



Slutrapporten indsendes til bevaringsudvalget@naturerhverv.dk.

## Slutrapport for projekt nr. 7 Ansøgningsåret 2015

**Alle relevante felter skal udfyldes, og der må ikke ændres i felternes overskrifter.  
Rapporten offentliggøres på internettet.**

**DATO: 21.12.2018**

---

### 1. Projektets sagsnr.

15-3262-000006

---

### 2. Projektitel (og evt. akronym)

*Historier om planter og dyr – et projekt, der skal udvikle redskaber til at formidle viden om de husdyr- og de plantegenetiske ressourcer i Danmark.*

---

### 3. Projektets start- og slutdato

**Startdato:** 1. januar 2016

**Slutdato:** 31. december 2018

---

### 4. Projektleder (Navn, evt. institution, tlf.nr., e-mail og evt. projektets hjemmeside)

Bettina Buhl

---

### 5. Kort projektbeskrivelse (Kopi fra ansøgning)

Projektets samlede effekt bliver en koordineret opsamling af viden, hvor det bliver lettere at igangsætte og afvikle forskellige typer af formidlingstiltag, og derved når arbejdet med de danske husdyr- og plantegenetiske ressourcer ud til en større del af befolkningen.

---

### 6. Projektets formål (Kopi af de linjer fra ansøgningen, som beskriver projektets formål)

Målet med dette projekt er at sætte bevaringsarbejdet med danske husdyr- og plantegenetiske ressourcer i øjenhøjde med de interessenter, som kan have gavn af bevaringsarbejdet, og som kan have betydning for arbejdets fremtidige funktion og virkeområder. Projektet skal arbejde på at formidle til flere relevante målgrupper – udvikle værktøjer, som kan bruges af de aktører, som arbejder indenfor de husdyr- og plantegenetiske ressourcer. Arbejdet skal naturligt generere gode fortællinger og belyse arbejdets betydning og relevans. Det er projektets mål at disse fortællinger skal ud til offentligheden.

Side 1/5

---

## 7. Projektets forløb, fremdrift og resultater

**Punkterne bør besvares så kortfattet og præcist som muligt, men stadig dækkende.**

### A. For projektperioden angives et kort resumé af projektets hovedresultater og hovedkonklusioner (i alt max. 2 sider).

Resultatet er blevet til udvikling og afprøvning af forskellige typer af formidlingstiltag – tiltag, som er blevet udviklet, for at nå så mange målgrupper, som muligt. Tiltag, som er blevet udviklet sammen med de mange fagligheder, som Den Levende kulturarv rummer. Det er tydeligt med dette projekt, at formidling af Den levende Kulturarv rummer et stort potentiale, hvor målgruppen er mangfoldig – lige fra børnefamilier og børn i undervisningssammenhæng – til erhversskoler og den gastronomiske verden. *Se videre under punkt c.*

### B. Ændringer i forhold til oprindelige planer angives med en kort og præcis tekstforklaring (max. ½ side)

Projektet fik i 2015 – delvist tilsagn. Det ansøgte beløb var 1.245.745 kr. Det grønne Museum (tidl. Dansk Landbrugsmuseum) fik 565.000 kr. til rådighed. Bevaringsudvalget for de Husdyrgenetiske ressourcer havde ingen krav til vægtning af projektets mange delelementer. Bevaringsudvalget for de plantegenetiske ressourcer lagde til gengæld vægt på projektets arbejdsplan 1, som handlede om informationsformidling – men ellers anså man museets store kendskab og viden om emnet til "*selv at vurdere, hvilke informationsaktioner, der vil opnå størst mulig effekt af de tildelte midler*". I forhold til ovenstående vilkår blev projektet nøje planlagt i forhold til opnåelse af projektets formål og i forhold til at formidle til flere af projektets målgrupper. *Se bilag om timeforbrug.*

