



EN KØKKENHISTORIE – OM GODE RÅVARER OG KÆRLIGHED TIL MAD

Køkkenet på VINGSTED hotel & conferencecenter har gennem tiderne forandret og udviklet sig meget, og køkkenet har løbende fulgt med tiden og aktuelle køkkentrends.

Den største forandring i køkkenet er sket gennem de sidste 2-3 år, hvor køkkenet har udviklet sig fra at være et traditionelt køkken skarpt opdelt mellem et "koldt køkken" (smørrebrødsjomfruer) og et "varmt køkken" (kokke) med hver deres medarbejderstab til at være en "helhedskøkken", hvor alle varetager alle funktioner på skift.

I 2012 blev de første tanker tænkt i forhold til at ændre køkkenet på VINGSTED hotel & conferencecenter i forhold til både bemandingsstruktur og selve madstilen. Gennem diverse "nærdekurser", ekskursioner til kollegaer og inspirationssteder, samt mange interne drøftelser tog vi skridtet fuldt ud i januar 2013, fortæller køkkenchef Klaus Drangsfeldt og tilføjer: Vagtplaner blev samkøret for hele køkkenet, og madudtrykket blev ført up to date. Naturen, det lokale islæt og nærheden skulle ind i menuerne på VINGSTED hotel & conferencecenter.

Vi begyndte at plukke vilde urter omkring VINGSTED hotel & conferencecenter, vi forsøgte løbende at finde lokale producenter af gode råvarer, og det store gennembrud kom i 2013, da vi blev medlem af Madværket, hvor vi har været en aktiv samarbejdspartner med udvikling af lokale råvarer lige siden. Læs mere på madvaerket.dk

I dag har vi bl.a. et godt og udbytterigt samarbejde med en lang række leverandører.

Hovedparten af vores kron dyr bliver opdrættet hos **Frederikhøj Hjortefarm ved Vejle**.

Derudover får vi leveringer fra **Egtved Slagtehus**, der modtager dyr fra diverse jagter rundt omkring i området.

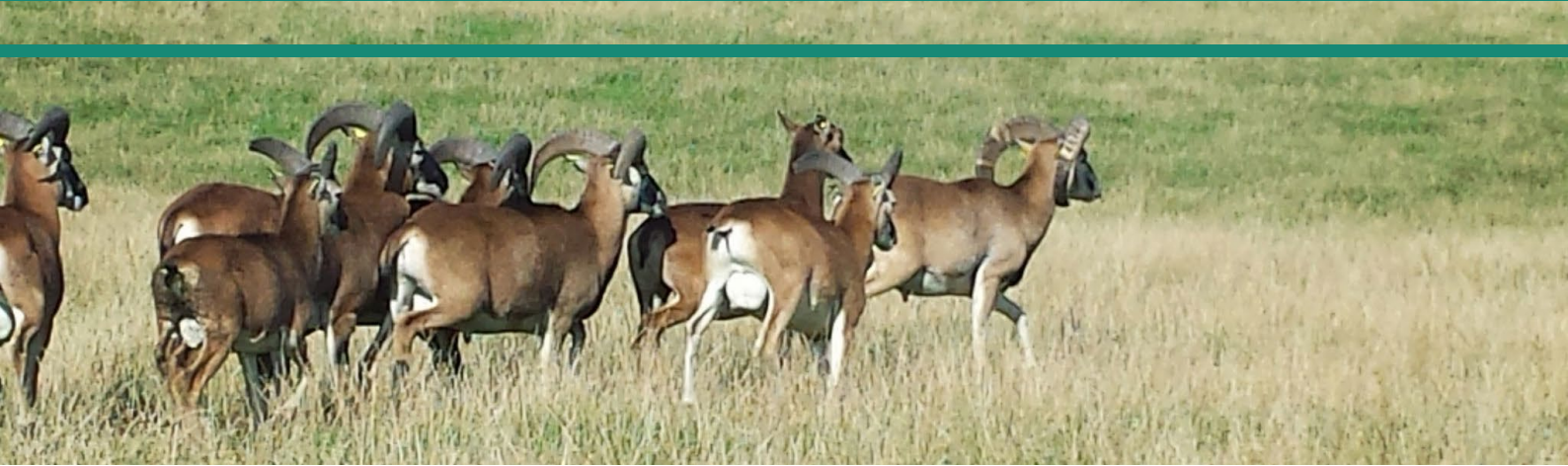
I efteråret 2013 indgik vi en aftale med **Frederikhøj Hjortefarm** om at få opdrættet ca. 15 mufloner, det oprindelige vildfår. De første får blev leveret i foråret 2014, resten i efteråret, hvor kødet blev serveret i konferencemenuerne. De garvede skind kan bl.a. ses i loungen i restaurant 1, samt på kursusgangen. Fremover vil vi fortsat kunne tilbyde muflon, da vi er ene aftager af de kuld, der fødes hvert år.

