



Guide

– til lokale fødevarer og gårdbutikker i Vendsyssel og Hanherred
Führer zu lokalen Lebensmitteln und Hofläden
in Vendsyssel und Hanherred





Smag på Vendsyssel og Hanherred

Dette er en guide til lokale fødevarer og gårdbutikker i Vendsyssel og Hanherred. Den er udgivet af de lokale fødevareproducenter igennem foreningen Vendsyssel Fødevarer.

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 vore lokale fødevarer.

Åbningstiderne kan variere, er du i tvivl, så kontakt fødevareproducenten først.

Vi ønsker dig de bedste lokale fødevareoplevelser

Entdecken Sie Vendsyssel und Hanherred

Dies ist ein Führer zu lokalen Lebensmitteln und Hofläden in Vendsyssel und Hanherred. Er wird vom Verein Vendsyssel Fødevarer herausgegeben.

Wir hoffen, dass Sie als Verbraucher Lust bekommen, die Erzeuger zu besuchen und unsere lokalen Lebensmittel zu probieren.

Je nach Jahreszeit variiert das Angebot – kontaktieren Sie im Zweifelsfall erst den Anbieter, bevor Sie ihn aufsuchen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit den regionalen kulinarischen Erlebnissen.

Vendsyssel Fødevarer
www.vendsysselfødevarer.dk

1

Vi dyrker over 40 slags økologiske grøntsager, frugt og 15 kartoffelsorter.

Vi har fokus på sunde råvarer og dyrker traditionelle samt specielle grøntsager bl.a lilla kinakål, rød bladselleri, lilla blomkål, palmekål, sorte ræddiker.

Pesto, saft og sylt af gårdens produkter.

Åbent: Vejbod er døgnåbent fra juni til frosten kommer.

Anbau von über 40 Sorten Biogemüse und Kartoffeln.

Gesunde Produkte und Anbau traditioneller und besonderer Gemüsesorten stehen im Mittelpunkt. U. a. lila China-kohl, roter Blattsellerie, lila Blumenkohl, Palmkohl und Schwarzer Rettich – auch als Pesto, Saft oder eingelegt.

Geöffnet: Der Straßenstand ist von Juni bis zum einsetzenden Frost rund um die Uhr geöffnet.



NATURBRUGET TRANUM
Ejstrupvej 12, Tranum

9460 Brovst

Tel. 40 57 05 65

f/ Naturbruget Tranum Ejstrupvej

2

Hos Gjøl Bigård drives traditionel biavl, med respekt for bierne og naturen. Der produceres flere typer af honning, honningvin, propolis, blomsterpollen og bivoks.

I sæsonen er det muligt at besøge bierne, se en bidronning, og deltage i høsten. Besøg og høstdage annonceres på fb og hjemmeside.

*Åbent: Honning salg – altid.
Andet efter aftale.*

Auf Gjøl Bigård wird traditionelle Bienenhaltung mit Respekt vor Bienen und Natur betrieben. Mehrere Sorten Honig, Honigwein, Propolis, Blütenpollen und Bienenwachs gehören zum Angebot.

In der Saison möglich: Besuch bei Bienen und Bienenkönigin und Teilnahme an der Ernte. Infos zu Besuchs- und Erntetagen auf Facebook und Website.

*Geöffnet: Honigverkauf – immer.
Ansonsten nach Vereinbarung.*



GJØL BIGÅRD
Bjergets Vej 66, Gjøl
9440 Aabybro

Tel. 21 44 62 88

f/ Gjøl Bigård · www.gjol-bigard.dk

3

Familien Mogensen dyrker jordbær, ærter og kartofler. Vi plukker bærrene tidligt om morgenen og leverer direkte til butikker i sommerlandet og nærområdet.

Produkterne kan desuden købes i vores salgsbod og på Råvaremarkedet i Blokhus.

I sæsonen er der mulighed for jordbærselvpluk – se på haldager.dk

Åbent: Alle dage kl. 12-18

Familie Mogensen baut Erdbeeren, Erbsen und Kartoffeln an. Die Beeren werden frühmorgens gepflückt und direkt an die Geschäfte der Region geliefert.

