserlebnisse. Handwerk, Qualitäts-sinn und Geduld bringen Gins aus einfachen Zutaten aber mit raffiniertem Geschmack hervor. Gin-Verkostungen und eigener Webshop unter www.tranummølle.dk. Hier können Sie auch unsere Händlerliste einsehen und prüfen, ob es derzeit offene Veranstaltungen gibt. Lust auf eine Gin-Verkostung? Rufen Sie an oder schreiben Sie uns – dann können wir etwas vereinbaren.

Åbningstider
Efter aftale



[Tranum Mølle Destilleri](https://www.facebook.com/tranummølle)

TRANUM MØLLE DESTILLERI Tranhøj 33, Tranum, 9460 Brovst, telefon 31 42 53 56
ulrik@schade.life, www.tranummølle.dk





Vendelbo Honning

Vendelbo Honning er en lille biavl, som drives af Jens og Leif.

Vi fremstiller god lokal honning fra Vendsyssel. Vore bistader står på frie naturarealer eller økologiske marker, især i Jammerbugten, i Fosdalen, ved Fårup og på heden ved Tranekærvej i Kås.

Vi fremstiller den milde honning fra forårets blomster, pil, mælkebøtter og raps; den blide honning fra sommerens blomster og den krydrede fra sensommeren med bl.a. rødkløver og hvidkløver.

Ønsker du at købe særlige biprodukter såsom bipollen og tavlehonning, så kontakt os personligt.

Vendelbo Honning, eine kleine Imkerei geführt von Jens und Leif. Spezialität: Guter lokaler Honig aus Vendsyssel. Die Bienenstöcke stehen in Naturgebieten oder auf Biofeldern, in Jammerbugten, in Fosdalen, bei Fårup und auf der Heide am Tranekærvej in Kås. Produziert wird milder Honig aus Frühlingsblumen, Weiden, Löwenzahn und Raps; sanfter Honig aus den Sommerblumen und würziger Honig aus dem Spätsommer mit u. a. Rotklee und Weißklee. Spezielle Bienenprodukte wie Bienenpollen und Wabenhonig sind auf persönliche Anfrage erhältlich.

Åbningstider Vendelbo Honning kan købes på følgende adresser (hele året rundt, undtagen i frostvejr) samt i udvalgte butikker:
Ulvehusvej 11, 9440 Aabybro
Tranekærvej 88, 9490 Pandrup
Tylstrupvej 15, 9320 Hjøllerp
Stationsvej 40, 9440 Aabybro



Vendelbohonning

VENDELBO HONNING Tranekærvej 88, Kaas, 9490 Pandrup, telefon Jens 22 95 83 92, Leif 20 80 47 47
vendelbohonning@gmail.com, www.vendelbohonning.dk

Mik & Mak



Hyggelig mal-selv Keramik Café

Kan du lide at være kreativ og hygge dig i rolige omgivelser, så er Mik & Mak stedet. Her er plads til børn, voksne, grupper, venner og kollegaer ! Vi bor ved siden af Nordjysk Fodboldgolf, så du kan kombinere besøget med fodboldgolf.

Vi har et stort udvalg af keramik, både kopper, skåle, vaser, figurer og alt mulig andet. Vi har også en bred vifte af farver og pensler og en masse gode idéer, vi guider dig hele vejen igennem. Priserne varierer og inkluderer keramik, maling, glasering, brænding og vejledning undervejs.

Se åbningstider og book bord på www.mikogmak.dk eller ring på 30 42 67 46.



Nordkærvej 1, 9430 Vadum
Tlf. 30 42 67 46



Gemütliches mal selbst Keramik Café

Magst du es kreativ zu sein und das Ganze in gemütlicher und ruhiger Atmosphäre? Dann ist Mik und Mak genau das Richtige.

Hier ist Platz für Kinder und Erwachsene. Komm in das gemütliche Café und bemale Keramik. Wir haben eine grosse Auswahl wie zum Beispiel Tassen, Schalen, Vasen, Figuren und vieles mehr. Die fertigen Produkte werden von uns glasiert und im Ofen gebrannt. Nach ein paar Tagen kann man diese dann bei uns abholen.

Öffnungszeiten und weitere Infos

www.mikogmak.dk



Ved siden af
Nordjysk Fodboldgolf



Vendia Honning

Vendia Honnings mere end 20 bigårde er placeret på mange lokationer i Vendsyssel, fra Skallerup over Sindal til Skagen. Honningen fra den enkelte bigård har sine helt egne karakteristika afhængig af de blomster, bierne besøger.

Vendia Honnings bier finder forskellige slags honninger, f.eks. lindehonning, klokkelyng-honning og hedelynghonning. Vendia Honning leverer derfor mange forskellige oplevelser til honningelskeren. Flere af bigårdene er økologiske.

De mange udsalgssteder kan findes på hjemmesiden vendiahonning.dk, hvor der også er en webshop.

Die mehr als 20 Bienenstöcke von Vendia Honning stehen an vielen Orten in Vendsyssel, von Skallerup über Sindal bis Skagen. Der Honig jedes Bienenstocks hat einen eigenen Charakter, je nachdem, welche Blüten die Bienen besuchen.

Die Bienen von Vendia Honning „produzieren“ verschiedene Arten Honig wie Lindenhonig, Glockenheidehonig und Heidehonig. Vendia Honning bietet daher viele verschiedene Erlebnisse für Honigliebhaber. Mehrere der Bienenstöcke sind biologisch.

Die Verkaufsstellen sind auf der Website vendiahonning.dk zu finden, dort ist auch ein Webshop.

Åbningstider
Efter aftale.



VENDIA HONNING APS Baldersvej 6, 9870 Sindal, telefon 30 11 06 94
Honning@svendhjorth.dk, www.vendiahonning.dk



Østenåen

På Østenåen laver vi naturpleje ved hjælp af Gotlandske Pelsfår og Hereford kvæg.

Vi sælger frosne udskæringer af Gotlandske lam og har ind i mellem oksekød på frost. Spegepølser fra får og rådyr.

Vi har vaskbare lammeskind fra egne lam garvet i Sverige.

Hele lam kan bestilles. Vi har økologisk status.

Auf Østenåen betreiben wir Naturpflege mit Gotland-schafen und Hereford-Rindern.

Verkauft werden gefrorene Zuschnitte von Gotland-Lämmern, gelegentlich auch vom Rind. Salamis vom Schaf und Hirsch.

Waschbare Lammfelle von unseren eigenen Lämmern, in Schweden gegerbt.

Ganze Lämmer können bestellt werden. Wir sind ein Biobetrieb.

Åbningstider Kontakt os
og følg med på Facebook



Østenåen

ØSTENÅEN Kærgårdvej 7 9850 Hirtshals, telefon 22 64 77 00 / 22 47 55 15
carsten@oestenaen.dk, www.oestenaen



DET ER MERE END 50 ÅR SIDEN JKE BLEV GRUNDLAGT

Vi skaber køkkener i nordisk design
og skræddersyer stadig hvert eneste
på fabrikken i Jylland

Hos os får du ekstra meget
snedkerkvalitet for pengene

Kig ind og oplev det, der gør JKE til
noget særligt.



50
YEARS
OF
NORDIC
kitchen **DESIGN**







Madoplevelser for hele familien

- Planlæg dit besøg og book din billet på www.kornetshus.dk

Åbent hver weekend, samt tirsdag-søndag i skolernes ferier
- fra kl. 10.00 til 17.00.

