CENTER FOR KULTUREVALUERING
AARHUS UNIVERSITET

EVALUERING AF EGN – LOKAL MADKULTUR OG HISTORIE

CENTER FOR KULTUREVALUERING, 2023
Hans-Peter Degn, Stinne Gunder Strøm Krogager, Louise Ejgod Hansen

KOLOFON

Titel	Evaluering af EGN – lokal madkultur og historie
Forfattere	Hans-Peter Degn, Stinne Gunder Strøm Krogager og Louise Ejgod Hansen
Forsidefoto	Ingrid Riis, Museum Lolland-Falster
Udgivelsesår	2023
Udgiver	Center for Kulturevaluering
Organisation	Center for Kulturevaluering udfører undersøgelser og evalueringer inden for et bredt felt af kultur og kommunikation. Centret er hjemmehørende på Institut for Kommunikation og Kultur ved Aarhus Universitet.
Netside	cc.au.dk/center-for-kulturevaluering/

CENTER FOR
KULTUREVALUERING
AARHUS UNIVERSITET

INDHOLD

1. Evalueringens hovedresultater ... 3

Samarbejde og organisering ... 3
Erhvervsudvikling og samarbejde med lokale råvareproducenter ... 3
Erhvervsuddannelser ... 4
Åbne events ... 4
Skoleforløb ... 4
Museets udbytte ... 4
Overførbarhed ... 5

2. Evaluering af EGN ... 6

EGN-projektet ... 6
Evalueringens opbygning og afrapportering ... 8
Datagrundlag ... 8

3. EGN og aktørerne ... 9

Samarbejdet mellem MLF og KOST ... 9
Erhvervsudvikling og inddragelse af fødevareproducenter ... 11
Erhvervsuddannelserne ... 13
Forankring ... 14

4. EGN og det åbne publikum ... 16

Publikums sammensætning ... 16
Publikums oplevelse ... 18
Publikums læringsudbytte ... 19
Publikums indtryk af Lolland-Falster ... 20

5. EGN og undervisningen ... 22

Elevernes oplevelse ... 22
Elevernes læringsudbytte ... 24
EGNs skoleforløb som supplement til almindelig undervisning ... 25
Elevernes indtryk af Lolland-Falster ... 26

6. Evalueringssamarbejdet ... 28

Baggrund for samarbejdet ... 28
Udfordringer set fra museumsperspektivet ... 29
Udfordringer set fra et evaluatorperspektiv ... 30
Læring for museum og evaluator ... 30

7. Opnåede resultater og efaringer fra EGN ... 32

Samarbejde, netværk og aktører ... 32
Events og skoleforløb ... 33
Evalueringssamarbejdet ... 34
Overførbarhed ... 34

Bilag 1: Metodegrundlag for interviewundersøgelse af aktører ... 35

Bilag 2: Metodegrundlag for observations- og Interviewundersøgelse af publikum ... 37

Bilag 3: Metodegrundlag for spørgeskemaundersøgelse af publikum ... 42

1. EVALUERINGENS HOVEDRESULTATER

I perioden 2020-2023 har Museum Lolland-Falster (MLF) i samarbejde med madudviklingsfirmaet KOST planlagt og gennemført madkulturprojektet *EGN Lolland-Falster*. EGN har med fokus på lokal madkultur og -historie haft tre forskellige projektspor: Ét spor rettet mod det brede publikum, hvor der har været gennemført en række events, som har kombineret mad og historieformidling; et andet spor rettet mod skoleklasser, der har været på besøg på museet og tilberedt mad med udgangspunkt i lokale madtraditioner og råvarer i kombination med historieformidling; og et tredje spor rettet mod de lokale fødevareaktører såvel som kokke- og ernæringsassistent-elever på den lokale erhvervsskole CELF, der har fået et øget kendskab til lokale råvarer og råvareproducenter.

Center for Kulturevaluering ved Aarhus Universitet (CKE) har fulgt projektet i hele projektperioden og gennemført en evaluering af projektet i sin helhed. Nedenfor opridses evalueringens hovedkonklusioner.

Samarbejde og organisering

- Samarbejdet mellem de i udgangspunktet meget forskellige projektejere, MLF og KOST, har fungeret godt. Begge parter har udvist stort engagement i projektet, og der har været en fin balance i forhold til at komme med forskellige fagligheder og indgangsvinkler, men samtidig dele de samme ønsker til projektet. Dog ville det have styrket koblingen mellem projektets historiske og madkulturelle dimensioner, hvis der ikke undervejs var opstået en relativt skarp ansvarsfordeling i forhold til publikums- og erhvervsdelen. Her kunne der have ligget en potentiel styrke i et bedre og tættere samspil mellem de to parter, sådan som det skete i projektets skoleforløb.

Erhvervsudvikling og samarbejde med lokale råvareproducenter

- Forskellige lokale fødevareproducenter har været værter på producentture og/eller leverandører af produkter til de forskellige events. Producenterne har været meget positive over for producentturene, fordi de selv kan se værdien i, at EGN på denne måde bidrager til at skabe en ændret madkultur med fokus på kvalitet og lokale fødevarer.
- Ligeledes er producenterne positive over for den publikumsrettede del af projektet, men for mange har engagementet heri begrænset sig til rollen som leverandør. Det har været op til den enkelte producent at gribe de brandingmæssige muligheder, der ligger i, at EGN har tilbudt et historisk perspektiv på den lokale fødevareproduktion.
- EGN har spillet ind i eksisterende netværk og relationer på fødevareområdet, især netværket MULD. Dette er en ændring i forhold til den oprindelige plan om selv at etablere et fødevarenetværk. Ændringen giver mening ift. at bruge ressourcerne fornuftigt, men har samtidig haft som konsekvens, at EGNs formål og aktiviteter har fremstået uklare for en del erhvervsaktører. For MLF har deltagelsen i MULD givet det væsentlige udbytte, at MLF nu betragtes som en medspiller i erhvervs- og turismeudviklingen.

Erhvervsuddannelser

- Det er tydeligt, at EGN har haft en positiv effekt på de lokale fødevareuddannelser på CELF, og at denne effekt rækker ud over de konkrete aktiviteter.
- Det at samle kokke- og ernæringsassistenteleverne i fælles aktiviteter har været nyt og en øjenåbner for de uddannelsesansvarlige. De nuværende undervisere værdsætter den faglige og sociale værdi af denne form for samarbejde.
- EGN har ligeledes bidraget til en udvikling, hvor bæredygtighed og lokal forankring spiller en større rolle på fødevareuddannelserne.

Åbne events

- Det er helt utvetydigt, at deltagerne i de åbne EGN-events vurderer deres oplevelse meget positivt. Flere forskellige elementer bidrager til den positive oplevelse.
    - I de fleste EGN-events indgår deltagerne selv aktivt ved at spise/smage på maden. Dermed får deltagerne nogle meget sanselige erfaringer med sig, der giver dem et særligt perspektiv på oplevelsen.
    - Udover at aktivere sanserne bidrager indtagelsen af mad samtidig til samtale, interaktion og erfaringsudveksling mellem deltagerne. Sanse-indtrykkene fra maden skaber i kombination med den historiske formidling en umiddelbar kobling til egne erfaringer eller overleveret viden og praksis fra tidligere generationer.
    - Maden og smagsoplevelsen fungerer som brobygger og samtalestarter og er med til at understøtte den sociale dimension i eventene. Det stimulerer interaktion og samtale både i forhold til de personer, man selv følges med til eventen, og – i modsætning til mange andre museumsoplevelser – med de øvrige gæster.
- Publikummerne betegner oplevelsen som interessant og lærerig. De fremhæver bl.a., at de er blevet klogere på den historiske dimension omkring retterne specifikt såvel som madens udvikling mere generelt gennem tiden. Dette knytter sig til den historiske rammesætning af de enkelte events og den formidling og introduktion til maden, som er indlejret i eventene. Det giver deltagerne en viden, der sætter maden og datidens teknologiske og samfundsmæssige forhold i kontekst.

Skoleforløb

- I skoleforløbene understøtter både maden og smags-oplevelsen såvel som det sociale aspekt i madlavnings-processen hinanden. Her arbejder eleverne sammen med deres klassekammerater om at tilberede måltider, der tager afsæt i forskellige historiske perioder og samfundsforhold. Når eleverne har tilberedt retten, spiser hele klassen sammen, mens EGN-formidlere samler op og afrunder dagen.
- Når eleverne selv tilbereder maden, nedbrydes fx skepsis mod at smage på ukendte råvarer. Eleverne opfordres både af EGN-formidlerne og i opskrifterne, som KOST har udviklet, til at bruge sanserne og selvstændigt tage stilling til fx tilsmagning af maden.
- Ved EGN-skoleforløbene er der både mere tid, flere voksne/formidlere samt andre råvarer, end mange elever tidligere har stiftet bekendtskab med i fx undervisningen i madkundskab. Der er således mulighed for at lave nogle helt andre retter med svært tilgængelige eller mere bekostelige råvarer, som ikke findes i skolekøkkenet.
- Lærerne fremhæver elevernes vidensudbytte ved at deltage i skoleforløbene og påpeger, at eleverne gennem EGN får nogle oplevelser og indsigter, som ellers ikke havde været mulige at opnå. Det skyldes også, at madkundskab er et fag, der tidsmæssigt og økonomisk er nedprioriteret i skolerne.
- EGNs skoleforløb formår at sætte flere skolefag i spil, og flere lærere har derfor anvendt forløbene som supplement til både historie og naturfag – og naturligvis madkundskab.

Museets udbytte

- Publikumsdelen af EGN har givet museet mulighed for at udvikle en række koncepter og få opbygget erfaring med en type events, som kræver særlige kompetencer ift. andre formidlingsaktiviteter.
- Madkultur og madhistorie kommer givet til også at spille en væsentlig rolle hos MLF fremover. Museet har gennem de ekstra ressourcer i EGN fået mulighed for at udvikle formater og gennemføre aktiviteter, de ellers ikke kunne have udviklet/gennemført.
- EGN har været solidt forankret på MLF. Medarbejdere på tværs af fagligheder og lokationer har været inddraget, og projektet har været kompetent ledet

af en fastansat, erfaren medarbejder. Det betyder, at erfaringerne er forankret på museet og forbliver der efter projektets afslutning. Samtidig har museets ledelse fulgt projektet tæt og har set den strategiske værdi i EGN både undervejs og fremadrettet.

- Dataindsamlingen i forbindelse med evalueringen af EGN har været gennemført i et tæt samarbejde mellem CKE og MLF. På museet har erfaringerne med at arbejde systematisk med data og evaluering haft værdi på flere niveauer. Dels har museets medarbejdere løbende fået et førstehåndsindblik i publikums oplevelser. Dels spiller disse erfaringer med indsamling, håndtering og anvendelse af data også ind i en større strategisk udvikling hos MLF i forhold til at arbejde mere databaseret.

Overførbarhed

- Det er CKEs vurdering, at erfaringerne fra EGN kan overføres til andre museer såvel som til lignende projekter i andre landsdele. Men at det samtidig kræver et solidt kendskab til lokalområdet, herunder både madhistorie og fødevareproduktion, for at en sådan indsats kan lykkes.
- Det tværfaglige samarbejde mellem MLF og KOST har haft betydning for de positive resultater skabt i EGN. Det at have en ekstern aktør som KOST, der i høj grad er drevet af et formål, tilføjer en ekstra dimension til den aktivistiske del af museernes virke, hvor formidling af historien knyttes tæt til ambitionen om at påvirke den aktuelle samfundsudvikling.

2. EVALUERING AF EGN

I perioden 2020-2023 har Museum Lolland-Falster (MLF) i samarbejde med madudviklingsfirmaet KOST planlagt og gennemført madkulturprojektet *EGN Lolland-Falster*. Projektet har haft et samlet budget på 8 mio. kr., hvoraf 7,5 mio. kr. er støttemidler fra Nordea-fonden.

Gennem hele perioden er EGN-projektet blevet fulgt af Center for Kulturevaluering (CKE) v. Aarhus Universitet med henblik på at forestå en forskningsbaseret evaluering af EGN.[1] Nærværende rapport præsenterer resultaterne af dette evalueringsarbejde.

EGN-projektet

Omdrejningspunktet for EGN er den lokale madkultur og råvarerne i et historisk perspektiv. Her har EGN bl.a. arbejdet med, hvordan forarbejdningen af og forholdet til råvarer og egnsretter har udviklet sig over tid. På baggrund af et idéudkast fra KOST har de to partnere, MLF og KOST, i fællesskab udviklet og tilrettelagt EGN-projektet, og begge partnere har haft hver sine centrale roller i afviklingen af projektet.

Projektets fokus på lokal madkultur og -historie har udmøntet sig i en række events og aktiviteter rettet mod forskellige målgrupper; mod kokkeelever og ernærings-assistentelever på den lokale erhvervsskole, Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland Falster (CELF), mod folkeskoleelever fra lokalområdet samt mod den brede befolkning. Her har de forskellige målgrupper haft mulighed for at blive introduceret til den lokale madkultur og historie såvel som lokale produkter og fødevareaktører.

Herudover har der været fokus på samspillet mellem feltets forskellige, lokale aktører – fra råvareproducenter over forarbejdningsvirksomheder til bagere, bryggerier, restauranter mv. Her har EGN ønsket at styrke netværk og samarbejde mellem de forskellige aktører samt styrke aktørernes kendskab til – og aktive inddragelse af – den lokale kulturhistorie ift. mad og fødevarer.

Aktiviteter rettet mod lokale aktører og CELF

Som nævnt har aktiviteterne i EGN været rettet mod forskellige målgrupper. Blandt andet har EGN haft følgende aktiviteter rettet mod lokale fødevareproducenter og andre aktører, der arbejder med mad og fødevarer lokalt:

- Undervisningsaktiviteter for erhvervsskoleelever på CELF
- Producentture med besøg hos lokale fødevare-producenter (i alt 5 forskellige ture)
- Samarbejde med lokale fødevareproducenter om levering af råvarer og produkter til de forskellige events
- Deltagelse i netværket MULD, et lokalt netværk for fødevareproducenter
- Tilstedeværelse på forskellige lokale events som fx Madens Folkemøde og Kulturnatten

[1] Evalueringen er blevet gennemført af Hans-Peter Degn, centerleder for CKE og projektleder for evalueringen, Stinne Gunder Strøm Krogager, forsker i madkultur ved Aalborg Universitet, samt Louise Ejgod Hansen, forskningsleder ved CKE.

Folkeskoleforløb

De lokale folkeskoler på Lolland og Falster har gennem EGN fået tilbud om, at deres elever – i forbindelse med undervisningen i madkundskab – har kunnet deltage i events (kaldet 'madlaboratorier') knyttet til fem temaer:

- Kystmad/fisk
- Frugt, sylt og henkog
- Julens madtraditioner
- Jordens fedme
- Vild mad

Hvert forløb har haft en varighed af 2-3 timer. Her har eleverne hørt om den lokale madhistorie og råvarer. Samtidig har eleverne selv arbejdet med råvarerne og frembragt et måltid inden for dagens tema – som de sluttede af med at fortære i fællesskab.

Deltagelsen har været gratis, og de forskellige forløb har været stærkt efterspurgte – de fleste har været fuldt bookede allerede få dage efter, de er blevet udbudt. Inden for de fem temaer er der afholdt events for i alt 40 skoleklasser i løbet af 2021 og 2022.

De fem forløb har endvidere været udbudt én gang hver som en del af eventrækken for et åbent publikum.

Figur 1 – En jæger flår og parterer en då ved 'Bræk et dyr'-event. Foto: Ingrid Riis, MLF.

Åbne events

Omdrejningspunktet for eventene rettet mod et åbent publikum har været en række forskellige, historisk rammesatte måltider/serveringer. Disse har fx været kontekstualiseret som "Til middag hos falsterbonden" eller "Til kaffe hos møllerens kone". Her har publikum fået en nutidig, gastronomisk fortolkning af, hvordan en middags-/kaffeservering hos fx lensgreven, falsterbonden, møllerens kone eller stenalderkvinden Lola kunne have set ud på daværende tidspunkt. Undervejs er deltagerne blevet fortalt om den historiske ramme (lensgrevens, bondens, møllerkonens eller Lolas liv) og om madens historie og udvikling, samtidig med at man gennem maden har fået et meget konkret, sanseligt førstehånds-indtryk af tidligere tiders råvarer og retter. Disse events har alle været betalingsarrangementer. Der har været i alt 13 forskellige events af denne type, og de udgør omdrejningspunktet for evalueringens undersøgelse af de åbne events.

Figur 2 – En gæst foreviger oplevelsen fra 'Til middag hos Reventlow'. Foto: Ingrid Riis, MLF.

Som supplement til disse arrangementer har EGN som nævnt udbudt de fem skoleforløb for et åbent publikum. Undervejs blev der i samarbejde med Realdania tilføjet et sjette, tilsvarende forløb, der dog kun blev afviklet for et åbent publikum – ikke som en del af skoleforløbene.

I alt har de forskellige middags- og kaffearrangementer haft 510 deltagere, mens de åbne varianter af skole-forløbene havde 515 deltagere.

Øvrige aktiviteter

Herudover har EGN også indgået i museets sommer-aktiviteter, bl.a. på frilandsmuseet DE GAMLE HUSE, ligesom EGN har været en del af bl.a. Madens Folkemøde

og Kulturnatten. Derudover stod EGN også bag afviklingen af Jagtens Dag. Disse aktiviteter og events indgår ikke i evalueringens publikumsundersøgelse.

Evalueringens opbygning og afrapportering

Evalueringen er bygget op om tre primære delanalyser; dels en analyse af samspillet med og mellem aktørerne omkring EGN (Kapitel 3), dels analyser af hhv. det åbne publikums og folkeskoleelevernes deltagelse i og oplevelse af de forskellige events og skoleforløb (hhv. Kapitel 4 og 5).

I aktøranalysen undersøger vi bl.a., hvordan EGN har stimuleret og påvirket samspillet mellem de relevante, lokale aktører. Særligt fokus lægger vi på, hvordan EGN har samarbejdet med CELF om at udvikle de kommende kokkes og ernæringsassistenters blik for madens historie, de lokale råvarer og den lokale madkultur.

Analyserne af de to publikumsgrupper (det åbne publikum og folkeskoleeleverne) afdækker blandt andet, hvem der har deltaget i de åbne events, de to typer publikums oplevelse af eventene, hvilken viden og læring de oplever at have fået med sig, samt hvordan eventene har påvirket deres indtryk af Lolland-Falsters madkultur.

Som supplement hertil afsluttes evalueringsrapporten med refleksioner over samspillet mellem CKE og MLF i forbindelse med evalueringens dataindsamling (Kapitel 6). Her diskuterer vi bl.a., hvordan denne måde at organisere evalueringsprocessen har bidraget til en fortløbende læringsproces for EGN såvel som forankret kompetence-udvikling hos MLF.

Datagrundlag

Aktøranalysen bygger på en række interviews med de forskellige aktører. Interviewene er gennemført som semistrukturerede forskningsinterview med afsæt i en generisk interviewguide (se Bilag 1). Der er gennemført to interviewrunder. I projektets indledende fase blev der afholdt 5 interviews med fokus på aktørernes motivation og forventninger. Ved projektets afslutning blev der afholdt 15 interviews med fokus på aktørernes udbytte af netværket og deres generelle oplevelse af EGN.

Analyserne af hhv. det åbne publikums og folkeskole-elevernes oplevelse af events/skoleforløb bygger på en kombination af observationer, interviews og spørgeskema-data. Ved hver af de forskellige events/skoleforløb blev der udvalgt enkeltpersoner/par/grupper (afhængigt af, hvilken konstellation de pågældende indgik i), som under deres deltagelse i eventen blev fulgt af en medarbejder fra CKE eller MLF. Undervejs blev deres oplevelse, respons, interaktion og dialog observeret med afsæt i et observationsskema (se Bilag 2, observationsguide), ligesom dataindsamlerne løbende spurgte ind til oplevelsen (Bilag 2, interviewguide). I alt er der indsamlet observations- og interviewdata fra 10 grupper af folkeskoleelever og 24 individer/par/grupper blandt det åbne publikum.

Afsættet for de gennemførte observationer og interviews er et observationsskema og en interviewguide udarbejdet af CKE. Ligeledes har CKE udarbejdet et skema til afrapportering af data fra de enkelte events/forløb. Inden påbegyndelsen af dataindsamlingen blev der afholdt en workshop, hvor MLFs medarbejdere blev instrueret i deres rolle i dataindsamlingen, herunder hvordan de skulle agere i forbindelse med data-indsamlingen, og hvordan de indsamlede data skulle afrapporteres. Herudover har der undervejs været løbende dialog mellem CKE og MLF om indsamling og afrapportering af data, herunder afklaring af enkelte tvivlsspørgsmål.

Foruden de indsamlede observations- og interviewdata er alle deltagerne ved EGNs kerneevents (mad-laboratorierne for folkeskoleelever og de forskellige events for åbent publikum af typen 'Til middag hos...') blevet bedt om at besvare et kort spørgeskema (se Bilag 3). I alt 603 folkeskoleelever og 471 deltagere ved de åbne events har besvaret spørgeskemaundersøgelsen.

3. EGN OG AKTØRERNE

EGN-projektet har inddraget en lang række forskellige aktører på tværs af sektorer. Dette har været vigtigt for projektets mål om at bidrage til lokal udvikling i relation til aspekter som madkultur, erhvervsudvikling samt lokal identitet og stolthed. I dette kapitel ser vi på, hvordan samarbejdet med og mellem de forskellige aktører er forløbet.

I evalueringen skelner vi mellem fire forskellige typer af aktører:

- Medarbejdere og ledelse på Museum Lolland-Falsters (MLF)
- Madudviklingsfirmaet KOST
- Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland Falster (CELF)
- Lokale fødevareproducenter, der bl.a. har leveret råvarer og produkter til EGNs events og/eller har været værter på producentture for erhvervsskoleelever fra CELF

Først ser vi på selve projektets afvikling og samarbejdet mellem MLF og KOST. Herefter ser vi på erhvervsudviklingsdimensionen. Som det tredje aspekt undersøger vi EGNs samarbejde med CELF om at give lokale råvarer og madhistorie en betydning i erhvervsuddannelserne. Afslutningsvist ser vi på, hvordan projektet ser ud til at blive forankret hos de forskellige aktører.

Samarbejdet mellem MLF og KOST

EGN udspringer af et samarbejde mellem museet (MLF) og KOST. Begge parter har været repræsenterede i EGNs styregruppe og har langt hen ad vejen været ligestillede parter i projektet.

Det er tydeligt, at begge parter har været tilfredse med projektet og synes, at udbyttet og samarbejdet har været godt.

> *Vi har jo samarbejdet rigtig meget, og jeg synes, at vi på begge sider har gjort rigtig meget sammen.*
>
> MLF

Forskellen på en offentlig museumsinstitutions og en privat madkulturvirksomheds tilgang til projektet kan på mange måder ses som en styrke. Der er ingen tvivl om, at de to parters forskellige kompetencer er kommet i spil undervejs. Et eksempel på dette er, som det her beskrives af en af KOST-medarbejderne, eventen *Til middag hos Lola*, der fremhæves som en af projektets klare succeser.

> *[Til middag hos] Lola, som var [...] det første eksempel på, at man kunne lave en helt anden oplevelse på museer med mad. Jeg synes, folk fik en meget fint sammenstykket oplevelse, hvor de gik igennem den her fine Lola-udstilling samtidig med, at mad var en del af det, uden at det blev sådan for prætentiøst – det var heller ikke specielt dyrt. Men det gav helt klart en helt anden måde at gå på museum på.*
>
> KOST

Samtidig har det været givende med et vist fagligt overlap mellem de to organisationer. Asmus Gamdrup Jensen fra KOST er samtidig selv madhistoriker, og han beskriver overlappet således:

Min egen tilgang er, at jeg synes, at historie i sig selv kan være spændende. Det har et kæmpe udviklingspotentiale, for hvis du har historisk forståelse, så får du også forståelse af, hvordan noget [...] kan forandre sig. Så det er meget sjovt, at man kan bruge madhistorisk viden til at pege fremad.

Asmus Gamdrup Jensen, KOST

Begge parter giver udtryk for et stort ejerskab til og stolthed over EGN-projektet. Dette fælles ejerskab må grundlæggende betragtes som en kvalitet i samarbejdet.

Det er i den forbindelse værd at bemærke, at både MLF og KOST mener, at det *mest* er deres (eget) projekt. Denne diskrepans peger helt tilbage til projektstart og til spørgsmålet om balancen mellem et udviklingsorienteret madkulturprojekt og et projekt med en stærk historisk dimension. Begge parter udtrykker tydelig anerkendelse af værdien af såvel det historiske som det fremtidige perspektiv i projektet, så i den henseende er der god overensstemmelse mellem de to parters tilgang til projektet, og vi kan som evaluatorer ikke se, at det 'dobbelte' ejerskab som sådan har skabt problemer.

Den praktiserede ansvarsfordelings udfordringer

Der, hvor der alligevel opstår nogle udfordrende forskelle i parternes tilgang, er i projektdesignet og udførelsen. EGN kan, som nævnt, groft opdeles i tre forskellige delprojekter: De åbne events, forløbene for skoleelever og samarbejdet med CELF omkring producentturene. Det er CKEs vurdering, at der ikke har været en tydelig kobling mellem disse tre dele af projektet, og at der undervejs har udviklet sig en ansvarsfordeling, der har bevirket, at henholdsvis MLF og KOST hver især har påtaget sig det primære ansvar for og ejerskab til forskellige delprojekter. Mens KOST har været den primære part bag CELF-samarbejdet, har MLF i høj grad stået for de offentlige events. Skoledelen af projektet har været dér, hvor der har været tættest samarbejde mellem MLF og KOST om udvikling og gennemførelse af aktiviteterne.

Denne fordeling af ansvaret svarer godt til både de interesser og kompetencer, de to projektejere har, og det virker dermed også naturligt og uproblematisk. Dog har den også haft en række konsekvenser. MLF har været meget lidt synlige i forhold til producentturene, og en del af de fødevareproducenter, vi har talt med, var slet ikke er klar over, at producentturene var en del af det overordnede EGN-projekt. Det er også vores indtryk, at det har betydet, at vægten i denne del af projektet har forskubbet sig fra en ligelig balance mellem det fortidige og det fremtidige, til at være primært fremtidsorienteret.

Omvendt har KOST ikke været synligt til stede og dermed heller ikke fået den direkte interaktion med publikum til hverken de åbne events eller skoleforløbene.[2] Som følge heraf har KOST ikke – på samme måde som MLF – fået førstehåndserfaring med, hvordan deres formidling af en lokalt forankret madkultur er blevet mødt af publikum.

Projektafvikling

Bortset fra vores forbehold om, at et tættere samarbejde kunne have styrket projektet, er der ingen tvivl om, at EGN har været afviklet på en god og yderst professionel måde. Museet har med afholdelse af madevents kastet sig ud i helt nye måder at arbejde og formidle på, og det har været en udfordring. Også derfor har det givet mening, at mange af eventene har været afviklet mere end én gang. Det har givet mulighed for at justere koncepterne og opbygge en rutine hos MLF i at afvikle den type arrangementer.

Det har været afgørende både for afviklingen og for den efterfølgende forankring på MLF, at projektet har været ledet af en intern medarbejder, der ikke alene har stor erfaring med projektledelse, men også kender museet, medarbejderne og lokalsamfundet samt har et stort engagement i forhold til madkultur.

EGN har haft en væsentlig betydning internt hos MLF. Museet er fysisk fordelt på en lang række udstillingssteder, og det er ikke altid, at medarbejderne samarbejder meget på tværs. Især de medarbejdere, der selv har været meget involverede i EGN, skildrer, hvordan det har haft en positiv effekt på samarbejdet.

Jeg når jo at se nogle af de andre, som jeg til daglig ikke ser så meget til, fordi vi [med EGN] ses på kryds og tværs af afdelingerne. Og som sagt bliver der talt meget om det.

Projektlederen for EGN

[2] Med undtagelse af jubilæumsmiddagen, hvor KOST stod bag maden, der blev serveret, og deltog i arrangementets formidling til publikum.

For andre museumsmedarbejdere har det tværgående samarbejde fyldt mindre, og de giver udtryk for, at deres deltagelse har været begrænset til at dreje sig om konkrete events på dén lokation, hvor de normalt arbejder.

> *Vi er jo lidt opdelte i den forstand at jeg er arkæolog, og jeg har med mine stenalderudstillinger at gøre. Og selvom jeg samarbejder med Reventlow-museet i andre sammenhænge, så har jeg ikke været en del af det, der er sket der, for det har jeg ikke kompetencerne til.*
>
> Medarbejder på MLF

Internt på museet har EGN givet medarbejderne en række erfaringer med at anvende mad i formidlingssammenhæng, ligesom det helt konkret har givet dem nogle koncepter, der også kan anvendes efter projektperioden.

> *Så jeg synes faktisk, at vi er et klogere museum nu her efter EGN. Og ikke så klog af skade, men klog af gode oplevelser.*
>
> Museumsdirektøren for MLF

I kapitel 6 ser vi desuden nærmere på, hvad MLF-medarbejdernes involvering i dataindsamlingen til publikumsundersøgelserne har bidraget med i forhold til organisatorisk læring.

Erhvervsudvikling og inddragelse af fødevareproducenter

Oprindeligt var det en målsætning for EGN at etablere et netværk mellem lokale fødevareproducenter, der skulle styrke udviklingen af ny fødevareproduktion baseret på de særlige dyrkningsbetingelser og -muligheder, der er på Lolland-Falster. Denne del af projektet blev relativt hurtigt justeret, idet der viste sig allerede at eksistere et fødevarenetværk i området. Netværket MULD, forankret hos Business Lolland-Falster, var derfor oplagt som stedet at forankre dialogen med fødevareproducenter m.fl.

Ulempen ved at indgå i et eksisterende netværk har været, at det blev mindre tydeligt, hvordan EGN og MLF kunne bidrage til udviklingen af den lokale fødevareproduktion, og hvordan producenterne kunne bidrage til EGN – ud over ved at levere produkter. Den manglende bevidsthed om EGN og MLF som mere end en kunde kom bl.a. til udtryk i et interview gennemført i 2021. Den pågældende producent var meget lidt bevidst om, hvad EGN-projektet gik ud på, og havde ingen klar idé om, hvordan producenterne skulle bidrage ind i projektet.

> *Jeg kunne godt tænke mig at vide, hvad der er sket. Hvis man kunne få en eller anden opdatering på, hvad har EGN egentligt gjort siden de blev stiftet […] og så kunne jeg måske ud fra det finde ud af, hvad jeg kan bruge i min sammenhæng.*
>
> Fødevareproducent, første interviewrunde (2021)

Det er således tydeligt, at der ikke har været en klar nok kommunikation om EGN-projektet til de involverede producenter. En klar kommunikation og dialog er givet også blevet vanskeliggjort af, at producenterne selv har travlt og deres fokus rettet andetsteds. Konsekvensen har været, at de, især i opstartsperioden, ikke har haft en klar idé om, hvad deres rolle i EGN skulle være.

Madproducenternes engagement

På baggrund af det indsamlede interviewmateriale er det vores vurdering, at producenternes involvering i EGN har varieret meget. Det handler ikke kun om, at nogle producenter har leveret råvarer til madeventene, nogle har været vært på producentturene og nogle har været begge dele. Det handler også om, hvilken værdi de selv har kunnet se i projektet.

En del af producenterne vil vi betegne som leverandører. De har afsat deres varer til MLF og er glade herfor, måske endda stolte af at indgå i en event af en særlig karakter, men udbyttemæssigt har der for dem primært været tale om almindelig afsætning. Disse producenter fremstår på ingen måde skuffede, men deres engagement i EGN har været begrænset.

Andre producenter har været mere engagerede. Især producentturene har været vigtige for mange, fordi de har været med til at skubbe på en udvikling, der betyder meget for producenterne selv. En del af det vedrører den rent kommercielle interesse, der handler om at skabe et fremtidigt marked for deres produkter.

En andel del hænger sammen med, at der er tale om engagerede mennesker, der brænder for at bidrage til både en bæredygtig udvikling og en ny madkultur med bedre og mere lokale råvarer. For disse producenter spiller både producentturene og især skoleeventene ind i målet om at forandre madkulturen og forbrugsvanerne,

idet projektet henvender sig til de unge generationer, som, de har en forventning om, kan rykkes. En af producenterne fremhæver, at det er "nemmere at fange de små" og nævner som eksempel Madens Folkemøde, hvor børn er mere interesserede i at smage end de voksne. "Kan man fange den aldersgruppe, er man nået langt" også i forhold til fremtidens forbrugere.

En del producenter arbejder allerede med forskellige former for historiske afgrøder eller produkter, mens andre klart har en forhåbning om, at de gennem deres samarbejde med EGN kan få et udbytte i form af (øget) kendskab til historiske produkter eller ny viden, der kan bruges til at brande produkter ud fra en historisk forankret 'storytelling'. En af de interviewede madproducenter fortæller, hvordan han virkelig brænder for både det historiske og det egnsbestemte. Han betegner sig selv som en "håndværker, der går op i mit fag" og beskriver deltagelsen i EGN som "megasjovt". Han giver udtryk for, at han også førhen selv har arbejdet med at udvikle nutidens madkultur og understreger vigtigheden af at lære af historien for ikke "at skulle opfinde den dybe tallerken igen".

Mere generelt er producenternes interesse i historien primært knyttet til et udviklingsperspektiv. En producent fortæller, at han dyrker historiske kornsorter, fordi de har "flere næringsstoffer" og "bedre smag". Han tilføjer, at hvis der var nogle nye kornsorter, der havde det, så kunne han lige så godt dyrke dem. Dog påpeger han også, at det historiske kan være "en god fortælling". Her bliver historien noget, der kan aktiveres og bidrage til den mission, mange af dem deler, om at skabe en ny, mere bæredygtig, kvalitetsorienteret og lokalt forankret madkultur.

Øget synlighed og omsætning

I forhold til at skabe yderligere afsætning og synlighed er der relativt stor forskel på producenterne. Disse forskelle handler både om, hvor etableret producenten er, og hvordan virksomheden og dens produkter har indgået i projektet. Især en enkelt producent fremhæver, at medieomtalen i forbindelse med EGN har en stor værdi, og at MLF/EGN her har nogle muligheder og kompetencer, som man som lille fødevareproducent ikke har. De var nystartede (anden sæson), og det "at blive bragt ud til så mange" ser han som en stor værdi. Kendskabet er vigtigt for ham, og samtidig er det at blive brugt som leverandør noget, de "er lidt stolte af".

En anden producent, en bager, har i regi af EGN arbejdet med både opskrifter og ingredienser, som han fortsat arbejder videre med. De gamle opskrifter passer godt til hans kundegrundlag, og en af opskrifterne indgår nu fast i hans produktsortiment. Et andet, særligt eksempel er Palmekagen, som der i forbindelse med EGN har været stor mediemæssig opmærksomhed om. Denne lokale, traditionelle påskekage har altid været bagt op til påske, men den har nu fået "en kæmpe opblomstring", fortæller han.

En tredje producent beretter, at han gennem EGN er blevet "bedre til at formidle", og at det både har et "forretningsmæssigt" potentiale ift. at skabe en fortælling om sine produkter og "samfundsmæssigt" i forhold til at ændre madkulturen.

Det går igen i alle vores interviews med producenterne, at den direkte økonomiske gevinst forstået som ekstra omsætning ikke er det primære mål med at deltage i denne form for projekter. Det ændrer ikke på, at de tror på dette som en langsigtet effekt, om end de hverken har midlerne til eller motivationen for at dokumentere direkte afkast i form af mersalg som følge af EGN.

Turistudvikling

Som vi vil se i Kapitel 4, har EGN gennem sine åbne events formået ikke alene at tiltrække et lokalt publikum, men også folk fra andre dele af Danmark. Dette har ifølge museets projektleder for EGN været med til at ændre aktørernes syn på MLF som turistattraktion. I forvejen var museet naturligvis en af de attraktioner, Lolland-Falster har, men med madeventene har museet vist, at de også kan være 'reason to go', altså den afgørende årsag for udefrakommende til at besøge området.

> *Det, jeg hører fra vores lokale aktører, er, at de også kan mærke det. Vi har nogle aktører, som har gæster i dagene efter vores arrangementer, som siger, at nu har de været nede og smage for eksempel vinen [som blev serveret ved en EGN-event]. Og det er rigtig rigtig godt, fordi det er mund-til-mund. Og så er der nogle mennesker, der bliver en dag eller to.*
>
> Projektlederen for EGN

Dette spiller også ind i bestræbelsen på at gøre Lolland-Falster til en destination for (primært danske) turister, der opsøger gode, lokale madoplevelser. En af producenterne

understreger, at hun ikke ser området som et udsat område, men som et område med stort vækstpotentiale: "Megapotentiale, også inden for gastronomi". Men hun "mangler nogen, der tager sydhavsøerne seriøst som madscene". EGN har ikke i sig selv betydet, at det mål er nået. Men især i kraft af projektets evne til også at tiltrække turister fra andre dele af Danmark, kan det ses som et skridt i den retning.

Målgruppe og kommercialisering

I forhold til at tiltrække turister har EGN vist et kommercielt potentiale, der er nyt for museet. Dette er dog ikke uden dilemmaer. MLFs medarbejdere har både i interviewene og i uformelle samtaler med CKE taget spørgsmålet om prisniveau op. På den ene side er der for nogle af madeventene tale om eksklusive middage med en ret høj billetpris. Eksempelvis som det beskrives her i forhold til 'Til middag hos Rewentlow':

> *Så er det en eksklusiv oplevelse. Der er faktisk ikke plads til 100 mennesker, og vi laver det kun én gang om året. Så der er de pladser, der er. Det er jo sådan den ene del af det. Men selvfølgelig også eksklusivt i forhold til, at det er et højt gastronomisk niveau. Der er både musik og levende lys. Fire tjenere i dragter og alt det der. Og det er dyrt. Så på den måde er det jo ikke for alle.*
>
> Medarbejder på MLF

På den anden side er der ingen tvivl om, at museet ønsker at være tilgængeligt for alle og er bevidst om den eksklusionsmekanisme, der er på spil. Der har været en smule kritik af dette på sociale medier, men mest af alt er dette et dilemma for et museum, der ønsker at nedbryde barrierer.

> *Men vi ved jo også, at det er frygteligt udvandende, hvis ikke man tænker, at man laver nogle projekter til forskellige målgrupper. Det synes jeg faktisk, EGN har lært os. Også at turde sige, at vi kan godt lave et dyrt projekt. Fordi der er både kunder til det, og vi har dygtige folk, der kan levere.*
>
> Museumsdirektøren for MLF

Bevidstheden om, at eksklusive arrangementer også kan have en værdi for museet, bare de suppleres med andre arrangementer, hvor der ikke er en økonomisk barriere, er ny for museet. Det er typisk de eksklusive arrangementer, der også har formået at tiltrække turister, hvilket er et andet argument for at have de eksklusive events som en del af EGNs og museets aktiviteter.

Erhvervsuddannelserne

Det har været et strategisk vigtigt valg at etablere et samarbejde med CELF som en del af EGN. Denne del af projektet hænger sammen med projektets fokus på målgruppen børn og unge, men er også vigtig i forhold til EGNs mål om at bidrage til udvikling af lokalområdet. Bl.a. i forhold til at give den nye generation af kokke og ernæringsassistenter kendskab til lokale råvarer og dermed påvirke den måde, de efterfølgende kommer til at arbejde med fødevareproduktion. Det var samtidigt et mål med EGN at få etableret et samarbejde med CELF, der rakte ud over projektet.

> *Det, synes jeg, er virkeligt stærkt. Jeg tror faktisk, vi kommer til at se en generation af unge kokke, som bare ikke vil acceptere at have sådan nogle skodråvarer.*
>
> Fødevareproducent

Denne del af projektet opleves som en stor succes af både CELF, MLF og KOST. EGN har påvirket den måde, undervisningen tilrettelægges på, og der er ingen tvivl om, at det påvirker uddannelserne fremadrettet. Dog er det et vigtigt aspekt, at projektet har tilført midler, som har muliggjort aktiviteter, der ellers ikke kunne lade sig gøre.

> *Det siger sig selv, der er jo en begrænset økonomi i forhold til at drive skole osv. Og muligheden for at komme på sådan nogle ture, det åbner nogle andre døre. Det giver i hvert fald nogle muligheder for, at vi kan gøre noget mere, fordi der er noget økonomi i projektet til at gøre det muligt.*
>
> Medarbejder på CELF

EGN har inspireret CELF til nye måder at undervise på, hvor lokale producenter har fungeret som gæstelærere, og hvor eleverne selv får lov at arbejde mere frit med råvarerne. Dette skildres af CELF-underviserne som et tiltag, der har engageret eleverne og har givet dem en ny indsigt i råvarer, bæredygtighed og madkultur, og som dermed spiller ind i en begyndende bevidsthed om og øget fokus på dette.

Det giver et indblik i og en forståelse for hvordan man producerer råvarer [...] Og jeg håber, at det fremadrettet bliver mere almindeligt, at man laver mad fra bunden. [...] Hvis man skal have råd til fx økologi, så er man jo også nødt til at tænke råvarer på en anden måde.

Medarbejder på CELF

EGN har inkluderet både kokke- og ernæringsassistent-eleverne, hvilket har skabt et samarbejde på tværs af de to uddannelser. Denne kobling har været ny for CELF og har haft stor betydning for uddannelserne.

Og det giver jo så den der fælles oplevelse, og så efterfølgende en fælles referenceramme, også når forløbet var slut.

Medarbejder på CELF

Inddragelsen af ikke blot kokkeuddannelsen, men også ernæringsassistenterne, går fint i tråd med især KOSTs motivation om, at nye tilgange til mad ikke kun skal være for en snæver, velstillet målgruppe.

Det er lykkedes at skabe et samarbejde med CELF, hvor EGN efter en indledende forventningsafstemning har kunnet spille aktivt ind i uddannelsernes studieordninger og planlægningen af uddannelserne. Undervejs har samarbejdet udviklet sig, så CELF også har kunnet komme med ønsker til aktiviteter, der efterfølgende er blevet realiseret i EGN-projektet.

Det var bare endnu stærkere end hvad jeg havde forestillet mig. At de virkelig tog den til sig. Fx begyndte faglærerne lige pludselig selv at række ud til os og spørge, om vi ikke kunne lave noget om surdej, og om vi ikke kunne lave noget om fransk køkken i relation til egnen, fordi det skulle de også undervise i. Sådan nogle ting, der jo bare viser, at de virkelig kunne se en værdi i det, vi kom med. Og det var fedt, at det ikke var os, der hele tiden skulle komme med forslag, men at de selv også kom med idéer.

Medarbejder fra KOST

Det er CKEs vurdering, at samarbejdet er lykkedes så godt, fordi de faglærere, der har været tilknyttet projektet, har været engagerede og villige til selv at bidrage til, at projektet spillede ind i en intern udvikling, der især har styrket samarbejdet på tværs af de to uddannelser.

Som det blev fremhævet af CELFs uddannelseschef på EGNs afsluttende konference (marts 2023), har det også været af afgørende betydning, at samarbejdet har været langvarigt, fordi det kræver tid for begge parter at finde en måde, hvorpå et projekt som EGN kan indgå i uddannelserne på en relevant og gennemførlig måde.

I og med at det primært har været KOST, der har stået for samarbejdet med CELF, har det historiske fyldt væsentligt mindre her end til de åbne events og forløbene for folkeskolerne. Der har været eksempler på CELF-forløb, hvor der har været fokus på bl.a. historisk bagværk, men koblingen mellem det historiske og udviklingen af en ny madkultur har været svagere end det sandsynligvis havde været tilfældet, hvis museet havde været mere inddraget i denne del af projektet.

Forankring

Madkultur og madhistorie kommer helt givet også til at spille en stor rolle på MLF fremover. Museet har gennem de ekstra ressourcer i EGN fået mulighed for at udvikle og teste nogle formater, de ellers nok ikke kunne have arbejdet med.

Der er nogle ressourcemuskler i EGN, som er svære at banke op i øvrigt

Museumsdirektøren for MLF

Spørgsmålet bliver, hvorvidt de forskellige formater også er bæredygtige efter projektperiodens udløb. MLF arbejder allerede nu med at tilpasse og udvikle deres madevent-koncepter til at være økonomisk bæredygtige i en almindelig driftsøkonomi. Afprøvningen under EGN af forskellige formater og oparbejdelse af rutine i form af gentagelser af mange af koncepterne undervejs i projektperioden er afgørende for, at museet allerede nu har et godt overblik over, hvilke koncepter, der vil kunne videreføres, og hvilke der ikke kan.

Nu har vi lejligheden til at få opbygget en praksis, som vi faktisk kan arbejde videre med.

Projektlederen for EGN

Muligheden for at videreføre aktiviteterne bliver væsentligt styrket af, at EGN har haft en projektleder internt fra MLF. Det betyder, at erfaringerne er forankret på museet og også forbliver der efter projektets afslutning.

Hun er en del af huset, kender alle og ved, hvad huset kan, og ved, hvad vi plejer, og hvor vi skal flyttes lidt. Det har været en stor, stor fordel. […] Så på den måde er jeg ikke et øjeblik i tvivl om, at det, vi har lært af projektet, det tager vi med videre.

Museumsdirektøren for MLF

Den økonomiske bæredygtighed har også spillet en vigtig rolle for CELF, der i deres almindelige uddannelsesbudgetter ikke ville have råd til at gennemføre fx producentturene, som har inspireret til at bruge nye råvarer i undervisningen. Her er det værd at bemærke, at producenterne finder dette vigtigt og dermed sandsynligvis vil se positivt på et samarbejde med CELF fremadrettet. Der er da heller ingen tvivl om, at CELF vil fastholde fokus på lokale råvarer og samarbejde på tværs af de to uddannelser.

Skoledelen af EGN er den del af projektet, der får sværest ved at overleve afslutningen af projektet. Der er udviklet en række undervisningsforløb, som både er testede og tilgængelige for skoleklasser i hele landet. Men det at videreføre projektet alene gennem brug af opskrifter og koncepter ude på de enkelte skoler, vil ikke have samme værdi. Der sker noget med både elevernes sociale samspil og betydningen af det historiske, når workshoppen afvikles på museet og af projektets/museets medarbejdere. Dette vil gå tabt, hvis ikke der findes økonomi til at fortsætte denne aktivitet. Og selv ude på skolerne kan det være tvivlsomt, om der er økonomisk råderum til, at eleverne får lov til at tilberede hornfisk eller smage på forskellige former for vildt.

4. EGN OG DET ÅBNE PUBLIKUM

Parallelt med aktiviteterne rettet mod inddragelsen af forskellige aktører har EGN gennemført en række mere publikumsrettede aktiviteter. Disse aktiviteter bestod dels af en håndfuld forskellige forløb rettet specifikt mod folkeskoleelever og dels events henvendt til et åbent publikum af interesserede borgere. I dette kapitel fokuserer vi på den del af EGN-projektet, hvor events var åbne for et bredt publikum, mens næste kapitel sætter fokus på forløbene rettet mod folkeskoleelever.

I løbet af 2021 og 2022 gennemførte EGN i alt 35 forskellige events og aktiviteter fordelt rundt om på MLFs udstillingssteder. I mange af disse events var spisning et centralt element i oplevelsen – rammesat i en historisk kontekst. Publikum kunne fx opleve at komme til 'Middag hos Reventlow' eller 'Til eftermiddagskaffe hos møllerens kone'. Ved disse events var publikum bænket ved borde, hvor de fik serveret mad eller kage mv., mens MLFs formidlere fortalte om de serverede retter og deres tidstypiske træk, om de anvendte råvarers lokalhistoriske brug og betydning og om den historiske begivenhed eller historiske kontekst, dagens servering tog udgangspunkt i.

Figur 3 – Situationsbillede fra "Til eftermiddagskaffe hos møllerens kone". Foto: Ingrid Riis, MLF.

I mange af de øvrige events indgik publikum også aktivt, men på anden vis end ved at spise. I 'Åbent madlab – jul' vred gæsterne fx forskellige typer af klejner, som blev kogt i forskelligt fedtstof og derefter prøvesmagt. I andre events har publikum prøvet kræfter med at lave urtesalt eller smage på forskellige typer af gamle, lokale ærtesorter.

Ved de forskellige EGN-events af typen 'Til middag hos...' er publikum systematisk blevet bedt om at udfylde et kort spørgeskema ved afslutningen af dagens event. Det har langt de fleste publikummere (80%) gjort, og undersøgelsen betragtes derfor som en populationsundersøgelse, der – så vidt muligt – omfatter det samlede publikum til EGNs kerneevents. Supplerende hertil er der indsamlet data fra et par af de åbne versioner af skoleforløbene (også kaldet madlaboratorier). I alt er der indsamlet besvarelser fra 471 publikummere. I Bilag 3 ses den fulde svarfordeling på alle de spørgsmål, der behandles i rapporten.

Udover indsamling af spørgeskemabesvarelser er der også blevet indsamlet observationer og interviewdata. Dette er foregået ved, at der i forbindelse med forskellige events er blevet udvalgt en person, et par eller en gruppe af gæster, som er blevet observeret under deres deltagelse i eventen og afslutningsvist har indgået i et kort interview om deres oplevelse (se bilag 2).

Publikums sammensætning

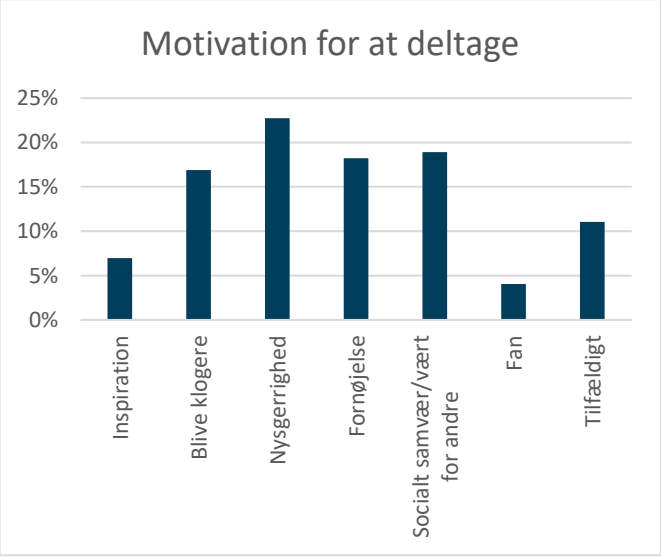
Publikummet har en – for museer og kulturbegivenheder – relativt jævn kønsprofil, hvor kvinderne udgør 58%, mens mændene udgør 41%. To ud af tre publikummere var afsted sammen med deres familie (deres partner,

børn, forældre eller lignende). Gennemsnitsalderen blandt publikum var lige knap 58 år – blot 12% var under 40 år.

Ikke overraskende er størstedelen af publikum lokale beboere fra Lolland-Falster. Ikke desto mindre er det lykkedes at tiltrække relativt mange publikummere udefra også, idet 38% af publikum har bopæl uden for Lolland-Falster. Fra vores kvalitative data ved vi, at en del af disse på forskellige vis har anden tilknytning til Lolland-Falster, fx ved at de har sommerhus eller familie i området. Flere af de ikke-lokale gæster beskriver i interviewene, hvordan deltagelsen i en EGN-event er omdrejningspunktet for en udflugt eller weekendtur til Lolland-Falster.

Det er lykkedes EGN at nå ud til et publikum, der ikke blot omfatter museets mest hyppige museumsgæster. En fjerdedel af EGN-publikummet besøger MLF halvårligt eller oftere, en fjerdedel kommer ca. en gang om året, mens den sidste halvdel endnu sjældnere eller aldrig besøger museet.

