

EN TUR OM DET ØKOLOGISKE KVÆG

ONSDAG DEN 2. OKTOBER 13.00 - 18.00

STOP NR. 1: AAMANNS GENBO

HVILKEN ROLLE SPILLER OKSEKØDET I VORES MADLAVNING?

Rune Eliasson, køkkenchef på Aamanns Genbo, byder på en nyfortolkning af smørrebrød med øko-okse og en mere klassisk version.

Betinna Buhl, madhistoriker fortæller om oksekødets rolle i madlavningen før og nu.



STOP NR. 2: ARLA // WINGE HUS

ØKO-KOEN ER MARKENS HELT

Rikke Lundsgård, landbrugspolitisk seniorrådgiver i Danmarks Naturfredningsforening fortæller, hvordan kvæg på græs giver mere liv over og under jorden.

ØKO-KOEN KAN LEVERE MERE END KØD

Britta Surland, head of food inspiration hos Arla og hendes kollega guider os igennem lækre smagsprøver på Arlas økologiske oste.

DEN ØKOLOGISKE KO ER MERE END HAKKEKØD

Helle Bossen, Chefkonsulent i Økologisk Landsforening fortæller om udskæringer, der sælger, og hvem der køber økologisk oksekød?

ØKOLOGISKE UDSKÆRINGER

Andreas Taus Nielsen, Cleavers Meat Market i Torvehallerne gør os klogere på økologiske kødkvaliteter og udskæringer.

KAN MAN PRODUCERE KLIMAVENLIGT OKSEKØD?

Michael Kjerkegaard, forperson i Økologisk Landsforening fortæller, hvordan et landbrug med økologisk kvæg kan være regenerativt.



STOP NR. 3: RESTAURANT DOLORES

DAGENS SIDSTE SERVERING MED ØKO-OKSE

Køkkenet arbejder efter ét dogme
– råvarerne skal være fantastiske!

DERFOR SKAL VI ELSKE DET ØKOLOGISKE KVÆG

Trine Krebs, Grøn chef & fundraising hos Food Organisation of Denmark.



TORBEN BLOK, MARKEDSCHEF FOODSERVICE I ØKOLOGISK LANDSFORENING ER DAGENS VÆRT, SOM VIL SØRGE GODT FOR, AT VI KOMMER GODT RUNDT.

Tilmeldning til Anne på asf@okologi.dk