

Hjem > Landdistriktsmidler > 2014 > Smag på Landskabet: Naturkød - Udvikling > Lokale produkter i centrum

Lokale produkter i centrum

Kød fra Dexter-kvæg, der mens de levede plejede naturen, fik en kærlig behandling på projektet Smag på Landskabets workshop hos AgroTech.

Deltagerne på projekt Smag på Landskabets workshop var med, fordi de oplever at kundernes efterspørgsel på lokale produkter er forstærket, så de har brug for inspiration til nye produkter og retter.

Sammen med en kok fra [Gastronomisk Undergrund](#) tilberedte de retter med kød fra kvæg, der har plejet naturen. Kødet blev ledsaget af forskellige lokale råvarer fra den danske natur.

Råvarer fra hav og land

Blandt deltagerne var Tove Tinggaard fra Toves Køkken på Nykøbing Mors. Virksomheden leverer mad ud af huset og driver Fjordcafeen, hvor turisterne i stigende grad efterspørger lokale retter og hvor Tove selv meget gerne bruger de lokale råvarer.

"Lige nu er jeg optaget af at lave retter, der forener naturen omkring os, havet og landet, så i dag vil jeg gerne have inspiration til, hvordan jeg kan bruge det lokale kød sammen med tang fra fjorden" siger Tove Tinggaard.

Lejrskoleøen vil være selvforsynende

En anden deltager, var Troels Bjarup Nielsen fra Livø Feriecenter. Livø – kendt som øen, hvor mangen en skoleklasse har været på lejr – fungerer i dag som økologisk demobrug for Naturstyrelsen og øen huser bl.a. 150 stykker kvæg. På Livø Feriecenter er det at bruge lokale produkter helt naturligt og det er noget, man går meget op i. Både fordi det giver god mening for en ø at være mere eller mindre selvforsynende, men også fordi der er en enorm interesse fra øens gæster, der ser lokal mad som en del af charmen ved et ø-ophold. Troels havde tilmeldt sig workshoppen for at få ny inspiration til, hvordan han kan bruge de lokale råvarer, og han blev ikke skuffet: "Workshoppen var både veltilrettelagt og udbytterig, og jeg kom derfra med en positiv følelse og meget inspiration til den fremtidige udvikling af Livø Feriecenter", siger Troels Bjarup Nielsen.

Alle de opskrifter, der blev udviklet på workshoppen vil inden længe blive tilgængelige på Smag på Landskabets hjemmeside www.smagpaalandskabet.dk

Fakta om Smag på Landskabet

Projekt Smag på Landskabet er et samarbejde mellem kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, Videncentret for Landbrug, Videncenter for Fødevarerudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Aarhus Universitet, Udviklingscenter for husdyr på friland samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner. Projektet er støttet af Fødevarerministeriet og EU (landdistrikter.dk), Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland og kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers. Læs mere på www.smagpaalandskabet.dk



midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

Kvægafgiftsfonden



Workshop-deltager Troels Bjarup Nielsen, Livø Feriecenter går meget op i at bruge lokale produkter. Blandt andet fordi der er en enorm interesse fra øens gæster, der ser lokal mad som en del af charmen ved et ø-ophold.