

# Orøposten

Vinternummer

2024-12-11

## Leder

### Et år med Orøposten

Forfatter: Kåre Hendriksen

I denne hyggelige juletid vil vi på Orøposten fejre, at du nu kan læse det fjerde nummer. Fire numre i 2024 var netop det, vi besluttede at arbejde for på det stiftende møde i november 2023. Ideen med Orøposten var at tilbyde en hjemmeside med en indholdsmæssig bred vifte af redigerede og korrekturlæste artikler. Ikke som alternativ, men som et supplement til Orøs øvrige facebook- og hjemmesider. Og set hen over året oplever vi selv, at det er lykkedes at få artiklerne til indholdsmæssigt at spænde vidt.



Foto: Siri Reiter

Vi har bl.a. skrevet om nogle af øens mange foreninger, bæredygtig energi, fællesjord og biologisk mangfoldighed på øen, nytillflyttere, hjemmepleje og boliger, vand både oppe- og nedefra og meget andet.

Men der er fortsat rigtigt mange emner, som det er værd at få skrevet en artikel om, og vi modtager meget gerne idéer. Du kan bidrage ved selv at skrive en artikel. Hvis du ikke har lyst til at skrive selv, kan du sende en mail til Orøposten med idéer. Så vil redaktøren forsøge at finde en til at skrive om emnet, eventuelt som et interview med dig. Send artikler og idéer til [kaarehendriksen@gmail.com](mailto:kaarehendriksen@gmail.com)

På det stiftende møde satte vi også som mål at etablere en fast redaktionsgruppe, men redaktøren sidder fortsat alene med opgaven – det er en udfordring, vi må forsøge at løse i 2025. Til gengæld er det lykkedes at få etableret en teknikergruppe, og uden den ville Orøposten ikke udkomme. Og så har vi en fast korrekturlæser, som indimellem aflastes af et par andre. Det er en ordning, der fungerer fint.

Vi havde også som mål at tilknytte en større gruppe skribenter – eller forfattere, som vi kalder det. Det er delvist lykkedes. Det ville være dejligt, hvis vi kunne blive endnu flere, så vi kan arbejde for, at Orøposten udkommer oftere end fire gange årligt. Send en mail til [kaarehendriksen@gmail.com](mailto:kaarehendriksen@gmail.com), hvis du har lyst til at bidrage.

Deadline for næste nummer er 15. februar 2025.

Orøposten ønsker alle en glædelig Jul og et godt Nytår

Kåre Hendriksen

## Orø Brugsen er vores brugs

Forfatter: Marianne Klug-Andersen

Brugsen er en livsnerve for Orø og varetager mange andre opgaver end salg af varer.

Mange af os, som bor på Orø, kommer gerne flere gange om ugen i Brugsen for at handle dagligvarer. Jeg er glad for at have muligheden for at handle lokalt, og selvom udvalget og tilbuddene ikke altid er lige så prangende som på fastlandet, er jeg imponeret over vareudbudet. Som medlem af Orø Brugsen benytter jeg mig også af de mange gode tilbud, som løbende kommer i min Coop App.

Orø Brugsen er ejet af medlemmerne og har et samarbejde med Coop omkring vareindkøb, lagerstyring og administration. Det er uddeleren, som sammen med bestyrelsen beslutter, hvordan butikken skal drives. Det giver meget større handlefrihed, end hvis vores brugs var ejet af Coop.

Overskuddet fra Orø Brugsen leveres ikke til Coop, men overskuddet bliver på Orø i foreningen og bruges til at sikre butikkens fremtid f.eks. ved energirenovering og opsætning af ladestander. Noget af overskuddet bruges også til at give økonomisk støtte til lokalmiljøet, så medlemmerne kan opleve, at det giver mening at være med i Brugsen på Orø. Det er f.eks. skolen, Beboerforeningen, Orøstrand, lokalforeninger, institutioner og sportsklubber på øen, der nyder godt af tilskud eller donationer fra Orø Brugsen.



Opsætning af el-ladestander er det senest tiltag i forhold til at følge med i udviklingen, som Orø Brugsen har taget. Foto: Stine Birkelund Salkvist

Jimmy Holmen Thorslev, der er uddeleren i vores brugs, prioriterer højt at efterkomme kundernes ønsker med hensyn til vareudbud, hvilket butikken som selvejende butik har handlefrihed til. Men da efterspørgslen kan være meget svingende i løbet af året, er det ikke altid, at Jimmy kan love at have de samme varer i butikken over hele året.

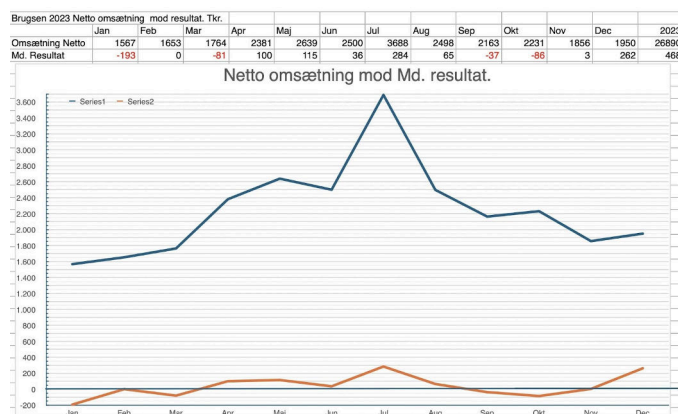
### Udfordringerne ved ø-drift

At butikken ligger på en ø giver nogle udfordringer med hensyn til levering af varer, hvor vi må affinde os med, at varerne først kan leveres op af dagen, frem for om natten. Det betyder, at der kan være tomme hylder om formiddagen, inden varerne kommer frem, og personalet kan nå at få alle varer ud i butikken.

En anden udfordring er at få personale, specielt ungarbejdere, som typisk vil være skolebørn. På Orø skal vores store skolebørn først fra skolen i Holbæk, før de kan være på Orø, hvilket begrænser tidsrummet for, hvornår de kan arbejde. P.t. mangler der også en lærling til butikken.

Personalet i vores brugs skal derfor arbejde hurtigt, når de på samme tid både skal sætte varer op, hjælpe og betjene kunder samt udlevere pakker, hvilket de gør til stor tilfredshed hos både bestyrelsen og Jimmy.

Omsætningen har de seneste år været stigende, hvilket nok skyldes øget turisme samt flere tilflyttere og sommerhusfolk, der køber deres dagligvarer i Brugsen. Det er vigtigt, at vi alle bakker op, da butikken er helt afhængig af lokal støtte. Ser man på omsætning i forhold til overskud pr. md. er det overskuddet i sommermånederne, der muliggør, at butikken kan hold åbent om efteråret og vinteren.



