Det Rigtige Faaborg

PEJRUP HAR FÅET 10.000 ROSER
UNIKT GARTNERI ER BLOMSTRET FREM

FRA STAMME TIL STOL I FALDSLED
Landsby har igen fået en møbelfabrik

TRAGEDIER OG TABTE LIV
Lokal forfatter debuterer med drama

KILDER I KRATTET
"Hemmeligheder" i Svanninge Bakker

DET RIGTIGE FAABORG APS • WWW.DETRIGTIGEFAABORG.DK
Dyreborg | Horne | Haastrup | Faldsled | Millinge | Svanninge | Korinth | Vester Aaby | Øerne

NOVEMBER'24

Fællessang i Klinteparken i 1940

Tyske soldater står vagt ved Faaborg Elektricitetsværk
i september 1944

Broen ved tyskernes marinestation i Horne Vænge i 1945

Løbegrave og forsvarsværker ved tyskernes barak i Svanninge
Bakker i maj 1945

Tyske soldater i Horne Vænge i 1944

Som hævn for en modstandsaktion fik besættelsesmagten sprængt Faaborg Jernstøberi af en dansk håndlanger for Gestapo i devember 1944

BÅDE 2. VERDENSKRIG OG BEFRIELSEN HAR VÆRET TEMA PÅ DISSE SIDER I FLERE OMGANGE

Nu vender vi atter tilbage til de mørke år i vores historie, da Faaborg Byhistoriske Arkiv og Øhavsmuseet er gået sammen om et projekt - netop med fokus på krigsårerne.
I 2025 kan vi i Danmark fejre befrielsesjubilæum. Det er til den tid 80 år siden, at 2. verdenskrig endte. De to parter vil i den forbindelse vil samle alt materiale arkivet har liggende om krigen, og hvis tilstrækkelig mange støtter op, vil der i efteråret udkomme en bog, der belyser besættelsestiden helt lokalt.
Du kan støtte ved at sende 200 kr. på mobile pay 58187 og skrive ordet "Donation + dit mobilnummer" i emnefeltet.
Har blot 100 personer lyst til at støtte med 200 kr., kan bogen blive trykt.
Som tak for støtten, får de første 100 donorer bogen "Faaborg under besættelsen", fortæller arkivleder Tissel Lund Jacobsen.

Deadline for donation er udgangen af november.

Tusind tak for de mange bud på, hvilken kiosk der var afbilledet her på siden i sidste udgave af magasinet, og der var tale om "Kom-Tit Kiosken" på Odensevej efter Svanninge Bakker. Mere om det en anden god gang.

Tyske soldater fejrer jul i Faaborg i 1944

Tyske soldater ved marinestationen i Horne Vænge i 1944

Tyske soldater fejrer nytår i Faaborg i 1944

Folkemængde belejrer købmand under folkestrejken i august 1944

Udsigtstårn i Svanninge Bakker benyttet som observationspost af de tyske besættelsestropper

Café Elmelund

FAABORG

NYTÅRSMENU

Nytårsaften nærmer sig, og det er tid til at bestille maden til årets sidste aften.
Hos Café Elmelund har vi sammensat en nytårsmenu, som er vores bedste bud
på en lækker menu der er nem at gå til, så der er tid til hygge og fest.

Anretningerne består af:

FORRET

Røget- og tørsaltet laks med fennikel, friterede kapers, urter, samt rygeost-creme.
Her til surdejsbrød og smør
(Anrettet og klar til at servere)

HOVEDRET

Grillet oksemørbrad af kødkvæg med smørstegte petit kartofler. Hertil bagte portobello svampe
fyldt med brunet smør, hvidløg og urter, grillede grøntsager samt rødvinssauce.
(Nem at klargøre og tid i oven ca. 30 min.)

DESSERT

Cheese cake lemon med brændt hvid chokolade.
Knasende kiksebund med en luftig ostecreme, toppet med en syrlig lemoncreme og brændt hvid chokolade
(Anrettes og klar til at servere)

Pris pr. kuvert 395 kr.
Min. 2 kuverter.

I kan tilkøbe natmad.
3 Tarteletter med høns i asparges. 60,00 kr. pr. kuvert.

Alt er tilberedt - du skal blot varme og anrette maden og der medfølger
en nøje beskrevet vejledning til både opvarmning og anretning.

BESTIL HER

Tlf. 52503031
Mail: info@cafeelmelund.dk
eller i cafeen.

Læs mere på **www.cafeelmelund.dk**
Tlf.: +45 52 50 30 31, E-mail: info@cafeelmelund.dk, Sundvænget 8, 5600 Faaborg

Café Elmelund

FAABORG

Julefrokost

Julen nærmer sig, og det er tid til at bestille den årlige julefrokost.
Hos Café Elmelund har vi sammensat en julemenu, som er vores bedste bud
på et fuldendt og smagfuldt julebord.

Anretningen kan bestå af:

Hvide sild med spirer, løg og karrysalat.
Lun fiskefilet med citron, kørvel og grov remoulade.
Lun leverpostej med stegte champignon og bacon.
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål og appelsin.
Æg pyntet med håndpillede rejer og hjemmerørt mayonnaise.
Hjemmelavet risalamande med kirsebærsauce (mandelgave er med i prisen)
Vesterhavsost og brie med syltede valnødder, hyben/havtorn og druer.
Hjemmebagt rugbrød & franskbrød her til smør.

Pris pr. kuvert 289 kr.
Min. 10 kuverter.

I kan tilkøbe:
Tørsaltet og koldrøget laks og rygeostcreme 45 kr.
Grønkålssalat med æbler, feta og pinjekerner 30 kr.
Rødkålssalat med appelsin og granatæblekerner 30 kr.
To tarteletter med høns i asparges 48 kr. pr. person
Sylte med sennep 35 kr. pr. person
Medister med rødkål 38 kr. pr. person
Andebryst med æbler og svesker 48 kr. pr. person

BESTIL HER
Tlf. 52503031
Mail: info@cafeelmelund.dk
eller i cafeen.

INDHOLDSFORTEGNELSE

02 DET GAMLE FAABORG

10 KT BANG

20 SERUP & COLBERG

30 UNIKT GARTNERI I PEJRUP

44 "HEMMELIGHEDER" I SVANNINGE BAKKER

NR. 89 - NOVEMBER 2024
DET RIGTIGE FAABORG

UDGIVES AF
Det Rigtige Faaborg ApS
Oplag: 8.000 stk.

ANSVARSHAVENDE REDAKTØR
Henrik Poulsen

JOURNALISTER
Henrik Poulsen
Pernille Pedersen
Mette Marie Elmelund

FOTOGRAFER
Mads Holdgaard
Henrik Poulsen

GRAFIK, LAYOUT
Det Rigtige Faaborg ApS

TRYK
PR OFFSET

SALG
Mads Holdgaard
Henrik Poulsen

KONTAKT
Det Rigtige Faaborg ApS
Bryggergården 4-6
5600 Faaborg

info@detrigtigefaaborg.dk
Tlf.: 93 96 80 10

DE FLESTE AF OS KAN VEL GODT LIDE ROS

Det bliver på en måde lidt nemmere at lade mundvigene trække i retning af øreflipperne, når man har fået et klap på skulderen. Jeg mener faktisk at have set en undersøgelse, der viser, at man rent fysisk "vokser" et par centimeter, når man modtager komplimenter og rosende ord, simpelthen fordi man retter sig op.

Nu skal der falde både en tak og noget af den føromtalte ros på disse linjer.
Begge dele går til dig og alle andre, der gør vores arbejde muligt.

I er nemlig helt suveræne til at kontakte os med tips og idéer til mennesker, vi skal møde, historier der skal fortælles, og lokale iværksættere på vej frem.

Beder vi om hjælp til at klarlægge historien bag et sort/hvid foto, så er det fantastisk, at vi kan læne os tilbage og lade den lokale hukommelse skylle ind over os.

Rigtig god læselyst

Det Rigtige Faaborg

HOLDET BAG

Henrik Poulsen
Adm. Dir. / Partner

Mads Holdgaard
Partner

Janne Schwartz
Salg og kontor

Pernille Pedersen
Journalist

Mette Marie Elmelund
Journalist

Ole Billum
Partner

Sælgeranbefaling!

"Jeg kan varmt anbefale danbolig Faaborg
Jeg har haft Danbolig Faaborg til at sælge min ejendom i Assens. Det har været en stor fornøjelse at samarbejde med de mæglere som har været med omkring salget. De har været kompetente, velforberedte, professionelle og dygtige.
Kommunikationen, informationen og sparringen omkring salget har været over al forventning.
Som kunde har jeg været tryg under hele forløbet.
Jeg har haft indflydelse og været medinddraget.
De prissatte ejendommen realistisk, som sikrede mange fremvisninger og et salg efter kort tids udbud.
Informationsniveauet og kommunikationen har været mega god og de har kæmpet og arbejdet hårdt. Jeg kan varmt anbefale Danbolig Faaborg. Skal jeg en dag sælge ejendom igen, så vil jeg ikke være i tvivl om hvem jeg vil samarbejde med."

- Dærup Grave 7, Dærup, 5620 Glamsbjerg

danbolig Faaborg
Lagonis Minde 9, 5600 Faaborg
Tlf. 62 61 04 50

danbolig
SAMARBEJDER MED NORDEA

FAABORG MUSIKFORENING

Helios Biograf og Kulturhus

Nordisk jul2024

Helene Blum & Harald Haugaard

Onsdag den 4. december 2024 Kl. 19.30

Medvirkende:
Helene Blum, sang, violin
Harald Haugaard, violin
Kirstine Elise Pedersen, cello
Sune Rahbek, slagtøj
Lena Jonsson, violin
Mattias Pérez, 12 strenget guitar

Billetpris:
225 kr. for medlemmer,
275 kr. for ikke-medlemmer,
50 kr. for børn og studerende

Billetsalg: www.billetten.dk
Faaborg Turistbureau,
Torvet 19, tlf. 72 53 18 18
- og ved indgangen.

Læs mere på **www.faaborgmusikforening.dk**

LOKAL FORFATTER DEBUTERER MED DRAMA

TRAGEDIER OG TABTE LIV

Af Mette Marie Elmelund
Foto Henrik Poulsen / Privat

Kirsten Toft Bang er en kreativ ildsjæl. For år tilbage tog hun en modig beslutning og forlod sit faste arbejde for at dedikere sig fuldt ud til sine kunstneriske drømme. Denne beslutning har bragt hende på en spændende rejse gennem flere kreative projekter, hvor hun blandt andet har arbejdet med vægmalerier og andre kunstformer. I den seneste tid har hun dog kastet sin energi over skrivning – en passion, hun har opdaget, giver hende stor glæde og tilfredsstillelse. I oktober i år er hendes drøm om at blive forfatter blevet til virkelighed med sin debutroman, *Jernkysset*. Kampen for at blive forfatter har krævet tålmodighed og vedholdenhed.

EN KATASTROFE BANER VEJEN FOR LIVET

Idéen til historien opstod på en af Kirstens ture hjem til Vestjylland og Vesterhavet. Hun beskriver processen med romanen som et puslespil, der langsomt samlede sig og dannede historien. Hun blev inspireret af de gamle historier om skibsvrag - på den ene side en tragedie med mange tabte liv, men på den anden side en ressource for de lokale, der brugte resterne af vragene. Det fortælles også, at de skibbrudnes lig blev begravet i klitterne, hvor de senere blev sagt at hjemsøge området som spøgelser.

- Jeg har haft en idé om den overordnede handling, men præcist hvordan den skulle ende, vidste jeg ikke, da jeg begyndte at skrive, fortæller Kirsten Toft Bang.

