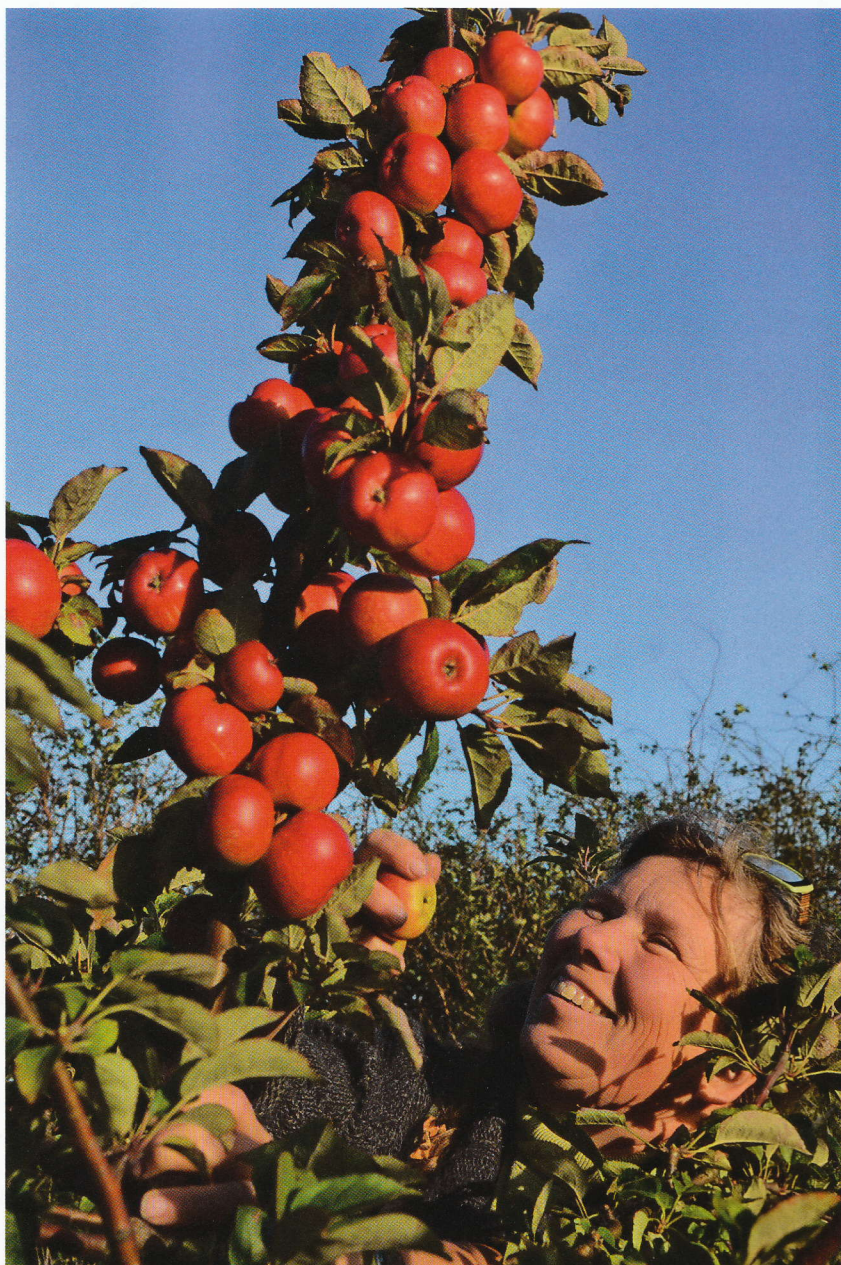


### Strynø Frugthave

- Er en økologisk frugtplantage, hvor Mette Meldgaard dyrker et stort udvalg af gamle og nye æblesorter.
- Hun dyrker også pærer, blommer, kirsebær, abrikoser, hasselnødder, kvæder, minikiwi, efterårshindbær, hyldebær, solbær og ribs, men ikke i nær så store mængder som æblerne.
- Frugthaven har et lille mosteri, og det er Mette Meldgaard, der står for hele processen fra dyrkning og eftermodning af æblerne til presning og påfyldning på flasker.
- Al most i flaskerne er fra frugthaven, og derfor kan de som vin kaldes "single estate".
- Mette Meldgaard leverer til en række restauranter i landet som bl.a. Geranium og AOC, men pga. den lille produktion og en lettere besværlig logistik fra Strynø leverer hun kun til få private kunder.

