

**KOM MED TIL DANMARKS FØRSTE**  
FOLKEMØDE FOR MAD

# MADENS FOLKEMØDE

*Vi taler med mad i munden*

ENGESTOFTE GODS 10.-11. MAJ 2019



# Det skal du opleve på Madens Folkemøde

For at du kan navigere rundt i det store menukort af oplevelser, der venter på Madens Folkemøde, har vi inddelt vores program i fire forskellige kategorier:



**BILLET KOSTER  
50 kr.  
begge dage inkl.**  
Børn til og med 12 år gratis entré  
Køb din billet på  
[madensfolkemoede.dk](http://madensfolkemoede.dk)



## Debatter

**Samtale og diskussion er kernen i Madens Folkemøde.**

Det kommer det til at bugne med debatter, hvor du selv kan byde ind og forhåbentlig blive klogere på vores madkultur. Diskuter alt fra bæredygtig produktion og natur til madtraditioner og gastronomi. På Madens Folkemøde fylder vi maverne med god mad og hovederne med ny viden.

**SE DEBATPROGRAMMET PÅ SIDE 5 OG 6**

## Madhåndværk

**I Danmark har vi en førerposition, når det kommer til kvalitet i mad og fødevarer.**

På Madens Folkemøde kan du deltage i samtaler, smagninger og workshops med de dygtigste danske madhåndværkere. Det er alt fra bagere, bryggere og fiskere til slagtere, kokke og bønder. Kort sagt, alle de danske madhelte. Vi tror nemlig på, at når dygtige madhåndværkere deler erfaringer med hinanden og med danskerne, så udvikler vi os som madnation.

**SE PROGRAMMET FOR MADHÅNDVÆRK PÅ SIDE 8**

## Sanselige oplevelser for børn og unge

**Madens Folkemøde byder på en række workshops og aktiviteter for hele familien.**

Vi betragter næste generation af madører som æresgæster, og vi inviterer dem med til spiselige, sjove og skæve oplevelser. Både store og små kan kaste sig ud i surdejsbagning, køkkenskoler for børnebørn og bedsteforældre, og madlavning med insekter.

De mindste kan hilse på bondegårdsdyr, lave mad over bål og samle urter i naturen, mens de større børn og unge kan gå i pastaskole eller deltage i workshop om fremtidsmad og bæredygtighed. Om aftenen kan familien samles til fælles-spisning, musik og hygge under lanternernes skær.

**SE BØRNE- OG UNGEPGRAMMET PÅ SIDE 10**

## Gå ombord i et kæmpe madmarked

**Lolland-Falster er i fokus, når blandt andre foreningen Muld med en række af de sejeste madaktører fra egnen indtager Engestofte Gods.**

Vi har givet plads til de bedste producenter fra lokalområdet og resten af Danmark, så du kan tage din familie og venner med på opdagelse i mere end 50 madboder. Smag for eksempel roe-spiritus fra RO'UM, lollandsk vin fra Østergaard eller lokal quinoa. Der er også prisvindende chokolade og charcuterie, som du kan skylle ned med sparkling tea og cider.

**SE ALLE STANDENE PÅ MADMARKEDET PÅ SIDE 11**



# Debatter



FOTO: CHRISTIAN GEISNÆS



# MADENS FOLKEMØDE

## DEBATTER • FREDAG 10. MAJ

### Laden

10.00-12.15	<b>Hvordan løser vi klimakrisen med mad?</b> Arr: Madens Folkemøde
12.30-13.15	<b>Skal de nordiske lande gå forrest i den grønne omstilling?</b> Arr: Nordisk ministerråd, Stockholm Resilience Centre og Stockholm University
13.30-14.45	<b>Økonomi, struktur og ejerskab i landbruget – kan det holde de næste 10 år?</b> Arr: Madens Folkemøde
15.00-15.45	<b>Fremtidens restaurationsbranche – langtidsplanlægning eller politiske prestigeprojekter?</b> Arr: REGA, Restauratørernes Garantiordning, under Danmarks Restauranter og Caf�er
16.00-16.45	<b>Vil naturen venligst holde sig ude af køkkenet</b> Arr: Madens Folkemøde
17.00-18.45	<b>Hvem bestemmer dagens ret?</b> Arr: Landbrug & Fødevarer

