

35 minutter

SOMMER 2019 No.1
i selskab med Alsie Express og...

Alsie Express
introducerer
Time2Fly

Kanaløen Jersey

Oplev enestående natur og
udsøgt cuisine på Jersey

Livlige Liverpool

Shopping og
julehygge i Prag



Vi introducerer Time2Fly

Time2fly

Alle, der fløjet med Alsie Express, ved, at det blot tager 35 minutter fra Sønderborg til København. Inden for en time kan du stå på Rådhuspladsen eller det nyrenoverede Kgs. Nytorv. Men hvor kan du egentlig komme hen, hvis vi udvider radius til et par timer?

Det kan du fra efteråret 2019 få svaret på. Der introducerer vi nemlig vores helt nye koncept Time2Fly. Med Time2fly kan du løbende komme på herlige forlængede weekendture til spændende destinationer, der alle har det tilfælles, at de kan nås inden for omkring to timers flyvetur direkte fra Sønderborg.

Book på alsieexpress.dk



Den lille ø er kun 116 km², altså bare en femtedel af Bornholms areal

Oplev enestående natur og udsøgt cuisine på Jersey

Torsdag 3. - søndag 6. oktober
Flyvetid: 2:40

Kanaløen Jersey er vores første Time2fly-destination. Den lille ø er kun 116 km², altså bare en femtedel af Bornholms areal. Men hvad Jersey ikke har i størrelse, har den til gengæld i charme og autensitet, og trods sin lidenhed venter masser af oplevelser på den smukke ø. Her er alt fra tyske befæstningsværk fra Anden Verdenskrig, museer og slotte til hyggelige byer, skønne haver og ægte britisk afternoon tea.

Jersey ligger blot små tyve kilometer ud for Normandiets kyst, og derfor ligger temperaturen i oktober behageligt omkring 14-15 grader. Det milde klima gør årstiden perfekt til at opleve øens frodige landskab, de imponerende strande, de smalle landeveje med høje stengærder og den fantastiske udsigt over havet.

På Jersey er havet allestedsnærværende, og øen byder på noget af verdens mest dramatiske tidevand. Tidevandet bringer mineraler og smag til øens afgrøder, og Jersey er berømt for både

sine særlige kartofler, køer, hummer og østers – også kaldets Jersey's Big Four. Så på Jersey venter ikke blot enestående natur og spændende historie men også kulinariske oplevelser ud over det sædvanlige på øens fantastiske restauranter.

Flyv med til livlige Liverpool

Fredag 8. - mandag 11. november
Flyvetid: 2:15

Også den næste Time2fly swiptur går til det britiske, denne gang til fastlandet. Her får du nemlig muligheden for at besøge den livlige storby Liverpool. Under det verdensomspændende britiske imperium var Liverpool Englands næstvigtigste havneby lige efter London. Men selvom Liverpools havneteknologi og betydningen for verdenshandlen har placeret byen på UNESCO's verdensarvsliste, er det dog ikke det, vi i dag forbinder Liver-

pool med. Det er to helt andre ting: Fodbold og The Beatles!

Seksdobbelte Champions League-vinder Liverpool spiller hjemmekamp mod Manchester City, lørdag den 9. november, så er du Liverpool-fan, er det bare om at komme af sted. Du vil med garanti møde andre passionerede fans på turen, for Sønderborg har i snart ti år haft en stor Liverpool fanklub. Klubben har ca. 60 medlemmer og mødes 1-2 gange om ugen, når favoritholdet spiller kamp. Så hos Alsie Express sender vi med denne

time2fly-swiptur en ekstra kærlig tanke til Liverpool Fan Club Sønderborg.

Også for inkarnerede Beatles fans er Liverpool et must. Fans fra hele verden tager hvert år pilgrimsturen til verdens vel nok største og bedste bands fødeby. I Liverpool kan du både besøge Beatles museet og tage på magical mystery tour, der fortæller den fantastiske historie om John, Paul, George og Ringo og den by, der formede dem og deres musik.

Fodbold og The Beatles!



Shopping og julehygge i Prag

Torsdag 5. - mandag 9. december
Flyvetid: 1:45

I december er det tid til at flyve til Prag, Tjekkiets ældgamle hovedstad, der ikke alene er en af Europas smukkeste men også hyggeligste byer. Prag er hele året rundt et kulturelt overflødhedshorn af enestående oplevelser, men juletiden er alligevel noget ganske særligt.

