Weekendtur:

Læsøs trumfkort er ypperlige råvarer fra både havet, skoven og marken

Også Læsø-saltet, der produceres på øens saltsyderi, er legendarisk, og lokale restauratører og producenter gør deres ypperste for at få det bedste ud af råvarerne.

TOM NØRGAARD

Folk fra den gastronomiske verden kalder ofte Læsø for et af Danmarks store spisekamre. Her er fisk og skaldyr fra det rene vand omkring øen, der er svampe og bær i skoven og grøntsager på marker, der tager smag af de tangsaltede sandbanker i Kattegat.

Øen, som er 21 km lang og 12 km bred, breder sig over et areal på 118 kvm. Tre fjerdedele af øen er naturområder, mens resten er landbrugsarealer og bebyggelse. De fleste af de godt 1.800 fastboende i Danmarks mindste kommune holder til i de to havnebyer Vesterø og Østerby og i hovedbyen Byrum.

Mellem byerne ligger gårde, hvor der dyrkes alt fra økologiske hudplejeprodukter til frilandsgrise. Enkelte gårde – hovedparten fredede – bærer fortsat de meget særprægede tangtage, som er noget unikt for Læsø og ikke findes andre steder i verden.

FREDAG

Læsøs hvide guld

I 1991 grundlagde Poul Christensen saltsyderiet Læsø Salt som et historisk værksted for arbejdsløse unge fra Læsø Produktionsskole. I dag er virksomheden en millionforretning med mere end 20 fastansatte.

Læsøsalt indeholder ca. 95 pct. natriumklorid, resten er jod og andre salte. Det gør det til noget af verdens bedste og sundeste salt – eftertragtet også på eksportmarkedet.

Helt tilbage i 1100-tallet var saltudvindingen på Læsø en af Danmarks store industriproduktioner. Saltsydning kræver imidlertid store mængder brænde, og grådigheden førte til rovdrift på øens skove. Eventyret sluttede således brat i 1600-tallet, hvor sandflugten tog over, men arbejdet med at genopføre en sydehytte på Læsø startede i 1990 takket være middelalderarkæologen Jens Vellev, der stod bag projekt "Læsø Salt", skabt på grundlag af studier på landsarkivet i Viborg, hvor han granskede historiske dokumenter, som beskrev saltsydningen på øen.

Nu har man for alvor fået sat produktionen på skinner igen, og der produceres ca. 90 tons om året. Med mere end 50.000 årlige besøgende er saltsyderiet også Læsøs største turistattraktion, og her er fri adgang til rekonstruktionerne af de middelalderlige sydehytter og til at se, høre og prøve, hvordan salt sydes i de store, åbne jernpander over træbål.

Hornfiskrønvej 3, saltsyderiet.dk.

Frokost og anvendelige souvenirs

Små fem minutters bilkørsel væk ligger en anden stor Læsø-attraktion. Og skal du have nogle originale og anvendelige souvenirs med hjem, er det oplagt at lægge vejen forbi besøgsgården Storhaven uden for Byrum, som parret Solveig og Henning Johansen har haft siden 1992. Her kan man gå rundt og hilse på de mange kaniner, geder, grise og andre bondegårdsdyr, der alle ser ud til at stortrives.

I Storhavens gårdbutik er der mulighed for at købe Solveigs egen serie af shampoo, sæbe og cremer fra Læsøfruerne med ingredienser fra Læsøs natur samt uldprodukter og varme hjemmesko. Gården har tilmed sit eget lille ismejeri, hvor der laves den særlige Læsø Is. Det er parrets datter Kirsten, der er hjernen bag isen, som ligeledes er skabt af lokale råvarer.

Sidst, men ikke mindst, kan man også få kaffe, saft og gode frokostretter i caféen, herunder udmærkede madtærter.

Storhavevej 4, storhaven.dk.

LØRDAG

Jomfruhummer med havneudsigt

Der er mulighed for at spise godt på Læsø, og man går sjældent galt i byen med øens fornemste delikatesse, jomfruhummer. Heller ikke på restaurant Havnebakken, som ligger med flot udsigt i Vesterø havn med front mod Kattegat. Jomfruhummeren kan fås i en hotdog, på et stjerneskud eller serveret i rigelige mængder på et fad med salat og matchende dressing.

Bygningen, der er fra 1917, husede tidligere et sømandshjem, og blandt stedets store fortrin er de smukke solnedgange, som i sommerhalvåret kan nydes fra den udendørs terrasse.

Havnebakken 12, havnebakken.dk

Rundt til tanghusene

"Red tangtagene" blev etableret af en række ildsjæle på Læsø, som kæmper for at bevare de unikke tangtage, der er de eneste af deres slags i verden. I 2015, da de første initiativer blev sat i værk, var der kun 36 tangtage tilbage på Læsø, og mange af dem var i stærkt forfald.

