



Nyhedsbrev fra Slow Food DK – oktober 2026

Kære Slow Food venner – medlemmer og læsere af nyhedsbrevet

En hurtig særudgave om Slow Food Diplomerne 2027, for det er NU, du kan indstille dine kandidater. Gerne inden 17. oktober.

Invitation til at spise og tale sammen - Folkekøkken-middag med græskar - på torsdag 15. oktober.

Events er din mulighed for at mødes med ligesindede mennesker og engagere dig i Slow Food fællesskabet. Flere er under planlægning.

PS: Terra Madre i Torino var inspirerende, engagerende, fantastisk... Mere om det senere - forhåbentlig i form af et AfterParty.

[ENGLISH] Dear Slow Food friends

A quick special edition about the Slow Food Awards 2027, since NOW is the time to nominate your candidates. Preferably before October 17th.

Invitation to eat together and talk - Community dinner about Pumpkin - Thursday October 15th.

Events are your opportunity to connect with like-minded people and become more involved with the Slow Food community. More are being planned.

PS: Terra Madre in Turin was inspiring, engaging, fantastic... More about that later - hopefully as an AfterParty.

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

Diplomer 2027 - Indstil din kandidat inden 17. oktober

For femte gang uddelser Slow Food Danmark Netværk diplomer til madaktører, som fortjener et skulderklap for at holder fanen højt for god, ren og retfærdig mad.

Formålet med diplomerne er:

- ♥ At synliggøre skønne producenter og spisesteder
- ♥ At styrke netværket blandt små, stærke madaktører.

Indstil din(e) kandidater på email til bestyrelsen@slowfood.dk.



NU med det samme - inden lørdag 17. oktober.

Vi belønner aktører, der udover produktionen arbejder med formidling og fortælling - som tør stå ved deres råvare og ser den som del af et samlet økosystem. Og så må de gerne bringe nye ideer og frisk energi til madverdenen. Diplommodtagerne skal være værd at holde øje med i 2027 - og værd at støtte op om, fordi de fortjener medvind.

Vi vil gerne høre om steder fra hele landet og fra alle etager i madhuset, fra jord til bord, meget gerne spisesteder, køkkener, formidlere, forskere, ildsjæle og alt derimellem.

Igen i år har vi sammensat en stærk jury - med både bestyrelsesmedlemmer, tidligere vindere og samarbejdspartnere. Alle bidrager med deres tid og energi på frivillig basis. Tusind tak!

- Forperson for juryen: Anne Birgitte Agger / "Gigger", selvstændig konsulent i [Aggers Selskab](#), tidligere direktør for Hotel- og Restaurantskolen.
- Karin Hvidtfeldt, indehaver af Hideaway Vingård på Fejø, som modtog et Diplom for 2026 - og i parentes bemærket, er en af de [danske Slow Food Farms](#).
- Carsten Lunding, tidl. forperson og mangeårigt bestyrelsesmedlem. Kok i Svendborg Forsamlingshus og [sebastianskokken.dk](#).

- Rie Boberg, mangeårigt bestyrelsesmedlem. Tidl. olivenbonde i Toscana. [Ries olivenolie](#).
- Luna Sjöblom, medstifter af det nye [SFYN CPH](#). Ansvarlig for SoMe.

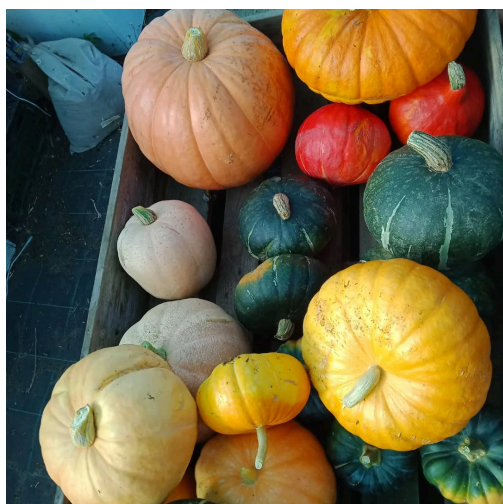
De nominerede bliver løbende præsenteret på [Instagram](#). Følg med!

Diplomvindere
2026, 2025, 2024, 2023

Nominerede 2027

Diplom-overrækkelsen finder sted på Terra Madre Dag
søndag den 6. december på [Grønt Marked](#), Enghave Plads 🍷

Event: Folkekøkken. Middag og oplæg med græskar



Torsdag 15. oktober kl. 17,
Christianshavns Beboerhus.

Græskar er oktobers stjerne - i talk og på tallerken. I 2026 afholder Slow Food Danmark en række "Folkekøkken" events i samarbejde med Christianshavns Beboerhus. Vi sætter fokus på én stjerne-grøntsag i et samlende og samtalende, fælles måltid. I oktober er det græskar.

Kl. 17 fortæller en regenerativ jordbruger om at dyrke græskar - en mangfoldighed af farver og former. I caféen. Gratis. Alle er velkomne.

Kl. 18:30 serverer Thomas & Team en skøn middag ved langborde.

Menu: Speltotto, rørt med græskarpuré og Vesterhavssost. Syltet græskar og smørstegt palmekål. Urter. Dessert: Græskar-pannacotta. Serveres med pumpkin-spice-latte-is.

[Køb billetter](#) hos Christianshavns Beboerhus til middagen. 95 kr.

Drikkevarer kan tilkøbes i baren.

Frivillig tjans i køkken og ved servering? Vist nok fra kl. 14.

Skriv til Thomas, thomas@beboerhus.dk. Tak.

Køb spisebillet

YOUTH - Ung Madalliance og Fabrika Festival og SFYN_CPH.

[Ung Madalliance](#) samler ungdomsorganisationer og andre engagerede på tværs af madsystemet for fremtidens grønne madlandskaber. Møde og næste skridt som en del [Fabrika Festival](#) 29.-30. oktober. En festival for fremtidens fællesskabende iværksættere med spændende program!

Slow Food Youths egne events finder du her: [SFYN CPH på Instagram](#).

Slow Food Farm nr. 1.000



Altid gode nyheder fra det globale Slow Food Farms netværk, som hastigt vokser sig stærkere og stærkere. Et lille familielandbrug i det centrale Iran er blevet den symbolske nr. 1.000.

På Hana Farm dyrker Bayat en mangfoldighed af grøntsager, krydderurter, lægeplanter og holder bier. Gården bruger sit overskud til at støtte udsatte børn ved at finansiere deres uddannelse. Samtidig er stedet blevet et læringscenter, der tilbyder gratis workshops til landmænd og skolebørn om biodiversitet, økologisk landbrug og bæredygtig fødevareproduktion.

For Bayat - og de [danske Slow Food Farms](#) - handler jordbrug ikke blot om at dyrke fødevarer. Det handler om at skabe muligheder, viden og håb.

[Læs mere om fejringen af Slow Food Farm nr. 1.000.](#)

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*).

Det er en proces i flere trin og med en email fra Slow Foods medlems-system, som desværre ofte ender i spam. Hvis det driller, så skriv til bestyrelsen@slowfood.dk.

Be Part of the Change!
Bliv medlem af Slow Food

Videresend nyhedsbrev



Venlig hilsen
Cornelia Kaas
Frivillig i bestyrelsen

Kim Mühlhahn
Forperson, frivillig

Slow Food Danmark Netværk

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](#)

