

MADMØDET



Aktiviteter i hele Midt- og Vestjylland | 16.-22. maj 2022 | madmødet.dk

Velkommen til Madmødet 2022

Midt- og Vestjylland er Danmarks spisekammer og det sætter Madmødet 2022 spot på. Madmødet samler os alle i Midt- og Vestjylland – dem der spiser, dem der høster, dem der fisker, dem der tilbereder og dem der bestemmer. Folket, producenten, kokken og politikerens.

Madmødet er ikke blot et enkelt møde eller en enkelt smagsprøve på det, området kan, men summen af utallige møder om mad på tværs af brancher og interesser nu og i årene frem.

Madmødet, eller madmøderne, er samlet omkring en lang række events og de fleste sker i dagene 16.-22. maj 2022 ude hos landmændene, fiskerne, i naturen, i kulturinstitutioner, restauranterne, i kantinerne og mange andre særlige steder i de 7 midt- og vestjyske kommuner.

Læs mere og find events i dit område på
madmødet.dk



Bliv en del af Madmødet 2022

Du har også mulighed for at blive en del af Madmødet 2022.

Måske er du producent, kok, kantineleder eller på en eller anden måde repræsentant for lokale fødevareroplevelser – du er i hvert fald velkommen til at kontakte os, så du også kan blive en del af Madmødet 2022, og på den måde være med til at tænde spotlightet på de fantastiske fødevarer vi har i området.



Lemvig

Skive

Struer

Holstebro

Herning

Ikast

Ringkøbing

Skjern

Brande



Bag om Madmødet

Madmødet er udviklet af Business Region MidtVest, som er et samarbejde mellem syv midt- og vestjyske kommuner: Herning, Holstebro, Ikast-Brande, Lemvig, Ringkøbing-Skjern, Skive og Struer. Målet for samarbejdet er at styrke væksten og udviklingen – bl.a. i fødevarerhvervet – at skabe nye jobs og tiltrække kvalificeret arbejdskraft.

Læs mere om Business Region MidtVest
på brmidtvest.dk

Lemvig

- Vesterhavs madcamino
- Walk, Talk & Eat
- Lokale råvarer på menuen
- På tur i Fødevareland
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- SOFARI

Struer

- Til bords... Oddesund
- Lokale råvarer på menuen
- Madmødet Menu hos Restaurant ved Fjorden
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- SOFARI

Skive

- Besøg Thise Mejeri
- Til bords... Da Winti
- Lokale råvarer på menuen
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på lokale landbrug
- Madmøde Menu fra Limfjordens Hus
- SOFARI
- Til bords... Madmanegen på Cirkusfabrikken

Holstebro

Herning

- Bæredygtig Herning – konference om bæredygtige fødevarer
- Smag på fagene
- Lokale råvarer på menuen
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- SOFARI

Herning

Ikast

Ringkøbing

Skjern

Brande

Ringkøbing-Skjern

- Til bords... Knaplund Destilleri
- Til bords... Vesterhavsmøsten
- Til bords... hos Westjysk Smag
- Robotter til lands og i luften (Stauning lufthavn)
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- Lokale råvarer på menuen
- SOFARI

Her kan du se et overblik over aktiviteterne i de 7 kommuner

Business Region MidtVest

- Robotter til lands og i luften (Stauning lufthavn)
- Erhvervskonference: Fremtidens bæredygtige fødevarer
- På tur i Fremtidens Fødevareland

Holstebro

- Erhvervskonference om fremtidens bæredygtige fødevarer
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- Lokale råvarer på menuen
- SOFARI

Ikast-Brande

- Lokale råvarer på menuen
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- SOFARI





REGION MIDTJYLLAND SIDEN 2017
EUROPÆISK GASTRONOMIREGION

Sæt lokale råvarer på din menu i uge 20

Er du kok, restauratør, kantineleder eller noget andet der smager af at lave mad til andre, så skal du være en del af **Madmødet 2022!**

Med din hjælp kan vi her i Midt- og Vestjylland tænde spotlightet på alle de fantastiske lokale råvarer, som produceres i vores område, og på den måde vise andre, hvad vi kan!

Det vil skabe mere forretning og øget indtægter for alle mad-professionelle i Midt- og Vestjylland.

Derfor vil vi forsøge, at få masser af restauranter, kantiner og storkøkkener til at sætte lokale råvarer på tallerkenen i dagene 16. - 22. maj, hvor der afholdes Madmødet!

