



# Nyhedsbrev

## Fødevarereturisme og rutekort

### I dette nummer:

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <i>Fødereturisme og rutekort</i>    | 1 |
| <i>LAG-ansøgninger</i>              | 1 |
| <i>Tur til Strynø</i>               | 2 |
| <i>Flagvimpler</i>                  | 2 |
| <i>Tang i Spodsbjerg</i>            | 3 |
| <i>Super Brugsen</i>                | 3 |
| <i>Kongen af oste</i>               | 3 |
| <i>EU mærkning af specialiteter</i> | 4 |

Så blev det endelig en realitet. Langeland får sin egen brochure med kort over de kulinariske oplevelser man kan få når man besøger Langeland og Strynø.

Der bliver 28 markeringer på kortet der henviser til en kulinarisk oplevelse. Der være sig en restauration, en lokal slagter, økologisk lam, Glutenfri melblanding, fisk, gårdbutikker, vejboeder osv.

Vi har indgået et samarbejde med Kulinarisk Sydfyen i forhold til at få lov til at bruge deres grafiske model med visse modificeringer så den passer til Langeland. Begrundelsen ligger både i økonomi og så i en vigtig mulighed for at starte et samarbejde op med Kulinarisk Sydfyen i for-

hold til at dele viden, aktiviteter og know how.

Kortet bliver derfor en lille smart firkantet sag med et stort langt Langelands- og Strynø kort indvendig med 27 markeringer og adresse/kontakt oplysninger på alle dem der har ønsket at deltage. Herudover kommer der noget tekst generelt om hvad man kan opleve hvis man tager ud på en kulinariske oplevelses tur på Langeland og Strynø.

Håbet med fødevarereturismen er at der kommer flere besøgende ud til producenterne, butikkerne, boderne, plantagerne, restauranterne osv såvel indenfor som udenfor den turismæssige højsæson. Det forlyder fra en virksomhed i Sønderjylland, at hvis



*"Story telling på Strynø"*

man fortæller på sin hjemmeside, at det her er hvad du får hvis du kommer og besøger min virksomhed og så overrasker sine besøgende og kunder med, at give mere end man har lovet, så skaber man gode relationer og incitament for dem til at komme igen.

- Jeg er faldet over en interessant artikel på nettet som jeg har vedhæftet nyhedsbrevet. Artiklen handler om, at fortælle historie på menukortet, om identitet når man oversætter fødevarer navne og om at styrke sit tilhørsforhold og om troværdighed.

## LAG ansøgninger til 1. juni og 3. september

LAG Langeland har stadig penge i kassen at "dele" ud af til gode projekter.

Bente Christensen der er LAG medarbejder stiller gerne sin tid til rådighed for at hjælpe med udfyldning af ansøgningsskemaet og formuleringen af projektet på baggrund af din ide og projektbeskrivelse.

Du kan se mere og evt finde inspiration på LAG-Langelands hjemmeside, un-

der menupunktet projekter er en liste over de tidligere projekter der har opnået tilskud. Se: [www.laglangeland.dk](http://www.laglangeland.dk)

Ring evt gerne til LAG's kontor i Rudkøbing og forhør dig før du begynder at skrive din projektbeskrivelse.

Et godt tip er at tænke nyt og anderledes. Det kan være i forhold til metoden noget gøres, produktet der produceres, aktiviteten der tilbydes osv.

Der kan max ydes 50 % finansiering, så den anden halvdel af finansieringen skal du selv komme med. Man ligger selv alle pengene ud først, ndervejs kan der udbetales en gang og resten udbetales ved projektføreløbet afslutning.

