

# DE GØR OP MED ENSFORMIGE FØDEVARE- SYSTEMER MED NORDISK PASTA



Simone Schmid, og Vibeke Specht, bag butikken ved Astrid Noaks Atelier.

## Jazzed on Grains genopfinder pasta for at bekæmpe monokulturer.

**“Vil skabe en række helt unikke pastasortimenter af gamle danske også kaldet ‘heritage’ kornsorter. Det gør vi for at diversificere smagen, øge efterspørgslen efter afgrødediversitet i Danmark, og samtidig vise hvor meget sjovere og mere lækre ting kan blive, når vi træder ud af standardiserede løsninger”, siger Simone Schmid, medstifter af Jazzed on Grains.**

Jazzed on Grains startede som et online magasin, sat i verden for at undersøge den sande værdi af mad og vores opfattelse heraf. Magasinet er ved at udvikle sig til en trykt avis med navnet ‘The Grain Field Journal’, hvilket skal ses som én af vores bestræbelser på at skabe nysgerrighed og nærhed – og som modvægt til de anonyme moderne fødevarer-systemer. Den anden er en pastabutik i København. “Da vi startede magasinet, lærte vi, at landmændene var

klar til at dyrke de sorter som markedet efterspurgte. Så vi satte os for at øge efterspørgslen efter et bredere udvalg af de gamle kornsorter”, siger Vibeke Specht, medstifter af Jazzed on Grains. Simone tilføjer, hvordan valget faldt på pasta, fordi det er blandt de mest kommodificerede produkter:

“Pasta er hovedsageligt lavet fra valse-fræset, industrialiseret durum hvede, hvilket har skabt et standardiseret produkt. Et stivelsesholdigt pastaprodukt, der holdes nede i kvalitet, pris og smag, fordi den er bygget til at holde evigt på vores supermarkedshylder.”

**“ Mange forbrugere føler sig i dag usikre på, hvordan man træffer gode fødevarervalg.”**

Simone og Vibeke har altid været interesserede i positiv virksomhedspåvirkning. Hvad det er og hvordan man reelt skaber det. Simone kommer fra Hotel- og restaurationsbranchen og vidste at fødevarerindustrien ville være et godt sted at starte. Vibeke, der er uddannet journalist, længtes efter at spore fødevarerne tilbage til deres frø.

**M**ange forbrugere føler sig i dag usikre på, hvordan man træffer gode fødevarervalg.

“Klimaforandringer, ødelagte fødevarer-systemer, forsyningskædeproblemer er begreber, der er blevet buzzwords, der rent ud sagt er lammende for os. Derfor går vi op i sober rapportering og i skabe gode alternativer. Vores småskalaproduktion kan skabes hvor som helst og tilpasses de lokale økosystemer”, siger Simone Schmid. “Som en surdejskultur! Det starter med moder-kulturen, som kan videregives og tilpasses i det uendelige”, tilføjer Vibeke Specht.

For Jazzed on Grains er social og miljømæssig rentabilitet lige så vigtigt som økonomisk vækst.

### Om Jazzed on Grains

Jazzed on Grains driver en avis og en lokal nordisk pastabutik på Rådmandsgade 34, Nørrebro, hvor der dagligt fremstilles pasta fra de gamle ‘heritage’ korn, som er dyrket og formålet af ambitiøse økologiske danske bønder. Frisk pasta sælges til at tage med eller til at nyde i butikken. Det serveres med lækre toppings, der komplementerer smagen af hvert korn. Såvel avisen som pastan prøver at komme til kernen af hvad god mad er, og hvad des monetære og kulinariske værdi er.

### Kontakt

Simone Schmid, Vibeke Specht  
Rådmandsgade 34, København N.  
hello@jazzedongrains.com  
+4521333147

