



26. august 2013

## Kongens Fadebur – status efterår 2013 – og videre herfra!

### Refetrat

**Tidspunkt:** 19. sept. 2013 – kl. 11.00 – 15.00

**Tilmeldingsfrist:** 12. sept. 2013

**Sted:** Nyborg Slot, riddersalen

### Program:

- Velkommen v/ Malene Beck, Nyborg Slot
- Status: produkter, markeder, events (herunder picnic)
- Frokost: picnic + evaluering af måltidet
- Fremadrettet organisering af netværket. Behov for forening?
- Inspiration fra Smag på Nordsjælland
- Diskussion af fremadrettet organisering og videre herfra

Malene Refshauge indledte med at byde velkommen til workshoppen, der havde overskriften "Kongens Fadebur - status efterår 2013 – og videre herfra!" Første punkt på dagsorden var en status på produkter, markeder og events, herunder madkurven. Der er udviklet mange nye produkter siden netværket blev startet op, flere nye samarbejder er opstået mellem deltagerne.

Finn Balsby og Laurits Balle orienterede om arbejdet i kernefrugtgruppen og udviklingen af Kongens Most. Der er bl.a. arbejdet med forskellige emballageformer, det grafiske udtryk og afsætningsmuligheder. Det drejer sig om en 5-kgs kasse, 3 liters b-i-b og en 75 cl flaske. Foreløbig har Coop på landsplan taget 75 cl. flasken ind i deres sortiment.

Diskussion af fordele og ulemper ved at landsdækkende kæder tager Kongens Fadebur produkter i deres sortiment. Kongens Fadebur produkter skal ikke placeres ved siden af standardvarer.

Det er den enkelte avler, der bestemmer sammensætningen af mosten (sorter) og al frugten er håndplukket. Det fremgår tydeligt af emballagen, hvilken avler der har leveret æblerne og hvilke sorter der er tale om.

### Markeder

Malene Refshauge Beck orienterede om de markeder, der har været afholdt i Kongens Fadebur.

Støttet af Fødevarerministeriet og EU

Landdistrikter.dk



Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

Den Europæiske Union ved Den Europæiske Fond for udvikling af Landdistrikter og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget i finansiering af projektet



**VIDENCENTRET FOR LANDBRUG**



## NYBORG SLOT

Det drejer sig om Vor Frue Marked, der fandt sted i forbindelse med Danehof 2013 d. 6. og 7. juli (hele markedet besøgt af ca. 40.000) og Høstmarked under Nyborg Kampdage lørdag d. 14. september.

Markederne handler om at få historien ud i byen. At få kædet by og slot sammen. Det er historien om bønderne, der i Middelalderen kom ind til byen med deres produkter. Både Vor Frue Marked og Høstmarkedet lykkedes det med at fortælle den historie. Det anslås at der var mellem 8-10.000 besøgende til Nyborg Kampdage/Høstmarked.

Samme aften var der middag i Kongens Fadebur med ml. 130-140 spisende i Riddersalen.

Hvordan opretholder vi aktivitetsniveauet? Opfordring til medlemmerne i netværket om at bidrage med ideer og involvere sig mere i aktiviteterne.

Der skal nedsættes en arbejdsgruppe til næste Høstmarked. Et af spørgsmålene er om der skal være marked både lørdag og søndag.

Janus Møller Jensen fortalte at der arbejdes hen imod at afholde høstmarkedet både lørdag og søndag.

### **Måltidskoncepter**

Randi Friis Hansen orienterede om hvordan man kan føre middag- og madkurvskonceptet videre og bruge det i andre sammenhænge. Vi tænker i 3 forskellige måltidskoncepter:

Middag, måltid og folkekøkken. Arbejder på at føre koncepter udenfor slottet i andre sammenhænge eksempelvis i forbindelse med bryllupper på Holckenhavn. Fremadrettet vil man gerne afholde folkekøkken a la Kongens Kro til Nyborg Kampdage.

Der vil fortsat blive afholdt middag på slottet men med en lavere frekvens, f.eks. to gange om året.

Derudover er det ønsket at lave en kagebog med retter fra Kongens fadebur.

Malene og Janus deltager d. 29/10 i et arrangement i Historiens Hus i Odense, hvor de vil fortælle om Kongens Fadebur, Danehof og madkultur i Middelalderen. se

<http://www.historienshus.dk/topmenu/~media/BMF/Stadsarkivet/Programmer/Program%202013eweb.ashx>

### **Kongens Madkurv v. Judy Egholm**

Arbejdet med madkurven har pågået siden marts 2013. Foruden Judy selv sidder i arbejdsgruppen Richardt og Anne Grethe Muhs, Søren Strunge, Nyborg Voldspil og Malene Refshauge Beck.