Darüber hinaus erfolgt der Verkauf am eigenen Stand auf dem „Råvaremarkedet“ in Blokhus.

Selbstpflücken ist in der Saison auch möglich – mehr dazu unter haldager.dk.

Geöffnet: Täglich 12-18 Uhr



HALDAGER BÆR
Haldagervej 293
9440 Aabybro

Tel. 40 45 91 34

www.haldager.dk

4



HYBENGAARDEN
Hummelhedevej 102
9740 Jerslev
 Tel. 98 83 10 87 / 23 42 64 86
www.hybengaarden.dk

Hybengaarden producerer marmelader, saucer mv. med lavt sukkerindhold og udelukkende af dansk frugt og bær og vilde bær fra de nordiske skove. Hyben er en essentiel råvare, som vi selv dyrker.

Hybengaarden står for kvalitet, smagsoplevelse, bæredygtighed, og personlig service.

Åbent: Efter aftale – ring gerne.

Hybengaarden stellt zuckerarme Marmeladen, Saucen usw. aus dänischem Obst sowie wilden Beeren aus skandinavischen Wäldern her. Hagebutte ist dabei eine wichtige Zutat, die selbst angebaut wird.

Hybengaarden steht für Qualität, Geschmackserlebnisse, Nachhaltigkeit und persönlichen Service.

*Geöffnet: Nach Vereinbarung
 – bitte vorher anrufen.*

5



ROSENBECK FRILANDSKØD
Bolleskovvej 7
9330 Dronninglund
 Tel. 98 84 34 72
www.frilandskoed.dk

Vi har frilandsgrise og kalve på markerne. Vi går meget op i dyrevelfærd samt at dyrene lever så naturligt som muligt.

Vores kød bearbejdes i eget slagteri, hvorfra vi sælger pølser, pålæg, røgvarer og alt i ferske udskæringer af gris, kalv og oksekød.

Åbent: Mobil gårdbutik.

Se hvor og hvornår du finder os på hjemmesiden.

Freilandschweine und Kälber auf den Wiesen – auf Tierwohl und natürliche Lebensweise der Tiere wird hier Wert gelegt.

In der eigenen Schlachtereie entstehen aus dem Fleisch Würstchen, Aufschnitt, Geräuchertes und Frischfleisch vom Schwein, Kalb und Rind.

*Geöffnet: Mobiler Hofladen.
 Auf der Website erfahren Sie, wo er anzutreffen ist.*

6



BI-KONGEN
Vestergade 36
9320 Hjallerup
 Tel. 22 26 57 87
www.bi-kongen.dk

Hos Bi-Kongen indsamles honningen fra egne bistader et par gange i løbet af sommeren. Vi slynger og forarbejder selv honningen og tapper den, når den er klar, derved sikrer vi os, at kvaliteten er i orden.

Vores produkter forhandles i flere dagligvare- og specialbutikker i Vendsyssel. Se forhandlere på bi-kongen.dk

*Åbent: Efter aftale.
 Ring venligst.*

Bei Bi-Kongen (Deutsch: Bienenkönig) liefern eigene Bienenstöcke mehrmals im Sommer Honig. Er wird dann selbst geschleudert und abgefüllt, sodass höchste Qualität gewährleistet ist.

Die Produkte werden in mehreren Supermärkten und Fachgeschäften in Vendsyssel verkauft. Händler unter bi-kongen.dk.

*Geöffnet: Nach Vereinbarung.
 Bitte vorher anrufen.*

7

Jeg brænder for at lave lækre håndlavede fyldte chokolader. Mine chokolader er blanke, smagfulde og med knæk.

Bestil chokolade til gaver eller en festlig lejlighed.

Book et chokoladekursus, hvor jeg kommer og vejleder jer i selv at lave fyldte chokolader.

Ring og lav en aftale.

Se kurser på Facebook

Handgemachte gefüllte Schokolade sind hier Leidenschaft. Die Schokoladenspezialitäten haben Glanz, Aroma und Biss.

Schokolade kann als Geschenk oder für festliche Anlässe bestellt werden.

Bei einem gebuchten Schokoladenkurs können Sie lernen, gefüllte Schokolade selbst herzustellen.

