



Måltidsturism och Grönt Kulturarv Kurs 25 - 26 oktober i Järvsö

Måltidsturism kan bidra till hållbar landsbygd. Gröna kulturarvets och fäbodens måltidsupplevelser lockar många turister.

Fäbodarnas och utmarkers gröna kulturarv är ett hållbart jordbruk, hållbart samhälle och hållbart företagande. Fäboden verkar i symbios med naturen. Fäbodarna anpassar sig efter årstid, väder, kvalitet på boskapens mat. Fäbodens kämpar med innovation och effektiv implementering.

I kursen lyfter vi fram den unika modell för turism som Järvsö arbetar med och fäbodens betydelse. Här driver man turism för att utveckla bygden.

Anmäl dig nu på www.knytkraft.se



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

25 oktober

Vi träffas på Rovdjurscentret De 5 Stora, Vallmovägen 47, 827 51 Järvsö

11.00-11.30 Registrering, mingel

11.30-12.00 Välkommen och presentation av deltagarna

12.00-12.30 Fäbodens och utmarkernas betydelse för måltid och turism. Urban Laurin, Knytkraft

12.30-13.30 Utomhuslunch med kolbullar och lokal korv

13.30-14.00 Fäbodens biologiska kulturarv och roll. Fäbodens historiska växter och djur. Varför finns de där? Hur stöttar vi fäbodens kulturarv? Håkan Tunon, Centrum för biologisk mångfald, SLU

14.00-14.30 Vilka är fäbodbrukare och vad vill dom? Hur ökar vi intresset för fäbodbruk? Malin Johansson, fäbodbrukare och ansvarig för Jordbruksverkets kartläggning av fäbodbruk

14.30-15.00 Fäbodens och relationsmatens principer. Thorsten Laxvik

15.00-15.15 Fika

15.15-15.45 Fäbodarnas betydelse för Världsarvet Hälsingegårdar. Charlotta Netsman, Stenegård

15.45-16.15 Att skapa intresse för fäbodbruk. Brita i Brinken, Krype Fäbod och Fäbodresan

16.15-16.30 Kommunen som fäbodbrukare. Sören Görgård, kommunalråd

16.30-17.15 Fäbodbruk och rovdjur – går det? Benny Gävfert, Rovdjurscenter

17.15-18.00 Workshop, Thorsten Laxvik och Urban Laurin

- Hur får vi fler aktiva fäbodare?
- Hur lockar vi fler att bli fäbodbrukare?
- Vilken betydelse har fäboden för hållbara måltider och turism?

18.00-18.30 Redovisning av workshop

20.00 Middag och kreativt mingel, Järvsöbaden. Vi äter ostbricka med lokala ostar, vinbrässerad högrev från Järvsö med rödvinssås ugnsrostade rotsaker samt Järvsö-ostkaka med hjortronsylt



26 oktober

08.00-08.15 Reflektioner från gårdagen

08.15-08.45 Relationsturism och transformationsturism – fäbodens och måltidsturismens framtid
Urban Laurin

08.45-09.30 Traditioner och innovationer som bas för svensk måltidsturism, Frida Wallén, Visit Sweden

09.30-10.15 Skogens vilda mat. Trenden med foraging. Lena Flaten, Flammans Skaffereri, Storlien

10.15-10.30 Fika

10.30-12.00 Workshop – hur utvecklar vi fäbodens måltidsturism? Thorsten Laxvik och Urban Laurin

- Hur kan förädling och turism stärka fäbodens hållbara ekonomi?
- Hur kan vi öka andelen fäbodbrukare som förädlar sina varor och utvecklar måltidsupp-
levelser?
- Hur blir fäboden en kunskapsförmedlare om hållbara måltider?
- Vilka kunder och marknader finns för fäbodens måltidsturism?
- Vad innebär transformationsturism och relationsturism för fäboden?

12.00-13.00 Lunch på Bergshotellet

13.00-13.30 Redovisning av workshop

13.30-14.15 Järvsömodellen. Järvsös vision – turism stärker den lokala ekonomin. Maria Rosén,
Destination Järvsö

14.15-14.45 Järvsö - Sveriges första hållbara destination. Märit Andersson, Destination Järvsö

14.45-15.00 Fika

15.00-16.00 Paneldiskussion med lokala aktörer om vad Järvsö har att lära Sveriges landsbygd

- Turismen som en metod att utveckla bygden
- Entreprenörer från bygden driver utvecklingen
- En bygd dit ungdomar flyttar tillbaka och där yngre kvinnor tar rejält med plats
- Hållbarhet och turism i praktiken

16.00-16.30 Vad har vi lärt oss och hur går vi vidare? Avslutande dialog



Fäbodbrukets principer handlar främst om att:

1. De producerar sin egen energi.
2. Det finns många olika verksamheter på gården som alla stödjer varandra. Djur, växtodling mm.
3. Det är miljövänligt, ökar mångfald, bygger matjordar, binder kol.
4. Maten konserveras med naturens egna metoder, rökning fermentering etc.
5. Närheten mellan konsumtion och produktion garanterar livsmedelssäkerhet och kvalitet.
6. Det som produceras på gården finns vanligen inte på marknaden utan främst i det som i dag kallas för korta livsmedelskedjor där relationen mellan producent och konsument är nära.
7. Fäboden tar ett globalekonomiskt (-ekologiskt) ansvar genom att maximera vitaliteten i det gröna och inte låta någon annan ta kostnader för verksamheten.

Kostnad och boende

Kursavgift är 500 kr (exkl. moms). Tillkommer gör tre fika och två luncher som kostar 345 kr (exkl. moms) - 375 kr. Med moms blir detta 876 kr. Middag på kvällen kostar 500 kr och den betalar du på plats.

Boende finns det mycket att välja mellan och du bokar på jarvso.se

Arrangör

Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk Förening. Kontaktperson är Urban Laurin tfn: 070-494 44 66. Har ni frågor om kursen, ring honom. Mail till Urban är urban.laurin@telia.com.

Anmäl dig på www.knytkraft.se eller info@knytkraft.se.

