

Bæredygtig madturisme

NORDEN VISER VEJEN



Zealand

Udarbejdet med støtte fra Nordisk Ministerråd



Bæredygtig madturisme

NORDEN VISER VEJEN

Bæredygtig gæstfrihed

Det færøske restaurantkoncept Heimablídni, hvor turister kommer til middag i private hjem, er både en nyskabelse og en tilbagevenden til traditioner og dyder, som var bæredygtige længe før, ordet blev moderne.

AF DAN HVIDTFELDT



• HEIMABLÍDNI

KONTAKT
Private hjem, Færøerne
www.heimablidni.fo

EJER
En række individuelle familier

ETABLERINGSÅR	ANSATTE
2013	1-2

PRIMÆR PRODUKT/SERVICE/VARE
Middage hos individuelle lokale borgere

Direkte oversat betyder Heimablídni "gæstfrihed" på færøsk. Navnet dækker over et restaurant-koncept, hvor maden serveres i private hjem fremfor på et spisested, som vi sædvanligvis ville opfatte som en restaurant. Heimablídni er som madkoncept bæredygtigt på forskellige niveauer: Det er udviklet med henblik på at sikre økonomisk bæredygtighed i de mere perifere egne af Færøerne, social bæredygtighed i overleveringen af færøske madtraditioner og fastholdelse af sammenhold i lokalsamfundet samt bæredygtighed i produktionen. Sidstnævnte er lokal og baseret på traditionelle færøske opskrifter og råvarer.



Historien

Hjemmerestaurant-konceptet Heimablídni er baseret på en grundlæggende idé om, at gæsterne skal inviteres ind i hjemmet, hvor de møder en hyggelig, god, autentisk, færøsk madkultur.

Heimablídni blev grundlagt i 2013 ud fra et ønske om at bringe den færøske lokalkultur ud til turisterne og samtidig skabe udvikling i de områder, som ikke ligger centralt placeret i Thorshavn eller de andre større byer på Færøerne. Grundtanken var altså, at turisterne skulle kunne komme ud og besøge nogle af de mere perifere færøske destinationer, møde den færøske madkultur, og samtidig bidrage til den økonomiske udvikling i områderne. For at kunne komme ud til de fjernere beliggende egne er man som turist nødt til at køre i bil.

Man finder hurtigt omkring 20 forskellige Heimablídni-hjemmemiddage spredt rundt omkring på øerne via de færøske internetsider for turister. Der er således forskellige muligheder, alt efter hvor på Færøerne man befinder sig, og en middag koster rundt regnet fra 300 kr. pr kuvert.

UNDER MIDDAGEN FORTALTE
ANNA RUBEKEN ENGAGERET
OM, HVORDAN DE FORSKELLIGE
RÅVARER BLIVER PRODUCERET
AF FORSKELLIGE - OFTE
FAMILIEMEDLEMMER
- I LOKALMILJØET.



Oplevelsen

Den følgende historie beror på et besøg hos Anna og Oli Rubeksen i den lille by Velbastaður, som ligger cirka 20 minutters kørsel fra Thors-havn. Besøget fandt sted i november 2021 i en uge, hvor Færøerne var dækket af sne – et sjældent syn, fortalte de lokale.

Da jeg kom frem, parkerede jeg bilen på en parcelhusvej på toppen af en bakke og vandrede ned gennem parrets private have. Selvom det var mørkt, var det dog åbenlyst, at Anna og Olí bor med udsigt over vandet og fjeldet. På trods af at besøget fandt sted hos en fremmed familie i et fremmed land, føltes det helt naturligt og afslappet, da Anna bød velkommen i entreen.

