



**ORIGINAL**

**Æd den og  
red den**



## ***Bevaringsarbejde med kniv og gaffel***

**Erfaringer fra en markedstest af et  
nyt, økologisk fødevarerkoncept**



**RANDERS REGNSKOV**  
TROPICAL ZOO

## BAG OM

Dette markeds katalog baserer sig på erfaringer fra projektet ”Æd den og red den” gennemført i 2019 af Randers Regnskov.

Projektet har været et pilotprojekt med henblik på at udvikle et nyt, økologisk fødevarerkoncept, der skal bidrage til bevaringen af oprindelige og truede husdyrracer og plantesoerter.

Projektets fokus har været at udvikle fælles kommunikation på tværs af de involverede producenter og virksomheder samt at teste en fælles indsats i markedet.

### **3 virksomheder har fra starten involveret i projektet: Aarstiderne, Skovsgaard Gods og Brænderiet Enghaven.**

Flere andre har engageret sig undervejs. Ca. 10 producenter har afprøvet konceptet herunder **ORIGENAL**-mærket. Der er stiftet en forening ”Foreningen for **ORIGENALER**” til forankring af det videre arbejde.

Markedskataloget trækker på såvel erfaringer fra de involverede producenter som fra en forbrugsanalyse foretaget af EXTRA/ORDINARY.

Tak til alle der har bidraget – og fortsat gør det.

*Støttet af Fonden for Økologisk Landbrug og Holkegård Fonden.  
Udviklet i samarbejde med Aarhus Universitet i regi af projektet  
ProvenanceDK, støttet af Innovationsfonden*

Fonden for **økologisk landbrug**



**KAN FORRETNINGSUDVIKLING OG BEVARING  
AF TRUEDE HUSDYRRACER OG PLANTESORTER  
GÅ HÅND I HÅND?**

## BEVARINGSARBEJDE MED KNIV OG GAFFEL

Randers Regnskov samarbejder med økologiske fødevarereproducenter om bevaring af danske **HUSDYRRACER OG PLANTESORTER**, da mange af dem er stærkt truede.

Hvis du vælger et produkt med **ORIGINAL**-mærket, får du en unik vare og **STØTTER** bevaring af oprindelige sorter og racer.

**ÆD DEN OG RED DEN**



**ORIGINAL**

Æd den og  
red den



## HVORFOR ER PRODUCENTERNE GÅET IND KONCEPTET?

” Det her initiativ afprøver og undersøger mulighederne i markedet. Det vender tilgangen til bevaringsarbejdet på hovedet. Det er den vej, vi skal”

(Bjarne Hansen, Skovsgaard Gods)

” En markedsorienteret tilgang til området er forfriskende”

(Svend Daverkosen, Aarstiderne)

” Der er alt for mange, der hver især bruger alt for lang tid på afsætning. Vi skal genoplive andelstanken”

(Bjarne Hansen, Skovsgaard Gods)

” Det er en god historie konceptet bygger på. Biodiversitet er på dagsordenen. Det her kan noget på den lange bane”

(Esben Moestrup, Brænderiet Enghaven)

## DET HAR VI TESTET

Fælles logo, visuelt udtryk og fortælling på tværs af producenter  
Individuelle historier på produkter

Flere producenter har på eget initiativ solgt hinandens produkter under den fælles fortælling.

For eksempel har **Skovgaard Gods**, udover deres eget kød fra det Sortbrogede Jyske Malkekvæg, haft både bønner og ærter fra **Aarstiderne** og gin fra **Brænderiet Enghaven** på hylderne i deres gårdbutik.







# FORSKELLIGE INDIVIDUELLE HISTORIER TIL BAGSIDEN AF PRODUKTERNE



## UDDØDE KØER PLEJER NATUREN

Danmarks Naturfond samarbejder med **RANDERS REGNSKOV** om bevaring af Danmarks nationale kvægrace, det **SORTBROGEDE JYSKE MALKEVÆG**.

Racen blev formelt erklæret uddød i 1999, men der er stadig bevaret ca. 200 køer rundt om i landet.

