



Pressemeddelelse:

## Lokale kokke legede med lokale fødevarer

Business Region MidtVest og Fødevareparken Skjern Enge samlede kokke fra hele Region Midtjylland til Gastronomisk Værksted med det mål, at få flere lokale råvarer ind i restauranternes køkkener.

*”Her i Midt- og Vestjylland har vi fantastiske råvarer og utrolig dygtige og dedikerede landmænd og fødevarer virksomheder. Kendskabet til de mange råvarer er ikke helt godt nok, så derfor laver vi initiativer som dette, for at flere kan få øjnene op for de mange lokale fødevarer. Der er en række fordele ved at bruge lokale fødevarer. De er i høj grad mere bæredygtige, da transporten af produkterne bliver væsentlig mindre. En anden fordel er, at vi ved præcist hvordan og under hvilke forhold, de er produceret, og så synes jeg personligt, at kvaliteten er højere, i forhold til de varer, man importerer fra udlandet,” siger Bent Graakjær, fra Fødevarepark Skjern Enge, som styrede det Gastronomiske Værksted.*

De 12 deltagende kokke kom fra restauranter og storkøkkener i det Midt- og Vestjyske, og de blev præsenteret for nogle af områdets mange fødevarer, som de så skulle udvikle en ret med i løbet af dagen.

Til deres rådighed havde de fisk direkte fra Vesterhavet. Heidi Ebey Grønkjær fra KomsumFisk var nemlig forbi med flere forskellige slags fisk til de deltagende kokke, bl.a. kulmule, havtaske, lange, havkat, skærising og helleflynder.

Landmand Erling Bonde leverede økologisk oksekød og et stort udvalg af pølser fra Økogårdene Skjern Enge, derudover var der bl.a. produkter fra Klosterhedens Vildt, Vesterhavsmosten, Stauning Whisky, Westjysk Smag, Staarup Håndbryg og North Fish Sauce.

Fantasien fik frit spil i det store køkken, og efter tre timer blev der serveret 12 forskellige retter lavet af lokale fødevarer.

*”Det var fantastisk at se, hvad kokkene endte med at lægge på tallerkenen, og denne lille seance viser jo tydeligt, hvor langt man kan nå med råvarer, der er produceret inden for en afstand af ca. 50 km,” påpeger Bent Graakjær.*

### Lokale råvarer skal på menuen til Madmødet

Et af målene med dagen var også at få kokkene til at udvikle en menu, som kan tilbydes deres gæster hjemme i restauranten under Madmødet 2021. Madmødet afholdes i dagene 27. maj – 30. maj i de syv kommuner, der udgør Business Region MidtVest, nemlig Holstebro, Struer, Lemvig, Skive, Ringkøbing-Skjern, Herning og Ikast-Brande.

*”Under Madmødet tænder vi spotlightet på alle de fantastiske fødevarer, vi producerer her i Midt- og Vestjylland, og i den forbindelse vil det være helt naturligt, at vores mange restauranter sætter lokale råvarer på menuerne i de dage. Derfor opfordrer vi dem til at give deres helt eget bud på en Madmøde Menu, som udelukkende er lavet på råvarer produceret i nærområdet. Man kunne jo håbe, at menuen får en fast plads på kortet hele året, så turister kan opleve lokal gastronomi i høj kvalitet,” forklarer Susanne Nors, leder af Business Region MidtVest, der står bag Madmødet.*

Der vil senere på året blive arrangeret flere Gastronomiske Værksteder.

**Fakta:**

Gastronomisk Værksted er en del af Europæisk Gastronomi Region

12 kokke fra Midt- og Vestjyske restauranter og storkøkkener var samlet i Fødevarerpark Skjern Enge for at øge kendskabet til lokale fødevarer

Gastronomisk Værksted arrangeres af Business Region MidtVest, Fødevarerparken Skjern Enge, KonsumFisk, Region Midtjylland, Kulinarisk Vestjylland og Madmødet

Se alt om Madmødet 2021 på [www.madmodet.dk](http://www.madmodet.dk)

**Yderligere information kontakt:**

Bent Graakjær, Fødevarerparken Skjern Enge. Tel: 2890 9317

Claus Quiding, pr-medarbejder Madmødet 2021. Tel: 2096 7669