

Smaksverkstad for «Fjord Norge til Grüne Woche 2012»

For første gang har alle dei fire fjordfylka ei felles satsing på Internationale Grüne Woche i Berlin, ei av verdas største forbrukarmesser for landbruk, mat og reiseliv. Den 23. november møtest 15 bedrifter frå Rogaland, Hordaland, Sogn og Fjordane og Møre og Romsdal til smaksverkstad på Hansakontoret i Nøsteboden i Bergen. Prosjektleiari er Kari Birgitte Wiig ved Måltidets Hus AS i Stavanger.

Arena for samhandling og profilering

For 25 år på rad har Landbruks- og matdepartementet tatt initiativ til den norske deltakinga, med Innovasjon Norge og den Norske ambassaden i Berlin som sentrale medspelarar. Arbeidsgruppa for region Vestlandet er samansett av representantar frå fylkesmennenes landbruksavdeling i Hordaland, Møre og Romsdal og Rogaland, Innovasjon Norge i Sogn og Fjordane og Rogaland og Fjord Norge AS. Bedriftene som er vald ut representerer ei blanding av matprodusentar, overnatting og serveringsbedrifter. Fellesnemnaren for produkta er at dei representerer det beste Fjord Norge har å by på.

Kokkane gler seg!

Her var mykje god mat – det blir spennande med smaksverkstad, seier Ryfylkekokken Frode Selvaag når han får sjå lista over produkta. Han er ein av fire kokkar frå Fjord Norge som er utfordra på å samarbeide i smaksverkstaden. Dei andre er Nils Nesje frå Møre og Romsdal, Gunnar Nagell Dahl frå Hordaland og Morten Sjøvik frå Rogaland. Dei får i oppgåve å setja saman smakar som profilerer verdsarv, nasjonale turistvegar og gode matopplevingar.

Lukk augene att, sjå for deg fjordar, fjell og nyt!

- Klippfisk frå Jakob og Johan Dybvik AS
- Spekelår, Spekemør og Kokemør av geit, Bringebærgele og Bringebærsylte frå Melchiorgarden
- Gunnabuda frå Longva tek med kryddersennep frå Flora herbarius
- Mat frå reiseruta Fjordstref: Mølsgraut og Solbærmarmelade frå Den glade Ku, Kraftkar frå Tingvollst, Kremost frå Derinngarden og Choritzo frå Vågen Gård
- Karbonader av rein frå Jotunheimen produsert av Haugen gardsmat
- Kvit og brun Undredalsost frå Undredalsbui
- Eple og bringebærjuice, Plommedram, Sogn Aqua Vitae og Bringebær Eau de Vie frå Ciderhuset/ Balholm
- Marinert laks (Krydder, kvitløk, cognac, pors og akevittmarinert) frå Svanøy røykeri
- Eplejuice og Hakastadsider frå Ulvik frukt og cideri
- Mat frå Fykkesund landskapspark: Ramsløkpølse frå Gamlastova gardsrestaurant og Eplechutney frå Steinstø fruktgard
- Pølser, pateer og elg/vilt karbonader frå Rune Bønnes som nyleg henta heim tre gull av tre mulige i NM i julemat
- Forteljingar om når Kaiser Wilhelm besøkte Noreg i Nøsteboden
- Langtidsmogna Spekeskinke frå Fjellmat frå Suldal
- Laks frå Mikals laks
- Heimebakte flattbrød og lefse frå Preikestolen fjellstue som og tek med seg Vaktelegg, Tomatsaus frå Smak frå Ryfylke, honning frå Forsand, og villsaupølser frå Knut Landsnes/ Jelsa

- Kveite frå Sterling White Halibut

Bedriftene som er vertskap og representer produkta på Grüne Woche 20. – 29. januar 2012:

