

# **Tiltrædelsesforelæsning**

## **Terroir dimensionen i nordisk madkultur**

Fredag den 28. april 2006

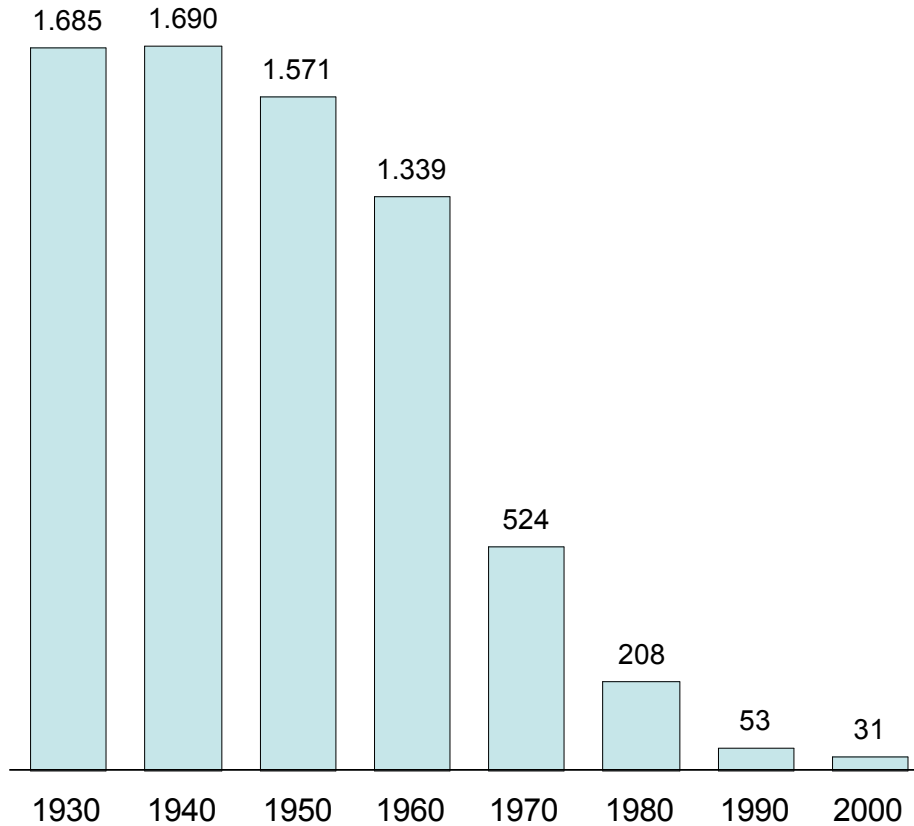
Claus Meyer



# Markant fald i antallet af mejerier og bryggerier i det 20. århundrede

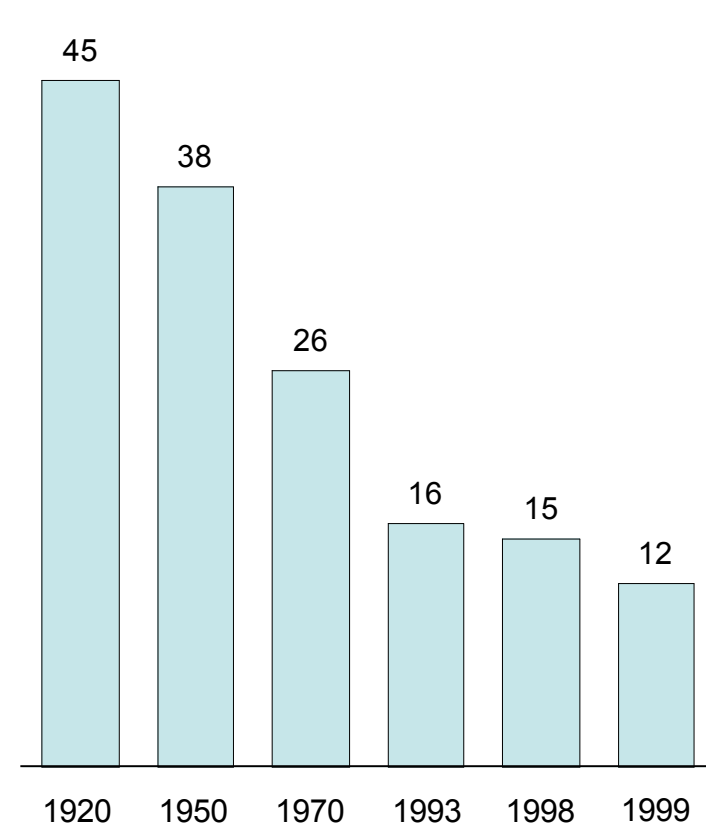
