



Nu åbner Madland Madsystemskole, der vil styrke unge i systemforandring fra jord til bord

Hvad er de madsystemiske sammenhænge mellem landbrug, havbrug, værdikæde, mad og mennesker, og hvordan ruster man sig til tage aktiv stilling til samfundsansvar, gentænkning og handling? Nu åbner Madland Madsystemskole i København og Aarhus – en åben, demokratisk og madpolitisk eftermiddagsskole for unge og andre nysgerrige. Skolen stiftes som en del af Danmarks formandskab for EU, den er den første af sin art og bliver til i samarbejde med en række visionære organisationer. Første skoledage er 27.+ 28. august.

Madland, det madpolitiske samlingspunkt og fællesskab, går nu i luften med Madland Madsystemskole. Skolen er for unge og andre nysgerrige i København og Aarhus og løfter madsystemiske emner som EUs landbrugspolitik, global retfærdighed, regenerativt hav, fællesskab og engagement og socialøkonomi. Se hele programmet [her](#).

Med støtte fra bl.a. EU-Nævnet åbner skolen i forbindelse med Danmarks formandskab i EU. Danmark har stor indflydelse på de næste mange års europæiske landbrugspolitik, derfor er det et oplagt tidspunkt at sætte Madland Madsystemskole i verden med ambitionen om at engagere og ruste unge til at tage del i både den nationale og europæiske demokratiske samtale om madsystemer.

“Vi oplever en kæmpe forandringskraft og virkelyst fra unge under uddannelse og i arbejde. De vil ikke bare vide mere om madsystemforandring, de vil også engagere sig og tage del i fællesskaber, der driver den frem. Ganske få uddannelser relateret til jordbrug, hav og mad tilbyder egentlig læring om madsystemer, madpolitik og samfundsansvar. Med skolen vil vi bidrage til en mere helhedsorienteret forståelse og tilbyde et levende samlingspunkt for unge madsystembrydere. Der sker simpelthen noget uvurderligt, når vi samler på tværs af værdikæder og fagligheder,” siger Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland.

Åben skole med oplæg, laboratorier og fællesspisning

Skolen foregår over 7 skoleeftermiddage i både Aarhus og København i tidsrummet kl. 16.30–18.30. Alle er velkommen til at del i hele eller dele af programmet, der er gratis adgang ved tilmelding.

Skoleprogrammet kurateres og tilrettelægges af Madlands stifter og programdirektør Marie Sainabou Jeng, der varetager undervisningen sammen med en række prominente madsystemtænkere og -praktikere, der underviser i og formidler deres ekspertise:

- Nora Amalie Puntervold, politisk rådgiver i Nyt Europa

- Viola Capriola, medstifter af Grønt Marked og bestyrelsesmedlem i the World Farmers Markets Coalition
- Sophia Wathne, ph.d. i madsuverænitet, en del af Forum for Madsuverænitet, Frie Bønder – Levende Land og Københavns Fødevarefællesskab,
- Jakob Clausen, fiskehandler i Clausens Fiskehandel,
- Johan Flyvbjerg, stifter af Ingen Burfisk i Havet,
- Christian Fromberg, kampagneleder for landbrug, natur og skov hos Greenpeace og
- Mia Maja Hansson, direktør for Kitchen Collective.

Undervisningen rummer oplæg, fordybelse i laboratorium og møde med de andre deltagere. Programmet tilbyder også fællesspisning efter skole, gårdbesøg ved Egelund Madskov og DRYS og samtaler på Grønt Markeds biodiversitetsfestival og Kooperatøvt Københavns iværksætterfestivalen Fabrika. Se hele programmet og tilmelding [her](#).

Madland Madsystemskole er iværksat af Madland og bliver til med en lang række visionære organisationer gennem midler, bidrag og samarbejde; Europa-Nævnet, Nyt Europa, Mellemfolkeligt Samvirke, Forum for Madsuverænitet, Patagonia, GSFR og Kitchen Collective. I efteråret 2025 tager den udgangspunkt i EUs mad- og landbrugspolitik i anledning af Danmarks EU-formandskab fra 1. juli til 31. december, og peger desuden ind i Madlands øvrige program og arbejde med lokale resiliente madsystemer, regenerativt hav og global retfærdighed.

Program for Madland Madsystemskole

Se hele programmet og tilmeldinger [her](#).

Madland Madsystemskole #1: Madsystemer og EU

Hvad er et madsystem? – og hvad er EUs rolle deri? Hvad indeholder CAP'en? Hvem har indflydelse på den? Hvilken magt udøver den? Og hvordan kan vi påvirke den som madborgere og fællesskaber? Mød Nora Amalie Puntervold, politisk rådgiver i Nyt Europa, der arbejder for bæredygtige demokratier i økonomisk, social og miljømæssig balance og Marie Sainabou Jeng, programdirektør og stifter i Madland, der arbejder for lokale resiliente madsystemer. Tilmeld dig [her](#).

København: Onsdag 27. august kl. 16.30–18.30

Aarhus: Torsdag 28. august kl. 16.30–18.30

Sker i samarbejde med Nyt Europa og Mellemfolkeligt Samvirke medfinansieret af Europa-Nævnet og Den Europæiske Union under projektet Reboot.

Madland Madsystemskole #2: Bliv lokal madsystembryder

Hvordan arbejder og spiser du aktivt og konkret for madsystemforandring i dit lokalmiljø? Hvem går forrest for at skabe bedre, lokale og resiliente madsystemer og værdikæder lokalt, regionalt og nationalt, og hvordan kan vi støtte og engagere os i deres arbejde og engagere flere mennesker og samfund i et nyt madsystem. Mød Viola Capriola, medstifter af Grønt Marked i København og bestyrelsesmedlem i the World Farmers Markets Coalition og Andreas Felipe Dominguez Simonsen, aktiv i REKO Aarhus. Tilmeld dig [her](#).

