

NordGen [hjem](#)

- Startside Husdyr
 - Om NordGen - Husdyr ▶
 - Politisk grunnlag ▶
 - Bevaringsarbeidet i Norden ▶
 - Publikasjoner og materiell ▶
- English version

[Nordisk Baltisk husdyrregister](#)



Finsk landrasegeit

[◀ Tilbake](#)



[English](#)

Getost - vit

Producent: Bygårdens mejeri

Beskrivning:

Bygårdens mejeri

Produkt	Ras
Getost - vit	Finsk landrasegit
Getost - blå	Finsk landrasegit

Beskrivning:

Kontakt:

Art:	Småfe															
Land:	Finland															
Status:	Bevaring															
Lokalt navn:	Suomenvuohi															
Opprinnelsessted:	Finland															
Tilholdssted:	Finland, men hovedsaklig i Vest-Finland															
Om opprinnelsen:	Dette er opprinnelig en finsk landrase, men som det har blitt krysset inn fra andre europeiske melkegeitraser (som f.eks. Sveitsisk Saanengeit).															
Antall	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Antall</th> <th>Hann</th> <th>Hunn</th> <th>Tendens</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Totalt:</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Registrert:</td> <td>0</td> <td>450</td> <td>4200</td> <td>+/-</td> </tr> </tbody> </table>		Antall	Hann	Hunn	Tendens	Totalt:	0	0	0	0	Registrert:	0	450	4200	+/-
	Antall	Hann	Hunn	Tendens												
Totalt:	0	0	0	0												
Registrert:	0	450	4200	+/-												
Egenskaper:																
Produksjon:	Mjølkeproduksjon: 600-700 kg mjølk/ år															
Forvaltningsarbeid:																
Annet:	Finsk landrasegeit finnes i 460 besetninger i Finland.															
Kontaktperson:	Ulla Savolainen. E-post: ulla.savolainen@maaseutukeskus.fi															

Produkter från Finsk landrasegeit

Produkt

Getost - vit

Getost - blå

Producent

Bygårdens mejeri

Bygårdens mejeri

Se: <http://www.nordgen.org/index.php/skand/Folder2/Innehaall/Husdyrdatabasen>

Bilag 2. Forslag til sertifisering av "nordisk mat med merverdi"

- "Aurora borealis" (Nordlys)

I "mat med merverdi" ligger at produksjonen ikke bare resulterer i mat med spesiell kvalitet og smak, men også i "merverdiprodukter" som for eksempel verdifulle kulturlandskap som kan utnyttes for bygde- og næringsutvikling av bonden eller andre entreprenører. De representerer derfor en innovativ produksjonsutvikling basert på nordisk kvalitet og tradisjon og kan på flere måter bidra til generering av nye arbeidsplasser på bygdene. Det finnes mange nordiske matprodukter med utsøkt fysisk kvalitet og smak som er et resultat av vår nordiske natur. Ved å synliggjøre at produksjonen og kvaliteten på slik mat henger sammen med kulturlandskapet, det biologiske mangfoldet og tradisjonsrike produksjonsmetoder, kan denne maten gis ytterligere verdi.

Slik nordisk kvalitetsmat og andre landbruksprodukter med høy kvalitet kan få en egen sertifisering hvis

- 1) produksjonen opprettholder et karakteristisk nordisk landskap og er basert på gamle tradisjonsrike produksjonsmåter - hvitt merke
- 2) maten er produsert ved naturpleie dvs. på en måte som opprettholder spesielt verdifulle økosystemer - **grønt merke**
- 3) produktene er basert på gamle husdyrraser for å bidra til bevaring av genressurser - **blått merke**

Disse produktene får samme merke, men med ulik farge avhengig av om de fyller kravene til 1), 2) eller 3). Hvis produksjonen ivaretar betingelsene for både 1, 2 og/eller 3 får merket flere farger. Produktene bør alltid følges av en liten brosjyre (ca. 3 x 4 cm) som kort forteller om hva merket står for. I tillegg bør det lages en katalog som presenterer alle produktene.

