



Madland Årsrapport 2024

Foto: Liv Kastrup for Madland

Gentænk madsystemet!

Madland har i 2024 arbejdet som madpolitisk samlingspunkt og fællesskab for os, der gentænker og forandrer madsystemet samfundsansvarligt. Sammen har vi engageret, inspireret og begejstret til undren såvel som handling gennem Madland Program med møder og medier.

Vi har samlet madsystembrydere i Madland Koalitioner, Madland Alliancer og Madland Uddannelse, hvor vi har sat scene til, forbundet og rustet madsystembrydere på tværs af madsystemet til at tage aktiv stilling til samfundsansvar, indflydelse og gentænkning.

Vi har demokratiseret madsystemet med adgang til viden og netværk blandt madsystemets agenter, og fremvist vores kollektive forandring og samfundsansvar, og gjort det ligeværdigt og gældende.

Her følger en opsamling på årets gang. God læselyst.

“Inspiration og eksempler på, at de ting vi drømmer om, faktisk kan blive til virkelighed. Jeg er ikke alene.”



Madland Samtaler og Taler

Foto: Liv Kastrup for Madland

Madland Samtale sætter scenen for samtale, debat og oplæg mellem os, der skaber samfundsansvarlig forandring. Tag del, og lad os sammen gentænke vores madsystem.

Madland har i 2024 inviteret til 49 samtaler og taler og mere end 150 gange sat scene til madsystembryderes stemmer i vores møder.

- 6. marts **FOUNDATION: 'Just a few centimeters beneath your feet'**: Anna Sofie Hvid, stifter af Rural Agency, Nanna Thomsen, jordbruger Lerbjerggård Andelsgaarde, Søren Ejlersen, stifter af Fælleshaven & Aarstiderne, modereret af Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland i partnerskab med Copenhagen Architecture Festival
- 12. marts **Foredrag med bid i**: Rune-Christoffer Dragsdahl, Vegetarisk Forening, Marc Stounberg, Kontra Advokater og Maria Frank Nielsen, Forbrugerrådet TÆNK, modereret af Kristine Gårdhus, eventkoordinator, Andelsgaarde. I partnerskab med Andelsgaarde og Rødder
- 17. marts **CPH:DOX. Samtale ved Food Inc. 2** med Franciska Rosenkilde, Alternativt, Johanne Schimming, Hegnsholt og Marie Sainabou Jeng, Madland; modereret af Mette Guldagger, Politiken. I partnerskab med CPH:DOX og Copenhagen Architecture Festival
- 18. april **Sophie Hæstorp Andersen**, overborgmester København Kommune, Madland Festival
- 18. april **Reformation af madsystemet på tværs af Norden** ved Olga Grönvall Lund, stifter af Reformaten, Madland Festival
- 18. april **Hvad siger madborgerne om at købe lokalt?** Hannibal Hoff, videns- og kommunikationschef, Madkulturen, Madland Festival
- 18. april **Foredrag med bid i: Det grønne generationsskifte og de regenerative dyrkningspraksisser**, Nanna Thomsen, Lerbjerggård og Anton Scharling Krebs, Rabarbergaarden og Madland, modereret af Kristine Gårdhus, eventkoordinator, Andelsgaarde. Madland Festival. I partnerskab med Andelsgaarde og Rødder
- 18. april **Oplæsning af Levedygtigt Landbrug** af forfatterkollektivet, DGUB. Madland Festival. I partnerskab med Andelsgaarde og Rødder
- 18. april **Samtale om livet i jorden og alt det, vi har at vinde** ved Den Grønne Ungdomsbevægelse og Sille Skovgaard. Madland Festival. I partnerskab med Andelsgaarde og Rødder
- 19. april **Samtale om filmen Back to the Roots med producer Benjamin Muasya**. Modereret af Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland. Madland Festival
- 20. april **Markvandring på Brinkholm**, Andelsgaarde med jordbruger Nikolaj Bayraktar. Madland Festival