### Amfien

11.00-11.45	<b>Ansvar for dyr der lever for at d�!</b> Arr: Verdens Bedste Fødevarer & Foreningen af Danske Fødevarer- og Landbrugsjournalister
12.00-12.45	<b>Vores demokratiske mad</b> Arr: Landbrug & Fødevarer
13.00-13.45	<b>Fra d�sebjere og durumruller til gourmet�l og gastronomi</b> Arr: Bryggeriforeningen og Landbrug & Fødevarer
14.00-14.45	<b>Klimavenlige madvaner - hvorfor og hvordan?</b> Arr: Danmarks grønne tænketank CONCITO
15.00-15.45	<b>Br�dl�ftet</b> Arr: Jalm&B, Bating Bakery og Andersen & Maillard
16.00-16.45	<b>�kokartoffel – hot or not på morgendagens spisekort?</b> Arr: �kologisk Landsforening
17.00-17.45	<b>Hvor blev smagen af i al den snak om mad?</b> Arr: Smag for Livet og Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet - KU FOOD
18.00-18.45	<b>Skal maden på højskole?</b> Arr: H�jskoleprojektet LF

### Loen

10.00-10.45	<b>Hvordan styrker vi en grøn dagsorden i restaurantbranchen?</b> Arr: HORESTA
11.00-11.45	<b>Støtter din kommune lokale fødevarer? G�r Danmark?</b> Arr: Netværk for kommunale f�devarerstrategier, Benefit for Regions, SBFOODINNO.eu/Professionshøjskolen Absalon.
12.00-12.45	<b>Elefantens hule – få svar på dit f�devaresp�rgsm�l</b> Arr: CPH Food (Danish Food Cluster, Københavns Universitet, DTU, Agro Business Park, Nordic Spring)
13.00-13.45	<b>Hvordan skaber vi plads til små innovative fødevarerproducenter?</b> Arr: Professionshøjskolen Absalon, Lejre kommune, �kologisk Landsforening, Guldborgsund kommune, Lolland kommune og Sønderborg kommune.
14.00-14.45	<b>Hvordan får vi flere fødevareraktiviteter til at lykkes, og hvilken rolle skal detailhandlen spille?</b> Arr: COOP
15.00-15.45	<b>Kun 14 gram kød? Hvordan løfter vi den opgave?</b> Arr: Dansk Vegetarisk Forening og Frugtformidlingen
16.00-16.45	<b>Verdensmestre i økologi – både nu og i fremtiden?</b> Arr: Food Nation
17.00-17.15	<b>Live podcast: Verdensmestre i økologi</b> Arr: Food Nation

### Pavillon

10.00-10.45	<b>Hvordan tiltrækker vi unge til fødevarerbranchen?</b> Arr: DI Fødevarer
11.00-12.00	<b>Morgendagens madprofessionelle</b> Arr: Københavns Professionshøjskole
12.15-13.00	<b>Fremtidens kok</b> Arr: Smag for Livet og Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet - KU FOOD
13.15-14.00	<b>Fælles måltider bidrager til børns sundhed og læring</b> Arr: FOA
14.15-15.00	<b>Hvorfor spiser vi kun smukke grøntsager?</b> Arr: Verdens Bedste Fødevarer og Danske Fødevarer- og Landbrugsjournalister
15.15-16.00	<b>Hipster søger landmand</b> Arr: Tænketanken FREJ og Business Lolland-Falster
16.15-17.00	<b>Løvens Hule på Lolland</b> Arr: Business Lolland-Falster
17.15-18.00	<b>Det nye 'sort' inden for f�devarerudvikling</b> Arr: Connecting Zealand – med Erhvervshus Sjælland, Agro Business Park og Clean
18.15-19.00	<b>På afveje med Michelin</b> Arr: Madens Folkemøde

### Forsamlingshuset

10.00-14.00	<b>Aktiviteter for skoleklasser</b>
14.30-15.30	<b>Ældremad er ingen livret</b> Arr: Kirk, Hatch & Bloom
16.00-17.00	<b>Den første nadver</b> Arr: Il Fornaio og Timm Vladimirs Køkken
17.30-18.15	<b>Cirkulær fødevarerproduktion – Kan medaljen have to forsider?</b> Arr: WASTEless

Tjek det fulde program på [madensfolkemoede.dk](http://madensfolkemoede.dk), og hold øje med facebook for flere smagsprøver.

# Danmarks sejeste madfolk på Engestofte Gods

Du kan opleve nogle af landets stærkeste madprofiler, når mad-Danmark samles på Lolland-Falster. Deltag for eksempel i debatten om klimaskræk og quinoasalater, når Masterchef-dommer Thomas Castberg diskuterer med fødevarerminister Jacob Ellemann-Jensen, eller vær med, når Frank Erichsen fra tv-programmet 'Bonderøven' er ordstyrer i debatten om co2-neutrale køer og fremtidens kødkvæg. Adam Price snakker mad og

religion, Ritt Bjerregaard kigger tilbage på de sidste 30 års madkulturhistorie, mens nogle af landets mest fremtrædende kokke - blandt andet Christian F. Puglisi fra Relæ og Matt Orlando fra Amass - går gastronomien efter i sømme.

