

Sid med ved bondens bord

Fredag den 1. juli 2011 stald 20

Tid	Vært	Dagsorden	Menu
Kl. 9	Landmænd i stalden & Kirsten Meisner, Danish Crown	Det handler om mad!!!	Brunch
Kl. 10	Carsten Willumsen, Kjærgaarden I/S	100 % sporbarhed på japansk øl brygget på dansk maltbyg	øl
Kl. 11	Erik Lindegård, Dansk Fåreavl	Hvordan arbejdes der med at håndplukke og udvikle specialiteter af får?	Velassortet pålæg af får
Kl. 12	Landmand Jens Erik Nielsen, Flynder Kartoffler	Kartoffel- og krydderurteproduktion tilpasset levering til GASA	Kartoffelsalat m/ krydderurter og frikadeller
Kl. 13	Kalveproducent Carsten Willumsen, Kjærgaarden I/S	Kompromiløs kvalitet direkte fra producenten	Kalvesteaks og – krebinetter m/ tilbehør
Kl. 14	Økolandmand Erling Bonde, Økogårdene Skjern Å	Udfordringen i at levere lokale produkter direkte til restauranter og forbrugere	En pølsemad og en tår øl
Kl. 15	Specialudvalget for kartofler	Betydningen af samarbejdet mellem alle aktører omkring produktion og afsætning af kartofler	Kartoffelsmagning
Kl. 16			



Arrangeres af:

Landbrug & Fødevarer