



SLOW FOOD

Slow Food er en global bevægelse, der handler sammen for at sikre god, ren og retfærdig mad til alle.

Et globalt netværk af lokale fællesskaber og aktivister i mere end 160 lande, som forsvare biodiversitet og kulturel mangfoldighed, tilbyder uddannelse og overførsel af traditionel viden og færdigheder, påvirker politik og beslutninger i både den offentlige og private sektor.

**KAN VI FORANDRE VERDEN GENNEM MAD?
VI TROR PÅ, AT VI KAN!**



**GOOD CLEAN
AND FAIR
FOOD**
FOR ALL

SLOW FOOD FARMS

Slow Food bevægelsen er ved at opbygge et nyt, globalt netværk af Slow Food Farms.

Netværket samler - og synliggør - de jordbrug, der opbygger jorden, menneskene og de andre liv, som skaber vores mad. Forankret i agro-økologiske principper.

Mere end 658 jordbrug i 78 lande.

20 Slow Food Farms i Danmark og flere på vej.



the global network of good, clean and fair farms



KENDETEGN VED EN SLOW FOOD FARM

🥬 Prioriterer biodiversitet. Jordbruget er et levende økosystem, hvor mange forskellige grøntsager, frugt og træer gror sammen. Høj dyrevelfærd er naturlig med dyr udenfor.

🚜 Opbygger en sund økologisk jord gennem grønt jorddække, minimal jordbearbejdning, kompost og tid. Jord, hvis levende mikroorganismer bliver fodret. Jord, som regenererer og bliver mere frugtbar for hver sæson.

👤 Knytter bånd til forbrugerne. Direkte salg med grøntsags-abonnement, gårdbutik og markeder, så producenten – og ikke mellemhandlere – får indtjening og forbrugerne en fair pris. Events på gården. Liv på landet.

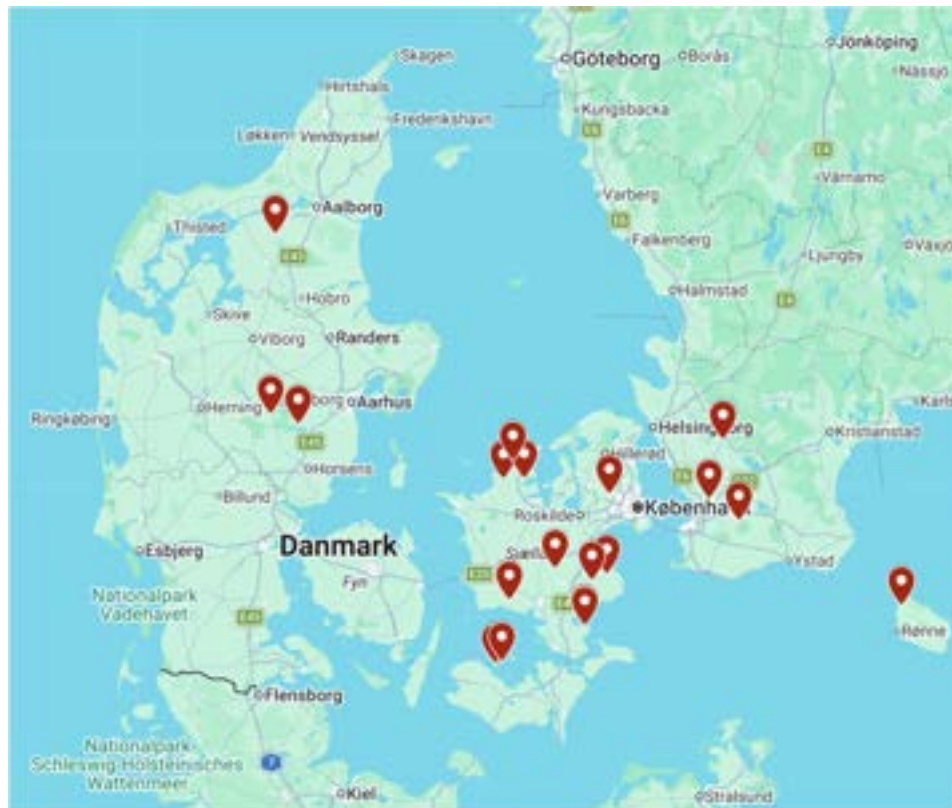
🇪🇺 Har en varieret produktion med flere kilder til indtægt. Skaber et rigt liv for medarbejdere og familie. Er bevidst om at fair aflønning af alle landbrugere skal løses politisk på globalt plan.

🌱 Er bevidst om valg af frø. Gerne arvesorter med nordiske traditioner. Ikke genetisk modificerede, ikke patenterede. Frø som har brødfødt os i fællesskab i århundreder.

💧 Har en cirkulær tilgang til ressourcer. Vedvarende energi og begrænset vandforbrug. Tanker om bæredygtigt byggeri. Affald fra én produktion er værdifuldt input til en anden.

👥 Opbygger og deler viden. Er en del af den forandrede fødevarefremtid, vi ønsker os.

