

Fælles Markedsføring



PRESSE
LIVSTILSMAGASINER,
DAGBLADE, TV/RADIO M.M.



MARKETING
NYHEDSBREVE, KAMPAGNER, EVENTS
UDSTILLINGER messer M.M.



”Vadehavet” er et unikt produkt som andre områder ikke har i Danmark.

Der er en mulighed for at kunne tiltrække turister.

Der er en mulighed for at lave oplevelsesturer:

(Sort sol, Østers, Sæler, trækfugle mv)

Det kan bruges til markedsføring af specielle fødevarer.



Sædding centret

BUTIKKERNE HAR
 ÅBENT TIL KL. 15 LØRDAG

LØRDAG D. 1. JUNI I SÆDDING CENTRET

På Centertorvet:

- Kl. 11 – 13 Kunstneren Lola Jensen hjælper børnene med at lave et flot Fars dag kort.
- Udstilling af FIAT og ALFA ROMEO biler.

 Bent Pedersen AS


SYDVESTJYSKE
 Smagsoplevelser

SMAGSPRØVER AF VADEHAVS-PRODUKTER I BUTIKKERNE:

FRA FANØ: Fanø Bryghus Fanø Laks Slagter Christiansen	FRA TØNDER: Højer Pølser Rømmø Rejer fra Otto og Ani's fisk
FRA RIBE: Ribe Bryghus Jernved Mejeri Pompei Bageri	FRA VARDE: Varde Adal Lam Hr Skov Enghavegaard Osteri Kristiansminde Mejeri Naturstyrelsen

HUSK FARS DAG

TIRSDAG D. 5. JUNI

FIND GAVEN TIL FAR I
SÆDDING CENTRET







**SÆDDING
CENTRET**

www.sæddingcentret.dk



FØLG SYDVESTJYSKE SMAGSOplevelser PÅ

facebook



SYDVESTJYSKE
Smagsoplevelser

DIN VEJVISER
TIL MADHÅNDVÆRKET

Vadehavs Lammefestival 2013

Årets Lammefestival giver igen oplevelser for alle sanser og hele familien
Forkæl jer selv med en lammemenu på et af de lokale spisesteder



SYDVESTJYSKE
Smagsoplevelser



Oplevelser (udvalgte)

1., 8., 9. og 14. juni - Vadehavs Cafeen, Rindby, Fanø

Spændende arrangementer med smagsprøver, lam på grillen, foredrag og musik

10.-14. juni - Ribe Vikingecenter

Fem dage med et hav af prøv-selv aktiviteter, slagting og tilberedning af lam m.m.

14. juni - Havervadgård og Restaurant Herregårdskælderen

Forretterne indtages i naturen i selskab med fårehyrden og hendes får. Der afsluttes med lam tilberedt på fire måder og fem slags jordbærdessert i Herregårdskælderen

15. juni - Hedelam

Kom og se de bedste hyrdehunde dyste om, hvem der kan komme med på landsholdet!

16. juni - Varde Ådal Lam, Henne Kirkeby Kro og Restaurant Justesen

Gårdgæstebud hos Varde Ådal Lam i Toftnæs ved Alslev tilberedt af de to kokke Paul Cunningham (Henne Kirkeby Kro) og Jacob Justesen (Restaurant Justesen)

Lam på menuen (1. - 15. juni 2013)

