

35 minutter
i selskab med...

Skærtøft Mølle

– er en af Danmarks mest velrenommerede melproducenter. Møllen på Als har i mange år været et flagskib i branchen og er gået forrest i at udvikle og højne kornkulturen herhjemme. Nu står et nyt team klar til at føre det stærke brand med de stolte traditioner mod nye højder.



Udviklingschef Steffen Nielsen (yderst th.) står i spidsen for Skærtøft Møllens nye team. Steffen Nielsen, der er født og opvokset i Sundeved ved Sønderborg, er uddannet kok og har i flere år drevet egen restaurant. Både den sønderjyske baggrund og de mange års erfaring som professionel kok og restauratør sætter han nu i spil i den videre udvikling af Skærtøft Mølle.

Rigtig mange aner ikke, at vi er en sønderjysk virksomhed

– Selvom de fleste danskere efterhånden kender Skærtøft Mølle, er der rigtig mange, der ikke aner, at vi er en sønderjysk virksomhed. Det vil vi gerne lave om på, for netop vores sønderjyske ophav hænger direkte sammen med den høje kvalitet og de håndværkstraditioner, vi bygger på, forklarer Steffen Nielsen.

Sønderjylland er et af de steder i Danmark, hvor den lokale egns gastronomi er bedst bevaret. Det skyldes især perioden fra 1864 til 1920, hvor Sønderjylland var tysk, og de dansksindede indbyggere derfor værnedes særligt om de danske traditioner. (Du kan læse mere om perioden i artiklen om filmen I Krig & Kærlighed). De stærke traditioner for bagværk og brød kommer bl.a. til udtryk i det omfattende sønderjyske kaffebord og det berømte sønderjyske rugbrød.

– Vi har i Sønderjylland en fornem tradition for gode råvarer og godt

håndværk. På Skærtøft Mølle er alt vores mel økologisk og malet på langsomt gående stenkværne. Den gamle produktionsmetode gør, at melet bibeholder flere vitaminer og mere smag. Samtidig er kornet uhyre nøje udvalgt. Rug og spelt kommer selvfølgelig fra marker i vores lokalområde, for det er her, vi finder den bedste kvalitet. På samme måde henter vi Ølandshvede på Øland i Sverige og Manitoba-hvede i Manitoba-regionen i Canada, fortæller Steffen Nielsen.

Tæt på kunderne

Skærtøft Mølle har i mange år stået stærk i detailhandlen og forhandles i dag i såvel store kæder som små nichebutikker. Det stærke tag i detailmarkedet skal i fremtiden fastholdes, men som kok og restauratør sætter Steffen Nielsen og hans team nu også et fornyet fokus på foodservicesektoren. Det forventes at blive et af de store vækstområder for Skærtøft Mølle.

– Vi skal i højere grad ud til de restauranter og kantiner, der er daglige brugere af gourmetmel. Skærtøft Mølle er allerede leverandør til en perlerække af Danmarks bedste gourmet- og Michelin-restauranter, men vi vil bredere ud til alle de restauranter, caféer og virksomheder, der hverken

vil gå på kompromis med kvalitet, sundhed eller leveringssikkerhed, siger Steffen Nielsen.

Som en del af fokuset på foodservicesektoren vil Steffen Nielsen selv være helt tæt på kunderne og f.eks. afholde kurser og undervise på kundernes adresse med masser af inspiration, tips og gode råd. Også private har dog mulighed for at komme på et af Skærtøfts Møllens populære bagekurser, som Møllen fortsat vil arrangere og afholde i samarbejde med Det Sønderjyske Køkken i Sønderborg.

Smagen af Skærtøft Mølle

Det er selvfølgelig ikke kun om bord på Alsie Express, at det er muligt at få en smagsprøve på Skærtøft Møllens fremragende bagværk. Én gang ugentligt holdes der nemlig åbent i møllens bageri.

– Hver fredag sælger vi brød og bagværk i bageriet, der viser den spændvidde og de muligheder, vores stenformalede mel giver. Vi produktudvikler, tester meltypernes bageevne og får nye idéer hele tiden, og det vil vi altid rigtig gerne have kundernes feedback på. Det er brødsalget ideelt til, siger Steffen Nielsen.

