

## **Ansøgning om tilskud til 'Københavns Madkultur: Smagen af Lokalt - madlavning, udvikling, råvarer og meget mere i hele København'**

Siden 2015 har Kødbyens Mad & Marked udviklet bylivet i København og med Dit Lokalmarked i 2017 kom de friske råvarer til broerne. Nu skal bydelene integreres, lege med, udforske og udvikle en lokal fødevarekultur i byen. Målet er at gøre mad- og råvarer kendt af de få tilgængeligt for de mange, så hele København udvikler en stærkere lokal fødevarekultur. For det er med projekter som dette, at en hel by kan drage nytte af de gode varer som oplandet kan levere.

København består af mange områder som dens beboere kalder lokale. Disse har deres særpræg, specielle islæt og ikke mindst - smag. Den smag er med til at definere et område og mens vi er hvad vi spiser, er vi i ligeså høj grad - hvor vi spiser.

Som en del af udviklingen af byliv i områder udenfor det traditionelle centrum vil Dit Lokalmarked på cykler fokusere på at finde frem til egnsretter i dit lokale miljø - baseret på oplandets råvarer. Vi identificerer os med vores område og hvad vi spiser, og vi mener det er på tide at tage den udvikling videre og gøre det lokale lokalt.

### **Smagen af Lokalt - de 3 steps**

#### **1. Afklaring af Københavns Madkultur - Workshops**

I gennem 2 workshops i december / januar med repræsentanter fra Sydhavnen, Nørrebro, Østerbro, Vesterbro, Nordvest og Christianshavn samles bydelene, hvor der kortlægges en overordnet Københavnsk madkultur mod en lokal madkultur. Målet er at finde ud af hvad der er fælles for København og hvad der giver dens områder deres særpræg. Dette for at give en større bevidsthed omkring fællesnævnerne i vores brug af råvarer, og derigennem kunne inspirere til mere deling og oplysning.

Københavns Madhus vil danne de fysiske rammer omkring de 2 workshops og vil co-facilitere et workshop forløb hvor kortlægningen af den Københavnske madkultur oversættes til leverandører i oplandet. Dette er for at udbrede kendskabet til de produkter som kan sources lokalt og fortsat er i overensstemmelse med de lokale smagsløg. Budskabet deltagerne går derfra med er hvordan en Københavnsk madkultur forankres i byen og dens lokalområder, uden at råvaren skal hentes i udlandet.

Deltagerne er repræsentanter for lokalområderne, som f.eks. medlemmer af Områdeløftene og lokale foreninger samt borgere med udvist interesse i den lokale madkultur.

#### **2. Udbredelse af kendskabet til Københavns Madkultur - Åbne Events**

Vi kommer med Dit Lokalmarked til disse områder i forår og forsommer og laver retter, læring og workshops med beboerne baseret på råvarer hentet ind fra oplandet. Alle kan deltage ved gryderne - det kræver blot gåpåmod og en gejst for det lokale og sit lokalmiljø. Hvor de indledende workshops fokuserede på

kortlægning af viden og input er disse events orienteret mod Københavns beboere i en bredere forstand. Vi mener at hele byen, den beboere og dens broer vinder ved at kunne samles om en fælles madkultur og en lokal. Den brede befolkning har også her mulighed for at se hvordan oplandets produkter kan understøtte netop dette.

### **3. Definition af Københavns Madkultur**

Vi samler herefter alle retterne fra områderne til en stor festmiddag hvor København spiser sammen og binder sine bydele sammen omkring måltidet. Vi er måske en bro, bydel eller kanal fra hinanden, men vi spiser sammen og der ligger en del af hemmeligheden bag en hel by. København har igennem ovenstående opnået en indsigt i sin egen identitet og den vil vi hylde. Vi ønsker at dette fører til en fælles forståelse af hvad byen har til fælles ift. madkultur og hvor råvarerne til at understøtte denne madkultur kunne komme fra.

#### **Hvorfor lokalt?**

Vi tror på at det lokale midt i det globale vil spille en fortsat stor rolle i vores hverdag. Og mens alle snakker om lokale varer, snakker vi også om lokal sammenhængskraft og community. Og at opnå den gennem maden, det er en måde at komme en kulturel og integrationsmæssig udvikling i møde.

