

Afrapportering for projekt: fødevarenetværk og klyngeudvikling i Norddjurs Kommune

Projektet har omfattet følgende netværksskabende og klyngeudviklende aktiviteter, som både hver for sig og tilsammen har været med til at fremme Norddjurs Kommune gennem lokale fødevarer og nicheprodukter:

- Årets Vildtret d. 7. november med et Norddjurs fødevaretelt
- Artikel om lokale producenter med temaet: julen i dag skal være lokal d. 19. november
- Klyngemøde med lokale producenter, michelinkok og lokal journalist: gourmetnytårsmenu på lokale råvarer d. 26. november (formiddag)
- Jul på Storetorv i Aarhus med temaet: jul på landet (eftermiddag)
- Julemarked på Det Grønne museum i Madens Hus: producentmaraton d. 27. november
- Julemarked på Det Grønne museum i Madens Hus: producentmaraton d. 28. november
- Temafrokost i Den Gamle Stald med lokale råvarer d. 10. december

Ved projektstart oktober 2021 gik Det Grønne Museum i gang med at kontakte et allerede etableret netværk af lokale fødevarerproducenter, for at samle lokale producenter til at lave et Norddjurs telt med temaet "rundt om vildtet" til Årets Vildtret 2021. Der var stor opbakning til eventet, og projektet blev skudt i gang med en god energi fra producenternes side. Efterfølgende gik det stærkt, og på relativt kort tid, blev de resterende 5-6 arrangementer udviklet, planlagt, koordineret og afviklet (og ud fra omstændighederne) med et utrolig flot fremmøde og engagement.

Årets Vildtret d. 7. november

Ved Årets Vildtret var Norddjurs' lokale producenter repræsenteret i et Norddjurs telt med temaet: "rundt om vildtet" med følgende producenter:

Planlagte aktiviteter:

Bullseye Spirits Distillery producerer gin og kombucha af økologiske, bæredygtige og lokale råvarer fra den vilde natur. Til Årets Vildtret 2021 har de har tryllet med urter fra Det Grønne Museums køkkenhave og udviklet en akvavit til dagens anledning – en perfekt morgendram inden jagten går i gang.

Til Årets Vildtret 2021 har Nordisk Bryghus sit udvalg af lokalt producerede øl brygget på dansk malt med. Nordisk Bryghus giver sit bud på, hvilke øl som går godt til det, som Danmarks dygtigste kokke dyster om: nemlig vildtet. Nordisk Tang er vilde med at udfordre og eksperimentere med tang fra de danske kyster og sætter fokus på tangens smag, sundhed, kvalitet og bæredygtighed, når de til Årets vildtret 2021 vil gøre os alle sammen kloge på, hvordan man kan bruge tang i tilberedningen af vildtkød. Kim Thygesen fra Restaurant Den Gamle Stald forstår sig både på vin og vildt! Som sommelier har han i årevis dykket ned i smag og sammensætning af drikkevarer og mad, og han har som restauratør i Norddjurs helt styr på vildtet, som er et særtegn for området. Kim vil i løbet af Årets Vildret 2021 formidle sin viden om vin og vildt til besøgende på Det Grønne Museum. Mariendal Mosteri Djursland producerer både æblemost, æblecider og æblevin og ved Årets Vildtret 2021 kommer de med deres skønne mobile barvogn, hvor du har mulighed for at købe af deres sortiment og få et godt råd med på vejen omkring hvordan deres produkter går med vildtet fra skoven. Forrådsammeret er et af Norddjurs' nyeste skud på stammen i fødevarerlandsskabet. Pernille Hansen, ejer af caféen/butikken i Auning, er en ildsjæl med sans for kvalitet og bæredygtighed i særklasse. Til Årets Vildret 2021 giver hun eksempler på hjemmesyltede lækkerier som tilhører til vildtkød.

Nature By Hjort havde ligeledes en stand med lokale produkter fra butikken i Auning. Han serverede varm gløgg lavet på lokale produkter.

Grundet sygdom, var Nordisk Tang, Nordisk Bryghus og Bullseye Spirits Distillery ikke med til afviklingen.

Artikel om lokale producenter med temaet: julen i dag skal være lokal (d. 19. november)

For at sætte fokus på lokale produkter og råvarer fra Norddjurs har vi taget initiativ til en artikel til Folkebladet, Lokalavis Norddjurs omkring: julen i dag skal være lokal. Derfor har vi håndplukket producenter og restauranter, som havde lyst til at sætte fokus på lokale kvalitetsmad, drikke- og råvarer sammen med os med udgangspunkt i en medbragt ret. Vi havde besøg af en lokal journalist fredag d. 19/11/21 som interviewede følgende producenter og restauranter omkring dem og deres råvarer/ret: Sostrup Slot (Ravioli med gorgonzola og valnødder), FriskFisken (hjemmelavet marineret sild), Nordisk Tang (anderledes juletilbehør: tangpesto og søl), Trustrupgaard (julesalat med hjemmedyrkede grøntsager, valnødder og honning), Rydalsgaard (økologisk oksemørbrad), Restaurant Den Gamle Stald (tilberedning af oksemørbrad), Nordisk Bryghus (øl) og Mariendal Mosteri (cider, gløgg og hindbærlikør). På dagen havde de mulighed for at fortælle om sig selv og dele lige netop jeres historie og inspirere andre til at vælge lokalt til årets julefrokoster. Derudover havde vi samlet julesmåkager fra 5 lokale bagerier og deres historier omkring netop deres signatursmåkage. Til mødet var også en kommunikationskonsulent fra kommunen. Artiklen er blev bragt og medsendes som bilag.