Telefon til LAG-Langeland: Spørg efter Bente Christensen på 6251 3505 eller mail til: [info@laglangeland.dk](mailto:info@laglangeland.dk)

## Tur til Strynø



*Den mest fantastiske måltidsdrik baseret på omhyggelig udvalgte æblesorter alene eller blandet med andre frugt- og bærsorter fra StrynØfrugtplantage.*



*John fortæller passioneret om sin påfyldningsmaskine.*

Det startede som en solrig forårmorgen på Strynø færgeren og en dejlig gåtur fra færgeren op igennem Strynø by og ud af en lille landevej med kurs mod Øhavets Syltetøjs domicil. Mange positive syns og duft indtryk af Strynø blev indtaget undervejs. Så dejligt har sjældent en tur været.

Ved ”Marmelade John” blev vi modtaget med åbne arme og sat ved et havebord hvor vi kunne spise vores medbragte mad og i øvrigt fik serveret både kaffe og vand. Og herefter oplevede vi en rundvisning hvor der virkelig var lagt passion ind for at fortælle om hvordan han kom i gang med sin virksomhed. John startede uden forudsætning for fødevarerproduktion og i øvrigt med tre hindbær buske i baghaven. I hans fortælling blev der lagt meget fokus på plantagen, fremstillingsmetoden, økologi og produktkvaliteten. Vi fik også serveret historien om Madam Gautiers grønne tomat marmelade. Alene den historie solgte et himmelsk glas marmelade af slagsen til undertegnede. Og tro mig den smager ligeså fantastisk som de 7 andre syltetøjs sorter Øhavets marmelade producere. Videre til produktionen

som overraskede ved at være organiseret på så lidt plads og ved brug af minimalt udstyr. Det giver stof til eftertanke når man selv vil i gang og syntes at pladsen og det store rigtige udstyr er et problem. Det var meget velorganiseret og mere rent end i en operationsstue.

Så forlader vi Øhavets Syltetøj for at begive os på en gåtur ned i den modsatte ende af vejen. Vel en god kilometer eller mere. Vi bevæger os imellem blomstrende gråpærer hegn, der sender duft erindringer fra en hensvunden tid ind over en som et slør. Man vandre som bedøvet af alle de smukke indtryk man får, selv om det trækker op til regn derude og der kommer da også et par dråber. Vi er alligevel optimistiske og når vores næste destination StrynØ-frugtplantage hvor Mette Meldgård tager imod.

Vi starter i plantagen hvor Mette dedikeret fortæller om æbler og sorter, om podning og okulation. Om blommetræer og projektet med Landbrugshøjskole, om økologi og om at være producent. Det styrtregner da vi står længst væk i plantagen. Men

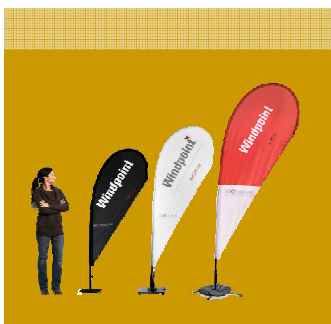
vi fortsætter og Mette fortæller om de grøntsager hun også dyrker og sælger på Farmers marked i Svendborg. Endelig når vi tørvejr og hendes produktionslokale. Det er også overraskende småt. Mette fortæller os om hendes fremstillings metode og om hvor komplekst det kan være at finde den helt rigtige kombination af æbler, frugt og bær når hun producere. Et æble kan godt variere i smag fra år til år pga vejrliget derfor er alle flasker også sæsonmærkede.

Mette er en fantastisk fortæller. Man fornemmer virkelig den dybdegående research og eksperimenteren hun gør sig før hun står med et nyt slutprodukt. Vi smager to forskellige drikke og det er himmelsk og ulig noget andet.

Vi havde en fantastisk dag på Strynø med to fortællere der fortalte med hele kroppen (har ikke et billede af værterne der ikke er rystet!). Man fornemmer virkelig entusiasmen og kærligheden for deres håndværk. Det er ikke bare et arbejde, men noget de virkelig brænder for.

Tak til Strynø for at tage så godt imod os.

