

Pressemeddelelse:

Ø'et i Madmødet står for ø, øl og østers

Fur Bryghus inviterer i forbindelse med Madmødet 2021 på arrangementet "Ø, Øl og Østers".

Arrangementet rammer lige ned i Madmødets fokus på lokale lækkerhedsprodukter.

Ølsmagning og østerstraktement med yndet ø-natur som kulisse. Det er tanken bag "Ø, Øl og Østers", som Fur Bryghus inviterer til i forbindelse med Madmødet 2021.

Her anretter Svend Bonde fra Glyngøre Shellfish en menu med både grillet østers, østers-chips og kold gazpacho med glaseret østers, mens det næppe kan komme som en overraskelse, at Fur Bryghus står for øllene.

- Vi serverer selvfølgelig den Oyster Beer, vi har lavet sammen med Svend Bonde, og ellers kommer man til at smage lidt forskelligt fra vores udvalg, siger forretningsfører i Fur Bryghus Per Kristensen.

Datoen er lørdag den 29. maj, og hvis vejret tillader det, vil han med Knudeklinten i baggrunden berette om både øen og bryghuset, inden der skal smages på øl og østers.

- Vi håber, at vejret bliver godt, for så vil folk få en fantastisk naturoplevelse i det her særprægede og særegne område med en undergrund, som er helt speciel. Men er det koldt og regnvej, så har vi stadig en masse at fortælle om i bryghuset, siger han.

Lokal lækkerhed i fokus

Det er ikke kun på Fur Bryghus, at der er åbent for smagsoplevelser, også Fur Ø Gårdbutik og Spøttrup Bigård åbner dørene for gæster.

Madmødet 2021 har fokus på det gode måltid og vil gerne samle alle omkring bordet – folket, producenterne, kokkene og politikerne - for at fejre og videreudvikle den fødevarerproduktion, som Midt- og Vestjylland mestrer.

Det gælder den konventionelle produktion, hvor Danmark er førende på verdensplan, men det gælder ikke mindst også de små producenter af lokale fødevarer og unikke smagsoplevelser. Klimadagsordenen og nye forbrugertendenser har gjort, at der rettes mere og mere opmærksomhed mod dem.

- Der sker noget i de her år, ikke bare i Midt- og Vestjylland, men i Danmark og globalt. I forhold til klima er vi nødt til at se på landbruget med nye øjne, og der er de her lækkerhedsprodukter en god idé, hvis de kan laves lokalt og med færre tilsætningsstoffer og gødning, siger Susanne Nors, der er leder af Business Region MidtVest, som står bag Madmødet.

- Og så er vores forbrugerpræferencer anderledes. Vi er blevet så rige, at vin ikke længere er noget, vi kun drikker til festlige lejligheder, så når vi skal krydre hverdagen, kører vi til den lokale gårdbutik efter de rigtig gode udskæringer. Vi er også blevet mere nysgerrige og vil gerne smage noget spændende og anderledes, men samtidig vil vi også gerne spise lokalt, fordi vores instinkt siger, at det er godt, fortæller Susanne Nors.

Fur Bryghus mærker øget opmærksomhed

På Fur er Fur Bryghus lig med den lokale øl, mens Glyngøre Shellfish henter sine bæredygtige østers og muslinger i Limfjorden lige rundt om øen. Og med deres samarbejde om en Oyster Beer må man sige, de har kastet sig ud i noget anderledes.

Lækkerhedsprodukter er med andre ord noget, de begge tilbyder, og hos Fur Bryghus kan man godt mærke, at opmærksomheden er blevet større, og at lokale produkter er blevet mere værdsatte.

- Vi mærker, at der generelt har været mere fokus på at bruge de ting, der er i nærområdet. Sådan har det været de seneste år, og det er nok ikke blevet mindre på grund af coronavirus, hvor folk har været mere hjemme, siger Per Kristensen.

Bryghusets arrangement "Ø, Øl og Østers" foregår lørdag den 29. maj fra klokken 12 til 14. Mere info fås på madmodet.dk, og billetterne kan købes ved at skrive til info@furbryghus.dk. Tilmeldingsfristen er den 25. maj.

Fakta: Madmødet 2021

Madmødet skal skabe en fælles bevidsthed og stolthed over det hav af fødevarer, som Midt- og Vestjylland kan byde på.

Det projektledes af Business Region MidtVest, som er et samarbejde mellem syv midt- og vestjyske kommuner: Herning, Holstebro, Ikast-Brande, Lemvig, Ringkøbing-Skjern, Skive og Struer.

Målet for samarbejdet er at styrke væksten, skabe nye jobs og tiltrække kvalificeret arbejdskraft til området.

Madmødet skal gøre Midt- og Vestjylland rigere ved at invitere til dialog mellem: dem der spiser, dem der høster, dem der fisker, dem der tilbereder og dem der bestemmer. Folket, producenten, kokken og politikerne. Madmødet er ikke blot et enkelt møde eller en enkelt smagsprøve på det, regionen kan, men summen af utallige møder om mad på tværs af brancher og interesser nu og i årene frem.

Madmødet, eller madmøderne, er samlet omkring en række aktiviteter og tematikker, og det meste sker i dagene 27.-30. maj 2021 ude hos producenter og fødevarerhvervets øvrige aktører i de syv kommuner.

Madmødet er Europæisk Gastronomiregions signaturevent.

Yderligere kontakt:

Susanne Nors, leder af Business Region MidtVest. Tel. 2517 4089. Mail: susanne.nors@br-mv.dk

Per Kristensen, forretningsfører hos Fur Bryghus. Tel. 2174 2504. Mail: pk@furbryghus.dk

Yderligere info:

www.madmodet.dk

www.furbryghus.dk