- 20. april **Markvandring på Klippingegård**, med jordbrugerne William Perch-Nielsen og Scott Chancellor, Madland Festival
- 20. april **Fortællinger om fortiden – den 5. masseuddøen** med Fanny Josefsson Waller, driftschef og Emilie Køhler Hansen, oplevelses- & marketingchef fra Stevns Klint Experience, Madland Festival
- 22. april Panel discussion: **“How to implement transparent supply chains to foster a holistic approach towards sustainability in professional kitchens?”** – Jesper Redecker Hansen, Head of Sustainability, Fiskerikajen and Jacob Nagel, CEO, Gastronomiet, Line Rise Nielsen, Food Policy Director, Changing Food, Maximo Graesse, Founder, Dagens, Moderated by Marie Sainabou Jeng, Madland. Madland Festival
- 22. april **Hvad vil det sige at skabe forretning med en forandringsdagsorden?** Mia Maja Hansson, stifter i Kitchen Collective. Madland Festival. I partnerskab med Kitchen Collective
- 16. maj Langbordsmiddag og samtaler, **Madland x Køkkener i Konflikt**: Souad Taha, Fadia, tandlæge og født og opvokset i Gaza; Jonas Nøddekær, generalsekretær for Folkekirkens Nødhjælp og Camille Fogtdal, kommunikationsansvarlig for FN’s World Food Programme i Danmark. Modereret af Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland. I partnerskab med Køkkener i Konflikt.
- 4. juni **Lene-Maria Toksværd Hyldebrandt**, divisionschef gastronomi og handel, Roskilde Festival. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 4. juni **Byhaven som fællesskaber** ved Livia Urban Swart Haaland stifter af ØsterGro, FællesGro og Øens Have. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 4. juni **Forestillinger og nye fortællinger om fremtidens landbrug og madproduktion** ved Anton Bech Jørgensen, cand. mag. i filosofi og fuldmægtig i Slots- og Kulturstyrelsen. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 14. juni Folkemødet: **Jord-til-bord-demokrati med unge**: Martin Fehr Therkildsen fra Røst, Stine Hamburger, direktør fra KBH+, Bodil Espersen fra Havhøst, Caroline Ranhaug fra Den Grønne Ungdomsbevægelse og Fødebrug & Landvarer. I partnerskab med Haver til Maver

- 6. juli **Introduktion til Food Lab og Roskilde Byhave** ved Freja Marie Frederiksen, projektleder, Roskilde Festival Gruppen. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 6. juli **Kunst, arkitektur og fællesskab**, Anton Bech Jørgensen, cand. mag. i filosofi og fuldmægtig i Slots- og Kulturstyrelsen. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 6. juli **Permakultur som aktivistisk designmetode** ved Skye Jin, kunstner MFA, permakulturdesigner, aktivist og underviser. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 6. juli **Kunst, arkitektur og fællesskab** Mathilde Viereck Heras, Oscar Cools Streich, Emilie Skalbo og Silas Steenberger, arkitektstuderende ved Det Kongelige Akademi
- 6. juli **Kartoffelsmaging** ved Marie Hertz, kok og underviser ved CulinaH, Leon Petersen, jordbruger ved Hyldemarken, Jonathan Knoll, køkkenchef og medejer af Baka d'Busk, Roskilde Festival. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 5.+6. juli **Live-performance: Back to the Roots** af Wanjiku Roskilde Festival. I partnerskab med The Mother Tree
- 27. august **Madborger, køb mere lokalt!** Otto Ravn, Grønne Bønner. I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- 14. september **Oplæsning af Levedygtigt Landbrug** af Astrid Therese Blom-Hansen, klimaaktivist i DGUB og medforfatter. Dyrk Livet Festival. I partnerskab med Haver til Maver
- 14. september **Interaktivt oplæg om forholdet mellem sprog og natur** med Helle Solvang, stifter og leder af Jordens Skole. Dyrk Livet Festival. I partnerskab med Haver til Maver
- 14. september **Opråb fra Den Grønne Ungdomsbevægelse** ved Marie Rørby, klimaaktivist i DGUB. Dyrk Livet Festival. I partnerskab med Haver til Maver

“Til møder og oplæg får jeg sat ord på mine egne tanker om vores problematiske madsystem. Går derfra med nyt drive, fordi det nytter at arbejde med det.”