20 FARMS I DANMARK



658 FARMS I 78 LANDE



April 2025: 115 farms i 37 lande

20 | DANMARK

Drys Øko Urter og Grønt, Ballerup

Hammersly Økojord, Hasle, Bornholm

Gothenborg, Them

Halkær Kro, Nibe

Gården Daggry, Ry

Ingerøens grøntsager, Odsherred

Farendløse mosteri, Ringsted

Tornemark plantage, Sandvad

Fejøløkologiske madskov, Fejøl

Klipperingegaard, Stevnsl

Sydvesthavens, Præstøl

Attergaard, Grevinge, Odsherred

Fuglsanggaard, Præstøl

Green Glory Farm, Højby, Odsherred

Hideaway Vingaard, Fejøl

Fejøl Mosteri, Fejøl

Brinkholm, Andelsgaard, Karise

Klarskov Frugt, Korsøl

Lammehave Økologi, Falster

Seerupgaard, Dragøl

DRYS ØKO URTER OG GRØNT



DRYS ØKO URTER OG GRØNT

*** market garden * over 150 sorter af grøntsager * økologiske blomster * 2 ha**

“Man kan ikke dyrke økologiske grøntsager i Danmark ret længe, før man er nødt til at handle politisk”, svarede Ásdís Olufsdottir, som begrundelse for, at Drys gerne ville blive den første Slow Food Farm i Danmark. Sammen med Maarja og fra sæson 2026 også Cat og Caroline, driver hun et mangfoldigt, økologisk grøntsagslandbrug i Ballerup.

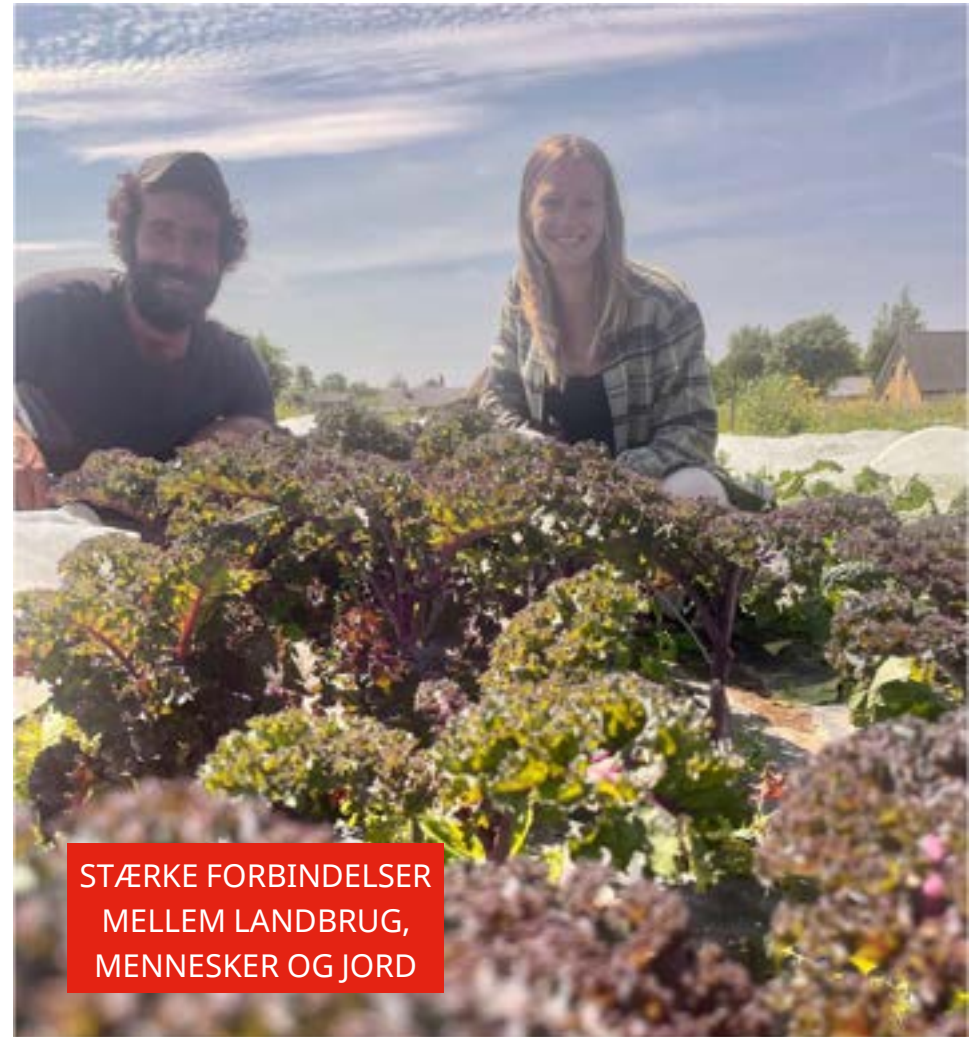
I deres Instagram post om anerkendelsen, fortæller Ásdís og Maarja:
“At være et Slow Food Farm er ikke en certificering, det er en anerkendelse af fælles værdier.

At vi er enige om at mad skal produceres med respekt for mennesker, dyr og planeten.

Og hvorfor at vælge en international forening? Fordi vi er afhængige af hinanden på planetært niveau. Vi, som et privilegeret og et rigt land, har en kæmpe indflydelse og ansvar.

Vi importerer 70% af vores frugt og grønt, selvom vi kunne godt producere det meste selv. Og igennem vores import står vi for blandt andet for afskovning, tab af biodiversitet, dårlig dyrevelfærd og urimelig behandling af dem som arbejder med den mad vi spiser. Og dette gælder både her i landet og de lande vi importerer fra.”

