



BANGS EVENT PRÆSENTERER - DANMARKS RETROSPEKTIVE REVY

BILLETBESTILLING  
**BILLET**  
www.revyperler.dk  
Tlf. 70207389

4 MANDS REVY-ORKESTER

NU med dansere: PLUSPigerne Pernille og Mai-brith

# REVYPERLER

## PÅ STRIBE 2011

Oplev revyen her:  
Teaterbygningen i Køge fra 17. juni - 16. juli  
Nørre Vosborg ved Holstebro fra 21. juli - 5. august  
Helsingør Musikteater fra 11. august - 27. august

Store oplevelser til rimelige priser!  
Revybilletter fra kr. 320,-  
Revybillet med menu fra kr. 495,-  
Revybillet med menu og overnatning fra kr. 945,-

**Køge • Holstebro • Helsingør**  
Torsdag - fredag og lørdag kl. 20 samt kl. 16 på fredage  
Tommy Kenter Anne Kejser Anne Herdorf John Martinus  
Instruktør: John Martinus • Kapelmester: Jan Overgaard • Producent: Tom Bang • www.revyperler.dk

## EN FRYD FOR ØJET – OG GANEN



En kirsebærplantage i blomst er ikke kun et skønt syn. På Frederiksdal Gods på Lolland fremstiller man den fornemste vin af de smukke kirsebær

Læs mere på [indersiderne](#)



Lån op til 50.000 kroner på 15 minutter!

- Lån fra 3.000 op til 50.000 kroner!
- Få svar på 15 minutter!
- Udfyld ansøgningen lige nu på [www.minilaan.dk](http://www.minilaan.dk)

**MINILÅN**

Lån penge hurtigt online på [www.minilaan.dk](http://www.minilaan.dk)



## ÆDLE DRÅBER – KIRSEBÆRVINEN HAR FÅET EN RENÆSSANCE

Danmark kan det med kirsebær. Faktisk er det danske klima perfekt til dyrkning af de røde bær. De kræver nemlig godt med sol, et tidligt forår, kølige nætter og en lang vækstsæson for at modne ordentligt og få den helt rigtige dybde i smagen

Harald Krabbe er godt på vej til at spise kirsebær med de helt store vinproducenter. Sammen med kokken Jan Friis-Mikkelsen og vinentusiasten Morten Brink Iversen har godsejer og landmand Harald Krabbe sat sig for at sikre dansk kirsebærvin hæder og ære.

### DEN RETTE HYLDE

Da Harald Krabbe i år 2000 overtog Frederiksdal Gods fra sin far, havde han ingen anelse om, at han seks år senere ville stå som stolt vinproducent takket være sin kirsebærplantage. Tværtimod investerede Harald i en moderne kostald og havde mælkeproduktion som sin levevej. Men køer er en livsstil, som Harald udtrykker det, og mælkeproduktion var ikke lige ham.

“På den ene side beklagede folk sig over tårnhøje mælkepriser, og på den anden side oplevede jeg en udbredt fordømmelse af erhvervet – rigtig mange havde forudfattede meninger om, at sådan nogle som os ikke behandler dyr ordentligt. Mælkeproduktionen var hverken økonomisk rentabel, eller noget folk anerkendte dig for at lave,” fortæller Harald.

En sommerdag i juli 2006, hvor Harald var til frokost hos sin søster, faldt han i snak med vinentusiasten Morten Brink Iversen. Morten spurgte interesseret til Haralds kirsebærplantage, og det endte med, at de kørte af sted til godset. Morten blev helt elektrisk, da han så kirsebærtræerne, der var på nippet til at være klar til høst, og udbrød

begejstret: “Vi skal lave verdens bedste kirsebærvin!” og Harald svarede: “Det kan vi da godt.”

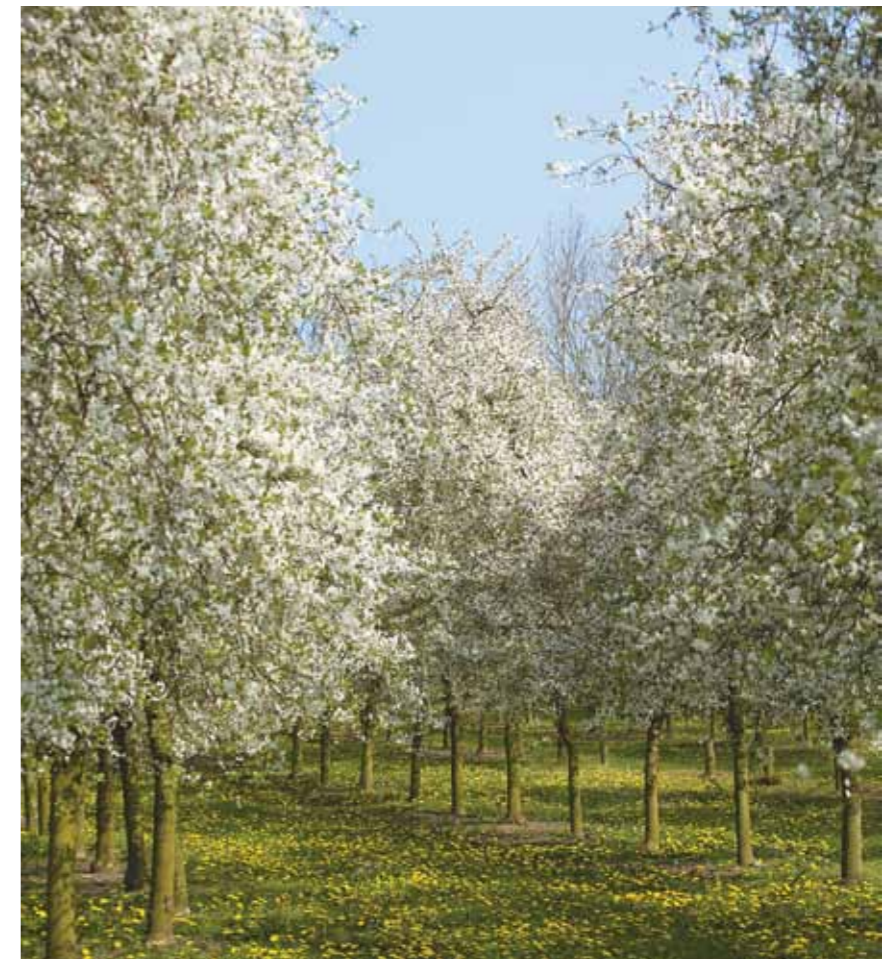
En måned senere var Harald, Morten og kokken Jan Friis Mikkelsen i færd med at producere den første årgang af Frederiksdals kirsebærvin på et lille vineri, de havde fået lov til at låne.