Anrufen und Termin vereinbaren.

Kurse auf Facebook.



VIV'S CHOKOLADER
Skjoldborgsvej 3
9800 Hjørring
Tel. 31 38 90 41
f/ viv's chokolader

8

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 – tomater, gulerødder, kartofler.

Vi lægger vægt på bæredygtighed og hensyn til miljøet. I Den Grønne Vogn finder du friske varer hver dag.

Åbent: Hver dag kl. 10-18

Das aus Samen selbst gezogene Gemüse wird in „Den Grønne Vogn“ bei Lønstrup verkauft.

Rund 40 Gemüsesorten in unterschiedlicher Form und Farbe werden angebaut – Tomaten, Mohrrüben, Kartoffeln.

Auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz wird großer Wert gelegt. In „Den Grønne Vogn“ finden Sie täglich frische Waren.

Geöffnet: Täglich 10-18 Uhr



DEN GRØNNE VOGN
Nydalvej 2, Lønstrup
9800 Hjørring
Tel. 21 72 14 27

9

Vi sælger krogmodnet Hereford oksekød, ferske og frosne udskæringer. Bøffer, steaks og pølser til grillen, spegepølser, stege, ossobuco, oksekødsfrikadeller og formede hakkebøffer.

Vi er et familiebrug med Hereford kødkvæg. Vi er ved at omlægge til økologi.

*Åbent: Tors - Fredag kl. 13-17
Lørdag kl. 12-17*

Verkauf von am Haken gereiftem Hereford-Rindfleisch sowie frische und gefrorene Stücke, Steaks und Würsten für den Grill, Salami, Braten, Ossobuco, Rindfleischfrikadellen und Hacksteaks.

Ein Familienbetrieb mit Hereford-Fleischrindern, der zz. auf Bio umstellt.

*Geöffnet: Donnerstag - Freitag 13-17 Uhr
Samstag 12-17 Uhr*



LOPHAVE HEREFORD
Lophavevej 6, Lønstrup
9800 Hjørring
Tel. 50 95 06 41
www.lophave.dk

10



BUTIKKEN AURION
 Søndergade 9
 9800 Hjørring
 Tel. 98 92 76 35
 butikken@aurion.dk

Aurion er et mølteri og bageri, der laver biodynamiske og økologiske produkter af korn og mel – især på gamle kornsorter.

Vi lægger vægt på kvalitet, høj ernæringsværdi og miljøvenlighed. Køb korn, mel, brød, boller, grød, mysli, chokolade mv. i butikken i Hjørring eller hos vore forhandlere.

*Åbent: Man-fredag kl. 11-17.30
 Lørdag kl. 10-12.30*

Aurion, eine Bäckerei mit Mühle, stellt biodynamische und ökologische Produkte vor allem aus alten Getreidesorten her.

Qualität, hoher Nährwert und Umweltfreundlichkeit stehen im Mittelpunkt. Getreide, Mehl, Brot, Brötchen, Brei, Müsli, Schokolade usw. sind im eigenen Laden in Hjørring oder über Händler erhältlich.

*Geöffnet: Montag - Freitag 11-17.30 Uhr
 Samstag 10-12.30 Uhr*

11



JYSKE OST
 Hjørringvej 447, 9750 Østervrå
 Tel. 98 99 00 50
 www.jyskeost.dk

Vi er en ostebutik med salg af lækre lokalt producerede oste fra bl.a. Ingstrup Mejeri og Sønderhaven Gårdmejeri.

Vi har desuden et stort udvalg af specialiteter f.eks. fra Hybengaarden samt vin fra Adelino (portugisiske specialiteter).

Vi leverer også flotte osteplatter/tapas til både store og små arrangementer.

*Åbent: Tors - fredag kl. 13-17
 Lørdag kl. 9.30-13*

Käsegeschäft mit regional produziertem Käse, u. a. von Ingstrup Mejeri und Sønderhaven Gårdmejeri.

Darüber hinaus eine große Auswahl an Spezialitäten, z. B. von Hybengaarden sowie Wein von Adelino (portugiesische Spezialitäten).