HAMMERSLY ØKOJORD



STÆRKE FORBINDELSER
MELLEM LANDBRUG,
MENNESKER OG JORD

HAMMERSLY ØKOJORD

*** market garden med CSA * bier * 10 ha ***
*** østershatte * Bornholm**

Hammersly Økojord er et lille økologisk, regenerativt landbrug på 10 ha. Gården ligger i Rutsker på Bornholm, og er nu en del af Andelsgaarde.

Nelson, Maya og Laila dyrker økologiske grøntsager og urter (over 50 forskellige). Gerne mange forskellige slags i hvert bed, for det er godt både for biodiversitet og jordens sundhed. Derudover har de honningbier og en nystartet produktion af østershatte.

Hvordan vil du beskrive din tilgang til landbrug?", spurgte vi Nelson. "Let nature do it's work and support it. Try to keep all pieces of knowledge alive and share it."

Nelson og Maja fortæller: "At være en del af Slow Food-bevægelsen afspejler kernen i det, vi gør hver dag: opbygge jordens frugtbarhed og styrke vores relation til den mad, vi dyrker og deler. Vi glæder os til at forbinde os med andre landbrugere og madelskere verden over, som arbejder for et mere retfærdigt, mangfoldigt og velsmagende fødevarer system."

GOTHENBURG



GOTHENBORG

*** skovkyllinger * altid på græs * 34 ha
* heraf 10 ha skov**

Vidtstrakte permanente græsmarker med kløver og urter. Hundredvis af smukke fugle, som lever hele deres liv under åben himmel. Efter en lang sommer på græs slagtes de om efteråret, og således kommer de aldrig på stald - selvom de selvfølgelig har husly til natten.

På gården Gothenborg i Them opdrætter Lars og Lone skovkyllinger, ænder, gæs og bronzekalkuner i mindre flokke. "Vi vil gerne producere fjerkræ så tæt på deres naturlige liv som muligt. Gothenborg er en hyldest til livet, når det er bedst."

Direkte salg til forbrugerne startede egentlig som et uheld 1997, hvor et manglende flueben i papirerne medførte, at de økologisk opdrættede ænder ikke måtte markedsføres som økologiske. De blev i stedet solgt gennem gårdbutikken.

At drive en forretning, hvor dyrene lever længere, langsommere og udenfor kræver salg og distribution "udenom det etablerede system", fortæller Lars Hedegaard.

En økologisk gårdbutik var et særsyn for 25 år siden, og i dag er den fortsat både stor, flot og meget velassorteret.

HALKÆR KRO



HALKÆR KRO

- * beskyttelse af drikkevand * 8 ha**
- * heraf 2,5 ha "fælled" * skoleelever ***

"De kunne lige så godt være landet på månen", fortæller Peter Søndergaard *) med et smil om de kokkeelever, som for nylig var i køkkenhaven for at vælge og høste de grøntsager, de ville tilberede. For mange af dem var en frodig, mangfoldig køkkenhave en helt ny verden. Peter fortsætter med alvor i stemmen: "Det er utroligt så meget viden, vi har tabt på blot 1½ generation".

Formidling gennem handling er et omdrejningspunkt for Halkær Kro i Nibe. Kroen er gennem 30

*) Peter Søndergaard er i 2026 afløst af Birgitte Lesanner som daglig leder af Halkær Kro.

år blevet et internationalt anerkendt spillested og et økologisk spisehus med fokus på lokale råvarer og fællesskab.

For et par år siden købte Halkær Kro jord til. Det skete for at beskytte landsbyens drikkevand og i samarbejde med kommunen. 8 ha konventionel majsmark blev omlagt til økologisk skov, græsmark og en stor køkkenhave. 2,5 hektar af dette er i dag en "fælled", altså jord som landsbyboerne har brugsret til i fællesskab inklusiv den ene halvdel af køkkenhaven. Den anden halvdel af køkkenhaven med bl.a. flere gamle grøntsagssorter forsyner kroens køkken til arrangementer.