## Mejerier

Antal; Årstal



## Bryggerier

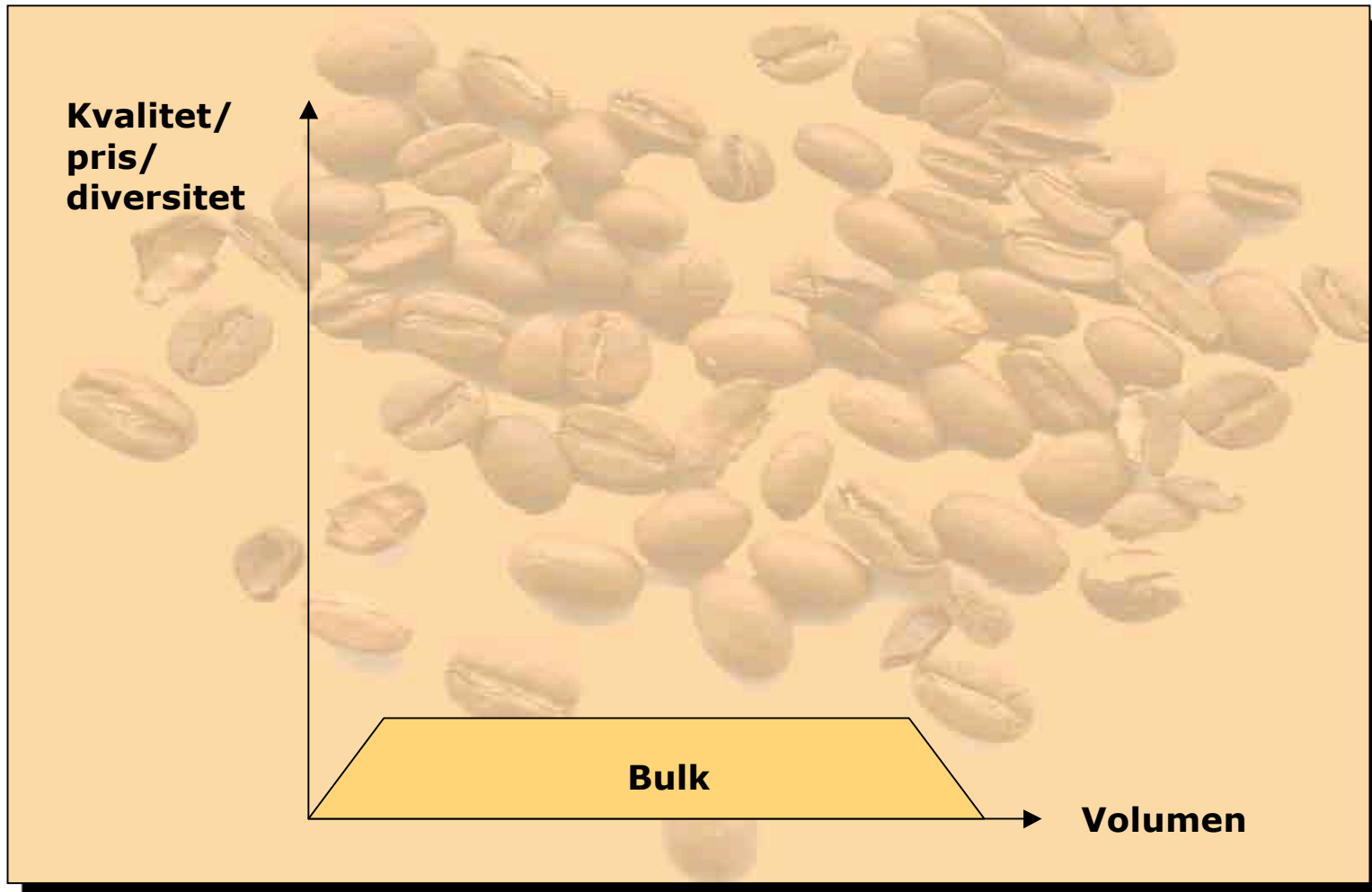
Antal; Årstal



## Antal mejerier og bryggerier i Danmark



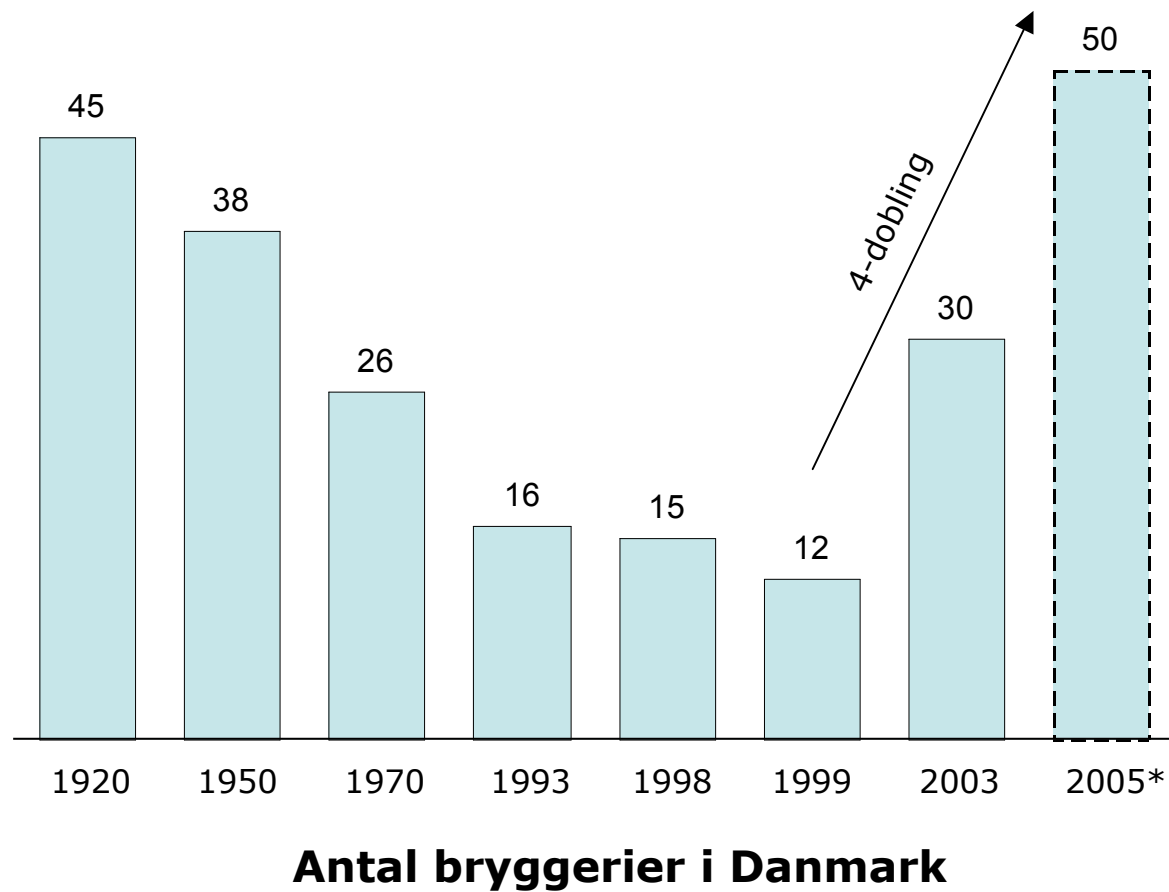