Motivationen for at deltage i dagens EGN-event varierer (se Figur 4). 23% af publikum er kommet primært pga. deres nysgerrighed efter at opleve, hvad eventen gik ud på. For 19% har den primære motivation været det sociale aspekt; at være sammen med andre, og 18% er primært kommet for at blive underholdt. 17% er kommet for at blive klogere, mens 7% er kommet for at få nye impulser. For godt og vel hver tiende (11%) er det tilfældigt, at man har valgt at tage til dagens event.



Figur 4 – Det åbne publikums motivation for at deltage i eventen.

Spørgsmål: "Hvilket af nedenstående udsagn beskriver bedst din motivation for at komme til dagens event?". 444 besvarelser.

I de kvalitative interview genfinder vi 'nysgerrigheden', som knap ¼ af gæsterne i spørgeskemaerne anfører som motivationen for at deltage i en EGN-event: Flere interviewdeltagere beskriver, hvordan de enten selv har deltaget i tidligere EGN-aktiviteter og af den grund er nysgerrige efter, hvad en ny aktivitet går ud på, eller har hørt om EGN og/eller MLF fra familie eller venner og derfor vælger at deltage i en event.

Også det sociale aspekt fremhæves i interviewene som motivation for at deltage i en EGN-event. Gæsterne kommer typisk i par eller andre familiekonstellationer af forskellig størrelse eller i venskabsgrupper, og besøget bliver beskrevet som noget, der er planlagt som en fælles udflugt. Ofte nævnes det, at man har valgt at tage til EGN-eventen i en bestemt anledning, fx for at fejre noget. I den forbindelse ses EGN-eventene ofte som et alternativ til en 'almindelig' cafétur eller restaurant-middag; men ved EGN-eventen får man – oven i selve maden – et ekstra twist i form af det historiske islæt og den viden, man samtidig kan tage med sig hjem. Eksempelvis beskriver en kvindelig gæst, hvordan hun har købt billetter til arrangementet "Til kaffe og kage i Czarens hus" som en fødselsdagsgave til sin veninde:

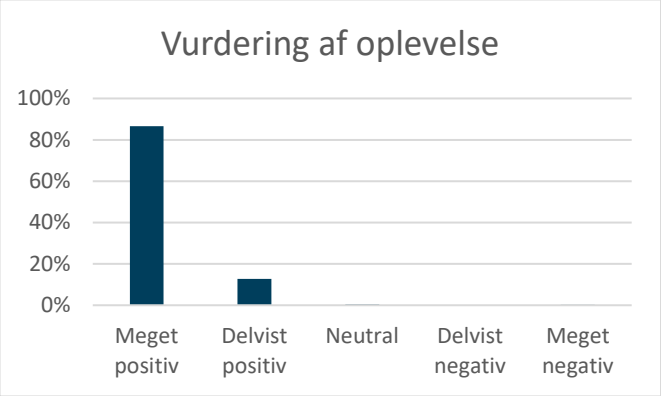
> *Vi skulle have en hyggelig venindetur, så jeg havde købt de her billetter, det var en fødselsdagsfejring for dig [peger på den anden]. Så min tanke var, at vi skulle hygge os og have både god kage og spændende fortællinger.*

Selvom det sociale aspekt kun udgør en blandt flere motivationer for at deltage i eventene, så understreges betydningen af det sociale ved, at 67% af gæsterne deltager sammen med en eller flere, de kender (familie, venner etc.)

Figur 5 – Anretning fra "Til kaffe og kage i Skovpavillonen". Foto: Ingrid Riis, MLF.

Publikums oplevelse

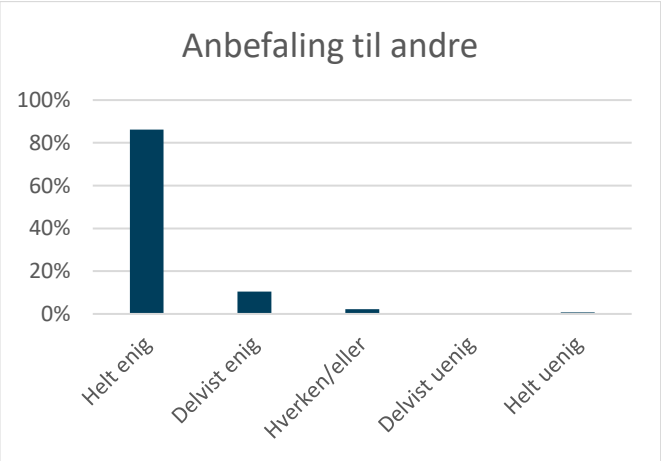
Spørgeskemaundersøgelsens data understreger entydigt en meget positiv oplevelse blandt publikum til de åbne EGN-events. Med undtagelse af tre individer har samtlige publikummere haft en positiv oplevelse af den event, de var til. 87% af det samlede publikum vurderer endda, at de er meget positive over for den konkrete event, mens 13% er delvist positive, jf. Figur 6 nedenfor. Denne særdeles positive respons på EGNs events underbygges samtidig af både observationer af og interviews med publikum, hvilket udfoldes nedenfor.



Figur 6 – Publikums vurdering af dagens event.

Spørgsmål: "Hvad er din samlede vurdering af dagens event? *(Svar på baggrund af dét, du har oplevet i dag)* ". 461 besvarelser.

Publikums særdeles positive oplevelse følges samtidig op med, at en lige så stor andel (86%) vil anbefale andre at deltage i lignende events, mens yderligere 10% delvist tilslutter sig idéen om at anbefale EGN til andre (Figur 7).



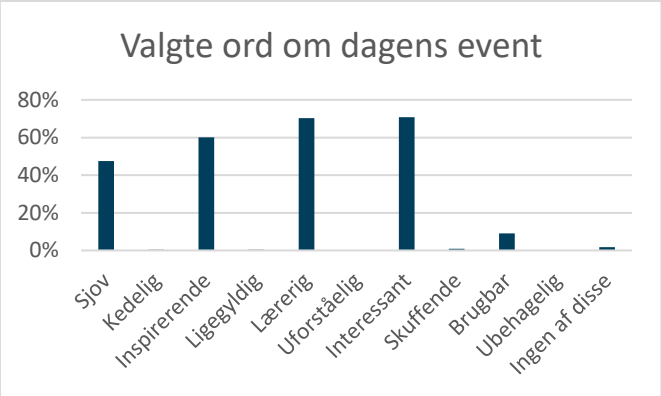
Figur 7 – Publikums vilje til at anbefale lignende events til andre.

Spørgsmål: "Hvor enig/uenig er du i dette udsagn: Jeg kan anbefale andre at deltage i events som den, jeg har været til i dag". 459 besvarelser.

Hvad angår publikums tilfredshed med det, de har oplevet til de åbne events, må EGN således betegnes som en ubetinget succes.

Når vi i spørgeskemaet har bedt publikum om at vælge mellem forskellige ord, der kan beskrive deres oplevelse, er det da også entydigt de positive ord, der vælges. Ikke mindst "Interessant" og "Lærerig" går igen i publikums respons på oplevelsen (se Figur 8).

De negative ord om en skuffende, kedelig eller ligegyldig oplevelse finder kun tilslutning blandt mindre end en håndfuld publikummere.



Figur 8 – Valgte ord, publikum sætter på dagens oplevelse.

Spørgsmål: " Vælg op til tre ord, som beskriver din oplevelse af dagens event.". 467 besvarelser.

I interviewene optræder 'interessant' også som et ord, der ofte bruges til at beskrive oplevelsen af EGN-events. Ved et 'Til kaffe hos møllerens kone'-arrangement reflekterer en gæst over sammenhængen mellem historiske perioders forskellige begrænsninger i forhold til, hvilke kager der har været til rådighed:

> *Jeg synes også, det har været ret interessant at høre, hvor meget det øvrige samfundsliv har indflydelse på, hvilke kager der er opstået. Det er ret vildt at tænke faktisk.*

Gæsten forholder sig i ovenstående citat til EGN-formidlerens beskrivelse af, hvordan bagning af kager foregik, da man arbejdede ved brændekomfuret, og til, at pandekager, der var lette og billige at tilberede, fungerede som en forret, der skulle sørge for, at alle fik lagt en god bund, inden de mere omstændelige og bekostelige retter kom på bordet.

Observationerne fra de forskellige events vidner også om en konstant summen mellem gæsterne, hvor de giver udtryk for øjenåbnende erkendelser eller gensidigt udveksler erfaringer og viden i forlængelse af de historiske fortællinger. Når EGN-formidlere beskriver historiske perioders traditioner og madkultur, kobler gæsterne egne erfaringer og indsigter på den historiske viden og forundres bl.a. over, hvor besværligt det "dog var at bage kager dengang, hvor man skulle male melet og fyre op i brændekomfuret først". Eller som en anden en gæst reflekterer: "Sådan gjorde min mormor jo også...".

Den sanselige oplevelse, der ligger i at smage og spise samtidig med, at EGN-formidlere beskriver den historiske kontekst, maden eller kagerne hører hjemme i, giver ikke blot publikum overraskende indsigter, men skaber også en stærk kobling til egne erfaringer som for eksempel minder om bedsteforældres madlavningspraksisser. Dermed synes maden og de associationer, som smagssansen bærer med sig, at være et stærkt formidlingsmæssigt greb for EGN.

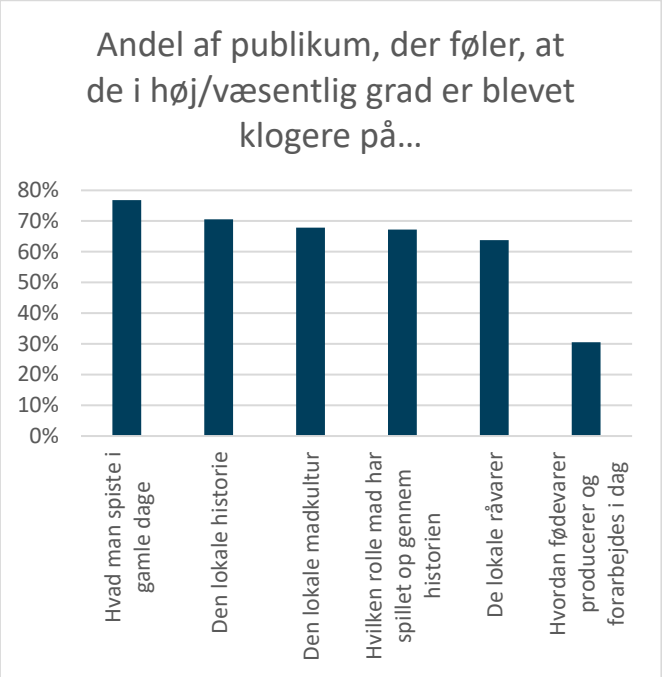
Det er således meget svært at finde kritiske røster blandt publikum. Blandt vores observationer er der dog nogle få deltagere, der bemærker, at selve smagsoplevelsen ikke altid er fantastisk – som fx ved Jubilæumsmiddagen, hvor retterne forsøgtes genskabt efter de opskrifter og råvarer, der blev anvendt på det historiske tidspunkt. Men samtidig nævner publikum, at det til fulde opvejes af den samlede oplevelse.

Publikums læringsudbytte

Ovenfor så vi, at publikum i høj grad beskriver oplevelsen som interessant og lærerig. Dette er vigtige aspekter, da en del af EGNs målsætning netop har været at udbrede kendskabet til de lokale råvarer, madkultur og den lokale historie, der er knyttet hertil. Derfor har evalueringen også undersøgt, inden for hvilke af disse områder publikum oplever at lære noget.

Her fremhæver publikum især, at de er blevet klogere på, hvad man spiste i gamle dage og på den lokale historie, skarpt efterfulgt af at have fået viden om den lokale madkultur og hvilken rolle, mad har spillet op gennem historien. Herudover oplever knap 2/3 (64%) at være blevet klogere på de lokale råvarer, jf. Figur 9.

Til gengæld er det blot knap 1/3 (31%), der føler, at de er blevet klogere på, hvordan fødevarer produceres og forarbejdes i dag. Publikums læringsudbytte ligger således helt klart inden for den historiske dimension, mens det ikke i samme grad er lykkedes EGN at føre historien frem til nutiden.



Figur 9 – Publikums læringsudbytte på forskellige områder.

Spørgsmål: "I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på..." 412-438 besvarelser.

Interviewene underbygger, at gæsterne i høj grad får viden om, hvad man spiste i gamle dage og hvilken rolle, mad har spillet op gennem historien. Eksempelvis får gæsterne viden med sig hjem om, at man i gamle dage syltede for at frugt og bær kunne holde sig længere, hvordan lokale egnsretter har ændret sig i takt med frugtplantagernes udvikling, viden om klejnens historie koblet med smagning af klejner kogt i forskelligt fedtstof, eller hvad man spiste i stenalderen på baggrund af fundet af stenalderkvinden Lola.

I flere interview understreger gæsterne desuden kvaliteten i, at oplevelsen holder lidt længere ved, at man får lidt kagerester med hjem:

> *Det har i det hele taget været en god oplevelse for madører som os. Kagerne er jo superlækre, og nu hvor vi har fået lidt rester med hjem, så forlænger det jo oplevelsen endnu mere.*

Eller ved, at noget af den mad eller det praktiske arbejde, som gæsterne har været med til at lave ved

eventen, helt konkret kan tages med hjem og bruges i deres egen hverdagskontekst:

> *Vi har hygget os, og har både lavet kryddersalt og fået et par glas med hjem […] Det er hyggeligt at komme herude, og så have ro til at lave sådan nogle småting, som man kan tage med hjem, og vi så kan snakke om eller bruge derhjemme… Og jeg skal helt klart hjem og se, om vi kan lave kryddersalt af andre krydderurter hjemme – damen sagde, at man kunne bruge næsten alle krydderurter, som man tørrede, og gav mig en god ide med at give det til bedsteforældre i julegaver.*

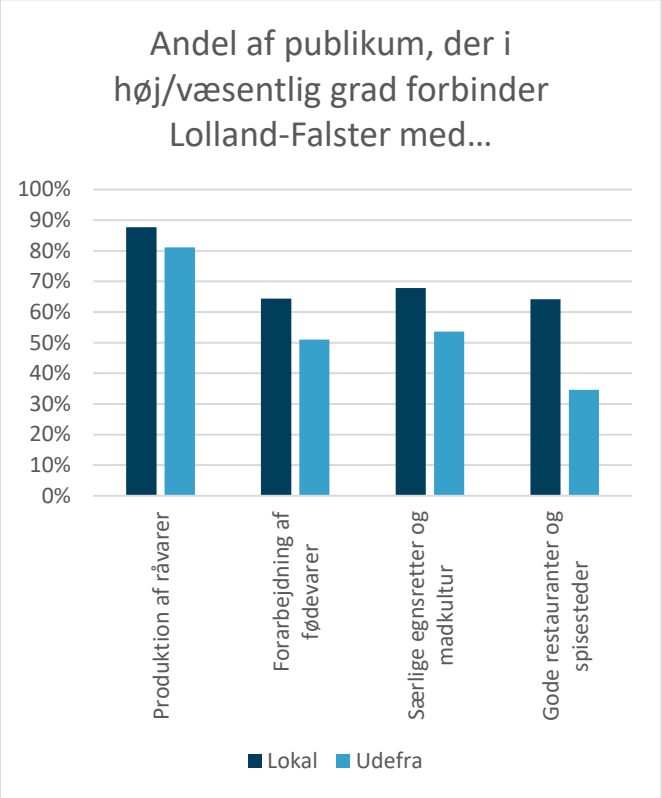
På denne måde forlænges læringen og udbyttet af EGN-eventen. Deltagelsen i eventen isoleres ikke til én dags oplevelse, men lever videre i gæsternes hverdags-kontekst, når de bruger den kryddersalt, de har lavet. Samtidig har denne gæst opnået nye færdigheder, som skal anvendes til hjemmelavede julegaver til familien.

Læringsudbyttet af EGNs events går således i høj grad både på den historiske dimension, såvel som via maden og de praktiske erfaringer, som gæsterne tager med sig hjem. Dermed formår læringen at række ud over selve oplevelsen.

Publikums indtryk af Lolland-Falster

Et andet fokuspunkt i dataindsamlingen har været publikums indtryk af lokalområdet, Lolland-Falster. Ikke overraskende er netop råvareproduktion i særlig grad noget, man forbinder Lolland-Falster med. Hele 85% af det samlede publikum forbinder i høj eller væsentlig grad området med produktion af råvarer, jf. Figur 10.

64% af publikum tilkendegiver, at de forbinder Lolland-Falster med særlige egnsretter og madkultur, mens 60% forbinder området med forarbejdning af fødevarer, og 52% forbinder øerne med gode restauranter og spisesteder. For alle de nævnte karakteristika gælder, at det i særlig grad er de lokale borgere med bopæl på Lolland-Falster, der forbinder området med disse temaer.

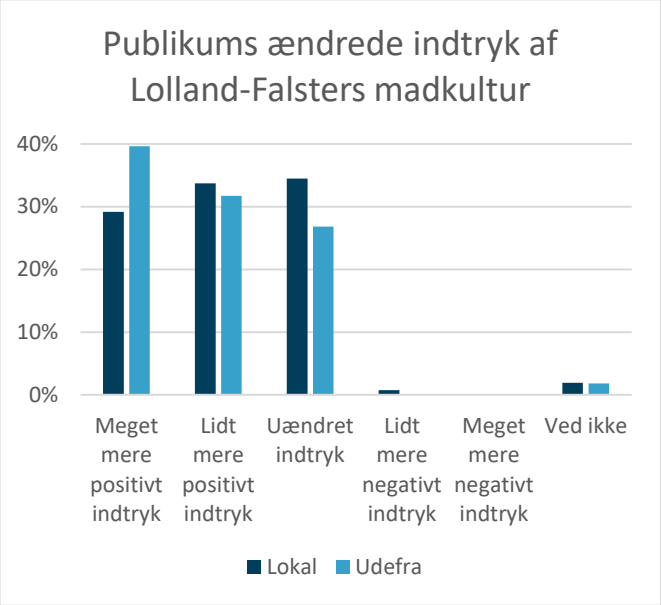


Figur 10 – Publikums indtryk af Lolland-Falster ift. forskellige karakteristika.

Spørgsmål: "I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med…". 395-419 besvarelser.

I forlængelse af, hvad publikum som udgangspunkt forbinder Lolland-Falster med, er det i særlig grad værd at bemærke, at EGN har bidraget til en mere positiv oplevelse af madkulturen på Lolland-Falster. Hele 2/3 af publikum (67%) tilkendegiver, at deres indtryk er blevet lidt eller meget mere positivt som følge af deres deltagelse i dagens event. Det gælder i særlig grad de udefrakommende publikummere, hvor næsten 3/4 (72%) går hjem med et mere positivt indtryk af Lolland-Falsters madkultur, jf. Figur 11.

Det er således ikke blot lykkedes EGN at give publikum en god, interessant og lærerig oplevelse; man har samtidig også positivt styrket deltagernes indtryk af lokal-området, ikke mindst de udefrakommende deltagere.



Figur 11 – Påvirkning af publikums indtryk af Lolland-Falsters madkultur.

Spørgsmål: "Hvordan har din oplevelse i dag ændret dit indtryk af Lolland-Falsters madkultur?". 428 besvarelser.

En del af grunden til, at størstedelen af de udefrakommende publikummere har fået et mere positivt indtryk af området, kan hænge sammen med, at de ikke nødvendigvis besad et stort kendskab på forhånd. I hvert fald giver mange af de udefrakommende publikummere i de kvalitative interviews udtryk for, at de før deres besøg ikke vidste meget andet end, at Lolland-Falster er kendt for sukkerroer, mens nogle enkelte nævner de mange frugtplantager.

Derimod har de lokale publikummere mere viden om "den gode muld" på Lolland-Falster og kender også et større repertoire af råvarer produceret på Lolland-Falster. Udover roer, kartofler og frugt, kender de lokale publikummere eksempelvis også til lokale aktører som Krenkerup Bryggeri, fiskeriet i området, kød- og korn-produktion samt dyrkning af 'grønne proteiner' som ærter og quinoa.

En lokal gæst beskriver, hvordan der de senere år er kommet lokalt producerede kyllinger og lokalt dyrket honning i detailhandlen. En anden deltager fra området fortæller, at lokale råvarer betyder meget, når han tager ud at spise. Der er således stor stolthed forbundet med at dyrke og aftage lokale varer. Hos flere af de lokale deltagere ses en bevidsthed, viden og engagement, der peger på, at en del har været tiltrukket af arrangementerne på baggrund af deres generelle interesse for madkultur.

Selvom den største påvirkning af indtrykket er sket hos de udefrakommende, så er det dog værd at være opmærksom på, at alle de interviewede publikummere – lokale som udefrakommende – giver udtryk for, at eventen, de har deltaget i, positivt har ændret deres indtryk af Lolland-Falsters madkultur. Alle får ny viden om Lolland-Falsters nutidige samt historiske madkultur med hjem.

5. EGN OG UNDERVISNINGEN

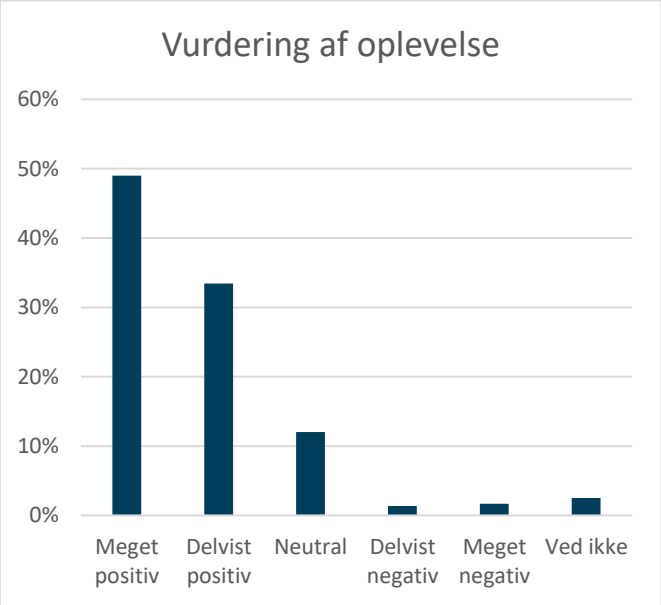
I løbet af 2021 og 2022 gennemførte EGN i alt 40 skoleforløb fordelt på 5 forskellige temaer rettet mod elever i folkeskolen: Kystmad, Frugternes land, Smag på julen, Jordens fedme og Vild mad. I disse skoleevents laver elever mad i grupper. Efter en kort, mundtlig introduktion til eventens tema går klassen i køkkenet, hvor de for eksempel prøvesmager forskellige gamle lokale ærtearter, hvorefter de laver hummus og suppe af den ært, de bedst kan lide (dette eksempel er fra eventen 'Jordens fedme'). Eller de smager på forskelligt røget vildt kød fra dyr, der lever i lokalområdet, hvorefter de laver en pastaret med fasan (jf. eventen 'Vild mad'). De enkelte events afsluttes med, at klassen i fællesskab spiser deres retter, mens en EGN-formidler afrunder dagen.

Det har særligt været 5.-7. klassetrin, der har benyttet sig af muligheden for at deltage i de udbudte skoleforløb.

Ligesom ved de events, der var åbne for et bredt publikum, er der også indsamlet kvalitative observations- og interviewdata såvel som kvantitative spørgeskemadata fra eventene målrettet folkeskoleelever. Som ved de åbne events er det tilstræbt at indsamle spørgeskemadata fra alle deltagende elever, hvormed i alt 603 elever har bidraget til spørgeskemaundersøgelsen.

Elevernes oplevelse

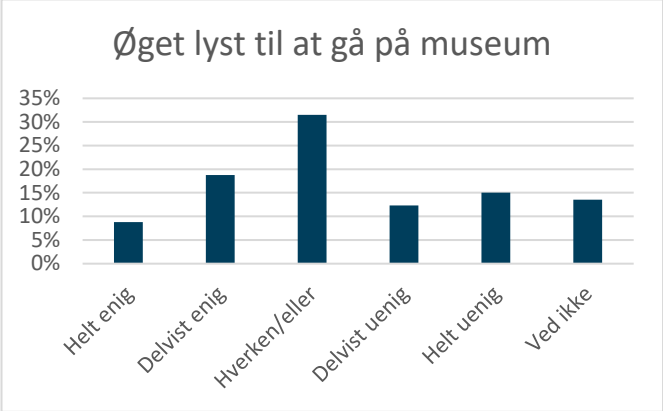
Overordnet tegner der sig de samme mønstre i elevernes oplevelse, som vi i sidste kapitel så blandt det åbne publikum. Dog er eleverne generelt en tand mere forbeholdne i deres – generelt – positive vurdering af EGN-oplevelsen. Ikke desto mindre har langt størsteparten af eleverne (81%) haft en delvist/meget positiv oplevelse med den EGN-event, de har deltaget i (jf. Figur 12).



Figur 12 – Elevernes vurdering af oplevelsen.

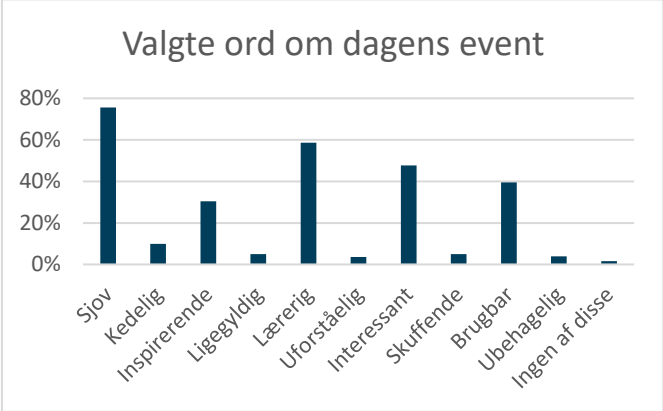
Spørgsmål: "Hvad er din samlede vurdering af dagens event? *(Svar på baggrund af dét, du har oplevet i dag)*". 598 besvarelser.