GÅRDEN DAGGRY



ET-ÅRIGE OG FLERÅRIGE GRØNTSAGER
OG BUSKE - SIDE OM SIDE
LØBEÆNDER

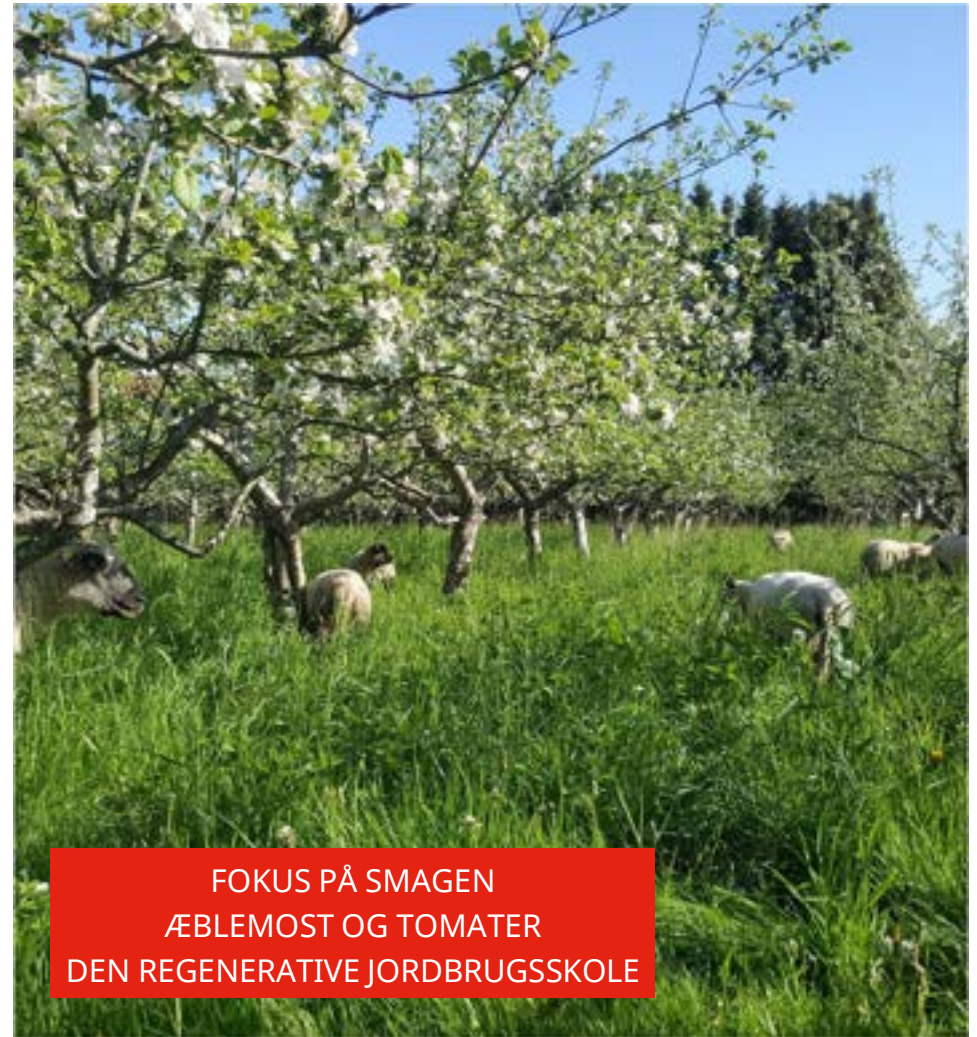


INGERØENS GRØNTSAGER



Fotograf: Mathilde Thykier

FARENDLØSE MOSTERI



FOKUS PÅ SMAGEN
ÆBLEMOST OG TOMATER
DEN REGENERATIVE JORDBRUGSSKOLE

TORNEMARK PLANTAGE



DESIGNET EFTER HJORTENES STIER
MOST AF HAVEÆBLER
CAFE SOM MØDESTED

FEJØ ØKOLOGISKE MADSKOV



SPISELIG SKOVHAVE
INSPIRATION OG
SMAGSEKSPLOSION

FEJØ ØKOLOGISKE MADSKOV

*** permakultur * mere end 450 arter**

*** duftende mynter * 0,6 ha ***

På Fejø ligger en have, hvor du virkelig kan blive inspireret! Til at tænke i højden med havens syv lag (fra jordens rodlag, over urter og buske og til træernes kroner); inspireret til at grave mindre; til at dyrke flerårige grøntsager og middelhavs-eksotiske frugter - og til at spise et planterigt køkken med en eksplosion af smag.

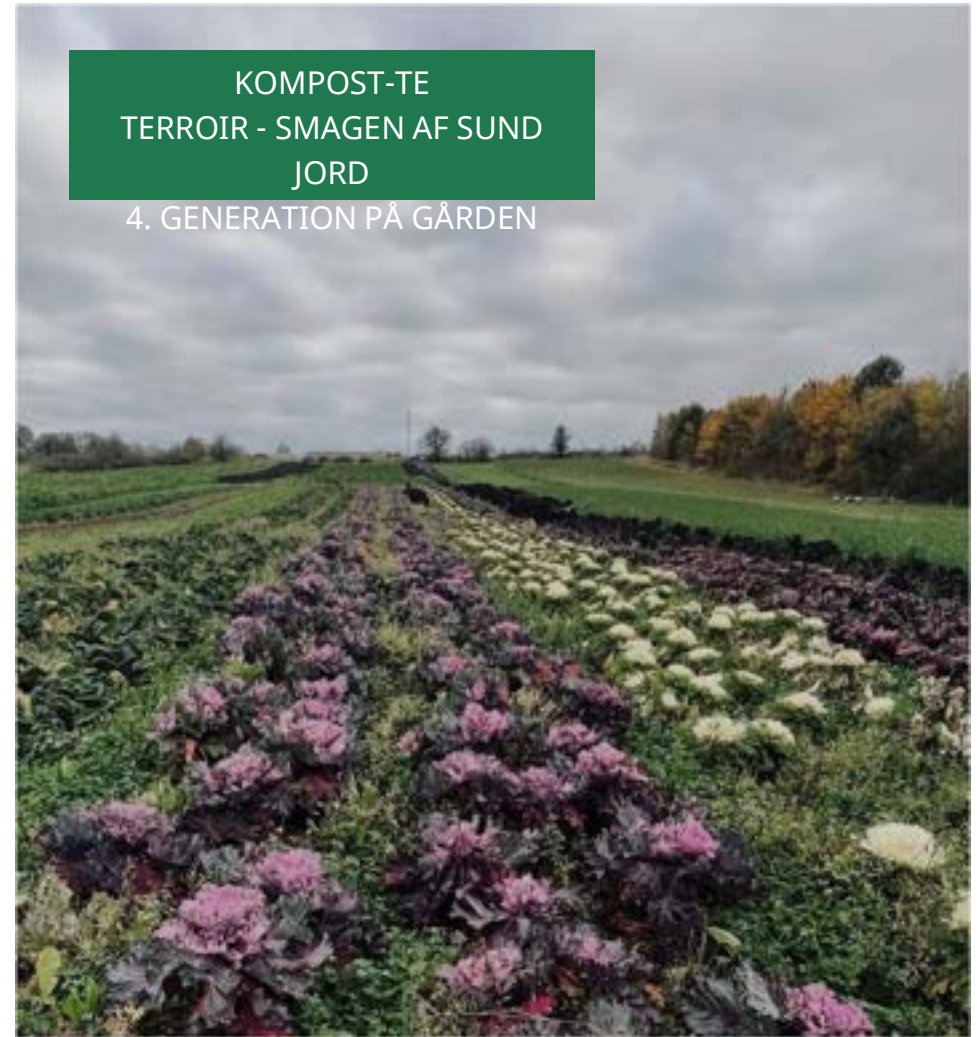
”Med min spiselige madskov vil jeg gerne vise en måde at dyrke grøntsager, frugt, bær og nødder på, hvor vi kan få glæde af mange, mange flere hjemmehørende spiselige arter og variationer af duft og smag.

