



## Ambassadörer för NNM

### **Rene Redzepi, Danmark**

Køkkenchef og partner, restaurant noma i København

René Redzepi er en af Danmarks bedste kokke med erfaringer fra både den danske restaurant Kong Hans og flere trestjernede Michelinrestauranter som fx El Bulli, French Laundry og Jardin des Sens. René Redzepi har senest været med til at levendegøre nordisk mad i det danske restaurationsliv i et tidssvarende og innovativt perspektiv. René Redzepi er således en vigtig formidler af nordisk mad, når bordet er scenen, og han har via restaurant noma erfaring med de særlige nordiske råvarer samt den kultur og identitet, de fortæller om.

### **Karen Kjældgård-Larsen & Tine Broksø, Danmark**

Duoen bag Claydies

Tine Broksø og Karen Kjældgård-Larsen er begge uddannet fra Danmarks Designskole i 2000. Sammen designer og producerer de keramiske unika og produkter til serieproduktion. Claydies er inspireret af den nære omverden. De samarbejder med industrien og produkterne forhandles blandt andet på MoMA, New York.

Claydies er et pragteksempel på succesen med nordisk design, der med fordel kan kobles med nordisk mad for at trække på erfaringer fra arbejdet med nordisk design - og dermed opnå synergi mellem to forskellige udtryk for samme nordiske kultur og identitet. Claydies' inspiration af de nære omgivelser er i overensstemmelse med visionerne bag Ny Nordisk Mad, hvor vores karakteristiske kølige klima, vande og landskaber samt årstiderne danner udgangspunktet for større udnyttelse af vores nordiske ressourcer.

Ligeledes kan Claydies' samarbejde med industrien ses som et godt eksempel på, hvordan samarbejde på tværs af brancher kan være med til at udvikle kompetencer, styrke markedsbaseret innovation og øget konkurrencekraft i Norden.

Foruden samarbejdet med Tine Broksø, er Karen Kjældgård-Larsen kvinden bag den internationale succes Mussel MEGA fra Royal Copenhagen. Mussel MEGA er et møde mellem fortid og nutid, hvor hun med udgangspunkt i det over 200 år gamle Mussel porcelænsstel har skabt et nyt tidssvarende porcelæn - nøjagtigt som Ny Nordisk Mad, der tager udgangspunkt i de ressourcer, vi har glemt og som kræver genopdagelse og innovation.

### **Juha Korkeaaja, Finland**

Tidligere Jord- og skovbrugsminister

Juha Korkeaaja repræsenterer som tidligere jord- og skovbrugsminister den offentlige myndighed i Ny Nordisk Mad programmet, og kan derfor medvirke til at skabe interesse for nordisk mad på politisk plan. Hvis Norden skal være vinder- og værdiregion, skal både offentlige og private aktører i Norden involveres. Juha Korkeaaja er i den forbindelse med til at sætte fokus på de nordiske råvarer, på forskning og innovation samt erhvervsudvikling i Norden.





## **Kim Palhus, Finland**

Køkkenschef, Laurea University of Applied Sciences, Espoo

Kim Palhus har stor erfaring fra det finske køkken og madvareproduktionen. Kim Palhus er en multifunktionel medarbejder i den gastronomiske verden med et bredt kendskab til madkulturen i forskellige dele af verden.

Kim har medvirket i mange madvarefestivaler, både i Finland og internationalt, og han har været madskribent for flere madmagasiner. Kim kan sikre en god forankring af finske råvarer og finsk kultur i det nordiske køkken, og med sit brede internationale kontaktnet kan han bidrage til at brande og gøre det nordiske køkken internationalt interessant.

## **Leif Sørensen, Færøerne**

Leif Sørensen er Færøernes førende kok og drivkraften bag udviklingen af Tórshavn til en kulinarisk perle i Nordatlanten. Med uddannelse og arbejds erfaringer fra Danmark kom hani 1999 tilbage til Færøerne for at gennemføre sin drøm, og i 2005 åbnede han restauranten Gourmet i nyindrettede lokaler i Tórshavns gamle smediekvarter. Leif Sørensen har deltaget i Nordisk Mad Symposium, og hans store interesse for færøske råvarer og det nordiske køkken præger i dag restauranten og har inspireret andre restauranter i byen til efterfølgelse.

## **Anne Sofie Hardenberg, Grønland**

Anne Sofie arbejder hele tiden med innovativ og nyskabende udnyttelse af grønlandske råvarer. Hun gør især et stort arbejde for at forny eller genopdage brugen af grønlandske planter og krydderurter indenfor madlavning, men alle produkter fra den grønlandske natur indgår i hendes palet.

Derudover formidler hun sin aktivitet gennem fjernsyn, kogebøger, inddragelse af skolebørn og igangsætter andre til at arbejde med samme stofområde. Anne Sofie rejser også ofte til udlandet, for her at udbrede kendskabet til grønlandske produkter.

## **Baldvin Jonsson, Island**

Administrerende direktør for branding-projektet Áform

Baldvin Jonsson er leder af det anerkendte projekt Áform. Áform har til formål at sætte fokus på bæredygtigt producerede fødevarer. Via Áform har han arrangeret flere internationale events blandt andet i Washington, USA, hvor islandsk mad og drikke spillede hovedrollen i restauratørernes årlige galla 2006.

