



Nyhedsbrev

Udviklingsworkshop for "tang folk"

I dette nummer:

Udviklings workshop	1
E-handelskonference	1
Herning messen	2
Fødevarer trends	2
Food Expo	2
Vores netværk	3
Opskrift eller overskrift	4

Den 23. februar var der 6 deltagere fra fødevarenetværket på Langeland der sammen med deltagere fra Aarø, Bjørnø, Endelave, Fejø, Skarø, Styrnø, Tunø, Ærø samt studerende fra RUC deltog i en tang workshop arrangeret af Småøernes Fødevarenetværk og muliggjort med finansiering fra den regionale fødevarerklunge i Syd Danmark. Workshoppen foregik hos Sans og Samling i Svendborg hvor kokkene Claus Holm og Anders Granhøj inspirerede og øste af deres fag viden.

Der blev formidlet en masse omkring tang og smag eller såkaldt Umami (jeg måtte da hjem og google ordret!) og vi

fik tips til hvordan vi kan vælge at formidle mad med tang i.

I køkkenet blev der så henover formiddagen, middag og lidt af eftermiddagen arbejdet med ristede rugbrødsstiks med tang og rygeost, Torske suppe med tang og porrer, salat med blå ost, syrnede creme og tang, kyllingefrikasse med vinter rødder og tang, Æblegrød med tang, græskar og tang olie samt en chokoladecreme med tang olie og ristet tang. Jeg tror ikke at der er nogen der kan sige at de forskellige retter ikke smagte godt. De smagte virkelig godt. Det som Claus Holm og Anders Granhøjs primære budskaber var, at vi skal lære at fokusere på den



Claus Holm og Anders Granhøj fortæller om fisk og tang.

mere enkelte smag. Altså ikke så meget en masse krydderier og pang men få ting sammen, et lettere køkken .

Var der nogen der ikke kom med sidst men gerne vil med i april så send mig lige en mail.

E-handelskonference

Det var interessant at deltage i E-handelskonferencen i Odense den 16. februar.

Der kom tørre tal på bordet omkring e-handel. Statistik og handels analyser fra FDIH har jeg vedhæftet nyhedsbrevmailen. FDIH er branche organisation for e-handel i DK. E-handel er i rivende udvikling og ikke mindst på fødevarerområdet.

Der var flere forskellige indslag omkring kreativiteten på

at få og holde på kunder via de digitale platforme. Desuden seriøse og brugbare tips om ditto trends. Foursquares var en af disse. Det er en App der bruges verden over til at finde ud af hvad der er i nærheden af én når man er på farten. En rigtig brugbar App, det er gratis at registrere sig på.

En af de helt store handler via Apps og smart phones er lige nu hotel, fly og rejser. Der

sælges rigtig meget. Supermarkederne med SuperBest i fronten herhjemme satser også stort på dette område.

Det egentlige budskab på konferencen var selvfølgelig at være på forkant, ikke nødvendigvis at være first mover men at være med. Kommunikation og salg bliver fremover mere og mere mobil baseret. Det er kommet for at blive men det er ikke ligegyldigt hvordan man bruger det.

Tak til dem der bidrog med smagsprøver på ferie messen i Herning.

- Gæsterne tog godt imod jeres smagsprøver.
- Der blev givet meget ros.
- Der var mange der besøgte vores stand og vi havde travlt hele tiden.
- Vi bør overveje salg næste år. Det har andre destinationer succes med.

Deltagelse med fødevarer på feriemesse



Her er de sprøde Junami æbler med mærkat på.

Op til Herning messen fik alle buddet om at deltage med smagsprøver på TELS stand. Det blev til Æbler fra Strandlyst (Junami) og Lundsgaard Frugt (Fuji æbler), knækbrød fra Humble bageren med tørrede tranebær i samt Malby brødmix.

Ja, interessen var stor og forskelligartet. Der var ældre æble entusiaster der ikke kunne forstå at vi på Langeland stadigvæk kunne have danske æbler tilbage, der var folk der gik i svime over smagen og

sprødheden på æblerne. En kom tilbage ved lukketid for at spørge om vi havde et til overs han måtte få....En spurgte til opbevarings temperaturer og luftfugtighed og hvad ved jeg og en enkelt lille dreng var ikke tilfreds med at der var en plet på skrællen (skurv?). Så der var flere udfordringer her i forhold til at fortælle og svare på spørgsmål.

