



Pressemeddelelse

24. oktober 2012

Unikt samarbejde bag ny marmelade

Fødevarenetværket Molbordet bag helt igennem lokal jordbærmarmelade

Det lokale fødevarenetværk Molbordet kan nu med stolthed præsentere sit første "rigtige" fælles produkt: En helt igennem lokal jordbærmarmelade, som er blevet til i et unikt samarbejde mellem flere af netværkets medlemmer!

Som de fleste måske husker, så var jordbærsæsonen i år rigtig god. Det væltede frem med jordbær, men sæsonen var også ret kort. Det betød en overflod af jordbær midt på sommeren, som vi dårligt nok kunne nå at spise. Dette er den egentlige baggrund for, at Molbordet nu kan præsentere sin helt egen jordbærmarmelade.

Jordbærrene kommer fra Trines Grønt i Auning, hvor de blev plukket i sommervarmen i juli og siden da har ligget på frost hos Superbest i Rønne, hvor købmand og formand for Molbordet; René Povlsen kunne se mulighederne i de mange søde bær. Molbordets madkunstner Jakob Vinkler fra SMAG i Ebeltoft, blev sat på opgaven med at lave en opskrift på en marmelade, som skulle slå benene væk under alle.

Hos Woodshade Organics, hvor de til daglig producerer økologiske chokolader, har de maskineriet til at koge og pakke marmeladen, så det blev klaret hos Lars Frederiksen, Woodshade Organics i Vrinnere. Den færdige marmelade står nu på hylderne hos Superbest i Rønne, Hos Walter i Ebeltoft, SMAG i Ebeltoft og Knebelgodt i Vrinnere.

-Vi er simpelthen så stolte af vores marmelade! Den smager af sødt af sommer på Mols, og så er den et synligt bevis på, at mindre virksomheder kan få rigtig meget ud af at slutte sig sammen og hjælpe hinanden. I Molbordet har vi oplevet, hvordan netværket vokser sig stærkere og stærkere – både som helhed, men også igennem de mere uformelle kontakter på kryds og tværs i netværket, fortæller Jakob Vinkler fra SMAG i Ebeltoft.

Molbordet ud af huset!

Molbordets medlemmer har flere jern i ilden end marmelade. Det er nu muligt at bestille molbordets glæder, som en festmenu. Molbordets kokke sammensætter en menu ud fra de aktuelle madvarer, som molbordet producenter kan byde ind med i øjeblikket. Den aktuelle menu findes på molbordet.dk.

Molbordets julekurve

Molbordet gentager successen fra sidste år med salg af julekurve. Julekurvene er et godt bud på en smagfuld lokalpatriotisk julegave til venner, medarbejdere og forretningsforbindelser. I kurvene er pakket nogle af Molbordets lækkerier fra bl.a. Woodshade Organics, Malabar, SMAG, Mjødgaard, Ebeltoft Gårdbryggeri, Lille Raneladegaard & Slagteren i Superbest i Rønne. Kurvene kan bestilles hos SuperBest i Rønne og Hos Walter i Ebeltoft. Se mere om kurvene på molbordet.dk

Fra Molbordets kalender

I weekenden d. 24. – 25. november byder Molbordet sammen med en række kunsthåndværkere til Julemarked i den gamle Maltfabrik i Ebeltoft. Her bliver der mulighed for at smage på lækkerierne og købe værtindegaver og madvarer med hjem til julens mange fester – ja, og så kan de første julegaver komme i hus ved sammen lejlighed!

D. 1. marts indbyder Molbordet til Gourmetmiddag i Ebeltoft. Molbordet har tidligere afholdt en gourmetmiddag, som var en stor succes. Denne gang afholdes middagen i samarbejde med Ebeltoft Vinfestival.

D. 2. juni indbyder Molbordet til Gourmetsmagning hos Woodshade Organics i Vrinners. Her kan deltagerne få en rundvisning på chokoladefabrikken og undervejs møde de øvrige originaler fra Molbordet og smage på lækkerierne.

Fakta om Molbordet

Fødevarenetværket Molbordet tæller ti fødevarevirksomheder, der sætter overlæggen højt, når det gælder kvaliteten af det, som vi går og putter i munden. I netværket findes både producenter, butikker og restauratører. Molbordet udsender 4 -6 gange årligt et nyhedsbrev til interesserede. Se mere om netværket på www.molbordet.dk og facebook.com/molbordet

Yderligere information om Molbordet & Molbordets marmelade

Jakob Vinkler, SMAG, Ebeltoft

Tlf. 2210 2314

René Povlsen, SuperBest, Rønne

Tlf. 2122 1166