

25. maj
2023

PROGRAM - MADMØDET PÅ NØRRE VOSBORG

MULTISALEN

KOKKEELEVATTLE

Kokkeelever fra Midt- og Vestjylland dystre om at vinde Madmødets Kokkeelevbattle.

Kl. 12.00
til 16.00

Du kan komme helt tæt på kokkeeleverne, og se med, når de står i køkkenerne og forbereder, tilbereder og præsenterer deres retter for vores erfarne dommerpanel bestående af

Dak Wichangoen

Tidligere Michelin-kok og nu dommer i Masterchef

Ole Troelsø

Gastronomi-redaktør på Børsen

Andreas Bjerring

Tidligere vinder af European Young Chef Award

Læs mere på

<https://www.madmodet.dk/events/madmoedet/madmoedets-kokkeelevbattle/>

GUIDEDE GÅTURE

Kl. 12.00
og 14.10

Nørre Vosborgs lakseeventyr
med Gert Hingebjerg

Moderne landbrug
med Ole Green og Robotti

Kl. 11.00
og 14.10

GÅRDSPLADSEN

KONCERTER

Idom-trioen spiller
sprøde toner

Kl. 12.00

Karl Kristian vil spille sin
jordnære musik i aftensolen

Kl. 18.00

MADWORKSHOPS

Lav dit eget smørbare produkt
med bælgrugter

Kl. 12.00
til 19.00

Smagsnuancer
med Benfarm Øko Bær

AKTIVITETER

Hønselotteriet
med Hønseriet Lystbæk

Kl. 12.00
til 19.00

Grøntsagsgæsteri
med sæsonens grønt

Rundskin et råvildt
med Klosterhedens Vildt

Kl. 14.10

Loppemarked
Alt godt på Herregården

Kl. 12.00
til 17.00

RUNDVISNING

**Historisk rundvisning på
Nørre Vosborg**
med Maren Gade Jensen

Kl. 12.00
og 14.10

Pris
75 kr.

Gratis for
børn t.o.m.
17 år

25. maj
2023

PROGRAM - MADMØDET PÅ NØRRE VOSBORG

GÅRDSPLADSEN

STANDAKTØRER

Kl. 12.00
til 19.00

Klosterhedens Vildt uddeler smagsprøver og sælger produkter

Hønseriet Lystbæk uddeler smagsprøver og sælger produkter

Lystbækgaard uddeler smagsprøver og sælger produkter

Kræmmergården uddeler smagsprøver og sælger produkter

BakingSins uddeler smagsprøver og sælger produkter

Able Winery uddeler smagsprøver og sælger produkter

Uddannelsescenter Holstebros kokkeelever og Konsumfisk uddeler smagsprøver og lærer dig om alternative fiskearter i køkkenet

Erhvervsakademi MidtVest sparrer om uddannelser indenfor fødevareindustrien

AgroIntelli fremviser Robottien og sparrer om moderne landbrug

Mød flere standaktører på dagen.

NORDLADEN

DEBATTER

Alle debatter moderes af Lars Trier Mogensen, politisk kommentator

Maddannelse

med oplæg ved Anne Sophia Hermansen, Kulturkommentator på Weekendavisen, efterfulgt af en paneldebat med bl.a. Jonas Schrøder, Kommunikationschef i REMA, Ole Troelsø, Gastronomi-redaktør på Børsen, Carsten Bach (LA).

Kl. 13.00

Hvad betyder gastronomi for et område?

Med oplæg ved Eva Thybo, Visit Denmark, efterfulgt af paneldebat med bl.a. Erik Poulsen medlem af EU (V), Alex Højrup Munch, Stauning Whisky.

Kl. 15.00

Kåring af vinderen af Madmødets Kokkeelevbattle
Vinderen indstilles til European Young Chef Award.

Kl. 16.00

Hvad skal vi leve af i fremtiden?

Med oplæg ved Thomas Rahbek Sloth, formand for Sydvestjysk Fiskeriforening og Anders Nørgaard, landmand, efterfulgt af paneldebat med Axel Månsson og flere.

Kl. 16.30

25. maj
2023

PROGRAM - MADMØDET PÅ NØRRE VOSBORG

GÅRDSPLADSEN

● SAMTALESALONER

Food&Bio Cluster

Korte forsyningskæder

Kl. 14.00

Nørgaards Geder og Hønseriet Lystbæk

Livet som niche producent

Kl. 14.30

Klimafonden Skive

Fødevareproduktion i
bæredygtige landskaber

Kl. 15.10

Yvon Lefevre

Smagserindringer fra et liv
som kok

Kl. 16.10

MARKEN

MØD ROBOTTI

Kl. 12.00
til 19.00

AgroIntelli fremviser Robotti

Mød Ole Green, Stifter af
AgroIntelli, der har skabt Robotti

GÅRDSPLADSEN

MADBODER OG BARER

Fra kl.
12.00 og
frem

Der vil være mulighed for
at købe mad og drikke hele dagen

KORT OVER MADMØDET PÅ NØRRE VOSBORG

