



Lokale fødevarer

- fællesspisning bringer folk tæt på hinanden



Benefit4Regions (B4R)

Inspiration & ideér:

SOCIALT - PRIVAT - FÆLLESSKAB

Fællesspisning	6
Spis med en fremmed	8
Årshjul / årstidskalender	10
Grøntsagskasse	12
Fælleshaver	14
Intelligent drivhus og selvvandende haver	16
Bevaring af gamle, lokale sorter af frugt og grønt	18
Kogebog med lokale opskrifter	20

OPLEVELSER - TURISME

Osterute, jordbærrute, fiskerute eller vinrute	34
Traditionel madlavning som turismeaktivitet	36
Kulinarisk rejse - Videnstørst versus sultfølelse	38
Vild mad	40
Kulinarisk pop-up biograf	42
Service til sommerhuslejere	44
Lokale fødevarer på motorvejsrestauranter	46

PRODUKTION - SALG

22	Farmer Field Schools
24	Gårdbutik
26	Marked med lokale fødevarer
28	Mærkning af en region "muld"
30	Kirsebær-fadderskab
32	Farmsafari / åbne landbrug

OFFENLIGT - INDUSTRI - LÆRING

48	Haver til maver
50	Lokale fødevarer og motion.
52	Lokale råvarer i kommunale institutioner
54	Måltider af lokale råvarer til store events
56	Innovationskøkken

Institutionelt samarbejde om lokale fødevarer

To all peoples of rural Europe.

This catalogue is the output from the German-Danish
Interreg-project Benefit4Regions, more specifically,
the Case Study: Local Food.

We hope you will read the examples and be inspired to use
local food and local food production as a way to promote
rural development in the area where you live or work.

It is easier than you might think: Food is in our everyday
lives and working with local food strengthens the relations between
peoples and places, to the benefit of all.

We wish you happy reading and good luck

Carina, Ute, Volker and Åse





Interreg-projekt

Benefit4Regions (B4R)

B4R initierede et nødvendigt samarbejde mellem danske og tyske institutioner inden for landsby-/landdistriktsudvikling.

Sammen har projektpartnerne givet bidrag til, hvordan landsbyerne kan forblive stærke og aktive. Selvom man i Tyskland og Danmark har mange ens udfordringer, griber man det ofte helt forskelligt an, når der skal findes løsninger. Disse forskelle er en chance, da de er grundlaget for lærings – og innovationsprocesser. I B4R, den dansk-tyske Interreg 5A programregion, har de 11 projektpartnere og de mere end 20 netværkspartnere slået sig sammen for at udvikle fælles løsninger til vitalisering af landsbyer og derigennem lære af hinanden. I 10 case studier har projekt- og netværkspartnere afprøvet grænseoverskridende samarbejder mellem kommuner, kredse, økonomiske udviklingsagenturer og overordnede organisationer i landdistriktsudvikling. Den fælles idé i samarbejdet er praksis- og omsætningsorienteret.

Hvad er et case studie?

I hvert case studie bliver virksomhedsaspekter samt økonomiske og sociale aspekter i landsbyernes udvikling tematiseret. Repræsentanter for projekt og netværkspartnere fra dansk og tysk side deltager i case studiet. Partnerne erfaringsudveksler og går i dybden med de konkrete krav, udfordringer, mål, deltagelse- og kommunikationstilgange såvel som strategiske rammebetingelser. Grundstenen for et muligt langsigtet samarbejde er lagt på denne måde. De involverede lærer af hinanden, reflekterer sammen og understøtter alle partneres aktiviteter. Case studierne giver mulighed for at øve sig i og stabilisere grænseoverskridende samarbejde. De er grundlaget for en fælles strategiudvikling og styrkelse af forståelsen mellem offentlige danske og tyske institutioner.

Case studiet Lokale fødevarer

De demografiske forandringer, som vil finde sted i landområderne de næste år, bør ses som udfordringer og muligheder for innovation både i forretnings- og turismeudvikling og energiomstilling. De bør også ses som en styrkelse af samarbejde mellem offentlige institutioner og endelig som et forbedret grundlag for at lykkes med grænseoverskridende samarbejde. Målet er, at gøre opmærksom på, at landdistrikterne er attraktive, og at udnytte mulighederne i de historiske, lokale og menneskelige ressourcer. Når det lykkes at gøre landsbyerne levende bliver netværksaktiviteter til centrale platforme, som faciliterer samarbejdet mellem borgerne, foreningerne, virksomheder og det offentlige.

Et af de områder, hvor der er et vækstpotentiale er lokale fødevarer. Projekt- og netværkspartnere, som har deltaget i dette case studie bruger dette potentiale til at geare den regionale udvikling til at opnå vækst og merværdi i både virksomheder, turisme, sundhed, klima og miljø. De levende landsbyer opstår gennem handlingsorienterede netværk og forpligtende samarbejder.

En løbende erfaringsudveksling og kvalificering af løsningsforslag finder sted mellem B4R-partnerne. Gennem kreativitet og innovation bliver der fostret nye ideer i det nydannede netværk. De erfaringer, som er gjort i det handlingsorienterede netværk og forpligtende partnerskab, sikrer bæredygtighed, vækst og levende landsbyer.

I dette case studie er der etableret en kernegruppe bestående af følgende partnere:

akademie am see, Koppelsberg/Plön

Guldborgsund Kommune

Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön

Sønderborg Kommune



Fællesspisning

- at spise sammen bringer landsbyen sammen

Måltider er vigtige til at skabe kontakt mellem folk.

Når du spiser sammen, kommer du nemt i snak med den, der sidder ved siden af eller overfor dig, og næste gang I mødes, hilser I på hinanden. Du lærer, hvad vedkommende kan, og hvilke interesser hun/han har - og pludselig har du fået en ny ven.

Når man spiser sammen skabes der bånd, som bliver til det netværk, som en landsby har så hårdt brug for, når den skal udvikle sig.

