



»RIGTIG MAD OG DRIKKE« – en ny fødevarekultur med gamle rødder?

**Seminar og årsmøde i Dansk Teknologihistorisk Selskab 2018
Fredag-lørdag 21.-22. september 2018 i Nyborg**

Dansk Teknologihistorisk Selskab inviterer til seminar om fødevarekulturen i Danmark før og nu. I det 20. århundrede vandt den industrielle fødevareproduktion frem som altdominerende samtidig med, at mange danskere mistede kontakten til landbrugslandet. I århundredets sidste årtier blev den udfordret af økologien og krav om friske råvarer. Nu, et godt stykke inde i det 21. århundrede, lanceres og efterspørges mad- og drikkevarer som er økologiske, bæredygtige, uden tilsætningsstoffer, biodynamiske, lokale, hjemmelavede og gammeldaws og meget andet. Kontakten til landbrugslandet er ikke blevet større, men måske drømmer vi om det, for det virker som om, vi stræber efter en fødevarekultur, der var engang.



Men hvor dybe er rødderne til »de go'e gamle dage«, og hvor meget er nicheprodukter i den industrielle fødevareproduktion, der trods alt fortsat er fremherskende? Og er de to forhold overhovedet modsætninger? Hvad er »rigtig mad og drikke« i dag?

Vi har inviteret historikere og branchefolk til at tale om såvel udviklingen som den aktuelle situation fra forskellige vinkler. Afsættet er i århundreder før industrialiseringen, men fokus er på nutiden – og lidt på fremtiden. I oplæggene vil industrikulturens fødevareproduktion være den uomgængelige og velkendte kulisse.

Seminaret indeholder besøg på en række spændende steder. Vi besøger først Borgmestergården, hvor Østfyns Museer introducerer os til Nyborg Slot som kongens fadebur. Frokosten får vi fra ”Osteboden – fru Hansen”. Om aftenen spiser vi i Nyborg Destilleris økologiske restaurant – efter en rundvisning i de flotte renoverede værkstedsbygninger for DSB’ godstog, hvor destilleriet holder til. Om lørdagen slutter vi af med rundvisning på Nørremadegård nord for Nyborg. Det er et af Danmarks ældste økologiske jordbrug, hvor der bl.a. er gårdsalg – og hvor vi også får frokost.

Så der er også lagt vægt på »rigtig mad og drikke« til årets seminar.

* * *



PROGRAM

Fredag

10.30-11.45: Vi mødes på Borgmestergården, Slotsgade 11. Østfyns Museer giver en rundvisning på ca. én time, hvor der vil være fokus på senmiddelalderen og renæssancens fødevarerproduktion og produktionsformer og med perspektivering til slottets fadetur og Nyborg Slot som fadetur.

12.15: Velkomst på HF og VUC FYN Nyborg, Vestergade 7.
Herefter frokost: Pølse/ostebord fra Osteboden – Fru Hansen.

13.00-13.30

Bettina Buhl, museumsinspektør og madhistoriker, Det Grønne Museum:

Mad og drikke i 1800-tallet – var det godt?

13.30-14.00

Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening:

Økologi som driver for fødevarerudviklingen – fra 1970'erne til nutiden

14.00-14.15 Diskussion

14.15-14.45 Kaffepause

14.45-15.15

Ole Jeppesen, lektor og møllehistoriker, VUC-Odense:

»Rent mel i posen« – dansk mølleri før og nu

15.15-15.45

Allan Leth Frandsen, vicedirektør, Den Gamle By:

Øl – fra provinsbybryggerier til mikrobryggerier

15.45-16.00 Diskussion

16.00-17.00 Indkvartering på hoteller

17.00-18.00 Rundvisning hos Nyborg Destilleri, Holmens Boulevard 11

18.00-20.00 Middag på Nyborg Destilleris økologiske restaurant

Se mere her: <https://nyborgdestilleri.com/>

Herefter kollegialt samvær et sted i Nyborg

Lørdag

08.45-09.00 Kaffe og brunsviger på HF og VUC FYN Nyborg, Vestergade 7

09.00-09.30 Generalforsamling i DTS (kun for medlemmer)

09.30-10.00

Stig Benzøn, gårdejer, Oregaard / Foreningen Gamle Danske Husdyrracer: Om de gamle husdyrracer – og fremtidsperspektiverne ved atter at gøre dem aktive i landbrugsproduktionen

10.00-10.30

Jens Aage Søndergaard, museumsinspektør, Det Grønne Museum:

Landmænd og byboere – danskernes forhold til landbrugsproduktionen i et historisk perspektiv

10.30-10.45 Diskussion

Herefter kørsel i egne biler (er du ikke i bil, skal vi nok finde plads til dig)

11.30-14.00

Besøg på Nørremadegaard ved Rynkeby – plantage, gårdbutik m.m. – økologi gennem mere end 30 år på en gammel bevaringsværdig gård fra 1852. Her får vi en rundvisning og efterfølgende frokost: Økologisk sandwich med vand, saft eller øl.

Se mere her: <https://www.norremadegaard.dk/>

Kl. 14.00 Hjemrejse – egne biler over hhv. Nyborg og Odense Station

* * *

Med forbehold for ændringer.

