*Pressemeddelelse:*

**Westjysk Smag kan ikke udelukke, at du får mere likør**

***Likøren er helt unik hos Westjysk Smag, der i forbindelse med Madmødet 2021 inviterer på rundvisning, smagsprøver og snasket burger.***

Ingen laver likører og eddiker som Westjysk Smag ved Finderup mellem Ringkøbing og Videbæk.

Dorte og Benny Agerbo udlever deres drøm om at lave produkter, der er taget direkte ud af den vestjyske natur.

Naturen og drømmen vil de gerne fortælle mere om, og produkterne vil de gerne lade gæsterne prøvesmage, når de i forbindelse med Madmødet 2021 inviterer til et måltid og en rundvisning.

”Likør og Pulled Pork hos Westjysk Smag” hedder arrangementet, der foregår lørdag den 29. maj med start enten klokken 11 eller 14.30.

**Smag på den unikke likør**

Rundvisningen bliver både en fortælling om råvarerne på gården og produktionen af likører og eddiker.

- Vores likør er unik på den måde, at vi gærer den op og tilsætter dermed ingen alkohol. Ligesom man gjorde i gamle dage. Det tager næsten et års tid, og når vi så putter den på flaske, er det uden sulfit, fordi vi i stedet har fundet en måde at varmebehandle likøren på. Så det er de rene varer, man får hos os, fortæller Dorte Agerbo.

De rene varer skal der selvfølgelig også smages på, og det sker over en pulled pork-burger med et strejf af Westjysk Smags egne eddiker. Der er selvfølgelig likør til.

- De får tre forskellige likører til burgeren, men jeg vil da ikke udelukke, at de får mulighed for at smage flere, for det vil give god mening undervejs i rundvisningen. Vi skal også smage på eddiken rå. Den der så mild, at man godt kan gøre det uden at blive skæv i hovedet, fortæller Dorte Agerbo.

**En privilegeret producent**

Westjysk Smag føler sig ifølge egen udlægning privilegerede af at have hjemme i Ringkøbing-Skjern Kommune, hvor Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd prioriterer lokale fødevareproducenter og sætter spot på områdets unikke produkter.

Til Madmødet 2021 er Ringkøbing-Skjern blot en af syv kommuner, hvor der bliver sat fokus på det gode måltid, og hvor man samler folket, producenterne, kokkene og politikerne for at fejre og videreudvikle den fødevareproduktion, som Midt- og Vestjylland mestrer.

Westjysk Smag håber, at Madmødet kan give positiv opmærksomhed.

- Vores kundegruppe findes primært ud mod Vesterhavet, hvor turisterne er glade for vores produkter. Og så har vestjyderne også fået øjnene op for os, hvilket vi er glade for. Med Madmødet håber vi at nå ud til andre brugere og kunder, for vi vil gerne ses og høres, siger Dorte Agerbo.

Vil man se, høre og ikke mindst smage på Westjysk Smag, kan man købe billet til ”Likør og Pulled Pork hos Westjysk Smag” på madmodet.dk.

**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 politikeren. 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 fødevareerhvervets øvrige aktører i de syv kommuner.

Madmødet er Europæisk Gastronomiregions signaturevent.

**Billedtekster:**

Billede 1: Benny og Dorte Agerbo finder selv ingredienserne til likører og eddiker på gården og i naturen omkring dem. Foto: Westjysk Smag

Billede 2: Eddikerne vil Westjysk Smag bruge som ingrediens i pulled pork-burgeren, men den er også så mild, at gæsterne får mulighed for at smage den rå. Foto: Westjysk Smag

Billede 3: Udvalget er stort, og likøren kan blandt andet får med mælkebøtter, mens eddiken kan fås med gran. Foto: Westjysk Smag

**Yderligere kontakt:**

Dorte Agerbo, medejer af Westjysk Smag. Tel. 2961 7877. Mail: westjysksmag@gmail.com

**Yderligere info:**

[www.madmodet.dk](http://www.madmodet.dk)

[www.westjysksmag.dk](http://www.westjysksmag.dk)