Når man ser og værdsætter hinanden, bliver man mindre stresset og mindre ensom og syg. Måske rydder du sne for din nabo eller beder om en kørelejlighed, når du skal til byen.

Brug af lokale fødevarer ved fællesspisning betyder:

- At man sætter pris på de lokale producenter
- At man spiser mere efter årstiden
- At der skabes rum for samtaler mellem producent og forbruger
- At der åbnes for ideer for ny eller anderledes produktion af mad.

I Lysabild, Danmark, laver de forskellige foreninger mad på skift til den ugentlige fællesspisning. Fællesspisningen er hver tirsdag på den lokale skole, og du melder fra – ikke til! Prisen for et måltid er ca. 40 kr. pr. person og 20 kr. for børn under 12 år.







Mange turister vil gerne have en lidt mere intim oplevelse i det land / den storby de besøger.



Mere end 40% voksne i Danmark lever alene - eller med deres børn. Voksenkontakt er ofte en mangelvare og 'uoverskueligt' at finde tid til / overskud til at tage initiativ til.



Mange mennesker er ensomme og kender ikke nogen
- det er ikke længere almindeligt at banke på døren til en nabo og sige "Hej, må jeg byde mig selv på kaffe".



Folk fra fremmede egne kan have svært ved at blive integreret i lokalsamfundet.





Spis med en fremmed

- et nyt koncept går ud på, at åbne sit hjem for fremmede og dele et måltid mad

Antallet af personer afhænger af størrelsen af dit spisebord og køkken, og det er dig der bestemmer - både antallet af gæster, menu og spisekultur.

Du kan gøre det én gang eller tilbagevendende.

Man annoncerer på et af de sociale medier, som er tilknyttet ordningen, og folk melder sig til.

I nogle koncepter, laver man maden sammen og lærer på denne måde at lave nye retter, mens man hygger sig med at lave noget sammen.

I andre kommer gæsterne på et bestemt tidspunkt og sætter sig til et veldækket bord – og betaler den forudbestemte pris for måltidet.

Hvis måltidet er lavet af lokale råvarer (fra haven) og af årstidens frugt og grønt, bliver oplevelsen større.

En suppe med godt brød, en gryderet eller en tre-retters menu? Du bestemmer.

En græsrodsbevægelse bringer folk sammen ved hjælp af delt kærlighed til mad – fra turister, flygtninge til socialt isolerede og ældre.

Eksempel på socialt medie: vizeat / eatwith



Årshjul / årstidskalender

Spis hvad der er i sæson - det er miljøvenligt og sparer CO₂

Hvilke fødevarer er tilgængelige på hvilke årstider?

De fleste voksne ved det faktisk ikke, for i supermarkederne kan man købe stort set alle slags frugt og grønt hele året. For at skærpe bevidstheden om, hvad der er i sæson, kan man lave synlige kalendre/årshjul ved frugt og grøntafdelingerne, så man i hverdagen bliver gjort bekendt med det.

Også i skolerne kan man øge opmærksomheden på 'sæsonmad' - ikke kun i grundskolen, men også i ungdomsuddannelserne kunne temaet tages op, så der bliver større bevidsthed om det. Den kommende generation må gerne få det 'under huden'.

Man kan også lave en spalte i dagbladet / ugeavisen en gang om ugen, og gøre opmærksom på, hvilke fødevarer, der er i sæson – og eventuelt sætte et par opskrifter i samtidig til inspiration.

Teorien er, at ting bliver høstet, når det er modent

I praksis ser det dog anderledes ud: vi kan købe næsten alle slags frugt og grønt hele året, da de høstes i forskellige verdensdele på forskellige tidspunkter og transporteres hen, hvor der er et marked for dem.

Frugt høstes inden det er modent, opbevares i kontrolleret atmosfære under transport og lager og modnes, når de skal sælges.

Smagen mister både i sødme og karakteristika, men er til gengæld neutral.

Når vi spiser lokale produkter, gør vi både noget godt for klimaet og for vores lokale område – og genoplever glæden ved at spise masser af asparges eller jordbær når de endelig er modne lokalt.

” Vore fødevarer udleder mere CO2 end både vores kørsel og opvarmning, især fødevarer, som dyrkes i opvarmede drivhuse, transporteres langt og animalske produkter.







Grøntsagskasse

- friske lokale råvarer efter årstiden med opskrifter

For den, som gerne vil have større variation i sin indkøbs- og madlavningsvaner er grøntsagskasser en god ide: friske lokale råvarer efter årstiden og oven i købet med opskrifter, som (børne)let og relativt hurtigt kan laves i det hjemlige køkken.

Grøntsagskassen fyldt med friske grøntsager bliver leveret direkte til din dør, så de ofte tidsrøvende indkøb i supermarkedet kan springes over, og der bliver mere tid til at lave mad!

Kassen selv er oftest en trækasse eller en lærredspose, som hentes igen ved næste levering, genbruges op til 10 gange, er naturlig og miljørigtig. Indholdet stammer oftest fra den gård du køber af, eller nærliggende / samarbejdende landbrug. Du kan følge med i gårdene selv ved besøg eller på sociale medier.

Indholdet i kassen varierer selvfølgelig med sæsonen, og på denne måde bliver du bevidst om, hvad der kan høstes på de forskellige tidspunkter af året.

Nogle landmænd leverer kun kasser fra juni til februar, hvor der er friske/lagrede produkter til rådighed, mens andre supplerer de lokale produkter med importerede, når det kniber med de lokale.

Fælleshaver



Hvis man ikke selv har en have, eller det er for uoverskueligt at gå i gang med et haveprojekt alene, kan man melde sig til en fælleshave.

Haven er oftest dyrket økologisk, med velsmagende sorter og mange forskellige grøntsager og blomster.

Man dyrker grøntsagerne sammen, og høster det, man har behov for til sig selv.

Blomster og blomstrende buske giver liv til vilde insekter eller honningbier.