Menuen bestod af lokalt producerede retter og alt, som blev stillet på bordet, fremstod utroligt lækkert og appetitligt. Under middagen fortalte Anna engageret om, hvordan de forskellige råvarer blev produceret af forskellige – ofte familiemedlemmer – i lokalmiljøet. Det var fx nabogården, der havde avlet de får, som pølserne fra velkomstsnocken og det lammekød, vi spiste som hovedret, var produceret af. Og grønts-

agerne blev høstet på ”grøntsagsøen” på den anden side af fjorden – i hvert fald, når vejret og årstiden var til det. Ambitionen var, baseret på traditionen for det færøske folk, at producere og tilberede alting selv.

Maden smagte rigtig godt, og generelt var retterne genkendelige for en dansker. Flere min-dede om måltider, som vi spiser ved højtider i Danmark, men der var også for en dansker ukendte smage. En af de mest autentiske og udfordrende retter så ved første øjekast ikke ud til at være noget ud over det sædvanlige. Anna præsenterede den meget indbydende ret, der var fermenteret torsk med kartofler og en ganske særlig sauce, ”Garnatál”, der satte sit præg på oplevelsen. Sauce var kogt på talg fra fåretarme. En ret, som man godt kan få på restauranterne i byerne på Færøerne, men det var noget helt særligt at spise den hos private, der samtidig kunne fortælle både en lokal og national historie, samt svare på alle de spørgsmål, som jeg som førstegangsbesøgende fra Danmark havde.

**Heimablídni blev grundlagt
ud fra et ønske om at bringe
den færøske lokalkultur ud til
turisterne og samtidig skabe
udvikling i områderne.**

Bæredygtighed

I 2013 begyndte Anna og Olí som nogle af de første at invitere turister til middag i deres hjem. De er 9. generation af landmænd på gården, hvor de arbejdede og boede med familien tæt omkring sig frem til omkring årtusindskiftet, hvor det blev tiltagende sværere at drive gården, da efterspørgslen på de varer, som de solgte, var aftagende. Familien følte derfor et behov for at udforske nye måder at drive gården på. Det var i denne tid, at ideen til at invitere besøgende på middag opstod.

Livet som ejere af en færøsk gård med særligt en stor produktion af fårekød og uld har givet familien et nært og naturligt forhold til bæredygtighed. Som bønder i et lokalsamfund som det færøske har de lært at passe på jorden, dyrene, og at selvforsyning ikke var et spørgsmål eller en mulighed, men udgangspunktet for alt, hvad de gjorde. Det har derfor været naturligt at spise efter årstiderne, ligesom det har været helt naturligt i et samfund som det færøske at tilberede og spise de dele af dyret, som man i det øvrige Norden ikke har tradition for at spise.

”Vi på Færøerne har siden tidernes morgen været afhængige af naturen. For at overleve har vi været afhængige af det, der kunne fanges i havet, af fuglene og fårene. Denne tradition har høj værdi for os og sidder fast i mangen en færing.”

Anna Rubeksen, vært og initiativtager.

Heimablídni handler både om videreførelse af traditionelle tilberedningsmetoder og om lokalt sammenhold.

Heimablídni handler både om videreførelse af traditionelle tilberedningsmetoder og om lokalt sammenhold. Eksempelvis går opskrifter i arv i familier, hvorved den lokalhistoriske kultur-arv videreføres i generationer. Samarbejde gårde imellem, hvor den en nabo sælger æg og en genbo grøntsager, har traditionelt været en nødvendighed i de mere perifere egne af Færøerne. Denne tradition lever nu videre hos Anna og Olí og deres familie, venner og samarbejdspartnere i lokalmiljøet. De har med andre ord i fællesskab skabt en bæredygtig forretning, der både har styrket båndene imellem dem og forbedret deres individuelle økonomiske forhold.

Samtidig lever madkulturen i de respektive områder videre, som den præsenteres i anretningerne til turisterne, der får en unik oplevelse på Færøerne.

Enhver turist, der har besøgt Færøerne, har formentlig stiftet bekendtskab med de færøske traditioner for fermentering og saltning af især fårekød og fisk. Det er de traditionelle måder at konservere og tilberede mad på på Færøerne,

som også demonstrerer en tradition for bæredygtighed, idet få fødevarer går til spilde, og flest mulige munde bliver mættet.