# Kvalitetspyramiden





# Antallet af bryggerier er nu begyndt at stige igen

**Bryggerier**  
Antal; Årstal



Kilde: Bryggeriforeningen - \*prognose fra branchefolk



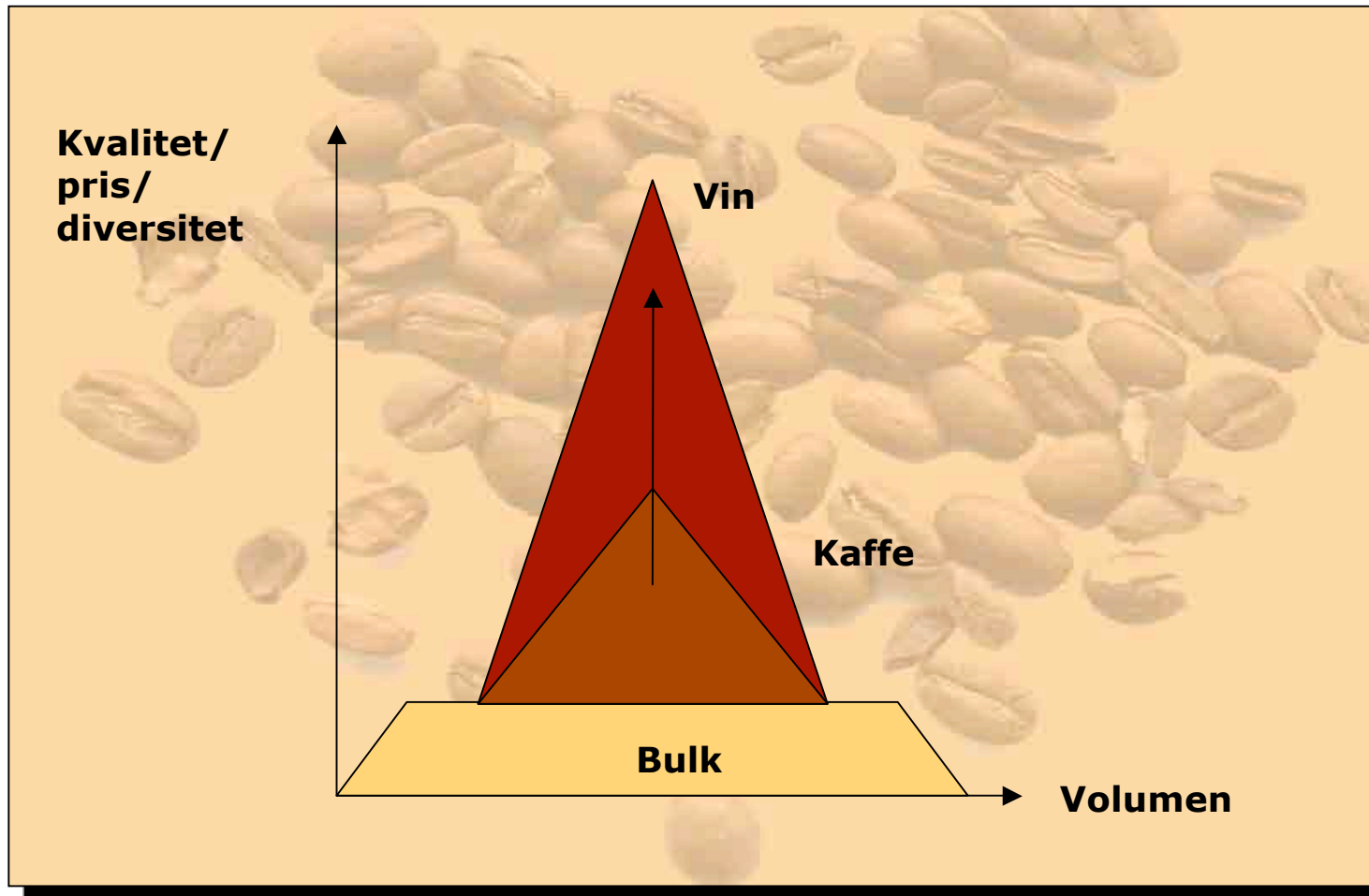
# Trend for "New Luxury" giver nye indtjeningsmuligheder