I 2020 blev Læsøs tangtage sammen med øens saltsydningstradition optaget på tentativlisten over kulturarv, der kan komme i betragtning til Unescos Verdensarvsliste, og i dag har en stor del af de gamle huse fået nyt ålegræs

Den fascinerende historie bag Læsøs tangtage er, at det var kvinderne, der arbejdede som bygningshåndværkere. At hente, tørre og køre tangen hjem var kvindearbejde. Det var ligeledes kvinderne, der vred vaskere – deraf ordene vaskerkoner og vaskerpiger.

At kvinderne måtte tage sig af det hårde arbejde på Læsø skyldtes, at mændene ofte var væk hjemmefra i kortere eller længere tid. Nogle var på havet for at fiske, andre tog hyre på fragtskibe, der sejlede Jorden rundt, og var måske ikke hjemme i årevis. Det var derfor op til kvin-

Man kan følge arbejdet tæt på Læsø saltsyderi. Foto: Kjetil Løite

Læsø ligger omtrent midtvejs mellem Frederikshavn og Gøteborg og er den største ø i Kattegat. Foto: Kjetil Løite

Hummerhytte på Horneks Odde. Foto: Travelbook

Jomfruhummer på Restaurant Havnebakken. Foto: Tom Nørgaard

TUREN TIL LÆSØ

Jomfruhummerfejring: Hvert år afholdes jomfruhummerfestival i Østerby Havn. Festivalen er en fejring af Læsøs jomfruhummer, men også en kokkekonkurrence mellem en lille håndfuld af nordens dygtigste kokke. Kokkene laver retter baseret på råvarer fra Læsø og med jomfruhummeren som hovedingrediens. Festivalen afholdes i år lørdag den 1. august.

Tanghusenes dag: Den første søndag i skolernes efterårsferie, uge 42, afholdes der "Tanghusenes dag", hvor flere huse end ellers er åbne for besøg.

Et sted at bo: Det vrimler ikke med hoteller på øen, og leje af sommerhus er et godt alternativ. Som oftest kommer man til at bo flot ved enten skov eller strand. Se mere på f.eks. sologstrand.dk.

derne at sørge for alt det praktiske, herunder landbrug, børn, at køre familien til kirke i hestevognen og altså at lægge nyt tag på husene.

Læsø var kort sagt kvindernes ø, og mange af øens tanghuse i dag er også opkaldt efter kvinder, ligesom det var kvinderne, der arvede gårdene.

Det er muligt at besøge bl.a. Hedvigs hus, der i dag huser Læsø Museum. Du kan følge to forskellige ruter på øen, hvor der er mulighed for at opleve tanghusene. Den længste er 4,5 km lang.

Kort kan erhverves flere steder på øen eller via tangtag.dk. Tjek også laesoe-museum.dk.

Lokale lækkerier med hjem

De fleste, der holder ferie på Læsø, gør det i et lejet hus, og selvom der er flere gode spisesteder rundtom på øen, er det oplagt også at støtte den lokale slagter og bringe lækkerierne med hjem.

Læsø Slagteren samarbejder med Læsø Limousine, som opdrætter limousinekvæg, der græsser på strandengen tæt på Læsø Saltsyderi. Strandengen overskylles ofte af havet i vinterhalvåret, hvilket påvirker saltindholdet i planterne. Kvægets afgræsning af strandengen har betydning for både kvaliteten, strukturen og smagen i kødet.

Foruden forskellige udskæringer kan man også købe sandwicher, salater, retter klargjort til ovnen eller lidt lækkert tilbehør til frokosten.
Byrum hovedgade 66, xn--lsslagteren-98a9u.dk.

SØNDAG

Øen fra oven

Træskomageren, cykelreparatøren og sømanden Thorvald Hansen var en original. Og også i den grad en stædig rad. Egenhændigt opførte han det 17 meter høje, rødkalkede udsigtstårn på bakken i Byrum by, hvor der er udsigt over hele øen og havet omkring. Tårnet er opført i 1927 og skabt af hjemmestøbte, halvrunde mursten. Den beskedne entré på fem kr. er godt givet ud.

I nærheden ligger også Museumsgården, hvor man både kan blive klogere på Læsøs historie og se et af de legendariske tangtage.
Thorvald Hansensvej 5, visitlaesoe.dk

Sanketur ved Horneks Odde

Horneks Odde midt på Læsøs nordkyst er en del af et system af strandvolde på en stor strandvoldsslette. Det lavvandede farvand ud for odden er historisk blevet udnyttet til sæsonfiskeri. Fiskerne flyttede ind i primitive hytter, "hummerhytter", der blev gravet ind i strandvolden og bygget af materialer, som var drevet i land.

I begyndelsen af 1900-tallet og frem til ca. 1950 var her 8-10 hytter, som fiskerne brugte som base for især fiskeri af sorthummer med tejner. Hytterne indeholdt som regel en eller to køjer, et bord, en stol og en kedel til at koge kaffe i. Der er i dag kun to hytter tilbage, som man kan se her, men det er også værd at komme til Horneks for den smukke omkringliggende natur.

Horneks Odde er også udgangspunkt for en anderledes sanketur med Rie Ladefoged, der driver Læsø Tang. Sammen høster man tang som tilbehør til menuen, der tilberedes over bål.
Se mere på laesoetang.dk.