



**“Naturgeder, et specialprodukt med dokumenteret spise- og ernæringsmæssig kvalitet og gode naturplejesejenskaber”**

Program for seminar om gedekød og naturpleje d. 23. marts 2010 kl. 12-15 på Stenalt Gods

- kl. 12-12.45                    **Velkommen** v/Dorte Mette Jensen, Stenalt Gods
- 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
- kl. 12.45-13.05                **Fakta om gedekødsproduktion - og hvordan ser fremtiden ud**  
v/Dorte Mette Jensen, Stenalt Gods
- kl. 13.05-13.25                **Smags- og ernæringsmæssige fakta om gedekød**  
v/Jannie S. Vestergaard, KU-LIFE, Institut for Fødevarevidenskab
- kl. 13.25-13.45                **Geden som naturplejer**  
v/Rita Buttenschøn, KU-LIFE, Skov og Landskab
- kl. 13.45-14.10                Kaffepause
- kl. 14.10-14.30                **Naturpleje – arealer/naturtyper og behov** v/Søren Rasmussen, Skov- og Naturstyrelsen, Kronjylland
- kl. 14.30-14.50                **LAG-tilskud til naturpleje og fødevareproduktion**  
v/Karen Just, LAG-Djursland
- kl. 14.50-15                    Spørgsmål, diskussion og opsamling

