

PRESSEMELDING – FJORD NORGE

Fjord Norge til Internasjonale Grüne Woche:

Matinteresserte fra hele verden skal få smaken på fjord og fjell

”Det vakre fjordlandskapet, som er internasjonalt kjent og som har fått Unesco-status, byr på matopplevelser i verdensklasse. Her bugner det av førsteklasses råvarer som fisk og sjømat fra de rene fjordene, hjort og sau som har beitet i de bratte liene, oster ystet på støl, frodige epletrær og sprudlende sider”, sier Dirk Kohlmann som er assisterende landbruksdirektør ved Fylkesmannen i Hordaland. Han leder styringsgruppen for Fjord Norge.

Under Grüne Woche skal matinteresserte fra hele verden få smaken på fjord og fjell, oppleve mangfoldet og virkelig få øynene opp for at maten i regionen også er en reise verdt i seg selv.

Fylkene Rogaland, Hordaland, Sogn og Fjordane og Møre og Romsdal utgjør Fjord Norge og er én av tre utvalgte regioner som drar til landbruks- og matmessen i Berlin i januar. De tar med 20 aktører innen mat og reiseliv for å vise hva regionen kan by på av matopplevelser.

Nettverksbygging

Frem mot messen i januar samles deltakerne fra Fjord Norge til smaksverksted for å forberede hvilke smaksprøver som skal selges på messen. Her dannes både nettverk og nye samarbeid, og det fortsetter når de kommer på messen og møter aktører fra de andre regionene.

”Denne nettverksbyggingen er viktig, og bidrar til både nyskapning og styrking av vår matkultur”, sier Kohlmann.

Fra laks og villsau langs kysten til seterkultur i fjellet

Det er stor bredde i smaksopplevelsene som tilbys i Fjord Norge. Noe av det som skal vises frem på Grüne Woche er frukt, bær og den perlende sideren som stadig øker i popularitet. Fersk og foredlet sjømat, tang og tare, kjøtt fra den gamle rasen Vestlandsk Fjordfé, foruten kjøtt fra villsau, svartfjes og hjort som får sine unike smaker ved å beite på kystlyngheien, tang & tare i fjæresteinene, og på urter og planter i fjellet.

Budeien og seterkulturen er også med. Dette er genuin tradisjonskost. Her kan det fortelles mange historier om livet i fjellet, og om hvordan man fra gammelt av har tatt vare på og foredlet råvarene. Til for eksempel internasjonalt anerkjente oster. Verdens beste ost 2016 fra Møre og Romsdal, Kraftkar, er med til Berlin sammen med flere andre prisbelønte oster fra Fjord Norge regionen.

Nyskapende

Selv om råvarene skapes på tradisjonelt vis, viser produsentene og kokkene stor evne til å presentere maten på en aktuell og nyskapende måte. På messen serveres blant annet gravlaks med trøffeltang eggerøre og villsautartar med honning og ramsløk.

Syv av deltakerne er fra restaurant og overnatting, og de legger alle stor vekt på at mat skal være en viktig del av opplevelsene i Fjord Norge.

- ”Vi gleder oss stort til å vise frem alle de flotte produktene som kommer til å representere Fjord Norge sin matkultur på en glimrende måte, og vise at smaksopplevelsene står i kø i vår region”, sier Dirk Kohlmann stolt.

Deltagere fra Møre og Romsdal:

Kami Skotholmen, Brubekken Gardsmeieri, Drågen Smokehouse, Romsdalsgårdene, Smia Mett og Go

Deltagere fra Sogn og Fjordane:

Hjørnevikbua restaurant, Reksta Villsau, Marås Hjort, Opplev Undredal, Svanøy Røykeri,

Deltagere fra Hordaland:

Utne Hotel, Alde Sider, Tekslo Seafood, Myrdal Gard, Voss Gardsslakteri,

Deltagere fra Rogaland:

Lothes Mat og Vinhus, Energihotellet, Nyyt AS, Fjordfegarden, Grønvik Gard,

- Internasjonale Grüne Woche 2018 (IGW) arrangeres i Berlin mellom 19. – 28. januar. Dette er 83. gang messen arrangeres. IGW er en av verdens største messer for mat, gartneri og landbruk.
- På nasjonale stands presenteres matkulturer fra nærmere 60 land. Totalt deltar over 1,600 utstillere med over 100,000 produkter fra hele verden. Det ventes rundt 450 000 besøkende.
- Norge deltar på messen for 31. gang i 2018
- I 2018 vil det fra Norge være rundt 60 utstillere fra tre regioner som representerer norsk matkultur og opplevelser; Fjord Norge, Trøndelag og Fjell Norge.
- Regionene har utarbeidet egne menyer og vil servere lokale delikatesser og smaksprøver til matinteresserte fra hele verden.
- Innovasjon Norge, i samarbeid med den norske ambassaden i Berlin er ansvarlig for den norske deltakelsen under IGW, på oppdrag fra Landbruks -og matdepartementet.
- Den norske deltakelsen på Grüne Woche skal bygge Norge som mat- og reiselivsnasjon. Målet er å styrke regional matkultur gjennom nettverksbygging, innovasjon og produktutvikling.

Molde 20.12.2017

Kontaktpersoner:

Hordaland	Dirk Kohlmann	55 57 21 71	412 96 550
fmhodkt@fylkesmannen.no			
Møre og Romsdal	Aud Lindset Drågen	71 25 85 73	908 65 459
fmmraudr@fylkesmannen.no			
Sogn og Fjordane	Marit Hjortung	57 64 30 89	906 19 592
fmsfmhj@fylkesmannen.no			
Rogaland	Annabell Pfluger	51 56 89 71	976 13 807
fmroapf@fylkesmannen.no			