"New Luxury" produkter sælger typisk til 20-200% prispræmie over gennemsnittet og i meget større volumen end ekstremt dyre "Old Luxury" varer. I 23 kategorier af konsumentvarer står "New Luxury" for 19% af salget, og det vokser 10-15% om året.

*The Boston Consulting Group*

	<b>Konventionel</b>	<b>"Old Luxury"</b>	<b>"New Luxury"</b>
Følelsesmæssig appel	Uengagerende	Irrelevant	Involverende
Tilgængelighed	Over alt	Utilgængeligt	Tilgængeligt
Prisniveau	Lavpris	For dyrt	Opnåeligt
Kvalitet	Masseproduceret	Håndlavet	Massehåndværk
Signalværdi	Konform	Elitær	Værdiorienteret

# Kvalitetspyramiden



N O R D I S K   K Ø K K E N

*Manifest for*

*DET NY NORDISKE KØKKEN*

**Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken,  
der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig  
med de største køkkener i verden.**

# N O R D I S K   K Ø K K E N

## **Det Ny Nordiske Køkken skal lyse op i verden og:**

1. Udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. Afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. Bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. Forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
5. Fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
6. Fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
7. Udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
8. Forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
9. Kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
10. Invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden.



# NORDISK KØKKEN



Erwin Lauterbach



René Redzepi



Hans Välimäki



Leif Sørensen



Rune Collin



Mathias Dahlgren



Gunnur Fossdal



Roger Malmin



Håkan Örvarsson



Ejvind Hellström



Fredrik Sigurdsson



Michael Björklund

# Hvad forstår vi ved *Terroir*?

"Terroir er den del af vinens personlighed, der kan føres direkte tilbage til dyrkningsstedet, tilbage til planternes unikke samspil med klima og jordbund.

Terroir er således et rent naturfænomen, hvor menneskers indflydelse ideelt kan udelades fuldstændigt af betragtningerne"

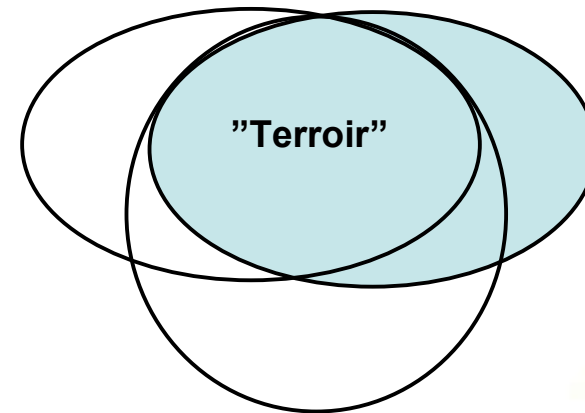
Niels Ehler, Vinårbogen 2005

## "Udvidet" definition

"Den del af produktet og dets særegenhed, der kan føres tilbage til samspillet mellem naturforhold, produktionsform og kulturhistorie i et specifikt område"

