



Utopias madsystembrydere:

Madland x Food Is Now på Roskilde Festival 2025

Argentinske aktivister mod havbrug, ultralokale økologiske jordbrugere, en afrikansk kok for global retfærdighed og en medieaktuel aarhusiansk fiskehandler. 3.–5. juli sætter Madland sætter scenen til 27 frontløberne for et samfundsansvarligt madsystem. Over tre dage vil det madpolitiske samlingspunkt og fællesskab vise festivalgæsterne, at forandring er muligt og at fremtidens madsystem allerede er her! Det sker på scenen Food Is Now, under temaet fremtidens økologiske og regenerative madsystemer.

I 2025 giver Roskilde Festival samtalscenen Food is Now til Madland i hele tre dage. Food Is Now er madens Orange. Her kan publikum møde inspirerende frontløbere i madsystemet. Dem, der hver dag arbejder for forandring og bryder med systemet, som vi kender det: jordbrugere, fiskere, kokke, forskere, producenter, influenter, politikere, aktivister og madborgere.

"I Madland samler, krydsbestøver og sætter scene til et økosystem af madsystembrydere, der har modet til at skabe reel forandring. Roskilde Festival er det perfekte sted, at engagere og begejstre publikum i samtaler, smagninger og laboratorier om årets tema, fremtidens økologiske og regenerative madsystemer," siger Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland.

Vi har inviteret 27 madsystembrydere til at tale om, hvordan de hver især gør en forskel. Det sker med samtaler, taler, laboratorier og smagninger. Madland har dedikeret torsdag 3. juli kl. 15–17.30 til global retfærdighed, fredag 4. juli kl. 14–16.30 til lokale resiliente madsystemer og lørdag 5. juli kl. 15–17.30 til regenerativt hav.

Madland x Food is Now byder både på ultralokale virker som Fredrik Sahlin, jordbruger i Godis Grønt, Nanna Jespersen, gartner i Østergro og GROW Langkærhave – Roskilde Festivals fælleshave og Karsten Mikaelson fra Æbleland i Lejre til nationale virker som Gittemarie Johansen, forfatter, foredragsholder og zero waste-ekspert, Jacob Clausen, fiskehandler i Clausens Fiskehandel til globalt fokus fra Ph.D Sophia Wathne fra Forum for Madsuverænitet, Bella Normark, urban gartner, til internationalt besøg fra Argentina fra aktivisterne fra Global Salmon Farming Resistance til Jón Kaldal, fisker og talsperson i islandske Iceland Wildlife Fund.

Se det detaljerede program og alle talere nedenfor og [her](#). Vi ses på Food Is Now!

Torsdag 3. juli – Global retfærdighed

Uretfærdige strukturer og globale magt(u)balancer præger i voldsom grad vores madsystemer. Heldigvis viser en

række frontløbere os, at et andet madsystem er muligt. Tag del, når Madland x Food is Now sætter scene til dem, der allerede arbejder med fremtidens retfærdige madsystemer i dag. Det sker torsdag 3. juli mellem kl. 15.00 og 17.30.

Program

15.00 Velkommen til global retfærdighed – Madland x Food is Now

Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland

Madland Samtale: Madsuveræne madsystemer

Sophia Wathne, Ph.D. i samtale med Clara Sophie Storm, Madland.

La Via Campesina er en af de største og vigtigste sociale bevægelser i kampen om klimaretfærdigt jordbrug. Bliv klogere på, hvordan bevægelsen mobiliserer sig, hvorfor den møder modstand og om Sophias arbejde med madsuverænitet, klimaretfærdighed og miljøracisme relateret til jordbrug og jordbrugsbevægelser. Sophia er en del af Marronage, Collective Against Environmental Racism, Københavns Fødevarefællesskab, Forum for Madsuverænitet og Frie Bønder - Levende Land. Medbring din nysgerrighed og spørgsmål!

15.45 Mød 5 madsystembrydere

Hør fem korte inspirerende taler og få indblik i, hvordan handling sker i praksis. Mød:

- Annette Niyumwungere, kok og forfatter, Bidudu og Kitchen Collective
- Peter Dupont, medstifter og leder for indkøb og bæredygtighed, Coffee Collective
- Amie N'Dong, stifter og CEO, Social Vanilla
- Jonas Cronqvist, kok og entreprenør, nOmy Group og 2030Beyond
- Bella Normark, urban gartner

16.45 Madland Laboratorium: Skab handling mod global retfærdighed

Tag magten over madsystemet, og bryd det, som vi kender det! Mød Forum for Madsuverænitet og Frie Bønder – Levende Land og få en introduktion og gode redskaber til at blive en del af løsningen mod mere demokratiske madsystemer og global retfærdighed. Tag del og bliv madsystembryder i dine hverdagshandlinger.

17.30 Tak for nu

Fredag 4. juli – lokale resiliente madsystemer

Tiden kalder på, at vi styrker madforbindelsen mellem land og by, og fremmer lokale resiliente og økologiske madsystemer, men hvordan? Mød fortalerne for ægte mad, de går langt for den store fælles opgave i, at maden fremelskes, deles og nydes samfundsansvarligt, inden for de planetære grænser og under hensyntagen til naturen. Tag del, når Madland x Food is Now sætter scene til dem, der allerede arbejder med lokale, resiliente madsystemer i dag. Det sker fredag 4. juli mellem kl. 14.00 og 16.30.

