



# ØKO TAKE-AWAY inspirationstur i Aarhus



KOM MED PÅ INSPIRATIONS- OG SMAGETUR RUNDT I AARHUS. MØD MADFOLK, DER AKTIVT ARBEJDER MED ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED I TAKE-AWAY PRAKSIS

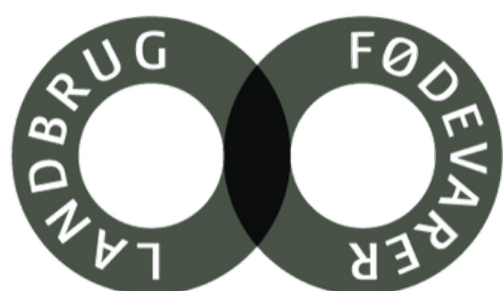
---

**Tid: 26. september 2022 - 09.30-15.00**

---

## Ideen bag

Vi vil alle gerne bruge de bedste råvarer, men hvad betyder det egentlig? Og hvad betyder økologi og bæredygtighed for et take away måltid? Gennem besøg hos dygtige madhåndværkere, der arbejder specifikt med bæredygtighed, den gode råvare og økologi, vil vi udforske, hvad den gode råvare overhovedet er. Vi skal både smage, høre og forhåbentlig blive inspireret af deres erfaringer med bæredygtighed og økologi i praksis - kom med!





# PROGRAM AARHUS ØKO TAKE-AWAY

**Kl. 09.30: Introduktion og mødested på Aarhus banegård:**  
ved hovedindgangen. Velkomst og registrering

**Kl. 10.00: Når man ikke kan få det må man jo selv:**

Rune har siden 2014 serveret mad, hvor råvarenes sæson og smag har skabt plads til kreative fortolkninger og velsmag. Nu har Rune åbnet Ved siden A der serverer bitromads takeaway og morgenbrød - alt sammen Øko. Vi får mulighed for at smage og hører om at åbne takeaway som restaurant post corona og få tal på bordet fra Senior konsulent for Foodservice v. Landbrug & Fødevarer Anders Nicolajsen. .

**Kl. 11.30: Fast food kan godt være slow og Øko:**

Daniel og resten af plant food har været ude på nået af en rejse. Her var det ikke kun et spørgsmål om økologi, men lige så høj grad klimaet. Måltider uden kød virkede umuligt, men efter de i 2015 åbnede dørene op, har de vist det bestemt er muligt gennem smag, tekstur og økologi.

**Kl. 12.15: All in på Økologi til folket:**

Frederik har med Wefeat, sørget for bowls, juice, sandwich og kaffe, der er 100% økologisk. For hos Wefeat er det slet ikke et spørgsmål om råvarene skal være øko. Det skal de for smagen og ikke mindst for miljøet.

**Kl. 13.30: Fisk, soya og asiatisk økologi:**

Letz sushi gav sig selv det benspænd at blive 100% øko og bruge bæredygtig fanget fisk, tiltrods for deres anvendelse af råvarer som mange finder svære at finde økologisk. Anders Barsøe skal gøre os klogere på hvorfor det er værd at blive ved og sørge for et afsluttende glas og en let anretning.

**Kl. 14.40: Tak for i dag**

Mulighed for at tage letbanen tilbage til Aarhus banegård.

