

Konferenspoesi - en sammanfattning av Kunskapsdagen 28 januari 2026

Välkommen till framtidens gastronomi
Idag är det onsdag
och vi är en - familj
med nya ansikten
2700 verksamheter i Örebro läns besöksnäring
som kan berätta länets
platsbaserade story
ur den säsongsbaserade råvarubuketten
Vi grundar oss
i platsen - måltiden - och människorna

Bianca i högt tempo, med passion
måltidsturismspecialist
Vi vill inte vara
restauranger "on the edge"
utan berättelser eller koppling till kultur
Vi behöver lokala mat- och måltidsambassadörer
med Härifrånberättelser och värdskap
Allt vi behöver finns här
allt är inte "bättre och lättare i norr"
Smaken av platsen skapar känslan av platsen
och ger större biologisk mångfald
Inventera den kulinariska identiteten
för att ta emot de 80 miljoner Sverigeintresserade
gästerna som spenderar 93,3 miljarder
Kulinariska resenärer som vill ha
autentiska
unika måltidsupplevelser
med dolda pärlor
korsbefruktad helhet och kunskap
med nyfikenhet på oss
- världens mest extrema folk
Vi ska skyta mera
för de blivande matarkeologerna
använda våra skyltfönster
till skrytfönster
ta vara på våra egna delikatesser
ta hand om fröerna
värna kultursorterna
lära oss räkna väret
på nya sätt
Kan vi tillsammans utveckla säsongens nya smaker
ur vårt regionala skafferi?
Göra upp vår egen eld
på bondgården som är bordet
tagga varandra
och tacka för maten
hela den kedja som bygger platsen

Låt oss skåla i Svedjebrus
med bubblor från sksogsfinnarnas svedjor
som konkollabor

Och mötas i den regenerativa restaurangen
Med solid värdegrund
Som ger betalningsvilja
Vi tävlade men ingen pratade härkomst
fick den första gröna stjärnan
med händerna i soporna
för att systemen ska börja prata med varandra
Hur smakar en plats?
Hur lagar man en plats?
komplexiteten i det växande livet
att ge mer än vad man tar
Studio 2000 - en lärresa
solidarisk fördelning av resurser
1095 regenerativa måltider
vi hittade de hål vil ville kitta igen
Var plats erbjuder olika måltider
där tidpunkten gör råvaran
HEPEC-resan till en plats
att utmana sig själv utan att dissä
det man inte redan känner till
Next Best Practice - HEPEC + FAMM
Det lokala som det världsunika
där kocken kan bära andra på sina skuldror

Ta hand om livsmedel
medel för liv
Smörgåsbord 2.0
Hur fyller vi det?
Vad är det vi har framför ögonen
som vi inte tänkt på?
Ge oss språket för vår egen terroir

Men var är äggen?
Låt oss börja med modersmjölken och skapa ljuset
I hjärtat av Sverige:
Örebro län

Annika Göran-Rodell

