



Nyhedsbrev fra Slow Food DK – marts 2026

Kære Slow Food venner – medlemmer og modtagere af nyhedsbrevet

Foråret starter med frø ... ikke kun på marker og i haver, men også i EU. Kom og se filmen FRØ og bliv klogere på, hvorfor det er så vigtigt, hvem der kontrollerer verdens frø.

I 2026 afholder vi en række "Folkekøkken" events med fokus på én stjernegrøntsag i et samlende og samtalende, fælles måltid. Det første er allerede nu på torsdag - se de næste i forårets program, sidst i dette nyhedsbrev. Til middagen efter årets Generalforsamling spiller gamle danske kornsorter hovedrollen i form af håndlavet pasta.

[ENGLISH] Dear Slow Food friends

Spring rimes with seeds... not only on fields and in gardens, but also in the EU. Come and watch the film "FRØ" and learn why it is so important who controls the world's seeds.

"Join us for dinner" is a theme in 2026. We will host several communal dinner events each focusing on a vegetable combining lovely food and engaging conversations. The first is already on Thursday - see the other dates in the activity list for spring 2026, presented in this newsletter. At the dinner after the Annual Meeting, old Danish grain varieties will play the lead in form of handmade pasta.

[Read the full English Newsletter as pdf](#)

Filmen FRØ og Fællesspisning



Filmen "FRØ" "åbner døren til en verden, hvor små kilder til liv bærer fortidens erindringer, nutidens valg og fremtidens muligheder", siger instruktør Isabelle Denaro. Efter filmen kan du stille spørgsmål til Louise Windfeldt, faglig sekretær i [Frøsamlerne](#) og medvirkende i filmen.

Køb billet til filmen "FRØ"

Torsdag 19. marts kl. 16:30

Foråret er over os, og vi nyder de sidste grøntsager som er på lager fra sidste sæson. Vi hylder jordskokken, som kan holde os kørende i gennem en kold vinter.

I den anledning og i samarbejde med Christianshavns beboerhus, holder Slow Food fællesspisning med jordskokken som stjernen og ser en film om frø og EUs lovgivning om frø.

Kl. 18.30 serverer husets køkkenchef, Thomas langbordsmiddag. Menuen er:

Confiterede jordskokker.
Selleripuré rørt med vesterhavsost.
Bagte rodfrugter. Råsyltet rødbede.
Hjemmebagt brød og salat.
Jordskok-is. Timiansirup. Ristede hasselnødder.

Jordskokkerne er dyrket på Slow Food Farm [Klippingegård](#).

Køb billet til fællesspisning

Generalforsamling og Middag med Jazzed on Grains

Slow Foods ordinære generalforsamling er torsdag 23. april kl. 17. Dagsorden i henhold til vedtægterne står på hjemmesiden og udsendes til medlemmer 4 uger før.

Med det ordvalg lyder det kedeligt... men det bliver det ikke. For der er meget mere energi i bestyrelsen, og vi skal tale om alt det, vi har lavet i

2025, og alle de planer vi har for 2026.

Deltagelse i generalforsamlingen er gratis.

Alle som har lyst til at bidrage til Slow Foods aktiviteter er velkomne.

Medlemmer har stemmeret. Man skal være / have været medlem i minimum 4 uger, så forny dit medlemskab i dag. Hvis det italienske it-system driller, så skriv til bestyrelsen@slowfood.dk, så vi ved, at du vil være med.

Kl. 19 er der middag: En frisk pastaret på lokale hvedesorter serveret af Simone fra Jazzed on Grains samt en salat med sæsonens allerførste grønt fra Slow Food Farm [Drys Øko Urter og Grønt](#).

Jazzed on Grains fik et Slow Food Diplom for 2026, og efter middagen fortæller Simone om sin mission med at genopdage Danmarks dyrkede biodiversitet gennem pasta.

Læs mere om Jazzed on Grains på [Slow Food Diplomer på Insta](#) og se de [tidligere års vindere](#).

[Tilmelding og madbilletter](#). Det foregår på Islands Brygge i København. I bekræftelsen får du tip til at finde derhen.

Kom og vær med!

Forny dit medlemskab



Leder - ved forperson i Slow Food Danmark



Slow Food har altid sagt, at det at spise er en politisk handling. Nu har vi chancen for også at handle politisk med vores stemmeseddel.

Og der er mange gode kræfter, som arbejder i den rigtige retning, så gør disse politikere stærke med din stemme.