Julemåneden i Prag er nemlig indbegrebet af hygge og stemning. Den charmerende bymidte med de smalle brostensbelagte gader, hyggelige torve og smukke, gamle bygninger og gyldne tårne funkler i julelysens skær.

Her er et væld af store og små julemarkeder med alt, hvad hjertet begærer af julepynt, kunsthåndværk, dekorationer og gaver. Markederne er samtidig en gastronomisk oplevelse, hvor de små boder frister med snack, bagværk og andre duftende julefristelser. Snyd heller ikke dig selv for den traditionelle rødvingsgløg eller den lækre varme honninglikør med ovina. Prag er perfekt til en romantisk juleweekend for to med plads til både afslapning, hygge og julegaveindkøb. Eller måske en venindetur, hvor shoppingen kombineres med skønne spa-oplevelser i det gamle Prag.

**Prag er perfekt
til en romantisk
juleweekend
for to**



Jesper Koch & Jesper Kock

- og smagen af Sønderjylland

De to kokke Jesper Koch og Jesper Kock har meget tilfælles. Det er ikke kun navnet eller det pudsige sammen-træf mellem navn og profession. De er også begge vokset op med det særlige sønderjyske egnskøkken, som i dag er en kæmpe drivkraft og inspiration for dem. Vi har sat de to sønderjyske kokke i stævne for at blive klogere på den regionale egns gastronomi.

I det meste af Danmark spiser vi efterhånden det samme, og der er ikke mange afvigelser i spisevanerne. Men i Sønderjylland er den unikke egns-gastronomi blandt de absolut bedst bevarede.

– Det skyldes først og fremmest vores helt særlige historie og kulturmødet mellem Danmark og Tyskland. Især har de 56 år fra 1864 til 1920, hvor Sønderjylland var tysk, spillet en afgørende rolle, fortæller Jesper Kock, der driver Det Sønderjyske Køkken i Sønderborg.

I denne periode værnede de dansk-sindede indbyggere om deres traditioner, ikke mindst i køkkenet - men samtidig kunne det ikke undgås, at det tyske køkken gav fornyet inspiration. F.eks. slog tyske slagtere sig ned i området. Med sig havde de stolte traditioner for pølser og røvarer, som

lokalbefolkningen snart tog til sig.

Man skal til Alsace og Baskerlandet for at finde et ligeså rigt og velbevaret egnskøkken

sønderjyske supper og kålretter. Andre sønderjyske retter med det sure tyske præg er f.eks. surrib, sursteg og surkål.

– Man skal til Europas andre grænse-lande som f.eks. Alsace og Basker-



Jesper Kock med k er fra Sønderborg og valgte sideløbende med universitetsstudierne at uddanne sig til kok. Han er udlært fra Hotel Baltic i Hørup Hav og Restaurant Bind i Sønderhav og rejste efter endt uddannelse over grænsen for at arbejde i den tostjernede Michelin-restaurant Meierei på Alter Meierhof. Herefter gik turen til Skærtøft Mølle som huskok og underviser, før han først grundlagde Jespers Kockerier og samtidig underviste for Københavns Madhus – og siden Det Sønderjyske Køkken.

landet for at finde et så rigt, varieret og velbevaret egnskøkken, som vi har i Sønderjylland. Selvfølgelig er der også egnsretter andre steder, men slet ikke i samme omfang som her, siger Jesper Kock.

For Jesper og hans team i Det Sønderjyske Køkken er det afgørende at holde fast i den sønderjyske fødevarer-kultur. Derfor er der ikke blot sønderjyske egnsretter på menukortet, men der undervises også i bl.a. gamle håndværkstraditioner og sønderjysk kogekunst i det store undervisnings-køkken midt på gågaden i Sønderborg.



Den anerkendte kok og Masterchef-dommer Jesper Koch med ch er oprindeligt fra Aabenraa. Han er netop flyttet med familien fra Århus til Sønderborg, hvor han står i spidsen for hotel Alsiks tre restauranter. Før Jesper blev selvstændig med Brdr. Koch, Kocherier og Det Glade Vanvid, har han været på en perlerække af restauranter i ind- og udland, herunder sønderjyske Fakkelgaarden og Christies samt flere to- og trestjernede Michelin-restauranter.