Utdyping av betingelsene

Høy kvalitet må dokumenteres for alle produktene. Også dokumentasjon av "nordisk dyrevelferd" som for eksempel kortere avstand til slakterier enn EU-reglene krever, kan være en måte å høyne og synliggjøre den nordiske produksjonskvaliteten på.

- 1) Lokalt produsert mat koblet til lokale landskaper kan støtte opp om videreutvikling av tradisjonsmat som betyr mye for den lokale identiteten og muligheter for utvikling av opplevelsesturisme. Mat som baseres på beitedrift vil også kunne bidra til å holde karakteristiske nordiske kulturlandskap åpne og bygder levende til glede både for lokalbefolkning og turister. Lokal produksjon av mat og felles koordinert avsetning kan i tillegg bidra til et forbedret CO₂-regnskap, noe som er viktig i dagens klimasituasjon. Energiregnskap kan derfor være en del av dokumentasjonen for en slik sertifisering.

- 2) Matproduksjon som baseres på utnyttelse av særlig verdifulle beitemarker som for eksempel Natura 2000-områder vil bidra både til opprettholdelse av vårt biologiske mangfold og genressurser som kan få stor betydning i framtiden bl.a. for behov som skapes av dagens klimautvikling. Den vil også kunne bidra til opprettholdelse av andre viktige økosystemtjenester som pollinering. I tillegg kan en slik produksjon resultere i mat med spesiell kvalitet, fordi artsrike beitemarker ofte resulterer i for eksempel melk med mer flerumettet fett og flere antioksidanter og kjøtt med ekstra god smak.
- 3) Matproduksjon som baseres på gamle husdyrraser vil bidra til bevaring av genressurser og gi muligheter for innovative prosjekter basert på de ulike rasenes spesielle kvaliteter. Pilotprosjekter tyder bl.a. på at slikt kjøtt er mer mørt enn kjøtt fra moderne raser. Gamle raser er sannsynligvis også bedre tilpasset lokale naturforhold dvs. at man kanskje bedre kan utnytte nordiske beiteressurser og på kjøpet få bedre kjøttkvalitet og mer velsmakende kjøtt. Slike konkurransefortrinn bør dokumenteres bedre. Også dyrenes eventuelle fortrinn med hensyn til naturpleie bør undersøkes nærmere. Matproduksjon basert på gamle husdyrraser vil i tillegg legge grunnlag for utvikling av andre nordiske høykvalitetsprodukter av skinn, ull m.v. som eventuelt kan inkluderes i samme sertifiseringsystem.

Der er her fokusert på husdyrprodukter, men en sertifiseringsordning vil kunne videreutvikles slik at den også omfatter annen nordisk kvalitetsmat som for eksempel gamle frukt- og bærsorter, "terroirproduksjon" av bringerbær m.v.

Oppbygging av sertifiseringsystemet

Det er viktig å dokumentere både produktenes kvalitet og den merverdi produksjonen av dem resulterer i. Det må derfor være knyttet en slik dokumentasjon til de produkter som blir sertifisert. Systemet må imidlertid ikke bli for komplisert og tungt å arbeide med. Det bør sannsynligvis knyttes opp til en organisering som alt eksisterer og fungerer godt, som for eksempel Svanemerket.

Deler av dokumentasjonen for sertifiseringen bør også kunne utnytte eksisterende kunnskap, dokumentasjonen for:

- 1) matproduksjon basert bl.a. på tradisjonelle produksjonsmåter, kan for eksempel knyttes opp til dokumentasjon som er gjort for Riokonvensjonen § 8j
- 2) matproduksjon som ivaretar verdifulle naturbeitemarker og biomangfold, kan for eksempel bygge på gjennomført kartlegging av verdifulle naturtyper som Natura 2000-områder og godkjente skjøtselsplaner for dem
- 3) produksjon basert på gamle husdyrraser, bør få betingelser for sin sertifisering som bygger på den kunnskap som er samlet hos NordGen og de nasjonale genressurssentrene.

Etablering av et fungerende nettverk for logistikk, markedsføring m.v.

