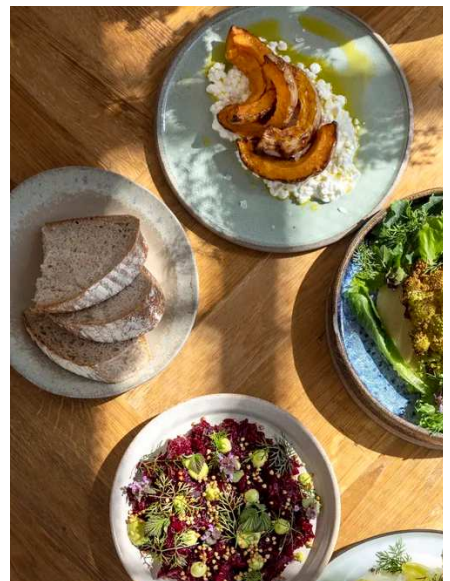
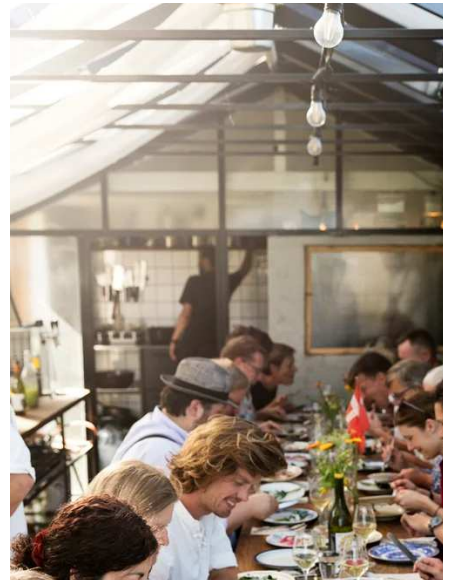




Om Rødder

Hos Rødder skaber vi spiseoplevelser til folket på de bedste lokale, økologiske råvarer i sæson. Det har vi gjort siden 2010. I Rødder samarbejder vi tæt med små, lokale, regenerative og økologiske gårde og producenter med hjerte på rette sted. Et måltid skal være hyggeligt, have masser af velsmag og næring og være produceret med omtanke for både dyr, mennesker og planet. Det leverer vi i Rødder både på frokostbordet i vores kantine Rødders Køkken, til fester, langborde i marken, konferencer, til virksomheder, og hvor vi ellers kan få lov til at servere de fantastiske råvarer, der produceres lokalt.

Vi arbejder hver dag benhårdt på at hæve barren for den danske madkultur i den grønne omstilling. Og vi bestræber os på konstant at drive forretning og arbejde ud fra sociale, økonomiske og klimamæssige bæredygtighedsprincipper.





For Rødder er det afgørende at kende de producenter, der leverer råvarerne. Vi vil vide, hvor både gris og gulerødder kommer fra, så vi er sikre på kun at servere den allerbedste kvalitet med den bedste smag.

Vi har siden 2010 lavet pop up og langbordsmiddage, og det sociale element med uformel stemning og højt til loftet er vigtigt for det vi laver. Vi har base i en gammel pladefabrik i Nordvest, hvor vi har køkken og eventspace og har plads til op til ca. 75 spisende gæster.

Vores mad er enkel med masser af smag og altid lavet af de bedste råvarer i sæson fra lokale og gerne økologiske eller biodynamiske leverandører. Vi arbejder altid direkte med producenten - farm to plate.

Vi samarbejder med små lokale leverandører, hvor der er kælet for både dyr, grøntsager og produkter.

Bag Rødder står Esben Grundtvig som er iværksætter, kogemand og brænder for at arbejde med små bæredygtige producenter og lokale råvarer.

Rødders historie

Rødder udspringer af en sommerferieoplevelse med nogle gode venner på besøg hos en biodynamisk vinproducent i Sydfrankrig. Vi endte med at samles med lokalbefolkningen og familien på gården ved et langbord med deres naturvin i vores glas, og hvad de kunne finde af grøntsager på vores tallerkener.

Den oplevelse ville vi have med tilbage til København, og det gjorde vi. Vi lavede pop-ups på de mest umulige steder, på festivaler, i vores lejligheder og hvor vi ellers kunne finde en god anledning til at samle mennesker om et hyggeligt måltid. Mens Rødder udviklede sig blev erkendelsen af nødvendigheden af at ændre vores madkultur mere og mere tydelig og det afspejlede sig i den danske madscene. Rødderfesten transformerede



voksede til at blive ryggraden i Rødder i løbet af de sidste 12 år. Den del har aldrig ændret sig.

Du kan holde dig opdateret på, hvad vi går og roder med på [Facebook](#) og [Instagram](#).

KONTAKT

[KONTAKT](#)

[LEJ PLADEFABRIKKEN](#)

GENERELT

[GENERELLE BETINGELSER](#)

[KONTROL-RAPPORT](#)

SOCIAL

[@INSTAGRAM](#)

[@FACEBOOK](#)

[@LINKEDIN](#)



[Cookiepræferencer](#)

