



Økologi på tværs i kommunen

Odsherred
9. November 2016

Anette Friis

ODSHERRED

ODSHERRED
KOMMUNE





ODSHERRED - MIDT I DANMARK





Dilemmaer, Paradox ér og synergier





Årets Grand Cru vinder Anders Biltoft Kristensen, til højre, sammen med formanden for Lammefjordens Grantsagslaug Hans Jølliker Olsen. (Foto: Claus Sturup)

Ny gulerodssort er årets Grand Cru

Anders Biltoft Kristensen, Slotsgården, Hørve på Lammefjorden, vandt Grand Cru 2016 med en Namibia-gulerod.

03. nov 2016 af Bittj F. Nielsen

Den 1. november 2016 blev årets Grand Cru gulerod kåret på Lammefjorden for 20. gang. Det blev Anders Biltoft Kristensen, Slotsgården, der vandt med sorten Namibia. Det er en ny sort på Lammefjorden.

Går efter det unikke

Anders Biltoft Kristensen havde prøvedyket Namibia fra Bejo i 2015, hvor det viste sig, at det er en lang, flot gulerod med en god kvalitet og smag. Og så kan den ligge på køl og stadigvæk være frisk efter seks måneder.

Anders Biltoft Kristensen gør meget ud af at afprøve nye sorter og af udvalgte sorter, som ikke er så udbredte.

De tre dommere, kokkene Søren Gericke, Claus Henriksen og Morten Falk, mente, at Namibia kan bruges både til jus, revet og i madretter.



De tre dommere – Morten Falk, Søren Gericke og Claus Henriksen – smager og vurderer de tre finalister i konkurrencen om Årets Grand Cru gulerod. Foto: Claus Sturup.

Grand Cru kartoffel

For første gang blev der kåret en Grand Cru kartoffel. Her vandt Kristian Juel Jensen med sorten Princess, som han dyrker for første gang. Princess er en ny sort Lammefjorden.

Kok Claus Henriksen roste vinderkartoffelen for dens fremragende smag og særlige mundfyldte, mens Søren Gericke fremhævede kartoffelen som et værdifuldt alternativ i dagens pasta-helvede. Fordelen ved kartoffer er blandt andet, at de enkelte sorter er gode til forskellige ting.



Også publikum har mulighed for at smage på de tre finalister og vurdere dem. Foto:

STORHAGE KARTOFLER fra Lammefjorden



Forside Produkter Fra gård til gryde Opskrifter Om Storhage Kontakt Vores ambassadører Nyheder

Vores ambassadører



Claus Henriksen



Mira Arkin

En kartoffel er ikke "bare" en kartoffel, den gennemgår en stadig udvikling, som gør denne rodfrugt til et dagligt tilskud af protein og vitamin.

De berømte Lammefjordsgulerødder



Råvarer

Landbruget er meget nærværende i Geopark Odsherreds landskaber, hvor opdyrkede marker og græsningsarealer breder sig ud i næsten hver eneste udsigt, du møder.

Kvaliteten af jordbunden og den friske luft fra havet gør råvarer fra Geopark Odsherred særligt velsmagende. Det gælder både kødkvæg og øko-grise, der har gået ude, de fremavlede grøntsager og de vilde urter og svampe, du kan finde i skovbunde og langs strande på den rigtige tid af året.

Råvarer fra Geopark Odsherred føres hos lokale gårdbutikker, de er på menukortene på flere lokale restauranter - og på Noma i København. Og i efterårsferien er der særligt fokus på de gode råvarer med temaugen "Smag på Geopark Odsherred".

Geopark Odsherred er del af nyt UNESCO-program
Ny bog udgivet af Geopark Odsherred



ODSHERRED
KOMMUNE





NORDISK CENTER FOR LOKALE FØDEVARER



Vision 2025 - NCLF er blevet et af verdens førende udviklings- og videncentre inden for lokale fødevarer



Hotel- og
Restaurantskolen



Økologi



Fremtidens madhåndværk er økologisk

Hotel- og Restaurantskolen har opstillet en lang række ambitiøse mål inden for økologi.

Først og fremmest med henblik på at gøre fremtidens madhåndværkere bevidste om økologi og i stand til at tage stilling til økologien selv.

Men vi ønsker også at bidrage til den økologiske udvikling generelt ved at stille krav til leverandører af skolens mange råvarer hver dag.

Som Nordens største brancheskole af sin slags, vil vi være med til at sætte et eksempel.



ØKOLOGISK OMLÆGNINGSTJEK

Vi kalder det erhvervsudvikling

42 landmænd får gennemført et tjek

Lokal slagter -ja og nej



OPFØLGNING MED ØKOLOGIKURSUS - KURSUS MED MEST SUCCES

”skal vi virkelig bruge erhvervspenge på at understøtte det?”, politiker

Vores svar er: Vi laver erhvervsudvikling. Vi tager ikke stilling til om en landmand skal producere konventionel eller økologisk. Vi opfordrer alle - både landmænd og andre erhvervsdrivende - om at kikke på bundlinjen og tage stilling ud fra det.



TAK FOR I DAG

