

Pressemeddelelse:



Lokale fødevarer skal frem i lyset under Madmødet

Madmødet 2022 hylder de mange lokale fødevarer, som produceres i Midt- og Vestjylland. Det sker i dagene 16.-22. maj, hvor spotlightet tændes på lokale fødevarereproducenter- og virksomheder. Madmødet 2022 er for dem der spiser, forbrugerne, dem der høster og fisker, producenterne, dem der tilbereder, kokke og madprofessionelle og sidst men ikke mindst, dem der bestemmer, politikerne.

"Fødevarerhvervet er en enorm vigtig og stor sektor her i de midt- og vestjyske kommuner. Der er en stor overvægt af landbrugsproduktion, som leverer til de store danske andelselskaber, og så har en markant andel af Danmarks erhvervsfiskeri også hjemsted her i området. Foruden de helt store, så er der en underskov af små nicheproducenter, som laver topkvalitets produkter. Både de helt store og nicheproducenterne har fortjent at blive fejret, så det vil vi gøre med Madmødet," fortæller Susanne Nors, leder af Business Region MidtVest, som står bag Madmødet.

Dem der bestemmer skal fodres

Madmødet 2022 åbnes med en Rundtur i Fødevareland for lands- regions- og lokalpolitikere samt erhvervs- og organisationsfolk, som alle er interesseret i fremtidens fødevarereproduktion. De kommer med bus rundt for bl.a. at besøge fiskerne på Thorsminde Havn, landmanden Bertel Hestbjerg, Arla's Innovationscenter i Nr. Vium og GreenLab i Skive.

"Vi vil gerne vise, hvad vores områdes dygtige og fremsynede fødevarer virksomheder kan byde på. Derfor bliver de fodret gennem en hel dag med input om alt fra produktion af nye bæredygtige kvalitets fødevarer fra både havet og markerne, samt hvordan man i fremtiden kan producere fødevarer med stort hensyn til klimaet, og samtidig producere energi," forklarer Mads Jakobsen, Formand, Business Region MidtVest og Borgmester i Struer.

Lokale råvarer på menuen hos restauranterne

På Madmødet.dk er det samlede program præsenteret, så man nemt kan finde et event i nærheden, der passer til enhver smagsløg. Til forskel fra mange andre fødevarerfestivaler så afholdes Madmødet rundt omkring i de syv kommuner, der udgør Business Region MidtVest. Det kan være på gården, i marken, på kajkanten, på torvet, ved stranden eller i fødevarer virksomhederne.

Der bliver mulighed for at spise fisk kombineret med whisky, få indsigt i robotters indtog i landbruget, opleve fællesspisninger med totalt lokale fødevarer, og besøge nogle af de bedste restauranter, som under Madmødet vil have en menu bestående af lokale råvarer.

En af de kokke, som deltager i Madmødet 2022 er Rasmus Kardyb fra Limfjordens Hus i Glyngøre.

"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, så vi glæder os til at tage imod en masse gæster under Madmødet,” siger Rasmus Kardyb.

En lang række af arrangementerne under Madmødet er gratis, og andre kræver tilmelding, se hele overblikket på www.madmødet.dk

Fakta:

Madmødet 2022 afholdes fra 16. – 22. maj 2022

Madmødet finder sted rundt i de syv kommuner: Ringkøbing-Skjern, Holstebro, Herning, Lemvig, Struer, Ikast-Brande og Skive

Business Region MidtVest er arrangør af Madmødet i tæt samarbejde med en lang række lokale fødevarer virksomheder og -producenter, erhvervsråd, kommuner, kulturinstitutioner, uddannelsesinstitutioner, storkøkkener og restauranter

Madmødet 2022 vil sætte fokus på Midt- og Vestjylland som hele Danmarks spisekammer

Alle events kan findes på; www.madmodet.dk/program

Yderligere informationer kontakt:

Susanne Nors, leder Business Region MidtVest. Tel. 2517 4089

Claus Quiding, pr-ansvarlig Madmødet 2022. Tel. 2096 7669