

# Sid med ved bondens bord

Torsdag den 30. juni 2011 stald 20

Tid	Vært	Dagsorden	Menu
Kl. 9	Landmænd i stalden & Kirsten Meisner, Danish Crown	Det handler om mad!!!	Brunch m/
Kl. 10	Rødkærsbro mejeri	Mangfoldighed i dansk mejeribrug	Retter med Mozarellaost
Kl. 11	Frøavler Jens Simonsen, Herning	Frøproduktion til det meste af verden	Stegt flæsk m/ nye kartofler og persillesovs
Kl. 12	Økoæggeproducent Martin Østergaard Laursen, Østergården Remme	Hvorfor spise danske økologiske æg?????	økoæggekage
Kl. 13	Nr. Vium Mejeri v/ John Jepsen	Præsentation af de 2 specifikke kendte danske oste – hawarti og esrom	Hawarti og Esromost
Kl. 14	Økololandmand Søren Christensen, Økogårdene Skjern Å	Udfordringen i at levere lokale produkter direkte til restauranter og forbrugere	En pølsemad og en tår øl
Kl. 15	Økolandmand Flemming Nyborg Jensen, Stadil	Økolog i Stadil med MVJ jorde og malkerobot og økoproduktion i Krotaien	Jordbærkoldskål m/ hjemmebagte kammerjunkere
Kl. 16			



Arrangeres af:

Landbrug & Fødevarer