Undervejs i sit skriveforløb, har Kirsten besøgt Vestjylland flere gange, som en del af sin research til bogen. Særligt Strandingsmuseet i Thorsminde har givet hende en masse inspiration til fortællingen, der også foregår på blandt andet museet.

EN INTENS PERIODE

Skriveprocessen har været "et stormfuldt hav af kreativitet". Kirsten har skrevet bogen på cirka tre måneder. Hun har fået fuld opbakning hjemmefra, hvilket har været nødvendigt.

- Jeg skriver fuld tid, når jeg er i denne proces, og derfor har jeg ikke kunne gøre det uden støtte fra min mand også, siger Kirsten Toft Bang.

Den lokale forfatter kalder sig K.T. Bang - blandt andet fordi hun ikke vil skræmme mændene væk, hvis de ved første øjekast ser, at romanen er skrevet af en kvinde.

Hun har skrevet bogen på sin computer hjemme i Korinth, med udsigt ud over Arreskov Sø. Når idéerne i hendes hoved var mange, var hun hurtig til at få dem skrevet ned, mens hun kunne huske dem. Hele familien har hjulpet til derhjemme, og hendes yngste søn har endda kommet med idéer til, hvad historien kunne indeholde. Selvom sønnen har kommet med idéer til historien, må han dog vente nogle år endnu med at læse bogen.

- Han er sådan lidt træt af mig, men jeg synes den er lidt for uhyggelig for børn, siger Kirsten Toft Bang og smiler.

Den intense skriveproces betød for Kirsten, at hun skrev meget, mens børnene var i skole og igen om aftenen, når de sov. Men bogen var svær at slippe.

- Jeg skrev rigtig meget i den periode. På alle tider af døgnet. Jeg er nødt til at skrive idéerne ned, når jeg har dem, for historien fortsætter alligevel inde i mit hoved, når jeg er i skriveprocessen, fortæller Kirsten Toft Bang.

FRA INGENTING TIL ALTING
Når man som Kirsten vil udgive en roman, skal man væbne sig med tålmodighed.
Der kan nemlig gå lang tid fra, at man har udsendt sin bog til et forlag, før man hører fra dem. Der er en uskrevet regel om, at man kun sender sin bog ud til et forlag af gangen.

- Jeg var efterhånden blevet vant til at modtage en masse skriftlige afvisninger, men pludselig åbner jeg en lang mail, hvor der er vedhæftet en kontrakt, og der blev jeg bare så glad, smiler Kirsten Toft Bang.

Hun beskriver selv sit forløb som en rutsjebane, hvor det gik fra ingenting til alting, da hun modtog mailen fra forlaget Brændpunkt. I november sidste år fik hun kontrakten, og her, næsten et år senere, findes bogen på hylderne rundt omkring i landets boghandlere. Hun har op til udgivelsen været igennem en masse samtaler med forlaget og mange runder med redigering af teksten, så bogen kunne blive helt færdig.

KREATIV PÅ KOMMANDO
Første udkast til bogen har Kirsten skrevet rigtig hurtigt og uden skriveblokader. Hun er blevet mest udfordret i det efterfølgende forløb, hvor bogen skal gennemlæses mange gange, og alt det tekniske skal på plads. Det betyder, at hun kender sin roman ned til den mindste detalje.

- Man skal skrive den bog, man gerne selv vil læse, fortæller Kirsten Toft Bang om et råd, hun engang fik.

For at undgå at kede sig ved kun at læse det samme gentagne gange, har Kirsten Toft Bang også arbejdet på at skrive en ny roman. På den måde har hun fået et "kreativt engergitilskud" og derefter igen været klar på mere redigering af Jernkysset.

Ifølge Kirsten har det været vigtigt at dele dagene op, så hun én dag sidder og skriver og redigerer en masse, og en anden dag for eksempel tager til møder med forlaget.

- Mine tekster bliver bedst de dage, hvor jeg giver mig selv lov til bare at lukke mig ind i min egen verden og bare skrive, uden at jeg skal forholde mig til et møde senere på dagen, fortæller Kirsten Toft Bang.

Selvom Kirsten er en kreativ sjæl, så indeholder hun også en stor mængde disciplin. Hun kalder sig selv heldig, fordi hun indeholder begge dele. Når man som forfatter arbejder med deadlines, kan det være en fordel, at man stadig kan udfolde sin kreativitet under tidspres. Det har altid ligget til Kirstens natur at skrive fortællinger. I folkeskolen elskede hun at skrive "fristil", og hun skrev altid en meget længere stil, end hun skulle.

- På et tidspunkt i skolen, da vi skulle skrive fristil, fik jeg skældud af en lærer, fordi hun troede at jeg havde skrevet af efter en bog, husker Kirsten Toft Bang.

ET KUNSTNERISK VALG
Når man som Kirsten vælger at skrive en roman, der både foregår i nutiden og i 1800-tallet, er det med at holde tungen lige i munden. Der er nemlig meget at holde styr på, når idéerne på den ene side presser sig på for at komme ud på papiret, og på den anden side er der overvejelserne omkring, hvordan man talte i Danmark i 1800-tallets Vestjylland - og hvordan der i det hele taget så ud dengang.

- Jeg tog hurtigt et valg om bare at skrive løs, uden at bekymre mig om, at det er noget vrøvl. Så kunne jeg altid gå tilbage til det afsnit senere og rette det til, forklarer Kirsten Toft Bang.

Kirsten har lavet grundig research på blandt andet de historier, der omhandler skibsforliset, hvor nogle historiske fakta ifølge hende skal være på plads. Derudover har hun taget sig nogle "kunstneriske friheder".

- Jeg har mere tanke på, at det bliver en god historie, end en præcis historie, siger Kirsten Toft Bang.

Hun har svært ved at putte sin roman ned i én bestemt genre. Med elementer af spænding, gys, slægtshistorie, historisk fiktion og familiedrama går den på tværs af flere.

LANDET PÅ DEN RETTE HYLDE
Nu sidder Kirsten med den færdige bog i hånden. Hun er stolt og helt lettet over, at den er blevet, som hun ønsker.

- Inden bogen blev færdigtrykt havde jeg et mareridt om, at der kun udkom en lille pixi-bog med reklamer og opskrifter, griner Kirsten.

Derudover er hun meget spændt på, hvad læserne siger til bogen. Hun beskriver det som værende urealistisk og nervepirrende på den ene side og samtidig rigtig dejligt og spændende, at folk nu kan læse hendes bog.

- Det er en branche, hvor alt eller intet kan ske. Jeg ved jo endnu ikke, hvor det skal ende henne og hvilke forventninger jeg skal have til bogens modtagelse. Jeg håber bare, at den kommer ud til en masse, der får en rigtig god læseoplevelse, og har lyst til at anbefale den til andre, siger Kirsten Toft Bang.

Kirsten håber, at bogen vil give læseren en god oplevelse, som de vil tage med sig, og tænke mere over bagefter. Hun drømmer om at få lov til at skrive mange flere bøger. Hvis hun skal drømme rigtig stort, drømmer hun også om at få lov til at udkomme med sine bøger på andre sprog.

Kirsten Toft Bang kommer oprindeligt fra Vestjylland. I dag bor hun i naturskønne omgivelser i Korinth med sin mand, Rasmus, og børn, men det er hendes tilknytning til det vestjyske, der sætter rammen for bogens historie

Jernkysset blev præsenteret til en velbesøgt bogreception i Bryggergården

Den nye tilværelse som forfatter betyder også at Kirsten Toft Bang skal vænne sig til, at der er en helt ny og øget fokus på hendes person

Anhængertræk eller vinterdæk
uden beregning
når du køber og finansierer ny bil.

100 % elektrisk Opel Corsa-e
Fra kun 219.990 kr. / 2.355 kr. pr. md.*

100% elektrisk Opel Astra-e
Fra kun 249.990 kr. / 2.640 kr. pr. md.**

Fås også som benzin

Suzuki
Fra 154.990 kr. / 1.500 kr. pr.md.***

Suzuki biler er udstyret med selvopladelig hybrid.

Bilerne er vist med ekstra udstyr.
**Opel Corsa-e, kontaktpris: 219.990 kr. løbetid: 100 mdr. udbetaling: 43.998 kr. Fast rente: 3,99%. AOP 7,52%. **Opel Astra-e 5 drs. Kontantpris 249.990, udbetaling: 49.998 kr. løbetid: 100 mdr. Fastrente 3,99%. AOP: 7,34 ***Kontantpris 154.990 kr. Ydelse pr. md.: 1.499 kr. Udbetaling: 30.959 kr. fastrente: 3,99%. AOP: 8,24%. Total lånebehov: 145.094 kr. Løbetid: 120 mdr.*

Faaborg Bil-Center A/S
Autoriseret kvalitet siden 1978
www.faaborg-bilcenter.dk

✓ Nye Biler ✓ Brugte Biler ✓ Trailer Center
✓ Service Center ✓ Skade Center

SUZUKI

Telemarken 2, 5600 Faaborg - Tlf 62 61 90 60 - www.faaborg-bilcenter.dk - info@faaborg-bilcenter.dk
Åbningstider for værksted og reservedele: Mandag-Torsdag kl. 07.30-16.00, Fredag kl. 07.30-14.45
Åbningstider for salg: Hverdage kl. 09.00-17.30, Søndag kl. 10.00-13.00

OPEL
AIWAYS
100% el

KORT OM LÆNDESMERTER

EN FOLKESYGDOM

Lændesmerter er enormt hyppigt og koster desværre mange sygedage og leveår med nedsat livskvalitet i den danske befolkning. Nogle oplever enkelte episoder med lændesmerter, andre får dem med jævne mellemrum og nogle har dem langvarigt. Selvom lændesmerter kan føles voldsomme, så er det meget sjældent at det skyldes noget alvorligt.

Typisk vil smerterne sidde i den nederste del af lænden, og man vil ofte have begrænset bevægelse i en eller flere retninger. Har smerterne stået på i lang tid, kan det skabe en ond cirkel, hvor man gradvist bevæger sig mindre og dermed mister tilliden til sin ryg, hvilket vil påvirke ens aktivitet i hverdagen og det generelle helbred.

Nogle oplever at lændesmerter kan trække ned i ballen og benet, hvilket ofte bliver beskrevet som såkaldt "iskias", og som mange forbinder med en diskusprolaps. Selvom at det er sandt at en diskusprolaps i lænden kan give smerter i benet, så er det ikke altid årsagen.
Der er faktisk mange forskellige ting, som kan spille en rolle i lændesmerter - og derfor er det vigtigt at det bliver undersøgt af en specialist, så man kan tilpasse behandlingen til den enkelte person.

DU KAN FÅ HJÆLP

Forskning har vist at en kombination af information, rådgivning, muskel- og ledbehandling samt bevægelse gennem øvelser og motion, er de bedste midler mod lændesmerter.
Hos Kiropraktisk Center Sydfyn kan vi tilbyde det hele, da vi er specialister i at hjælpe folk med at håndtere deres lændesmerter. Vi sørger for en grundig undersøgelse og står klar til at hjælpe både ved nyopståede episoder, eller hvis du har haft lændesmerter gennem længere tid.

DU KAN OGSÅ GØRE NOGET SELV

Kroppen er lavet til at bevæge sig og derfor er det vigtigt, at man holder ryggen stærk og aktiv. I mange tilfælde vil det være en god idé at lave regelmæssig motion og styrketræning, uanset om man har stor eller lille tendens til lændesmerter.
Der er også en sammenhæng mellem lændesmerter og ens generelle helbred. Hvis man for eksempel er stresset, i søvnunderskud eller meget bekymret for sine smerter - så kan det gøre tingene værre.