Det sidste nye er at vi, i samarbejde med **Ole Bundgård fra Food and Event i Bølling**, får produceret vores egen kron dyrspegepølse med kød fra **Frederikhøj Hjortefarm** sammen med godt svinekød og vores egen krydderiblanding.

Meget af vores kalvekød/ungkvægs-kød, filet, kølle og bryst, kommer fra Vejle Ådal, henholdsvis **Bakkegården i Randbøldal** og fra **Søren Knudsen i Højen** ved Vejle. Jersey kød er super mørt, da det er kort i kødfibrene. Når vi får det leveret, har kødet hængt i ca. 14 dage, hvorefter vi selv lader det hænge i yderligere 7 dage på krog.

Kød fra henholdsvis Limousine og Blonde racer er opdrættet på **Kildegården ved Mariager Fjord** (filet, culotte, mørbrad og tyksteg), leveret gennem **BF Oks**.

I efteråret 2015 har vi netop indgået en producentaftale med **Maria Bastholm i Rands ved Fredericia** om at aftage hele produktionen af økologiske sortbrogede grise.



Det er ca. 14-16 stk. om året, og vi har netop serveret de første for vores gæster. Kødet har en fantastisk god smag.

Derudover har vi indgået en producentaftale med **Lars Quist, Rydskovgård, Viuf ved Kolding**, hvorfra vi fremover løbende vil modtage 35-40 grise pr. år. Udover de økologiske sortbrogede grise og de almindelige økologiske, er vi begyndt at indkøbe velfærdsgrisekød fra **Grambogård fra Tommerup** på Fyn, samt specielt opfodrede grise, såsom "jordskokkegrise", "æblegrise" og "urtegrise". Grisene bliver i de sidste måneder inden slagtning, fodret med henholdsvis jordkokker, æbler og urter så at kødet får smag heraf.

Hovedparten af alle vores kyllinger, brystfilet og lår, bliver leveret af **Hopballe Mølle uden for Jelling**, hvor kyllingerne lever i store flokke i løsdrift med masser af plads til at "skrabe" og "sandbade".

Vi får økologiske lam fra **Michael Kerkegaard i Højen** ved Vejle. Lammene går på arealerne langs Vejle Å og afgræsser engene. Almindelig lam får vi blandt andet fra **Sydfynsk Lam**, som er en fin gammel familievirksomhed, der ligger lidt uden for Hesselager, hvor familien har drevet uldspinderiet **Hjelholts Uldspinderi** i flere generationer.

Gennem de sidste år har vi haft et tæt samarbejde med **Elkærholm Aronia saft**, og vi serverer bl.a. deres "shot" til morgenbordet hver dag i restauranten. Derudover har vi medvirket til udviklingen af Aronia drys af tørrede pressede bær, som er velegnet til gravning af fisk og drys på surmælksprodukter m.m.

I foråret 2015 etablerede to af vores kokkelever **VINGSTED's egen bigård**, så vi nu kan anvende vores egen honning som sødemiddel i køkkenet.

I vores bageriafdeling anvender vi udelukkende økologisk mel fra **Skærtøft Mølle ved Augustenborg**.

Jelling Bryghus er også en af vores gode samarbejdspartnere og vi anvender bl.a. en del af deres mæsk i vores eget bageri og øl til marinering/braisering af forskellige kødstykker.

Endelig har vi et tæt samarbejde med **Engmark økologisk is**, hvor vi i perioder får økologisk is lavet på Jersey mælk, samt økologiske Jersey stude. Vi får årstidens svampe leveret af **lokale samlere** fra de omkringliggende skove og marker.

Det er vores plan fortsat være opsøgende, hvad angår lokale producenter og vi indgår ofte i et tæt samarbejde omkring udvikling af og aftagning af deres produkter.

Udover at have fokus på lokale produkter, har vi en stor egenproduktion i køkkenet. Bl.a. koger vi vores egen marmelade, producerer vores egen is og vi producerer næsten alt mad fra bunden med friske råvarer.

Det er vigtigt for os, at følge med i aktuelle køkkentrends og derfor er det vigtigt, at vores kokke og kokkelever løbende kommer på kurser for at tilegne sig nye færdigheder og viden.

Velbekomme fra køkkenet på
VINGSTED hotel & konferencecenter!

Klaus Drangsfeldt
Køkkenschef