Selvom Steffen Nielsen og hans team således har travlt med at udvikle den gamle mølle og afsøge nye markeder, slår udviklingschefen dog fast, at der ikke afviges fra den succesfulde opskrift, der har skabt Skærtøft Mølle.

– Vi hviler på et fantastisk og solidt fundament, så først og fremmest vil vi blive ved med at gøre det, vi er bedst til – og det er at være en højspecialiseret nicheproducent af økologisk stenformalede mel af absolut bedste kvalitet, slutter Steffen Nielsen.

35 minutter
i selskab med...

I Krig & Kærlighed

Søndag den 11. november, på 100 års dagen for første verdenskrigs afslutning, var Alsie Express' sorte fly fyldt med forventningsfulde gæster, skuespillere og branchefolk. Kursen blev sat mod Sønderborg og Alsion, hvor der var gallapremiere på Fridthjof Films nye storfilm "I Krig & Kærlighed". Det anmelderroste drama er delvist optaget on location i de autentiske rammer i Sønderborg og Tønder.



I Krig & Kærlighed er produceret af Ronnie Fridthjof og instrueret af Kasper Torsting, og sammen har de to skrevet manuskriptet. På rollelisten er bl.a. Sebastian Jessen, Rosalinde Mynster, Thure Lindhardt, Ulrich Thomsen og Game of Thrones-stjernen Tom Wlaschiha.

Da Danmark tabte krigen i 1864, mistede landet ikke kun 1/3 af sit areal. Nederlaget betød også, at 40 % af befolkningen vågnede op til en ny virkelighed som indbyggere i en fjern provins i det stortyske rige, hvor der

Ca. 5.000 af dem vendte aldrig hjem igen

sønderjyder trække i tysk uniform og drage til skyttegravene – ca. 5.000 af dem vendte aldrig hjem igen.

Selvom filmproducent Ronnie Fridthjof er velbevandret i Danmarkshistorien, var det et kapitel, han ikke kendte, før han blev præsenteret for Karsten Skovs roman Knacker om en sønderjysk soldat under Første Verdenskrig.

Filmproducenten kendte ikke historien

– Danmark var jo neutral under Første Verdenskrig, og derfor er det en overset del af vores historie, at så mange dansksindede var tvunget til at kæmpe på tysk side. Jeg blev dybt fascineret af tanken om at kæmpe for noget, man ikke føler for, men alligevel føler pligt til, og derfor begyndte manuskriptet til I Krig & Kærlighed at tage form, fortæller Ronnie Fridthjof.

On location i Sønderjylland

I Krig & Kærlighed følger soldaten Esben, der efter tre år ved fronten vender hjem til sin kone og søn på Als. Men meget har ændret sig i hans fraværd. Hans søn kan ikke kende ham, og den tyske officer Gerhard bejler til Esbens kone Kirstine. Hermed er scenen sat for ikke blot et historisk drama, men også et episk og brutalt kærlighedsdrama.

Zeppelinhangaren i Tønder og en mølle på Als som filmstudier

Støtte og praktisk hjælp fra bl.a. Sønderborg Kommune, Tønder Kommune og Fabrikant Mads Clausens Fond har gjort det muligt at optage størstedelen af I Krig & Kærlighed i Tønder og Sønderborg, hvor bl.a. zeppelin-basen, Augustenborg Slot og Havnbjerg Mølle er blandt de historiske locations.

For Sebastian Jessen, der spiller hovedrollen som Esben, har det haft afgørende betydning at filme i Sønderjylland.

– Som skuespiller er det en stor gave at filme i de autentiske, historiske omgivelser. Du får noget helt unikt forærende og føler, du er en del af historien. Jeg har under optagelserne mødt så mange mennesker, der på en eller anden måde var berørt af historien, der har trukket spor gennem familier

og generationer. Det giver en helt anden ægthed. For at lave film er et postulat, men sådan er det bare ikke her, siger Sebastian Jessen.

Et eviggyldigt budskab

Selvom I Krig & Kærlighed udspiller sig for 100 år siden, er filmens temaer ifølge Ronnie Fridthjof i høj grad relevante i dag.

– Filmen fortæller en flig af den historie, der har formet Danmark, og den vil vi gerne gøre publikum nysgerrige på. For den er stadig relevant og en del af vores fælles arv. Hvorfor ligger grænsen f.eks., hvor den gør, hvorfor er der mindretal på begge sider af grænsen, og hvorfor sender Dronningen hvert år en særlig hilsen til de danske syd for grænsen? spørger Ronnie Fridthjof.