Frugttræer og buske giver læ til grøntsagerne og til pausearealerne.

Hvis man må, og der er en, som vil være ansvarlig, kan man have høns og kaniner.

Børn er velkomne.

Haven ligger oftest centralt i forhold til byen, så man kan gå eller cykle til stedet.

Haven er et godt sted at blive integreret i lokalsamfundet, hvis man ikke altid har boet lige der.





Intelligent drivhus og



I samarbejde med Green Makerspace har Kær landsbylaug sat en dome op og lavet intelligent styring af klima og vand. Det giver mulighed for at lave udplantningsplanter i det fælles drivhus, som en hel landsby kan have glæde af.

Eller man kan dyrke tomater, agurker m.m. som alle kan dele.

Automatisk styring af vanding og temperatur gør, at man kan være væk i kortere ferier, og at alle kan være med til at passe det, da der kun skal plantes ud, luges ukrudt og høstes.

selvvandende haver

Landsbyerne i Sønderborg kommune lavede og passede pallehaver med krydderurter til spejdernes lejr.

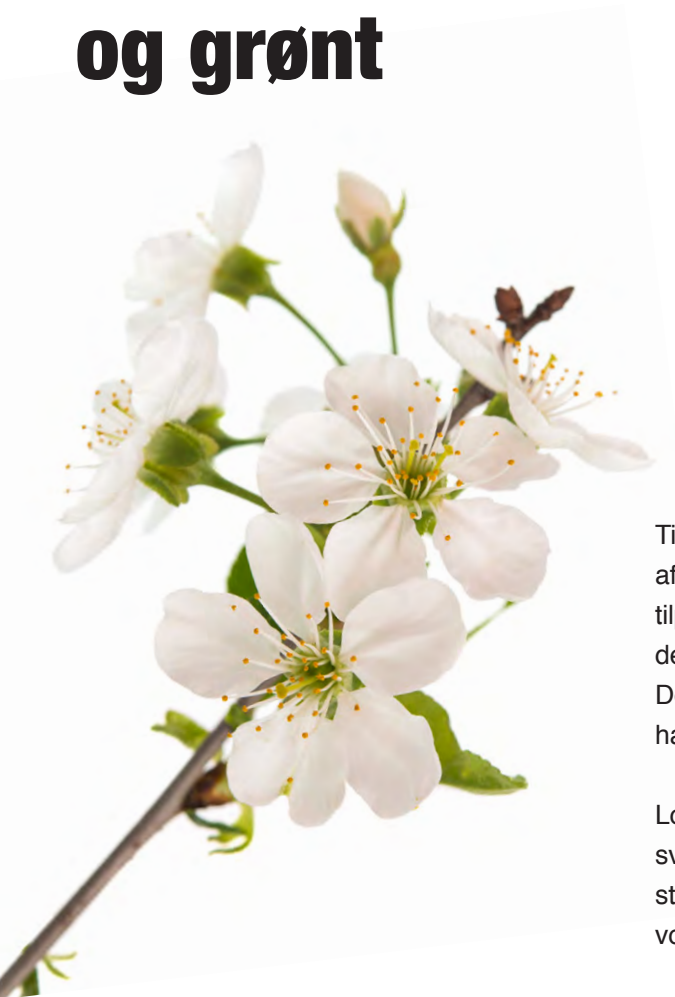
Palletanke blev lavet til store kapillærkasser ved at toppen blev savet af, vendt om og fæstet ca halvvejs nede i tanken. Fem rør blev sat i som kapillærrør, og et sjette til at vande igennem. Den øverste del blev fyldt med jord, og haven plantet til med krydderurter og blomster.

Haverne blev sat ind på lejrpladsen, hvor de sendte en grøn hilsen fra landsbyerne og satte krydderi på spejdernes mad og tilværelse.

På denne måde blev spejderne opmærksomme på oplandet til lejren og at der bor mennesker, som byder dem velkomne.



Bevaring af gamle, lokale sorter af frugt og grønt



Tidligere havde hver egn deres egne lokale sorter af frugter og grøntsager. Man dyrkede det, der var tilpasset jordbund og klima og det man kunne lide i den pågældende egn.

De fleste dyrkede frø af de sortsåbne sorter, man havde og var selvforsynende også med frø.

Lokale sorter af æbler, pærer og blommer har svært at leve op til internationale standardiserede størrelseskrav og de er derfor ved at forsvinde fra vores spisekammer.



Det gælder også kartofler, kål eller gulerødder af lokale sorter, som er tilpasset jordbund og klima, men ikke længere kan købes som frø. Det kan de ikke, fordi de ikke står på sortslister, da de ikke modner samtidig, og derfor ikke bruges af store producenter.

Nu er der flere foreninger og enkeltpersoner, som samler podekviste af frugttræer i området og laver træer, som kan overleve til de næste generationer.

Ligeledes er der foreninger, hvor medlemmerne selv dyrker frø af deres sortsfaste grønsager, som de kan bytte med hinanden.

Overordnet er der genbanker, som samler frø af de gamle sorter for at sikre, at også fremtidens mennesker har adgang til de store variationer i gener.

