



## **Madland Festival 2026 i København, Aarhus, Ringe og Øm**

**Sæsonen knopskydes i gang for syvende år med den madpolitiske Madland Festival. Det sker 6.–10. maj 2026 i København, Aarhus, Øm og Ringe med studieture, samtaler, middage og markvandring for borgere, jordbrugere, madprofessionelle og andre nysgerrige, der vil være en del af løsningen. Madland samler visionære madsystembrydere der viser, hvordan rent drikkevand, biodiversitet, god dyrevelfærd, klimatilpasning og miljøbeskyttelse ikke bare er ambitioner, men noget der sker i praksis. På festivalens åbningsdag offentliggøres nyudgivelsen af Madland Guide nu med 500+ anbefalinger til at handle lokalt i hele Danmark.**

Madland Festival finder tid og sted for syvende gang siden 2020, hvor festivalen for første gang samlede på tværs af hele værdikæden for at fremhæve de mange positive eksempler på konkret handling. Arven fra de seks foregående festivaler føres videre i 2026, hvor Madland atter samler, sætter scenen og forbinder frontløberne for et gentænkt og forandret madsystem fra jord og hav til køkken og politik.

“Madland er stedet, hvor man kan møde de mange, der gennem deres daglige virke er med til at sikre adgang til lokal, sund, sæsonbaseret og ægte mad produceret med omtanke for hav, jord, natur og mennesker. På festivalen får de scenetid, sprog og synlighed. Uanset om du er borger eller professionel, inviterer vi dig til at være med i forandringen – i et fællesskab for alle, der spiser, handler og arbejder for lokale resiliente madsystemer og global retfærdighed,” udtaler stifter og programdirektør, Marie Sainabou Jeng.

### **Konkret handling fra scene til indkøbskurv**

Et særkende ved Madland Festival er mødet med dem, der driver forandringen i praksis. Men forbindelsen stopper ikke ved samtalen eller måltidet. De jordbrugere, fiskere, producenter, kokke og madhandlere m.fl., som Madland sætter scene til, er også dem, man kan handle hos i hverdagen. Her hænger ord og handling sammen, fra mikroliv til måltid og madpolitik.

Derfor lancerer og offentliggør Madland på festivalens åbningsdag en nyudgivelse af Madland Guide: Handl lokalt, som nu rummer 500+ af Danmarks dygtigste producenter og madhandlere. Guiden gør det muligt hver dag at stemme med indkøbskurven og tage del i et mere lokalt, resilient og retfærdigt madsystem med velsmag, kvalitet og konkret handling i kurven og i munden.

### **Feltets stærkeste stemmer – samlet**

Fra mikroliv til madpolitik – mød: Pallehavegaard, Grønne Bønner, Earthbreak, Rabarbergaarden, Matt Orlando, Ung Madalliance, Økologisk Ungdomsbevægelse, Øm Klostergaard, Kitchen Collective, Ghana Food Movement, Ghana Venskab, Rødder, Il Bucu, Andelsgaarde, Ingen Burfisk i Havet, Aarhus Universitet, Agnes Ea & Magma Rea, NOAH, Nordic Seed Alliance, Regenerativt Køkken, Sct. Hans Have, Flere Fugle, FLOR, Oure Spisehus, Æblefald, Biodynamisk Ungdom, Uden Sidestykke, Regenerativt

Jordbrug, Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieskoler, Pop-Up Meyhane Copenhagen, Blød & Sprød og mange flere, der skaber fremtidens madlandskaber fra praksis til systemforandring.

### **Om Madland**

Madland er et madpolitisk og fællesskabende samlingspunkt for og fra mikrolivet. Siden 2020 har de på tværs af værdikæde og system samlet og sat scene til dem, der gentænker og forandrer madsystemerne samfundsansvarligt og spiser og arbejder for resiliente lokale madsystemer og global retfærdighed.

## **Program**

### **København**

#### **Åbning af Madland Festival 2026**

Lokale resiliente madsystemer og global retfærdighed for og fra mikrolivet!

Tid: Onsdag 6. maj kl. 9.00–12.30

Sted: Madland, Halmtorvet 27, 1700 København V

Tag del og mød madsystemets frontløbere og mikroliv for lokale resiliente madsystemer og global retfærdighed. For syvende år i træk samler og sætter vi scene til en favnfuld spirende og viljestærke talere fra madsystemforandringens absolute fortrøp. Fra ultralokale grønthandlere, bagere, kunstnere og byudviklingsforskere til nordiske frøallierede og globalt udsyn med afrikanske aktivister.

Slut dig til festlighederne for en levende og mangfoldig fremtid, der allerede sker i praksis lige nu og her og vær med i en kæmpe hyldest, når vi udgiver en spritny Madland Guide: Handl lokalt med 500+ anbefalinger til at handle og spise samfundsansvarligt!

#### **Ung jord, iværksætteri og levedygtige madlandskaber**

Fra jord til forretning, forbindelser og fællesskab

Tid: Onsdag 6. maj kl. 14.30–17.00

Sted: Halmtorvet 27, 1700 København V

Hvordan sikrer vi, at flere unge får adgang til jord og et robust grundlag at dyrke og leve i lokalsamfundet? Hvordan forbinder vi dem, der vil have jord mellem hænderne, med dem, der allerede har den, og gerne vil bringe den i spil? Og hvordan skaber vi gode rammer for at sikre jordbrugernes virke i at styrke lokale fællesskaber, levende madlandskaber og adgangen til grøn, sund og økologisk mad?

