



# Temadag

## Oksekød er ikke bare oksekød

8. november  
kl. 12.00 – 16.00

Bispebjerg Hospital  
Nielsine Nielsen Vej 6B

TILMELD >

**Hvordan passer oksekødet ind i en dagsorden om at spise mindre, men bedre kød? Skal vi betragte den græssende ko som en klimahelt eller som en klimasynder?**

Hvad skal vi gå efter når vi køber oksekød og samtidig gerne vil vælge det bedste for klimaet, biodiversiteten og dyrevelfærden? Hvordan smager kødet fra disse dyr, hvor køber vi det og stiller det særlige krav til vores arbejdsgange i køkkenet? Hvad er holistisk afgræsning, naturpleje og regenerativt landbrug og hvordan bidrager kreaturerne ind i de forskellige produktionsformer?

Alt dette bliver vi klogere på, når vi den 8. november kl. 12.00 – 16.00 mødes på Bispebjerg Hospital, Nielsine Nielsen Vej 6B, indgang 11A til en temadag om oksekød.

12.00	Let frokost og intro til eftermiddagen. V. Michael Allerup, Bispebjerg Hospital og ordstyrer Rikke Grønning, Grønning & Kjærsgaard
12.30	Region H. tilgang til oksekød, hvad og hvor meget oksekød købes der i dag? Udvikling i indkøbet over tid? Hvilken fremtid forventes oksekød at have i Region Hovedstaden? V. Mette Schellerup Gotfredsen, bæredygtighedssekretariatet
12.45	Forskel på de forskellige produktionsformer, hvad dækker ordene over? Hvad skal man som indkøber kigge efter? V. Lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet (kødkvalitet)
13.10	Hvilken betydning har smagen af kødet for vores spiseadfærd? Tenure Track, Adjunkt Barbara Vad Andersen, Aarhus universitet
13.35	Pause
13.45	Landmandens historie - jorden og koen. V. Margith Bjerre, Labøllegaard
14.15	Hvordan er det at arbejde med kødet i et storkøkken? Smag, konsistens, udskæringer, særlige hensyn mv. Kulinarisk konsulent Kasper Syrik, Slagter Matthias Søholm og Daniel Bryde.
14.45	Netværk og vidensdeling På dagens "mini messe" vil du blandt anden kunne møde følgende, der vil stå klar til vidensdeling og samtale <ul style="list-style-type: none"><li>• Bæredygtighedssekretariatet</li><li>• Innovationscenter for Økologisk Landbrug om dyrevelfærd og biodiversitet</li><li>• Slagterne fra Bispebjerg Hospital og smag på deres fantastiske produkter</li><li>• GroBEat projektet og perspektiver for fremtidens oksekød &amp; klima</li><li>• Oksekød med flere formål - mød landmændene</li><li>• Intro til nyhedsbrev og netværksgruppe for køkkener, der vil kunne holde dig opdateret på seneste nyt omkring bæredygtigt oksekød</li></ul>
15.55	Tak for i dag