

# FOOD FESTIVAL

1. SEPTEMBER 2019 · ANNONCETILLÆG TIL JYLLANDS-POSTEN

## Ses vi på Nordens største madfestival?

Kom og oplev Nordens største og mest appetitvækkende madfestival. Det bliver tre dage, der er tætpakket med det mest interessante program nogensinde. Velkommen til Food Festival 2019.



**Food Festival inviterer til Den Ultimative Aarhusmiddag** Side 8 **Kom og lav mad med nogle af Danmarks bedste kokke** Side 12  
**Den klassiske hotdog bliver for et øjeblik gjort til topgastronomi** Side 18

**TIMM VLADIMIR  
KØKKEN**

**INVITATION TIL  
MADGLADE BØRN**

**MØD TIMM VLADIMIR  
OG HANS MADSKOLE PÅ  
ÅRETS FOOD FESTIVAL**

VI SES LØRDAG D. 7. SEPTEMBER KL. 12.00 MELLEM KOKKESCENEN OG GOURMETHJØRNET

PS. TAG BARE MOR OG FAR MED

# I år handler Food Festival om fortiden, nutiden og fremtiden

Mød de kokke, der har gjort Danmark til ét af de førende lande inden for gastronomi, smag de produkter, der giver kokkene muligheden for at levere mad i verdensklasse, og få et bud på, hvordan fremtidens fødevarereproduktion ser ud.

Jeg håber, du er klar på at skulle med på en rejse. For på årets Food Festival inviterer vi dig tilbage til fortiden, vi vil give dig indblik i nutiden og sammen med dig finde ud af, hvordan fremtiden skal se ud. Vi har lavet et program, der er smækfyldt med sjove, interessante og ikke mindst smagfulde oplevelser, som vil sikre, at du får en fantastisk oplevelse. Spænd sikkerhedssele, for vores områder vil tage dig med på en tidsrejse og vise dig det bedste, som dansk gastronomi kan tilbyde. Du kan blandt andet komme forbi området Nordiske Dråber, hvor du kan smage dansk spiritus i verdensklasse. Oplev, hvordan vores stolte bryggertraditioner bliver ført videre, samt hvordan vi nu er begyndt at kunne producere fantastisk vin i Danmark, og smag whisky fra Danmark, der er i den absolutte verdensklasse. Du kan komme ned forbi den smukke Aarhusbugt for at smage fisk og skaldyr, som findes lige i vores "bagkyst". Imens kunne man måske nyde et glas boblende Cava.

Søndag fejrer vi igen i år en af vores fantastiske national-spiser, når årets Hotdog DM bliver afholdt. Her kan du opleve, hvordan topkokke for et øjeblik gør hotdoggen til gourmetmad.

## Mød nogle af Danmarks største kokke

For at forstå vores nutid er det vigtigt en gang imellem at kigge bagud og se på, hvordan vi endte der, hvor vi er i dag. I år kan du på Food Festival lave mad med pionererne – dem, der turde gøre noget anledes, dem, der var med til, at vi nu i dag kan sige, at Danmark er et af de bedste lande, når det kommer til gastronomi.

Vi er utroligt stolte af, at vi i år på Food Festival kan tilbyde nogle helt unikke workshops med legendariske kokke som "Røde" Claus Christensen, Paul Cunningham, Michel Michaud, Francis Cardenau, Elvio Milleri og Søren Gericke. Alle sammen kokke, der har været med til at præge dansk gastronomi og sætte Danmark på det gastronomiske verdenskort. Til at styre løjerne har vi fået forfatter og madanmelder Ole Troelsø til at være konferencier. Du kan altså få lov til at lave mad sammen med nogle af dem, der har været allervigtigst for dansk gastronomi.

## Nyt område på årets Food Festival

Men vi hylder ikke kun mesterkokkene, den fantastiske revolution og topgastronomien på Food Festival. Vi kigger også mod fremtiden. Der er ingen tvivl om, at der er en stigende interesse i befolkningen for, hvordan kosten både påvirker vores kroppe, men også vores miljø og klima. Derfor er vi også glade for, at vi nu i samarbejde med Region Midtjylland Sundhedsinnovation, Innovationsfonden, Tænketaanken Frej og Future Fond Innovation kan præsentere et nyt område, som vi har valgt at kalde Sundhed og Bæredygtighed.

Dette har vi valgt at gøre for at give vores gæster et indblik i, hvordan kosten både påvirker vores generelle sundhed, men også hvordan man kan spise mere bæredygtigt.

Vi glæder os til at give jer indsigt og velsmag, så I med garanti går hjem med appetit på mere gastronomi.

Anna Lund, direktør FOOD-Aarhus og Food Festival.



Anna Lund. Foto: Jesper Rais

## Velkommen til saltets vidunderlige verden

**Læsø Salt** | Vi er en lille virksomhed på Læsø, der producerer salt som man gjorde i gamle dage. Læsø Salt er et håndlavet havsalt med en fyldig smag. Saltets karakter afspejler at vi håndhæver de gamle syde-traditioner, så de velsmagende mineraler og sporstoffer bevares i det færdige salt. På saltsyderiet møder du saltsyderne som altid er gode for en fortælling om salt og folk på Læsø.

**Historien** | Saltindvinding har siden middelalderens begyndelse og mere end 500 år frem spillet en afgørende rolle i Læsøs historie og sat sine tydelige spor i landskabet. Øen havde det, der var forudsætningen for at fremstille salt i store mængder - saltholdigt grundvand og store skovarealer.

Viborg Domkapitel havde allerede i 1100-årene fået privilegier over øen og startede med Vitskølmunkene saltsydningen. Læsøs bønder måtte betale skatter i form af salt til dem. De saltsydningen var på sit højeste havde den industriel karakter og var dermed Danmarks første industri. Med udgangen af 1600-tallet var det slut med brænde fra skovene og voldsom sandflugt satte herefter en endelig stopper for saltsydningen.

Arkeologerne Jens Velle og Hans Langballe har gennem mange års udgravninger dokumenteret denne industri, ved at kortlægge de over 1000 sydetomter og ved arkeologiske undersøgelser af ca. 20 anlæg.

**Fra vand til salt** | Det saltholdige grundvand (8-14%) hentes i tankvogn fra vores 3 brønde på Rønne. Det fyldes i sydepandeme og varmes op til lige under kogepunktet, hvorefter ca. halvdelen af vandet fordampes over mange timer. Når saltkoncentrationen når 28% (en mættet luge) udkrystalliserer saltet sig på overfladen af vandet. Nu sænkes temperaturen til 50-60 grader og saltet synker langsomt til bunden af panden. Herfra skubbes det hver morgen sammen og skovles op i kurve over pandeme. Saltet dryptørres først i kurve og den sidste tøring foregår på tørreloftet ved hjælp af affugtning. Derefter er det klar til brug.

**Salg** | Ved saltsyderiet har vi en butik, hvor vi sælger sydesalt, saltkar, olejeprodukter baseret på vores salt m.m. Du kan også bestille saltet på vores onlineshop og få det tilsendt - [www.saltsyderiet.dk](http://www.saltsyderiet.dk)



**Åbningstider** | Saltsyderiet er åbent hele året i normal åbningstid kl. 10.00-16.00. Der kan forekomme dage med lukning. Om sommeren er der fordrag på fastlagte tidspunkter - se [www.saltsyderiet.dk](http://www.saltsyderiet.dk). Der er gratis entré og formidlingen foregår på dansk.



**Læsø Saltsyderi**

Læsø Salt | Hornfiskranvej 3 | 9940 Læsø | Tlf. 9649 1355 | [salt@saltsyderiet.dk](mailto:salt@saltsyderiet.dk) | [www.saltsyderiet.dk](http://www.saltsyderiet.dk)

# Festivalskort



- |                     |                     |                             |                             |
|---------------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ARLA FOOD FEST      | HAVET               | MADVÆRKSTEDET               | WORLD OF FOOD               |
| DANMARKS SPISEKAMRE | KOKKESCENEN         | NORDISKE DRÅBER             | WORKSHOP                    |
| FRA DYR TIL BORD    | KORN OG SØDE SAGER  | PLANTERIGET                 | HOTDOG DM<br>NB. KUN SØNDAG |
| GOURMETHJØRNET      | MADEKSPERIMENTARIET | SUNDHED OG<br>BÆREDYGTIGHED |                             |

# Fem udvalgte områder, du ikke må glip af på årets Food Festival

På årets Food Festival kan du få tusindvis af nye og inspirerende oplevelser, som med garanti vil give dig appetit på mere. Her kan du blive klogere på fem af de oplevelser.



Foto: Ole Sørensen

## PLANTERIGET

Grøntsager er populære som aldrig før. På de bedste restauranter er grøntsagerne gået fra at være tilbehør til at have indtaget hovedrollen på din tallerken, og flere og flere danskere lever i dag som vegetarer, veganere eller holder kødfrie dage. I Planteriget kan du gå på opdagelse i det enorme univers af grøntsager, der dyrkes i Danmark.

Avlere, formidlere og mindre producenter med en forærlighed for friske råvarer står klar til at fortælle dig, hvordan de grøntsager, du smager og laver mad med, er kommet til verden. Alt, hvad du ser og smager i Planteriget, er naturligvis dugfriskt, og du kan købe det hele med hjem til madlavning, syltning og andre skønne, grønne forsøg i dit køkken.