Du kan også selv få fingrene i suppedasen - bogstaveligt talt - til de mange workshops. Dyk for eksempel ned i en

verden af kål sammen med køkkenchef Jonas Mikkelsen fra Frederiksminde, eller lær det gamle håndværk at fermentere og sylte sild sammen med smørrebrøds kongen Adam Aamann. Naturligvis kommer vores lokale madhelt Claus Meyer. Du kan blandt andet høre ham fortælle om, hvordan måltider kan skabe forandring for socialt udsatte.



FOTO: THOMAS GRØNDAHL

## VÅGN OP TIL FUGLESANG OG NATURSKØNNE MARIBOSØERNE

Engestofte Gods åbner den smukke park op for overnattende gæster under Madens Folkemøde. Du kan tage sovepose med under armen og slå teltpælene op lige ved Maribosøerne. Teltpladsen,

der har bade- og toiletfaciliteter, er åben fra torsdag 9. maj frem til søndag 12. maj, så der er god mulighed for at kombinere besøget på Madens Folkemøde med en weekendtur i naturskønne om-

givelser. Det koster 200 kr. per person for alle dage og 100 kr. for studerende. Billetter kan købes på [madensfolkemoede.dk](http://madensfolkemoede.dk).

## DEBATTER • LØRDAG 11. MAJ

### Laden

09.30-10.00	<b>Morgenmad med madens minister og Mette Blomsterberg</b> Arr: Madkulturen
10.00-10.45	<b>Er vores madkultur lig med frysepizza og færdigretter?</b> Arr: Madkulturen
11.00-11.45	<b>Økologisk korn til fremtidens landbrug og morgendagens brød</b> Arr: Meyers Madhus
12.00-12.45	<b>Herrens Veje - om mad som religion, 1. akt</b> Arr: Adam Price & Madens Folkemøde
13.00-13.45	<b>Herrens Veje - om mad som religion, 2. akt</b> Arr: Adam Price & Madens Folkemøde
14.00-14.45	<b>Fremtidens fødevarer - hvad kommer på tallerkenen?</b> Arr: Bioøkonomisk Vækstcenter Guldborgsund og Business Lolland-Falster
15.00-15.45	<b>The Dorito Effect - oplæg v. Mark Schatzker</b> Arr: Madens Folkemøde
16.00-17.00	<b>Hvordan finder vi frem til de klimabevidste restauranter?</b> Arr: Stop Spild af Mad & Business Lolland-Falster
17.15-18.00	<b>Kan historien lære os at spise mere klimavenligt?</b> Arr: COOP
18.15-19.00	<b>Fødevarerebatterne gennem de sidste 30 år</b> Arr: Det Grønne Museum & Madens Folkemøde

### Amfien

10.00-10.45	<b>Det oversete verdensmål: En debat om Mål 14 - Livet i havet</b> Arr: Letz Sushi
11.00-11.45	<b>Kan mad og måltider sætte blus på social forandring?</b> Arr: Madkulturen
12.00-13.00	<b>Stillehavsøsters - luksus eller plage?</b> Arr: Maritime Nyttehaver
13.15-14.00	<b>Naturskånsom fisk giver restauranter en grøn og social profil</b> Arr: Foreningen for skånsomt kystfiskeri
14.15-15.00	<b>Er potentialet godt nok udnyttet i Københavns baghave?</b> Arr: Nordisk Center For Lokale Fødevarer
15.15-16.00	<b>Kan mad og måltider skabe bedre liv?</b> Arr: Meyers Madhus
16.15-17.00	<b>Lær hvordan du laver den perfekte fællesspisning</b> Arr: Lokale- og Anlægsfonden
17.15-18.00	<b>Hvorfor er kokkefaget ikke for kvinder?</b> Arr: FREJA og Hotel- og Restaurantskolen
18.15-19.00	<b>Fremtidens frø: Hvilken mad vil vi spise i fremtiden?</b> Arr: Danmarks Frøsamlere