Auf Anfrage Lieferung schöner Käseplatten/Tapas für große und kleine Events.

*Geöffnet: Donnerstag - Freitag 13-17 Uhr
 Samstag 9.30-13 Uhr*

12



JENSEN JORDBÆR
 Hestvangvej 6, Karup, 9300 Sæby
 Tel. 21 21 92 22
 f/ Jensen Jordbær
 www.jensenjordbær.dk

Hos Jensen Jordbær dyrker vi ca. 11 ha. med jordbær i flere forskellige sorter samt ærter, rabarber og kartofler.

Hver søndag i juli kl. 11 bager vi pandekager med bondekonens hjemmelavede jordbærsyltetøj til. Der er altid saftvand, kaffe og the på kanden.

*Åbent: Hver dag kl. 9-18 fra medio juni til primo august.
 Pluk selv samt salg fra bod.*

Bei Jensen Jordbær werden auf 11 ha mehrere Sorten Erdbeeren, Erbsen, Rhabarber und Kartoffeln angebaut.

Jeden Sonntag im Juli gibt es ab 11 Uhr frische Pfannkuchen mit selbstgemachter Erdbeermarmelade und dazu Limonade, Kaffee und Tee.

*Geöffnet: Täglich 9-18 Uhr ab Mitte Juni bis Anfang August.
 Selbstpflücken sowie Verkauf am Stand.*

13

Ny Vraa er et økologisk landbrug, der dyrker energipil. Butikken har et bredt udvalg af alt inden for pil – lige fra pilehegn og kurve, til flettepil og værktøj til pileflet.

Vi laver desuden økologisk ekstrakt fra specielle pilesorter, som anvendes i f.eks. mundskyl, shampoo og lotion i mærket Salixin.

*Åbent: Efter aftale (ring gerne).
Se også webshopp.*

Ny Vraa ist ein Biobetrieb, der Weiden anbaut. Große Auswahl an Produkten aus Weide im Laden, z. B. Weidenzäune, Körbe sowie Weidenzweige und Werkzeug zum Flechten.

Außerdem Herstellung eines biologischen Weiden-Extrakts, der z. B. in Mundspülungen, Shampoos und Lotion unter der Marke Salixin vertrieben wird.

*Geöffnet: Nach Vereinbarung
(bitte vorher anrufen).
Siehe auch den Webshop.*



NY VRAA PIL
Gl. Vraavej 31, 9382 Tylstrup
Tel. 96 96 62 00
f/ Ny Vraa – Pil, flet og kurve
www.nyvraa.dk

14

Ingstrup Mejeri er etableret i 1890. Mælken leveres fra køerne på Vrejlev Kloster.

Vi laver prisvindende oste og smør af høj kvalitet og med omhu og kærlighed.

Vi sælger egne oste og friskkærnet smør samt en række delikatesser, der hører til et godt ostebord.

Åbent: Se hjemmeside

Ingstrup Mejeri wurde 1890 gegründet. Die Milch stammt von den Kühen des Gutes Vrejlev Kloster.

Preisgekrönter Käse und hochwertige Butter werden mit Sorgfalt und Liebe hergestellt.

Eigener Käse und frisch gestampfte Butter sowie Spezialitäten, die zur Käseplatte dazugehören, werden verkauft.

Geöffnet: Siehe Website



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

15

Lykkesholm er en lille æbleplantage med ca. 1.500 træer. Vi vægter den gode smag og forskellighed ved vore 7 forskellige æblesorter.

Vi har desuden en lille produktion af pærer og solbær.

Åbent: Al produktion sælges ved vejbod fra sæsonstart ultimo august til ca 1. april.

Der er mulighed for selvpluk på udvalgte dage efter telefonisk henvendelse.

Lykkesholm ist eine kleine Apfelplantage mit etwa 1.500 Bäumen. Die 7 Apfelsorten bieten guten Geschmack und Vielfalt.

Darüber hinaus werden Birnen und schwarze Johannisbeeren angebaut.

Geöffnet: Das gesamte Obst wird ab Saisonbeginn Ende August bis ca. 1. April am Straßenstand verkauft.

