



*Værtskabet
er det bedste*

Hospitality all the way

SIDE 6

*Restaurant Mundheld
Nordic Dining*

SIDE 18

*Danmarks yngste storby
Denmark's youngest big city*

SIDE 25

*Vidunderlig verdensarv
Wonderful World Heritage*

SIDE 36

C.P. COMPANY

BOSS

SAND

TOMMY HILFIGER

POLO RALPH LAUREN

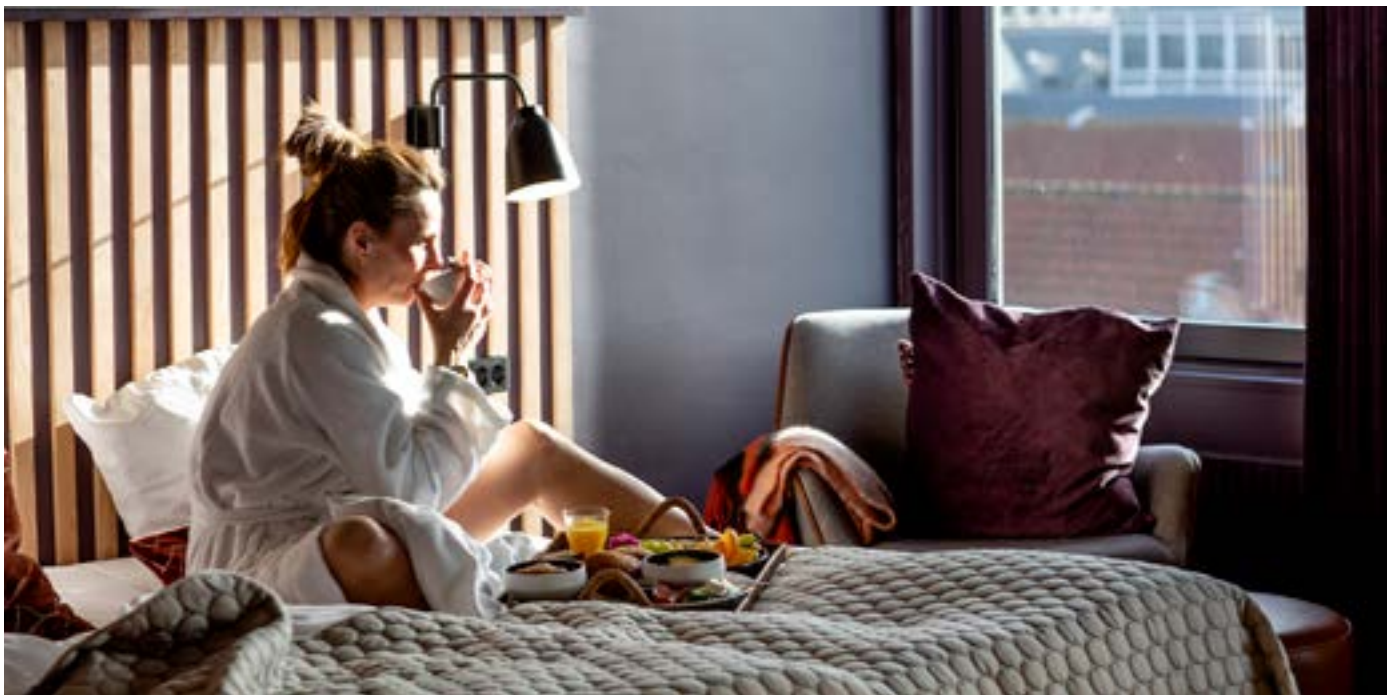
PARAJUMPERS

REPLAY

ETON

KAUFMANN
SINCE 1908

Kongensgade 49 | 6700 Esbjerg | 7515 5600 | www.kaufmann.dk



Den gode oplevelse begynder her

Den altoverskyggende ambition på Hotel Britannia er at give vores gæster en god oplevelse. Derfor har vi sørget for, at alt er gennemtænkt og spiller sammen, for at du kan føle dig velkommen – lige fra det første møde med vores hjælpsomme receptionister til Restaurant Mundhelds høje gastronomiske niveau, den behagelige belysning, de grønne planter og den nordiske indretning i naturens farvetoner.

Vi inviterer dig til at føle dig hjemme og slappe af. Slæng dig på dit værelse, og tag dig god tid til at nyde nogle lækre måltider i vores café og restaurant. Men vi vil også gerne inspirere dig til at udvide oplevelsen med nogle af de mange attraktioner, du finder uden for hotellets døre. Esbjerg og resten af Vestkysten har så meget at byde på – uanset om du er til shopping, kultur, arkitektur eller store slående naturoplevelser.

Her i magasinet kan du læse meget mere om, hvordan vi kan give dig et uforglemmeligt ophold her i Esbjerg.

Velkommen til – og rigtig god fornøjelse!

Palle Storinggaard
Direktør

GB THE GREAT EXPERIENCE BEGINS RIGHT HERE

The overriding ambition at Hotel Britannia is to provide our guests with a good experience. That's why we've ensured that everything is carefully considered and works in harmony so that you can feel welcome – from the first

encounter with our helpful receptionists to Restaurant Mundheld's high gastronomic standards, the pleasant lighting, the green plants, and the Nordic decor in natural earthy tones.

We invite you to make yourself at home and relax. Lounge in your room and take your time to enjoy

some delicious meals in our café and restaurant. But we also want to inspire you to expand your experience with some of the many attractions you'll find outside the hotel's doors. Esbjerg and the rest of the West Coast have so much to offer – whether you're into shopping, culture, architecture, or magnificent nature experiences.

Here in the magazine, you can read much more about how we can provide you with an unforgettable stay here in Esbjerg.

Welcome and enjoy the magazine!

Palle Storinggaard
Owner and CEO



6

*Værtskabet er det bedste
Hospitality all the way*



18

*Mundheld Nordic Dining
Mundheld Nordic Dining*



12

*Frækt, favnende, farverigt
Bold, embracing, colourful*



20

*Appetiit er for alle
Appetiit is for everyone*



Danmarks yngste storby
Denmark's youngest big city

Foto: Red Star



Vadehavet:
Vidunderlig verdensarv
The Wadden Sea:
Wonderful World Heritage



Fantastiske Fanø
Fantastic Fanø



Esbjerg formår at forandre sig
Esbjerg is capable of transformation



Møder og fester
a la Hotel Britannia
Meetings and parties
a la Hotel Britannia



VÆRTSKABET er det bedste

Glæden ved at glæde andre har altid været en drivkraft for Hotel Britannias direktør, Palle Storinggaard. I dette interview fortæller han om sin passion for det gode værtskab, der har været en rød tråd i hans karriere og i dag former visionen for Hotel Britannia.

Hvordan var din vej ind i hotelbranchen?

Som ung fik jeg et fritidsjob som tjener på Grand Park Hotel i Korsør, og de tilbød mig at komme i lære som tjener. Jeg opdagede, at det var fedt at give gæsterne god service og gode oplevelser – det var den helt rigtige hylde for mig. Rejsen fortsatte som overtjener og restaurantchef, og i 2010 blev jeg ansat som direktør på Hotel Britannia. Jeg var der indtil 2013, hvor jeg åbnede konferencecenteret Esbjerg Park. Da jeg fik muligheden for at overtage driften af Hotel Britannia i 2020, slog jeg til.

Hvilke muligheder så du i Hotel Britannia?

Gennem en omfattende reovering og ombygning havde de tidlige ejere skabt et boutiquehotel med café, gourmetrestaurant og flotte rammer. Her kan man virkelig give folk en god oplevelse – og det ville jeg gerne føre videre ud i livet.

Hvad er din vision for hotellet i dag?

At det gode værtskab skal være den røde tråd i alt, hvad vi gør. Derfor er jeg også stolt af, at vi som det eneste hotel i Jylland har en concierge, der er optaget i den internationale forening Les Clefs d'Or. Det betyder, at vi kan tilbyde gæsterne den ypperste service og opfylde stort set alle deres behov. På den gastronomiske scene vil vi også gerne levere på et højt niveau, både på Appetit og vores gourmetrestaurant Munchheld. Vi vil gøre vores bedste for at give gæsterne så gode oplevelser, at de går hjem og fortæller andre om deres oplevelse i Esbjerg.


Derudover vil jeg drive min virksomhed ansvarligt, så der ikke blot er respekt for gæsterne, men også fra de ansatte. Jeg er selv glad hver dag, når jeg går på arbejde, og mine medarbejdere skal have mulighed for at have det ligesådan. Jeg går langt for at give dem gode arbejds-

vilkår, trygge forhold og frihed under ansvar, for kun sådan kan de yde den bedste service over for gæsterne og samtidig have en sjov hverdag.

Hvad er det bedste ved at drive hotel?

For mig handler det om det gode værtskab og glæden ved at se resultatet, når det hele går op i en højere enhed. Når man forbereder sig og gør sit bedste hver dag, så er hverdagen sjovere for alle.

Da jeg var ung, blev festerne altid holdt hos mig, fordi jeg gjorde noget ekstra ud af det – så det naturlige værtskab har altid ligget til mig. Hotel- og restaurantdrift er for mig verdens bedste branche, og vi er et stort team af passionerede kolleger, som vil gå rigtig langt for at give gæsterne en god oplevelse.



”
For mig handler hoteldrift om det gode værtskab og glæden ved at se resultatet, når det hele går op i en højere enhed.

Palle Storinggaard

GB HOSPITALITY ALL THE WAY

The joy of delighting others has always been a driving force for Palle Storinggaard, the CEO of Hotel Britannia. In this interview, he shares his passion for the art of being a great host, which has been a common thread in his career and now shapes the vision for Hotel Britannia.

How did you enter the hotel industry?

As a young person, I took on a part-time job as a waiter at the Grand Park Hotel in Korsør, and they offered me an apprenticeship as a waiter. I discovered that I enjoyed providing the guests with good service and memorable experiences – it was the right path for me. My journey continued as a head waiter and restaurant manager, and in 2010, I was appointed as the manager of Hotel Britannia. I was there until

2013 when I opened the Esbjerg Park conference center. When I had the opportunity to take over the management of Hotel Britannia in 2020, I seized it.

What potential did you see in Hotel Britannia?

Through an extensive renovation and redesign, the previous owners had created a boutique hotel with a café, gourmet restaurant, and elegant surroundings. Here, you can genuinely offer people a good experience, and that's what I wanted to carry forward.

What is your vision for the hotel today?

That excellent hospitality should be the guiding principle in everything we do. That's why I'm proud that, as the only hotel in Jutland, we have a concierge who is a member of the international association Les Clefs d'Or. This means that we can provide

guests with the utmost service and fulfill almost all their needs.

In the culinary scene, we also aim to deliver at a high level, both at Appetit and our gourmet restaurant Mundheld. We will do our best to provide guests with such great experiences that they go home and tell others about their stay in Esbjerg.

Furthermore, I want to run my business responsibly, ensuring respect not only for our guests but also from our employees. I'm happy every day when I go to work, and my employees should have the same experience. I go to great lengths to provide them with good working conditions, a safe environment, and the freedom to take responsibility, as only then can they deliver the best service to our guests and have fun at work.

What is your favourite thing about running a hotel?

For me, it's all about the art of being a great host and the joy of seeing the result when everything comes together seamlessly. When you prepare and give your best every day, working life becomes more enjoyable for everyone. When I was young, all the parties were held at my place because I went the extra mile – so being a good host has always come naturally to me. Hotel and restaurant management is, for me, the best industry in the world, and we are a large team of passionate colleagues who will go to great lengths to provide guests with a wonderful experience.



ALL YOU HAVE TO DO IS LISTEN

Since 1967, Esbjerg Ensemble has put Esbjerg on the map by performing classical music at the highest level. With the help of their British composer-in-residence, Mark Simpson, the international ensemble expects to exceed themselves and reach new heights..

ADVERTISEMENT

Esbjerg Ensemble currently consists of ten musicians distributed on wind quintet, string quartet and percussions. They come from all four corners of the globe because the ensemble does not care about nationality, states Artistic and Managing Director Gabriella Bergman:

„We select our musicians based on their musical capabilities and charisma. Chamber music offers a very personal and intimate listening experience. As a result, the musicians’ body language and their ability to collaborate with each other play a significant role in creating the unique experience of our concerts.“

Composer-in-residence raises the bar to the stars

The repertoire includes classical chamber music but also many completely new musical compositions. Esbjerg Ensemble collaborates closely with many

Danish composers, and in 2023, they introduced the acclaimed British composer, Mark Simpson, as their composer-in-residence.

„He is a rising star known for his evocative compositions. We have already performed some of his works, and in September 2024, we will premiere the piece he is currently composing specifically for us,“ reveals Gabriella Bergman, adding: „His compositions challenge the musicians’ technical abilities, leading to the development of the ensemble. Even though the music is difficult, it is also meaningful and highly satisfying to both play and listen to.“

Uplifting the city and the soul

With its cultural diversity and high standards, Esbjerg Ensemble fits in well with the city’s international business environment, and, similar to the business sector,

the ensemble significantly contributes to putting Esbjerg on the world map. „It is important to us that we are well-rooted in Esbjerg and contribute to uplifting the city,“ Gabriella Bergman says.

Esbjerg Ensemble’s expressive concerts can be enjoyed on all the big scenes of Esbjerg such as Musikhuset Esbjerg and the Danish National Academy of Music, and occasionally in Ribe and on Fanø.