Samtidig er det hans håb, at I Krig & Kærlighed kan få os til at stille spørgsmålstegn ved de fjendebilleder af "dem" og "os", vi som både samfund og individer tegner.

– De illusioner og forestillinger, vi opbygger om andre mennesker, er et evigt aktuelt emne. I Krig & Kærlighed er en opfordring til at forholde sig kritisk og med et åbent sind vurdere, om forestillingen er reel eller en konstrueret illusion, slutter Ronnie Fridthjof.

Det giver en helt anden ægthed at filme her

"35 minutter i selskab med..." er Alsie Express' nye inflight information. Her sætter vi hver måned fokus på en virksomhed, personlighed eller begivenhed. Du er velkommen til at tage indstikket med hjem, og dele det med andre. Du vil også kunne læse alle udgaverne på vores hjemmeside alsieexpress.dk. Har du input, ideer eller kommentarer hører vi gerne fra dig på info@alsieexpress.com. På Alsie Express vegne ønsker jeg dig fortsat god rejse, Lone M. Koch, adm dir.

alsieexpress

35 minutes
in the company of...

Skærtøft Mølle

- is one of Denmark's most well-reputed flour producers. The flour mill on the island of Als has been an industry flagship for years, as it has led the way in developing and elevating Denmark's grain culture. Now, a new team is ready to take this strong brand and its proud traditions to new heights.



Development manager Steffen Nielsen leads Skærtøft Mølle's new team. Nielsen, born and raised in Sundeved near Sønderborg, is a qualified chef who has been running his own restaurant for several years. He will employ both his South Jutland background and long-standing experience as a professional chef and restaurateur in further developing Skærtøft Mølle.

rotating quern-stones. This old grinding method enables flour to retain more vitamins and flavour. The grains are also meticulously selected. Naturally, the rye and spelt come from local fields, because this is where we find the best quality. Similarly, we get Öland wheat from the Swedish island of Öland and Manitoba wheat from Canada's Manitoba province," Nielsen explains.

Few realise that we are based in South Jutland

"Although most Danes know Skærtøft Mølle by now, few realise that it is based in South Jutland. We want to change this because it is

notably our South Jutland origins that are directly interconnected with the high-quality baking traditions we build on," Nielsen explains.

South Jutland's culinary heritage is one of the best preserved in Denmark. This is particularly due to the era from 1864 to 1920 when South Jutland was German and its Danish minority took great pains to uphold Danish traditions. (Read more about this in the article on the film "In Love and War".) The well-appointed South Jutland pastry buffet and the region's renowned rye bread embody the region's strong traditions for baking bread, pastries, etc.

"In South Jutland, we have a proud tradition of quality produce and craft baking. All the flour we use at Skærtøft Mølle is organic and ground on slowly

Close to customers

For years, Skærtøft Mølle has enjoyed a strong retail position and its range of products are now sold by large chains and small boutiques. Although the strong grip on the retail market must be upheld going forward, chef and restaurateur Steffen Nielsen and his team will renew their focus on the food-service sector, as they expect it to be a key area of growth for Skærtøft Mølle.

"We need to heighten our presence in the restaurant and canteen sector, as they use gourmet flour every day. Skærtøft Mølle already supplies an impressive array of Denmark's best gourmet and Michelin restaurants, but it wants to widen this group to include all restaurants, cafés and companies that never compromise on quality, nutrition or

Supplies an impressive array of Denmark's best gourmet and Michelin restaurants

reliability of supply," Steffen Nielsen says.

Part of this focus will include Steffen Nielsen personally contacting these customers by organising courses on site at the customers to inspire and provide good tips and advice. Private consumers will also get an opportunity to take a popular Skærtøft Mølle baking course, which Skærtøft Mølle will continue to jointly organise with the Sønderborg café "Det Sønderjyske Køkken".

The Taste of Skærtøft Mølle

Sampling Skærtøft Mølle's excellent baked goods is also possible in places other than on an Alsie Express airplane, of course. The mill also opens its bakery doors to the public once a week.

"We sell bread and other baked goods from our bakery every Friday, presenting the wide range of options provided by our stone-ground flour. We're constantly developing new products and testing the baking quality of different types of flour, so we're always interested in customer feedback. The bakery is ideal for this purpose," Nielsen says.