Omsætning pr. måned og resultat pr. måned 2023 (Regnskab 2023)

Bestyrelsen og uddeleren har et godt og tæt samarbejde, som er vigtigt for at få dagligdagen i butikken til at fungere. Det er også i dette samarbejde, fremtidsplanerne skal lægges. Her vil der bl.a. være fokus på flere selvbetjeningstiltag som egen scanning af varer og betaling via app., da dette ville kunne frigøre personale til andre opgaver.

### Vores brugs er meget mere end dagligvarer

Det er tydeligt, at vores brugs er en livsnerve i forhold til at kunne købe dagligvarer på øen. Det, der måske ikke er så tydeligt, er alt det andet, som vores brugs også står for, og som ikke i sig selv er en overskudsforretning, men er aktivitet som bestyrelsen og uddeler har valgt at prioritere for at være med til at styrke og støtte lokalsamfundet på Orø.

Her er bl.a. tale om:

- Indlevering og udlevering af pakker. Mellem 2.000 og 2.500 pakker leveres om måneden gennem vores brugs
- Udlevering af receptmedicin fra Elefant Apoteket i Holbæk. Hver eftermiddag henter en frivillig fra *Brugsens Venner* medicinen ved færgen, så man senere på dagen kan afhente sin medicin i butikken.



- Pakning og udbringning af varer til borgere, der er visiteret af hjemmeplejen til denne ydelse.
- Print af Orøposten efter bestilling

#### Fakta om Brugsen på Orø:

Orø Brugsen er en selvejende forening, som er ejet af medlemmerne af Orø Brugsforening. Brugsforeningens formål er at skaffe medlemmerne de bedst mulige varer til de lavest mulige priser samt opgaver af økonomisk og almen nytte til gavn for forbrugerne.

Til opnåelse af dette formål skal brugsforeningen være medlem af Coop.

P.t. er der omkring 700 medlemmer i Orø Brugsen. Er man i forvejen medlem af Coop gennem en anden butik, kan man gratis flytte sit medlemskab over til Orø. For nye medlemmer koster det et engangsbetrag på 200 kr. at blive medlem. Medlemmer af Orø Brugsen får gennem generalforsamlinger og bestyrelsen indflydelse på butikkens og foreningens virke. Derudover får medlemmer løbende tilbudt rabat på forskellige varer.



Bestyrelsesformand Søren Hesselbjerg Nielsen og uddeler/direktør Jimmy Holmen Thorslev har et fint samarbejde, og de er stolte over, hvor godt Brugsen på Orø fungerer både med hensyn til vareudbuddet og service til kunderne. Foto: Stine Birkelund Salkvist

Jimmy Holmen Thorslev har været direktør / uddeler i butikken i 3 år. Der er lidt over 20 ansatte i butikken, heraf er 6 ansat på fuldtid, mens de øvrige ansatte arbejder på deltid.

Søren Hesselbjerg Nielsen har været med i bestyrelsen i 7 år, de sidste 2 år som formand. Bestyrelsen består af 5 medlemmer og 2 suppleanter, som mødes 10 gange om året. Bestyrelsen udsender nyhedsbreve.

*Brugsens Venner* er en gruppe frivillige (p.t. 11 personer), som sammen med bestyrelsen hjælper med pasning af de grønne omgivelser, hentning af medicin ved færgen, julesokker og børnearrangementet til fastelavn, vinsmagning og andre arrangementet til glæde for beboerne på Orø.

Læs mere om Brugsen på Orø, både om foreningen og butikken, på hjemmesiden: <https://voresbrugs4305.dk/>

## Halloween

Forfatter: Joan Ahm



Fotos: Michelle Nimb og andre forældre.

Mange af Orøs børn i alle aldre mødte op til fællesspisning 1. november for at fejre Halloween og bagefter gå rundt i Brønde i deres fantasifulde udklædninger. En uhhh-hyggeaften med masser af slik.

Redaktionen håber ikke, at der var nogen, som faldt i den transportable sorte gryde.



Fotos: Michelle Nimb og andre forældre.

## Orø Husholdningsforening

### Foreningernes og fællesskabernes ø

Forfatter: Birgit Friis Petersen

Orø Husholdningsforening er en moden „dame“ på 83 år, men der er stadig spræl i den – alene i år har der været otte velbesøgte arrangementer.

Orø Husholdningsforening, som har rødder helt tilbage til starten af 1940'erne, lever i bedste velgående. Foreningen tilbyder inspirerende foredrag, udflugter, bankoaftener og ikke mindst den årlige julefrokost. Alene i år har foreningen haft otte arrangementer udover generalforsamlingen i marts.



Der hygges på Elnebjergcenteret, inden der kommer gang i bankopladerne. Foto: Birgit Friis Petersen.

### Et stærkt fællesskab gennem aktiviteter

Udflugterne er nogle af årets højdepunkter og byder på interessante ture til blandt andet museer og haver. I år var der udflugter til Tuse Næs Kunsthåndværk og Gerlevparken. For mange medlemmer er det ikke kun selve turene, der trækker, men også fællesskabet og de mange gode samtaler.

Der arrangeres også besøg lokalt på øen. Her i 2024 bl.a. på Orø Camping og i Marlieses Gårdcafé.

Derudover arrangerer foreningen foredrag om fx interessante rejsedestinationer, historie og meget andet. I år var især Georg Julins foredrag om den fjerde alder, som blev afholdt i samarbejde med to andre foreninger, meget velbesøgt.

### Traditioner skaber sammenhold

Bankoeftermiddagen i november er nærmest en institution i sig selv. Der spilles én gang om året, og er en hyggelig eftermiddag, hvor alle kan være med. Både nye og gamle medlemmer deltager med stor entusiasme, og der er altid præmier fra lokale donorer til de heldige vindere. „Banko handler ikke kun om at vinde, men om det fællesskab, vi oplever. Vi hygger os, griner og hjælper hinanden,“ fortæller en af deltagerne.





Jytte Zangenberg (tv.) og Kis Krogsbøll har travlt med at sælge bankoplader. Foto: Birgit Friis Petersen.



Winnie Nebbelunde (th.) og formand Kirsten Brygge har travlt i køkkenet. Foran ses de flotte præmier fra øens erhvervsdrivende og sponsorer fra Sjælland. Foto: Birgit Friis Petersen.

Den årlige julefrokost er også et af årets højdepunkter. Her samles medlemmerne til god mad, julestemning og hygge.