Vi kan noget særligt

Også for Jesper Koch på hotel Alsik er det lokale sønderjyske køkken en stor inspiration. Både i gourmetrestauranten Syttende og den klassiske spisestue Freia bliver livsnerven de lokale råvarer og områdets stolte håndværkstraditioner.

– I Sønderjylland har vi på den ene side enormt stærke håndværkstraditioner for bl.a. pølser og bagværk, og på den anden side er vi dybt påvirkede af vores gode råvarer. På begge områder kan vi noget ganske særligt i Sønderjylland, og det skal vi være stolte af.

Kokkenes egnsfavoritter

Jesper Kock og Jesper Koch har hver deres yndlingsret, som de synes kendetegner det helt særlige sønderjyske køkken:

Jesper Kocks favorit er egnsretten Snysk:

"Snysk minder mig om sommerdagene ved min mormor, hvor hele familien var samlet. Snysk laves af sommerens første friske bønner, grøntsager, gulerødder og kartofler. I min familie skal den spises med røget flæsk. Retten rummer både den sønderjyske tradition for gode og friske råvarer og kulturmødet med det tyske køkken. Der findes ikke én rigtig opskrift på hverken snysk eller nogen anden sønderjysk egnsret – den rigtige opskrift er den, du har arvet fra din mor."

Jesper Kochs yndlingsret er Skrædderduels:

"Skrædderduels er en af de retter, som både er helt fantastisk i sit simple selv, men som også hurtigt kan forvandles til fine dining med f.eks. kaviar, trøffel, 50 % fløde eller perfekt røget bacon."

Duels betyder dypelse på gammel sønderjysk dialekt og blev også kaldt "fattigmandsdyp". Skrædderen var nemlig en både fattig og ringeagtet mand, der måtte sidde indenfor og sy sammen med damerne."

Jeg tror ikke, det er tilfældigt, at så mange af landets bedste kokke på den ene eller anden måde har rødder i det sønderjyske. Tænk bare på Erwin Lauterbach, Thomas Rode, Mark Lundgaard, Thomas Herman og Jens Peter Kolbeck for blot at nævne nogle få, siger Jesper Koch, og fortsætter:

– Samtidig byder den sønderjyske natur på et overflødhedshorn af førsteklases råvarer, der ikke kan undgå at inspirere og påvirke. Vi er faktisk selvforsynende med råvarer af

Vi er selvforsynende med råvarer af absolut højeste kvalitet

Det er den store variation i natur og landskabstyper i Sønderjylland, der har skabt de ideelle betingelser for udviklingen af et varieret egnskøkken med mange sæsonbestemte smagsoplevelser.

Fra hele verden

Det er dog ikke alle råvarer, der er lokale, for Tyskland er langt fra det eneste land, der har påvirket det sønderjyske egnskøkken. I 1700- og 1800-tallet udgik der utallige langfarter til Kinas kyst fra søfartsbyen

Aabenraa. Fra Flensborg fjord gik rejserne med tegl fra områdets store teglværker til hele Østersø-området, Norge, England og Vestindien.

Rom og krydderier via vandvejen fra Vestindien

høj grad sat sit præg på den sønderjyske fødevarekultur.

– Derfor har vi i Sønderjylland tradition for at bruge krydderier som f.eks. muskat, spidskommen, karry og safran i langt større udstrækning end i andre danske områder. På samme måde er det let at genkende de britiske træk i en egnsret som f.eks. Ejrisju, der er sønderjysk for Irish Stew, forklarer Jesper Koch.

Rom på sønderjysk

I de gamle sønderjyske kokebøger findes der ligeledes mange opskrifter med rom. Det skyldes, at Flensborg i 1700-tallet ikke alene var Danmarks næststørste by, men også et vigtigt handelscentrum. Det var her, at sukkerør fra de danske Jomfruøer blev sejlet til for at blive forarbejdet til sukker i byens sukkerraffinaderier. Rommen var et biprodukt – og blev hurtigt en kæmpe succes.

De lokale søfolk tog både krydderier og inspiration med hjem til Sønderjylland, og det har i

– Rom er stadig en vigtig ingrediens i det sønderjyske køkken, hvor f.eks. romfromage, romgrog og rompot fortsat er en del af repertoire. På Alsik hylder vi traditionen, da vores bar er specialiseret i rom og har over 200 forskellige slags. Så mon ikke, jeg også får lov til at bruge lidt i køkkenet?, slutter Jesper Koch.