- 26. september GRASP: **Filmvisning og samtale om kenyanske aktivister og jordbrugeres kamp for at dyrke oprindelige klimarobuste afgrøder** med filmskaber Benjamin Muasya og agroøkologen Claire Nasike Akello modereret af Marie Sainabou Jeng, Madland. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 26. september GRASP: **Ultralokalt gentænkt madsystem: Kan festivaler agere forandringsagent på den madpolitiske scene?** med Jonn Vinther, Avernax og Julie Holck, LivingCities, modereret af Marie Sainabou Jeng, Madland. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 21. september **Climate Justice Days: Samtale om jord og retfærdighed for unge** med Camille Hasenfuss, Orupdal Jordbrug, Christian Fromberg, Greenpeace og Flora Veronica Willumsen, Amalie & Floras middage, modereret af Anton Scharling Krebs, Madland. I partnerskab med Mellemfolkeligt Samvirke
- 23. oktober **Forretningsmodeller: Oremandsgaard Gods - økologi og iværksætteri siden 1967** med godsejer og iværksætter, August Hage. I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- **Under Egen Jordbrug**, jordbrugere Tobias Nilsson og Luna Selnæs Markussen
- **Organisering og modeller i fællesskaber** Balder Johansen, stifter i Logik & Co og Maja Hansen, Flexwerker, fra Kooperativ København. I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- 14. november **Byudvikling med maden i centrum** ved Julie Holck, LivingCities
- 14. november **Madland Samtale: Københavns jordbrug, mad og måltider** med Kultur- og fritidsborgmester, Mia Nyegaard og Børne- og ungdomsborgmester, Jakob Næsager. modereret af Marie Sainabou Jeng, Madland. Madland Symposium
- 26. september GRASP: **Filmvisning og samtale om kenyanske aktivister og jordbrugeres kamp for at dyrke oprindelige klimarobuste afgrøder** med filmskaber Benjamin Muasya og agroøkologen Claire Nasike Akello modereret af Marie Sainabou Jeng, Madland. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen

- 26. september GRASP: **Ultralokalt gentænkt madsystem: Kan festivaler agere forandringsagent på den madpolitiske scene?** med Jonn Vinther, Avernax og Julie Holck, LivingCities, modereret af Marie Sainabou Jeng, Madland. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 21. september **Climate Justice Days: Samtale om jord og retfærdighed for unge** med Camille Hasenfuss, Orupdal Jordbrug, Christian Fromberg, Greenpeace og Flora Veronica Willumsen, Amalie & Floras middage, modereret af Anton Scharling Krebs, Madland. I partnerskab med Mellemfolkeligt Samvirke
- 23. oktober **Forretningsmodeller: Oremandsgaard Gods - økologi og iværksætteri siden 1967** med godsejer og iværksætter, August Hage. I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- **Under Egen Jordbrug**, jordbrugere Tobias Nilsson og Luna Selnæs Markussen
- **Organisering og modeller i fællesskaber** Balder Johansen, stifter i Logik & Co og Maja Hansen, Flexwerker, fra Kooperativ København. I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- 14. november **Byudvikling med maden i centrum** ved Julie Holck, LivingCities
- 14. november **Madland Samtale: Københavns jordbrug, mad og måltider** med Kultur- og fritidsborgmester, Mia Nyegaard og Børne- og ungdomsborgmester, Jakob Næsager. modereret af Marie Sainabou Jeng, Madland. Madland Symposium
- 12. november **Foredrag med bid i: Grøn Trepert** med Nanna Thomsen, Lerbjerggård, Emil Nielsen, Danmarks Naturfredningsforening og Christian Fromberg, Greenpeace, modereret af Kristine Gårdhus, eventkoordinator, Andelsgaarde. I partnerskab med Andelsgaarde og Rødder
- 4. december **Lokal og grøn mad i Sorø Kommune**, Susanne Engel, konsulent i Sorø Kommune. I partnerskab med Sorø Kommune
- 4. december **Lokale madsystemer i Sorø Kommune**, Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør, Madland. I partnerskab med Sorø Kommune

Mød 5 Madsystembrydere

Madlands korte samtaleformat, hvor madsystembrydere taler om, hvordan de gentænker og forandrer madsystemet. Modereret af Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland.