Mange produsenter av eksisterende produkter som skulle kunne selges under et slikt nordisk sertifiseringsmerke er småskalaprodusenter. Sertifiseringsmerket kan imidlertid også være relevant for større produsenter. Avsetning for småskalaprodusenter eller produsenter innen en snever varegruppe er i dag ofte et problem, fordi det nordiske markedet domineres av få store aktører som gjør det vanskelig for småskalaprodusenter å etablere seg. Etablering av et velfungerende logistikksystem, avtaler med slakterier, avtaler om videreforedling av kjøtt, felles markedsføring, avtaler med turistorganisasjoner m.v. som både større og mindre aktører kan slutte seg til ved sertifisering, ville derfor gjøre det meget lettere for innovative prosjekter å lykkes. Mange lovende prosjekter misslykkes i dag på grunn av de mange praktiske problemene de støter på og kostnadene som er forbundet med markedsføring m.v.

Hvis et slikt sertifiseringssystem skal etableres bør det i en initierende fase gjøres en detaljert kartlegning av relevante produsenter og lokale produkter samt eksisterende avsetningsmuligheter i de enkelte nordiske landene. Det må også utredes hvordan et eventuelt sertifiseringssystem skal finansieres og hva produsentene forplikter seg til hvis deres produkter blir sertifiserte.

Bilag 3. Prosjekt "Mat med merverdi" eller "Aurora borealis" (= Nordlys)

Nordisk mat møter stadig hardere konkurranse både av billig mat og spesialprodukter fra andre land. Nordisk matproduksjon kan imidlertid by på mange utsøkte spesialiteter som er et resultat av de spesielle nordiske naturforholdene. Disse produktenes fortrinn er imidlertid foreløpig lite dokumentert og synliggjort. I et nytt prosjekt "Mat med merverdi" ønsker vi derfor å synliggjøre hvordan mat som er produsert med gamle nordiske produksjonsmetoder på kulturmarker med høyt artsmangfold og gjerne også basert på gamle raser, kan få en spesielt høy fysisk kvalitet og utsøkt smak samtidig som slike matprodukter bidrar til opprettholdelse av verdifulle kulturlandskap, biologisk mangfold og andre fellesgoder. Ved å synliggjøre at produksjonen og kvaliteten på slik mat henger sammen med kulturlandskapet, det biologiske mangfoldet og tradisjonsrike produksjonsmetoder, får denne maten en merverdi.

I prosjektet "Kød, mælk og ost basert på nordisk mangfoldighet - husdyr i naturplejen" har vi derfor foreslått at denne typen produkter skal få en spesiell sertifisering (se vedlegg 1) som kan brukes i markedsføringen og synliggjøringen av nordisk mat med spesiell kvalitet for å styrke den i den internasjonale konkurransen. I dette forslaget er det satt fokus på bevaring av det nordiske kulturlandskapet, genetiske ressurser og biodiversitet. Det er imidlertid en forutsetning at produktene også har en spesielt god smak, hvis produktene skal være konkurransekraftige. Noen undersøkelser viser også at mat produsert på artsrik kulturmark og mat basert på gamle raser kan ha spesielt høy fysisk kvalitet og utsøkt smak. I det videre arbeidet med sertifisering vil derfor muligheten for å inkludere smak og forskjellige andre produktegenskaper bli vurdert.

Dokumentert verdi med hensyn til "naturpleje", bevaring av biologisk mangfold og "sunnhet" har i ulike sammenhenger og undersøkelser vist seg å være interessante tilleggsverdier for den moderne forbruker. I Danmark har for eksempel produkter med merket Nordjysk Naturkød oppnådd en høyere pris, fordi dyrene beiter på naturbeiter om sommeren.

Brukere som i dag arbeider med slik nisjeproduksjon framholder at det er et vanskelig arbeid fordi det innebærer at produsenten må være både produsent, produktutvikler, markedsfører, "selger" m.v. og selv ordne logistikk og alle avtaler med slakterier, meierier, butikker etc. Både små og store produsenter har derfor behov for støtte i arbeidet med markedsføring og omsetting av mat med merverdi.

Vi ønsker derfor i et nytt prosjekt "Mat med merverdi" eller "Aurora borealis" å videreføre arbeidet med vårt forslag til sertifisering gjennom å undersøke hvordan det kan konkretiseres og settes i funksjon. Systemet må gjøres enkelt og helst knyttes opp til systemer som alt er i funksjon i de ulike nordiske landene. Det må også undersøkes om det er mest hensiktsmessig å sertifisere nasjonalt eller nordisk.