### Loen

11.00-11.45	<b>Skal supermarkederne redde klimaet for os?</b> Arr: Dansk Erhverv
12.00-12.45	<b>Ny Viden: Tang, insekter og affald - tre bud på bæredygtig mad</b> Arr: Institut for fødevidenskab, Københavns Universitet - KU FOOD
13.00-13.45	<b>Danskerne bruger mindre tid i køkkenet - men er det et problem?</b> Arr: DI Fødevarer
14.00-14.30	<b>Ny Viden: Madmodige børn</b> Arr: Smag for Livet og Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet - KU FOOD
14.45-15.30	<b>Hvilken holdning har du fået til middag i dag?</b> Arr: DI Fødevarer
15.45-16.30	<b>Bæredygtighed ud over alle grænser</b> Arr: Landbrug & Fødevarer
16.45-17.30	<b>Sitopia - oplæg ved Carolyn Steel</b> Arr: Madens Folkemøde

### Pavillon

10.00-10.45	<b>Sundere mad hele livet</b> Arr: Landbrug & Fødevarer
11.00-11.30	<b>Ny viden: Mad og sundhed set fra dine tarme</b> Arr: Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet - KU FOOD
11.45-12.30	<b>"Hvad skal vi med medicin? Vi har da mad!"</b> Arrangør: Nestlé Danmark
12.45-13.30	<b>Kostkontrol eller kostkonfus?</b> Arr: Landbrug og Fødevarer
13.45-14.30	<b>Kaffegrums er kokkens kaviar - en samtale med Matt Orlando</b> Arr: Madens Folkemøde
14.45-15.30	<b>Ja, din kotelet har været levende engang</b> Arr: Landbrug & Fødevarer
15.45-16.30	<b>Kan egnspecifikke kvalitetsfødevarer booste landområderne?</b> Arr: Landdistrikternes Fællesråd
16.45-17.30	<b>Klimaskurk eller hellig ko?</b> Arr: Foreningen for Holistisk Planlagt Afgræsning
17.45-18.30	<b>1,5 millioner bramgæs - skadedyr eller resurse?</b> Arr: Dansk Landbrug Sydhavsøerne, Danmarks Jægerforbund Guldborgsund og Århus Universitet.

### Forsamlingshuset

10.00-10.45	<b>Hvad er god dyrevelfærd?</b> Arr: COOP
11.30-12.45	<b>Mad &amp; Mad: Mød manden bag maden</b> Arr: Tænk tanken FREJ Pris: 60kr. køb billet på <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>
13.45-14.45	<b>Dialoggrønt for grønsagshadere</b> Arr: Frugtformidlingen Billetter udloddes i konkurrence. Tjek <a href="http://facebook.com/madensfolkemoede">facebook.com/madensfolkemoede</a> inden 2. maj
15.45-16.30	<b>Sprøjtmedler i frugt og grønt - grund til bekymring?</b> Arr: Forbrugerrådet Tænk og COOP
16.45-17.30	<b>Samtalesalon: Sociale måltider</b> Arr: Kirk, Hatch & Bloom

Tjek det fulde program på [madensfolkemoede.dk](http://madensfolkemoede.dk), og hold øje med facebook for flere smagsprøver.

# Madhåndværk



## MADHÅNDVÆRK • FREDAG 10. MAJ

### Samtalekøkkenet

<b>10.00-10.40</b>	<b>Fra muld til guld og kok til bonde</b> Arr: Akademiet Bocuse d'Or, Lolland Kommune, Gulborgsund Kommune Billetter er gratis men skal bestilles via <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>
<b>11.00-11.40</b>	<b>Tempeh workshop – kom i køkkenet og lær at lave det veganske vidunder</b> Arr: Nordhavn Manufactory
<b>12.00-12.40</b>	<b>Camembert fra Møn</b> Arr: Per Sorup, Hårbølle Mejeri
<b>13.00-13.40</b>	<b>Fermenteringens univers med Søren Ejlersen</b> Arr: Aarstiderne
<b>14.00-14.40</b>	<b>Lammefjorden og de kloge grøntsager</b> Arr: Claus Henriksen, køkkenchef, Dragsholm Slot
<b>15.00-15.40</b>	<b>Er cider det nye surt?</b> Arr: Decideret cider
<b>16.00-16.40</b>	<b>Koldrøgning</b> Arr: Ole Gravrok fra Smokepins.com og Frank Malmquist fra "Morfars Røgovn", samt Lars Rasmussen "røg-guru"
<b>17.00-18.00</b>	<b>Kål på menuen</b> Arr: Jonas Mikkelsen, køkkenchef og partner, Hotel Frederiksminde
<b>18.30-22.00</b>	<b>Bar i samtalekøkkenet</b>

