

Pressemeddelelse:

Michelin-kok forener whisky og fisk – og du kan smage med

Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd, Stauning Whisky og Konsumfisk er i forbindelse med Madmødet gået sammen om at tilbyde en spændende og anderledes kombination af to produkter.

Whisky og fisk. Umiddelbart lyder det ikke som noget, der passer sammen, men hvad nu, hvis man har den rigtige whisky, den rigtige fisk og den rigtige kok?

Dem har Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd i samarbejde med Stauning Whisky og Konsumfisk fundet frem til, når de fredag den 28. maj byder på arrangementet Whisky & Fisk i forbindelse med Madmødet 2021.

Her vil man hos Stauning Whisky – Danmarks ældste whiskydestilleri – komme til at opleve både den spændende fusion af råvarer og en sjov sammensmeltning af to brands: Stauning Whisky og Konsumfisk.

Det fortæller Bente Lægsgaard, der er erhvervskonsulent på fødevarerområdet hos Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd.

- Den ene del af arrangementet er Stauning Whisky, hvor man kommer helt tæt på produktionen, hører den unikke historie bag og oplever stedets fantastiske rammer. Den anden del er, at man skal smage friskfanget fisk tilberedt over bål af en tidligere michelin-kok – det bliver også en oplevelse, siger hun.

Havtaske over bål

Den tidligere michelin-kok er Jesper Krabbe, der i fem år var souschef og med til at opnå to michelin-stjerner på Henne Kirkeby Kro. I dag tilbyder han madoplevelser gennem sit eget projekt, Krabbefood.

- Han er en fantastisk showman og en dygtig formidler. Og så er han god til at arbejde med fisk, så maden bliver helt fantastisk. Valget er faldet på havtaske, og den skal laves over bål, hvilket er Jesper Krabbes signatur, fortæller Heidi Ebey Grønkjær, projektleder i Konsumfisk.

Hun har selvfølgelig en stor interesse i fisken, men også i den spøjse kombination med whiskyen, der kan være med til at øge opmærksomheden på fisk.

- Det er spændende at parre produkterne på kryds og tværs, og vi er glade for at kunne læne os op ad et stærkt brand som Stauning Whisky. Vi er med, hvor vi kan for at få fisk på danskernes tallerkener - det er sjældent top of mind hos både forbrugere eller professionelle, siger Heidi Ebey Grønkjær.

Spot på lokale fødevarer

Ønsket om mere opmærksomhed er noget, Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd arbejder for på vegne af området fødevareraktiviteter.

Her er syv midt- og vestjyske kommuners samarbejde om Madmødet 2021 med til at skabe en stærk platform til at præsentere områdets spisekammer, fortæller Bente Lægsgaard.

- Overordnet kommer vi til at kunne sætte spot på lokale fødevarer. Til et arrangement som Whisky & Fisk kan vi snakke med gæsterne om det, for de kan godt bo tæt på en række lokale muligheder uden at tænke over at bruge dem, siger hun.

Whisky & Fisk-arrangementet varer to timer, og det er et krav, at man kan vise gyldigt coronapas. Mere info fås på madmodet.dk, hvor man også kan købe billetter.

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:

Bente Lægsgaard, erhvervskonsulent i Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd. Tel. 2125 5965. Mail: bel@rserhverv.dk

Heidi Ebey Grønkjær, projektleder i Konsumfisk. Tel. 2441 6530. Mail: heidi@konsumfisk.dk