Ta' indstikket med hjem, og

vind et ophold på Alsik

SØNDERBORGS NYE LUKSUSHOTEL
MED DANMARKS STØRSTE SPA

Præmie:

En overnatning i standard dobbeltværelse inklusiv morgenbuffet.

Fri adgang til Alsik Spa Pool, hot-tub og udendørs infinity saltvandspool.

Fitness & Gym Studio, der har åbent i alle døgnets 24 timer.

3-retters menu i vores klassiske spisestue Restaurant Freia.

Deltag på:

alsieexpress.dk/alsik-konkurrence senest 6. maj – Alsiks åbningsdag. TIP: Ta' indstikket med dig hjem, du kan få brug for det!

Sidste frist for tilmelding xx.xx.2019





Lone M. Koch,
CEO Alsie Express

Alsie Express

Du kan næsten høre det for dit indre øre – kaptajnen, der melder klar til landing, imens det over højtaleren lyder: ”Tak fordi du valgte at flyve med Alsie Express”. Selvom du har hørt det mange gange før, ligger der hver gang et oprigtigt og dybfølt tak bag.

Et år er netop afsluttet, og et nyt er begyndt. Hos Alsie Express kan vi se tilbage på et godt år. Over 71.000 passagerer valgte i 2018 at flyve med Alsie Express. Indenrigsruten mellem Sønderborg og København er nok en af de få, der er vokset i 2018, og det er vi selvfølgelig glade for. Men faktisk er, at meget af æren tilfalder dig, vores passager. Det er takket være dig og din opbakning, at vi nu kan byde et nyt år velkommen med ruter til København, Bornholm og Italien – og masser af gode oplevelser, som vi her vil fortælle lidt mere om.

Italien-Sønderborg tur/retur

Både i 2017 og 2018 har vi sammen med Gislev Rejser tilbudt charterrejser

Bologna er ny destination i 2019

til Italien direkte fra Sønderborg. Rejsende i hele Sønderjylland har taget usædvanligt godt imod denne mulighed, og alene i 2018 har vi gennemført 50 flyvninger uden aflysninger og kun ganske få mindre forsinkelser. Det kan godt være lidt af en bedrift, når vi taler flyvninger i Sydeuropa, så vi er ekstra glade for, at vi kun kan fortælle om positive erfaringer.

Det er selvfølgelig erfaringer, som vi nu bygger videre på, så også i 2019 venter 50 udenrigsflyvninger direkte fra Sønderborg til Italien. Som tidligere flyver vi til Napoli, og som noget nyt har Gislev valgt at benytte Bologna Lufthavn, som er et perfekt udgangs-

punkt for ture til eksempelvis Rom, Rimini, miniputstaten San Marino eller rundrejse i Toscana. Også Bologna selv er en utrolig spændende by. Byen, der ligger ved foden af Appenninerne, blev grundlagt af etruskerne i 534 f.v.t. og er bl.a. kendt for sit universitet, der er det ældste i Europa.

Bornholm – Østersøens perle

2018 blev også året, hvor vi startede flyvninger til Bornholm. 1500 gæster

fløj med os til klippeøen, og det har på alle måder været en rigtig god, sjov og positiv oplevelse. Interessen for flyvningerne til Bornholm var næsten overvældende.

F.eks. kunne vi se en stor stigning i trafik på vores hjemmeside, også for

gæster syd for grænsen. Så her i 2019 fortsætter vi selvfølgelig flyvningerne til solskinsøen. Faktisk er det lykkedes os at forlænge sæsonen med tre uger i forhold til sidste år. Så nu venter røgede sild, solskin og ferietid på Bornholm i ugerne 26 til 34.

Alt i alt glæder vi os til et travlt og forrygende år sammen med dig. Vi glæder os til fortsat at gøre lidt ekstra ud af din rejseoplevelse og tør godt love flere ture med wow-effekt og små overraskelser. Indtil da vil vi ønske dig og dine et rigtig godt og lykkebringende nytår.

Med venlig hilsen Alsie Express ledelse og personale

Lone M. Koch,
Adm. direktør

I foråret 2018 fløj Alsie Express en chartertur for Volkswagen AG. I forbindelse med turen tog Volkswagen dette billede i Salzburg med de østrigske alper som malerisk baggrund.

