



Økologisk Folkeklimakøkken i hjertet af København

Fredag – søndag kan de mange klimagæster i København bliver økologisk og klimavenlig bospist i det Økologiske Folkeklimakøkken i Københavns Madhus kun et stenkast fra DGI Byen, hvor Klimaforum 09 finder sted.

Økologisk Landsforening, Københavns Madhus og Frugtformidlingen arrangerer Økologisk Folkeklimakøkken i weekenden ved siden af DGI Byen. Over 100 frivillige laver maden under vejledning af madprofessionelle. Fra udvælgelsen af råvarer til tilberedningen i køkkenet er der sparet maksimalt på CO₂-udledningen, og i alt 1,2 tons økologiske råvarer bliver i løbet af weekenden til cirka 1.500 portioner mad.

- Formålet er både at lave klimavenlig mad til de mange klimagæster i København, men i høj grad også at komme i dialog med danskerne og NGO'er og påvirke køkken- og kostvaner til fordel for klimaet, siger Dorthe Kloppenborg, kommunikationskonsulent i Økologisk Landsforening.

Danmark har inviteret 100 gæster fra den sydlige halvkugle til at deltage i det alternative klimatopmøde i DGI Byen. De får rejse og ophold betalt og har ikke de store lommepenge. Derfor har det Økologiske Folkeklimakøkken inviteret gæsterne på et gratis måltid mad. Andre betaler 50 kroner for menuen.

Klimakapaciteter er værter ved bordene

Ud over maden kan gæsterne i folkeklimakøkkenet også diskutere klimaspørgsmål med forskellige kapaciteter på området. Alt lige fra professorer til økologiske landmænd er værter ved bordene. Der er 26 såkaldte klimakapaciteter i alt. De spiser med gæsterne og fortæller om økologisk jordbrugs bud på klimaløsninger. Se klimakapaciteterne [her](#). Se også økologernes [klimastrategi](#).

Tre retters menu

Det Økologiske Folkeklimakøkken er støttet af Peoples Climate Action, og derudover har en række virksomheder sponsoreret råvarer. Leverandørerne til køkkenet er: Thise Mejeri, Skærtøft Mølle, Mørdrupgård, Mølle Skovly, Nørrebro Bryghus, Urteteket, Kiselgården, Bellingehus Frugtplantage, Søris og Skee Is.

Menuen er:

1. Suppe på rødbede ned fennikel, karse og skyr – hertil brød bagt på Mørdrupgård-mel
2. Orangemos med enebærsalt, rød-grønåls-perlesalat med peberrod og rodfrugtegave med grønne flækærter og indkogt most og kommen
3. Æblecrumble og vanillieis fra Skee – hertil kan drikkes vand ad libitum og købes øl og æblemost fra baren

Det er ikke kun i folkekøkkenet, der serveres økologisk mad. I Bellacentret er minimum 65 procent af de cirka 300 tons råvarer også økologiske.

Du finder det Økologiske Folkeklimakøkken på Ingerslevsgade 44, København V.

For yderligere information

Dorthe Kloppenborg, kommunikationskonsulent, Økologisk Landsforening, 26 99 69 60, dk@okologi.dk
Trine Krebs, Frugtformidlingen, 26 71 32 54, trine@frugtformidlingen.dk
Anya Hultberg, Københavns Madhus, 41 32 25 44, anya@kbhmadhus.dk



- Fælles om en god sag