Klyngemøde med lokale producenter, michelinkok og lokale politikere: gourmetnytårsmenu lavet på lokale råvarer (d. 26. november om formiddagen)

Et anderledes klyngemøde for lokale producenter blev afholdt i Madens Hus d. 26. november. Michelinkok Rasmus Bundgaard havde givet eksempler på anvendelsesmetoder af råvarer og produkter fra Norddjurs' spisekammer. Han havde udarbejdet følgende nytårsmenu:

Ret 1: Østers fra FriskFisken marineret i gin fra Bullseye Spirits Distillery med rimmet porre og gin syltede løg fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik.

Drikkelse: Gin og tonic fra Bullseye Spirits Distillery

Ret 2: Saltbagt selleri carpaccio, selleri sylte med æblecider, pesto på selleri toppe m bagt hvidløg og cider (grønt fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik og cider fra Ryderne)

Lille urtesalat på toppen af blandede salater (grønt fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik)

Drikkelse: Æblecider fra Ryderne

Ret 3: Dampet torsk fra FriskFisken med blomkålpure, rosenkål, palmekål fra fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik og smørsauce med gin fra Bullseye Spirits Distillery.

Ret 4: Svinemørbrad fra Slagter Drachmann stegt med timian og salvie - glaseret i øl fra Nordisk Bryghus Dampstegte kartofler med timian og hvidløg vendt i persillepure (grønt fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik) Ginglaserede beder med syltede gul bede fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik

Glaserede gulerødder fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik i honning og cider fra Ryderne.

Artiklen bliver bragt mellem jul og nytår.

Jul på Storetorv i Aarhus med temaet: jul på landet (d. 26. november om eftermiddagen)

I samarbejde med FOOD og Djursland Landboforening lavede vi et event på den fantastiske placering ved Stortorv i Aarhus med julegrisen i centrum. På julescenen havde DYRBAR smagsprøver på flæskesteg og madhistoriker Bettina Buhl serverede historier og kulturfortællinger om gamle traditioner i juletiden på landet – herunder omkring julegrisen. Ved siden af scenen var et Norddjurs område, hvor lokale producenter havde plads til at folde sig ud. Planteavler Lars Benko havde smagsprøver og salg af sine afgrøder, Stenalt Gods ligeledes med gedepølser og derudover havde svineproducent Thomas Olesen og Djursland Landboforening formidling og konkurrencer omkring udsæringer af den famøse julegris.

Julemarked på Det Grønne museum i Madens Hus: producentmaraton d. 27. og 28. november

Til julemarkedet på Det Grønne Museum var der samlet lokale produkter som alle besøgende gæster på museet kunne både smage og købe. Der var produkter fra Bullseye Spirits Distillery (gin og konbucha), Trustrupgaard (honning, valnødder, frisk ingefær), Ryderne (æblecider), Mariendal Mosteri (æblemose og hindbærlikør), Nordisk Bryghus (øl), Nordisk Tang (tangøl), Slagter Drachmann (kød) og Guldbageren i Auning (bagværk). I alt var der 3.600 gæster i løbet af de to dage, og mange kom forbi standene med lyst til at støtte op om de lokale producenter.

Temafrokost i Den Gamle Stald med lokale råvarer d. 10. december

De 21 gæster til denne temafrokost havde fornøjelsen af at have restauratør og kok Kim Thygesen til at tilberede to udsøgte retter lavet på lokale råvarer og produkter. Under frokosten kunne gæsterne læse om producenterne og de produkter som maden var lavet af – en helt unik og anderledes madoplevelse med fokus på nicheprodukter fra Norddjurs.

Ret 1: Gravet laks fra FriskFisken, med honning og valnødder fra Trustrupgaard og appelsiner samt friteret søl fra Nordisk Tang

Ret 2: confiteret svin med kartofler og blandede beder og kål fra Højbjerg Gartneri- og gårdbutik

Drikkelse: mulighed for tilkøb af øl fra Nordisk Bryghus og æblecider fra Ryderne

Samlet vurdering af projektet

Grundet et allerede etableret netværk, stærke samarbejder og gode relationer på fødevarerområdet, har det været muligt at skabe succesfulde aktiviteter og events for lokale producenter på Norddjurs i projektet. Producenterne har været positive og åbensindede ift. vores ideer og korte deadlines. Både samarbejdspartnere og producenter samt restauranter har givet positiv feedback på hele forløbet. Ligeledes har de lokale medier haft stor interesse i projektet og via deres artikler, har vi nået ud til flere mennesker og sat et aftryk omkring produktion og brug af lokale produkter. Afslutningsvis kan vi fra Det Grønne Museum (Bettina og Matilde) berette om et stort ønske, fra producenternes side, om at arbejde videre med at lave 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 som en styrke i det fremtidige arbejde med at udvikle spændende events som sætter Norddjurs på madkortet.