Men til trods for, at langt de fleste har haft en god oplevelse, har det ikke som sådan øget deres lyst til at gå på museum. I alt 28% er helt eller delvist enige i, at EGN-oplevelsen har øget deres lyst til at gå på museum, men lige så mange (27%) tilkendegiver den modsatte holdning (se Figur 13 nedenfor). Så nok har eleverne haft en god og positiv oplevelse, men at få dem til at hige mere efter at gå på museum kræver mere end det.



Figur 13 – Eventens påvirkning af elevernes lyst til at gå på museum.

Spørgsmål: "Hvor enig/uenig er du i dette udsagn: Min oplevelse i dag giver mig mere lyst til at gå på museum". 591 besvarelser.



Figur 14 – Valgte ord, eleverne sætter på dagens oplevelse.

Spørgsmål: "Vælg op til tre ord, som beskriver din oplevelse af dagens event". 599 besvarelser.

Når oplevelsen ikke giver eleverne mere lyst til at gå på museum, kan det eventuelt handle om, at de ikke oplever EGN-eventen som en museumsrelateret oplevelse, men derimod som et alternativ til en almindelig skoledag. En elev udtrykker det således:

> *Det er sjovt, at vi kan tale og lave fis med hinanden undervejs, selvom vi faktisk har skoletime. Det gør det sjovt at være ude fra skolen på tur.*

Det kan dog også handle om, at aldersgruppen har en form for indbygget modvilje mod museumsbesøg, i al fald svarer en dreng, der deltager i et Jordens fedme-event, at "det har været meget sjovere end forventet." Det tyder således på, at forventningerne forud for eventen ikke har været store, hvilket kan bero på tidligere erfaringer med museumsbesøg af en mindre aktiv slags.

Den generelt positive vurdering af EGN-eventene ses også afspejlet i de ord, eleverne vælger at knytte på oplevelsen. Først og fremmest lader de til at have haft det sjovt, i hvert fald vælger 76% af eleverne ordet 'sjov', da de i spørgeskemaundersøgelsen bliver bedt om at vælge mellem de ord, der bedst beskriver dagens oplevelse. Sekundært har det været lærerigt (59%), interessant (48%), brugbart (40%) og inspirerende (30%), jf. Figur 14. Herefter er der et stykke ned til de negative ord, eleverne kunne vælge at knytte til oplevelsen. 10% finder EGN-oplevelsen kedelig, mens 5% finder den ligegyldig, og tilsvarende 5% er skuffede. For 4% af eleverne har der tilsyneladende ikke været noget læringsudbytte; i hvert fald beskriver de eventen som uforståelig. Og for 4% har det ligefrem været ubehageligt.

De kvalitative interviews underbygger, at mange elever netop har en 'sjov' oplevelse til EGNs skoleforløb. Eleverne taler om, at det minder om det, de laver i madkundskab, men understreger, at det "bare er sjovere". Derudover er det de konkrete produkter, som de selv producerer, og de færdigheder, som de lærer at mestre, der bliver fremhævet i deres svar. I forbindelse med et forløb med juletema, hvor det at lave sin egen kirsebærsauce og folde klejner udgør sjove udfordringer, beskriver nogle af eleverne det således:

> *Jeg synes, det var svært men også sjovt at folde klejner og få dem til at ligne rigtige klejner, uden at de klistrede sammen.*

> *Det har været en fin og sjov tur. Æblekagen var faktisk rigtig god, og det bliver sjovt at skulle smage kirsebærsaucen til jul, selvom jeg ikke kan lide risalamande, men jeg kan spise det til lidt is, så det skal jeg helt sikkert prøve.*

Figur 15 – Elever arbejder med at lave klejner.
Foto: Ingrid Riis, MLF.

I observationerne er det også tydeligt, at langt de fleste elever har en sjov dag til EGNs skoleforløb. Forløbene er generelt præget af et højt energiniveau, hvor der er plads til, at eleverne både laver sjov med hinanden og indgår i – til tider højlydte – udvekslinger omkring de aktiviteter, de er engageret i.

Det er desuden bemærkelsesværdigt, at 40% af eleverne vælger ordet 'brugbar' til at beskrive den event, de har deltaget i. EGNs tilgang i skoleforløbene er i høj grad 'hands-on': Eleverne skal selv producere noget, som de så efterfølgende spiser. Det er formentlig disse konkrete erfaringer, der gør, at eleverne ser dagens oplevelse som brugbar. Som citaterne ovenfor illustrerer, er det også her de helt konkrete produkter (fx kirsebærsaucen) og færdigheder (at folde klejner), der fremhæves. Flere elever beder også om at få opskrifter med hjem, da de gerne vil kunne gentage succesen hjemme. Som her hvor en elev gerne vil lave EGNs version af hummus på ærtesorten lollandske rosiner:

> *Må jeg få opskriften med hjem, så kan jeg lave det til mine nachos?*

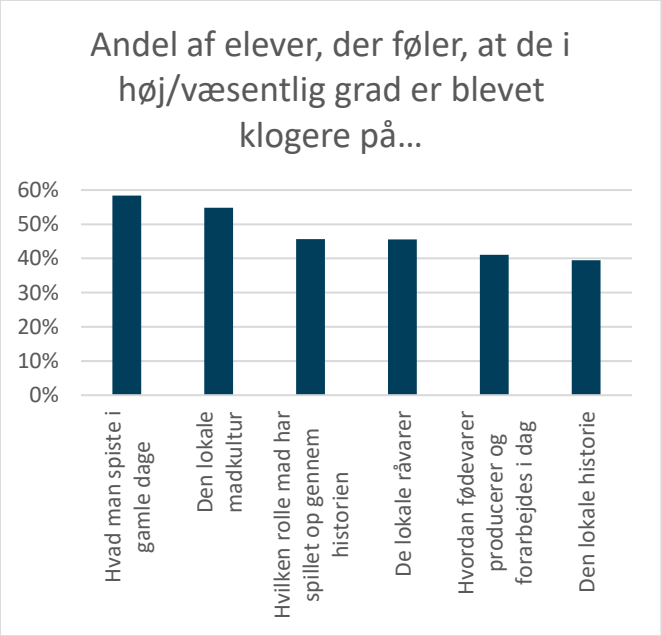
Det viser, at de lokale og historiske retter revitaliseres i en moderne kontekst. Den viden, som EGN giver eleverne, lever videre, og der er – som minimum – et ønske og en intention om at bruge den fremadrettet og helt konkret i deres hverdagsliv.

Her ser vi en tydelig forskel i forhold til de åbne events, som publikum i langt mindre grad betegner med ordet 'brugbar' – blot 9% af publikummerne til de åbne events valgte 'brugbar' til at beskrive deres oplevelse. Antageligt fordi de fleste af de åbne events er mindre interaktive; her sidder publikum ofte og spiser, mens de får fortællinger om de retter, de indtager. Denne forskel i oplevelsen mellem af skoleforløb og åbne events vidner om, hvilken forskel det gør for eleverne, at de er aktivt involveret i processen og dermed oplever eventen som mere konkret og 'brugbar' efterfølgende. I den forstand lader skole-forløbene til at have et større/mere konkret læringsudbytte, hvilket uddybes nedenfor.

Elevernes læringsudbytte

Som nævnt er eleverne generelt lidt mere forbeholdne i deres vurderinger, end vi så det åbne publikum være i Kapitel 4. Det gælder også i forhold til læringsudbyttet ved at deltage i EGN. I den henseende oplevede omkring 2/3 af det åbne publikum, at de i væsentlig/høj grad var blevet klogere på de forskellige temaer.

Eleverne oplever især, at de har fået viden om, hvad man spiste i gamle dage, og om den lokale madkultur. Hhv. 59% og 55% føler, at de i væsentlig eller høj grad er blevet klogere på disse områder. Dernæst føler de sig informeret om de lokale råvarer og hvilken rolle, mad har spillet op gennem historien. Lidt mindre informerede føler de sig om, hvordan fødevarer produceres og forarbejdes i dag, men også om den lokale historie (jf. Figur 16).



Figur 16 – Elevernes læringsudbytte på forskellige områder.

Spørgsmål: "I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på..." 576-588 besvarelser.

På baggrund af de kvalitative interviews og observationer er det tydeligt at se, at mange af eleverne, der deltager i EGNs skoleforløb, lærer nyt, mens de lytter til formidlere og selv er i køkkenet. Flere elever ender endda med at overvinde sig selv og den modstand, de har ved begyndelsen af arrangementet. Det sker for eksempel i Kystmad-eventen, hvor flere elever til en start nægter at røre ved den hornfisk, som de skal filetere, men ender med både at røre fisken, filetere den, tilberede den og spise den, og flere taler om, at den smager som fiskefilet, hvilket helt tydeligt er en yndlingsret.

> *Det stinker, men det er ret fedt at lære at kunne det her, at fjerne benene, og så er det sejt at benene er grønne.*

Figur 17 – En gruppe elevers møde med en hornfisk.
Foto: Vibeke Knöchel Christensen, MLF.

Det sociale læringsudbytte spiller også en markant rolle i de kvalitative data. Mange elever fremhæver det at være afsted som klasse, lave mad sammen og spise sammen. Det er både sjovere og hyggeligere at lave mad sammen med sine klassekammerater end at gøre det alene derhjemme:

> *Jeg har aldrig lavet mad før med hele klassen, det er hyggeligere end bare at skulle lave mad alene derhjemme.*

Observationerne fra skoleforløbene viser også, at der i langt de fleste grupper er god dynamik og livlig interaktion. Eleverne kender hinanden og arbejder ofte i kendte og velfungerende grupper, hvor de er trygge ved hinanden og kender hinandens styrker og udfordringer. Den tryghed forekommer afgørende for elevernes samarbejde samt mestring af nye færdigheder i køkkenet.

Ofte er det fra et skoleforløbs start tydeligt hvilke elever, der har svært ved at holde fokus og kræver lærerens opmærksomhed. I mange situationer er det også disse elever, der til en start er mest skeptiske og udviser størst modvilje mod at prøve nye smage eller råvarer eller mod at overskride grænser som at røre ved en fisk eller råt kød. Disse elever ender ofte med at blive 'trukket ind i processen' af deres klassekammerater, der er vant til deres 'opposition' og ikke presser dem, men lader dem deltage i det omfang, de magter. Skoleforløbene synes således også at kunne løfte de svagere elever ind i den nye læringskontekst båret af den relation, som eleverne har til hinanden på forhånd.

På trods af at de fleste grupper arbejder godt sammen og tilsyneladende får meget ud af det praktiske arbejde, sker det også, at enkelte grupper er uengagerede og inaktive. De har svært ved at kommunikere med hinanden, tage initiativ og dermed også svært ved at komme i mål med opskriften. I disse tilfælde kræves en særlig pædagogisk opmærksomhed fra EGNs formidlere og fra lærerne, som kan være svær at mobilisere i dette setup. EGNs formidlere og lærerne tiltrækkes af de engagerede og arbejdsomme grupper, som tydeligvis får noget ud af arrangementet, og som selv efterspørger hjælp eller yderligere information. De grupper, hvor dynamikken ikke fungerer, kan risikere at blive oversete i processen.

Det er således helt afgørende, om læreren får sammensat velfungerende og heterogene grupper til et forløb som EGNs, da grupper med for mange passive og svage elever, der ikke kan løfte opgaven, kræver konstant supervision, aktivering og mobilisering af enten EGNs formidler eller læreren.

Da forløb som disse naturligt har begrænsede mandskabsressourcer at afsætte, er det derfor centralt, at læreren har blik for at sammensætte gode, dynamiske grupper, at læreren selv indgår aktivt i forløbet med særligt fokus på de svagere grupper, og at læreren såvel som EGNs formidler ikke forfalder til at fokusere på de mest engagerede og initiativlystne grupper. Dette var ikke i altid tilfældet i afviklingen af skoleforløbene, blandt andet fordi nogle lærere så forløbene som en mulighed for at udlicitere dagens undervisning og dermed selv få et 'frikvarter'.

EGNs skoleforløb som supplement til almindelig undervisning

Ud over observationer af og interviews med eleverne, har vi også indsamlet kvalitative, skriftlige besvarelser fra de lærere, der deltog sammen med eleverne – og som havde tilmeldt klassen til et skoleforløb. Derudover har vi lavet korte ad-hoc-interviews med lærerne, der var til stede ved de skoleforløb, hvor CKE forestod dataindsamling.

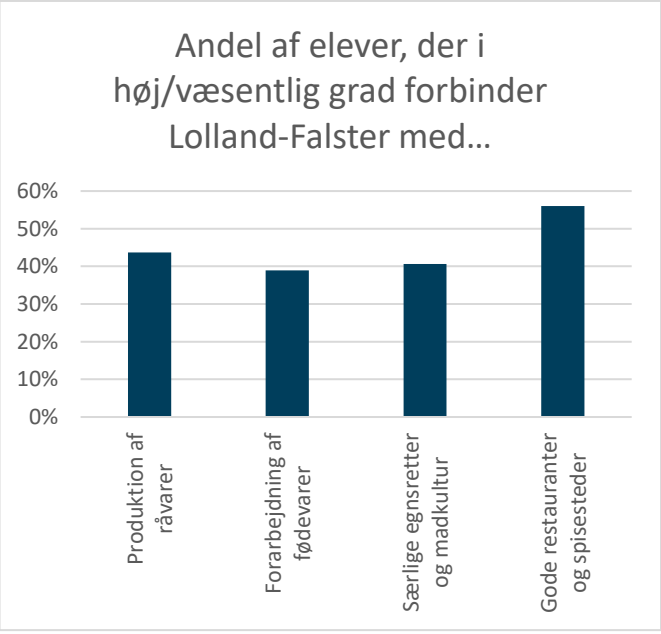
Fra disse data ved vi, at lærerne bruger EGNs skoleforløb aktivt i deres egne undervisningsforløb. En lærer beskriver eksempelvis, hvordan et 'Jordens fedme'-forløb bruges som afslutning på et forløb i madkundskab om bælgfrugter. Andre lærere fortæller, at deres deltagelse i EGN kobles med et historieforløb om 1800-tallet eller et naturfagsforløb om næringsstoffer.

Lærerne roser EGNs skoleforløb for at være et vigtigt supplement til skolens normale undervisning; særligt til madkundskab, som i dén grad er et fag, der i folkeskolen er blevet nedprioriteret over de senere år både i forhold til tid og økonomiske ressourcer. Ved at deltage i EGN får lærerne mulighed for at præsentere deres elever for nogle ting, som ikke ellers havde været en mulighed, fx at koge klejner. Flere lærere giver udtryk for, at de gerne vil gøre eleverne mere "madmodige", og at EGN bidrager hertil gennem nye smags- og sanseindtryk. Herudover fremhæver lærerne, at formidlerne fra EGN er dygtige til at formidle emnerne og har god fornemmelse for vægtningen mellem 'historietime' og praksis

Endelig ses lærernes begejstring for EGNs skoleforløb i det faktum, at en hel del af lærerne er gengangere og således kommer flere gange med forskellige klasser. Flere beskriver, at de melder sig til, så snart muligheden byder sig.

Elevernes indtryk af Lolland-Falster

Modsat det åbne publikum forbinder eleverne primært Lolland-Falster med gode restauranter og spisesteder – og sekundært med produktion af råvarer, særlige egnsretter og madkultur samt forarbejdning af fødevarer (jf. Figur 18).



Figur 18 – Elevernes indtryk af Lolland-Falster ift. forskellige karakteristika.

Spørgsmål: "I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med...". 570-577 besvarelser.

Mest markant er nok forskellen i de to gruppers indtryk af Lolland-Falster som sted for råvareproduktion. Mens dette i høj grad kendetegnede det åbne publikums indtryk af området – og nok også den generelle, danske befolknings – så er det ikke i samme grad en lokalidentitet, der præger øernes unge generation.

Mens eleverne i spørgeskemaundersøgelsen ikke opfatter Lolland-Falster som et sted for råvareproduktion, nævner en del elever dog både marker og i særdeleshed roer og sukkerproduktion i interviewene.

> *Der er mange flade marker hernede og derfor meget mad- og sukkerroer.*

En forklaring på dette umiddelbare modsætningsforhold mellem de kvantitative og de kvalitative data kan være, at roer og marker er så naturlige dele af elevernes hverdag og dermed udgør deres normalbillede, at de ikke umiddelbart forbinder det med noget særegent for lokalområdet.

Flere lærere har oplevelsen af – og undrer sig over – at deres elever ved forholdsvist lidt om mad og fødevare-produktion på trods af, at de bor i landlige omgivelser. Som en lærer udtrykker det:

> *Det er bemærkelsesværdigt, hvor lidt vores elever ved om fødevareproduktion, selvom vi bor på landet.*

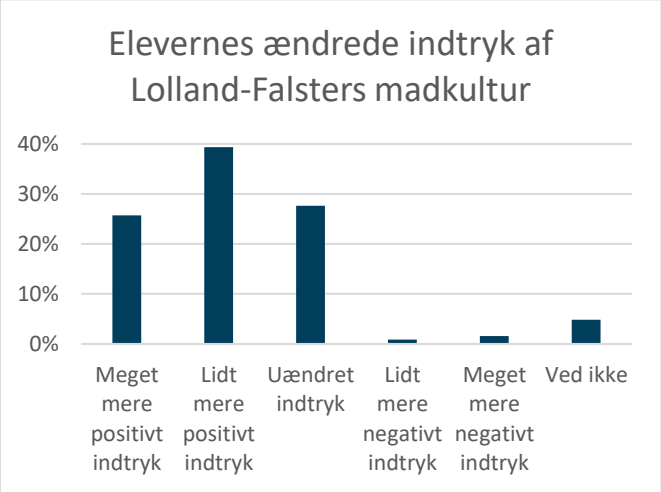
Flere elever nævner i interviewene, at de i forskellige fag i skolen har arbejdet med viden om det lokale samfund. Eleverne trækker på denne viden, når de spørges til lokal madkultur og historie og kobler den til deres praktiske hverdagserfaringer. Som fx når roelastbilerne er i vejen, når man har travlt:

> *Altså i biologi har vi snakket om, at der bliver dyrket mange roer, og der er også altid roelastbiler på vejene, når man skal skynde sig et sted hen. Og nu her har vi snakket om de mange frugttræer, som også er hernede. Derudover ved jeg ikke så meget. Der er jo også mange marker i det hele taget.*

Det tyder derfor på, at eleverne besidder en ganske stor viden om, at deres nærmiljø byder på råvareproduktion. Denne viden stammer både fra skoleundervisning og fra deres hverdagserfaringer. Men i hvilket omfang, disse

karakteristika er særegne for Lolland-Falster, synes derimod svært for eleverne at forholde sig til.

Selvom eleverne ikke en-til-en deler samme oplevelse af Lolland-Falsters som det brede publikum, så har eleverne dog samme oplevelse af, at deres deltagelse i EGN har ændret deres indtryk af den lokale madkultur i positiv retning. I alt 65% af eleverne går fra EGN-eventen med et lidt eller meget mere positivt indtryk af den lokale madkultur (jf. Figur 19).



Figur 19 – Påvirkning af elevernes indtryk af Lolland-Falsters madkultur.

Spørgsmål: "Hvordan har din oplevelse i dag ændret dit indtryk af Lolland-Falsters madkultur?". 579 besvarelser.

6. EVALUERINGSSAMARBEJDET

Evalueringen af EGN er gennemført som en ekstern evaluering af Center for Kulturevaluering. Dog er dataindsamlingen – som beskrevet i metodeafsnittet – gennemført i et samarbejde mellem CKE og MLF. I dette kapitel beskriver vi, hvordan vi har grebet samarbejdet og arbejdsdelingen an, hvilken rolle, det har spillet for evalueringen, samt hvilken betydning, det har haft for den løbende læring i EGN.[3]

Kapitlet adresserer ikke som sådan selve EGN-projektet og dets opnåede resultater – og skal således ikke ses som en del af den egentlige evaluering af EGN. Men vi finder det alligevel interessant at inddrage dette perspektiv i afrapporteringen; ikke kun fordi det spiller en rolle for selve evalueringen, men også fordi det har vist sig at være et vigtigt, supplerende bidrag til de erfaringer og kompetencer, MLF kan tage med videre fra EGN. Vi håber derfor, at modellen kan tjene til inspiration i lignende sammenhænge.

Baggrund for samarbejdet

Det er ikke ukendt for Center for Kulturevaluering undervejs i evalueringsprocessen at inddrage relevante, centrale interessenter, heriblandt projektledelsen eller institutionen bag det evaluerede projekt. Det kan især ske i forbindelse med designfasen og i nogen grad også afrapporteringsfasen. Dette er også sket i forbindelse med evalueringen af EGN.

Samtidig har MLF haft en dobbeltrolle; dels rollen som rekvirent af evalueringen, hvor MLF henvendte sig til CKE med henblik på et samarbejde om evalueringsopgaven, og dels rollen som den, der selv skulle være i fokus for evalueringens undersøgende blik. Denne dobbeltrolle er heller ikke ukendt for CKE, men den øger naturligvis opmærksomheden på, at der er tale om en ekstern, uvildig evaluering.

Det, der adskiller evalueringen af EGN fra andre af CKEs evalueringer, er MLFs aktive involvering i indsamlingen af publikumsdata. Her har museet spillet en central rolle både ift. rekruttering, selve dataindsamlingen og den indledende databearbejdning i form af afrapportering af data fra MLF til CKE.

En af de udfordringer for evalueringsarbejdet, der stod klart allerede fra start, var antallet af events og aktiviteter, EGN planlagde at afvikle. Hvis CKE selv skulle favne bredden i disse med en nogenlunde dækkende data-indsamling, ville det kræve, at en uforholdsmæssig stor andel af projekts budget blev afsat til evaluering. I det lys var det oplagt at overveje at inddrage museets egne medarbejdere i evalueringens dataindsamling.

Den primære udfordring ved dette ville være at sikre den nødvendige objektivitet og kvalitet i de indsamlede data, således at grundlaget for en solid og uvildig evaluering ikke blev kompromitteret. Men hvis dette kunne sikres, var fordelene til gengæld åbenlyse: Dels ville det være væsentligt mere ressourceeffektivt at lade

[3] Dette kapitel er skrevet af CKE, men for at få indblik i MLFs perspektiv på evalueringsprocessen er kapitlets udformning undervejs blevet drøftet med EGNs projektleder.

Herudover CKE og MLF sammen præsenteret erfaringerne med evalueringens fælles dataindsamlingsproces i et oplæg på EGNs afsluttende vidensdelingskonference i april 2023.

museets egne medarbejdere stå for en del af data-indsamlingen. Dels ville denne involvering af MLF-medarbejderne nærmest automatisk bidrage til løbende erfaringsopsamling, refleksion og læring internt i projektet. Ved at lade museumsmedarbejderne indgå i dataindsamlingen af publikums oplevelser kunne projektets egne folk få et førstehåndsindtryk af publikums perspektiv på begivenhederne og tilmed få det løbende i takt med, at de forskellige events blev afholdt.

En vigtig overvejelse i denne forbindelse var også, at museets medarbejdere qua deres uddannelsesmæssige baggrund i nogen grad allerede er skolet i forskellige metoder til dataindsamling, ligesom det er rutine for museerne at håndtere og afrapportere data professionelt og loyalt.

Med disse overvejelser in mente blev det allerede fra projektudviklingsfasen intentionen at inddrage museets medarbejdere i evalueringens dataindsamling.

Først og fremmest skulle medarbejderne bidrage med observationer og interviews fra en stor del af EGNs events og skoleforløb. Her skulle de tale med publikum om deres motivation for at deltage, deres oplevelse og udbytte samt observere publikums måde at agere på undervejs i eventen. Sekundært havde museet også ansvar for, at det af CKE udarbejdede spørgeskema blev uddelt og besvaret af (så godt som) alle deltagere i de forskellige events/forløb.

Samtidig blev museumsmedarbejdernes dataindsamling suppleret med CKEs egen, kvalitative dataindsamling fra udvalgte events/forløb.

For at rammesætte og kvalificere museumsmedarbejdernes dataindsamling afholdt CKE forud for de første events en workshop for den gruppe af MLF-medarbejdere, der skulle indgå i dataindsamlingen. Her blev rammerne for udlevering og indsamling af spørgeskemaer såvel som gennemførelse og afrapportering af interviews og observationer gennemgået. Der var både fokus på det metodiske og på den praktiske tilrettelæggelse, såsom hvordan og hvornår man henvender sig til publikum, hvordan man sikrer et fyldigt indblik i deres oplevelse gennem observationer og interviewsamtaler, hvordan man undgår at forvrænge de indsamlede data etc.

Udfordringer set fra museumsperspektivet

Blandt museumsmedarbejderne var der generelt relativt lille erfaring med indsamling af de pågældende typer data, og der var da også til den indledende workshop en vis nervøsitet blandt de udvalgte medarbejderne til dataindsamlingen i forhold til, om de kunne gøre det rigtigt, og hvor krævende en opgave, det ville blive.

En af de konkrete bekymringer blandt MLF-medarbejderne var, hvordan man overhovedet kunne indlede et interview, uden at man blev 'den forstyrrende person', der ødelagde den gode – og i nogle tilfælde dyre – oplevelse. Undervejs i dataindsamlingen viste det sig da også, at flere af MLFs dataindsamlere følte rollen som observatør/interviewer "meget akavet og forstyrrende" (jf. oplæg på vidensdelingskonference, 17. marts, 2023).