Even though the chamber music is at the highest level, you don’t need any prior knowledge to listen to it, Gabriella Bergman assures: „All you have to do is listen. In our modern, digital world, many find reward in putting away their phones and immersing themselves in acoustic music – it is a pocket of time to recharge and be inspired.“

See our upcoming events
www.esbjergensemble.com



ESBJERGENSEMBLE

ESBJERG ENSEMBLE

— who are **we?**

Esbjerg Ensemble performs classical chamber music with an uncompromising sense of quality, and is recognised for its innovative and versatile programming. Despite the high musical standard, we don't demand any prerequisites from you. *All you have to do is listen.*

See our upcoming events www.esbjergensemble.com

ESBJERGENSEMBLE

ESBJERG ENSEMBLE • Norgesgade 19 • 6700 Esbjerg • Denmark
Tel. +45 75 13 93 99 • www.esbjergensemble.com







BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

OLE L Y N G G A A R D

SINCE 1963



G U L D S M E D

EDENS

Torvegade 34, 6700 Esbjerg, Tlf. 4022 9747

”

Det er vigtigt, at gæsterne føler sig velkomne og favnede, når de træder ind ad døren – og at de let kan se, hvor de skal gå hen.

KarenMargrethe Petersen



Frækt Favnende Farverigt

På Hotel Britannia er farver, materialer og møbler nøje udvalgt for at skabe en varm atmosfære, hvor gæsterne kan føle sig hjemme og samtidig få en spændende oplevelse for øjet.

I 2019 undergik Hotel Britannia en gennemgribende renovering, hvor der bl.a. blev etableret café, restaurant og fitnessrum samt nye møde- og selskabslokaler, ligesom alle hotellets 108 værelser blev moderniseret. De kreative kræfter bag indretningen var Karen Margrethe Petersen og Briddi Egsgaard, der i dag ejer virksomheden Brik Indretning.

"Før i tiden var Hotel Britannia meget minimalistisk indrettet med sort, hvid og krom. Det føltes lidt lukket, så vi ønskede at gøre det luftigt, åbent og indbydende. Det er vigtigt, at gæsterne føler sig velkomne og favnede, når de træder ind ad døren – og at de let kan se, hvor de skal gå hen," udtaler Karen Margrethe Petersen.

Afslapning i lækre omgivelser

For at skabe en varm stemning valgte indretningsarkitekterne rolige farver til lofter og vægge. Receptionen, caféen, Appetiit og Restaurant Mundheld er

holdt i grønne nuancer, mens de forskellige værelsestyper er karakteriseret ved henholdsvis grøn, blå og blomme i kombination med sand.

"Indretningen skal give gæsterne mulighed for at slappe af – og der må gerne være noget lækkerhed over det," udtaler Karen Margrethe Petersen og forklarer videre: "Derfor har vi sat farverne sammen med lækre materialer som egetræ og marmor i receptionen, ligesom værelserne har store spejle, gardiner i fed velour samt flotte puder og sengetæpper, der matcher farven på væggene. Vi har også udvalgt og placeret lamperne, så de giver en hyggelig stemning overalt, ligesom vi har trukket naturen ind i form af store, grønne planter for at skabe liv og god stemning."

Lidt utraditionelt og aldrig kedeligt

Selv om stemningen på Hotel Britannia er varm og hjemlig, har de to ind-

retningsarkitekter også haft for øje, at gæsterne ikke kommer der hver dag: "Der skal være noget spændende at kigge på, så det ikke bliver kedeligt. Derfor valgte vi nogle farver, som er behagelige, men også lidt frække, og som passer til et boutiquehotel som Hotel Britannia," fortæller Karen Margrethe Petersen.

Af samme årsag er der placeret et glasparti med grønne vinduesrammer mellem Mundheld og Appetiit, så man kan se fra det ene rum til det andet. Ligeledes er caféen og restauranten indrettet med klassiske, nordiske stole af forskellige art, beskriver Karen Margrethe Petersen: "Nogle er høje, andre er lave, og nogle er polstrede, mens andre har sæder af træ. Det er kedeligt at kigge ud over hundrede ens stole, så derfor har vi mikset dem. Overalt har vi tænkt over at finde vores egen stil, som er lidt utraditionel."



It's important that guests feel welcome and embraced when they walk through the door – and that they can easily see where to go.

Karen Margrethe Petersen



GB BOLD EMBRACING COLOURFUL

At Hotel Britannia, colours, materials, and furniture are carefully chosen to create a warm atmosphere where guests can feel at home while also enjoying an exciting visual experience.

In 2019, Hotel Britannia was entirely renovated, and a café and restaurant, a fitness room and new assembly rooms were established, just as all 108 hotel rooms were modernised. The creative minds behind the design were Karen-Margrethe Petersen and Briddi Egsgaard, who now own the interior design firm Brik Indretning.

“In the past, Hotel Britannia’s style was very minimalistic with black,

white, and chrome. It felt a bit unwelcoming, so we wanted to make it airy, open, and inviting. It’s important that guests feel welcome and embraced when they walk through the door – and that they can easily see where to go,” says Karen-Margrethe Petersen.

Relaxation in luxurious surroundings

To create a warm atmosphere, the interior designers chose calm colours for ceilings and walls. The reception area, Appetiit café, and Restaurant Mundheld are adorned in green tones, while the different room types are characterised by green, blue, and plum, combined with sand.

“The design should allow guests to relax – and there may well be some luxury to it,” says Karen-

Margrethe Petersen, explaining further: “Therefore, we’ve paired the colours with luxurious materials like oak and marble in the reception, as well as large mirrors, curtains in rich velour, and beautiful pillows and bedspreads that match the colour of the walls, in the rooms. We’ve also selected and placed the lamps to create a cozy atmosphere everywhere, just as we have brought nature in through large, green plants to add life and a positive atmosphere.”

A bit unconventional and never dull

Although the atmosphere at Hotel Britannia is warm and homely, the two interior designers have also considered that guests don’t come there every day: “There should be something exciting to look at, so it doesn’t get boring.

That’s why we chose colours that are pleasant but also a bit bold, fitting for a boutique hotel like Hotel Britannia,” says Karen-Margrethe Petersen.

For the same reason, there’s a glass partition with green window frames between Mundheld and Appetiit, allowing you to see from one room to the other. Similarly, the café and restaurant are furnished with classic Nordic chairs of various kinds, Karen-Margrethe Petersen describes: “Some are high, others are low, and some are padded, while others have wooden seats. It’s boring to look out over a hundred identical chairs, so we’ve mixed them. Throughout, we’ve thought about finding our own slightly unconventional style.”

Hvad ser du?

I Hotel Britannias nye selskabslokale kan du fordybe dig i flere stemningsfulde værker af den anerkendte billedkunstner René Holm.

To store malerier i brændte nuancer pryder væggene på hver side af fløjderene i det nye selskabslokale. Malerierne stammer fra soloudstillingen 'Everything Happens for a Reason' af den danske billedkunstner René Holm, som kunne opleves på Viborg Kunsthall sidste efterår og vinter. Han beskriver selv udstillingen som en af sine mest personlige til dato: "Hvert stykke kunst fortæller en historie om livets skønhed, smerte og de øjeblikke, der former os – men det er op til den enkelte at tolke på værkerne."

Udover de to markante malerier har Hotel Britannia også erhvervet tre signerede litografier, som er trykt i et mindre oplag på Paris' ældste stentrykkeri, Atelier Clot. Alle værker er åbne for fortolkning og kan således give anledning til spændende samtaler mellem gæsterne. Derudover

er værkerne udvalgt, fordi de passer godt til boutiquehotellets stil og matcher Restaurant Mundhelds høje kvalitet.

Kunsten at være menneske

René Holm bor og arbejder i Esbjerg og Berlin. Han er uddannet på Århus Kunstakademi, og igennem de sidste 25 år har han haft udstillinger på talrige gallerier og museer i ind- og udland. Værkerne er inddelt i tematiske serier, men har menneskets indre liv, valg og handlinger som fællesnævner, forklarer han: "Jeg vil gerne give beskueren noget at tænke over. Det er meget rørende, når folk kontakter mig og fortæller, at et af mine værker minder dem om den situation, de selv står i. Så giver det mening for mig at fortsætte med at arbejde med disse emner."



Se mere på reneholm.dk eller Instagram [@artistreneholm](https://www.instagram.com/artistreneholm)

GB WHAT DO YOU SEE?

In Hotel Britannia's new assembly room, you can immerse yourself in several evocative works by the renowned contemporary artist René Holm.

Two large paintings in burnt hues adorn the walls on each side of the double doors in the new assembly room. The paintings originate from the solo exhibition 'Everything Happens for a Reason' by the Danish artist René Holm,

which could be experienced at Viborg Kunsthall last autumn and winter. He describes the exhibition as one of his most personal to date: „Each piece of art tells a story about the beauty and pain of life – and the moments that shape us – but it is up to the individual to interpret the works.“

In addition to the two prominent paintings, Hotel Britannia has also acquired three signed lithographs, printed in a limited edition at Paris' oldest lithography

workshop, Atelier Clot. All works are open to interpretation and can thus lead to exciting conversations among guests. Furthermore, the works have been chosen because they complement the boutique hotel's style and match the high quality of Restaurant Mundheld.

The art of being human

René Holm lives and works in Esbjerg and Berlin. He is a graduate of The Academy of Fine Arts in Aarhus, and over the past 25 years,

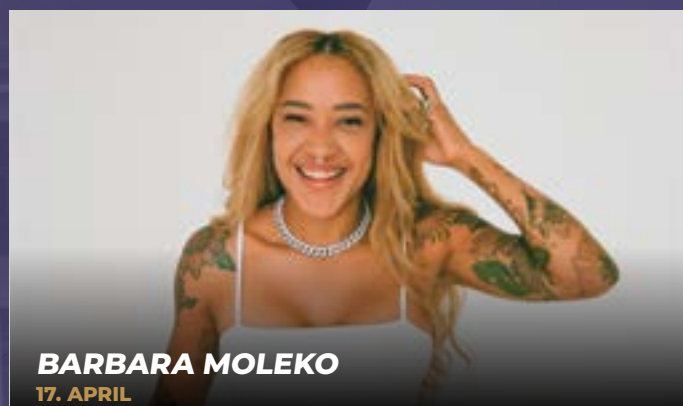
he has had exhibitions at numerous galleries and museums both at home and abroad. The works are divided into thematic series, but the common denominator is the inner life, choices, and actions of humans, he explains: „I want to give the viewer something to think about. It's very touching when people contact me and tell me that one of my works reminds them of the situation they themselves are in. Then it makes sense for me to continue working on these topics.“

SPILOLEVENDE

VELKOMMEN I SYDVESTDANMARKS STØRSTE KULTURHUS

Musikhuset Esbjerg, som du finder 200 meter fra Hotel Britannia, er Sydvestjyllands største kulturhus. Året rundt kan du opleve de største danske musikere, komikere og skuespillere på scenen i Musikhuset. Vidste du i øvrigt, at Musikhuset er tegnet af Jan og Jørn Utzon, manden bag Operahuset i Sydney?

Oplev i 2024 blandt andet



Se hele programmet på mhe.dk

Mundheld Nordic Dining

Esbjergs mest ambitiøse gourmetrestaurant, Mundheld, ligger perfekt placeret hos Hotel Britannia. Her serveres smagfulde retter tilberedt fra bunden af gode, vestjyske råvarer – en gastronomisk oplevelse, der er værd at rejse efter.



„Hvis vi skal skabe en gourmetrestaurant, der er værd at rejse efter, må vi benytte det bedste fra engene, skovene og havet omkring os.“

Det er filosofien bag Restaurant Mundheld. Den vestjyske natur giver gunstige vilkår for alt fra lam, kvæg, vildt og fisk til afgrøder som æbler, stikkelsbær og kål. Disse gode, lokale produkter udgør de bærende elementer i restaurantens menuer, der udskiftes løbende, simpelt hen fordi råvarer i sæson smager fantastisk.

En kulinarisk verden med nordisk klangbund

Mundheld bærer undertitlen 'Nordic

Dining' i kraft af forkærligheden til de lokale råvarer og ikke mindst den nordiske indretning med dansk design i lækre materialer som læder, træ og lammeskind. Menuen er inspireret af hele det kulinariske verdenskort, men tilberedt af lokale råvarer. Citroner, chokolade, trøfler og andre udenlandske herligheder anvendes gerne som ekstra smagsgivere, hvor det giver mening.

Et kig på restaurantens vinskab afslører primært flasker fra europæiske producenter – kendte som ukendte. Fælles for dem alle er, at kvaliteten er uovertruffen. Vinmenuerne er komponeret, så de komplementerer retterne

og samtidig udfordrer smagsløgene en smule.

Servering med stolthed og smil

Også personalet henter Mundheld fra øverste hylde. Alle retter serveres med faglig stolthed og et smil af de veludannede tjenere, der gerne deler ud af deres gastronomiske viden. Enkelte retter præsenteres af kokken for at give gæsterne den komplette forståelse for råvarernes rejse til tallerkenen.

MUNDHELD
NORDIC * DINING



MUNDHELD

NORDIC × DINING

GB MUNDHELD NORDIC DINING

Esbjerg's most ambitious gourmet restaurant, Mundheld, is perfectly placed in Hotel Britannia. The restaurant serves delicious dishes prepared from scratch based on good ingredients from Western Jutland – a gastronomic experience worth travelling for.

„If we are to create a gourmet restaurant worth travelling for, we have to use the best from the surrounding meadows, woods and sea.“

This is the philosophy behind Restaurant Mundheld. The nature in Western Jutland provides favourable conditions for everything from lamb, cattle, game and fish to crops such as apples, gooseberries and cabbage. The excellent local produce constitutes the pivotal element in the restaurant's menus that are changed on an ongoing basis because ingredients in season taste amazingly.

A culinary world with a Nordic foundation

Mundheld has the subtitle 'Nordic Dining' due to its love of lo-

cal ingredients and not least its Nordic decor with Danish design in exquisite materials such as leather, wood and lambskins. The menu is inspired by the entire culinary world map but is based on local ingredients. Lemons, chocolate, truffles and other foreign delicacies are used as an extra seasoning when it makes sense.