Hvis du gerne vil have hjælp til dine lændesmerter og få behandling og rådgivning der er tilpasset dine behov - så kontakt Kiropraktisk Center Sydfyn i dag.

MORTEN BÆKGAARD

KIROPRAKTISK CENTER Sydfyn

JAKOB DERSCH

Kiropraktisk Center Sydfyn
Odensevej 47A, 5600 Faaborg
(Samme bygning som Faaborg Fysioterapi)
Tlf.: 32 42 56 00 / Mail: kontakt@kirosydfyn.dk

-- ANNONCE --

Åbningstider i december

Mandag, tirsdag og onsdag lukket.
Dog åbent for selskaber på minimum 15 personer.

Torsdage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18.00-21.00 Julemenu
Fredage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18-? Julebuffet
Lørdage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18-? Julebuffet
Søndage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18.00-21.00 Julemenu

Vi holder lukket i restauranten fra d. 23. december til og med torsdag d. 2. januar 2025.

Julefrokost 2024

3 slags sild
Røget laks & røræg
Æg & rejer
Fiskefilet m. remoulade & citron
Tarteletter m. høns i asparges
Sylte m. sennep & rødbeder
Confiteret andelår m. syltet rødkål
Medister m. stuvet grønlangkål
Ribbensteg m. rødkål
Æbleflæsk
2 slags ost
Ris a la mande m. kirsebærsauce
Pris pr. person kr. 299

Restaurant Færgegaarden, Chr. d. IX's Vej 31, 5600 Faaborg,
tlf. 6261 1115, www.hotelfg.dk

Horne Entreprenøren Aps

Aut. Kloakmester - Tlf: 31176900

Vi **udfører**:

- Alt indenfor kloakarbejde
- Montering af rottespærre
- Kloak-TV
- Anlægsarbejde
- Jord og betonarbejde
- Opgravningsfri kloakrenovering

KONTAKT OS

Tlf.: 3117 6900 eller Email: sc@horne-entreprenor.dk

Læs mere på www.horne-entreprenor.dk

Certificeret af byggeriets kvalitetskontrol

DANSKEKLOAKMESTRE.DK

Problemer med **kloakken?**

Vi tilbyder spuling og slamsugning af kloakken

FAABORG TENNISHAL

- **Kun 115,- pr time**
- **Åben 24/7**
- **Grusbane**
- **Bad/omklædning**
- **Husk ketsjer + bold**

Book din tid på faaborgtennishal.dk

Krogsbjergvej 17
5600 Faaborg

VI GLÆDER OS TIL AT SE DIG I RISE SPAREKASSE. FORUM

PADEL & FITNESS
SVØMMEHAL
WELLNESS MED SAUNA OG DAMPKABINE
BIKE- OG MOTIONSHOLD

FITNESS, BIKE OG HOLDAKTIVITETER
Mere end 40 hold om ugen. Body SDS, bike, yoga, jump, styrke, core og m.m.
se holdplanen på vores hjemmeside

PADEL & GOLF
Padel - 2 stk indendørs og 2 stk udendørs padelbaner.

Golf - 2 stk. Trackman Golf Simulatorer

SVØMNING
Svømmehal til hele familien med Wellnes-faciliteter som sauna, dampkabine og varmtvandsbassin. Baby, varmvandstræning, aqua hold og varmvandsyoga
– se åbningstider på hjemmesiden

HUSK - du kan købe gæstebillet for 60 kr.

FORUM FAABORG
SUNDHED • FRIVILLIGHED • IDRÆT

Kontakt os på tlf.: 6261 0606 eller info@forumfaaborg.dk

TILMELD DIG PÅ WWW.FORUMFAABORG.DK

Book **padelbane & golf** på **www.matchi.dk**

Serup & Colberg

LANDSBY HAR IGEN FÅET EN MØBELFABRIK

FRA STAMME TIL STOL I FALDSLED

Af Pernille Pedersen
Foto Henrik Poulsen

Denne sommer åbnede en ny møbelfabrik i Faldsled. Fra den opblomstrende landsby vil to møbelentusiaster designe, udvikle og producere møbler, så den kvalitet, den danske møbelbranche gennem årtier har været kendt for, kan bevares. Mød stifterne af Serup & Colberg, og læs om deres allerførste design: Faldsled-stolen.

KVALITET SKAL UDVIKLES

Både Martin Colberg og Peter Serup flyttede til Faldsled, da de solgte deres virksomhed True North Designs, der havde til huse i Lynge. I Faldsled fungerede de som specialister i Ro Collection, indtil de atter dannede par i et nyt iværksættereventyr under navnet Serup & Colberg.

- Jeg savnede det kommercielle engagement, man har som selvstændig, og den formidlerrolle, der også er en del af at fremstille og afsætte møblerne. Hvis vi mister evnen til at fremstille dem, mister vi også evnen til at udtænke dem, siger Martin Colberg.

Det er tvingende nødvendigt at arbejde kontinuerligt med kvalitet, forklarer han, for ellers forfalder den, og han mærker en indignation over det kvalitetsforfald, der sker, når produktionen udliciteres til fx Østen. Men det kræver en indsats at drive virksomhed med danskproducerede møbler, og de to iværksættere fokuserer derfor meget på at optimere alle led af forretningsgangen gennem LEAN-principperne.

- LEAN er en filosofi for udvikling. Her er vi fikserede på at kontinuere forbedringer og minimimere vores spild, når vi producerer vores møbler helt fra bunden af, siger Martin Colberg.

Råmaterialerne, som primært er egetræ, indkøbes ofte lokalt hos savværket i Korinth. Alle arbejdsprocesser foregår i de nyerhvervede lokalerne på Højstræde, og de færdige stole og borde afsættes direkte til private og erhvervskunder. Med både design, udvikling og produktion under eget tag, kan Serup & Colberg love deres kunder noget ganske unikt.

- Vi giver livslang garanti til den første ejer, for alle møbler er konstrueret, samlet og testet af os selv, siger Martin Colberg.

Sortimentet består indtil videre af krostolen, Faldsledstolen, og et tilhørende basisbord, der kan designes i andre versioneringer, afhængigt af ordren. Der har lige fra starten været en god efterspørgsel efter deres designs, og lige nu er der en leveringstid på otte uger for en stol.

Når der er plads i kalenderen, tager de to iværksættere også gerne specialopgaver ind fra arkitekter eller bygherrer.

STORM P-TEKNOLOGI

Produktionslokalet er opdelt i to afdelinger, maskinafdelingen og pudseafdelingen. Det rå træ leveres ind bagest i maskinafdelingen og er skåret på mål for at minimere spild. Herfra står forskellige, gamle snedkermaskiner klar til at bearbejde træet, afhængigt af om det skal udgøre en bordplade, et bordben eller en bagsarg til en stol.

Træ til den runde stoleryg skæres fx op i tynde lameller på 3,6 mm, der limes sammen og bøjes i form i et ganske hjemmegjort aggregat.

- Ved at skære det i lameller undgår vi, at træets fibre ødelægges, som det kan ske, hvis man fx damper og former et stykke træ. Vi placerer træet i en form, som skabelongeniet Peter har udtænkt og bygget med et ophal til en bådvogn. Her sidder træet i spænd i tre timer, inden det kommer over i en anden form i 24 timer, siger Martin Colberg.

Alle bordplader og stolesæder stavlimes på værkstedet, og alle stave pløjes på en fræser for at øge limarealet og sikre en lang levetid på produkterne.

- Det er en udfordring at producere træmøbler til det danske klima, for vores årstider har store forskelle i luftfugtighed, og vores moderne huse har et meget tørt indeklima, så vores produktion forsøger at tage hensyn til de udfordringer, siger Martin Colberg.

De færdige plader kan nu placeres i CNC-fræseren, som er programmeret med deres unikke design, og fræset i deres endelige form, er delene klar til næste afdeling, pudseafdelingen.

Herinde foregår arbejdet med en blanding af håndkraft og en vifte af specifikke pudsemaskiner, og netop denne proces drømmer de om med tiden at kunne automatisere med robotceller til at udføre en stor del af pudsearbejdet. På den måde kan mandetimerne optimeres, ligesom det fysisk nedslidende arbejde undgås.

KONTORKOLLEKTIV OG EN NISSE PÅ LOFTET

På førstesalen over produktionen har de indrettet en kontorfællesskab, hvor de håber på at kunne samle iværksættere og andre kreative sjæle fra lokalområdet. Der er, understreger Martin, som det hører ethvert kollektiv til, udarbejdet et manifest, der taler for det respektfulde, hjælpsomme fællesskab, hvor der er plads til åndsfrihed, læring og handlekraft.

For 1.500 kroner om måneden kan interesserede få en arbejdsplads i fællesskab med andre, hvor alt er inkluderet, forklarer Martin. Hele lokalet er nyistandsat med både fordybelsesrum og et konferencelokale, og så har kontoret en skøn natur-udsigt fra sin høje beliggenhed i udkanten af Faldsled.

Tæt på kontorets lille tekøkken fanger en lille dør opmærksomheden, og Martin forklarer straks, at herinde bor nissen. En nisse, man kan få at se, hvis man slår vejen forbi til Jul i Faldsled, der løber af stablen den 24. november.

- Vi har valgt at sponsorere børnenes skattejagt til Jul i Faldsled, og her kan børnene få lov at få et glimt af nissen, mens vi serverer en stærk gløgg for forældrene, som så kan dampe af, imens de ser lidt på møbler, smiler Martin Colberg.

Du kan læse mere på www.serup-colberg.dk.

Der er tænkt på detaljerne i alle aspekter af Serup & Colbergs designs. Den observante læser vil måske bemærke, hvordan deres logo er fræset ind i stolesædet

Den Storm-P lignende maskine som iværksætterne selv har skabt

En af de tidlige stole fra Faldsled Stole- og Møbelfabrik står også i et hjørne af udstillingen hos Serup& Colberg

Nicklas Lysthøj er nyuddannet svend og er flyttet til Sydfyn for at være en del af møbelproduktionen i Faldsled

Når du har brug for os, er vi altid tæt på – også søn- og helligdage

Morten Bytoft
Helle Lynge
Rasmus Boe Hermansen

Faaborg og Omegns Begravelsesforretning

Odensevej 35, Faaborg | Tlf. 6261 1144 | faaborgbegravelse.dk

EnRigtigMaler.dk

Faaborg Maler Firma
VI SER FORSKELLEN...

Faaborg Malerfirma

KONTAKT
T.: 26 16 61 17

Odensevej 199, 5600 Faaborg
www.faaborgmalerfirma.dk

Du kan frit vælge Svane Pleje

Hos Svane Pleje får du:

- ✓ et fast team af hjælpere
- ✓ de bedste tilkøbsmuligheder
- ✓ omsorg og nærvær
- ✓ hjælp tilpasset dine behov
- ✓ smil og overskud, der gør hverdagen lidt sjovere

Er du bevilliget hjemmepleje eller praktisk hjælp i Faaborg-Midtfyn Kommune, kan du frit vælge Svane Pleje
- uden det koster dig noget.

