

Kæreste mad eller kærestemad

Det første arrangement i regi af Vestjyske Fødevarer og Oplevelser blev afholdt i november på herregården Nr. Vosborg ved Vemb. Det var 70 engagerede fødevarereproducenter, restauratører og oplevelsessteder som i løbet af dagen blev udfordret til at udvikle nye fødevareroplevelser.



Gitte Hornshøj åbnede dagen for fuld udblæsning. "Vi skal have stoltheden, respekten og begejstringen tilbage" var en af hendes beskeder ved arrangementet. Og der er nok at være stolt af i det vestjyske, som er sprængfyldt af dygtige fødevarereproducenter, iderigdom og iværksætterånd.

En gruppe studerende fra Institut for arkitektur og Design ved Aalborg Universitet hjalp deltagerne til at blive kørt ind på udviklingssporet og brugte dagen til at finde på nye ideer og muligheder, der kan profilere Vestjylland som et fødevarer- og oplevelsesland.

Blandt de emner, der var op at vende fra de syv grupper var:

1. **Oplev Vestjylland med alle sanser.** Besøg Vestjylland på første klasse
2. **På sporet af en Vestjyske Gourmetoplevelse.** Husk at bestilling af din Vestjyske Gourmet frokost og få den leveret ved dit sæde
3. **Sleep in hay.** Præg din egen overnatning og vær til at bygge dit eget hotel. Interaktiv hjemmeside med mulighed for at løbende kunne følge processen.
4. **Den Vestjyske Skat.** Oplev historien og smag på skatten
5. **Blue musle.** Tag på muslingsafari, aktiv deltagelse ud i naturen og ud på fjorden. På land, aktiv deltagelse i tilberedning af råvaren både som kogt eller grillet eller røget. Gode argumenter: Sundhed og prisen er yderst rimelig.
6. **Ungdoms event, udfordr dig selv.** I fællesskab skal I sejle et gammelt skib til Bovbjerg Fyr, hvor I skal rappelle. Du skal møde din europæiske ven, og sammen med han skal I designe jeres livret af lokale fødevarer. Alt bliver serveret på lokal keramik.
7. **Til højbord i Vikingetiden.** En rejse i tid, smag og atmosfære



En engageret Gert Hindbjerg bød deltagere på en gåtur, hvor han fortalte om Storå-laksen og de muligheder, der er for lystfiskeri



Køkkenchefen på Nr. Vosborg Morten Andersen havde sørget for lækker mad tilberedt af lokale råvarer, bl.a. gede- og bisonkød.

Målet er, at de mange gode idéer der fremkom på dagen, skal resultere i mange spændende tiltag i det vestjyske område.