

Bornhømsk madkultur skal sættes i system:

Melstedgård får støtte fra Realdania-kampagnen Stedet Tæller

Udvikling af Bornholms madkultur og fødevarerproduktion med udgangspunkt i bla. et 'madlaboratorium' i den fredede Melstedgård. Det er ambitionen hos Bornholms Museum og en række samarbejdspartnere, der har taget initiativ til at kortlægge, indsamle, afprøve og videreudvikle de unikke, bornholmske madtraditioner og forarbejdningsmetoder. Og det er så god en projektidé, at den i dag får 125.000 kr. i støtte fra Realdania til videre udvikling. Det sker i forbindelse med Realdania-kampagnen Stedet Tæller, som frem til 2016 sætter fokus på yderområdernes stedbundne potentialer. Den bornholmske projektidé får tildelt støtte i hård konkurrence med over 120 indsendte projektidéer til kampagnens første udbudsrunde, hvor i alt 25 projektidéer får støtte. Det store ansøgerfelt vidner om, at yderområderne – ikke mindst på Bornholm – bobler og sprudler af idéer til at udvikle og udnytte de enkelte lokalområders særlige kvaliteter.

Projektmagere fra Bornholm løfter i flok

"Vi er glade for, at kampagnen Stedet Tæller har afstedkommet denne gode og solide projektidé fra Bornholm. Det vidner om, at der er masser af lokale kræfter, der er parate til at aktivere nogle af de helt unikke kvaliteter, som man kun finder på Bornholm. Den projektidé, vi har modtaget fra projektmagere på Bornholm, er desuden rig på kreativitet og lokalt engagement, ligesom den demonstrerer evnen til at løfte i flok på tværs af Bornholms Regionskommune, Bornholms Museum, Bornholms Vækstforum og andre lokale aktører," siger Hans Peter Svendler, direktør i Realdania.

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 også muligheder for produktudvikling, produktion og salg, og naturlige ressourcer - fx fisk og vilde og dyrkede urter - bliver endnu ikke udnyttet i forhold til deres potentiale. Og det er dette potentiale, Bornholms Landbrugsmuseum i samarbejde med en række lokale samarbejdspartnere ønsker at udvikle.

"Projektidéen med Melstedgård som regional dynamo for lokal madkultur giver et spændende bud på, hvordan kulturhistoriske og bygningskulturelle potentialer kan udnyttes til gavn for mange mennesker. Idéen er et oplagt bud på, hvordan stedbundne potentialer kan være med til at styrke livskvaliteten lokalt i Danmarks yderområder," siger Hans Peter Svendler.

Mulighedernes Danmark og kvalitet i kysternes turistbyer

Realdania har med Stedet Tæller afsat i alt 115 mio. kr. til at støtte konkrete, fysiske projekter, ligesom der også er afsat midler til formidling af viden og inspiration til kommuner, turismeerhverv og aktører i yderområder. Støtten til de 25 projektidéer er fordelt på to af kampagnens tre fokusområder: *Mulighedernes Danmark* og *Kvalitet i kysternes turistbyer*.

15 projekter, heraf et på Bornholm, er udvalgt inden for fokusområdet *Mulighedernes Danmark*, der sætter fokus på de stedbundne potentialer som afsæt for bæredygtig udvikling. 10 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.

Frem til oktober 2012 arbejder alle 25 projekter med projektudvikling sammen med deres rådgivere. Desuden bliver alle indbudt til en fælles workshop, der kan give inspiration til udviklingen af projekterne. I november 2012 udvælges ca. 12-13 af projekterne, som får tildelt midler til realisering inden for en samlet ramme på 37 mio. kr.

Læs mere om kampagnen og de udvalgte projektidéer på www.stedet-taeller.dk.

Yderligere information:

Projektleder Karen Skou, Realdania, telefon 70 11 66 66
Direktør Thomas Martinsen, Dansk Bygningsarv, telefon 22 46 71 70

FAKTA

Stedet Tæller bygger videre på de positive erfaringer fra projekter, som Realdania tidligere har støttet. Det gælder for eksempel herregården Knuthenlund på Lolland, hvor en stærk tradition for mejeriprodukter kombineret med økologi, traditionelt håndværk og lokal forarbejdning danner afsæt for innovativ fødevarerproduktion og nye arbejdspladser i historiske omgivelser.

