Ny Madland Guide: Handl lokalt hos de 500 bedste producenter og madhandlere i hele Danmark

Hvordan finder man frem til råvarer og produkter dyrket og produceret lokalt og ansvarligt? Mange danskere vil gerne handle lokalt, og det kræver nye indkøbsvaner og hjælp til at finde frem til butikker, markeder og madhandlere, der sælger varer med omtanke. Madland udsender nu for syvende år i træk den mest omfattende guide til lokale producenter, madhandlere og grøntsagsordninger over hele landet.

Hvert år udgives Madland Guide: Handl lokalt! med bud på konkret handling, i år som et effektfuldt klimaks på årets Madland Festival. Guiden har vidunderligt vokseværk, og den inspirerende liste er fra første udgivelse i 2020 løftet fra 150 til 500 anbefalinger fra Skagen mod nord, Hvide Sande mod vest, Ærø mod syd og Svaneke mod øst – og en lang række byer derimellem, store som små.

Madland Festival 2026 samlede i fem dage i sidste uge frontløbere fra hele madsystemet fra Aarhus til Accra over Fyn og til København. Festivalen viste, at forandringen ikke bare er nødvendig, men allerede sker i praksis. På tværs af by og land, lokale handlinger og globale perspektiver opstod nye møder, fællesskaber og konkrete løsninger for fremtidens madlandskaber. Festivalen satte en tydelig retning: et mere retfærdigt, resilient og lokalt madsystem skabes i fællesskaber forankret lokalt og med globalt udsyn.

En fremtid, hvor forbindelsen mellem land og by er et stærkt fællesskab
Madland peger med guiden direkte på dem, der hver dag tager ansvar for det fælles bedste, for drikkevand, for sundhed, livs- og madglæde, for dyrene og for det levende omkring os til lands, til vands og i luften. Guiden udgives og opdateres med ambitionen om at styrke madforbindelsen mellem land og by, sætte ansigter og navne på folkene bag maden og lette adgangen for alle til mere retfærdig, grøn, lokal og velsmagende mad, der er produceret mere samfundsansvarligt.

“Vi opfordrer alle, der vil gentænke deres mad- og måltidsvaner, til at handle lokalt og direkte hos små jordbrugere, producenter og madhandlere. Når vi forkorter vejen fra jord til bord, sikrer vi ikke bare bedre smag, vi investerer direkte i retfærdighed, gennemsigtighed og en grønnere madkultur. Det handler om nemmere adgang og om at styrke forbindelsen mellem land og by som et af vores stærkeste fællesskaber. Med lokal handel, kan vi sammen skabe bedre mad på tallerkenen, sundere liv og landskaber, og samtidig opbygge et mere robust og gennemsigtigt madsystem,” siger Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør i Madland.

Madland Guide ligger frit tilgængeligt på madland.dk og har desuden byspecifikke guides til Aarhus og København.

Fakta

5 grunde til at handle lokalt og i sæson hos mikrolivet

1. Retfærdighed

Når du handler hos små producenter, der arbejder efter økologiske regenererende principper, bliver du en del af økosystemet af folk, der passer på jorden og havet og arbejder for rimelige vilkår. Det handler ikke om overpris eller luksus – men om gennemsigtighed i værdikæden og en retfærdig pris for ordentlig mad.

2. Styrker lokalsamfundet
Små producenter og lokale markeder er med til at holde liv i byen og landet. Din handling og dine madkøb er med til at skabe arbejde, fællesskab, lokale relationer og bedre forbindelse mellem by og land.

3. Smag, friskhed, sundhed og biodiversitet
Kortere vej fra jord til bord kan betyde friskere, mere næringsrig og velsmagende mad, der ofte er dyrket i sæson og diverst med omtanke for at bevare gamle sorter.

4. Madsystemet demokratiseres
Når du handler direkte med de små producenter, får du indsigt, ejerskab og indflydelse. Du lærer om råvarer, sæson, madsystemet og din egen rolle, og om hvordan vi i fællesskab gentænker og forandrer madsystemet.

5. Du bliver madsystembryder og en del af løsningen
Din handling bidrager til at bryde systemerne, som vi kender dem, og skaber lokale, økologiske madsystemer og værdikæder, der kan styrke biodiversitet, klima, sundhed og trivsel. Du bliver en madsystembryder.

I Madland Guide: Handl lokalt findes:

Det spiselige
- Markeder og butikker
- Frugt og grønt
- Kød, æg og mejerivarer
- Fisk
- Brød og bagværk
- Mel, korn og bælg
- Specialvarer

De våde varer

- Øl, vin og cider
- Spiritus og cocktails
- Det uden alkohol
- Te og kaffe

Om Madland

Madland er et madpolitisk og fællesskabende samlingspunkt for og fra mikrolivet. Siden 2020 har de på tværs af værdikæde og system samlet og sat scene til dem, der gentænker og forandrer madsystemerne samfundsansvarligt og spiser og arbejder for resiliente lokale madsystemer og global retfærdighed.

Besøg Madland her