

FOLKESTUEN

- 10:00** Gør madoplevelser og madturisme mere bæredygtigt
Erhvervsakademiet Zealand og Nordisk Ministerråd
- 12:00** Bæredygtig gastronomi som Danmarks nye vindeventyr
DRC
- 13:00** Klimavenlig ældre mad og planteproteiners ernæringsmæssige kvalitet
Københavns Professionshøjskole
- 14:00** Hvordan måler man fødevarerirksomheders samfundsaftryk?
B Corp og Meyers
- 15:00** Styr på klimaaftrykket i de professionelle køkkener
Concito
- 16:00** Partnerskaber og fremtidens fødevarer, innovation og iværksætteri
Videnplatform Guldborgsund
- 17:00** Verden ifølge iværksætterne
DI Fødevarer

MARKSCENEN

- 10:30** Officiel åbning af Madens Folkemøde 2022
Madens Folkemøde
- 11:00** Gastronomiens rolle i den grønne omstilling
Det Danske Gastronomiske Akademi
- 12:00** Sandt eller falsk? Test af påstande om dansk mejeri!
Mejeriforeningen
- 13:00** Kan børn spille sig til smag for det grønne?
Københavns Universitet,
Institut for Fødevidenskab
- 13:45** Mad i skolen: Hvordan danner vi fremtidens madborgere?
Madkulturen
- 14:45** Nej tak, chef!
Hotel- og Restaurantskolen
- 15:45** Chikane-fri zone for medarbejdere og gæster
Danmarks Restauranter & Cafeer
- 17:00** Er fremtidens fisk plantebaseret?
Mimic Seafood

DEBAT PROGRAM

Fredag den 3. juni

MADENS FOLKEMØDE

Læs mere om programmet på
www.madensfolkemode.dk

Følg med på
#madensfolkemode
@madensfolkemode

FORSAMLINGSHUSET

- 13:00** Lancering af fire dansk-tyske fødevareruter
Interreg projekt TOUR-B0
- 14:30** Få fodfæste på det tyske økologiske marked
Økologisk Landsforening og Madens Folkemøde
- 16:00** Hvad skal måltiderne på hospitalerne kunne i fremtiden? For patienten, samfundet og kloden?
Centralkøkkenerne på hospitalerne i Region Hovedstaden

LADEN

- 11:00** Jeg har den bedste fremtid
Future Food
- 12:00** Kort over Paradis og Lalandia: Kan det spises?
Horesta
- 13:00** Lancering af Madlandskab 2030
Fødevareministeriet, Landbrug & fiskeri
- 14:00** Stort køkken, stort ansvar – eller hvad?
Madfællesskabet
- 15:00** Hvor langt er vi villige til at gå for det klimavenlige valg?
De Samvirkende Købmænd
- 16:00** Da madpolitik blev magtpolitik
Landbrug & Fødevarer

GÅRDSCENEN

- 11:00** Fremtidens grønne supermarked
Madkulturen
- 12:00** Kan mad i skolen gøre os rigere, dygtigere og udjævne sociale forskelle?
Kost- og Ernæringsforbundet og Diabetesforeningen
- 13:00** Nye madvaner: Kan vi skabe en ny normal?
Concito
- 14:00** Roadtrip gennem madlandet?
Horesta
- 15:00** Det omvendte samråd
Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri
- 16:00** Fremtidens tallerken - fra kødkultur til klimakost
Madkulturen
- 17:00** Stævnemøde: Hvordan får vi flere unge til at vælge madens fag?
Hotel- og Restaurantskolen