Og vi spiser forskelligt, heldigvis for det, men der sker ikke noget ved at vi smager ved hinanden og bliver inspirerede. Men det spændende opstår, når vi ser hvordan vi spiser sammen.

At handle lokalt handler også om at tage ansvar for opland og lokalmiljø. Tendensen trækker i den retning så CO2 forbrug kan komme ned, mens nærhed kan komme op. Kvaliteten kan findes i nærheden og København har som alle andre internationale storbyer en udfordring i årene der kommer, med at forblive lokal - både i miljø og fødevarer.

Vi skal alle sammen spise sundere, men det kræver tilgængelighed og relevans. Vi kan godt finde mad i lokalområderne, men det er ikke ensbetydende med at de giver mening. Og råvarerne skal afspejle sæsonen, men udvalget skal afspejle kulturen - og smelte sammen med den.

I arbejdet med lokalområderne har Dit Lokalmarked i 2017 som var opstart- og teståret for den lokale markedsplads allerede set tydelige forskellige i handelsmønstre, smagssanser og ønsker - bare fra den ene side af Nørrebro til den anden. Og i stedet for at fokusere på økonomi og demografi, så vil vi fokusere på hvordan maden bruges, nydes og skabes og hvilken kultur det afspejler. En fødevarerkultur der er hele København, med de lokale særpræg der skal være.

Effekten af projektet er oplysning omkring lokalt producerede råvarer, udredelse af lokale spisevaner og et bidrag til den videre integration af råvarer fra oplandet til København. Initiativet skal bidrage til den overordnede rejse København er på som madby der tager aktivt stilling til sin forsyning, madkultur og by/land integration. Effekten er derfor målrettet forbrugeren, for det er i deres hænder og vaner at holdninger ændres.

**Forløbet:**

November 2017 - Januar 2018:	Samlinger og workshops
April 2018 - maj 2018:	Lokale middage, undervisning og dokumentation
Juni 2018:	København Spiser Sammen og stadfæster sin madkultur

Dette forløb er sat op for at bygge videre på de initiativer som bl.a. Områdeløftene bærer præg af, men bestemt også for at understrege vigtigheden af lokalmiljø og det at handle varer fra oplandet. Vi ønsker at gentage forløbet over en 3 årig periode og 2017 - 2018 vil være test-året.

Vi mener at initiativer som dette kan være med til at skabe opmærksomhed om folks handelsvaner, hvordan vi spiser og med hvem - og ikke mindst, hvad kan man lave af mad på lokale råvarer som smager af dit lokale område i København.

Mangfoldighed ja, men mad er kultur på linje med teater og ballet. Det kan være en kunstform fra Noma som på det Kongelige, det kan være fællesskabsfølelsen til Høstfesten som på grønsværen til en fodboldkamp og det kan være lokalt fra en cykel. Uanset hvad, vores kultur er også hvad vi spiser og den har vi i sinde at fremhæve med 'Smagen af Lokalt'.

**Tilskud til udvikling 2017:**

Vi søger støtte på 100.000 Dkk. i 2017 som er nødvendig for en opstartsprocess og afvikling af det første år. Vi forventer at dette beløb dækker udviklingen af projektet hvorefter, at vi og vores partnere i 2018 og 2019 selv kan løfte en gentagelse og videreudvikling af begivenheden og det tilhørende udviklingsarbejde. En Københavns Madkultur er et vigtigt og dynamisk element vi ser frem til at afdække, udbrede og udvikle over de næste mange år.

Projektets partnere er Københavns Madhus som facilitator og indsamler af viden.

Kødbyens Mad & Marked vil varetage logistik og produktion af aktiviteterne.

Søtoftes Jordbrug ved Ringsted vil bidrage med undervisningen omkring lokalt producerede råvarer.

INCO / Dansk Cater vil varetage vareforbruget og sikre at det ikke blot forbliver enkeltstående events man kan finde lokalvarer på, men også fremadrettet. Denne forankring i INCO's sortiment fordrer restaurationsbranchens adgang til lokalt producerede råvarer så endnu flere i fremtiden får adgang til oplandets producenter.

Dit Lokalmarked vil sikre adgang til lokalt producerede råvarer for fremtiden i Københavns bydele.