På forskellige måder var den praktiske del af data-indsamlingen en udfordring. At gennemføre et godt interview kræver for nogle en personlig overvindelse og for alle en evne til at være socialt og kommunikativt lydhør. I starten af dataindsamlingsperioden oplevede museumsmedarbejderne, at deres data ikke i tilstrækkelig grad dokumenterede publikums oplevelser. Der manglede fx alt det, der ikke blev sagt i de relativt korte svar, de fleste giver, når de bliver spurgt til, hvordan en oplevelse, der lige er afsluttet, har været. Der manglede også det perspektiv, museumsmedarbejderne selv kunne supplere med, når de oplevede, at EGN-eventene kunne noget andet og mere end de øvrige museumsarrangementer som fx rundvisninger eller foredrag.

Dette medførte, at museet kontaktede CKE og bad om nogle erfaringsopsamlingsmøder mellem evaluatorer og museets dataindsamlere. Dette burde ideelt set være sket tidligere i processen, da det både gjorde museums-medarbejderne mere trygge ved, at de løste opgaven godt nok, og resulterede i, at der herefter blev indsamlet data, der bidrog med flere aspekter af publikums oplevelse. På de i alt tre erfaringsopsamlingsmøder diskuterede vi både de indkomne data, de forskellige events set fra et museumsperspektiv og praktiske udfordringer ved indsamling af data. Møderne fik således karakter af en løbende erfaringsudveksling og opsamling.

Udbyttet heraf kunne have været endnu større, hvis ikke det havde været for den største udfordring ved at uddelegere dataindsamlingen: Ressourcer. Selvom denne tilrettelæggelse af dataindsamlingen var væsentligt mere ressourceeffektiv, end hvis CKE selv havde stået for den fulde dataindsamling, så krævede det dog stadig et væsentligt træk på museets medarbejdere. Særligt i forbindelse med indsamlingen af de kvalitative publikumsdata (interviews og observationer), men også til indtastning af spørgeskemaer, som langt de fleste publikummere valgte at udfylde på papir.

Det har således krævet en ekstra medarbejder til begivenhederne at lave interviews og observationer, og der har efterfølgende ligget et stort arbejde i at renskrive og indtaste data.

Udfordringer set fra et evaluatorperspektiv

Fra et evaluatorperspektiv er der nogle oplagte, potentielle udfordringer ved at uddelegere en stor del af dataindsamlingsansvaret til museumsmedarbejdere involveret i projektet. En af de potentielle udfordringer er, som allerede nævnt, risikoen for, at de interne dataindsamlere kan være forudindtagede over for begivenheden og derfor afrapporterer dels de positive data og dels de data, de umiddelbart har blik for i kraft af deres egen forforståelse af begivenheden (fx at det historiske spiller en væsentlig rolle for publikum). Herudover havde vi fra CKEs side en vis nervøsitet i forhold til, om der ville blive indsamlet tilstrækkelige data. Det gjaldt både i forhold til, om MLFs observationer og interviews ville blive fyldige nok, men også i forhold til at få et repræsentativt udsnit og en tilstrækkelig høj svarprocent på spørgeskemaundersøgelsen.

Således var CKEs bekymring centreret om, hvorvidt MLF-medarbejdernes manglende erfaring med indsamling af data i sidste ende kunne risikere at udmønte sig i, at vi ikke ville være i stand til at besvare de spørgsmål, evalueringen skulle adressere.

For CKE var det derfor afgørende undervejs at få løbende indblik i data for at sikre, at data havde den fornødne kvalitet. Her blev en anden, markant udfordring ved at uddelegere store dele af dataindsamlingen CKEs forsinkede adgang til data, idet vi nu måtte vente på, at data blev indsamlet, renskrevet og videresendt. Det gjorde det vanskeligere at justere designet og give konkret feedback på dataindsamlingen i takt med projektets afvikling. I praksis umuliggjorde det en egentlig, løbende feedback fra CKE på projektets konkrete aktiviteter. Dette blev dog i væsentlig grad opvejet af, at museets medarbejdere til gengæld selv, som nævnt, fik løbende førstehåndsindtryk af publikums respons gennem netop deres egen involvering i dataindsamlingen.

Som det fremgår af de forudgående kapitler, har EGNs publikum og skoleelever samlet set været virkeligt positive. Men hvis ikke det havde været tilfældet, havde det været et vigtigt bidrag til evalueringsprocessen, at vi som evaluatorer havde kunnet melde tilbage til projektleder og styregruppe undervejs, så der kunne ske tilpasninger af projektet.

Læring for museum og evaluator

Samarbejdet om dataindsamlingen har haft nogle klare fordele og har givet begge parter en læring, der næppe var opnået, hvis hele dataindsamlingen havde været uddelegeret, eller hvis CKE selv havde gennemført al dataindsamling.

Med det givne publikum til EGN viste det sig hurtigt som det rigtige valg at uddele fysiske spørgeskemaer på papir til alle deltagere. Det valg er en del af forklaringen på, at spørgeskemaundersøgelsen har opnået meget høj dækning blandt publikum. Dette opvejede i høj grad det problem, at det er ressourcekrævende efterfølgende at skulle indtaste besvarelserne. Museet har gennem EGN opbygget nogle stærke erfaringer med, hvordan man får hele sit publikum – også ældre, lavt uddannede mænd – til at udfylde et spørgeskema. Og hvordan man kan gøre det på en måde, hvor det virker mindre som en irriterende forstyrrelse end som en værdsat hjælp til EGN ift. at lave bedre events. Denne erfaring har smittet af i forhold til andre spørgeskemaundersøgelser, museet indgår i, som fx museernes nationale brugerundersøgelse.

I det hele taget har det at lære at indsamle og anvende data været en vigtig læring for museet, der rækker ud over EGN.

> *Generelt er vi jo begyndt meget mere at støtte os til data. Det har været en arbejdsbyrde, men jeg vil også sige, at det har gjort det tydeligt for os, at*

det er vigtigt. Vi er blevet mere bevidste om, hvad dataindsamling betyder i forhold til evaluering og i øvrigt også i forhold til udvikling af fremtidige projekter.

Museumsdirektøren for MLF

Den valgte måde at gribe evalueringens dataindsamling an på har således også bidraget til den organisatoriske læring og været med til at skabe en forankring af både viden og kompetencer på museet. Afgørende herfor har været den kvalificerende dialog, der undervejs i projektperioden har været mellem MLF og CKE.

En anden erfaring er, at det er vigtigt ikke at uddelegere hele dataindsamlingen. Det gav mulighed for en mere konkret dialog om indsamlingsprocessen, at CKEs medarbejdere også selv var til stede ved flere events og indsamlede data på samme præmisser som museumsmedarbejderne.

Men CKEs egen dataindsamling har ikke kun været vigtig ift. at kunne indgå i en erfaringsdialog med museets medarbejdere. Mindst lige så vigtigt er det ift. at sikre CKEs eget førstehåndsindtryk af forskellige typer events. I kombination med dialogmøderne med museets medarbejdere om dataindsamlingen fra de forskellige events har det givet CKE et væsentligt bedre grundlag at analysere og tolke data på. Både ift. hvordan eventene konkret har været afviklet, men også ift. at forstå de forskellige aspekter af oplevelserne, der fremgår af data. Ikke mindst i lyset af den særdeles positive respons fra publikum er det vigtigt, at CKE som ekstern, uvildig evaluator gennem vores egen dataindsamling har kunnet konstatere, at de positive data fra MLF fuldt ud matcher vores egne data og indtryk fra eventene.

For CKEs vedkommende har det også været en vigtig læring, at vores indledende bekymring for mangler og bias i dataindsamlingen og for MLF-medarbejdernes fortolkning af data viste sig helt ubegrundet, og måske i sig selv var en hæmsko for datakvaliteten i den første periode. Her var MLF-medarbejderne – på grund af CKEs 'formanende pegefinger' forud for dataindsamlingen – så forsigtige, at de første data blev meget rå og nøgterne. Efter første dialogmøde om dataindsamlingsprocessen blev både interviews og observationer mere levende og fyldige, så datamaterialet også inkluderede sansninger, stemninger og følelser. Ligeledes blev der i afrapporteringen af de indsamlede data tilføjet museumsmedarbejdernes udlægninger og tolkninger af dét, de havde set og hørt. Så samtidig med, at der kom bedre beskrivelser af det konkrete, af stemninger og sanseindtryk, blev der oven i det tilføjet et museumsfagligt perspektiv på en mulig udlægning og perspektivering af data.

Yderligere en vigtig erfaring har været, at observationer og interviews har suppleret hinanden godt i forhold til at skabe et fyldestgørende indtryk af publikums oplevelse og udbytte. Hverken observationer eller interviews (i form af de relativt korte interviews, det lader sig gøre at gennemføre 'på stedet') ville alene have givet samme, fyldige indblik i publikums oplevelse.

Selvom motivationen for at inddrage MLF i en fælles dataindsamling som udgangspunkt var at skabe et bredt datagrundlag på en ressourceeffektiv måde, har resultatet af tilgangen vist sig ikke blot at være pragmatisk hensigtsmæssig, men har i væsentlig grad også bidraget med ekstra læring for begge parter. Det har skabt værdi for evalueringen både i forhold til at få inkluderet et museumsfagligt perspektiv og at få et bredt og omfangsrigt datagrundlag. Samtidig har det skabt værdi hos museet i form erfaringer og udvikling af kompetencer, der allerede anvendes i andre, lignende situationer og projekter.

Undervejs har det været nødvendigt med justeringer. Museets medarbejdere oplevede især i opstarten en forskel mellem den måde, de var instruerede i at indsamle data på, og det, der kunne lade sig gøre i praksis. Tilpasningerne til projektvirkeligheden har kunnet gennemføres løbende. Men i takt med, at evalueringen har skullet indpasses i projekthverdagen, har nogle af justeringerne også betydet, at elementer i evalueringens oprindelige procesplan er blevet fravalgt. Vigtigst er nok, at de løbende dialogmøder om dataindsamlingen er endt med helt at erstatte den planlagte tilbagemelding i form af et midtvejsseminar ca. halvvejs i projektperioden.

Prisen for at prioritere ressourcerne på løbende dialog og feedback til projektets medarbejdere og projektlederen er således blevet, at projektets styregruppe ikke har fået direkte feedback undervejs i projektperioden fra CKE, sådan som det ellers oprindeligt var planlagt. Dermed har styregruppen ikke undervejs i projektet fået indblik i de foreløbige resultater og CKEs vurdering af projektet undervejs i processen. Dette kunne potentielt have været en udfordring for styregruppens grundlag for at handle, hvis projektet ikke havde været så succesfuldt som i EGNs tilfælde.

7. OPNÅEDE RESULTATER OG EFARINGER FRA EGN

EGN-projektets aktiviteter kan grundlæggende inddeles i henholdsvis de aktørrettede aktiviteter, herunder samarbejdet med CELF, og de publikumsrettede aktiviteter, der favner både eventene rettet mod et åbent publikum og forløbene for skoleelever. Evalueringens perspektiv på disse er udfoldet i Kapitel 3-5. Herudover har der, som vi så i Kapitel 6, i kraft af EGNs direkte involvering i evalueringens dataindsamling vist sig yderligere et relevant aspekt for erfaringsopsamling. I dette kapitel vil vi opsummere og uddybe de væsentligste resultater og erfaringer, EGN har opnået inden for disse områder.

Afslutningsvist vil vi give et bud på, hvordan evaluerings-resultaterne og de gjorte erfaringer evt. kan overføres til andre projekter – det kan være ved en 'gentagelse' eller videreudvikling af lignende projekter i andre landsdele, eller det kan være ved nye projekter hos MLF (og KOST).

Samarbejde, netværk og aktører

Først og fremmest har vi konstateret et godt samarbejde mellem to i udgangspunktet meget forskellige projektejere; MLF og KOST. Begge parter har udvist stort engagement i projektet, og der har været en fin balance mellem at komme med forskellige fagligheder og indgangsvinkler, men samtidig dele de samme ønsker til projektet. Vores primære indvending over for samarbejdet mellem de to parter er, at projektet undervejs er blevet relativt skarpt opdelt i hhv. publikums- og erhvervsdelen. Der ligger en potentiel styrke i et bedre og tættere samspil mellem de to parter, sådan som det er sket i projektets skoleforløb.

I forhold til erhvervsdelen har EGN inkluderet en række fødevareproducenter. Det har dog i nogen grad været op til den enkelte producent at gribe de brandingmæssige muligheder, der ligger i, at EGN har tilbudt et historisk perspektiv på den lokale fødevareproduktion.

Producenterne har fungeret som værter på producent-turene og som leverandører af produkter til de forskellige events. Producenterne har været virkeligt positive over for producentturene, fordi de selv kan se værdien i, at EGN på denne måde bidrager til at skabe en ændret madkultur med fokus på kvalitet og lokale fødevarer. Ligeledes er producenterne også positive over for publikumsdelen af projektet, men for mange har engagementet heri begrænset sig til rollen som leverandør.

I stedet for at opbygge et nyt netværk omkring EGN, har projektet i stedet tappet ind i eksisterende netværk og relationer. Det har givet mening ift. at bruge ressourcerne fornuftigt, men har samtidig haft som konsekvens, at EGNs formål og aktiviteter har fremstået uklart for en del aktører. Netværksdelen kan dog ses som et væsentligt udbytte for især museet, der nu betragtes som en medspiller i erhvervs- og turismeudviklingen.

Det er tydeligt, at EGN har haft en positiv effekt på de lokale fødevareuddannelser på CELF, og at denne effekt rækker ud over de konkrete aktiviteter. Det at samle

ernæringsassistent- og kokkeeleverne i fælles aktiviteter har været nyt og en øjenåbner for de uddannelsesansvarlige. De nuværende undervisere værdsætter den faglige og sociale værdi af denne form for samarbejde, ligesom EGN har bidraget til at skubbe på en udvikling, hvor bæredygtighed og lokal forankring spiller en større rolle på fødevareuddannelserne.

Events og skoleforløb

Det er helt utvetydigt, at deltagerne i både de åbne EGN-events og i skoleforløbene vurderer deres oplevelse meget positivt. Vi vil i den forbindelse fremhæve en række forskellige elementer, der bidrager til den positive oplevelse.

I de fleste EGN-events indgår deltagerne selv aktivt ved at spise/smage på maden – og i nogle tilfælde også selv tilberede den. Dermed får deltagerne nogle meget sanselige og praktiske erfaringer med sig, der giver dem et særligt perspektiv på oplevelsen.

Når eleverne i skoleforløbene selv tilbereder maden, nedbrydes fx skepsis mod at smage på ukendte råvarer. Eleverne opfordres af EGN-formidlerne og i opskrifterne, som KOST har udviklet, til at tilsmage maden og fx bruge lugtesansen til at vurdere om aromaerne i krydderierne er blevet frigivet ved opvarmning.

Udover at aktivere sanserne, bidrager indtagelsen af mad samtidig til samtale, interaktion og erfaringsudveksling deltagerne imellem. Deltagerne sidder sammen med andre og spiser. Sanseindtrykkene fra maden skaber, i kombination med den historiske formidling, en umiddelbar kobling til egne erfaringer eller overleveret viden og praksis fra tidligere generationer. Det resulterer i social interaktion, samtale og udveksling deltagerne imellem. Maden og smagen fungerer som brobygger og samtalestarter og er med til at understøtte den sociale dimension i eventene.

Ud over den sociale interaktion på kryds og tværs af deltagerne, der opstår, når deltagerne spiser sammen, er det også væsentligt at fremhæve den sociale dimension, der ligger i, at publikum til EGNs åbne events ofte deltager sammen med familie eller venner. For flere deltagere er EGN-eventen et alternativ til et 'ordinært' cafe- eller restaurantbesøg med partneren, familien eller vennerne – med den indlejrede bonus, at man ved EGN-eventen foruden selve maden kan krydre oplevelsen med historisk viden og inspiration.

I skoleforløbene arbejder eleverne sammen med deres klassekammerater om at producere et velsmagende måltid, der tager afsæt i forskellige historiske perioder og samfundsforhold. Når de har tilberedt retten, spiser hele klassen sammen, mens EGN-formidlere samler op og afrunder dagen. Også her understøtter maden, smagningen og det sociale i madlavningsprocessen samt spisesituationen hinanden.

Publikummerne rapporterer, at de i særdeleshed har haft en interessant og lærerig oplevelse. Bl.a. oplever de i udtalt grad at blive klogere på den historiske dimension omkring retterne specifikt såvel som madens udvikling mere generelt gennem tiden. Dette knytter sig til den historiske rammesætning af de enkelte events og den formidling og introduktion til maden, som er indlejret i eventene. Det giver deltagerne en viden, der sætter maden og datidens teknologiske og samfundsmæssige forhold i kontekst.

Vidensudbyttet er også et element, som lærerne, der deltager sammen med skoleklasserne, understreger. De påpeger, at eleverne gennem EGNs events får nogle oplevelser og indsigter, som ellers ikke havde været mulige, idet madkundskab er et fag, der tidsmæssigt og økonomisk er blevet nedprioriteret betydeligt de senere år. Ved et EGN-skoleforløb er der både mere tid, flere voksne/formidlere samt andre råvarer, end mange elever tidligere har stiftet bekendtskab med. Der er således mulighed for at lave nogle helt andre retter med svært tilgængelige eller mere bekostelige råvarer, som ikke findes i skolekøkkenet.

Desuden formår EGN-skoleforløbene at sætte flere skolefag i spil, og lærere har derfor anvendt forløbene som supplement til både historie og naturfag – og naturligvis madkundskab.

Samspillet mellem MLFs formidlingskompetencer og KOSTs råvarekendskab har udmøntet sig i EGN-events, der i høj grad bidrager med historisk viden. Samtidig fungerer sanseoplevelserne i maden, smagen og lugten som et stærk formidlingsgreb og afføder meget positive oplevelser hos publikum.

Publikumsdelen af EGN har givet museet mulighed for at udvikle en række koncepter og få opbygget erfaring med en type events, som kræver særlige kompetencer ift. andre formidlingsaktiviteter. Museets medarbejdere

har fået øjnene op for kvaliteterne ved en mere sanselig og dialogisk formidling. I kraft af muligheden for at afvikle de samme arrangementer flere gange har EGN også bidraget til at afklare, hvilke typer arrangementer, der er bæredygtige efter projektperiodens udløb.

Evalueringssamarbejdet

Dataindsamlingen i forbindelse med evalueringen af EGN har været gennemført i et tæt samarbejde mellem CKE og MLF. Museets medarbejdere har stået for en stor del af dataindsamlingen fra publikumseventene og skoleforløbene. Læringen herfra er, at det har en række positive effekter, der fuldt ud opvejer de udfordringer, der kan være ved, at projektejeren selv bidrager til dataindsamlingen. En række forudsætninger har haft betydning herfor.

En forudsætning er, at museets medarbejdere har taget opgaven seriøst, både ift. at afsætte den nødvendige tid og ift. at gå metodisk solidt til opgaven. Vi har ikke konstateret en bias i det indsamlede materiale. Bidragende til den generelt gode datakvalitet har også været den indledende introduktion til og rammesætning af dataindsamlingen fra CKE, samt den løbende opfølgning i form af tilpasning og dialog om data og om erfaringerne med dataindsamling, som blev lagt ind i evalueringsprocessen.

På MLF har erfaringerne med at arbejde systematisk med evaluering haft værdi på flere niveauer. Dels har det, at museets egne medarbejdere løbende har gennemført dataindsamling, givet et førstehåndsindblik i publikums oplevelser, som har kunnet bruges til løbende at justere eventene og reflektere over deres værdi. Dels spiller disse erfaringer med dataindsamling og brug af data også ind i en større strategisk udvikling, hvor ikke alene MLF, men museer i Danmark mere generelt er i gang med at ændre praksis og arbejde mere databaseret.

I den kvalitative del af undersøgelsen har kombinationen af observationer og korte interviews vist sig frugtbar ift. at give indblik i en række forskellige aspekter af oplevelsen. Samtidig har de kvalitative dataindsamlingsmetoder i kombination med den kvantitative spørgeskemaundersøgelse gjort det muligt for evalueringen både at dække bredden af events og gå i dybden med relevante aspekter.

Overførbarhed

Det er CKEs vurdering, at erfaringerne fra EGN kan overføres til andre museer såvel som til andre landsdele. Men at det samtidig kræver et solidt kendskab til lokalområdet – herunder både madhistorie og fødevareproduktion – for, at en sådan indsats kan lykkes.

Som også EGNs afsluttende konference viste, er der mange museer, der arbejder aktivt med mad som en del af deres formidling og som en måde at kommercialisere museets aktiviteter. Her er der et klart potentiale og masser af læring at hente i EGNs måde at kombinere høj museumsfaglighed med højt gastronomisk niveau.

I forhold til skolerne er det tydeligt, at EGN har ramt et stort behov for en mere engagerende tilgang til et fag, madkundskab, der fremstår underprioriteret i grundskolen. Men det er også tydeligt, at de manglende ressourcer i faget potentielt udfordrer museernes mulighed for at bidrage her. Det kræver, at der findes finansiering af forløbene, men også de fysiske rammer i form af skolekøkkener på museet, der gør det muligt at give eleverne en særlig oplevelse, der også har social betydning.

Det tværfaglige samarbejde mellem MLF og KOST har også haft betydning for de positive resultater skabt i EGN. Det at have en ekstern aktør som KOST, der i høj grad er drevet af et formål, tilføjer en ekstra dimension til den aktivistiske del af museernes virke, hvor formidling af historien knyttes tæt til ambitionen om at påvirke den aktuelle samfundsudvikling.

I forhold til projektafviklingen viser erfaringerne fra EGN, at det er en styrke, at EGN har været et langvarigt projekt. Det har givet mulighed for at teste og udvikle undervejs og har været afgørende for etablering af samarbejder med fx CELF. Samtidig har et afgørende aspekt i forhold til forankring været, at projektledelsen har været forankret internt på museet hos en fast medarbejder.

Samarbejdet med erhvervsskolen CELF har vist sig værdifuldt i et erhvervsuddannelsesperspektiv, og disse erfaringer kan givet overføres til andre fødevareuddannelser (og evt. også andre håndværksuddannelser). EGN viser, at man ved at knytte uddannelserne til lokale virksomheder og tilføje en dimension omkring materiale- og kvalitetsbevidsthed – samt en historisk bevidsthed (om end den i EGNs samarbejde med CELF kun blev realiseret i mindre grad) – kan bidrage til at skabe gode og engagerede erhvervsuddannelser.

BILAG 1: METODEGRUNDLAG FOR INTERVIEWUNDERSØGELSE AF AKTØRER

I 2021 og 2023 er der gennemført hhv. 5 og 15 interviews med aktører, der har deltaget i EGN. Interviewene har været med både medarbejdere og ledelse fra MLF, KOST, CELF-undervisere og en række af de lokale fødevare-producenter, der har leveret mad til EGN-events og/eller været værter på producentturene.

Størstedelen af interviewene er gennemført online, optaget og efterfølgende autotransskriberet, inden de er blevet analyseret. Nogle af interviewene med producenterne blev omlagt til telefoninterviews, der efterfølgende blev dokumenteret i form af et telefonnotat. Årsagen hertil var, at det var svært at aftale interviewtidspunkter med producenterne på grund af travlhed, og fordi de oplevede, at de ikke nødvendigvis havde meget af bidrage med. Omlægningen gav samtidig mulighed for at tale med flere forskellige producenter end oprindeligt planlagt.

Interviewene blev afholdt med afsæt i nedenstående, semistrukturerede interviewguide.

Tema	Interviewspørgsmål
Indledning	• Hvor kommer du fra? • Hvad har din rolle været ift. EGN • Hvad har din organisations rolle været ift EGN? • Hvilke aktiviteter, har I deltaget i?
Konkret udbytte	• Koble til motivationen – har du fået det ud af det, du havde forventet
Det historiske perspektiv	• Har du fået nye kompetencer ift. indsigt i gamle metoder/håndværkstraditioner, er det nogen, du kan bruge i andre sammenhænge • Er EGN med til at udvikle fortællingen om deres egne produkter
Det lokale perspektiv	• Hvordan har balancen mellem at nå ud til hhv. lokalbefolkningen og turister været. • Har du som aktør lagt særligt vægt på det lokale og forankring i egnen?
Det madkulturelle perspektiv	• I hvor høj grad har EGN skubbet på en madkulturel udvikling?

	• Hvad betyder det for dig?
Organisation og samarbejde	• Hvor godt har samarbejdet været? • MFLs rolle • Netværk, nye samarbejdsrelationer • Hvad har de bidraget ind i samarbejdet med • Hvordan vurderer du sammensætningen af aktører i projektet – har de rette partnere været til stede? Mangler der nogen?
Balance mellem udbytte og indsats	• Har der været balance mellem jeres udbytte og den indsats, I har leveret? • Mersalg, promovering, branding • Har de bidraget med mere end produkter?
Evaluering indsamling af data	• Har du været involveret i dataindsamling? • Erfaringer hermed, udfordringer, læring • Værdi for projektet?
Ønsker til fremtiden	• Ift. museet • Egen praksis • Andre samarbejder • Aktiviteter • Fortsætte med det historiske perspektiv • Villighed til at indgå i tilsvarende projekter
Afslutning	• Største succes, største fiasko • Har du yderligere aspekter af EGN, det er vigtigt, at vi får med? • Tak for din deltagelse

BILAG 2: METODEGRUNDLAG FOR OBSERVATIONS- OG INTERVIEW-UNDERSØGELSE AF PUBLIKUM

Indsamlingen af observations- og interviewdata fra skoleeleverne og det åbne publikum blev gennemført i samarbejde mellem MLF og CKE. Inden dataindsamlingen blev påbegyndt, blev der afholdt en workshop, hvor CKE kort introducerede de involverede MLF-medarbejdere til generel metodeteori om observations- og interviewstudier, og herefter introducerede til det konkrete undersøgelsesoplæg for dataindsamlingen.

Workshoppen tog afsæt i nedenstående dataindsamlingsinstruktion samt det efterfølgende observationsskema og interviewguide. Både observationsskema og interviewguide har dog undergået mindre justeringer undervejs.

