



Forum for Nordisk domesticerede kornsorter til det nordiske køkken

1. Projektledare, e-post och telefon

1) Projektleder

Niels Heine Kristensen, Email:nhk@ipl.dtu.dk, Tlf: +45 45 25 60 21

2. Projektstart och slut samt erhållna medel från NNM

Start: 2008-03-01

Slut: 2009-06-30

3. Mål

Det er projektets mål:

1. at etablere et nordisk netværk for aktører med interesse i nordisk domesticerede kornsorter til det nordiske køkken.
2. at netværket skal henvende sig til producenter, facilitatorer og kokke/køkkenprofessionelle
3. at netværket skal identificere, samle og formidle viden og udviklingsbehov der kan være med til at afprøve og udbrede anvendelsen af nordisk domesticerede kornsorter

4. Projektbeskrivning

5. Aktiviteter

Gennem de seneste år har der været udført en række uafhængige eksperimenter med nordisk domesticerede korn (gamle kornsorter). Arbejdet har blandt andet omfattet en kortlægning og beskrivelse af hvilke typer der findes. Det er karakteristisk for mange af disse sorter at de indeholder stoffer der betragtes som meget gunstige for smagen og sundheden. De indeholder en række smagsstoffer som ikke genfindes i moderne sorter og varianter i samme omfang.

Korn har et stort, uudnyttet potentiale som basisprodukt i mange måltider og til mange menuer. Eksempelvis forventes det at der blandt de pt over 50 forskellige havresorter kan findes smag, anvendelighed, udseende osv som ikke er erkendt eller afprøvet idag. Mange korn må eksempelvis kunne anvendes som alternativ til ris og pasta i det nye nordiske køkken. Ligeledes vil eksempelvis maltning af nogle af disse kornsorter kunne tilbyde et sundt, nyt og velsmagende morgenmåltid. Analyser af sort havre, dyrket efter økologiske principper og under nordisk klima, viser at den indeholder betydelig større mængder antioxidanter og smagsstoffer end den moderne havre der idag er udbredt til fremstilling af fx havregryn. Mange af ovennævnte eksperimenter bliver idag kun formidlet til en ganske snæver kreds af interesserede. Videndeling om dette udgør den ene dimension i projektet.

Den anden dimension i dette forum handler om at overvinde en af de aktuelle, store barrierer for en større udbredelse af nordisk domesticerede kornsorter i den nye nordiske køkken. Dette består i at få etableret og udbygget samarbejdet mellem producenterne af råvarerne og de madprofessionelle. Volumenmæssigt, økonomisk og strukturelt er det idag ikke tilstrækkelig tillokkende for producenter af nordisk domesticeret korn. Et nærmere samarbejde med kokke og andre madproffessionelle vil kunne bidrage til at overvinde denne udfordring. Dette kan skabe større spredning af viden til såvel kommercielle aktører som til andre faglige miljøer i hele kæden fra producent til forbruger.

Afholdelse af workshop. om

Workshoppen fandt sted tirsdag d. 10. marts og onsdag d. 11 marts 2009 på Kursuscenter Octavia i Roskilde. Blandt deltagerne på workshoppen var forskere, landmænd, bagere, rådgivere og gastronomer fra både Danmark, Sverige, Norge, Island og Finland.



Der var generelt en meget positiv og intens stemning gennem hele workshoppen, hvilket bl.a. kom til udtryk i de mange spontane debatter, som opstod. Der var en stor interesse for de mange forskellige oplæg samt en afsmittende begejstringen for at møde ligesindede med sammen udgangspunkt og problemstillinger.

Kvaliteten af det nordiske korn.

Første punkt på programmet omhandlede de kornsorter man, i de Skandinaviske lande, allerede har haft gode erfaringer med. Her blev også introduceret nye måder at arbejde med kornet på, blandt andre Manfred Ennokson fra Saltå kvarn, som fortalte om sit arbejde med enzymaktiviteten i kornet. Derudover blev der fremlagt forskellige kvantitative undersøgelser, en af undersøgelserne målte forskellige kornsorters glutenindeks. Resultatet pegede på, at flere af de gamle kornsorter har klare bagetekniske fordele, sammenlignet med de få højtydende kornsorter, der i dag er dominerende på markedet. Andre undersøgelser tog udgangspunkt i næringsstoffer, proteinsammensætning og smag. Det var tydeligt at mærke at de forskellige faggrupper hver især havde deres store viden og erfaring at byde ind med og at der samtidige var stor nysgerrighed efter at få ny information på området.