### C. Beskrivelse af, hvorledes evt. planer for implementering af resultater er udført (max. 1 side).

**1. Udvikling af formidlingspakker bestående af viden om de Husdyrgenetiske ressourcer og de plantegenetiske ressourcer. Bestående af viden – herunder biologi, kulturhistorie, dyrkning, avl og anvendelse. Formidlingspakkerne udvikles til så bred en målgruppe som muligt:**

Forberedelse: Der blev afholdt møder med avlere og museer, som formidler Den Levende kulturarv. Det blev hurtigt tydeligt, at den bedste løsning ville være at udvikle et digitalt værktøj. Resultatet: Der blev udviklet en App – med titlen: Den levende kulturarv". Værktøjet blev præsenteret på Avlermødet 2018 – ligesom mange avlere meldte sig som testbrugere. Målet var at udvikle et formidlingsværktøj som alle kunne bruge – og som både kunne bruges i forhold til udstilling af dyr til f.eks. dyrskuer – men også til de dyr, som "fast" bliver formidlet på landets museer. Værktøjets afsender, skulle være "alle os der arbejder med Den levende kulturarv". Der blev derfor udviklet små film, som viser den store mangfoldige faglighed i relation til arbejdet med den Levende kulturarv. Følgende 8 formidlingspakker blev produceret:

Kirsten Skjøde Donslund: FORTÆLLING: -dit arbejde med Den Levende Kulturarv, -hvorfor arbejdet er vigtigt og fortælling om Landracesvin.

Anders Borgen: FORTÆLLING: -dit arbejde med Den Levende Kulturarv, -hvorfor arbejdet er vigtigt og fortælling om de gamle kornsorter.

Christian Svanholm Vingborg: FORTÆLLING: -jeres arbejde med Den Levende Kulturarv, - hvorfor arbejdet er vigtigt og fortælling om de gamle danske kvægracer.

Søren Hempel Thomassen: FORTÆLLING: -dit arbejde med Den Levende Kulturarv, - hvorfor arbejdet er vigtigt og fortælling om de gamle danske fjerkræracers.

Per Mandrup: FORTÆLLING: - krydderplanterne – men især Den Levende Kulturarvs betydning for kokkene og den gastronomiske branche?

Niels Anton Andersen: FORTÆLLING: -dit arbejde med Den Levende Kulturarv, -hvorfor arbejdet er vigtigt og -fortælling om Den brune bi.

Hanne Lakkenborg: FORTÆLLING: -dit arbejde med Den Levende Kulturarv, -hvorfor arbejdet er vigtigt og fortælling om de gamle sorter af rodfrugter.

Bettina Buhl: FORTÆLLING: -dit arbejde med Den Levende Kulturarv, -hvorfor arbejdet er vigtigt og fortælling om de gamle sorter af kål.

Der bliver produceret skilte til Det Grønne Museum – således at projektet bliver synligt i 2019. Projektets færdige resultater skal præsenteres og implementeres af de, som arbejder med Den levende kulturarv i løbet af 2019.

*Se bilag om timestofbrug.*

## **2. Udvikling af formidlingsaktiviteter målrettet forskellige typer af målgrupper og bestemt til årstiderne:**

Formidlingen blev som følgende:

2016 – oktober: Æbledag på Det grønne Museum – formidlingen af de gamle nytteplanter – herunder især æbler. Kokke viser anvendelsesmuligheder.

2017 – juli: Bærfestivalen på Pometet: formidling med museumsinspektør og kokken giver smagsprøver. Desuden foredrag på seminar og udgivelse af en folder om bær udviklet og produceret af: Pometet og Det Grønne Museum.

2017 – december: Rethink julemadsen – kan den Levende kulturarv bruges i forbindelse med vores julemads traditioner? Underviser er Museumsinspektør Bettina Buhl og kok: Per Mandrup.

2018 - maj: Dansk Blindesamfund – udvikling af formidlingsværktøj til blinde om den levende kulturarv.

