

Tidsrum	Undervisnings-køkken (2. sal)	Foreningslokale 2. sal	Fysiklokalet 1. sal	Naturlokalet 1. sal	IF Station 1. sal	Foreningslokalet stuen
10:30-11:15	Ellen Brunbech Æbler i det salte køkken	Annette Bruun Jensen Bedre biavlspørelse	Hervé Lognonné Om at sanse sin jord	Marie Ravnmark Høns i haven?	Anders Herskind Små nyttige dyr	Åse Solvej Hansen Fremstilling af økologisk surdejsrugbrød - hvor nemt kan det være
11:30-12:15	Heidi Tornbo (Madkrukken) Konservering af råvarer ved hjælp af fermentering (mælkesyregering)	Knud Schmidt Vilde Bier i Danmark Humlebi	Hervé Lognonné Om at dyrke jord, en udfordring for den vedvarende jordfrugtbarhed	Steen og Pia Nørhede Sund jord med et rigt mikroliv	Magnus Buch, Klimaplanter Anderledes planter du kan dyrke i din have	Mads - Krarup Skovhaver.dk Skovhaver i praksis - sådan skaber du den spiselige eventyrhave
14:30-15:15	Elena Andersen Fermentering af grønsager med fokus på rodfrugter m.m.	Jens Juhl Fra græsplæne til økologisk køkkenhave	Moanna quynh, Den Lille Mark, Andelsgaarde Økologisk bylandbrug med fokus på grønne fællesskaber for en klimarobust madproduktion og en mere levende jord	Jeppe Gents Jordens bedste cider – din egen!	Karoline Nolsø Aaen Mad med flerårige grøntsager	Lotte Børresen og Per Kring Introduktion til trykhenkogning – Pressure canning
15:30-16:15	Birte Brorson Mindre madspild er også praktisk økologi	Jens Juhl Selvforsyning i lille økologisk have	Per Gundersen Vil du se mit kvashegn? – om CO2-binding i haver	Birgit Niss 5 bedste afgrøder til den selvforsynende have	Karoline Nolsø Aaen Det regenerative skovlandbrug - fremtidens landbrug?	Ole Kjærulff, Lars Myrthu-Nielsen, Lotte Børresen, Martin Fabricius EU's ny frølovgivning
16:45-17:30	Natasha Kæreby Agurker - syltning, fermentering	Københavnernetværk Skal vi have et netværk - og hvordan	Jesper Bay Frøsamling	TAGTOMAT Hjemmedyrkede svampe - fra mycelium til måltid	Karin Overgaard ULD, FÅR og KØKKENHAVE	Ole Kjærulff, Lars Myrthu-Nielsen, Lotte Børresen, Martin Fabricius Treperten og EU's landbrugspolitik

Kl. 9: Dørene åbner. Te, kaffe brød står klar
 Kl. 9:45: Velkomst og fællessang v. Lotte
 Kl. 10:30 - 11:45: Første runde værksteder
 Kl. 11:30 - 12:15: Anden runde værksteder
 Kl. 12:15 - 14:30: Frokost
 Kl. 13:00 - 14:00: Hovedtaler

Kl. 14:30 - 15:15: Tredje runde værksteder
 Kl. 15:30 - 16:15: Fjerde runde værksteder
 Kl. 16:15 - 16:45: Kaffe og kage
 Kl. 16:45 - 17:30: Femte runde værksteder
 Kl. 17:30 - 20:00: Oprydning

Boder:

Hervé Lognonné - bog

Karoline Nolsø Aaen - bog

Anders Herskind - planter

Karen Margrethe Larsen og Knud Schmidt - materialer om vilde bier

Pia og Steen Nørhede - plakater og hæfter

Magnus Buch - planter

Åse Solvej Hansen - bog

Frøsamling Lila

Frie Bønder, Levende Land, Praktisk Økologi og Øko-net

PØ bestyrelse - samtalecafe