## DANMARKS SPISEKAMRE

Hos Danmarks Spisekamre får du et indblik i de utroligt mange lokale madoplevelser, der er at finde i Danmark. Når du træder ind i området, vil du få en indsigt i, hvor fødevarerne kommer fra, hvad de består af, og hvordan de bliver fremstillet.

Vi sætter Danmarks lokale mad på dagsordenen og viser, hvordan du sammensætter og tilbereder lokale, danske fødevarer. Målet er at give dig et kendskab til Danmarks mange madmuligheder.



Foto: Jesper Rais

## MADEKSPERIMENTARIET

På Madeksperimentariet kan du møde en række fødevarer-virksomheder og madiværksættere, der alle står klar til at præsentere dig for nye, innovative produkter eller fortælle dig om den nyeste forskning i fødevarerbranchen.

På området finder du også Testvognene, hvor flere af produkterne er så nye, at de endnu ikke har ramt markedet, og virksomhederne har brug for din hjælp og feedback til deres videre udvikling af produkterne.

Tag din ven i hånden og besøg Madeksperimentariet, så I kan være med til at påvirke fremtidens fødevarer!



Foto: Ole Sørensen



Foto: Ole Sørensen

## KOKKESCENEN

Kokkescenen er Food Festivals hjerte. Her får du en unik mulighed for at opleve nogle af Danmarks bedste kokke, madpionerer og tv-personligheder i aktion. Med fokus på alt fra gastronomi, sundhed, madglæde og nye madtrends til smagsoplevelser i særklasse, ønsker de hver især at lære fra sig og give dig en oplevelse ud over det sædvanlige.

Du kan glæde dig til spændende og lærerige foredrag, røg i køkkenet, hyggelige stunder og ny viden om mad – lige fra hverdagsmad til topgastronomi.



Foto: Agata Lenczewska-Madsen, Hospitalsenhed Midt

## SUNDHED OG BÆREDYGTIGHED

Som noget helt nyt præsenterer Food Festival i år området Sundhed og Bæredygtighed. På området vil du kunne møde fødevarerproducenter, hvor sundhed, livsstil, miljø og bæredygtighed er temaer, som vil være i højsædet.

Du kan lade dig inspirere af fødevarer, der alle tager hånd om de nyeste tendenser. Disse tendenser har resulteret i udviklingen af nye, innovative løsninger på globale fødevarer-, sundheds- og klimaudfordringer, som du vil blive præsenteret for på Sundhed og Bæredygtighed.

Kom og oplev fremtidens madscene gennem smagsoplevelser og dialog med producenterne.

# Food Festival inviterer til Den Ultimative Aarhusmiddag

Der er ikke noget, der binder folk sammen, som en god middag. Derfor inviterer Food Festival igen i år sine gæster til Den Ultimative Aarhusmiddag, hvor man kan få mad fra flere af de bedste restauranter i Aarhus. Det sker lørdag d. 7. september på Food Festival.



Food Festival inviterer igen i år til Den Ultimative Aarhusmiddag. Foto: Jesper Rais

**M**ad er ikke kun brændstof, der holder kroppen i gang, men er også noget, som knytter folk sammen.

Lørdag d. 7. september kl. 19.30 inviterer restauranterne Klokken, CANblau, Birks Køkken og Retour & Frederiksgade 42 i samarbejde med Food Festival gæsterne til Den Ultimative Aarhusmiddag.

Målsætningen er at samle gæsterne til én stor fællesmiddag, der giver gæsterne en madoplevelse, som de sent vil glemme. Det bliver en folkelig festmiddag, der er med til at fejre Aarhus som madby samt hinandens samvær.

Menuerne har restauranterne specielt komponeret til aftenen, og de vil give dig et indblik i noget af den bedste mad,

som man kan få i Aarhus. En billet koster 275 kr. + gebyr og inkluderer to serveringer fra den restaurant, du vælger, samt en drikkebillet, så du kan få et godt glas, der passer til maden. Derudover vil du som gæst have mulighed for at tage de to tallerkener i stentøj fra RAW med hjem fra middagen i en lækker canvaspose.

Middagen kommer til at foregå i Food Festivals område Gourmethjørnet, hvor gæsterne samles i aftenens mørke, imens man kan samtale under lampernes skær. En god middag får altid en samtale i gang.

Hvis du ikke når at sikre dig billet til middagen, er det resten af weekenden muligt at købe enkelte retter fra restauranterne i området Gourmethjørnet. ■

## ADGANG

Det er ikke et krav at have en billet til festivalen for at kunne deltage i Den Ultimative Aarhusmiddag. Såfremt man ikke har indgangsbillet til festivalen, har man dog ikke adgang til pladsen før kl. 19:00, da det er en særlig begivenhed, der afholdes uden for festivalens åbningstider.

Du finder din billet til Den Ultimative Aarhusmiddag på [Foodfestival.dk](http://Foodfestival.dk).



Fredag er det muligt at opleve Ole Troelsø, når han tager publikum med på en gastronomisk rejse – en rejse, der fortæller Danmarks gastronomiske udvikling fra bondemad til toppen af verdensgastronomien. Foto: Kasper Hornbæk

# Fra bondesamfund til toppen af verdensgastronomien

I år er temaet på Food Festivals Kokkescene "Danmarks gastronomiske revolution". Her kan du lave mad med nogle af de kokke, der har været med til at sætte Danmark på det gastronomiske verdenskort. For Danmark har ikke altid været så langt fremme gastronomisk, som vi er nu, men en årelang revolution og kamp for gastronomien har nu gjort Danmark til et land, som topkokke fra andre lande vender sig mod.

Ole Troelsø er både en af landets mest anerkendte restaurantanmeldere, og så er han også forfatter til blandt andet Danmarks Gastronomiske Revolution. Han fortæller, at Danmarks rejse mod toppen af verdensgastronomien ikke har været lige let.

»Danmark er i bund og grund et bondesamfund. Den måde, vi så mad på i mange år, var, at det var noget, vi skulle have for at overleve. Det gjorde, at den finere gastronomi var forbeholdt hoffet og adlen. Sådan er det ikke længere.«

I dag er det at nyde mad blevet noget, der er de fleste forundt. Gastronomien er altså gået fra at være for de få til at være for de fleste. Det mener Ole Troelsø også, at man kan se ved, at vi i Danmark nu har Nordens største madfestival.

»Grunden til, at man i dag kan have sådan en festival som Food Festival, er, fordi der er kommet denne brede bevidsthed omkring gastronomi og velsmag her i Danmark. Det er, fordi der er et publikum til det.«

Kokkene er i den grad med til, at vi har fået bredt gastronomien ud i befolkningen. Således ser Ole Troelsø også dét, at flere stjernekokke vælger at lave workshops om lørdagen på Food Festival, som en kæmpe gevinst for den brede gastronomi. Han fremhæver dét, at kokke som fx Rene Redzepi fra Noma og Paul Cunningham fra Henne Kirkeby Kro begyndte at se på hinanden på en anden måde, end kokke havde set hinanden tidligere.

»De unge kokke, der var med i den bølge, begyndte at se hinanden som kollegaer, og man hjalp hinanden. De ser sig selv som et broderskab om den gode smag, og den vil de sammen gerne have spredt ud til hele befolkningen. Det er det, vi eksempelvis ser, når topkokkene vælger at lave sådanne workshops.«

» **Grunden til, at man i dag kan have sådan en festival som Food Festival, er, fordi der er kommet denne brede bevidsthed omkring gastronomi og velsmag her i Danmark. Det er, fordi der er et publikum til det**

**OLE TROELSØ**

Restaurantanmelder og forfatter

**Ole Troelsø fremhæver fem vigtige tidspunkter i dansk gastronomi:**

**1. Skabelsen af smørrebrødet – 1890'erne**

Smørrebrødet opstår som en reaktion på de franske kokke, som kommer til Danmark og viser os noget andet mad. Så er der nogen, der siger "Hvad kan vi gøre?" og "Vi tager da noget af det bedste, vi har". Det er så stegen, eksempelvis flæskestegen eller andestegen, som vi lægger op på et stykke brød, for brødet er jo det, vi i hundrede år har levet af.

**2. Fransk gastronomi gør for alvor sit indtog - 1920'erne-1950'erne**

Den øvre middelklasse bliver større, og flere begynder at interessere sig for mad. Det er klart, at det, de interesserer sig for, er fransk mad. Det bliver et fransk enevælde, der styrer dansk gastronomi.

**3. Danskerne eksperimenterer i køkkenerne – 1970'erne**  
I 70'erne har man haft et par årtier, hvor danskerne har fået

flere penge. Danskerne begynder derfor at eksperimentere noget mere selv, og de eksperimenterer med især fransk og italiensk mad som fx spaghetti og pizza. Vi begynder derfor langsomt at udvide vores gastronomiske horisont.

**4. Søren Gericke og la nouvelle cuisine – 1970'erne**

I 1970'erne begynder mange kokke at gøre op med det klassiske franske køkken. Det er det, man kalder la nouvelle cuisine. Det bliver så en ung kok ved navn Søren Gericke, som griber faklen, og han er meget talentfuld. Og der er et publikum til ham. Det havde der ikke været tidligere, og det er det publikum, som gør, at der virkelig sker noget.

**5. René Redzepi og de nye drenge i klassen – 2003 frem**

Hvis vi springer frem til 2003, er det umuligt at komme uden om René Redzepi. Han er 00'ernes Søren Gericke - han har samme energi og samme talent. Men det, der adskiller dem, er blandt andet, at René Redzepi har internettet og sociale medier, så han kommer ud i hele verden. Vores tur mod verdens topgastronomi, kan man godt sige, eksploderer i 00'erne, og uden René Redzepi og Noma ville Danmark ikke være, hvor vi er i dag.

Hvis du gerne vil høre mere om Danmarks gastronomiske revolution, så kom og hør Ole Troelsøs spændende oplæg fredag den 6. september på Kokkescenen.

Og hvis du gerne vil møde nogle af de største kokke, eller sågar lave mad med dem, så besøg Kokkescenen lørdag den 7. september, hvor Ole Troelsø sammen med kokkene vil guide dig igennem deres historie og nogle af deres favoritter. ■

# Kom og lav mad med nogle

Har du altid drømt om at lave mad med en mesterkok? Nu giver Food Festival dig muligheden for at lave mad med nogle af de kokke, der har betydet mest for dansk gastronomi. Det sker, når Food Festival inviterer gæsterne til Kokketræf lørdag d.7. september.

I år er Food Festival stolte af at kunne give gæsterne muligheden for at lave mad med nogle af de kokke, der har skabt Danmarks gastronomiske revolution. På Kokkescenen vil 130 deltagere pr. gang få denne unikke mulighed for at få en masse viden givet videre fra kokkene, og man kan lære at lave en ret, som kokken selv har udvalgt. Alt sammen bliver styret af den kyndige Ole Troelsø, som vil forsøge at få en lille historie eller to ud af de muntre kokke. Her kan du se, hvilke fantastiske workshops du har muligheden for at komme på. Skynd dig at få en billet – der er rift om dem!

## Risottoworkshop med Michelinstjernestøv

*Workshop med den italienske Michelin kok Elvio Milleri*  
Oplev manden bag Il Fornaio og Era Oras Michelinstjerne, Elvio Milleri, fortælle om sin fantastiske rejse, samt hvordan du kreerer den perfekte, italienske risotto. Du kommer til at lave risotto fra bunden, naturligvis med hjælp fra Elvio og IL Fornaio's kokke. Som i det italienske køkken er udgangspunktet vegetarisk med fokus på håndværket og få, men gode råvarer. Hvidvinen, som er med til at give risottoen den perfekte balance, er lokalproduceret af Svendborg Vingaard. Du kan se frem til en underholdende, smagfuld og dejlig, cremet workshop.

**Tid:** Kl. 10.30-11.30: Elvio Milleri i samarbejde med Il Fornaio  
**Sted:** Kokkescenen

## Madlavning og fortællinger om kærligheden til Grønland

*Workshop med stjernekokken Søren Gericke*

Kom med ind i det grønlandske køkken og oplev en levende legende!

Mesterkokken Søren Gericke introducerede i 70'erne danskerne for nouvelle cuisine og vil ved denne workshop introducere dig for det grønlandske køkken, hvor hele Søren Gericke's karriere begyndte tilbage i 70'erne. Han har siden da haft en stor forkærlighed til landet, kulturen og maden. Det vil han dele ud af til denne workshop, hvor Kokkescenen på bedste vis omdannes til en kaffemik med grønlandsk stemning med alt, hvad det indebærer!

Kom til en workshop, der er spækket med spændende anekdoter fra en begivenhedsrig karriere og en unik mulighed for at smage, hvad det grønlandske køkken har at tilbyde. Én ting er sikkert – vi kan garantere, at det ikke bliver kedeligt!

**Tid:** 12.00-13.00  
**Sted:** Kokkescenen

## Enkelhed med masser af smag!

*Workshop med Claus "Røde" Christensen*

Kom med i køkkenet når Claus "Røde" Christensen deler ud af sin viden om gode råvarer og at enkle retter og enkeltheden i maden sagtens kan have masser af smag og skabe en sanselig oplevelse!

"Røde" Claus er måske ikke den mest kendte kok blandt danskerne, men i branchen er han kendt som en af de dygtigste kokke herhjemme, og i 2013 fik han den prestigefyldte pris kokkenes kok.

**Tid:** 13.30-14.30  
**Sted:** Kokkescenen



Claus Christensen. Foto: Ole Troelsø



Michel Michaud. Foto: Ole Troelsø



Paul Cunningham. Foto: Anders Schønneman



Søren Gericke. Foto: Lars Gundersen

# af Danmarks bedste kokke



Elvio Milleri. Foto: Robin Skjoldborg



Francis Cardenau. Foto: Ole Troelsø

» I år er Food Festival stolte af at kunne give deres gæster muligheden for at lave mad med nogle af de kokke, der har skabt Danmarks gastronomiske revolution

## Alder har ingen betydning – medmindre du er en ost

*En osteworkshop med Michelinkokken Paul Cunningham*

Toast er altid en sikker vinder og en nem go-to, når man er lidt lækkerstulten!

Her er en god ost helt afgørende for slutresultatet. Michelinkokken Paul Cunningham har i samarbejde med Them Andelsmejeri udviklet og produceret tre delikate oste. Paul Cunningham har været i Danmark siden begyndelsen af 00'erne, hvor han har spredt stjernestøv over flere danske restauranter. Først med sin egen restaurant "The Paul" i Tivoli, og senest formåede han at få Michelin helt ud til Vesterhavet og Henne Kirkeby Kro, som nu har to Michelinstjerner. Vi vil sammen trække i forklædet og kreere en toast lavet med Pauls egen ost og to forskellige chutney lavet på ingredienser, der er importeret fra Japan af firmaet YesChef.

Så kom med i køkkenet, når Paul Cunningham og Lars Holmer fra YesChef finder ostene frem og pepper den klassiske toast op.

**Tid:** 15.00-16.00

**Sted:** Kokkescenen

## Fra Frankrig til Danmark med Michelinstjerner i rygsækken

*Lær at lave tatar af mesteren selv!*

Tag med på en Michelinrejse og oplev ægte badehotelstemning, når stjernekokken Michel Michaud og Ruths Hotel sammen forvandler Kokkescenen og guider dig til at lave Michels berømte oksetatar. Michel Michaud har tidligere været køkkenchef på Kong Hans Kælder, som var den første restaurant i Danmark, der fik tildelt en Michelinstjerne. Desuden er han kendt for sin yderst lækre og berømte kage Gateau Marcel. I dag er han at finde på det eksklusive og prestigefulde Ruths Hotel i Skagen, som I også får et drys af denne dag.

**Tid:** 16.30-17.30

**Sted:** Kokkescenen

## Den energiske franskmands grønne køkken - fra røde bøffer til sprøde grøntsager

*En workshop med Michelinkokken Francis Cardenau*

Fra røde bøffer til sprøde grøntsager. Det er på mode at kvitte nogle af de røde bøffer og erstatte dem med en mere grøn løsning!

Francis Cardenau var manden bag Restaurant Kommandanten, som var den første restaurant i Danmark, der fik to Michelinstjerner.

Nu har han, efter mange års succes som bl.a. medejer af bøfkæden Mash, valgt det mere rolige liv på landet. Det afholder ham dog ikke fra at fortsætte med at eksperimentere med nye, bæredygtige råvarer og lave mad i verdensklasse.

Denne workshop er en unik mulighed for at komme med i køkkenet, når den energiske franskmænd deler ud af sine gode tips og giver dig inspiration til mere grønt på tallerkenen.

**Tid:** 18.00-19.00

**Sted:** Kokkescenen

Alle workshops kræver billet til festivalen og til selve workshoppen. Billetterne kan findes på [foodfestival.dk](http://foodfestival.dk).



# Kom med ind i Timm Vladimirs Køkken

Timm Vladimir vil give danskerne madglæden tilbage. På Food Festival inviterer Timm Vladimir derfor børnene ind for at lave de flotteste kager og de voksne ind for at lave et fantastisk og klimavenligt alternativ til den klassiske tatar.

**T**imm Vladimir er en mand med en mission. Han vil styrke glæden ved madlavningen. Ikke blot for de voksne, men også for børnene.

»Jeg synes, det er ekstremt vigtigt, at man kommer ud i køkkenet og laver sin egen mad,« siger Timm Vladimir. Derfor inviterer Timm Vladimir børn og voksne ind til to sjove og lækre workshops på årets Food Festival.

## Hjemmelavet mad giver større respekt for maden og sundere kost

Timm Vladimir er en stor fortæller for, at man laver mere mad derhjemme. Han mener, at hjemmelavet mad især har to klare fordele.

»For det første tror jeg, det vil gøre måltider sjovere. Uanset hvordan man vender og drejer det, så har hjemmelavet mad en stor værdi. Det gør, man har mere respekt for måltidet,« siger Timm Vladimir.

Han forsætter: »For det andet tror jeg, man kommer til at spise mere varieret og dermed formentligt også sundere. Det, at man ikke spiser så meget forarbejdet og processeret mad, men at man faktisk ved, hvad der er i maden, mener jeg, er utroligt vigtigt.«

## Food Festival er udtryk for en fantastisk udvikling

Timm Vladimir mener, at Food Festival og dens mange besøgende er et udtryk for, at forbrugerne er blevet opmærksomme på, hvilke råvarer de bruger, og at vi i Danmark faktisk har nogle af de bedste råvarer. Han mener, at især Noma har haft en stor betydning for dette.

»Udviklingen, som Noma var med til at starte, mener jeg, har gjort, at flere forbrugere er blevet opmærksomme på, at vi har fantastiske råvarer herhjemme. Man behøver fx ikke at købe skinke fra Italien eller Spanien, men man kan faktisk købe virkelig lækker dansk skinke,« bemærker Timm Vladimir.

Timm Vladimir mener dog ikke, at vi er i mål. Han ser især ét stort problem.

»Desværre spiser flere også færdiglavede produkter. Derfor bliver vi nødt til at fortsætte fokuset på ordentlige råvarer, og at vi får glæden ved madlavningen tilbage.«

På Food Festival kan du komme med ind i Timm Vladimirs Køkken, når han på Kokkescenen afholder to workshops.

## Børnene inviteres ind for at lave de flotteste kager

Alle elsker kage, og længere er den bare ikke. Så hvorfor ikke være med, når Timm trækker i forklædet, indtager Kokkescenen og kaster sig over den klassiske lagkage. Glæd jer



Timm Vladimir inviterer børn og voksne til workshop fredag den 6. september på årets Food Festival. Foto: John Blæsbjerg

» **Uanset hvordan man vender og drejer det, så har hjemmelavet mad en stor værdi. Det gør, man har mere respekt for måltidet**

**TIMM VLADIMIR**

til at være med, når der skal stables og pyntes. Workshoppen afsluttes naturligvis med, at du kan tage din egen minilagkage med hjem og nyde dit velfortjente mesterværk. Vi glæder os til at bage sammen med en masse bageglade børn på Kokkescenen fredag den 6. september kl. 16.45-17.45.

## Vege-tatar - lær at lave et sundt og klimavenligt alternativ til tatar

Den anden workshop har en af vor tids største udfordringer for øje. Ingen kan være i tvivl om, at klimakampen er på dagsordenen. Mange ønsker at drosle kødmængderne en smule ned og spise mere lokalt grønt. Med afsæt i denne tanke kan I glæde jer til en anderledes workshop, hvor vi vender den klassiske tatar på hovedet. Vi skal nemlig have Vege-Tatar. Vi skal sammen forvandle denne proteinrige bistrokklassiker til en velmagende vegetarret, som alle kan lide. Så kom ned og lær at lave et lækkert grønt alternativ til tatar fredag den 6. september kl. 18.00-19.00.

Begge arrangementer er gratis, men kræver dog tilmelding på vores hjemmeside under vores område Kokkescenen.

# Fem steder, hvor du kan udforske Danmarks gastronomiske udvikling

Danmarks gastronomiske udvikling har været en af de mest hæsblesende i hele verden, og det kan som forbruger være svært at følge med i, hvad udviklingen går ud på. Her er fem steder, hvor du på årets Food Festival kan smage på og blive klogere på Danmarks gastronomiske udvikling.

## 1. Grøntsager, der får fuglene til at synge

I Danmark var vi i mange år et landbrugssamfund, og det kan man stadig mærke. For i Danmark har vi én af de bedste grøntsagsproduktioner i verden. Det kan du selvfølgelig også opleve på Food Festival, hvor du kan komme og opleve salatens sprudlen, grøntsagernes duften og smage de fantastiske, friske varer i området Planteriget.



Foto: Ole Sørensen

## 2. Oplev noget af det bedste, som vores kystlinje kan tilbyde

Danmark har meget kystlinje. Faktisk har vi 8.750 km kystlinje, hvilket er rigtig meget i forhold til landets størrelse. I Food Festivals område Havet kan du få et indblik i, hvad havets dyb gemmer på, og smage nogle af de fantastiske fisk og skaldyr, som farvandet ud for vores store kystlinje kan tilbyde.



Foto: Kasper Hornbæk

## 3. Bliv klogere på Danmarks Gastronomiske Revolution med Ole Troelsø

Fredag kan du opleve et spændende foredrag med madanmelder og forfatter Ole Troelsø, som med bogen Danmarks Gastronomiske Revolution har dykket ned i Danmarks gastronomiske historie. Kom og hør om, hvordan finere gastronomi var et isoleret overklassefænomen frem til slutningen af 1800-tallet, og hvordan langt flere i dag både selv kaster sig ud i finere madlavning og har muligheden for at opleve det på nogle af de mange fantastiske restauranter, vi har her i landet.



Foto: Ole Sørensen



Foto: John Blæsbjerg

## 4. Vores stolte mejeritraditioner

På Food Festival kan du også nyde frugten af mange års mejeritradition. For når man oplever de produkter, som vores stolte mejerier tilbyder, så er der ingen tvivl om, at der ligger mange års passion og lidenskab bag. Kom på Food Festival og smag de produkter, som er resultatet af generationers arbejde. Du kan smage nogle af verdens bedste oste fra blandt andet Them Ost, Thise og Arla Unika. Oplev det i områderne Fra Dyr til Bord og Danmarks Spisekamre.



Foto: Potemkin

## 5. Kød i verdensklasse

Hvis man er mere til kød, er der også råd for det. For ligesom ved grøntsagerne, har vi en af de absolut bedste kødproduktioner i verden, men mindst ligeså vigtigt har vi nogle af de bedste og mest passionerede slagtere i verden. Det gør, at vi i Danmark har nogle af de bedste skinker, pølser, bøffer og kyllinger, som vil gøre selv de stolte franskmænd misundelige. Det er dyrevelfærd og velsmag samlet i ét fantastisk produkt. Hvis du vil opleve kød i absolut verdensklasse, kan du komme forbi områderne Fra Dyr til Bord og Danmarks Spisekamre.

# Den klassiske hotdog bliver for et øjeblik gjort til topgastronomi

Den klassiske hotdog er igennem de seneste år for alvor trådt ind på Danmarks gastronomiske scene. Igen i år har du på Food Festival muligheden for at opleve den drabelige dyst, der foregår imellem nogle af landets bedste kokke, når de kæmper om at vinde dommernes hotdoghjerter.

**K**ampen om at kreere Danmarks bedste hotdog finder igen sted på Food Festival, når Hotdog DM 2019 løber af stablen søndag den 8. september. Konkurrencen er en hyldest til den klassiske hotdog, hvor nogle af landets dygtigste kokke slipper deres kreativitet løs og giver deres bud på den bedste udgave af hotdoggen.

## Hotdoggens danske oprindelse

Den klassiske ristede hotdog har været på lidt af en rejse. Den 18. januar 1921 begyndte salget af pølser på åben gade i København fra seks mobile pølsevogne. Ideen var lånt fra Tyskland, og derfor var det bayerske pølser, der blev langet over disken med en klat sennep på siden. Det er uklart, hvornår pølsen kom at ligge i et halvt gennemskåret brød med ristet eller kogt pølse, rå og ristede løg, ketchup, sennep, remoulade og syltede agurker. Men det er med 99 pct. sandsynlighed i en dansk pølsevogn, at "den ristede med det hele" blev født. Desværre forsvandt hotdoggen lidt ud af gastronomien. Mange pølsevogne serverede simpelthen pølser og hotdogs i for dårlig kvalitet.

I 2008 tog madanmelder og forfatter Ole Troelsø initiativ til Hotdog DM, og dette gjorde han, da han var frustreret over den danske hotdogs udvikling.

## Hotdoggen havde brug for nytænkning

»Man kan sammenligne hotdogs med smørrebrødet. Det er noget, alle danskere har spist op igennem historien. Begge dele er helt fastgroede i den danske madkultur. Hvor smørrebrødet fik en revival med det nye nordiske køkken op igennem 00'erne, så skete der ikke noget med pølsevognene. Det var de samme dødsyge griseaffaldshylstre, der blev langet over disken,« fortæller Ole Troelsø. Det satte tankerne i gang hos ham.

»Jeg tænkte derfor, at det ikke kunne være rigtigt, når man nu ser, vi har så mange nye spændende restauranter, og gastronomien var så stærk, at der ikke skete noget med hotdoggen og i pølsevognene,« forklarer Ole Troelsø, der for at få udviklet hotdoggen udfordrede topkokke til at lave deres fortolkning af en hotdog. Dette var startskuddet til det første Hotdog DM.

## Hotdoggens opblomstring

Siden da har hotdoggen fået en genopblomstring, og flere bistroer og restauranter har forsøgt sig med deres udgave af en gourmethotdog. Der eksperimenteres med pølser, som kan indeholde alt fra okse, lam, hjerter OG pølser uden kød. Derudover kan man eksperimentere med, hvilken topping der kan pryde pølsen, som fx trøffelmayo, æbleketchup eller sprødt rugbrød i stedet for de ristede løg. En af de tidligere vindere af Hotdog DM, stjernekok Jeppe Foldager og kok på Restaurant Kanalen, fortæller om Hotdoggen.

»Hotdoggen er forbundet med en masse nostalgi, og det gør den sjov at fortolke på for en kok, fordi gæsterne har en masse minder bundet op på hotdoggen

**JEPPE FOLDAGER**

Kok på restaurant Kanalen

»Hotdoggen er forbundet med en masse nostalgi, og det gør den sjov at fortolke på for en kok, fordi gæsterne har en masse minder bundet op på hotdoggen. Lidt ligesom tartletter. Jeg har endnu ikke haft min version af en hotdog på menuen hos Kanalen, der passer den nok alligevel ikke ind, men skulle jeg lave mad til et arrangement eller en fest, ville jeg helt sikkert tage hotdoggen med i mine overvejelser.«

Derudover er det også blevet mere reglen end undtagelsen, at man i supermarkederne kan få lækre pølser og briochehotdogbrød, så man nu selv kan forsøge sig med at lave gourmethotdogs.

