



Pressemeddelelse:

Dato: 17.5.2023

Madmødet 2023: Hvad skal vi leve af i fremtiden?

Når den tredje udgave af områdets store fødevarerfejring Madmødet afholdes i dagene 22. – 29. maj 2023, så mødes politikere, fiskere, landmænd, forskere og virksomhedsledere til fælles debat under overskriften "Hvad skal vi leve af i fremtiden?"

Torsdag d. 25. maj rykker Madmødet ind på Nørre Vosborg ved Holstebro og fylder stedet med debatter, oplæg, smagsprøver og workshops. Formålet med dagen er at give både politikere, borgere og producenter nogle kvalificerede bud på, hvad vi skal producere og spise i fremtiden.

En af deltagerne d. 25. maj er folketingspolitiker Jeppe Søe.

"Det er så væsentligt, at vi får debatteret, hvordan vi konkurrence- og bæredygtigt fortsat kan producere fødevarer i fremtiden, og for mig giver det så ualmindelig god mening at gøre det i den landsdel, hvor flest har fødderne solidt plantet i jorden. I Midt- og Vestjylland høster vi, som vi har sået; her - noget nær midt i det hele - dyrker vi jorden, fisker og tænker innovativt i forhold til fødevarer. Det er værd at fejre, og det glæder jeg mig til at være en del af til Madmødet, men endnu mere glæder jeg mig til at tage del i snakken om, hvordan vi politisk kan værne om de erhverv, der giver mad på bordet," siger Jeppe Søe.

Foruden deltagelse fra EU, Folketinget og de syv kommunalbestyrelser, så kommer en række organisationer og virksomheder, som hver på deres måde arbejder med fødevarerproduktion.

"Madmødet har som mål at samle de som producerer maden, dem som spiser den og de politikere, som udstikker rammerne for fødevarerproduktionen her i området og på landsplan. Derfor laver vi en alsidig fejring på Nørre Vosborg, hvor man kan komme i dialog med både beslutningstagere og producenter, og på den måde, kan alle gå hjem med dybere indsigter i, hvordan vi skal producere fødevarer i fremtiden," forklarer Stine Lindbjerg Jespersen, projektleder for Madmødet 2023.

Masser af oplevelser

Det er et særdeles alsidigt program, der er lavet, og man kan bl.a. opleve Madmødets Kokkelevbattle, hvor fire kokkelever fra Midt- og Vestjylland dystet om at vinde Madmødets kokkelevbattle, og dermed deltagelse i den internationale konkurrence European Young Chef Award 2023. Vært for konkurrencen er Dak Wichangoen, tidligere Michelin-kok og dommer i Masterchef, som sammen med Ole Troelsø, Gastronomi-redaktør på Børsen, samt Andreas Bjerring, tidligere vinder af European Young Chef Award, også sidder i dommerpanelet.

Gennem eftermiddagen kommer tre debatter med politisk kommentator Lars Trier Mogensen som vært. De handler om 'Maddannelse', 'Hvad betyder Gastronomi for et område' samt 'Hvad skal vi leve af i fremtiden?' I debatterne deltager bl.a. Anne Sophia Hermansen, kulturkommentator på Weekendavisen, Jonas Schrøder, Kommunikationschef i REMA, Ole Troelsø, Gastronomi-redaktør på Børsen, Alfred Fisker Hansen, formand for Konsumfisk, Axel Månsson, økologisk grøntsagsproducent, landmand Anders

Nørgaard, fiskeriforeningsformand Thomas Rahbek Sloth, folketingspolitikere, EU-politiker, borgmestre m.fl.

Robot kører i marken

Som et konkret eksempel på et af de tiltag, som vil præge fremtidens landbrug, deltager firmaet Agrobot med deres robot Robotti. Den er en moderne landbrugsmaskine og i samarbejde med Nørre Vosborg fremviser stifter af Agrobot, Ole Green, hvilken betydning den har for det moderne landbrug, og hvad visionen er hermed.

I løbet af dagen vil der være oplæg fra bl.a. producenter og organisationer, som vil give deres bud på fremtidens fødevarerproduktion og fødevarerbranchens udfordringer og muligheder på egnen. Det er Food & Bio Cluster Denmark, Klimafonden Skive, KonsumFisk, Erhvervsakademi MidtVest, Projektet AgrobotFleet. Nørgaards Geder og Hønseriet Lystbæk vil fortælle om livet som niche producent.

Som afslutning på dagen spiller den unge fremadstormende musiker Karl Kristian fra Hvide Sande, mens man kan nyde lækre smagsprøver, besøge de udendørs barer og madboder, samt sætte tænderne i en særlig anretning med egnskendte spiseskatter. Hele arrangementet er gratis at deltage i og åbent for alle.

Fakta:

Madmødet på Nørre Vosborg

Tid: Torsdag d. 25. maj 2023

Sted: Nørre Vosborg, Vembvej 35, 7570 Vemb

Gratis adgang – Alle er velkommen

Lokale producenter fremviser deres fødevarer, fortæller om deres produktion samt serverer smagsprøver. Du kan bl.a. møde Lystbækgaard, Kræmmergården, Hønseriet Lystbæk, BakingSins, Able Winery, Planter og Pesto, Lille Holmegaard Håndbryg og Klosterhedens Vildt

Uddannelsescenter Holstebro elever serverer smagsprøver i samarbejde med Konsumfisk

Der vil være mulighed for at smage forskellige fødevarer samt købe frokost, snacks og drikkevarer hele dagen.

På dagen vil du også møde Klimafonden Skive, Uddannelsescenter Holstebro, Food&Bio Cluster, Erhvervsakademi MidtVest og mange flere.

Fakta:

Madmødet afholdes i 2023 i dagene 22. – 29. maj 2023

Madmødet blev afholdt første gang i 2021 i de syv kommuner, der udgør Business Region MidtVest

I 2022 blev der afholdt mere end 125 events fordelt i de 7 kommuner ude hos landmanden, i kulturhuse, på havne, på strøget, i parker, i en bunker, på en strand og mange andre steder.

Business Region MidtVest er et samarbejde mellem flg. 7 kommuner: Holstebro, Skive, Struer, Lemvig, Herning, Ringkøbing-Skjern og Ikast-Brande.

Madmødet er udviklet og projektledet af Business Region MidtVest

Målet for Business Region MidtVest er at styrke væksten, skabe nye jobs og tiltrække kvalificeret arbejdskraft til området. Udviklingen af fødevarerhvervet i Midt- og Vestjylland er et af indsatsområderne

Se mere på www.madmodet.dk

Yderligere oplysninger kontakt:

Claus Quiding, pr-ansvarlig Madmødet 2023. Telefon: 20967669 eller mail: cq@madmodet.dk

www.madmodet.dk

www.br-mv.dk