

# Ambassadører for Europæisk Gastronomi Region (ERG)

## Baggrund

For at styrke ERG vil vi danne et ambassadørkorps, hvor forskellige kokke eller producenter er med til at promovere ERG. Et ambassadørkorps vil skabe en nyhedsværdi, men samtidig også være med til at styrke ERG ude i lokalområderne. Det sker både ved en række arrangementer, hvor vi via ambassadørerne ved at der er en høj kvalitet, men forhåbentligt sørger ambassadørkorpset også for at andre producenter bliver opmærksomme på ERG og forhåbentligt vil det også kunne mærkes ude ved andre producenter. Vi har udvalgt ti ambassadører, som er spredt udover hele regionen. Vi har sigtet højt for forhåbentligt at opleve en nedsivningseffekt, hvor flere restauranter og producenter kommer til at være en del af projektet.

## Faste kriterier for ambassadørprojektet

- Man er ambassadør for et år ad gangen
- Der er altid 10 ambassadører
- Man kan godt blive genvalgt

## Hvornår udnævnes de?

Ambassadørerne bliver udnævnt i november måned. Offentliggørelsen sker hvert år i den første uge af januar. Her vil det blive offentliggjort på vores sociale medier, samt forsøgt solgt ind ved lokalpresse og forhåbentligt nationalpresse.

## Hvordan indstilles de?

I første omgang har vi valgt forskellige ambassadører til 2020. Fremover skal det være muligt at indstille producenter og restauranter til at blive ambassadør. Vi forbeholder os dog retten til selv at udpege ambassadører, der ikke nødvendigvis er blevet indstillet. Denne indstilling kan foregå på vores hjemmeside og ude ved Visit kontorerne

## Hvad er kriterierne for at blive valgt?

Ambassadørerne er spredt geografisk udover hele regionen. For at blive valgt skal man først og fremmest levere et produkt, der er noget af det bedste i regionen. Derudover så skal man kunne tilbyde minimum et event i løbet af det år man er blevet valgt. Slutteligt skal man være villig til at promovere tiltaget. Det vil være i form af presse, men også på sociale medier.

## **Ambassadører 2020**

### ***Andersen Winery***

I den lille by Knebel i nærheden af Mols Bjerge ligger et særligt vineri. Her producerer man vin på bær, druer og frugter. Man har formålet at skabe enestående vin i verdensklasse. Vinen kan man finde på en lang række af landets allerbedste restauranter.

### ***Axel Månsson***

Axel Månsson har et stort økologisk landbrug ved Brande. Her dyrker man grøntsager i topklasse, og de kan fx nydes på den aarhusianske Michelinrestaurant Substans. Hvert år holder Axel Månsson blandt andet Økodag, og derudover vil der være flere muligheder for at lave fede events på gården i Brande.

### ***Gothenborg***

Hos Gothenborg i Them leverer man fjerkræ af allerhøjeste kvalitet, som bliver brugt på nogle af områdets allerbedste restauranter. Hvis man besøger Gothenborg, er det hver weekend muligt at få en særlig brunch og de er interesseret i at lave flere events. Med en location i Silkeborg Kommune er de oplagte at få med og de garanterer høj kvalitet.

### ***Klosterhedens Vildt***

Klosterhedens Vildt hører til i den lille vestjyske by Bækmarksbro. Her har man specialiseret sig i at levere vildt af højeste kvalitet. Alt deres vildt er jagtskudt og har levet frit i danske skove. De har en gårdbutik, hvor man sælger forskellige typer vildt, og hvor både kødet og skindet bliver udnyttet. Hos Klosterhedens Vildt står man både selv for events og man laver events i samarbejde med andre.

### ***Krabbe Food (Jesper Krabbe)***

Hører til i Lemvig, hvor han har virksomheden Krabbe Food, der tilbyder arrangementer til både firmaer og private. Her laver man mad sammen over bål, og det gælder om at skabe en fed stemning over god mad. Jesper Krabbe er tidligere souschef for Paul Cunningham både på The Paul i København, men også på Henne Kirkeby Kro. Jesper Krabbe har de seneste par år været at finde i det Midt-vestjyske område på Food Festival. Derudover laver de hvert år Krabbe Festival i hjembyen Lemvig. Et arrangement der sagtens kunne kobles tættere på ERG.

### ***Lowlands Denmark***

En forholdsvis nystartet virksomhed i den lille vestjyske by Stauning. Hos Lowlands producerer de snaps og aquavit med fokus på, at det skal passe ind i gastronomiens verden. Snaps har i årtier været en fast bestanddel af det klassiske danske frokostbord, og dette vil Lowlands styrke. Med lokale råvarer er målet at skabe de bedste snapse.

### ***Restaurant Domestic***

Restaurant Domestic er én af fire Michelinrestauranter i Aarhus og er beliggende i Mejlgade i hjertet af Aarhus. På Restaurant Domestic bruger man 100 procent lokale råvarer, og man har et

stort fokus på bæredygtighed. Det vil sige, at Restaurant Domestic kun bruger produkter, der er i sæson, og dermed taler de både ind i en nutidig trend, men nok også ind i fremtidens restaurantoplevelse.

Med en lokation i hjertet af Aarhus vil det være oplagt at tage kontakt til en restaurant som Domestic, der også ville kunne bryste sig af at være en lokal ambassadør.

### ***Restaurant Moment***

På Restaurant Moment har man stort fokus på grøntsager. Så stor fokus, at man kun har en vegetarisk menu. I forbindelse med Michelinstjerne uddelingen i Aarhus i 2019, blev de nævnt som en af outsidersne til at få en stjerne. Det blev det som bekendt ikke til, men de bliver stadig fremhævet som én af Østjyllands bedste restauranter. På restauranten tilbyder man forskellige oplevelser, fx inden en middag besøg på det nærliggende landbrug, som er deres leverandør. De kunne også holde en børnenes dag, hvor børn kunne lære mere om grøntsager, og om hvor godt de kan smage.

### ***Stauning whisky***

Stauning whisky er på rekordtid blevet en af de mest anerkendte whiskyproducenter i Europa. I den lille by Stauning laver man nu en whisky, som får skotterne til at kigge misundeligt over Nordsøen. Med lokale råvarer har folkene hos Stauning Whisky formået at lave noget af den bedste whisky man har set fra Danmark. Hos Stauning Whisky har man hvert år en række events, som er oplagte for projektet. Derudover har de et navn, som når ud over den danske grænse.

### ***Venø Seafood***

Med en placering ved Limfjorden har Venø Seafood adgang til nogle af de bedste skaldyr, man kan få i verden. Det vil sige, at man blandt andet kan få fantastiske Limfjordshummere samt de berømte Limfjordsøsters leveret fra Venø Seafood. Bag Venø Seafood står Kristian Borbjerggaard, som er en lokal 3. generations fisker. Venø Seafood er et firma, fast forankret i Region Midtjylland.

Billede af ambassadørnetværket 2020