A man with short, graying hair and glasses is shown in profile, facing right. He is wearing a white button-down shirt with a black and gray pattern of small circles and vertical lines. He is holding a clear wine glass in his left hand and pouring liquid from a bottle into it. His right hand is raised, gesturing as if he is speaking. The bottle has a label that reads "Sins" and "atn". The background is a blurred kitchen with light blue cabinets and various items on a shelf.

OLÍ OG ANNA RUBEKEN ER 9.
GENERATION AF LANDMÆND PÅ
GÅRDEN. I 2013 BEGYNDTE DE SOM
NOGLE AF DE FØRSTE AT INVITERE
TURISTER TIL MIDDAG I DERES HJEM.



Salg og markedsføring

Heimablidni's individuelle værter står selv for at udvikle de middage, de serverer, for at formidle madoplevelserne via www.heimablidni.fo og for at prissætte dem. Markedsføringen og udbredelsen af initiativet støttes af turistnetværk og organisationer på øerne. Heimablidni markedsføres således bredt i lokale medier, målrettet turister. Mange af spisestederne kan kontaktes via hjemmesider som eatlocal.fo og visitfaroeislands.com,

men det lokale turistkontor hjælper også gerne med at formidle kontakten. Udbredelsen af konceptet til turister samt formidlingen af muligheden for at oprette sin egen hjemmerestaurant understøttes af det relativt lille lokalmiljø, hvor der ikke er langt fra initiativtager til støtteorganisationer og derfra videre ud i netværket af spisesteder i private hjem.

Innovation

Heimablídni er et innovativt koncept, da madoplevelser og turismen omkring dem tænkes på en ny måde: Det er ikke muligt at opleve den lokale mad på Færøerne på samme måde andre steder. Det unikke og bæredygtige ved oplevelsen er dog ikke på den måde noget nyt – som turist har man en grundlæggende oplevelse af, at ”sådan har maden altid smagt her, vi har altid delt råvarer, og opskrifterne på retterne er gået i arv”.

Madoplevelsen formidler således en historie om både fortid og nutid – hvordan færøske familier har levet på øerne i generationer og i dag, som noget helt naturligt, handler råvarer i lokalområdet og tilbereder og deler mad. Turister har – naturligvis – før haft mulighed for at besøge restauranter rundt omkring i verden, hvor den intime, hjemlige oplevelse er kernen i oplevelsen, men konceptet Heimablídni skiller sig ud, i hvert fald i en nordisk kontekst, ved sin udbredelse, lokale forankring og accept som offentligt anerkendt initiativ.

Bæredygtigheden i Heimablídni, uanset om man fokuserer på økonomiske, sociale eller produktionsmæssige aspekter, har rødder i ”traditionen” – ikke i formelle innovationsprocesser, som har udviklet og forfinet et nyt produkt. Det er tankevækkende, hvordan det kan sikre

”Vi fortsætter i en bæredygtig retning – hvor vi også kom fra.”

Anna Rubeksen, vært og initiativtager.

bæredygtighed i både produktionen og madoplevelsen at vende tilbage til nogle af de traditionelle dyder, som at prioritere familien og intimiteten i madoplevelsen hjemme hos folk. Fremfor at søge bæredygtighed i nye metoder og fx teknologi fastholder og viderefører Heimablídni traditioner, som er udviklet, længe før vi i stor stil begyndte at transportere madvarer fra den ene side af Jordkloden til den anden. Traditioner omkring selvforsyning og lokalproduktion, som vi på mange måder også er ved at vende tilbage til i andre dele af den vestlige verden. På den måde er oplevelsen en genopdagelse af noget traditionelt, som får fornyet værdi i den moderne verden. Nu som noget bæredygtigt – dengang som en naturlig og nødvendig måde at leve på.

**Heimablíðni skiller sig ud i en nordisk
kontekst ved sin udbredelse, lokale
forankring og accept som offentligt
anerkendt initiativ.**

