Dragør Nyt

42
15. oktober 2025
67. årgang

Viktoria solgte søde sager for en sød sag
Side 11

Kæmpe kran forsinker din myldretidstur
Side 3

Se din stemmeseddel: Alle kandidaterne til valget
Side 5

Kastanjedyr og bladkranse: Brug efterårets natur
Side 12

Chateau de Fælledvej

For Niels blev drømmen om at blive vinbonde til virkelighed, da han gik på efterløn og ikke lige havde fået købt en vingård i Sydfrankrig. For mindre kan også gøre det.

Foto: Tim Pandaro

Side 14 og 15

Staten vil bygge dige bag om Dragør

Dragør er ikke længere direkte en del af statens kystsikringsplaner for Storkøbenhavn – men samarbejdet om planlægning og praktisk udførelse af digerne er stadig aktuelt, understreger borgmester.

Tim Pandaro

Når statens storstilede planer om en kystsikring af hele det storkøbenhavnske område skal føres ud i livet, bliver Dragørs kystlinje ikke direkte en del af projektet. Men staten og Dragør Kommune skal fortsat være i dialog om, hvordan det lokale digeprojekt og det noget større statslige projekt kan gennemføres i et samspil.

Det fremgår af et notat fra Dragør Kommunes forvaltning, der er udarbejdet, efter at Dragørs borgmester, Kenneth Gotterup, i september sammen med borgmestre fra Tårnby, København og Hvidovre deltog i et møde med transportminister Thomas Danielsen og miljøminister Magnus Heunicke om den fælles kystsikring, der formelt har det statslige selskab Sund & Bælt som projektansvarlig.

Definitiv beslutning

Selvom der mangler en endelig politisk beslutning – for eksempel i form af en anlægslov – blev der på mødet »tydeliggjort, at de løsninger, som staten ved Sund & Bælt undersøger, ikke direkte omfatter løsninger, hvor Dragør indgår,« hedder det i notatet, der fortsætter:

»Transportministeriet meddelte dog Dragør, at det ønsker et samarbejde, og at det skal afklares i bilaterale drøftelser, hvordan Dragørs rolle kan se ud i det samlede arbejde med stormflodsbeskyttelse af Hovedstadsområdet, herunder hvordan løsninger for Dragør kan indgå i en eventuel anlægslov, omfattes af finansieringsløsninger med videre.«

Sund & Bælt satte først på året gang i en forundersøgelse af et landdige langs lufthavnen. I et svar til Dragørs kommunalbestyrelse skrev transportministeren dengang, at der ikke var taget endelig stilling til linjeføringen, men den seneste udmelding om, at Dragør ikke direkte er omfattet af løsningerne, er noget mere definitiv.

Skal stadig koordinere

Dragørs borgmester, Kenneth Gotterup, er ikke specielt overrasket over udmeldingen om Dragørs kystsikring på mødet, som han kalder »konstruktivt« og med »to ministre, der var lydhøre«.

»Når staten laver en miljøundersøgelse lige om Dragør, så er det nok, fordi den ønsker at gå den vej,« siger han og fortsætter:

»Men jeg ser ikke en risiko for, at Dragør bliver hægtet helt af. Vi skal holde møder med ministeriet, og jeg forventer, at vi skal koordinere vore projekter med staten og kan trække på ekspertisen fra blandt andet Sund & Bælt, som også er en god kandidat til at stå for den praktiske udførelse af digerne langs Dragørs kystlinje.«

Side 6 og 7

Dygtig ejendomsmægler
God pris
Trygt boligsalg

Anette Bøgvald Sainis
Indehaver
Ejendomsmægler & valuar, MDE

Tilfredse kunder – 9,6 ud af 10
Kilde: Boligsiden 09.10.25

Bogvald
Tlf: 32 53 10 25
Kruttårnsvej 8G | 2791 Dragør

SYDSTRANDENS SLAGTER
v/Joachim Rasmussen
Kruttårnsvej 8 – tlf.: 32 53 10 41
Mortensand
BEGRÆNSET ANTAL – HUSK AT BESTILLE!
¼ and med hvide kartofler, rødkål og sovs
Pr. portion kr. 150,-
Afhentes mandag den 10. november kl. 17-17.30
Mad ud af huset? Ring eller besøg sydstrandensslagter.dk

Troels Cykler
32 53 90 99
Hovedgaden 20
www.troelscykler.dk
Vi har altid et stort udvalg af ELCYKLER i butikken
Kig forbi og lad os hjælpe dig med at finde din favorit!
ÅBNINGSTIDER
Man., tir., ons. og fre. 9.00–17.30 · Tors. lukket · Lør. 10.00–13.00