I forbindelse med afrapportering fra hver enkelt dataindsamling, blev dataindsamleren endvidere bedt om at tilføje sine egne noter om, hvordan observation og interview var gået, hvor åben gæsten havde været, og hvordan dataindsamleren selv havde klaret opgaven.

Dataindsamlingsinstruktion – observationer og interviews

Generel instruktion
Indsamlingen af kvalitative data fra de forskellige events består af observation af udvalgte gæster og grupper af gæster under besøget/aktiviteten. I løbet af observationen gennemføres et interview tilpasset de 'faser' i besøget/aktiviteten, som gæsten gennemgår. Formålet med observationen er at få et indblik i deltagernes faktiske fysiske besøg og/eller deltagen i aktiviteten kombineret med deres egen italesættelse af oplevelsen, som vi får i interviewet i løbet af besøget/aktiviteten. Der indsamles observationer + interviews to gange per event. Der skal både indsamles data både fra grupper af besøgende (fx familier, venindepar og lign.) og fra individer, fordi det er væsentligt både at få det individuelle perspektiv, men også den forhandling af oplevelsen, som der ofte kommer, når en gruppe skal formidle en fællesoplevelse, som er oplevet af individet som medlem af en gruppe. I udvælgelsen af deltagere til observation + interview søges et tilnærmelsesvist repræsentativt udsnit af gæsterne.

Der tilstræbes altså en 'fair' variation ift.

- fordeling mellem forskellige gruppekonstellationer (individ, familie, venindepar etc.)
- køn og alder (og social baggrund mv. i det omfang, det umiddelbart kan bedømmes)

således at de udvalgte interviewpersoner til sammen afspejler sammensætningen af publikum til EGNs aktiviteter.

Når man har udvalgt den person eller den gruppe, som man gerne vil følge, initieres kontakten. Her spørger man, om man må følge ham/hende /gruppen rundt på deres besøg og stille nogle spørgsmål løbende som led i en evaluering af udstillingen/aktiviteten. Man sørger for at understrege, at gruppen/personen ikke skal tage hensyn til observatøren, og de skal gøre helt, som de havde planlagt. Observatøren vil spørge ind nogle gange i løbet af aktiviteten, men derudover skal gæsterne bare lade som om, observatøren ikke er der.

Observation

Observationen er rettet mod 4 hovedfokusser: engagement, opmærksomhed, læring/dannelse og interaktion, og der skal tages noter i prosaform til hvert fokusområde.

Når man følger gæsten/gruppen rundt, holder man sig på lidt afstand. Men ikke mere, end man kan følge samtaler og udvekslinger i gruppen eller observere, hvis personen interagerer med aktiviteten/udstillingen eller med andre mennesker. Hvis personen eller gruppen henvender sig til observatøren, går man ind i dialogen/udvekslingen, som man naturligt ville gøre det i andre sammenhænge.

Så snart der er skabt en kontakt og lavet en aftale, begynder man at følge personen/gruppen, og hurtigt stilles det første indledende interviewspørgsmål om motivation: hvorfor er gæsten der?

Lidt senere, når gæsten er i gang med aktiviteten eller oplevelsen, stilles det aktivitetsrettede spørgsmål, hvor gæsten bedes beskrive hvad han/hun foretager sig/oplever.

Spørgsmålene om udbytte, det sociale, vurdering af oplevelsen og opfølgning på motivationen stilles mod slutningen af besøget.

Når observationen undervejs afbrydes for at gennemføre interviewspørgsmål, træder man lidt tættere på imens. Når spørgsmålene er overstået, træder man igen et skridt tilbage og observerer.

Undervejs kan observatøren/intervieweren støtte sig til et 'cue card', der angiver de 4 temaer, der skal observeres på (og tilsvarende de forskellige temaer i interviewet).

Undervejs kan observatøren gøre sig små, håndskrevne noter på sit cue card. Men det er vigtigt, at observatøren kort efter besøget sætter sig ned og uddyber sine observationsnoter i inddateringsskemaet. Der skrives 5-8 linjers prosatekst om hvert tema.

Interview

Undervejs afbrydes observationen for at stille spørgsmål, der dækker temaerne i interviewguiden. Interviewgudens temaer omfatter: motivation, mad i hverdagen, selve aktiviteten, lokal madkultur og historie, udbytte, det sociale og vurdering.

Det er vigtigt at komme omkring alle de overordnede temaer. Derimod er de foreslåede underspørgsmål kun til inspiration. Intervieweren fornemmer selv undervejs, hvordan der bedst spørges ind til de enkelte temaer. Nedenstående beskrivelse gennemgår essensen i de enkelte temaer.

I forhold til **motivation** er vi ude efter at få interviewpersonen/gruppen til at beskrive, hvorfor de er på museet/deltager i aktiviteten, altså hvad deres bevæggrunde for besøget var (inden de kom) og hvilke forestillinger, de evt. har gjort sig forud for besøget. Desuden er det vigtigt at få spurgt ind til, hvilke elementer, der er vigtige for dem i relation til besøget - fx om de lægger vægt på at få læring med hjem eller at have en social oplevelse.

Temaet **mad i hverdagen** er centralt for en forståelse af interviewpersonens/gruppens forudsætninger for at deltage i aktiviteten/besøge museet. Her skal det afdækkes, hvor meget mad fylder som både hverdagspraksis og interessefelt for gæsten/gruppen. Det er desuden vigtigt at afklare, om interviewpersonen har en professionel relation til mad (fx som restauratør, madkundskabslærer, madanmelder/blogger etc.) eller til kulturhistorisk formidling (fx som museumsinspektør).

I forhold til **aktiviteten** handler det om at få interviewpersonen/gruppen til at beskrive, hvad de foretager sig/oplever undervejs i deres deltagelse i eventet. Altså at få dem til at sætte ord på den aktivitet, de er i gang med. I beskrivelsen af det aktive arbejde eller den mere passive oplevelse, er det oplagt at få interviewpersonen til at reflektere over det, de oplever; fx om det er nyt, svært, inspirerende osv. Det kan naturligvis være meget forskelligt afhængigt af, om de deltager aktivt i at sylte eller de sidder bænket til en 1700-tals middag eller noget helt tredje.

Temaet **Lokal madkultur og historie** går på at få indsigt i, om interviewpersonen/gruppen har en oplevelse af, at mad og fødevarer har en særlig betydning for Lolland-Falster. Og hvad denne særlige betydning i så fald er i dag, og hvordan den har udviklet sig over tid. Det handler fx også om, hvorvidt interviewpersonen (såfremt denne er lokal) er stolt af Lolland-Falsters madkultur.

Under temaet **udbytte** er vi ude efter interviewpersonens/gruppens udbytte af besøget eller deltagelsen. Hvilken type udbytte har man fået, fx ny viden, inspiration, hyggeligt samvær eller andet? Hvor stort vurderes dette udbytte? Her er det væsentligt, at interviewpersonen forholder sig til alle dele af besøget og også ekspliciterer, hvad han/hun syntes bedst og mindst om – og naturligvis hvorfor.

I forhold til temaet **det sociale** er vi interesserede i at få interviewpersonen/gruppen til at vurdere og beskrive, hvor meget det sociale har fyldt for dem. Det sociale kan både gå på, hvad det betyder for oplevelsen at følges med venner eller familie, men også betydningen af fx at have talt med nogen (fx andre gæster/besøgende) man ikke kendte på forhånd eller med formidlere/ arrangører /ansatte på museet?

Vurdering handler om interviewpersonens/gruppens vurdering af oplevelsen som helhed. Både om dagens oplevelse levede op til forventningerne, om den har overrasket på nogen måder og så om den ligner eller adskiller sig fra andre museumsbesøg, som personen har været på. Her spørges også ind til ting, som de vurderer kunne gøres anderledes. Endelig er det væsentligt at få interviewpersonen/gruppen til at vurdere, om dagens oplevelse har øget eller mindsket lysten til at komme igen eller deltage i lignende aktiviteter fremover.

Til slut slår interviewet en krølle tilbage til det første tema om **motivation**. Her gribes tilbage til det, som interviewpersonen anførte som årsagen/bevæggrunden til, at han/hun er på museet/til aktiviteten. Nu vil vi gerne have en opfølgende vurdering af om, den oplevelse, de har haft, matcher det, de på forhånd forestillede sig, at de ville opleve/få ud af besøget.

Eksemplerne i interviewguiden på opfølgende spørgsmål skal betragtes som inspiration til dialog og stilles i det omfang, interviewpersonen ikke er kommet ind på det ud fra det overordnede og indledende spørgsmål. Intervieweren er velkommen til selv at finde på andre, opfølgende spørgsmål.

Undervejs kan intervieweren gøre sig små, håndskrevne noter på sit cue card. Noterne kan evt. også inkludere korte, velegnede citater fra interviewpersonen.

Men det er vigtigt, at intervieweren kort efter interviewet sætter sig ned og uddyber sine noter i inddaterings-skemaet. Der skrives 5-8 linjers prosatekst om hovedpointerne/essensen for hvert tema.

Hvis intervieweren føler sig bedst tilpas ved at understøtte sin hukommelse ved at optage interviewet på diktafon, kan dette gøres ved interviewpersoner over 15 år – under forudsætning af, at interviewpersonen er indforstået og det ikke skader dynamikken mellem interviewer og interviewperson. Optager man interviewet, kan det understøtte interviewerens noter, men skal ikke transskriberes i sin fulde længde.

Observationsskema

Tema	Hvad holdes der øje med?
Engagement	• Hvor lyttende, opsøgende og deltagende er personen/gruppen?
Opmærksomhed	• Hvad får gæstens opmærksomhed? • Tidspunkter, hvor gæsten keder sig / taber opmærksomheden? • Er der elementer, hvor aktiviteten er svær at forstå eller vanskelig at deltage i for gæsten?
Læring /dannelse (Relevant for nogle aktiviteter fx skolekøkkenaktiviteter, men i mindre grad middagene)	• Hvilke former for læring sker der? Virker det som om, gæsterne får opbygget viden om madkultur? (Mere fokus på dannelse end deres praktiske færdigheder.)
Interaktion	• I hvilket omfang interagerer gæsterne? o Med egen gruppe/familie/partner/klasse? o Og med øvrige gæster? Eller formidlerne? • Hvor lyttende, opsøgende og deltagende er personen/gruppen?

Interviewguide

Tema	Mulige spørgsmål
Motivation (start)	• Hvorfor er du/I her, hvad har fået dig/jer til at komme? • Hvor vigtigt er det for dig at lære noget af dit besøg? • Hvor afgørende er det sociale fællesskab omkring besøget for dig?
Aktiviteten (undervejs)	• Fortæl mig lidt om, hvad du står og gør lige nu? (aktivitet) • Hvad oplever du nu? (mere passiv aktivitet – fx middage) • Er det let eller svært? • Vidste du godt, at man gjorde det sådan? • Kender du godt historien bag? (fx at man har spist fisk i 100 år i denne egn?)
Mad i hverdagen (undervejs/efter)	• Hvilken betydning har mad i din/jeres hverdag? • Tænker du over, hvor maden kommer fra? • Betyder lokale varer og lokal madkultur noget for dig? • Hvor ofte laver du selv mad? Sylter, flår, fisker? • Laver du tit gammeldags mad, som det her?
Lokal madkultur og historie (undervejs/efter)	• Hvad oplever du, at mad og fødevarer betyder for Lolland-Falster? • Synes du, at mad/fødevarer betyder noget særligt på Lolland-Falster? • Hvad er det særlige ved LF's madkultur? • Og hvad er de specifikke muligheder på LF? • Er du stolt af LF's lokale madkultur? (hvis informant er lokal) • Spiller historien en rolle for mad på LF i dag? (eller er det moderne/ikke-lokal madkultur, der fylder?) • Hvordan er det anderledes end for 100 år siden?

Udbytte (efter)	• Hvad har du fået ud af at være her i dag?
	  • Har du lært noget i dag, som du ikke vidste?
	  • Er du blevet inspireret til at bruge flere lokale råvarer og/eller gamle opskrifter?
	  • Har du fået lyst til at kaste dig ud i at sylte/lave historiske retter el.lign.?

Det sociale (efter)	• Hvor meget har det sociale fyldt for dig i dag?
	  • Hvem er du sammen med? Hvad betyder det, at I deltager sammen?
	  • Har du også talt med/gjort noget sammen med de øvrige gæster?
	  • Betyder det noget for oplevelsen?

Vurdering af oplevelse (efter)	• Hvad har været det vigtigste i dag?
	  • Har det overordnet været en god oplevelse?
	  • Har det levet op til dine forventninger?
	  • Er der noget, der har overrasket dig ift. din forventning, da du ankom i dag?
	  • Hvad synes du bedst om?
	  • Hvad fik du mindst ud af?
	  • Hvad kunne gøres anderledes?
	  • Hvordan ligner det eller adskiller det sig fra andre museumsbesøg, som du har været på?
	  • Har besøget i dag øget eller mindsket din lyst til at besøge museet/deltage i tilsvarende aktiviteter fremover?

Motivation opsamlende (efter)	• Du sagde indledningsvist, at du er her fordi…. • Hvordan matcher det den oplevelse, som du har haft?
Demografiske data (efter)	• Noter interviewpersonens/interviewpersonernes køn ned • Og spørg til: alder, uddannelse og erhverv

Interviewers refleksion	• Hvordan gik interviewet?
	  • Talte personen frit?
	  • Var det svært at få noget ud af personen?
	  • Var én person fx meget dominerende (ved grupper)?
	  • Blev dine spørgsmål for ledende?

BILAG 3: METODEGRUNDLAG FOR SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE AF PUBLIKUM

Ved alle skoleforløb og de inkluderede events for det åbne publikum (events af typen 'Til middag hos...' samt enkelte andre åbne events) blev alle deltagere bedt om at udfylde et kort spørgeskema. Som udgangspunkt var der mulighed for at udfylde skemaet både digitalt og på papir, men det viste sig hurtigt, at langt hovedparten ønskede den fysiske version. Gennem en stærk, kortfattet motivationstale fra dagens EGN-vært og uddeling af fysiske spørgeskemaer til alle deltagere lykkedes det at få så godt som alle deltagere ved de pågældende events til at svare. Spørgeskemaundersøgelsen betragtes derfor som en populationsundersøgelse af EGNs publikum – dog med den afgrænsning, at der ikke er indsamlet besvarelser fra de publikumsaktiviteter, hvor EGN indgik som del af en anden event (fx EGNs deltagelse i Madens Folkemøde), og der er kun indsamlet data fra enkelte af de åbne publikumsversioner af skoleforløbene.

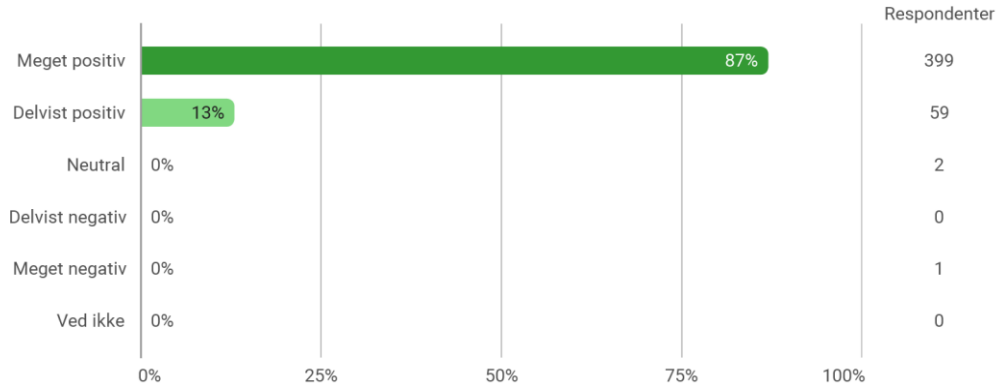
Der blev som udgangspunkt anvendt samme spørgeskema ved skoleforløbene og de åbne events. Dog blev fik skoleeleverne en forkortet version af spørgeskemaet, dels fordi nogle spørgsmål var irrelevante at stille dem (fx spørgsmål om motivationen for at komme), dels for at tage hensyn til, hvor langt et spørgeskema eleverne kunne overskue at besvare.

I det nedenstående fremgår de stillede spørgsmål, svarmuligheder samt svarfordelinger. Nedenstående er opdelt således, at der først ses svarfordelingerne fra det åbne publikum. Derefter følger elevernes svarfordelinger.

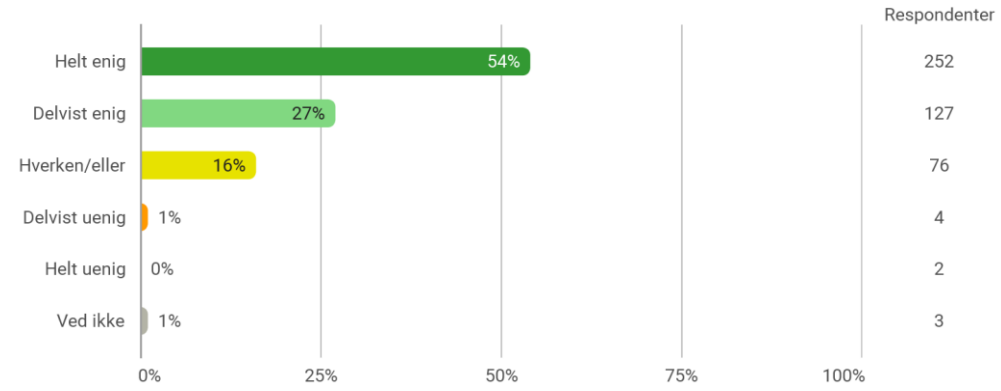
I alt 471 deltagere i de åbne events og 603 elever fra skoleforløbene har svaret på spørgeskemaundersøgelsen. Dog kan den enkelte respondent have undladt at svare på konkrete spørgsmål, hvormed det specifikke antal besvarelser af de enkelte spørgsmål kan variere.

Åbent publikum

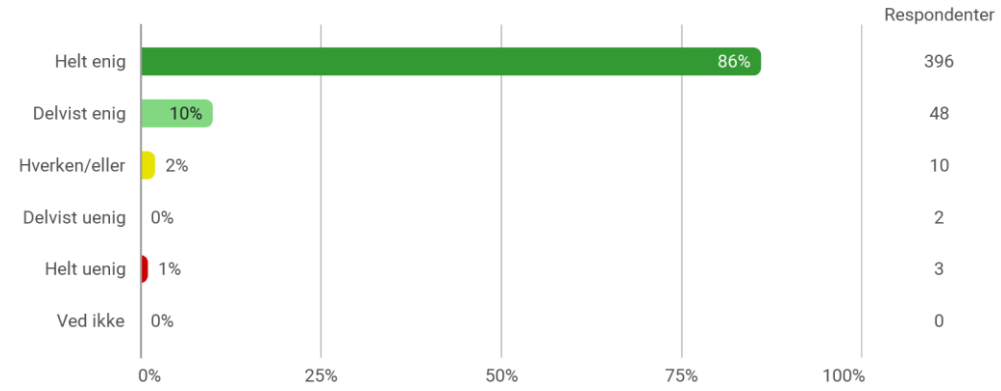
Hvad er din samlede vurdering af dagens event?
(Svar på baggrund af dét, du har oplevet i dag)



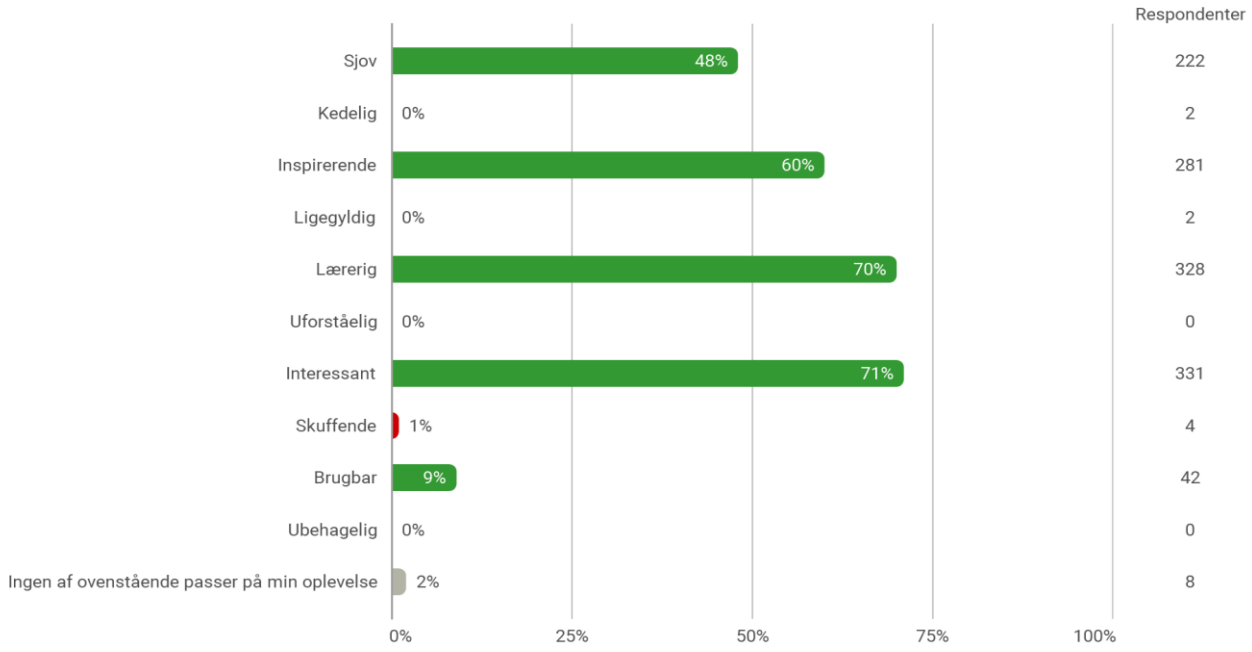
Hvor enig/uenig er du i dette udsagn:
Min oplevelse i dag giver mig mere lyst til at gå på museum



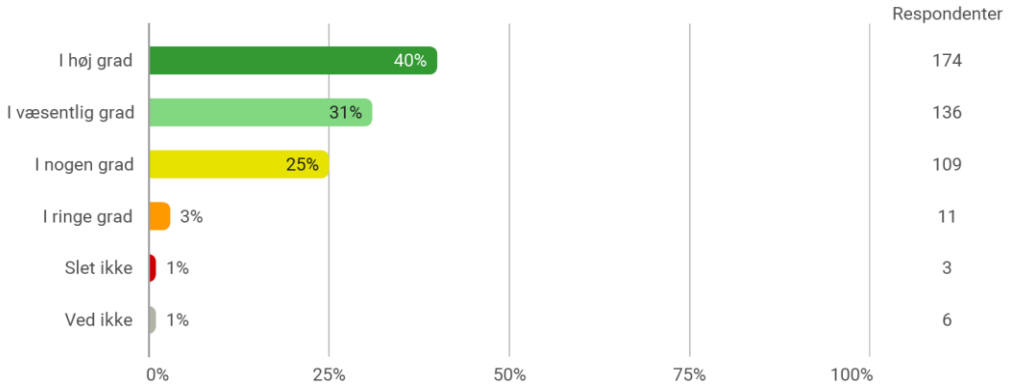
Hvor enig/uenig er du i dette udsagn:
Jeg kan anbefale andre at deltage i events som den, jeg har været til i dag



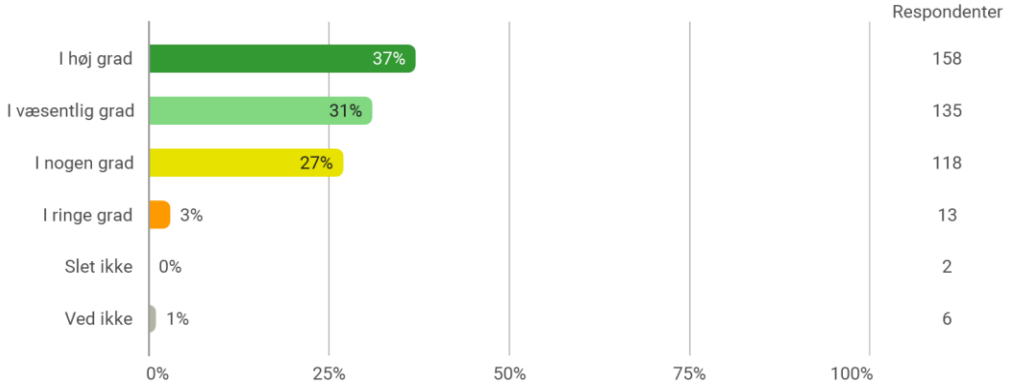
Vælg op til tre ord, som beskriver din oplevelse af dagens event.



