



Smagen af Nordsjælland

Nu skal der skabes en platform for udvikling og markedsføring af spændende lokalt producerede fødevarer og specialiteter i Hovedstadsregionen.

Esrum Kloster & Møllegård, det økologiske mejeri Øllingegård og Grantoftegård i Ballerup tager initiativ til at danne et regionalt fødevarerenetværk. De præsenterer initiativet på et møde for interesserede regionale primærproducenter og mindre forarbejdningsvirksomheder på

Esrum Kloster den 24. april kl. 19.30.

- Alt tyder på, at mange har ventet på et sådant udspil, siger Lone Johnsen, direktør på Esrum Kloster & Møllegård. Vi håber at lokale producenter og gårdbutikker vil møde op og være med til at styrke de lokale produkter i vores region. Mulighederne for sammen at kunne profilere og afsætte produkter af høj kvalitet er mange, ikke mindst set i lyset af Nordsjællands geografiske placering som Københavns køkkenhave og med trenden indenfor fødevarer, hvor forbrugerne efterspørger bæredygtige kvalitetsfødevarer. Målet er at stifte en forening, hvor medlemmerne i fællesskab på højt kvalitetsniveau vil arbejde med råvarekvaliteter, håndværk og smag, som udspringer fra regionen og fra regionens særlige dyrknings- og avlsformer og håndværksmæssige traditioner.

De fleste landsdele allerede har etableret netværk omkring fødevarer, mens Nordsjælland ikke tidligere været på banen. **Nordsjællands Landboforening støtter initiativet.**

Det Nordsjællandske netværk skiller sig på et punkt ud fra de øvrige, idet initiativtagerne alle er optaget af formidling og oplevelsesdimensionen.

På mødet vil **Thorkil Boisen fra Regional Madkultur Bornholm** fortælle om de erfaringer, man har med at satse på lokalt producerede fødevarer af høj kvalitet på Bornholm, hvor man har været i gang i flere år.

Esrum Kloster & Møllegård har de sidste år arbejdet med formidling af kultur, natur og tro sideløbende med, at der er drevet et økologisk gartneri og fremstillet middelalderinspirerede specialiteter. Øllingegård Mejeri er aktiv omkring formidling af mejeriproduktion, og Grantoftegård kobler naturpleje og økologisk drift med formidlingsaktiviteter.

Yderligere oplysninger fås hos Lone Johnsen, 48 36 04 02. Marianne Stenkjær, Grantoftegård 44 77 37 22. Kurt Hansen, Øllingegaard 48 28 41 51.