

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 spotlights 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

- Walk, Talk & Eat
- Lokale råvarer på menuen
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- Madmødets vandretur
- Spis lokalt ved Bovbjerg Fyr

Lemvig

Skive

- Besøg Thise Mejeri
- Til bords... Da Winti
- Lokale råvarer på menuen
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på lokale landbrug
- Madmødet Menu fra Limfjordens Hus
- Smag på... og oplev Spøttrup Bigård
- Mad på Borgen
- Streetfood og Livemusik
- Talk: Veganer i Baconland
- Talk: Claus Meyer smager på lokale fødevarer
- Rundtur på Brænderiet Limfjorden
- Picnic Festival i Anlægget
- Picnic Festival på Jenle
- Madmødet Touren 2022

Skive

Struer

Struer

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

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
- Job Search & Delicacies

Herning

Ikast

Ringkøbing

Skjern

Brande

Ringkøbing-Skjern

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

- Madmødet Menu hos Laugesens Have
- Fisk med Fisker
- Mad & Musik i Madmødet 2022
- Cocktails & Tapas hos Stauning Whisky og Lowlands
- Fadsmagning på whiskylageret hos Stauning Whisky
- Whisky & Fisk hos Stauning Whisky
- Krabber & Havplast

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
- Madmødet Menu hos Cafe Care
- Madmødet Menu hos N.V. Tasting
- Madmødet Menu hos Cafe Utopia
- SOFARI hos Karen og Torben Langer
- Madmødet Menu hos Restaurant Ja
- Procesoptimering og produktkvalitet sikrer bæredygtige fødevarer
- Dialog aften: Hvilken natur vil vi ha?

Ikast-Brande

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

Ringkøbing-Skjern

- Gourmet-Rundtur
- SOFARI hos Hestbjerg
- Madmødet Menu hos Vostrup Højskole - OK Fonden
- Madmødet hos Sandgaarden
- Local Food & Music
- Mad over bål på Torvet
- Til bords... Nørgaards Geder



MADMØDET





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
madmoedet.dk
og se alle
events

Til bords...

Vesterhavsmosten

Smag på Vesterhavsmost og TONOW produkter. Smag også det Danske Bagerlandsholds brød fra VM i Paris i marts 2022. Hvor både Vesterhavsmost og vores Æblegranulat indgår. Under temaet: Aromatisk brød fra ens hjemland.

Bagerlandsholdet vandt bronze til VM i 2020 med vores æblegranulat.
Få opskriften med hjem.



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

Tirsdag den 17. maj - lørdag den 21. 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

Smagsprøver og inspiration i Ostebutikken hos Thise Mejeri.

Under Madmødet kan du besøge Thise Mejeris Ostebutik ved mejeriet.

Kom og få inspiration til at stille den lille sult. Lækre smagsprøver, spændende opskrifter og inspiration til både børn og voksne.

Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events



Walk, Talk & Eat

Madmødet inviterer sammen med Geopark Vestjylland og Bovbjerg Fyr 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.

Tirsdag den 17. maj - søndag den 22. maj



Konference i Stauning Lufthavn Robotter til lands og i luften

Oplev hvordan droner og robotter kan bruges i marken, og dermed gøre din produktion mere effektiv og klimavenlig. Konferencen er gratis og er en del af Madmødet 2022. Business Region MidtVest inviterer til en spændende dag på Stauning Lufthavn, så du ved selvsyn kan opleve de muligheder teknologien vil spille i fremtidens produktion og logistik for fødevarerhvervet.

Torsdag den 19. maj kl. 13-17

På rundtur i Fødevareland

Landspolitikere, EU politikere, lokalpolitikere, organisations formænd og andre beslutningstagere, der gerne vil mødes omkring fødevarerhvervet 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





Madmødets vandretur

Bovbjerg Fyr til Trans Kirke og retur

Gå fra Bovbjerg Fyr til Trans Kirke og tilbage til Bovbjerg Fyr med geolog Christian Frigaard Rasmussen fra Geopark Vestjylland.

Tag med på en naturskøn gåtur rundt om og ved Bovbjerg Fyr den 21. maj 2022 kl. 12.00.
Vi slutter gåturen af på Bovbjerg Fyr omkring kl. 14.00.

