

Pressemeddelelse:



Spis et måltid hos bonden – og bliv klogere på landbruget

En række gårde i fire vestjyske kommuner inviterer i forbindelse med Madmødet 2021 til "Spis ved bondens bord", hvor måltidet danner ramme om en snak om landbrug og fødevarer.

Et måltid har altid været et godt omdrejningspunkt om en god samtale, og sådan skal det også være, når danskerne inviteres til at spise ved bondens bord, der er et af mange arrangementer ved Madmødet 2021, som løber af stablen den 27.-30. maj i syv midt- og vestjyske kommuner.

En række gårde i Holstebro, Struer, Ringkøbing-Skjern og Herning kommune inviterer hver op til 12 gæster på besøg, der kan få et indblik i landbruget. Gæsterne får en rundvisning og lov til at komme tæt på dyrene, inden arrangementet slutter med et måltid, der tager udgangspunkt i gårdens egen produktion.

Hos Hestbjerg Økologi syd for Holstebro betyder det, at menuen står på nakkekoteletter og krydderpølser lavet over bål.

Her vil Marianne Fløe Hestbjerg og Bertel Hestbjerg vise rundt på familiegården St. Hestbjerg, hvor de er 15. generation, og hvor familien har rødder tilbage til 1623. Gården er en af i alt syv i Hestbjerg Økologi.

- Vi glæder os rigtig meget. Den direkte dialog betyder meget for os, fordi vi har valgt at lave vores eget brand, og det er vigtigt, at vi kan formidle vores økologiske produktion af fødevarer, siger Marianne Fløe Hestbjerg.

Gården er kendt for sine grise, der vokser op blandt poppeltræer og blandt andet kan tage mudderbad og rode rundt med trynen - noget, en gris ynder at gøre op otte timer i døgnet i gennemsnit. Mottoet lyder, at, "hvis du blev genfødt som gris, ville du ønske, at du havnede hos os i Hestbjerg Økologi."

- Vores grise ender med at blive slagtet – sådan er det. Men indtil da skal de have haft et så naturligt liv som muligt, forklarer Marianne Fløe Hestbjerg.

Både for bonden og gæsterne

"Spis ved bondens bord" er udviklet af de midt- og vestjyske landboforeninger. Måltidet og den dertilhørende rundvisning skal ikke kun gøre gæsterne klogere på landbruget – det skal også gøre landmændene klogere på forbrugerne.

- Landmanden får sine kunder og omgivelser i tale på en anden måde, fordi han her selv har mulighed for at invitere indenfor. Han kan spille sig selv på banen, italesætte andre dimensioner og vise det, han har lyst til at vise. Mødet kan skabe en forståelse af, hvor kødet kommer fra, og hvordan det er produceret. Landmanden kan vise, at han rent faktisk laver en ordentlig produktion af høj kvalitet, så kunderne ikke kun hører de dårlige historier, der bliver fortalt om landbruget, siger Susanne Nors, der er leder af Business Region MidtVest, som er et samarbejde mellem syv midt- og vestjyske kommuner, og som står bag Madmødet.

Hun tilføjer, at landmanden trods alt skal være forberedt på at snakke om lidt af hvert.

- Han ved ikke på forhånd, hvem der køber billetterne. Dermed ved han heller ikke, hvad deltagerne har på hjerte, og hvad deres dagsorden er. Så landmanden lader sig også udfordre, siger Susanne Nors.

Den del er de helt klar på hos Hestbjerg Økologi.

- Alle er velkomne hos os. Vi er vant til at lave mange rundvisninger, når der ikke lige er corona, og her har været alt fra skoleklasser til franske dyrlæger. Vi har også lavet rundvisning for 20 veganere, og indtil nu har vi kun prøvet at have en god dialog, siger Marianne Fløe Hestbjerg.

Billetter til "Spis ved bondens bord" kan købes på madmodet.dk. Her findes hele programmet for 27.-30. maj, hvor der er en lang række arrangementer i de syv kommuner, der er en del af Madmødet: Herning, Holstebro, Ikast-Brande, Lemvig, Ringkøbing-Skjern, Skive og Struer.

Fakta: Madmødet 2021

Madmødet skal skabe en fælles bevidsthed og stolthed over det hav af fødevarer, som Midt- og Vestjylland kan byde på.

Det projektledes af Business Region MidtVest, som er et samarbejde mellem syv midt- og vestjyske kommuner: Herning, Holstebro, Ikast-Brande, Lemvig, Ringkøbing-Skjern, Skive og Struer.

Målet for samarbejdet er at styrke væksten, skabe nye jobs og tiltrække kvalificeret arbejdskraft til området.

Madmødet skal gøre Midt- og Vestjylland rigere ved at invitere til dialog mellem: dem der spiser, dem der høster, dem der fisker, dem der tilbereder og dem der bestemmer. Folket, producenten, kokken og politikeren. Madmødet er ikke blot et enkelt møde eller en enkelt smagsprøve på det, regionen kan, men summen af utallige møder om mad på tværs af brancher og interesser nu og i årene frem.

Madmødet, eller madmøderne, er samlet omkring en række aktiviteter og tematikker, og det meste sker i dagene 27.-30. maj 2021 ude hos producenter og fødevarerhvervets øvrige aktører i de syv kommuner.

Madmødet er Europæisk Gastronomiregions signaturevent.

Her kan du finde en gård:

Ringkøbing-Skjern: Bl.a. Aanumgaard og Gl. Præstegaard

Herning: Bl.a. Visgaard og Vestervang

Holstebro: Bl.a. St. Hestbjerg, Hylgaard, Vester Hindkær og Munkbro Svineavl

Struer: Bl.a. Vester Lundby

Yderligere kontakt:

Susanne Nors, leder af Business Region MidtVest. Tel. 2517 4089. Mail: susanne.nors@br-mv.dk

Marianne Fløe Hestbjerg, Hestbjerg Økologi. Tel. 3060 0170

Yderligere info: www.madmodet.dk