2018 - maj: Internationalt måltidsseminar med oplæg om den levende kulturarv

2018 - juni: Fra have til mave: madskole for børn. Museumsinspektør fortæller historier og kokken underviser.

2018 – oktober: Studerende fra Århus Universitet – formidling og besøg. Museumsinspektør fortæller historier om den danske madkultur, herunder Den Levende Kulturarv.

2018 – november: Madteater – En eventyrlig fortælling om Den Levende Kulturarv. Invitation til skoleklasser 1.-3. klassetrin. Projektet gav anledning til at Det Grønne Museum kunne invitere til madteater. En oplevelse med skuespil, eventyrlig fortælling, læring og mad på en og samme gang. Børnene blev taget med på en fortælling i MADENS HUS, hvor der undervejs blev serveret små retter mad de kunne smage på. Temaet for forestillingen var Den Levende Kulturarv og der skulle både føles, opleves og smages på. Det blev til 7 forestillinger, som alle blev "udsolgt". Projektet viste med al tydelighed, at Den levende kulturarv kan formidles til mindre børn.

*Se bilag om timestofbrug.*

**3. Tilbud om systematisk vidensdeling til aktører indenfor de Husdyrgenetiske ressourcer og de plantegenetiske ressourcer:** Museet valgte under projektperioden at udgive et nyhedsbrev omhandlende såvel de Husdyrgenetiske ressourcer og de plantegenetiske ressourcer. Nyhedsbrevet blev udgivet efter behov og målet var at koordinere og informere avlere imellem og ikke mindst mellem forskere og avlere. Nyhedsbrevet blev meget populært og der er mange som bidrog med stof.

*Se bilag om timestofbrug.*

## **4. Igangsættelse af formidlingsaktiviteter – forskellige events:**

2016 - september: Foodfestivalen i Århus: Den Levende kulturarv på scenen – omhandler brugen af de gamle kultur- og nytteplanter og kød fra de gamle racer.

2017 – marts: Historiske dage i København. Museumsinspektør fortæller historier om den danske madkultur og Den Levende kulturarv. Kokken giver smagsprøver.

2017 – juni/juli: Landsskuet i Herning – formilinger om den danske madkultur og Den levende kulturarv – til et stort publikum og til potentielle avlere. Museumsinspektør fortæller historier og kokken giver smagsprøver.

2017 – oktober: Æbleddag på Det grønne Museum – formidlingen af de gamle nytteplanter – herunder især æbler. Kokke viser anvendelsesmuligheder.

2018 - maj: Kokkeskole – prøveforløb

2018 - juni: Møde med kokkeskole i Randers.

2018 - august: Høstdag og rundvisning i have for foreningen for madkundskab vedr. samarbejde om Den levende kulturarv.

2018 – september: Foodfestivalen i Århus: Den Levende kulturarv på scenen – omhandler brugen af de gamle kultur- og nytteplanter og kød fra de gamle racer. Museumsinspektør fortæller historier og kokken giver smagsprøver.

2018 – september: Smagens dag: TV2-kok og Michelin-kok serverede mad i mørket på Det Grønne Museum. Det Grønne Museum fejrede Smagens Dag med et brag af en madaften i Madens Hus. Kok Claus Holm, der blandt andet er kendt som kok på TV2's Go´ Morgen Danmark og eftermiddagsprogrammet Go´ appetit, var klar i de historiske køkkener til at skabe retter med det, som aftenen handlede om, nemlig stor smag. Smagens Dag, blev han flankeret af kok og souschef på århusiansk Michelin-restaurant, Rasmus Bundgaard Nielsen. De to gastronomer ville denne aften lave et benspænd. På Smagens Dag ville de udelukkende arbejde med grøntsager – grøntsager fra Den Landbrugsbotaniske have, som indeholder de bevaringsværdige sorter. For at skærpe gæsternes smagssans var dele af Madens Hus mørkelagt. Men gæsterne skulle ikke blot smage på det færdige resultat. De skulle også en tur i haven. Aftenen indeholdte også en havevandring i mørket med museets gartner Anni Vinter som fortalte om haven, mens museumsinspektør Bettina Buhl fortalte om planternes kulturhistorie. Med lommelygten i hånden kunne gæsterne smage på urter, kål og al det grønt, som de to kokke havde taget med i køkkenerne.

