

Sønderjyder markedsfører sig på kvalitet

Foreningen Sønderjyske Madglæder er stiftet for at markedsføre egnens kvalitetsprodukter. Sønderjyske egnsretter er kendt i hele landet. Foreningen ser derfor en rigtig god mulighed for markedsføringen, forklarer foreningens formand Leo Bergsted Mortensen.

Af Sebastian Juel Frandsen

Formålet med foreningen Sønderjyske Madglæder er at markedsføre lokale sønderjyske producenter, der laver gode, sunde, friske fødevarer. Foreningen er stiftet for, at medlemmerne kan stå i samlet flok og bruge medlemsskabet som et kvalitetsstempel. Sønderjylland har en lang tradition for kvalitetsprodukter, hvilket medlemmer kan bruge til at markedsføre sig på. Det forklarer foreningens formand, Leo Bergsted Mortensen.

Skrappe krav for optagelse

Medlemmerne kan både være producenter, salgs- og spisesteder. De skal godkendes af foreningen, der blev stiftet i februar 2005. For at dette kan lade sig gøre, skal ansøgerne have en tydelig relation til Sønderjylland.

Virksomheden skal ligge i Sønderjylland, altså mellem den dansk-tyske grænse og Kongeåen. Herudover skal medlemmerne enten lave mad med egnens opskrifter eller også skal de bruge egnens råvarer. Dette forklarer Leo Bergsted Mortensen. Herudover skal medlemmerne opretholde en vis kvalitet. Det er vigtigt for foreningen at have de rigtige medlemmer.

- Vi har været nødt til at sige nej til flere, der gerne ville være medlem-

mer. Simplethen for at bevare den høje kvalitet blandt medlemmerne, siger han.

Foreningens interesser først

Medlemmerne skal så vidt muligt undgå at være med i andre lignende foreninger. Sønderjyske Madglæder vil ikke risikere, at særinteresser hos de forskellige medlemmer kommer til at veje tungere end foreningens egentlige formål, som er markedsføringen af medlemmernes produkter.

- Man kan aldrig vide, hvad de enkelte medlemmer har af forskellige interesser. Derfor er det afgørende, at vi står sammen, mener Leo Bergsted Mortensen

Formanden mener, at det er nødvendigt at foreningen kan stå på egne ben og tale med en stærk fælles stemme. Derfor kontakter foreningen nogle gange mulige medlemmer, men de fleste ansøger selv om medlemskab.

Meningen med Sønderjyske Madglæder er ifølge Leo Bergsted Mortensen, at man kan levere et samlet kvalitetsstempel til medlemmerne, som de kan anvende i deres markedsføring.

Gæstfrihed betyder kendskab

Det giver et stærkt brand at kalde

noget sønderjysk, ifølge formanden. Mange folk ved, at der ligger en lang tradition bag det sønderjyske køkken. I Sønderjylland har man altid været vant til et veldækket bord, når der kom gæster. Det hænger ifølge Leo Bergsted Mortensen sammen med den store gæstfrihed, der er i området. Den har både udefrakommende og sønderjyder nydt godt af.

- Gæstfriheden har i høj grad været med til at forme, at Sønderjylland er højt berømt for deres egnsretter, mener han.

Særlig sønderjysk identitet

De sønderjyske egnsretter er en del af sønderjydernes identitet på samme måde som deres sprog. Det er derfor, ifølge Leo Bergsted Mortensen, vigtigt at bevare retterne, i og med der ligger en høj grad af identitet i dem.

- Det er specielt vigtigt for sønderjyder, der jo befinder sig i et grænse-land, hvor identitet betyder ekstra meget, mener han.

Den specielle sønderjyske identitet kan bruges af Sønderjyske Madglæder til at beskrive det særlige ved foreningens medlemmer.

- For os er vigtigere at fokusere på smagen af Sønderjylland frem for smagen af Danmark," siger Leo Bergsted Mortensen.