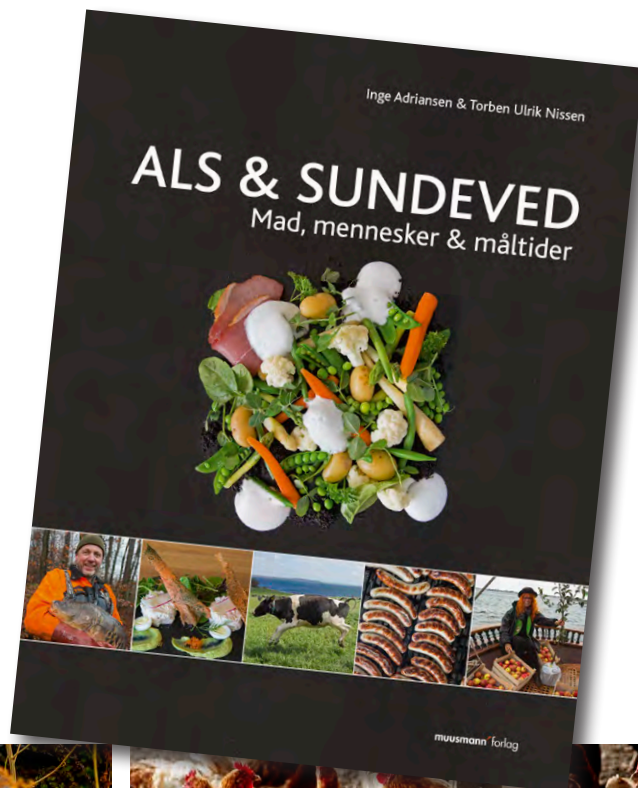
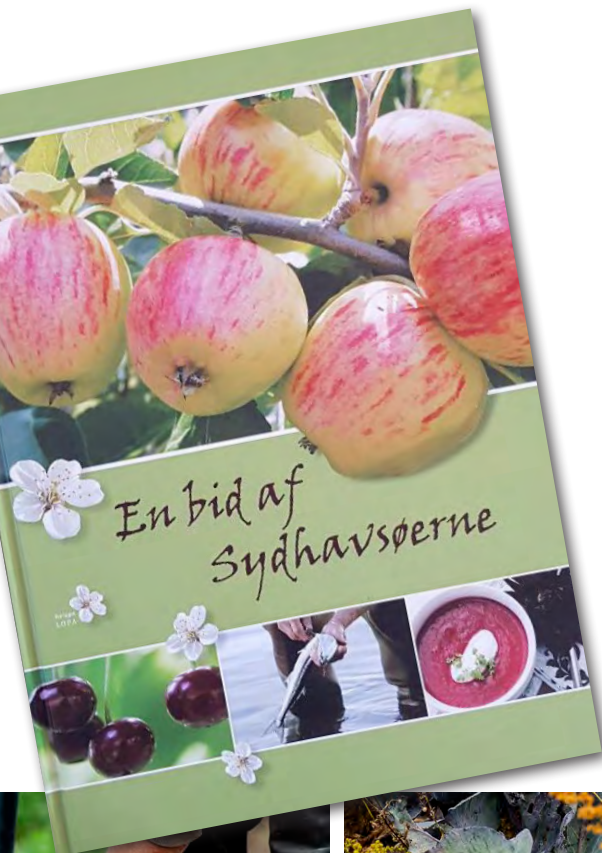
Kogebog med **lokale opskrifter**

Kogebøger er en af de helt store inspirationskilder til at lave 'ny' mad. En kogebog, som i billeder og tekst fortæller en egnns historie og deler de opskrifter, som lokalbefolkningen opfatter som lokale, hjælper med til at skabe lokalt sammenhold og stolthed og kæde fortid og fremtid sammen.

Projektet har støttet udgivelsen af kogebogen: "Als og Sundevad - Mad, mennesker og måltider" og lokale kokke har nyfortolket nogle af de gamle retter.

Lokale fødevarer producenter og deres virksomheder er beskrevet levende, og med dejlige billeder viser bogen egnen fra sin fornemste side





Farmer Field Schools

- det er udbytterigt at lære af hinanden

Farmer Field Schools er erfagrupeer for landmænd med samme interesse.

Landmændene er gode til at dyrke deres produkter, og ved at dele ud af egen viden, bliver man ofte klogere på, hvad man egentlig gør, og hvad man gør anderledes end de andre i gruppen.

Farmer Field Schools går på omgang mellem landmændene. Landmandsværten bestemmer programmet, dog ser man altid marker, maskiner og stalde og deltagerne kommenterer positivt bedriften.

Når man har fået fortrolighed til hinanden, kan man også dele de økonomiske sider af produktionen.

Nogle gange bliver fortroligheden mellem deltagerne så stor, at man handler foder, frø eller maskiner sammen eller sidder i hinandens gårdbestyrelse.





Gårdbutik

produkter dyrket af landmanden

Hvis man satser på direkte salg via gårdbutikken, kan man med fordel dyrke sortsåbne grøntsager, som modner over en længere periode og have et bredere udvalg af sorter.

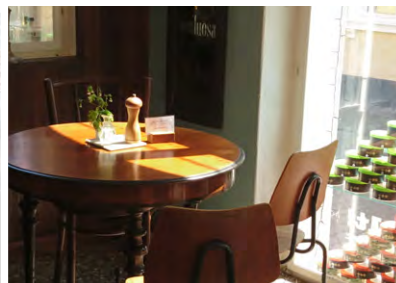
Nogle gårdbutikker sælger også produkter fra andre landmænd. Som landmand skal du lige tjekke fødevarelovgivningen.

Som forbruger kan man altid købe friske produkter efter årstiden.

Hvad enten det er de første kartofler, jordbær eller spidskål, så er de meget tidligere i gårdbutikken end i et supermarked.

Man kan ofte få en snak med landmanden om produktionen og evt få smagsprøver, så man får det helt rigtige æble med hjem til æbletærten eller skolemaden.

I nogle byer har landmænd slået sig sammen om en gårdbutik, således at forbrugerne ikke skal køre ud på landet for at købe friske produkter, men kan købe dem, hvor de bor.





Marked med **lokale fødevarer**





Et marked med lokale fødevarer er et vindue, hvor lokale producenter kan vise og sælge deres produkter.

Hvis man skaber en hyggelig og genkendelig ramme, føler folk sig velkomne, og producenterne føler, det er et fælles marked.

Nye producenter kommer til med deres produkt. Selv hjemmelavede marmelader og småkager er velkomne.

Nogen vil blive inspireret til at videreforarbejde de dejlige råvarer og vil på den måde skabe nye jobs.

Tit kender de lokale slet ikke den store variation af høj kvalitets fødevarer, som findes i området.