I landbruget og haven skal vi arbejde sammen med jorden og naturen, ikke imod den – og vi skal give mere end vi tager. Madskoven er et ”helt” økosystem med flest flerårige afgrøder og derigennem mere smag, mere modstandskraft, mindre jordbearbejdning – og mindre havearbejde”, fortæller Elsa Angen.

Det kræver tid og kræfter at etablere en madskov, men nu efter fem år er der blandt andet modne figner, mandler, mini kiwi og abrikoser fulde af smag. Danske orkideer spirer frem, og det viser, at jorden har (gen)opnået høj svampeaktivitet.

Elsa Angen dyrker flere bønner og planter, som er optaget i ”Smagens Ark”.

KLIPPINGEGAARD



KOMPOST-TE
TERROIR - SMAGEN AF SUND
JORD
4. GENERATION PÅ GÅRDEN

SYDKYSTHAVEN



ATTERGAARD



VIN OG ÆBLECIDER
AFGRÆSNING MELLEM TRÆER
SKOVBUNDS-TE OG KOMPOST-TE

ATTERGAARD

*** vin * cider * 13 ha * får * skovlandbrug *
* fermenteret skovbunds-te ***

Attergaard er et familiedrevet økologisk jordbrug og vineri i Odsherred. Tilgangen er regenerativ og holistisk. Fokus er at understøtte jordens sundhed, skabe større biodiversitet og mangfoldighed i afgrøder: 1-årige og flerårige grøntsager, samt frugt, bær og vin. Jordens frugtbarhed opbygges gennem efterafgrøder, kompost og får, der græsser i et rotationssystem mellem frugtræerne. Naboens køer afgræsser 9 ha med græs, hvor der også bliver lagt mærke til de vilde (bioindikator) planter.

Vinmarken på Attergaard blev plantet i 2025 med 750 vinstokke, og Tue og Sara Kier Andersen har allerede erfaring fra deres vinmark på Sydfyn.

“Jorden i vinmarken har et varieret mikroliv domineret af svampe, fordi vi er omgivet af skov. Og vin er jo en skovplante”, fortæller Tue Bruun Poulsen. Derfor eksperimenterer han også med fermenteret skovbunds-te, kompost-te og med at “træne” biosa (mælkesyrebakterier) på det hyppigste forekommende ukrudt.

Flere frugt- og nøddetræer er på vej i et keyline system, der følger kurverne i landskabet. Attergaard er fortsat hjemsted for Æbleværkstedet Nonnetit, en forening som værner om gamle sjællandske sorter.