Målsetting

Å konkretisere sertifiseringssystem for "Mat med merverdi" og sette det i funksjon.

For beskrivelse av forslag til sertifiseringsopplegg se vedlegg 1.

Gjennomføring

Det opprettes en nordisk arbeidsgruppe med en representant for hvert nordisk land. Disse representantene oppretter i sin tur hver sin egen nasjonale arbeidsgruppe.

- Alle de nasjonale arbeidsgruppene undersøker hvilke muligheter for egnet nasjonal sertifisering som i dag eksisterer og hvordan denne typen produkter eventuelt kan knyttes til den eksisterende sertifiseringen.
- Den nordiske gruppen undersøker muligheter og problemer knyttet til en eventuell nordisk sertifisering.
- Aktuelle krav til produkter som skal sertifiseres blir spesifisert.
- Diskusjoner, samordning og beslutning tas vedrørende videre arbeid med sertifisering, herunder hvilke grunnelementer som skal inngå: Hvilke krav skal stilles til smak på produktet og hvordan testes det? Hvilke krav skal stilles til dokumentasjon av artsrike beitemarker og beitets skjøtsel-effekt. Hvilke krav skal eventuelt stilles til vinterfôr, dyrevelferd m.v. og hvordan beskrives produktets geografiske tilhørighet?
- I hvert land må det klarlegges hvordan dokumentasjon og kontroll av kvaliteter, logistikk, avtaler med slakterier, meierier, grossister/butikker m.v. kan ordnes og settes i gang som et fungerende system. (Analyser av problemer for dagens nisjeprodusenter må utgjøre en viktig innledende fase av denne delen av prosjektet.) Det vil sannsynligvis være forskjellige instanser i de ulike nordiske landene som blir involvert i dokumentasjon og kontroll av om produktene lever opp til sertifiseringskravene.
- Sertifiseringssystemet utarbeides i samarbeid med en produsentgruppe, og denne gruppen bidrar til utvikling av systemet. Hvordan systemet virker i praksis blir undersøkt med utvalgte representative produkter.
- Nordisk mat med merverdi presenteres på et seminar der sertifiseringen presenteres og gode eksempler på mat med merverdi blir servert.

Utgangspunktet for forslaget til et sertifiseringssystem har vært kjøtt og melkeprodukter fra husdyr som beiter på artsrike naturbeiter og omfatter primært storfe, sau og geiter. Det vil imidlertid også bli vurdert om sertifiseringssystemet kan utvides til å omfatte også andre produkttyper for eksempel produkter basert på gamle plantesorter/plantegenetiske ressurser.

Bilag 4. Projektplan för produkter av kött och mjölk av de gamla nordiska lantraserna

1. Bakgrund och syfte

De gamla nordiska lantraserna är speciella raser som har funnits i Norden väldigt länge. Raserna har utvecklats i och anpassat sig till den ofta karga nordiska miljön. De har en nära koppling till kulturlandskapet. På grund av att individerna är relativt små och har en lägre produktionsnivå har inte raserna betraktats som lönsamma då man främst har inriktat sig på kött- och mjölkproduktionen medan ull och skinnen från fåren har varit en biprodukt. Man har inte heller i allmänhet fäst uppmärksamhet i rasernas speciella egenskaper vilket har lett till korsningar dels till utslagning av raserna till förmån av de "lönsammare" kött- och mjölkraserna.

Syftet med detta projekt är att främja bevarandet av de unika raserna och höja rasernas status, även inom kött- och mjölkproduktionen. Avsikten är att dokumentera de specifika egenskaperna hos raserna, att lyfta fram speciella produkter och även att framhäva betydelsen av sammanhanget mellan lantbruksproduktionen och kulturlandskapet och de gamla rasernas betydelse för naturbetesmarkerna. Djuren av de gamla lantraserna betar gärna örter och löv och är därför bra naturbetesdjur. Eftersom naturbeten och andra gamla kulturmiljöer hotas av igenväxning är de gamla lantraserna väl lämpade för återskapandet och bevarandet av dessa områden. Och det är ju dessa djur som sedan urminnes tider har varit delaktiga i skapandet av kulturlandskapet.

