

SMAGEN AF
VESTJYLLAND
LOKALE FØDEVARER
I VERDENSKLASSE

ØSTERS I VERDENSKLASSE

VERDENS STØRSTE NATURLIGE VILDE BESTAND AF DEN OPRINDELIGE EUROPÆISKE ØSTERS (OSTREA EDULIS) FINDES I LIMFJORDEN, HVORFRA DE BLIVER FISKET PÅ BÆREDYGTIG VIS (MSC-CERTIFICERET). ØSTERSENE FISKES I TAKT MED NATUREN, ALT EFTER HVAD DEN "FRIE VILDE NATUR" TILBYDER. ØSTERSFISKERIET I LIMFJORDEN VISER AT ØSTERSBESTANDEN ALTID ER SVINGENDE. DER VIL DOG ALTID KOMME NYE TIL, SÅLEDES AT BESTANDEN IKKE FORSVINDER - OG KOMMER DER EN RÆKKE VARME SOMRE MED ET KORT MELLEMRUM, SÅ VIL BESTANDEN AUTOMATISK STIGE.

ØSTERSENE ER MEGET KØDFULDE, FASTE I KØDET MED EN INTENS MINERALSK SMAG, SØDMEFULDE ELLER NØDDEAGTIGE I SMAGEN - ALT EFTER ÅRSTIDEN. LIMFJORDEN HAR EN STOR VANDGENNEMSTRØMNING, DET RETTE SALTINDHOLD OG FØDE I VANDET, DER ER IDEELT FOR ØSTERSENE, HVILKET GØR DEM SÆRLIGT STORE. ØSTERSFISKERIET GÅR HELT TILBAGE TIL STENALDEREN, (CA. ÅR 4000 F.KR.) HVOR ØSTERSEN HAVDE EN STOR UDBREDELSE. ARKÆOLOGER HAR FUNDET TUSINDVIS AF ØSTERSKALLER I KØKKENMØDDINGER. ALT DETTE GØR DEN EUROPÆISKE ØSTERS TIL NOGET HELT UNIKT, VI VÆRNER OM OG ELSKER.

HVIS DU VIL OPLEVE SMAGEN AF VESTJYLLAND
FINDER DU DE GODE LOKALE SPISESTEDER HER:

WWW.BRMIDTVEST.DK/PROJEKTER/SMAG

DEL GERNE DINE GODE OPLEVELSER

PÅ INSTAGRAM MED

#SMAGENAFVESTJYLLAND

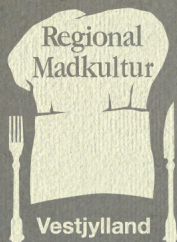
ÅRHUS—2017

EUROPÆISK
KULTURHOVEDSTAD



NATURENS RIGE

Ringkøbing-Skjern Kommune



BUSINESS REGION MIDTVEST



EUROPEAN REGION
OF GASTRONOMY

ILLUSTRATION/LAYOUT
GERTRUD HJELM KONGSHØJ