18. april **Åbning af Madland Festival 2024**

- Signe Wenneberg, journalist, producent og hverdagsaktivist
- Marie Rørby, aktivist, Den Grønne Ungdomsbevægelse/ Fødebrug & Landvarer
- Kristin Evensen Friis, læge og Ph.d. studerende, forsker i kvindesygdomme
- Carsten Terp, redaktør og stifter, Impact Insider
- Laura Vang Rasmussen, Associate Professor, Københavns Universitet

18. april **Madland Laboratorium: Madborger, køb mere lokalt!**

- Rikke Pape, stifter af Byens Landhandel
- Maximo Graesse, stifter af Dagens
- Tannie Nyboe, medstifter af Mosegården Jordbrug
- Livia Urban Swart Haaland, frilandsgartner og medstifter af FællesGro
- Martine Seedorff, forperson i Københavns Fødevarerefællesskab

19. april **Madland Symposium: Stemmer fra det globale syd**

- Alex Gronemann og Roald Hindborg, elever fra Hotel- og Restaurantskolen
- Amie N'Dong, stifter af Social Vanilla
- Karin Beukel, iværksætter
- Andreas Müller Digen, chefredaktør på Reelly

22. april **Er der gode forretningsmodeller for virksomheder, der tager samfundsansvar?**

- Livia Urban Swart Haaland, stifter af Østergro, Øens Have, Gro Spiseri og FællesGro
- Aviaja Riemann-Andersen, direktør og medstifter, Agrain (by Circular Food Technology)
- Mia Parstam, Event Project Manager i Do More Denmark
- Marc Seerup, stifter af Økoskabet
- Bodil Sidén, partner i KOST Capital

7. juli **Til forsvar for jorden!**

- Livia Urban Swart Haaland, stifter af Østergro, Øens Have, Gro Spiseri og FællesGro
- Kristin Evensen Friis, læge og Ph.d. studerende, forsker i kvindesygdomme
- Christer Bredgaard, Il Buco & La Banchina
- Franciska Rosenkilde, Alternativet
- Emilie Hansted Berning, Vild Hvede
- Anton Scharling Krebs, Rabarbergaarden & Madland

14. november **Madland Symposium: Gentænk København som madby**

- Anne Rehder, Foreningen Regenerativt Jordbrug og Godis Grønt.
- Karl Michael Sloth, Den Levende Fiskerihavn.
- Sebastien Verpoorten, Mellemfolkeligt Samvirke.
- Karoline Lindgaard, Alternativet.
- Martin Weihrauch, Spisestedet Genforenet.

4. december **Klimacafé, Sorø Kommune**

- Sofie Tandrup Ranvig, Bjernede Økologi
- Eline Lange, Regenerativt Køkken
- Ella Hilker fra Haverefugiet og Børnenes Jord



Madland Festival

Madland Festival sætter scenen og samler dem, der går i front og gentænker madsystemet samfundsansvarligt. Kom med og tag del i samtaler, studieture, laboratorier, symposier og middage. I 2024 fejrede vi Madland Festivals 5. udgave, og inviterede desuden til Dyrk Livet Festival 2024 i partnerskab med Haver til Maver.

- 18.–22. april Madland Festival 2024**
- 14. september Dyrk Livet Festival 2024**



Madland Symposium

Kom og hør og bliv hørt. Til Madland Symposium samler vi og sætter scene til koalitionernes medlemmer og arbejde. I 2024 inviterede vi til 2 symposier.

- 19. april Madland Symposium: Stemmer fra det globale syd**
- 14. november Madland Symposium: Gentænk København som madby 2024**



Madland Laboratorium

Foto: Liv Kastrup for Madland

Kom med, når vi dykker ned i et emne eller en systemisk problematik og udfordrer løsninger sammen. Madland Laboratorium er et værksted for fælles læring og udvikling.

I 2024 holdt vi 10 laboratorier.

- 18. april **Madborger, køb mere lokalt!** Alliance for samfundsansvarlig madhandlere i København. I partnerskab med Fællesgro
- 22. april **Alliance for professionelle køkkener i København.** I partnerskab med Changing Food og Dagens
- 22. april **Hvad koster dit samfundsansvar.** I partnerskab med Kitchen Collective
- 6. juni **Byhaven som ultralokalt gentænkt madsystem #1.** I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 5. juli **Byhaven som ultralokalt gentænkt madsystem #2,** Roskilde Festival. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 27. august **Alliance for samfundsansvarlig madhandlere i København.** I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- 27. september **Byhaven som ultralokalt gentænkt madsystem #3,** GRASP. I partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 24. oktober **Den sande pris: Hvad koster varerne, når alle skal betales retfærdigt, og vi vil drive levedygtige virksomheder?** Med udgangspunkt i Rikke Papes Byens Landhandel. I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective
- 14. november **Alliance for professionelle køkkener i København.** I partnerskab med Changing Food
- 14. november **Alliance for samfundsansvarlig madhandlere i København.** I partnerskab med Fællesgro og Kitchen Collective



Madland Studietur

Foto: Liv Kastrup for Madland

**Sæt ansigt på menneskene bag maden!
Kom med på spændende studieture helt ud
på marken, ind i fabrikshallen eller ind i
restaurantkøkkenet, og bliv klogere på
madsystemet fra første parket.**

I 2024 inviterede Madland på 7 studieture.

