



23.11 2023

Pressemeddelelse

Djursland har næse for gastronomi

Lokale fødevareproducenter, restauratører og besøgssteder fandt sammen til stort mad-arrangement i Aarhus Airport den 23. november. Målet: Endnu flere glade, mætte gæster på Djursland.

Kronvildt fra Løvenholm-skovene, jomfruhummer fra Anholt, vildmarks-gourmet i Mols Bjerge, havørreder fra Sletterhage, æblemost, kaffe, jordbær og meget mere. Djursland er kendt og elsket som ferie-og oplevelsesdestination, og i de senere år har stadigt flere fået øjnene op for, at Jyllands næse også er en gastronomisk rejse værd. Hvorfor ikke nyde de lokale produkter på et lokalt badehotel, konferencested eller restaurant? Den kombination var i fokus til arrangementet "Flere sultne oplevelseskunder til Djursland" den 23. november 2023 i Aarhus Airport.

Med en omskrivning af den tidligere dagligvarekæde Faktas mundheld om, at man så gerne vil have, at kunderne bliver lidt længere, vil Djursland-aktører ved hjælp af fødevarer og lokale specialiteter udbrede budskabet om, at på Jyllands næse får man det bedste af alle verdener: Smuk, unik natur, oplevelser for livet og lækre, lokale fødevarer af høj kvalitet.

Målgruppen var fødevareproducenter, restauratører, kokke, eventmagere og andre aktører, som på den ene eller anden måde opererer i spændingsfeltet mellem fødevarer og oplevelser på Djursland. Arrangøren var Madfællesskabet, som består af flere regioner og kommuner, heriblandt de to kommuner på Djursland. Sekretariatet for Madfællesskabet ligger hos Food Organisation of Denmark (FOOD). Her samarbejder man om at skabe mere bæredygtige fødevarer og en mangfoldig produktion af lokale produkter. Alt sammen med det formål at understøtte økonomisk, sociale og miljømæssig bæredygtighed i land og by. Syddjurs Kommunes tværgående erhvervsenhed, som er de lokale virksomheders indgang til kontakt med kommunen, var naturligvis også med – klar på dialog med erhvervslivet.

Jakob Vinkler, måltidsscenograf og kunstnerisk leder af The Garden Studio, fortalte om sit samarbejde med lufthavnen med udgangspunkt i sine mangeårige erfaring med at udvikle anderledes, innovative mad-og spiseoplevelser. Pia Lange Christensen, direktør i destinationssamarbejdet VisitAarhus gjorde deltagerne klogere på den stigende interesse for gastronomi hos danske og udenlandske gæster kaldet "gastro-turister", og hvordan man får lokket endnu flere af dem til Djursland.

Restaurant Moment, som ligger i det bæredygtige fællesskab Friland i Feldballe i Syddjurs, er et flot eksempel på, hvordan man er lykkedes med at kombinere grønne, lokalt-producerede råvarer af høj kvalitet med en helhedsoplevelse udover det sædvanlige. Her bliver maden en del af fortællingen om lokalsamfundet og naturen på Djursland.

Også Det Grønne Museum og Restaurant Den Gamle Stald fra Auning i Norddjurs var med. De fortalte om, hvordan madoplevelser tiltrækker gæster - også udenfor højsæsonen.

Hvordan kan et hotel og konferencested bruge lokale fødevarer til at skabe helt særlige kundeoplevelser for sine gæster? Hvordan bliver den kæmpestore værdi, der ligger i at bruge



lokale, bæredygtige produkter, en del af gæstens helhedsoplevelse – og noget, som er værd at rejse efter og betale ekstra for?

Det var nogle af spørgsmålene, man sammen ledte efter svarene på den 23. november. Der var en summen af stemmer og en god energi i lokalet. Man kunne fornemme, at her blev der sået frø til nye forretningsideer og samarbejdskonstellationer.

Anna Lund, direktør for FOOD-Aarhus og madfællesskabet Midtjylland siger:

”Djursland kan noget helt særligt med fødevarer og gastronomi. Norddjurs og Syddjurs Kommuner er rigtig dygtige til at se og dyrke netop det, og gennem Madfællesskabet kan vi sætte en endnu tykkere streg under fortællingen. Oplevelser, hvor mad og fødevarer er i centrum, efterspørges mere og mere. Kunderne er klar, og nu skal Djurslands aktører gribe muligheden. Vi bringer de stedbundne, naturlige ressourcer i spil i samarbejde med lokale partnere. Med dette arrangement bringer vi lokale fødevareproducenter, gastronomiske frontløbere og bæredygtighedsfrontkæmpere sammen”.

Janne Brændbyge driver det økologiske landbrug Lille Raneladegaard få kilometer fra Ebeltoft, hvor man også kan holde bondegårdsferie. Hun har desuden Café LøCroQ, som er Djurslands eneste café med det økologiske guld-spisemærke. Her serveres økologiske råvarer fra egen gård. Et kendetegn for Jannes virksomhed er avl af geder- og frilandsgrise. Hun sælger blandt andet is og ost lavet på gedemælk.

Janne siger om dagen:

”Det er altid meget inspirerende at møde andre, der arbejder med fødevarer og økologi, som jeg blandt andet gør gennem foreningen Molbordet. Vi ved jo godt, at der er mange af os på Djursland, men det betyder ikke, at samarbejdet bare kommer af sig selv”.

Heine Max Olesen står bag Seaman Chips, gourmetchips lavet på en hovedbestanddel af alger og tang dyrket ud for Norddjurs’ kyster. Hans produkter er kendt af mange, og selvom tang-eventyret har budt på både op-og nedture har Heine energien og troen på de unikke, bæredygtige råvarer intakt.

Heine siger:

”Det er helt oplagt for min virksomhed at række ud til lokale samarbejdspartnere, og i dag har jeg kunnet fokusere på netop dét. Chips-produkterne egner sig til gavekurve, virksomhedsgaver og meget andet, men det rækker videre endnu. De føjer sig til fortællingen om Djurslands rigdom af stedbundne, naturlige ressourcer, som findes i havet omkring os og bare venter på at blive høstet. Det tror jeg, at mange nye kunder vil se en stor værdi i, og det vil jeg forfølge”

Lotta Sandsgaard, CEO i Aarhus Airport, siger:

”Djurslands fantastiske fadebur skal afspejles i Aarhus Airport. Vi har et stærkt fokus på at give gæsternes smagsløg en lokalforankret oplevelse, når vi efter nytår lancerer et nyt madkoncept med dybe rødder i lokale fødevarer. Gæsterne skal kunne smage, hvor de er landet, og i Shoppen udvider vi udbuddet af lokale produkter, som de rejsende kan købe med hjem som souvenirs. I dag er deltagerne kommet endnu tættere på det bugnende spisekammer, vores lokalområde byder på, og vi glæder os til at give den lokale fødevarefortælling større vinger”.

Dagen sluttede med en rundvisning i lufthavnen, før deltagerne sagde tak for i dag og begav sig ud i det blæsende novembervejr – flyvende efter en udbytterig dag.



For yderligere kommentarer: Anna Lund, direktør for Food Organisation of Denmark – Aarhus
M: 31339354, anna@thefoodprojectc.dk

Læs mere om Madfællesskabet: <https://www.xn--madflesskabet-3ib.dk/>

Fotos fra dagen kan hentes her:

<https://www.skyfish.com/sh/510d192bce5c6d7f7ade0c5e2928892f7291c7f4/1ae20396/2343859>

Link udløber den 6. december 2023