



Madland Madsystemskole kommer til Fyn: Nyt initiativ samler fynboer om lokal, grøn mad

Hvordan lander fremtidens grønne måltider på din tallerken? Sammen med det madpolitiske samlingspunkt Madland inviterer Faaborg-Midtfyn Kommune til Madland Madsystemskole med sanselige oplæg og fællesspisninger for borgere, jordbrugere, producenter, kokke og andre nysgerrige.

Hvor kommer din hverdagsmad egentlig fra? Og hvem bestemmer, hvad der bliver dyrket i den fynske muld, og hvordan vi i fællesskab spiser og arbejder for mere lokalt og grønt? Når vi taler om alt det, der sker fra kornet sås på marken, til det spises som brød i kantinen eller derhjemme, kalder vi det for vores *madsystem*.

Med det nye initiativ Madland Madsystemskole vil Faaborg-Midtfyn Kommune i partnerskab med Madland invitere bredt rundt i kommunen for at mærke maden med alle sanser og blive klogere på egen rolle: 8. september gælder det EU-politik og fynsk jordbrug hos Palleshavegaard, 29. september undersøges de lokale handelsfællesskaber på Restaurant Klinten og 20. oktober dykkes der ned i den grønne madkultur hos Gislev Kantine. Det hele rundes af med en stor offentlig samtale i Sdr. Højrup Forsamlingshus 3. november.

Programmet for madskolerne byder på markvandring, smagsprøver, oplæg og uformelle samtaler på tværs af generationer og af borgere, jordbrugere, producenter, kokke, madhandlere, madfællesskaber og andre nysgerrige. Det er helt gratis at deltage i skoler og samtaler, og man skal hverken gå i rigtig skole eller have forklæde på. Efter hver madskole er der mulighed for at deltage i en hyggelig fællesspisning. [Se programmet her.](#)

Borgmester Anstina Krogh ser store perspektiver i samarbejdet

"I Faaborg-Midtfyn Kommune har vi en stærk position inden for landbrug, natur og kulinarisk iværksætteri. Med dette nye samarbejde ønsker vi at tage de store samtaler om grøn omstilling og nye landbrugsformer i øjenhøjde med borgere, virksomheder og foreninger. Det handler om at styrke sammenhængskraften mellem vores dygtige, lokale producenter og de fynske køkkener – så vi sammen kan få den grønne handling til at gro i hverdagen. Jeg håber, at rigtig mange vil gribe muligheden for at deltage og give deres besyv med," fortæller borgmester i Faaborg-Midtfyn Kommune, Anstina Krogh.

Erfaringer, der rykker

Med partnerskabet skriver Faaborg-Midtfyn Kommune sig ind i en national sammenhæng på et initiativ fra den lokale jordbruger, Mathias Olsen, ejer af det økologiske og regenerative jordbrug Palleshavegaard. Han skævede til Madland Madsystemskole afholdt i Aarhus og København i 2025, og rakte ud til Madland for at få skolen til Fyn.



"Vi glæder os enormt til at samle borgere med jordbrugere, producenter, kokke, madhandlere, møllere og andre, der vil være med til at styrke en grønnere og mere lokal madkultur i fællesskab. Sammen med Faaborg-Midtfyn Kommune vil vi bidrage til at dyrke de nære relationer, der skal til for at gøre den grønne omstilling mere håndgribelig og velsmagende i hverdagen," siger Marie Sainabou Jeng, stifter og leder af Madland.

Erfaringerne fra tidligere forløb i andre dele af landet viser, at skolerne virker. Over 80 % af de tidligere deltagere har efterfølgende tilkendegivet, at de har fået en dybere forståelse for madens vej fra jord til bord, og at de i langt højere grad ser sig selv som aktive medspillere i den grønne omstilling med maden som centrum.

Pressekontakt hos Madland

Peter Warberg, pw@peterwarberg.dk, presseansvarlig i Madland
Pressebilleder kan downloades via madland.dk her.

Pressekontakt hos Faaborg-Midtfyn Kommune

Anne Sofie Hyltedal Folkmann, kommunikationskonsulent, tlf.: 72 53 28 48

Det fulde program for efteråret 2026

Det er gratis at deltage i alle skoler og samtaler, men tilmelding er nødvendig. Der skal købes særskilt billet til alle fællesspisninger. Læs mere og find din billet på madland.dk.

- **Madland Madsystemskole #1: Fyns lokale landbrug**

Hvem former fremtiden for jordbrug på Fyn og maden på din tallerken? Kom med på markvandring og bliv klogere på et lokalt jordbrug og deres arbejde med jord, råvarer og lokal sammenhængskraft og hør om, hvordan EU's landbrugspolitik påvirker vores landbrug og måltider.

Ekspert: Mathias Olsen, jordbruger og ejer Palleshavegaard, og Anders Behrend, jordbruger i Jordbruget Soldug Andelsgaarde og næstformand i Frie Bønder – Levende Land.

Dato: 8. september kl. 16.30–19.00 hos Palleshavegaard, Ringe

Fællesspisning kl. 19–20. Billet købes særskilt

- **Madland Madsystemskole #2: Fællesskaber for lokal handel**

Hvordan rykker vi tættere sammen om de lokale råvarer og skaber genveje fra de fynske jordbrugere og producenter til din og de professionelle køkkeners indkøbskurve? Mød lokale aktører, der styrker Fyn gennem lokale samarbejder, og bliv klogere på, hvordan du selv handler mere lokalt.



Ekspert: Mie Deurmann og Martin Peter Leth, kokke, Økobo, Per Elkjær, restauratør, Restaurant Klinten

Dato: 29. september kl. 16.30–18.30 hos Restaurant Klinten i Faaborg

- **Madland Madsystemskole #3: Grøn lokal madkultur**

Inspiration og erfaringer fra de fynske køkkener, der viser vejen mod mere klimavenlig, sund og lokal mad på tallerkenene. Hvordan bærer bælgfrugter på uanede muligheder, og hvorfor redder bitter kål vinteren? Bliv klogere på, hvordan velsmag kan skabe en grønnere madkultur.

Ekspert: Camilla Have, teamleder i Faaborg-Midtfyn Kommune

Dato: 20. oktober kl. 16.30–18.30 hos Faaborg Midtfyn Kommunes Kantine, Gislev

Fællesspisning kl. 18.30–19.30. Billet købes særskilt.

- **Madland Samtale: Lokal handling for Fyns grønne madlandskaber**

Vi samler alle de gode kræfter og kigger fremad! Efter tre inspirerende Madland Madsystemskoler spørger vi: Hvad gør vi nu, og hvordan rykker vi for alvor i fællesskab?

Vi inviterer dig med i forsamlingshuset til en levende og fremadskuende samtale om fremtidens fynske madlandskab. Vi tager alle erfaringerne med os fra marken, de lokale handelsfællesskaber og de grønne køkkener.

Sammen med et stærkt panel taler vi om, hvordan vi bygger bro mellem politik og virkelighed, og hvordan vi sammen får konkret handling til at gro i hverdagen.

Kom og giv dit besyv med, mød dine fynske medborgere og bliv inspireret til, hvordan du selv kan være med til at præge det lokale madsystem.

Vi runder hele forløbet af på ægte forsamlingshus-manér med en hyggelig fællesspisning, hvor snakken kan fortsætte over bordet.

Dato: 3. november kl. 16.30–18.30 hos Sdr. Højrup Forsamlingshus, Ringe

Fællesspisning kl. 18.30–19.30. Billet købes særskilt.