



Bjarne Boesen er selv vokset op i Hundslund på, hvad han selv kalder en svinefabrik. Sammen med Elsebeth driver han 80 hektar jord, og parret inviterer på 18. år gæster på bondegårdsferie. Foto: Hærvejen

Fortsat fra foregående side »

sammen ved træbordene. Imens bliver de skønneste retter båret ind fra køkkenet. Suppe med friske hvidløg fra haven og lunt, hjemmebagt bondebrød. Nye danske kartofler, spinat, champignonpaté, blandede salater og oksekød fra gården. Dertil aftenkaffe og smørstegte pandekager med syltetøj til ungerne - og barnlige sjæle.

Om aftenen går gæsterne til køjs på Tørreløftet og Karleværelset, der er nogle af navnene på de nyrenoverede ferielejligheder over den gamle hestestald. Selv om det ville være helt autentisk at hoppe i høet, falder gæsterne i søvn i velredte senge.

Det sønderjyske fusionskøkken

Årligt er der 4000-5000 overnatninger på Hellevad Vandmølle, og vil man have en plads, skal man være hurtigt ude. Særligt børnefamilier fra storbyer som København, Odense og Aarhus trækker stikket ud i en forlænget weekend eller en hel uge.

Ved at kombinere bondegårdsferien med en vandretur på Hærvejen kan gæsterne

få en fornemmelse af oksevejens storhedstid i 1600-tallet. Her valfartede tusindvis af mennesker frem og tilbage fra Hirtshals til Padborg, hvor den danske del af Hærvejen officielt starter og slutter. En vandring, der var med til at tænde blusset under det sønderjyske køkken. For når en slagterlærling skulle i mesterlære, blev han sendt til Tyskland og bragte nye opskrifter med hjem. Det samme gjaldt lærlinge i mejerier og bagerier, og flere blev sendt til andre europæiske lande. Det fik nye retter til at syde i de sønderjyske køkkener.

Eksempelvis den tyske "Birnen, Bohnen und Speck" - en ret med pærer, bønner og spæk, der var en fast del af menuen på mange landevejskroer. Det samme var surrib: ribben i en salt og syrlig lage. Langs Hærvejen har man fundet skår af gamle lerkrukker. Såkaldte rompotter, hvor man syltede sommerens bær og frugter i ren sprit. Hik!

Alle disse specialiteter blandede sig med den danske basiskost - kål, korn, øl og spæk - som fremgik af den første danske kokebog fra 1616.

"Det, en god Husholdning behøver: godt

Brød og Øl," står der indledningsvis.

Herefter fulgte denne opskrift på en af grundpillerne i den daværende danske kost, rugbrød:

"16 pund Rugmel, seks Potter Vand, et Stykke Surdej, Kommen og Salt."

Hvidt hvedebrød var dengang meget eksklusivt. Derfor er det sønderjyske kaffebord, som mange sætter lig med Sønderjylland, kun et af mange madfænomener. Når det er sagt, var kaffebordet også en måde for landmandskonerne at vise, at de var gæve kvinder i et køkken.

"Man skal kende en Pige ved et Dejtrug ikke i en Springdans," medgiver den knap 400 år gamle kokebog.

Brødtort og kostald

Kaffebordets ubestridte konge må være den sønderjyske rugbrødslagkage brødtort. Og på Café Ellegaard, der ligger uden for Sommersted, serverer Mette og Børge Solkær en drøm af en kage. På hærvejskroen fra 1740 kan man leje en seng på det gamle kostaldsloft for 90 kroner pr. nat, og hvis kroppen ikke er for medtaget af gåturen, kan man slå sig ned i den

ombyggede svinestald og være med til fælles-sang. Hver onsdag er der nemlig musikaften, hvor Mette og Børge Solkær synger og spiller for gæsterne.