## Flagvimpler til dem der kan bruge det



For at komplimentere fødevarerutekortene, bliver det muligt, at tilkøbe en flagvimpel med netværkets logo på. Formålet er at markere den kulinariske oplevelse synligt på jeres adresser. Flagvimplerne er til at stille frem og tage ned hver dag alt efter tempera-

ment og hvordan du selv vil bruge det. Der er helt frivilligt om man vil have denne ekstra mulighed for at markere sig ved skiltning på virksomhedsadressen. Der er tale om den mindste flagvimpel (se billede ude til

venstre). Den koster godt 1600 kr. stk ex moms. Fødevarer-netværket har budget til at betale for 50% dvs din pris bliver kun 800 kr. pr. stk ex moms.

Henvend dig til langelandsfoedevarenetvaerk@gmail.com for bestilling.

## Tang i Spodsbjerg

Undervejs i forløbet omkring tang workshops hos Sans og Samling er der blevet netværket en del. Det har mundet ud i et muligt kommende samarbejde med småøernes fødevarerenetværk, Mads Van Deurs, bestyrelsen i Spodsbjerg erhvervshavn og fiskerne i Spodsbjerg omkring et tangtørreteri i erhvervshavnen.

Med til historien hører måske også at småøernes fødevarerenetværk i flere måneder har arbejdet med tang projekter på nogen af de mere end 27 danske små øer i Danmark. Der er allerede et Tang tørreteri på Endelave hvor der også arbejdes meget med tang i fødevarerne, Skarø is bruger tang i deres produktion og

Kernegården på Fejø arbejder med tilsætning af tang i en særlig produktion.

Mads der tidligere havde Sydfyns Linemuslinger arbejder i dag med tang og er meget interesseret i på sigt at gøre det til en rentabel forretning, derfor er han med i projektet.

Vi må se hvad tiden bringer.



Mads Van Deurs fortæller om tang.

## Super Brugsen som medaktør i netværket

Har haft et møde med Kim Jensen der er uddeler i Super Brugsen i Rudkøbing. Vi talte om mange ting vedrørende fødevarer. Kim har et stort ønske om at få en hylde i hans Brugs med lokale varer. For-

talte at vi har mange primær producenter og få forarbejdede varer. Det mener han ikke skal afholde os for at gøre forsøget bare varen er levnedsmiddelgodkendt. Jeg har inviteret Kim til vores næste

møde (Dato kommer snart). Så kan vi tage den op og se på mulighederne. Det er et flot tilbud og et stærkt salgs vindue for jer der vil være med især hvis vi kan bygge lidt volume på.

## Foredrag med kongen af oste

Den 30 maj tog vi tre mand fra Rudkøbing til Nordfyn for at deltage i foredraget med Jens Lindbjerg fra Grand Fromage.

Det var noget af en oplevelse at møde manden der siden 1999 har kæmpet for osten, fremstillings- og modningsmetoder samt for kvaliteten af danskfremstillet ost i Danmark.

Jens Lindbjerg fortalte om vigtigheden i at have flere produkter at "lege" med i sin produktion af hensyn til hvis det glipper med det ene. Han fortalte om det afgørende i at landmændene fodre kørerne med den rigtige foder i forhold til at få smag i osten. Der blev givet en lang opremsning af muligheder omkring information af forbrugerne omkring dit produkt.

Han oplever selv at det øger kendskabsgraden enormt til hans produkt at han fortæller om alt fra geografiske forhold til årstidsbestemte faktorer, vejrlig, traditioner og fremstillingsmetoder. Så at sige om de faktorer der skal være til stede for at skabe et høj kvalitets produkt, noget unikt om man vil og få succes med at afsætte det.

Jens Lindbjerg fortalte at han ikke bruger markedsføring men primært benytter sig af at være ude blandt sine kunder, være tilstede på de rigtige markeder bla. Kulinarisk Sydfyn. Det kom sig af en finurlig annoncerings kampagne der kunne måle effekt med det samme og som ikke gav noget forretning. Det virkede ikke for hans forretning.

