

# Velkommen

VELKOMMEN 31. OKT. KL. 9.30-16  
PLANTE  
TOPMØDE  
20 22  
HØJ PLANTEKVALITET PÅ MENUEN

TAK TIL PRODUKTIONS-  
AFGIFTSFONDEN FOR FRUGT OG  
GARTNERIPRODUKTER  
OG PROMILLEAFGIFTSFONDEN  
FOR LANDBRUG

## Plantekøkkencheferne du skal møde og smage fra ...



Rune Sørensen  
Restaurant  
Hærværk

Rune Sørensen laver mad med omtanke, ansvar og respekt for råvarerne. Restaurant Hærværk arbejder sammen med alle de dejlige landmænd, som er lige i og omkring Aarhus.

[restaurant-haervaerk.dk](http://restaurant-haervaerk.dk)



Alex Dadzis  
Diamond Slice

Alex Dadzis har i et årti arbejdet primært med grøntsager i sæson. På hans nye restaurant Diamond Slice i København tager han farm to fork tankegangen med ind i pizza-riget.

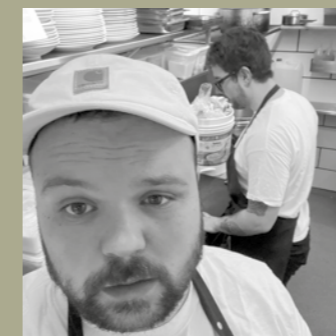
[diamondslice.dk](http://diamondslice.dk)



Maja Svensson,  
Gaarden & Gaden

Maja Svenssons menu skifter jævnlige og følger den danske sæson. I hendes køkken på Gaarden og Gaden i København gør det hverdagen sjovere og nemmere at arbejde tæt sammen med leverandørerne.

[gaaga.dk](http://gaaga.dk)



Jonathan  
Zeuthen Knoll  
Baka D'busk

Jonathan Zeuthen Knoll laver grøntsagsretter ud fra sæsonen i tæt samarbejde med gårde rundt omkring Sjælland. På Baka D'Busk i København arbejder de impulsivt ud fra dagens råvare og skifter dagligt i menuen. Råvaren bestemmer og betyder alt.

[bakabistro.dk](http://bakabistro.dk)



Jens Vestergaard  
Restaurant Muld

Jens Vestergaard har fra flere år i Frankrig fået et tæt forhold til vigtigheden af råvarens kvalitet. Det store udvalg og den enorme kvalitet spirer, når Jens dyrker de afgrøder han vil tilberede og servere selv på Restaurant Muld i Vipperød.

[muldmad.dk](http://muldmad.dk)



Niclas Grønhøj  
Møller  
Rødders Kantine

Niclas har mange års erfaring med at arbejde med sæsonens råvarer fra små leverandører og skabe nærende og inspirerende madoplevelser ud af det marken byder på. Hvad han har syltet og fermenteret fra forrige sæsoner er bl.a. hvad gæsterne i Rødders Kantine kan glæde sig til i København.

[rodder.dk](http://rodder.dk)



Claus Henriksen  
Restaurant Mota

Claus Henriksen og Restaurant MOTA i Nykøbing Sjælland har lokale og bæredygtige råvarer som en uomtvistelig del af deres DNA. Omgivet af skov og marker, med fjorden som nabo og lokale fødevarerproducenter som venner af huset, lever og ånder de for det lokale terroir.

[restaurant-mota.com](http://restaurant-mota.com)



Magnus Brandt  
H15

Magnus Brandt har særlig fokus på det sunde samarbejde på H15 i København. Det er Restaurantens opgave at sikre landkvinder og -mænd har en ordentlig afsætning af høsten når den reelt finder sted. Faktisk gør de bare som i de gamle dage - forråd og sæson, dygtige kokke, gemte smage og elementer

[h15.dk](http://h15.dk)



Morten Rastad  
Restaurant  
Domestic

Morten Rastad udvikler smagene hos Restaurant Domestic i Aarhus især gennem fermenterede processer. På restauranten fokuserer de på, at udnytte alle de lokale råvarer der er tilgængelige og lade dem stå så rent og naturligt som overhovedet muligt.

[restaurantdomestic.dk](http://restaurantdomestic.dk)



Lasse Petersen  
Meyers Kantine

Lasse Petersen arbejder for 1200 hyperlokale måltider hver dag i Meyers kantine for Fujifilm i Nordsjælland. Hvorfor så lokalt? Det er klima - det er økonomi - det er faglighed på nyt niveau - det er sæsonaktuelt alt de rører ved. Det afspejles i deres køkken.

[meyers.dk/erhverv/kantine](http://meyers.dk/erhverv/kantine)



Matilde Grue  
Restaurant Blink

Matilde Grue fortæller en historie om alt det vi kan finde, føle, dyrke, smage, se og savle over oppe i Skagen og omegn med Restaurant Blink. Her er det sæsonen som skifter menuen og den danske natur der dikterer!