A look into the restaurant's wine cabinet primarily reveals bottles from European producers – known as well as unknown. The common denominator is unrivalled quality. The wine menus are created to complement the

dishes and at the same time challenge the taste buds a little.

Service with pride and a smile

Mundheld's staff is also from the top shelf. All dishes are served with professional pride and a smile by highly educated waiters who are happy to share their gastronomic knowledge. A few courses are presented by the chef in order to give the guests a complete understanding of the journey of the ingredients to their plates.

Følg os





Appetiit er for alle

Uanset om du er gæst på Hotel Britannia eller blot passerer på din vej gennem Esbjergs centrum, er du altid velkommen hos Appetiit. Her kan du nyde alle dagens måltider eller bare tage et pusterum i den hyggelige café og loungebar.



Med grønne planter, elegant design, dæmpet belysning og behagelig musik svøber Appetit dig ind i en følelse af afslappet lækkerhed. Her modtages du med et smil af det serviceminded personale, hvorefter du blot kan sætte dig til bords eller slænge dig i en af sofaerne for at studere menukortet.

Energiske caféklassikere og velvalgte drikkevarer

Appetiit's kokke elsker at tilberede vel-smagende hjemmelavet mad. På menukortet finder du caféklassikere, der

alle er tilført ny energi fra sæsonens friske, danske og gerne helt lokale råvarer.

Trænger du blot til en pause med lidt lækkert i glasset, byder Appetit på et godt udvalg af drikkevarer. Bag disken findes både de kendte brands samt øl og saft fra lokale producenter og vine opkøbt af anerkendte leverandører. En velmikset cocktail eller en god kop kaffe kan du også altid nyde i den hyggelige café og loungebar eller på terrassen med udsigt til livet på Torvet.

En god start på dagen

Duften af nybagte vaffer og frisklavet kaffe er det første, som møder de gæster, der besøger Appetit om morgenen. Uanset om du kommer ned fra et af Hotel Britannias værelser eller ind fra gaden, kan du få en god start på dagen her.

Følg os  

GB APPETIIT IS FOR EVERYONE

Whether you are a guest at Hotel Britannia or are merely passing through the centre of Esbjerg, you are always welcome at Appetit. Here you can enjoy all the meals of the day or just take a breather in the cosy café and lounge bar.

With its green plants, elegant design, soft lights and pleasant music, Appetit will envelope you in a

feeling of relaxed luxury. You will be greeted with a smile by the service-minded staff and you can sit down to eat or lounge in one of the sofas to study the menu card.

Energising café classics and carefully chosen drinks

The chefs at Appetit love to prepare delicious home-made food. The menu contains café classics; all re-energised with fresh, Danish and often quite local ingredients of the season.

If you merely need a break with a glass of something nice, Appetit offers a wide range of drinks. Behind the counter, you can find all the known brands as well as beer and juice from local producers and wine purchased by recognised suppliers.

You can also always enjoy a well-mixed cocktail or a nice cup of coffee in the cosy café and lounge bar or on the terrace with a view to the bustling town square.

A good start to the day

The smell of freshly baked waffles and freshly brewed coffee is the first thing the guests meet when visiting Appetit in the morning. A good start to the day whether you come from one of the rooms at Hotel Britannia or you come in from the street.

Appetiit
CAFÉ · LOUNGE · BAR



KAFFEBAR MED PERSONLIGHED

Hos Kaffesmeden dufter der af hjemmelavede boller og friskkværnet kaffe, og stemningen er så hjemlig, som var du på besøg i baristaens egen stue. Her mærker du tydeligt, at indehaver Lis Jacobsen brænder for at gøre en forskel – ikke blot for sine gæster, men også for samfundet og miljøet.

ANNONCE

Efter mere end tre årtier i restaurationsbranchen drømte Lis Jacobsen om at få foden under egen disk. Hun og hendes mand havde i flere år søgt efter et godt sted at åbne en kaffebare i Esbjerg, men uden held. "Så en dag, da vi sad i gården her på Smedegade, hvor vi bor, foreslog min mand, at vi skulle gøre det her. Vi sendte en ansøgning ind til kommunen, som var så begejstrede for idéen, at de lynhurtigt ændrede lokalplanen for vores matrikel, så vi kunne bygge et nyt hus til kaffebaren," fortæller hun.

Hjemmelavet og økologisk

Da Lis Jacobsen den 10. juli 2017 for første gang åbnede dørene til Kaffesmeden, var det med håbet om, at Esbjerg var klar til noget nyt: "Jeg valgte, at alt skulle være hjemmelavet. Vi serverer hjemmebag, som ikke findes andre steder i byen. Vi kombinerer de velkendte smage fra mormors køkken med mo-

derne behov for glutenfri, vegetariske og veganske alternativer."

Køkkenet fremtryller alt fra hjemmebagte boller med ost til øllebrød, grød og skyr med hjemmelavet granola. Næsten 100 procent af menukortets mad- og drikkevarer er økologiske, og dermed har Kaffesmeden opnået Det Økologiske Spisemærke i guld.

"Det er muligt, fordi jeg laver maden selv og dermed selv kan vælge, hvilke råvarer jeg bruger. Jeg var hippie i min ungdom, så det har altid ligget i mig, at vi skal bidrage til at redde jorden. Det kan vi bidrage til ved at vælge økologiske kvalitetsprodukter, som er dyrket på en forsvarlig måde," pointerer Lis Jacobsen.

Toppen af poppen i kaffekoppen

Espresso, ristretto, lungo, cappuccino, macchiato, cortado og caffè latte. Disse ord optager en god del af pladsen

på menukortet, og hvis gæsterne er i tvivl om deres betydning, forklarer Lis Jacobsen og hendes medarbejdere det gerne. "Jeg har været barista i 12 år og er uddannet på University of Coffee i Trieste i Italien. Kaffen er mit hjertebarn, og jeg vil gerne give folk den bedste kaffeoplevelse," udtaler hun.

De mørke dråber brygges udelukkende på økologiske arabica bønner, der ristes hos et kafferisteri i Nordsjælland. "Når bare man har en god bønne, kan den bruges til både espresso, filter, stempekande og koldbrygning – det er et spørgsmål om, hvor fint eller groft, vi kværner den. På den måde kan vi opnå den helt rigtige kaffesmag, og når vi så præsenterer det med flot latte art, er det bare toppen af poppen," smiler hun.

Bidraget til en bedre verden

Også omtanken for planeten og andre mennesker ligger Lis Jacobsens hjer-



te nært. Hos Kaffesmeden arbejder de derfor med at implementere tre af Verdensmålene: Sundhed og trivsel, Anstændige jobs og økonomisk vækst samt Bæredygtigt forbrug og produktionsformer.

Det kommer blandt andet til udtryk ved, at Lis Jacobsen i høj grad indkøber Fairtrade-produkter, at hendes personale har gode arbejds- og lønvilkår, at hun hjælper mennesker på kanten af arbejdsmarkedet med at komme i praktik og varigt arbejde, og at kaffebarens bioaffald omsættes i en ormegård.

"Vores døre og vinduer er genbrug fra tidligere byggerier, ligesom mange af vores møbler er fundet på loppemarkeder. Flere af vores kaffemaskiner er også

købt brugt, og jeg har lært selv at reparere dem. Det er vigtigt, at vi bruger det vi har, frem for bare at smide det ud," understreger Lis Jacobsen.

Der, hvor det føles, som om vi besøger nogen

De brugte møbler er alle malet sorte for at skabe ro og give øjnene mulighed for at søge mod blomsteropsætningerne, de håndskrevne menu tavler og de mange andre dekorative elementer, som Kaffesmeden er kendt for:

"Allerede ude i porten bliver folk mødt at noget spændende at kigge på, og det gør, at de kommer smilende ind. Jeg har de mildeste gæster," siger Lis Jacobsen og tilføjer: "Gæsterne fortæller meget direkte, hvor hyggeligt her er,

og hvor godt maden smager – det har jeg aldrig før oplevet på samme måde. En mor fortalte mig engang, at hendes lille pige havde spurgt: 'Kan vi ikke tage derhen, hvor det føles som om, vi besøger nogen?' Sådan er det her hos mig – en hjemlig hygge, som får folk til at glemme tid og sted."

BESØG KAFFESMEDEN

Smedegade 5
6700 Esbjerg

www.kaffesmeden.dk
Tlf.: 92 15 58 10
lis@kaffesmeden.dk



aunt betty

COFFEE & BAGELS



Altid friske og
lækre råvarer

Gennem de sidste 18 år har Aunt Betty været en del af Esbjergs bybillede. Med fokus på friske råvarer og den gode service søger vi at give vores gæster den bedst mulige oplevelse.

Hvad enten I har lyst til lækker frokost, hygge med kaffe og kage eller tage nem aftensmad med hjem, så står vi altid klar til at hjælpe jer.

Vi glæder os til
at byde jer velkommen
i en af vores cafeer!

Aunt Betty

Smedegade 13, 6700 Esbjerg
Tlf. 76 12 12 34, www.auntbetty.dk





Esbjerg: Danmarks yngste storby

*Med sin beliggenhed ved Vadehavet er Esbjerg kendt for sin enestående natur.
Men Danmarks yngste storby frister også med kulturelle perler af fineste slags.*



Foto: Unsplash.com



ESBJERG: DENMARK'S YOUNGEST BIG CITY

With its location by the Wadden Sea, Esbjerg is known for its unique natural surroundings. However, Denmark's youngest big city also allures with cultural gems of the finest kind.

Since Esbjerg Harbour was established in 1874, Esbjerg has grown into Denmark's fifth-largest city. Today, the harbour is one of the world's largest in the shipment of wind turbines, and the international vibrations of the offshore

industry can be felt throughout the city.

World-renowned architects leave their mark

The Gangway connects the harbour's maritime industry with Esbjerg's urban life, and with its rust-red colour and organic form, this beautiful walkway seamlessly blends with the landscape of the City Park. Here, the city's architectural beacon, Musikhuset Esbjerg, designed by Jan and Jørn Utzon, shines. In 2020, the building was further enhanced with Henning G. Kruse Plads,

designed by BIG – Bjarke Ingels Group. This world-famous Danish architectural firm is also responsible for the spectacular Tirpitz Museum in Blåvand, where you can explore the history of the West Coast in a converted World War II bunker.

Art in all sizes

With its tall, slender columns and fantastic natural light, the foyer of Musikhuset Esbjerg is worth a visit in itself. If you wish to continue the aesthetic experience, the space also provides access to Esbjerg Art Museum, allow-

ing you to immerse yourself in modern art with all your senses. You can also enjoy art outdoors, such as in the small garden Heerups Have, located behind Hotel Britannia. A collection of Henry Heerup's small sculptures is beautifully integrated into this small green oasis. For larger art, you can head to Sædding Beach and Svend Wiig Hansen's sculpture Man meets the Sea. The four white men, gazing out over the water, impressively rise nine meters into the air and can be seen from the sea up to ten kilometers away.



Siden Esbjerg Havn blev grundlagt i 1874, er Esbjerg vokset til Danmarks femtestørste by. I dag er havnen en af verdens største inden for udslibning af vindmøller, og offshore-branchens internationale vibrationer kan mærkes i hele byen.

Verdensberømte arkitekter sætter spor

Landgangen forbinder havnens maritime industri med Esbjergs urbane liv, og med sin rustrede farve og organiske form smelter den smukke gangbro fint sammen med Byparkens landskab. Her skinner byens arkitektoniske fyrtårn, Musikhuset Esbjerg, der er tegnet af Jan og Jørn Utzon. I 2020 blev bygningen yderligere forskønnet med forpladsen Henning G. Kruses Plads designet af BIG – Bjarke Ingels Group. Det verdensberømte danske arkitektfirma står ligeledes bag det spektakulære museum Tirpitz i Blåvand, hvor du kan gå på opdagelse i vestkystens historie i en ombygget bunker fra 2. Verdenskrig.

Kunst af enhver størrelse

Med sine høje, slanke søjler og fantastiske lysindfald er foyeren i Musikhuset

Esbjerg et besøg værd i sig selv. Ønsker du at fortsætte den æstetiske oplevelse, giver rummet ligeledes adgang til Esbjerg Kunstmuseum, som lader dig dykke ned i den moderne kunst med alle sanser. Også udendørs kan du nyde kunsten, blandt andet i det lille haveanlæg Heerups Have, som du finder bag Hotel Britannia. En samling af Henry Heerups små skulpturer er smukt integreret i dette lille, grønne åndehul. Skal det være større, kan du sætte kursen mod Sædding Strand og Svend Wiig Hansens skulptur Mennesket ved Havet. De fire hvide mænd, der spejder ud over vandet, rager imponerende ni meter op i vejret og kan ses på ti kilometers afstand fra havet.

Musikken flyder frit

I Esbjerg finder du ikke kun fryd for øjet, men også ørerne. Byens kulturhuse har både danske og internationale topnavne samt flotte teater- og revyopsætninger på programmet, mens du i nattelivet kan opleve små, intime koncerter med lokale musikere. Hver sommer diskover Esbjerg Festuge op med et overflødighedshorn af underholdning – herunder flere gratis koncerter på Torvet.

Music flows freely

In Esbjerg, you'll discover not only visual delights but also auditory pleasures. The city's cultural venues feature both Danish and international headliners, as well as impressive theater and revue performances, while the nightlife offers small, intimate concerts with local musicians. Every summer, Esbjerg Festival Week serves up an abundance of entertainment, including several free concerts in the town square, Torvet.



Foto: Colourbox



Foto: FlyingOctober_Vadehavskysten



VESTJYLLANDS SHOPPING-METROPOL

En shoppingtur i Esbjerg City er altid en oplevelse – uanset årstiden. Her vil du hurtigt opdage det store udvalg, som gør Esbjerg City til Vestjyllands absolutte shopping-metropol.

