



NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Dette er en forkortet version af projektbeskrivelsen EGN – Lolland-Falster. Projektet er et tværfagligt samarbejde med Museum Lolland-Falster i spidsen som lokal forankret projektejer katalysator og lokal debatskaber. Projektet er støttet af Nordea-fonden.

Udgivelsesår: 2020

Redaktion: Museum Lolland-Falster

Foto: Museum Lolland-Falster, Line Falck,

Line Klein, Ingrid Riis, Marie Brinch,

Martin Dyrlov og Phil Chambers

Layout: Julie Pantou Studio

Tryk: CoTryk, Nykøbing F.

Oplag: 300 stk.

Indhold

Forord	7
EGN Lolland-Falster	9
Hvem?	11
Hvad?	13
Hvor?	15
Målgrupper	17
Fra historie til erhvervsliv	19
EGN's vision	21
Meget mere end EGN	23
Netværksgruppemøder	25
Legatuddeling	27





Forord

Råvarer, mad og måltider har formet vores hverdag og identitet siden tidernes morgen.

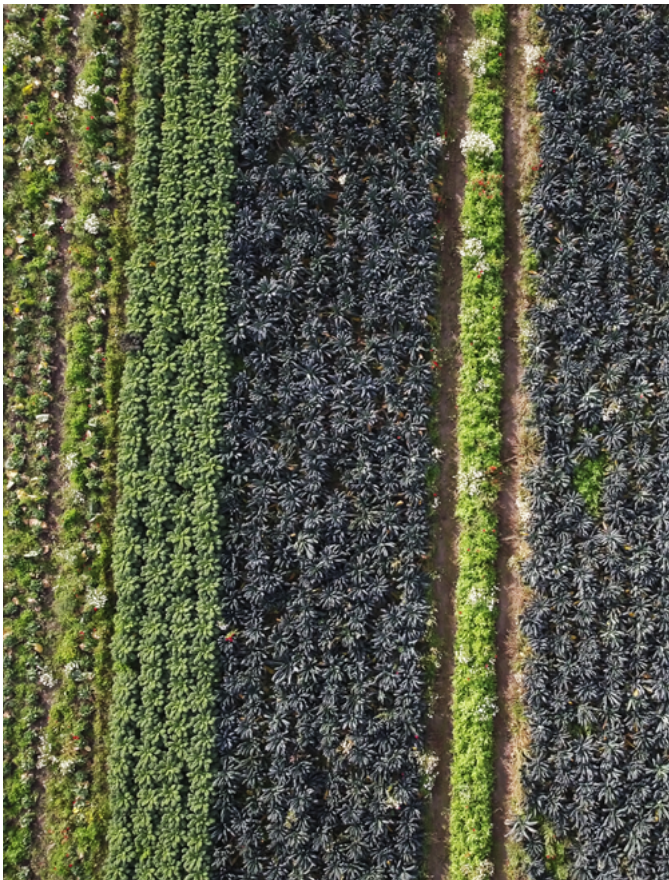
Gode dyrkningsbetingelser og den strategiske beliggenhed midt i Østersøen har historisk set gjort Lolland-Falster til Danmarks rige spisekammer.

Madkultur udvikles konstant og varierer fra sted til sted. Samtidig har maden altid været samlende omdrejningspunkt - en grobund for aktiv deltagelse!

Med EGN er 'fra jord til bord' ikke blot en gennemtygget frase, men en aktiv måde at arbejde på og udtryk for en autenticitet og nærhed, vi som samfund i stigende grad søger.

Det er udgangspunktet for nye læringssammenhænge og fællesskaber, for identitetsfølelse og dannelse, forståelse og stolthed. Det er forankret i både historien, nutiden og fremtiden. Det er for alle!

Ulla Scholtz, Direktør,
Museum Lolland-Falster



EGN Lolland-Falster

EGN tager afsæt i madens evne til at samle, understøtte og styrke den fælles tilknytning, samhørighed og stolthed med udgangspunkt i Lolland-Falsters rige madkultur.

Med EGN vil Museum Lolland-Falster og madudviklingsfirmaet KOST støtte op om lokale fødevarselsninger og tilføje en historisk dimension gennem en tværfaglig dokumentation af øernes historiske foregangsrolle i mad- og fødevarselsammenhænge.

Samarbejdet mellem Museum Lolland-Falster og KOST danner grundlag for at videreudvikle og styrke en tættere forbindelse og udveksling mellem landdistrikt og hovedstad. Ikke kun for at sikre en øget netværksdannelse, men også med fokus på at løfte EGN's resultater i det tværfaglige samarbejde, så de både bliver synlige, varige og levende såvel på Lolland-Falster som uden for øerne.





Hvem?

EGN gennemføres af Museum Lolland-Falster i et tværfagligt samarbejde med KOST fra hovedstadsområdet.

Museum Lolland-Falster er et museum med en lang historie. Vi er Lolland-Falsters kulturhistoriske museum, og det er vores fornemste opgave at indsamle, bevare og videregive de gode historier om vores del af Danmark. Det har vi gjort i mere end 125 år.

KOST er et madudviklingsfirma med fokus på madsustans. KOST udvikler måltider, produkter og fortællinger - med afsæt i gastrofysik, gastronomi og madhistorie.