[blinkblinkblink.dk](http://blinkblinkblink.dk)



Peter Møller  
Svogerslev Kro

På Svogerslev Kro, lidt udenfor Roskilde får du værtskab og nærvær. Peter Møller tilpasser menuen til årstiden og den er altid lavet med de bedste råvarer fra lokale samarbejdspartnere.

[svogerslevkro.dk](http://svogerslevkro.dk)



Kamilla Seidler  
Restaurant Lola

På Christianshavn finder du Restaurant Lola, hvor Kamilla Seidler og hele hendes team jonglerer med danske råvarer som de giver udenlandske smage, med knald på - fra hele verden.

[restaurantlola.dk](http://restaurantlola.dk)

VELKOMMEN 31. OKT. KL. 9.30-16  
PLANTE  
TOPMØDE  
20 22  
HØJ PLANTEKVALITET PÅ MENUEN

Resten af dagens  
forplejning kommer fra:  
Hotel Dalgas,  
Brande  
Restaurant L'estragon,  
Aarhus.

# Dagens program

- 09.30-10.00 Tjek ind og plantesnacks\*
- 10.00-10.30 Velkomst og Plantetanker v/Trine Krebs\*
- 10.30-11.30 Plantelyndates\*
- 11.30-11.45 Biologisk pause\*
- 11.45-14.00 Spis - se - snak\*
- Åbent Køkken med 13 plantekøkkenchefer\*\*
- 14.00-14.30 Kaffepause\*
- 14.30-15.15 Planteworkshops\*
- 15.15-16.00 Planteplenum med Planteløftet\*
- 16.00-17.00 Plantedrinks og netværk\*