Siden 2013 har Food Festival lagt kampplads til den magiske dyst, som finder sted i kokkenes pølsevogne. En dyst, der bliver vildere fra år til år.

## Hotdogs bliver forvandlet til gourmetmad

Selvom vi kan være stolte af den klassiske hotdog, som i sig selv er en umamibombe, skal man ikke snyde sig for at lade verdensklassekokke forkæle én med nye og overraskende kombinationer. Sidste år vandt Michelinrestauranten Me-Mu fra Vejle den prestigefyldte pris, og de deltager igen i år for at forsøge at genvinde trofæet. Dog skal de op imod et af de stærkeste felter, som vi nogensinde har kunnet præsentere. Således deltager restauranter som Textur, Nimb, Tree Top, Bistro panpan fra Københavns Zoo og én af Danmarks, ja faktisk verdens, mest hypede restauranter, nemlig Rasmus Munks restaurant Alchemist i København, og mange flere. Der kan ikke være tvivl om, at det bliver nogle kreative og lækre hotdogs, man kan prøve til dette års Food Festival.

## Spis og støt et velgørende formål

Som publikum til Hotdog DM har man mulighed for at købe og smage alle de vidunderlige hotdogs. De varierer i pris, og man betaler via kuponer, der koster 50 kr. stykket og kan købes på pladsen. Udover at man kan nyde sin hotdog, kan man også gøre det med god samvittighed. Således kunne Festivaldirektør for Food Festival, Anna Lund, sidste år overrække 181.110 kr. til den humanitære hjælpeorganisation CARE, som arbejder i Afrika og i Asien. ■



Foto: Gorm Branderup



På årets Food Festival kan du sætte tænderne i hotdogs, der er lavet af nogle af landets bedste kokke, når de dystet om at lave Danmarks bedste hotdog. Foto: John Blæsbjerg



Foto: Jesper Rais



Foto: John Blæsbjerg



Foto: John Blæsbjerg



BENT BRANDT  
Godt Grej til gastronomi



SMAGNINGSTELTET

I Smagningsteltet kan du komme til workshops, hvor du kan blive klogere på og ikke mindst smage alt fra rosé, øl, chokolade og endda fremtidens fødevarer.



Det **VILDESTE** kød er skabt af naturens ressourcer

Prøv smagen af det vilde liv og se de nye MUSTHAVE i krondyrlæder fra reDeer på årets Food Festival

Se mere og køb VILDT ind på [www.klosterhedensvildt.dk](http://www.klosterhedensvildt.dk)

KLOSTERHEDENS VILDT

# Smagningsteltet byder igen i år på oplevelser for alle

Kunne du tænke dig at komme med på en rejse ind i chokoladens verden? Kunne du tænke dig at blive lidt klogere på tonic? Eller vil du gerne være en connaisseur inden for rosé? Så er vores workshops i smagningsteltet lige noget for dig!

Igen i år er programmet i Smagningsteltet tæt pakket med oplevelser for dig, hvor du kan prøve lidt af hvert. I samarbejde med Bent Brandt er vi stolte af at kunne tilbyde et program smækfyldt af workshops, der vil gøre din Food Festival endnu bedre. I smagningsteltet kan du, igennem forskellige workshops, komme ind og møde forskellige producenter, som vil guide dig igennem deres fantastiske produkter. Her kan du alt fra at smage specialøl til at lære lave din egen Rawbar, smage fremtidens seksbenede mad og sågar lære at slibe dine knive. Vi har her fremhævet tre ting, du kan lære at mestre på årets Food Festival.

## En rejse i chokoladens verden

Social Foodies tager dig med på en rejse fra chokoladefabrikken, til du sidder og nyder chokoladen på Food Festival. Du kommer til at smage forskellige chokolader, som vil sende dig på endnu en rejse ind i chokoladens forunderlige verden. For chokolade er ikke bare chokolade. Det afhænger af kakaobønnerne, kakaoinholdet og den omhyggelighed, man har, når man producerer chokoladen. Hos Social Foodies handler det ikke kun om deres fantastiske chokolade, men også om, hvordan chokoladen bliver produceret, og hvilke forhold den bliver produceret under. Hvem kan sige nej til en god historie med chokolade til?



### Den glemte ingrediens i G&T

Gin & tonic har længe været en af danskernes favoritdrinks. Det har medført, at vi i Danmark har fået flere eminente ginproducenter. Men det er ikke kun gin, der giver en god G&T.

Det har folkene bag Absurt Tonic for længst fundet ud af, og de vil nu vise dig, hvordan man egentlig producerer tonic – en god tonic. Kom og hør historien om et venskab, der førte til en jagt på den perfekte tonic med sig, og derudover har vi hørt, at de vil give lidt tips til, hvordan du laver din egen tonic. Og selvfølgelig får du også lov til at smage deres fantastiske produkt, både rent men også i drinks, som ikke altid behøver at være den klassiske gin og tonic.



**BENT BRANDT**  
Godt Grej til gastronomi



**SMAGNINGSTELTET**

### Billetter påkrævet

Udover entrebillet til Food Festival, kræver det tilmelding til de enkelte workshops i Smagningsteltet. Tilmelding foregår på Food Festivals hjemmeside under Workshops og Smagsoplevelser.



### Smag dig igennem roséens farverige verden

De fleste ved, at et koldt glas rosé passer fremragende til en sommeraften på terrassen. De færreste kender dog til de nuancer, der kan være i den lyserøde drik. De dygtige folk fra Theis Vine vil nu tage dig med på en rejse ind i roséens verden, hvor du kan lære, hvad der kendetegner en god flaske rosé, og hvad skal du gå efter, når du næste gang skal imponere vennerne på terrassen.



**BENT BRANDT**  
Godt Grej til gastronomi



**SMAGNINGSTELTET**



Erhvervsminister  
Simon Kollerup.  
Foto: Keld Navntoft

» Der er ikke ret mange andre områder, der så klart viser, at vi har brug for hinanden på tværs af land og by. Vi producerer maden på landet, men sælger den langt hen ad vejen i de større byer

**SIMON KOLLERUP**  
ERHVERVSMINISTER

# Nye ministre åbner årets Food Festival

Danmarks gastronomiske revolution har de sidste tyve år ændret store dele af den danske madverden. Vi har i dag nogle af verdens bedste restauranter, Michelinguiden har fået øjnene op for flere dele af Danmark, og i alle egne af kongeriget bliver der i dag skabt mad- og drikkevarer i verdensklasse. Det glæder Danmarks nye erhvervsminister Simon Kollerup, som i år er med til at åbne Danmarks største madfest, Food Festival, sammen med den nye fødevarerminister.

Det er intet mindre end en gastronomisk revolution, der er rullet hen over Danmark de sidste årtier. Tidligere var en god restaurant en fransk restaurant, og når det skulle være fint, blev der hentet varer fra torvet i Lyon. Men i dag er Kenneth Hansen fra Svinkløv Badehotel regerende verdensmester i kokkekunst, den seneste verdensrangliste havde to danske spisesteder blandt de fem bedste i verden, og nordiske kokke efterspørges i New York og London. Samtidig er der sket en eksplosion i udviklingen af nye produkter. For eksempel var der i år 2000 12 bryggerier herhjemme, mens der i 2018 var hele 206 bryggerier, hvilket blandt andet har betydet, at der kommer mange flere nye, spændende øl på markedet. I 2000 blev der således lanceret 15 nye øl, mens tallet i 2018 var vokset til hele 1825 nye øl.

Food Festival samler som den eneste større begivenhed i Danmark hele værdikæden fra jord til bord. Her kommer både landmænd, fødevarerproducenter, kokke, indkøbere og ca. 30.000 helt almindelige mennesker til tre dages madfest den første weekend af september. På festivalen kan man således både se og smage, hvad det er for en fantastisk udvikling, der er i gang i hele Danmark. Nordiske Dråber gør det muligt for gæsterne at smage øl og spiritus i absolut verdensklasse, området Havet bugner af friske fisk, og på Kokkescenen kan man opleve de kokke, der helt fra start har været med til at skabe den danske gastronomi-

ske revolution. Ikoniske navne som Paul Cunningham, Søren Gericke, Francis Cardenau og Michel Michaud inviterer gæsterne med til gastronomiske workshops. Søndag dyster en række restauranter fra hele landet om, hvem der er bedst til at lave mad på lokale råvarer, og senere på dagen åbner vi op for Danmarks største og sjoveste madkonkurrence, Hotdog DM, som altid er både underholdende og velsmagende.

## Gunstigt for hele Danmark

Men den gastronomiske revolution handler ikke bare om dyr mad på fine restauranter. Den har været en af de væsentligste årsager til, at restaurantbranchen formentlig er den branche, der har skabt flest nye arbejdspladser i Danmark de seneste år. Restaurationsbranchens samlede salg i Danmark er i løbende priser steget med 54 pct. fra 27,8 mia. kr. i 2009 til 42,7 mia. kr. i 2017. Samtidig er beskæftigelsen eksploderet, så der nu er mere end 100.000 ansatte i branchen, hvilket er en stigning på mere end 50 pct. over de sidste 15 år.

Det samme er tilfældet med mange af de små, innovative, nye fødevarer virksomheder, som laver nye, spændende produkter af høj kvalitet. Også her skabes der gode, nye jobs i hele Danmark, og det glæder Danmarks nye erhvervsminister.

