



ØKO TAKE-AWAY

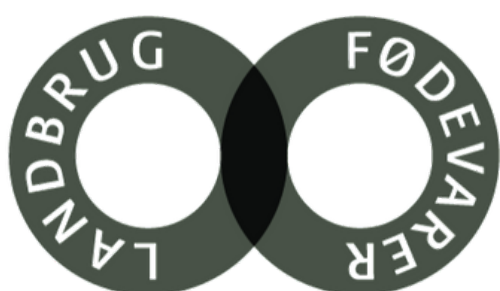
inspirationstur i KBH

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

Tid: 29. september 2022 - 09.30-15.00

IDEEN

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 KBH ØKO TAKE-AWAY

Kl. 09.30: Introduktion og mødested v. Nørrebro Runddel station

ved Metrostationen (M3 cityringen). Velkomst og registrering

Kl. 09.45: Grød, korn og kærlighed

Lasse Skjønning Andersen har siden han som 21-årig åbnede sin første grødbar haft en agenda om at ændre danskernes opfattelse af grød - uden at gå på kompromis med økologi. I dag har han 10 butikker i hele landet. Dertil et kort oplæg om øko-indsigter v. Senior konsulent for Foodservice v. Landbrug & Fødevarer Anders Nicolajsen.

Kl. 11.00: Fritternes kamp for økologi

Christian Brandt startede sit take-away eventyr med burgerbaren Jagger og har nu også åbnet Otto Pizza. Økologi og dyrevelfærd er højt på dagens orden og selvom det hedder fastfood, er det ingen anledning til kompromis.

Kl. 12.00: Fisk, soya og asiatisk økologi

LETZ SUSHI gav sig selv det benspænd at blive 100% øko, selvom de anvender råvarer, der kan være vanskelige at finde økologisk. Anders Barsøe skal gøre os klogere på, hvorfor det er værd at blive ved.

Kl. 12.45: Kebab, kamp og krydderier på øko-måden

Nørrebro er fuld af kebabsteder, men Omar Hassan var den første til at åbne et økologisk kebabsted med Gaza grill. I dag har han 2 butikker og vil lave falafler på lokale danske ærter. En ildsjæl er svær at slukke.

Kl. 14.10: Kyllingsalat, kartofler og smag

Adam Aamann har siden 2006 serveret smørrebrød, der er gentænkt i form, men genkendeligt i smag - og med stor vægt på bæredygtighed og økologi. I dag har både hans take-away, restauranter og kantiner øko-sølvmærket. Vi slutter af med lidt skøn smørrebrød og et glas vin.

Kl. 15.00: Tak for i dag

Mulighed for at tage metro eller tog fra Østerport.