\*Foregår i Univers  
\*\*Foregår i Åbent Køkken

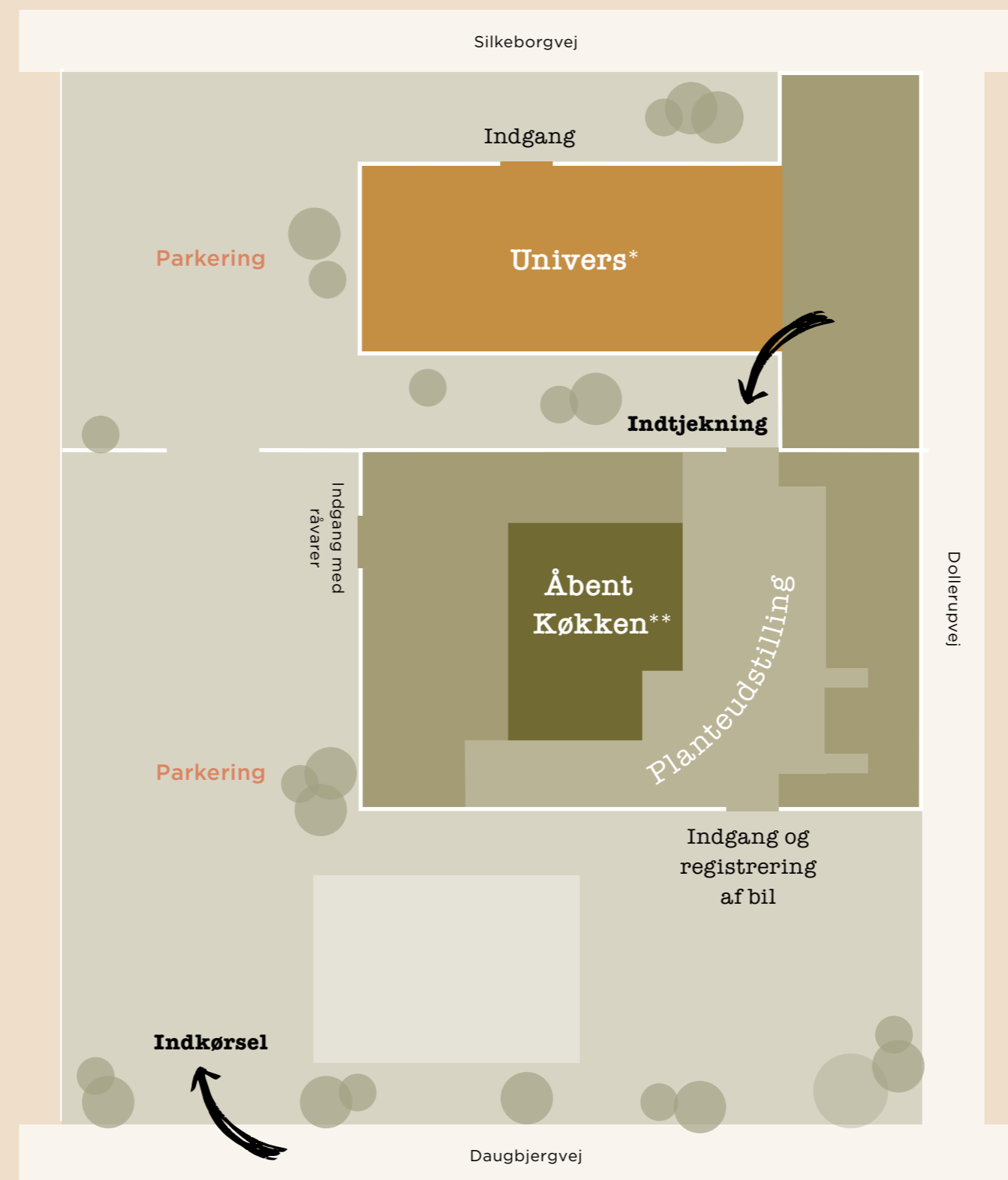
## Plante<sup>l</sup>øftet

Et Planteløfte er noget vi lige skal øve os lidt på. Så vi starter blødt ud i 2022. Planteløftet er i sin enkelhed, at du til PLANTETOPMØDET, inden vi skilles, har taget stilling til, hvordan du vil arbejde videre med at få flere danske lokale sæsonplanter på de lokale tallerkener. Mange Planteløfter i et rum, skaber en bevægelse, som kommer os alle til gode på lang sigt.

Rigtig god fornøjelse!

# Overblik

Aarhus Tech • Dollerupvej 4 • 8000 Aarhus C



PLANTETOPMØDET ER ET SAMARBEJDE MELLEM:



# Plante Workshops

## UNIVERS\*

### Den store ønskeliste

Landbrug & Fødevarer og Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Linser, lupiner, bønner og ærter. Det er sæson for markplaner hos de danske landmænd, og de er spændte på jeres ønskeliste. Hvad skal de dyrke næste år? Hvad har I brug for I jeres køkkener? Kom og se hvad vi kan dyrke på dansk jord - og fortæl os hvad der er interessant for jer. Det er nu vi skriver historie sammen! Mød Ebbe Korsgaard, Lærke Lund og Inger Bertelsen fra Landbrug & Fødevarer/Innovationscenter for Økologisk Landbrug.

[icoel.dk](http://icoel.dk) / [lf.dk](http://lf.dk)

### Vi har frø - vi mangler dyrkning

Frøsamlerne

Alle de sorter af danske planter, som findes, men som vi endnu ikke kan købe, fordi ingen dyrker dem - Mød hortonom Louise Windfeldt fra foreningen Frøsamlerne

[froesamlerne.dk](http://froesamlerne.dk)

### Grønkål, skalotteløg, majroer, rosenkål af gamle sorter

Originaler

Skal være tilgængelig for professionelle køkkener - fordi de har smag, kultur og historie - kom og hør, hvordan - Mød Bjarne, Ole, Randi og Pia fra Foreningen for ORIGINALER

[original.dk](http://original.dk)

### Korns mange egenskaber skal bruges

Landsorten

Landsortens økologiske sorter har smags-, farve-, form-, sundheds- og anvendelsesegenskaber. Se og hør om Landsortens forskellige sorter og hvordan de kan bruges. Giv dit bud på hvordan du kan bruge Landsortens korn. Mød Anders Borgen, Bjarne Hansen, Johan Siboni og Lone Andreasen.

[landsorten.dk](http://landsorten.dk)

## ÅBENT KØKKEN\*\*

### Ægte koreansk kimchi

Kalas Kimchi

Kala Sung har fået en helt særlig konserveringsmetode ind med sin koreanske madkultur - kimchi. Kala bruger hele sit faglige liv på at inspirere alle til at fermentere og fabrikere kimchi. De koreanske traditioner kan naturligvis anvendes på danske sæson-råvarer. Kom og smag med, når Kala forklarer og giver smagsprøver på alt det bedste sæson-kimchi.

[kalaskimchi.com](http://kalaskimchi.com)

### Lav et Plantespring med den levende diversitet

Søren Ejleren & Christine Bille Nielsen

Forfatterne bag den nye bog, FRØ har mange års erfaring med at opdyrke nye sorter indenfor planteriget. I deres nye bog, FRØ, kan vi nyde og lære om den store plantediversitet. Her i workshoppen får du mulighed for at se diversitet og i samtale med de erfarne plantekokke Søren Ejleren & Christine Bille Nielsen, bliver du rustet til dit næste diverse Plantespring.

### Forædling af planter med koji-kultur fra Japan

Matr Foods

Matr - en ny generation planteprodukter skabt på svampefermentering. Kom og oplev hvad man kan få ud af gamle asiatiske fermenteringstraditioner brugt på danske planter til at skabe produkter, der passer i moderne madtraditioner. Workshoppen vil tage udgangspunkt i tre følgende punkter: at forklare om voras produkt, ingredienser og overvejelser; en dialog om sprog og begreber for nye planteprodukter, fermentering og upcycling; smagning af en masse eksempler.

[matrfoods.com](http://matrfoods.com)