Ballum Slusekro

www.ballumslusekro.dk • 74 75 11 79

Brasserie B, Hotel Britannia, Esbjerg

www.britannia.dk • 75 13 01 11

Chhat Food & Wine Bar, Blåvand

www.chhat.dk • 21 33 53 33

Hjerting Badehotel

www.hotelhjerting.dk • 75 11 70 00

Ho Kro

www.hokro.dk • 75 27 90 44

Johanne's Kaffebær, Tønder

www.johanneskaffebær.dk • 74 72 20 22

Josef - Restaurant Kunstpavillonen, Esbjerg

www.josef-kunsten.dk • 75 12 64 95

Mandø Kro

www.mandokro.dk • 61 66 56 75

Restaurant Herregårdskælderen, Brørup

www.sonderskov.dk • 75 38 38 45

Restaurant Justesen, Varde

www.restaurantjustesen.dk • 75 22 30 00

Schackenborg Slotskro, Møgeltønder

www.slotskro.dk • 74 73 83 83

Torvet Tønder

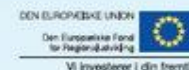
www.torvettonder.dk • 74 72 43 73

Vadehavs Cafeen, Rindby Strand, Fanø

www.fanoe-vadehavslam.dk • 21 43 35 46



Se mere på www.lammefestival.dk og www.facebook.com/SydvestjyskeSmagsoplevelser



FØLG SYDVESTJYSKE SMAGSOplevelser PÅ

facebook

Ribe Vinfestival



FØLG SYDVESTJYSKE SMAGSOplevelser PÅ

facebook

Mange producenter af f.eks. øl bruger vadehav, vestkyst, rav, lyng mv. i deres navne. Flere og flere tilsætter også lokale produkter som kveller, havtorn. Østers etc.



VADEHAVS ØSTERS STOUT

Dry stout - 3,7% - Fano Bryghus

★★★★★

Fano Bryghus har høstet østers i Nationalpark Vadehavet, som koges med i urten i 20 minutter. Trods sine kun 3,7 procent og spinkle, mørkristede maltprofil er den sorte Vadehavs Østers Stout meget fyldig med spændende indslag af kaffe, saltlakrids, kinesisk soja og røg. Tør, ristet og let bitter finale. Ironisk nok er østersstouten glimrende til nyhøstede østers, men den vil også være fin til f.eks. baksuld akkompagneret af en god brændevin.

♦ 50 cl koster 39 kroner i specialforretninger





SYDVESTJYSKE
Smagsoplevelser

DIN VEJVISER
TIL MADHÅNDVÆRKET

Sydvestjyske Smagsoplevelser

præsenterer

Krondyrfestival

* Hele september måned *

Kom med på tur og oplev
et af naturens store dramaer, mens de
prægtige krondyr, netop nu,
er midt i brunsten.

Forkæl jer selv med en af de udsøgte
krondyrmenuer eller -retter, der serveres
på en række af Sydvestjyllands bedste
spisesteder.



Restaurant Høregårdskælderen
Seestedsvej 2 - 6600 Høng - Tlf. 7038 5645
(Serveringsåbent fredag d. 13. september)

Hovborg Kro
Høvedvej 2 - 6602 Hovborg - Tlf. 7039 6033
(Serveringsåbent lørdag d. 20. september)

Restaurant Justesen
Gårupvej 11B - 6800 Varde - Tlf. 7022 3000
(Vildt serveringsåbent søndag d. 16. september)

Restaurant Josef - Kunstpavillonen
Hovvej 20 - 6700 Ebeltoft - Tlf. 7632 0895

Ho Kro
Hovvej 34B - 6657 Birkvad - Tlf. 7027 9044

Hovborg Kro
Høvedvej 2 - 6602 Hovborg - Tlf. 7039 6033

Restaurant Ribehøj
Ribevej 36 - 6603 Ferring - Tlf. 7036 8332

Chhat Food & Wine Bar
Bålvandvej 35B - 6607 Bålvad - Tlf. 2333 0335



Se det fulde program på:
www.krondyrfestival.dk

[facebook.com/sydvestjyskesmagsoplevelser](https://www.facebook.com/sydvestjyskesmagsoplevelser)

11798 - 04. september 2014

FØLG SYDVESTJYSKE SMAGSOPELEVELSER PÅ

facebook



SYDVESTJYSKE
Smagsoplevelser

DIN VEJVISER
TIL MADHÅNDVÆRKET

OYSTER TROPHY WEEK

11.-20. OKTOBER
EN HYLDEST
TIL DANMARKS
FRÆKKESTE
RAVARE



”Glem alt om at samle hvide trøfler i Italien
eller sippe årgangschampagne i Frankrig,
dette (red.) Østerssafari i Vadehavet er det
vildeste du kan opleve i Europa lige nu.”

Aftenposten Norge

Østerssafarier i Vadehavet fortsætter frem til april.

Få information om senere østers ture og andre
storslåede oplevelser i Sydvestjylland på
www.Sydvestjylland.com

facebook.com/sydvestjyskesmagsoplevelser

Det eneste, der holder os sammen med hinanden, er vores vilde og vildt hjem af
Danmark blev dannet af smagsoplevelserne efter den store øst. Her kommer en fantastisk
natur. Vinden, søen, havet og tilværelsen regner over dette smukke område. Men især
har det i sig selv i naturen af år og levet i en fantastisk kamp med naturen, men også af det
den gamle har givet.