#### Nye medlemmer er velkomne

Husholdningsforeningen byder alle velkommen, som har lyst til at være en del af et fællesskab, der værner om samvær, læring og hygge. „Vi elsker, når der kommer nye medlemmer til, for de bringer energi og nye idéer ind i foreningen,“ siger formand Kirsten Brygge.

#### Indmeldelse

Kontakt formand Kirsten Brygge på tlf. 21240097 eller mail: [brygge@dadlnet.dk](mailto:brygge@dadlnet.dk).

Kontingent: 100 kr.

## Historie

1908:

Den første husholdningsforening i Danmark, Malt Herreds Husholdningsforening (Ribe Amt), stiftes.

1941:

Den unge præstefrue, Inger Morsing, fik idéen om at stifte en husmoderforening på Orø og indkaldte øens damer til et møde. 30 damer mødte op, og de syntes alle om idéen. Derefter blev lovene for foreningen udformet i samarbejde mellem fru Morsing og „en fru sagfører Kjær“. Husmoderforeningen blev stiftet 11. juni. Bestyrelsen skulle ifølge lovene bestå af fem medlemmer, to suppleanter og to revisorer.

1941-42:

Foredrag og kurser i fx henkogning, madlavning, syltning, syning og omsyning. Sykurserne fortsatte frem til starten af 1960'erne.

1943-45:

Fælles kogning af marmelade med til sagen bevilget sukker og forskellig frugt, der blev indsamlet af øens skolebørn. Marmeladen blev uddelt til „aldersrentenydende og fattige i sognet“. Kirsten Hüttemeier (køgebogsforfatter og kendis frem til sin død i 2003) besøgte øen.

1946:

Indsamling af mærker til det sultende Europa gav 328 smørmærker, 160 sukkermærker og 888 kr. Første udflugt ud af øen. I årene derefter kommer der flere og flere udflugter til.

1953:

Man går over i De Samvirkende Danske Husholdningsforeninger, DSDH.

1961:

Nu må unge mænd deltage sammen med pigerne.

1982:

Første madlavningskursus for mænd.

1989:

Udmeldelse af DSDH pga. det store kontingent til dem (160 kr. per medlem i 1988). Nyt kontingent: 50 kr.

Fremover stiger medlemstallet jævnt. Aktiviteterne ændrer sig gennem årene fra madlavning og syning til foredrag, ekskursioner og sammenkomster.

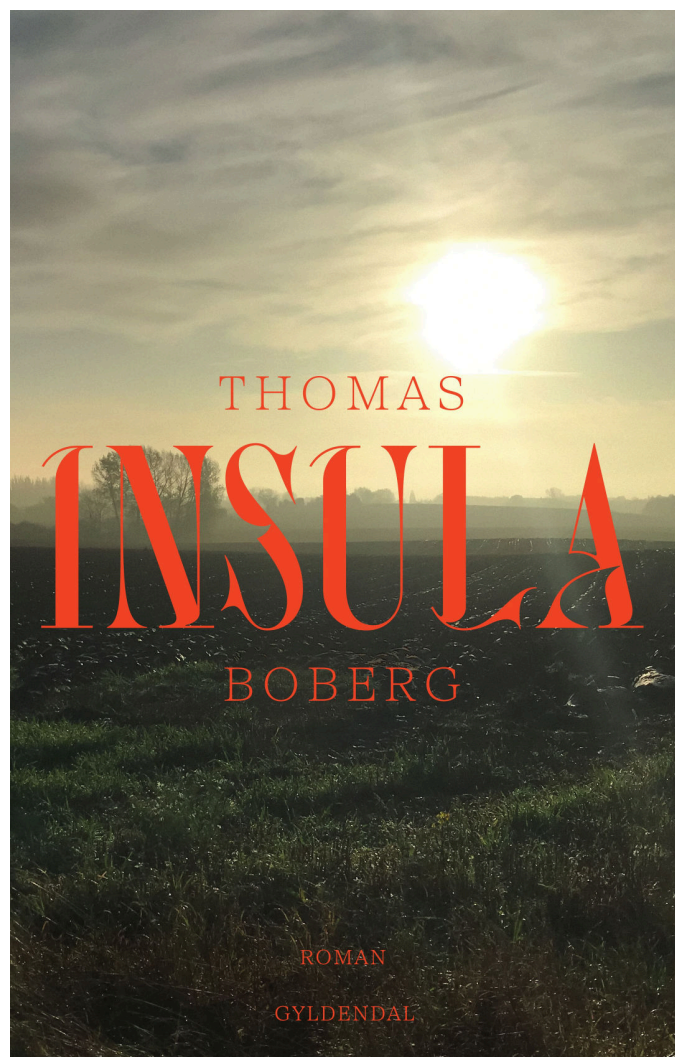
Der er i dag 60 medlemmer i foreningen, hvis bestyrelse stadig er på syv personer ligesom ved stiftelsen i 1941.

## Insula

### En ø-tilflytterroman

Forfatter: Lars Emil Woetmann

Thomas Bobergs *Insula* afdækker ø-livets bagsider – og er en velskrevet, morsom og vedkommende roman, som giver perspektiv til ens eget ø-liv.



Insula af Thomas Boberg.

I Thomas Bobergs autobiografiske roman *Insula* flytter digteren Thomas Boberg til en ø, som til forveksling ligner Fejø, med sin søn Hugo og ægtefællen Rebecca. Vi præsenteres for flytteplanerne, følger indflytningen og det nye liv på øen med gammelt hus og vildtvoksende have, mens Thomas Boberg, fortælleren, opdager og optegner øen. For Rebecca er det drømmen om fællesskab og et liv tættere på naturen, der har trukket hende til øen. Og da de begge er omflakkende sjæle, drives de af en længsel efter at slå rødder.

Hvis du allerede har hørt om *Insula*, så er det nok i forbindelse med den kontrovers, der opstod ved udgivelsen. En klassisk, autofiktiv ballade. Beboere på virkelighedens Fejø – hvor forfatteren Thomas Boberg har boet – følte sig ikke bare portrætteret i romanen, men direkte udstillet. Det var simpelthen for let at genkende, hvilke virkelige ø-personer de forskellige romankarakterer byggede på for



dem, der er bekendte med Fejø. Og de, der er bekendte med ø-liv, kan nok også genkende en eller anden karakter eller type.

Personligt har jeg selv kun lidt at skulle have klinket i forhold til romanens virkelighedsindoptagelse, at den takke-mand fra Læsø, som optræder i forbifarten, har virkelig mange ligheder med min egen svigerfar, som er takke-mand på Læsø. Men ellers, når man læser romanen, når man ikke selv har noget at skulle have klinket, er det ikke det spørgsmål eller problem, som gør bogen interessant. Jeg mener, mennesker med fejl findes alle vegne. Det er ikke chokerende. Men Insulas mennesker tjener godt som spejl af ens egen sociale ø-geografi, fordi de – sandsynligvis i kraft af deres virkelighedsnærhed – er tegnet overbevisende.

