



## Interessetilkendegivelse

Med denne interessetilkendegivelse ønsker vi på én gang at udtrykke vores støtte til og planlagte samarbejde med #grønnemariendal.

I arbejdet henimod selvforsyning og en fortsat tilnærmelse ambitionen om absolut bæredygtighed, har vi købt en ejendom med en mark på fire hektar nord for Horsens.

Marken, hvis dyrkning er i sin tidlige startfase, vil være et skovlandbrug med løbende monitorering af kvælstoffiksering, CO2-lagring og biodiversitet. Marken vil ikke udelukkende bestå af ”intensivt” skovlandbrug, men vil også indeholde parklignende områder med solitaire-træer og en sø på cirka 900 m<sup>2</sup> der i sig selv vil have stor betydning for områdets biodiversitet. Dette vil gøre området imødekommende, æstetisk og produktivt samtidig.

Sammen med marken er det vores hensigt at etablere et fuldt udstyret madlaboratorium (Food lab) der vil arbejde med konservering og hengemningsteknikker af produktionen for således på én gang at forhindre madspild i marken, og samtidig at udvikle helt nye smage gennem bl.a. en række fermenteringsteknikker. Sidstnævnte er væsentlig eftersom en grøn transition af danskernes madvaner kan understøttes af udviklingen af nye, interessante og sunde smagsgivere der vil gøre grøn mad mere attraktiv. Fra et økonomisk perspektiv vil Food lab ligeledes udvikle nye produkter af produktionen, hvilket vil sikre anvendelse af f.eks. skæve gulerødder eller plettede æbler der ellers ofte må smides ud af landmanden. Ved at udvikle en model hvor landsteder selv fremstiller produkter mindskes transport, omsætningen øges, madspild mindskes, og den direkte kontakt mellem landmanden og kunden styrkes.

Fødevelrelaboratoriet vil drives af vores kokke og både råvarer fra landbruget og produkterne vil anvendes i restauranten. Dette giver en unik mulighed for at kunne eksperimentere og udvikle – ved at have afsætningen defineret på forhånd gives nogle forudsætninger for ikke at være tvunget til at søge landbrugsstøtte og følge de heraf følgende restriktioner men i stedet kunne forholde sig eksperimenterende og afprøvende, hvorved muligheden for reelle fremskridt hvad angår bæredygtig produktion øges.

Samarbejdet med #grønnemariendal forekommer os oplagt, da der udover en række sammenfald mellem projekternes karakter og hensigt, også er en række positive forskelle. #grønnemariendal har en unik borgerinddragelse, hvor vi ved at tale til ”gourmetsegmentet” har mulighed for at udbrede kendskab og viden om bæredygtighed til mennesker der i højere grad søger gastronomiske oplevelser end på forhånd at søge viden om bæredygtighed.

Vi vil kunne tilbyde #grønnemariendal faglig sparring og styrke deres initiativer hvad angår madværksted og videnscenter, og vi vil med en afstand på ca. 30 km gensidigt let kunne udveksle erfaringer, personale, koordinere videnskabelige indsatser, målinger af biodiversitet mv. Ligeledes vil projekternes ensed og forskellighed kunne styrke en fælles kommunikationsplatform om bæredygtige dyrkningsmetoder og grøn mad.

Med venlig hilsen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Storm Overgaard', with a large, stylized flourish above the text.

Rikke Storm Overgaard  
Direktør  
Restaurant Moment