Kl. 14.00: Her præsenterer producenter og frivillige en række lokale produkter som fisk fra Iversen Fisk i Thyborøn, grønt fra OPF i Fjaltring, kød fra Slagter Mortensen i Lemvig, oste fra Thise Mejeri, øl fra Nr. Nissum Håndbryg og ostepuppe, sirupper m.m. fra Bovbjerg Fyr's egen butik og køkken. Dette foregår i fyrhaven ved Bovbjerg Fyr.

Lørdag den 21. maj



Konference: **Hvordan afsætter vi fremtidens bæredygtige lokale fødevarer?**

En konference på Ausumgaard 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



TIRSDAG
D. 17. MAJ
KL. 17-19

Fisk med Fisker
HVIDE SANDE
SPORTSFISKER CENTER

Fisk med Fisker

Rasmus Fisker deler sin viden om særligt sæsonaktuelle fisk; slethvar og ising, og viser processen frem til fisken bliver serveret. Under madforedraget tilbereder Rasmus Fisker spændende fiskeretter, ceviche og fiskefrikassé, som serveres sammen med lækker brød fra Gaardbageren i Højmark.

Tirsdag den 17. maj

Konference om events Bæredygtig Herning

Bæredygtig Herning, afholder konference med temaet:
Hvordan kan mad- og eventbranchen arbejde mere bevidst med bæredygtighed?

Det sætter vi spot på til dette event – en del af Madmødet 2022.

Tirsdag den 17. maj

Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events

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.

Besøg Hestbjerg i Tim og Familien Langer ved Holstebro.

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

Madmødet Menu

Limfjordens Hus

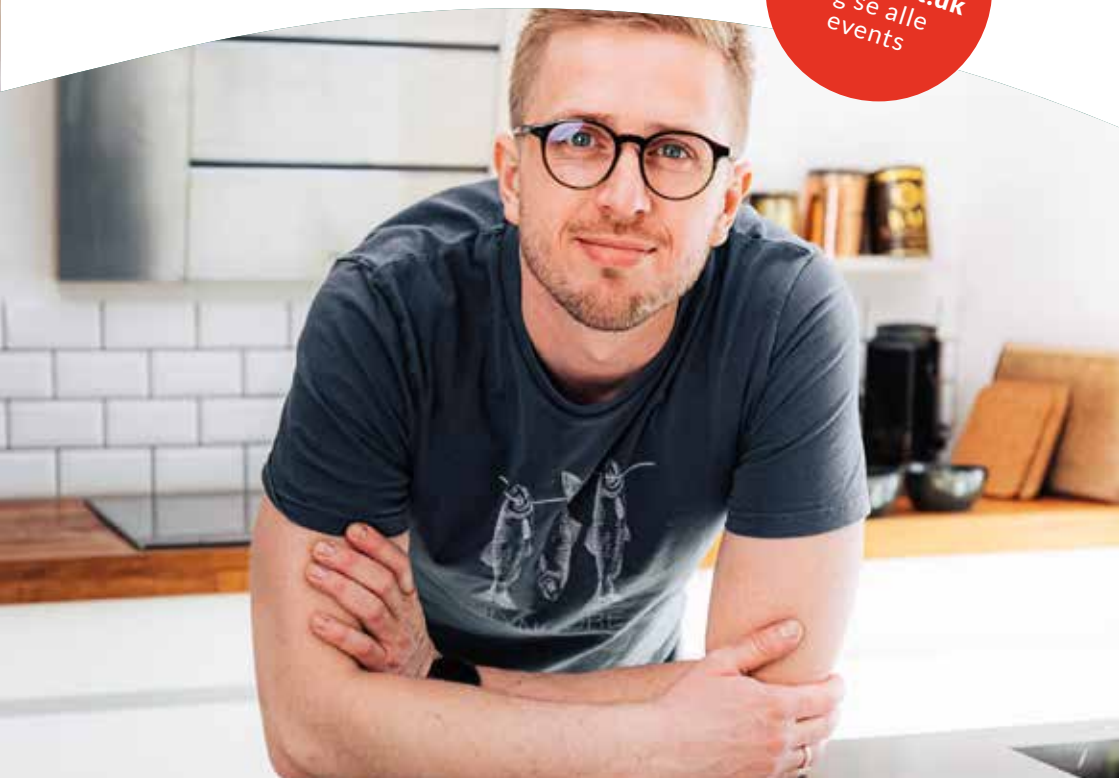
Kig ind på Restaurant Limfjordens Hus under Madmødet, og få serveret en total lokal menu med lokale råvarer.