Eller Klitmøller, der har gjort Jammerbugtens bølger til omdrejningspunktet for en surferstrand i verdensklasse samtidig med at det oprindelige fiskermiljø er bevaret. Filosofien er at tage udgangspunkt i de unikke stedbundne potentialer som afsæt for bæredygtig udvikling – og dermed få det enkelte områdes særlige kvaliteter frem.

Hvad er et yderområde?

I kampagnen Stedet Tæller forstås yderområder som de kommuner og ikke-brofaste øer, der er omfattet af den differentierede planlov, kategoriseret som yderkommuner i forhold til uddeling af landdistriktsmidler af Fødevarerministeriet og/eller kategoriseret som yderområder og overgangsområder i forhold til EU's strukturfondsmidler.

Om stedbundne potentialer:

Stedbundne potentialer er udviklingsmuligheder med afsæt i de unikke kvaliteter ved et bestemt sted. Det kan være kulturarv i bygninger og landskaber, nærhed af storslåede naturområder eller en levende lokal håndværkstradition. Stedbundne potentialer kan også være lokal kultur, lokale værdier og selvforståelse, lokal viden og sociale netværk, der er opstået over tid på et sted.

Om kampagnen Stedet Tæller:

Med den 5-årige 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 også er afsat midler til formidling af viden og inspiration til kommuner, turismeerhverv og aktører i yderområder. www.stedet-taeller.dk/

Om vinder-projektet "Melstedgård som regional dynamo for lokal madkultur"

Bornholms Landbrugsmuseum ønsker at udvikle øens madkultur og fødevarerproduktion med udgangspunkt i den fredede Melstedgård. Projektet kan vise nye veje for andre turistedestinationer i yderområderne og skabe et centrum for regional madkultur i stedets autentiske rammer.

Regionalt centrum for madkultur

Visionen for projektet er derfor at udvikle et regionalt og traditionsbaseret centrum for madkultur og fødevarerproduktion på Bornholm. Udgangspunktet er det landbrugs- og madkulturhistoriske miljø omkring det fredede landbrugsmuseum, Melstedgård, hvor projektet vil kortlægge, indsamle, afprøve og videreudvikle lokale madtraditioner og forarbejdningsmetoder.

Gården skal først og fremmest fungere som et folkeligt informationscenter for formidling af praktisk viden om lokalt dyrkede og vilde råvarer. Derudover skal Melstedgård udvikles til et attraktivt sted, der kan indgå i kokkeuddannelsen og inspirere etablerede kokke og restauranter. Konkret er der planer om at reovere en fredet gårdlænge og/eller opføre et nyt byggeri for at etablere et

'madlaboratorium'. Etablering af informations-/møderum, tipier, mobilt udekøkken og events er også en del af projektforslaget.

Regional madkultur i autentiske rammer

Projektet er udvalgt til videre konceptudvikling i Stedet Tæller, fordi det er et eksempel på udvikling af et centrum for regional madkultur i autentiske rammer, der allerede er etableret som besøgssted.

Med ambitionen om at bidrage til at områdets 'sommerrestauranter' får øjnene op for de lidt dyrere, lokale råvarer og samtidig tiltrækker dygtige og ambitiøse kokke, har projektet også potentiale til at vise nye veje for andre turismedestinationer i de danske yderområder.

Vision: At udvikle et regionalt og traditionsbaseret centrum for madkultur og fødevareproduktion på Bornholm.

Hovedgreb: At kortlægge, indsamle, afprøve og videreudvikle lokale madtraditioner og forarbejdningsmetoder. Renovering af en fredet gårdlænge og/eller nybyggeri for at etablere et 'madlaboratorium'. Informations-/møderum, tipier, mobilt udekøkken og events.

Organisation: Bornholms Museum er ansøger. Samarbejdspartnere Gudhjem Mølle/LAG Bornholm, Væksthus Hovedstandens klyngeprojekt. Processen inddrager også innovative, nordiske kokke samt etablerede nationale fødevareinitiativer, fødevareproducenter, Bornholms Landbrug og forsknings- og uddannelsesinstitutioner.

Kontaktperson for yderligere information og interview vedr. projektidéen:

Jacob Bjerring Hansen. Bornholms Museum. Tlf. 5695 0735. Mail: jbh@bornholmsmuseum.dk