- 18. april **Øens Have, frokostpause** og rundvisning
- 19. april **Hotel- og Restaurantskolens køkkenhave,** frokostpause og rundvisning
- 20. april **Sydsjællands jord – et historisk perspektiv på nutidens udfordringer:** Klippegaard, Brinkholm Andelsgaarde, Stevns Klint Experience. I partnerskab med Stevns Klint Experience
- 21. april **Smag på Lejre – Gårdbesøg og langbordsfrokost på Hegnsholt** i partnerskab med Hegnsholt
- 4. juni **Roskilde Byhave** i partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 6. juli **Roskilde Byhave** i partnerskab med Roskilde Festival Gruppen
- 23.-24. oktober **Oremandsgaard Gods – Madborger, køb mere lokalt!** Oremandsgaard Gods, Radius Destilleri, Under Egen Jordbrug. I partnerskab med Kitchen Collective og Fællesgro



Madland Podcast

Foto: Liv Kastrup for Madland

**Bliv klogere på, hvem der gentænker
madsystemet. I Madland Podcast
undersøger vi idéer og visioner og møder
de ambitiøse, handlekraftige mennesker
bag.**

**I 2024 udgav vi 6 episoder af Madland
Podcast.**

- **11. Sundhed og klima på industriens præmisser?** Mød Kristin Evensen Friis
- **12. Politisk udspil for levende jord** med Franciska Rosenkilde
- **13. Regenerativt og biodiversitet møller** med Emilie Hansted Berning
- **14. 99% dansk, lokal og sæson-restaurant – hvordan?** Med Christer Bredgaard
- **15. Fællesskab og regenerativ økologisk byfarm** med Livia Swart Urban Haaland
- **16. Fem jordbud for regenerativ bevægelse** med Anton Scharling Krebs

Back to the Roots

Som en del af Madland Koalition Det globale Syd udgav vi tre episoder af Back to the Roots produceret af The Mother Tree.

- **1. Oprindelige afgrøder som svar på klimaforandringer**
- **2. Hvorfor forsvandt de oprindelige afgrøder fra kenyanernes tallerken?**
- **3. Småskalajordbruger Samuel Wathome trækker Kenya i retten**

A photograph of a man and a woman sitting outdoors. The man, on the left, is wearing a brown cap and a tan jacket, looking towards the woman. The woman, on the right, has curly hair and is wearing a black shirt, smiling as she holds a large woven basket filled with food. A third person is partially visible on the far right. The background features a wall with colorful floral patterns and some greenery.

Madland Guide

Foto: Liv Kastrup for Madland

Madland Guide peger dig i retning af bøger, artikler, podcasts, film, events og et væld af andre inspirerende indslag, der giver indsigt i vores madsystem og hjælper dig med at finde de bedste madoplevelser.

I 2024 udgav vi 6 guides.

- Køb lokalt ved 200+ af Danmarks dygtigste producenter og forhandlere
- 150+ frontløbere, der gentænker København som madby
- Udforsk Gentænk København som madby 2024
- 25 læseanbefalinger til madpolitiske bøger
- Bid af Roskilde Festival 2024
- 8 madpolitiske film du skal se på CPH:DOX



Madland Madsystembryder

Foto: Liv Kastrup for Madland

Mød dem, der går forrest og gentænker madsystemet – fra jordbrugeren med hænderne i mulden til den politiske aktør med strukturel forandring for øje. I 2024 udgav vi to artikler i portrætserien.

- **Livia Swart Urban Haaland, ØsterGro, Gro Spiseri, FællesGro & Øens Have**
- **Roskilde Festival**

A black and white photograph of a plant, possibly a rose, with water droplets on its leaves. The image is used as a background for the title.