Hvorfor skal du være med?

- Du kan vise, at vi her i Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi
- Du kan vise, at lokale råvarer er langt mere bæredygtige end importerede
- Du kan hjælpe med at gøre vejen fra producent til det professionelle køkken kortere

Hvad skal du gøre?

- Du sætter retter lavet på lokale råvarer på din menu i uge 20 fra den 16. maj til 22. maj
Måske er det retter, som du udvikler ved nye anvendelser af traditionelle danske regionale fødevarer, og forener de bedste tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra

Vi kan hjælpe dig med:

- At markedsføre din restaurant/dit køkken før, under og efter **Madmødet 2022**.
Det gør vi via facebookannoncer, pressemeddelelser, nyhedsbreve og hjemmesider.

Er du interesseret i at høre mere om, hvordan du kan få opmærksomhed og samtidig tænde spotlight på lokale råvarer, så kontakt os på e-mail: info@madmodet.dk.

Ole Villadsen

projektmedarbejder Madmødet 2022

Claus Quiding

pr-ansvarlig Madmødet 2022

Business Region MidtVest er arrangør af MADMØDET 2022



Til bords...

på en kajkant, et kunstmuseum, en klint, en borg, i en bunker, i et fyr, i en lydinstallation, i et kloster eller et andet særligt sted i Midt- og Vestjylland. Sammen med lokale producenter, restauranter, kokke, og kulturinstitutioner byder vi på fællesspisning i anderledes rammer. Måltiderne er tilberedt med de råvarer, der er i området og de historie- og egnsfortællinger, der hører til de forskellige lokationer.

Find dit lokale Til bords... arrangement på madmødet.dk

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj

Til bords... Oddesund

En symbiose af historie, kunst- og kultur, natur og lokale fødevarer
Et samarbejde mellem beboerforeningen Oddesund, Tambohus Kro & Badehotel, Naturstyrelsen og Struer Kommune skal sikre, at deltagerne til årets Madmøde i Oddesund får en oplevelse ud over det sædvanlige. Deltagerne vil opleve Oddesund gennem en symbiose af historie, kunst- og kultur, natur og lokale fødevarer, der på en spændende måde formidler områdets unikke historie.

Fredag den 20. maj kl. 17.00

Arrangører: Beboerforeningen Oddesund, Tambohus Kro & Badehotel,
Naturstyrelsen og Struer Kommune

Billetter til arrangement kan købes via madmødet.dk



Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events

Til bords... Vesterhavsmosten

Rundvisning og smagsprøver på alle de spændende produkter, som Vesterhavsmosten har udviklet. Bl.a. kan man opleve fortællingen om, den nye store satsning med destillering af æblebrændevin.



Til bords... **Da Winti**

I "Skulpturlandsby Selde" i Skive Kommune ligger kulturhuset Da Winti. De inviterer til fællesspisning med foredrag, og en middag lavet med råvarer fra en lokal producent af oksekød og produkter fra Thise Mejeri.

Lørdag den 21. maj



Til bords... Knaplund Destilleri

Under hele Madmødet åbner Knaplund Destilleri dørene og inviterer til mad af lokale råvarer, bl.a. deres egne Texas Longhorns. Maden vil blive fremstillet af lokale madaktører og dertil Knaplunds egne alkoholprodukter samt lokal øl krydret med musik.

Så noget for voksne og lidt for børn om lørdagen.

Arrangør: Knaplund Destilleri

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj



Besøg din lokale gårdbutik

Under Madmødet vil vi have et særligt fokus på de mange lokale gårdbutikker rundt i de 7 kommuner. I samarbejde med Landbrug & Fødevarer guides du direkte hen til de gårdbutikker, som ligger i nærheden.

Find dem på: <https://aabentlandbrug.dk/gaardbutikker>

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj

Thise Mejeri

Hos Thise Mejeri byder de velkommen til smagsprøver
og et blik ind i deres oste-univers.

Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events



Walk, Talk & Eat

Madmødet inviterer sammen med VesterhavsCaminoen til Walk, Talk and Eat.

Bovbjerg Fyr er en af perlerne i Geopark Vestjylland.

Det blev tændt første gang den 30. december 1877.

En række frivillige støtter op omkring interessen for fyret og aktiviteter som Walk, Talk & Eat og sammen med fyrets ansatte sikrer de at du kan smage på nogle af de gode råvarer og produkter fra området.