“Vi høstede bær i august og gik i gang med det samme. Landbrug drejer sig om at handle, mens tid er,” siger Harald Krabbe.

### MED SMAGEN SOM LEDESTJERNE

En ny verden åbnede sig for Harald Krabbe, da han gik sammen med Morten Brink og Jan Friis-Mikkelsen om at skabe en kirsebærvin af moderne topkvalitet. Godt nok havde Harald siden 1990'erne hvert år høstet og solgt de udsøgte Stevns-kirsebær til saftproducenter verden over, men nu fik han fingrene dybt ned i forarbejdningen af råvaren.

“Kirsebærplantagen er landbrug i sin yderste potens. Du arbejder med gamle, ædle frugtsorter, og jo bedre du passer træerne, desto bedre bliver produktet i sidste ende. Derfor kan vi blive ved med at forædle og forfine vores produkt. Jeg er uddannet landmand og derfor skolet i at tænke i stordrift og rationalisering. Men vinproduktion handler om mere end det. Nu er forædling og sans for kvalitet føjet til mit arbejde – dét tænder mig,” siger en tilfreds Harald Krabbe.



### MASSER AF ANERKENDELSE

Op smag med stort S er ledestjernen for vin-trioen. Drømmen er intet mindre end at udvikle verdens bedste kirsebærvin, og i vinanmeldelser høster Frederiksdal-vinen masser af roser for sin kraftfulde og raffinerede smag. Men kan man overbevise folk om, at kirsebærvin er noget for feinschmeckere?

“Vi kæmper selvfølgelig mod kirsebærvinens dårlige ry fra generationen af billige Kijafa-vine. Men samtidig har vi medvind fra trenden med nordisk mad og gamle danske dyrkningstraditioner. Det er fantastisk at opleve, at vi gør en forskel i vinverdenen, og det er skønt at blive anerkendt for sit arbejde,” betoner Harald.

Når Harald selv nyder et glas kirsebærvin, er det som regel ved aftenstid til et stykke god ost sammen med kæresten Mette efter endnu en lang arbejdsdag.

Stevns-kirsebærret er et gammelt dansk bær. Det er fundet i vilde hegn rundt omkring Stevns, og med sit høje syreindhold er det meget velegnet til vin.

Find mere information på [www.frederiksdal.com](http://www.frederiksdal.com)

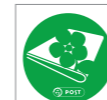
### ÅRETS GANG PÅ FREDERIKSDAL

En af glæderne ved kirsebærplantagen er blomsterfloret i maj, hvor alt endnu ånder fred. Mens bærrene modnes, tappes sidste års produktion og fyldes på flasker.

Efteråret er den ekstra travle tid. Første weekend i september skydes høsten i gang. Efter høst bliver vinen til på seks intense dage og lægges derefter til lagring.

November er også tid for et stort salgsarbejde, for mange mennesker forbinder kirsebærvin med julen.

Januar og februar bruger Harald og hans fire medhjælpere til at puste ud og forberede sig til en ny sæson.



**MED RUNDT ER CO<sub>2</sub>-KOMPENSERET.**  
Det betyder, at der er kompenseret for MED RUNDTS CO<sub>2</sub>-belastning gennem opkøb af såkaldte CO<sub>2</sub>-kreditter.

Udgives af Post Danmark A/S,  
CVR-nr. 26 66 39 03,  
Tietgensgade 37, 1566 København V.  
Kundeservice: 80 20 70 30  
Ansvarshavende redaktør: Lars Kaspersen

medrundt.dk, email: [medrundt.red@post.dk](mailto:medrundt.red@post.dk)  
Tryk: Berger Plus A/S på EMAS certificeret trykkeri.  
Foto: Harald Krabbe/Privat.  
Annoncesalg: Mediabørs Danmark A/S,  
tlf. +45 33 91 11 11