»Det er gunstigt for hele Danmark, at de mange gode spi-

sesteder i hele Danmark klarer sig så fint og skaber mange nye arbejdspladser. Når dansk industri eller landbrug anskaffer nye maskiner og robotter, er det desuden fremskridt, fordi det er med til sikre, at vi er effektive og kan klare os i den internationale konkurrence. Men det betyder, at vi kan producere mere med færre hænder, som der så heldigvis er brug for andre steder,« siger Simon Kollerup.

»Jeg er selv oprindeligt fra en del af Danmark, hvor fødevarer og turisme er to af de vigtigste erhverv, som vi skal være med til at udvikle, også i fremtiden. Det er derfor dejligt, at danske fødevarer og madoplevelser klarer sig så godt,« fortsætter han og lægger vægt på, at det også er med til at skabe et stærkere bånd mellem land og by.

»Der er ikke ret mange andre områder, der så klart viser, at vi har brug for hinanden på tværs af land og by. Vi producerer maden på landet, men sælger den langt hen ad vejen i de større byer. På samme måde er det gavnligt, at så mange danskere vælger at bruge penge på gode oplevelser i Danmark, når de fx holder ferie,« siger Simon Kollerup.

»Vi har brug for hinanden, og samtidig er det fantastisk at opleve, hvilken stolthed de lokale produkter er med til at skabe. Hvis nogen for 20 år siden havde sagt, at man kunne skabe noget af verdens bedste whisky i Thy, havde de fleste nok grinet lidt. Men i dag er det virkelighed, og det er vi mange, der er glade for,« siger han og ønsker god festival. ■

# Food Festival sætter sundhed og bæredygtighed på programmet

Der er ingen tvivl, når man spørger befolkningen: Sundhed og bæredygtighed har aldrig været vigtigere. Derfor dedikerer Food Festival et helt område til netop sundhed og bæredygtighed. Det sker i samarbejde med Region Midtjylland Sundhedsinnovation, Innovationsfonden, Tænk tanken Frej og Future Food Innovation.

**S**om noget helt nyt i år har Food Festival et område, der hedder Sundhed og Bæredygtighed. I samarbejde med Region Midtjylland Sundhedsinnovation, Innovationsfonden, Tænk tanken Frej og Future Food Innovation vil vi gøre gæsterne klogere og samtidig skabe en dialog om, hvordan fremtidens fødevarer skal se ud. Området kunne ikke være mere aktuelt. Danskerne har fået et langt større fokus på, hvad kosten betyder for ens sundhed. Det samme har man i de offentlige institutioner, hvor man blandt andet på flere sygehuse har fået større fokus på, at kosten er en del af behandlingen og er medvirkende til hurtigere helbredelse.

Vi har også lige haft det, som mange kaldte et klimavalg – et valg, hvor vælgerne i den grad fik sat klimaet på dagsordenen, og hvor alle partier viste, at de ville tage klimaet alvorligt.

Nutidens borgere er bevidste borgere. På tværs af kloden og i Danmark marcherer skoleelever på gaderne og strejker for klimaet og en bæredygtig fremtid. De ved, at vores samfund, vores forbrugsvaner og vores fødevarer skaber store udfordringer for vores og klodens sundhed. Nede i supermarkedet vender og drejer borgerne fødevarerne, og 65 pct. af danskerne ønsker at handle mere bæredygtigt. Men hvad er bæredygtighed? Hvad er sunde fødevarer? Og hvordan kan vi selv som forbrugere gøre en forskel? Det er noget af det, der vil blive sat fokus på i området. Vigtigst af alt er du med til at skabe dialogen og sikre, at fremtiden bliver sund og bæredygtig.

## Tre aktiviteter, du kan opleve i området:

I området kan du opleve producenter, debatter, talks osv. Vi har valgt tre aktiviteter, som du bør komme til ved scenen i Sundhed og Bæredygtighedsområdet.

**Dialogkaffe** – Med Tænk tanken Frej, fredag, kl. 16.00-18.00  
Danmark er et fødevareland med mange problematikker. Fødevarer sektoren står bl.a. over for en grøn omstilling, hvor natur, miljø og klima i endnu højere grad skal blive en del af enhver landmands måde at drive sit landbrug på. I den anden ende af fødevarer kæden er forskellige forbrugere, som på en gang ønsker mere bæredygtigt producerede varer men heller ikke kan eller vil betale for meget for dem. Tænk tanken Frej ønsker at blive klogere på, hvordan den alme-

## AKTØRERNE BAG

Bag Sundhed og Bæredygtighedsteltet står:

- Region Midtjylland Sundhedsinnovation
- Innovationsfonden
- Tænk tanken Frej
- Future Food Innovation.

ne borger ser på det, som vi kalder Fødevarer Danmark. Derfor tilbyder Tænk tanken Frej gratis kaffe og valget om at få havredrik eller mælk til, mens vi tager en ganske uformel snak om, hvad din holdning er, og hvordan du synes, at fremtidens fødevarer Danmark bør se ud.

## “Fra ernæring til måltid” – Politisk debat, lørdag, kl. 13.00-13.45

Kom og mød regionsrådsformand i Region Midtjylland, Anders Kühnau, som inviterer politikere og fagfolk til debat i teltet, hvor de skal diskutere, hvordan vi kommer fra ernæring til måltid.

I dag er underernæring og uplanlagt vægttab et udbredt problem, især blandt de svageste ældre. Op mod 42 pct. af ældre borgere i plejebolig oplever et uplanlagt vægttab i løbet af en 6-måneders periode, mens ca. 43 pct. af de ældre taber sig under indlæggelse på ældreafdelinger. Årsagen kan være generelt nedsat funktionsevne og dermed besvær med at spise selv, dårlig tandstatus, nedsat appetit eller psykiske faktorer, såsom at spise alene. Så hvordan kommer vi fra ernæring til måltid, så vi sikrer, at de ældre spiser, og hvilket ansvar har det offentlige og vi som borgere, pårørende, datter eller barnebarn?

## Lækker mad af god kvalitet

– også når du er syg, svag eller ældre, søndag, kl. 12.15-13.15

Bliv indlagt på Det Ny Hospital i Gødstrup, og test det nye digitale bestillingssystem, når du bestiller mad, smag på hospitalsmaden, og smag samtidig på den gode mad, som ældre får i Aarhus Kommune. ■









Christian Niedoborski er en af slagterne i Guldrummet, som indeholder noget af Danmarks bedste kød. Med webshoppen Dyrbar.dk kan danskerne nu også få fingre i kød fra Guldrummet. Foto: Claus Petersen.

# Ny webshop giver adgang til skatkammer af kød

Dyrbar.dk er navnet på Danish Crowns nye webshop, der sælger kød af højeste kvalitet til danskerne. En kvalitet, som ellers har været forbeholdt danske toprestauranter gennem mere end 20 år.

**Daniel Winther Pedersen**

**A**rets udgave af Food Festival byder på en vaskeægte gourmetnyhed. I området Fra Dyr til Bord kan du nemlig møde Danish Crowns nye webshop Dyrbar.dk, som sælger kød af højeste kvalitet samt udskæringer, der ofte er svære eller umulige at finde i sin lokale dagligvareforretning.

Det eksklusive kød stammer fra Danish Crowns Guldrummet, der i mere end 20 år har fungeret som et skatkammer for danske toprestauranter. Det er her, det allerbedste kød fra Danish Crowns slagterier ender, og det er kun udvalgte restauranter, som kan købe fra Guldrummet.

Gennem årene har topkokke i samarbejde med slagterne i Guldrummet præget anvendelsen og udviklingen af dansk kød i verdensklasse.

Med lanceringen af Dyrbar kan alle danskere nu få adgang til udvalgte udskæringer fra Guldrummet, og på Food Festival kan man smage på sagerne.

## Krogmodning og kvalitet

For at blive klogere på, hvad der gør kød fra Guldrummet og Dyrbar helt specielt, skal man en tur til Kolding, hvor Guldrummet befinder sig.

Her står slagter i Guldrummet Christian Niedoborski klar til at vise frem, og i hånden har han nøglerne til skatte-kammeret med noget af Danmarks mest eksklusive kød.

Efter at være kommet gennem hygiejneslusen ved indgangen viser Christian Niedoborski vej gennem produktio-nen, der fremstår som et hvilket som helst andet slagteri. Lige indtil vi står foran døren til Guldrummet.

»Så er det herinde, det sker,« siger Christian Niedoborski, mens han skubber døren op.

Inde i Guldrummet hænger der grisekamme, oksehøjreb med mere på kroge i lange baner. De hænger og krogmodner ved lav temperatur og konstant luftcirkulation, fordi det

» **Dyrbar handler i bund og grund om kød, der i mindre mængder kan fuldende et måltid på grund af intens, høj smag**

**DORTE RUBY**

Senior manager for Premium hos Tulip

giver kødet en mere intens, fermenteret smag, mens også mørheden højnes.

Det er kun det bedste kød fra Danish Crowns slagterier rundt omkring i Danmark, som ender i Guldrummet. På enkelte udskæringer er det kun ca. 15 ud af 1.000 dyr, der opfylder kravene til Guldrummet og Dyrbar, siger slagteren, mens han skubber sig gennem sektionen med de mange svinekamme, som hænger og krogmodner.