Årets Madmøde Menu består selvfølgelig af fisk og skaldyr fra Limfjorden og grøntsager fra Mors, oste fra Thise og æblemost fra Lyby.

Limfjordens hus har altid et afsæt i lokaleråvarer, og turister vil derfor hele sommeren også kunne smage på Limfjorden.

Onsdag den 18. maj - lørdag den 21. maj

Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events



Spis ved bondens bord

Nørgaard Geder

Tag med på besøg hos Nørgaards Geder mellem Ringkøbing og Herning. Gården med 260 malkegeder + opdræt er en af landets største, økologiske gedefarme. Nørgaards Geder inviterer alle interesserede med på en guidet rundvisning i staldene, på marken og i gårdbutikken.

Efterfølgende bydes der på en god solid frokost med friske råvarer fra egen produktion. Middagen byder blandt andet på gedefrankfurter, gedefrikadeller, hjemmelavet kartoffelsalat og forskellige friske salater med gedeoste i.

Søndag den 22. maj





Talk Claus Meyer

Madmødet i Skivemødet får besøg af en af Danmarks mest kendte og succesfulde fødevareiværksættere Claus Meyer.

Denne formiddag vil han blive præsenteret for en række lokale kvalitets fødevarer. Han får besøg af Poul Pedersen, Thise Mejeri, Kristian Borbjerg, Venø Seafood, John Smith, Staarup Haandbryg og Bertel Hestbjerg, Hestbjerg Økologi.

Lørdag den 21. maj

Picnic Festival i Anlægget

Skive Museum byder velkommen med fortælling om Museet – hvem de er og hvad de kan tilbyde. Kom og hils på den gamle Isbjørn, mange har nok stiftet bekendtskab med ham. Han har stået der i 80 år.

Hent en lækker picnic og nyd den i Skives smukke natur i Anlægget.
Frokosten i Skive Anlæg er leveret af Madsen&Fjalland.

Lørdag den 21. maj - søndag den 22. maj





Picnic Festival på Jenle

Nyd en lækker frokost af lokale fødevarer sammen med den du har kær i nogle af Skiveegnens smukkeste rammer.

Hent en lækker picnic og nyd den i Jeppe Aakjærs have. Her vil de lokale frivillige gå rundt og fortælle om Jeppe Aakjær, mens du nyder en lækker frokost i det fri.

Lørdag den 21. maj - søndag den 22. maj

JUDITH KYST & JESPER VOLLMER

Klaus Knudsen Pedersen taler med TV-kok Jesper Vollmer og Judith Kyst, direktør madkulturen.

20. MAJ 09:45 – 10:30 STRANDTANGEN



Talk Veganer i baconland

Talk på Skivemødet: Mød JUDITH KYST & JESPER VOLLMER
Tv-journalist Klaus Knudsen Pedersen taler med TV-kok Jesper Vollmer og
Judith Kyst, direktør, madkulturen.

Hvordan påvirker den aktuelle virkelighed danske fødevarerproducenter?
Og får det dem til at overveje, om der er yderligere behov for at tænke alternativt?
Er en endnu mere kød-fri madkultur vejen frem?

Fredag den 20. maj



Strandtangen
Kl. 11.20

Hotel Strandtangen
Kl. 9.00

Staarup Haandbryg
Kl. 9.25

Højslev Slagter
Kl. 10.20

Højslev Kro
Kl. 10.40

Madmødet touren 2022

Igen i år vil det være muligt at komme med på en lokal fødevare-bustur med guide fra Destination Limfjorden.
Her vil du kunne opleve, og ikke mindst smage på, nogle af egnens bedste fødevarer og hilse på menneskerne bag.

Lørdag den 21. maj

Besøg Brænderiet Limfjorden

Kom med på rundvisning hos Brænderiet Limfjorden.