ANNONCE

Når du slentrer gennem den hyggelige gågade med de mange bymiljøer i Esbjerg City, er du altid tæt på spændende shopping. Her finder du over 200 specialforretninger, centre og varehuse, hvis sortiment dækker alt, hvad hjertet kan begære. Dertil kommer talrige restauranter og caféer, kunst og kultur samt sjove aktiviteter og events for børn og voksne.

Vestjyllands største shoppingcenter

I Esbjerg City finder du også BROEN Shopping – Vestjyllands største shop-

pingcenter. Her kan du nyde den gode stemning blandt de 60 butikker og restauranter, hvor du kan shoppe alt fra dagligvarer til gadgets og fashion.

BROEN Shopping byder desuden på et fitnesscenter samt Danmarks nyeste biograf. Der er luksusstole i alle de otte sale, så lige meget hvilken film du vælger at se, kan du læne dig helt tilbage og slå benene op.

Hyggelige pauser

Den perfekte shoppingtur fuldendes

bedst med gode kaffepauser og et lækkert måltid. Både i Esbjerg City og på BROEN Shopping finder du talrige restauranter og caféer, som byder på mad og drikke for enhver smag.

Overalt i byen er den personlige betjening i højsædet, så du er sikker på at få en dejlig dag.

GB THE SHOPPING METROPOLIS OF WEST JUTLAND

A shopping trip in Esbjerg City is always exciting – at all seasons. You will quickly discover the great selection that makes Esbjerg City the major shopping metropolis in West Jutland.

When strolling through the shopping street in the cosy urban environment of Esbjerg City, you are always close to wonderful shopping experiences. You will find more than 200 specialised shops, shopping centres,

and department stores offering everything your heart desires. Furthermore, there are numerous restaurants and cafés, cultural institutions and fun activities for people of all ages.

West Jutland's largest shopping centre

In Esbjerg City you will also find BROEN Shopping – West Jutland's largest shopping centre. Enjoy the good atmosphere among the 60 stores and restaurants where you can shop everything from groceries to gadgets and fashion. BROEN Shopping also offers a fitness centre and Denmark's newest cine-

ma. All eight screens are equipped with luxury seats where you can lean back and put up your feet, no matter which film you decide to watch.

Cosy breaks

The perfect shopping trip calls for delicious coffee breaks and a tasty meal. In Esbjerg City and BROEN Shopping you will find numerous restaurants and cafés offering food and drinks for every taste. You are sure to have a lovely day, as the personal customer attention is given pride of place everywhere in the city.

Shopping i af Esbjerg

NÅR DU ER I HJERTET AF ESBJERG,
ER DU ALTID TÆT PÅ LÆKKER SHOPPING,
KULINARISKE OPLEVELSER, CAFÉHYGGE,
KUNST- OG KULTURINSTITUTIONER,
SJOVE AKTIVITETER OG
EVENTS FOR BØRN OG VOKSNE



BROEN SHOPPING

HVERDAGE

10-19

LØRDAG OG SØNDAG

10-17

ESBJERG CITY

MANDAG-TORSDAG

10-17.30

FREDAG

10-18

LØRDAG

10-15

Flere butikker, som Kvickly,
Føtex, Biografen, Fitness World
og restauranterne har udvidede
åbningstider.

SHOPPING
BROEN

broenshopping.dk

esbjerg  **city**

esbjergcity.dk

OSCAR JACOBSON



**KONGE
HUSET**
MEN

KONGEHUSET ESBJERG
Kongensgade 79-83
6700 Esbjerg

Tlf. 7513 2111
info@kongehusetesbjerg.dk
kongehusetesbjerg.dk





Mit navn er Bjørg Sørensen, og jeg er indehaver af Butik Bjørg, som i dag ligger i Torvegade 41. Mit eventyr som selvstændig startede for 10 år siden i Strandbygade, men 01.06.2023 åbnede vi vores nye butik i Torvegade 41, samme koncept bare ny adresse.

Jeg driver min butik med stor passion for mode og trends, men går ikke på kompromis. Kvalitet og god service er en meget vigtig faktor.



Kundepleje er også meget vigtigt, og det gør vi meget ud af. Vi har lavet et lille hjørne med to stole og et bord, det er af en af vores mandlige kunder døbt »**MAN CORNER**«.

Vi hygger meget om kunderne med tid til gode snakke, kaffe, en kold øl, et glas vin og hvert år til jul med portvin.



Velkommen til Butik Bjørg

Vi lytter meget til kundens behov og giver altid vores ærlige mening. Sælger kun noget vi selv står inde for. Tilfredse kunder kommer altid igen.

Vi driver kun fysisk butik, da det at kunne mærke og prøve giver det bedste resultat.



Vi er på  og , og der kan kunderne følge med og blive inspireret af vores styling samt følge med i alle de gode tilbud.

B BUTIK Bjørg

Torvegade 41
6700 Esbjerg

Tlf. 22 41 27 41
bjorgmajken@gmail.com





Galleri Værnhøj er et autentisk værksted og galleri med kunst og kunsthåndværk fra Dorthe Værnhøj & Margon Bilde.

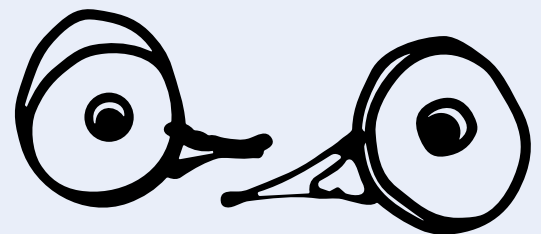
Vi har åbnet vores store værksted og galleri på 344 kvm. i midten af Esbjerg, hvor vi udstiller malerier, plakater, keramik og vintagelamper - alt sammen lavet i hånden og med kærlighed til farver og former. Desuden har vi åbnet en keramikcafé i galleriet, hvor man kan komme ind og male på keramik og hygge sig.

Dorthe Værnhøj er autodidakt kunstner gennem 28 år og har udviklet sin kunst fra malerier til keramik. Dorthe arbejder primært med akryl på lærred, hvor hun bruger forskellige maleteknikker, derudover overfører hun ofte sine tanker og kunst til genstande som f.eks små genbrugsting og større møbler, da Dorthe har den opfattelse, at kunst ikke skal begrænses til vægmalerier. Det må meget gerne i hendes øjne kombineres med det funktionelle og således blive et forhåbentligt glad lille indslag i alles hverdag.

Dorthes kunst tager udgangspunkt i kraftige farver samt mange detaljer, den bevæger sig ofte på grænsen mellem det abstrakte og det figurative. Dorthe forsøger at skabe en kontrast mellem det grove og det fine, hvor det umiddelbare og pudsige er en stor del af hendes udtryk.

Med et humoristisk islæt forholder hendes figurer, måske næbdyr, og sjove væsner sig til livet og til vores dagligdag, og det er op til dig at digte videre på hendes billedlige fortællinger.

Margon Bilde er uddannet håndværker indenfor træ og har altid arbejdet med sine hænder - og med hans blik for design og funktionalitet laver Margon nogle utrolig flotte retrolamper ud af gamle lamper og lampetter fra 50'erne, 60'erne og 70'erne. Alt, hvad der bruges til lamperne, er produceret i Danmark.

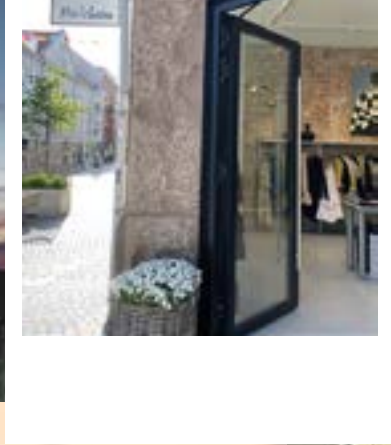


galleri : værnhøj

Kongensgade 94 : 6700 Esbjerg
Tlf: 53 63 78 02 : info@vaernhoej.dk
www.vaernhoej.dk

MarieLahn

DANSK MODE



**KONGENSGADE 53
ESBJERG**



HÅNDPLUKKEDE BRANDS

HENRIK VIBSKOV
STINE GOYA
RABENS SALONER
BLACK LABEL
LINEA G
BITTE KAI RAND
LEE
LOFINA
MADS NØRGAARD MFL.



I HJERTET AF ESBJERG



**Instagram
MARIELAHNDK**



TID TIL KUNDEN





Årligt modeshow

Den sidste torsdag i september afholder **CLUB B** hvert år et stort modeshow i Musikhuset Esbjerg.

Her får du inspiration til trends, farver og styles.

Du skal være hurtigt ude, når billetterne sættes til salg i butikken fra august – sidste år blev de revet væk.



Eksklusiv mode i hjertet af Esbjerg

Siden 1967 har **CLUB B** forhandlet eksklusive high fashion brands som Elise Gug, Utzon, Moncler, Dondup, Xacus, Stemstrøm, Missoni, Mulberry, Armani, Versace og mange flere.

Indehaver Hanne Lodberg besøger flere gange om året de internationale modehuse i både ind- og udland for at håndplukke de brands og modeller, der skal være en del af det sortiment, som gør **CLUB B** til noget helt særligt.





Følg os på de sociale medier,
og få inspiration til flotte styles

 /Club B

 @boutiqueclubb



CLUB B
Kirkegade 14 • 6700 Esbjerg
Tlf. 75 12 04 88 • club-b@club-b.dk
club-b.dk



Vadehavet: Vidunderlig verdensarv

Hver dag transformerer tidevandet Vadehavets kystlinje og bringer næring til et rigt plante- og dyreliv. Det er et af Jordens mest bemærkelsesværdige steder – og det venter på dig lige uden for Esbjerg.



Myrthuegård. Foto: Martin Kunzendorf

Med sine 500 kilometer, der strækker sig fra danske Blåvandshuk til hollandske Den Helder, er Vadehavet verdens største sammenhængende tidevandsområde. Gennem årtusinder har tidevandet pulseret frem og tilbage over det flade kystland og formet øer, sandbanker, frodig marsk og mudrede vadeflader. Også på daglig basis forandres landskabet i takt med tidevandet – fra tørlagte mudderflader til bølgende hav.

Solen trænger let ned til havbunden i dette lavvandede område, hvilket skaber gode vækstbetingelser for de næringsrige kiselalger. De spises af bunddyr som orme, muslinger, snegle og krebsdyr, som igen danner fødegrundlag for millioner af fugle og fisk. "Der er



Langli. Foto: John Frikke

mere end 10.000 dyre- og plantearter i Vadehavet. Det er et af verdens mest produktive økosystemer – på niveau med regnskoven – og biodiversiteten er stor. Sammen med det dynamiske landskab er det årsagen til, at UNESCO udpegede Vadehavet til verdensarv i 2009. For at blive optaget på Verdensarvslisten skal et sted opfylde ét af UNESCOs ti kriterier, og Vadehavet opfylder tre,” fortæller kommunikationskonsulent hos Nationalpark Vadehavet, Jens Laurits Hansen.

Fire fantastiske vadehavsoplevelser

Hvor skal man begynde sin udforskning af dette enestående naturområde? Jens Laurits Hansen giver dig sine tips til vadehavsoplevelser i nærheden af Esbjerg:

Fuglekiggeri: Vadehavet har afgørende betydning for millioner af trækfugle. Området udgør et vigtigt pitstop på trækruten mellem Afrika og de arktiske yngleområder. Både forår og efterår kan man se enorme flokke langs hele vadehavskysten. I marskområderne kan man desuden opleve det forunderlige fænomen sort sol, hvor hundredtusindvis af stære danser over aftenhimlen.

Gå på havets bund: Fra 16. juli til 15. september er det muligt at gå fra Ho ud til den ubeboede ø Langli. På vandringen over den tørlagte havbund føler man sig virkelig som et lille menneske i en stor verden. Tag gerne turen med en guide for at få den fulde forståelse af Vadehavets enestående økosystem.

Østerssafari: Når tidevandet trækker sig tilbage, blotlægges de mørke østersbanker. Fra september til april kan man nyde den eminente kulinariske oplevelse, det er at stå på havbunden og spise en nyåbnet østers. Husk altid at følge anbefalingerne fra din guide, så du undgår at ende turen med et maveonde.

Myrthuegård: I Marbæk Plantage nord for Esbjerg finder du formidlingscenteret Myrthuegård, der er udpeget som port til Nationalpark Vadehavet. Her kan du bl.a. blive klogere på Vadehavets natur, geologi og tidevand, inden du drager ud på oplevelse.

Du kan finde inspiration til flere oplevelser på nationalparkvadehavet.dk og vadehavskysten.dk.



**GB THE WADDEN SEA:
WONDERFUL
WORLD HERITAGE**

Every day, the tides transform the coastline of the Wadden Sea, bringing nourishment to a thriving ecosystem of flora and fauna. It is one of Earth's most remarkable places, and it beckons just beyond Esbjerg's doorstep.

With its 500 kilometers, stretching from Danish Blåvandshuk to Dutch Den Helder, the Wadden Sea is the world's largest continuous tidal area. For millennia, the tides have pulsed back and forth over the flat coastal land, shaping islands, sandbanks, lush marshes, and muddy tidal flats. On a daily basis, the landscape also changes in sync with the tides, from exposed mudflats to rolling sea.

The sun easily penetrates the seabed in this shallow area, creating excellent growth conditions

for nutrient-rich diatoms. They are consumed by bottom-dwellers like worms, mussels, snails, and crustaceans, which, in turn, provide sustenance for millions of birds and fish. „There are more than 10,000 animal and plant species in the Wadden Sea. It is one of the world's most productive ecosystems, on par with the rainforest, and its biodiversity is vast. Along with the dynamic landscape, this is why UNESCO designated the Wadden Sea as a World Heritage Site in 2009. To be included on the World Heritage List, a place must meet one of UNESCO's ten criteria, and the Wadden Sea meets three,” says Jens Laurits Hansen, Communications Consultant at the Wadden Sea National Park.

