

Afreportering af Projekt Norddjurs – Food Week

Projektet har omfattet følgende aktiviteter og indsatser, som både hver for sig og tilsammen har været med til at kvalificere fødevarerområdet i Norddjurs Kommune på flere områder og for forskellige segmenter:

- 1). Food Week 2021 i Aarhus
- 2) Historisk ældremad til hjemmeboende i Norddjurs Kommune
- 3) Event på Sydhavn i Grenaa
- 4) Oplevelsespakker i Norddjurs.

Projektets forløb, aktiviteterne/indsatser samt vurdering af output vil blive belyst nedenfor.

Metode:

Ved projektopstart 1. april 2021, begyndte vi at kortlægge lokale fødevarerproducenter, restauranter og landmænd (omtales aktører fremadrettet) i Norddjurs Kommune, som grundlag for at være med til at fremme og synliggøre Norddjurs' potentiale ift. fødevarer og madoplevelser. Vi gik metodisk i gang med at udarbejde en oversigt over aktørerne, var i mundtlig dialog med hver enkelt samt jævnligt at udsende nyhedsmail.

Vi har opnået en stor berøringsflade og været i kontakt med mere end 130 forskellige aktører i madlandsskabet i Norddjurs, som har været grobund for følgende indsatser og aktiviteter:

Food Week 2021 i Aarhus

For at vise Norddjurs' spændende og alsidige madlandskab, fik vi etableret kontakt til FOOD, som arrangerede Food Week 2021 og fik reserveret fredag d. 13. august på Salling ROOFTOP til Norddjurs – en yderst fordelagtig placering. I samarbejde med Djurslands Landboforening blev i alt 13 producenter og restauranter rekrutteret til at repræsentere Norddjurs: *Mariendal Mosteri, Schmidt Jordbær, Hylkegaard, Nordisk Bryghus, Bullseye Spirits Distillery, Nordisk Tang, Claudes Planteskole, Forrådsammeret, Den Gamle Stald, Hotel Crone og FriskFisken*. Hele dagen var hundredevis af mennesker forbi Norddjurs' stande og workshopområde for at få en bid af Norddjurs. Som kulmination på dagen var michelinkok Francis Cardenau og supersmager Lisbeth Ankersen med til at sætte fokus på smagen af Norddjurs i en sceneoptræden med madhistoriker Bettina Buhl.

Historisk ældremad til hjemmeboende ældre i Norddjurs Kommune

Det Grønne Museum har sideløbende samarbejdet med kostorganisationen i Sundhed og Omsorg, Norddjurs Kommune, og udviklet et unikt koncept med historisk mad til hjemmeboende ældre i Norddjurs. Vi har sammensat tre historiske menuer med afsæt i Norddjurs madhistorie, som de ældre har kunnet vælge som en del af deres madplan henover sommeren. Menuerne bestod af: fiskeboller i citronsaucen, grydekylling samt vildtragout, og til hver menu fulgte et lille skriv med kulturhistorien bag menuerne. Ved lancering af den første menu med fiskeboller i citronsaucen, som 157/180 borgere bestilte, var vi på besøg hos et ægtepar for at høre om oplevelsen af den historiske mad. Med på besøget var TV2 Østjylland og Lokalavisen, som kunne rapportere om stor begejstring af den historiske menu med tilhørende kulturhistorie.

Event på Sydhavn i Grenaa

På Sydhavnen samarbejdede vi med "Liv på Sydhavn" om at skabe madoplevelser i Grenaa, og her gav Den Gamle Stald smagsprøver på smørrebrød med stegt flæsk og persille serveret med kulturhistorie fra madhistoriker Bettina Buhl fra Det Grønne Museum. Både Borgmester, Jan Petersen, og formand for

[Dokumenttitel]

Kultur- og udviklingsudvalget, Else Søjmark, blev udfordret til at medbringe deres egen favorithåndmad – hvilket gav anledning til mange smil og samtaler iblandt publikum.

Oplevelsespakker i Norddjurs

Som et led i at fremme Norddjurs som et madmekka med unikke smagsoplevelser har vi løbende siden projektets start, arbejdet på at udvikle fire forskellige oplevelsespakker, som inddrager madoplevelser, seværdigheder, overnatningsmuligheder og naturoplevelser. Oplevelsespakkerne tager udgangspunkt i fire områder i Norddjurs: Auning-området, Grenaa-området, Glesborg-området og Anholt. Det har været et stort fokus, at få hele kommunen repræsenteret, således at alle områder kommer i spil og får fremhævet deres unikke muligheder for både smags, kultur- og naturoplevelser – store som små.

Samlet vurdering af Projekt Norddjurs

Samlet set har Projekt Norddjurs været givende, opløftende og succesfuldt. Det grundige arbejde med kortlægning af producenter og restauranter har skabt stærke relationer, gode samarbejder og vellykkede events. Blandt andet skriver Tina Drejer fra Djurslands Landboforening følgende omkring samarbejdet til Food Week: *"Kæmpe tusinde tak for sidst og for godt samarbejde og for vi var med jer i projektet. Det var en fantastisk dag og vores landmænd fik en rigtig god dag. Vi vil se frem til samarbejde med lokale fødevarer og måske et arrangement lokalt og løbende ideudvikle."*

Projektet har været en katalysator for det fremadrettede netværksarbejde i fødevarerområdet, og både samarbejdspartnere, producenter samt restauranter har givet positiv feedback på hele forløbet. Ligeledes har medierne haft stor interesse i projektet, og har fulgt med - i lige fra historisk ældremad til toppen af Salling til Food Week. Blandt andre har Randers Amtsavis, Aarhus Stiftstidende, Lokalavisen Aarhus, Smag Aarhus og Djursland Landboforening skrevet artikler om den helt særlige smag af Norddjurs og om alle de gode producenter, som var samlet på Salling ROOFTOP til en dag i madens tegn. (Se vedhæftet dokument).

Afslutningsvis kan vi fra Det Grønne Museum berette, at der er et stort ønske fra producenternes side, om at arbejde videre med at skabe fødevarerevents og i allerhøjeste grad sætte større fokus på det lokale netværk – hvilket vi anser for den bedste feedback, vi kunne ønske os.

Vi har ligeledes oplevet det gode samarbejde og skabelsen af relationerne, som en styrke i det fremtidige arbejde med at udvikle spændende events, der kan sætte Norddjurs på landets madkort.

Venlig hilsen

Bettina Buhl

Museumsinspektør, cand.mag.



Randersvej 4, 8963 Auning

Mobil: +45 20 80 31 27 - Tlf.: +45 86 48 34 44 – Direkte: 87 95 15 38

www.detgrønnemuseum.dk - Følg os på [facebook.com/detgrønnemuseum.dk](https://www.facebook.com/detgrønnemuseum.dk)