SvanePleje

Privat hjemmepleje med omsorg og tryghed

87 10 01 99 · faaborgmidtfyn@svanepleje.dk
Markedspladsen 9, Faaborg

Læs mere på **svanepleje.dk**

Vi har alt til et hyggeligt hjem

møblér

Møblér Faaborg
Banegårdspladsen 12, 5600 Faaborg
Tlf.: 62 61 94 96, bogodt@icloud.com

Åbningstider

Man - fre	10:00 - 17:00
Lør	10:00 - 14:00
Søn	10:00 - 14:00

*Første søndag i måneden
*Lukket alle søndage i juni, juli og august

Malermester

Mia Milling Vie

Tlf.: 22 88 58 55

Din lokale bedemand

Tillid, ro og tryghed

Faaborg

Tlf. 42 40 44 41

Find os på Facebook

Askholm Begravelse v/Janne Raun
Tlf. 42 40 44 41

Bygmestervej 5, 5600 Faaborg
Østergade 107, 5672 Broby

www.askholmbegravelse.dk

BORGERJURISTEN

Alle skal have råd til at få ret

En **fremtidsfuldmagt** sikrer, at du er i gode hænder

ÉN FULDMAGT KR. 1.250,- / TO FULDMAGTER KR. 1.950,-

Priserne er inkl. moms

Fremtidsfuldmagt og juridisk rådgivning

Kontakt Borgerjuristen
Alle er velkomne....

Jurist

Anstina Krogh

Tlf: 6171 9561
kontakt@borgerjuristen.dk

Borgerjuristen
Bryggergården 6
5600 Faaborg

KirkeNyt

FAABORG
DIERNÆS
LYØ
AVERNAKØ

Salmesang og suppe v. Signe Bøje Sahner
Onsdag d. 6. november kl. 17.30
Vi slår dørene op for hyggeligt samvær omkring den danske salmeskat og en lækker portion suppe i Det nye Hospital. Vi starter i Helligaandskirken. Der er ingen tilmelding og det er gratis.

Koncert med stort symfoniorkester, flere kor og solister - i alt over 100 medvirkende!
Søndag den 17/11 kl. 15.00 i Helligaandskirken
Det er i år 75 år siden, at Fyns Amatørsymfoniorkester afholdt sin første koncert. Det fejres med en stor koncert i Helligaandskirken i samarbejde med Faaborgkoret og Nyborg Motetkor samt professionelle solister og dirigenter – i alt ca. 100 medvirkende musikere og korsangere!

Koncerten indledes med et firestemmigt korværk af den norske komponist Edward Grieg (1830-1900): "I Himmelen" fra Fire Salmer (1906). De to kor synger uden instrumentledsagelse og dirigeres af Kirstine Becker Lund. Niels Thåstrup synger solopartiet.

Herefter er organist Torben Krebs solist og spiller sammen med amatørsymfoniorkestret under ledelse af Carl Sjöberg et sjældent opført værk fra 1912 af den romantiske tyske komponist Hans Fährmann (1860-1940): Symfonisk Koncert for Orgel og Orkester i b-mol. Koncerten afsluttes med det store danske, romantiske værk fra 1854: Niels W. Gades Elverskud for solister, kor og orkester. Carl Sjöberg dirigerer det store ensemble bestående af Fyns Amatørsymfoniorkester, Faaborgkoret og Nyborg Motetkor sammen med sangsolisterne Kristine Becker Lund, Emma Oemann og David Kragh Danving. Korindstudering ved Kirstine Becker Lund og Niels Thåstrup. Alle er velkomne, og der er gratis adgang.

Kristuslegender, risengrød, samtale og papirklip
Onsdag d. 27. november kl. 18:00-20:30 i Diernæs Kirke
Slå ørene ud og læn dig tilbage.

Lyt til og reflekter over nogle af Selma Lagerlöfs "Kristuslegender", oplæst af skuespiller og kirkesanger Nanna Kaarsberg. Nanna er uddannet på Skuespillerskolen v/Odense Teater. Hun har, gennem sit arbejde som skuespiller i Konsulenthuset Dacapo, mere end 20 års erfaring i at facilitere samtaler.

Desuden kommer papirkunstner Sonia Brandes og fortæller lidt om bl.a. hendes klip til Kristuslegender. Der vil tillige være mulighed for at købe hendes smukke juleklip.

Aftenens program
Kl. 18:00-18:40 Risengrød i Kirkeladen.
Kl. 18:45-19:30 Oplæsning i Kirken, 1. del.
Kl. 19:30 Pause incl. 1 glas vin el.lign. (15 min)
Kl 19:45-20:30 Oplæsning i Kirken, 2. del. Samt oplæg fra Sonia Brandes og mulighed for køb af papirklip.

JUL I KUNSTEN - Foredrag og fællessang
Torsdag d. 5. december kl. 14.30 i Det nye Hospital
Kunsthistoriker og museumsinspektør Ellen Egemose byder på en medrivende oplevelse, når hun præsenterer nogle af kunstens betagende værker, der skildrer jul og vinter. Glæd jer til en fortryllende eftermiddag fyldt med kunst, historie og fællessang.

Job i kirken - Syng i kor!

Har du lyst til at synge i kirkekor - og få løn for det? Går du i 4. klasse eller opefter, og vil du gerne synge både klassisk og rytmisk musik i Fyns tredjestørste kirke med en helt fantastisk akustik?
Det lyder næsten for godt til at være sandt, men det er rigtigt: Helligaandskirkens Ungdomskor er lige, hvad du er på udkig efter! Vi synger til højmessen hver søndag kl. 11 med prøve kl. 10. Desuden er der prøve om torsdagen kl. 17 i Det Nye Hospital.
Foruden lønnen får du gratis sangundervisning af topprofessionel sangpædagog. Vi har en fest i koret, og vi vil gerne være flere!
Kontakt organist/korleder Torben Krebs, tlf. 53655779, mail: torbenkrebs@gmail.com eller kirkesanger/sangpædagog Stine Elbæk Gomard, tlf. 22859325, mail: stineelbaek@gmail.com.
Du kan også bare kigge indenfor i Det Nye Hospital, Kirkestræde 12, Faaborg om torsdagen kl. 17 og opleve "suset". Vel mødt!

Gudstjenester

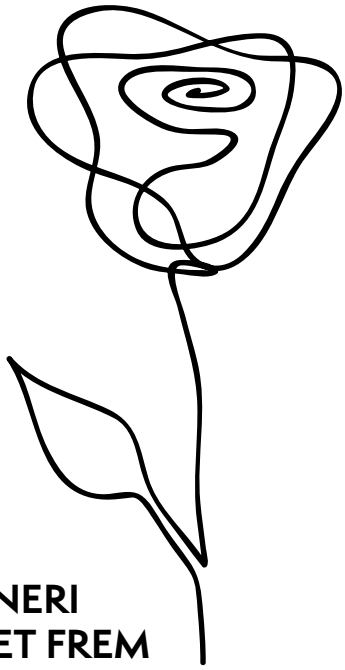
			Faaborg	Diernæs	Lyø	Avernakø
søn.	3. nov.	Alle helgens dag	11.00: SBS	16.00: SBS	9.30: LW	
ons.	6. nov.	Salmesang og Suppe	17.30: SBS			
søn.	10. nov.	24. s. e. trinitatis	11.00: HN	9.30: HN		9.30: RG
søn.	17. nov.	25. s. e. trinitatis	11.00: SBS	9.30: SBS	9.30: LJ	
søn.	24. nov.	Sidste s. i kirkeåret	11.00: LJ	9.30: LJ		
søn.	1. dec.	1. s. i advent	11.00: SBS	9.30: SBS	15.15: EL	9.30: HN
tirs.	3. dec.	Prices Have		14.30: HN		
søn.	8. dec.	2. s. i advent	11.00: HN	9.30: HN		

HN: Henrik Nedergaard, LW: Lone Welner, SBS: Signe Bøje Sahner, LJ: Lars Jonssen, EL: Eva Ladefoged, RG: Rikke Gotfredsen

Sognepræst Henrik Nedergaard 2423 5978
Sognepræst Signe Bøje Sahner 2964 0450
Provst Lars Jonssen 2063 5899
Sognepræst Eva Ladefoged 6263 1009
Sognepræst Rikke Gotfredsen 6473 1088

Kirkekontor: Tlf.: 6261 0318
Faaborg og Lyø kirkegård: Tlf.: 2147 4554
Diernæs kirkegård: Tlf.: 2147 4554
Avernakø kirkegård: Tlf.: 2678 7470

Kirkebilen er gratis for beboere i Faaborg og Diernæs sogne. Bilen bestilles dagen før på tlf.: 6261 8800.



UNIKT GARTNERI
ER BLOMSTRET FREM

PEJRUP HAR FÅET 10.000 ROSER

Af: Mette Marie Elmelund
Foto: Henrik Poulsen

På en adresse i Pejrup ligger et lille hus, på en stor grund. Grunden rummer en mark med intet mindre end 10.000 roser, der alle er nænsomt plantet med håndkraft. Roserne er skabt af kærlighed og hårdt arbejde, plantet af Anne Louise Samsøe Stranddorf og hendes mand, Craig Thomas Howard. For år tilbage flyttede de sammen fra Australien til Danmark, og sammen har de nu grundlagt et unikt rosengartneri - det eneste aktuelle af sin slags i Danmark.

ROMANTISK MØDE BLANDT ROSERNE

Craig Thomas Howard voksede op i England, hvor roserne blomstrede lige ovre på den anden side af gaden. Som ung fik han chancen for at tage del i et sæsonbetonet arbejde, der førte ham rundt i verden for at okulere roser. Det er en teknik, hvor man poder eller kloner roserne, for at bevare deres skønhed. Allerede som 17-årig begyndte han at rejse. En rejse, der - ligesom roserne - stadig blomstrer og farver hans liv i dag.

Anne Louise Samsøe Stranddorf voksede op på Nordfyn, omgivet af duften og skønheden fra de lokale rosengartnerier. I 1. g besluttede hun sig for at følge sit hjerte og forlod derfor gymnasiet for at forfølge sin drøm om, at blive okulerer og rejse verden rundt for at pode roser.

Anne Louise Samsøe Stranddorf og Craig Thomas Howard arbejdede med hvert sit firma og i forskellige lande, men skæbnen bragte dem sammen. De mødtes i Danmark på en rosenmark, og derfra tog de begge til Australien for at arbejde. I Australien blomstrede kærligheden for alvor, og sammen besluttede de sig for at fusionere deres virksomheder. Her opdagede de, at deres samarbejde var lige så naturligt og harmonisk som deres forhold til hinanden.

Sådan ser det ud, når en rose er blevet podet

Familien består udover Anne Louise og Craig også af deres datter og hunden, Betty

Efter flere år med arbejde og eventyr i blandt andet New Zealand og Australien, stod de over for en vigtig beslutning. Hvor skulle de slå sig ned? Valget stod mellem England og Danmark. Da Anne Louise Samsøe Stranddorf nu var gravid, valgte de at flytte til Fyn, hvor hun havde sine rødder. Kort efter deres hjemkomst til Danmark kom deres datter til verden, blot få uger efter flytningen.

FYNSKE ROSER

I foråret i år har Anne Louise Samsøe Stranddorf og Craig Thomas Howard taget et stort skridt og startet deres egen virksomhed, Fynske Roser, hjemme i Danmark. Her tager de sig af alle opgaverne selv. Med deres mange års erfaring med roser styrer de nu hver eneste proces: fra indkøb af stammen til plantning, okulering og salg. Det er en drøm, de begge har båret på længe, og som de ville ærgre sig over, hvis de ikke forsøgte at forfølge.

- Vi tænkte, at hvis andre folk kan starte op selv, hvorfor skulle vi så ikke også kunne? Vi har arbejdet sammen i mange år og har stor erfaring inden for podning af roser fra mange forskellige lande, fortæller parret.

Foruden opstarten af rosengartneriet arbejder de begge to ved siden af, så økonomien kan hænge sammen. På længere sigt drømmer de dog om, at kunne leve af deres roser.

LIV OG ARBEJDE I PEJRUP

For Anne Louise Samsøe Stranddorf og Craig Thomas Howard betyder det meget at have deres virksomhed hjemme i Pejrup. Det handler både om de praktiske grunde - at kunne gå direkte fra hus til mark og passe deres roser, men også om glæden ved at udnytte deres store grund.