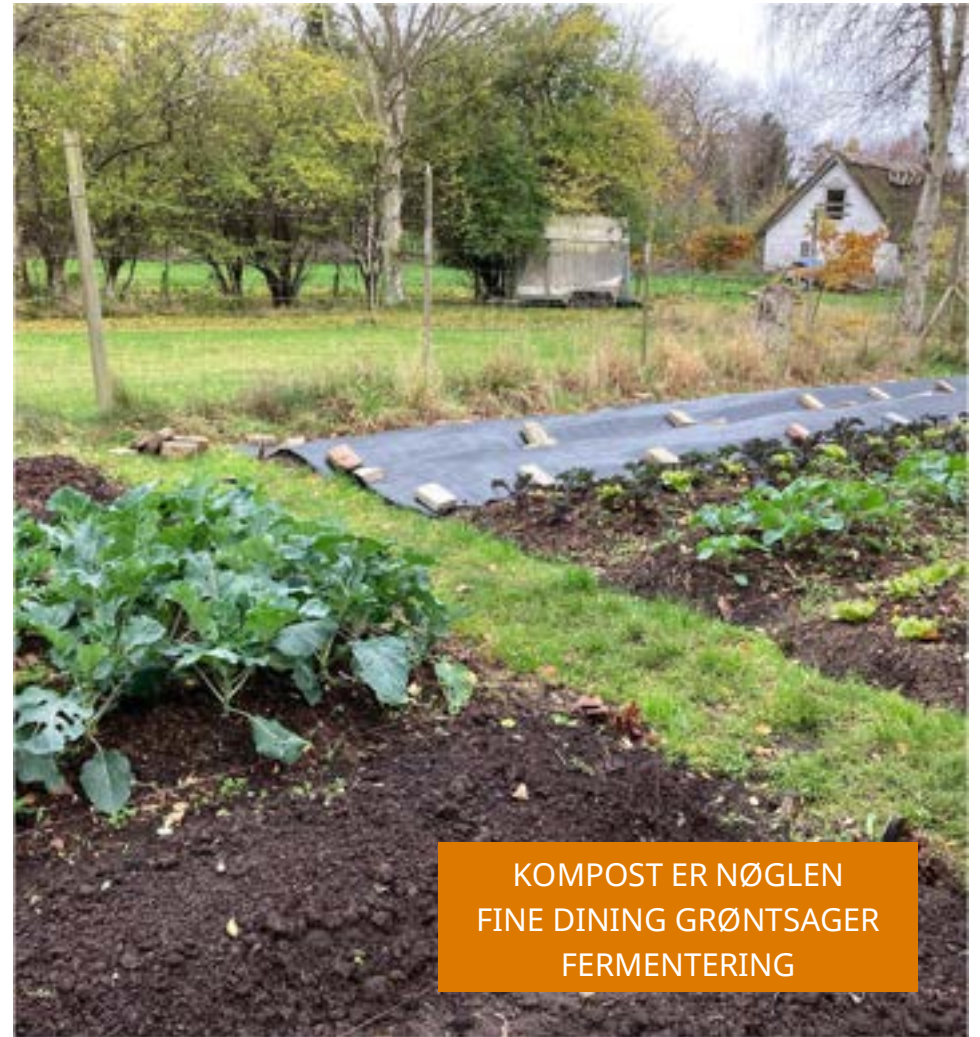
Lokalt fællesskab har stor betydning: Sara og Tue inviterer indenfor til f.eks. høstmarked – og bidrager til fødevarer- og producentfællesskab i Odsherred.

FUGLSANGGAARD



KUNDER HØSTER SELV
JORDBÆR, BÆR OG URTER
SYLTETØJ

GREEN GLORY FARM



KOMPOST ER NØGLEN
FINE DINING GRØNTSAGER
FERMENTERING

HIDEAWAY VINGÅRD



Fotograf: Tina B Hansen



Fotograf: Ingrid Riis

HIDEAWAY VINGÅRD

*** dansk vin i Michelin-klasse * figner ***
*** gæs * 2,3 ha * regenerativ turisme ***

I Danmarks mildeste klima på Fejø passer Karin Hvidtfeldt og vinmager Lou Langdon 4.700 vinstokke efter økologiske og regenerative principper. Jorden mellem rækkerne er altid dækket af græs, blomsterstriber eller halm. En lille flok gæs græsser for at sprede deres gavnlige mikroorganismer.

Med en mikrobiologisk levende jord, godt håndværk og tålmodighed er målet at "producere noget af den bedste lokale vin i Danmark", fortæller Karin Hvidtfeldt - både hvid, orange, rosé og rød.

Så lokalt som muligt: En stor del af vinen bliver drukket på vingårdens traktørsted, hvor råvarerne

også er lokale f.eks. vildt samt salat og blomster fra køkkenhaven. Lokale håndværkere bygger med genbrugsmaterialer og kun selve vinen forlader øen, alt andet organisk materiale recirkuleres. Lokalt samarbejde med andre økologiske producenter for at skabe et ø-fællesskab med regenerativ turisme.

70 forskellige sorter af figner har Karin og hendes afdøde mand Michael indsamlet fra andre lande med tilsvarende klima. Nu har træerne fået størrelse og gennem et par år vist, hvilke sorter, som altid lykkes at bære moden frugt i Danmark. Til frisk servering og til marmelade.

Rundvisninger med hænderne-i-jorden i vinmark, wildlife-habitat og biodiversitetshaven.

FEJØ MOSTERI



FEJØ MOSTERI

*** æblemost og cider * event-køkken *
* elsker brun ært fra Nakskov * 2,2 ha**

På Danmarks æbleø Fejø har Sidsel og Katharina overtaget en lille, økologisk æbleplantage med 20-30 år gamle træer. Der er 10 sorter: Spiseæbler til juice, æbler til cider og nogle unge pæretræer til cider. På sigt skal træerne fornyes med lokale danske sorter f.eks. Fejø æblet.

De drømmer om at give æblemost samme status som mikrobrygget øl: "Masser af spræl og brus - og netop smagen af vores træer", siger Sidsel Esther Ejrnæs.

En lille market garden og høns til selvforsyning, vejside-bod og catering-køkken til events.

