

Melstedgård bliver Danmarks første regionale madkulturhus

Melstedgård skal være Danmarks første regionale madkulturhus: Et kulinarisk mødested for øens beboere og gæster, der skal udvikle madkulturen gennem smag, leg og produktion. Og det er så god en projektidé, at den modtager op til 4,1 mio. kr. i støtte til realisering gennem Stedet Tæller - Realdanias femårige kampagne, der sigter mod at forbedre livskvaliteten med udgangspunkt i yderområdernes stedbundne potentialer. I løbet af 2013 bliver det igen muligt at byde ind med projeksideer.

"Vi er glade for at kunne støtte denne projektidé på Bornholm, som aktiverer en allerede stærk bevidsthed om potentialerne i øens råvarer og madkultur. Samtidig er projektet eksempel på, hvordan lokalt engagement kan bidrage til at udvikle et nyt centrum for regional madkultur i rammer, der allerede fungerer som besøgssted," siger projektleder i Realdania, Karen Skou.

Projektet på Melstedgård blev oprindeligt udvalgt til videreudvikling blandt mere end 120 ideer, som deltog i kampagnens første ansøgningsrunde. Nu har Realdania - med bidrag fra et fagligt rådgiverpanel - udvalgt Melstedgård og 10 andre projekter over hele landet til realisering. De 11 udvalgte projekter modtager samlet 34,8 mio. kr. i støtte.

Madkultur har potentiale

Bornholm er kendt for en række mindre, men velanskrevne fødevarerproducenter, hvis varer kan købes over internettet, på markeder og i specialbutikker over hele landet. På øen finder man også et utal af spisesteder og en række organisationer, som alle har fokus på den lokale og regionale madkultur - og det er det potentiale, som projektet på Melstedgård nu bygger videre på.

Konkret rummer projektet planer om at opføre et nyt madkulturhus, som skal danne ramme om en lang række aktiviteter omkring mad:

"Vi er naturligvis meget glade og stolte over, at vores projekt er blevet valgt og nu kan realiseres. Vi vil skabe noget helt nyt: et madkulturhus med oplevelser på stedet - og et sted, der sender gæsterne videre ud på øen til de mange andre madoplevelser," siger direktør for Bornholms Museum, Jacob Bjerring-Hansen.

Han uddyber: "Men stedet skal mere end det. For eksempel vil kokkeuddannelsen på Campus kunne finde inspiration, og producenter vil kunne afprøve og fremvise deres produkter, og dermed bliver madkulturhuset forhåbentlig også en madambassade for øens ambitiøse fødevarerhverv.

Ny ansøgningsrunde på vej

Fælles for alle kampagnens udvalgte projekter er, at de aktiverer de kvaliteter, som gør det enkelte sted unikt:

"Projektet på Melstedgård er et lovende bud på, hvordan de stedbundne kvaliteter - her den lokale madkultur - kan aktiveres og udvikles, så de bliver til gavn for mange mennesker og styrker livskvaliteten lokalt. I Realdania glæder vi os til nu at se projektet løfte sig fra tegnebrættet og blive til virkelighed," siger Karen Skou.

I løbet af 2013 lancerer Stedet Tæller en ny ansøgningsrunde, hvor det igen bliver muligt at byde ind med ideer til projekter, som aktiverer yderområdernes kvaliteter og potentialer.

Yderligere information

Projektleder Karen Skou, Realdania, 70 11 66 66
Kampagnesekretariatet, Sara Line Bohn, Dansk Bygningsarv 20 46 92 84
Direktør, Jacob Bjerring-Hansen, Bornholms Museum, 25 60 11 64 / 56 95 07 35

FAKTA

Om kampagnen Stedet Tæller

Med den femårige kampagne Stedet Tæller viser Realdania nye veje til, hvordan man kan forbedre livskvaliteten i yderområderne med udgangspunkt i de særlige kvaliteter og potentialer, som findes netop her.

Realdania har med kampagnen afsat i alt 115 mio. kr. til at støtte konkrete, fysiske projekter, ligesom der er afsat midler til formidling af viden og inspiration til kommuner, turismeerhverv og aktører i yderområder.

Kampagnen har tre fokusområder: *Mulighedernes Danmark*, *Kvalitet i kysternes turistbyer* og *Steder i landskabet*. De 11 udvalgte projekter knytter sig til de to første fokusområder:

- Seks projekter er udvalgt inden for fokusområdet *Mulighedernes Danmark*, der sætter fokus på de stedbundne potentialer som afsæt for bæredygtig udvikling, der kan gavne turisme og lokale borgere
- Fem projekter er udvalgt inden for fokusområdet *Kvalitet i kysternes turistbyer*, der fokuserer på høj kvalitet i kystbyernes byggede miljø, og på hvordan dette kan gavne turismeudvikling og lokale borgere.

Inden for fokusområdet *Steder i landskabet* er 10 projekter igangsat gennem en særskilt proces.

Læs mere på www.stedet-tæller.dk

Om vinderprojektet på Melstedgård

Landbrugsmuseet på den fredede Melstedgård skal i fremtiden være med til at udvikle øens madkultur og fødevarerproduktion. Projektet kan vise nye veje for andre turismedestinationer i yderområderne, og i stedets autentiske rammer skabes et centrum for udvikling af den regionale madkultur. Projektet støttes med op til 4,1 mio. kr.

Bornholmske fødevarer har potentiale

Bornholm er kendt for en række mindre, men velanskrevne fødevarerproducenter, hvis varer kan købes over internettet, på markeder og i specialbutikker over hele landet. På øen finder man også et utal af spisesteder og en række organisationer, som alle har fokus på den lokale og regionale madkultur - blandt andet eksportorganisationen *Gourmet Bornholm*, foreningen *Regional Madkultur Bornholm* og kokkekonkurrencen *Sol over Gudhjem*.

Øen rummer dog muligheder for yderligere produktudvikling, produktion og salg, og naturlige ressourcer - fx fisk og vilde og dyrkede urter - bliver endnu ikke udnyttet i forhold til deres potentiale.

Regionalt centrum for madkultur

Visionen for projektet er derfor at udvikle et regionalt og traditionsbaseret centrum for madkultur og fødevareproduktion på Bornholm. Melstedgård skal være Danmarks første regionale madkulturhus: Et kulinarisk mødested for øens beboere og gæster, der skal møde madkulturen gennem smag, leg og produktion. Og et samlingspunkt for bl.a. producenter, restauratører og uddannelsesinstitutioner.

Konkret rummer projektet planer om at opføre et nyt madkulturhus, som skal rumme køkken, servicefaciliteter, pejsestue, spisesal og udgang til terrasse med udekøkken og rygeovn. De nye faciliteter skal være ramme om en lang række aktiviteter med fokus på madkultur.

Regional madkultur i autentiske rammer

Projektet er udvalgt til realisering i Stedet Tæller, fordi det er eksempel på udvikling af et centrum for regional madkultur i rammer, som allerede fungerer som besøgssted. Samtidig bygges der videre på en allerede stærk bevidsthed om potentialerne i Bornholms råvarer og madkultur – bl.a. via projektet *Det nye autentiske bornholmske køkken* og gennem opbakning fra centrale interesser i branchen.