

Carlsberg » Oldemors spisekammer

Carlsberg og Oldemors spisekammer – 2 forskellige produkter, men fælles målsætning

Hvad har Carlsberg og Oldemors spisekammer til fælles, set udefra - intet og dog

det kommer vi til - for overskriften skulle jo gerne stå til troende.

Lad os starte med Carlsberg - vi kender den som koncernen der brygger øl og læskedrikke.

Carlsberg fik i 2017 støtte fra Innovationsfonden til et forskningsprojekt som skal få de oprindelige sorter af byg og hvede tilbage i landbrugsproduktionen – byg og hvede indgår som de fleste nok ved i godt dansk øl.

Men netop Byg og Hvede har igennem tiden gennemgået en forædling, som har gjort dem langt mindre modstandsdygtige i den danske natur, og derfor er planterne blevet langt mere bekostelige at dyrke i dansk landbrug. Carlsberg køber for mange millioner af både byg og hvede til deres øl-brygning, og derfor ser koncernen en stor fordel i at fremme tilbagekomsten af de oprindelige sorter som indeholder de nærings- og bitterstoffer som naturligt gør planterne i stand til at gro i den danske muld.

Innovationsfonden skriver bl.a. i deres pressemeddelelse: *"nyt dansk forskningsprojektet vil genskabe de oprindelige afgrøders egenskaber for at gøre dem mere robuste"*

For at sige det kort, projektet viser at Carlsberg vil tilbage til de oprindelige kornsorter for at lave bedre øl produkter.

Så nærmer vi os Oldemors Spisekammer, for her vil vi også tilbage til de oprindelige sorter, for at styrke produktet *'den menneskelige krop'*.

Oldemors Spisekammer er en gruppe ildsjæle i Fredericia der arbejder på at få de gamle, ikke-forædlede, rene grønsagssorter tilbage i vores dyrkning og på vores tallerkener. Oldemors Spisekammer er inspireret af et forskningsprojekt fra Århus Universitet, kaldet Maxveg, som har vist at netop de gamle oprindelige grønsagssorter har stor betydning for vores immunforsvar. Forskningsprogrammet viser bl.a. at rodfrugter og grønsager der er dyrket af de oprindelige sorter indeholder bitterstoffer. Bitterstoffer der er væsentlige for vores immunforsvar. Slå MAXVEG op og læs om projektet.

Oldemors Spisekammer arbejder med formidling af de gamle grønsagssorter gennem bl.a. gadekøkkenevents, foredrag, debatindlæg og dyrkning af grønsager i samarbejde med Persillegartneriet ved Kringsminde.

I 2018 søger vi samarbejdspartnere og midler til at opstarte en større dyrkning af grønsager sammen med lokale landmænd og hobbygartnerier.

Har du lyst til at være med i Oldemors spisekammer eller blive samarbejdspartner, så kontakt facebook detgroennefredericia eller kom forbi Det Grønne Rum i Danmarksgade 13, Fredericia og hør nærmere.

På vegne af Oldemors spisekammer

Evald Lauridsen

Fakta om Oldemors Spisekammer

"Oldemors spisekammer" er en borgergruppe i Fredericia Kommune. Målet med Oldemors Spisekammer er overordnet set at formidle viden omkring gamle, rene grøntsagssorter og fordelene ved at implementere dem i hverdagen. Oldemors Spisekammer ønsker at formidle forskningsresultater fra Maxveg forskningsprojektet videre til virksomheder, butikker og borgere.

Oldemors spisekammer laver forskellige events i form af foredrag eller gadekøkken og udgiver materiale om, hvad gode råvarer er. De undersøger, om det er muligt at få en lokal produktion af gamle sorter af grøntsager sat i gang.

Kontakt Oldemors Spisekammer på tlf. 51 26 13 80