Kultur

Produktion



Natur



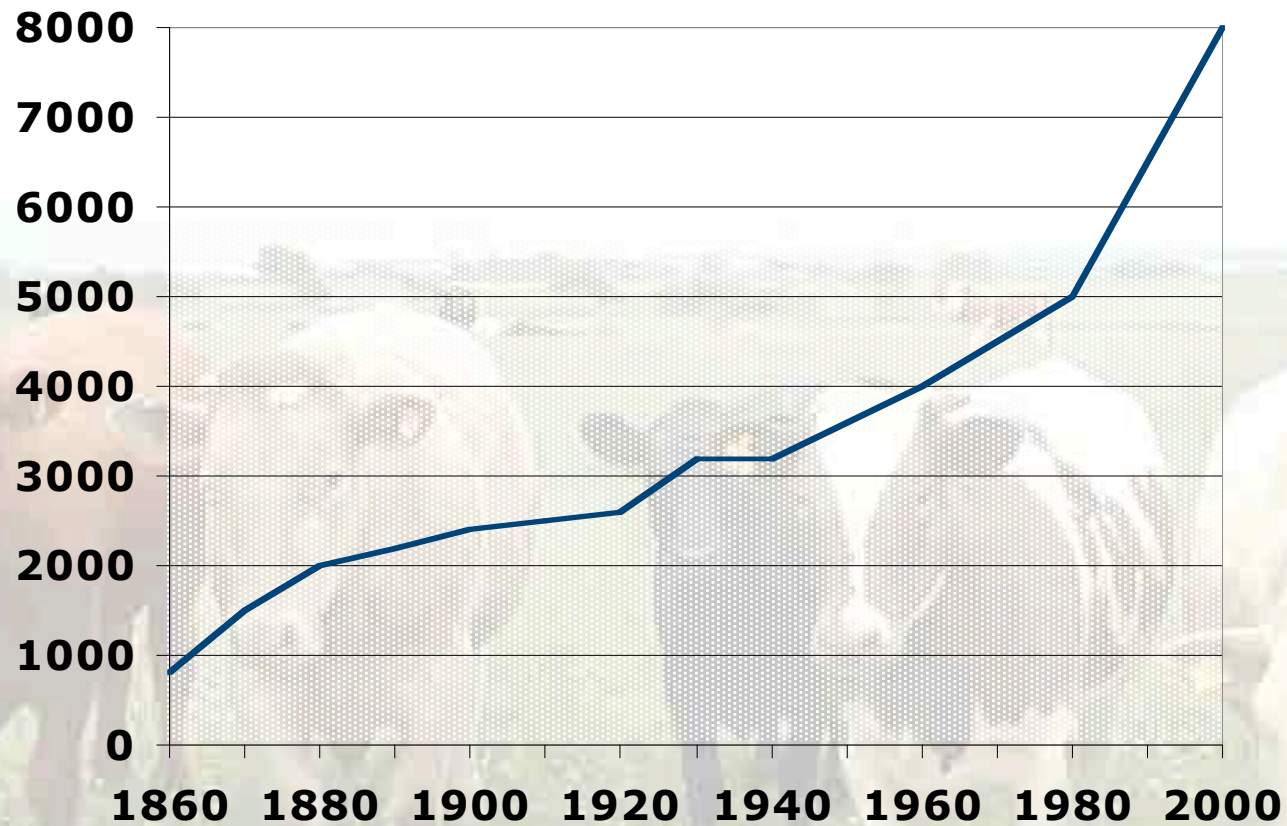


# Eksempler på danske & nordiske "terroirs"

<p><b>Læsø &amp; Anholt</b>  <u>Natur:</u> Tørt, solrigt, strandenge  <u>Kulturhist.:</u> Fisk, skaldyr, brune bier  <u>Produktion:</u> Salt, Honning, forsøg med skinker, tørrede og røgede produkter</p>	<p><b>Vestnorske kystegne</b>  <u>Natur:</u> Fugtigt, mildt, græs, lyng, tang  <u>Kulturhist.:</u> Gl. fårerace "Villsau"  <u>Produktion:</u> Fersk, røget, tørret fårekød</p>	<p><b>Indre fjordegne</b>  <u>Natur:</u> Tørt, solrigt  <u>Kulturhist.:</u> Frugtavl  <u>Produktion:</u> Frugt, frugtsaft, forsøg med cider og calvados</p>	<p><b>Lofoten</b>  <u>Natur:</u> Atlantisk kystklima, salt, fugtigt  <u>Kulturhist.:</u> Fiskeri, "Bachalau"  <u>Produktion:</u> Tørret og saltet fisk</p>
<p><b>Thy &amp; Himmerland</b>  <u>Natur:</u> Moræne, hede, strandenge, kalkholdigt, milde vintre  <u>Kulturhist.:</u> Thyboosten, hedefår, Sort Jysk Malkekvæg  <u>Produktion:</u> ??</p>			<p><b>Alta (70° nord)</b>  <u>Natur:</u> Korte intense somre, midnatssol  <u>Kulturhist.:</u> Smagfulde bær  <u>Produktion:</u> Jordbær, bær, græs, urter</p>
<p><b>Limfjorden</b>  <u>Natur:</u> Beskyttet hav, lav saltholdighed østersbanker  <u>Kulturhist.:</u> Fiskeri  <u>Produktion:</u> Østers og blåmuslinger</p>			<p><b>Norske og svenske sætere</b>  <u>Natur:</u> Højtliggende græsningsområder, rig biodiversitet  <u>Kulturhist.:</u> Gamle produktionsmetoder  <u>Produktion:</u> Mælk, smør, ost, myseost, kød</p>
<p><b>Vadehavet &amp; Marsken</b>  <u>Natur:</u> Saltpræget vegetation, fed jord, nedbør  <u>Kulturhist.:</u> Opfedning af stude, får, . "tysk" indflydelse  <u>Produktion:</u> Lam, Bakskul, Pølser, Forsøg med marskstude og -kyllinger</p>			<p><b>Elvdalene i Västerbotten</b>  <u>Natur:</u> Våde enge langs elvene, rig bevoksning af græs og urter  <u>Kulturhist.:</u> Gl. tradition for høvhøst og kvægdrift  <u>Produktion:</u> Forsøg med slagtekvæg</p>
<p><b>Det Sydfynske Øhav</b>  <u>Natur:</u> Havnært, lys, salt, sol, frugtbart morænelandskab  <u>Kulturhist.:</u> Frugtavl, regional madlavning, salg til Hovedstaden  <u>Produktion:</u> Æbler, pærer, blommer</p>	<p><b>Lammefjorden</b>  <u>Natur:</u> Gytjeblandet, sandet jord  <u>Kulturhist.:</u> Inddæmet fjordarm  <u>Produktion:</u> Gulerødder (BGB)</p>	<p><b>Stevns</b>  <u>Natur:</u> Kalk- og næringsrig moræne, sol og varme  <u>Kulturhist.:</u> Bær  <u>Produktion:</u> Frugtvin</p>	<p><b>Kivik</b>  <u>Natur:</u> Mildt klima, solrigt, varme eftersommer  <u>Kulturhist.:</u> Sveriges frugthave  <u>Produktion:</u> Æbler, most, cider</p>