Jens Lindbjerg produktudvikler hele tiden. Hans sparing foregår med alle andre end "eksperter" derfor består hans udviklingsgruppe af en kogekone, en slagter, en vinhandler og en kok. Det kommer der mange sjove ting ud af.

Og så påpegede Jens Lindbjerg at man som lokal producent skal passe på med volume syge. Stor volume ender oftest op i et industri produkt og det fine og unikke forsvinder. Små portioner og helst lidt mindre end markedet efterspørger.

Jens Lindbjerg kunne man have sat på månen og han ville alligevel have bygget sin forretning! Et meget inspirerende menneske hvis entusiasme smitter.

Må besøge Grand Fromage i

**"Hvis du skaber stærke relationer til dine kunder spredes budskabet om din virksomhed hurtigere"**  
Jens Lindberg, Grand Fromage



Jens Lindbjerg og søn

# Langelandsfødevarenetværk

Turist og erhvervsforeningen Langeland

Torvet 5

5900 Rudkøbing

Telefon: 6251 3505

E-mail: [langelandsfoedevarenetvaerk@gmail.com](mailto:langelandsfoedevarenetvaerk@gmail.com)

[www.langeland.dk](http://www.langeland.dk)

kom og vær til, kom og smag mere

Støttet af Ministeriet for Naturerhverv og EU



Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarer-netværk hvis mål er at samle og dele viden og erfaringer med hinanden fødevarerproducenterne, 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.

## EU mærkning af lokal specialiteter

Jeg er blevet opfordret til at gøre vores medlemmere i fødevarer-netværket opmærksom på muligheden, for at søge om lokalt EU mærkning. Det skal siges, at det ikke bare er noget man får fra dag til dag. Der skal en forundersøgelse til, hvor vi får kigget på, om der er tale om et Langelandsk terroir, hvilke produkter der kunne tænkes, at falde her ind under terroir begrebet her til ø's og noget informativ formidling om begrebet.

EU skriver "Forbrugere i EU vil have sikre fødevarer, men de vil også have god kvalitet. Samtidig ønsker EU at respektere de forskellige kulturer og mad traditioner, som findes i Europa. I erkendelse heraf har EU indført fire kvalitetsmærker".

Mærkerne for beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og beskyttet geo-

grafisk betegnelse (BGB) gælder begge for landbrugsprodukter og fødevarer, der har en særlig tilknytning til en bestemt region eller et bestemt sted.

Hvis et produkt er forsynet med mærket for beskyttet geografisk betegnelse har det et særligt kendetegn eller omdømme, som hænger sammen med et bestemt område, og mindst et led i produktions-, forarbejdnings- eller tilvirkningsprocessen finder sted i dette område.

Et produkt med mærket for beskyttet oprindelsesbetegnelse har en række kendetegn, som kun kan tilskrives det naturlige miljø og producenterne i det produktionsområde, som det er knyttet til.

Mærket garanterer traditionel specialitet (GTS) anvendes for produkter, der har særlige kendetegn, og som enten har traditionelle ingredienser eller fremstilles under

anvendelse af traditionelle metoder. Mærket for økologisk landbrug betyder, at fødevarer er produceret under anvendelse af godkendte økologiske metoder, der tager hensyn til miljøet og opfylder de høje krav til husdyrhold. Specielt undgår landmændene at anvende kunstige pesticider og kunstgødning".

Der findes tre produkter i Danmark der har denne mærkning nemlig Lamme-fjordsgulerødder, Esrum ost og Danablue.

Jeg fik kendskab til i går at man også på Nordfyn arbejder med denne mulighed og talte selv med Bjarne Ellgård der er udviklingschef i Nordfynserhvervsråd. Vi har aftalt at kigge på det sammen og se om det er noget vi skal lave et samarbejde omkring. Tror det kunne være spændende for et område som Langeland.



Beskyttet oprindelses sted, EU mærkning til lokale fødevarer.