### Ø-konflikter

Øen har sine storbønder (Blåskæg og Beenfeldt), sin ø-dronning, og der er naive idealistiske tilflyttere, sommer-husgæster, fordrukne skydeglade jægere. Der er dem, der gemmer sig fra verden, og der er dem, der er oprindelige ægte øboere. Der er søde og kloge mennesker, og der er dumme og indskrænkede mennesker, hvilket de jo ikke selv synes, de er.

Den store konflikt (udover den centrale konflikt mellem Thomas Boberg og Rebecca, som er mindre ø-specifik) står omkring den meget lille skole, hvor tilflytterforældrene med store forventninger på deres børns vegne støder hårdt ind i ø-virkeligheden – som her består af meget inkompetent pædagogisk personale – og siden også med hinandens forestillinger om den perfekte skole.

Der er også konflikt mellem på den ene side øens storbønder, de eneste rene skurke i bogen, og på den anden øens modmagter eksemplificeret i fuglekunsteren, som er keramiker, og plantekenderen, som ligesom digteren insisterer på at gå, hvor han vil på øen, også på storbondens stubmark. De udgør også en akademisk – og måske privilegieblind? – overklasse med rødder udenfor øen, de kommer udefra. Men hvem ejer øen? Hvor må man færdes, og hvem må fortælle øens historie? Og bagved virker øens grundlæggende natur- og miljøkrise, som jo ikke bare er øens, selvom den bliver synlig for digteren her.

Romanen åbner med en definition af sin titel, insula, på latin betyder det ø – og så er det „Et område i hjernen / for sinds- og kropsbevidsthed / gør mennesket i stand til at føle smerte“. På den måde bliver den konkrete ø allerede i anslaget også udpeget som et sted, der har med bevidsthed og smerte at gøre. Insula er med andre ord et sted, hvor man, forfatteren, kan mærke sig selv og få selvindsigt. Måske ved at binde den rodløshedens rastløshed, der holder den flakkende digter fra det alvorlige

besvær, der er hans eget – og som sikkert er ret alment. På øen kan man ikke gemme sig. Hverken for sig selv eller for det allestedsnærværende ø-blik, der mest er ens eget, ikke?

### Når ø-drømmen brister

Jeg flyttede selv til Orø med min familie nogenlunde samtidig, som Thomas Boberg flytter til sin ø i 2021, og jeg er cirka lige så meget et storbymenneske, der er kommet på udebane i den praktiske virkelighed udenfor byens beskyttede rum. Vi var del af samme udflytter/tilflytter-bølge – som jo også har forandret Orøs befolkningssammensætning – og som i Insula giver nyt liv til den aldrende ø. På flugt fra storbyen, jaget ud af de vilde huspriser. På jagt efter mere frihed, mindre stress, mere natur, friere børneliv, fællesskab, åbne rum, nærhed og arbejdsro. Bedre forbindelser til det, der betyder noget. Det er cirka, hvad der driver Thomas Bobergs familie i Insula, og cirka, hvad der har drevet min familie – og mange andre tilflytterfamilier til Orø, tør jeg godt sige.

I Insula er det den drøm, ø-drømmen, der brister. Og den brister ikke kun, fordi den var naiv, men også fordi det idylliske billede af øen, som øen også lever af, viser sig at være løgn. Fællesskabet er ikke rummeligt, naturen er forgiftet, jorden er opkøbt, fremmede er ikke velkomne.

På Orø bør vi læse Insula, så vi har en anledning til at reflektere over vores egne ø-fortællinger – synes jeg. Både de gamle og de nye – som jo er forskellige hver især – og måske får vi en snak og finder veje til at hjælpe hinanden med at realisere de forskellige øer, vi bærer rundt på. Men altså, den må også læses, fordi det er en virkelig god roman, den trækker sin læser med sig i overskuelige scener, sproget er musikalsk og præcist, fyldt med humor og liv og poesi, som giver realismen mytekarakter, virkeligheden bliver opladt.

Og indimellem er Bobergs skrift herligt poetisk-besk:

„Ø-forening og bagholdspersoner. / Sladder og selvmord. / Synkende sole i skolernes dynd af traumelort. / ... / Sultne hvepse / Kattelort i sofaen. / Muselort i havregryn. / ...“, og så videre nedad.

Stærkest og mest læseværdigt står romanen i de positive beskrivelser, hengivelser, til øens natur – og til sønnen Hugo – som måske nok ender med at være den mening, digteren ledte efter på den fremmede ø.

„Man kan skabe lige så mange øer, man vil i fantasien, ik’ får?“, spørger sønnen Hugo.

*Insula* af Thomas Boberg, Gyldendal 2024. 239,95.

### Service meddelelse

Forsamlingshuset planlægger til foråret at afholde en bogcaféaften om bogen *Insula*. Forfatteren Thomas Boberg har tilkendegivet, at han gerne vil deltage i bogcaféen. Hold øje med Forsamlingshusets hjemmeside for datoen for denne bogcafé.

### Skolens administrationsbygning strammes op

Forfatter: Mie Delfs

Det er sikkert blevet bemærket, at renoveringen af skolens hovedbygning er i fuld gang.

En container fylder ud mod vejen, og kirkens parkeringsplads har bugnet af store kampesten, der har været en del af fundamentet på den gamle gule bygning.



August 2023. Bygningen graves ud, og store kampesten fjernes. Foto: Mai-Britt Just

Statistikken taler sit tydelige sprog: Orø Skole og Børnehus er i vækst, og på den baggrund startede Holbæk Kommune og aktive kræfter på øen allerede tilbage i 2019 processen med en udvidelse af kvadratmeterne til børn, pædagoger og lærere.

Man endte med beslutningen om en renovering og energioptimering af den bevaringsværdige bygning, der, når den står færdig, skal kunne rumme et multirum til at understøtte fagene musik, billedkunst, natur/teknik mv., et mindre køkken, kontor. Og på 1. salen skal der være et lokale til ungdomsklub og SFO samt et lærerværelse.



Processen skrider fremad. Foto: Mai-Britt Just

Byggeriet tog sin begyndelse i foråret 2024, og man håbede da at være færdig til årsskiftet. Håndværkerne har i deres arbejde været udfordret af husets stand og datsens byggestil, eller nærmere byggebegrænsninger. Derfor er processen forsinket, men forventes at være færdig i begyndelsen af marts 2025.

Byggeriets endelige økonomiske omfang vides naturligvis ikke, men anslås til at ende på mellem 15 og 20 millioner kroner.