I dag lever man i en symbiose med naturen. Nu ser man på naturen som et bevidst
skilt, der er forudsat med stor oplevelsesværdi. De store oplevelser i den sørgede natur
med klitter, plantager, strande, mark, vade og bakker med et rigt kulturlandskab og et
usluttet lokalt råvareroverskud byder på ferie- og fritidsoplevelser, der gør indtryk.

Vesterhavet
kommer til
Vesterbro

2. okt. - 14. dec. 2013

www.papup-gourmet.dk

ANDERSEN HOTEL
COPENHAGEN



Vilde østers-oplevelser i
Nationalpark Vadehavet

* 11.-20. OKTOBER *

www.oysterweek.com

ØSTERSSAFARI MED VADEHAVSCENTRET

Vadehavscentrets østerssafari er en stor oplevelse. Vi vandrer ud
til de store muslingebanker. Her skal man have, at man er ved
Vesterhavet. Naturen er fantastisk, og vi er ude, hvor tilværelsen
det kommer. På bankerne er der østers overalt. Fuglene, vinden,
vandet og det smukke landskab skaber en fantastisk stemning.

Medbring en rygsæk til at have østers hjem i, da bærepotter med
østers skaber larm i vadehavet. Husk også at have god tøj, da
østers er meget skarpe i kanten. Sørg for varm påklædning.

Turen kræver god fysik! Vi skal gå ca. 6 km på høvland og i
vand. Det er ikke en tur for børn. Man skal være i almindelig god
formidling.

Tid: 11. oktober kl. 10:30-14:30
12. oktober kl. 11:30-15:30
13. oktober kl. 12:30-16:30
Sted: Vadehavscentret, Østergade 5, Vesterhavet, 6700 Ribe
Pris: 200,- pr. person + evt. bly af vand kr. 50,-
Afbestil: www.vadehavscentret.dk

MANØ VADEHAVSØSTERSTUR I HESTEVOGN

Rør med hestevogn ud over enden fra Manø til de vilde vade-
havsmønstre. Her kan du finde østers, som du kan tage
med hjem. Vi nyder også østers på grill i den skønne
natur i Nationalpark Vadehavet med et glas mousserende vin.

Tid: 12. oktober kl. 12:30, 13. oktober kl. 15:00
14. oktober kl. 14:30, 15. oktober kl. 16:00
16. oktober kl. 17:00, 18. oktober kl. 08:00
19. oktober kl. 08:00
Sted: Manø Dugst Brænde, Manø Byvej 1, Manø, 6700 Ribe
Pris: kr. 200,-
Afbestil: www.manoevent.dk

FANØ ØSTERSSAFARI

På fugten efter de store skaller med smagt indhold, der gemmer
sig på bankerne 0,5 km fra Fanae skov. Derheller underholdet
om østers og deres spændende vej til Vadehavet.

Tilbage på stranden tilværelsen og strøget vil, minner med vores
naturgenstande, især de plukkede østers og nyder dem i et glas kaldt
bikinis, og harer bredden man bedst grænser østers på grill / oven.

Tid: 12. oktober kl. 15:00-18:00
14. oktober kl. 16:30-19:30
Sted: Fanae Rådhus Skovvej 5-7, 6720 Fanae
Pris: kr. 100,-
Afbestil: www.vstiftfanae.dk

FANØ ØSTERSTUR arrangeret af STRANDSKADEN (guides på dansk, tysk og engelsk)

Kan De I Østers? Vi går ud til Østersbankerne ud for Hølen.
Her sætter vi østers i pose og sæk (medbring pose). Vi træder på
strandens igen bliver vi nødt af dem - så alle kan smage!

Udover Østers i alle størrelser - vi vil også have om silk, og andre af
Vadens fænomener. Måske er der noget, der gør prøve en opmærksom
møde måske.

Tid: 12. oktober kl. 15:00-18:00
Sted: For enden af Skovvej på Fanae, 6720 Fanae
Pris: kr. 100,-
Afbestil: www.vstiftfanae.dk

11.10.2013

FØLG SYDVESTJYSKE SMAGSOPELEVELSER PÅ

facebook

Eksempler på link

<http://www.sortsafari.dk>

<http://www.johanneskaffebar.dk/>

<http://www.hrskov.dk/da/91681-Egne-Produkter>

<http://www.vadehavscentret.dk/>

<http://www.fanoebryghus.dk/>