

Innovationscenter
for Økologisk Landbrug

Velkommen til temadag & minimesse

Oksekød er ikke bare oksekød

Frederiksberg Hospital
d. 8. November 2022



Mælkeafgiftsfonden



Fonden for økologisk landbrug

Dagens program

12.00 Let frokost og intro til eftermiddagen

v. Michael Allerup, Bispebjerg Hospital og ordstyrer Rikke Grønning, Grønning & Kjærgaard

12.30 Region Hovedstadens tilgang til oksekød, hvad og hvor meget oksekød købes der i dag?

V. Mette Schellerup Gotfredsen, Bæredygtighedssekretariatet

12.45 Forskel på de forskellige produktionsformer, hvad dækker ordene over?

V. Lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet (kødkvalitet)

13.10 Hvilken betydning har smagen af kødet for vores spiseadfærd?

V. Tenure Track, Adjunkt Barbara Vad Andersen, Aarhus Universitet

13.35 Pause

13.45 Landmandens historie - jorden og koen.

V. Margith Bjerre, Labøllegaard

14.15 Hvordan er det at arbejde med kødet i et storkøkken?

v. Kulinarisk konsulent Kasper Syrik, Slagter Matthias Søholm og Daniel Bryde.

14.45 Netværk og vidensdeling ved mini-messen

v. Rikke Grønning og Iben Alber Christiansen

15.55 Tak for i dag



Mini-messe 14.45-15.55

Bæredygtighedssekretariatet

Mød Mette Schellerup Gotfredsen, Emma Peyron og Elise Kjeldsen

GrOBEat projektet og perspektiver for fremtidens oksekød & klima

Mød Lektor Margrethe Therkildsen og Tenore Track, adjunkt Barbara Vad Andersen

Dyrevelfærd og Biodiversitet Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Mød biolog Bent Rasmussen og kvægbrugskonsulent Iben Alber Christiansen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Slagterne fra Bispebjerg Hospital og smag på deres fantastiske produkter

Mød slagterne Matthias Søholm og Daniel Bryde

Landmændene – hvordan kvæget til vores oksekød kan have flere formål

Mød Michael Kjerkegaard, Margith Bjerre, Sven Irgens-Møller og Ole Andresen

Netværk for køkkener omkring arbejdet med udvikling af bæredygtig produktion

Mød Rita Ramona Høegh, Økologisk Landsforening og Rikke Grønning, Grønning & Kjærsgaard