# Mælkeydelse (kg/ko/år)



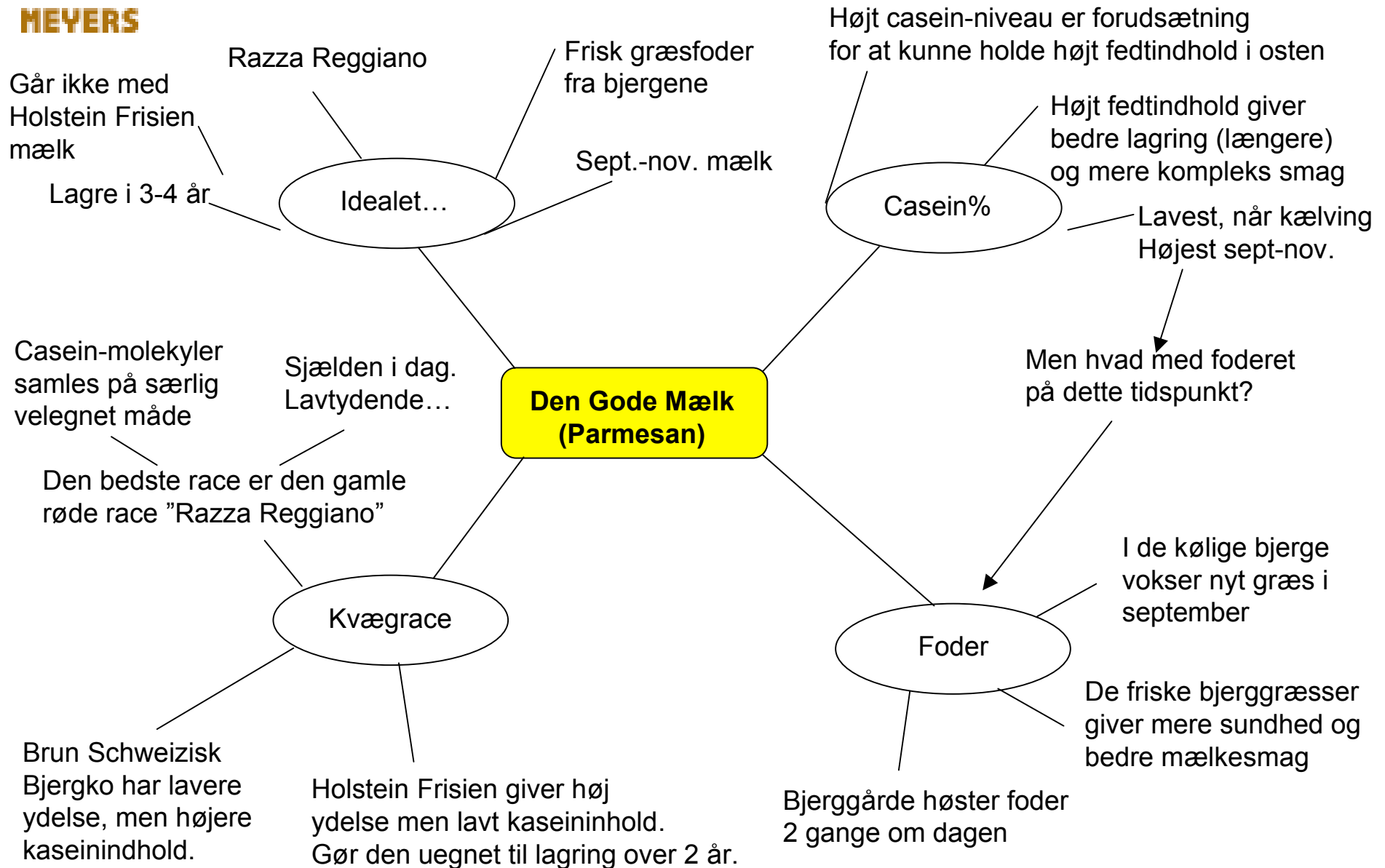
## Hvor langt vil vi gå?



Den grufulde sandhed om piskefløde – ifølge den amerikanske tegner Leigh Rubin.