Earthbreak, Rabarbergaarden og Madland inviterer til en åben samtale, hvor vi samler unge jordbrugere, fællesskaber og jordejere og arbejder os tættere på at forstå konkrete løsninger, mangler og muligheder i jordbrugsiværksætteri.

#### **Il Buco for en aften hos Rødder**

Tid: Onsdag 6. maj kl. 18.30–21.00

Sted: Pladefabrikken, Bispevej 4A, 2400 København NV

For femten år siden poppede Rødder op for første gang hos Il Buco. Nu popper Il Buco op hos Rødder som en del af Madland Festival 2026.

Christer (Il Buco) og Esben (Rødder) deler en lang historik med deres kompromisløse tilgange til at handle hos de ypperste jordbrug og producenter for at lade sæsonernes lokale, økologiske råvarer bestemme retter, menuer og udtryk.

### **Masterclass i regenerative hav hos Esse med Matt Orlando**

Fra finne til gælle – smag, håndværk og nye tendenser for havet (på engelsk)

Tid: Torsdag den 7. maj kl. 13.00–16.00

Sted: Esse, Trelleborggade 13a, 2150 Nordhavn

Kalder alle kokke, fiskere, studerende, fagfolk og nysgerrige madfolk. Træd indenfor hos Esse, hvor Matt Orlando åbner sit køkken for en sjælden mesterklasse i tilberedning af fisk, der respekterer både håndværket og havet. Teknik og ansvarlighed mødes her, hvor hver eneste del af fisken fra finne til gælle finder sin plads på tallerkenen.

Sammen med Johan Flyvbjerg fra Ingen Burfisk i Havet dykker vi ned i virkeligheden bag den fisk, vi spiser. Hvordan ser forholdene for opdrættede fisk egentlig ud i Norden? Og hvordan kan køkkener, fiskerbåde og indkøbere bidrage til at genoprette de marine økosystemer i stedet for at udtømme dem?

### **Pop-Up Meyhane x Madland med Elvan Uysal Bottoni hos Kitchen Collective**

Mad som minder og følelsen af at høre til

Tid: Fredag 8. maj kl. 18.00–23.00

Sted: Kitchen Collective, Slagtehusgade 11A, 1715 København V

Mad som minder og følelsen af at høre til: Mad rummer minder. En opskrift, en drink, et dækket bord langt hjemmefra. I maj stiller vi spørgsmålet: Hvad betyder det at høre til, og hvordan smager det?

Pop-Up Meyhane Copenhagen byder velkommen til Elvan Uysal Bottoni, forfatter, klummeskribent og jurymedlem hos Gambero Rosso, til en hyggelig aften med spisning og fortællinger hos Kitchen Collective i Kødbyen.

## **Aarhus**

### **Madland Festival 2026 Aarhus**

Lokale madsystemer i en global bevægelse

Tid: Fredag 8. maj kl. 9.30–12.30

Sted: Dokk1, Hack Kampmanns Plads 2, 8000 Aarhus C

For andet år i træk kommer Madland Festival til Aarhus og samler på Dokk1 til en dag med taler og samtaler for lokale resiliente madsystemer og global retfærdighed. Mød lokale madsystembrydere og andre frontløbere for madsystemforandring i og omkring Aarhus, i hele Danmark og globalt. Kom og tag del og bliv klogere på, hvordan vi i fællesskab opbygger et lokalt resilient madsystem og et samlingspunkt som fællesskab for forandring.

Mød Ghana Food Movement og Ghana Venskab, der i partnerskab med Madland inviterer til samtaler og smagninger, der åbner nye perspektiver på fremtidens madsystemer på tværs af kontinenter, køkkener og kulturer. Mød Susanne Højlund, professor på Aarhus Universitet, og Rasmus Poulsen, bager og iværksætter, Blød & Sprød m.fl.

## Ringe

### **Madland Festival på Palleshavegaard på Fyn**

Markvandring, samtaler og fællesfrokost på, om og fra jorden

Tid: Lørdag 9. maj kl. 10.00–14.30

Sted: Palleshavegaard, Palleshavevej 14, 5750 Ringe

Madland Festival 2026 kommer til Fyn for første gang!

Tag del i taler, samtaler, markvandringer, handl i gårdbutikken og spis med til fælles gårdfrokost, når Madland i partnerskab med Palleshavegaard og i samarbejde med lokale madsystembrydere inviterer til en hel festivaldag på den økologiske, regenererende Palleshavegaard i Ringe.

## Øm

### **Madland Studietur og Økologisk Ungdomsfællesspisning på Øm Klostergaard**

Organisering for madsystemet

Tid: Søndag 10. maj kl. 10.30–15.00

Sted: Øm Klostergaard, Klostergårdsvej 29, 4000 Roskilde

Tag med på Madland Studietur til Øm Klostergaard – her kan du tage del i en markvandring, hvor du kan se og høre om fremtidens økologiske og regenerative jordbrug, der allerede vokser frem i nutid. Derefter er der Økologisk Ungdomsfællesspisning ved kok, Eline Lange fra Regenerativt Køkken, hvor du kan møde madsystembryderne i Ung Madalliance og være med til at forme næste skridt for alliancen, der organiserer unge for samfundsansvarlig madsystemforandring.

Tag med og lyt, lær, spis og bliv engageret i et ungt fællesskab for madsystemforandring!