På **SKOVSGAARD GODS** plejer Randers Regnskovs besætning af det sjældne kvæg nu naturen, og indgår i produktionen af **BÆREDYGTIGE FØDEVARER**.

**ÆD DEN OG RED DEN**



## STEVNS HØJE ÆRT

er en lækker grøn ært, med den friske grønne smag som både frisk og tørret. Brug den kogt som hel frø, i supper, som mos eller hummus.

I århundreder var de tørrede ærter den vigtigste proteinkilde i vinterkosten. Spis den nu eller så den og lav din egen selvforsyning af protein.



## GAMLE GENER I GIN

Langelandsbyggen er en **GAMMEL DANSK LANDSORT**. Landsorter er lavt forædlede og karakteriseret ved en meget bred genpulje, hvilket afspejles både i den **STORE VARIATION** i de enkelte planters højde og udseende som gennem en **KOMPLEKS SMAGSOPLEVELSE**.



## DET HAR VI TESTET

Der har været salg af forskellige produkter (gin, øl, tørrede ærter og bønner, pølser på frost m.m.) fra **Aarstidernes gårdbutik** i Humlebæk, gårdbutikken på **Skovsgaard Gods**, butikken i Randers Regnskov.

*Desuden har andre producenter engageret sig undervejs i projektet.*

**Ny Lundgaard Ismejeri** har f.eks. udviklet en sorbet på det lokale Løvskal Kirsebær.



## DET HAR PRODUCENTERNE FÅET UD AF DET

” Med konceptet begynder vi en fælles fortælling på tværs af produkter og producenter. For os i Aarstiderne kan det her initiativ samle op på mange af de tidligere projekter omkring genetiske ressourcer, vi har deltaget i, og omsætte dem til noget, der bliver relevant for vores kunder”

*(Svend Daverkosen, Aarstiderne)*

”

Mærket, det har virket! Vores kunder vil gerne høre om det. Sloganet ”Æd den og red den” fungerer rigtig godt. Sammen med nogle gode billeder, er det det, der får folk til at kigge ned i køledisken”

*(Bjarne Hansen, Skovsaard Gods)*







## HVAD SIGER FORBRUGERNE?

Konceptet, produkterne og de grafiske materialer er blevet præsenteret for 10 husholdninger, der lægger vægt på økologi og bæredygtighed i deres forbrug.

Alle husholdninger er begejstrede for ideen om at kunne bidrage til bevaringen af truede husdyrracer og plante-sorter.

Konceptet virker meget meningsfuldt, da det tilbyder en konkret måde, at engagere sig i bæredygtigt forbrug på.



### UDDODE KOER PLEJER NATUREN

Danmarks Naturfond samarbejder med Randers Regnskov om bevaring af Danmarks nationale kvægrace, det **sortbrogede jyske malkekvæg**. Racen blev formelt erklæret uddød i 1999, men der er stadig bevaret ca. 200 køer rundt om i landet. På **Skovsgaard Gods** plejer Randers Regnskovens besætning af det sjældne kvæg nu naturen og indgår i produktionen af **bæredygtige fødevarer**.

**ÆD DEN OG RED DEN**



### BEVARINGSARBEJDE MED KNIV OG GAFFEL

Randers Regnskov samarbejder med økologiske fødevarerproducenter om **bevaring af danske husdyrracer og plantesorter**, da mange af dem er stærkt truede. Hvis du vælger et produkt med **ORIGINAL**-mærket, får du en unik vare og **støtter** bevaring af oprindelige sorter og racer.

**ÆD DEN OG RED DEN**







## BEVARINGSARBEJDE MED KNIV OG GAFFEL

Randers Regnskov samarbejder med økologiske fødevarerproducenter om **bevaring** af danske **husdyrracer** og **plantesorter**, da mange af dem er stærkt truede. Hvis du vælger et produkt med **ORIGINAL**-mærket, får du en unik vare og **støtter** bevaring af oprindelige sorter og racer.