### Slow Food-scenen

<b>10.00-10.45</b>	<b>Jord, landmænd, forbrugere, frivillige</b> Med: Christian Coff fra Brinkholm.
<b>11.00-11.45</b>	<b>Ostens historie i Danmark</b> Med: Madhistoriker Asmus Gamdrup Jensen
<b>12.00-12.45</b>	<b>EGN - Lokal madkultur for de lokale</b> Med: Asmus Gamdrup og andre deltagere
<b>13.00-14.00</b>	<b>Surt show - smagning med Andreas Harder fra Nordhavn Eddikebryggeri</b> Med: Nordhavn Eddikebryggeri
<b>14.15-16.45</b>	<b>Unge landmænd</b> Med: Jyderup Højskole
<b>17.15-18.00</b>	<b>Charcuteriesmagning</b> Med: Erik Lautrup fra Nordhavn Manufactory og Michael Museth from Folkets Madhus Pris: 75 kr. Køb billet via <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>
<b>17.15-18.00</b>	<b>Smagning: Myterne om råmælksoste</b> Med: Marie Linea Østergaard og Emilie Daugbjerg Christensen fra Slow Food København Pris: 75 kr. Køb billet på <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a> .

## MADHÅNDVÆRK • LØRDAG 11. MAJ

### Samtalekøkkenet

<b>10.00-10.40</b>	<b>Hvor kommer kaffen fra, hvad er god kaffe og hvordan brygger du den perfekte kop?</b> Arr: Coop Amba
<b>11.00-11.40</b>	<b>Kåring af den danske nationalret – en lang og spændende historie</b> Arr: MADENS HUS – Det Grønne Museum
<b>12.00-12.40</b>	<b>Æblesnak med smag</b> Arr: Frank Erichsen (Fra tv-programmet "Bonderøven") og Per Kølster, Kølster Malt & Øl
<b>13.00-13.40</b>	<b>Bevar den gode sild! Lær hvordan med Adam Aamann</b> Arr: Aamanns v. Adam Aamann, kok og restauratør
<b>14.10-14.50</b>	<b>Taskekrabbe masterclass - jysk tradition og gourmetråvare</b> Arr: Fiskerikajen Køb billet via <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>
<b>15.15-15.55</b>	<b>En hyldest til de danske farvande og marker</b> Arr: Restaurant LOLA ved Kamilla Seidler og Rune Toft
<b>16.15-16.55</b>	<b>Knivskarpt håndværk fra Guldrummet</b> Arr: Guldrummet Danish Crown
<b>17.15-17.45</b>	<b>Øl- og chokoladesmagning med kant</b> Arr: Herslev Bryghus og Friis-Holm Chokolade. Pris: 60 kr. Køb billet via <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>

### Slow Food-scenen

<b>10.00-10.45</b>	<b>Høns og grise, lam og får</b> Med: Johanne Shimming fra Hegnholt
<b>11.00-12.00</b>	<b>Mad til byerne</b> Med: Maria Bojsen, Birthesminde og partner i En del af Herslev, og Christian Coff, Råhandel og Brinkholm
<b>12.15-13.00</b>	<b>Holistisk planlagt afgræsning - klimaneutralt oksekød</b> Med: Michael Kjerkegaard, kødproducent, gården Eskelyst
<b>13.30-14.30</b>	<b>Chokolade-prøvesmagning</b> Med: Mikkel-Friis Holm fra Friis-Holm chokolade
<b>14.45-15.30</b>	<b>Slow fish – spis, hvad vi har omkring os</b> Med: Martin Bregnballe fra Fangst og Joachim Hjerl fra Maritime Nyttehaver Debat er gratis. Pris 50 kr. Køb billet på <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>
<b>15.45-16.30</b>	<b>Beskyt biodiversiteten - eksempler fra en æbleplantage</b> Med: Kirsten Rohde, æbleproducent, Rytzebækgård, og mjødbrygger, Underfundig, og Kim Muhlhahn, bestyrelsesmedlem, Slow Food København
<b>16.45-17.45</b>	<b>Alkohol fra danske æbler</b> Med: Kirsten Rohde Jensen fra Underfundig, Jens Peter Bak fra Nagelsbjerg vin, August Friedenreich Hage fra Oremandsgaard Gods. Debatten er gratis. Smagning koster 40kr pr. billet. Køb billet via <a href="http://madensfolkemoede.dk">madensfolkemoede.dk</a>