Turister vil også elske at købe ind på det lokale marked og huske din hjemegn for den gode mad.

Lav marked efter årstider: påske, højsommer, høst, jul – bare for at nævne nogle få.

Eller når asparges, jordbær, nye kartofler, kål eller æbler lige er kommet frem.

Eller hver uge / måned

En fælles, lokal "fødevare-identitet"

MULD Lolland-Falster



En af de måder, man kan skabe fokus på fødevarer fra et bestemt område, terroir, er ved at lave et fælles koncept og logo, som fødevareaktører i området kan bruge, så længe det har med salg, forarbejdning eller produktion af lokale fødevarer at gøre.



Guldborgsund Kommune ligger i det sydlige Danmark, lige ved siden af Lolland Kommune. Sammen dækker vi to større øer med i alt ca. 100.000 indbyggere. "MULD Lolland-Falster" - refererer til den fede landbrugsjord fra de to øer, Lolland og Falster. Nu bruges MULD til at markedsføre produkter og oplevelser fra vores område.



Erfaring:

Normalt arbejder danske kommuner ikke direkte med fødevarerproducenter eller restauranter, men vi har fundet ud af at rigtig mange udviklingsområder knytter sig til lokale fødevarer. I løbet af de sidste to år har vi holdt en lang række møder med lokale producenter, restauranter, turismeaktører og andre med tilknytning til lokale fødevarer.

Tip:

Vi har lanceret en lokal version af konceptet Dining Week hvor gæster kan besøge restauranter med lokale menuer til nedsat pris.



Kirsebær-fadderskab

- en gave til den, der har alt

Den næste fødselsdag står for døren, og du skal finde på en helt speciel gave.

En gave, som ikke bare øger forbruget og som modtageren allerede har.

Hvis fødselaren elsker kirsebær, så giv vedkommende et fadderskab til et kirsebærtræ.

Hele året kan man besøge det, se hvor smukt det blomstrer, selv plukke mørke, søde kirsebær i sommervarmen og se, hvor fint løvet rødmer, inden det falder af.

Hvilken storby-boer kan nu til dags prale af at have et kirsebærtræ?

Dette fadderskab giver ansvarsfølelse, og aktivt at arbejde sammen med frugtplantageejereren giver en særlig tilfredsstillelse.

Alle spiser gerne kirsebær, men der er stor smagsforskel mellem de importerede kirsebær i supermarkedet og dem du plukker, når du besøger dit kirsebærtræ i sit rette element i frugtplantagen.

I gårdbutikken kan du opleve de mange forskellige lækkerier, kirsebær kan bruges til – hjemmelavet saft, marmelade, kager eller kirsebærvin.



Farmsafari / åbne landbrug

En farmsafari eller at holde åbent landbrug er en rigtig god måde at promovere et lokalt landbrug på. Kendskabet til gården skaber et bånd mellem landmand og forbruger, og forbrugere køber ofte trofast hos de landmænd de kender, hvis produktet er smagfuldt og af høj kvalitet.

Mange mennesker kender ikke længere livet på landet, men vil gerne vise deres børn, hvordan husdyr, grøntsager, afgrøder og frugttræer ser ud.

Det er et stort trækplaster når malkekøerne bliver sat på græs midt i april.

Nogle landmænd laver et event ud af det, og har tusindvis af besøgende.

Folk er meget interesserede i at besøge frugtplantager, når de blomstrer tidligt om foråret. De nyder det smukke syn, forårluften og køber most eller varm krydret æblecider.

Gårde, som er mindre følsomme overfor menneskebårne sygdomme har måske kæledyr, hvor besøgende kan klappe dyrene.

Det giver glade og mindeværdige minder.

ÅBENT
LANDBRUG **FarmSafari**





- tag på en fornøjelig opdagelsesrejse

Osterute, jordbærrute, fiskerute eller vinrute

En egn er præget af sine landbrug og forarbejdningsevner.
Oftentimes har hver egn sine egne opskrifter og produkter.

Forskellige steder findes der flere osterier, marmeladeproducenter
og mosterier eller røgerier i et område rig på malkekøer, bær, frugt
eller fisk.

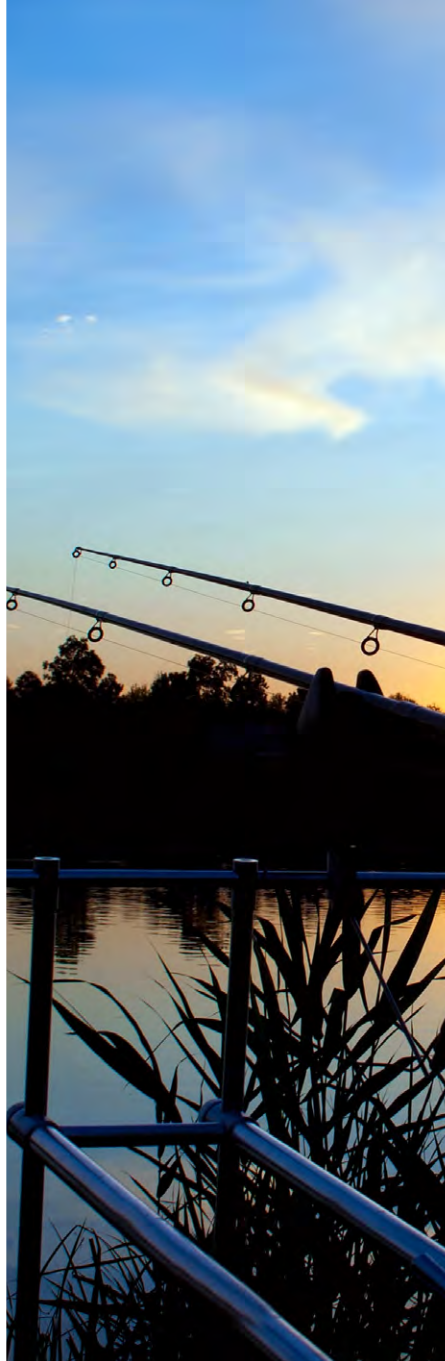
Det giver mulighed for at lave ruter ved at forbinde de forskellige
producenter af samme kategori i en egn.