Dette beløb dækker også næste skridt i renoveringsprojektet af Orø Skole og Børnehus, da Børnehuset fra april ligeledes skal igennem en renovering, dog en mindre en af slagsen.





November 2024. Etageadskillelsen er kommet op, og væggene isoleres. Foto: Mai-Britt Just

*„I Børnehuset kan vi se frem til at få lagt gulvvarme, lavet nyt køkken, en ny trappe til 1. salen og få hævet loftshøjden i den ene ende af huset, hvor det er lavt,“ fortæller Jesper Buhl Clausen, skoleleder for Absalon og Orø skole. Han glæder sig sammen med Stefan Saaby Wiekhorst, pædagogisk leder af Orø Skole og Børnehus, til at bygningerne er færdige og kan tages i brug.*

Hovedbygningen kan dateres tilbage til 1642, hvor Hans Nielsen var lærer på skolen. I den ene ende havde læreren egen bolig og i den anden et klasseværelse med egen kakkelovn.



Tapet i det gamle køkken. Foto: Mai-Britt Just

I 1910 byggede kommunen Børnehuset, som er bygningen, der vender ud mod Brøndevej. Dengang fungerede den som forskole og havde en gymnastiksal i den ene ende. I dag rummer huset vuggestue og børnehave.

I 1930'erne fandtes der hele to skoler på Orø, en i Bybjerg og en i Næsby, hvor eleverne gik i skole forskudt hver anden dag pga. det høje antal børn. Næsby Skole er i dag privat bolig.

Som sidste skud på stammen i Bybjerg indviede man i 1999 skolehuset, der ligger parallelt med hovedbygningen, der nu renoveres, og som huser alle klasselokalerne.

Jesper Buhl Clausen og Stefan Saaby Wiekhorst glæder sig til, at bygningerne står færdige, og de kan invitere øens befolkning til indvielse.

## Sognefogeden på Orø

Forfatter: Joan Ahm

Henrik Iversen er en af de 14 tilbageværende sognefogeder på øerne i Danmark.



Henrik Iversen. Foto: Joan Ahm

En skøn efterårseftermiddag blev jeg budt inden for i Marianne og Henrik Iversens hyggelige stue for at interviewe Henrik om, hvad han egentlig laver som sognefoged på Orø.

Henrik af en af de 14 tilbageværende sognefogeder på øerne i Danmark. Han havde 40-års jubilæum for snart to år siden og afløste i sin tid gårdejer Harald Petersen, der pegede på Henrik som sin afløser.

*Hvorfor tror du, at politimesteren i Holbæk gerne ville have dig til jobbet, Henrik?*

„Jobbet kræver et stort lokalkendskab, en ren straffeattest og et roligt gemyt“, siger Henrik smilende. „Jobbet indebærer også at være stævningsmand og strandfoged, men det er rollen som sognefoged, som tager mest tid. Det var ikke fremmed for mig, for Harald Petersens forgænger som sognefoged var min farfar, der var sognefoged i 25 år. Så man kan sige, at jobbet kom tilbage i familien“.

Henrik viser mig de mange avisartikler, som er blevet skrevet om ham, og om de sager, han har været involveret i.

„Jeg var 35 år, da jeg tiltrådte, og kun i en enkelt sag er jeg blevet vred – og det virkede. Ellers er de fleste sager blevet løst i mindelighed. Som strandfoged er det oftest sager om badebroer eller både, som har revet sig løs i en storm og drevet i land på Orø. Så er det min opgave at undersøge, hvor de kan komme fra og få ejerne til at hente dem“.

*Hvad kræver det at være sognefoged?*

„En høj grad af fleksibilitet for jeg skal ofte rykke ud med kort varsel, hvilket stort set var foreneligt med mit erhverv som gårdejer. Som politiets forlængede arm på Orø kan de kontakte mig på alle tider af døgnet, og jeg har altid mit politiskilt på mig. Det kan være pårørende, som ikke har hørt fra et familiemedlem længe. Så tager jeg ud på adressen og ser, om der er noget galt og ringer eventuelt efter ambulance“.

*Hvad bliver du mest kaldt ud til?*

„Nabostridigheder“ svarer Henrik prompte. „Det kan være fx være uenighed om, hvordan man passer sin have. Den ene kan lide 'Vild med vilje', og den anden holder af en velholdt have. Så er det min opgave at mægle mellem de to naboer for at finde en løsning. Lykkes det ikke, bliver der hegnssyn, som så kan beordre dem til at sætte et plankeværk op og dele udgiften til det. I en sag måtte jeg rykke ud igen, da den ene brugte Roundup og lige kom til at sprøjte det under plankeværket ind på naboens grund“.

*Kan du vie borgerne?*

„Det kunne jeg i mange år, og det var en af de hyggelige opgaver“, smiler Henrik. „Desværre mistede jeg i en kommunesammenlægning retten til at vie, da det blev besluttet, at man skulle være medlem af Holbæk byråd“.

*Hvis du bliver nødt til at foretage en anholdelse, hvad sker der så?*

„Så må jeg vente på politiet sammen med den anholdte. Det gør vi oftest i min bil, men jeg har også sendt borgere med færgen, hvor politiet så ventede i havnen på den anden side.“

*Hvad er de mest tunge sager, du har haft?*

„Selvmord og dødsfald er ikke rare“, svarer Henrik alvorligt. „Selv om politiet tager sig af alt det praktiske, så er det oftest ikke et rart syn, som møder mig. Men det er en del af jobbet, så det følger med“.

*Hvad kan du bedst lide ved at være sognefoged?*

„Jeg har været ude for nogle sjove situationer. Engang var der en, som i beruset tilstand kørte ind i fire parkerede vogne. Ham fandt jeg på kroen og ville tale med ham. Han og en ven ville hellere slås med mig, men de øvrige gæster fortalte ham bestemt, at de ikke måtte røre mig“.

„I nogle særlige akut situationer ringer politiet til mig, om jeg vil køre ud til stedet for at følge med i hvad der sker, indtil politiet er fremme“, fortsætter Henrik. „Det kan også være nogle ægteskabelige problemer, som ikke skal udvikle sig for meget, inden politiet når frem. Eller en



spritbilist, som skal tilbageholdes, indtil politiet kommer. Jeg bliver også tilkaldt ved f.eks. ildebrand i et hus for at observere situationen“.

„Så har der også lige været besøg af PET, som havde et par aktionsøvelser på øen, som jeg også var med til at arrangere. Det var fantastisk at se, hvor dygtige de er“.