MENY
VESTAMAGER CENTRET
UGANDAVEJ 111
COCA-COLA, FANTA, SPRITE ELLER FUZE
1,25–1,5 liter. Flere varianter.
Literpris maks. 8,00.
PR. FLASKE
10,- +Pant
Maks. 4 flasker pr. kunde pr. dag.
Priser gældende fra fredag den 17. okt. til og med tirsdag den 21. okt. – så længe lager haves.
Ugandavej 111, Kastrup, tlf. 32 53 65 80
GLS dao Man.-søn. 8-20 postnord

Diamantring
–fra eget guldsmede værksted
Embrace ring
0,74ct brillanter
34.900.-
Barbara Maria
Juvelér Barbara Maria Kongevejen 11 Dragør
32 53 05 69 www.maria.dk

Café ESPERSEN
Uge 43
Ugens menu
Fra kl. 17
Forret
Græskarsuppe
Hovedret
Svinekæber med kartofler og porrepuré samt rosenkål
Dessert
Græskarkage med vanilleis
299
Færgevej 1–3 • 32 84 17 70 • www.cafeespersen.dk

MAD
JULEFROKOST
Mad & Magi
JULESTEMNING
PRIS 395,- PR. PERSON
KLASSISK MENU
Alle fredage og lørdage fra den 7. november til den 20. december.
Kongevejen 21B, Dragør
www.mad-huset.com
51 52 85 85
HUSK AT BESTILLE BORD

50% RABAT
PÅ VORES BEDSTE GLAS
BLUME
Amagerbrogade 133, 2300 København S · blumeoptik.dk · 32 84 48 10

ÅBENT HUS MED TILMELDING
Søndag d. 19/10 kl. 13.15
Sag 29303699
Vesterled 4 – Dragør
Charmerende og velindrettet rækkehus
Charmerende og velindrettet rækkehus i hjertet af Dragør – alt i ét plan og med masser af sjæl. En sjældent udbudt bolig med en fantastisk beliggenhed på en lille, lukket vej blot få minutters gang fra Dragørs hyggelige gågade, havn, busforbindelser og indkøbsmuligheder.
Prisoplys. 7.500.000/375.000
Ejendomsvurdering 5.611
Bruttoareal 40.463/32.708
Kontakt 32 53 11 00
Bolig 153 m²
Grund 1.204 m²
Rum/Værelser 4/3
Opførelsesår 1935/1990
EDC Living
Vestgrønningen 2 · 2791 Dragør
293@edc.dk · Tlf.: 32 53 11 00
Edcliving

Poul Hoe Larsen er ude med saksen. Foto: Tim Panduro

Vinen flyder på Tritoma

På gartneriet Tritoma på Fælledvej bliver druer omdannet til Amager'one og andre lokale rød-, hvid- og rosévine.

Tim Panduro

Man kan glemme al snak om dyrkning på sydvendte skråninger, terrænforskelle, højtliggende marker og anden vinsnak herude i det vel nok fladeste område, der findes mellem Vadehavet og de russiske stepper.

Og det nærmeste vi kommer chateauer, er de gamle slægtsgårde, der stadig findes i det sydamagerske landskab. Det er synd at sige, at vinproduktion er tæt forbundet med Amagers ellers så stolte landbrugstraditioner.

Men helt teelagt er egnen ikke.

På det gamle gartneri Tritoma på Fælledvej er vinhøsten i fuld gang. Solen har modnet de grønne druer, de blå følger snart efter, og årets høst kan omdannes til flasker med rødvin, hvidvin og rosé.

Et klip med saksen, ned i en spand, der tømmes i haljer, når spanden er fyldt. Det går stærkt, når Niels Febber Andersen og Poul Hoe Larsen høster de grønne druer.

»Jeg vil tro, vi lander på omkring 150 kilo grønne druer. Det er omkring 100 flasker,« siger Niels Febber Andersen.

> »Da jeg gik på efterløn i 2009, plantede jeg en vinmark.«
>
> *Niels Febber Andersen*

Sorterne hedder solaris – det er den hvide – og rondo. Det er relativt nye sorter, der blev udviklet i 1960'erne og 1970'erne, og de er ret udbredte til vinavl i kølige egne. Det betyder dog ikke, at vinavlen er helt uden problemer.

Solsorte og svirrefluer

I år er en del druer gået tabt, fortæller Niels Febber Andersen.

»Der er gået hvepse eller svirrefluer i dem. De har ædt en del.«

Insekterne er kun nogle af de fjender, som efterstræber de søde druer. Solsorte og meldug – en svampesygdom, der lægger sig som et hvidt, pulveragtigt lag på druerne – er andre store trusler mod vinmarkerne.

Men heldigvis er vindyrkningen ikke noget, de to vinbønder lever af. Faktisk slet ikke – vinavlen er en ren hobby.

Niels Febber Andersen har sin egen vinmark i haveforeningen på Rytterager ud over den, han driver i makkerskab med Poul Hoe Larsen. Og livet som vinbonde er realiseringen af en gammel drøm.

