



Køkkenmanifest MS Smag

Med sin placering på Fiskeri- og Søfartsmuseet er MS Smag helt naturligt en del af en større fortælling, som gæsterne skal kunne genkende, når de besøger cafeen. Museet har sit eget værdisæt, som cafeen har fortolket og omsat til fire værdier, der gennemsyrrer alt, hvad vi foretager os, og som vores gæster oplever. Sammen med et væsentligt fokus på sammenhæng i økonomien udgør de fire værdier et køkkenmanifest for cafeen: Stedbundethed, madhåndværk, historie og Ansvar.

Stedbundethed - sådan vælger vi vores råvarer

Museet er en vigtig institution med stærk opbakning fra lokalområdet. Husets placering på kanten af Vadehavet, et stenkast fra både den blå og den grønne natur, gør i den forbindelse, at vi i cafeen får en helt naturlig anledning til at indarbejde den stærke forankring til stedet i vores valg af leverandører og råvarer.

Vi stræber derfor efter kun at bruge råvarer i sæson og når de er bedst. Vi undgår at købe udenlandske råvarer ved at insistere på at lave mad hvor vi ved at råvarerne er danskproducerede og i videst muligt omfang lokalt så vi støtter de lokale leverandører og små producenter. Det samme gør sig gældende i forhold til drikkevarer, hvor der er fokus på bæredygtig produktion.

Vi forholder os til verdensmål nr. 14 når vi arbejder med havet og fiskene heri. Vi bestræber os på, kun at servere fisk, som er fanget bæredygtigt, fra det mellemste lag i havet og i videst muligt omfang, dagens bifangst, så vi sikrer os de bæredygtige proteiner og skåner havet mest muligt. Når vi køber fisk ønsker vi kun at købe fisk som er MSC mærket.

Madhåndværk - sådan arbejder vi med vores råvarer

Den køkkenfaglige stolthed tager vi med os helt fra start til slut. Vi står inde for at bruge de klassiske køkkentechnikker, med respekt for de danske værdier og råvarernes tilegnede tilberedningsmetoder. Vi har fokus på den mest bæredygtige metode hvor råvaren bliver udnyttet til fulde.

Kokke og serveringspersonale i cafeen er formidlere af madoplevelser, og kokkens faglighed og håndværket omkring maden skal være synlig på alle de tallerkener, der forlader vores køkken.

Historie - sådan sammensætter vi vores udvalg

Vi betræber os på at forbinde museet og cafeen med fokus på historie og formidling, som læner sig op af vores grundfortælling. Vi har fokus på bæredygtige fisk og proteiner fra vores hav og disse fortællinger ønsker vi at formidle til gæsterne så de bliver bevidste om Esbjergs gastronomiske historie.

Vi bestræber os på at lave mad til børn og deres voksne, som er vores målgruppe for at udvide deres horisont og viden omkring det bæredygtige hav.

Ansvar for naturen - Verdensmål nr. 12

Vi ønsker at gå i front som et grønt bæredygtigt køkken med fokus på affaldssortering, DAKA Refood - madsvind og ansvarlig madproduktion. Vi har fokus på dosering og ansvarlig brug af rengøringsmidler og ønsker kun at svanemærkede rengøringsmidler, som er skånsom mod naturen.