Program

14.00 Velkommen til lokale resiliente madsystemer – Madland x Food is Now

Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland

Madland Samtale: Fra jord til stenbroen – korte lokale madsystemer nu!

Esben Grundtvig, kok og grundlægger af Rødder, Fredrik Sahlin, jordbruger og stifter af Godis Grønt i samtale med Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør, Madland.

Hvordan fungerer et lokalt resilient madsystem i praksis? Fra frøet bliver sået og jorden dyrket efter økologiske regenerative principper til guleroden rammer panden, før den serveres med en ingridærtehummus i en kantine i Nordvest København? Bliv klogere på gevinster og forhindringer i et lokalt madsystem.

14.45 Mød 5 madsystembrydere

Hør fem korte inspirerende taler og få indblik i, hvordan handling sker i praksis. Mød:

- Nanna Hjortkjær Jespersen, gartner, GROW Langkærhave
- Karsten Mikaelson, producent, Æbleland i Lejre
- Carl Valentin, folketingspolitiker for SF, ordfører for bl.a. miljø, landbrug, fødevarer, og dyrevelfærd
- Zoe Oak, jordbruger, Brinkholm Andelsgaarde
- Fredrik Sahlin, jordbruger og stifter, Godis Grønt

15.45 Madland Laboratorium: Handl og spis lokalt

Brug tungen, og tag magten over madsystemet. Bryd det, som vi kender det! Mød Gustav Vindelin og Thor Birkedal fra FAR + ægte, der i samtale med Marie Sainabou Jeng fra Madland tager dig nænsomt gennem en smagning på frisk økologisk grønt og urteer høstet lokalt og få en introduktion og gode redskaber til at blive en del af løsningen mod mere lokale resiliente madsystemer. Tag del og bliv madsystembryder i dine hverdagshandlinger.

Lørdag 5. juli – Regenerativt hav

Tag del og slut dig til os, der spiser, kæmper eller bare interesserer dig for at fremme skånsomme og regenerative metoder til havs. Mød madsystembrydere, modeller og løsninger, der bryder med kritisable og uretfærdige forhold i at få fisken over disken. Havene gisper efter vejret lokalt såvel som globalt. Havbrug forurener deres omgivelser, opdrætter under uholdbare forhold og tager maden ud af munden på småfiskere og deres lokalsamfund i Det Globale Syd.

Men findes der alternativer? Skånsomme og regenerative metoder til høst og produktion af mad fra havet viser vejen mod et mere retfærdigt og samfundsansvarligt blåt madsystem. Mød nogle af dem, der svømmer mod strømmen på Madland x Food Is Now lørdag 5. juli kl. 15–17.30.

Program

15.00 Velkommen til regenerativt hav – Madland x Food is Now

Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland

Madland Samtale: Er lakseopdræt i havbrug foreneligt med et regenerativt hav?

Catalina Cendoya, direktør, GSFR; Jón Kaldal, talsperson, Icelandic Wildlife Fund; og Matt Orlando, kok og bæredygtighedsiværksætter, Endless Food Co, i samtale med Anton Scharling Krebs, skribent, Madland.

En af årets varmeste madpolitiske kartofler er opdrætsslaksen fra havbrug. En fisk, der på sin vej til disken trækker lange destruktive spor efter sig fra Vestafrikas kyst til Nordnorges havmiljø. Bliv klogere på opdræt, dyrevelfærd og hvordan du kan købe fisk mere ansvarligt, når internationale lakseopdrætsaktivister og en kok og bæredygtighedsiværksætter går i samtale om opdrætsslaksen og madsystemet bag. Kom nysgerrig og spørgelysten! Samtalen foregår på engelsk.

15.45 Mød 5 blå madsystembrydere

Hør fem korte inspirerende taler og få indblik i, hvordan handling sker i praksis. Mød:

- Bodil Sofie Espersen, formidlingschef, Havhøst
- Jakob Clausen, fiskehandler, P. Clausens Fiskehandel
- Gittemarie Johansen, forfatter, foredragsholder og zero waste-ekspert, en del af projektet Havets Spøgelser
- Marie Vedel, kok, Café Fjordliv og Restaurant Sagafjord i Roskilde
- Simon Weber, medejer, Dansk Tang

16.45 Madland Laboratorium: Bliv blå madsystembryder

Tag magten over madsystemet, og bryd det, som vi kender det! Mød GSFR – Global Salmon Farming Resistance og få en introduktion og gode redskaber til at blive en del af løsningen mod et mere regenerativt hav og et ansvarligt blå madsystem. Tag del og bliv madsystembryder i dine hverdagshandlinger. Laboratoriet foregår på engelsk.

GSFR er en handlingsdrevet global alliance med NGO'er, aktivister, forskere og enkeltpersoner, der deler en fælles vision: Hold havet fri for laksefarme, så de udpinte økosystemer i havet igen kan trives.