Dagen efter kan man vandre videre langs Oksevejen i Stursbøl Plantage, hvor forkroblede grene i den såkaldte troldeskov snor sig. De efterladte stubbe fra orkanen i 1999 er blevet skåret til troldsansigter, og andre kæmper hviler også i skoven. En lang række gamle gravhøje markerer den gamle hærvej.

Desuden går den 21,5 kilometer lange vandrute fra Jels til Vojens gennem industriens vugge i Sønderjylland, Tørning Mølle, hvor den tidligere borg Tørninghus lå.

Tørninghus blev bygget på borgbanken i 1200-tallet. En strategisk klog placering, da voldstedet går lige durk igennem Haderslev Tunneldal, som den lokale guide fortæller.

Et par tunge kanonkugler på møllegulvet giver et glimt af de blodige kampe, og gamle skrifter fortæller om ild og lugten af svovl, da Valdemar Atterdag angreb borgen i det 14. århundrede, fordi Tørninghus' placering var en vigtig brik til at kontrollere landsdelen. Begge gange måtte kongen dog vende om efter flere



Ægteparret Mette og Børge Solkær driver den gamle hærvejskro Café Ellegaard. Ud over en seng på det gamle høloft kan gæsterne nyde godt af parrets musikalske talenter, hvor alt fra højskolesange og irsk musik spilles i den restaurerede kostald. Café Ellegaard vandt en Danish Music Award som årets bedste spillested i 2012.



Rug, fløde og sukker er de tre hovedingredienser i den sønderjyske kagemastodont brødtort, der her serveres på Café Ellegaard.

års belejring af den uindtagelige borg.

Tørninghus er nu brændt ned og krudtlugten for længst forsvundet, men museumsmøllens to turbiner larmer stadig, mens vandets kraft omdannes til el.

Tæt ved findes Christiansdal, hvor en teltplads ligger gemt.

Fra Syddjylland til Sydfrankrig

Hvis benene er trætte, så stil vandrestøvlerne og tag en bid af Sydfrankrig - lidt uden for Rødekro. På en mark med græssende mohairgeder ligger det hyggelige vin- og spisested Stampenborg. Her står værtinden Hanne Damtoft Johansen klar med delikate vine og sønderjysk tapas.

- Sønderjysk tapas er ikke bondemad, men derimod lokale råvarer, som vi tilpasser de enkelte vine, siger Hanne Damtoft Johansen, og serverer en lys rosé fra Domaine des Schistes, imens en omelet med lokale grønne asparges sættes på bordet.

Det er tydeligt at høre, at Hanne Damtoft Johansen har boet i Sydfrankrig i flere år. Hver vin har sin egen fortælling, og Hanne gør med sine historier stemningen autentisk

og hyggelig, når hun fortæller om sine besøg hos vinbønderne. Hun importerer selv de liflige dråber. Efter syv tapas og dertil hørende vine begynder hovedet at snurre. Derfor er det skønt, at turen tilbage til Hellevad Vandmølle foregår i en bus og ikke på slingrende vandrebene.

Genganger med garanti

Næste morgen hænger duften af friskbrygget kaffe over spisebordene, hvor snakken går.

- Hvor er det godt at se jer igen. I kan ellers tro, at vores heste er blevet store. Hvilken en vil I ride på i dag? spørger Elsebeth et par morgenfriske gæster, der har sat tænderne i et par lune boller med hjemmelavet syltetøj.

Næsten tre ud af fire gæster på Hellevad Vandmølle er i dag gengangere - og efter flere dages vandring i området giver det mening. For ikke alene er vandring på Hærvejen et stykke dansk historie, der giver sved på panden. Det giver også plads i maven til at sætte tænderne i det sønderjyske spisekammer. Velbekomme.

Tekst og foto: **Ida-Sofie Sellerup**, ise@jfmедier.dk



Tidligere lå der blandt andet bageri, slagteri og mejeri ved siden af Hellevad Vandmølle, der nu står ganske alene tilbage.