

## Programtekst

### 1. Om at dyrke sin egen mad - rundvisning i køkkenhaven

Flere og flere højskoler er startet op med egenproduktion af fødevarer. Nogle med mindre pædagogiske projekter og andre i fuld skala. En genopdagelse af grønsagers vej fra jord til bord, er en oplagt mulighed for det pædagogiske arbejde med grøn omstilling, og hvis det kan kombineres med jord under neglene og stoltheden når tingene spirer, går tingene op i en højere helhed. Få en rundvisning i Bosei Haven, mød Idé- og ophavsmanden til projektet David Brook, og få en snak om symbiosen mellem bæredygtig dannelse og hestemøg.

Oplægsholder: David Brook Rosen: Gartner og udvikler af Bosei Haven

Tovholder: Johannes Schönau: FFD

### Opsamling

De sidste tre år har Bosei Højskole dyrket størstedelen af de grønsager, der tilberedes i køkkenet, og til at tage denne snak tog gartner David Brook Rosen imod i gummistøvler og med nyvaskede gulerødder. 25 årsmødedeltagere var mødt op i Boseihaven for at høre om fordele og udfordringer ved at starte op på selvforsyning. Perspektiverne er mange og spørgelysten var stor. Hurtigt faldt snakken mulighederne, jura og elevinddragelse, men også samarbejdet med højskolens køkken og salg til eksterne køkkener fyldte en del. Til at uddybe dette deltog også køkkenleder Pia Prehn, gartnerelev Helena Louise Wulff og forstander Kenneth Retslov.

Årsregnskabet for de sidste tre år blev ridset op, og vi kom rundt om andre modeller for selvforsyning.

Som tovholder for arrangementet stod FFDs bæredygtighedskonsulent Johannes Schönau.

Læs mere på: <https://www.bosei.dk/baeredygtighed-paa-hoejskole/>

Og om Højskolernes bæredygtighedsindsats generelt:

<https://ffd.dk/indsatsomraader/baeredygtighed>