Madland Nyhedsbrev

Foto: Liv Kastrup for Madland

Bliv opdateret med vigtige nyheder og historier fra den madpolitiske verden, få ordforklaringer til at styrke sprog, samtaler og forståelse i madsystemforandring, og grib anbefalinger til bøger, podcasts, film, events og meget mere med fokus på vores madsystem og den gode madoplevelse.

I 2024 udgav vi 13 Madland Nyhedsbrev.



Madland Nyheder og Artikler

Foto: Liv Kastrup for Madland

Læs med og bliv opdateret på madpolitisk nyt fra Madland og resten af madlandskabet. I 2024 udgav vi 33 nyheder og artikler på madland.dk.

Vi havde i alt 127.954 besøgende på hjemmesiden.



Filmvisninger

I partnerskab inviterede Madland til 3 madsystemiske og madpolitiske filmvisninger:

- 17. marts **CPH:DOX Food Inc.** 2 i partnerskab med CPH:DOX og Copenhagen Architecture Forum
- 19. april **Verdenspremiere på Back to the Roots** i partnerskab med The Mother Tree
- 22. april **Landbrugets Natur** i partnerskab med Isabelle Denaro



Musik

I 2024 havde vi premiere på musik som en del af Madland Festival.

- 18. april Live Strings til Manifestfejring under Madland Festival

Bøger

Madland er i 2024 refereret i 3 bøger.

- **Det Grønne Årstidskøkken** af Anette Hoeg Nielsen
- **Levedygtigt Landbrug** af Den Grønne Ungdomsbevægelse
- **At tjene øjeblikket - en lærings almanak** af Birgitte Kirkhoff



Madland Uddannelse

Foto: Liv Kastrup for Madland

Ved siden af Madland Program arbejder Madland for at udbrede madpolitisk og madsystemisk gentænkning og forandring på skoler og uddannelsesinstitutioner i organisationer og i medierne med undervisning, taler, moderation, rådgivning og artikler.

- 4. april **Moderation og oplæg til Bønner & Biodiversitet**, Amager Miljøpunkt
- 14. april **Undervisning Verdensmålbassadørerne**
- 30. maj **Åbningstale hos Byens Landhandel Vesterbro**
- 14. juni **Paneldeltager på Folkemødet: “Danskerne er ligeglade med, hvad de putter i munden”** modereret af Anne Glad; deltagere: Carsten Bach, folketingsmedlem, Liberal Alliance, Leif Wilson Laustsen, direktør, FødevarerDanmark, Maja Effersøe Khan, politisk medarbejder, Forbrugerrådet Tænk og Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør, Madland.
- 21. juni **Vært og oplæg for Leaders’ Quest**
- 24. juni **Undervisning på Humanity in Action Sommerakademi**
- 14. august **Undervisning på FLOR Festival**
- 16. august **Undervisning af Grøn Madhåndværker** Hotel- og Restaurationsskolen
- Aug-okt. **Undervisning Suhrs Højskole**
- 8. oktober **Undervisning Örebro Universitet**
- 9. oktober **Undervisning Transform**
- 26. oktober **Undervisning på FLOR Akademi**
- **Løbende rådgivning i Københavns Kommune**, Teknik- og Miljøforvaltning
- Løbende medlem i følgegruppen til **Københavns Kommunes Klimaborgerting**
- Løbende medlem i **Københavns Kommune Erhvervsråd**

- 10. oktober **Konferencier, moderation og kuratering til Kitchen Collectives Fremtidens ledende iværksætterfællesskaber med programmet:**
 - **Organisering i fællesskab:** Andreas Pindstrup Jørgensen, vicedirektør og teamchef for analyse og viden i Demokratisk Erhverv.
 - **Hvorfor skal fremtidens iværksætter ledet i fællesskaber?** ved Mia Maja Hansson, direktør Kitchen Collective og medstifter af Street Food om Søerne og CPH Food Space.
 - **Værtskabets betydning for ledelse – skab dit eget værtskab** ved Charlotte Østergaard, kunstner og forsker i kostumer som ph.d.-studerende ved Malmö Theatre Academy, Faculty of Fine and Performing Arts, Lund University, Sweden.
 - **Hvordan ledes et fællesskab?** – samtale mellem Maria Pagels, direktør i Fonden Grantoftegaard, Sara Bech Jakobsen, direktør i Diversity Works, Mia Maja Hansson, direktør Kitchen Collective og medstifter af Street Food om Søerne og CPH Food Space og Marie Sainabou Jeng, Madland.
- **Kødbyen som centrum for dansk madiværksætter – inkluderende fællesskaber i København** – Frank Sejersen, lektor ved Københavns Universitet med speciale i bæredygtig omstilling.
- **Fællesskabers betydning for forandring – nybrud i dansk landbrug** ved Sarah Hellebek, medstifter af Den Regenerative Jordbrugsskole, medstifter af Den Grønne Ungdomsbevægelse og viceforstander på Krogerup Højskole.
- **Håndværket som fællesskab og kooperativ bevægelse** ved Balder Johansen, daglig leder i byggefirmaet LOGIK & CO, bæredygtig entreprenør, kulturel iværksætter, samfundsdebattør og bestyrelsesmedlem i Kooperativt København.
- **Hvordan ledes et fællesskab og leder et fællesskab i fremtiden** ved Mia Maja Hansson, direktør Kitchen Collective og medstifter af Street Food om Søerne og CPH Food Space.