# Oplevelser for børn & unge

## BØRN & UNGE • FREDAG 10. MAJ

**Prøv dit eget smagsmod**  
Kl. 14.45 - 18.00

Sted: Børnetelt 1, børneområdet  
Arr: Smag for livet og KU FOOD

**Tang og orme med Kathrine Lykkegaard Kristensen og CELF elever**

Kl. 14.00 - 15.00

Sted: Børnetelt 2, børneområdet  
Arr: Bioøkonomisk Vækstcenter Guldborgsund

**Bageworkshops og fermentering for børn**  
Kl. 16.00 - 18.00

Sted: Børnetelt 2, børneområdet  
Arr: Meyers Madhus

**Madhåndværk i børnehøjde - en del af fremtidens løsninger**  
Kl. 15.00-18.00

Sted: Københavns Madhus' telt, børneområdet  
Arr: Fonden Københavns Madhus

**Madskoler**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: Madskoletelt  
Arr: 4H, Landbrug & Fødevarer og REMA 1000

**Gratis workshop for børn: Bag 100 % din egen GoCook pizza**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: GoCook Bussen  
Arr: COOP

**Spør i madens landskab**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: Børneområdet  
Arr: Åbent Landbrug, Sydthavsørerne

**Bliv klogere på dit affald**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: REFA teltet, børneområdet  
Arr: REFA

**Madkunst med børn**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: Kunststationen, børneområdet  
Arr: Ann-Vibeke Munter

**Naturens vilde gaver**  
Kl. 15.30 - 18.00

Sted: Danmarks Naturfredningsforenings telt, børneområdet  
Arr: Danmarks Naturfredningsforening

**Fødevarereproduktion fra CELF og forskellige workshops**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: CELF teltet, Gårdspladsen  
Arr: CELF

**Hvad spiser vi om 30 år?**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: KBH Professionshøjskole telt, Gårdspladsen  
Arr: KBH Professionshøjskole

**Besøg og smag med Institut for Fødevidenskab, KU FOOD**  
Kl. 14.00 - 18.00

Sted: Besøg og smag med Institut for Fødevidenskab, KU FOOD, Gårdspladsen  
Arr: KU FOOD

## BØRN & UNGE • LØRDAG 11. MAJ

**Fødevarereproduktion fra CELF og forskellige workshops**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: CELF-teltet, Gårdspladsen  
Arr: CELF

**Hvad spiser vi om 30 år?**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: KBH Professionshøjskole teltet, Gårdspladsen  
Arr: KBH Professionshøjskole

**Besøg og smag med Institut for Fødevidenskab, KU FOOD**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: Besøg og smag med Institut for Fødevidenskab, KU FOOD, Gårdspladsen  
Arr: KU FOOD

**Lav mad med dine bedste forældre**  
Kl. 13.30 - 15.00

Sted: Det Rullende Madværksted, Gårdspladsen  
Arr: Hello Kitchen og Hjerte-foreningen  
Pris: 50kr. per voksen. Billet købes på madensfolkemoede.dk

**Vi sylter, morder og cykler madvarer**  
Kl. 15.15 - 16.15

Sted: Det Rullende Madværksted, Gårdspladsen  
Arr: Hello Kitchen

**Bageworkshops og fermentering for børn**  
Kl. 10.00 - 13.00

Sted: Børnetelt 1, børneområdet  
Arr: Meyers Madhus

**Honning i maden. Sådan bruger du honning og andre biprodukter**  
Kl. 13.00 - 15.30

Sted: Børnetelt 1, børneområdet  
Arr: Danmarks Biavlforening

**Prøv dit eget smagsmod**  
Kl. 10.00 - 12.00 + 15.30 - 18.00

Sted: Børnetelt 2, børneområdet  
Arr: Smag for Livet og KU FOOD

**Pandekagebagning - årtiers nationalret**  
Kl. 12.30 - 15.00

Sted: Børnetelt 2, børneområdet  
Arr: Det Grønne Museum

**Madhåndværk i børnehøjde - en del af fremtidens løsninger**  
Kl. 10.00 - 12.00 + 13.00 - 15.00 + 16.00 - 18.00

Sted: Københavns Madhus telt, børneområdet  
Arr: Fonden Københavns Madhus

**Madskoler**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: Madskoletelt, børneområdet  
Arr: 4H i et ikke kommercielt samarbejde med Landbrug & Fødevarer og REMA 1000

**Gratis workshop for børn: Bag 100 % din egen GoCook pizza**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: Go Cook Bussen  
Arr: COOP

**Spør i madens landskab**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: Børneområdet  
Arr: Åbent Landbrug, Sydthavsørerne

**Bliv klogere på dit affald:**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: REFA teltet, børneområdet  
Arr: REFA