Læs mere på [www.strynoefrugthave.dk](http://www.strynoefrugthave.dk).



# Skål i most

På flere af de bedste danske restauranter har et nyt fænomen sneget sig ind: æblemost på menuen. Mosten kommer fra en lille økologisk frugtplantage på Strynø, hvor ejeren, Mette Meldgaard, sammen med superkokken Rasmus Kofoed har udviklet en række "single estate-moste" med stor smagsmæssig spændvidde.

Af Maria Faarvang Foto Martin Randers og Michael Rygaard/Kam & Co.

**I**deen bag Mette Meldgaards gourmet-moste er helt enkel: De skal være et ordentligt alternativ til vin for alle, som af den ene eller den anden grund ikke drikker alkohol.

- Mine moste skal have en kompleksitet, der spiller op til maden, og de lægger op til, at man nyder dem og ikke bare hælder dem ned. Mange, som ikke kan tåle alkohol, savner at gå på opdagelse i et glas vin og udforske de forskellige smage. Den oplevelse kan de få med mostene, fortæller frugtavlaren, som selv nød at drikke lavalkoholisk cider under sin graviditet.

Det er afgørende for Mette Meldgaard, at der er stor smagsforskel på hendes moste, for de skal kunne parres med mad på samme måde som vin. Hun kalder mostene for måltidsdrik; både for at signalere, at de skal drikkes sammen med mad, og for at vise, at de ikke kun består af æbler.

Hun blander gerne andre bær og frugter fra plantagen i, så der fx både er cideræbler og hyldebær i mosten Frequin Rouge, som er en god afløser til rødvinen, og i mosten Binet Rouge er der et strejf af blomme, hvilket med Mette Meldgaards egne ord gør den til en "dessertoplevelse i flydende form". Andre most, som fx den lavet på Holsteiner Cox, er også tilsat en let kulsyre, som giver en forfriskende og perlende fornemmelse.

- Mange siger, at mine moste virker vinøse, og spørger, om jeg virkelig er sikker på, at der ikke er alkohol i. Det er jeg. Men jeg tror, det overrasker folk, at der kan være så meget smag i, og at smagen kan være så kompleks, fortæller hun, der i øjeblikket primært leverer moste til restauranter, og listen omfatter steder som AOC, Geranium, Brøndums Hotel, Saison og Alberto K.

## SMAGEN AF STRYNØ

Ligesom vin har hvert års æblemoste fra frugtplantagen deres helt egne smagsudtryk, der afhænger af faktorer som regnmængder og solskinstimer. Og ganske som i vinens verden giver det mening at tale om, hvordan Mettes særlige Strynø-terroir (naturens og det specifikke steds påvirkning af smagen, red.) sætter sit aftryk og giver en unik smag.

- Æblerne vokser på en lille ø tæt på vandet og med en saltholdig luft. Træerne tørrer hurtigere op efter byger, så de undgår svamp, og vi har flere solskinstimer end andre steder i landet. Jorden er så god og lerholdig, at jeg dyrker på små træer, men alligevel får et stort udbytte. Alle disse faktorer giver en stor kompleksitet i smagen, forklarer hun.

Noget andet, der påvirker mostens smag, er, at æblerne eftermodner en måneds tid, inden de presses. Det er i den grad med til at forstærke deres smag.

- Æbler er levende organismer, og jo mere de modner, jo mere grundsmag kommer der frem i dem. Det gælder fx Ingrid Marie, som faktisk bliver melet af at eftermodne, men når de presses til most, bliver de ikke melede, men bare mere søde i smagen.

Netop Ingrid Marie er en af de to æblesorter, som Mette Meldgaard laver til såkaldte enkeltsorts-moste. Det andet æble er Filipa, og begge sorter rummer i sig selv så fin og balanceret sødme og syrlighed, at hun vælger ikke at blande dem med andre sorter, bær eller frugter.