„Det er et tillidserhverv at være sognefoged, og det er altid spændende at møde nye mennesker. Når jeg engang stopper, vil jeg overdrage jobbet med glæde til min afløser og nyde mit otium. Men indtil videre fortsætter jeg,“ slutter Henrik.

## **Orø – vinenes ø**

**Forfatter: Birgit Friis Petersen**

Tænk engang, at Orø huser hele seks virksomheder, der sælger specialvine. Det er mere end én per 200 indbyggere. Eller per tre kvadratkilometer. Og det må da mindst være Danmarksrekord.

Inspireret af åbningen af Vintårnet på Langdagaard foreslog jeg på et redaktionsmøde at skrive lidt om vine på Orø her i Orøposten. Jeg havde dog ikke indset, hvor mange steder på vores dejlige ø, man kan købe specialvine. Men udover Vintårnet kan man jo også købe spændende vine i Marliese's Gårdcafé, Provianten, Vinskuret/Matildas, og Bings. Oveni det har vi Kristians honningvin (Honeybrew) og OrØganics birkevin og måske på sigt birkebobler.

Hvem ved, måske finder entreprenante sjæle en dag på at lave en „CaVINo“?

(Tak til Annika Andersen for udtrykket „CaVINo“)

## **Marlieses og Claus' vine**

**Vinenes ø**

**Forfatter: Birgit Friis Petersen**

Siden Marliese Wessels og Claus Jørgensen i 1993 købte deres gård på Langdal 4, Orø, har de skabt produkter og oplevelser med fokus på økologien og med deres gård som omdrejningspunkt.

Deres arbejde har bl.a. resulteret i Marliese's Gårdcafé og OrØganics birkesaft-produkter.

### **Vinene i Marliese's Gårdcafé**

I 2007 begyndte Marliese at importere økologiske vine fra små, familieejede vingårde i Tyskland. Hun udvalgte vinene ved besøg over flere dage hos vinbønderne og på BIOFACH, verdens største økologiske fødevaremesse i Nürnberg.

Vinene solgte hun i begyndelsen via en hjemmeside, som nu er nedlagt.

Da Marliese åbnede sin gårdcafé i pinsen 2009, kom vinene selvfølgelig også på repertoiret der.

I 2013 var Marliese så heldig at blive udvalgt til at servere sin Secco fra Rheinhessen som velkomstdrink for regentparret og deres følge, da de aflagde Orø et meget omtalt besøg.

Her i 2024 sælger Marliese vine fra følgende producenter:

Hvidvine: Weingut Hirschhof, Rheinhessen

Rosé & rødvine: Weingut Halter, Neckarsulm/Württemberg



Vinene sælges i caféens åbningsperiode maj-september samt hele året til afhentning på bestilling via telefon eller sms. Til jul er især Spätburgunder (Pinot Noir) og Lemberger, der er lavet på Blaufränkisch druen, populære.

## Kontakt

Mobil 20 57 42 44

Mail [marliese@biowein.dk](mailto:marliese@biowein.dk)

og [info@marliesesgaardcafe.dk](mailto:info@marliesesgaardcafe.dk)

## Vin og andet godt fra Orøganic.dk

Claus Jørgensen er en rigtig ildsjæl, som elsker at eksperimentere og udvikle nye produkter. Hans birkevin er efterhånden kendt af mange på øen og sælges ofte på øens markeder. Og han eksperimenterer løbende med andre produkter, bl.a. birkesennep, birkebobler og birkesirup.

## Birkevin

Processen fra birketræ til færdig birkevin er spændende:

### Råvaren

Marliese og Claus kom til Orø i 1993 og købte en dejlig gård midt på øen. I 2010 plantede de skov på 16 ha., og det er birketræer herfra, Claus tapper for saft til brug i bl.a. vinproduktionen.

### Marts/april

Aftapning. 30-40 af birketræerne i skoven med en diameter på mindst 20 cm tappes. De største træer kan give over fem liter på en dag.



Saften tappes i det tidlige forår. Foto: Claus Jørgensen



### Opbevaring

Da saften skal bruges eller fryses indenfor tre dage, fryser Claus ofte portionerne i sine store fryser, indtil han har mindst 150 liter.

### Produktion

Saften tilsættes derefter økologisk rørsukker og økologisk gær, hvorefter den hældes på ståltanke, hvor den lagres lufttæt i cirka et halvt år.

### Aftapning

Inden aftapningen smager Claus og hans samarbejdspartner Bjarne Thougard fra Vinperlen i Gisløse løbende på vinen, indtil den har præcis den smag, Claus foretrækker. Herefter stoppes gæringen, og vinen hældes på flasker og proppes.



Aftapning efter cirka et halvt års lagring. Foto: Claus Jørgensen

Tidligere årgange var sødere og kunne betegnes som dessertvin, hvorimod 2023-24 årgangen er mere syrlig. I 2025 vil der blive lavet begge udgaver.

### Samlet lagringstid

Cirka seks måneder.



Nu kan den færdige vin nydes i de helt rigtige omgivelser. Foto: Claus Jørgensen

### Birkebobler

Birkeboblerne produceres p.t. kun i mindre mængder.

### Produktionsstart

Birkeboblerne produceres i starten som birkevinen (dvs. lagres et halvt år, efter sukker og gær er tilsat). Men gæringen stoppes ikke, når vinen kommer på flasker og kapsles.

### Lagring

Derefter opbevares flaskerne i et halvt år stående skråt på hovedet, og mens de står sådan, drejes flaskerne med jævne mellemrum en lille smule. I den tid udvikler boblerne sig pga. den fortsatte gæring.

### Frysning

Efter de to gange et halvt års lagring fryses halsen på flaskerne ned til minus 35 grader. Herefter „skydes“ restgær og bundfald ud af flasken ved at afkapsle den.

### Lagring

Birkeboblerne tilsættes nu hjemmelavet birkesirup, indtil vinen har den ønskede sødme. Herefter kommer der prop i, og vinen lagres igen i et halvt år, før den er klar til brug.

Arbejdet foregår – ligesom med vinen – i samarbejde med Bjarne Thougaard, Vinperlen.

#### **Samlet lagringstid**

Mindst 18 måneder.

#### **Birkessirup**

Birkessiruppen produceres p.t. kun i mindre mængder.

#### **Produktion**

Birkesaften indeholder kun omkring 1% sukker fra naturens side og bliver kogt ind i en brændefyret canadisk indkoger. Derefter inddampes siruppen i en vakuum-inddampner, indtil den består af omkring 60 procent sukker, som er definitionen på sirup. Herefter hældes den i beholdere.