En rute giver mulighed for at besøge landbrug, smage på forskellige
produkter, købe direkte fra producenten og evt. købe et måltid.

For producenten giver det fordele ved direkte salg, inspirerende og
kreativ konkurrence, et værdifuldt bidrag til styrkelse af egnen.

Turisten/gæsten får indblik i landbrugsproduktion og
videreforarbejdning.





Traditionel madlavning som turismeaktivitet

Mormors æblekage eller tante Helgas hjemmelavede sild: Familier har ofte sin helt egen tradition for madlavning/ fødevaretilberedning. Opskrifter bliver givet videre fra generation til generation.

Henkoge, sylte, konservere. Før handlede det om at øge holdbarheden af de hjemmedyrkede produkter, så der var noget at spise udenfor dyrkningssæsonen.

Uden for familiekulturen var der også egnsbestemte og regionale traditioner, fx pølser og mælkesyregæret kål.

På de små forarbejdningssteder, museer, udstillinger eller opskriftsamlinger, kan man tilbyde kurser, hvor man kan lære den traditionelle lokale madlavning eller konservering.



Lokalt kan det give merværdi ved:

At styrke individualitet og regionalitet

At afdække mangfoldighed og praktik

At vække lysten til selv at lave mad
eller konservere

Kulinarisk rejse

- Videnstørst versus sultfølelse

Smag identiteten fra et lokalt område!

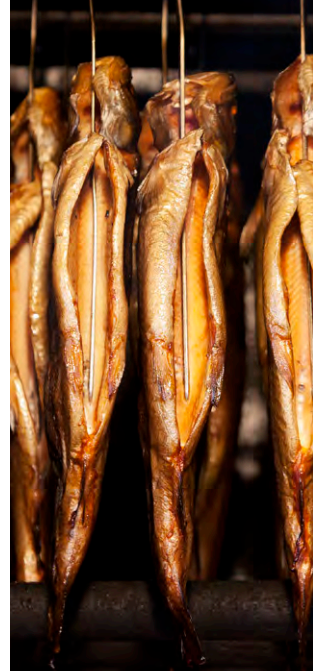
En oplevelsestur går bogstavelig talt gennem maven. På ferie lærer man bedst et nyt og ukendt sted at kende gennem en gåtur i området.

Tal, datoer og fakta om stedet glemmes hurtigt igen og de blivende indtryk er dem, som vi oplever med sanserne.

Gennem kulinariske oplevelser bliver den karakteristiske smag fra en region hængende. Det kan være fra markedet, hvor man fik smagsprøver af de lokale fødevarer eller på restauranter, hvor de lokale fødevarer var forvandlet gennem traditionel tilberedning til koncentrerede smagsoplevelser.

Helt naturligt stilles både sult og videnstørst idet man samtidig får indblik i kultur, historie og arkitektur i området.

Nogle gange ligger det smukke i det skjulte, som man ikke får øje på i første omgang. De gode lokale råvarer findes ikke nødvendigvis på de mest befærdede torve eller på de hotspots, som rejsehåndbogen har med, men måske i familierestauranten, i gårdbutikken, fiskerøgeriet ved havnen eller det lille lokale bryggeri.





Vild mad

- husk kun at spise det du kender, så du undgår forgiftning

Naturen er rig på fødevarer næsten hele året. Den er frit tilgængelig for os alle, så længe vi kun tager til eget forbrug.

De levende hegn indeholder ofte æbletræer, hyld, hasselnødder, brombær, slåen og hyben, i skoven vokser ramsløg og svampe.

Langs stranden er der tang, strandsennep, strandbede, strandarve og mange flere. Husk muslinger kun bør høstes i måneder, som indeholder bogstavet R.

Det er sundt at bevæge sig udendørs, og måske er det nysgerrigheden på vild mad, som får dig ud i naturen på alle årstider.

Hvis du ikke ved, hvad der kan spises, kan du tage med naturvejlederen på tur, eller downloade vild mad-appen.

Snak med de ældre mennesker på din egn og hør, hvad de har lært at bruge fra naturen af deres forfædre.

Lav evt en kalender med hvornår de forskellige planter kan høstes, så nye kan være med.

Flere steder er der netværk mellem de mennesker, som spiser mad fra naturen, som man kan sanke sammen med og lave mad sammen med.





Kulinarisk pop-up biograf

- fornøjelse og natur

Kulinarisk biograf byder på en helt speciel filmoplevelse. En lun sommeraften, en sofistikeret film i den frie natur og en kulinarisk oplevelse af lokale fødevarer - lyder det ikke forførerisk?

Stederne til kulinarisk biograf bør være idylliske steder i naturen, hvor mørket ikke forstyrres af byens lys.

Der kan eventuelt sættes en sejldug op, så et pludseligt regnvejr - eller den kraftige dug på engen ikke ødelægger forestillingen.

Eller man kan benytte en stor, ubrugt bygning i landsbyen eller på landet, hvor der allerede er strøm til forevisningen.

I stedet for popcorn og sodavand serveres lokale moste, øl eller vin, samt en 'tapas-anretning' af lokale produkter enten før, under eller efter forestillingen

En sådan filmoplevelse er med til at efterlade indtrykket af et pusterum i hverdagens hurlumhej - uanset om man er lokal eller turist.





Service til sommerhuslejere

- Køleskabet fyldt med lokale fødevarer ved ankomst

Den længe ventede ferie nærmer sig, bilen skal pakkes og der skal være plads til det hele. De fleste fødevarer holder ikke til en lang, varm tur i bilen - og måske ankommer man efter butikkernes lukketid.

