

# Planterne kommer

**31. august Kl. 10:30-15:30 Kornets Hus**  
Guldagervej 501, 9800 Hjørring

**Er du nysgerrig på planteriget?**

**Nu kan du komme helt tæt på, når vi byder velkommen til en dag med grønne råvarer, produkter og gastronomi.**

Korn, kartofler, ærter og urter. Det vrimler med gode, lokale og grønne økologiske råvarer. Alligevel er grønt den økologiske fødevarekategori, vi importerer mest af.

**Men hvordan får du fat i de lokale råvarer? Hvem skal du tale med, og hvordan smager de bedst?**

Økologisk Landsforening og Landbrug & Fødevarer inviterer til en sanselig dage med råvarer, produkter og økologi i centrum. Hele planteriget er på programmet, og vi står klar til at vise frem. Mød frugterne, grøntsagerne, bælgplanterne, kornet og en rigdom af grønne afgrøder du måske ikke har lært at kende endnu. Dagen er både for dig, der er økologisk producent og for dig, der udvikler og tilbereder måltider og produkter fra hele planteriget.

Velkommen til 'Planterne kommer'.

**Tilmeld dig her**



# Program

10:30 – 11:00

## Intro & formiddags-snack

Velkommen til en særdeles grøn dag med sprøde producenter og stærke aktører – nemlig jer.

TV-vært og ildsjæl, **Camilla Ottesen**, markedschef, **Torben Blok**, fra Økologisk Landsforening og sektorchef for planter, **Lærke Lund**, fra Landbrug & Fødevarer kick-starter dagen.

11:00 - 11:45

## Debat: Grønnere fremtid – men hvordan?

De er rige på erfaringer, holdninger og visioner. Tag godt imod Opskriftschef hos Karolines Køkken, **Tove Færch**, forperson i Økologisk Landsforening og direktør for Rabarbergaarden, **Louise Køster**, samt turistchef i Thy Turistforening, **Mai Manaa**, der bl.a. har været med til at starte Hanstholm Madbar og Agger Darling.

11:45 – 12:00

## Markens guld

Han sætter fokus på diversitet og smag i markens afgrøder, mød gastronom & leder af Kornets Hus, **Johannes Haandsbæk Vestergaard**.

12:00 – 12:30

## Kornet og bælgfrugterne: Næste step?

Hvordan kan vi rykke på marken og i køkkenet? Det er de store spørgsmål vi stiller til økologisk frontløber og kornansvarlig, **Bjarne Hansen**, fra Aurion samt kok og madformidler, **Christine Bille**.

12:30 – 14:00

## Markens ildsjæle og grøn frokost

Glæd jer til at møde en række økologiske producenter og nyde husets frokost.

14.00 - 14.45

## Planter på tallerkenen

De repræsenterer hver deres del af mad-Danmark og vi glæder os til at høre om deres "take" på planteriget. Med på scenen er: Direktør, **Simon Kvist Bjerre**, fra gourmetrestauranten Alimentum, der har Det Økologiske Spisemærke i guld og arbejder tæt med et økologisk landbrug, **We Feat**, der producerer grøn økologisk take away og har Det Økologiske Spisemærke i guld samt **Else Møhlenberg** fra Madservice Aalborg, der dagligt arbejder med bæredygtighed og økologi og vandt Køkkenprisen i 2021.

14.45 - 15:00

## Fra snak til handling: Mere økologisk grønt i Nordjylland!

Vi fejrer det nordjyske med kvikke indspark fra landkvinde og ejer af Naturbruget Tranum, **Pia Hjorth**, grøn iværksætter, **Uffe Truelsen**, fra Køkkenkultur og ejer af Restaurant Medvind, **Emilie Kvist Kjærgaard**.

15:00

## Værdikædens stemmer

Dagens værtinde, **Camilla Ottesen**, har tre vigtige spørgsmål til jer!

15:30

Tak for i dag