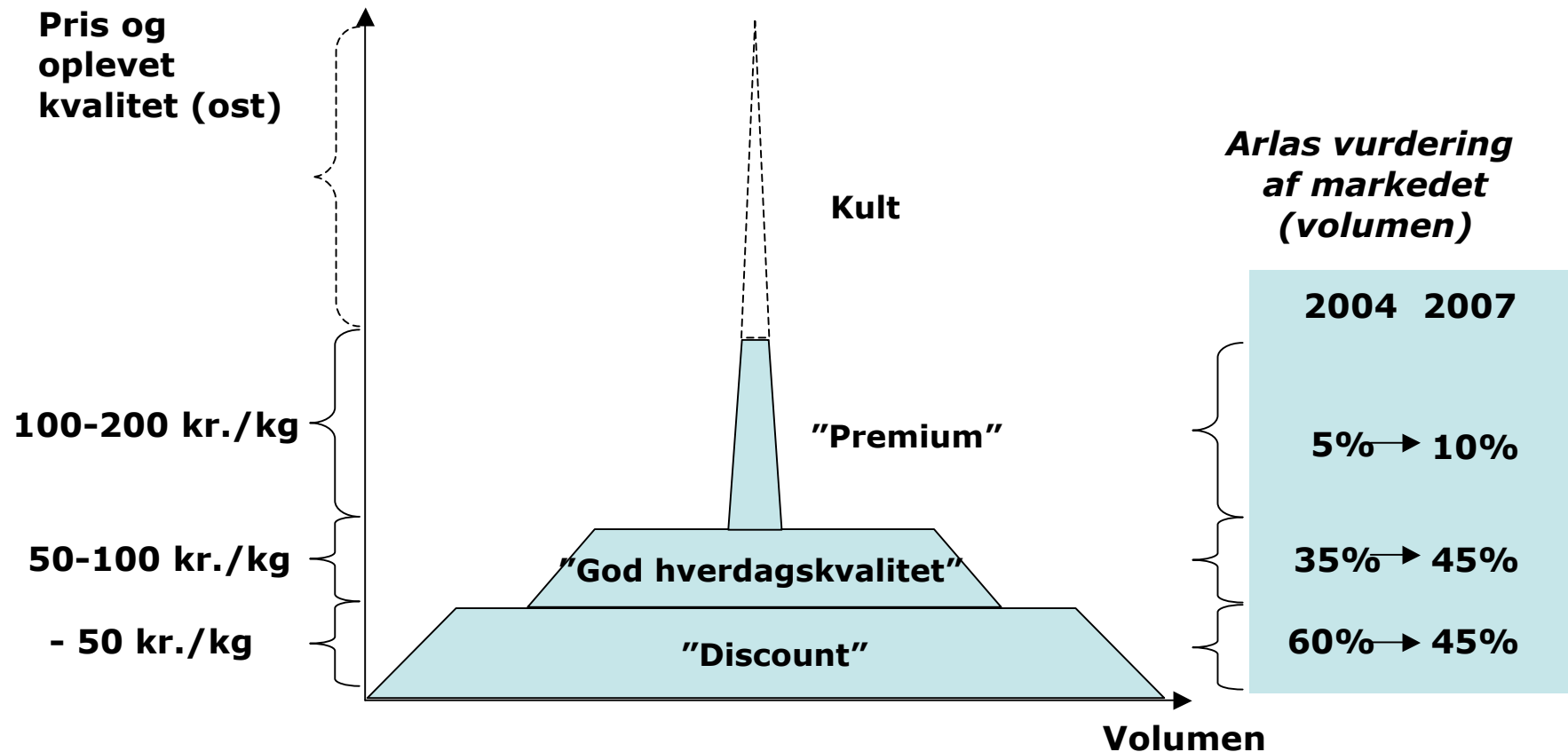
# Koden til den sublime parmesan ost





# Gul ost

## Markedet for mejeriprodukter er domineret af bulk, men det forandres

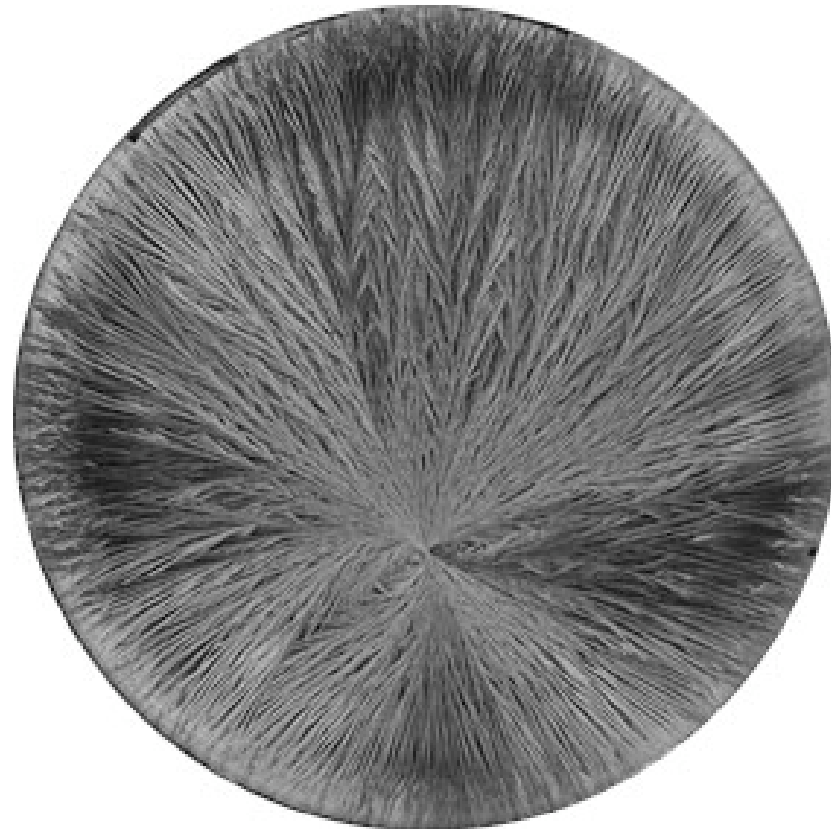


**Dette svarer til, at premium i værdi vil udgøre minimum 20% af markedet = 800 mio kr. om året alene i Danmark**



# **Biokrytallisationsbillede**

