

Madkulturprojekt deler erfaringer i inspirerende hvidbog

Erfaringerne fra madkulturprojektet SPIS Ma/eD formidles i en hvidbog, som skal inspirere andre. Den handler om Lolland-Falsters rige madkultur og råvarer samt undervisning, formidling og fællesskaber. Bogen præsenteres den 5. marts klokken 15 i Czarens Hus.

Efter godt tre års arbejde med Lolland-Falsters rige madkultur afslutter Museum Lolland-Falster og virksomheden Kost Studio deres madkulturprojekt SPIS Ma/eD, som takket være støtte fra Nordea-fonden har sat sydhavsøernes historiske madkultur i spil.

Direktør for Museum Lolland-Falster Ulla Schaltz ser tilbage på projektet med stor tilfredshed.

- Udover at blive klogere på madkulturen har vi sat fokus på lokale historiske råvarer og undervist skolebørn i vores lokale madkultur som led i deres dannelse. I projektet har vi fornyet dele af undervisningen på kokke- og ernæringsassistentuddannelsen og bygget bro til de lokale råvareproducenter, siger Ulla Schaltz.

- Samtidig har Museum Lolland-Falster eksperimenteret med nye formidlingsformer, hvor mad, smag og historie har været omdrejningspunktet, tilføjer hun.

At projektet er slut, markerer museet og Kost Studio nu med en hvidbog. Udover at formidle resultaterne inddrager bogen også formidling af mad skabt af andre museer, så hvidbogen således er en grønspættebog og et inspirationskatalog for andre, som planlægger projekter om madkultur.

For at sikre kvaliteten var Center for Kulturevaluering ved Aarhus Universitet tilknyttet projektet, og deres meget flotte evaluering præsenteres i bogen.

Madkultur, dannelse og fællesskaber

I hvidbogen fortæller projektpartneren Kost Studio om, hvorfor de kastede sig over sydhavsøernes madkultur. De var interesserede i at undersøge, hvad et lokalområde rummer af lokal smag, og hvad geografiske forskelle betyder for madhistorien og gastronomien. De fandt sammen med Museum Lolland-Falster, som så muligheder i at bruge den lokale madkultur og historien i formidlingen til museets gæster.

I bogen præsenterer og reflekterer samarbejdspartnerne over den undervisning, som projektet har skabt til madkulturel dannelse hos skolebørn og erhvervsskoleelever samt betydningen af at lade kokkeelever og ernæringsassistentelever møde lokale råvareproducenter.

Museum Lolland-Falster præsenterer i hvidbogen sit *Til Middag hos-koncept*, som lader museumsgæsterne smage på historien lige fra stenalderen til 1800-tallets bondekost og finere herregårdsmiddage. Det sker i museets historiske rammer og er en ny formidlingsform, som inddrager sanserne. Samtidig udfordrer det konventionerne for, hvad museer kan, og projektet betød, at museet kunne udvikle en forretningsmodel.

Derudover fortæller bogen om, hvordan man organiserer og markedsfører madkulturelle oplevelser, og den indeholder en række historiske signaturopskrifter fra Lolland-Falster, som præsenteres i både en traditionel og en moderniseret udgave.

Rækker ud over Lolland-Falster

Hvidbogen har udvidet skaren af forfattere med projektets eksterne samarbejdspartnere. De fortæller om, hvordan projektet var med til at markedsføre Lolland-Falster som turistdestination, og hvad madkultur og egnspecifikke råvarer betyder for branding af Lolland og Falster.

I bogen fortæller fem eksterne museumsfolk om deres erfaringer med at inddrage mad og madkultur i formidlingen og i udstillinger på deres museer. På den måde samler hvidbogen erfaringer i et bredere perspektiv, der sætter projektets resultater og erfaringer i relief.

- Det er vores håb, at bogen inspirerer og skaber lyst til at arbejde videre med historisk mad og maddannelse som kilde til formidling for mange forskellige målgrupper. På Museum Lolland-Falster har vi haft stor fornøjelse af det, og madkulturprojektet har givet os vigtige skub i den rigtige retning, siger Ulla Schaltz.

Bogen præsenteres ved en reception den 5. marts klokken 15 i Czarens Hus. Pressen er velkommen.

Billedtekst: Som led i madkulturprojektet fik museumsgæsterne lejlighed til midt i museets udstilling at smage "stenaldermad" og få fortællingen om stenaldermenneskets liv og kulinariske muligheder. Foto: Ingrid Riis.

For yderligere information og interview kontakt:

Ulla Schaltz, direktør Museum Lolland-Falster: Tlf.: 25 59 34 54. E-mail: uls@museumlollandfalster.dk

Anna-Elisabeth Jensen, souschef: Tlf.: 51 21 27 43. E-mail: aej@museumlollandfalster.dk