[Læs hele lederen om eksport-svinebrug vs. landbrug på Insta.](#)

Forårets program 2026

- Filmen FRØ og fællesspisning, Christianshavns Beboerhus, torsdag 19. marts.
- Generalforsamling og middag med Jazzed on Grains, Kbh S, torsdag 23. april.
- Disco Soup Day, Hellerup, 25. april. Slow Food Youth Network Copenhagen bekæmper madspild med suppe og disko. Læs mere ([Byens Hus](#)) og følg med i ungdomsnetværkets aktiviteter ([SFYN CPH på Instagram](#)).
- Folkekøkken Frokost om Asparges, lørdag 9. maj hos [Grønne Bønner](#), Kbh N.
- Gastronomisk Getaway til Lolland, Falster og Fejø: 14.-15. maj i samarbejde med [Madpublicisterne](#). UDSOLGT. Spændende program med besøg på tre Slow Food Farms: [Fejø økologiske madskov](#), [Hideaway Vingård](#) på Fejø og [Lammehave Økologi](#) på Falster - og meget mere.
- Madens Folkemøde, Nykøbing Falster: 21.-23. maj. Vi forventer at deltage i [Regenerativ Landbrugsfestival](#) om torsdagen. Det er stadig i planlægningsfasen.
- Folkekøkken om nye kartofler, 9. juni. Christianshavns Beboerhus.
- Event på Torup Marked, lørdag 18. juli, Hundested.

Følg med på vores sociale medier for info og [link til billetter](#).

Mød vinderne af Slow Food Diplomer 2026

Slow Food Diplomerne for 2026 blev uddelt på Terra Madre dag i december. Forperson for juryen Simon Milwertz Philipsen, [Simons kogeskole](#), har en passion for hverdagsmad, og det blev der lagt vægt på i udvælgelsesprocessen. De fem Diplomvindere er:

- Hideaway Vingård, dansk vin på Fejø. Se mere: [hideawayvingaard.dk](#)
- Jazzed on Grains, håndlavet pasta i København N. Se mere: [jazzedongrains.com](#)
- Kolibri, økologisk købmandsbutik i Sønderborg. Se mere: [kolibri.dk](#)
- Torup Marked, Hundested. Se mere: [TorupMarked](#)
- Vestjyllands Højskole, Ringkøbing. Se mere: [vestjyllandshojskole.dk](#)

Læs en [fin artikel](#) på Slow Food in the Nordic Countries, hvor modtagerne fortæller lidt om deres visioner og arbejde. Læs juryens begrundelser på [Instagram](#), mens vores hjemmeside er under opdatering.



Forrest fra venstre: Gina Lorubbio (jury), Lou Langdon og Karin Hvidtfeldt (Hideaway Vingård), Liljan Wagner Smitt (Torup Marked). Bagerst fra venstre: Carsten Lunding (jury), Peter Plant (Torup Marked), Simon Philipsen (jury), Daniel Dalsgaard (repræsentant for Vestjyllands Højskole), Veronique Delhalle (Kolibri) og Rie Boberg (jury).

Simone fra Jazzed on Grains var desværre forhindret. Fotos: Tak til Bjarne Oldrup.

Terra Madre

Torsdag til søndag 24.-28.
september i Torino, Italien



At deltage på TM i Torino er en stor og tankevækkende oplevelse. Flere danske medlemmer planlægger at tage afsted - og vi drømmer om at leje en bus. Endnu kun en drøm, men hvis vi nu siger det højt, går det forhåbentlig i opfyldelse ...

Vil du med? Kan du hjælpe? Vil du vide mere?

Skriv et uforpligtende "hej" med dit telefonnummer på

bestyrelsen@slowfood.dk.

International Women's Day



"Hvis vi mener det alvorligt med at opbygge retfærdige og modstandsdygtige fødevarer-systemer, er anerkendelse ikke nok. Der skal strukturelle forandringer til..." På Kvindernes Internationale Kampdag opfordrer Slow Food til, at kvinders rettigheder, synlighed og magt afspejler deres bidrag til at brødføde verden. [Læs hele Slow Foods hyldest og holdning.](#)



Venlig hilsen

Cornelia Kaas
Bestyrelsesmedlem

Kim Mühlhahn
Forperson

Medlemskab

Tilslut dig en global bevægelse af lokal aktivister som kæmper for god, ren og retfærdig mad til alle. Årligt medlemskab er 210 kr. under 30 år og 420 kr. for voksne. Indmeldelse sker gennem den internationale hjemmeside, hvor man kan vælge mellem individuelt/par og 1-årigt/3-årigt. *(Sustainer er for dem, som ønsker at betale et ekstra bidrag til Slow Foods aktiviteter).*

Be Part of the Change!
Bliv medlem af Slow Food

Videresend nyhedsbrev

Slow Food Danmark

Email: bestyrelsen@slowfood.dk



Tak fordi du læste vores nyhedsbrev, det er vi glade for. Vi udsender det et par gange om året. Du modtager det, fordi du har skrevet dig op online eller på en liste til et arrangement.

[Afmeld nyhedsbrev](#)

