

Madværkstedet med fokus på events og bæredygtighed



Madværkstedet 2023 byder på en lang række events i form af eksempelvis workshops og mini-seminarer, der har bæredygtighed som rød tråd. Foto: MCH/Tony Brøchner

Bæredygtighed er på alles læber i disse år, hvor klimaet mere end nogensinde er på menuen, og derfor er der en stor naturlighed over, at Madværkstedet intensiverer sit fokus på netop bæredygtighed, når messen til marts vender tilbage - vel at mærke i en udgave med en lang række lærerige og horisontudvidende events med fokus på kulinariske trends og tendenser.

Blandt disse finder man en række workshops arrangeret af søskendeparret Astrid og Malene Søgaard, der står bag virksomheden Pure Dansk og på messen vil lære de besøgende alt om danske, økologiske bælgrugter og deres madmæssige muligheder.

- Deltagerne kan forvente at få et større kendskab til danske bønner, ærter og linser, deres fantastiske smagsnuancer, hvor de dyrkes i Danmark, og ikke mindst hvordan bælgrugterne nemt kan anvendes i alverdens retter. Vi ser frem til at vise vores tips og tricks til, hvordan man nemt får bælgrugter ind i sine retter og lærer at lave nye, grønnere versioner af velkendte retter. På workshoppen kan man for eksempel lave klassisk hønsesalat

med hestebønner, lækre pestoer med Anicia linser og sødmefulde påskeæg med Ingrid ærter, fortæller Pure Dansk-stifter og -medejer Astrid Søgaard, der glæder sig over, at Madværkstedet zoomer så kraftigt ind på bæredygtighed:

- Flere og flere har heldigvis lysten til at spise mere planterigt, men mangler viden og inspiration til at komme videre, og derfor er det vigtigt, at der rettes fokus på de mange økologiske, bæredygtige, lokale og klimavenlige madoplevelser og råvarer, der findes blandt danske fødevarerbrands.

Bartender: Bedre at genanvende, cirkulere og upcycle

I Madværkstedets barområde er der mini-seminarer på disken, når den kendte bartender, forfatter og foredragsholder Sune Urth gør de besøgende klogere på premixes, punch og highballs - også hér bliver den røde tråd bæredygtighed, genanvendelse og fuld udnyttelse af råvarerne.

- Først og fremmest er det rart at servere drinks, der er lavet med omtanke og omhu, og i dag er bæredygtighed en del af den omtanke. Derudover er det ret interessant, at det faktisk er en bedre forretningscase at genanvende, cirkulere og upcycle. Det kan simpelthen ikke betale sig at smide halvandet kilo skrællede citroner ud, bare fordi vi ikke lige nu skal bruge frugten, men kun skallen. Så må det presses og fryses eller konserveres eller laves til noget andet spændende, der måske bliver brugt i morgen og måske på næste menu, forklarer Sune Urth, der er udviklingschef og eventkoordinator i Copenhagen Distillery.

Eksposering til vegetariske startups

Med Madværkstedets forstærkede fokus på bæredygtighed giver det god mening, at også Dansk Vegetarisk Forening er repræsenteret på messen, hvor de i 'Grønt & Plantebaseret'-området har en fællesstand med deltagere fra foreningens startup-projekt OPstart.

- Vi ønsker at give OPstart-deltagerne synlighed over for foodservicebranchen, der ellers kan være vanskelig for startups at trænge igennem til, og det er vores håb, at iværksætterne kommer hjem med en masse nye kontakter, der kan omsættes til kunder, fortæller OPstart-projektleder Claire Demontreuil, der generelt har store forventninger til Madværkstedet:

- Vi glæder os over, at der kommer mere fokus på det plantebaserede område, og at Madværkstedets udstillere nu i endnu højere grad afspejler de "nye" kostråd og giver køkkenerne inspiration til at efterleve disse.

Madværkstedet 2023, der arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med MLDK Mærkevareleverandørerne, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts. Messen er beslægtet med Nordens største fødevarermesse, Foodexpo i Herning.

Kontaktinformation

Carina Høgsted Kirkegaard
Projektleder, MCH
Telefon: 99 26 99 86
E-mail: cak@mch.dk

madvaerkstedet.dk

f in
MCH