Although Steffen and his team are busy developing the old mill and exploring new markets, he makes it clear that they're not going to depart from the successful recipe that created Skærtøft Mølle.

"We're built on a fantastically firm foundation, so we're primarily interested in continuing to do what we're best at – being a highly specialised niche producer of organic stone-ground flour of unsurpassed top quality," Steffen Nielsen concludes.

35 minutes
in the company of...

In Love and War

On Sunday 11 November – the centenary of the end of World War I – Alsie Express' black airplane was filled with expectant guests, actors and other film professionals. They were headed for Sønderborg and Alsion to attend the gala premiere of Fridthjof Film's new major motion picture "In Love and War". The critically acclaimed drama was shot partly on location in the authentic Danish settings of Sønderborg and Tønder.



In Love and War was produced by Ronnie Fridthjof and directed by Kasper Tøsting, both of whom co-wrote the screenplay. The cast includes Sebastian Jessen, Rosalinde Mynster, Thure Lindhardt and Ulrich Thomsen, as well as Game of Thrones star Tom Wlaschiha

When Denmark lost the Second Schleswig War in 1864, it lost not only a third of its area: 40% of the population also awoke as inhabitants of a remote province in the German Empire, which harshly suppressed

5,000 of them never returned

Danish language, culture and identity. During World War I (1914–1918), 30,000 Danish men from South Jutland were

forced to join the German army and man the trenches – 5,000 of them never returned.

Even if film producer Ronnie Fridthjof is well-versed in Danish history, he hadn't known about this chapter before reading Karsten Skov's novel about Knacker, a south Jutland soldier in World War I.

"Everyone knows that Denmark was neutral during World War I, so the fact that so many Danes had to fight for Germany is an overlooked part of our history. I was fascinated by the idea of having to fight for something you don't believe in but still feel duty-bound to do so. This was how the In Love and War screenplay began to take shape," Fridthjof explains.

The film producer didn't know this chapter in history

On location i Sønderjylland

In Love and War follows Esben as he returns to wife and son in Als after three years at the front. A lot has changed in his absence, however. His son doesn't recognise him, and a German officer, Gerhard, is courting Esben's wife, Kirstine. This sets the stage for a historical drama, but also an epic, brutal and romantic drama.

Support and practical assistance were provided by Sønderborg Municipality, Tønder Municipality and others, and Fabrikant Mads Clausens Fond made it possible to shoot most of In Love and War in Tønder and Sønderborg, at historical locations such as the Zepelin base, Augustenborg Palace and Havnbjerg Mølle.

Sebastian Jessen, playing the male lead, Esben, believes it was crucial to shoot the film in South Jutland.

"As an actor, it's deeply rewarding to shoot a film in authentic, historical settings. It gives you a unique sense of being part of history. During the filming, I met many people who'd been touched somehow by the story

that had left its mark on families for generations. This enhances the film's authenticity. Film-making can be a rather contrived affair – but it isn't in this case," Jessen says.

An eternal message

Although In Love and War takes place a century ago, the cinematic themes are still relevant today, according to Ronnie Fridthjof.

"The film depicts a tiny segment of the historical events that shaped Denmark, and we want to rouse the audience's curiosity about them, because they are still relevant to our common heritage. Why is our border where it is, why do minority populations live on either side of it and why does the Queen send special greetings to Danes south of the border every year?" Fridthjof asks.

At the same time, he hopes In Love and War will prompt us to question our concepts of "friend" and "foe", both as a society and as individuals.

"The illusions and perceptions we have of other people is an eternally relevant topic. In Love and War urges audiences to keep a critical, yet open mind about whether one's perceptions are real or delusional," Fridthjof concludes.

As an actor, it's deeply rewarding to shoot a film in authentic, historical settings

"35 minutes in the company of..." is Alsie Express' new in-flight information

Every month we focus on an undertaking, a personality or an event. Please feel welcome to take the insert home with you and share it with others. You can also find all the issues on our website alsieexpress.dk If you have any input, ideas or comments, please feel welcome to e-mail us on info@alsieexpress.dk

On behalf of Alsie Express, I hope you are enjoying your flight and have a pleasant trip to your destination, Lone M. Koch, Managing Director

alsieexpress