Med et køleskab fyldt med lokale produkter, bliver det første måltid i det lejede sommerhus lækkert og giver en én ting mindre at tænke på.

Udlejeren kan sende dig en indkøbsliste, hvor du kan krydse af, hvad du ønsker dig.

Eneste betingelse er, at det er lokale fødevarer fra din ferieregion.

De lokale fødevareaktører får øget omsætning, og du kan glæde dig af smagen af lokale produkter ved den første morgenmad og samtidig vide, hvor du kan købe de lokale produkter til dine næste måltider.

En feriekogebog med lokale opskrifter kan inspirere til at nye og sommerlige retter og henvise til de gårde som er åbne for turister, samt oplyse åbningstider på bagerier og andre produktionssteder.







Lokale fødevarer på motorvejsrestauranter

Under en lang motorvejsrejse kan man bevidst støtte de lokale fødevarerproducenter, mens man hviler sig - og samtidig lære sin mellemstation lidt at kende.

Hvem kender ikke den nagende sultfølelse, som tvinger den rejsende til et kort afbræk fra motorvejen eller når den moderne bil siger: „*chaufføren trænger til kaffepause*“

For at spare tid og ikke køre en omvej vælger man som regel at holde ind på den næste motorvejsrasteplads.

På dette sted, hvor der er kontakt med egnen, ville det være en fantastisk oplevelse at kunne købe lokale fødevarer forarbejdet efter traditionelle opskrifter. En lille æske med „lidt godt fra...“ vil give et udsletteligt indtryk og give lyst til at komme tilbage til netop denne region for at gå på opdagelse i den lokale madkultur.

Man kan således slå to fluer med et smæk: den rejsende ernærer sig bevidst og sundt og de lokale fødevareraktører promoverer sig og får et øget marked og omsætning.



Haver til maver

Det har stor betydning, at børn ved, hvor maden kommer fra



I projektet "Haver til Maver" dyrker børn i 4. og 5. klasse en lille køkkenhave, laver mad af det de dyrker og spiser maden sammen med de andre elever.

På den måde følger de årstiderne i haven og lærer, hvilke grøntsager der er til rådighed i løbet af året. Al kræsenhed er væk, for en gulerod, man selv trækker op af jorden, smager helt anderledes end én fra en plasticpose.



I Sønderborg er ”Haver til Maver” et samarbejde med House of Health - den del af skole undervisningen, som tager sig af børnenes sundhed.

Børn fra hele kommunen cykler eller tager bussen ud til Fiskbæk Naturskole (ved siden af Gråsten Landbrugsskole), hvor jorden til haveprojektet findes.

Projektet startede med et korps af frivillige, som hjalp børnene med at dyrke de første haver.

Lokale fødevarer og motion

Flere og flere mennesker prioriterer deres krop og sundhed, og vil gerne gøre noget godt for dem selv. Derfor er der stor tilgang til sportsklubber og fitness branchen.

For at øge kroppens ydeevne spises energi- og proteinrige mellemmåltider, som kan hjælpe til at forbrænde fedt og opbygge muskler.

Et samarbejde mellem lokale fødevareaktører og diverse motionsklubber kunne være:

Lokal juice, frugt, chokolade og energibarer i lokale fitnessklubber, sportshaller, roklubber og idrætsanlæg er et sundt og samfundsgavnligt tiltag.

Smoothies af lokale bær og grønt eller instant pasta i en kop.

Sunde energirige produkter, som kan give kroppen værdifulde næringsstoffer samtidig med at kroppens energi bliver boostet til cykelturen hjem fra sport.

Et samarbejde giver mulighed for, at en kan starte en virksomhed med produkter af lokale råvarer



Lokale råvarer

i kommunale institutioner

Hvis man som myndighed gerne vil beskæftige sig med bæredygtige løsninger, må man gå forrest, når det gælder lokale fødevarer, flere grøntsager og det at spise efter årstiden i de offentlige institutioner.

Kommunale køkkener er oftest omfattet af udbudsrunder og kontrakter, hvor store virksomheder leverer fødevarer eller færdigretter til det meste af landet. Men de kommunale udbud kan laves i mindre portioner, så lokale producenter kan byde ind.

Der er dog flere udfordringer, idet køkkenerne ofte ikke indrettet til at håndtere grøntsager med jord. Der er heller ikke afsat tid til, at personalet skal skrælle kartofler, eller bruge alt af de råvarer, som købes.

En af de største udfordringen er dog logistikken med at køre grøntsager fra de lokale landmænd til institutionerne. Men det giver mulighed for en ny virksomhed eller øget omsætning i en nuværende.

Fordelene er, at beboerne kan få grøntsager, som de kender smagen af, og at hver institution kan bruge deres egne opskrifter til de råvarer, som netop er tilgængeligt lokalt.





Måltider af lokale råvarer til store events

Da 40.000 spejdere besøgte Sønderborg, Danmark, i 2018, sponserede kommunen lokale fødevarer til et måltid.

Lokale landmænd og forarbejdere arbejdede hårdt for at producere og levere på én onsdag i juli:

3.000 kg gulerødder

1.600 kg ærter

7.000 kg kartofler

1.600 kg bønner,

40.000 ringgridderpølser

4.000 l mælk

Retten var "snysk" en lokal historisk ret, skrevet i den lokale dialekt – som var en udfordring for børn fra andre dele af landet.





Snusk til 4

800 g kartofler

300 g gulerødder

160 g bønner

160 g ærter

4 dl mælk

persille

• Skær grøntsagerne i mindre stykker.

• Kog dem i mælk og jævnt med lidt maizena mel.

• Tæt persillen og drys gavmildt på toppen.

• Kan have konsistens som suppe eller stuvning.



Innovationskøkken

- mulighed for at afprøve drømme

Et fødevaregodkendt industrikøkken giver mulighed for at afprøve en drøm om nye fødevarer
– uden at du skal investere i bygning og udstyr selv.

Hvor kan jeg udvikle nye fødevarer?