Humble bagerens knækbrød var der ligeledes run på, også fra andre fødevarerproducen-

ter ikke mindst fra Samsø og Læsø. De var bestemt imponerede både over knækket og smag og var forbi flere gange for at smage.

Havde vi været større gearret kunne vi sagtens både have solgt firpækker med æbler og pose vis af knækbrød. Folk vil gerne have noget med hjem og benytter gerne lejligheden på messer til at handle lokal specialiteter. Det er også mit indtryk at salg af de helt søde sager bliver overgået af snacks og dissiderede fødevarer.

Lokale fødevetrends

Ser man sig omkring i de mindre samfund i DK og her tænker jeg både Bornholm, Læsø og Samsø samt Mors og Lolland, ect så markedsføres fødevarerproducerne mere og mere i forhold til destinationerne. Bornholm er rapsolie, sennep, karameller, pasta osv. Samsø er frugt og grønt og nu også olie og eddike. Læsø har

sin sydesalt der også kan købes som kryddersalt. Mols har kaffe, chokolade og pesto og Lolland er godt på vej frem med lækre syltede sager på glas bl.a. karrysyltede asier. I øvrigt er der fra flere regioner med fisk en trend med muslinger i alt muligt olie og vand på glas. Men der er ikke lokale sild eller anden sjov fisk på

glas....Herudover er der flere destinationer der har den lokale spegepølse med som de sælger godt af.

Mit budskab er at vi skal med frem, men der skal tænkes i forarbejdning indenfor noget håndterbart (langtidsholdbart der ikke nødvendigvis kræver frys eller køl).

"Vi skal med frem, men der skal tænkes i forarbejdning indenfor noget let håndterbart og langtidsholdbart"

Tur til Food expo i Herning



Tag med til food expo den 19. marts. Der arrangeres bus.

Denne fødevarermesse er nordens vigtigste og henvender sig til fagfolk indenfor catering, hotel og restauration, food service og detail handel. Der er udstillere lige fra fødevarer, drikkevarer og gastronomi over i produktionsmaskineri og køkken/hotel udstyr.

Det er gratis at komme ind og

man printer selv sit kort ud fra deres hjemmeside.

Den regionale fødevarerklunge har været så venlige at arrangere en bus opsamling fra Svendborg med stop også i Odense og Vejle. Jeg har ikke flere detaljer om dette endnu, men de er på vej, har jeg fået at vide. Turen bliver den 19.

marts og det er en hel dags affærer. På turen i bussen er der god mulighed for at møde andre fødevarerhvervsdrivende fra Fyn og Syd Danmark så der ligger også noget netværk i at tage med i bussen.

Jeg håber flere af jer vil kunne afse tid til at tage med.

Fødevareroute på Langeland

Skal vi have og markedsføre en fødevareroute på Langeland? Det var et af de emner vi diskuterede på mødet i fødevarenetværket mandag den 20. januar.

Svaret blev et klart ja, men der skal skaffes flere med i projektet så der kommer rigtig mange prikker på Langelandskortet over hvor man kan spise, hvor man kan købe lokalt dyrkede frugt og grønt, fisk, kød, brød, kager, mel, urtesalt osv. Derfor er det vigtigt, hvis vi skal ud over

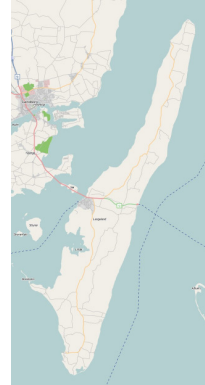
rampen med dette projekt, at I alle er med til at trække flere til. Derfor tænk gerne over hvem dette kunne interessere.

Det skal være en fødevareroute eller noget med mad og/eller drikke. Formidl gerne hvad vi laver og hvilke fordele der er ved at være med og bed dem så kontakte mig eller evt. om jeg må kontakte dem (husk mailadresse og tlf. nr. til mig)

Husk også at denne del af tilskuddet fra Naturerhverv kun er 50% finansieret derfor skal der medfinansieres fra

deltagerens side. Andelen er i forvejen meget lille, men bliver endnu mindre jo flere der vil være med.

Fødevarerouten vil både kunne bruges af turister, lokal turister, være interessant for bussekskaberne og incitament for at sende tur busserne til Langeland. Herudover er det også branding for alle jer der deltager. Vi skal have Langeland på kortet og flere end de lokale skal kende knækbrødet fra bageren og den fantastiske rejesalat fra fiskehandleren.



Der skal mange røde klatter på kortet.

Hvad kan vi bruge hinanden til?