**Af mælkeprøve fra upasteuriseret,  
lavtydendede biodynamisk Jersie-besætning**

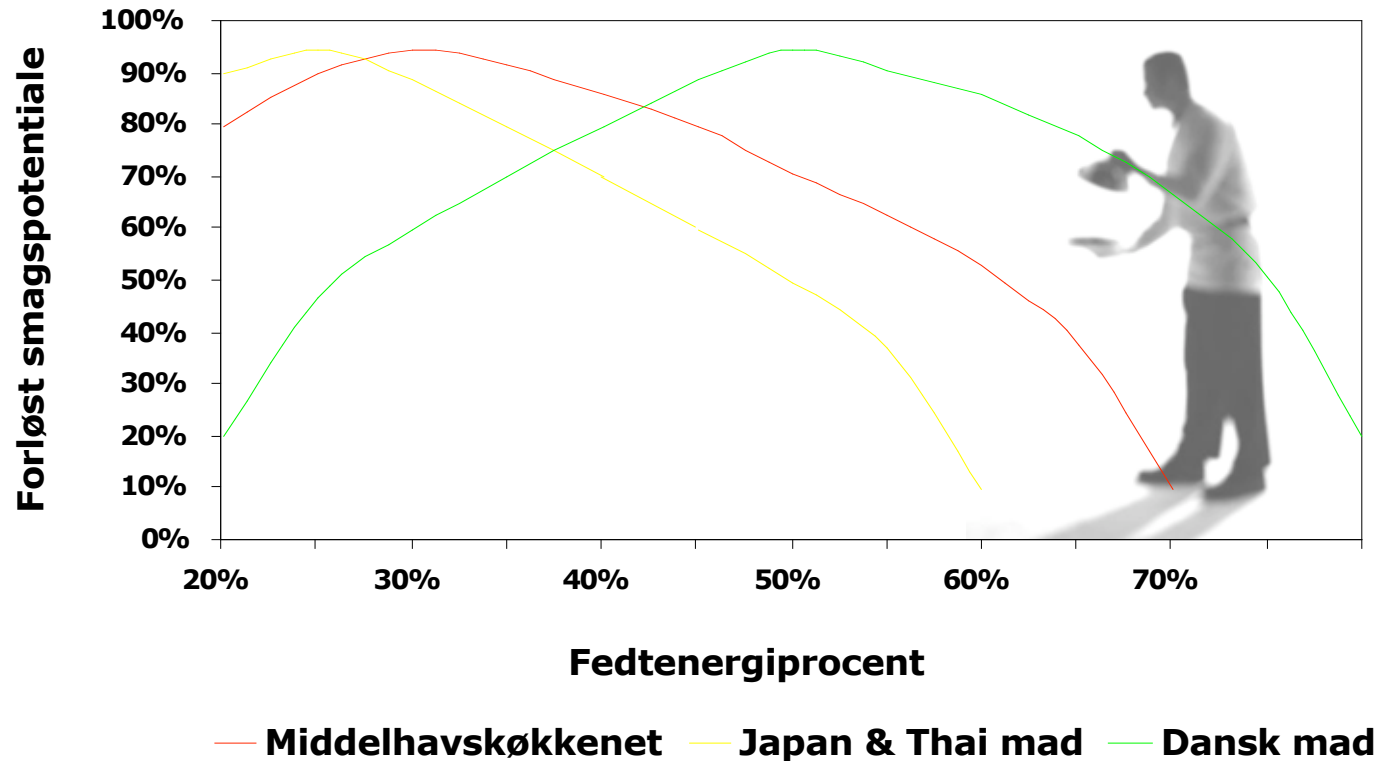






# Velsmagens anatomi

## Sammenhæng mellem velsmag og fedtenergi procent i de traditionelle måltider



# **Tiltrædelsesforelæsning**

## **Terroir dimensionen i nordisk madkultur**

Fredag den 28. april 2006

Claus Meyer