

Seminaret omhandler spørgsmål som:

Hvordan kan de nordiske lande støtte hinanden i udviklingen af Ny Nordisk Mad fra gamle husdyrracer?

Kan gamle nordiske husdyrracer udnyttes til naturpleje og spændende nicheprodukter?

Er der eksempler på succes historier med produkter fra gamle husdyrracer i Norden?

Hvordan kan egnsprodukter baseret på gamle husdyrracer fremme salget af lokale produkter fra andre dyr i naturplejen?

Vil det være lettere for producenterne med en fælles nordisk mærkeordning af kvalitetsprodukter, der understøtter den nordiske mangfoldighed?

Kan de gamle racer give en særlig god naturpleje, og bidrage til at nedgang i biodiversitet standses?

Hvilke innovationsprojekter kan specielt bidrage til at ”tingene kommer til at ske”?

Seminaret er en del af et netværksprojekt under Ny Nordisk Mad, støttet af Nordisk Ministerråd.

Seminar på
Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup
Randersvej 4, 8963 Auning
den 4. maj 2009 kl. 10–16

***Kød, mælk og ost baseret på
nordisk mangfoldighed
– husdyr i naturplejen***



Kl. 16–17 er der gratis rundvisning for deltagere. Her kan man se mere af museet end husdyrholdet, der fremvises lige efter frokost.

Når vi taler om kvalitetsfødevarer fra gamle nordiske husdyrracer i naturplejen drejer det sig om kød, mælk og ost fra kvæg, får og geder. At fremme sådanne fødevarer kan imidlertid også sætte mere fokus på andre produkter fra disse dyr som uld og skind efter forskellige former for forarbejdning.

I flere af de nordiske lande er der kun få dyr af gamle husdyrracer. Et større dyrehold kan gøre genbevarelsen mere sikker. Desuden kan en intensiveret produktudvikling og markedsføring af gamle racer være med til at fremme salget af andre lokale produkter - f.eks. salg af produkter fra andre dyr i naturplejen.

Produktionen kan foregå i både mindre og større skala, men det vil generelt være lettere at få en produktion i gang, hvis der er en koordinering af salget fra forskellige producenter. Desuden forventes det, at en fælles overordnet mærkeordning kan være med til at gøre det lettere for den enkelte producent at opnå en rentabel produktion.

På seminaret belyses muligheder for produktion og afsætning af kød, mælk og ost produceret i de karakteristiske nordiske landskaber - Ny Nordisk Mad med masser af værdier!



Program:

Kl. 9.30 Registrering og kaffe

Kl. 10.00 Mad med merværdi - hvad er det?

1. Velkomst. Peter Bavnhøj, Dansk Landbrugsmuseum.
2. Mad med merværdi - bevarelse af biologisk mangfoldighed og af gamle husdyrracer. Anna Gudrun Thorhalsdottir, Landbrugsuniversitet Island.
3. Græsning på artsrige fjelde gir mad med merværdi. Marianne Østerlie, Sør-Trøndelag University College.
4. Kvalitetsprodukter med særlig certificering - beskrivelse af muligt fødevaremærke - oplæg fra projektgruppe. Ann Norderhaug, Bioforsk Midt-Norge, Kvithammer.
5. Respons på certificeringsoplæg fra NordGen. Benedicte Lund.
6. Respons på certificerings oplæg ud fra erfaringer med kvalitetssystem i landbruget. Gabriella Dånmark, KSL Matmerk, Norge.

Kl. 12.00 Frokost

Kl. 12.45 Fremvisning af gamle husdyrracer på Gl. Estrup

Kl. 13.30 Kaffe

Kl. 14.00 -16.00 Mad med merværdi - produktion og afsætning

7. Vilsau fra kysten af Norge. Mons Kvamme, Lyngheisentret på Lygra, Norge.
8. Sæterbrug i Dalarna. Kristian Olofsson, Sveriges Fäbodbrukare.
9. Ålandsfår. Maija Hägblom, NGH dyreartsgruppe Finland.
10. Paneldiskussion - muligheder for fælles nordiske aktiviteter i udvikling og markedsføring af specialprodukter med høj fødevarekvalitet. Martin Bregnballe, *Meyers Madhus*, Jannie Vestergaard, *Københavns Universitet*, Mogens Poulsen, *Thise Mejeri*.

Bindende **tilmelding** til HL@agropark.dk. Pris: 400 kr. som bedes indbetalt på 5967 1025464 senest den 24. april 2009, med tydelig angivelse af deltagers navn/firma/organisation. Udenfor Danmark benyttes: IBAN:DK7759670001025464. SWIFT: DANBDK21HAM. Maksimalt 100 deltagere. Justeringer i programmet kan forekomme. Hvis overnatning ønskes, se mere info på www.natlan.dk.