



SMAGEN AF
VESTJYLLAND
LOKALE FØDEVARER
I VERDENSKLASSE

OKSEKØD FRA NATUREN

DER HAR ALTID VÆRET GRÆSENDE KVÆG PÅ DE VESTJYSKE ENGE VED VESTERHAVET OG OMKRING FJORDE OG ÅER. STUDEDRIFT OG HANDEL MED KREATURER VAR ALLEREDE FRA 1500-TALLET EN EKSPORTVARE OG EN VIGTIG DEL AF GRUNDLAGET FOR VESTJYLLANDS RIGDOM OG UDVIKLING. MANGE AF EGNENS HERREGÅRDE OG SLAGTERIER BLEV PLACERET STRATEGISK VED VEJEN TIL TYSKLAND, HOLLAND OG ENGLAND.

I DAG MØDER MAN FORTSAT EN MANGFOLDIGHED AF KØD-KVÆGRACER I DET VESTJYSKE LANDSKAB. NOGLE AF DEM ER SPECIALISTER I AT LEVE NØJSOMT PÅ HEDER OG STRANDENGE, HVOR AFGRÆSNINGEN ER MED TIL AT PLEJE NATUREN TIL GAVN FOR SJÆLDNE FUGLE OG VILDE PLANTER. KVÆG, DER GRÆSSER I NATUREN, SPISER FORSKELLIGE URTER, VOKSER LANGSOMMERE OG BRUGER MUSKLERNE ANDERLEDES. DET GIVER OKSEKØDET EN MERE VILDTAGTIG SMAG.

VESTJYSK OKSEKØD ER AF HØJ KVALITET MED GOD DYREVELFÆRD, LAVT MEDICINFORBRUG OG TYDELIG SPORBARHED. LOKALE RESTAURATØRER OG SLAGTERE KENDER DERFOR OFTE LANDMANDEN, DER LEVERER OKSEKØDET.

HVIS DU VIL OPLEVE SMAGEN AF VESTJYLLAND
FINDER DU DE GODE LOKALE SPISESTEDER HER:

WWW.BRMIDTVEST.DK/PROJEKTER/SMAG

DEL GERNE DINE GODE OPLEVELSER

PÅ INSTAGRAM MED

#SMAGENAFVESTJYLLAND

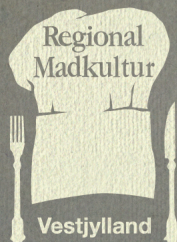
ÅRHHUS-2017

EUROPÆISK
KULTURHOVEDSTAD



NATURENS RIGE

Ringkøbing-Skjern Kommune



BUSINESS REGION MIDTVEST



ILLUSTRATION/LAYOUT
GERTRUD HJELM KONGSHØJ