

Pressemelding fra Arcus AS

GEIR SKEIE LAGER NORSK "EKSTREM-MAT" PÅ VERDENS STØRSTE MATMESSE



Arcus er med i den norske delegasjonen på Grüne Woche i Berlin i 15. – 24. januar, verdens største forbrukermesse for landbruk, mat og reiseliv. Med seg til Berlin har Arcus kokkeverdensmester Geir Skeie. Skeie skal presentere rykende fersk norsk "ekstrem mat"; retter med særnorske råvarer som klippfisk, kongekrabbe og hjortehjerte med følge av akevitt. Forarbeidet ble gjort i Kaupanger denne uken, sammen med destillatør Halvor Heuch.

Foto: Geir Skeie og Halvor Heuch.

Grüne Woche er verdens største forbrukermesse for mat og landbruk med nær 500.000 besøkende, ca 1700 utstillere fra 60 land og rundt 4000 journalister. Landbruks- og matdepartementet står bak den norske deltakelsen på Grüne Woche med blant annet Innovasjon Norge og Norges ambassade i Berlin som sentrale samarbeidspartnere.

Nye norske smaker: Akevittmarinert gammelost

- Grüne Woche er en av de viktigste profileringsarenaene for matkultur og reiseliv. Geir Skeie er eminent i å finne frem til nye smaksopplevelser av norske råvarer. Hans nye akevittmarinerte gammelost vil nok vekke oppsikt blant tusenvis av besøkende og journalister i Berlin, sier informasjonssjef i Arcus Annette Fosaas.

Geir Skeie og sjefsdestillatør i Arcus Halvor Heuch vil presentere Skeies nye ekstrem-retter rykende ferske på den norske pressekonferansen som vil finne sted i Den norske ambassaden om ettermiddagen torsdag 14. januar. Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk åpner den norske standen fredag 15. januar kl 10.00. Både Halvor Heuch og Geir Skeie vil være tilstede på den norske standen på åpningsdagen. Her vil det blant annet være mulig å smake på den akevittmarinerte gammelosten og Skeies ekstrem-retter basert på norske råvarer fra kyst og innland, sammen med Linie Aquavit og Fjellmat Aquavit.

Om Geir Skeie

Geir Skeie var bare 13 år gammel da han bestemte seg: Han skulle vinne gull i Bocuse d'Or, verdens mest prestisjetunge kokkemesterskap. Og i januar i år gjorde han det mange mente var nesten umulig: Han ble kåret til verdens beste kokk - og utklasset konkurrentene sine. Han er lidenskapelig jeger og dykker, og plukker ofte sine egne råvarer opp fra sjøen.

Om akevitt – en populær eksportvare

Akevitt regnes som det nasjonale brennevinet både i Sverige, Danmark og Norge og fremstilles også i Tyskland. Norsk akevitt skiller seg fra andre akevitter ved at den er produsert av potetsprit, og lagret på gamle sherryfat. I dag fremstilles fortsatt de forskjellige norske akevittene av Arcus AS etter gamle resepter som ble overtatt fra de private brenneriene i årene etter Vinmonopolets opprettelse i 1922.

Til tross for at akevittdrinkingen i Norge har økt med 25% de siste ti årene er eksporten av akevitt dobbelt så stor som salget på hjemmebane.

Mer informasjon og kontakt

Grüne Woche på nett: www.gruenewoche.de

Informasjon fra Landbruks- og matdepartementet: www.gruenewoche.no

For akkreditering til messen:

[http://www1.messe-](http://www1.messe-berlin.de/vip8_1/website/MesseBerlin/htdocs/www.gruenewoche.de/en/Presseservice/Akkrediterung/index.html)

[berlin.de/vip8_1/website/MesseBerlin/htdocs/www.gruenewoche.de/en/Presseservice/Akkrediterung/index.html](http://www1.messe-berlin.de/vip8_1/website/MesseBerlin/htdocs/www.gruenewoche.de/en/Presseservice/Akkrediterung/index.html)

For høyoppløselig bilde eller intervjuavtaler med Geir Skeie og/eller Halvor Heuch, kontakt:

Informasjonssjef Annette Fosaas tlf 22975858 / 41526964, annette.fosaas@arcus.no

Internationale Grüne Woche, 15.01. - 24.01.10

Messe Berlin, Messedamm 22, D - 14055 Berlin