Der er en generel efterspørgsel jer netværksdeltagere imellem om varer til jeres butikker, lokale råvarer til jeres produktion eller restaurationskøkken (små nye lokale kartofler 6 måneder om året, kontakt gerne Bagenkop Kro).

Fortæl historien om jeres varer. Hvor kommer sorten fra hvorfor har du valgt at dyrke

den, hvorfor sælger du fisk, mel blanding, eller hvor kommer urterne fra til dit urtesalt? Historier sælger så tænk over det og husk at formidle den!

Humble bageren introducere i øvrigt hjemmelavet syltetøj i deres butik her i foråret.

Søbanke vingård i Bagenkop barsler muligvis med en gård butik med fødevarer til som-

mer. Her vil de meget gerne have lokale fødevarer ind, så se muligheden for jer selv og tag gerne kontakt til Eva: mailvingaard@sobanke.dk

Tænk alle på jeres lokale frugt og grønt avlere når I skal bruge råvarer. De har meget og hvad de ikke har kender de måske en der kan levere. Brug hinanden.

"Tænk ud af boksen, fortæl historien om jer og jeres varer. Tal sammen, kontakt hinanden, støt hinandens produkter"

Virksomhedsbesøg i projektet

På mødet den 20 februar blev der vendt flere emner. Der er ønske om virksomhedsbesøg. Jeg vil derfor arbejde med at få aftalt noget med henholdsvis Hellevgård, Aqua Vitae og en tur til Gram slot hvor vi måske kunne se hvordan Sønderjyske fristelser gør det.

Vi talte lidt om at det kunne

være interessant at se og hører om hvordan andre jordbrugere er kommet i gang med at forarbejde og sælge deres høst. Derfor vil vores første virksomhedsbesøg blive Hellevgård på Tåsinge. Her skal vi høre om hvad der skal til for at få succes og hvad koster det at komme i gang både af

tid og penge.

Jeg vil forsøge at kontakte Carsten fra Aqua Vitae og hører om vi kan aflægge ham et visit også. Strandlyst har haft nogen kirsebær fra høsten 2011 i gæring hos ham. Hvordan mon det er gået?

Datoen vender jeg tilbage med når der er en aftale i hus.



Hele rækken af liggende dråber fra Aqua Vitae.

Langelandsfødevarenetværk

Turist og erhvervsforeningen Langeland

Torvet 5

5900 Rudkøbing

Telefon: 6251 3505

E-mail: langelandsfoedevarenetvaerk@gmail.com

Skal vi have et WEB sted?

kom og vær til

Støttet af Ministeriet for Natur-
erhverv og EU



Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarenetværk hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevareproducenterne, fødevareriværksætterne, restauratørerne, bagerne, jordbrugerne, fiskerne og kødproducenterne imellem. Vi skal støtte hinanden til at videre udvikle vores virksomheder, afsætte vores produkter og udbrede kendskabet til de Langelandske fødevarer oplevelser. Sammen skal vi øge vores kompetencer, finde og dele ny viden og formidle den positivt videre.

Opskrift eller overskrift, ordret er dit.

Det ville have været flot om jeg havde været tilstrækkeligt tidligt ude og havde haft kontakten af jer om en opskrift. Jeg forestiller mig at vi ligesom i andre nyhedsbreve skal have plads til en kreativitet. Derfor, hvem vil påtage sig at komme med en opskrift helst med lokale rødder og en historie til. Er du meget tændt er et billede af retten også meget velkommen.

Dette kunne også være pladsen hvor I selv havde en kommentar, efterlysning eller noget I gerne ville del-

agtiggøre andre i. Noget som I ønsker andres hjælp til eller en ide som der skal tages op i netværket.

Jeg har som tidligere skrevet vedhæftet en power point som brancheorganisationen for e-handel brugte. Der er nogen tal på handel og brug af internettet samt mobile løsninger. Det er ikke helt uinteressant hvis man overvejer mere handel og markedsføring via disse kanaler.

Ellers har jeg blot tilbage at sige tak til jer alle for at være med og støtte op om-

kring dette netværk. Særligt tak til dem der var med helt tilbage fra november 2010 som har været vedholdende og muliggjort at vi overhovedet er nået hertil.

I al ydmyghed er det mit håb at I alle på en eller anden måde vil få noget med jer hjem. Til dem der måske ikke syntes at de har så meget at komme efter vil jer gerne opfordre til at holde ved for det I bidrager med er måske vigtig viden for en anden.



Ristet rugbrød med rygeoste cream, stor og tang!