

Vision for Kongens Fadebur

Nyborg Slot var i århundreder drivkraft for fødevareproduktionen på Østfyn. Igennem hele middelalderen mødtes kongen med sit parlament på Nyborg Slot og senere udviklede byen sig til hvad man kan kalde Danmarks første hovedstad. Det var en stor begivenhed, når kongen og hans følge ankom. Så var der brug for mad og drikke i rigelige mængder fra Kongens Fadebur. I Nyborg var der sørget særligt godt for dette. Det kongelige Nyborg Len dækkede næsten halvdelen af Fyn og hørte som et af de eneste i landet altid til kongens fadebur. Det betød, at bønder og håndværkere i lenet betalte skat i form af afgrøder og produkter direkte til kongens hof. De østfynske producenter har dermed en snart 800 år gammel tradition for at være leverandører til Danehoffet og Nyborg Slot. Den tradition har alle østfynske fødevareproducenter nu muligheden for at blive en del af igen.

Fødevareproduktion, oplevelsesøkonomi og storytelling

Historierne fra den tid står i kø for at blive genoplivet, brugt og fortalt i en ny sammenhæng under overskriften Kongens Fadebur. Der knytter sig en lang række madkulturelle betydninger og potentialer til fødevareproduktion og afsætning på Østfyn, som Nyborg Slot i kraft af historien og kulturarven kan sætte i spil. Det er oplagt at udvikle et fødevarerenetværk omkring Nyborg Slot, som skal udnytte og forløse de historiske muligheder for produktudvikling, events, turisme og afsætning. Projekt Kongens Fadebur er en måde at gøre kulturarven levende på, bringe historien frem til nutiden og gøre den nærværende. Det er en satsning, der kan bruges til at markedsføre østfynske produkter, producenter, spisesteder og kulturhistorie og bringe verdensarvsatsningen ud til hele Østfyn.

Den store historie, der skal gøre Nyborg Slot og by til en værdig kandidat til at blive optaget på UNESCOs liste over verdens umistelige kulturarv, kan også bruges som afsæt for at forene fødevareproduktion med oplevelsesøkonomi og storytelling i markedsføringen af østfynske produkter, der samtidigt bidrager til formidlingen af historien og oplevelsen ved at besøge Østfyn/Nyborg Slot.

Et fødevarerenetværk med en stor kulturinstitution som omdrejningspunkt er en unik og nyskabende måde at tænke fødevarerudvikling og afsætning på da udviklingen kommer til at ske mellem en selvejende institution og private virksomheder, der skal finde fælles grund omkring forretning, udvikling og afsætning af produkter og historier.

Støtte fra Fødevarer- og Erhvervsministeriet

Nyborg Slot har sammen med Videnscenter for Landbrug fået 570.000 kr. i støtte fra Fødevarer og Erhvervsministeriet til at etablere og udvikle Fødevarerenetværket Kongens Fadebur. Kongens Fadebur er en idé og vision, der kan bruges som udgangspunkt for arbejdet med at udbrede historien, bruge den som afsæt for at markedsføre østfynske produkter og inddrage de østfynske producenter i verdensarvsprojektet. Målet er blandt

andet at frembringe nye produkter og fødevareroplevelser med oprindelse og historie der under overskriften Kongens Fadebur tager afsæt i Østfyn og historien om Nyborg Slot og by som centrum for kongemagten i middelalderen, mødested for det danske parlament og planlagt residensstad.

- At undersøge og skabe nye afsætningskanaler for fødevarerproducenter
- At skabe helt nye koncepter og synergier mellem primærproducenter, fødevarer virksomheder og kulturinstitutioner.

Under overskriften Kongens Fadebur kan der skabes et unikt fødevarermarked eller høstmarked i forbindelse med Nyborg Slots årlige kampdage den anden weekend i september.

Unikt brand

Det vil være et unikt brand, som ingen kan tage fra Nyborg/Østfyn. Som medlem af Kongens Fadebur kan man være Leverandør til Danehoffet - en betegnelse, der både appellerer til smilebåndet og samtidigt tager udgangspunkt i, at producenterne på Østfyn uomtvisteligt leverede produkter til kongen og stormændene, når de holdt parlament - Danehof - i Nyborg. Projektet Kongens Fadebur og titlen leverandør til Danehof skal der udvikles logo til og tages patent på.

Vi vil gerne skyde Kongens Fadebur i gang i 2013 med tre madevents i riddersalen på Nyborg Slot frem mod det større fødevarermarked i september. Her kan lokale producenter præsentere deres produkter, sælge dem, og møde kunderne. Lokale kokke (Rasmus Kirk Henriksen, Teglværksskoven) tilbereder mad og smagsprøver på baggrund af råvarerne mens kaminilden knitrer i baggrunden og de levende lys er tændt i den sal, hvor kongen spiste de lokale produkter fra Kongens Fadebur i middelalderen. Arrangementerne følger årstiderne vinter, forår og sommer frem mod det større høstmarked.

Perspektiverne er mange og store. Producenterne får et unikt brand til deres varer, som kan sætte de østfynske produkter på landkortet - ikke bare i Danmark. Det bliver et brand, der kan give produkterne deres egen centrale plads i de lokale supermarkeder - ja, på sigt landet over. Der kan udvikles oplevelsesruter omkring temaet råvarer, smag og kulturhistorie i et samarbejde på tværs af gårde, producenter, restauranter og kulturinstitutioner, da deltagerne i netværket ikke er i konkurrence med hinanden, men har en fælles fordel i at promovere brandet Kongens Fadebur og Østfyn. Det vil være oplagt at udvikle skolemateriale, der både fortæller historien og baggrunden og sætter fokus på de lokalt producerede varer. En fælles portal eller platform tilbydes af hjemmesiden www.danmarksrigeshjerte.dk, der er verdensarvsprojektets hjemmeside. Hjemmesiden kan præsentere baggrund og deltagerne i netværket og være det centrale sted, man henter alle oplysninger om deltagere, events, undervisning, oplevelsesruter, der kommer til efterhånden som projektet udvikler sig.