Udvidet sæson på Sønderborg/Bornholm-ruten



Skærtoft 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 Skærtoft Mølles 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 Skærtoft Mølle.

– Selvom de fleste danskere efterhånden kender Skærtoft 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 dansk-sindede indbyggere derfor værnede 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 Skærtoft 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.

Rigtig mange aner ikke, at vi er en sønderjysk virksomhed



Tæt på kunderne

Skærtoft 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 Skærtoft Mølle.

– Vi skal i højeregrad ud til de restaurationer og kantiner, der er dag-lige brugere af gourmetmel. Skærtoft Mølle er allerede leverandør til en perlerække af Danmarks bedste gourmet- og Michelinrestauranter, 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 fokusset på foodser-

vicesektoren 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 Skærtofts Mølles populære bagekurser, som Møllen fortsat vil arrangere og afholde i samarbejde med Det Sønderjyske Køkken i Sønderborg.

Smagen af Skærtoft Mølle

Det er selvfølgelig ikke kun om bord på Alsie Express, at det er muligt at få en smagsprøve på Skærtoft Mølles fremragende bagværk. En 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 brødudsalget 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 Skærtoft 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.



**Leverandør
til en perle-
række af
Danmarks
bedste
gourmet-
og Michelin-
restauranter**

I Krig & Kærlighed

Søndag den 11. november, på 100 års dagen for første verdens-krigs 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.

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

blev slået hårdt ned på dansk sprog, kultur og identitet. Under Første Verdenskrig 1914-1918 måtte op mod 30.000 dansksindede

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.

– Danmark var jo neutral under Første Verdenskrig, og derfor er det en overset del af vores historien, 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.

Filmproducenten kendte ikke historien

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.

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

Zeppelinhangaren i Tønder og en mølle på Als som filmstudier

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



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.

Sønderborg Lufthavn

Massive investeringer i modernisering og udvikling skal for alvor give Sønderborg Lufthavn luft under vingerne. Første mål er mere end en tredobling af passagertallet.

Christian Berg er lufthavnschef i Sønderborg Lufthavn og har over 20 års erfaring fra luftfartsbranchen.

Så snart frosten slipper jorden, tages første spadestik til Sønderborg Lufthavns nye, topmoderne terminal. Terminalen, der forventes at stå færdig i løbet af to år, er blot første led i en ambitiøs vækststrategi. Målet er klart: Den allerede populære lokale lufthavn skal være Danmarks bedste regionale lufthavn målt på kundeoplevelsen, og allerede i 2026 skal passagertallet være mere end tredoblet fra de forventede 74.000 passagerer i 2018 til 300.000 i 2026.

Væksten i passagerer skal både komme fra videreudvikling af erhvervstrafikken og fra nyudvikling af leasurerafikken i form af nye ruter og destinationer.

London, Amsterdam eller München

– Vi skal blive ved med at sikre erhvervslivet den fleksibilitet og frekvens i flyvningerne, som efterspørges. Det betyder, at flyvningerne til København, hvor 300 afgangsejere ud i verden venter, fortsat er en topprioritet. Men det betyder også, at vi målrettet arbejder for en fast rute til et andet international hub som f.eks. London, Amsterdam eller München, fortæller lufthavnschef i Sønderborg Lufthavn, Christian Berg.

Flyv direkte på ferie

Et andet primært indsatsområde for Sønderborg Lufthavn er charterturismen. Tyske Neubauer og danske Gislew Rejser er blandt de rejseselskaber, der allerede oplever stor succes med charterflyvninger ud af Sønderborg til bl.a. Italien. Her er fokus på pakkerejser til det mere kræsne publikum med vægt på kompetente rejseledere, gode hoteller og højt serviceniveau.

– Vi forventer os rigtig meget af charterturismen i Sønderborg Lufthavn, hvor vi har ambition om ugentlige afgang til populære europæiske feriedestinationer. Med udgangspunkt i et meget nøje kendskab til vores optagelsesområde arbejder vi systematisk og målrettet med at udvikle faktuelle businesscases og potentialeberegninger. Herpå følger processen med at finde de helt rette luftfartsselskaber, hvor behov og ambitioner matcher vores, forklarer Christian Berg.