- Det bliver så dejligt, når roserne kommer frem næste år, og står og er flotte og dufter, siger Craig Thomas Howard.

Ud over roserne er parret vant til at dyrke andre afgrøder til privat brug. De nyder, at deres datter kan gå ud og forsyne sig med agurker og bær, direkte fra haven, og spise dem.

Ligesom med afgrøderne, kan de godt lide tanken om, at de selv har dyrket roserne og plantet dem med håndkraft. Der er lagt megen tid og kærlighed - blod, sved og tårer - i arbejdet med roserne.
En del af roserne har de allerede solgt til gartnerier, de tidligere har arbejdet med, men de håber også på at kunne sælge dem til privatpersoner.

- Vi har et ønske og en plan om, at nogle af roserne står klar til mors dag næste år, siger Anne Louise Samsøe Stranddorf og peger ud mod drivhuset.

I deres drivhus vil de forsøge at sætte omkring 1000 roser ind senere på året, så de forhåbentlig kan være klar til salg op til mors dag.

Parret drømmer om at give andre mulighed for at købe en hjemmedyrket rose, der er flot og som kan holde længe. Derfor er idéen med deres virksomhed også, at de sammen med rosen vil give kunderne vejledning i at pleje roserne bedst muligt.

- Vi forestiller os blandt andet at kunderne kan komme med i vores Facebookgruppe og få at vide, at nu er det tid til at klippe roserne ned, og andre tips og tricks, fortæller Craig Thomas Howard.

EN BLOMSTRENDE FREMTID

Mange forbinder roser med romantik – og det gør parret bestemt også. De drømmer om, at deres roser vil blive solgt til særlige begivenheder som bryllupper, mors dag og andre højtidelige fejringer.

- Folk modtager en rose som er smuk og som dufter vidunderligt, og der er lagt mange timers arbejde og tanker bag hver og en, fortæller Anne Louise Samsøe Stranddorf.

Spørger man Craig Thomas Howard, har han svært ved at udpege sin absolutte favorit blandt roserne, da verden bugner af smukke sorter. Men hvis han skal vælge, fremhæver han "David Austin roser".

- David Austin formåede at udvikle roser, der voksede sig store og stærke, samtidig med at de bevarede deres skønhed og duft. Det var særligt vigtigt på et tidspunkt, hvor markedet for roser var i tilbagegang. Tidligere var det svært for mange at holde roserne i live, fordi de ikke var så robuste, fortæller Craig Thomas Howard.

Geografien spiller også en rolle, når man dyrker roser. I Australien og New Zealand, hvor roserne udsættes for megen sol, kan deres farver blegne i forhold til roser i Danmark, hvor farverne ofte forbliver dybe og mere intense.

Parret ser frem til foråret, hvor deres egne roser vil begynde at blomstre og fylde markerne med både farver og dufte. De er spændte på, hvad fremtiden bringer dem. Med en passion for skønhed og en dyb respekt for naturen, er de fast besluttet på, at fortsætte med at dyrke deres drømme og skabe et blomstrende liv i Pejrup.

Craig Thomas Howard har selv forsøgt sig med at lave en rose specielt til sin hustru, Anne Louise Samsøe Stranddorf, som en stor kærlighedserklæring

10.000 håndplantede roser på familiens adresse i Pejrup

Juletræstænding

Fredag d. 22. november
kl. 17.00

JULEMANDSLØB

7. December kl. 10.00

Kom og løb julen igang med os!

Løbet starter og slutter i de smukke og hyggelige omgivelser i Den Gamle Gaard.

Der vil være julemandsdragter og æbleskiver til alle.

Tilmeld dig på vores hjemmeside
www.faaborg.dk

Pris for deltagelse:
Børn u/12 år 50 kr.
Voksne 100 kr.

Vil du holdes opdateret på events, byens aktiviteter og hvad vi ellers arbejder med i foreningen?
Så følg med på vores sociale medier.

voresfaaborgogegn

Vores Faaborg & Egn

VORES
Faaborg & Egn

OFFICE 1

Vi passer din virksomhed

VI HAR SAT HOLDET OG GIVER NATURLIGVIS OGSÅ GERNE **ET TILBUD** PÅ AT PASSE **DIN VIRKSOMHED**

NILS

LARS

ANNE

LOUISE

CAMILLA

HELLE

KARINA

RIKKE

1-OFFICE APS, KANALVEJ 11, 5600 FAABORG, TLF.: 63 61 31 01, 1-OFFICE.DK

THOMAS RATHSACK

FOREDRAG OM DEN PERSONLIGE ATTITUDE

ONSDAG 20. NOVEMBER 2024 I SVANNINGE HALLEN

Attitude – effektivt værktøj eller smitsom virus på arbejdspladsen

Begreber som brok, stress, frygt for forandringer og ikke mindst den giftige 'surstråler' er desværre velkendte begreber på danske arbejdspladser. Gennem sin baggrund som jægersoldat og humanitær minerydder, men også som mental indpisker i TV2-programserien 'Korpset' er netop den personlige attitude et centralt værktøj for Thomas' drivkraft.

Billetpris kr. 225,-
Købes via
www.faldsledsvanninge.dk
Foredraget starter kl. 19.00
Dørene åbnes kl. 18.00

ARRANGEMENTET ER EN DEL AF FALDSLED/SVANNINGE SG & I 's

FALDSLED - SVANNINGE FS SG & I

Det vil være muligt at købe øl, vand, kaffe og kage.

VI TILBYDER

- **Alt i maler- og spartelarbejde** - inde og ude
- **Alt i gulvarbejde**
  Vinyl, linolium, tæpper og slibning af trægulve
- **Beck & Jørgensen-butik med prof. rådgivning**
  Alt i maling til dit næste projekt

Svanninge MALERFORRETNING

Svendborgvej 69, 5600 Faaborg
info@svanningemaler.dk
Læs mere på www.svanningemaler.dk

Peder Find, Tlf.: 28 57 98 80
Malermester og indehaver

UNDGÅ **OVERFYLDTE** TAGRENDER
- der kan ødelægge dit hus med fugtskader

Vi renser dine tagrender **uden brug af stige, lift eller stillads**

Vi hjælper også med at **rense og servicere** dit ventilationssystem

Lad os sikre dig et **godt indeklima**

SKORSTENSFEJERMESTER
Martin Holm Andersen

Tlf.: 65 90 16 62 / 40 16 56 62
mha@hyrdinden.dk

WWW.HYRDINDEN.DK

***RAP* REN**
EKSKLUSIV RENGØRING

rapren.dk

Her er nogle af de hjem vi *RAP* REN (Michael og Ann Christensen) holder, så mennesker kan holde fri, når de holder fri.

Hjem 1 **Hjem 2** **Hjem 3**

Skal vi også holde jeres hjem, så I holder fri når I holder fri ? eller ønsker at prioritere jeres tid anderledes, I forhold til rengøring I hjemmet ? Ring eller mail, vi glæder os sådan til at møde jer, for at hjælpe.

Mobil : 26281869 **Mail rapren@rapren.dk**

Med Venlig Hilsen Michael og Ann Christensen

Bestil tid allerede nu!

SKIFT TIL
✓ **VINTERHJUL**

VI HAR ALTID ET GODT TILBUD
✓ **VINTERDÆK**

BLIV KLAR TIL DEN KOLDE TID
✓ **BESTIL SERVICE**

Kig ind eller ring og hør nærmere

Faaborg Autoteknik

Assensvej 87 D
5600 Faaborg

faaborgautoteknik.dk

Find os på Facebook

AutoMester E+
Enkelt og lokalt

Kongelig jul på Klinten

En kulinarisk kongelig jul
...føl dig som en del af kongefamilien. Blandt meget andet vil vi fremhæve

KONG HARALD V AF NORGE
Gravad laks på Kartoffelrósti

KEJSER NAPOLEON
Andepaté

DRONNING ELIZABETH II
Stilton og portvinsost

Find alle retter og vores åbningstider på www. Klinten-faaborg.dk

KONGELIG JUL PÅ KLINTEN

Faaborg
Klinten
GASTRONOMI

Klinteallé 1, 5600 Faaborg
Tlf.: 62 61 32 00, restaurant@klinten-faaborg.dk

2 retter 335,-
3 retter 420,-
4 retter 515,-
5 retter 590,-

SÆSONMENU 29. SEPT. - 15. NOV.

KONGELIGE LIVRETTER

FORRET
Italiensk Prinsesse Marie José's Vitello Tonnato
En delikat og smagfuld ret bestående af tynde skiver kalvekød serveret med en cremet tuncreme. En klassisk favorit fra den italienske adel

MELLEMRET
Margrete den 1.'s Hønsefrikadeller
Saftige hønsefrikadeller serveret med en sød og syrlig tyttebærkompot. En hyldest til Nordens dronning og hendes tid

HOVEDRET
King George Whisky Ragout
Inspireret af både det franske aristokrati og det engelske kongehus. En rig og smagfuld ragout tilberedt med whisky, der giver retten en dybde og varme. Her serveres syltede gulerødder og karamalisteret porre til

OSTEBRÆT
Et udvalg af fineste Arla Unika oste, nøje udvalgt til at komplementere sæsonens smage.

DESSERT
Margrete den 1.'s Bagt Æbletærte
En klassisk dessert fra middelalderen, hvor bagte æbler mødes med marcipan og flødeskum. En sød afslutning på et kongeligt måltid

Kan du klare boligkøbet uden en advokat?

Møder i Faaborg efter forudgående telefonisk aftale på 70 10 11 99. Vi glæder os til at høre fra dig.

Ret&Råd Advokater
Advokat Mette Stokholm
Mødekontor: Strandgade 7A
DK-5600 Faaborg
70 10 11 99 · ret-raad.dk

Ret&Råd
ADVOKATER

ALT MURERARBEJDE

NYBYG, OMBYG SAMT TILBYG

Reparation og vedligeholdelse
Badeværelser og vådrum
Flise- og klinkearbejde
Byggerådgivning
Fugearbejde

Boe Byg
Kvalitet - Service - Finish

Murermester Kasper Boe Rasmussen

21417474

ELITE HÅNDVÆRKER
4.8 baseret på
113 anmeldelser
Seneste 16-06-2024

VI STÅR KLAR DØGNET RUNDT

- SPULING OG SLAMSUGNING
- KLOAKARBEJDE
- SKADER OG VEDLIGEHOLD

VORES SERVICES

- TV INSPEKTION
- KLOAKRENOVERING
- KLOAKSERVICE
- KLOAKARBEJDE
- ROTTESPÆRRE
- SPULING / SLAMSUGNING
- TRYKPRØVNING
- FORSIKRINGSOPGAVER

Er der noget mere irriterende end et stoppet afløb?

Anders er vores specialist når det gælder spuling og stoppede afløb.

Når han ikke fikser stoppede afløb, så besigtiger han alle de forsikringssager, som vi får ind.

