

## Åbningstale Læsø Jomfruhummerfestival lørdag den 3. august 2024

af Jess Jessen-Klixbüll, formand for styregruppen.



Kære alle.

Det er i dag en meget stor glæde for mig, at holde åbningstalen for vores 20-års jubilæum for Læsø Jomfruhummerfestival på Østerby Havn på Læsø.

Ja, tænk der er gået 20 år. Det er ikke til at forstå.

Initiativet udsprang af en idekonference som Læsø Kommune havde arrangeret i efteråret 2003. På konferencen var foreninger, personer, politikere og virksomheder indbudt til at komme med ideer til, hvordan man kunne udvikle Læsø med fastholdelse og tiltrækning af nye beboere og virksomheder.

Ideerne var mange og ambitionerne store, men ressourcerne begrænsede. Meget på Læsø var i forvejen forsøgt og mange frivillige kræfter var i gang i havnefester og foreninger.

Nok over 20 ideer blev foreslået. Jeg har ikke papirerne længere. Det kunne være sjovt at kontrollere i dag hvad der siden er sket.

Jan Kjærgaard, daværende leder af Teknisk Forvaltning foreslog vi skulle lave en fiske/madfestival og hurtigt var vi en 10 stykker der var med på ideen. Læsø var på det tidspunkt mest kendt for Læsø Saltet, som var hele Læsøs Brand. Utroligt, hvad det har gjort for Læsø. Vi sender gode tanker til Syde Poul Christensen og hans medarbejdere.

Gruppen fandt hurtigt på at vi skulle arrangere en Jomfruhummerfestival, hvor Læsø røde guld, Jomfruhummeren skulle promoveres. Også dengang gik det meste af Læsø Fiskeindustri og Læsø Fiskernes fangster af Jomfruhummere til eksport til Italien, Spanien og Frankrig. Ja, mere end 90 %.

Danskerne kendte ikke Jomfruhummeren som noget de kunne spise. Ja, bortset fra Læsø turister, der stod i kø nede på havnene når kutterne kom ind om morgenen med nattens fangst. Trofaste gæster – trofaste kunder.

Vi satte baren højt fra starten.

Vi ville arrangere en kokkekongurrence blandt kendte kokke og med kendte dommere. Det lykkedes at få Paul Cunningham med blandt kokkene det første år. De tre øvrige var Lars Jespersen TV" Nord kok og senere isbryderejer, Rene Knudsen fra Aarhus og senere Molslinien og den kendte svenske kok fra Göteborg Jonas Rundberg. Vi tænkte internationalt, men der var svært og omkostningsfyldt – det er lykkedes flere gange.

Jeg vil ikke nævne alle deltagerne i årenes løb, hverken kokke eller dommere. Dem kan I gå ind og se på vores hjemmeside [www.jomfruhummerfestival.dk](http://www.jomfruhummerfestival.dk). Der er også billeder fra alle årene, dels taget af vores faste professionelle fotograf Lars Gundersen, samt af private amatører. Sjovt at se billeder fra de første år.

Som dommere fik vi Per Mandrup der dengang var direktør for FOOD College i Aalborg og havde ansvaret for kokkeuddannelsen der og madanmelder og kagebogsforfatter Helle Brønnum Carlsen, samt lokale Olav Juul Gaarn Larsen, Der havde lavet en kageborg med Læsø retter og senere blev borgmester. Nok ikke på grund af



det, men slligevel. Læsøboerne er glade for mad. Som nummer fire Børsen journalisten og madanmelder Ole Troelsø, der siden har støttet projektet med flotte omtaler i avisen.

Vinderen i 2004 blev Paul Cunningham, han deltog også i 2006 og vandt også der. Så turde vi ikke invitere ham igen som kok, men så som dommer.

Vi havde inviteret øens restauranter til at åbne boder og havde selv en bod hvor man kunne købe kogte jomfruhummere med brød, dressing og salat. Det hele arrangeret meget primitivt med skylning af salat på kaje mv..

Lena Kristiansen, fiskerkone fra Østerby var aktiv i gruppen og foreslog, at vi skulle få Læsø kunstneren Ingegerd Bilving Jørgensen til at lave en unikaskulptur af en Jomfruhummerklo. Det gjorde hun og hun guldbelagde den og så var "Den gyldne Jomfruhummerklo" skabt. En stor tak til Lena og Ingegerd for ide og skabelse.

Læsø Fiskeindustri åbnede op for at vi måtte bruge deres lokaler, el, vand og udstyr og nogle af de lokale fiskere kunne se ideen med festivalen og sponserede nyfangne Jomfruhummere. Her bør Andrea Klitbo og Carpe Diem nævnes.

Vores opstart var primitiv, men engagementet stort.

Som årene er gået har festivalen udviklet sig fantastisk med storskærm på pladsen og en scene hvor dommerne smager og kommenterer på retterne med formidling af Jes Dorph-Pedersen og Leif Ladefoged fra scenen og Louise Bech Brønnum fra kokketeltet.

Vi har købt udstyr i samarbejde med Læsø Teaterforening, som også bruges ved havnefester og i privat sammenhæng.

Der har været omkring 100 professionelle faguddannede deltagere i de 20 år. FOOD College kom de første 10 år med kokkelever og faglærere. Hvilket har medført, at de danske kokke nu kender Jomfruhummeren som råvare og har den på restauranternes menukort. Vores lokale kok Morten Bo Poulsen, der dengang ledede bistroen på færgen, var uddannet der og fik kontakt til dem og Per Mandrup og uvurderlig partner i årenes løb.

Vores for markedsføringen af Læsø Jomfruhummerfestival har i alle årene været, at når en dansker hører ordet Jomfruhummer tænker han samtidig Læsø. Ønskeøen i Kattegat.

Det tror jeg er lykkedes, samtidig er vi Læsø boere stolte over at have verdens største Jomfruhummerproduktion, med mange gode arbejdspladser til søs og på land.

Netop nu vises der en meget flot udstilling i bødehuset der ovre. Med fortælling om historien og udviklingen i fiskeriet, samt hvad erhvervet står over for. Und jer selv at gå forbi og bliv lidt klogere på baggrunden for fiskeri.

Oveni den store glæde jeg i dag har ved at byde velkommen og glæde over alle de store oplevelser jeg har haft i årenes løb med kokke, dommere, frivillige og samarbejdspartnere, er det også lidt vemodigt, at jeg nu siger farvel til at arbejde i styregruppen og fremover alene vil være frivillig på pladsen. Men dem vil der også være brug for, uden alle dem kunne festivalen ikke lykkes.

Jeg erklærer hermed festival 2024 for åben og håber i vil nyde dagen med god mad, drikkevarer og kokkenes fantastiske kokkerier.