I samband med projektet "Kött, mjölk och ost från de gamla nordiska husdjursraserna" inom Ny Nordisk Mad har man utarbetat förslag till tre framtida projekt som kan utföras i nordisk regi:

1. Att konkretisera ett certifieringssystem för mat med mervärde och att börja tillämpa det
2. Att utarbeta utvecklingsprojekt för utvalda produkter av kött eller mjölkprodukter från nötkreatur, får eller getter som betar på naturbetesområden
3. Att utarbeta förslag till branding och informationsmaterial om produkter från gamla nordiska husdjursraser på naturbete

I detta upplägg är det i punkt 2 med utveckling av produkter från de gamla raserna, där vi inledningsvis beskriver de övergripande målen med ett möjligt framtida nordisk projekt och efterföljande ger ett exempel på beskrivning av de produkter, som man fokuserar på. Således ges därom mera beskrivning av produktutveckling för rasen "Sortbroget Jydsk Malkekvæg".

1.1 Nötkreaturen

De gamla nötraserna i Norden.

Finland: Östfinsk-, Västfinsk- och Nordfinsk ko.

Sverige: Svensk Rödkulla samt Svensk Fjällras. Desuden Allmogeko: Bohuskulla, Ringamålako och Väneko.

Norge: Östlandsk rødkolla, Dølafe, Telemarksfe, Vestlandsk fjordfe, Vestlandsk raudkolla samt Sidet Trønderfe och Nordlandsfe (STN).

Danmark: Sortbroget Jydsk Malkekvæg, SJM (ursprungligen Jydsk Kvæg/ Kvæg af Jydsk Race), RDM-1970 (ursprungligen Rød Dansk Malke), Agersøkvæg (ursprungligen Økvæg ?), Dansk Malkekorthorn.

Færøerne: Färöiska korna.

Island: Isländska korna.

1.2 Fåren

De gamla fårraserna i Norden.

Island: Isländska fåren och isländska lederfåren.

Finland: Finska lantrasen (Finull). Finnsheep är internationell namn. Kvernlands gråa får (Kainuun harmas) samt ålandsfåren på Åland och i dag även på finska fastlandet.

Sverige: Gutefåren, Gotlandsfåren, ryafåren och allmogefåren: Skogsfår, dala pälsfår och roslagsfår. Dertill mindre populationer af den gamla typen såsom Gestrikefår, Hellingefår, Svärdsjöfår, Värmlandsfår och Åsenfår.

Norge: Gammelnorsk sau (villsau), Gammelnorsk spælsau, Blæset sau, Fuglestadbroget sau, Grå trøndersau, Dalasau, Rygjasau og Steigarsau.

Danmark: Lantraslinjerna Ertebøllefåret ("hedefår"), som har en halvlång och delvis ullbeklädd svans, samt Hulsigfåret ("klitfår") och marskfår. Hulsigfår och Marskfår är raser med lång och ullbeklädd svans.

Färöarna: Färöiska fårras (ursprunglig).

2. Dagens situation och problemformulering

Idag har intresset för korna och fåren av de gamla nordiska raserna ökat men fortsättningsvis finns problemen med klassificering och specifika produkter kvar. Relativt stor okunskap om raserna och fördelarna hos mjölken och köttet från dem återstår. Dock kan man anse att dagens ökade intresse för att återskapa och bevara gamla typer av kulturmiljöer kan i sin tur gynna bevarandet och skapandet av en brand kring dessa gamla raser. Likaså kan man anse att strävan till hållbar utveckling i produktionen och i förlängningen även i produktutvecklingen och marknadsföringen torde vara speciellt gynnsam med avseende till dessa raser.