Har du et kloakproblem, så ring endelig til os.
Du fanger os på 64801131

Læs mere om os på **www.klodan.dk**

RASMUSSEN & CO. ApS
RØRTEKNIK
KLODAN

TELEFON: 64 80 11 31
E-MAIL: KONTOR@KLODAN.DK

byg garanti
DTVK
KLOAK-MESTER

EL-Salg Faaborg

- Vi leverer ALT...også den gode service

Her er vejledning altid gratis

EL-SALG FAABORG APS

Tlf. 62 61 21 48

Østergade 39, 5600 Faaborg

EL SALG

euronics GROUP

LASERBEHANDLING

EFFEKTIV SMERTELINDRING AF BL.A.:

- INFLAMMATIONER OG BETÆNDELSER
- NAKKE-, KNÆ- OG SKULDERPROBLEMER
- GIGT, SLID- OG LEDDEGIGT
- ISKIASPROBLEMER
- OVERBELASTNING
- RYGPROBLEMER
- SÅRHELING
- HÆLESPORE

LASERBEHANDLING LISBETH BRANDT
Adelgade 23, 5600 Faaborg - Tlf.: 21 42 18 86

Følg livet i Faaborg-området

Lyt til din lokalradio
Det Rigtige Faaborg

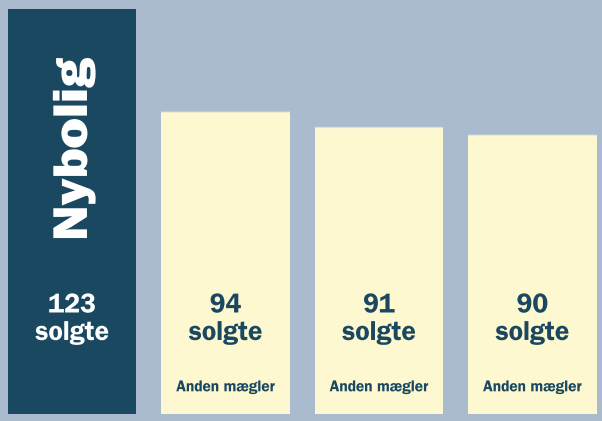
Vi sender 24 timer i døgnet - lyt med på vores gratis app, på detrigtigefaaborg.dk eller køb en internet-radio hos EL-salg Faaborg

EL SALG

Lyt med på net, app eller via en netradio fra EL-Salg

Det Rigtige Faaborg

Mest sælgende i Faaborg-Midtfyn kommune



Kontakt os, hvis det er tid til at sælge.

Kilde: boligsiden.dk - antal boliger, på tværs af boligtyper, mægleren har solgt i perioden 27.09.2023 til 26.09.2024.

Skal vi også sælge DIN bolig?

Vi har mange årtiers erfaring med et bolig-marked, der er i konstant bevægelse.

Tag fat i os for en gratis og uforpligtende salgsvurdering, så fortæller vi, præcis hvad vi mener, der skal til for at få din bolig solgt.

De bedste hilsner
Nybolig Faaborg

Nybolig Faaborg

Havnegade 19 · 5600 Faaborg · 5600@nybolig.dk · nybolig.dk · Tlf: 6261 1616

Nybolig

Jul på Færgegaarden

Adventssøndage i december mellem kl. 14 og 17 julehygger vi på Færgegaarden.

Vi serverer gløgg, æbleskiver, småkager og julekonfekt.

Hyg alt du kan for kun kr. 169 ,-

Julemenu

Jomfruhummersuppe
Krondyrfilet med stegte aspargeskartofler og trøffelsauce
Ris a la mande kage

Pris pr. couvert kr. 329,-

Husk at bestille bord.

RESTAURANT FÆRGEGAARDEN
CHR D. IX´S VEJ 31, 5600 FAABORG
TLF. 6261 1115, WWW.HOTELFG.DK

Åbningstider i december
Mandag, tirsdag og onsdag lukket.
Dog åbent for selskaber på minimum 15 personer.

Torsdage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18.00-21.00 Julemenu
Fredage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18-? Julebuffet
Lørdage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18-? Julebuffet
Søndage kl. 12.00-17.00 Julebuffet og kl. 18.00-21.00 Julemenu

Vi holder lukket i restauranten fra d. 23. december til og med torsdag d. 2. januar 2025.

Køb dine **adventsgaver** hos os

- når du **køber 4 gaver**, giver vi den billigste **med gratis**

Tilbuddet kan kombineres med gaver fra både Butik Ve behag & Guldsmed Domino

1. ADVENT

2. ADVENT

3. ADVENT

4. ADVENT

Tilbuddet gælder t.o.m 2/12 2024

GULDSMED DOMINO
Husk at forkæle...
Guld - Sølv - Ure - Gravering - Reparation
Vestergade 1 • 5600 Faaborg • Tlf. 62 61 23 93
www.guldsmeddomino.dk

Butik Velbehag
Til dig, mig og vores hjem

"HEMMELIGHEDER" I SVANNINGE BAKKER

KILDER I KRATTET

Af Pernille Pedersen
Foto Henrik Poulsen

Svanninge Bakker og Bjerge er populære udflugtsmål og får hvert år besøg af mere end 300.000 personer. Gennem tiden har bakkerne skiftet udseende, og i denne artikel får du historien om en naturperle, der blev ødelagt og forsøgt genoprettet. Du får tillige tip til to nye steder, du kan opleve på din udflugt, nemlig de kalkholdige kilder og det våde rigkær.

Biolog Erik Vinther har atter fundet det praktiske tøj frem og inviteret Det Rigtige Faaborg med ud i naturen. Denne gang skal vi trave bakkerne tynde i Svanninge, og vi har et bestemt mål for øje. Erik vil nemlig vise os nogle af de områder, som mange ikke kender, men som er meget smukke og vigtige for den naturtype, man ønsker skal dominere området igen, nemlig overdrevet. Med gummistøvler, kamera og notesblok bevæger vi os ind i bakkerne, og første destination er de kalkholdige kilder inde ved bunden af bakkerne, som ifølge biologen er én af de virkelige perler i Svanninge Bakker.

Alle, der har fulgt med i vores naturserie med Erik Vinther, ved, at vejen mod destinationen ofte er fyldt med anekdoter om flora og fauna, og denne dag er ikke anderledes. For det første, der møder os er en sti, som er omkranset af gyvelbuske til begge sider. Er man biolog og optaget af at udvikle en bestemt naturtype, så er man ikke begejstret for dette syn.

For gyvel og brombær er vokset op, og det kvæler al anden vegetation, og der er simpelthen ikke geder nok i området til at holde det nede, forklarer biologen. Især gyvel er et stort problem, for den er usædvanligt godt tilpasset den næringsfattige jord. Gyvel har nemlig indgået et samarbejde med bakterien Rhizobium, der trænger ind i plantens rødder. Bakterien binder kvælstof fra luften i jorden, og gyvelplanten udnytter disse kvælstofforbindelser. Når gyvlens rødder henfalder, afgives meget kvælstof til jordbunden. En sådan kvælstofgødning giver dårligere levevilkår for de mange urter, der er knyttet til overdrevets næringsfattige jordbund.

- Den kaldes derfor også den grønne pest, for den er en sand pestilens på et overdrev, der naturligt er voksested for hedelyng og urter som blåmunke, blåhat, nellike og bakkenellike. Gyvelen har også mange frø, og der er ikke mange dyr, som spiser dem, så skal man dem til livs i Svanninge Bakker, må man manuelt ud og fjerne de mange buske og sætte flere geder ind på området, siger Erik Vinther.

Der er gode muligheder for at genskabe den oprindelige natur med dens mange arter. Det skyldes bl.a., at området Hestebakken aldrig blev beplantet, og her findes omkring 125 arter, som naturligt kan spredes til resten af området, hvis den uønskede vegetation holdes nede

CYKEL
FAABORG CAT 60 91 30 44
TAXI
Tømmergården 17, 5600 Faaborg
www.faaborgcykeltaxi.dk

Ved den store gyvelvegetation har vi den flotteste udsigt over bakkerne, og det får Erik til at tænke på historien om trolden Finn, der befinder sig længere inde i området. For da Odin ville lave en sø til sin kone, Frigg, var det Finn, der fik den opgave. Finn gravede løs ovre ved Arreskov, og al den overskydende jord kylede han op i en stor bunke, og sådan opstod Svanninge Bakker. Ifølge myten altså, den mere plausible forklaring finder du i tekstboksen.

KILDERNE

Vi vandrer videre, og der lyder små begejstrede udbrud, hver gang Erik får øje på de arter, der gerne skulle få mere plads: smalbladet timian, harekløver, moskus-katost. En grønspætte gør sig bemærket, kort før vi får øje på vores pejlemærke: en lille, gul gård, der tilhører Naturstyrelsen. For det er her, inde bag et metalhegn, kildevældet kan findes.

Med gummistøvlerne solidt placeret på den lumske bund, leder Erik efter såkaldt kildekalk i vandet. Der er succes. Med øjnene fæstnet på en stenlignende genstand i sin hånd, forklarer han.

- Når surt regnvand siver gennem lag af kalk, opløses kalken og kommer med ud i kilden, og når vandet rammer atmosfæren, frigøres kuldioxid. Når så noget af vandet fordamper, er der kildekalk tilbage. Kildekalk er et godt byggemateriale, da det bliver meget hårdt. Det er tidligere blevet udnyttet kommercielt, og i ca. 110 danske kirker indgår kildekalk som en del af bygningen, bl.a. er fundamentet på Odense Domkirke lavet af kildekalk, som formodes at være gravet op i Odense Ådal, siger Erik Vinther.

Selvom det lyder indviklet, så kender vi nok alle den samme kemiske proces fra vores elkedel, hvor kalken viser sig som det uønskede, hvide lag ovenpå varmelegemet, der opstår, når vandet koger og fordamper. Først er kalken vandet og blød, men ved udtørring bliver det hårdt. Kalken kaldes også calcium-hydrogen-karbonat, tilføjer biologen.

Vi finder flere små kilder, efterhånden som vi går videre langs kildeområdet, nogle steder løber de sammen, andre steder falder de og skaber et stemningsfyldt lille vandfald. Nede i vandet findes der en skjult verden, og Erik tager en sten op af vandet og studerer den nøje på helt nært hold gennem det stærkeste felt i sine briller.

- Man kan finde små dyr på stenene, bl.a. igler, tanglopper, vandbænkebiddere, døgnfluer, slørvinge og vårfluer. Antallet og variationen af disse smådyr bruges til at give en kilde et index, der viser, hvor ren og upåvirket en kilde er, forklarer Erik Vinther.

Efter stenen er studeret nøje, bukker Erik sig atter og plukker en stump mos. Det er arten palustriella commutata, også kaldet bredbladet vældmos, som kun findes to steder i Faaborg-Midtfyn Kommune, og kun kendes fem steder på hele Fyn.

Arten findes udelukkende på steder med meget kalkholdigt vand. Erik planter mosset igen og tager i samme bevæger en ny plante med op, en småbladet milturt, som er en forholdsvis sjælden urt med små rosetter foroven, og det får smilet frem hos biologen.

Vi går op af vandet igen. Man skal helst ikke forstyrre kilden ved at trampe rundt nede i den, men inden vi helt forlader den, finder Erik endnu en sten og tjekker lige en ekstra gang. Denne gang er der nye, spændende ting: et hylster fra en vårfluelarve, og med denne observation kan han konkludere, at kilderne har et meget diverst plante- og dyreliv.

Kilderne har afløb til et lille vandløb, som vi stiller os og beundrer. Vandløbet er omkranset af bregner og elletræer, der giver området et eventyrligt udtryk. Erik bliver ordløs for en stund og udbryder så stille: Det her er altså umådeligt kønt, synes jeg.

RIGKÆRET

De seneste 20 år har der været fokus på god græsning i bakkerne, og der har været arbejdet med at få styr på bestanden af gyvel og brombær. Træerne er også blevet udtyndet, for det kræver, at man virkeligt åbner op, så der kan komme lys til jordbunden, hvis man vil fremme den vegetation, der hører til på et surt overdrev.

Den vegetation går vi på jagt efter, mens skovskaden skælder os ud fra træernes gemmesteder. Vi passerer en ellesump, der også er en af de naturtyper, som Danmark ifølge EUs Habitatdirektiv er forpligtet til at passe på. Bag ellesumpen når vi dagens andet udflugtsmål, rigkæret.