Four fantastic Wadden Sea experiences

Where should you begin your exploration of this exceptional natural area? Jens Laurits Hansen

offers his tips for Wadden Sea experiences near Esbjerg:

Bird watching: The Wadden Sea is of crucial importance for millions of migratory birds. The area serves as a vital pitstop on the migration route between Africa and the Arctic breeding grounds. In both spring and autumn, enormous flocks can be seen along the entire Wadden Sea coast.

In the marsh areas, you can also witness the mesmerizing phenomenon known as 'Black Sun', where hundreds of thousands of starlings dance across the evening sky.

Walk on the seabed: From July 16 to September 15, it's possible to walk from Ho to the uninhabited island of Langli. On the walk across the exposed seabed, you truly feel like a small human in a vast world. Consider taking the journey with a guide to gain a full

understanding of the Wadden Sea's unique ecosystem.

Oyster safari: When the tide retreats, the dark oyster banks are revealed. From September to April, you can enjoy the excellent culinary experience of standing on the seabed and eating a freshly opened oyster. Always remember to follow your guide's recommendations to avoid ending the trip with a stomach ache.

Myrthuegård: In the Marbæk Plantation north of Esbjerg, you'll find the Myrthuegård visitor center, designated as the gateway to the Wadden Sea National Park. Here, you can learn more about the Wadden Sea's nature, geology, and tides before embarking on your adventure.

You can find inspiration for more experiences at nationalparkvadehavet.dk and vadehavskysten.dk.

21. INTERNATIONALE SANDSKULPTURFESTIVAL PRÆSENTERER

Verdens Vilde Dyr

I SØNDERVIG 2024

ÅBENT HVER DAG
FRA 8. MAJ



Oplev dyreliv fra hele verden og fra alle 7 kontinenter!
Bl.a. pandaer fra Asien, løver fra Afrika, elefanter fra Indien, hjorte fra Europa, en alpaka fra Sydamerika, en bjørn fra Nordamerika, en koala fra Australien, pingviner fra Antarktis, eller en glubsk alligator fra Floridas sumpe... kun fantasien sætter grænser!

30 internationale skulptører fra hele verden har skabt verdens længste sandskulpturvæg, 200 m lang og 7 m høj, samt 10 store enkeltstående sandskulpturer, 4 m høje.

Tag børnene med, se mesterværkerne og få en fantastisk oplevelse, I aldrig glemmer af Verdens Vildeste Dyr, lavet i en fortryllende verden af sand.



WILDTIERE AUS ALLER WELT

Erlebt die Wildtiere der ganzen Welt – von allen 7 Kontinenten!

Pandas aus Asien, Löwen aus Afrika, Elefanten aus Indien, Hirsche aus Europa, ein Alpaka aus Südamerika, ein Bär aus Nordamerika, ein Koala aus Australien, Pinguine aus der Antarktis und ein angriffslustiger Alligator aus den Sümpfen Floridas ... treten ein in das Land der Fantasie.

30 internationale Bildhauer aus der ganzen Welt haben die längste Sandskulpturenwand der Welt erschaffen. Sie ist 200 Meter lang und 7 Meter hoch. Darüber hinaus seht ihr 10 über 4 m hohe, frei stehende Sandskulpturen.

Kommt mit der ganzen Familie und macht eine unglaubliche Erfahrung. Eine, die ihr nie vergessen werdet. Seht die wildesten Tiere der Welt, lebensecht aus Sand geschaffen in einer ganz eigenen, zauberhaften Welt.

Sandskulptur.dk

Lodbergsvej 44, Søndervig, 6950 Ringkøbing

Facebook: Sandskulptur. Instagram: sandskulptur

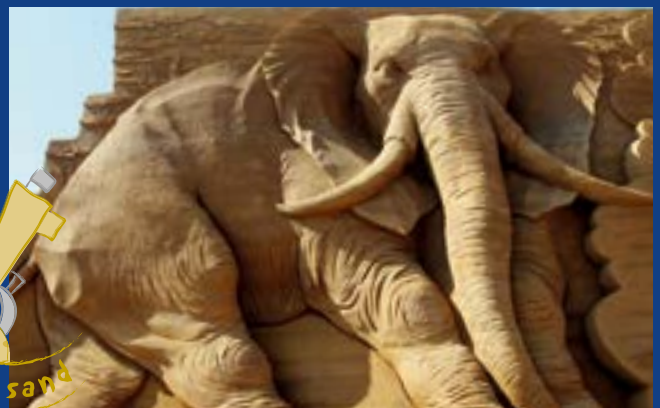
ÅBNINGSTIDER/ÖFFNUNGSZEITEN

8. maj - 31. august – Hver dag/Jeden Tag kl. 10-18

1. september - 27. oktober – Hver dag/Jeden Tag kl. 10-17



- Stor sandkasse for børn og voksne
- På pladsen findes borde og bænke
- Medbring gerne madkurv og drikkevarer
- Handicapvenligt & handicaptoliet
- Hunde i snor må gerne medtages





Den grønne rute markerer vandreturen „De 5 store“

LEJ CYKLER PÅ HOTEL BRITANNIA

Det er ideelt at opleve Fanø på cykel, da øen kun er 15 kilometer lang, og der er cykelstier mellem alle byområderne. Henvend dig i receptionen, hvis du ønsker at leje cykler på Hotel Britannia.

RENT BIKES AT HOTEL BRITANNIA

Exploring Fanø by bike is ideal, as the island is only 15 kilometers long, and there are bike paths connecting all the urban areas. If you'd like to rent bikes at Hotel Britannia, please inquire at the reception.

GB FANTASTIC FANØ

A short hop from Hotel Britannia, you can board FANØLINJEN's ferries, which will take you to Fanø in just 12 minutes. This beautiful Wadden Sea island offers everything from unique nature to history and art. Here is our guide to five great experiences.

1) Nordby

You arrive by ferry in Fanø's capital, brimming with nostalgia and

maritime history. Take a stroll among the historic houses in the winding streets.

2) Fanø Art Museum

From April to October, you can visit the art museum in Sønderho. All 1,250 exhibited works have a connection to Fanø, which, like Skagen, has attracted many artists over the years.

3) The Big 5

Take a hike around Fanø's five major dunes, which allow you to

sense the stages in the island's development. Enjoy the fantastic views from places where rarely a soul visits.

4) Seal safari

Seals thrive in the Wadden Sea around Fanø. At Galgerev southwest of Sønderho, there can be up to 700 seals, which you can experience on a guided seal safari on foot.

5) Flak Battery Fanø Nord

During World War II, over 300

bunkers were built on Fanø, and many of them are still part of the landscape. The Fanø Nord facility is the most suitable for a visit.

You can find more experiences at visitfanoe.dk and vadehavskysten.dk.

Fantastiske FANØ

En kort smuttur fra Hotel Britannia kan du hoppe ombord på FANØLINJENS færger, som på blot 12 minutter bringer dig til Fanø. Den smukke vadehavsø byder på alt fra enestående natur til historie og kunst. Her får du vores guide til fem gode oplevelser.



1 Nordby

Du ankommer med færgen til Fanøs hovedstad, der emmer af nostalgi og maritim historie. Gå en tur blandt de historiske huse i de krogede gader.

2 Fanø Kunstmuseum

Fra april til oktober kan du besøge kunstmuseet i Sønderho. Alle de 1250 udstillede værker har en tilknytning til Fanø, der i lighed med Skagen har tiltrukket mange kunstnere gennem tiden.

3 De 5 store

Tag en vandretur rundt til Fanøs fem store klittoppe, der lader dig fornemme stadierne i øens udvikling. Nyd den fantastiske udsigt fra steder, hvor der sjældent kommer en sjæl.

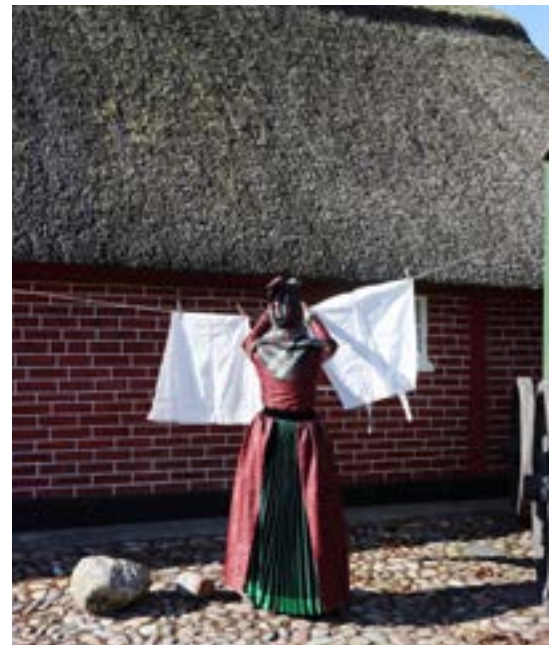
4 Sælsafari

Sælerne stortrives i Vadehavet omkring Fanø. Ved Galgerev sydvest for Sønderho kan der være op til 700 sæler, som du kan opleve på en guidet sælsafari til fods.

5 Flakbatteriet Fanø Nord

Under Anden Verdenskrig blev der opført over 300 bunkers på Fanø, og mange af dem er stadig en del af landskabet. Fanø Nord-anlægget er det bedst egnede til besøg.

Du kan finde flere oplevelser på visitfanoe.dk og vadehavskysten.dk



FORNEMMELSEN AF FANØ

Den idylliske ø i Vadehavet ud for Esbjerg er noget ganske særligt. Med sit helt eget miks af natur, kultur, historie og gastronomi giver Fanø dig en følelse af at være langt væk fra hverdagen – et sted, hvor roen indfinder sig.

ANNONCE

Sejlturen mellem Esbjerg og Fanø varer kun 12 minutter. Alligevel oplever de fleste, at skuldrene når at sænke sig undervejs. "Jeg tror, det skyldes, at Fanø har sit helt eget DNA, og at vi er et levende øsamfund. Det giver fornemmelsen af at komme til en anden verden," fortæller Karin Haubjerg Larsen, der har boet på Fanø hele sit liv og er formand for Visit Fanø.

Gå på opdagelse i historien

Fanøs historie og kulturarv er en vigtig del af øens særegne DNA. Frem til slutningen af det 19. århundrede var Fanø en stormagt inden for søfart, og Karin Haubjerg Larsen opfordrer til at udforske den maritime historie, der er synlig i både Nordby og Sønderho: "Gå en tur i de krogede gader, og se de gamle skip-

perhuse og vejnavne. Eller dyk ned i det gamle erhverv på museerne."

Et andet markant punkt i Fanøs historie er opførelsen af Danmarks første badehotel, hvor de fine badestrande i slutningen af 1800-tallet tiltrak prominente gæster fra både ind- og udland. Under Anden Verdenskrig udgjorde de selvsamme strande byggegrund for over 300 tyske bunkers, hvoraf nogle af dem stadig kan ses i dag.

Et væld af oplevelser året rundt

Med sin placering i Nationalpark Vadehavet byder Fanø selvsagt på naturoplevelser af fineste kaliber, og strandene indbyder til at bade, surfe, flyve med drage, finde rav, spotte sæler og meget mere.

Det er ideelt at opleve øen i vandrestøvler eller på cykel, da der er anlagt masser af stier til formålet. Undervejs kan man med fordel tanke energi hos nogle af Fanøs mange gode restauranter, som primært anvender lokale, økologiske råvarer fra vadehavsområdet.

"Vi har mange lokale producenter af alt fra øl, rom og laks til tøj, tæpper og ravsmykker – og de er alle et besøg værd," understreger Karin Haubjerg Larsen og afslutter: "Fanø rummer lidt af det hele, og det er muligt at tage herfra med et væld af forskellige oplevelser året rundt – og ikke mindst følelsen af ro."

Få inspiration til flere oplevelser på visitfanoe.dk



Lighthouse Burgers



Hos LIGHTHOUSE BURGERS vil vi udfordre og inspirere den traditionelle fastfoodindustri. Vi vil bringe den kvalitet, som vi værdsætter på Fanø, samt vores unikke historie. Vores mål er, at folk skal være glade og inspirerede efter at have mødt os.

Vi ønsker, at alle vores gæster skal gå herfra med et smil og en fantastisk følelse, der omfavner energien og menneskene omkring dem. Det handler om at turde drømme og forfølge sin passion sammen med dem, man elsker.

LIGHTHOUSE BURGER

Kirkevejen 32 // 6720 Fanø

Tlf. +45 2044 9992 // lighthouseburger.dk

Restaurant Aroma

Velkommen til vores charmerende restaurant og økologiske bryggeri beliggende på Fanø i den gamle bydel i Nordby.

Vi er stolte af at servere lækre, økologiske retter med fokus på lokale råvarer. Udover vores menu kan du også nyde økologisk øl fra restaurantens eget mikrobryggeri, veludvalgte vine og forfriskende kaffe. Vi stræber efter at skabe en atmosfære, hvor den gode mad og drikke kombineres med en hyggelig og indbydende restaurantoplevelse. Velkommen til Aroma, hvor vi sætter kvalitet og god smag i centrum.

Restaurant Aroma
Grønnevej 2
6720 Fanø
Telefon +45 23 66 69 00
cafearomadk@gmail.com
www.aromafano.dk

Oplev

Kellers Badehotel & Spisehus

Kellers Badehotel & Spisehus er en charmerende destination tæt på Vesterhavet, der kombinerer en skøn indkvartering med en førsteklasses spiseoplevelse. Hotellet byder velkommen til smagfuldt indrettede værelser og suiteer, der skaber en hyggelig atmosfære.

Spisehuset er hjertet af oplevelsen og tilbyder en kulinarisk rejse med fokus på friske og lokale råvarer. Menuen varierer med årstiderne for at sikre de bedste smagsoplevelser.

Kellers Badehotel & Spisehus forkæler sanserne og skaber uforglemmelige minder.