**Madkunst med børn**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: Kunststationen, børneområdet  
Arr: Ann-Vibeke Munter

**Naturens vilde gaver**  
Kl. 10.00 - 18.00

Sted: Danmarks Naturfredningsforenings telt, børneområdet  
Arr: Danmarks Naturfredningsforening



# MADENS FOLKEMØDE



## ... og der er endnu flere madoplevelser i vente

Udover debatter, workshops og smagninger byder Madens Folkemøde også på en række andre madoplevelser for små og store. Du kan besøge Institut for Fødevidenskab, KU FOOD i deres telt, hvor forskere og studerende står for en række spændende aktiviteter. Center for Erhvervsrettede Uddannelser Lolland Falster og deres madglade elever inviterer med til workshops om fødevarereproduktion, og Københavns Professionshøjskole tager dig med på udforskning af fremtidens fødevarer.

## MADOPLEVELSER • FREDAG 10. MAJ

**Smag på nye og gamle planteproteinkilder**  
Tid: Fredag kl. 11.00-12.00

Sted: Klapperstuen  
Arr: Professionshøjskolen Absalon og Københavns Professionshøjskole

**Sæt tænderne i de nyeste madtrends**  
Tid: Fredag kl. 12.45-13.45

Sted: Klapperstuen  
Arr: Professionshøjskolen Absalon og Københavns Professionshøjskole

**Kokkelevernes eget univers**  
Tid: Fredag kl. 14.45-16.30

Sted: Det Rullende Madværksted  
Arr: CELF, Smag for Livet & KU FOOD

**Kender du grundsmagene og har du prøvet at gå på opdagelse i smagen?**  
Tid: Fredag kl. 17.00-19.00

Sted: Klapperstuen  
Arr: Smag for Livet & KU FOOD

**Filmvisning: A Taste of Sky - efterfulgt af oplæg ved Claus Meyer**  
Tid: fredag kl. 19.00

Arr: Lolland og Gulborgsund Kommune  
Billetter er gratis, men skal bestilles på madensfolkemoede.dk

## MADOPLEVELSER • LØRDAG 11. MAJ

**Mega bageworkshop**

Tid: Lørdag kl. 9:30 - 10:30

Sted: Loen  
Arr: Meyers Madhus  
Billet koster 50 kr.  
Kan købes på madensfolkemoede.dk

**Madfællesskab Lolland-Falster holder langbordsmiddag**

Tid: Lørdag kl. 11.45

Sted: Klapperstuen  
Arr: Madfællesskab Lolland-Falster

**Smag selv fremtidens mad**

Tid: Lørdag kl. 13.30-15.30

Sted: Klapperstuen  
Arr: KU FOOD

**Madlavning og fællesspisning**

Tid: Lørdag kl. 17.15 - 19.00

Sted: Det rullende madværksted  
Arr: Lokale- og Anlægsfonden  
Billet koster 50kr. Kan købes på madensfolkemoede.dk

**Filmvisning: Kirsebærentyret - med instruktør Eva Mulvad og medvirkende Harald Krabbe**

tid: lørdag kl. 19.00

Arr: Lolland og Gulborgsund Kommune  
Billetter er gratis, men skal bestilles på madensfolkemoede.dk

# Markedsliv

## MULD

- Dalbakkegaard - Økologiske frilandskylinger, ænder og æg
- Permakultur, Omstillinginitiativ Fejø og Den Helbredende Have Fejø
- Honning fra Lolland & Falster - Ellekjær og Leifs Biavl
- Økologisk frilandsgris fra Falster - Ellevang Landbrug
- Lolland Falster Vildt og Lækkert - fasanbryster og gåselår - Foreningen for fremme af afsætning af vildt
- En smagsoplevelse ud over det sædvanlige - Frederiksdal Kirsebærvin
- Vindruedelikatesser fra Lolland
- Kernegaarden Fejø. Økologisk Fejø Æblemost og Cider. Lokal produktion
- Krenkerup Bryggeri
- Pabst Bakery
- Mangfoldigt landbrug - Lammehave økologi
- Endigegaard Sorthavregryn - Indeholder mere af det sunde
- Nordic Quinoa
- Danish Quinoa Group
- WiSH - drikkevarer med ærlig omtanke - WiSH by SEIMEi
- Væggerløse Håndbryg og Falster Destilleri
- Økologisk cider, rosé og hvidvin samt mousserende hvidvin - Stinelund Vin
- Østergaard Vinmageri
- Søholt Specialties - barokmost, events og træplanker med historie - Søholt Gods
- RO'UM, spiritus lavet på lollandske sukkerroer - RO'UM Lolland Aps
- Lokalt limousineungkvæg fra Alsø Gårdbutik
- Thorlin Spisested og Gårdbutik