Selbstpflücken nach telefonischer Anfrage an bestimmten Tagen möglich.



LYKKESHOLM ÆBLER
Øster Thirupvej 91,
9800 Hjørring
Tel. 24 41 15 35
www.lykkesholmaebler.dk

16



BØGEBÆK ØKOLOGI

Bøgebækvej 20, 9830 Tårs

Tel. 31 24 93 88 eller 31 27 01 49

f/ bøgebæk økologi

Familiedrevet økologisk gård med jersey malkekøer og æglæggende høns i frugt-plantage.

Hønsene går på strøelse inde og fodres med grovfoder, når de er ude. Det giver meget velsmagende æg.

De store brune æg sælges fra køleskab ved gården og eget pakkeri. De gennemlyses, stemples, vægtsorteres og sælges til butikker, restauranter og skoler mm.

Åben alle dage fra 7-21

Bio-Hof in Familienbesitz mit Jersey-Milchkühen und Hühnern.

Drinnen laufen die Hühner auf Einstreu, im Freien erhalten sie Grobfutter. Das sorgt für sehr aromatische Eier.

Die großen braunen Eier werden ab Hof verkauft und auch direkt verpackt. Nach Durchleuchtung, Stempeln und Sortierung nach Gewicht werden sie an Läden, Restaurants und Schulen usw. verkauft.

Geöffnet: Täglich 7-21 Uhr

17



KØBMANDSGAARDEN I SERRITSLEV

Syrenvej 15, Serritslev

9700 Brønderslev, Tel. 98 83 70 60

www.serritslev-koebmandsgaard.dk

„Lokalt og naturligt“. Vi er en købmandsbutik med stort fokus på lokale fødevarer.

Vi sælger bl.a. oste fra Sønderhaven Gårdmejeri, øko-æg fra Bøgebæk Økologi, marmelade fra Hybengaarden og meget mere.

f/ Købmandsgården v/Peter Balzer Andersen

Åbent: Man-fredag kl. 7-20

Lør-søndag kl. 8-20

„Lokal und natürlich“ – Geschäft mit Schwerpunkt lokale Lebensmittel.

Zum Sortiment gehören u. a. Käse von Sønderhaven Gårdmejeri, Bioeier von Bøgebæk Økologi, Marmelade von Hybengaarden u. v. a. m.

f/ Købmandsgården v/Peter Balzer Andersen

Geöffnet: Montag - Freitag 7-20 Uhr

Samstag - So 8-20 Uhr

18



LUNDEN GÅRDBUTIK

Gl. Klæstrupvej 61

9740 Jerslev J

Tel. 40 46 20 38

f/ Lunden

Vi dyrker jordbær og kartofler, som sælges i vores gårdbutik. Sæson fra sidst i maj med nye kartofler og jordbær.

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

Vi sælger også grydeklare skrællede kartofler.

Åbent: Alle årets dage fra 10-18

Anbau von Erdbeeren und Kartoffeln, Verkauf über den eigenen Hofladen. Saison ab Ende Mai mit neuen Kartoffeln und Erdbeeren.

Ganzjähriger Verkauf von Eiern, Kartoffeln und Marmelade. Die Marmelade wird aus eigenen Erdbeeren von Hybengaarden hergestellt.

Auch kochfertige geschälte Kartoffeln sind erhältlich.

Geöffnet: Täglich 10-18 Uhr

19

Vi er et mindre landbrug med geder af racen Saanen og egen gårdbutik.

Vi sælger magert og lækkert gedekød samt gedeost fra egen produktion.

Forskellige udskæringer af gedekød – culotte, mørbrad, bov, kølle, bryst, suppeben, pølser mv.

*Åbent: Fredag kl. 13-15.30
eller efter aftale (ring gerne)*

Kleiner landwirtschaftlicher Betrieb mit Saanenziegen und Hofladen.

Verkauf von leckerem, magerem Ziegenfleisch sowie Ziegenkäse aus eigener Herstellung.

Verschiedene Fleischstücke – Hüfte, Filetstück, Bugstück, Keule, Brust, Suppenknochen, Würstchen usw.