MADHÅNDVÆRK

Fredag den 3. juni

MADENS

FOLKEMØDE

Læs mere om programmet på
www.madensfolkemode.dk

Følg med på
#madensfolkemode
@madensfolkemode

PLANTESKOLEN

- 11:15** Grøn gastronomi og bæredygtigt hav
Hotel- og Restaurantkolen
- 12:15** Måltider der passer på jorden
Rødder
- 13:15** En hyldest til Svinet
Simon Jul og Michael Museth
- 14:15** MADSPILD 3.0 - Hvordan forvandler man brød til is?
Jalm&B, Hansen Is og Amass
- 15:15** Øllets tilblivelse 1: Kornet, maltning og mæskning
Per Kølster & venner
- 16:00** Øllets tilblivelse 2: Urt-kogningen
Per Kølster & venner
- 16:30** Øllets tilblivelse 3: Gæringen
Per Kølster & venner
- 17:15** En grøn kost med smag, velsmag, umami – og ost
Arla Unika

SAMTALEKØKKENET

- 12:00** Fruit based spirits & Danish terroir
Alex Dadzis
- 13:15** Når blåt er grønt: Havets rolle i den grønne omstilling
Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab
- 14:15** Regenerativt jordbrug for dummes
Slow Food Danmark
- 15:15** Gedeost, orangevin og alt derimellem
Tothaven og Garbolund
- 16:15** Smag på naturen
Sanketure
- 17:15** Hvordan kan grønne madvaner være både velsmagende, bæredygtige og favne bredt?
Charlotte Vinther Schmidt - Københavns Universitet, Institut for Fødevidenskab

MADVÆRKSTEDET

- 11:00** Tryk med danske bælgfrugter
Pure Dansk
- 12:15** Vil du lære at lave kaffe som ude på caféen?
True Intent Coffee
- 14:30** Vildt til hverdag - udskæring af vildt
Christine Bille
- 15:45** Vildt til hverdag - enkel og let hverdagsmad
Christine Bille
- 17:15** Syllteworkshop i det bedste grønne selskab
Mette Dahlgaard

DANSKE DRÅBER

- 14:00** Smagning med Radius Distillery
Radius Distillery

FOLKESTUEN

- 10:00** Jack Algieri - Beef, Seed and food waste
Madens Folkemøde
- 11:00** Nye kornsorter i fremtidens brød
Meyers og Landsorten
- 12:00** Det skal være let og lækkert at spise sundt og klimavenligt
DI Fødevarer
- 14:00** Et tættere naboskab med Tyskland: Mulighed eller udfordring?
Madens Folkemøde

MARKSCENEN

- 10:15** Højskolesang
Lollands Højskole
- 11:00** Klimavenlig indkøbskurv - er det muligt?
Dansk Erhverv
- 12:00** Fiskeriets fremtid - den blå omstilling
Foreningen For Skånsomt Kystfiskeri
Producentorganisation
- 13:00** Middelalderens madkultur - en tur gennem mytekuseren
Middelaldercentret
- 14:00** Tangkultur - en samtale om tang i krydsfeltet mellem fødevarer, kunst og kulturhistorie
Guldborgsund Kommune
- 15:00** Regenerativt Jordbrug: Inspiration for en ny generation?
Slow Food Danmark og Raw Relations
- 16:00** Mad og sundhed set fra dine tarme
Københavns Universitet,
Institut for fødevidenskab
- 16:45** Højskolesang
Lollands Højskole

DEBAT PROGRAM

Lørdag den 4. juni

MADENS FOLKEMØDE

Læs mere om programmet på
www.madensfolkemøde.dk

Følg med på
#madensfolkemøde
@madensfolkemøde

FORSAMLINGSHUSET

- 12:00** FREJ fællesspisning: Klimaproportioner på tallerkenen
Tænketanken FREJ
- 13:30** Naturlig gæring og forædling
Hotel- og Restaurantskolen
- 14:30** Naturlig gæring og forædling
Hotel- og Restaurantskolen