Status for Nordisk domesticeret korn.

Oplysninger om de forskellige kornsorter er i dag meget få og i mange tilfælde slet ikke eksisterende. Det blev hurtigt slået fast at der i Norden ligger en kæmpe opgave i at indsamle og strukturere information om de forskellige nordiske sorter. Ideen om et nordisk kornnetværk på tværs af landegrænser blev nævnt og modtaget meget positivt.

Mængderne af de gamle kornsorter er, ligesom mængden af oplysninger på dem, ofte meget begrænsede. Det kræver nemlig flere års arbejde, at opformere nok korn til en reel produktion. Problemet er at man endnu ikke ved hvilke af de mange sorter, som nordisk genbank ligger inde med, der har de største smags og bagetekniske potentialer. Hvilket resultere i at mange bønders arbejde med opformering af de ukendte sorter, på en måde er spildt arbejde - og så alligevel ikke - for det er vel en form for grundforskning, hvor kornets genetiske materiale kortlægges. Men det sker ofte for bøndernes egen regning. Det er ildsjælene og pionererne inden for det nordiske landbrug, der holder jagten på det gyldne korn i live.

Nordisk genbank opbevarer en lang række af forskellige kornsorter og det er her muligt at ansøge og erhverve sig en meget lille mængde korn til opformering. Der er dog ofte kun meget få informationer om kornet, hvilket kan gøre det uigennemskueligt at vurdere kvaliteten af kornet og smagen på forhånd. Denne manglende information gør at en potentiel opformering ikke uden videre igangsættes. En samlet nordisk sortsdatabase ville måske, med højere informationsniveau, kunne medføre mindre risiko ved valg af opformering og på den måde være med til at sætte gang i udviklingen.

Bagedemonstrationer

Som en del af workshopinvitationen var deltagerne blevet opfordret til at medbringe brod og andre kornprodukter til workshoppen, hvilket mange havde gjort. Produkterne blev her smagt, duftet og betragtet. Endvidere var der i programmet indlagt halvanden time i køkkenet, hvor der var mulighed for, at få en fornemmelse af hvordan de medbragte produkter var at arbejde med. Flere af deltagerne fremviste forskellige alternative og nye måder at udnytte kornets smagspotentialer på. Dette gjaldt i forhold til brødproduktion, men også i forhold til et nordisk gastronomisk perspektiv. Claus og Carsten fra Smagsdommerne, som var i gang med at forberede den nordiske middag til om aftenen, forklarede de interesserede, hvordan de anvendte melet og kornet i maden, løbende mens de lavede den.



Postersession.

Under postesessionen kunne man studere de forskellige deltageres egne medbragte produkter, postere og forskningsresultater. Der var rig mulighed for både at smage og høre historien bag produkterne. Der var generelt en varm og optimistisk stemning blandt deltagerne, som på tværs af landegrænserne udvekslede ideer og erfaringer. Det virkede også til at der fandt mange kontakt- og emailudvekslinger sted.

Nordisk middag.

Smagsdommerne Claus og Carsten stod for at sammensætte og tilberede den nordiske menu til første dags middag. De havde her inkorporeret flere af de medbragte korn- og melprodukter. Løbende som den fantastisk middag blev serveret, blev tanker og tilberedningen bag retterne introduceret. Dette gav god mulighed for faglig refleksion og inspiration til, hvordan man kan tænke korn ind i det nordiske køkken. Et eksempel fra middagen var den italiensk inspirerede kornotto, hvor der i stedet for ris var anvendt afskallede speltkerner. Middagen beviste, hvordan man udelukkende med nordiske råvarer, kan udnytte og sammensætte mad med helt unikke og komplekse smage. At det nordiske køkken har så mange gemte og eksklusive kvaliteter, gav nok en vis "aha-oplevelse" blandt deltagerne, i og med at de nu kunne sætte smag på det mange kender som tankerne bag fra det nordiske manifest og hermed koble teori med praksis.