## NYE, GAMLE OG GLEMTE SORTER

Lige fra hun tog det første spadestik og plantede de første træer på Strynø i foråret 2007, har Mette Meldgaard gjort meget ud af at udforske de danske æblesorter og undersøge deres smag. Men hun dyrker fx også blåbær, hindbær, blommer, ribs, stikkelsbær og abrikoser i den lille plantage.

- Jeg har helt fra starten tænkt meget i diversitet, og jeg har altid haft en stor interesse i ciderproduktion, hvor diversiteten af sorter er enorm. Og det gælder ikke kun æbler. Jeg har lige plantet 71 blommesorter i samarbejde med Pometet (en stor samling af sorter af frugttræer og -buske under Det Biovidenskabelige Fakultet, red.) af ren og skær nysgerighed. Der er så meget, der kan dyrkes herhjemme, som vi efterhånden har glemt

smagen af, og dem vil jeg gerne slå et slag for, fortæller hun med stor entusiasme og tilføjer, at hun i dag har ca. 3.500 æbletræer med 20 almindelige sorter og seks cidersorter.

## ØKOLOGI SOM SELVFØLGE

Alt i plantagen er økologisk, for i Mette Meldgaards univers er økologien en selvfølge. Inden hun slog sig ned som frugtavlær, har hun en blandet baggrund inden for gartneri, nationaløkonomi og markedsføring. Hun har bl.a. arbejdet politisk med økologi i over 10 år, og hun har rejst rundt og smagt sig gennem en masse økologiske produkter.

- Min interesse for økologi blev allerede grundlagt, da jeg som 15-årig tog til København for at købe økologisk grønt, og siden har jeg været optaget af den rene vare. For mig kommer den allerbedste smag ud af råvarer, der er gjort mindst muligt ved.

Den tilgang deler hun med kokken Rasmus Kofoed, som var med til at hjælpe hende i gang.

- Rasmus har hjulpet mig med de første smagssammensætninger og givet feedback på mine ideer, og han har sat mig i kontakt med de rigtige i form af restauranter, der kunne have interesse i mostene. Det har været fantastisk, siger Mette Meldgaard, der drømmer om at udvide sin produktion med nye slags måltidsdrikke, som ikke er lavet på æbler, men på andre frugter og bær fra haven.

På den måde vil hun gerne give alle, som ønsker en vinøs oplevelse uden alkohol, helt nye smagsretninger at vælge imellem og store gastronomiske oplevelser - også i flydende form.



# Christian klarer mosten

På Michelin-restaurant AOC skænker sommelier Christian Aarø Mortensen ofte most fra Strynø til gæsterne. Han laver her en smagning af stort set hele sriben.



## CHRISTIAN AARØ MORTENSEN

Driver Michelin-restauranten AOC (Aarø & co.) midt i København sammen med kokken Ronny Emborg. Han er uddannet sommelier og har vundet DM i sommelier tre gange samt de nordiske

sommelier-mesterskaber. Tidligere har han bl.a. slået sine folder på The Dining Room, Kanalen, Pierre André og Restaurationen.

### NO. 1 FREQUIN ROUGE MED HYLD OG HOLSTEINER COX

**DUFT OG SMAG** Mosten er let blomstret i næsen og med en kraftig frugtduft, hvilket giver en næsten vinøs karakter.

**TIL MAD** På mange måder mosten med mest vinøs karakter, som en ung syd-amerikansk vin, og den vil egne sig godt til rødt kød, fx oksekød eller vildt. Hylden gør mosten velegnet til rødt kød, for den giver en syre, der nedbryder kødets enzymer lidt på samme måde som rødvin.

### NO. 2 BEDAN MED BELLIDA OG LET KULSYRE

**DUFT OG SMAG** Meget eksotisk udtryk både i smag og duft. Den smager af tungere frugter som fx mango. Den lette kulsyre hjælper smagen, så den ikke bliver kvalm.