»Prøv at se farven på den her, som har hængt her i to uger. Den begynder allerede at ændre sig og blive mere mørk. Typisk hænger grisekammene i to til fire uger og krogmodner, og det giver et udsøgt stykke kød bagefter,« fortæller Christian Niedoborski.

## Intense og unikke smagsoplevelser

Christian Niedoborski begynder at vise oksekødet frem. Rundt på hylderne ligger krogmodnede oksehøjreb i lange baner, men hver og en er forskellig.

»Det her oksehøjreb har ligget her i syv måneder. Det tilhører en københavnsk restaurant, men de vil gerne have, den skal ligge her lidt længere. Det højreb, der hænger herover, tilhører en odenseansk restaurant.«

Ved siden af oksehøjrebene ligger pakkede nyretapper

klar til afsending. Nyretapper var for år tilbage en over-skudsudskæring, som blev lavet til hakkekød, men fordi nyretapper har en intens smag og samtidig er utrolig mørt, er de blevet en delikatesse, fortæller Christian Niedoborski, mens han finder en anden kasse frem.

»Prøv at se det her. Det er virkelig premiumkød. Vi kalder dem for kapper, og de sidder lige over fileten på en okse. De er aflange og ca. to centimeter tykke, men de har en markant fedtmarmorering, så de smager helt fantastisk.«

## Kvalitet og smag frem for mængde

Dorte Ruby, der er senior manager for Premium hos Tulip, fortæller, at Dyrbar kommer til at have et udvalgt sortiment af det kød, der er i Guldrummet. Fordi det kun er få dyr, som overholder kravene til den kvalitet, der påkræves, vil sortimentet variere over tid.

Hun fortæller dog, at sortimentet kun vil bestå af udskæringer og kvaliteter, som ikke er udbredt i dagligvareforretninger. Fælles for alt kødet hos Dyrbar er netop smagen og kvaliteten, som hun mener er noget, danskerne i større grad efterspørger.

»Dyrbar handler i bund og grund om kød, der i mindre mængder kan fuldende et måltid på grund af intens, høj smag. Det taler ind i den madtrend, vi ser, hvor danskerne prioriterer madoplevelser af højeste kvalitet – hellere lidt, men godt. I de godt 20 år, Guldrummet har eksisteret, har vi gjort os mange erfaringer om kød, og det er den ekspertise, vi nu vil dele med hele Danmark,« siger Dorte Ruby, der også fortæller, at Dyrbar bliver tilgængeligt for cafeer og restauranter gennem grossister i starten af 2020.

Man kan møde Dyrbar alle dage på Food Festival, hvor der både er mulighed for at smage og købe kødet, ligesom man kan blive klogere på, hvordan slagterne i Guldrummet og danske topkokke samarbejder. ■



## ER DU NYSGERRIG PÅ SPECIALØL?

Tilmeld dig ølsmagning i Smagningsteltet fredag eller lørdag fra kl. 17:00, hvor Jacobsen vil give en smagsfuld introduktion til den fantastiske verden af øl.



Der er næsten intet, der går så godt til mad, som et godt glas øl. Jacobsen vil på Food Festival fremvise nogle af deres fantastiske øl.

# MAD SOM FÆLLESNÆVNER

Når sensommeren er over Aarhus, opstår der en helt særlig stemning. Husbryggeriet Jacobsen leverer øllen, når Aarhus fyldes med festglade mennesker fra sidste fredag i august og 10 dage frem for at samles om kulturen og Nordens største madfestival.

**N**år årets Food Festival løber af stablen, ruller Husbryggeriet Jacobsen sin ølhavn ud med ti forskellige øl i baren. Fra d. 6.-8. september bliver Tangkrogen i Aarhus omdannet til én stor madfest. Jacobsen er med for at skabe nysgerrighed om kombinationen af øl og mad.

### Drevet af nysgerrighed

»Vi har nørdet i vores lille husbryggeri siden 2005, lavet forskningseksperimenter med Nordic Food Lab, og snart får vi endnu mere kapacitet til at eksperimentere med bl.a. Carlsberg Laboratorium. Vi er drevet af en nysgerrighed, men ikke kun i forhold til øl. Der sker så meget spændende for tiden rundt omkring i verden, og der opstår så mange nye gastronomiske kombinationer. Dem kan vi teste på Food Festival,« siger Morten Ibsen, Brygmester på Husbryggeriet Jacobsen.

Husbryggeriet Jacobsen har på det seneste eksperimenteret med samspillet mellem øl og ost. På Roskilde Festi-

valen havde Jacobsen bl.a. arrangeret ølsmagninger med tilhørende ostebord i den store øllade, som festivalen kalder Beer Barn, opkaldt efter de amerikanske øllader. Ølhaven, som Jacobsen tager med til Aarhus, har friske forsyninger af nye og spændende specialøl kombineret med Jacobsens ny-klassikere, således at festivalgæsterne på egen hånd kan udforske de mange spændende madboder med en dertil matchende øl i hånden.

»Maltsødmen fremhæver helt nye smagskombinationer. Bitterheden balancerer fedmen, og aromaerne i øllene supplerer de unikke smagsprofiler. Læren er, at den bedste måde at finde frem til det gode øl- og madmatch på, er ved at prøve sig frem, og det kommer vi til sammen med gæsterne på Food Festival i år,« fortæller brygmesteren.

### Jacobsen har brygget en særlig øl til Aarhus

Jacobsen er også til stede på Aarhus Festuge. Husbryggeriet Jacobsen har for ottende år i træk brygget en særlig øl, Jacobsen Århus Festbier 2019 til festugen. Ifølge Morten Ib-

sen er årets bryg en øl, der giver et frisk twist til den klassiske festbier af wienerøltypen.

»Århus Festbier 2019 er en frisk brobygger i tråd med temaet. Vi har ønsket at bygge bro til vores engelske venner. Derfor rummer øllet både engelsk og tysk bitterhed i form af bitterhumlerne Northdown og Perle. Dertil den klassiske Strisselspalter humle fra området omkring europærernes by Strasbourg. For at få det europæiske projekt til at glide lidt lettere ned har vi valgt at tørhumle med amerikansk Citra humle og en smule tysk Smaragd,« siger han.

»Fællesnævneren er jo Aarhus, men vi kan godt lide, man ønsker at bygge bro mellem holdninger, kunst, kultur, øl og mad og både tænker på i dag og i morgen, men som altid i Aarhus tilsat et lille smil,« siger Morten Ibsen. ■

**Er du nysgerrig på specialøl? Tilmeld dig ølsmagning i Smagningsteltet fredag eller lørdag fra kl. 17:00, hvor Husbryggeriet Jacobsen vil give en smagsfuld introduktion til den fantastiske verden af øl.**



På Food Festival er det muligt at møde producenter af alkohol i verdensklasse, som alle stammer fra Norden. Det sker i området Nordiske Dråber. Foto: Jesper Rais

# Danmark fortsætter med at producere alkohol i verdensklasse

I Danmark har vi en lang tradition for at producere øl, men nu er vi også begyndt at have produktion af alt fra vin til whisky. Kom og mød producenterne og vigtigst af alt, smag deres fantastiske produkter. Det foregår i området Nordiske Dråber.

Danmark har vi igennem de seneste år fået markant flere mikrobryggerier, destillerier og sågar vinproducenter. Denne udvikling ser ud til at fortsætte, og faktisk er det ikke mængden, der er mest overvældende, men kvaliteten af det, der bliver produceret. Det er ikke mange år siden, at man var blevet kaldt skør, hvis man havde sagt, at man kunne lave god vin i Danmark. Eller at man i Danmark ville have en af verdens bedste whiskyer, som folk fra hele verden gerne vil have fingrene i. Men det er nu engang virkeligheden, og vores stolte bryggeri- og snaps-traditioner har nu spredt sig til andre former for gyldne dråber. Vores producenter af alkohol er altså et godt eksempel på den gastronomiske revolution, der har været i Danmark. Derfor kan du i området Nordiske Dråber komme og smage, hvilke fantastiske produkter vi kan tilbyde her i Norden.

## De stolte bryggeritraditioner lever videre

På ølsiden sker der en stor udvikling lige nu. Mikrobryggerierne har aldrig været bedre, og samtidig satser de store

## OMRÅDET NORDISKE DRÅBER

- Nordiske Dråber på Food Festival har i år rekordmange producenter i området.
- Det gør, at du blandt andet kan smage på øl, gin, vin, og whisky i topklasse, som alt sammen er produceret i Norden.

bryggerier nu også på de mere specielle øl og laver deres egne mikrobryggerier. Danskernes forbrug af specialøl er også steget, og interessen for noget andet end den klassiske pilsner er i rivende udvikling. Nu vil forbrugerne gerne have en Brown Ale, IPA eller sågar en spontangæret Lambic – det, man kalder en sour øl.

Vi er derfor glade for, at man i år kan smage specialøl fra blandt andet Grauballe Bryghus, Kunstbryggeriet Far & Søn samt Theodor Schiøtz Brewing Co.

