



# Halkær Madkulturhus

## Baggrund

Den selvejende institution Halkær Kro og Kulturhus blev etableret i 1992 af lokale økologiske landmænd, spillemænd og andre ildsjæle i en tidligere brugsforening. Huset er gennem alle årene blevet drevet af frivillige kræfter, som har formået at etablere og drive et professionelt og internationalt anerkendt spillested, økologisk spisehus og lokalt samlingssted.

Halkær ligger i en lille landsby med 33 husstande, i et udpræget landdistrikt i udkanten af Aalborg Kommune, i et spisekammer af økologiske producenter og en unik natur, rig på både planter, fisk og vildt. Den selvejende institution Halkær Kro var ved etableringen i 1992 landets første økologiske spisested og er i dag ét af blot seks køkkener i Nordjylland med økologisk spisemærke i guld (90-100 pct. økologi).

## Formål – Halkær Kro og Kulturhus

Halkær Kro og Kulturhus' formål er at drive kulturhus, som skal danne rammen om kulturelle, musiske og økologiske aktiviteter, ligesom lokalerne skal danne ramme om lokalsamfundets forskellige aktiviteter

## Visionen for Halkær Madkulturhus

Halkær Madkulturhus skal være et fyrtårn og mødested for udvikling af madkultur og fællesskaber omkring sunde og ordentlige fødevarer og godt madhåndværk.

Frivillighed, økologi, kultur og bæredygtighed i bred forstand er urokkelige hjørnesten i Halkær.

Husets fysiske rammer skal rumme og vise nye løsninger for bæredygtigt byggeri, organisering og for menneskers samspil omkring maden, måltidet og de gode råvarer.

Halkærs særligt stedbundne kvaliteter skal være med til at skabe et madkulturhus som bliver et unikt mødested for madfolk på alle niveauer. Et fællespisehus, et folkeoplysende læringscenter, en rugekasse for nye madideer, et sted for nye mad- og køkkenorganiseringer, et hus der skaber nye maderkendelser, produkter og arbejdspladser.

Halkær Madkulturhus skal udvikle og præsentere bæredygtige ansvarlige løsninger i bred forstand;

- socialt via fælles mad- og kulturoplevelser
- miljømæssigt via råvarevalg og teknologiske løsninger
- kulturelt og folkeoplysende ved at skabe og præsentere mad, musik og kultur af høj kvalitet og ved folkeoplysende aktiviteter – dagskurser, foredrag, madhøjskole mv.
- og ansvarlighed og bæredygtighed i organisering og økonomi

Fysisk indeholder madkulturhuset nytænkende og velfungerende køkken- og køkkenværkstedsfaciliteter som kan rumme grupper og hele skoleklasser. Der skal være rammer til fælles madlavning, fællesspisninger, undervisningskøkken, udviklingskøkken, bryghus og forrådsfaciliteter.

I 2023 er der arbejdspladser svarende til 4 årsværk i huset, og driften skal økonomisk hvile i sig selv i en kombination af frivilliges involvering og indtægtsgivende aktiviteter.

Aktiviteterne knyttet til Madkulturhuset skal sammentænkes og udvikles i stærk synergi med kroens og kulturhusets øvrige tilbud og aktiviteter.

## Aktiviteter i Halkær Madkulturhus

Fælles madlavning • madkurser • folkekøkken • madundervisning for børn og bedsteforældre • fællesspisninger • madmarkeder • kurser i forskellige maddiscipliner som bryggeri, bageri, osteri, sylteri, charcuteri • fælles høst-, sylte- og bagedage • økologiske koncertmenuer • netværks- og udviklingsforløb for bønder, kokke og virksomheder • foredrag og folkeoplysning • høst og madlavning på landsbyfælleden • kurser i selvforsyningsgartneri • foodcamps for unge i madfaglige uddannelser • konferencer, seminarer, møder og madteater • og meget mere.