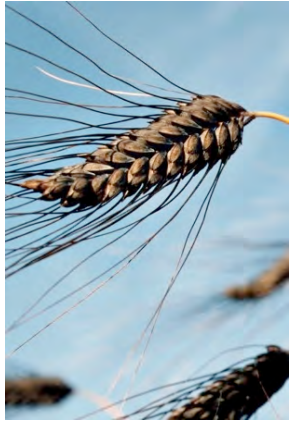


Nordisk domesticeret korn til det Ny Nordiske Køkken

Niels Heine Kristensen. +45 4525 6021. nhk@ipl.dtu.dk
250.000 DDK fra NNM. Slutrapport: www.gastronordisk.net



Projektet “Forum for nordisk domesticeret korn til det Ny Nordiske Køkken” handler om hvordan velsmagende, nordisk ur-korn kan få en større markedsrettig rolle. Projektet har som hovedformål at stimulere videndeling mellem aktører i kæden “fra mark til mave”, på tværs af de nordiske lande. I projektet er der identificeret personer og netværk i: Danmark, Estland, Finland, Island, Letland, Norge, Sverige og Ålandsøerne, som arbejder med potentialerne i og tilgængeligheden af nordisk ur-korn. Projektet har muliggjort at 51 personer har været samlet til 2-dages workshop.

De to væsentligste resultater er, at projektet har ført til nye nordiske netværk (kulturelt, fagligt og kommercielt) og at projektet har afdækket at der i helt overvejende grad er tale om personbunden erfaring og viden, hvilket betyder at denne viden ikke er umiddelbar tilgængelig. Den største opmærksomhed hos nøgleaktører samler sig om identificering og karakterisering af landsorter og andre stedbundne varianter, samt disses potentialer smagsmæssigt, ernæringsmæssigt og i forhold til gastronomisk kvalitet.

Ligeledes viser resultaterne, at der med god grund knyttes store forventninger til at finde kornsorter og -varianter, der er mere velegnede til økologisk og bæredygtig produktion (mere robuste, nøjsomme og sunde kornsorter med god konsumkvalitet).

Policy relatere resultat og muligheder

- Fælles politisk indsats i Norden for at forbedre almen tilgængelighed af nordisk domesticeret korn til nordens befolkning (i forbindelse med implementeringen af det nye direktiv her i foråret 2009).
- Nedbrydning af barrierer der hindrer en markedsrettig adgang til nordisk domesticeret korn (skabelse af bedre rammevilkår, fx i form af samordninger).
- En prioritering af nordisk domesticeret korn, mel, brød m.v. i de nordiske landes offentlige indkøbsordninger, fx skolemad og mad til børneinstitutioner, hvorved også pædagogiske og dannelsesmæssige muligheder åbnes.
- En undersøgelse af mulighederne for at udnytte EU’s PGI og PDI ordninger i forbindelse med nordisk domesticeret korn.
- En sammentænkning af *kort-rejst* korn og smagskvalitet som et nordisk koncept.

Kontaktpersoner før NNM, den X feb. 2009
X og Magnus Grøntoft (sekr.)



Fotos: Jørgen Mathiasen