Bæredygtigt byggeri

Den øgede trafik og de mange passagerer vil naturligvis stille krav til de fysiske rammer i Sønderborg Lufthavn, der snart har 50 år på bagen. Derfor har Sønderborg byråd i første fase bevillet 75 mio. kr. over tre år til modernisering af lufthavnen.

Ambitioner om ugentlige afgang til europæiske feriedestinationer

Det omfatter bl.a. ny terminal, parkeringspladser til personbiler samt rulleveje og holdeplads til flyene.

Selvom tegningerne til terminalen endnu ikke er færdige, ligger det fast, at byggeriet kommer til at afspejle Sønderborgs store klimasatsning ProjectZero. Byggeriet bliver således bæredygtigt og så tæt på CO₂-neutralt som muligt. Herudover er terminalen bygget op omkring klare principper for førsteklasses kundeservice med hurtige og smidige processer.

– De nuværende bygninger er utidsvarende, og allerede om få år lever de ikke op til nye lovkrav om bl.a. paskontrol og sikkerhed. Den nye terminal vil derimod repræsentere det ypperste, man kan tilbyde i en lufthavn. Vores ambition er, at du skal opleve så få afbæk som muligt fra det øjeblik, du træder ind i lufthavnen. Sønderborg Lufthavn skal være en gateway til og fra Sønderjylland, som man er stolt af, siger Christian Berg.