Brænderiet arbejder sammen med lokale leverandører og anvender gode lokale råvarer i produktionen. Det vil vi gerne fortælle meget mere om på et af bryggeriets berømte rundvisninger - hvor vi selvfølgelig byder på smagsprøver lavet på lokale råvarer.

Fredag den 20. maj og søndag den 22. maj





Besøg Stauning Whisky

Stauning Whisky åbner dørene til flere arrangementer under Madmødet 2022.
Den 18. maj afholdes Cocktails og Tapas sammen med Lowlands hvor der inviteres på rundtur og godt til ganen. Den 19. maj er der fadsmagning på whiskylageret.
Den 20. maj afholder Stauning Whisky i samarbejde med Konsumfisk og Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd arrangementet Whisky og Fisk, en rundvisning kombineret med lækker middag med friskfanget lokal fisk og smagsprøver på egen whisky.

Onsdag den 18. maj - fredag den 20. maj

Krabber og havplast

I Hvide Sande tager Omhu madlavningen ud i naturen og snakker verdensmål 14
- Livet i Havet.

Der sættes spot på havmiljø og lokale fødevarer.
Blandt andet bliver der samlet havplast og lavet krabbesuppe.

Lørdag den 21. maj



Gourmet-rundtur

Smag og oplev Skjern Enge på en 7 timers gourmet-rundtur.

Turen foregår via cykel eller bil med spændende stop undervejs:
Stauning Whisky, Lowlands, Aanumgaard, Hotel Skjern,
Den Grønne Korridor / Vandhaverne og Laksens Hus.

Forkæl smagsløgene og få de autentiske fortællinger fra producenterne selv.

Lørdag den 21. maj kl. 10.00-17.00



Streetfood og live musik

Under Skivemødet i Madmødet 2022 holdes der Streetfood og live musik.

Her er det muligt at smage på en masse lækre og spændende retter, fra vores lokale fødevareaktører. Du finder alt fra saftige burgere, tarteletter som bedstemor lavede dem, spændende pokeballs, et hav af pandekager, søde sager og meget mere.

Livemusikken bliver leveret af BØYSTRUP.

Fredag den 20. maj - lørdag den 21. maj





Smag på Danmark-turen

Ans Rejser sender en bus på Smag på Danmark-turen under Madmødet 2022.
En unik lokal gastronomisk sanserejse rundt i Midt- og Vestjylland hvor dine
smagsløg og duftesansen særligt bliver forkælet.

Mandag den 16. maj - fredag den 20. maj

Madmødet menu hos... **Vostrup Højskole – OK Fonden**

Vostrup Højskole – OK Fonden er et bo- og behandlingssted som deltager i Madmødet 2022 med en Madmødet Menu der byder på lækre lokale råvarer for højskolens beboere.

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj

Madmødet menu hos... **Laugesens have**

Under Madmødet har de dygtige folk i køkkenet hos Laugesens Have sammensat en menu til gæsterne baseret på lokale råvarer fra egnen.

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj



Madmødet menu hos... **Café Utopia**

Hos Café Utopia kan du nyde en helt særlig Madmødet menu, som er lavet af friske råvarer, der er dyrket eller fisket i en radius af kun 30 km fra restauranten.

Tirsdag den 17. maj - fredag den 20. maj

Madmødet menu hos...

Cafe Care

Hos Cafe Care tilbyder de under hele Madmødet en lækker bæredygtig Forårsplatte bestående af lokale råvarer. Pris kun kr. 150,-

Mandag den 16. maj - søndag den 22. maj

Madmødet menu hos...

N.V. Tasting

Til Madmødet 2022 sættes der hos N.V. Tasting ekstra fokus på de lokale råvarer, og gæsterne kan bl.a. opleve retter baseret på økologisk frilandsgris fra Bertel og levende mikrogrønt fra Engesvang.

Onsdag den 18. maj - lørdag den 21. maj



Madmødet menu hos... **Restaurant Ja**

Hos Restaurant Ja er der året rundt fokus på lokale råvarer
– derfor er det også helt naturligt at være en del af Madmødet 2022,
for på den måde, at sætte ekstra stor fokus på det lokale.

Tirsdag den 17. maj - søndag den 22. maj

Smag på Spøttrup Bigård

Hos Spøttrup Bigård kan du gå på opdagelse i biernes verden
– vær med til at smage forskellige slags honninger og se hvad biprodukter
kan bruges til.