»Da jeg var ung, rejste jeg i Sydfrankrig og fik lyst til at købe en vingård. Det skete aldrig, men i 2007 fik jeg et jordlod ved Rytterager, og da jeg gik på efterløn i 2009, plantede jeg en vinmark,« siger han.

Vinbonde ved et tilfælde

For Poul Hoe Larsen har turen været mere tilfældig. Han er tredje generation på Tritoma, men har ernæret sig som vognmand, indtil han stoppede for nogle år siden. Vindyrkning var egentlig ikke en del af pensionistplanerne, fortæller han.

»Omkring 2002-2003 forpagtede jeg noget af min jord ud til nogen, der ville dyrke vin. Da de gav op, stod jeg med marken. Jeg kendte Febber i forvejen, så vi beholdt vinmarken, men det var helt tilfældigt fra begyndelsen.«

Der bliver ikke talt meget om processerne, mens de to arbejder. De er erfarne vinproducenter, og de kender trinnene. Når druer er plukket, bliver de trukket ind i et væksthus på en lille traktortrailer, hvorefter de smides ned i en maskine, der skiller druerne fra stilkene.

»Jeg kalder den persillehakkeren,« siger Poul Hoe Larsen.

Og noget er der om snakken – i hvert fald kværner den sig lige så let gennem spandevis af druer, som når der hakkes krydderurter til sovsen hjemme i køkkenet. Snart flyver stilkene ned i en balje, mens druerne havner i en anden.

Derefter skal de over i en presse, der trækker saften ud – og snart står der en solid strøm af fremtidens vin ud af tuden forneden på pressen.

Vandet holder på varmen

At det reelt bliver til vin, sørger Niels Febber Andersen og Poul Hoe Larsen for at forvisse om ved at skænke et glas op af sidste års hvide aftapning. Så bliver tiden brugt fornuftigt, mens pressen driver saften ud af de hårdtprøvede druer.

»Det plejer at gå godt,« siger Poul Hoe Larsen, da han bliver spurgt om, hvorvidt det nogensinde er endt med en fejlproduktion.

»Men der var et år, hvor måleudstyret svigtede.«

At Amager er blevet vinland, kan synes lidt specielt, men selvom her er

Udvalget er stort trods vingårdens lille udstrækning. Foto: Tim Panduro

Rødvin i en ballon. Foto: Tim Panduro

Klip, klip, klip ... Foto: Tim Panduro

Skillet er nok for gammelt til at have noget med vinens eventuelle efterværkninger at gøre. Foto: Tim Panduro

Druerne bliver fordelt, inden maskinen lynhurtigt piller stilkene fra. Foto: Tim Panduro

Saften gøres klar til at komme til gæring. Foto: Tim Panduro

flad og lidt koligere end i de lande, vi normalt henter vin fra, er det ikke helt tosset, siger Niels Febber Andersen.

»Der er vand rundt om Dragør, og det hjælper til at holde på varmen herude til længere ud på efteråret end andre steder i landet.«

Men varme er naturligvis ikke den eneste faktor.

»Det handler også om jorden, og der har jeg hørt, at Kolding og området ved Rosnæs ved Kalundborg har noget af den bedste jord til vin. Det er en hel videnskab,« siger Poul Hoe Larsen.

Amager'one

I et rum ved siden af presse og persillehakker står stålTanke klar. Her skal vinen gære – det er processen, hvor sukkerstofferne bliver omdannet til alkohol – inden den kan renses for bundfald og lignende og hældes på flasker.

Processen er lidt forskellig for rødvin og hvidvin. Når man laver hvidvin, bruger man kun saften. Ved rødvin skal skaller og kerner også gære med i et par uger, inden man presser saften ud af dem.

Det giver både farveforskellen og smagsforskellen mellem de røde og de hvide vine. Rosé lander lidt imellem de to stole – reelt får den rødvinsbehandlingen, men den får kun et par dage til at trække kraft fra skaller og kerner.

En lang proces – og en tidskrævende hobby, erkender Niels Febber Andersen.

»Vi har travlt hele sæsonen. Der skal tyndes ud i bladene, der skal sprøjtes mod meldug, og der skal høstes,« siger han om processen, før vinen kan blive hældt på flasker.

Og de fyldte flasker? De bliver tømt hen over de næste sæsoner – enten til eget forbrug eller til gæster og som gaver til folk, der gerne vil skænke et glas Amager'one eller lyde på en cuvee Tritoma eller Amagerland. Men til salg kommer den ikke - hobbyvinavlen er netop kun en hobby, og sådan bliver det ved at være, siger Niels Febber Andersen.

»Der er alt for mange regler forbundet med at være professionel vinavler, så vi holder det sådan her.«

Et sidste blik, inden druerne begynder deres rejse mod flasken. Foto: Tim Panduro

De afstilkede druer skal presses, så de afgiver al deres saft. Foto: Tim Panduro

Vinmarkens blå druer skal modne lidt længere end de grønne. Foto: Tim Panduro