Kellers Badehotel & Spisehus

Strandvejen 48 · 6720 Fanø · Tlf. +45 75 16 30 88 · kellers@kellersbadehotel.dk
www.kellersbadehotel.dk

Velkommen til Restaurant Fajancen

Vi byder indenfor til en autentisk og hyggelig spiseoplevelse. Vores lille, familiedrevne restaurant er dedikeret til at servere velsmagende retter lavet med kærlighed og lokale råvarer.

Vi vil skabe unikke smagsoplevelser for vores gæster. Hos os kan du forvente nærvær, hjemlig atmosfære og en uforglemmelig kulinarisk rejse.

Velbekomme.

RESTAURANT FAJANCEN

Sønderland 5, Sønderho · 6720 Fanø

Tlf. +45 75 16 41 72 · info@fajancen.dk · fajancen.com



Vil du opleve Danmarks eneste ægte linksbane i den skønne natur på Fanø?

Læs mere på
www.FVG.dk

Fanø Vesterhavs Golf

Golfvej 5, Fanø Bad • Tlf.: 2129 4249 • FVG@fanonet.dk • www.FVG.dk



FANØ BRYGHUS - ONLY A SHORT FERRY RIDE AWAY

Fanø Bryghus laver mange øl. Rigtig mange øl. I vores Brygger Bar er der mulighed for at smage en god håndfuld af dem. Vi har 17 forskellige øl på barens haner. No-
gle gange inviterer vi andre mikro-
bryggerier indenfor og stiller en
eller to haner til deres rådighed.

Fanø Bryghus produces many
beers. A lot of beers. In our
Brewers Bar there is the oppor-
tunity to taste a good handful of
them. We have 17 different beers
on the bar's taps. Sometimes we
invite other microbreweries inside
and make one or two taps availa-
ble to them.

Fanø Bryghus macht viele Biere.
Richtig viele Biere! In unserer
Brewers Bar gibt es die Möglich-
keit, eine gute Handvoll von ihnen
zu verkosten. Wir haben 17 ver-
schiedene Biere in den Zapfhäh-
nen unserer Bar. Manchmal laden
wir auch andere Mikrobrauereien
ein und stellen ihnen ein oder zwei
Zapfhähne zur Verfügung.



Moules frites

De smagfulde hvidvinsdampede blåmuslinger er vores absolutte bestseller på Appetiit. Her deler vi opskriften på den lækre, klassiske ret med dig, så du selv kan tilberede den derhjemme. Den vil med garanti blive et hit ved spisebordet.

Ingredienser

2400 g blåmuslinger
60 g hvidløg
340 g skalotteløg
320 g citron
4 dl hvidvin
6 dl fløde
Persille
Salt og peber
Olie

Fremgangsmåde

- Rens muslingerne, og kassér de åbne muslinger.
- Hak hvidløget fint.
- Halvér skalotteløgene, og skær dem tyndt på den korte led.
- Del citronen i fire, og skær delene i skiver.
- Varm en stor gryde op, kom olien i, og tilføj hvidløg, skalotteløg og citroner. Sautér det af.
- Kom dernæst blåmuslingerne i sammen med hvidvin.
- Lad det reducere ned til det halve.
- Tilsæt fløde, og bring det i kog.
- Smag på saucen, og tilføj salt og peber efter behag.
- Serveres, når blåmuslingerne har åbnet sig.
Kassér de muslinger, som ikke har åbnet sig.
- Drys med finthakket persille, og servér med pommes frites og aioli til.

Velbekomme!





GB **MOULES FRITES**

These flavourful steamed mussels with white wine and garlic are our absolute bestseller at Appetit. Here, we share the recipe for this delicious, classic dish with you, so you can prepare it at home. It's sure to be a hit at the dinner table

2400 g mussels
60 g garlic
340 g shallots
320 g lemon
4 dl white wine
6 dl cream
Parsley
Salt and pepper
Oil

- Clean the mussels and discard any that remain open.
- Finely chop the garlic.
- Halve the shallots and slice them thinly crosswise.
- Cut the lemon into quarters and then into slices.
- Heat a large pot, add oil, and sauté the garlic, shallots, and lemon slices.
- Add the mussels and white wine.
- Allow it to reduce by half.
- Add the cream and bring it to a boil.
- Taste the sauce and season with salt and pepper as desired.
- Serve when the blue mussels have opened. Discard any mussels that remain closed.
- Sprinkle with finely chopped parsley and serve with chips and aioli.

Enjoy your meal!



MÆRK MARSKEN MED ALLE SANSER

I Hjemsted ved Skærbæk forærer det imponerende Marsk Tower dig en 360 graders udsigt over den sønderjyske marsk og lader dig mærke vesterhavsvindens kraft. Ved tårnets fod venter Restaurant Marsk på at forkæle dine smagsløg med Vadehavskystens lokale råvarer.

ANNONCE

Tæt ved Rømhøddæmningen – blot en times kørsel syd for Esbjerg – venter Marsk Camp på dig. Her findes både autocamperpladser og glampingtelte, men du behøver ikke have intentioner om overnatning, for stedet er i høj grad en attraktion i sig selv. Med Nationalpark Vadehavet lige i baghaven byder Marsk Camp på enestående naturoplevelser som sort sol og østerssafari. Her kan du også opleve Sønderjyllands nye vartegn: det enestående Marsk Tower.

Så langt øjet rækker

Tårnet blevet opført i 2021 og er designet af den verdensberømte danske tegnestue Bjarke Ingels Group (BIG). Marsk Tower snor sig 25 meter op mod himlen, hvilket giver en unik mulighed for at nyde udsigten over det flade marsklandskab, og i klart vejr kan man se helt til Rømhø, Mandø, Ribe, Esbjerg og Sylt. "Tårnet er formet som en dobbelthelix – en DNA-streng, der ikke blot

symboliserer menneskets DNA, men også naturens DNA. Det er designet sådan, at du går én vej op ad 146 trin og en anden vej ned ad 131 trin. Det betyder, at gæsterne ikke skal passere hinanden, og de får ro til at nyde oplevelsen," fortæller receptionschef i Marsk Camp, Christina Toft.

Smag på Vadehavskysten

Selv om sanserne kan være mættet efter turen til tårnets top, kan sulten gnave i maven. Den kan stilles på fornemste vis i Restaurant Marsk, der i 2023 blev nomineret som Årets Gennembrud i Den danske Spiseguide.

Her bidrager de naturskønne omgivelser i høj grad til oplevelsen – og ikke kun i form af den fantastiske udsigt: "Vi bestræber os så vidt muligt på at bruge lokale råvarer i sæson. Det kan f.eks. være lam, der har græsset på digget, vadehavsosters og Rømhø-rejer eller grøntsager, safte, gin og vine fra lokale

producenter," udtaler Steffen Snitgaard, der er Food & Beverage Manager på Marsk Camp.

På frokostkortet finder man indbydende smørrebrød og andre klassiske retter, mens aftenkortet byder på både a la carte-retter samt en tre- og en femretters menu. Stilen er primært nordisk, både hvad gastronomien og indretningen angår, beretter Steffen Snitgaard:

"Indretningen er rå med murstensgulve, fritlagte bjælker, lækre plankeborde og læderstole. Det er vigtigt for os at skabe nogle hyggelige rammer og levere god service, så du kan føle dig velkommen som gæst. Det ligger i adressen – Hjemstedvej. Her kan du føle dig hjemme."

Du kan se åbningstider, bestille billetter og booke bord på marskcamp.dk. Du er også velkommen til at tage kontakt på tlf. 72 18 67 80 eller welcome@marskcamp.com



GB EXPERIENCE THE MARSHLAND WITH ALL YOUR SENSES

In Hjemsted near Skærbæk, the impressive Marsk Tower gives you a 360-degree view of the marshlands of southern Jutland and lets you experience the power of the North Sea winds. At the foot of the tower, Restaurant Marsk awaits to pamper your taste buds with the local ingredients from the Wadden Sea coast.

Close to the Rømø Dam – just an hour’s drive south of Esbjerg – Marsk Camp awaits you. Here, you’ll find both camper van pitches and glamping tents, but you can visit without any intentions of overnighting because the place is a unique attraction in itself. With the Wadden Sea National Park right in the backyard, Marsk Camp offers extraordinary natural experiences like the black sun phenomenon and oyster safaris. Here, you can also experience Southern Jutland’s new landmark: the exceptional Marsk Tower.

As far as the eye can see

The tower was built in 2021 and was designed by the world-renowned Danish architectural

firm, Bjarke Ingels Group (BIG). Marsk Tower spirals 25 meters towards the sky, providing a unique opportunity to enjoy the view of the flat marsh landscape. On clear days, you can see all the way to Rømø, Mandø, Ribe, Esbjerg, and Sylt. “The tower is shaped like a double helix – a DNA strand, symbolizing not only human DNA but also the DNA of nature. It is designed in such a way that you ascend 146 steps in one direction and descend 131 steps in the other. This means that guests do not have to pass each other, and they have the peace to enjoy the experience,” says Christina Toft, the reception manager at Marsk Camp.

Taste the Wadden Sea coast

Even though your senses might be satisfied after the journey to the top of the tower, hunger can gnaw at your stomach. It can be satisfied in style at Restaurant Marsk, which was nominated as the Breakthrough of the Year in the 2023 version of Den danske Spiseguide (Danish Dining Guide).

The scenic surroundings greatly contribute to the experience, not only in terms of the fantastic view: “We strive to use local sea-

sonal ingredients as much as possible. It could be lamb that has grazed on the dike, Wadden Sea oysters, Rømø shrimps, or vegetables, juices, gin, and wines from local producers,” says Steffen Snitgaard, the Food & Beverage Manager at Marsk Camp.

The lunch menu offers inviting open-faced sandwiches and other classic dishes, while the dinner menu includes both à la carte options and three- and five-course menus. The style is primarily Nordic, both in terms of cuisine and decor, as Steffen Snitgaard explains:

“The decor is rustic with brick floors, exposed beams, lovely wooden tables, and leather chairs. It’s important for us to create a cozy atmosphere and provide good service so you can feel welcome as a guest. It’s in our address – Hjemstedvej. Hjemsted means home, and here, you can feel at home.”

You can find opening hours, book tickets, and make reservations at marskcamp.dk.

You are also welcome to contact us at +45 72 18 67 80 or welcome@marskcamp.com

Børn
gratis
entré

KENDER DU ESBJERG MUSEUM?

Et hus fyldt med spændende viden
og unikke genstande.



En museumsbutik fyldt med unikke souvenirs
og lækre gaveartikler til store og små.



ESBJERG MUSEUM

Torvegade 45, 6700 Esbjerg - Åbningstider: Onsdag - søndag: kl. 12-16
Butik: Ingen entré | Entré til museum: Børn under 18 år kr. 0,- | Voksne kr. 65,-



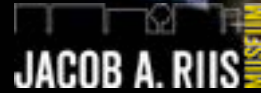
Rejs gennem tiden og oplev Ribes vikingesaga og middelalderens mysterier.



Museet Ribes Vikinger, Odins Plads 1, 6760 Ribe, +45 76 16 39 60



Udforsk Jacob A. Riis' bemærkelsesværdige liv og arbejde som dansk-amerikansk slumfotograf. Billeder og historier, der fascinerer.



Jacob A. Riis Museum, Sortebrødregade 1, 6760 Ribe, +45 76 16 39 80

Gratis entré for alle under 18 år

Kulturhistoriske oplevelser i Danmarks ældste by

Besøg vores fantastiske museer, udstillinger og museumsbutikker

ribesvikinger.dk | hexmuseum.dk | jacobariismuseum.dk | detgamleraadhusiribe.dk



Gå med og mærk historiens vingesus under en byvandring med en Ribe-guide, eller en aftenvandring med vægteren.

Det Gamle Rådhus

Det Gamle Rådhus, Von Stöckners Plads 1, 6760 Ribe, +45 27 74 12 85



Hvorfor troede almindelige mennesker, at hekse kunne stjæle folks lykke? Hvorfor var det mest kvinder, der blev dømt?



HEX! Museum of Witch Hunt, Sortebrødregade 1, 6760 Ribe, +45 76 16 39 80



GOLF IN UNIQUE SURROUNDINGS

In the fantastic landscape of the Wadden Sea National Park lies Esbjerg Golf Club where you can find experiences and challenges for all golfers. You will be welcomed with open arms before you go on to try the two well-kept 18-hole courses and the many practice facilities.

ADVERTISEMENT

A few years ago, Esbjerg Golf Club celebrated its 100-year anniversary and is thus the third oldest golf club in Denmark. Since its establishment in 1921, the club has changed location several times and today is situated beautifully among heather, high spruces and old, deciduous trees in the Marbæk Plantation north-west of Esbjerg.

When you arrive at Esbjerg Golf Club, you are not only embraced by the landscape but also by the welcoming atmosphere: „The club is operated as an association where the members decide, and where a sense of community is given a high priority and guests are always welcome. At the same time, the members want a high level of personal service and therefore, you will always find someone to contact at our front desk during opening hours,“ says Golf Manager Johannes Eriksen.

One of the best courses in Denmark

Outside the club house, you will find two beautiful 18-hole courses. One is the recognised Marbæk by NorSea Course, one of the best in Denmark and in the top 70 golf courses in Europe.

„The high rating is owing to the location of the course in the middle of the scenery. It has been designed to fit into the landscape without having to move too much earth. It is quite unique to have a course of this calibre in Denmark, and it is quite special to be able to practise your sport in these surroundings,“ says Johannes Eriksen adding:

„At the same time, we care for and maintain the course carefully which also has an impact on our other 18-hole course, Myrtue, the little sister of the Marbæk by NorSea Course. It is in equally good condition but does not have the same level of difficulty. It is more

suitable for people who may not feel inclined to take on the championship course. This means that there is something for all golfers.“

Fine-tune your technique in all aspects of the game

Esbjerg Golf Club also has one of the largest driving ranges in Denmark where you can practise shots from mats and grass. The driving range has 14 covered bays and during winter, the lights can be turned on until 9 pm.