ÆD DEN OG RED DEN



## BEVARINGSARBEJDE MED KNIV OG GAFFEL

Randers Regnskov samarbejder med økologiske fødevarerproducenter om **bevaring** af danske **husdyrracer** og **plantesorter**, da mange af dem er stærkt truede. Hvis du vælger et produkt med **ORIGINAL**-mærket, får du en unik vare og **støtter** bevaring af oprindelige sorter og racer.

ÆD DEN OG RED DEN



**LOLLANDSKE ROSINER**  
fra de danske sydhavsaer, hvor man i mange år leverede tørrede ærter til byerne og til eksport.  
Det er en græart, der bedst bruges tørret til kogning og bagning. Ærtesuppe er klassikeren, men den er også god til mes og hummus.  
I århundreder sikrede de tørrede græarter proteinforsyningen vinteren igennem.  
Du kan også så den i haven. Lav din egen private proteinforsyning. Gem fra til året efter, så er du også blevet frøsamler.

**BRUN ÆRT fra NAKSKOV**  
fra de danske sydhavsaer, hvor man i mange år leverede tørrede ærter til byerne og til eksport.  
Det er en græart, der bedst bruges tørret til kogning og bagning. Ærtesuppe er klassikeren, men den er også god til mes og hummus.  
I århundreder sikrede de tørrede græarter proteinforsyningen vinteren igennem.  
Du kan også så den i haven. Lav din egen private proteinforsyning. Gem fra til året efter, så er du også blevet frøsamler.



## HVAD SIGER FORBRUGERNE?

### DER ER EN STOR FORMIDLINGSOPGAVE!

De involverede husholdninger er meget nysgerrige på, hvordan bevaringsarbejdet foregår. De vil have mere fakta. F.eks. fortæller Søren fra en af de 10 husholdninger: ”Forklar klart og tydeligt hvordan producenterne foretager bevaringsarbejde”.



”

*Forklar klart og tydeligt hvordan producenterne foretager bevaringsarbejde”.*



## HVAD SIGER FORBRUGERNE?

Størstedelen af de 10 husholdninger forstår dog ikke, hvad gener har med mad at gøre. Et eksempel er Julie, der udtaler:

”Gener – det bliver sådan lidt laboratorieagtigt”.

Derfor er det vigtigt at skabe en kernefortælling, der klart og tydeligt forklarer hvad genetiske ressourcer er for noget, og hvad det har med mad at gøre. Det ligger der en stor opgave i at få folket det ud. En opgave, som både konceptejer og de involverede producenter og virksomheder, må tage på sig.

”

*Bevaring af truede plantesorter med kniv og gaffel. Det er jo sindsygt spændende. Det er sindsygt vigtigt.*



## KONCEPTETS STYRKER

Flere af de involverede forbrugere fremhæver konceptets forskellige styrker, der kan arbejdes videre med.

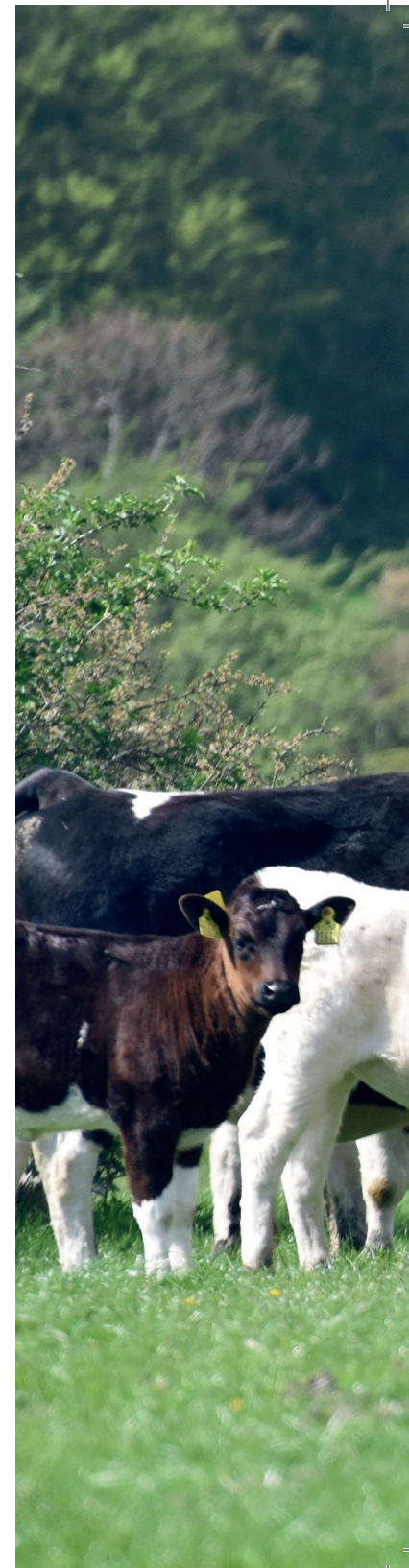
F.eks. foreslår én at gøre ”knaphed” til en ressource. Man kunne annoncere, hvornår det er muligt at få **ORIGINAL**-produkter og fortælle hvorfor sortimentet er begrænset, lyder ideen.

