



## **Madland Festival 2023 i byen, på gården, marken og Borgen**

**Glæd dig til gårdbesøg, fællesfrokost, samtaler og cirkulær fredagsbar i København og omegn. Det madpolitiske samlingspunkt Madland favner med åbne arme jordbrugere, landmænd, fiskere, producenter, købmænd, kokke, forskere, studerende, mediefolk samt alle madborgere i Danmark, der spiser med omtanke.**

Gentænk madsystemet! Sådan lyder Madlands opfordring. Nu inviterer de for fjerde gang til Madland Festival, denne gang over fire dage fra torsdag 20.- søndag 23. april i København og omegn. Festivalen arbejder med de fire temaer; grøn mad, cirkulær mad, retfærdig mad og madforbindelse mellem land og by og land.

Madland giver taletid, scene og publikum til både etablerede, nye og spirende stemmer i det danske madlandskab, og favner gæster, talere og værter på tværs af madsystemet. Festivalen sker både ude i jordbruget, på restauranter, hos Kødbyens madiværksættere og på Christiansborg for at gøre alle nysgerrige klogere på egen rolle og indflydelse i den nødvendige omstilling.

**Tag med på markvandring og sanketur, mød Matt Orlando og Alternativet, smag på Brøl og Il Buco**

Programmet byder på omkring 25 vidt forskellige begivenheder, samtaler, gårdbesøg, studieture, laboratorier, fællesmiddage, cirkulær fredagsbar og møder med folk bag Il Buco, endless food co (tidligere Amass), Seerupgaard, FoodSHIFT 2030, BRØL, Kitchen Collective, Matr, Rabarbergaarden, Hegnsholt, Rødder, Alternativet, Foreningen for Skånsomt Fiskeri, Fiskerikajen, Grønt Marked, Regenerativ Jordbrug, Agrain, Roskilde Festival, Københavns Universitet og mange flere.

“Med Madland Festival vil vi gerne skabe de vigtige inspirerende møder, hvor madborgere såvel som madprofessionelle kan møde hinanden og dem, der går forrest med at gentænke madsystemet. Sammen med medlemmerne i Madland Koalitioner og andre madsystembrydere er festivalen scene for at fremvise løsninger og nye idéer og et samlingspunkt, hvor vi både kan stille spørgsmål og samtidigt drøfte og handle på, hvordan vi i fællesskab kan skabe den nødvendige forandring,” siger Marie Sainabou Jeng, stifter af Madland.

Se hele programmet her: <https://madland.dk/madland-festival-2023/>

Program og billetkøb kan findes på Madland.dk. Følg Madland på: [Instagram](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) eller via [Madland Nyhedsbrev](#).

## **Om Madland**

- Madland er et madpolitisk og fællesskabende samlingspunkt for os, der vil en bæredygtig forandring af madsystemerne. Et samlingspunkt, hvor vi vil engagere, inspirere og begejstre til undren såvel som handling.
- Gennem møder, medier og viden forbinder og ruster Madland professionelle madfolk såvel som madborgere til at tage aktiv stilling til vores ansvar og indflydelse i den bæredygtige forandring.
- Madland er et inkluderende fællesskab af agenter for forandring af et mere bæredygtigt madsystem. Vi er jordbrugere, landmænd, fiskere, producenter, købmænd, kokke, medie- og madfolk og madborgere
- Madland vil inspirere, uddanne og skabe bedre forbindelse, så det bliver mindre komplekst at forstå madsystemet og ens egen rolle i forandringen.
- Madland arbejder for at skabe større transparens, i maden vi spiser og for at sætte ansigt på menneskene bag maden.
- Madland vil begejstret sætte scenen for nye og spirende stemmer.
- Madland vil gøre det nemmere at få overblik, indblik og udblik

## **Om madborger**

En madborger er en, der ikke bare er en forbruger. Det er en, som ikke blot forbruger på konglomeraternes "neutrale" (super)markedsplads. Det er en, der indgår i – og har indvirkning på – et madsamfund, et madsystem, et madlandskab, og som tager madborgerskab. Det er en, der yder politisk indflydelse, når vedkommende handler og spiser. På nettet, i supermarkedet, i gårdbutikken, derhjemme, i forsamlingshuset, på restauranten. Vi er alle madborgere. Ingen er blot en forbruger. Vi former og forandrer verden, som vi spiser. Det har vi som madborgere både mulighed for – og magt til – at præge hver dag. Sammen og hver for sig. Skrevet af Madland

## **De 24 medlemmer i Madland Koalitioner er (alternativ opstilling):**

- Økoskabet
- Seerupgaard
- Rødder
- Geobit
- SaitoCPH
- Brøl
- Il Buco
- La Banchina
- Johanne Birn
- Pantrii
- Changing Food
- Coop Crowdfunding
- SenseOfNordicFood
- Slow Food Danmark
- Haver til Maver
- Kitchen Collective
- Foodprint Nordic
- Rabarbergaarden
- Hardy Hansen
- Rasmus Holmgård

- FoodSHIFT 2030
- CPH Food Space
- Teresa Andersen
- Morten Kromann Nielsen

Find program og billetkøb på [Madland.dk](https://www.madland.dk)