

GO LOCAL PÅ FOOD FESTIVAL

Fredag den 5. september var GO LOCAL på Food Festivalen i Århus. Her fik vi bekræftet endnu engang, at Danmark er fuld af engagerede, specielle, fremragende, lokale producenter af unikke fødevarer.

Sensommervejret viste sig fra sin bedste side, da Nordens største madfestival for tredje år i træk slog teltdugene op på Tangkrogen i Aarhus. GO LOCAL havde sat Jacob Mikkelsen fra Food Festivalen stævne, og han guidede os rundt til en udvalgt og udsøgt lille gruppe af udstillere. Første stop var hos Ebeltoft Gaardbryggeri, hvor indehaver, Peder Hansen, fortalte den underholdende historie om, hvordan han var kommet i gang med at brygge.

- En dag gik det op for mig, at jeg ikke havde nogen pensionsopsparing, og jeg begyndte at lede efter et alternativ til det. En af mine venner foreslog, at vi da skulle i gang med at brygge øl – og selvom det nok er verdens dårligste idé i forhold til pensionsopsparing – så gik vi i gang med det. Jeg blev lynhurtigt så bidt af det, at jeg for en tid næsten glemte alt andet, fortalte Peder.

Hos Ebeltoft Gaardbryggeri producerer man håndlavet øl og sodavand af udsøgte råvarer. GO LOCAL smagte bl.a. bryggeriets øl og hindbærbrus, der fik englenerne til at synge.

Himmelsk æblemost og økologisk chokolade

Derefter gik turen videre Mariendal Mosteri, der også ligger på Djursland i smuk natur omgivet af marker, tæt på skov og strand. De smukke omgivelser er grobund for mosteriets æbleplantage, der kombinerer økologi og miljøhensyn med et moderne familieliv. Næste stop var Woodshade Organics, hvor Lars Frederiksen bød på helt forrygende smagsprøver af smørepålæg, økologisk chokolade, marcipan og frugt- og energibarer. Lars fortalte medrivende om firmaet, der var blandt de første i verden med økologisk chokolade. Chokoladen er en fryd for både øje og gane.

Geder og is

Geder og is er ikke normalt noget, man umiddelbart forbinder med hinanden. Men det har man lavet om på hos Øer Is, der for fire år siden gik i gang med at fremstille is af gedemælk – som de eneste i Danmark.

- Børn og voksne med mælkeallergi kan i mange tilfælde spise vores is uden problemer, fordi gedemælk har en anden sammensætning end komælk, fortalte Øer Is' Janne Brændbygde, mens vi nød den super-velsmagende is i solen. Øer Is er lavet af mælken fra Lille Raneladegårds økologiske malkegedebesætning. Gården har været drevet økologisk siden 1995.

Smag af Samsø

Efter isen gik turen til Samsø – nærmere bestemt til Samsø Bær, der også havde en stand på Food Festivalen. Samsø Bær består af tre landmænd og en kok, der har indledt et ganske utraditionelt samarbejde med det klare mål i fællesskab at få det allerbedste ud af bærrerne på Samsø. Det er lykkedes til fulde – og både smag, duft og emballage på marmelade og snaps taler sit

tydelige sprog om "smag som i de gode gamle dage." Udover de planlagte stop på Food Festivalen, besøgte GO LOCAL også en række andre spændende stande. Vi mødte bl.a. bornholmske producenter af marmelade og pasta, Gothenborg Fjerkræ og mange andre.