

Frister med gjedde, elg og pastinakker

# Med kortreist mat på langtur

Ekeby Gård imponerer tyskerne med matspesialiteter laget av lokale Østfold-produkter på Grüne Woche.

Ida Svungen Mo, tekst  
Thomas Oisen, foto

-Vi har fått veldig gode reaksjoner på maten. Mange tyskere kommer tilbake og kjøper flere produkter etter å ha fått smaksprøver. Det går unna, smiler kjøkkensjef på Ekeby Gård, Elisabeth Holm.

Hun er travelt opptatt med å steke gjeddebrugere når Moss Avis møter henne på standen til Oslofjordregionen på en av verdens største forbrukermesser, Grüne Woche, i Berlin. Messa drar rundt 500.000 besøkende i løpet av de ti dagene den pågår.

**Selv om vi ikke kan by på fjorder og fjell er det mye spennende i regionen vår**

Ann Kristin Andreassen fra Fylkesmannen i Østfold

**Samlet.** For første gang presenterer Østfold, Vestfold, Oslo og Akershus seg som en helhetlig region på den internasjonale forbrukermessa for landbruk, mat og reiseliv i Berlin. De er en del av den norske standen hvor til sammen åtte regioner fra hele landet byr seg fram i år.

- Vi har et felles ønske om å løfte hele Oslofjordregionen. Selv om vi ikke kan by på fjorder og fjell er det mye spennende i regionen vår. Elg, fiske og den rike landbrukstradisjonen vår er noen av punktene vi fokuserer på, forteller Ann Kristin Andreassen fra Fylkesmannen i Østfold, som også er på plass i Berlin.

- Mat og reiseliv hører sammen. Gode spisesteder betyr mye for helhetsopplevelsen, legger hun til.

Ekeby Gård er opptatt av å bruke lokale råvarer.

- Alt vi har med til Berlin er lokale produkter fra området rundt Oslofjorden. Rotgrønnsakene stammer fra nabogårdene rundt Ekeby. Vi bruker alt fra jordskokker til selleri, gulrot, poteter, pastinak og persille-rot, forteller kjøkkensjefen.

**God PR.** Holm tror deltakelsen på Grüne Woche også er god PR på hjemmebane.

-Jeg ser på det som en veldig



**GODT FRA NORD** Kjøkkensjef på Ekeby Gård, Elisabeth Holm, kokkelerer med råvarer fra Østfold på Grüne Woche i Berlin. Her sammen med Jørn Ramberg (t.h.) og Geir Håbesland i foreningen for Morsa-akevitten.

fin mulighet til å få flere kunder hjemme. Mediepågangen her er stor og jeg tror mange i Norge får øynene opp for befriften som presenteres. Jeg vet ikke om vi kan forvente å få så mange flere tyske turister. Men de som allerede planlegger et besøk i Norge vil selvfølgelig bite seg i merke bedriften som står på standen, påpeker hun.

**Strål.** I tillegg til mat profileres også lokale drikkevarer på Grüne Woche. Østfold kan skryte av en lang brennertradisjon og Morsa 1833 er for andre gang på plass i Berlin.

- De norske akevittene som Arcus produserer er i særklasse i verden. Det er et håndverk i motsetning til sørligere akevitter hvor det kun er teknisk sprit tilsatt smak og farge. Tyskerne som har smakt på Morsa-akevitten her har vært veldig begejstret, forteller president Jørn Ramberg i foreningen for Morsa-akevitten, som også har med seg kollega Geir Håbesland til Berlin.

**Må til Moss for Morsa.** Arcus har ingen planer om å eksportere de edle dråpene til Tyskland. Det koster for mye å satse på eksport av et så lite produkt. Men både Ramberg og Håbes-

## Grüne Woche

■ Grüne Woche er en forbrukermesse for landbruk, mat og reiseliv som arrangeres hvert år i januar i Berlin.

■ Over 1500 utstillere fra 60 land og rundt 500.000 besøkende gjør Grüne Woche til en av verdens største forbrukermesser i sitt slag.

■ Messa går over ti dager og er åpen for både vanlige besøkende og bransjefolk.

■ Norge er i år tilstede for 24. gang med 70 representanter fra åtte ulike regioner. 20 kokker er i sving på den norske standen.

■ Landbruks- og matdepartementet står bak den norske deltakelsen.

land har stor tro på at tyskerne kommer til Norge for å nyte akevitten som er basert på en gammel tradisjonsoppskrift.

- Etter å ha smakt på Morsa-akevitten må tyskerne sette seg på flyet og komme til Moss. Jeg kan ikke skjønne noe annet!, flirer Jørn Ramberg. ■



**SOM FISK I VANN** Burgere av gjedde og elg fikk bein å gå på i Berlin.



**LANGT HJEM** Morsa-akevitten debuterte på Grüne Woche i fjor. Grüne Woche er eneste mulighet for tyskerne å smake på de edle dråpene, om de ikke tar turen til Moss.