

DELTA
GRATIS

Bælgdag på Dallerupgård

17. JUNI 2025 · DALLERUPVEJ 16 · 8781 STENDERUP

Bælgdagen er viden og inspiration til dig, der arbejder professionelt med fødevarer i storkøkken, foodservice eller fødevareproduktion.

Du møder visionære igangsættere og kreative madhåndværkere, der deler ud af viden, erfaring og smagsprøver, der giver dig inspiration og viser vej i de mange muligheder for at bruge bælgfrugter på nye, spændende måder.

Det hele foregår på østjyske Dallerupgård, hvor de danske bælgfrugter dyrkes lige uden for døren.

Program

9.00 Kaffe og morgenbrød m. bælgfrugter

Sponseret af Hornsyld Købmandsgaard og Vadehavsbageriet

10.00 Velkommen

10.15 Fra mark til mund

Hvordan får vi flere bælgfrugter i jorden og på tallerkenen
v/ Bente Svane Nielsen, chefkonsulent hos SEGES Innovation

11.00 Oldemors fif: Kaffetår i selskab med søde bælgfrugter

v/ Per Mandrup, Culinary Institute by Vejle Erhverv og Bettina Buhl, museumsinspektør og madhistoriker, Det Grønne Museum

11.30 Pause og netværk

11.45 Demokøkken: Grill med Bælg!

v/ Mads Herskind, kulinarisk udvikler, Odense Kommune, og indehaver af Rebælg

12.20 Bælgfrokost

13.00 Succesfulde bælgrejser

Små og store produktionskøkkener deler ud af de gode erfaringer med flere bønner, ærter og linser
v/ Bælgfrugtpartnerskabet

14.00 Smag: Kokketalenternes bedste eksperimenter

100 % innovation og nytænkning af bælgfrugter
v/ Per Mandrup og Gastronomisk Undergrund

14.45 - 15.00 Afrunding og tak for i dag



Tilmelding

[Klik for tilmelding](#)

Eller scan QR-koden



Spørgsmål?

Kontakt Louise Mørk, projektkoordinator
lmk@turboplant.dk · 5176 5535

CULINARY
INSTITUTE
by VEJLE ERHVERV



Turbo Plant
støttet af

INDUSTRIENS FOND

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY
KISMET



Bælgfrugtpartnerskabet