

DET GRØNNE MUSEUM VINDER

FORNEM NORDISK PRIS



I EMBLA Nordic Food Awards blev Det Grønne Museum tidligere på året indstillet som den danske kandidat i kategorien 'Nordic Food Communicator'; og i et stærkt felt med i alt syv nominerede fra samtlige lande i Norden faldt juryens valg på Det Grønne Museum.

Efter sidste års corona-aflyste show vendte den nordiske madpris EMBLA tilbage mandag d. 20. juni, da Oslo åbnede dørene til årets prisuddeling, der hyl-der det nordiske køkken. EMBLA-prisen, der uddeles hvert andet år, blev stiftet for at styrke den fælles nordiske madidentitet og -kultur og for at øge om-verdenens interesse for nordisk mad.

Det Grønne Museum var den danske repræsentant i kategorien 'Nordic Food Communicator, og i et yderst dygtigt og imponerende felt med syv nominerede, én fra hvert nordisk land, lykkedes det museet at blive kåret som den bedste madhistoriefortæller i Norden. Prisen tildeles en person, en historiefortæller, et medie eller et koncept, som formidler glæden og højner kendskabet til nordisk mad.

Stolte og bærede modtagere ved Det Grønne Museum

Det var direktør Anne Bjerrekær, som var at finde i Oslo på vegne af Det Grønne Museum; og for direktøren var det en virkelig god oplevelse, ikke bare at modtage prisen på museets vegne, men også at møde de mange dygtige ildsjæle fra hele Norden.

'Det er jo fantastisk, at Danmark kunne rejse hjem med hele tre af de syv priser! Og jeg er vildt stolt af den her pris, for den bekræfter, at vi har satset rigtigt på Det Grønne Museum med Madens Hus. Der er mange gode mennesker, heriblandt kokke, producenter og frivillige, som har hjulpet os undervejs. Prisen er også til dem, fortæller direktør Anne Bjerrekær, der fortsætter.

'Desuden var det for mit eget vedkommende en kæmpe oplevelse at møde de andre nominerede fra hele Norden. Altså, når man går all in på at producere grønt og tomater i vertikal farming på Grønland, så hver enkelt lille tomat ikke skal flyves ind, så er man altså lidt vild og meget kreativ - og det giver håb for menneskeheden. Og de vandt ikke engang i deres kategori!

Den nok største ildsjæl og markante skikkelse i Madens Hus er Det Grønne Museums madhistoriker Bettina Buhl, der var forhindret i at deltage i Oslo, men også for hende er denne fornemme pris og hæder et kæmpe skulderklap.



Madhistoriker Bettina Buhl (til venstre) og direktør Anne Bjerrekær står i Madens Hus med beviset på den fornemme førsteplads i kategorien 'Nordens bedste madhistoriefortæller'.

'Jeg er glad og stolt over såvel nominering – samt kåring. Et ansvarsområde om madens og måltidets kulturhistorie i Danmark vedrører os alle, og derfor skal formidlingen være vedkommende, spændende og reflekterende', fortæller madhistoriker Bettina Buhl.

For Bettina er det vigtigt, at Madhistorien i høj grad kan bruges i fortællingen om vore egne familiers historie, til inspiration til nutidens madlavning, til storytelling om den danske madkultur og til forståelse af livets- og årstidens traditioner. Og derfor sørger hun for, at rammerne ofte sprænges i Madens Hus – og der afvikles madevents, hvor "maden gror", og der skabes arrangementer som et vigtigt samarbejde med lands-dækkende og internationale medier, der kan se, at der både er kultur og gode historier i et måltid mad.

Om EMBLA og kåringen

Det er de seks nordiske landbrugsorganisationer, samlet under Nordisk Landboforenings Centralråd (NBC), der står bag prisen. Den er også støttet af Nordens Bondeorganisationers Centralråd og er en del af New Nordic Food III-programmet. Den Norske Landboforening var vært for årets kåring i Oslo.

Syv nordiske lande dystede i år om lige så mange priser. I år var der rekordmange nomineringer, og juryen har udpeget vindere ud fra kriterier som bæredygtighed, inspiration, originalitet, ærlighed og ikke mindst nordisk genkendelighed.

Juryens bedømmelse lød sådan:

Nordisk madkommunikatør: Det Grønne Museum, Danmark

'Gør dine hænder snavsede! Vinderen er et levende museum, hvor viden og aktiviteter møder historien gennem levende fortællinger. Museet samler og formidler til vidt forskellige målgrupper – fra børn til professionelle i forskellige sektorer. Det er en vidensinstitution, der tilbyder en bred vifte af levende og bred læring, tilpasset forskellige aldre og egnet til alle besøgende, uden at glemme gæster med særlige behov.

Museet er en genbank, der bevarer og dyrker gamle varianter af planter og dyreracer.'

Udover Det Grønne Museum, så vandt også to andre danske repræsentanter. Det var henholdsvis JunkFood i kategorien Nordisk mad til mange samt Frederiksdal kirsebærvin i kategorien Nordisk råvareproducent.