## SLOW FOOD

- Økologisk grisekød fra Birthesmindes gamle racer - Birthesminde
- Kvalitet, bæredygtighed, fællesskab - Herslev Bryghus
- Copenhagen Goat Milk
- Friis-Holm Chokolade
- Dansk Mjød - UNDERFUNDIG Aps
- Smagen af et sted - Madhistorie og gastronomi - KOST
- Fiskekonserves fra Nordiske farvande - FANGST
- Folkets Madhus & Michael Museth
- Grønt, mel og øl - Brinkholm CSA
- Et partnerskab om æblealkohol - Oremandsgaard og Radius Distillery
- Danske spisesnegle - bæredygtig superfood fra friland - Danske Frilandssnegle ApS
- Æblebobler fra Nagelsbjerg Vin
- Et ungt producentfællesskab ved Ringsted - Farendløse Mosteri

## UAFHÆNGIGE BODER

- Kvann Kompagniet
- Insekter og tang til middagsbordet - Bioøkonomisk Vækstcenter Guldborgsund
- Copenhagen Sparkling Tea Company
- Danmarks Naturfond, Skovsgaard Gods
- Copenhagen Distillery
- Knivskarpt kød-håndværk fra Guldrummet
- Mjødbryggeriet Petersen og Sønner
- Kom og smag på en velbalanceret fadlageret akvavit - Det Danske Spiritus Kompagni
- Fejø Cider fra smålandshavet - måske Europas bedste! - Fejø Cider
- Chufa jordmandel - NORDICCHUFA Aps
- Nordhavn Eddikebryggeri og Meyers mini mølle - Meyers Food og Nordhavn Manufactory
- Håndbrygget og tappet på eget Bryggeri - Bryghuset Møn
- Mousserende vin i verdensklasse på danske frugter og bær - Andersen Winery
- Greater Copenhagen Food Startup
- Smag, holdning, håndværk - Løgismose mejeri (Røg-stand, på gårdspladsen)

## MAD OG DRIKKE FOR ENHVER SMAG

Ingen skal gå sultne fra Madens Folkemøde, så naturligvis kan du vælge mellem et bredt udvalg af mad og drikke. Uanset om du foretrækker traditionelle danske retter, frisklavet pasta, biodynamisk naturvin eller kolde fadøl. Det er muligt at købe mad fra kl. 09-21 både fredag og lørdag. I Muld Caféen i Kostalden kan du smage charcuterie fra Folkets Hus Catering, Pasta Principato tilbyder pasta lavet på mel fra Lammehave Økologi, og Thorlin Spisested byder på sandwich med grillet lam.

Hos Meyers x Saxkjøbing Hotel står menuen blandt andet på flæsketegssandwich. Du kan også smage på menuerne hos Letz Sushi, Big Easy, der laver cajun soul food, og Livsnyder og Bonderøv, som laver brunch begge dage og byg-selv-hot dogs.

Krenkerup-hestevognen byder på specialøl og Engestofte Gods har sørget for en bar med et bredt sortiment. Rosforth & Rosforth, Vinrosen og Grapewise er gået sammen om at skabe en bar for vinelskere.

## MØD PARTIER, FORENINGER OG ANDRE INSTITUTIONER

Her er nogle af de mange organisationer, politikere og uddannelsesinstitutioner, du kan møde på Madens Folkemøde.

- Sammen bliver vi hørt - FødevarerDanmark
- Det danske opdrætserhverv - Dansk Akvakultur
- Connecting Zealand - Erhvervshus Sjælland
- Breaking Bread - Verdens Bedste Fødevarer og Foodstack Community
- Danmarks Biavlerforening
- Dansk Vegetarisk Forening (DVF)
- Gastronomisk kvalitet starter i marken! - Nationalt Center for Lokale Fødevarer
- Zealand - Sjællands Erhvervsakademi
- Fælles måltider bidrager til børns sundhed og læring - FOA
- Lolland og den grønne omstilling - REn Energi Lolland
- Højskoleprojekt Lolland-Falster
- Stevns Fødevarer netværk
- Venstres lokale kandidater
- Lennart Damsbo / Socialdemokratiet
- Det Konservative Folkeparti
- Mad giver glæde og fællesskaber - Dansk Folkeparti
- Ernærings- og Sundhedsuddannelserne - Professionshøjskolen Absalon og Københavns Professionshøjskole

