

Folkesymposium

Knuthenlund – 2013

Lokal mad i fortid, nutid og fremtid

Lørdag d. 31. august 2013 kl. 11.00 – 16.00.

Mødelokalet ved Knuthenlund Gårdmejeri

Tema: Madetik – det lokale, det historiske og det fremtidige

Udarbejdet af Roskilde Universitet / GRO

Danmark har gennem mange hundrede år været førende på fødevaremarkedet og løbende udviklet på effektivitet og kvalitet. Vi har også været foregangsland når det gælder etikken omkring madproduktion, fra skrappe sikkerhedskrav til fødevarer over højt forbrug af økologi til principperne i det nye nordisk madmanifest. En af hemmelighederne bag den danske produktions- og eksportsucces har været, at vi har været i stand til at producere store mængder i ensartet kvalitet.

Men i stræben efter at holde sulten fra døren, at være økonomisk rentabel og at kunne følge med industrisamfundets stigende efterspørgsel er vores fokus på effektivitet og kvantitet ofte sket på bekostning af mangfoldighed, dyrevelfærd og kvalitet. Gennem de seneste par årtier har der heldigvis været en anden tendens, hvor kvalitet og mening er ved at vinde indpas igen. Kvalitetsråvarer, bæredygtig produktion og lokal mad er igen kommet i fokus.

Men hvad er lokal mad i denne nye forstand, hvordan kan den integreres i vores travle hverdag, hvorfor er den pludselig blevet relevant igen og hvilke konsekvenser har det for vores liv og samfundet?

Vi starter med at se historisk på vores madkultur, hvordan udviklingen har været over mange år indtil nu. Derefter vil vi udforske to store etiske trends indenfor mad, som har gået sin sejrsgang over hele verden, nemlig det nye nordiske køkken og lokal mad. Begge præger på forskellig vis vores kostvaner i nutiden og fremtiden. Hvordan er det gået indtil videre, og hvad er fremtidsperspektiverne? Til sidst vil vi sætte fokus på, hvordan man i praksis kan udfolde tankerne bag lokal mad og dermed vise, hvor den fremtidige udvikling kunne bære hen.

Oplæg:

Den historiske vinkel ved madhistoriker Bi Skaarup

Kan vi lære noget af vores gamle danske madkultur. Hvad var der før det "Ny Nordisk Køkken", før de industrialiserede fødevarer og før andelsbevægelsens omlægningen af den danske landsbrugsproduktion. Og hvis der har eksisteret en viden om og ikke mindst en stolthed over lokale fødevarer i dette land, hvor var det så, at den gik tabt. Hvordan kunne det ske, at en hel generation af danskere kunne fornægte deres egen kulinariske kulturarv, som det skete få årtier siden og foretrække andre kulturers mad som den franske, italienske eller den spanske? Dette er historien om en lokal madkultur som blev fortrængt og som vi nu er ved at grave frem til lyset igen.

Den sociologiske vinkel på ny nordisk mad ved Arun Michelsen, PhD på OPUS projektet

Har den nye tendens med "Local Food", hvor lokale råvarer er kommet i centrum igen, taget over efter bølgen af "Ny Nordisk køkken", og er begrebet Lokal mad mere håndgribelig for en almindelig dansker, når der skal laves hverdagsmad. Hvordan tog den almindelige Dansker egentlig imod Ny Nordisk køkken? – Var det mest forbeholdt de professionelle gastronomer og eliten? .

Den antropologiske vinkel på lokal mad – ved Donna Isabella Caroline Sundbo, post doc på GRO projektet og adjunkt på UCSJ

Vi har de senere årtier set mange etiske bevægelser indenfor mad. Økologi, det nye nordiske køkken og senest begrebet "lokal mad". Men hvordan er lokal mad egentlig defineret? Hvad forbinder danskerne med lokal mad? Kan vi overhovedet blive enige om, hvad vi anser for lokal mad? Hvorfor er lokal mad pludselig blevet det nye modebegreb indenfor fødevarer, og hvad kan vi bruge fænomenet til? Hvordan ser det ud i nutiden og hvordan bliver det i fremtiden? Vi sætter fokus på lokal mad som ideologi og som dagligdags fænomen og forsøger at besvare ovennævnte spørgsmål sammen med publikum.

Den udøvende faktor – ved Birgitte Escherich, direktør for Kostkompagniet og stifter af Præstø Madmarked

Begrebet Lokale fødevarer er endnu ikke et begreb vi har kunnet tage til os, og som vi ved hvad dækker over, for den danske forbruger har endnu ikke haft mulighed for at ernære sig overbevisende af sådanne fødevarer. Birgitte Escherich har efter 13 år som rådgiver i fødevarerhvervet blotlagt hele fødevarerforsyningskæden og skabt en ny; En bæredygtig forsyning, der er så enkel at etik, velfærd, livskvalitet, saluto genese (forebyggende adfærd) sker som en sand naturlighed i alle led fra muld til mund. Et forbrug på 1,5 jordklode skrider efter etik, moral og naturlighed i hele fødekæden – bla. reduktion af madspild. Præstø MadMarked er den praktiske historie og løsning på denne problemstilling:

Program – Symposium

Oplægsholdere – en hvert hele klokkeslæt som laver 40 min oplæg, og så er der 15 minutter til diskussion og 5 minutters set-up mellem hvert oplæg.

10.00 Rundvisning På Knuthenlund M / Susanne Hovmand-Simonsen

Frokost pause

Moderator – Jens Friis Jensen CBIT – Roskilde Universitet

Kort velkomst og introduktion til symposiets tema v/ Donna Sundbo

12.00 Cand Mag. Bi Skaarup –

13.00 Post Doc. Cand Mag. Arun Micheelsen - KU – Life

14.00 Post Doc. Donna C. Sundbo. Roskilde Universitet CBIT

15.00 Cand. scient. Pol & Eco Arcitect. Birgitte Escherich Kostkompagniet/ Præstø
Madmarked

16.00 Slut



Tak til vore sponsorer:



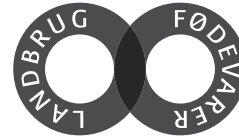
GULDBORGSUND



Landdistrikter.dk



Projektet er støttet af Den lokale aktionsgruppe LAG-Lolland,
Fødevareministeriet og EU. Danmark og EU investerer i Landdistrikter



BEIERHOLM
VI SKABER BALANCE



THORS
THORS-DESIGN

wunsch: