

Sjællands Odde smager bedre og bedre

Olgas Kiosk er blevet en økologisk burgerbar, og kioskens en udsøgt delikatesseforretning, og i sommerhusområdet ligger en fremragende smager, og der er fin persisk mad og gode pizzaer i kaffebaren – Sjællands Odde er blevet smagfuld

Ole Troelsen

or de fleste bilister er Sjællands Odde et sted, der passerer i forbigående med en færgoverfart. Og hvor der før i tiden ikke var en videre grund til at standse for at se, er der nu flere.

atalsatoren i udviklingen er landet Birkemosegård, der siden 1968 været økologisk. Gården er ejet af parret Kalatrang Apairatana og Jesper Andersen, som i mange år har været blandt lokale og sommerhusgæster for fremragende grøntsager.

den Birkemosegård var ikke videre udt blandt private forbrugere i København, indtil iværksætteren Martin Kvederis vendte hjem til byen efter en række i mediebranchen, som havde ham træt. For igen at få jordforbindelse, tog han arbejde som medarbejder på gården og begyndte at arbejde på markedsløse grøntsagerne bl.a. Noma. Han foreslog ejerne at etablere en egentlig gårdbutik på Birkemosegård og arrangerede salg til lokale via ugentlige leveringer af

grønt fra gården.

Det, at grøntsagerne smagte usædvanlig godt, kombineret med at de var biodynamisk dyrkede, skabte en succes, som Martin Kvederis forstod at drage nytte af. Han lejede førstehånds over den nye gårdbutik, og sammen med kæresten Marie Hertz åbnede han i 2017 spisestedet Birkemosegård Køkken, hvor den brasilianske kok Sheila Avila nu har stor succes med at servere egens råvarer.

Økologisk burger

"Jeg var naturligvis glad for, at Birkemosegård Køkken fik succes. Men det ærgrede mig lidt, at udviklingen gjorde det til en "fin restaurant" hvor alle bestilte tasting-menuer. Jeg ville også gerne have, at det skulle være et sted, hvor man bare kom forbi til et enkelt måltid. Men hvis det er de lange menuer, folk vil have, skal de selvfølgelig have det," siger Martin Kvederis, som i forfærdet en mulighed for at etablere et spisested af nævnte slags.

Han købte nemlig Olgas Kiosk, et navn som mange bilister på vej til eller fra færgen kan nikke genkendende til

Tirs bager er fra Irland, burgerkokken hos Olgas er fra Ghana, fru på Birkemosegård er fra Thailand og køkkenchefen er fra Brasilien

”



Birkemosegårds Kalatrang Apairatana og Jesper Andersen. Foto: Magnus Møller



Sanaz Zardohst fra Havnebyens Kaffebær med et udvalg af persiske retter. Foto: Magnus Møller



Louise Bannon fra Tir Bakery ved kornkværnen. Foto: Magnus Møller.



Burgerkok Richard Addo, Olgas Butik. Foto: Ole Troelsen.

Oddens mest smagfulde adresser

Birkemosegård, Oddervej 165

Olgas Butik, Gribevej 2

Tir Bakery, Yderby Lyng 13

Havnebyens Kaffebær, Oddervej 314

Kiosken på Odden, Østre Havnevej

grundet et stort iøjefaldende skilt med det finurlige navn. De fleste er kørt forbi, og kulinarisk set har det været en rigtig god beslutning, for Olgas Butik er en kiosk og grillbar, som de er flest. I 2021 overtog Martin Kvederis hele kiosk og satte en økologisk økologisk burger på menuen.

Den blev en succes, og når man indtager sådan en burger, kan det anbefales at køre ned til Havnebyens Kaffebær og nyde en kop økologisk kaffe. Kaffebæren er drevet af to lokale tilfede ægtepar, og de kan mere end de kaffeter. F.eks. har de lært at bage litespizzer af den kendte italienske pizzabager Michele Lucarelli, lige de har ansat den britisk-iranske Sanaz Zardohst.

Hun drev gennem ti år et cateringma i London, før hun rejste til København, hvor mødte hun landsmanden britiske kok Matthew Parker. De har ligeledes en fortid i køkkenet Birkemosegård, men i for over to år den gamle lottokiosk og har nu vandlet den til en udsøgt øst-, delikatesse- og vinforretning.

Persisk fusionskøkken

Han lejer lokalene af folken bag Havnebyens Kaffebær, og det var hans foreslog dem at samarbejde med Sanaz Zardohst, som altså nu står i kaffebærens køkken og laver en slags fusion af persisk og middelhalskøkken.

Hvis du vil have brød til kaffen, kan jeg anbefale en tur til Tir. Det er etteri i den absolutte topklasse, som geledes trækker tråde til Birkemosegård. Bag Tir står nemlig Louise Bannon, som i en årrække var chef hos Noma, hvorigennem hun mødte Jesper Andersen fra Birkemosegård.

Louise Bannon lejede sig ind på Birkemosegård og solgte sit brød fra en ladycykel i havnen. Da coronapanden sendte mange københavnere i hjemmet, fik hun et uventet kundetrafik, der førte til køer så lange ved de københavnske gourmetbarer. Nu har hun købt sin egen gård, og et bageri er blevet indrettet.

Odsherreds lille gastronomiske raket er inspirerende, og forfriskende nok skyldes det overvejende folk, der kommer langvejs fra og har interet sig i lokalsamfundet.

For som det fremgår, stammer Havnebyens Kaffebærs køkkenchef fra Ghana, der driver kiosken, er fra Irland, Tirs bager er fra Irland, fru på Birkemosegård er fra Thailand, køkkenchefen er fra Brasilien, og burgerkokken hos Olgas er fra Ghana.