

TANG

fremtidens fødevare



12.11.2024



Interreg



Kulturopplysnings- og
Medieprogrammet i
Nord-Østregionen af
Den Europæiske Union

Deutschland – Danmark



**KULINARISK
SYDFYN**

Program

12.11.2024

ANKOMST MED KAFFE OG THE. 10:30-11

11:00: VELKOMST V. MIKAEL HANSEN, KULINARISK SYDFYN OG SØREN ESPERSEN, ALGAEFOOD

11:10: HAIDI CECILIE PETERSEN: ALGAEFOOD – ET INTERREG-PROJEKT I SAMARBEJDE MELLEM SLESVIG-HOLSTEN OG REGION SYDDANMARK.

11:15: MARTIN BJØRNESTAD ØNERTH OG KOKKEELEVERNE: TANG PÅ KOLD COLLEGE OG DAGENS TANGANRETNINGER.

EN LET TANG-FROKOST 11:30-12 KOMMENTERES AF OLE MOURITSEN.

12:00: OLE MOURITSEN: TANG SOM FØDEVARE - EN MANGFOLDIGHED AF SMAGSOPLEVELSER.

VI BRUGER TANG. 12:45 – 15:00

12:45: ERIK NIELSEN: HVORDAN KOMMER MAN I TANKE OM AT BRUGE TANG I ØL?

13:05: MARTIN JØRGENSEN: SUKKERTANG I IS: SUNDHED, VELSMAG OG SMAGSFORSTÆRKER.

13:25: JENS HELT: UDVIKLING AF PRODUKTER MED TANG

13:45: KAFFEPAUSE MED TANG-SØDT

WORKSHOP. 14:00-15:00

VI LEVERER TANG. 15:00 - 16:00

15:00: MADS HECTOR: LEVERANDØR AF SUKKERTANG FRA DYRKNING I STOREBÆLT OG SNART KRIEGERES FLAK.

15:20: SIMON WEBER: EN LEVERANDØR MED ERFARING FRA BÅDE DYRKNING, INDSAMLING OG LEVERANCER AF MANGE ARTER FRISK OG TØRRET TANG.

15:40: SUSAN HOLT (VIDEO): FØDEVARELOVGIVNING OG REGULERING PÅ TANGOMRÅDET.

AFSLUTNING MED OPLÆG TIL WORKSHOP I KERTEMINDE. 16:00



Interreg

Deutschland – Danmark



Kaffesøfter som
der tilgodeses i
Midtjylland af
Den Europæiske Union



**KULINARISK
SYDFYN**

TANG

Kerteminde



25.11.2024



Interreg



Kooperatívum
međ člankovými štáty
Morské inštitúty
na Domořkove líně

Deutschland – Danmark



Program

25.11.2024



VELKOMMEN TIL FJORD OG BÆLT. BEHOLD OVERTØJET PÅ

13:00: HEIKO BUCH-ILLING: FJORD & BÆLTS ROLLE I PROJEKTET OG KERTEMINDE HAVN.

13:15: VI GÅR OVER TIL KERTEMINDE MARITIME HAVE.

13:30: BERNT KJÆR SØRENSEN: EN HAVHAVE I DANMARK. DYRKNINGSKONCEPTET OG HVAD TANG KAN BRUGES TIL.

13:45: POUL RASMUSSEN: EN FISKEHANDLER FORTÆLLER OM ET LANGT LIV MED TANG.

VI GÅR TILBAGE TIL FJORD & BÆLT. 14:00

14:15: MAGNUS WAHLBERG OG LARS STIG MØLLER: KERTEMINDE SOM TANG-HUB: OM PERSPEKTIVER I AT UDVIKLE HAVNEN SOM CENTER FOR DYRKNING, FORARBEJDNING OG SALG AF TANG, SKALDYR OG ANDRE BLÅ PRODUKTER

14:30: JAMILEH JAVIDPOUR: HVAD ER TANGS ROLLE I FORBEDRING AF BIODIVERSITET I HAVET?

14:45: MADS HECTOR: DYRKNING AF SUKKERTANG. TANGFARMENS ROLLE SOM REGENERATIV PRODUKTIONSFORM TIL GAVN FOR LOKALSAMFUND OG HAVMILJØ.

DISKUSSION- FREMME ANVENDELSE AF TANG I FØDEVAREVIRKSOMHEDER OG RESTAURANTER. 15-15:45

15:00: YVES ANTOINE: PRÆSENTERER OG SERVERER EN LET TANGANRETNING FRA RUDOLF MATHIS. TANGENS MULIGHEDER SOM ELEMENT I RESTAURANTERNES MENUER.

15:45 – 16:00: AFRUNDING MED PRÆSENTATION AF OPLÆG TIL KOMMENDE UDVIKLINGSWORKSHOPS OG OPFØLGENDE AKTIVITETER.

TILMELDING SENEST DEN 22.11.24 TIL:
KATRINEK@FJORDBAELT.DK



Interreg



Kooperationer som
sker i samarbejde mellem
Medlemsstaterne af
Den Europæiske Union

Deutschland – Danmark