Gæsterne får ofte serveret "Nakskovs brunært", både tørrede og friske fra haven – en bid af dansk madkultur og del af Slow Foods "Smagens Ark".

"Vi vil gerne skabe et bæredygtigt liv - både over jorden og i jorden. For vores familier og mikro-organismerne. Et landbrug med flere forskellige produktioner udjævner arbejdet henover sæsonerne. Det skal være meningsfuldt og udvikle sig i vores tempo."

"Vi vil ikke gå på kompromis med de regenerative principper, for jorden har ikke brug for et kapitalistisk tempo", siger Katharina Fredslund Jacobsen.

BRINKHOLM, ANDELSGAARDE



BRINKHOLM

*** mel og grøntsager * græskar * 34 ha ***
*** altid på Grønt Marked ***

På gården Brinkholm på Stevns dyrker Zoe og Nikolaj korn og grøntsager, heriblandt 14 sorter af græskar. Blandt rækker af hasselbuske, med grønt jorddække, i rotation og med pløjefri dyrkning, hvor jorden harves overfladisk for at forstyrre livet i jorden mindst muligt.

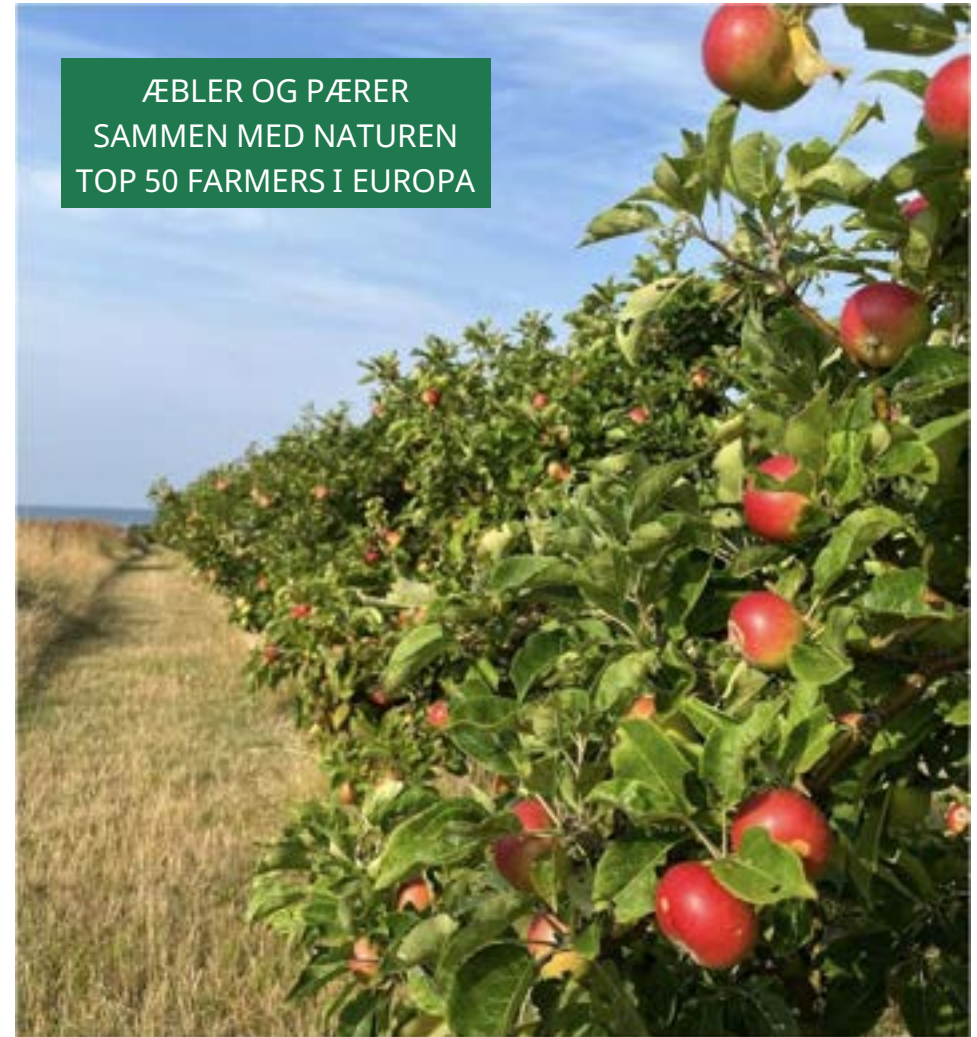
Naturen har god plads på Brinkholm, hvor Tryggevejlede å løber midt gennem markerne. Det er tanken, at den ene åbrink skal flades ud, så en græsmark vil blive oversvømmet om vinteren. Sammen med en ny sø og en genslynget bæk vil det skabe endnu bedre forhold for dyr og padder.

Brinkholm er en del af Andelsgaarde, og her er det tanken, at halvdelen af arealet skal være natur.