Nye muligheder i menu og gastronomi med nordisk korn

Da mængderne af de gamle kornsorter i mange tilfælde stadig er for små til at nå ud i detailhandlen er der stadig et stykke vej til forbrugerne, men en eventuel efterspørgsel efter den gode historie eller de nye smagskvaliteter, som de gamle sorter kan præstere, vil forhåbentlig på længere kunne give en positiv katalytisk effekt i arbejdet med de gamle kornsorter.

Der var på workshoppen stor enighed om, at der ligger et stort smags- og kvalitetsmæssigt potentiale gemt i de gamle kornsorter. Ønsket er at dette potentiale på længere sigt kan blive indfriet og komme til udtryk i den nordiske gastronomi, så korn for nordboerne bliver, hvad pastaen er for Italienerne. Håbet er at kornet i højere grad kan blive nordens ris.

Claus Angelo Brandt fra smagsdommerne, som har arbejdet meget med smag ikke mindst i nordisk korn, gav sit bud på, hvordan vi i Norden, kan komme langt i arbejdet med smag og sammensætningerne af de råvarer vi bruger.

Rammevilkår og udvikling af markedet for nordisk domesticeret korn

Der var til slut et oplæg fra Nordgen og plantedirektoratet, som præsenterede de mere juridiske perspektiver i forhold til arbejdet med de gamle kornsorter. Det centrale her er, at der er en række EU lovgivninger, hvis formål er at sikre en ensretning og standardisering af produktion, markedsføring og salg af korn. Disse love har været til stor gavn for store dele af landbrugsindustrien, men har vist sig at være en kæmpe barriere for de landmænd som arbejder med gamle sorter. Problemerne er bl.a. at det er meget dyrt og besværligt at få godkendt en licens til de nye(gamle) sorter. Da det samtidig kræver meget tid og arbejde at opformere den smule korn, man får fra Nordgen uden på forhånd at kende kornets kvalitet, fremstår et reelt forsøg på opformering, som et stort økonomisk sats for mange af de små bønder, som ellers har lyst og vilje til at arbejde med de gamle sorter.

Arbejdet med landsorter blev efter dette indlæg meget ivrigt debatteret.

EUstandardiseringerne gør det nemlig ligeledes svært at arbejde med landsorter. For at få sorterne godkendt, i forhold til EU's sortliste, må man selektere dem. Problemet er bare, at så er det ikke nogen landsort længere. Kan det passe at vi har en lovgivning, der modsætter sig biodiversitet i tider, hvor miljø og grøn velfærd er i fokus?



Der blev diskuteret forskellige løsninger på problemet, hvor en særlovgivning for Skandinavien evt. kunne lave et kompromis i forhold til EUlovgivningen og legitimere arbejdet med landsorterne, gennem loven om bevaringsværdighed. Ideen om Skandinavien som en region blev også vendt, da dette vil åbne for en lang række muligheder i forhold til, hvad man må producere og hvor.

Perspektiver i et Nordisk fællesskab.

Fremtiden for nordisk korn ser lovende ud at dømme efter entusiasmen på workshoppen, mange interessante emner blev taget op og der blev stillet forslag om et nyt møde i Sverige på Saltå Kvarn i efteråret 2010. Der blev udpeget en arbejdsgruppe, som fører projektet videre.

6. Hur har NNM's värden ingått och förmedlats?

Der har været en løbende kontakt til og med NNM verdenen. Dette har eksempelvis omfattet en tæt dialog om deltagere og oplægsholdere til den to-dages workshop og dels været i forhold til en bredere formidling af såvel workshop, etablering af kontaktdatabase og i forhold til mere generel formidling.

Desuden har der været arbejdet målrettet med en formidlingsstrategi, hvilket har resulteret i en omfattende omtale og formidling af NNM – i særdeleshed i relation til nordisk domesticeret korn - arbejdet og workshoppen (se bilag 1-xx)

7. Information

Der bliver sammensat en arbejdsgruppe til at give projektet faglig og relevant sparring. Denne gruppe vil fungere som ambassadører for projektet. NICE projektet "Grainity" bliver inviteret til at deltage.

Arbejdsgruppen sammensættes primært af kokke fra NNM inspirerede restauranter, af producenter af nordisk domesticeret korn og bidrager:

- med erfaringer og inspiration til etablering af hjemmeside
- til planlægningen af workshoppen
- til sikring af at workshoppen vil blive en succes
- til etablering af såvel nationale som nordiske kontakter og samarbejder.