#### **Kontakt**

Mail [clausoroe@icloud.com](mailto:clausoroe@icloud.com)

Tlf 23 45 37 98 Website <https://ororganic.dk/>

## **Bings og Provianten**

### **Vinenes ø**

Forfatter: Birgit Friis Petersen

Alle på Orø kender nok Bings, der siden 2020 har haft til huse i den gamle købmandsgård på hjørnet af Brøndevvej og Bygaden.

Der smuttede jeg forbi en dejlig dag i november for at få en snak med Signe Bing om de biodynamiske vine, man kan købe hos både Bings og Provianten på Orø Havn. Vinene importeres til Danmark af vinfirmaet Grønnere ApS. Initiativtagerne bag Grønnere har besøgt alle de vingårde, de køber vin fra, så de kan stå inde for produktionsmetoderne.

Grønnere skriver om sine vine:

„Vores vine skabes i samklang med naturen og de dyr, som er implementeret i et biodynamisk landbrug. Der benyttes hverken kunstgødning, pesticider eller andet skrammel i vores vine, for det har vi og vores jord ikke godt af.“



Signe Bings yndlingsvin er „Bright“, der er en hvid rosévin fra Tyskland. Den kan skimtes i næstøverste række til højre for midten. Foto: Birgit Friis Petersen





Signes yndlingsvin, Bright. Foto: Signe Bing

Virksomheden deltog i slutningen af 2017 i en vinmesse på D'Angleterre i København. Her vandt en af deres dejlige vine guld i kategorien „Årets julevin“ (se også billede).

Grønnere ApS og Provianten på Orø Havn ejes og drives i dag af Ulrik Bing.

#### Kontakt

Mobil 2625 4929

Mail [vin@gronnere.com](mailto:vin@gronnere.com)

#### Websites

<https://gronnere.com/>

<https://provianten.net/>

<https://bings.dk/>

#### Grønnere ApS' vingårde

- Domaine des Carabiniers ligger i Côtes-du-Rhône-Méridionales nær Avignon i Frankrig. Se mere her: <https://gronnere.com/collections/domaine-des-carabiniers>
- Gustavshof ligger nær Frankfurt am Main i Tyskland. Se mere her: <https://gronnere.com/collections/gustavshof>
- Lunaria ligger i Orsogna-regionen øst for Rom i Italien. Se mere her: <https://gronnere.com/collections/lunaria>

#### Historien bag Grønnere ApS

Morten Kornbeck og Ulrik Bing gik i samme klasse i Rudolf Steiner Skolen. Morten flyttede til Tyskland, hvor han begyndte at interessere sig for gode vine. Da han vendte tilbage til Danmark, medbragte han vinene til en gammel elev-fest, hvor Ulrik også deltog. Vinene faldt i Ulriks smag, så Morten og Ulrik og deres familier skabte derfor virksomheden Grønnere ApS, der kun skulle importere og sælge biodynamiske vine. Mange af vinene er lagret på cement- og stålbeholdere, hvilket gør, at de forbliver lette og friske.



Pecorino Civitas fra producenten Lunaria vandt i 2017 titlen som „Årets julevin“ på vinmessen på Hotel D’Angleterre. Vinen er forseglet på traditionel, italiensk vis med bånd. Flasken er lavet af genbrugsglas, og mærkaterne er af genbrugspapir. Foto: Birgit Friis Petersen



Diplomet fra D’Angleterre står på Bings. Foto: Birgit Friis Petersen.

## Vinskuret

### Vinenes ø

Forfatter: Birgit Friis Petersen

Hvad gør man, når man har en masse gode vine i en restaurant, der er lukket om vinteren? Når det er dyrt og uhensigtsmæssigt at opbevare vinene i et rum, der skal opvarmes kun for at holde vinen frostfri? Man ombygger da et skur på helårsmatriklen til Vinskuret!





Foto: Sofie Sanderhage Båth

Det fandt Sofie og Mikael Sanderhage Båth, som har bestyret Orø Strandcamping siden 2021, ud af var den bedste løsning på vinteropbevaringen af de mange økologiske vine, de sælger i Restaurant Matildas på campingpladsen. Og så var det jo nærliggende at give Orøs beboere og gæster en mulighed for at købe vinene i vinterperioden. Derfor åbnede de i december 2023 Vinskuret på Brøndevej 29.

Vinene er lette og elegante økologiske vine, primært fra Europa. De udvælges hos danske importører af Mikael og Sofie, hvis yndlingsvinområder er områderne Jura, Loire og Bourgogne. Det er Mikael, der primært står for udvælgelsen, da han har 16 års erfaring som bl.a. sommelier på københavnerrestauranten Geranium. Her startede han som elev og nåede at blive restaurantchef, inden han blev udnævnt som chef sommelier i restauranten. Geranium har siden 2016 haft tre stjerner i Michelin-guiden.



Mikael holder meget af at rådgive kunderne individuelt.  
Foto: Sofie Sanderhage Båth

Sofie har altid vidst, at hun skulle arbejde i hotel og restaurationsbranchen. Hun har både været i kokke- og tjenerlære inden hun som 22-årig blev restaurantchef i København. Hun nåede også at være receptions- og bookingmanager på Helenekilde Badehotel, inden turen gik til Orø.

Parret holder meget af at give kunderne personlig vejledning. Sofie er god til at huske folks ansigter, mens Mikael husker deres yndlingsvine. Derfor vender mange tilbage, når de fx skal holde en fest, så Mikael med sin store erfaring som sommelier kan vejlede dem om vine, der passer til menuen.

Sofie og Mikael holder også meget af at lave vinsmagninger. Både på bestilling, og når de holder åbent hus i Vinskuret. Ved åbent hus stilles skiltet ud ved vejen.

#### Åbent hus i december

Den 14., 18. og 29. december.

Vinskuret tilbyder p.t. omkring 200 dejlige vine, som alle er personligt udvalgt af parret. Man er altid velkommen til at sende en sms med en forespørgsel, hvis man har lyst til eller brug for en god flaske eller seks.



Et lille udvalg af Vinskurets vine. Foto: Sofie Sanderhage Båth

#### Kontakt

Tlf 23 34 34 58

Website <https://www.oroecamping.dk/>

Instagram [vinskuret\\_oro](#)

## Vintårnet på Langdalgaard

### Vinenes ø

Forfatter: Birgit Friis Petersen

De fleste på Orø kender nok restauranten, hyggelandbruget, spillestedet, væveatelieret og galleriet Langdalgaard, hvor Elise og Svenne Hougaard bor.

Mange øboere, især os fra Nordøen, kører ofte forbi gården, hvor den nærmest ikoniske gamle ensilagesilo med graffitien springer i øjnene. Siloen har haft forskellige funktioner, og der har været mange idéer og planer med den.