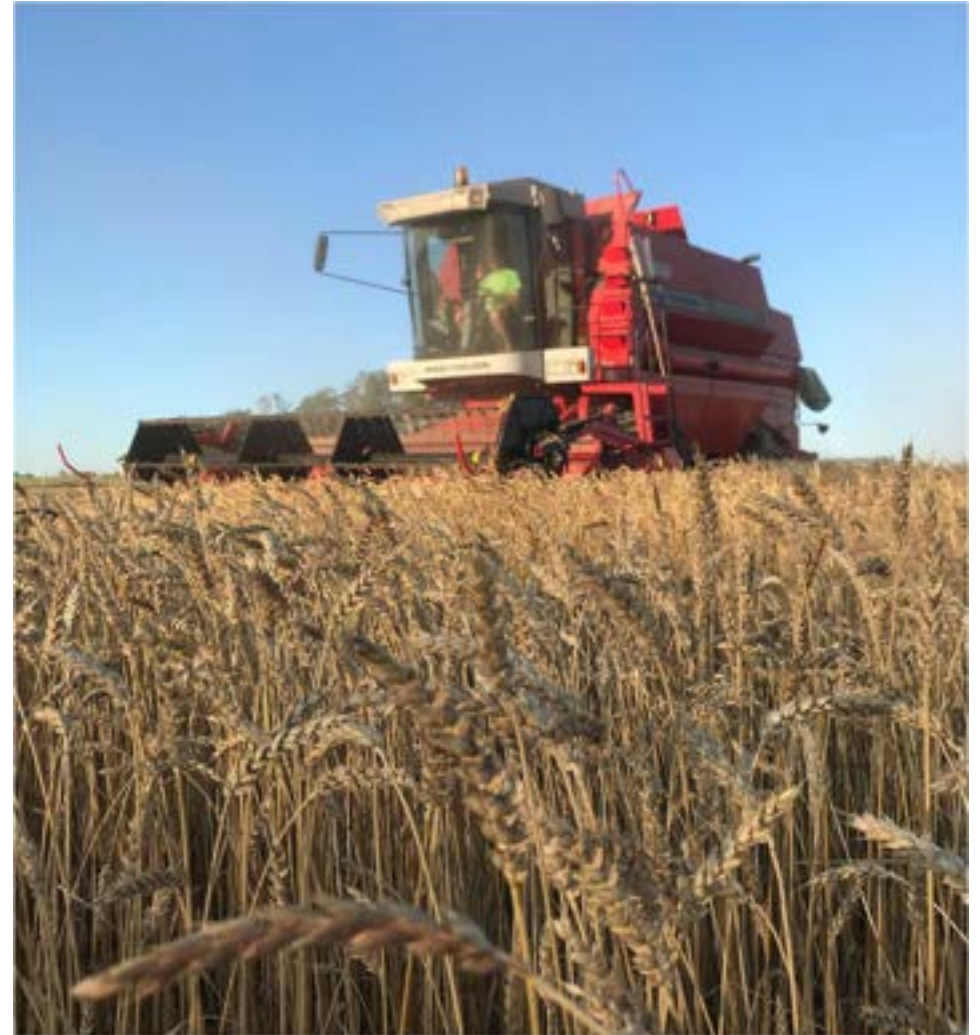
Mel og grøntsager bliver hovedsageligt solgt på Grønt Marked, hver søndag i København. "Vi vil gerne dyrke mad – sund, nærende mad til mennesker – på en måde som er respektfuld for jorden, planterne og alle sansende væsener."

"Vi håber at få kvæg i år, for græssende dyr er en vigtig del af næringskredsløbet, men om gård vil vi gerne være et eksempel på sameksistens med dyr uden at man ser dem som en produktionsenhed", fortæller Zoe Oak. "Vores tilgang til jordbrug er ikke en fordømmelse af andre, men udtryk for empati og medfølelse for dyrene."

KLARSKOV FRUGT



LAMMEHAVE ØKOLOGI



LAMMEHAVE ØKOLOGI

- * 50 hektar * mel af gamle kornsorter**
- * dyr på græs * mange hænder i job ***

Lammehave Økologi på Falster er et meget alsidigt jordbrug på 50 hektar. Her dyrkes korn af gamle kornsorter og grøntsager, og foruden marker er der æbleplantage, skov og vandhuller, afgræsning af eng og strandeng. Mange dyr: Får, høns, grise, bier og to heste. Egen kornmølle, pakkeri og rapsoliemølle.

Restprodukter fra én produktionsgren bliver til værdi i en anden. F.eks. avner fra korn til strøelse under høns, og gødning fra dyr til jordforbedrende kompost. På en regnvejrsdag er der altid opgaver indenfor f.eks. med mel og gårdbutik. Det skaber job med stor livsværdi for ni medarbejdere, heraf flere med særlige behov.

Alle produkter fra gården sælges direkte til forbrugere i gårdbutikken eller til udvalgte restauranter i nærområdet. Gården er både certificeret økologisk og Demeter-godkendt biodynamisk.

”Det handler ikke kun om ploven. Det handler om at holde jorden grøn”, fortæller Jakob Jørgensen fra Lammehave Økologi. ”Jeg pløjer kornmarkerne én gang om året og sår det nye korn samme dag. Altid med en undersåning/efterafgrøde på 26 arter, og på den måde gror der noget på jorden og i jorden i 49-50 uger om året.”

Og honningurt? Ja, den er med for bakterie-sammensætningen i jorden – foruden for bierne.

SEERUPGAARD



AMAGERBØNDER
KÅLFRØ I BRYLLUPSGAVE
LOGISTIK VIA ØKOSKABET

WE ARE SLOW FOOD - VIDEO