**TIL MAD** Selv om der er kulsyre i, gør smagen den ikke så velegnet til aperitif. Dens eksotiske smag gør den i stedet velegnet til thai-køkkenet eller fx til en bagt æbletærte med cremefraiche.

### NO. 3 BINET ROUGE MED BLOMME DUFT OG SMAG

Smag og duft er præget af ren dansk blomme, og smagen er ligesom at bide i fuldmønt blommekød, som nærmest smelter på tungen, uden nogen form for bitterhed fra blommeskallen. Der er noter af vanille og karamel, hvilket giver den et nærmest fadlagret præg. Den er hverken for sød eller for tør. Eftersmagen er sød, næsten som en sød te. Der er et flot sammenspil mellem æble og blomme.

**TIL MAD** Dejlig til dessert, og jeg vil gå så



langt som til at sige, at den kunne passe til en lun chokoladecake. Den ville også være fin som en ren nydelsesdrik efter et måltid.

#### **NO. 4 INGRID MARIE**

**DUFT OG SMAG** Den dufter af friske æbler, og smagen er som at tage en bid af æblet med den karakteristiske store sødme fra Ingrid Marie-æblerne. Den har større sødme end de to andre enkelt-sorts-moste (Filippa og Pigeon).

**TIL MAD** Grundet den store sødme vil den være oplagt til friske og søde desserter som fx en klassisk æblekage, der også har en let syrlighed. Undgå bagte kager, for så bliver det hurtigt for sødt.

#### **NO. 5 FILIPPA**

**DUFT OG SMAG** Mosten har en ren, rund og blød æblesmag og duft uden den samme bitterhed som flere af de andre moste.

**TIL MAD** Den vil passe til fjerkræ, fordi den er tør og rund. Den skal ikke sættes sammen med for kraftig mad, men en dansk landkylling med persille og smør-sauce ville være en god match.

#### **NO. 6 HOLSTEINER COX MED LET KULSYRE**

**DUFT OG SMAG** Den dufter og smager af ren æble. Kulsyren giver en let prik-kende effekt, og smagen er syrlig i starten, men bliver mere sødmefuld mod slutningen, og den har en tør finish.

**TIL MAD** Det er en oplagt aperitif, fordi den er så allround i smagen. Den ville fx passe rigtig godt til et stykke skagen-skinke og nogle ristede mandler.

#### **NO. 7 ELLIS BITTER MED RØD AROMA, RIBS OG LET KULSYRE**

**DUFT OG SMAG** Den dufter klart af æble og har en fin sødme, men den slutter bittert, hvilket skyldes ribsene. Den virker let i smagen og uden kraftig kulsyre.

**TIL MAD** Ribsene gør mosten velegnet til det rødere kød, fx glaseret gris, for ribsene giver en syre, der nedbryder kødets enzymer lidt på samme måde som rødvin.

#### **NO. 9 AHRISTA MED LET KULSYRE**

**DUFT OG SMAG** Den dufter og smager sødt og frisk, og kulsyren er meget mild. Den vil være en fin og letdrikkelig aperitif på

en sommerdag, men den har ikke samme kompleksitet som fx Holsteiner Cox'en.

**TIL MAD** Den kan fint serveres som aperitif, som den er, men ellers ville jeg måske servere lidt frisk frugt til den og på den måde holde hele udtrykket meget let.

#### **NO. 10 JUDAINE MED BELLE BOSKOP OG CITRONVERBENA**

**DUFT OG SMAG** Mosten bærer tydeligt præg af at være tilsat citronverbena, for den har en friskhed i næsen og en smag af citron. Det giver den et syrligt præg, der gør den mere markant end mange af de andre moste, og det er en af mine favoritter.

**TIL MAD** Den ville passe godt til fisk, ikke til pil selv-rejer, men til stegt eller grillet fisk serveret med krydderurter og selvfølgelig også gerne med citron.

#### **NO. 12 PIGEON**

**DUFT OG SMAG** Den har en parfumeret rosenbladsduft og smag med en god fylde i starten og en bitterhed til sidst.

**TIL MAD** Sæt den gerne sammen med fed mad og krydret kød som fx lamme-steg, hvor mosten giver et godt modspil.