Se mere: [https://www.tv2ostjylland.dk/nyheder/26-09-2018/1930/smagens-dag?v=0\\_k40gwuyn&autoplay=1#player](https://www.tv2ostjylland.dk/nyheder/26-09-2018/1930/smagens-dag?v=0_k40gwuyn&autoplay=1#player)

Se bilag om timeforbrug.

##### **5. Muligheden for at "Den levende kulturarv" møder bl.a. erhvervsskolerne:**

2016 - maj: arbejde med koncept - Kokkeskoler får undervisning om den danske madkultur og Den levende kulturarv. Underviser er Museumsinspektør Bettina Buhl og kok: Per Mandrup.

2017 – september: Foodfestivalen i Århus: Den Levende kulturarv på scenen – omhandler brugen af de gamle kultur- og nytteplanter og kød fra de gamle racer. Museumsinspektør fortæller historier og kokken giver smagsprøver.

2017 – september: Spis Odense: Den Levende kulturarv på scenen – omhandler fortællingen om de gamle kultur- og nytteplanter. Museumsinspektør fortæller historier og kokken giver smagsprøver.

2018 - maj: Kokkeskole – Silkeborg – afprøvning af koncept

2018 - juni: Møde med kokkeskole i Randers – udvikling af koncept til fagsmål

2018 – august: Kokkeskoler får undervisning om den danske madkultur og Den levende kulturarv. Museumsinspektør fortæller historier og kokken underviser.

2018 - september: Økologisk Landsforening – Storkøkkener. Museumsinspektør fortæller historier og kokken underviser.

2018 – november: Kokkeskoler får undervisning om den danske madkultur og Den levende kulturarv. Museumsinspektør fortæller historier og kokken underviser.

Se bilag om timeforbrug.

#### **D. Vurdering af hvordan projektets fremdrift har været, effekter samt samarbejdet mellem projektets deltagere i forhold til oprindelige planer (max. ½ side).**

Efter at projektet blev tilpasset tilsagnet – blev der udarbejdet en tidsplan for at opnå, så mange af projektets mål som muligt. Projektet har fulgt disse retningslinjer – er dog blevet

noget mere omfattende end projektet var tiltænkt, og hvad der var økonomisk muligt.  
*Se bilag om timestofbrug.*

**E. Redegørelse for kommunikation fra projektet, herunder referencer.**

Som lovet i projektbeskrivelse (ansøgningen) har kommunikation mellem de mange aktører indenfor Den levende kulturarv været af stor vigtighed. Desuden har projektet løbende orienteret Bevaringsudvalget for de Husdyrgenetiske ressourcer og Bevaringsudvalget for de plantegenetiske ressourcer om projektets fremdrift. I forhold til events m.m. er arrangementerne blevet markedsført i den landsdækkende presse, ligesom der med jævne mellemrum er blevet brugt sociale medier og blogs til at fortælle om projektets mange tiltag. Nyhedsbrevene er blevet sendt til de mange aktører, herunder Styrelsen og de to Bevaringsudvalg.

**F. Eventuelt**

**G. Evt. henvisninger til projektets produkter (f.eks. links, brochurer, program, fotos)**

Der vedhæftes forskelligt materiale til denne slutrapport, som viser mangfoldigheden af projektets mange aktiviteter.

**Underskrift:**

<b>Navn</b>	<b><i>Evt. Institution</i></b>	<b>Dato</b>	<b>Underskrift</b>
<b>Projektleder:</b> Bettina Buhl	Det Grønne Museum	21. december 2018	Bettina Buhl