Mandag den 16. maj - torsdag den 19. maj





Procesoptimering og produktkvalitet sikrer bæredygtige fødevarer

Eksklusivt arrangement ved Hydract, hvor Thise Mejeri og Vildmedvin byder på lækre smagsprøver mens der fortælles om optimering af processer og bæredygtighed ved Hydract.

Tirsdag den 17. maj



ONSDAG
D. 18. MAJ
KL. 17-20

Mad & Musik
I FØDEVAREPARKEN

Local food and music

Are you up for a cozy afternoon and evening with free all-you-can-eat local burgers AND great music? Join the event Local Food and Music together with other internationals and Danes in raw and exciting surroundings at the new Fødevarerpark Skjern Enge (Food Park Skjern Enge) close to Skjern.

Onsdag den 18. maj kl. 17.00-20.00

Mad og musik

All-you-can-eat burgere og musik med Mads & Simon.
Pagoden Foodtrucks tilbereder maden med noget af det bedste fra vores lokale fødevarerproducenter, og det hele foregår i rå og spændende omgivelser i Fødevarerpark Skjern Enge.

Onsdag den 18. maj kl. 17.00-20.00

Mad på borgen

Kom og oplev Spøttrup Borg på en ny måde – når vi byder indenfor til en aften med lækker mad lavet af lokale råvarer, samt mjød, cider og øl fra lokale producenter. Museumsinspektør Sam Wullum giver en guidet rundvisning på borgen hvor efter en af egnens lokale musikkunstnere Helena Sundross vil underholde med sang og dinnerjazz.

Torsdag den 19. maj



Job search and delicacies

This event is suitable for internationals. Job searching in Denmark:
An International's story - digested with Danish Delicacies.

