

Pressemeddelelse:



Til Madmødet skal alle spise lokale fødevarer

I uge 20 afholdes den tværkommunale foodfestival Madmødet, og et af formålene er at tænde spotlightet på de mange lokale fødevarer som produceres i Midt- og Vestjylland. Derfor er der i år søsat et nyt koncept, som skal få alle kantiner, storkøkkener, efterskole- og højskolekøkkener samt restauranter til at sætte lokale råvarer på menuen.

"I løbet af uge 20 bliver mange tusinde mennesker bispist i kantiner og på restauranter her i Midt- og Vestjylland, så derfor fik vi ideen til at få så mange som muligt til at sætte fokus på lokale fødevarer, og dermed gøre opmærksom på de mange kvalitetsfødevarer, som dyrkes og fiskes her i området. Derfor har vi inviteret kantiner, storkøkkener og restauranter til at deltage i Madmødet 2022 på denne måde," fortæller Susanne Nors, Chef for Business Region MidtVest, som er arrangør af Madmødet 2022.

En af de kokke, som allerede har tilmeldt sig Madmødet 2022 er Rasmus Kardyb fra Limfjordens Hus i Glyngøre. Han har sammensat en menu med fokus på fisk og skaldyr, som hentes op af Limfjorden, der ligger lige ude foran vinduet og grøntsager fra Mors, oste fra Thise og æblemost fra Lyby. Limfjordens Hus har altid et afsæt i lokale råvarer, og turister vil derfor hele sommeren også kunne smage på Limfjorden.

"Jeg er selv vendt retur fra København for at åbne restaurant her i Vestjylland, og er vild med de mange muligheder som det giver mig i køkkenet, da vi har alle mulige spændende råvarer lige omkring os. Det er også derfor, at vi gerne deltager i Madmødet, så vi sammen kan sætte fokus på de lokale producenter, og vise at vi kan levere et højt gastronomisk niveau her i Midt- og Vestjylland," påpeger Rasmus Kardyb.

I disse uger sendes der invitationer ud til køkkenledere, kokke og restauratører med tilbuddet om at deltage i projektet. De deltagende kantiner og restauranter bliver markedsført i forbindelse med Madmødet, så det er nemt for potentielle gæster at finde hen til et sted, hvor de kan opleve lokale råvarer på tallerkenen.

Fakta:

I uge 20 afholdes Madmødet i de syv midt- og vestjyske kommuner, Ringkøbing-Skjern, Skive, Lemvig, Struer, Herning, Holstebro og Skive

Et af initiativerne under Madmødet er, at lokale kantiner og restauranter serverer retter med lokale råvarer

Følgende er allerede tilmeldt:

Restaurant Limfjordens Hus

N.V. Tasting

Restaurant Ved Fjorden

Café Care

Vostrup Højskole

Laugesens Have

Restaurant JA

Brasserie Ekte

Se mere på www.madmodet.dk

Billedtekster:

Foto 1: Susanne Nors, Chef for Business Region MidtVest glæder sig til at lokale restauranter og storkøkkener sætter lokale råvarer på menuen under Madmødet 2022.

Foto 2: Rasmus Kardyb, indehaver af Restaurant Limfjordens Hus i Glyngøre deltager for 2. gang i Madmødet med en menu bestående af total lokale råvarer til gæsterne.

Foto 3: Hos Restaurant Ved Fjorden er hele teamet klar til at vise gæsterne en menu af lokale råvarer, der alle er hentet inden for en radius af 15 kilometer fra Struer havn.

Yderligere informationer kontakt:

Claus Quiding, projektleder Madmødet. Mail: cq@madmodet.dk Tel: 20967669.