



Som afslutning på projektet
**"Naturgeder, et specialprodukt med
dokumenteret spise- og ernæringsmæssig kvalitet
og gode naturplejeregenskaber"**
inviteres du til et inspirerende

**seminar d. 23. marts 2010
kl. 12-15 på Stenalt Gods**

Program

Let traktement

Jesper Koch fra Restaurant Koch tilbereder ernæringsrigtig mad af gedekød

Gedekød er sundt! Brug det i dit køkken! v/Jesper Koch, Restaurant Koch

Fakta om gedekødsproduktion - og hvordan ser fremtiden ud
v/Dorte Mette Jensen, Stenalt Gods

Smags- og ernæringsmæssige fakta om gedekød
v/Jannie S. Vestergaard, KU-LIFE, Institut for Fødevidenskab

Geden som naturplejer
v/Rita Buttenschøn, KU-LIFE, Skov og Landskab

Naturpleje – arealer/naturtyper og behov
v/Søren Rasmussen, Skov- og Naturstyrelsen, Kronjylland

LAG-tilskud til naturpleje og fødevarerproduktion
v/LAG Nord- og Syddjurs/Norddjurs kommune

Seminaret er arrangeret af projektets partnere Københavns Universitet/Det Biovidenskabelige Fakultet (KU-LIFE), Stenalt Gods og Friland A/S og afholdes i forbindelse med den årlige generalforsamling i Dansk Økologisk Gedeavlerforening.

Du bedes tilmelde dig seminaret **senest fredag d. 12. marts 2010** til:
Jannie S. Vestergaard, KU-LIFE
e-mail: jve@life.ku.dk, tlf. 3533 3658

Velkommen!