In addition to this, there are three pitching areas where you can practise both short and long pitches in natural surroundings, giving you a realistic sense of the challenges to expect on the courses. This also applies to the club's 18-hole putting green which is true to the greens of the Marbæk by NorSea and Myrtue courses.



You can also practise your game by playing the club's 6-hole par 3 course. The holes are not so long, but still require high precision, which makes the course perfect for practising, for new as well as more experienced golfers.

Personal guidance in training and equipment

If you want personal guidance during your practice, you can book a lesson with one of Esbjerg Golf Club's two PGA professionals, Ben Tinning and Frederik Frost. With their vast teaching experience and golf technical knowledge, they can help you reach the next level and reduce your handicap.

In the club's pro shop you can also get professional guidance from the PGA professionals: „It is our goal to help you optimise your golf game. We therefore sell the best brands in the trade and provide you with guidance in order to give you the equipment that you need,“ says Johannes Eriksen.

In addition to the pro shop, you can also find Restaurant JC in the club house that serves delicious food with a Vietnamese touch. The restaurant oozes cosiness and here you can relax and enjoy the panoramic view before and after your golf game.

BOOK A TEE TIME AT ESBJERG GOLF CLUB

*If you wish to book a tee time
or a lesson, please contact
Esbjerg Golf Club on telephone
+45 75 26 92 19 or at
kontor@egk.dk.*

*You can also book golf carts
and rent equipment.*

Esbjerg formår at forandre sig

På 150 år har Esbjerg forvandlet sig fra en lille fiskerby til et essentielt knudepunkt for produktionen af bæredygtig energi. Udviklingen ser ud til at fortsætte, for i Esbjerg har de blik for en grønnere fremtid.



Niels G. Langerhuus, Foto: HYTOR Group

Op igennem 1970'erne, 80'erne og 90'erne dannede Esbjerg Havn udgangspunkt for Danmarks udvinding af olie og gas i Nordsøen. I dag er havnen verdensførende, når det kommer til udskibning af vindmøller, og nogle af Dan-

marks største projekter inden for Power-to-X er på tegnebrættet i Esbjerg.

Den samme udvikling afspejler sig i historien bag virksomheden HYTOR Group, der blev grundlagt i Esbjerg i 1981 og leverer specialiseret værktøj samt tekniske systemløsninger og komponenter til energibranchen.

„I 80'erne løste vi opgaver for olie- og gasindustrien, og det udviklede sig til også at omfatte værktøjs- og nødstrømsløsninger til installation og service af vindmøller. De seneste år har vores fokus være på at udbygge vores aktiviteter til vindindustrien og at skabe løsninger til den grønne omstilling primært indenfor Power-to-X, da vi gennem årtier har oparbejdet stærke kompetencer inden for løsninger, hvor omdrejningspunktet er højt tryk og høje temperaturer, hvilket passer rigtig godt ind i de opgaver, der skal løftes indenfor Pow-

er-to-x,“ fortæller Anne Mette Lorenzen, der er Business Development Executive i HYTOR Group.

Samarbejde er nøglen til grøn omstilling

Sammen med to andre Esbjerg-virksomheder, Terotech og SubC, har HYTOR Group skabt virksomheden A2X. Partnerskabet har til formål at samle de kompetencer, der skal til for at bygge fremtidens Power-to-X-anlæg. ”Den grønne omstilling er en kæmpe opgave, og vores filosofi er, at vi kun kan løfte den ved at samarbejde. Derfor deltager vi også i flere andre udviklingsprojekter, hvor et andet eksempel er et projekt, hvor vi skal være med til at sikre, at skibe kan tanke brint på det åbne hav,“ udtaler koncernens CEO, Niels G. Langerhuus.

Også Esbjerg Havn er dybt involveret i de mange grønne omstillingsprocesser,



Den grønne omstilling er en kæmpe opgave, og vores filosofi er, at vi kun kan løfte den ved at samarbejde.

Niels G. Langerhuus

Foto: Business Esbjerg

tilføjer han: „Alle metoder til produktion af grønne brændstoffer er repræsenteret på havnen, og der gøres meget for infrastrukturen, så Esbjerg bliver et vigtigt knudepunkt for transport af de grønne brændstoffer i Nordsøen.“

Fremsynede folk i Danmarks energimetropol

Havnen er det uomtvistelige omdrejningspunkt for Esbjergs position inden for energiproduktion – ikke mindst når det kommer til vindenergi. "Ingen andre havne er i nærheden af Esbjerg, når det kommer til størrelse, effektivitet og infrastruktur på dette område. Esbjerg Havn er tilmed ved at udvikle et setup, hvor man kan samle turbiner og naceller på kajen og producere vindmøllevingerne direkte på havnen, fordi de efterhånden er så store, at de ikke kan transporteres på vejene. Det er vi kraftigt involveret i, bl.a. med vores datterselskab TS Tech, der er et el-tek-

nisk videnshus med løsninger til bl.a. vindbranchen," udtaler Niels G. Langerhuus.

Han mener, at Esbjerg har grund til at være stolt af den omstilling, der er sket både på havnen, i virksomhederne og i byen som helhed:

„Her er nogle fremsynede folk, som har et godt syn på, hvad der skal til, for at byen fortsat kan følge med i omstillingen. Man ønsker at skabe de rammer, som skal til for at tiltrække investorer, fastholde den veluddannede arbejdskraft og give virksomhederne mulighed for at udvikle sig. Esbjerg har bevist, at man formår at forandre sig, og jeg er meget fortrøstningsfuld omkring, at vi som Danmarks energimetropol går en god fremtid i møde.“

HVAD ER POWER-TO-X?

Power-to-X dækker over en række teknologier, hvor man anvender strøm til at spalte vand til brint og ilt. Brinten kan bruges som brændstof i f.eks. lastbiler og færger, men kan også kombineres med andre elementer for at danne andre brændstoffer som ammoniak og metanol.

Power-to-X kan altså omdanne grøn strøm til flydende CO₂-neutrale brændstoffer.

For English, please go to the next page »



Foto: Business Esbjerg

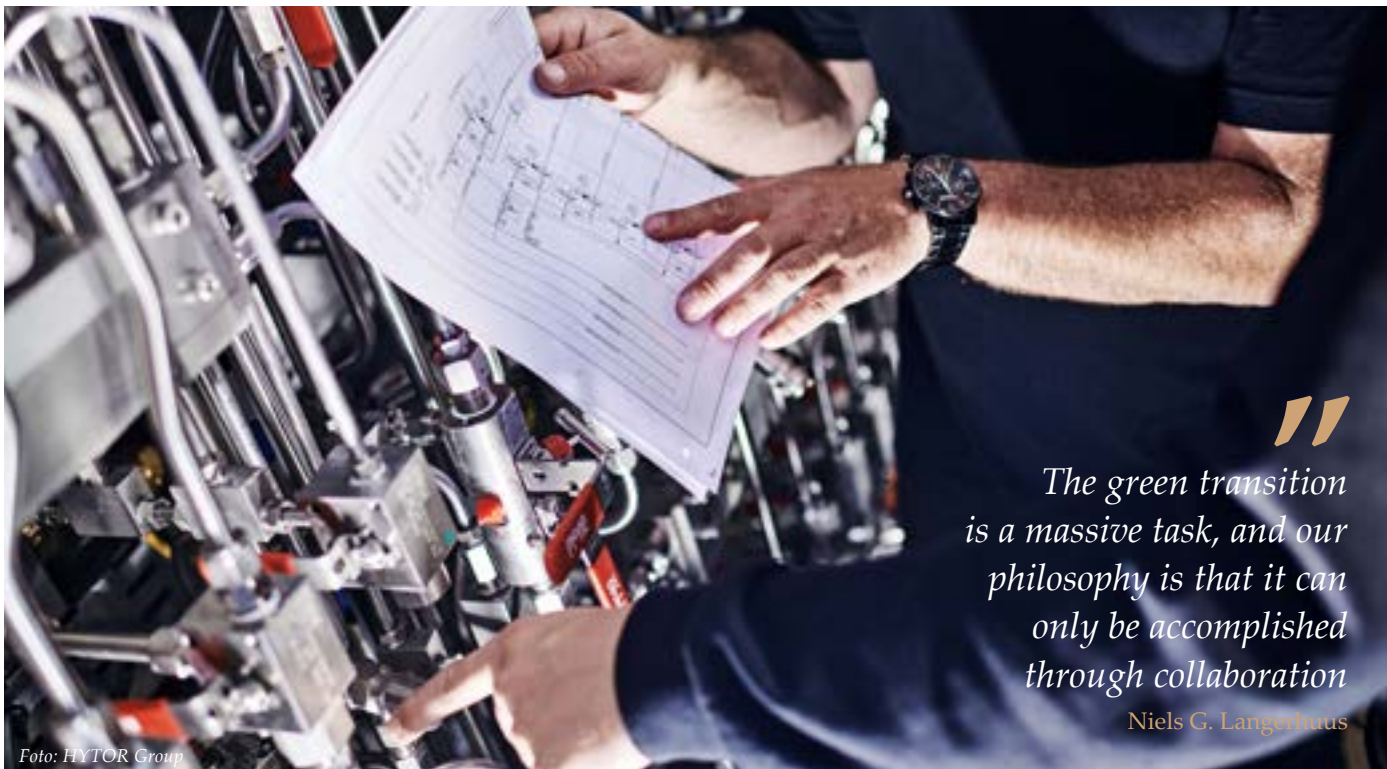


Foto: HYTOR Group

“
*The green transition
 is a massive task, and our
 philosophy is that it can
 only be accomplished
 through collaboration*

Niels G. Langerhuus

GB **ESBJERG IS
 CAPABLE OF
 TRANSFORMATION**

In just 150 years, Esbjerg has evolved from a small fishing town into a vital hub for sustainable energy production. The development seems set to continue, as Esbjerg is dedicated to a greener future.

Throughout the 1970s, 80s, and 90s, the Port of Esbjerg – today called Port Esbjerg – became the centre of Denmark’s oil and gas activities in the North Sea. Today, the port is a world leader in wind turbine shipment, and some of Denmark’s largest Power-to-X projects are in the pipeline in Esbjerg.

The same progress is reflected in the history of the company HYTOR Group, founded in Esbjerg in 1981, providing specialized tools, technical system solutions, and components for the energy industry. „In the 80s, we undertook tasks for the oil and gas industry, which expanded to encompass tools solutions and emergency power for wind turbine installation and service. In recent years, our focus has been on expanding our activities in the wind industry and creating solutions for

the green transition, primarily in Power-to-X. Over the decades, we have accumulated strong competencies in solutions where high pressure and high temperatures are central, aligning well with the tasks to be undertaken in Power-to-X,” says Anne Mette Lorenzen, Business Development Executive at HYTOR Group.

Collaboration is key to green transition

Together with two other Esbjerg-based companies, Terotech and SubC, HYTOR Group has established the company A2X. The partnership aims to combine the competencies required to build the Power-to-X facilities of tomorrow. „The green transition is a massive task, and our philosophy is that it can only be accomplished through collaboration. That’s why we are also participating in several other development projects. One such example is a project where we are involved in ensuring that ships can refuel with hydrogen on the open sea,” states Niels G. Langerhuus, CEO of HYTOR Group.

Port Esbjerg is also deeply involved in the many green transition processes, he adds: “The port hosts all methods for the production of green fuels, and

significant efforts are made to enhance the infrastructure, making Esbjerg an important hub for the transport of green fuels in the North Sea.”

Forward-thinking people in Denmark’s energy metropolis

The port is the indisputable centre for Esbjerg’s role in energy production, particularly in wind energy. „No other ports come close to Esbjerg in terms of size, efficiency, and infrastructure in this area. Port Esbjerg is even developing a setup where turbines and nacelles can be assembled on the quay and wind turbine blades produced directly at the harbour because they have become so large that they can no longer be transported by road. We are heavily involved in this, for instance through our subsidiary TS Tech, an electrical engineering knowledge centre with solutions for the wind industry,” says Niels G. Langerhuus.

He believes that Esbjerg has every reason to be proud of the transformation that has taken place in the harbour, the companies, and the city as a whole:

„There are forward-thinking individuals here who have a clear vision of what it takes for the city

**WHAT IS
 POWER-TO-X?**

Power-to-X encompasses a range of technologies where electricity is used to split water into hydrogen and oxygen. Hydrogen can be used as fuel in, for example, trucks and ferries but can also be combined with other elements to produce other fuels like ammonia and methanol. Power-to-X can thus convert green electricity into liquid, CO₂-neutral fuels.

to keep pace with the transition. They aim to create the conditions necessary to attract investors, retain a highly educated workforce, and enable businesses to grow. Esbjerg has demonstrated that it can adapt, and I am very optimistic that we, as Denmark’s energy metropolis, are heading for a bright future.”

AMportalen.dk

Your entrance to e-learning and online training

Creating a good and safe work environment should be easy. We offer several e-learning courses that help you achieve just that.

Additionally, we provide an online version of the mandatory occupational health and safety course.

The Mandatory OSH Education – 100% Online

We now offer the Mandatory OSH Education as a fully online program. No course teacher needs to be present, allowing you to choose when to study. You have 7 weeks to complete your education from your chosen start date.

E-Learning – Available Courses

1. Live Work (L-AUS)
 - A mandatory course for safety when operating or working with low voltage electrical installations.
2. Working Environment and Safety for Welding and Thermal Cutting
 - The theoretical part of the §17 course (formerly §26).

Contact

(+45) 70 27 64 84

salg@rybners.dk

<https://amportalen.dk/en/home/>



BEGIN NOW

With our e-learning platform, you can start right away. No waiting; access is immediate.