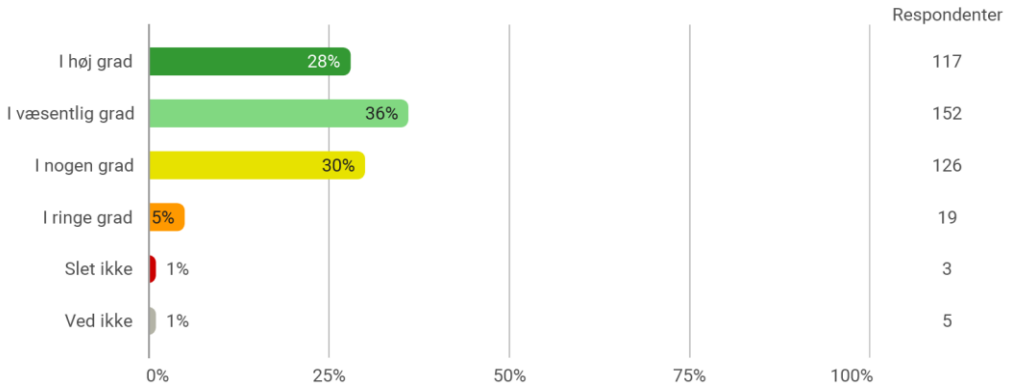
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...den lokale historie



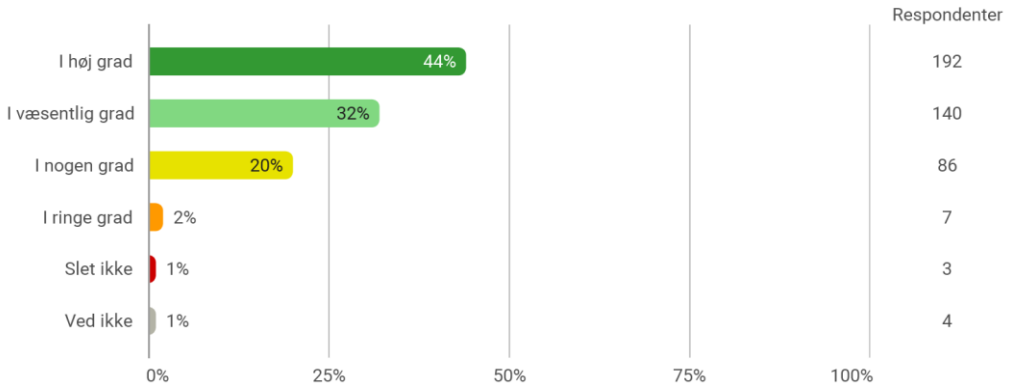
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...den lokale madkultur



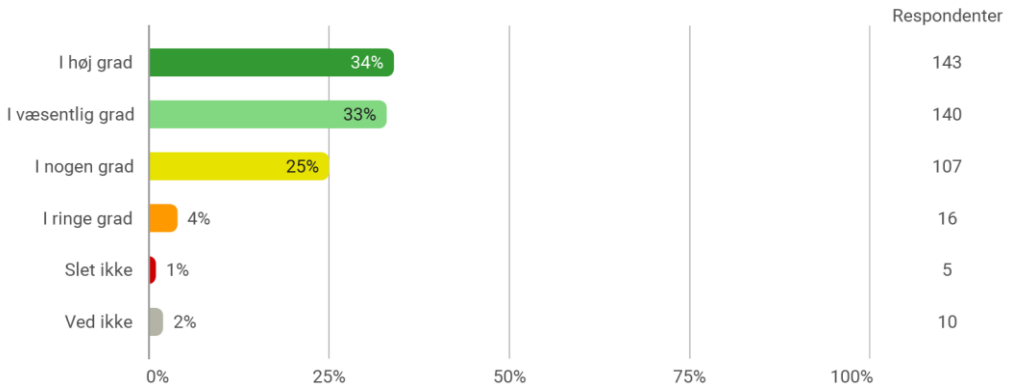
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...de lokale råvarer



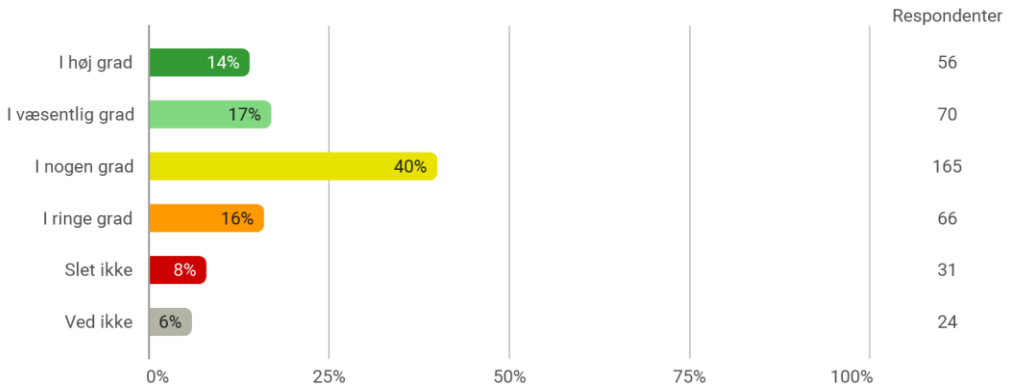
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...hvad man spiste i gamle dage



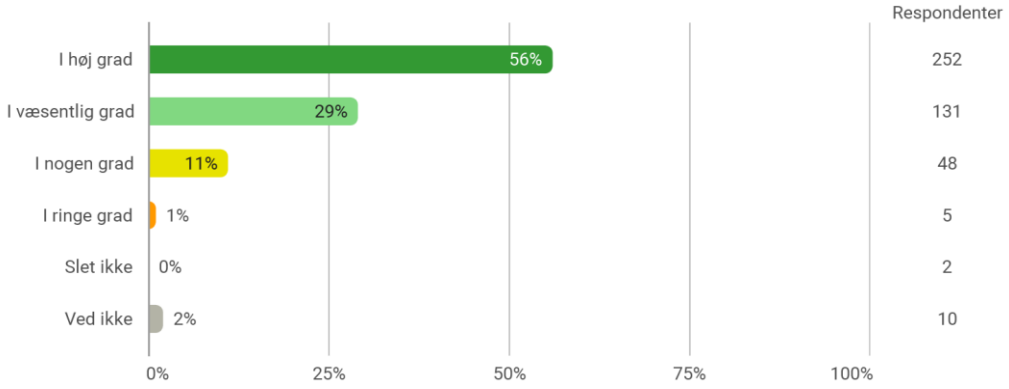
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...hvilken rolle mad har spillet op gennem historien



I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...hvordan fødevarer produceres og forarbejdes i dag

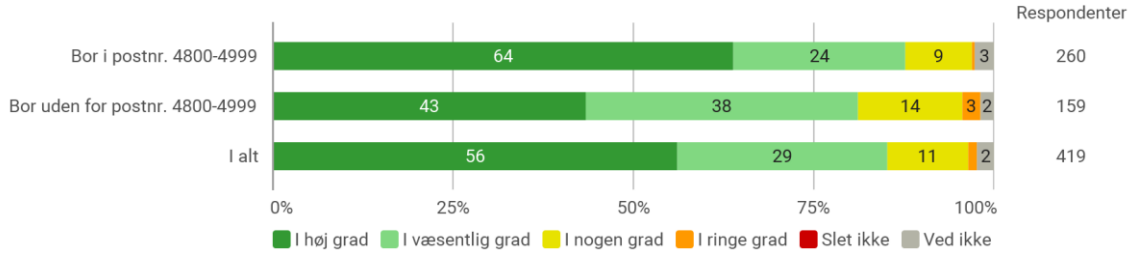


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...produktion af råvarer

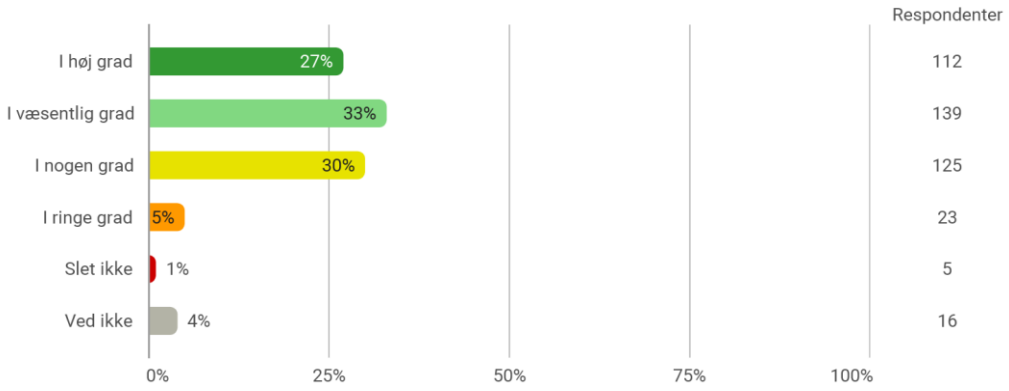


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...produktion af råvarer

Krydset med: Lokal/udefra

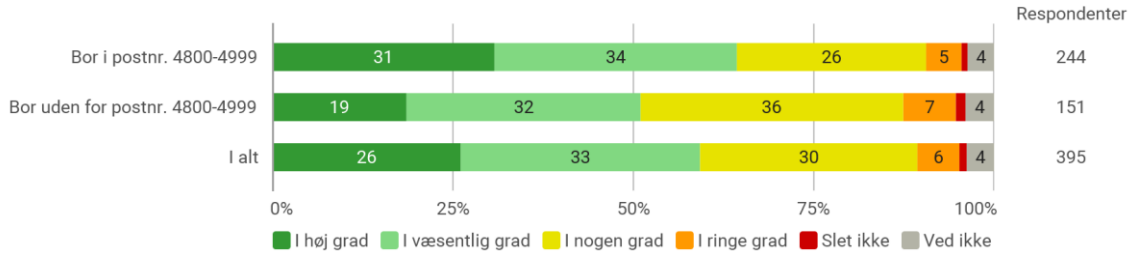


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...forarbejdning af fødevarer

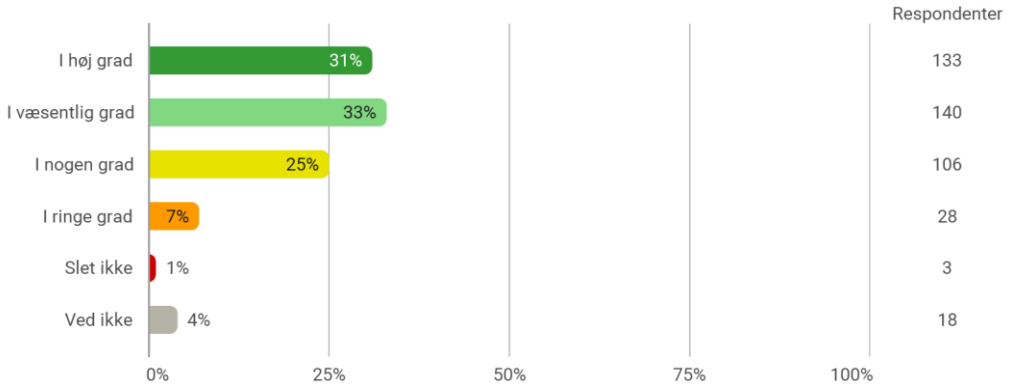


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...forarbejdning af fødevarer

Krydset med: Lokal/udefra

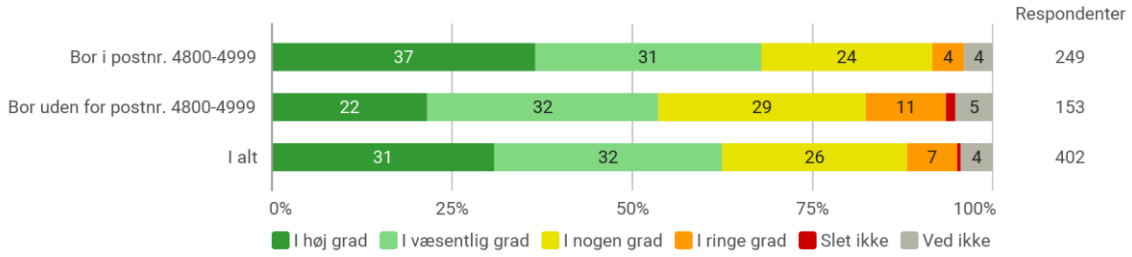


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...særlige egnsretter og madkultur

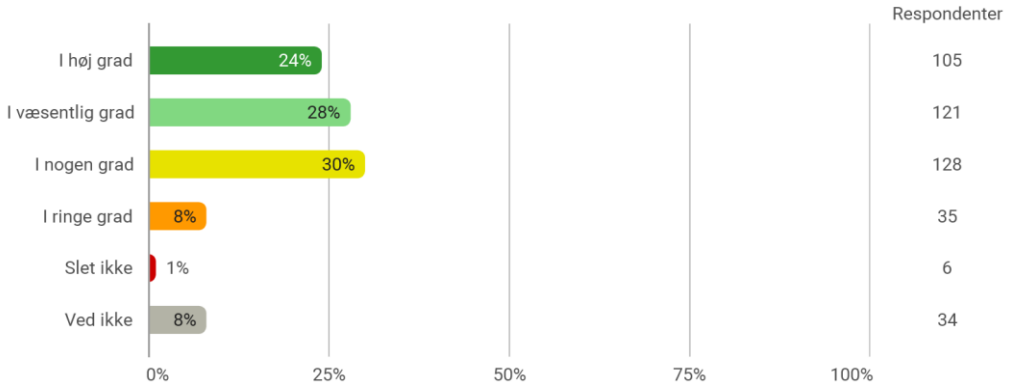


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...særlige egnsretter og madkultur

Krydset med: Lokal/udefra

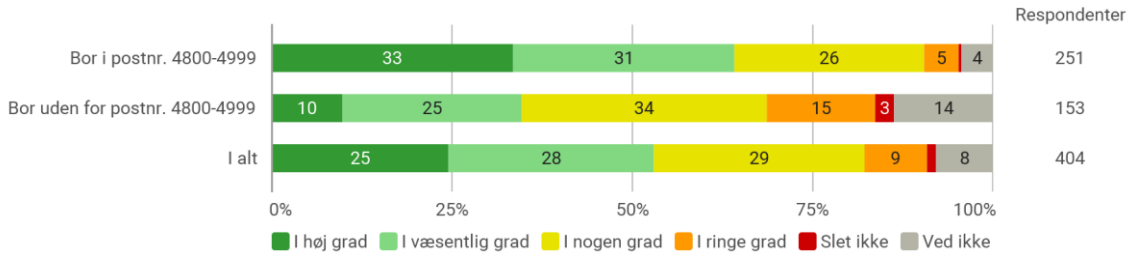


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...gode restauranter og spisesteder

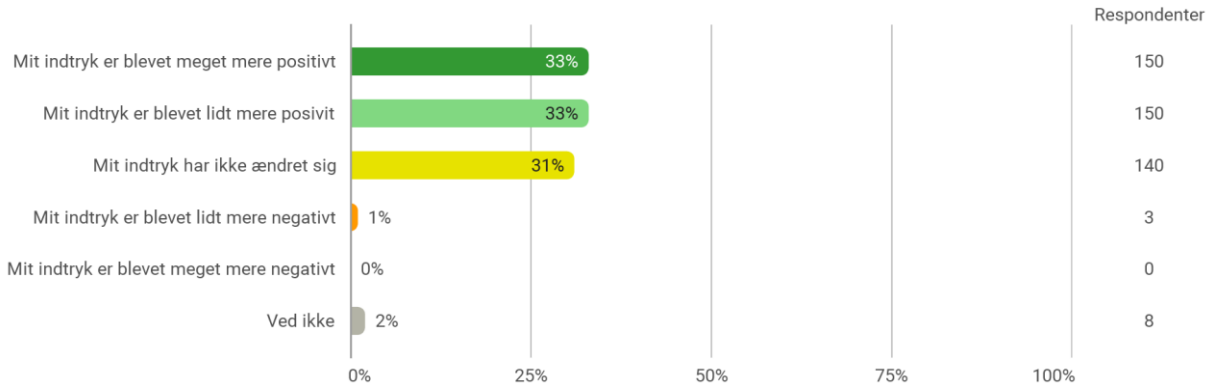


I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...gode restauranter og spisesteder

Krydset med: Lokal/udefra

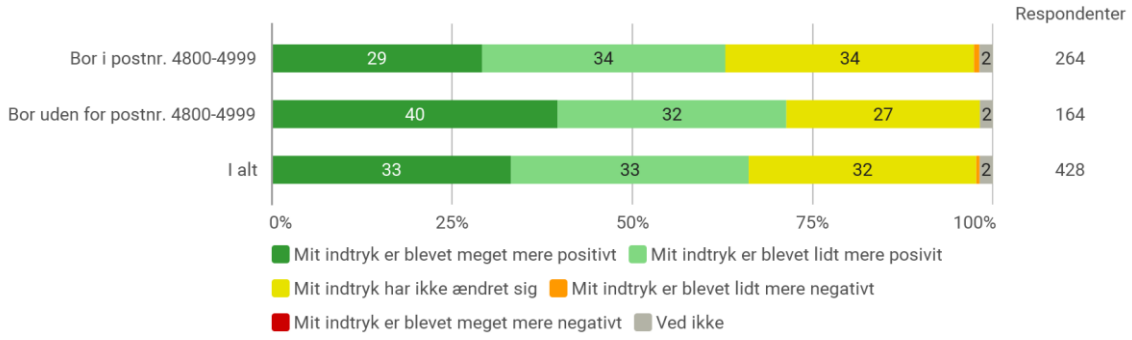


Hvordan har din oplevelse i dag ændret dit indtryk af Lolland-Falsters madkultur?

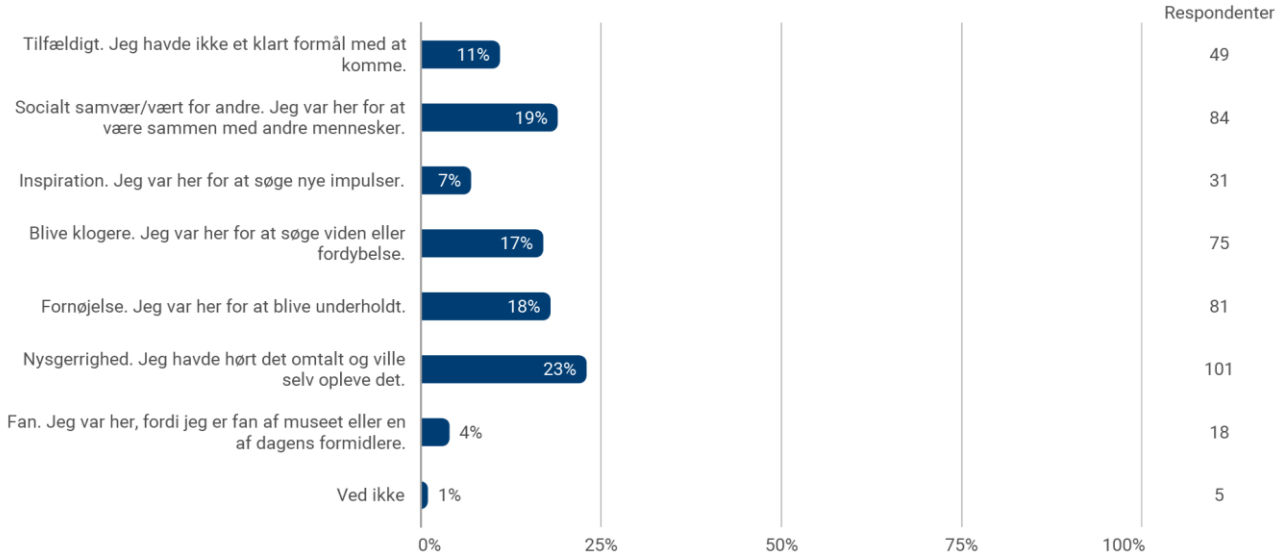


Hvordan har din oplevelse i dag ændret dit indtryk af Lolland-Falsters madkultur?

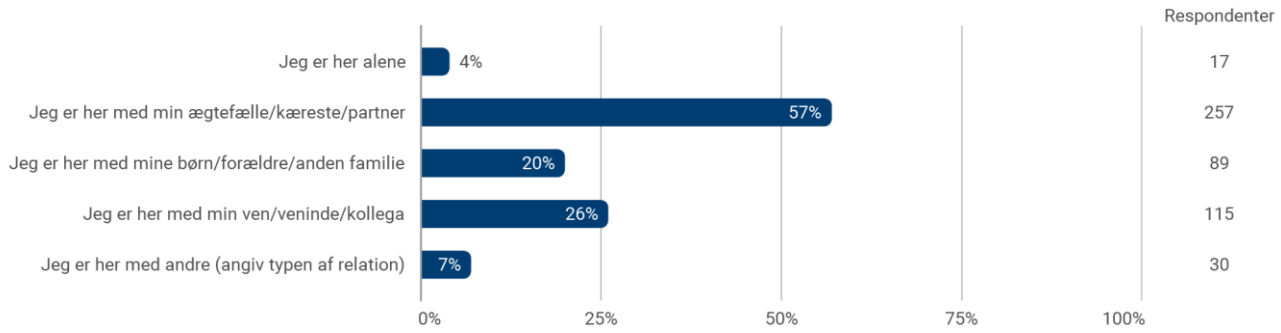
Krydset med: Lokal/udefra



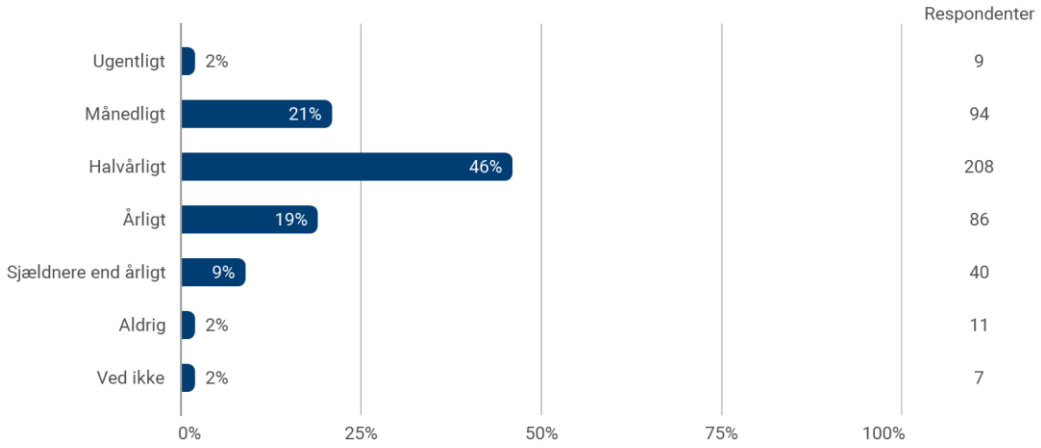
Hvilket af nedenstående udsagn beskriver bedst din motivation for at komme til dagens event?



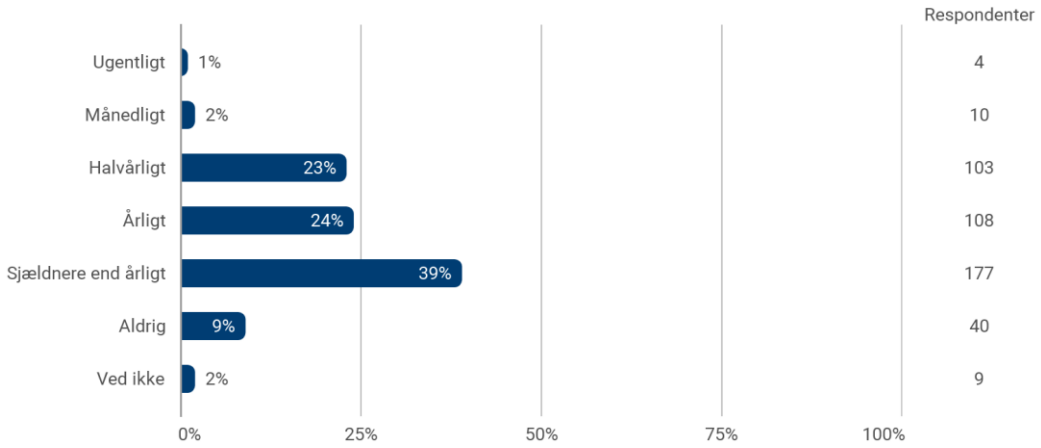
Hvem er du sammen med til dagens event?
(Du kan sætte flere kryds)



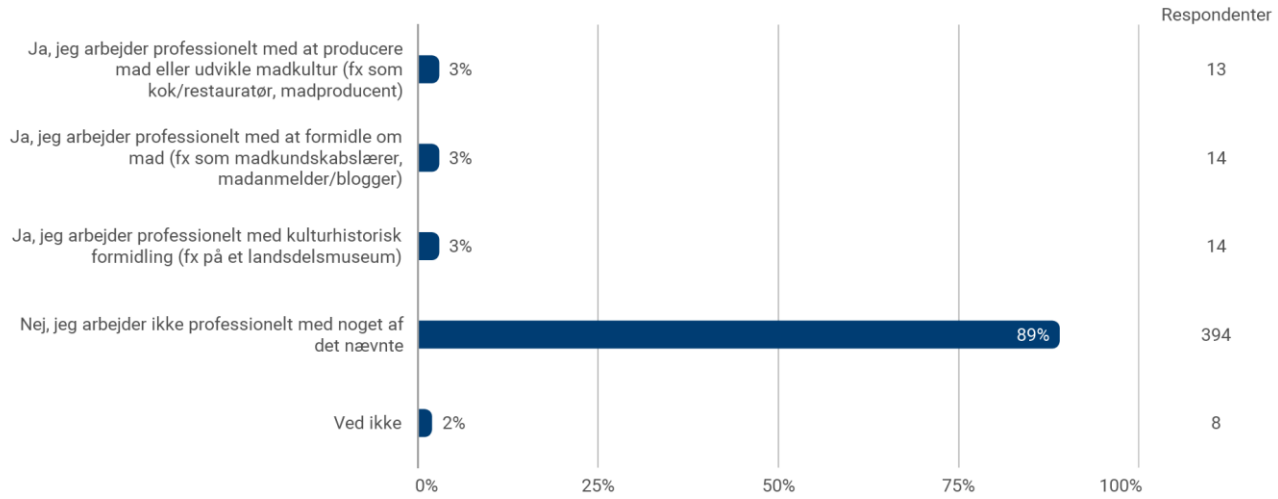
Hvor ofte besøger du generelt museer?



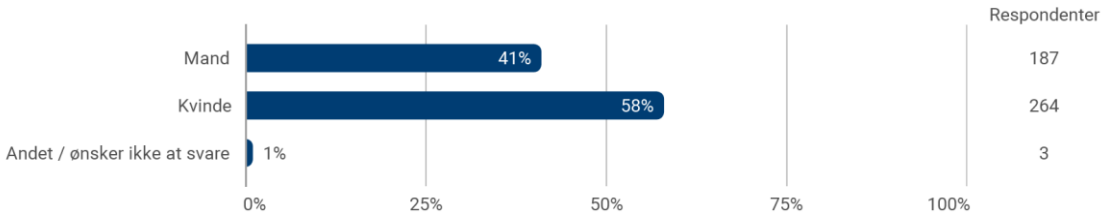
Hvor ofte besøger du Museum Lolland-Falster?
Museet består af Museum Obscurum (Nykøbing F.), Stiftsmuseet (Maribo), Frilandsmuseet 'De Gamle Huse' (Maribo) og Reventlow-Museet (Torrig).