Baldvin Jonsson har således international erfaring med branding af nordiske fødevarer, og han har medvirket til, at islandske madvarer i dag bliver solgt i nogen af verdens mest anerkendte butikskæder som eksempelvis Whole Foods Markets i USA. Udover det bæredygtige aspekt lægger Baldvin Jonsson vægt på det friske og naturlige, som også ofte anses for et bærende element i den nordiske livskvalitet, og som derfor er essentielt for profileringen af Ny Nordisk Mad.



## **Sigurður Hall, Island**

Ejer og køkkenchef på "Siggí Hall Restaurant" i Reykjavík

Sigurður L. Hall, der primært er kendt som Siggí Hall, kaldes ofte "Islands favoritkok". Sigurður L. Hall har skrevet bøger og medvirket i tv-programmer om islandsk mad både i Island og udenlands. Han har arbejdet tæt sammen med madvareproducenterne i Island med sigte på at markedsføre islandske madvarer internationalt. På sin restaurant, Siggí Hall Restaurant, i Reykjavík bruges kun karakteristiske råvarer fra Island. Den islandske region, kultur og identitet indgår altså som en vigtig del af maden. Således er Sigurður L. Hall formidler af nordisk mad og madkultur, lige som sine kolleger fra Sverige, Norge, Danmark og Finland, der også udnævnes til ambassadører for Ny Nordisk Mad.

## **Eivind Hålien, Norge**

Direktør for Fagforum for Mat og Drikke AS, bestyrelsesmedlem i Gastronomisk Institutt

Som direktør for Fagforum for Mat og Drikke er Eivind Hålien en inspirerende ressource i arbejdet med regionale udviklingstiltag med afsæt i mad. Fagforum for Mat og Drikke er et omfattende og veletableret netværk mellem vigtige aktører inden for madbranchen i Rogaland, og gennem projektudvikling er det med til at sikre videndeling, samarbejde og spredning af kompetencer mellem regionens vigtigste interessenter på madområdet.

Eivind Hålien er selv uddannet kok og har en mastergrad i international hotel- og turismeadministration. Med sin uddannelses- og erhvervsmæssige baggrund er Eivind Hålien derfor et forbillede ved dannelsen af regionale netværk og udvikling af tværgående samarbejder inden for gastronomi, kultur, turisme, regional

værdiskabelse, erhvervsudvikling og madvareproduktion.

## **Wenche Andersen, Norge**

Tv-kok på God morgen Norge

Wenche Andersen er uddannet kok og har tidligere arbejdet med madoplysning. Siden 1994 har hun haft ansvaret for madindslagene i "God morgen Norge", hvor hun efterhånden har medvirket i mere end 2000 programmer. Hun har udgivet flere bøger om mad og er fast skribent i Kvinner & Klær, Mad & Drikke samt Matlyst.

Wenche Andersen anser mad for en vigtig del af kulturen. Hun arbejder for, at alle mennesker kan opleve, hvad god smag i virkeligheden er, og at maden bliver ved at være et samlingspunkt for mødet mellem mennesker. Hun er hædret med prisen "Årets matformidler 2002" og er en vigtig aktør i profileringen og synliggørelsen af nordisk mad.



## **Tina Nordström, Sverige**

Tv-kok på New Scandinavian Cooking

Tina Nordström er den svenske tv-kok og vært i Sveriges mest populære madprogram. Hun har udgivet flere kogebøger, og er en af de tre nordiske kokke i tv-programmerne New Scandinavian Cooking. I programmerne tager hun seerne med på en kulinarisk rejse og guider dem gennem svensk mad, historie og kultur.

New Scandinavian Cooking er internationalt anerkendt, og med sit kendte ansigt og arbejde med profilering af både gastronomi, særlige regionale råvarer og kulturdimensionen af nordisk mad, er Tina Nordström en god eksponent for de værdier og potentialer, som ligger i nordiske madvarer og nordisk madkultur.

## **Carl Jan Granqvist, Sverige**

Leder af Måltidens Hus

Carl Jan Granqvist er manden bag Måltidens Hus i Grythyttan. Måltidens Hus symboliserer i høj grad de mange veje, der er i den nordiske madverden, og i forlængelse af Carl Jan Granqvists ambition om at styrke Nordens madkultur, står huset for efteruddannelse og forskning i mad og madkultur. Her indgår både kunst og æstetik som naturlige elementer, fordi mad ikke blot er en smagsoplevelse, men en oplevelse for alle sanserne.

Carl Jan Granqvist har netværk i både ind- og udland, hvilket han trækker på i uddannelses- og forskningssammenhæng. Desuden danner Måltidets Hus centrum for flere internationale arrangementer. Carl Jan Granqvists betydningsfulde erfaring med at udvikle nordisk mad og skabe netværk kan ses i tråd med Ny Nordisk Mad programmets formål om at fremme udvikling og synliggøre de værdier og potentialer, som ligger i nordiske madvarer og nordisk madkultur.

## **Michael Björklund, Åland**

Michael Björklund är tveklöst Ålands kändaste kock. Michaels meriter är många och han är känd i hela Norden tack vare sina framgångar inom tävlingsmatlagning. Han har vunnit guldmedalj i både Finska och Svenska kockmästerskapen samt placerat sig på femte plats i Bocouse d'or-världsmästerskapen. Efter många år som kock på olika restauranger i Göteborg driver han numera Ålands äldsta krog, Segelpaviljongen i Mariehamn. Michael föredrar nordiska lokalproducerade råvaror med rena smaker, vilket han framgångsrikt förespråkat som TV-kock i finsk television. Björklund är en av de tolv nordiska köksmästare som undertecknat manifestet för Ny Nordiska Mat.