Tirsdag den 17. maj

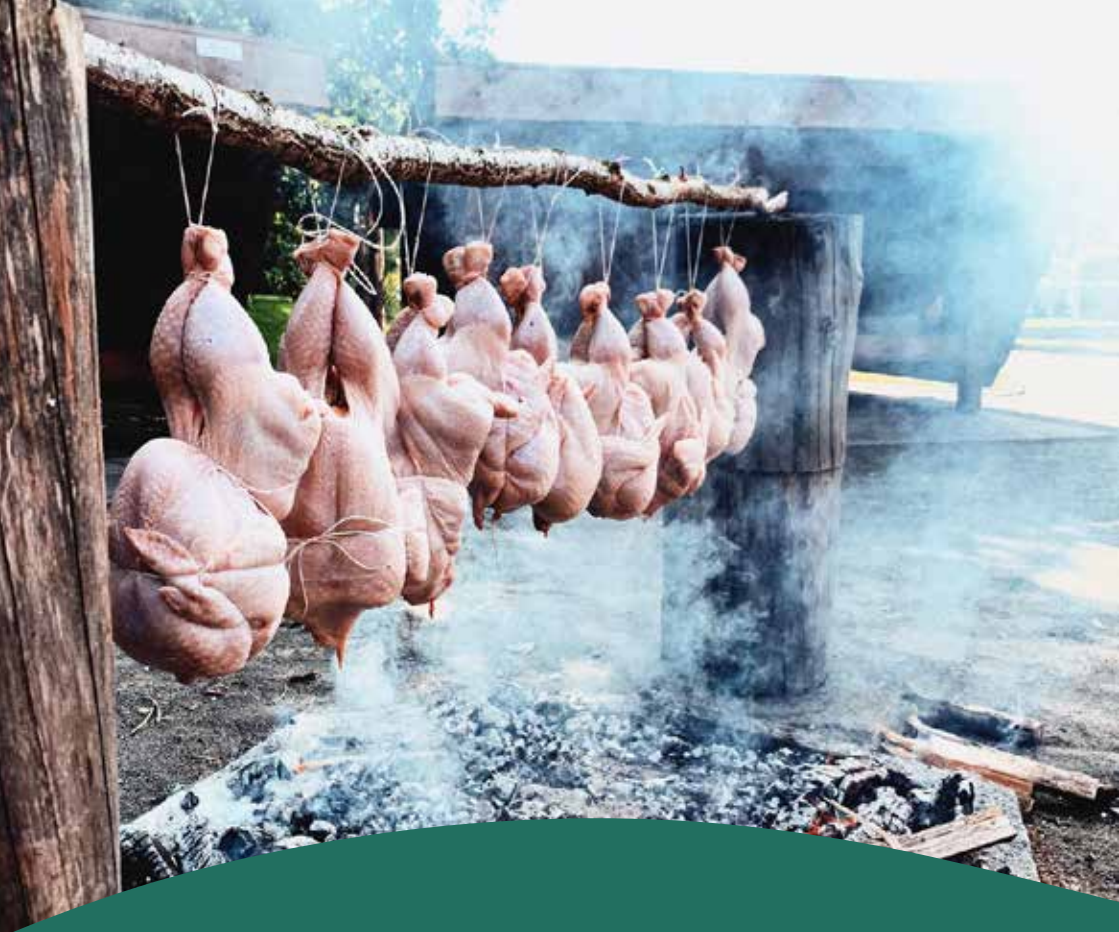
Dialog aften

Hvilken natur vil vi ha'?

Kom med til en spændende aften hvor Morten D. D. Hansen, biolog & "chefkratlusker" på Molslaboratoriet og Naturhistorisk Museum i Aarhus, Michael Gehlert, skovrider i Skovdyrkerne Vestjylland og Peter Sunde, professor i faunaøkologi ved Ecoscience på Aarhus Universitet mødes til en samtale om den danske natur og skovene, "rewilding" og erfaringerne fra Molslaboratoriet samt udfordringerne ved "at sætte naturen fri".

Onsdag den 18. maj





Mad over bål på Torvet i Ringkøbing

Få smagsprøver på lokale råvarer tilberedt over bål på Torvet i Ringkøbing.

Kom og oplev et sandt gedemarked af gode smage, når tidligere gourmet-kok Jesper Krabbe fusioner lokale råvarer over bål. Du kan få gratis smagsprøver med råvarer fra bl.a. Hønseriet Lystbæk, Nørgaards Geder og Westjysk Smag - og samtidig får en god historie med på vejen af både de lokale producenter og af kokken selv. Smager det dig, kan du købe nogle af de lækre råvarer og produkter med hjem til weekendens forkælelser.

Mad over bål foregår på Torvet i Ringkøbing. Eventet er GRATIS, så tag hele familien med!

Lørdag den 21. maj kl. 11.00-14.00

Spis lokalt ved Bovbjerg fyr

Kom på Bovbjerg fyr og nyd den gode udsigt med lækre smagsprøver
fra lokale producenter.

Bovbjerg Fyr er en af perlerne i Geopark Vestjylland. Det blev tændt første gang
den 30. december 1877. Fra toppen af tårnet er der en enestående udsigt ud over
den smukke og barske Bovbjerg klint og istidslandskabet.

En række frivillige støtter op omkring interessen for fyret og sammen med fyrets
ansatte har de sørget for, at du helt gratis kan smage på nogle af områdets bedste
råvarer og produkter.

Lørdag den 21. maj



Madmødet menu hos... Struer fri fagskole

På Struer Fri Fagskole har man valgt at sætte fuld fokus på lokale råvarer under Madmødet. Derfor serveres lækre lokale fødevarer til skolens elever og ansatte hele ugen.

De kan glæde sig til

- MANDAG** Øl kylling med små kartofler, ramsløgs creme, salat
- TIRSDAG** Frikadeller med kartoffelsalat, spidskål salat med mormor dressing
- ONSDAG** Rösti af grønt fra Lasse Fårebæk med sommersalat
- TORSdag** Mulles frites med rodfrugt fritter og aïole, salat
- FREDAG** Lammekølle, kartofler, hvidløg, salat og langtidsbagte tomater

Mandag den 16. maj - fredag den 20. maj



Madmødet hos Sandgaarden

Hos Restaurant Sandgaarden har man året rundt fuld fokus på at sætte lokale råvarer på menuen, det gælder selvfølgelig også under Madmødet 2022.

Oplev smagen af Vesterhavet, råvarer fra de vestjyske marker sat sammen i det franskinspirerede køkken med kok Lars Pinholt bag komfuret.

En stor gastronomisk oplevelse venter.

Tirsdag den 18. maj – søndag den 22. maj