Lufthavnen skal være en gateway til og fra Sønderjylland, som man er stolt af

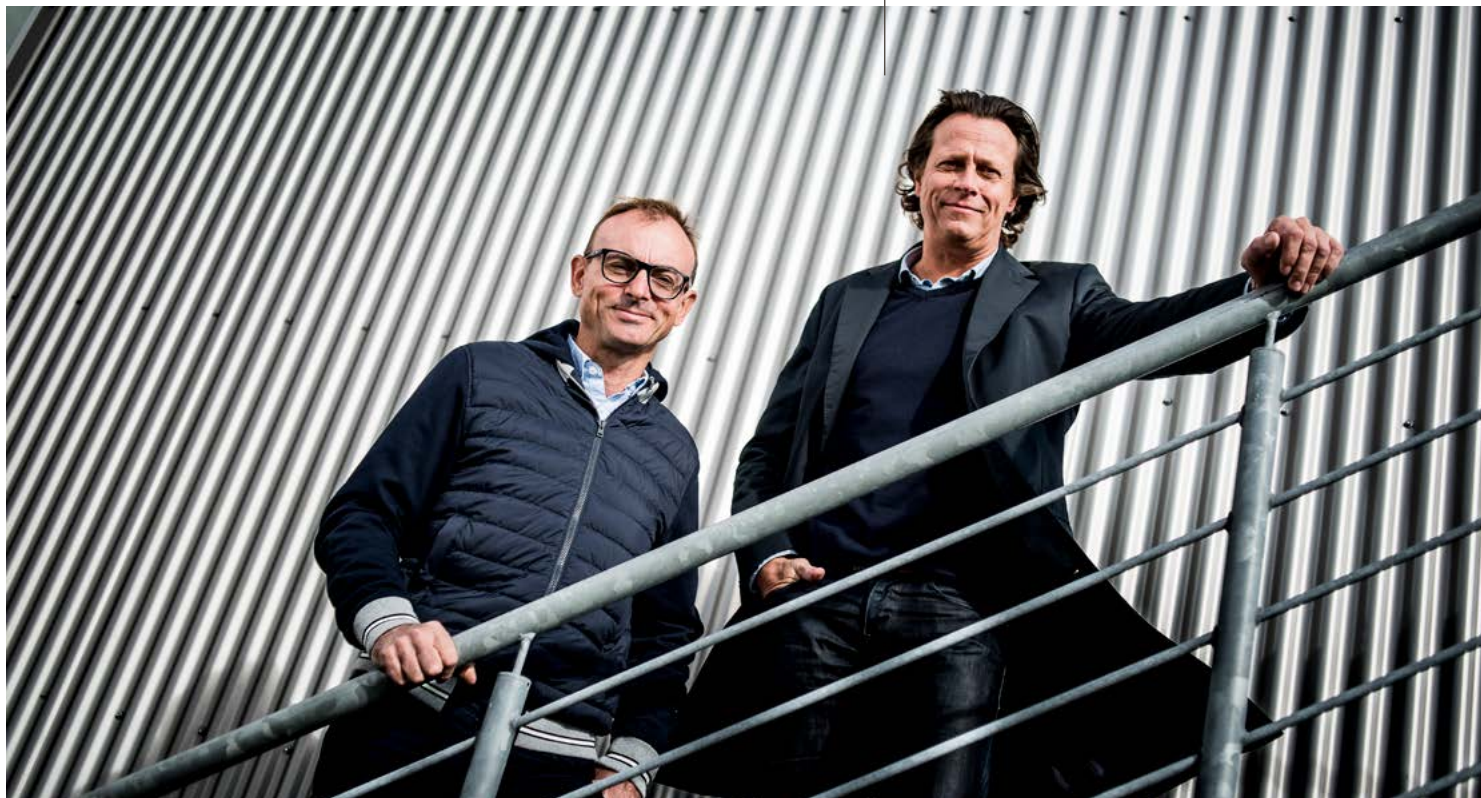


Pt. er arkitekterne i fuld gang med at tegne Sønderborg Lufthavns nye terminal. Tegningerne er ikke færdige, men allerede de første idéudkast viser, hvordan terminalen skal bygges i bæredygtige materialer og gå hånd i hånd med ProjectZero.

Højtflyvende planer med fødderne på jorden

Det er et samlet Sønderborg, der bakker op om strategien for Sønderborg Lufthavn. Strategien er på vanlig sønderborgsk manér både ambitiøs og solidt forankret i den sønderjyske muld.

Christian Berg og Jesper Schack er to af nøglepersonerne bag Sønderborg Lufthavns strategi. Christian Berg kom i 2016 til Sønderborg Lufthavn fra en lignende stilling i HCA Airport i Odense. Jesper Schack er grundlægger af it-virksomheden Telebilling, som han i 2015 solgte til australske Hansen Technologies. I dag bestrider Jesper Schack flere bestyrelsesposter og tillidserhverv.



Udvidelsen af Sønderborg Lufthavn er en vigtig brik i den fortsatte udvikling af hele Sønderborg-området og hænger tæt sammen med Sønderborg Kommunes overordnede vækststrategi. Derfor er det et enigt byråd, der på tværs af alle skel og partifarver har godkendt og bakker op om udviklingen af lufthavnen.

– Udviklingen af Sønderborg Lufthavn er en forudsætning for vækst og et meget væsentligt rammevilkår for vores erhvervsliv. Dels har virksomhederne brug for, at medarbejdere og kunder nemt og fleksibelt kan komme til og fra Sønderborg. Og dels fordobles Sønderborgs hotelkapacitet, når Hotel Alsik åbner næste år. Et af kommunens tre fyrtårne er turismeudvikling, og Sønderborg Lufthavn spiller naturligvis en væsentlig rolle, når turister fra både ind- og udland skal tiltrækkes, forklarer Jesper Schack, der er medlem af Sønderborg Lufthavns

Advisory board og har stået i spidsen for strategiprocessen.

Fra ambition til virkelighed

Bag strategien for Sønderborg Lufthavn ligger et omfattende strategiarbejde. Processen har strakt sig over to år og omfatter bl.a. foranalyse, forretningsplan og økonomisk analyse. Analyserne peger bl.a. på et stort uudnyttet potentiale, da Sønderborg Lufthavns optagelsesområde er det tredjestørste i Danmark med næsten en million indbyggere inden for en times radius. Derfor er den ambitiøse målsætning solidt forankret i konkret potentiale.

– Strategien er ambitiøs, men den er

samtidig både realistisk og konservativ. Det er en økonomisk ansvarlig strategi, der er baseret på analyser, tal og fakta frem for ønsketænkning og gætværk. Samtidig er strategien opbygget modulært således, at vi arbejder i faser, der både kan pauses eller exits, hvis et mål f.eks. ikke indfries, eller projektet påvirkes af internationale konjunkturer, siger Jesper Schack.

I Sønderborg er der bred enighed om, at den ambitiøse strategi nok skal blive til virkelighed. For der er efterhånden tradition for både at tænke stort og føre idéerne ud i livet. Således har Sønderborgs velkendte handlekraft bl.a. resulteret i Alsion med universitet, koncertsal og erhverv, en motorvej, et nyt luksushotel på havnen, en internationalt anerkendt klimaindsats og måske også snart Danmarks bedste regionale lufthavn.

Næsten en million indbyggere inden for en times radius