Måltidets Hus AS - prosjektledelse	Kari Birgitte M. Wiig	47408958	kari.birgitte@maaltidetshus.no
Kontakt Møre og Romsdal	Kirsti Indreeide	92234820	kirsti.indreeide@fmmr.no
Melchiorgarden	Petter Melchior	92283477	heim@melchiorgarden.no
Fjordstref c/o Den glade Ku	Siv Holmeide	994 73 539	post@dengladeku.no
JAKOB OG JOHAN DYBVIK AS	Jakob Dybvik	900 70 810	jakob@bacalao.no
Gunnabuda	Mette Krogsæter	932 48 361	post@gunnabuda.no
Kontakt Sogn og Fjordane	Tor Holsen/ Siw Heggedal	90074974	Siw.Heggedal.Longvastol@innovasjon norge.no
Haugen Gardsmat as	Odd Lothe Ohnstad	91539026	post@haugengardsmat.no
VisitUndredal/ Undredalsbui	Leif Inge Underdal	95137403	info@visitundredal.no
Ciderhuset	Åge Eitungjerde	99499981	post@ciderhuset.no
Svanøy Røykeri	Gro Sveen	40408141	laks@svanoy.com
Kontakt Hordaland	Gunnar Nagell Dahl	95118490	fmhognd@fylkesmannen.no
Fyksesund Landskapsark	Charlotte Theilmann	95090193	post@fyksesund.no
Ulvik Frukt og Cideri	Asbjørn Børsheim	91102215	asbjorn.borsheim@ulvik.org
Nøsteboden	Roger Iversen	99626996	roger@nosteboden.no
Kontakt Rogaland	Eli Munkeby Serigstad	41418510	Eli.m.serigstad@fmro.no
Preikestolen fjellstue	Hilde Trøen	91597808	hilde@preikestolenfjellstue.no
Fjellmat frå Suldal/ Energihotellet	Sigve Skretting	90751025	ssk@jpax.no
King Mikals Laks AS	Mikal O. Viga	91147188	mikal@kingmikal.no
Sterling White Halibut AS	Magnus Skretting	90174476	magnus.skretting@marineharvest.com
Kontakt Fjord Norge	Åse Marie Evjen	92246511	info@fjordnorge.com
Region Stavanger	Ellen Frisvold	90043290	ellen.frisvold@regionstavanger.com
Sognefjord-Destinasjon Sogndal og Luster	Iren Vatne	97600443	info@visitsogn.no
Mat med hjertet	Nils Nesje		nesje@matmedhjerter.com
Ryfylkekokken	Frode Selvaag		frode@frodesevlaag.no
InnovasjonNorge avd Rogaland	Ragnhild Espeland	99021872	raesp@innovasjon norge.no

Bakgrunn: Internasjonale Grüne Woche (IGW)

Internasjonale Grüne Woche (IGW) er regnet som en av verdens største messer for mat, landbruk og hagebruk med 1.500 utstillere fra nesten 60 land og mer enn 400.000 besøkende. I tillegg til det ordinære publikum fra Tyskland og nabolandene, besøker representanter og eksperter fra matrelaterte næringer fra mange land messen. Av disse er mer enn 100.000 representanter fra handel og industri. Messen samler også ca 5000 journalister fra mer enn 70 land.

Fokus på IGW er nasjonale stands som representerer sitt lands mat og matkultur, og etter hvert med fokus på reiseliv. Det unike er at du kan få en fornemmelse av å besøke nesten 60 land på ett og samme sted, og kjøpe lokale spesialiteter av ypperste kvalitet. Mat og drikkeprodusenter fra hele verden bruker messen som en salgs- og markedsføringsarena. Lokale spesialiteter selges, nye varer testes og nye ideer kleskes. Her kan eksperter sammenligne design og produkter fra hele verdensmarkedet.

En betydningsfull politisk møtearena

De siste årene har messedeltagelsen også blitt en viktig møtearena for samarbeid og utvikling, både for politiske miljøer og ulike næringer. IGW er i ulike sammenhenger blitt beskrevet som en av årets viktigste møteplasser. Messen regnes også som en betydningsfull internasjonal landbrukspolitisk møte-plass. I 2011 deltok rundt 200 ledende politikere på høyt nivå fra inn og utland, hvorav 60 ministre. Messen blir også besøkt av ulike statsoverhoder. I alle år har den norske standen innledningsvis på åpningsdagen blitt besøkt av den tyske landbruksministeren, borgermesteren i Berlin og presidenten for det tyske bondelaget.