



Naturen i en pølsetarm – bedst på Aarø!

Marianne Weiman fra Brummers Gaard på Aarø vandt i weekenden 1. præmie ved den første Vild Mad Festival, der blev afholdt på Bjørnø her i weekenden. Som led i festivalen blev der afholdt en konkurrence mellem de nyetablerede strandsafaristationer i Region Syddanmark om den bedste pølse med tilbehør fremstillet ud fra udelukkende lokale vilde planter, lokalt kød og andre lokale råvarer. Retterne blev bedømt af et professionelt dommerpanel af kokke og journalister.

6 ud af de 15 strandsafaristationer deltog. Dommernes kommentar til Aarø-pølsen: Saftig og sprød. God oksesmag og en brændende eftersmag af strandkarse, der gav appetit på mere. Frisk og sprød salsa. Lækker senneps- og honningfløde.

Marianne Weimans pølse har allerede opnået et godt, lokalt ry sammen med hendes strandsafariarrangementer. Sammen med Aarøs andre attraktioner har det betydet god tilstrømning af besøgende og øget omsætning på den lille ø med blot 200 indbyggere.

Strandsafaristationerne er lokale samarbejder mellem serveringssteder, naturvejledere og lokale fødevarerproducenter. Stationerne tilbyder ture i naturen, hvor man lærer de vilde spiselige planter og andre spiselige råvarer at kende og at tilberede dem. Efter turen serveres et lækkert måltid med lokalområdets råvarer. Hver strandsafari har sin egen signaturret – den vilde pølse. Den er fremstillet enten af stationen selv eller i samarbejde med den lokale slagter. Med tiden vil også andre kødprodukter, brød, øl etc. blive fremstillet med rent lokale råvarer.

Projektet er opstået for at give indhold til begrebet Regionale Fødevarer, der i alt for høj grad er ens fra den ene ende af landet til den anden. Ved at lægge mere vægt på at anvende lokale råvarer, herunder de vilde, opnås mere originale produkter, hvilket forhåbentlig vil styrke de lokale producenter i konkurrencen på fødevaremarkedet.

Godt 300 mennesker havde fundet vej fra Fåborg med veteranfærgeren Berta K, der i dagens anledning sejlede gratis. Ud over pølsekonkurrencen konkurrerede kokkeelever fra 3 af regionens erhvervsskoler om den bedste Bjørnø-ret, hvor igen de lokale vilde råvarer kom i højsædet. Her vandt et hold fra Rybners Tekniske skole i Esbjerg under ledelse af faglærer Rasmus Errebo.

Bag arrangementet står Syddanske Smagsoplevelser og Væksthus Syddanmark i samarbejde med de syddanske fødevarenetværk

Festivalen blev arrangeret af strandsafaristationen på Bjørnø i samarbejde med Avernakø og Fynske Fristelser. Festivalen har fået økonomisk støtte fra Ministeriets for By, Bolig og Landdistrikter. Nordea Fonden støtter strandsafariprojektet med 450.000 kr.

Se mere på www.strandsafari.dk

Billedtekst: Vinderen Marianne Weiman flankeret af dommerne Jeff Foster, Erik Lautrup Nielsen og Peter Gudme Christensen. Endvidere Kai Winter fra Syddanske Smagsoplevelser.