København: Onsdag 17. september kl. 16.30–18.30

Aarhus: Torsdag 18. september kl. 16.30–18.30

Sker under Climate Justice Days i samarbejde med Nyt Europa og Mellemfolkeligt Samvirke medfinansieret af Europa-Nævnet og Den Europæiske Union under projektet Reboot.

Madland Samtale: Fra frø til feast – Hvem sikrer mangfoldighed på tallerkenen?

Fra frø til feast, hvem sikrer mangfoldighed på din tallerken? Hvordan genopdager, afprøver og bevarer vi gamle grøntsagssorter? Mød madsystembrydere, der hver dag arbejder og spiser for mangfoldige, lokale og resiliente madsystemer på Grønt Marked Biodiversity Festival.

København: Søndag 21. september kl. 11–11.45.

Sker med støtte fra Europa-Nævnet.

Madland Madsystemskole #3: Økologisk jordbrug og regenerative principper

Tag med på studietur og fredagsbar og kom helt tæt på den praktiske virkelighed, hvor en hel bevægelse af visionære, nysgerrige og ihærdige jordbrugere hver dag arbejder for madsystemforandring. Lær om det grundlæggende i økologisk og regenerativt landbrug såvel som nye forretningsmodeller, organisationsformer og fællesskaber i landbruget. I København besøger vi Drys i Ballerup og Aarhus Egelund Madskov. Tilmeld dig [her](#).

København: Fredag 3. oktober kl. 14.30–18.00

Aarhus: Fredag 3. oktober kl. 14.30–18.00

Der er egenbetaling på billetter til offentlig transport. Sker med støtte fra Europa-Nævnet.

Madland Madsystemskole #4: EU og global retfærdighed

Alle mennesker bør have ret til sund og kulturelt passende mad, der er frembragt via levedygtige metoder, ligesom alle befolkninger bør have ret til selv at bestemme over egne mad- og landbrugssystemer. Hør om madsuverænitet og EUs rolle i det globale madsystem. Mød ph.d. Sophia Wathne en del af Forum for Madsuverænitet og Frie Bønder – Levende Land, Københavns Fødevarefællesskab og Marronage, Collective Against Environmental Racism. Tilmeld dig [her](#).

København: Tirsdag 21. oktober kl. 16.30–18.30

Aarhus: Onsdag 22. oktober kl. 16.30–18.30

Sker i samarbejde med Forum for Madsuverænitet med støtte fra Europa-Nævnet.

Madland Samtale: Hvor spirer ungefællesskaber for et gentænkt landbrug?

Hvor spirer ungefællesskaber i landbruget på tværs af landet? Mød bl.a. Rasmus Dose Sandorff fra Den Økologiske Ungdomsbevægelse, Marie Rørby fra Levedygtigt Landbrug & DGUB, Mathias Sejer Damgaard fra Permakulturskolen og en række andre driftige og nytænkende folk inden for feltet på den nye festival for fremtidens fællesskabende iværksættere FABRIKA iværksat af Kooperativt København.

København: Torsdag 30. oktober kl. 16.00–17.30

Sker i samarbejde med Nyt Europa med støtte fra Europa-Nævnet.

Madland Madsystemskole #5: Det blå madsystem

Selvom der er oceaner af fisk i havet, drives der rovdrift på det blå madsystem, hvad end vi taler fangst af vilde fisk, skaldyr, bløddyr eller opdræt i havbrug – for slet ikke at tale om forurening, forsuring, iltsvind og sygdomme. Mød aktivisten Johan Flyvbjerg, stifter af Ingen Burfisk i Havet og Jakob Clausen, fiskehandler i Clausens Fiskehandel, der er gået viralt med sin madpolitik for stop af salg af fisk fra havbrug. Tilmeld dig [her](#).

Aarhus: Onsdag 5. november kl. 18.00–20.00

København: Torsdag 6. november kl. 16.30–18.30

Sker i samarbejde med Patagonia og GSFR.

Madland Madsystemskole #6: Kommunikér strategisk og skab engagement

Hvordan er landskabet i medierne og samtalerne om mad og landbrug? Lær de grundlæggende værktøjer til at understøtte dit arbejde og dine events med strategisk kommunikation. Mød Christian Fromberg, kampagneleder for landbrug, natur og skov hos Greenpeace og Marie Sainabou Jeng, programdirektør og stifter af Madland. Marie er en garvet kommunikatør i arbejdet med at skabe engagement og begejstring for madens komplekse emner. Tilmeld dig [her](#).

København: Onsdag 26. november kl. 16.30–18.30

Sker i samarbejde med Mellempøkeligt Samvirke medfinansieret af Den Europæiske Union under projektet Reboot.

Madland Madsystemskole #7: Kollektivet for fremtidens retfærdige restaurant

Lær om udfordringerne og mulighederne for nuværende og fremtidige arbejdsliv i restauranterhvervet og madens verden. Kitchen Collective byder velkommen til et fællesskab, hvori vi trygt og fortroligt kan komme den lange række af udfordringer og kriser til livs, som restauranterhvervet står over for.

Mød Mia Maja Hansson, direktør for Kitchen Collective. Mia Maja skaber iværksætterier med fællesskaber og deleøkonomi og er aktiv i den kooperative bevægelse bl.a. som bestyrelsesmedlem i Kooperativ København. Tilmeld dig [her](#).

København: Mandag 1. december kl. 16.30–18.30

Sker i samarbejde med Kitchen Collective.