

Madland Festival 2025 – i København, Aarhus og på Stevns

Madland Festival, danmarks madpolitiske festival om samfundsansvarlige madsystemer inviterer 1.–4. maj 2025 til gårdbesøg, samtaler, filmvisninger, frokostpauser, fredagsbar og fejring i og omkring København, på Stevns og nu også i Aarhus. Festivalen for og fra mikrolivet viser at forandring er muligt ved at sætte scene til og samle madsystemets ypperste frontløbere for lokale resiliente madsystemer og global retfærdighed.

Find hele programmet [her](#).

Madland Festival sætter for sjette år i træk scenen for jordbrugere, fiskere, kokke, madborgere, iværksættere, madhandlere, politikere, ngo'er, undervisere, elever, studerende, medier og madfolk, der tager aktiv stilling til deres ansvar, indflydelse og handlerum i madsystemforandringen. Det sker 1.–4. maj i omkring København, og i 2025 for første gang også i Aarhus med viljen om at engagere, inspirere og fremvise, hvordan vi i fællesskab kan spise og handle os til lokale, resiliente og globalt retfærdige madsystemer.

For og fra mikrolivet – småskala som målestok for resiliens

Scenen sættes for madlandskabets frontløbere fra mikrolivet under og over jorden, så du som festivalgæst kan du møde, lytte, lære, spise og spørge løs ved:

- **Jordbrugere:** Den Lille Mark, Høsteriet, Peters Gartneri, Klippingegaard, Brinkholm, Søagergaard, Andelsgaarde, Langebjerggård, Hyldemarken
- **Madhandlere:** Grønt Marked, REKO Aarhus, Annas Fiskekasser,
- **Spisesteder:** Capo, Rødder, Café Fjordliv og Restaurant Sagafjord, Bidudu, Amalie & Floras Middage, Café Mellefolk
- **Producenter og bager:** Æblefald, TPBCV, Pissegø Øl, Blød & Sprød,
- **Fællesskaber:** Den Økologiske Ungdomsbevægelse, Bondelauget, ÆGTE,
- **Foreninger og aktivister:** Mellefolkeligt Samvirke, Den Levende Fiskerihavn, Havhøst, Slow Food Danmark, Ingen Burfisk i Havet,
- **(Mad)kulturhuse:** Kitchen Collective, Nordhus, Stevns Klint Experience
- **Forskere:** Sophia Wathne
- **Medier:** ÆGTE, Kristin Evensen, Gylle.dk ved Kjeld Hansen

“Med Madland sætter vi scene til et nyt madsystem og engagerer madborgere og professionelle i, at forandring er muligt. Til Madland Festival dyrker vi fællesskabet, fremvisningen og fejringen af de samfundsansvarlige virker i mikrolivet i det danske madlandskab. Hver dag skaber de den nødvendige madsysteminnovation og kulturforandring i fællesskab, og de giver konkrete svar på

samtidens udfordringer med fremtidens løsninger, som de praktiserer allerede i dag,” siger Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland.

Nybrud med Aarhus-guide, premiere på havbrugsdokumentar og retfærdig restaurantkollektiv

Til festivalen præsenterer Madland Danmarkspremieren på dokumentaren Silent Waters i partnerskab med Patagonia og GSFR, og af flere nybrud lancerer de i partnerskab med Mellempfolkeligt Samvirke guiden Handl lokalt Aarhus, de rykker mikrolivet ind i midten af byudviklingen af Aarhus' Sydhavns kvarter, åbner sæsonen med Grønt Marked og inviterer til Kitchen Collectives kollektiv for fremtidens retfærdige restaurant. På festivalprogrammet er desuden gårdbesøg, fælles frokostpauser, fredagsbar, fællesmiddag, fest og fejring.

Madland Medlemmer har fri entré til åbningen af Madland Festival. Bliv medlem [her](#).

Følg med i lanceringen af programmet for Madland Festival 2025 på [madland.dk](#). Følg Madland på: [Instagram](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) eller via [Madland Nyhedsbrev](#).

Mød på Madland Festival: Grønt Marked, Ingen Burfisk i Havet, Den Lille Mark, Kitchen Collective, Mellempfolkeligt Samvirke, Havhøst, Nordhus, Den Økologiske Ungdomsbevægelse, Blød & Sprød, Æblefald, ÆGTE, Capo, Sophia Wathne, Langebjerggård, Brinkholm, Andelsgaarde, Rødder, Bidudu, Amalie & Floras Middage, Peters Gartneri, Pissego Øl, Den Levende Fiskerihavn, Hyldearken, REKO Aarhus, Stevns Klint Experience, Høsteriet, Slow Food Danmark, Søagergaard, Café Fjordliv og Restaurant Sagafjord, Bondelauget,, Kristin Evensen Friis, Annas Fiskekasser, Klippingegaard, Kjeld Hansen m.fl.

Om Madland

Madland er et madpolitisk samlingspunkt og fællesskab for alle, der gentænker og forandrer madsystemerne samfundsansvarligt. Vi samler krydsbestøver og sætter scene til et økosystem af madsystembrydere, og sammen engagerer, inspirerer og begejstrer vi til undren såvel som handling. I fællesskab giver vi indblik, overblik og udblik gennem vores program for møder, medier og uddannelse.

Her skaber vi folkeligt og professionelt samfundsengagement ved at forbinde og ruste jordbrugere, fiskere, producenter, madhandlere, kokke, madhåndværkere, iværksættere, elever, studerende, skolefolk, NGO'er, journalister, universiteter, kommunefolk og madborgere til at tage aktivt stilling til deres ansvar, indflydelse og handlerum i madsystemforandringen.

Vi arbejder kollektivt for at demokratisere og skabe gennemsigtighed i madsystemerne. Vi sætter ansigt på folkene bag maden og arbejder og spiser for forandring. Det er nemlig åbenhed, sanselighed, kundskaber og kritiske spørgsmål, der giver gode måltider i dag og skaber varig forandring i morgen.

Se mere på [madland.dk](#).