*Geöffnet: Freitag 13-15.30 Uhr
oder nach Vereinbarung
(bitte vorher anrufen)*



GEDERGÅRD
Vestermarksvej 33, 9320 Hjallerup
Tel. 30 36 56 25
f/ Gedergård Butik Hjallerup

20

Vi er et familiebrug, som dyrker et bredt sortiment af bær, kartofler og grøntsager.

Vi sælger bær og grøntsager samt hjemmelavede specialiteter. Nyopgravede kartofler af sorterne Bintje, Sava og de tidlige Solist. Jordbær fra drivhus og fri-land. Ærter, gulerødder, løg, kål og rodfrugter.

*Åbent: Alle dage fra 7-21
Selvpluk i sæson fra kl. 10-17*

Familienbetrieb mit Anbau von Beeren, Kartoffeln und Gemüse.

Verkauf von Beeren und Gemüse sowie selbst gemachten Spezialitäten. Neue Ernte der Kartoffelsorten Bintje, Sava und Solist. Erdbeeren aus dem Treibhaus und vom Freiland. Erbsen, Mohrrüben, Zwiebeln, Kohl und Wurzelgemüse.

*Geöffnet: Täglich 7-21 Uhr
Selbstpflücken in der Saison: 10-17 Uhr*



VINDBÆK GRØNT
Skagensvej 356
9981 Jerup
Tel. 98 48 18 03
f/ Vindbæk Grønt

21

Vi er en moderne slagterforretning baseret på gamle dyder, kvalitet og håndværk. Det meste kød er fra lokale avlere. Oksekødet modner vi selv, og alle pølser er hjemmelavede uden gluten, mælk og farvestoffer. Vi sælger lam, okse- og svinekød. Hjemmelavede færdigretter og hjemmebagt brød.

*Åbent: Tir-fredag 10-17.30
Lørdag kl. 9-13*

Moderner Schlachter, bei dem man Qualität und gutes Handwerk schätzt. Das Fleisch stammt vorrangig von lokalen Züchtern. Das Rindfleisch reift im eigenen Betrieb und alle Würste sind selbst gemacht und frei von Gluten, Milch und Farbstoffen. Verkauf von Lamm-, Rind- und Schweinefleisch. Selbst gemachte Fertiggerichte und selbst gebackenes Brot.

*Geöffnet: Dienstag - Freitag 10-17.30 Uhr
Samstag 9-13 Uhr*



FRILANDSVEJENS SLAGTER
Frilandsvej 49
9800 Hjørring
Tel. 98 92 07 25
www.slagterskoven.dk



ESKEBÆK GRØNT
Hjørningvej 295, Mejling
9900 Frederikshavn
Tel. 61 30 14 85
f/ Eskebæk Grønt eller @grontsager

Vi dyrker økologiske grøntsager, bær og frugt.

Vi sælger vore egne varer i selvbetjeningsbutikken. I den betjente butik sælger vi økologiske varer, bl.a. olier, gryn, mel, saft, øl, sodavand, vin, lervarer samt glutenfri produkter.

Åbent: Man - tirsdag efter aftale

Ons - fredag kl. 13-18

Lør - søndag kl. 10-16

Selvbetjeningsbutik alle dage: 9-19

Eigener Anbau von Gemüse und Obst in Bioqualität.

Vertrieb der eigenen Produkte im Selbstbedienungsladen. Im Laden mit Bedienung werden auch Bioprodukte wie Öl, Getreideflocken, Mehl, Saft, Bier, Limonade, Wein, Töpferware sowie glutenfreie Produkte angeboten.

Geöffnet: Mo - Dienstag nach Vereinbarung

Mittwoch - Freitag 13-18 Uhr

Samstag - So 10-16 Uhr

Selvstbedieningsladen tågligh: 9-19 Uhr



BLOKHUS RÅVAREMARKED
ved Høkervej, 9492 Blokhus
Tel. 20 64 14 50
www.hune-blokhuis.dk

Hune-Blokhuis Borgerforening afholder sommer-råvaremarked i Blokhus.

Mere end 20 stande byder på mange spændende kvalitetsprodukter fra lokalområdet.