EGN er støttet af Nordea-fonden, som har et almenntilgigt formål. Fonden støtter aktiviteter, der fremmer gode liv inden for sundhed, motion, natur og kultur. Fonden har som sådan ingen færdig opskrift på det gode liv, men lægger vægt på at støtte initiativer, der styrker fællesskaber.



Hvad?

EGN ønsker at skabe en kulinarisk nysgerrighed ved at røre, smage og dufte sig gennem Lolland -Falsters madkultur fra stenalderen og frem til i dag med udgangspunkt i de dyrkede lokale råvarer.

Igennem aktiviteter, events og workshops blandt andet i MadkulturLAB'et vil vi:

- invitere børn, unge og familier til at få en bedre forståelse af kulturhistorien gennem fælles hands-on oplevelser og som aktører i en levende historie
- skabe forståelse for, hvordan landskabet og geografien har påvirket råvaregrundlaget og dermed udviklingen af den lokale madkultur
- genkende, indsamle, fremstille og ikke mindst smage råvarer og egnspecifikke retter
- drage paralleller mellem tidligere perioders måltidskultur og deltagernes egen måltidskultur i dag
- skabe en nutidig stolthed på tværs af Lolland-Falster for sammen at videreudvikle en stærk madkultur



Hvor?

EGN er geografisk placeret på Lolland-Falster i Guldborgsund og Lolland kommuner.

EGN får fysisk projektkontor og MadkulturLAB i Museum Lolland-Falsters bygninger, i Czarens Hus, Langgade 2, Nykøbing F. Herfra skal EGN ud og møde producenter, skoleelever, erhvervsskoleelever og øvrige aktører og borgere der, hvor de er.





Målgrupper

EGNs målgrupper er børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører.

Fælles for målgrupperne er, at et bedre kendskab til potentialerne i den lokale madkultur er en nøgle til at tage et aktivt ejerskab til den lokale udvikling. Ønsket om at være en del af et større fællesskab og være stolt af sit lokalområdes potentialer er drivkraften for aktiv deltagelse i projektet.

EGN arbejder på tværs af generationer og fagligheder og giver mulighed for at lære den lokale natur at kende gennem et fornyet kendskab til gammel viden om naturen som spisekammer.





Fra historie til erhvervsliv

Gennem en række events med kvalitet, råvarer og lokale fødevarertraditioner som omdrejningspunkt, arbejder Lolland og Guldborgsund kommuner sammen med det lokale erhvervsliv om at brande lokalområdets produkter og fødevarerproduktion.

EGN ønsker at bidrage til at give disse fødevarerproduktioner yderligere substans med historiske, gastrofysiske og geografiske dimensioner.

EGN kan skabe merværdi for fødevarerproduktionerne og være det bindeled mellem fortid, nutid og fremtid, som kan sikre forankring og danne en solid grobund for nye initiativer.





EGNs vision

- at **rodfæste og udvikle den lokale madkultur** på Lolland og Falster, som en del af den lokale almene dannelse
- at styrke **stolthed** af og **ejerskab** til udviklingen af lokal-området og det lokale nærmiljøes **potentialer** gennem forståelsen af lokal madkultur
- at **skabe merværdi** med udgangspunkt i **maden, historien, fællesskabet og den positive fortælling**, der er indeholdt i madkulturen og dens konstante udvikling
- at sætte fokus på **lokal natur og geografi** som historisk og nutidigt bagtæppe for lokale råvarer og derigennem synliggøre og øge synergien mellem land og by
- at have opmærksomhed på **øget bæredygtighed og ansvarligt forbrug**, jf. FN's verdensmål, gennem fokus på egnspecifikke og lokalt producerede råvarer og opbygning og udbygning af fællesskaber
- at **inddrage eksterne aktører** for at sikre **tværfaglighed** i samarbejdet om mad og råvarer som historisk tema for museet – **sammen står vi stærkere!**



Meget mere end EGN

EGN giver plads til samarbejder, såvel nuværende som nye, der er relevante og givtige i fortællingen om og udviklingen af den lokale madkultur.

EGN støttes af LollandBibliotekerne, KU FOOD på Københavns Universitet, Smag for Livet, Frederiksdal Kirsebærvine, Knuthenlund, Slowfood Danmark og Center for Erhvervsrettede uddannelser på Lolland Falster (CELF).

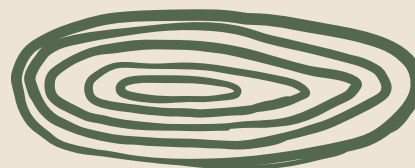
EGN ønsker at invitere lokale producenter, madaktører og -entusiaster samt ildsjæle ind i den fælles positive fortælling om Lolland-Falsters potentialer.





Netværks- gruppemøder

EGN vil i samarbejde med lokale producenter og madaktører afholde netværksgruppemøder med oplæg og aktiviteter til inspiration af lokal og historisk funderet madkultur.





Legatuddeling

EGN vil i løbet af projektet udpege og støtte lokale EGN-ambassadører samt støtte legatprojekter udført af lokale aktører. Sådanne initiativer skal være med til at rodfæste projektet lokalt.

Læs mere på: www.museumlollandfalster.dk