LEARN AT YOUR PACE

You have control over the speed and progression of the courses, ensuring you never miss important information.



SAVE TIME

You have control over the speed and progression of the courses, ensuring you never miss important information.



EDUCATION ON YOUR TERMS

Access courses at your convenience, whether you're waiting at the doctor's office or during the weekend. The choice is yours.



AMPORTALEN.DK

Rybners®
KURSUSCENTER ■

På udkig efter en god stund i Esbjerg?

Et hyggeligt værtshus med central beliggenhed i Esbjergs gå-i-byen gade, Skolegade. Med åbningstider fra kl. 11-05 er der liv og glade dage døgnet rundt.

Krostuen skaber en hyggelig og afslappet atmosfære, hvor der er plads til ethvert selskab. Skal der ske lidt mere, er det muligt at spille pool, dart og rafle hos os.

Byens billigste øl fås til kun 13,- i Happy Hour

A cozy bar at a central location in the party-street of Esbjerg, Skolegade.

With opening hours from 11 am-05 am you will find life and party atmosphere here around the clock. Our barroom creates a cozy and relaxed atmosphere with room for all kinds of groups. If you are looking to challenge your friends in a game of pool, darts or dices, then you have come to the right place.

This is also the place for the cheapest beer in town, at only 13 DKK during Happy Hour

Looking for a good time in Esbjerg?

Går du »underground« ved Hotel Britannia, finder du Esbjergs hyggeligste, største og eneste engelske pub. Her i kælderen finder du autentisk pub-stemning og en afslappet atmosfære. Her finder du masser af Premier League-fodbold på vores skærme, livemusik fredag/lørdag, poolborde og dart.

Der er happy hour alle ugens dage på udvalgte tidspunkter. Spørg i baren.

See you downstairs

The English Pub of Esbjerg. If you go underground beneath Hotel Britannia you will find Esbjergs largest, coziest and only English Pub. The basement is the place to go for authentic pub atmosphere. You can watch lots of football from Premier League on our screens, live music Fridays and Saturdays as well as play a game of pool or darts.

There's Happy Hour every day at selected times. Ask in the bar



Skolegade 22 • 6700 Esbjerg



Skolegade 22 • 6700 Esbjerg
Esbjergs engelske pub

RØD & HVID

Trendy Fashion for teens & kids!



RØD & HVID

Kongensgade 26 • 6700 Esbjerg
Tlf. 75 12 07 41

Møder og fester a la Hotel Britannia

På Hotel Britannia lever vi for at skabe gode oplevelser – også når det gælder forretningsmøder og private selskaber. Med vores sans for detaljer sørger vi for, at alt går op i en højere enhed, så du får mest muligt ud af dagen.



„Når du afholder dit møde eller fejrer en personlig mærkedag hos Hotel Britannia, kan du mærke det gode værtskab overalt. Vi byder velkommen og viser vej til jeres lokale, og vi har gjort vores bedste for, at det står skarpt og flot, uanset om det er til et møde eller et privat selskab,“ fortæller direktør og indehaver af Hotel Britannia, Palle Storinggaard.

Firestjernede faciliteter giver ro til koncentration

Hotel Britannia har alt, hvad der skal til, for at jeres forretningsmøde, kursus eller konference bliver en problemfri og uforglemmelig oplevelse. Med sin centrale beliggenhed og egne parkeringsfaciliteter er hotellet let at komme til. Bag facaden findes der flotte mødelokaler med flytbare vægge, hvilket giver mulighed for at huse alt fra jobsamtaler, kunde- og ledergruppemøder til konferencer for op til 100 personer.

De firestjernede faciliteter tæller alt det fornødne tekniske udstyr, og det veluddannede, erfarne personale står klar til at assistere ved ethvert behov. „Når man vælger at afholde sit møde ude i byen, er det fordi, man vil have ro til at koncentrere sig om indholdet. Den tryghed kan vi give ved at sørge for, at der er styr på det hele,“ forsikrer Palle Storinggaard.

Fortrinlig forplejning fuldender dagen

Mødeforplejningen – og især frokosten – kan have stor betydning for deltagerens oplevelse af dagen. På Hotel Britannia sørger de dygtige kokke fra Appetiit for, at alle kan gå videre til næste punkt på agendaen med fornyet energi.

„Vi tilbyder en god mødepakke med forplejning, og vi skræddersyer selvfølgelig gerne en løsning, hvis der er behov for det. På samme måde hjælper vi



også med at arrangere aktiviteter i eller omkring Esbjerg, som kan fuldende dagens program. Alt i alt er vores ønske, at dit arrangement bliver en succes,“ udtaler Palle Storinggaard.

Private selskaber hvor alle føler sig velkomne

Det samme gør sig gældende, når Hotel Britannia danner ramme om festlige lejligheder som f.eks. receptioner, firmamiddage, fødselsdage, konfirmationer og barnedåb. Også her kan lokalernes størrelse tilpasses efter dine behov, og den lyse, nordiske indretning skaber en hyggelig atmosfære.

„Vi gør os meget umage for at sammensætte menuen og udvælge drikkevarerne, så det opfylder dine ønsker,“ fortæller Palle Storinggaard og fortsætter:

„Jeres selskab skal være en god oplevelse, og alle skal føle sig velkomne. Vores tjenere er meget hos gæsterne – ikke blot for at præsentere gastronomien, men også for at være synlige og sikre, at ingen mangler noget. Det gode værtskab på Hotel Britannia afspejles i et medfødt servicegen blandt vores personale, så det ligger helt naturligt til os.“

JULEFROKOST PÅ HOTEL BRITANNIA

Gør årets vigtigste fest til en god oplevelse i Hotel Britannias indbydende omgivelser. Maden serveres som en sharing menu ved bordet for at styrke samværet og reducere madspildet.

Læs mere på britannia.dk/fester/julefrokost.

For English, please go to the next page >>



**MEETINGS AND PARTIES
A LA HOTEL BRITANNIA**

At Hotel Britannia, we are dedicated to creating exceptional experiences, also when it comes to business meetings and private celebrations. With our attention to detail, we ensure that everything comes together seamlessly, allowing you to make the most of your day.

„When you hold your meeting or celebrate a personal milestone at Hotel Britannia, you can sense the spirit of hospitality throughout. We extend a warm welcome and guide you to your venue, and we've done our utmost to ensure that it looks sharp and elegant, whether it's for a meeting or a private event," says Palle

Storinggaard, the CEO and owner of Hotel Britannia.

Four-star facilities for concentrated focus

Hotel Britannia offers everything you need to make your business meeting, seminar, or conference a smooth and unforgettable experience. With its central location and on-site parking facilities, the hotel is easily accessible. Behind the facade, you'll find elegant meeting rooms with movable walls, providing flexibility to accommodate everything from job interviews, client and executive team meetings to conferences for up to 100 people.

The four-star facilities include all the necessary technical equipment, and the well-trained, experienced staff are ready to assist

with any requirements. „When you choose to hold your meeting externally, it's because you want the tranquility to focus on the content. We can provide that peace of mind by ensuring that everything is well-organized," assures Palle Storinggaard.

Superb catering completes the day

Meeting catering – especially lunch – can significantly impact the participants' overall experience. At Hotel Britannia, the skilled chefs from Appetit ensure that everyone can proceed to the next item on the agenda with renewed energy. „We offer a comprehensive meeting package with catering, and we're more than willing to customize a solution if needed. Similarly, we assist in arranging activities in or around Esbjerg that can enhance the



We offer a comprehensive meeting package with catering, and we're more than willing to customize a solution if needed.

Palle Storinggaard

day's programme. Overall, our wish is for your event to be a success," says Palle Storinggaard.

Private celebrations where everyone feels welcome

The same principles apply when Hotel Britannia hosts festive occasions such as receptions, corporate dinners, birthdays, confirmations, and christenings. Here, too, the room's size can be adjusted to your needs, and the bright, Nordic décor creates a cosy atmosphere.

„We take great care in crafting the menu and selecting beverages to align with your preferences," says Palle Storinggaard. He continues: „Your celebration should be a delightful experience, and everyone should feel welcome. Our waiters are very attentive to our guests,

not only to present the gastronomy but also to be visible and ensure that no one lacks anything. It comes naturally to us, as the spirit of

hospitality at Hotel Britannia is reflected in the inherent service-oriented nature of our staff."

CHRISTMAS PARTIES AT HOTEL BRITANNIA

Turn the year's most important celebration into a delightful experience in the inviting surroundings of Hotel Britannia. Food is served as a sharing menu at the table to enhance togetherness and reduce food waste.

Learn more at britannia.dk/fester/julefrokost

Kun 150 meter fra Vesterhavet finder du det hyggelige og inspirerende

Strand-galleri

Strand-galleriet præsenterer over 40 forskellige kunstnere inden for billedkunst, keramik, bronze, sten og glas.



Strand-galleriet tilbyder et bredt udvalg af flot kunst i god kvalitet. Her vil du opleve en inspirerende atmosfære i naturskønne omgivelser, som du sent vil glemme. Her finder du det hvide galleri, som er ejet af parret Lone og Anders Møller. Deres vision er at skabe og udbygge værdifulde relationer til gavn for kunstner og kunder.

Strand-Galleriet er et uhøjtideligt galleri med et bredt udvalg af kunst i god kvalitet. Galleriet kan hjælpe dig med kunst, glas, keramik, skulpturer og sten. Derudover er der også mulighed for vejledning til indretning og farvevalg.

Hvis et af galleriets flotte værker falder i din smag, har du mulighed for at få leveret billeder på prøve i dine egne omgivelser, og du kan derfor altid låne billeder med hjem. Hvis du ønsker det, har du også mulighed for, at Strand-Galleriet kan komme forbi dig med udvalgte billeder og kunstnere. Dette tilbud gælder i hele landet.

Vi håber, du har lyst til at kigge forbi Strand-galleriet i skønne Vejers.



Åbent hele året fredag-søndag 11.00-16.00

(i perioder udvidede åbningstider.)

Se vores aktuelle åbningstider, særudstillinger og udvalg på www.strand-galleriet.dk

Følg os på Facebook og Instagram



En meningsfuld museumsoplevelse

Udstillinger til eftertanke

Prisbelønnet arkitektur

Gastronomi og lokale råvarer

Spektakulær lydvandring



Gratis for børn og unge under 18 år

Tæt på
Esbjerg

Præstegårdsvej 21, 6840 Oksbøl
FLUGTMUSEUM.DK

FLUGT
REFUGEE MUSEUM OF DENMARK

Sæt oplevelser i kalenderen

På Hotel Britannia ønsker vi at give dig gode oplevelser. Derfor har vi samlet et lille udpluk af alt det, Esbjerg har at byde på, for at inspirere dig til dit næste ophold.

Sort sol

Fra marts til april og fra august til oktober

To gange om året danser hundreder tusindevis af stærer hen over aftenhimmelen, før de går til ro i marskens rørskove. Du kan opleve fænomenet på egen hånd eller booke en guidet tur. Læs mere på nationalparkvadehavet.dk.

Esbjerg Festuge

7. juni – 15. juni 2024

Esbjerg Festuge er en eksplosion af kulturelle tilbud med noget for enhver smag. Du kan bl.a. opleve de mange gratis koncerter på Torvet eller de omkring 60 containere med håndværk og kunst på Dokhavnen. Læs mere på esbjergfestuge.dk.

Gå på havbunden til Langli

16. juli – 15. september

Øen Langli er Nationalpark Vadehavets vigtigste yngleområde for fugle og er udpeget til naturreservat. Fra 16. juli til 15. september kan man besøge øen på guidede køre- og vandreture på den tørlagte havbund. Læs mere på naturstyrelsen.dk.

Østerssafari

Fra september til april

Når tidevandet trækker sig tilbage, blotlægges de mørke østersbanker, og du kan nyde den eminente kulinariske oplevelse, det er at stå på havbunden og spise en nyåbnet østers. Læs mere på nationalparkvadehavet.dk.

Julefrokost på Hotel Britannia

Fra november til december

Gør årets vigtigste fest til en god oplevelse i Hotel Britannias indbydende omgivelser. Maden serveres som en sharing menu ved bordet for at styrke samværet og reducere madspildet. Læs mere på britannia.dk/fester/julefrokost.

Du kan finde inspiration til mange flere gode oplevelser inde i magasinet.

GB PUT EXPERIENCES IN YOUR CALENDAR

At Hotel Britannia, we want to provide you with great experiences. Therefore, we have gathered a small selection of everything Esbjerg has to offer to inspire you for your next stay.

Black Sun

From March to April
and from August to October

Twice a year, hundreds of thousands of starlings dance across the evening sky before settling in the reed beds of the marsh. You can experience this phenomenon on your own or book a guided tour. Read more at nationalparkvadehavet.dk.

Esbjerg Festival Week

June 7 – June 15

Esbjerg Festival Week is an explosion of cultural offerings with something for everyone. You can, for example, enjoy the many free concerts in the town square, Torvet, or the approximately 60 containers filled with crafts and art at Dokhavnen. Read more at esbjergfestuge.dk.

Walk on the Seabed to Langli

July 16 – September 15

The island of Langli is the most important breeding area for birds in the Wadden Sea National Park and is designated as a nature reserve. From July 16 to September 15 you can visit the island on guided driving and hiking tours on the dry seabed. Read more at naturstyrelsen.dk.

Oyster Safari

From September to April

When the tide recedes, the dark oyster banks are exposed, and you can enjoy the excellent culinary experience of standing on the seabed and eating a freshly opened oyster. Read more at nationalparkvadehavet.dk.

Christmas Parties at Hotel Britannia

From November to December

Turn the most important celebration of the year into a great experience in the welcoming surroundings of Hotel Britannia. The food is served as a sharing menu at the table to enhance social interaction and reduce food waste. Read more at britannia.dk/fester/julefrokost.

You can find inspiration for many more great experiences inside the magazine.

