

StrynØfrugthave en Ø-virksomhed



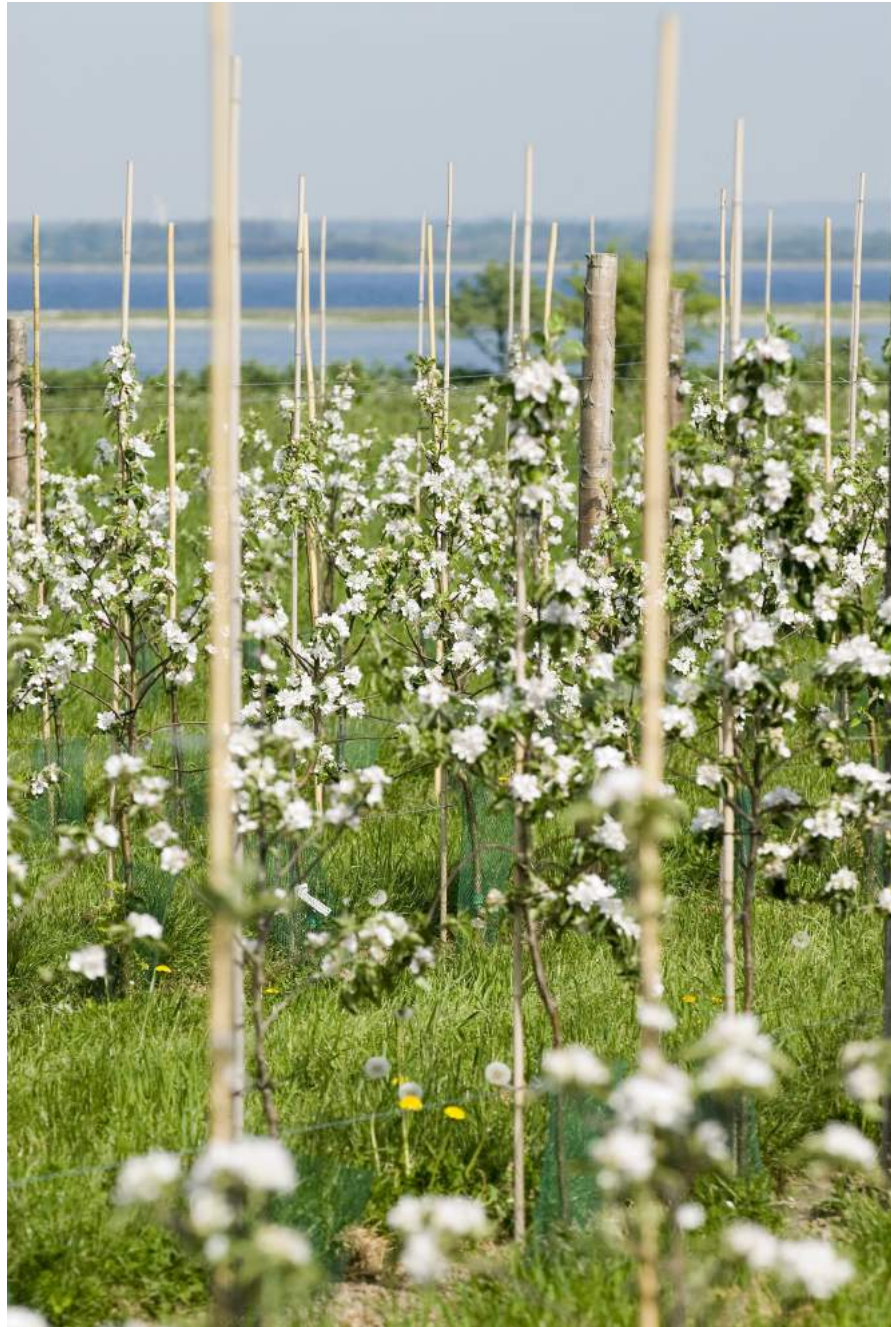
Mette Meldgaard
StrynØfrugthave





Hvorfor Strynø og måltidsmost

- Lokket af et aktivt lokalsamfund
- Andre iværksættere
- Mulighed for at virkeliggøre en drøm om et nørdet økologisk produkt
- Gøre begrænsningerne til en mulighed
- Udnytte stedets potentialer
- Småøernes fødevarenetværk
- LAG midler og medbragt egenkapital



Visionen for StrynØfrugthave

- Både primær produktion og forarbejdning
- Fordybelse i et område, med fokus på smag
- Diversitet som mulighed
- Ikke alkoholiske måltidsdrikke
- Single estate og terroir





Arbejdet med smag og smagen af stedet

- Diversitet som grundlag
- Dyrkning af råvaren
- Forarbejdningen
- Kombination af smage



Målgruppe for mosten

- Toprestauranter
- Virksomheders repræsentative middage
- Direkte til specielt interesserede forbrugere



Måltidsmoste

- N0.1 Frequin rouge
- N0. 2 Bedan med Bellida og let kulsyre
- N0. 3 Binet Rouge m blomme
- N0. 4 Filippa og intet andet
- N0. 5 Ingrid Marie og intet andet
- N0. 6 Holsteiner Cox med let kulsyre
- N0. 7 Ellis Bitter m rød Aroma m let kulsyre
- N0. 8 Æbler og Pærer med let kulsyre
- N0. 9 Ahristha med let kulsyre
- N0. 10 Judaine med Belle Boskop og Citronverbena
- N0. 11 Signe Tillich og intet andet
- N0. 12 Pigeon og intet andet
- N0. 13 Binet Rouge og intet andet
- N0. 14 Bodil Nergård og intet andet



Dyrkningen



Økologi som basis for den gode smag

Mostning

- Eget mosteri
- Egne råvarer
- Lagring og modning
- Nøje overvågning
- Skånsom
behandling
- Pasteurisering i
flasken



Terroir for mig

- Først og fremmest smagen af stedet
- At arbejde med begrænsningen som en mulighed – single estate
- Det lokale som det ypperligste sted til netop min produktion



Lokalt kontra terroir

- Ingen tvivl om at der er kommet ny muligheder for afsætning.
- Fokus på det lokale kan fremme nogle former for kvalitet – andre kvaliteter kommer et helt specifikt sted fra.
- Som en lille nørdet producent vil jeg gerne dele smagen fra mit sted med hele verdenen.

Samvirkning med lokalsamfundet

- Jeg har har 200 ambassadører for mit produkt
- Jeg er med til at promovere vores ø, når jeg er rundt på markeder og messer
- Rundvisninger i plantage og mosteri er en del af de oplevelser Strynø byder på
- Det kollegiale samspil er ikke blevet det jeg drømte om, men lokalsamfundet stadig en styrke

9 år og hvad så?

- Stor anerkendelse for smagen
- Større interesse for det ikke alkoholiske, stadig en udfordring at få den nødvendige pris.
- Svært at være en lille producent, der let bliver overvældet af de mange daglig gøremål
- Udfordring at være småskala
- Noget ville være lettere på Amager :D
- Supplerer med akademisk arbejde



Strynoefrugthave.dk