Det har skapats ett nätverk kring temat inom det pågående projektet Ny Nordisk Mad. Det befintliga nätverket utgör en god grund för vidareutveckling av nätverksskapandet

Problemet är främst att skapa ett produktutbud och en certifiering som både fungerar utgående från de specifika förutsättningar som finns för produktionen med gamla lantraser och som på annat sätt än dagens befintliga system ger en rättvis bild av produkterna och samtidigt ger den nödvändiga informationen om den. Ett viktigt problemområde är att kunna särskilja köttet som kommer från de nordiska ursprungsraserna från annat kött. Bortsett från några undantag (ex. Vildfår (Villsau)) saknas specifika marknadsföringskanaler för köttet och mjölken från ursprungsraserna, vilket gör att dessa oftast hanteras i samma process som all annan mjölk och allt annat kött.

Att kunna framhålla särarten av dessa djur och vikten av deras bevarande; skapandet av medvetenhet genom att bygga upp en "story" kring produkterna är en viktig del av skapandet av en brand. Ursprunget och närheten till lokalsamhället och konsumenten bör vara ett absolut utgångsläge för arbetet med skapandet av nya speciella produkter. Det är viktigt att

man i utvecklingen av produkterna tar hänsyn till den gamla nordiska kulinariska kulturen och traditionerna samt använder dem som utgångspunkt och inspirationskälla för att sedan vidareutveckla smakupplevelserna och associationerna så att de lämpar sig för den moderna konsumenten.

3. Målsättning

Målsättningen med projektet är:

- Lyfta fram speciella nordiska kvalitetsmatvaror av kött och mjölkprodukter baserat på nordiskt mångfald
- att dokumentera att de olika produkterna är specifika på grund av egenskaperna hos de gamla husdjursraserna
- att dokumentera de gamla rasernas naturbeteseffekter
- att främja bevarandet av de olika gamla husdjursraserna och höja deras status för produktion av kött och mjölkprodukter.

Delmål, förslag till olika projekt:

1. Satsningar inom forskning kring egenskaperna hos köttet och mjölken från de nordiska lantraserna, både nötkreaturen och fåren. Bland annat fettsammansättningen, eventuella hälsoeffekter och smak, mörhet och mörningsätt, fettmarmorering, skillnader mellan raserna är viktiga undersökningsområden, utfodringsbakgrund där resultaten kan stärka uppbyggnaden av en brand.
2. att skapa samarbete mellan djurägare och dem som är intresserade av bevarandet och återskapandet av det gamla kulturlandskapet med naturbeten.
3. Utveckling av nya klassificeringsmetoder och kvalitetsparametrar för kött som lämpar sig bättre för de gamla nordiska raserna och ger mera rättvis bedömning och mera information om de särskilda egenskaperna.
4. Utveckling av sätt att testa produkter, synkronisering av arbetet i varje land, utveckling av olika produkter.
5. Insamling och undersökning av den gamla kulinariska traditionen från varje land.
6. Utveckling av recept och testning av produkter på basen av det insamlade materialet bör vara en central del av projektet.
7. Även utbildningar, träffar och brain storming är viktiga delar av arbetet. Diskussioner och även intervjuer kommer att vara en del av projektet.

Kød og mælkeprodukter fra Sortbroget jysk malkekvæg

Opsummeret projektbeskrivelse

Baggrund for projektet

Gamle nordiske husdyrracer klarer sig tilsyneladende godt på de nordiske halvkulturarealer. De er *ikke* forædlet til en hurtig opvækst på kraftfoder og gødet kulturgræs. De forskellige racers særlige egenskaber i naturplejen har imidlertid brug for bedre dokumentation.



I projektet arbejdes med en besætning af Sortbroget Jysk Malkekvæg (SJM), der i en årrække har udført naturpleje på en del af de ca. 1300 ha fredede Himmerlandske Heder i Nordjylland. Hederne er Natura 2000 områder, og er levested for sjældne plantearter og den stærkt truede sommerfugl Hedepletvinge (*Euphydras aurinia*).

Naturpleje på heder, overdrev og enge med Sortbroget Jysk Malkekvæg

Dyrene har vist god tilpasning og trivsel på næringsfattige græsningsarealer. Den gamle race er hårdfør, nøjsom, kælder let, har stærke lemmer, ingen yverbetændelse (mastitis) og har stor modstandsdygtighed over for endo- og ectoparasitter. I dyrenes fødevalg indgår blade, kviste og "grove" græsser. I projektet udføres monitoring af plejeeffekt i forhold til græsningstryk m.v. med henblik på en målrettet plejestrategi for de naturarealer, der afgræsses. Vesthimmerlands Kommune og Ålborg Kommune leder naturplejen i de fredede områder på hederne i Vesthimmerland. Desuden naturpleje på hede, overdrev og eng ved Hessel.