## Danmark er blevet et whisky-land

På whiskyfronten har der også været en stor udvikling i de seneste år, og flere og flere kaster sig ud i at lave den kendte spiritus. Det er en produktion, der kræver tid, og det er nogle helt særligt tålmodige mennesker, som kaster sig ud i et sådant projekt. I år kan du blandt andet smage whisky fra det verdensanerkendte destilleri fra den lille by Stauning, nemlig Stauning Whisky. Siden 2006 har Stauning produceret deres whisky, og år efter år har de høstet anerkendelse rundt omkring i verden. Blandt andet hos Jim Murray, som står bag den anerkendte "Jim Murray's Whisky Bible", der fra starten så potentialet i Stauning Whisky. Du kan også smage whisky fra Fary Lochan, som ligger i den lille by Farre ved Give, og som siden 2009 har produceret fremragende whisky fra det midtjyske. Du kan også blive i det lokale og smage det produkt, der om nogle år bliver til en whisky fra



Det er muligt at smage på Fary Lochans prisvindende Whisky. Foto: Natasha Blom Rasmussen

Sall i Østjylland, hvor Sall Whisky Distillery producerer en økologisk whisky lavet på korn fra egne marker. Eller du kan smage dem alle sammen.

### Gin er ikke bare gin

Danske producenter har nu i en årrække vist, at gin er meget mere end noget, man putter i en tonicvand. Således har flere producenter nu valgt at kaste sig ud i et eventyr om, hvordan man perfektionerer den klare og urtede spiritus. Derfor er vi glade for, at man i år kan smage gin fra blandt andre Nordic Gin House, som er et nordisk samarbejde, der har udmyntet sig i gin, som repræsenterer henholdsvis Finland, Sverige, Norge og Danmark.

Du kan også opleve finsk gin fra Kyrö Distillery Company, der også producerer whisky. Kendetegnet for begge produkter er, at de er baseret på rug, hvilket er unikt, når det fx kommer til gin. Du kan også smage gin fra Samsø, og denne byder på en unik ingrediens. Den er nemlig fremstillet med myrer. Hvis du vil opleve gins forunderlige verden, så er Nordiske Dråber lige noget for dig.

### Vin fra Danmark er ikke bare en gimmick

»Vin fra Danmark? Det kan man da ikke.« Dette havde måske tidligere været reaktionen, men ikke desto mindre er det tilfældet i dag. Og der bliver ikke bare produceret vin i Danmark. Der bliver produceret god vin i Danmark. Du kan i Nordiske Dråber-området smage lokal vin fra Cold Hand Winery, som laver frugtvin, der bliver serveret på nogle af landets bedste restauranter. Eller du kan fra Grands Vin smage dansk rosévin, der som noget særligt er lavet på solbær. Og ikke mindst kan du smage vin fra det anerkendte Skærsøgaard Vin. I 2018 blev deres vinmarker i Dons ved Kolding de første autoriserede vinmarker i Danmark, hvilket vil sige, at vin fra Dons nu er beskyttet på samme måde, som fx champagne. Kom og smag vine fra Danmark, der er i topklasse.



Der er rig mulighed for festivalens gæster til at smage sig igennem de Nordiske Dråber. Foto: Natasha Blom Rasmussen

Udover de ovennævnte kan du også smage rom, snaps, mjød, færdiglavede cocktails, shots og sodavand, så der er ingen undskyldning for ikke at komme ned og smage dig igennem et væld af unikke, nordiske dråber. ■

Poletter sælges ved Nordiske Dråber, og du kan købe fire poletter for 50 kr. eller ti for 100 kr.

Smagsprøverne koster mellem en og to poletter.

# Få udfordret dine smagsløg, når Arla Food Fest kommer på Food Festival

For andet år i træk kan Arla Food Fest opleves på Food Festival i Aarhus, og i år står der bæredygtighed på menuen. Tag på bæredygtighedsskattejagt, smag på nye råvarer eller lær at trylle madrester om til lækre måltider, når Arla afholder årets sjoveste Food Fest for børn og barnlige sjæle.

**T**ør du klappe en ko, se et dyr blive dissekeret eller opleve en ung kemiker fra kemilandsholdet lave skumpølser af lever? Så skal du med til dette års Arla Food Fest.

Igen i år inviterer Arla alle børn, barnlige sjæle og nysgerrige madelskere til Arla Food Fest, der kan opleves til Food Festival i Aarhus fra den 6.-8. september. Formålet er at vække børn og unges interesse for nye råvarer og anderledes madoplevelser, samtidig med at Food Fests mange aktiviteter skal inspirere til sundere og mere bæredygtige madvaner.

På programmet finder du en masse sjove aktiviteter, der giver anledning til både sjov og læring på samme tid. Mød blandt andre Emil Obel, vinder af Den Store Bagedyst 2018, der viser, hvordan du selv kan kreere fine kagemesterværker i portionsstørrelser. Du kan også komme en tur i smørkøkkenet og lære at ryste smør, eller du kan hilse på en landmand og hans køer.

»Arla Food Fest har til formål at vække børn og unges nysgerrighed på mad, for madlavning bliver ofte noget, vi forældre vil have hurtigt overstået, fordi vi ikke orker at tvinge ungerne til at være med. Så det er virkelig vigtigt, at

vi som fødevarerirksomhed hjælper med at inspirere flere børn og unge til at gå med i køkkenet, så de kommer til gryderne af egen lyst,« siger Anja Sønderberg Søholm, der er eventchef i Arla og har det overordnede ansvar for Arla Food Fest.

## Arla Food Fest støtter MADlejr og kampen mod madspild

Udover at inspirere børn og barnlige sjæle til at kaste sig ud i madlavning har Arla Food Fest i år stort fokus på bæredygtighed, og du vil derfor se mange forskellige miljøvenlige aktiviteter på programmet. Du kan blandt andet tage på rest-a-fari med Arla Fondens MADlejr, hvor du lærer at trylle madrester om til lækre vafler, eller deltage i madspildsorganisationen Too Good To Gos fællesspisning, hvor Rub og Stub omdanner overskydende råvarer til et vaskeægte madfestivalsmåltid.

»Bæredygtighed er et vigtigt fokus for Arla, og vi ved, at rigtig mange unge også er optagede af blandt andet klimaudfordringerne. Derfor er der masser af bæredygtighedsaktiviteter ved årets Arla Food Fest,« siger Anja Sønderberg Søholm og fortsætter:

» **Arla Food Fest har til formål at vække børn og unges nysgerrighed på mad**

**ANJA SØNDERBERG SØHOLM**  
Eventchef i Arla

»Det er vigtigt, at vi står sammen om at bekæmpe klima- og miljøproblemerne, og at vi viser, at det at spise bæredygtigt sagtens kan gøres til en sjov og positiv ting. For eksempel ved at trylle madrester om til lækre vafler, som de gør det på rest-a-farien.«

Al den overskydende mad har enten fået en plads på programmet eller bliver doneret til madspildsbekæmpende organisationer. ■





#### OM ARLA FOOD FEST

- Arla Food Fest er en madfest for børn og unge, der gennem overraskende smagsoplevelser skal vække nysgerigheden på mad samt udbrede mere bæredygtige madvaner.
- Madfestivalen afholdes i Søndermarken i København den 31. august og på Tangkrogen i Aarhus den 6.-8. september.
- Arla Food Fest arrangeres i samarbejde med Arla Fonden, Culture Works og Claus Meyers fond Melting Pot. Overskydende mad fra arrangementet bliver doneret til madspildsbekæmpende organisationer.

# Hvis du har fået smag for mere

Bor du i Region Midtjylland og har fået smag på mere, kan du godt begynde at glæde dig. Regionen er nemlig udpeget som et af Europas helt særlige gastronomiske områder, og det kan man opleve ved en række madarrangementer, som foregår hele året rundt.

**D**er er god grund til at samle en masse appetit, hvis man er bosat i Region Midtjylland. Igen i år findes der i hele regionen en række madevents for både store og små – fra hav til hav.

Titlen Europæisk Gastronomiregion blev givet til Region Midtjylland i 2017, men da det er en blivende titel, og vi stadig har et hav af madoplevelser, seje kokke og lækre fødevarer, fejrer vi fortsat maden i regionen. Under titlen Living Good Food sættes der i år ekstra fokus på bæredygtighed og lokalsamfundet. Der er ingen undskyldning for ikke at drage ud i regionen og spise sig igennem den.

»Når det kommer til mad, giver det sig selv, at sommeren og efteråret er noget helt særligt, og det ser man tydeligt i sidste halvår af gastronomiregionens eventprogram. Markerne bugner, høsten skal i hus, og vi fylder spisekamrene op, og det er tydeligt, at det er noget, der fejres i form af madbegivenheder som festivalen, høstfester, workshops og deslige,« fortæller Pelle Øby Andersen, administrerende direktør for Food Organisation of Denmark.

Det foregår i hele regionen, hvor man kan blandt andet kan opleve Hvide Sande Foodfestival, hvor man kan smage på Vesterhavet, man kan blive klogere på fortidens korn i Auning, eller man kan blive klogere på bæredygtighed med et glas vin i hånden i Aarhus. Alle regionens madoplevelser er samlet i ét eventprogram, og der er noget for enhver.

Food Organisation of Denmark fungerer som sekretariat for Europæisk Gastronomiregion i samarbejde med Business Region Aarhus, Business Region MidtVest og Institute of Meals. ■



Det er muligt at få madoplevelser på tværs af hele regionen. I eventprogrammet er det muligt at se de forskellige events fra Lemvig til Aarhus. Foto: Henrik Routhaues Andersen

## TJEK EVENTPROGRAMMET

På [www.danishfoodregion.dk](http://www.danishfoodregion.dk) finder du eventprogrammet for Europæisk Gastronomiregion.

Nodatainad  
1015951-1019935  
w:62,10,02PPh:42,6,24PP