

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  
Imk@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