Udvikling af specialprodukter og formidling

Kødproduktion

Der udvikles specialprodukter med udgangspunkt i lokal tradition. Ungtyre eller stude slagtes direkte fra naturpleje arealerne. Om vinteren fodres med økologisk hø/ensilage. Slagtning foregår på lokale mindre slagterier (transporttid 30-45 min.). Potentielle aftagere er lokale og regionale spisesteder, restauranten på Dansk Landbrugsmuseum, Gl.Estrup, Meyers Madhus, København, og andre spisesteder med fokus på nordiske produkter.

Mælkeprodukter

Ostproduktion forventes at være velegnet til en bred aftagergruppe, inklusive turister. Sortbroget Jysk Malkekvæg er en malkerace, og var tidligere meget udbredt som malkekvæg i Jylland. Den blev efter 1950 erstattet af Sortbroget Dansk Malkerace, SDM. Besætningen benyttes nu som ammekvæg, og det vil tage tid at opbygge en velfungerende malkebesætning.

Med hensyn til malkning planlægges et samarbejde med landbrugslinien på Produktionsskolen Kongshøjgaard ved Hvalpsund. Produktionsskolen har samarbejde med nabogården, Landbrugsmuseet Hessel, der har et større jordtilliggende med overdrev, hede og eng. Dyreholdet kan afgræsse Hessels arealer, og museets skoletjeneste kan formidle Ny Nordisk Mad projektet til børn og voksne.

Det økologiske Thise Mejeri, der ligeledes ligger tæt på Produktionsskolen, vil aftage mælken. Mejeriet er landskendt for sin mælk og forædlede produkter af meget høj kvalitet,

og vandt Mejeribrugets Gourmetpris i 2008 med "Vesterhavssost". Mejeriet har et udviklet distributionssystem, og vil være en ideel samarbejdspartner for markedsføring af Ny Nordisk Mad projektet, og dets produkter.

Bilag 5. Projekt "Markedsføring og formidling af produkter fra gamle nordiske husdyrracer og deres betydning for landskabsudvikling".

For at skabe - og vedligeholde - et marked for specielle produkter skal de udover at have en særlig kvalitet og smag også gerne have en historie tilknyttet, der gør det til en oplevelse at købe og spise de særlige produkter.

De gamle nordiske husdyrracers historie er en historie om en landbrugskultur og naturhusholdning med en tæt sammenhørighed mellem udvikling af de nordiske landskaber med deres naturindhold, husdyrracer og produkter. En udvikling der har strakt sig over næsten 10.000 år, og som har udviklet en mangfoldighed af små nicher med gensidig tilpasning mellem husdyr, driftsformer, produkter og naturgrundlag.

Meget af denne mangfoldighed, baseret på en naturhusholdning, er gået tabt. Der er kun rester tilbage af de gamle husdyrracer og den genetiske mangfoldighed de repræsenterer sammen med den mangfoldighed af produkter, de gav basis for. De kulturlandskaber, de skabte, med deres overdrev, heder, løvenge og græsningsskove, er hårdt trængte og mange steder helt ved at forsvinde.

For at skabe og fastholde interessen for produkter fra de gamle nordiske husdyrracer vil vi formidle historien om samhørigheden mellem naturgrundlag og husdyr - og den utrolige opfindsomhed og evne til at udnytte de forhåndenværende ressourcer ved produktionen af ost, kød og mange andre produkter.

Projektet omfatter:

1. En bog, der fortæller historien om samhørigheden mellem de nordiske landskaber, de gamle husdyrracer, produkter og fremstillingsmetoder, og som indeholder en oversigt over produkter med opskrifter. Bogen oversættes til de forskellige nordiske sprog.
2. Materiale til udstillinger og nordiske markedsdage.
3. Materiale til undervisningsbrug på folkeskoleniveau med uddrag af særligt spændende emner fra bogen.