Vi byder f.eks. på økologiske og frilandskødvarer, økologiske grøntsager, frugt, ost, fisk, røgvare, øl, vin mm.

Markedsdage: Alle tirsdage kl. 10-14 fra uge 26 til 32 (26. juni - 7. august).

Der Verein Hune-Blokhuis Borgerforening veranstaltet Markttage in Blokhus.

Mehr als 20 Stände bieten tolle Qualitätsprodukte aus der Region an.

Dazu gehören Fleischprodukte (Bio und Freiland), Biogemüse, Obst, Käse, Fisch, Geräuchertes, Bier, Wein usw.

Markttage: Jeden Dienstag 10-14 Uhr ab Woche 26 bis 32 (26. Juni - 7. August).



NORDKRAFT FØDEVAREMARKED
Nordkraft, Kjellerups Torv
9000 Aalborg
Tel. 22 99 15 15
www.nordkraft.dk

Det stemningsfulde fødevaremarked i Nordkraft finder sted 9 gange årligt i Kedelhallen.

Lokale og internationale stande tilbyder lækre fødevarer.

Vi byder f.eks. på friskbagt brød, frugt, slagteri- og charcuterivarer, chokolade, ost, vin, kaffe, saft og most mv.

Markedsdage: Første lørdag i måneden kl. 10-15 – undtaget januar, juli og august.

Der stimmungsvolle Lebensmittelmarkt im Nordkraft findet 9 Mal im Jahr in der Kesselhalle statt.

An Ständen werden lokale und internationale Lebensmittel angeboten.

Beispielsweise frisch gebackenes Brot, Bio-Obst, Fleisch und Wurst, Fisch, Schokolade, Käse, Wein, Kaffee, Saft usw.

Markttage: Erster Samstag im Monat 10-15 Uhr – außer Januar, Juli und August.



RÅVAREMARKED 2018

Lørdag den 8. september kl. 10-17

Vittrup Fri Fagskole og Vendsyssel Fødevarer arrangerer i fællesskab en spændende markedsdag med underholdning, aktiviteter for børn, mulighed for at købe lækker mad lavet af lokale råvarer, samt en lang række boder med salg af lokale fødevarer.

LEBENSMITTELMARKT 2018

Samstag, den 8. September, 10-17 Uhr

Vittrup Fri Fagskole und Vendsyssel Fødevarer veranstalten gemeinsam einen interessanten Markttag mit Unterhaltung, Aktivitäten für Kinder, einem Angebot an tollem Essen aus Produkten der Region sowie mehreren Ständen mit lokalen Lebensmitteln.

VENDSYSSEL FØDEVARER RÅVAREMARKED

**Vittrup Fri Fagskole
Børglum Klostervej 84, 9480 Løkken**



Vi er en forening for mindre fødevareproducenter i Vendsyssel og Hanherred. Vi vil gerne gøre det nemmere for dig som forbruger at smage og købe lokale fødevarer.

Vendsyssel Fødevarer er de lokale fødevareproducenters egen forening – "sammen er vi stærkere" – og kan bedre markedsføre os.

Ønsker du at støtte de lokale fødevareproducenter samt komme tættere på dem og deres hverdag, deltage i smage-events og en kulinarisk generalforsamling med lækker middag baseret på lokale råvarer, så er du som forbruger også velkommen til at melde dig ind.

Vil du vide mere – så kontakt os på telefon 22 82 04 34 eller smag@vendsysselfødevarer.dk

Se også mere på www.vendsysselfødevarer.dk.

Vendsyssel Fødevarer støttes af:



The European Agricultural
Fund for Rural Development;
Denmark and Europe investing
in rural areas



Sæt lokal smag på livet!

Her kan du finde os.

Kosten Sie lokale Spezialitäten!

Hier finden Sie uns.

Med venlig hilsen / Mit freundlichen Grüßen
Vendsyssel Fødevarer

13



Skal det være nemt at
købe lokale fødevarer?

Ny Vraa er vært for de
ugentlige opsamlinger af de varer,
du har bestilt på nettet.

Se mere på www.madsamling.dk

1

2

3

24

19

5

6

13

18

4

17

23

14

25

8

9

10

21

7

15

16

11

20

22

12