Der er arbejdet med beløbsramme, menuforslag og emballage.

Madkurven blev prøvekørt til voldspillet og til Danehof 2013. Målgruppen for madkurven har været voldspillets gæster, borgere og turister herunder sejlere.

Alt i alt er der solgt ca. 30 stk. – alt for få. Arbejdsgruppen vil tage kurven op til revision, bl.a. se på om den kan indgå i andre sammenhænge og om der skal ændringer til i forhold til indholdet. Eksempelvis mindre letfordærlige produkter og så skal kurvens indhold variere efter sæsonen.

Barbara Hall, Madværkstedet, orienterede om at Madværkstedet flytter til nye lokaler på Ørbæk Kro. Her vil der være mulighed for etablering af en specialbutik med salg af produkter fra Kongens Fadebur. Man vil også kunne møde producenter og det er også meningen, at der skal åbnes cafe.

### **Feedback på madkurv**

- man skal være skarp på hvem der er målgruppen og at kurvens indhold ikke appellerer til børn.

-- formidlingen skal være målrettet.

- kurven bør kunne købes til Danehof, som alternativ til anden frokost..

- Der skal mere kød i kurven.

- kurven som en gave- eller julekurv til firmaer med ikke-letfordærlige varer.

- Ørbæk Bageri sælger deres egen version af kurven til turister.

### **Oplæg ved Mikael Hansen, Smagen af Fyn**

Der er mange forskellige fødevarenetværk på Fyn!

Smagen af Fyn (SaF) har 90 medlemmer og de repræsenterer de bedste fødevarerproducenter på Fyn. Fra de helt små til de helt store, både konventionelle og økologiske.

Smagen af Fyn har modtaget 1,7 mio. i finansiering fra Netværkspuljen. Har fremstillet en app der er en guide til hvor man kan finde producenterne og papirversion der fornyes årligt. Det er kun få af medlemmerne, der bruger Smagen af Fyns logo på deres produkter. Vil ikke have forvekslet egne logoer med Smagen af Fyns.

Mange muligheder i netværk – og mange udfordringer

SaF har forsøgt mange samarbejdsmuligheder – heraf samarbejde med Egeskov som det mest succesfulde. De har et godt salg af gavekasser. Projekt LOMA (lokal mad) på skolerne i Svendborg.

Arbejder i at videreudvikle høstfester, pakkøløsninger med middag + overnatning + høstfest + besøg hos producent = kulinariske oplevelsesrejser

Opfordring fra MH: Mange muligheder for samarbejde men KF skal holde fast i det unikke koncept: uden historie – ingen fadebur

KF kan samarbejde med SaF. Foreningen Kongens Fadebur kan være medlem af SaF.

### **Etablering af forening**

For at sikre Kongens Fadebur også ud over projektperioden (til august 2014) har flere foreslået at stifte en forening.

I grupper diskuteres hvorledes det kan foregå

Hvad er formålet – hold fokus på den historiske formidling (får varerne ud over rampen)

Hvem kan være medlem – avlere, producenter, detailhandel, restauranter, private støtte-medlemmer (evt. A og B medlemmer)

Hvem skal sidde i bestyrelse – museet født medlem, desuden foreslås repræsentant fra de forskellige typer medlemmer i foreningen, formand for kulturudvalg, Udvikling Fyn, turistforeningen

Økonomi – kontingent (ingen afklaring på størrelsen heraf), mulighed for at søge projektmidler

d. 1. oktober mødes en mindre arbejdsgruppe kl. 14.30 på Borgmestergården, Slotsgade 11 for at lave oplæg til foreningsvedtægter. Der arbejdes på at kunne holde stiftende generalforsamling i forbindelse med workshop d. 19. november

### **I øvrigt:**

MRB orienterede om at KF logo havde været brugt af 3. part, der ikke havde fået lov. Sagen er afklaret og lukket. Nyborg Slot ejer varemærket Kongens Fadebur og kun slottet og medlemmer af Kongens Fadebur netværket må bruge det. Nyborg Slot skal give lov til at logoet bruges i andre sammenhænge.

Kongens Fadebur er indstillet til den fynske kulturpris af Nyborg Kommune. Vinderen findes i november.

MRB orienterede om de nyligt offentliggjorte planer hvor Nyborg slot skal restaureres og delvist genopbygges i løbet af de næste 3-4 år.

Venlig hilsen

### **Malene R. Beck**

Kulturarvskoordinator/museumsinspektør

Østfyns Museer

E [mrb@ostfynsmuseer.dk](mailto:mrb@ostfynsmuseer.dk)

T 23967971

Gustaf Bock

Chefkonsulent

Videncentret for Landbrug

E [gub@vfl.dk](mailto:gub@vfl.dk)

T 40301757