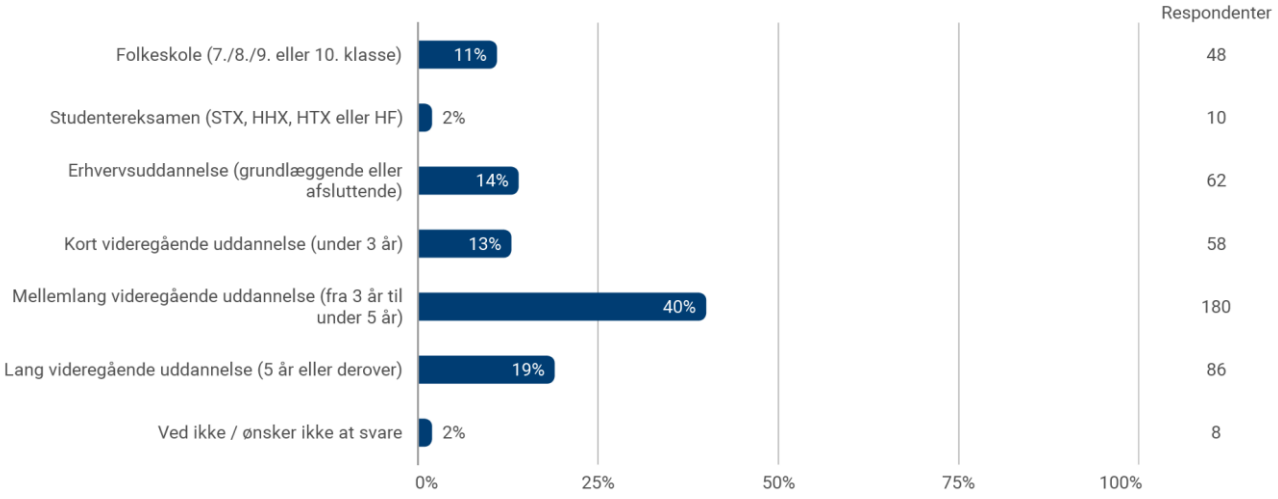
Arbejder du professionelt med mad eller kulturhistorie?



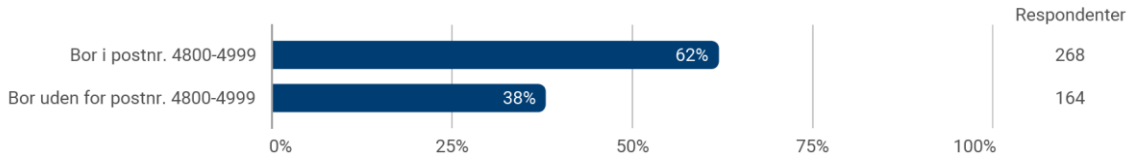
Hvad er dit køn?



Hvad er din højeste, gennemførte uddannelse?

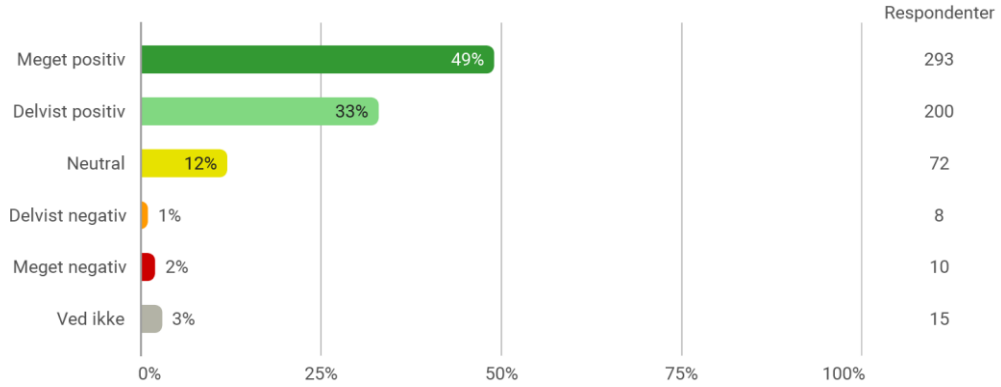


Lokal/udefra

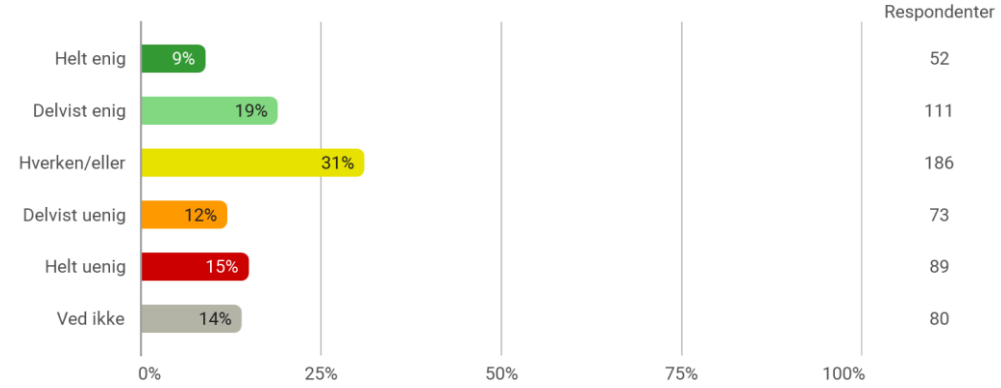


Skoleelever

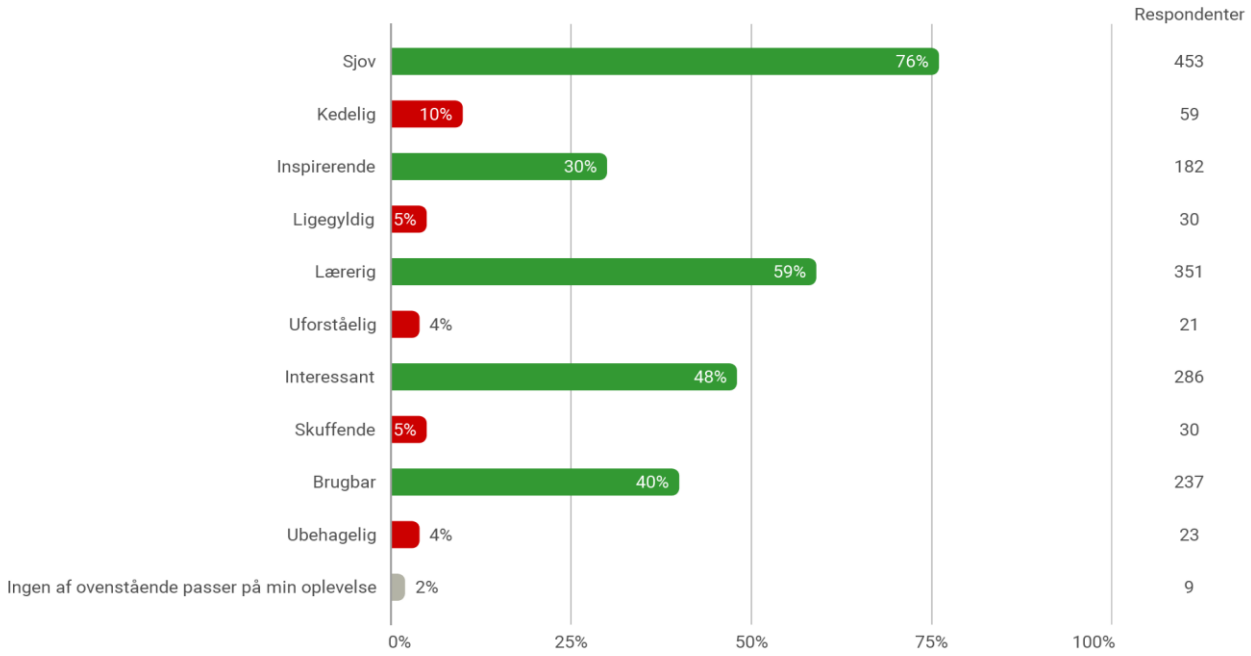
Hvad er din samlede vurdering af dagens event?
(Svar på baggrund af dét, du har oplevet i dag)



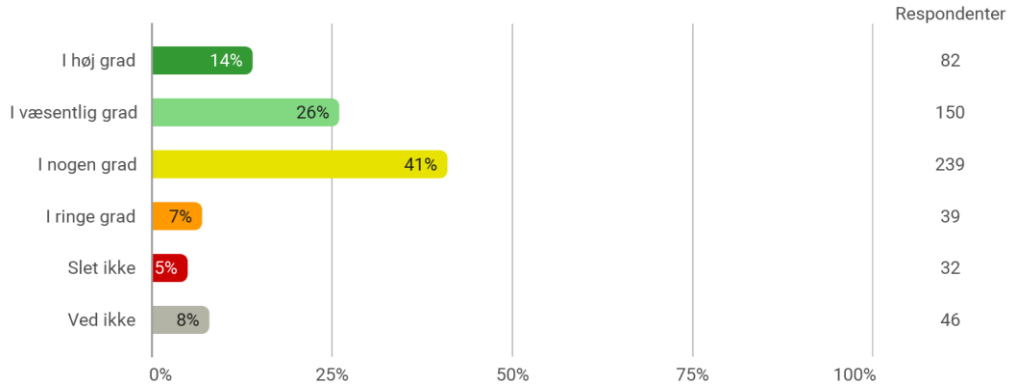
Hvor enig/uenig er du i dette udsagn:
Min oplevelse i dag giver mig mere lyst til at gå på museum



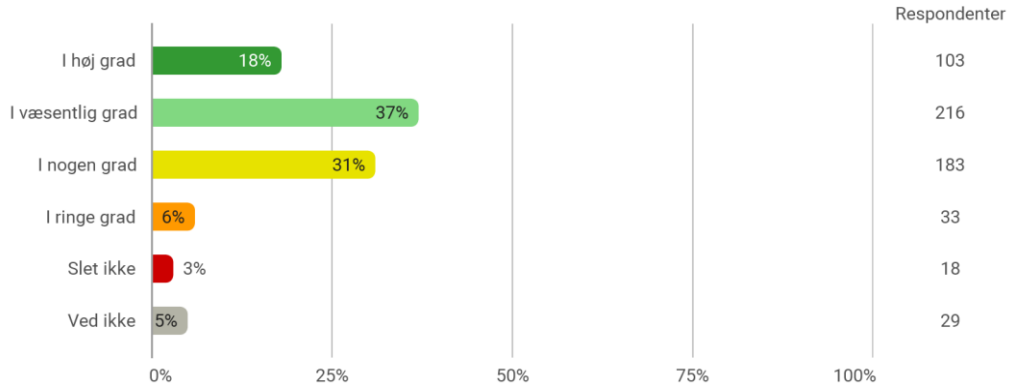
Vælg op til tre ord, som beskriver din oplevelse af dagens event.



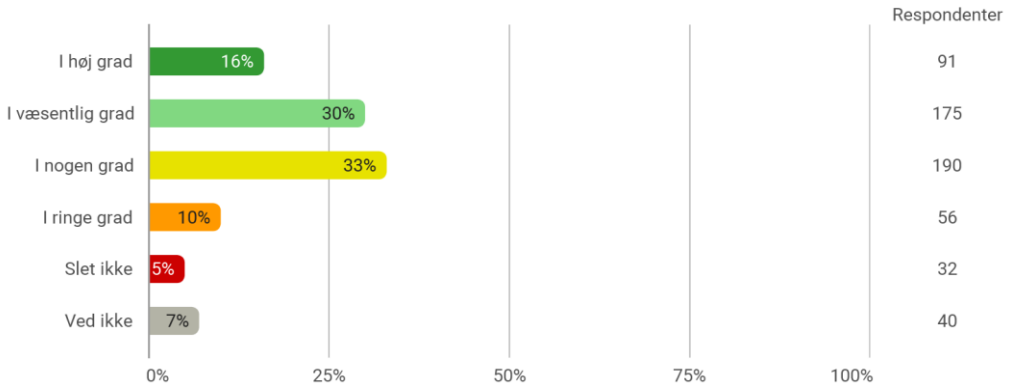
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...den lokale historie



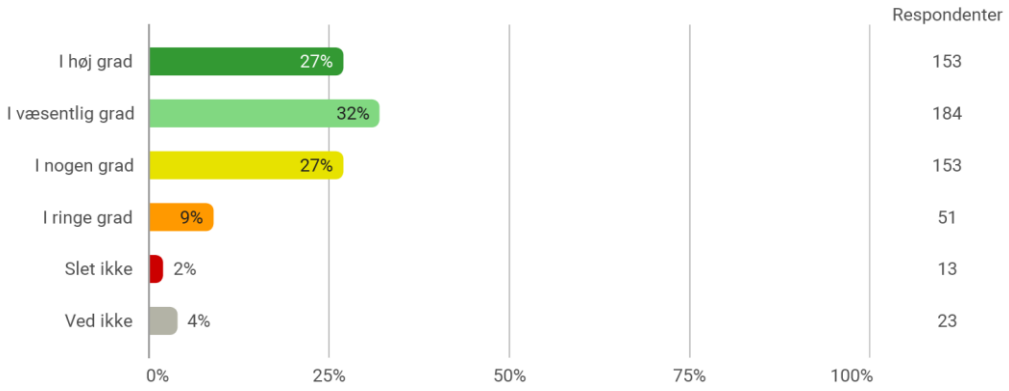
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...den lokale madkultur



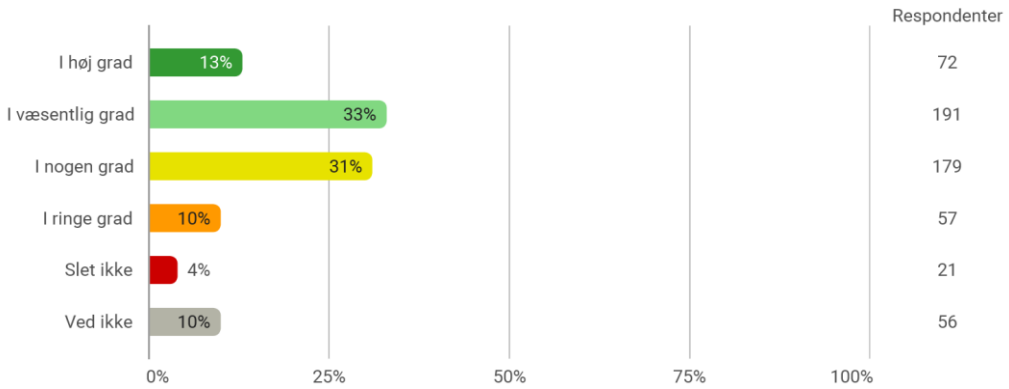
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...de lokale råvarer



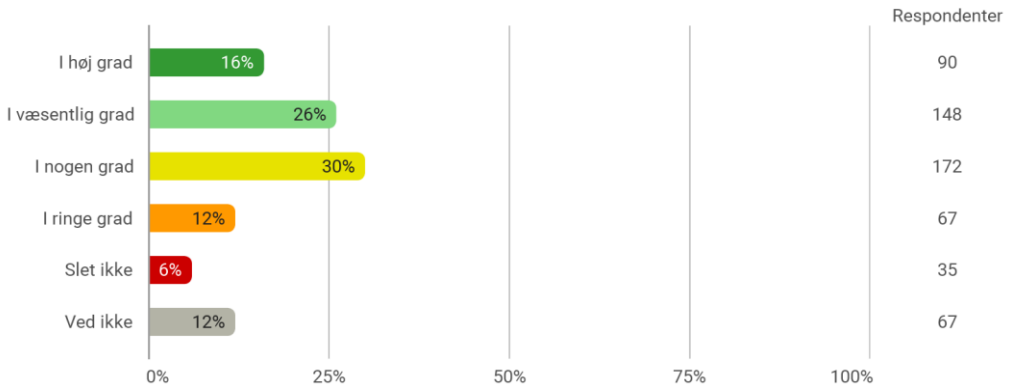
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...hvad man spiste i gamle dage



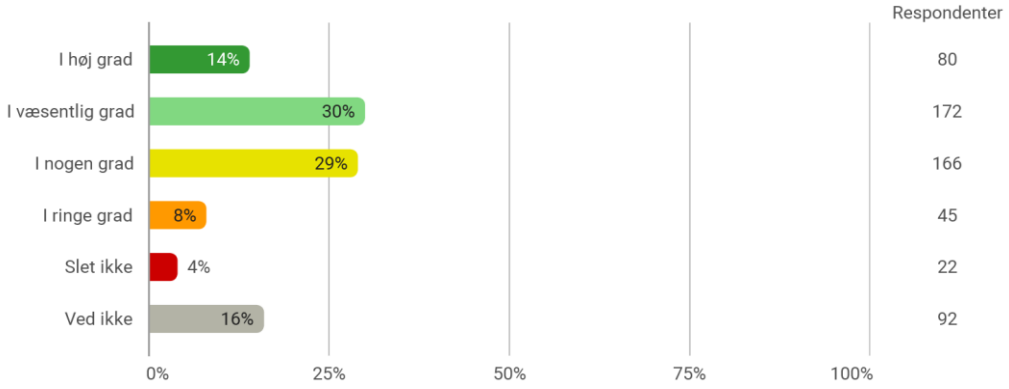
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...hvilken rolle mad har spillet op gennem historien



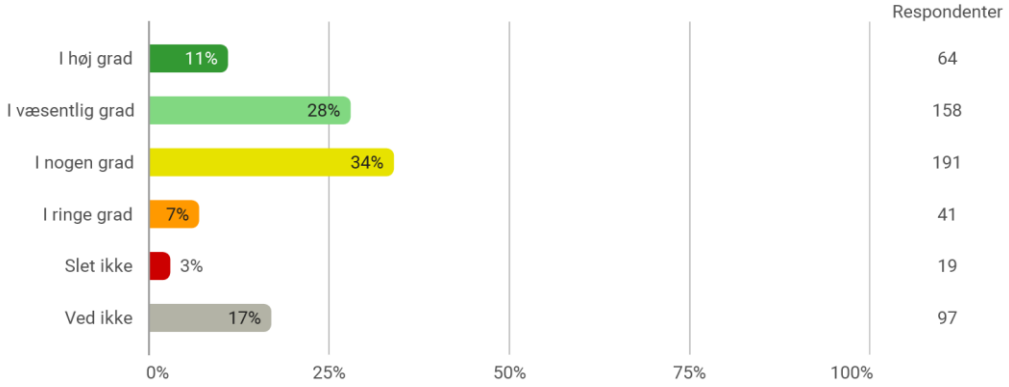
I hvilken grad har din oplevelse i dag har gjort dig klogere på... - ...hvordan fødevarer produceres og forarbejdes i dag



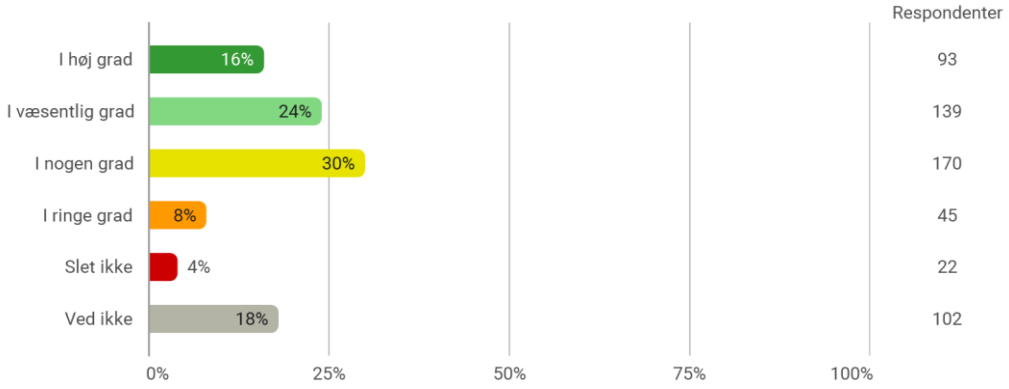
I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...produktion af råvarer



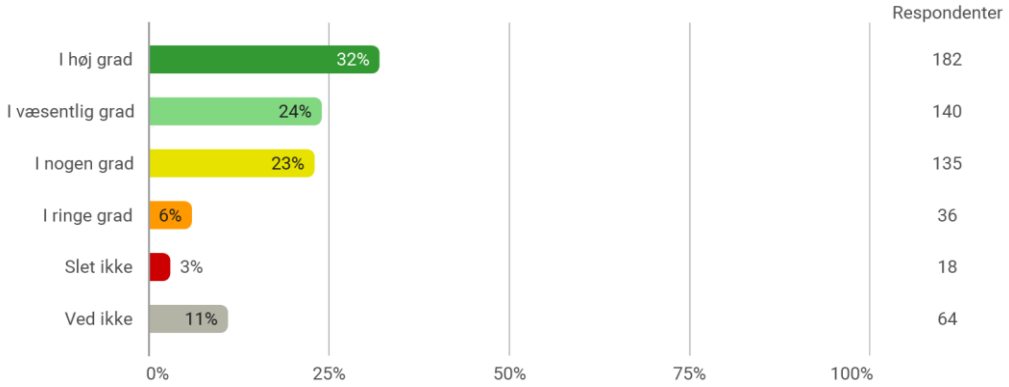
I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...forarbejdning af fødevarer



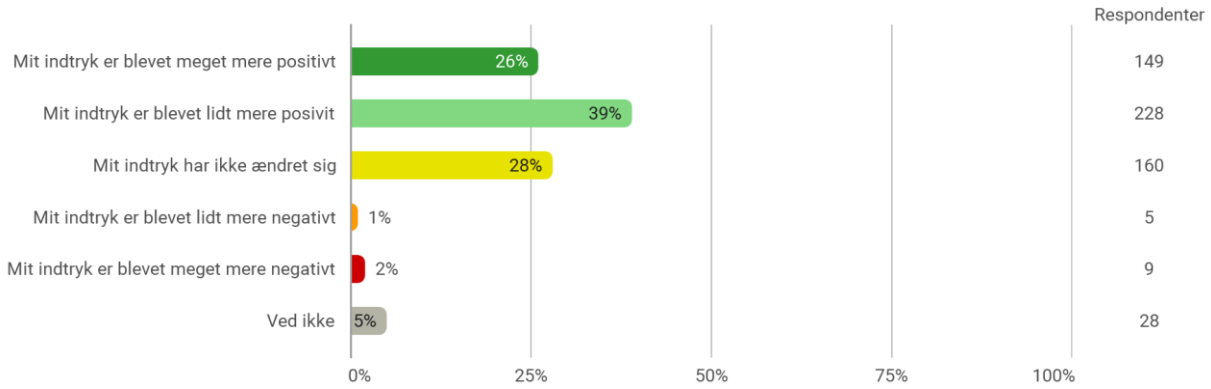
I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...særlige egnsretter og madkultur



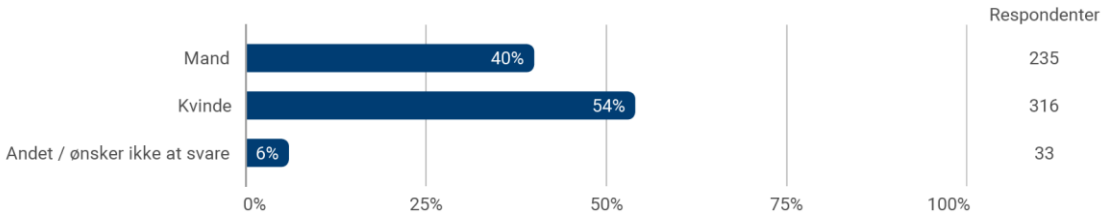
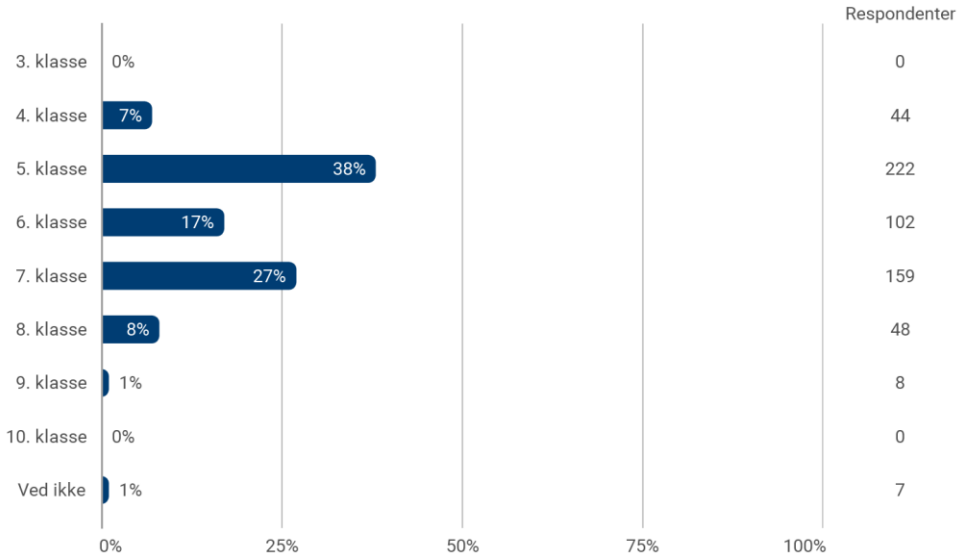
I hvilken grad forbinder du Lolland-Falster med... - ...gode restauranter og spisesteder



Hvordan har din oplevelse i dag ændret dit indtryk af Lolland-Falsters madkultur?



Hvad er dit køn?



Hvilken klasse går du i?