Herude ser vi flere arter, som får biologens anekdoter til at flyde; den almindelige mjødurt, hvis sødligt duftende blomster tidligere blev brugt som tilsætning til mjød. Og vandmynten, der dufter stærkt af pebermynte. Olien fra mynten indgår i medicin for mavelidelser, men også i fremstilling af likører, pebermyntepastiller og tandpasta. Ved nedkøling af olien udskilles menthol, som bl.a. bruges medicinsk til at køle huden.

Rigkæret er også fyldt med uvelkomne arter som tagrør, kærstar og skovkogleaks, og det er langt fra meningen, at de skal dominere i området, for de tager lyset. Men heldigvis spotter vi flere af de arter, der med tiden gerne skulle få mere og mere plads: kærtidsel, vandbrunrod, kattehale, butblomstret siv, sumpsnerre, vingetperikon og sumpkællingetand.

- Her har tidligere været majgøgeurt, og der kan godt komme orkidéer igen, men det kræver god græsning af alle de høje urter og græsser, så der kommer lys til bunden, ellers har orkidéens frø ikke en chance for at spire og vokse op, siger Erik Vinther.

Han har skrevet speciale om netop rigkær, og han ville ønske, at Naturstyrelsen ville sætte ind med mere græsning og slåning i området, så de lyskrævende urter kan få bedre spirings- og opvækstsmuligheder. Han er derfor også i kontakt med de personer, der passer på området, og de lover, at de har en bevågenhed på problematikken.

En vipstjert gør opmærksom på sig selv, men Eriks fokus er rettet mod jorden, hvor han har fået øje på almindelig kællingetand, blåklokke og blåhat. Så fanger en tårnfalk hans opmærksomhed, mens den hænger cirkulerende i luften på jagt efter mus eller firben.

Der hersker ingen tvivl, Svanninge Bakker er fyldt med gode naturoplevelser, og nu er det blot at sætte kursen mod de to nye destinationer og lade dig imponere over naturens skønhed og magt. Nyd synet og lyden af kildernes rislen, men undgå at træde rundt i den sårbare natur.

BLÅHAT SOM NØGLEART
Blåhat er en nøgleart i Svanninge Bakker, da den skaber levested for mange arter af insekter, fx blåhat jordbi, som udelukkende spiser pollen fra blåhat. Den graver i jorden en tunnel med mange redekamre, og i hvert kammer lægger den et æg. Den samler pollen som død og helvede og laver i hvert kammer en pollen-madpakke til larven. Men! Der findes også blåhat hvepsebi, som er en ægte snylter. Den finder tunnellerne og kamrene og lægger så sine egne æg, så det bliver hvepsebiens larver, der får gavn af madpakkerne. Flere andre insekter, som fx blåhatbuk, blåharlanghornsmøl, blåhattæge og blåhatlus ernærer sig ligeledes kun af forskellige dele af blåhat. Hvis blåhat forsvinder fra et område, vil mange andre arter derfor også forsvinde.

HESTEBAKKEN
Hestebakken i den sydvestlige del af Svanninge Bakker har aldrig været beplantet, og det er dermed det allermest artsrige område, både hvad angår planter og insekter. Herfra kan arterne sprede sig ind over den øvrige del af bakkerne, såfremt der i øvrigt er gunstige forhold, og havde der ikke været dette stykke ubeplantet jord, så havde det ikke været muligt at genskabe overdrevene, forklarer Erik Vinther.

DEN OKKERGULE PLETVINGE
På Hestebakken kan man i den første del af sommeren møde den smukke sommerfugl okkergul pletvinge. I sensommeren er sommerfuglen død, men til gengæld kan man finde dens larver, der i fællesskab danner store larvespind. Larverne lever primært af lancet-vejbred, og derfor lægger sommerfuglen sine æg på undersiden af bladene. Når larverne kommer ud, danner de et kæmpe larvespind og æder sig gennem plante efter plante. Når området er gnavet i bund, flytter de deres spind til et nyt område, og denne procedure gentager de fire gange, inden de går i hi for vinteren. Du kan være heldig også at få øje på selve larverne, og de er et særligt syn. De er sorte med hvide prikker, og så har de et rødt hoved og ser således meget giftige ud for potentielle fjender, dog uden at være det.

KILDEN KAN FINDES HER:

GPS KOORDINATOR
55,12872 °N, 10,24030 °Ø

HISTORISK OVERBLIK

- For ca. 20.000 år siden under istiden blev Svanninge Bakker skabt af ismasser fra sydøst. Sand og grus hobede sig op mellem to gletchere, og herefter skar regn- og smeltevand kløfter ned gennem de bløde bakker.
- Svanninge Bakker har været beboet siden stenalderen og blev i mange år dyrket og afgræsset af bønderne fra Svanning Bys ejerlav.
- I 1800-tallet blev der stadig drevet landbrug, og derfor ser man i dag flere jorddiger i området. I dalene dyrkede man kartofler og asparges, men bakkerne var fyldt med hedelyng og græssende husdyr.
- Det var også i 1800-tallets romatikken, at københavnere dyrkede vildmarksturisme, og mange besøgte De Fynske Alper, som området blev navngivet i 1750.
- Mange kunstnere var også begejstrede for området, og Svanninge Bakker tiltrak i 1900-tallet mange kunstnere.
- I starten af 1900-tallet opkøbte konservesfabrikant og kunstelsker Mads Rasmussen 34 hektar, som skulle være naturpark. Han var især blevet fascineret af Fritz Sybergs berømte maleri Aftenleg i Svanninge Bakker, som i dag hænger på Faaborg Museum. Han fik opført en pavillon, tegnet af maleren Peter Hansen, som stod på området 1914-1979.
- I 1883 begyndte man at plante området til med gran og fyr, da hedelyng og gyvel ikke kunne holde på sandjorden. Det skete, at ho vedvejen mellem Faaborg og Odense sandede helt til på grund af sandflugt.
- Tegner og forfatter Achton Friis genbesøgte området i 1920, hvor skoven var vokset op, og han udtalte: "Svanninge Bakker - ødelagt, så det aldrig kan reddes - det er grundigt, hvad man laver her i De Fynske Alper!"
- I 1953 blev 17 hektar fredet, og man begyndte at rydde træer for at genoprette den tidligere så berømte natur.
- I 1970 købte Fyns Amt og Miljøministeriet flere arealer for at lave dem om til overdrev.
- Med orkanen i 1999 blev mange nåletræer ødelagte, og det gav en god mulighed for at genskabe det åbne landskab, overdrevene, der med sine græs og urter er værdifulde områder - ikke blot for turister, men også for dyr og planter. Overdrev er en truet naturtype i hele Europa.
- I 2003 blev Svanninge Bakker udlagt som Natura 2000-område.
- I 2005 startede Naturstyrelsen et EU-LIFE-projekt på 70 hektar, hvor overdrev skal genopstå via rydning af træer og buske, samt ved hård afgræsning. I dag går der både kvæg, får og geder i området for at holde uønsket vegetation nede.
- I 2018 blev Svanninge Bakker og Svanninge Bjerge sammen med 14 andre værdifulde, danske naturområder optaget i den danske naturkanon.
- I 2024 er Geopark Sydfynske Øhav, inklusive Svanninge Bakker og Svanninge Bjerge, udnævnt til UNESCO Global Geopark.

ISTIDENS PRÆG
Hestebakkens top giver et godt view over det kuperede landskab. Da det næppe er Finn, som har skabt bakkerne, må vi ty til den mere anerkendte forklaring, nemlig at bakkerne er dannet under den sidste istid for omkring 17.000 år siden i området mellem to af istidens gletsjerfremstød - det Ungbaltiske Fremstød fra sydvest og det store dødisområde, der dækkede Midtfyn. Smeltevandet fra de to gletsjere har ført sand og grus ud i området mellem gletsjerne, som på den måde er blevet fyldt op. Et nyt isfremstød var også med til at forme bakkerne, og de dalslugter, som regnvand har skåret gennem bakkerne, har dannet såkaldte falske bakker

Søndag d. 24. November

Jul I Falsled 2024

Velkommen til årets hyggeligste julemarked, når hele landsbyen fyldes med julemagi, nisser og små røde næser, der glæder sig til julemandens ankomst. Søndag d. 24. november kl.10-16 slår byportene op endnu en gang.

Kom og tag del i juleglæden!

Et julemarked med gratis entre
arrangeret af frivillige og Falsledfolk

AKTIVITETER:

Hestevognskørsel – kælegrise og eventyr – skattejagt gennem byen, ponyridning – hygge og børnehjørne – brætspilscafé og aktiviteter

MAD & DRIKKE:

Hotdogs – æbleskiver og gløgg – juletapas – vafler – flæskestegssandwich – portvin – kaffe hotspots – pandekager – varm kakao – irish coffee – røget laks – pølser – øl – vin

LÆKRE JULESAGER:

Masser af boder med julepynt – smykker – blomster og julegrønt – julegaver – håndværk – delikatesser – smagsprøver og meget mere.

Det fulde program kommer på Facebook @julifalsled.

Efterårets arrangementer

BRYGGERGÅRDEN

CROQUIS OG CAVA / 7. NOVEMBER
Slip din indre kunstner løs i Bryggergården. Uanset om du har tegnet en masse, eller aldrig har slået en streg, så er du i sikre hænder denne aften. Vi har nemlig slået os sammen med Kunstforeningen Pakhuset, der sørger for både underviser, model og materialer. Med god cava i glasset og stille livemusik fra Anna Thyssen Reinholdt, skaber vi rammerne til en stemningsfuld aften med croquis-tegning i Bryggergården

Billetpris: 150 kr.
Dørene åbnes kl. 18.30 / Arrangementet starter kl. 19.00

VINTERGRYDE OG WHISKYSMAGNING / 28. NOVEMBER
Vi er teamet op med whisky-eksperten Søren Junk fra Smagning.com, der på utallige opfordringer byder på en rundtur i whiskyens verden. For at alle maver er rustet til en aften med lækkerier i glasset, så starter vi med en god gedigen Vintergryde, der sørger for en solid bund.

Billetpris: 275 kr.
Dørene åbnes kl. 17.30
Maden serveres kl. 18.00 / Smagningen starter kl. 18.30

NYT ARRANGEMENT I BRYGGERGÅRDEN

KOM TIL EN AFTEN I CHAMPAGNENS TEGN / 5. DECEMBER
Nu inviterer vi til champagnesmagning med byens lokale importør, Le Domaine, hvor du kan blive klogere på, hvad det er, der gør champagne specielt. Hvilke druesorter findes der? Hvad betyder 'Brut' egentlig? Og hvordan laver man overhovedet champagne? Alt det, og meget andet, bliver afklaret denne aften. Der venter også seks forskellige champagner, du skal smage, og vi lover, at du bliver både klogere og gladere for vinen denne aften

Prisen bliver 350,- kr. pr. person for seks smagninger
Dørene åbnes kl. 19.00 / Arrangementet starter kl. 19.30

CHAMPAGNE

BESTIL BILLET

Læs meget mere om de enkelte begivenheder på vores facebookside

Der er kun et begrænset antal pladser, og du køber billetter ved at: Betale via **mobilepay til 58794** og det er VIGTIGT, at du **skriver dit navn og telefonnummer** i beskeden.

Eller ved at sende en mail til janne@detrigtigefaaborg.dk, for at reservere billetter. Din billet er først endelig reserveret, når betalingen har fundet sted.

