



INVITATION

# ØKO-MARKDAG 2024

**Arbejder du professionelt med mad?  
Så tag din kollega med til en dag i marken og kom tæt på råvarerne!**

Kom tæt på landmanden og gartneren og få ny faglig viden om økologisk frugt og grønt, når vi samler værdikæden på de økologiske landmænds hjemmebane til en dag proppet med viden, oplevelser og netværk.

- Kom tæt på den økologiske landmands hverdag - Hvor kommer råvarerne fra?
- Oplev 6 faglige spor hvor du får ny viden og inspiration om økologiske grøntsager, sorter og dyrkningsmetoder.
- Forkæl dine smagsløg til en fælles økologisk langbordsmiddag i marken.
- Martin Keller, Verdensmålschef sætter fokus på naturens tilstand.
- Glæd dig til en dag ude i den økologiske mark. Så husk praktisk tøj og fodtøj.

**Tid**

**ONSDAG D. 12. JUNI**

**KLOKKEN 10.00 - 16.00**

**Sted**

**Økologisk Landbrug  
V. HENRIK JESSEN  
VESTERGADE 112  
6051 ALMIND**

**Der vil være et begrænset  
antal pladser**

Klik her og tilmeld dig  
helt gratis!



ØKO-MARKDAG DEN. 12 JUNI 2024

# PROGRAM

## Kl. 10.00 - Velkomst og morgensang

Torben Blok, Markedschef Foodservice og Birgitte Jørgensen, Markedschef Detail, Økologisk Landsforening, byder velkommen til til tonerne fra Økobandet

## 6 faglige spor i marken

### Spor 1: Den frugtbare jord

Kender du spadestiksprøven og regnormens betydning? v. Jens Peter Hermansen, Chefkonsulent, Økologioplægning og biodiversitet

### Spor 2: Skovlandbrug og biodiversitet

Oplev rig biodiversitet og høst fra træer og buske, v. Christoffer Grønne, Konsulent, Skovlandbrug og biodiversitet

### Spor 3: Regenerativt landbrug

Hvad er det, og hvad betyder det for dine råvarer? v. Julie Rohde Birk, Konsulent, Skovlandbrug

### Spor 4: Klima

Forstå kredsløbet og konsekvenserne når du vælger fødevarer, v. Majken Husted, Specialkonsulent, Bæredygtighedsanalyser og kulstoflagring

### Spor 5: Sorter og gener

Sorternes forskellighed og sæsonernes betydning, v. Bjarne Hansen, Kornansvarlig ved Aurion og formand for Original

## Spor 6: Bælgfrugter og naturen

Inspiration til menuen med bælgfrugter og urter, v. Liselotte Kira Gregers Andersen, Inspirationskok og kogebogsforfatter, Kokken på kanten

## Langbordsfrokost i marken

Vi samles til en fælles økologisk langbordsfrokost i marken, hvor fem dygtige kokke fra ISS serverer spændende og inspirerende smagsoplevelser

## Oplæg om naturens tilstand

V. Martin Keller, Verdensmålschef

## De 6 faglige spor fortsætter

## Kl. 16.00 - Tak for i dag!

Mulighed for at opleve festivalen på egen hånd indtil kl. 18.00

**Klik her og tilmeld dig helt gratis!**

**Der vil være et begrænset antal pladser**