

Det Grønne Museum, 7. November 2021

Årets Vildtret 2021

Naturens mad under åben himmel



VILDT GASTRONOMI

FORENING TIL FREMME OG UDVIKLING
af VILDT SOM SPISE

Baggrund og formål

Danskerne's interesse for oplevelser i naturen er vokset under corona-pandemien og vi har fået behov for inspiration til fælles udendørsaktiviteter. Naturen har siden stenalderen været danskernes spisekammer og naturens planter og dyr er en vigtig del af dansk kultur og madkultur – som giver grundlag for mange gode udfoldelser, sund mad, fællesskab og fysisk bevægelse.

Årets Vildtret 2021 er en event som giver deltagerne ny viden og mulighed for selv at prøve kræfter med naturens mad og madlavning i det fri.

En slags "Nak og Æd live", hvor deltagerne får en oplevelsesrig dag sammen i naturen om de mange udfoldelsesmuligheder som madlavning i det fri, vildt og jagt byder på.



En friluftsevent som oplyser, involverer og motiverer publikum - til natur, vildt og mad i det fri ...



David Carsten Pedersen, professionel jæger og radiovært, guider publikum gennem dagens mange aktiviteter sammen med madhistoriker Bettina Buhl fra Det Grønne Museum, som oplyser publikum om vildtets, jagtens og madens historie i Danmark.



Information om forskellige typer af vildt, naturen og dens mangfoldighed og levevilkår, bæredygtighed i forhold til jagt og vildt som spise – gives af lokale jægere og unge naturformidlere.



Publikum inviteres til at lære håndtering af vildt og andre af naturens råvarer, samt opbygning af madlavningsbål og tilberedning af vildt på forskellige arbejdende værksteder.

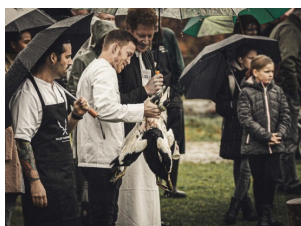


Smagsprøver på vildt, oplysning om madlavning i det fri, demonstration af bålbygning, fællesspisning for store og små – er en del af eventens involverende aktiviteter.

Og en professionel kokkekonkurrence, hvor publikum kan følger tilberedning af vildt fra jord til bord...



Dagen skydes i gang med vildtparade, hvor publikum præsenteres for vildtet – og hvor konkurrencekokkene trækker lod om hvilket stykke vildt, de skal tilberede i konkurrencen.



Publikum følger kokkenes flåning og partering af vildtet, og hører deres overvejelser og forklaringer undervejs.



Tilberedningen af retterne sker over åben ild og foran publikum, som kan følge retternes tilblivelse på nærmeste hold og undervejs få tips af professionelle kokke.



Årets Vildtretter serveres for et dommerpanel af madanmeldere og kokke, som forklarer og kårer årets bedste Vildtret 2021.



Involverende publikumsaktiviteter

Publikum involveres i en lang række aktiviteter og arbejdende værksteder, som øger deres viden og kompetencer til bla.:

- At forstå naturens bidrag til vores mad
- At spise sundt og bæredygtigt
- At kende forskellige typer af vildt
- At håndtere flåning og partering af vildt
- At tilberede mad med vildt
- At bygge madlavningsbål i det fri
- At skabe egne friluftsevents



**Viden og fortællinger om vildt, natur, gastronomi,
udliv og madlavning til både store og små**

Det sker på arealerne omkring Det Grønne Museum

Søndag d. 7. november 2021 10.00 – 18.00

Eventet sætter Norddjursland og Det Grønne Museum på det Gastronomiske Danmarkskort, som hjemsted for vildt (Kronvildt på Norddjursland) og madlavning i det fri.

Det Grønne Museum bidrager med vigtig viden og formidling til deltagerne om jagt, vildt, madkultur og naturens mad via museets inspektører og formidlere bl.a. Bettina Buhl, Rune Clausen med flere.



Målgrupper

I 2019 tiltrak eventet mere end 1.000 deltagere fra hele landet, men især fra Østjylland, Djursland, Aarhus- og Randers-området.

I 2021 forventer endnu flere gæster.

Børnefamilier

- der søger inspiration og oplevelser at samles om i naturen.

Naturinteresserede

- som ønsker mere viden om outdoor-liv, herunder madlavning over åben ild.

Gastronomisk interesserede

- som søger inspiration til egen madlavning fra professionelle kokke.

Restaurationsbranchen i Danmark

- som ønsker større kendskab til vildt og lokale råvarer fra Djurslands producenter.

Historisk interesserede

- som søger viden om maden, jagten og vildtets rolle i Danmark gennem tiderne.

Jægere og jagtinteresserede

- som ønsker indblik i jagtens verden og information om, hvordan man kommer i gang.

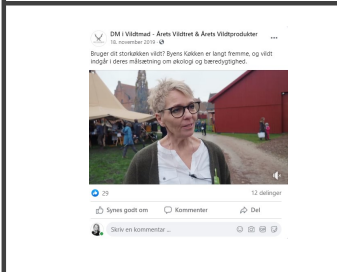


MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Markedsføring af eventet

Årets Vildtret markedsføres via en række kanaler, bl.a.:

- Presseomtale i lokalaviser, landsdækkende aviser og TV2 Østjylland
- Opslag og film på sociale medier
- Omtale i madmagasinet Gastro
- Omtale i jagt- og outdoormagasiner
- Presseindsats fra Det Grønne Museum



Randers
Amtsavis

Eventet er et samarbejde mellem lokale organisationer på Djursland

Arrangementet afholdes i et tæt samarbejde mellem lokale organisationer og kulturinstitutioner på Djursland, herunder:

- Vildt Gastronomi (forening til fremme af vildt som spise)
- Det Grønne Museum (museum for landbrug, jagt og skov)
- Danmarks Jægerforbund
- Lokale jagtforeninger på Djursland
- Frivillige unge naturformidlere



VILDT GASTRONOMI

FORENING TIL FREMME OG UDVIKLING
af VILDT SOM SPISE



Økonomi

Budget for Årets Vildtret 2021

Forventede udgifter:	Beløb (kr.):
Projektledelse ifm. tilrettelæggelse og afvikling	227.000
Kommunikationsindsats	57.000
Evaluering og afrapportering	28.500
Honorar eksterne bidragydere bl.a. teknik	28.500
Øvrige omkostninger, udstyr og materialer	159.000
Udgifter i alt:	500.000

Arrangementet gennemføres desuden ved hjælp af frivillig arbejdskraft og manpower, som hhv. Danmarks Jægerforbund og Det Grønne Museum stiller til rådighed. Endelig søges en del omkostninger dække ved hjælp af private sponsorater af udstyr og råvarer.

Finansieringsplan

Finansieringsplan	Beløb (kr.):
Nordea fondens Lokalpulje	100.000
Norddjurs Kommune	125.000
Syddjurs Kommune	70.000
Løvenholm Fonden	30.000
Bæredygtig Jagt	100.000
Private sponsorer	25.000
Friluftsrådets Lokalpulje	50.000
Finansiering i alt	500.000