

Afrapportering Norddjurs på Food festival Aarhus (2022)

Formål:

At synliggøre Norddjurs om et fødevarerområde, hvor innovation og mangfoldige producenter er i højsædet.

Satsningsområder og deres målsætninger:

1) Madteater

Fredag den 2. september klokken 15.00-16.00: på den store Kokkescene

Før-omtale:

Titel: Med Karen Blixen i køkkenet på det smukke Katholm slot anno 1895 – en markant personlighed i Danmarkshistorien med relation til Norddjurs.

I sidste halvdel af 1800-tallet tilbragte Karen mange somre på det smukke Katholm slot ved Grenå. Det er lykket at finde køkkenlisterne fra slottet – på scenen vil vi genskabe menuerne og få indsigt i Karens Blixens madunivers. Karen Blixen bliver fremført af skuespiller, Pierre Miehe-Renard. Menuerne bliver genskabt af Kim Thygesen, Den gamle stald. De madhistoriske fortællinger formidles af madhistoriker og museumsinspektør Bettina Buhl, Det grønne Museum. Menuerne vil blive tilberedt af mangfoldige råvarer fra Norddjurs. Eventen er støttet af Norddjurs kommune.

Målsætninger:

Til dette madteater blev der udarbejdet et manuskript, som bestod af flere hovedelementer:

- * Karen Blixens relation til Norddjurs – og derved udnytte et landskendt ikon
- * Kildemateriale til at kortlægge menuerne på en herregård i Norddjurs
- * Kildemateriale til at kortlægge naturen omkring Norddjurs: Kattegat, skovene, engene osv.
- * Menuernes tillavning for at knytte relevante producenter fra Norddjurs.

Kort fortalt tog handlingen udgangspunkt i Karens Blixens møde med et nutidigt publikum. Karen Blixen reflekterede over sit liv på Katholm, Norddjurs, forfatterskabet og madkultur såvel på barndommens Katholm, som i hendes voksenliv på Rundstedlund og i romanen: Babettes gæstebud.

Karen fik igennem fortællingen serveret menuen på Katholm slot 2. september 1895 bestående af frokost: Lam og stuede grøntsager og flere hovedretter: Forloren skildpadde og andesteg. Karen fik til alle retterne serveret forskellige typer af drikkevarer. Kim Thygesen fra Den gamle Stald tilberedte menuerne på scenen, og under de mange serveringer fik Karen Blixen oplistet de producenter, som med deres råvarer var en del af menuernes ingredienser. Tilsvarende forløb fandt sted ved servering af de mange drinks.

Scenens baggrund udgjorde i meget stort format en skærm, hvor alle producenter og Norddjurs kommune var oplistet med deres navne/logos (se medsendte fotos). Der blev serveret smagsprøver til publikum.

Resultat:

Følgende producenter medvirkede og blev præsenteret såvel mundtligt under madteateret – som på scenens endevæg:

Hylkegaard
Friskfisken
Højbjerg Gartneri
Trustrupgård
Mariendal Mosteri
Gin Heroes / Bullseye Spirits
Ved kærret
Ryderne
Norddjurs Bryghus
Forrådsammeret
Gl. Estrup Gartneri

Slagter Drachmann
Den Gamle Stald
Det Grønne Museum

2) DM i hotdog

Søndag den 4. september klokken 12.00-16.00: på den store Kokkescene

Målsætninger: DM i Hotdog er et arrangement, som tiltrækker i sær de unge og århusianere. Desuden bestod dommerpanelet af politikere og landskendte kokke, som har/og stadig sætter en væsentlig dagsorden i forhold til den gastronomiske branche og ikke mindst dansk madkultur. Det var væsentligt med dette projekt, at få sat Norddjurs på det madkulturelle landkort. Desuden ville vi med vores bud på en hotdog præsentere Norddjurs som innovativt og attraktivt med skov og kyst. Vi sammensatte derfor en hotdog med navnet "En Harald Blåtand i svøb", hvor pølsens fyld var af kronvildt og tilbehøret bl.a. var af hasselnødder, østers og hyld.

Resultat:

Årets konferencier i Hotdog DM Timm Vladimir fik på scenen sat Norddjurs på Danmarkskortet, idet han sammen med publikum længe reflekterede over Norddjurs geografiske placering. Overfor et stort publikum og seriøst dommerpanel blev "Harald Blåtand i svøb" præsenteret sammen med en fortælling om Norddjurs spisekammer.

Evaluering:

Arrangementerne blev omtalt i forbindelse med Foods store markedsføring, desuden i Jyllandsposten (<https://www.e-pages.dk/jpdiverse/3450/>) og der blev udarbejdet pressemeddelelse med tilhørende pressefotos som bl.a. blev bragt i den lokale avis (se vedhæftet foto).

Der var meget kort tid til planlægningen af dette projekt. Der var omkring 20 dage i juli fra tilsagnet blev givet, til Food skulle have en fuld beskrivelse af alle aktiviteter til deres markedsføring. Projektets indhold ændrede derfor konstant karakter – det var svært, at få kandskokke i tale i sommerferien. Jeg valgte derfor en madteaterløsning med en kok, en professionel skuespiller og mig selv, som værende projektets hovedelementer. Projektet handlede derfor om at udvikle et spændende manuskript, hvor så mange producenter fra Norddjurs indgik – desuden at få omtalt Norddjurs som et attraktivt ressourceområde med stor herlighedsværdi i form af natur/kultur.

Regnskab

Tilskud fra Norddjurs kommune: 100.000 kr.

Udgifter:

Scene (lyd, teknik, køkken m.m.): 35.000 kr.

Honorar: Den gamle Stald 25.000 kr. (manus, producentbesøg, indkøb, øve og tilpasning, tilberedning, udgifter i forbindelse med tilberedning, scenekoordinering, rekvisitter, producentpræsentation, afvikling, presse m.m.).

Honorar til skuespillere: 15.000 kr.

Råvarer, materialer og rekvisitter: 5.000 kr.

Markedsføring: 3.000 kr.

Kørsel: 500 kr.

Forplejning på Food: 1.500 kr.

DM i hotdog: 5.000 kr. *

I alt: 90.000 kr.

* Udgifterne til DM i hotdog var langt større – bidraget fra Norddjurs kommune skal ses som et tilskud, idet det primært var Den Gamle Stald, som finansierede eventen.