

Vandring

Hærvejen begynder i Hirtshals og slutter ved grænsen i Padborg. I alt er vandreturen 476 kilometer lang, men der er flere rutebeskrivelser, som du kan se på Hærvejens hjemmeside: www.haervej.dk.

Terrænet på vandreruterne er afvekslende, og du vil komme gennem både hede-, skov-, klit- og plantageområder.

Du kan vandre eller cykle langs Hærvejen hele året, men det mest optimale tidspunkt er fra 1. maj til 1. oktober. Vandring uden for denne periode er mulig, men vejret er ustabil og overnatningstilbuddene færre.

Mad og vin

Sammen med Visit Sønderjylland har Hellevad Vandmølle arrangeret en fredages vandretur i området 7.-10. september.

I løbet af turen vandres der i alt 20 kilometer, og ellers køres der primært i bus. Vandringen er krydret med smagsoplevelser på alt fra sønderjysk frokostbord på Tørning Mølle, vinsmagning på Stampenborg til boghvedevæfler på Damgaard Mølle og rugbrødsbagage på Café Ellegaard.

Turen koster 3950 kroner pr. person, hvilket inkluderer tre overnatninger og alle måltider.

Læs mere på:
www.vandmoellen.dk.

Og book på:
www.visitsonderjylland.dk.

Dansk natur. Gå i historiens fodspor på Jyllands ryggrad og nyd et vekslende landskab fra hede til grønne skove og smeltevandssletter. Glem ikke at smage på det lækre sønderjyske køkken



Friskbagt bondebrød, økologiske grøntsager og oksekød avlet lokalt. Tænderne løber allerede i vand ved duften af aftensmaden på Hellevad Vandmølle.

Tag en bid af Hærvejen

Kornaksene bølger som et hav på de gulgrønne marker. Et par grise stikker trynen i jorden, og efter en times kørsel fra Esbjerg er min bil snart den eneste tilbage på landevejen.

Det er svært at forestille sig, at denne stille vej uden for Rødekro har været en del af Danmarks hovedpulsåre, Hærvejen. At der årligt er blevet drevet mellem 30.000 og 50.000 okser gennem området, for slet ikke at nævne de tusindvis af heste, grise, får og geder, der også blev gennet til Tyskland. Hvordan de mange landevejskroer har været fulde af tørstige studehandlere og slagtermestre. Hvordan brægende køer vækkede malkepigerne og egnens møllere, der har malet tonsvis af rug, byg og hvede.

Nu er der kun få kroer tilbage, og møllehjulene står stille. Eller næsten da. For på Hellevad Vandmølle lidt uden for Rødekro har landmandsparret Bjarne Boesen og Elsebeth Junker travlt. Siden 1997 har de åbnet deres gård for besøgende, der vil på ægte bondegårdsferie. Gæsterne er nemlig med til at fodre dyrene, grave grøntsager op i de store haver og være en del af livet på de 80 hektar land, som Bjarne og Elsebeth ejer.

- Vi kalder det ikke et hotel. Vi har gæster, som vi lukker ind i vores hjem, og som bliver en del af hverdagen på gården, siger Bjarne, imens et par børn suser over gårdspladsen for at se, om hønsene har lagt æg.

Kræs med råvarer

Svalerne flyver lavt langs det hvidmalede hovedhus, og et par kødkroge giver et glimt af forhistorien. Den første mølle ved Hellevad blev bygget af munke fra Løgumkloster i 1200-tallet, og på et tidspunkt husede møllen

både mejeri, bageri og slagteri. Flere af de butikker lukkede, men Bjarne og Elsebeth sælger stadig frilandsgrise og kødkvæg.

- Se, der ligger Julius, siger Bjarne og stikker hånden ned i frysedisken indenfor i den lille gårdbutik. Op kommer 500 gram rødt og friskhakket oksekød.

Friskbagt bondebrød af Elsebeths egen opskrift, grøntsager og andre økologiske godter ligger også på disken. Alt er af egen avl eller fremskaffet i samarbejde med andre økologiske gårde i lokalområdet.

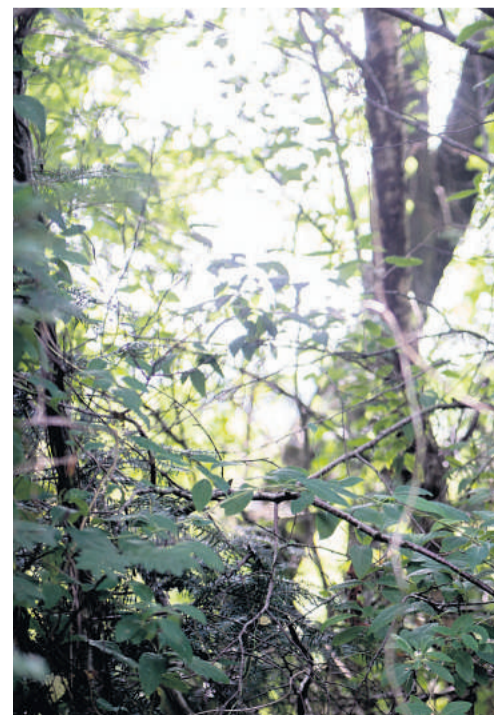
Netop den gode råvare er omdrejningspunktet for de to agronomer. Selv er Bjarne vokset op på en gård nær Hundslund i Østjylland - på hvad han selv kalder en svinefabrik.

- Det er ikke den måde, jeg vil drive landbrug. Det skal være råvaren, der er i fokus. Derfor tjener vi heller ikke styrtende på vores landbrug her, men det giver mening at leve det liv, vi lever, siger han.

Elsebeth nikker. Hun er tredje generation på Hellevad Vandmølle og har boet på stedet hele sit liv. Med et par gode træsko og erfarne arbejdshænder går hun med fingrene i friske hvidløg, koriander, anis, morgenfrue og andre krydderurter. Langs husmuren står valmuer og vilde blomster, og dybere inde i haven modnes bærrerne på buskene.

- Vi har mad til hele sæsonen. Rødbeder, kål, ærter, majs, bønner, kartofler, porrer, gulrødder, siger Bjarne og slår ud med armene ved synet af den store køkkenhave, der ligger gemt i rugmarken bag ridehallen.

Klokken halv syv ringer Bjarne med klokken i gården: aftensmad. Små og store sko bliver stillet i døren, og alle gæster sidder





Herover:
Værtinde Hanne Damtoft Johansen (i midten) har sammen med sin mand skabt et lille stykke Sydfrankrig på Stampenborg lidt uden for Rødekro. Her serveres lokale sønderjyske tapas ledsaget af rigelige mængder god vin. Al vin er importeret af Hanne, der gennem mange år har boet i det sydfranske. *Foto: Hærvejen*

Til venstre:
Ansigter af træ og forkrøblede træer snor sig i troldeeskoven ved Stursbøl Plantage. *Foto: Hærvejen*

Til højre:
Elsebeth Junker er tredje generation på Hellevad Vandmølle og står for madlavning på gården. Sammen med sin ægtemand, **Bjarne Boesen**, overtog hun møllen fra sine forældre i 1996.