

Dato 21. juli 2015

Årgang 4,
sommernummer



I dette nummer:

Lokale råvarer i kulinariske oplevelser på Langeland	1
Fødevarenetværket på Kulinarisk Sydfyn	1
Testkøkkenet	1
Det nye fødevarekort	2
Kontaktinfo	2
Medlemmer	2

Lokale råvarer i kulinariske oplevelser på Langeland

De gode lokale råvarer fra Langeland som ingredienser i mad, der er kælet lidt for, er en af visionerne for vores Fødevarenetværk. Tang og urter opvokset i den langlandske jord eller hentet i havet omkring Langeland er absolut også noget, der bliver arbejdet videre med efter forårets workshop række. Efterfølgende er der kommet ny inspiration til, at udvikle den gode historie om produkterne fra Aqua Vitae – der skal fokuseres på en historie og en smagsoplevelse, der gør en forskel – og den skal man så udvikle sin strategi ud fra.

Prøvespisningen af langlandske små retter fandt sted på Generalen i Tranekær i forbindelse med Ung Opera, hvor sangere fra det KGL. Danske Musikkonservatorium instrueret af Mette Berg opførte sange fra: Westside story, Figaros bryllup, Maskerade, Cosi fan tutte og Julius Cæsar.

Alle gæster blev i pausen tilbudt en portion muslinger (3 blåmuslinger, en hjertemusling dild, laurbærblade æbler, løg,), en portion med torsketerrin (et stykke torsketerrin pyntet med strandurter, blæretang og ærtepuree) samt en lille portion æbler med ristede havregryn kogt op med Pichardts humle cider æble øl, og sukker. Der er sikkert flere ideer, der kan blive taget op til efteråret. Vi kan trykke et kompendium til medlemmer, der ikke selv havde mulighed for at overvære Søren Espersens foredrag.

Testkøkkenet

Husk at du kan bestille testkøkkenet i det gamle godskontor i Tranekær via. www.langeland.dk

Det koster kr. 500,- at reservere køkkenet. Beløbet er et gebyr som betales tilbage når du har afleveret køkkenet igen, minus dit forbrug og eventuel ekstra rengøring.

Du kan læse meget mere om hvem, hvad og hvordan på www.langeland.dk

Fødevarenetværket på Kulinarisk Sydfyn

Det langlandske fødevarenetværk var repræsenteret ved tre virksomheder på Kulinarisk Sydfyn – der skulle have været det dobbelt antal, men der var forfald pga. sygdom

Der blev solgt langlandske grøntsager og frugt fra Enghavegaard, massere af brød fra Humble Bageri og så var der smagsprøver på det nye langlandske kalvekød, fra Højbjergsgaard, som kan købes i SuperBrugsen.

Deltagelse i kulinarisk Sydfyn var en naturlig følge af workshoppen, om markedsføring af lokale fødevarer til turister selv og ved hjælp af netværk. Og vi siger mange tak til Michael Hansen for endnu et fantastisk kulinarisk Sydfyns arrangement. Flere af medlemmerne i vores fødevarenetværk var i forvejen repræsenteret med egen stand, så det var flot at der kom yderligere til.



På den stiftende generalforsamling i februar 2015, blev det besluttet at der skulle opkræves et medlemskontingent på 100 kr. – vi har i imidlertid aldrig fået udsendt den opkrævning, da vores tidligere medarbejder, som gerne ville være tilknyttet på frivillig basis, har fået for meget at se til i sit nye arbejde på Ærø. Vi skal hilse jer alle sammen rigtig mange gange fra Bente Christensen – hun håber, at vi kan lave nogen ting sammen på den lange lå bane.

Den nye forenings kontonummer er i Fynske Bank:
Regnr. 0860, kontonr. 3531314831.



Det nye fødevarerkort

Så er det nye fødevarerkort på banen, og der er igen rigtig mange producenter og spisesteder med. Nogle er stoppet og andre er kommet til, så nu er der 29 med på kortet og til stor glæde er Strynø igen rigtig flot repræsenteret.

Det gamle fødevarerkort, er gået som varmt brød, og vi håber at både I og turisterne vil tage imod det nye kort med samme glæde og entusiasme.

Kortet skulle gerne få flere turister til at komme rundt på Langeland og Strynø. I

takt med, at der kommer større fokus på lokalt producerede fødevarer i Danmark bl.a. pga. det nye nordiske køkken, er der også flere turister, som gerne vil rundt og se, hvor de bliver produceret og ikke mindst smage dem.

Tanken er at, hvis turisten først er ude os en af jer, så skulle vi gerne have ham eller hende videre til en af I andre i netværket.

Fødevarerkortet kan fås på Turist- og Erhvervskontoret, samt ses på www.langeland.dk



Langelandsfødevarenetværk er et lokalt fødevarenetværk, 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 videreudvikle vores virksomheder, afsætte vores produkter og udbrede kendskabet til de Langelandske fødevareroplevelser. Sammen skal vi øge vores kompetencer, finde og dele ny viden og formidle den positivt videre.

Langelandsfødevarenetværk

Turist- og Erhvervsforeningen Langeland
Torvet 5
5900 Rudkøbing
Telefon: 6251 3505
E-mail: preben@langeland.dk
www.langeland.dk

Kom og vær til

Støttet af Ministeriet for
Naturerhverv og EU



Medlemmer

A & R Brewing Company
Bagenkop Kro
Bøstrup Strandgård
Enghavegård vedr. Schou
Fiskekutteren Liljen SG23
Fiskerne i Spodsbjerg Havn
Fiski
Frukt og grønt bod
v/Bodil Christensen
Fruktavler Peder Evald
Pedersen
Generalen v. Pichardts
Hedo's Bageri
Hotel Skandinavien
Humble Bageri
Humble Kro
Humblebageren i Bagenkop
Kutterfisk i Spodsbjerg
Lindelse Kro
Lundsgård Fruktplantage
Malby Glutenfri brød mix
Mosekonens Bod
Pletkærgård
Rubenlund Agro A/S

Skovsgaard Gods
Skovsgård Madmarked
Slagterpigerne
Snødeslageren
Spisestedet Neptun
Strandlyst Fruktplantage
Strynø Gaardbutik &
Gaardcafe
Strynøfrugthave
SuperBrugsen Rudkøbing
Søbanke
Thummelumsen
Tranekær Slot og Gods
Tranekær Slotsmølle
Øhavets Dexter
Øhavsmarkedet
Ø-Lam
Anne Dall
Anne Mette Wandsøe
Gunvor Rosell
Lars Chr. Prytz
Lene Lautrup
Tove Iskov