På **Skovsgaard Gods** har kødprodukterne i en stor del af testperioden været udsolgt, da mængderne fortsat er forholdsvist begrænsede.

Det er også en mulighed at eksperimentere med ”blandingsprodukter”.

En af forbrugerne foreslår: ”Hvis ikke, man kan gøre det 100%, fordi vi ikke har nok, så kunne man jo komme 10% mel fra en bevaringsværdig kornsort i noget mere almindeligt mel.”

Der er mange muligheder for at arbejde videre med kommunikation omkring konceptet og involvering af forbrugere, der gerne vil bidrage til bevaringsarbejdet!







## PERSPEKTIVER FOR FREMTIDEN

” Det er lidt et ideal for mig, at man skal kunne gå hen til et område af en butik, og så er der et bredt sortiment af **ORIGINAL**-produkter. Lidt lige som i gamle dage med økologien”

(Svend Daverkosen, Aarstiderne)

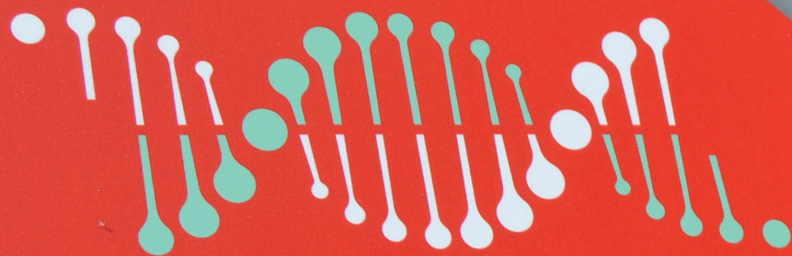
” Ole Bach, udviklingschef i Randers Regnskov:  
Konceptet **ORIGINAL** understøtter en bred bevaringsindsats, fra genbanker til forbrugerinvolvering. Nu skal vi forankre initiativet i en ny struktur med et bredere netværk”

” Vi skal have udviklet et bredt sortiment af forskellige produkter fra mange producenter. Vi skal både have bredde og volumen. Jo mere, vi har at byde på, jo mere interessant bliver vi for aftagersiden”

(Bjarne Hansen, Skovsgaard Gods)



... med **ORIGINAL**-mærket, får du  
prindelige sorter og racer.



**ORIGINAL**

**Æd den og  
red den**

# VIL DU VIDE MERE? ELLER MÅSKE VÆRE MED I NETVÆRKET?

## KONTAKT

Randi Friis Hansen, projektleder, Randers Regnskov  
rfh@regnskoven.dk (i 2019) og 29 91 73 66

Ole Bach, udviklingschef, Randers Regnskov  
osb@regnskoven.dk og 22 16 99 79

Bjarne Hansen, formand for Foreningen for **ORIGINAL**  
danmarksnaturfond@danmarksnaturfond.dk og 62 57 14 15



**RANDERS REGNSKOV**  
TROPICAL ZOO