Madland Koalition: Gentænk København som madby

Foto: Liv Kastrup for Madland

Madland Koalition: Gentænk København som madby er støttet af Københavns Kommune og bestod i 2024 af 30 virksomheder, organisationer og enkeltpersoner:

Rødder, Suhrs Højskole, Grønt Marked, TorvehallerneKBH, Københavns Fødevarefællesskab KBHFF, HappyHumans, Tina Chemutai Rolle, Changing Food, Dagens, Hahnemanns Køkken, Restaurant Lola, Kitchen Collective, Grønne Nabofællesskaber, ØsterGro, Gro Spiseri, FællesGro, Øens Have, Miljøpunkt Amager, Andelsgaarde, LivingCities, Nordhus Fonden, Jordens Skole, Æbleland, CulinaH, Spisested for Boldklubben Union, Liv Storm Heuckendorff, Isabelle Denaro, Sdr. Smedegaard, Byens Landhandel, Il Buco og Madland.

*“Jeg har ikke bare fået udvidet mit i
forvejen store netværk, jeg har også fået
et helt nyt.”*



Madland Alliance

En Madland Alliance består af medlemmer, der arbejder i et fagfællesskab og samles om at gentænke og forandre konkrete problemer i madsystemet. 2024 dannede grobund for starten på to alliancer, der styrker madforbindelsen mellem land og by.

Alliance for samfundsansvarlige madhandlere er stiftet af Fællesgro og Madland og sidenhen også støttet af Kitchen Collective.

Alliance for samfundsansvarlige professionelle køkkener er stiftet i partnerskab mellem Changing Food, Dagens og Madland og har medlemsbetaling.



Sociale medier

Foto: Liv Kastrup for Madland

I 2024 er vi udkommet med 720 indholdstykker på tværs af Instagram (612), Facebook (73), LinkedIn (37), vi har nået 115.700 på Instagram og 26.800 på Facebook, og vi har haft 23.429 visninger på LinkedIn.

Vi har 5.800 følgere på Instagram, 1.500 på Facebook og 1.006 på LinkedIn.



Medieomtale

Foto: Liv Kastrup for Madland

I 2024 er Madland og Madlands arbejde omtalt i 33 artikler i medier som Politiken, Berlingske, Jungle, Økologisk Nu, Fødevarerefokus og Dit Vesterbro.



Foto: Langbordsmiddage har de sidste fem år været en fast del af Madland. Foto: Mette Ovgaard

MAD OG DRIKKE

Starter på magisk mad-sted: Kæmpe festival lokker med stjernekokke, rundvisninger og fællesspisninger

Du kan gøre kantinema Restaurati fællesfroko gastronom gang på et



Som gæst på Madland Festival kan man ifølge Marie Sainabou Jeng spise hos, møde, lytte og lære af mange af madlandskabets frontløbere Foto Mette-Ovgaard

Madland Festival kalder til samling, samtaler, hyldest og fejring

Det madpolitiske samlingspunkt og fællesskab Madland inviterer for femte år i træk til Madland Festival under sloganet: "Gentænk madsystemet".



SKOLEN PÅ MADLAND FESTIVAL

15. APRIL 2024

VERDENSPREMIERE OG GRØNNE SNACKS

Elever fra flere gastronomhold deltager i festival om gentænkning af madsystemer.

