

## Sørlandet til Berlin med spennende meny

---

Sørlandet er valgt ut som én av tre regioner som skal representere Norge på verdens største kombinerte mat-, landbruks- og reiselivsmesse, og i januar drar 11 utstillere fra opplevelses- og landbruksnæringen fra landsdelen til Berlin. Det er første gang Sørlandet deltar samlet på messen. Deltakelsen kan ses som en del av en mobilisering i landsdelen. Sammen med et kokketeam på 6 og en lefsebaker fra Setesdal byr utstillerne på smaksprøver basert på råvarer fra 22 lokale mat- og drikkeprodusenter.

Råvarene inkluderer bær, frukt, meierivarer, grønnsaker, fiskemat, bakervarer og ulike kjøtt- og kjøttprodukter. På ingredienslisten inngår bl.a. grønnskalkjeks, gresskar, morellsirup, tyttebærsyltetøy, solbæris, rognkjekskaviar, reinsdyrfilet, lammepølser, elgburger, fiskekaker, piggvar, makrell og laks. Alt fra lokale produsenter på Sørlandet.

De 11 utstillerne representerer en spennende miks av opplevelser fra hav til hei basert på mat, kultur og natur. Det de har til felles er sin genuine interesse for, og tro på lokal mat og drikke som drivkraft for utvikling. Her står store aktører som **Kristiansand Dyrepark** side om side med mindre aktører som **Røyland Gård**. I tillegg bidrar **Visit Sørlandet AS** med generell profilering av regionen som besøksmål.

Gunnar Sagstuen fra **Røyland gård** i Birkenes stiller både som produsent og utstiller. Til tross for travle dager er han glad for å bli invitert med og anser nettopp det som et kvalitetsstempel. "Det var utrolig gøy å bli spurt om å bli med som utstiller på Grüne Woche og representere Sørlandet og Norge. Det er en veldig stor messe, så vi håper det vil styrke merkevaren vår her hjemme. Vi er med for å få innsikt i hva folk liker. Vi er også veldig spente på å få testet produktene våre for et så stort publikum". I dag produserer ekteparet og familiebedriften Pernille og Gunnar Sagstuen 6000 glass med ulike syltetøyprodukter i året. Ambisjonene er høyere. [Les vårt blogginnlegg her.](#)

**Fiskeeksperten Reinhartsen** i Kristiansand deltar på Grüne Woche for aller første gang. Daglig leder Reidar Fredriksen tar med seg Norges Beste Røykelaks (5 gullmedaljer i høst) til Berlin. "Det er en stor ære å bli valgt ut som representant og utstiller for Sørlandet på en av verdens største matmesser. Vi er med for første gang, og synes det er stort å kunne vise frem våre sjømatspesialiteter for publikum i Berlin", sier daglig leder Reidar Fredriksen. [Les vårt blogginnlegg her.](#)

**Slakter Jens Eide** deltar for 4. gang på messen og byr denne gangen på karbonader, roastbeef og ytrefilet av elg. "Det er en kjensgjerning at tyskere er begeistret for skogens konge, både å se til og ikke minst smake, så det er bare naturlig at vi tar med oss elg og elgprodukter til Berlin". Sier Jens, som førøvrig nylig fikk sin julepølse kåret til landets beste. [Les blogginnlegg om det her.](#)

Barbro Hillestad og **Hillestad feriesenter og galleri** har vært i Berlin før, men ikke som utstiller. "I 2013 var vi for første gang på Grüne Woche. Den gang som priskandidat til den [Nasjonale Bygdeutviklingsprisen](#), som vi var så heldig å vinne. Det var ei veldig hyggeleg påskjønning etter mange år med bygdeutvikling i Tovdal. Nå skal vi tilbake, denne gang som utstillar og ein del av laget frå Sørlandet, og vi gleder oss like mykje nå som for 3 år sidan. Vi håper vi kan vere med på å sette

Pressemelding: Sørlandet deltar på Grüne Woche 15. - 24. januar 2016.

Sørlandet på kartet som besøksmål og at vår bedrift er med på å framheve mangfaldet innan regionen".

[Oversikt over utstillere fra Sørlandet.](#)

## Smaksprøvene fra Sørlandet består av råvarer fra hele landsdelen

Kokketeamet fra Sørlandet har nå komponert smaksprøver basert på råvarer fra hele regionen. Disse skal serveres på standen hele uken i Berlin og blir et viktig trekkplaster.

- Røkt makrell fra *Fiskeeksperten Reinhartsen* i Kristiansand på flatbrød laget av *Reppens bakeri* i Flekkefjord.
- Røkt laks fra *Fiskeeksperten Reinhartsen* servert med grønnskålkjeks fra *Hesnes kjøkken*, Grimstad
- Fiskekaker fra *Jentan på Båly*, Spangereid i Lindesnes med gulrot fra *Renate Quale*, Vanse i Farsund.
- Piggvar fra *Stolt seafarm*, Kvinesdal med sylta kålrot fra Bringsverd gård og rognkjekskaviar fra *Fiskeeksperten Reinhartsen*.
- Roastbeef av elg fra Jens Eide slakteri med røkt ost fra Osteverkstedet, Høvåg, begge deler fra Lillesand.
- Elgburger fra *Jens Eide* slakteri med syltet gresskar fra *Austlid Frilandsgartneri* i Arendal.
- Speket reinsdyrfilet fra *Fjellgarden Hovden* med krydret tyttebærsyltetøy fra *Røyland Gård* i Birkenes.
- Speket lam fra *Fjellgarden Hovden* med eplegelé fra *Røyland Gård* i Birkenes.
- Elgpølser fra *Skogly gård*, Arendal med Honningsennep, laget av Lynghonning fra *Alf Løvjomås*, Froland med lefser fra *Hånes lefsebakeri* i Kristiansand.
- Tyttebæris og Solbæris fra *Blåne is* og Åse Bente Sinnes, Sirdal.
- Ost fra Jørn Martinsen, *Tjamsland gård*, Birkenes med morellsirup fra *Høgetveit gård*, Evje.
- Lapper med Bringebær fra *Vintlans bringebær*, Lyngdal.
- Lefser fra *Margit Bjåen*, Hovden, med Søren så godt smør, *Hodne gard*, Evje.

## Mer info om Sørlandet sin deltakelse på Grüne Woche

- Leder for styringsgruppen er Unni Svagård ved Fylkesmannen i Vest-Agder.
- Prosjektleder er Ellen Saltermark, Innovasjon Norge Agder
- Leder for arbeidsgruppen er Gaute Ubostad ved Rosfjord Strandhotel i Lyngdal.
- Pressekoordinator er Siv Hemsett i Vest-Agder fylkeskommune.

Mer info: [she@vaf.no](mailto:she@vaf.no) / [www.grunewochesorlandet.wordpress.com](http://www.grunewochesorlandet.wordpress.com)