De forskellige trin i udviklingen:

1. Du kan udvikle nye produkter i samarbejde med 'smagsdommere' og kolleger.
2. Udvikling af emballage og etiketter
3. Prøvemarkedsføring
4. Udvikling af egenkontrollsystemer,
5. Udarbejdelse af businessplan og budget

Så er du klar til at tage beslutning om det nye produkt skal være din fremtid
- og har alle argumenter klar til banken eller investoren.

Hvordan kan jeg
skaffe penge til at
realisere min drøm?





Institutionelt samarbejde

om lokale fødevarer

Dette kapitel handler om, hvordan lokale myndigheder og institutioner kan understøtte udvikling ved at arbejde strategisk med lokale fødevarer og lokal produktion.

Fødevarerområdet er kendetegnet ved at være tværsektorielt med mange forskellige aktører og interesser, som skal afbalanceres. Det kan være en udfordring i områder, hvor beslutningskompetence i forhold til erhvervsudvikling, turisme og arealanvendelse deles mellem flere myndigheder eller myndighedsniveauer.

Samtidig har myndighedernes rolle ændret sig gradvist igennem de senere år, hvor der er kommet stadig mere fokus på samskabelse og betydningen af samarbejde mellem offentlige og private aktører. Der er, i højere grad end tidligere, en forståelse af de komplekse og ofte interaktive processer, der driver samfundsudviklingen fremad, og deres betydning for planlægning, udførelse og effekt.

De institutionelle partnere i B4R's case studie om lokale fødevarer har grebet opgaven an på vidt forskellige måder, ud fra den lokale kontekst, som de hver især operer i til daglig. Fælles for dem er, at de har arbejdet for og med lokale aktører, for derigennem at kunne identificere hvilke styrker og muligheder, men også svagheder og udfordringer, der påvirker produktion, forarbejdning og salg af lokale fødevarer i det pågældende område.

De to danske kommuner i casen, Sønderborg og Guldborgsund, har begge valgt at arbejde ud fra en strategi, som rammesætter kommunens visioner og ambitioner på fødevarerområdet.


Sønderborg

Sønderborg Kommune har valgt en fødevarerstrategi, hvor fokus er på bæredygtighed, såvel miljømæssigt som økonomisk, socialt og kulturelt. Strategien har fokus på bæredygtige fødevarer, der belaster miljøet

minimalt og som understøtter visionen om Sønderborg Kommune som CO2-neutralt område.

Sønderborg Kommune har en ambition om at være rollemodel, når det handler om at tage ansvar på klimaområdet. Man ønsker at inspirere borgerne, så det bliver naturligt at bo og leve klimarigtigt i hverdagen. Man vil realisere dette ved at samarbejde med borgere, erhvervsliv og landsbyernes ildsjæle om initiativer, der understøtter og videreudvikler de autentiske, levende og attraktive lokalområder i kommunen.



GULDBORGSUND

I Guldborgsund Kommune har man valgt et forpligtende samarbejde med både nabokommunen Lolland og den fælles erhvervsfremmeorganisation, Business Lolland-Falster. Baggrunden er, at hverken producenter eller restauratører tænker over kommunegrænsen til daglig. Det samme gælder også turister og andre besøgende. Her har man i fællesskab først gennemført en grundig analyse af potentialer for landbrugsproduktion og fødevareturisme og herefter lavet en strategi for, hvordan de identificerede potentialer kan udfoldes. Resultatet er en fælles strategi, som forpligter de to kommuner og den fælles erhvervsorganisation på at arbejde sammen om udviklingen.

I modsætning til Sønderborgs strategi, der har bæredygtighed og klima som omdrejningspunkt, så har Lolland-Falster fødevare beskæftigelse og øget omsætning som omdrejningspunkt. Strategien sigter imod at opdele indsatserne og forankre dem hos den partner, som har de bedste forudsætninger for at løse opgaven. Dette medfører et udstrakt samarbejde mellem de to kommuner og den fælles erhvervsfremmeorganisation, i forhold til udvikling af fødevareområdet på Lolland-Falster.



Wirtschaftsförderungsgesellschaft Kreis Plön GmbH (WFA) er en mere klassisk erhvervsfremmeaktør, beliggende i Plön, Schleswig-Holstein. WFA rådgiver forskelligartede virksomheder, heriblandt også mange fødevareproducenter, forarbejdningsvirksomheder og virksomheder inden for service sektoren, som arbejder med lokale fødevarer.

WFA har bidraget til casen med viden om hvordan man føre dialog om udvikling af forretningsplaner, rådgivning for opstartsvirksomheder og iværksættere, virksomhedsoverdragelse og internationalisering, generationsskifte og arveretlige spørgsmål, udvidelse af forretningsområder, rekruttering og fastholdelse og finansiel rådgivning af enhver slags, herunder fundraising.

Ud over de tre partnere, Sønderborg Kommune, WFA og Guldborgsund Kommune, så har vi i løbet af casen samarbejdet med en lang række netværkspartnere og aktører, Kreis Schleswig-Flensburg, artefact - Zentrum für nachhaltige Entwicklung og Landsbyhøjskolen og akademie am see. Koppelsberg, som særligt har bidraget med værdifulde input om, hvordan de arbejder med lokale fødevarer som løftestang for udvikling.

Eksemplerne i dette katalog er alle drøftet undervejs i projektet, og de er hver især - eller kan være - en god måde at synliggøre lokale produkter eller metoder på. Igennem dem kan man styrke forståelsen for og vigtigheden af at udvikle rammerne for lokal produktion og afsætning af lokale fødevarer.

Vi håber, at dette katalog kan være til inspiration og læring for alle, som ønsker mere fokus på produktion, forarbejdning og afsætning af lokale fødevarer.



Interreg
Deutschland - Danmark



Benefit4Regions

Dette projekt, Benefit4Regions, finansieres af midler fra Den Europæiske Fond for Regionaludvikling.