* * *

Fotos fra Nørremadegaard, Nyborg Destilleri og Visit Nyborg.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

Seminaret holdes på: **HF og VUC FYN Nyborg, Vestergade 7, Nyborg** (overfor Føtex)

Deltagergebyr:

675 kr. (for medlemmer af Dansk Teknologihistorisk Selskab)

Deltagergebyret omfatter både oplæg, rundvisninger, frokoster m/drikkevarer, kaffe/brød samt middag (excl. drikkevarer).

875 kr. (for ikke-medlemmer af Dansk Teknologihistorisk Selskab).

Vil du melde dig ind, så se nærmere på www.teknologihistorie.dk. Det koster 150 kr. om året (50 kr. for studerende).

Indkvartering:

Deltagerne sørger selv for indkvartering. Hotelovernatninger er for egen regning/planlægning. Her er nogle forslag (Hotel Villa Gulle anbefales):

Hotel Villa Gulle: <http://www.villa-gulle.dk/dk/hotel-i-nyborg-nyborgs-familie-hotel-villa-gulle/1>

Hotel Hesselet: <http://hotel-hesselet.dk/>

Hotel Nyborg Strand: <https://www.nyborgstrand.dk/da/>

Sinatur Hotel Storebælt: <https://www.sinatur.dk/storebaelt/>

Nyborg Bed and Breakfast: <http://www.nyborgbedandbreakfast.com/>

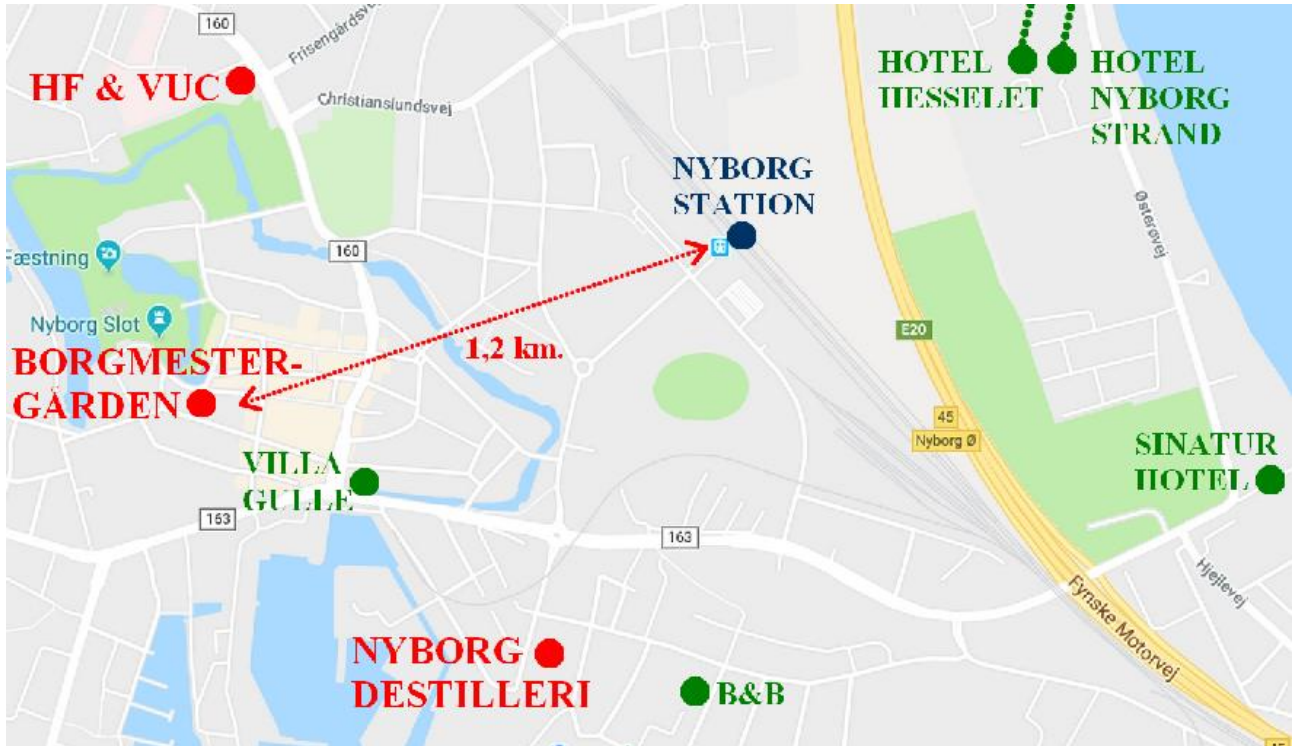
Tilmelding og betaling:

Tilmelding til Kenn Tarbensen pr. mail: tarbensen@adslhome.dk

hurtigst muligt og allersenest mandag den 3. september 2018.

Ved tilmelding bedes du venligst oplyse, om du kører i bil og kan have andre med ved lørdagens besøg på Nørremadegaard.

Betaling sker til selskabets bankkonto i Danske Bank: **3386-0978817**. Husk at angive navn. Ønskes elektronisk faktura sendes mail med oplysning om EAN-nummer til kassereren Hans Jørn Thorøe: hjt@sde.dk



VEL MØDT!