Samtidig har man i restauranten længe kunnet købe østrigsk, økologisk vin i åbningstiden eller på forespørgsel. Så da Elises bror kom på idéen om at kombinere siloen og vinen, begyndte planerne at tage form i hovederne på det kreative par.



Elise på den nye trappe op til Vintårnet. Foto: Birgit Friis Petersen

Det resulterede i Vintårnet, der blev indviet den 12. oktober med vinsmagning, levende musik og perlende vin. Det anslås, at der dukkede 75-80 nysgerrige øboere og sommerhusgæster op på den festlige dag.





Edwin Schreibeis og hans søster Eva Schreibeis havde taget turen op fra Østrig i dagens anledning. De præsenterede både hvidvin, rosé, rødvin og rosé frizzante for gæsterne. Foto: Birgit Friis Petersen.

Vintårnet tilbyder for tiden en smagskasse med seks vine fra østrigske Weingut Schreibeis til kr. 620.

Vintårnet består i dag af en vinkælder og vinotheket Wine O'clock.



I det hyggelige vinothek Wine O'clock kan man smage familien Schreibeis' gode vine. Foto: Birgit Friis Petersen.

Udgravningen til kælderen stod Svenne for, der gravede hele 17 m<sup>3</sup> jord og murbrokker op.

Gulvet i kælderen består af genbrugssten fra grunden.

Tømrerarbejdet blev lavet af Christian Volland Skøtt hen over sommeren og efteråret 2024.

Til næste år er planen, at der bygges en terrasse øverst i tårnet, hvorfra man vil have en god udsigt til fjorden. Der bygges en trappe op til terrassen.

#### Kontakt

Kom uanmeldt og bank på eller aftal en tid.

Elise 50 92 81 08

Svenne 50 92 81 09

#### Kristians honningvin

Vinenes ø

Forfatter: Birgit Friis Petersen

Da jeg besøgte julemarkedet på Hestebedgård den 30. november, troede jeg sådan set, at jeg havde afrundet temaet om specialvine på Orø. Men det var kun indtil jeg ved siden af Claus' stand med birkevin fik øje på Kristian og hans lækre honningvine. Så jeg måtte til tastaturet igen ...



Kristian (i lysebrun sweater) og hans honningvine kan skimtes bagerst i billedet. Foto: Birgit Friis Petersen

Om Kristian: Kristian Stender har været skoleleder på Orøstrand skole- og behandlingshjem siden februar i år. Han flyttede til Orø sidste efterår med sin hustru og deres to små børn. Før det var Kristian lektor i samfundsfag og geografi ved Herlev Gymnasium i otte år. Kristian er uddannet international økonom og byplanlægger med speciale i hyperurbanisering i udviklingslande.



Kristian Stender. Eget foto.

### Historien bag

Kristians vineventyr begyndte som et hobbyprojekt i kælderens på Herlev Gymnasium sammen med en kollega for seks år siden. Kollegaen mistede interessen, men Kristian kløede på og åbnede sin enkeltmandsvirksomhed i begyndelsen af 2023.

Derefter flyttede produktionen til Ølstykke, hvor han kunne låne køkkenfaciliteter og lagerplads af sin svoger. Virksomheden er p.t. sat på pause, mens Kristian prøver at finde et sted at etablere sig her på Orø.

### Passionen

Kristian har altid elsket mjød og honning generelt. Mange associerer mjød med flad øl, men mjød har mere tilfælles med vin og frugtvín end med øl. Derfor markedsfører Kristian sit produkt som honningvin, idet hans hensigt er at skabe en nordisk dessertvin.

### Honningvinen

Honningvinen er en videreudvikling af mjøden. Han bruger en gærtype, som bringer alkoholprocenten op på 18 % udelukkende gennem den naturlige gæringsproces. I bryggeprocessen sørger han for at behandle honningen på en måde, så honningens naturlige smag og egenskaber som for eksempel de antibakterielle egenskaber bevares. I processen tilføjer han diverse smage af bær, frugter og krydderier i form af indkog, most eller te og tilstræber en så høj grad af lokale og økologiske råvarer som muligt.





Tre af Kristians dejlige honningvine. Foto: Kristian Stender

Honningvinen består kun af naturlige produkter. Der er ingen tilsætningsstoffer til regulering af fx PH-værdi, smag eller andet. Det gør, at hvert bryg er unikt, og dermed kan der være et større spild, men kvaliteten og det, at det er et naturligt produkt, er det vigtigste for Kristian.

Langt det meste i honningvinen er økologisk, dog er gæren og honningen det ikke, da det kan være svært at styre biernes færden i et land, hvor det konventionelle landbrug stadig fylder mest. Men uanset hvad er kvaliteten altid i højsædet for Kristian.

På sigt håber Kristian, at man kan købe vinen i øens butikker. Men lige nu kan man købe honningvinen på øens julemarkeder eller direkte hos Kristian.

#### Kontakt

Mail [honeybrewdk@gmail.com](mailto:honeybrewdk@gmail.com)

Tlf 61 77 39 03

#### Bidragssydere m.m.

Orøposten har endnu ikke nogen fast redaktionsgruppe.

Hvis Orøposten skal udkomme fremover, er den afhængig af artikel fra jer læsere, ligesom der er behov for nogen til at tage fotos, redigere mv.

Forfatterne til de enkelte artikler fremgår af artiklen.

Ophavsret for tekster og billeder tilhører den enkelte forfatter. Materialet må genbruges ifølge Creative Commons-licensen Kreditering-DelPåSammeVilkår 4.0 International.

#### Orøposten nr. 4

Redaktør: Kåre Hendriksen

Korrektur: Birgit Friis Petersen

Teknisk produktion og layout: Jonas Smedegaard, Lars-Emil Woetmann og Siri Reiter

Deadline for næste nummer er 15. februar 2025.

Bidrag til næste nummer sendes til [kaarehendriksen@gmail.com](mailto:kaarehendriksen@gmail.com).

#### Tekniske ressourcer

Hjemmesiden er layoutet af Jonas Smedegaard, Lars-Emil Woetmann og Siri Reiter.

Hjemmesidens indhold må genbruges ifølge Creative Commons-licensen Kreditering-DelPåSammeVilkår 4.0 International, medmindre andet er angivet.

Websiderne er sat med skriftfamilierne ETbb og Cabin.

Hjemmesiden er dannet udelukkende med frit licenseret software, og driftes på et økonomisk og økologisk bæredygtigt system lokalt på Orø.

Ophavsret for den tekniske opsætning tilhører Jonas Smedegaard og Siri Reiter. Kildekoden er frit tilgængelig og må genbruges ifølge GNU-licensen GPL-3.0 eller senere.