Tag med på en naturskøn 4,5 km gåtur med Bovbjerg Fyr som mål.

Lørdag den 21. maj kl. 14- ca. 16

14.00 Vi starter ved Trans Kirke og vandrer med Bovbjerg Fyr som mål.

14.40 På Bovbjerg Fyr præsenterer producenter og frivillige en række lokale produkter.
Der er selvfølgelig også mulighed for at se på det smukke Bovbjerg Fyr

15.30 Vi vandrer retur til Trans Kirke.





Madmødet Menu hos Restaurant Ved Fjorden

Restaurant Ved Fjorden i Struer tilbyder under Madmødet en helt særlig Madmødet Menu, som er lavet af råvarer, der er dyrket eller fisket i en radius af kun 30 km fra restauranten.

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj



Konference i Stauning Lufthavn

Robotter til vands og i luften

Tag med til Stauning Lufthavn og oplev, hvordan droner og selvkørende traktorer kan blive fast inventar i fremtidens landbrug. Som tilmeldt gæst får du også mulighed for at prøveflyve en drone. Konferencen er gratis.

Tirsdag den 17. maj kl. 13-17

På rundtur i Fødevareland

Landspolitikere, EU politikere, lokalpolitikere, organisations formænd og andre beslutningstagere, der gerne vil mødes omkring fødevareerhvervet tager på rundtur i Midt- Vestjylland for at smage på egnen og se de mange udviklingsmuligheder, vi har inden for fødevarer.

Emnerne bliver: Landbrug, fiskeri, oplevelser, klima og teknologi.

Mandag den 16. maj

Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events



Skoleelever på gårde

Vi inviterer skoleklasser på besøg på lokale landbrug i samarbejde med Landbrug & Fødevarer.

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj





Til bords... hos **Westjysk Smag**

Westjysk Smag byder indenfor til en smagsoplevelse udover det sædvanlige. Her kommer du helt tæt på produktionen med levende fortællinger af ejerne Dorte og Benny. Du ser hvor råvarerne kommer fra rundt på gården. En oplevelse du sent vil glemme!

Lørdag den 21. maj



Konference: Hvordan skaber vi fremtidens bæredygtige lokale fødevarer?

En konference på Nr. Vosborg med fokus på hvordan man sælger fremtidens bæredygtige lokale fødevarer. Vi samler fagfolk og producenter til et inspirerende oplæg.

Arrangør: BRMV og Food & Bio Cluster Denmark

Onsdag den 18. maj kl. 13-17



Hvorfor spiser danskerne ikke fisk?

Oplæg ved Asmus Gamdrup, madhistoriker.

Tirsdag den 17. maj

Konference

"Bæredygtige fødevarer"

hos Bæredygtig Herning

Konferencen vil sætte spot på, hvordan fremtidens bæredygtige fødevarer kan se ud.

Hvordan kan vi i Herning producere, håndtere og forbruge fødevarer på en mere bæredygtig måde, og kan vi sammen skabe større forståelse for og viden om, hvordan fødevarerindustrien bidrager til den grønne omstilling?

Arrangementet skal skabe dialog, videns- og erfaringsudveksling og netværk omkring fremtidens bæredygtige fødevarer lokalt i Herning.



BÆREDYGTIG HERNING

En forening til understøttelse af bæredygtighed i Herning Kommune



Sofari

Sofari

Områdets øko-svineproducenter åbner markerne for besøgende til Sofari.
Kig forbi og få en snak med producenterne, og oplev de økologiske grise på markerne.
Se mere på www.sofari.dk Her finder du også en gård nær dig.

Sofari arrangeres af: Fremme af Økologisk kvalitets Svinekød (FØKS),
En forening af økologiske svineproducenter i Danmark.

Søndag den 22. maj



Skoleundervisningsmaterialer
og aktiviteter

Smag på fagene

Meyers Madhus har i samarbejde med Herning Kommune udviklet et spændende undervisningsmateriale. Materialet deles til alle skoler i de syv kommuner.

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj

Årets Madmøde Menu fra Limfjordens Hus

Menuen er sammensat af Rasmus Kardyb fra Limfjordens Hus og, udover råvarer og opskrift, så får du en videoguide med, så du får restaurantoplevelsen helt hjem til spisebordet.

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj

Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events



