



Invitation til køkkenchefer og restauratører

PLANTER OG BUSINESS PÅ MENUEN

MORGENMADS-, NETVÆRKS- OG BUSINESSMØDE FOR RESTAURANTER OG SPISESTEDER PÅ MADENS FOLKEMØDE

Alle taler om flere grøntsager, mere korn og flere bælgfrugter, hvad kan vi lære af spisesteder, der arbejder med det grønne - og kan vi tage lidt med hjem og bruge i egen forretning?

Den 16. maj inviterer Madens Folkemøde dig, der er restauratør til et morgenmøde med smag, snak, business og erfaringsudveksling om, hvordan vi arbejder med det grønne i vores køkkener.

Dagens værter er Pelle Øby Andersen og Katja Seerup Clausen fra Food Organisation of Denmark

[TILMELD DIG HER!](#)

DU FÅR INSPIRATION FRA:

- **Thomas Køster** er kok og medejer af Rabarbergaarden, hvor han i 20 år har arbejdet med bæredygtige måltider i en market garden-restaurant. Det sidste år har han også drevet restaurant på Frederiksborg Slot. [Læs mere her!](#)
- **Marie Hertz** har arbejdet som kok og madformidler i 15 år. Hun driver Culina.H, en madskole og butik på Frederiksberg. Tidligere stod hun bag Birkemosegaard Køkken og SLOW i Det Økologiske Inspirationshus. Hun underviser også på Hotel- og Restaurationsskolen samt Suhrs Højskole. [Læs mere her!](#)
- **Esben Grundtvig** er iværksætter og kogemand med passion for lokale, regenerative jordbrug. Han har drevet Rødder i Nordvest i København i 15 år med fokus på grøn og økologisk catering. Rødders Køkken fungerer som kantine-frokostordning i hverdagen og event space i weekenden, hvor sæsonens råvarer er i centrum. [Læs mere her!](#)



TID OG STED

Madens Folkemøde i Csarens Hus, Langgade 2,
Nykøbing Falster
Fredag d. 16. maj
Kl. 9.00 – 11.15

PROGRAM

09.00 – 09.30

Netværksmorgenmad - Spis en grøn morgenmadstallerken lavet af Esben Grundtvig og mød dagens vært og gæster

09.30 – 10.00

Esben Grundtvig fortæller om en forretning drevet med et stærkt grønt køkken

10.00 – 10.30

Thomas Køster fortæller om at møde sine gæster med en grøn menu, hvor er der medgang og hvor er det modgang?

10.30 – 11.00

Marie Hertz fortæller om at drive et spisested i provinsen med mange grøntsager. Marie serverer nogle af sine sæsonfavoritter undervejs

11.00-11.10

Tak for i dag