

Fra københavnerliv til mosekone

I 2021 rykkede Marie Aktor fra København til Langeland. Efter kun at have besøgt øen en enkelt gang. I sit hus i Fredmosen udtænker hun nu opskrifter på lækre lemonader, marmelade, chutney og hvad hun ellers kan få ud af de bær og frugter, hun høster i sin have.

Vinteren 2021. Corona har lukket landet ned, igen, og Marie Aktor sidder i sin lille lejlighed i København hjemsendt fra sit tjenerjob, igen. Så tog hun en beslutning: Ikke flere vintre i København. Hun havde i længere tid ville ud af byen og havde luret på Sydbyn. Hun fandt ud af, at en tidligere arbejdsbekendt fra musikbranchen, Carsten Holm, var ved at åbne caféen Gaardhaven i Rudkøbing. Efter et enkelt besøg var beslutningen taget, og i maj 2021 pakkede Marie hele sit københavnerliv ned i en varevogn og kørte afsted mod den lange ø.

“Jeg havde egentlig tænkt, at jeg lige skulle rundt og se øen lidt, inden jeg besluttede mig,” fortæller Marie. *“Men det var vildt dårligt vejr, da jeg var der første gang, så jeg turde ikke. Hvad nu hvis jeg ombestemte mig?”* griner hun.

Den helt rette idyl

Til at starte med arbejdede hun på Gaardhaven, som åbnede i juni, og boede i lejligheden ovenpå caféen. Men i efteråret rykkede hun til Fredmosen, cirka midt mellem Humble og Bagenkop, i et gammelt bindingsværkshus fra 1850 for enden af en 400 m lang markvej. Ingen naboer og området har været fredet



Foto: Jakob Damsbo



siden start 80'erne. Præcis den idyl, Marie havde været på jagt efter, da hun forlod hovedstaden.

“Det er jo lige præcis det, Langeland kan. Det er en del af det moderne, danske samfund, men der er også en form for nostalgi,” siger Marie. *“Det er lidt en kliché at sige, men der er noget Morten Korchagtigt over det.”*

I husets have er der masser af bærbuske og frugttræer, så Marie høstede på livet løs og frøs ned. Hun vidste ikke helt, hvad hun skulle bruge det til, men intet skulle gå til spilde. Og hun har altid elsket at nørde opskrifter og lave mad, så noget skulle hun nok finde på.

Fredmosekonens bryggerier

Det 'noget' blev pludselig, officielt fra starten af 2023, til Fredmosekonen. Det startede egentlig med, at hun tog en rabarberlemonade, som hun har lavet i årevis, med på Gaardhaven, hvor den fik plads på menukortet - både for sig selv og i drinks - fra første åbningsdag. Og så greb det om sig: blommer blev til barbecuesauce, kvæder til gele med chili, ribs til chutney.

“Jeg har altid elsket af lave mad og nørde opskrifter,” fortæller Marie. *“Grundprincippet er, at der skal så meget smag i så muligt. For jo mere smag, jo mindre skal man bruge.”*

Lige med undtagelse af rabarberlemonaden er der som udgangspunkt ikke nogen af produkterne, der bliver produceret året rundt - eller i hvert fald ikke i så store mængder. Det bliver bestemt af de råvarer, Marie har til rådighed, og hvor meget hun kan nå at producere. Hun tester opskrifterne hjemme i Fredmosen og producerer i køkkenet i Café Haven på Skovsgaard Gods, hvor hun også arbejder - og hvor det er muligt både at smage og købe Fredmosekonens produkter. Det hele er håndholdt - høst, produktion, print af labels og alt derimellem - og hun er stadig ved at regne årshjulet ud.

“Jeg tager udgangspunkt i, hvad der er i haven, og hvad jeg godt selv kan lide,” siger hun. *“Det er min legeplads.”*