LADEN

- 10:00** Klimamærke til debat med fødevarerministre & eksperter
Forbrugerrådet TÆNK og DI Fødevarer
- 11:00** Hvad koster dyrevelfærd?
De Samvirkende Købmænd
- 12:00** Når vi høster naturens overskud
Madens Folkemøde
- 13:00** Investeringer i fremtidens fødevarer
Vækstfonden
- 14:00** Skal klima koste kassen?
Raw Relations
- 15:00** Biodiversitet, mangfoldighed og madens fremtid
Madens Folkemøde

GÅRDSCENEN

- 11:00** Længe leve koen!
Københavns Universitet: Cattle Crossroads og Naturmælk
- 12:00** Det grønne i store køkkener - rammer visionerne og investeringerne virkeligheden?
Plantebaseret Videnscenter og Meyers Kantiner
- 13:00** Regenerativt landbrug: Fremtiden for vores fødevarer?
Slow Food Danmark og Raw Relations
- 14:00** Fremtidens fødevarer - hvem pøder de små pøder?
Future Food
- 15:00** Unge om fremtidens bæredygtige fødevarer
Tænketanken FREJ
- 16:00** Lørdagslounge med Katrine Ring
Katrine Ring

BÅLPLADSEN

- 11:00** Skoven giver til sidst
Madens Folkemøde
- 12:00** Kan man spise et dyr, der har et navn?
Kaniner til kæl og kasserolle
Fanny Møller
- 13:00** Forlægning af vildt og tilberedning af vildt
over bål
Jægerinden
- 14:00** Vildt over bål
Jægerinden
- 15:00** Madskole over åben ild med Adam Aamann
Adam Aamann

PLANTESKOLEN

- 10:00** Lige på kornet! To kornnørder - Frank Erichsen og Per
Kølster snakker løs
Madens Folkemøde
- 11:00** Grøn aftensemåd: Sådan letter du kødet fra din
tallerken
Politiken
- 12:00** Fremtidens mad - før, nu og i morgen
Madens Folkemøde
- 14:00** Hvordan laver man bæredygtig mad derhjemme?
Meyers
- 15:15** Unlock umami flavours: The power of koji
Mac Krol

MADHÅNDVÆRK

Lørdag den 4. juni

MADENS FOLKEMØDE

Læs mere om programmet på
www.madensfolkemøde.dk

Følg med på
[#madensfolkemøde](https://twitter.com/madensfolkemøde)
[@madensfolkemøde](https://www.instagram.com/madensfolkemøde)

SAMTALEKØKKENET

- 10:00** Muligheder og barrierer for blæksprutter
Slow Food Danmark
- 11:00** Hvordan skal vi spise havets grønt i fremtiden?
Københavns Universitet, Institut for Fødevarvidenskab
- 12:00** Ostesmagning - nordiske råmælksoste
Slow Food Danmark
- 13:00** Fermentering - en vestafrikansk genvej til kraftige
smage i det plantebaserede køkken
Københavns Universitet, Institut for Fødevarvidenskab
- 14:00** Honning - en verden af smag
Katrine Klinken
- 15:00** Masterclass: Craft Vinegars
Nordhavn Eddikebryggeri
- 16:00** Et holistisk indblik i vinens verden
Nathalia Kruse Edwards

DANSKE DRÅBER

- 12:00** Tysk naturvinssmagning med Pontus Elofsson
Madens Folkemøde
- 13:15** En smagning med Twisted Leaf
Twisted Leaf
- 15:30** Tysk naturvinssmagning med Pontus Elofsson
Madens Folkemøde

MADVÆRKSTEDET

- 10:00** Lækker mad til de mindste - og til de største!
Le Petit Chef
- 11:15** Flere sprutter på tallerkenen - hvordan håndteres
dyret i køkkenet?
Slow Food Danmark
- 12:30** Smagen i fokus - lav din egen krydderiblanding
Mill & Morter
- 14:00** Lær at lave en klassisk Othello Lagkage med
konditor Torben Bang
Falsters kyst
- 15:30** Kom og lær at lave koreansk kimchi
Kala Sung