Det Rigtige faaborg

FAABORG BLIVER FYLDT MED JULEHYGGE

Det varer ikke længe, inden de første tegn på julens snarlige komme begynder at titte frem i Faaborgs gader, og Stine Worre fra Vores Faaborg & Egn har skelet meget til byens traditioner i planlægningen af sin første jul som erhvervs- og bylivskoordinator i Faaborg.

- Vi har nogle skønne juletraditioner, som mange holder af, så dem holder vi fast i, men der bliver også lidt nyheder og overraskelser hist og her, afslører hun.

Allerede i uge 45, sørger foreningen for, at julebelysningen kommer op i gaderne og små juletræer bliver placeret foran byens butikker. Samtidig bliver både Den gamle Gaard og Faaborg Museum pakket flot ind i julelys. Det bliver et slags startskud på julens indtog.

Stjernen og lysene bliver tændt i det store juletræ på Torvet den 22. november, når julekonen er ankommet med sin julepyntede hestevogn.

- Julemanden sender sin kone af sted fra Superbrugsen kl. 16.30, og kl. 17 siger hun de magiske ord, der tryller lyset frem på træet. Som noget nyt bliver der i år uddelt gratis chokoladekalendre til alle børn i stedet for godteposer, fortæller Worre.

Juletræet, som i år kommer til at stå på Torvet, er hentet hos en privat på Hyrdehøj, der har valgt at donere træet til foreningen og byen.

Den 7. december kan hele familien forbrænde nogle af julens mange kalorier, når Julemandsløbet er tilbage i byens gader.

- Vi håber, at rigtig mange har lyst til at være med, når vi igen inviterer til en helt særlig løbeoplevelse, hvor alle får udleveret julemandsdragt og nissehue. Det plejer at være vældig festligt, lyder det fra Stine Worre. Løbet både starter og slutter i Den gamle Gaard, hvor deltagerne kan hygge med æbleskiver efter strabadserne.

På Lucia-dag den 13. december bliver der flydende lucia-optog i kanalen ved Faaborg Havn. Et arrangement, som foreningen laver i samarbejde med Faaborg Havkajakklub.

- Klubben gør noget ekstra ud af arrangementet i år, og inviterer alle med en kajak til at deltage, ligesom Faaborg Gospel kommer og underholder, og der bliver salg af suppe og varme drikke ved Det Hvide Pakhus. Selve optoget starter kl. 17. 30, og jeg tror det bliver en rigtig smuk aften på kajkanten, fortæller erhvervs- og bylivskoordinatoren.

Foreningen opfordrer selvfølgelig også alle til at gøre deres juleindkøb lokalt, og lokker igen i år med gavekort til byens butikker på i alt 10.000 kr., hvis man bruger foreningens medlemsbutikker.

- Når man handler for 200 kr., så får man et lod til konkurrencen, og den 23. december, så finder vi fire heldige vindere af hver 2.500 kr., så bare giv den gas, slutter Worre med et smil under nissehuen.

Faaborg
Hornelandevej 62

Sagsnr. 52801292

Helårs-/Flexbolig

Indflytningsklar villa fra 1948. Mange originale detaljer, som gør beboelsen virkelig charmerende. Boligen er praktisk indrettet med entre, køkken med spiseplads, spisestue, opholdsstue og badeværelse. 1. salen er indrettet med repos, soveværelse med 2 små disp.rum og værelse. Kælderen er indrettet med vaskerum, forrum, badeværelse og 2 disp.rum. Kælderen er ikke godkendt til beboelse. Grunden er anlagt som en vinkel - hvilke gør det muligt med vinteropbevaring af f.eks. båd eller campingvogn.

Pris kr.	**675.000**
Udbetaling kr.	**35.000**
Brutto/netto kr. ex. ejerudg.	**3.848/3.042**
Ejerudg. pr. md.	**1.356**
Ejd.type	**Villa**
Grund m²	**800**
Bolig/kælder m²	**95/60**
Værelser	**4**
Energimærke	**D**

Faaborg
Strandvejen 108, Vester Åby

Sagsnr. 52801180

Dejligt hus med fjordkig og åbent landskab i baghaven

I får masser af flot natur og frisk luft under vingerne, hvis denne ejendom på Strandvejen 108 nær Nakkebølle Fjord bliver jeres. Ejendommens vestvendte baghave grænser direkte op til et åbent, grønt landskab med skov bagved, og samtidig kan I nyde en fin udsigt til sø og fjord fra soveværelset på førstesalen. Områdets unikke natur giver rig mulighed for daglige spadsereture i det fri, og det er ikke usandsynligt, at I vil opleve sjældne rovfugle og råvildt på jeres vej.

Pris kr.	**995.000**
Udbetaling kr.	**50.000**
Brutto/netto kr. ex. ejerudg.	**5.742/4.542**
Ejerudg. pr. md.	**629**
Ejd.type	**Villa**
Grund m²	**794**
Bolig/kælder m²	**104/60**
Værelser	**4**
Energimærke	**E**

Faaborg
Bjernevej 30

Sagsnr. 52801212

Murermestervilla - Blot 280 skridt fra vandkanten

Beliggende i et af Faaborgs attraktive villaområder finder i denne skønne murermestervilla. Villaen har en hyggelig have, hvor der både er plads til leg og evt. egen køkkenhave. Der er havkig fra køkken, stue, gårdhaven og terrassen i forhaven.

Pris kr.	**1.275.000**
Udbetaling kr.	**65.000**
Brutto/netto kr. ex. ejerudg.	**7.190/5.687**
Ejerudg. pr. md.	**1.978**
Ejd.type	**Villa**
Grund m²	**736**
Bolig/kælder m²	**129/12**
Værelser	**4**
Energimærke	**C**

Faaborg
Odensevej 163

Sagsnr. 52800037

Fin gammel restauration/villa - Fuld af historie.

Med svanningebjerge i - og i boligens baghave, får man i denne villa et naturskønt fristed til hele familien, eller til din butik/forretning. "Det Hvide Hus" emmer af historie og sjæl og er beliggende i et af Faaborgs største varetegn; Svanningebjerge.

Pris kr.	**795.000**
Udbetaling kr.	**40.000**
Brutto/netto kr. ex. ejerudg.	**4.523/3.576**
Ejerudg. pr. md.	**1.127**
Ejd.type	**Villa**
Grund m²	**903**
Bolig/kælder m²	**188/14**
Værelser	**7**
Energimærke	**G**

Faaborg
Margrethevang 100

Sagsnr. 52801273

Super velholdt villa med skøn have

Står du og mangler en indflytningsklar villa i 1. plan, så er her et godt bud. Villaen er indrettet uden spildplads og med nem haven med skønne solrige terrasser samt oase med overdækket areal, der forlænge udesæsonen. Garage og stort vindfang med gulvvarme.

Pris kr.	**2.195.000**
Udbetaling kr.	**110.000**
Brutto/netto kr. ex. ejerudg.	**12.334/9.759**
Ejerudg. pr. md.	**2.287**
Ejd.type	**Villa**
Grund m²	**826**
Bolig m²	**136**
Værelser	**5**
Energimærke	**C**

REAL

RealMæglerne Sofie Find
tlf. 20 76 74 49 - find@mailreal.dk - www.realmaeglerne.dk/sofiefind

Jeg mangler ejendomme til salg....

Overvejer du at sælge din bolig eller skifte mægler, så kontakt mig allerede i dag for en uforpligtende salgsvurdering.

Jeg har mange købeklare GULDKØBER, som venter på at lige deres drømmebolig kommer på marked.

Jeg træffes på tlf. 20 76 74 49 eller mail: find@mailreal.dk

REALMÆGLERNE

Guldkøber® søger

lille fritliggende 1. plansvilla

- Skal være beliggende i/nær centrum
- Drømmen er Brahesmindeparken
- Lille eller meget nem have

Guldkøber: DRF011124(E)
Max pris: 1.500.000 kr.

REAL

Guldkøber® søger

lejlighed el. rækkehus i Faaborg C

- Gerne 2 værelser + stue
- Skal have god trappe eller elevator
- Meget gerne adgang til udeareal

Guldkøber: DRF011124(A)
Max pris: 1.200.000 kr.

REAL

Guldkøber® søger

villa i Faaborg By - Øst, midt som vest

- Skal have 4 gode værelser
- Min. 2 toiletter, gerne 2 badeværelser
- Høj kælder eller god garage

Guldkøber: DRF011124(PH)
Max pris: 2.200.000 kr.

REAL

Guldkøber® søger

villa i Millinge - dog helst i Faldsled

- Drømmen er villa mod vandet
- Gerne i villakvarter
- 1, 2 el. 3 plan. De er åbne for alt.

Guldkøber: DRF011124(AH)
Max pris: 2.700.000 kr.

REAL

Guldkøber® søger

SKAL DENNE ANNONCE VÆRE DIN?

HVIS JA - Så send dine boligdrømme til mig på mail: find@mailreal.dk eller kontakt mig på tlf. 20 76 74 49

Guldkøber ID: 1234567
Max pris: 3.000.000 kr.

REAL

Faaborg
Kildevej 6

Sagsnr. 52801291

LIGNENDE BOLIG SØGES...

Solgt
på 6 dage

Ejd.type	**Villa**
Grund m²	**798**
Bolig/kælder m²	**112/30**
Værelser	**3**
Energimærke	**E**

REAL

RealMæglerne Sofie Find
tlf. 20 76 74 49 - find@mailreal.dk - www.realmaeglerne.dk/sofiefind

MÅNEDENS KØB NOVEMBER

Gælder t.o.m. den 30. november

Steff Houlberg bacon eller brunchpølser
200-300 g. Kg-pris maks. 75,00.
Frit valg. 1 pakke.

15,-

2 gange om ugen

Fiskefilet eller rejer
Dybfrost. 150-400 g.
Kg-pris maks. 126,66. Frit valg.
1 pakke.

19,-

Sælges i hele forpakninger

Tuborg øl 12-pak eller Coca-Cola 18-pak
Flere varianter. 12 x 33 cl/18 x 33 cl. Literpris maks. 17,42 + pant. Frit valg. 1 pakke.

69,-

Hakket gris 8-12% eller kyllingebryst med lage
1000-1200 g.
Kg-pris maks. 59,00.
Frit valg. 1 pakke.

59,-

Schiøtz øl
Flere varianter. 44 cl.
Literpris 22,72 + pant. Frit valg. 1 dåse.

10,-

Marabou chokolade, Anton Berg marcipanbrød eller Malaco slik
Flere varianter. 75-120 g. Kg-pris maks. 173,33. Frit valg. 1 stk.

13,-

Hovedret
Oksemørbrad med letrøget grisebryst, ravioli med græskar, syltede bøgehatte, miso pebersauce, Pommes a la duchesse og asparges. Toppet med engsyre og sennepskarse.

Se mere her

Fås også som nytårets **grønnere menu**

Dessert
Ananas- og kokosfromage med citrongræs, mango-calamansipuré, kakaocrumble og ærteskud.

Nyd at have tid til dine gæster

Bestil din nytårsmenu hos slagteren

Pr. kuvert **329,-**

Appetizer
Brioche roll med cremet linsesalat, rørt med vandkastanjer, knoldselleri og citrusfrugt. Toppet med tørrede løg og sennepskarse.

Forret
Koldrøget laks med yuzu, urte-pannacotta, syltede græskar med sennepsfrø, rischips og bønnevinaigrette. Toppet med ærteskud og engsyre.

Julefrokost

Vores slagter-/delikatesseafdeling har gjort julefrokosten nem for dig.

Pr. kuvert **125,-**

Åbent alle dage 8-20 (Helligdage undtaget)

SuperBrugsen Faaborg • Mellemgade 22 • Tlf 62 61 04 44
Følg os på vores Facebookside Superbrugsen Faaborg

Super Brugsen Faaborg