

VISIONEN FRA DET NY NORDISKE KØKKEN

lektor Jan Kragh Jacobsen, RUC

&

Claus Meyer, Meyers Madhus

Adjungeret professor Københavns Universitet

NORDEA
FONDEN



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 mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i **norden**.

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.**

NORDISK KØKKEN



Erwin Lauterbach



René Redzepi



Hans Välimäki



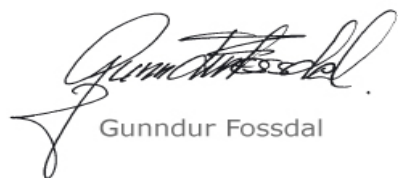
Leif Sørensen



Rune Collin



Mathias Dahlgren



Gunnur Fossdal



Roger Malmin



Hákan Örvarsson



Ejvind Hellstrøm



Fredrik Sigurdsson



Michael Björklund

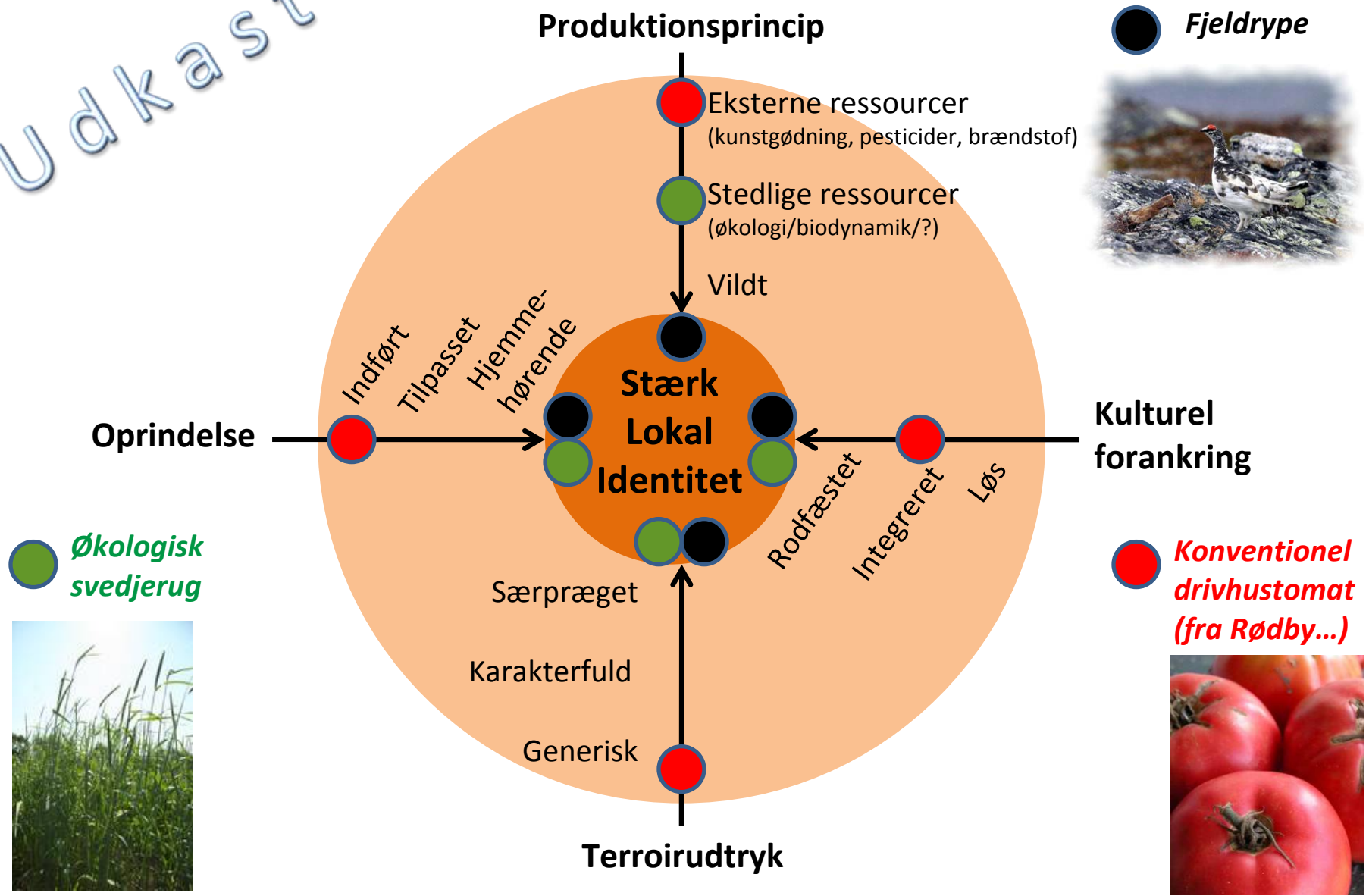
N O R D I S K K Ø K K E N

Det Ny Nordiske Køkken skal lyse op i verden og:

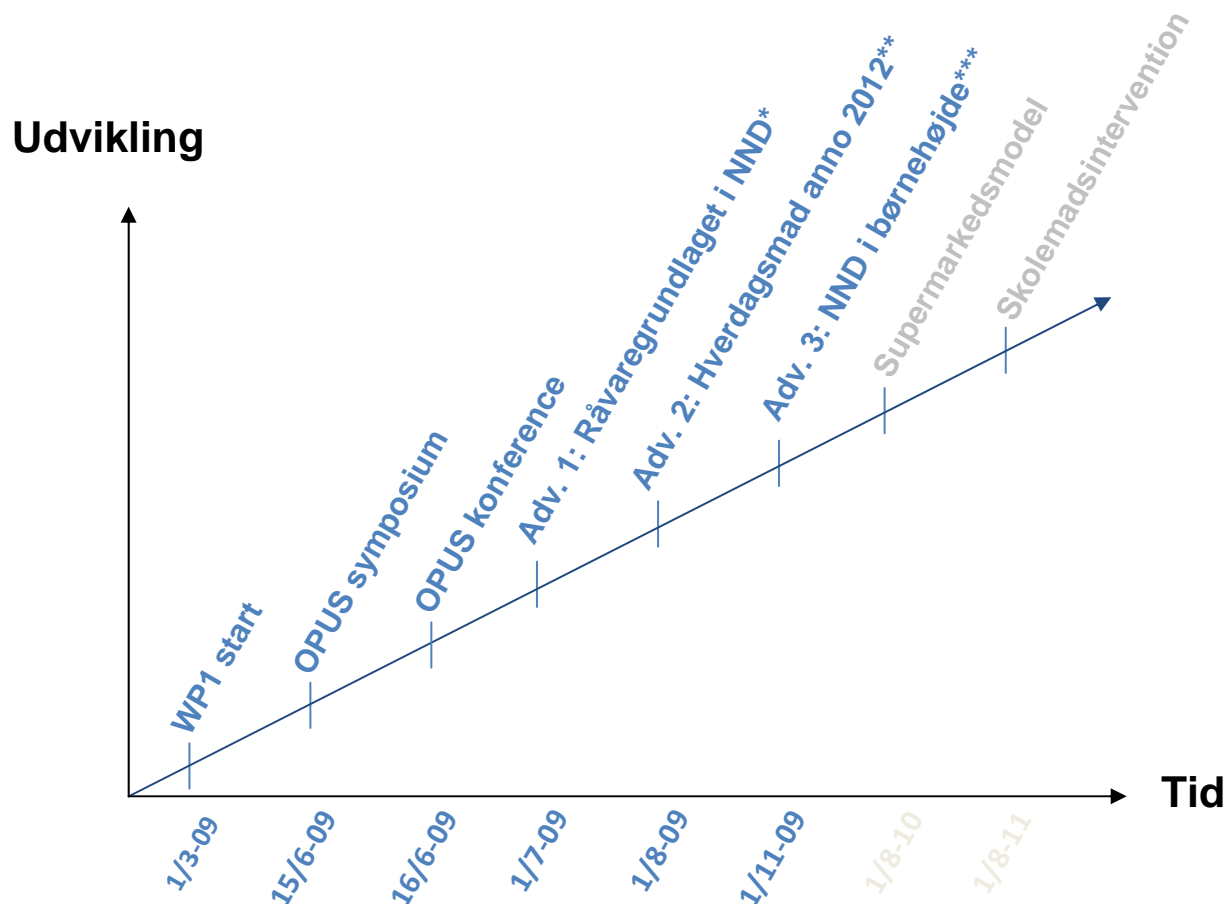
1. Udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. Afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. Bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. **Forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære**
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 mellemlandere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i nord.**

Fødevarers regionale identitet

Udkast



OPUS WP1: Definition og udvikling af New Nordic Diet



*Adv. board 1:

Camilla Plum
Jerk w. Langer
Martin Kreutzer
Anja Bilstoft Jensen
Claus Meyer

**Adv. board 2:

Bo Jacobsen
Rene Redzepe
Torsten Schmidt
Nanna Simonsen
Katrine Klinken
Claus Meyer

***Adv. board 3:

?

Samlet budget WP1: 3 millioner kr

Ansvarlig: Claus Meyer / Meyers Madhus

Team: Mathias Krog Holt, Emil Blauert & Charlotte E. Mithril