MAD I BYEN

Flere gratis events: Grøn madfestival inviterer til gårdbesøg og langbordsmiddage

Skrivet den 10. april 2024 kl 10:43 Af Mathilde Mågård Hansen



21 ting, der gør dit forår forrygende – én ting har du (nok) ikke prøvet før

Madland udpeger 100 frontløbere, der er med til at gentænke København som madby

Københavns Kommune og Madland udpeger 100 konkrete mindre aktører, som styrker madforbindelsen mellem land og by, og arbejder for et mere samfundsansvarligt madsystem.

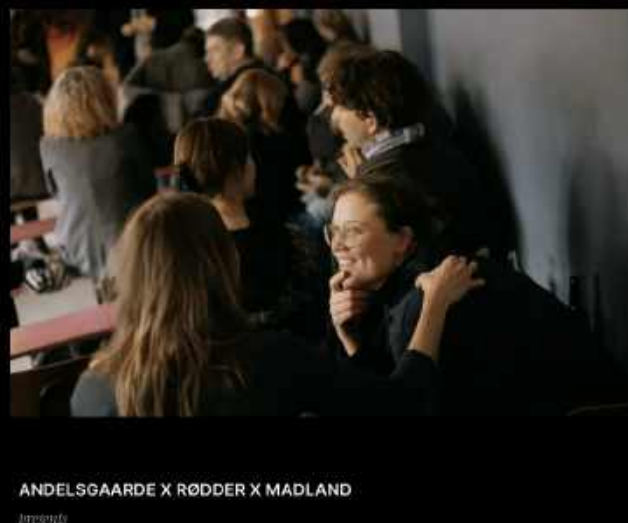
I over 10 år har København haft et internationalt omdømme som gastronomisk hovedstad ledet af fyrtårne i restaurationsbranchen, der har myriade af fremsynte mennesker på vej til bord i og omkring byen.

at hive frem i lyset og skabe politiske samlingspunkter, der alle arbejder på at gøre byen og for et mere ansvarligt madsystem.

kortlægning af sin a og Københavns Kommunes visioner om madby, vurderer de, at det er vigtigt at have stor Andersen (S) i fokus.

uderende hovede, også hepper på at få mere fokus på bæredygtig forskel for byen.

ter af Madland



Foredrag med bid i – Grøn trepart



UDEN FOR KONTORTID

Sarah Skarum: Det er den vildeste luksus – som langt de fleste vil have råd til

Velsmagende mel fra små producenter er den vildeste luksus, som langt de fleste vil have råd til. Derfor skal vi tale meget mere om mel.





Frokostpauser, snacks, middage og fredagsbar

**Gennem året har vi til møder,
middage og frokostpauser spist
sammen for et bedre madsystem.**

- 6. marts Grønne snacks og aftensmad hos **Rødder**
- 18. april Frokostpause ved **Øens Have**
- 18. april Snacks fra **Hotel- og Restaurantskolens elever**
- 18. april Grønne snacks og aftensmad hos **Rødder**
- 19. april Frokostpause hos **Hotel- og Restaurantskolen**
- 19. april Cirkulær fredagsbar med **Eat Wasted** hos **Kitchen Collective**
- 20. april Frokostpause hos **Stevns Klint Experience**
- 21. april Langbordsfrokost hos **Hegnsholt** med **Regenerativt Køkken**
- 22. april Frokostpause hos **The Set**
- 22. april Middag hos **Sana by Suri** i **Kitchen Collective**
- 26. maj **Palestinensisk langbordsmiddag**
- 27. august Middag hos **Sana by Suri** i **Kitchen Collective**
- 2. oktober Sæsonmiddag med **Rødder** i **Christianshavns Beboerhus**
- 12. november Grønne snacks og aftensmad hos **Rødder**
- 14. november Frokostpause hos **Alle Tiders**
- 4. december bålsuppe med **Regenerativt Køkken**

“Jeg har fået en platform, hvor jeg altid føler mig styrket og inspireret, når jeg er til stede og går derfra. Sammenhold på tværs af madsystemet. Netværk. Inspiration. Tro og håb på, at vi kan ændre vores madsystem, hvis vi bliver ved at samle og organisere alle os mange små. Ekstrem god formidling af det vi kæmper for, hold kæft I er gode til kommunikation og til at moderere samtaler og strikke relevant program sammen for alle jeres aktiviteter! Madland længe leve! Kram til jer!”

MADLAND