Den planlagte workshop vil blive afviklet i forbindelse med en af de mest relevante fødevaremesser der finder sted i løbet af året.

Projektet vil endvidere deltage i relevante fødevaremesser i de nordiske lande, så forummet sikres opmærksomhed i relevante faglige miljøer i Norden.

Det er målet at opnå omtale i fagligt relevante tidsskrifter.

8. Målgrupp

Målet om at nå hele kæden af forskere, forvaltere, rådgivere, bagere, møllere, producenter og gastronomer.

9. Deltagere och partners

- Anders Borgen, borgen@agrologica.dk, Tlf: +45 40 81 35 18
- Claus Angelo Brandt. smagsdommer2@forum.dk, Tlf: +45 24 65 22 79
- Per Grupe. per@moerdrupkorn.dk, Tlf: +45 40 21 27 18
- Hans Larsson. hans.larsson@vv.slu.se, Tlf: +46 704 947 594

Disse partnere har indgået i en arbejdsgruppe som dels har bidraget med at etablere et vidtforgrenet kontaktdatabase og dels med det store arbejde med udviklingen af workshoppens indholdsmæssige og formsmæssige dele.



Endvidere har der været løbende kontakt med Irma Kärkkinen, Irma.karkkainen@sakky.fi om eksempelvis oplægsholdere til workshoppen.

10. Förslag till fortsatta aktiviteter, för att utveckla NNM.

Der er stort fortsat potentiale i at fastholde videndelingen mellem centrale nordiske aktører og institutioner og styrke netværksdannelsen i hele kæden for urkorn i Ny Nordisk Mad regi. Dette vil dels sikre en demokratisering af de genetiske ressourcer og dels stimulere en informationsspredning, en institutionsudvikling, samt en markedsudvikling for nordisk domesticeret korn.

Der er forudses ligeledes et potentiale i at kombinere NNM med certificeringsordninger som eksempelvis PGO, PDI og lignende EU ordninger der kombinerer markedsincitament med europæiske produktcertificeringsordninger (terroir, geografiske).

Det kommercielle potentiale er først nu ved at vise sig konkret. Inden for de nordsik domesticerede korn forestår der stadig et betydeligt potentiale i at afprøve og opformere lovende kornsorter, -linier og -typer. Dette arbejde kan med fordel ske i et samarbejde med den økologiske sektor, men også andre aktører i den nordsike fødevarer sektor kan med fordel inddrages i dette arbejde. Der er et betydeligt kommercielt potentiale som kan stimuleres ved en målrettet politik på dette område.

11. Ekonomisk rapport – hur har projektmedlen använts? Kan bifogas i Excel.

Projektet har været finansieret af projektdeltagerne og gennem et bidrag fra NMR på 250.000 kr. Den betydeligste del af bidraget fra NMR/NNM har været målrettet kortlægningen af nøglepersoner og -institutioner og den nordiske workshop. Selv om alle partnere og mange oplægsholdere og deltagere i den nordiske workshop har bidraget med betydelige ressourcer, havde det ikke været muligt at afholde denne nordiske workshop uden bidraget fra NNM programmet.

12. Länkar – bilagor bör undvikas och istället anges som länkar.

- www.gastronordisk.net
- http://www.foodculture.dk/Arkiv/Numre/2009/07/Kort_nyt/Stigende_interesse_for_urkorn.aspx
- <http://www.altinget.dk/Foedevareer/kalender.aspx?id=3624>
- http://www.dtu.dk/centre/FoodDTU/FoodDTU_-_Midt_i_ugen/Midt_79_090304.aspx
- <http://www.foedevareplatform.dk/index.php?mod=news&id=93>
- http://www.voresmad.dk/Nyheder/Andre_nyheder/2009/Marts/Tilbage_til_kornets_roedder.aspx
- <http://roskilde.lokalavisen.dk/gammelt-korn-i-nye-br%C3%B8d/20090313/artikler/902313254>
- http://www.lr.dk/planteavl/informationsserier/aktuelt/pl_aktuelt-09-300.htm

Datum och ansvarig person

28. december 2009

Niels Heine Kristensen