

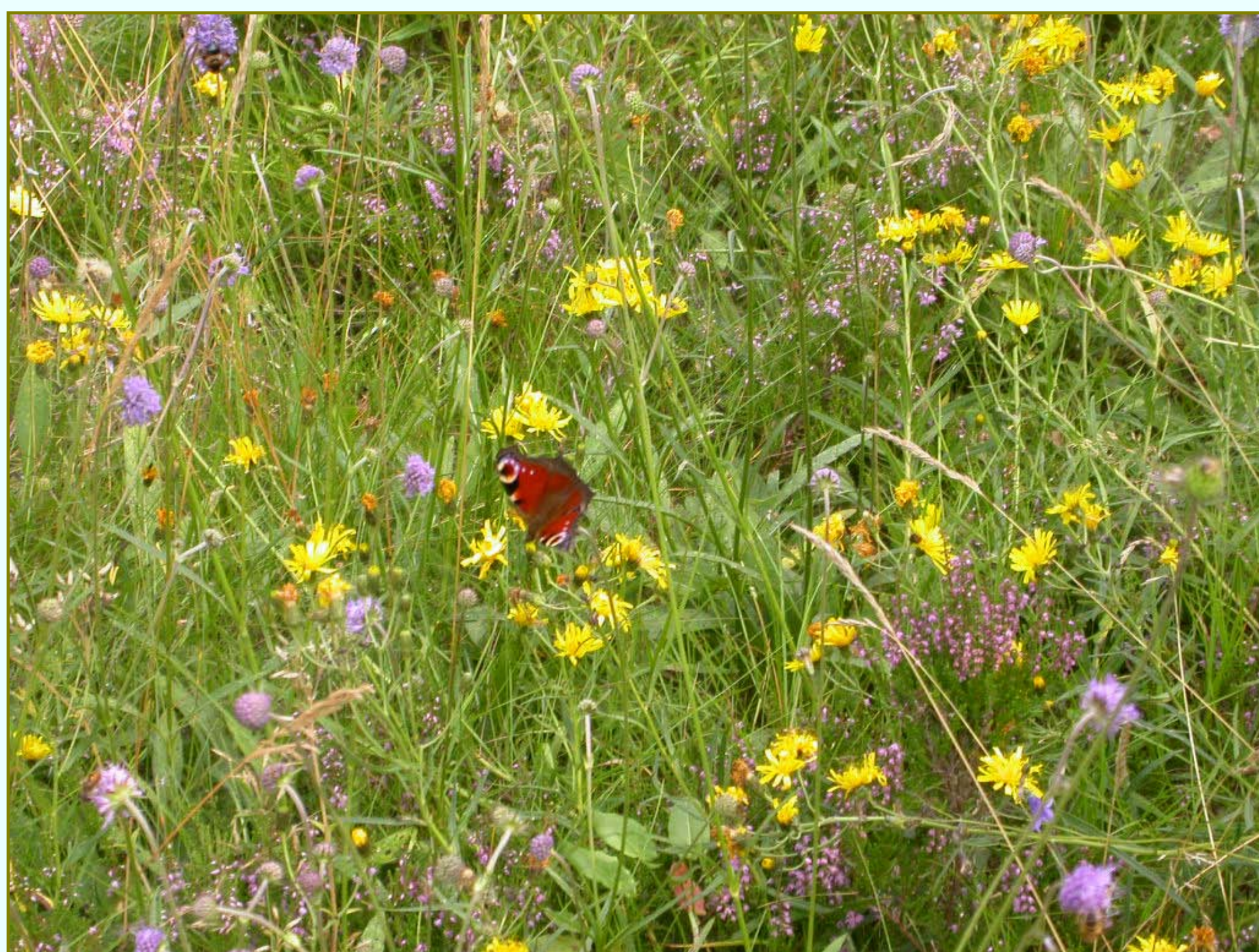
# Kød, mælk og ost baseret på nordisk mangfoldighed

*Mad med naturlig variation – mad baseret på biologisk mangfoldighed af planter og gamle nordiske husdyrracer!*

Kød, mælk og ost baseret på gamle nordiske husdyrracer, der afgræsser nordiske fjeldområder, heder, enge og overdrev, er et stort potentiale for Ny Nordisk Mad.

Der er behov for et fælles nordisk netværk til at udvikle potentialet:

1. Certificering af nordisk kvalitets mad specificeres.  
"Mad med merværdi" i form af traditionsrige produktionsmåder, pleje af værdifuld natur samt produktion og udbredelse af oprindelige gamle husdyrracer
2. Produktudvikling af kød og mælk fra gamle nordiske husdyrracer.  
Gamle egnsretter udvikles efter nutidens krav til smag og sundhed
3. Markedsføring og information  
Det skal være muligt for den kultur- og naturglade forbruger at anvende og støtte op om de certificerede produkter og de tilknyttede naturværdier.



*"Man er hvad man spiser" – det gælder også kvæg, geder og får. Derfor kan produkter fra naturarealer være særligt spændende.*

Denne poster er udarbejdet i projektet "Kød, mælk og ost fra gamle nordiske husdyrracer" – et netværksprojekt under Ny Nordisk Mad, 2008-2009.

Projektdeltagere:

Sverige: Lene Krøl Andersen og Hans Ekström, NordGen. Norge: Benedicte Lund, NordGen, Ann Norderhaug, BioforskMidt-Norge Kvithamar, Anna Rehnberg, Universitet for miljø- og biovidenskab. Island: Anna Gudrun Thorhalsdottir og Laufey Steingrimsdottir, Landbrugsuniversitet Island, Thorgrimur Gudbhartsson, bonde og mejerist, Bjorn Vikingur Bjornsson, manager slagteri. Finland: Maija Häggblom, Nordgens dyreartsgruppe. Danmark: Rene Redzepe, Noma, Mogens Poulsen, Thise Mejeri, Leo Kortegaard, Historiske husdyr og landskaber, Himmerland, Jakob Kortegaard, Nordgens dyreartsgruppe, Anna Becher, producent af Ertebøllefår, Rita Merete Buttenschøn, Københavns Universitet, Peter Baunshøj og Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, Lisbeth Nielsen, Natur & Landbrug.

