



6.-8. SEPTEMBER

PROGRAM 2019
NORDENS STØRSTE MADFESTIVAL





K-ærlighed og sandwich

Ingen kender din smag bedre end dig selv. Hos K-Salat kan du lege sandwichkok og sammensætte din helt personlige K-Sandwich med pålægssalater og toppings.

Kom forbi den røde K-Salat vogn og gør dig klar til at smøre og smage.

Tid: Fredag, lørdag og søndag, kl. 14-16

Vi byder naturligvis også på lækre smagsprøver alle dage i hele festivalens åbningstid.

Find den røde K-Salat vogn i området Fra Dyr til Bord.

SÅ ER DER SERVERET FESTIVAL!

Tag en bid af det hele!



Du er kommet til en madglad festival, hvor du kan tage en bid af hele Norden!

Vi har samlet det bedste fra det nordiske køkken på Tangkrogens 45.000 m². På din tur rundt til de 13 forskellige områder kan du få masser af smagsprøver, ny viden og oplevelser, når de dygtigste kokke og madformidlere står klar til at lære fra sig.

Få et overblik over festivalpladsens områder på festivalkortet på side 14.

Bliv klogere på de aktiviteter, som kun foregår på bestemte dage og tidspunkter på side 6 – 24.

Festivalpladsens producenter og ildsjæle kan også besøges, når du har lyst. Gå ikke glip af Kokkescenens stjernespækkede program, hvor du enten kan deltage i madlavningen eller tage plads som tilskuer. Samlet set venter dig hundredvis af unikke madoplevelser.

Så velkomme og god rejse gennem festivalens mange maduniverser.

Vi håber, at du kan mærke, hvor meget vi har glædet os til at se dig.

Festivalhilsner fra Anna Lund,
direktør FOOD Aarhus og Food Festival.



INDHOLDSFORTEGNELSE

06 Kokkescenen

07 Sundhed og
Bæredygtighedsteltet

08 Smagningsteltet

09 Arla Food Fest

10 Gourmethjørnet

11 Program fredag

14 Festivalkort

17 Program lørdag

21 Program søndag

25 Aktøroversigt



Samarbejdspartnere



Kig forbi

Lidl's

M A D M A R K E D

D. 6.-8. SEPTEMBER

SMAGEN AF DANMARK

fynsk rygeost fra Gundestrup

gammeldags flæskesvær fra Ejstrupholm

økologiske flødeoste fra Barrit

økologiske spegepølser

rejesalat i dildmayonnaise fra Bornholm

danske økologiske gulerødder

... og meget mere

Lad dig overraske. Velbekomme



KOKKESCENEN

06. - 08. SEPTEMBER 2019

Billetter kan købes i Informationen
eller på foodfestival.dk



FREDAG

Kl. 14.45-15.30

Bliv ekspert i Danmarks Gastronomiske Udvikling med Ole Troelsø!

Ole Troelsø, Danmarks bedste madanmelder fortæller historien om Danmarks gastronomiske udvikling, så du på 45 minutter selv bliver ekspert. Her vil der være masser af udvalgte smagsprøver, som alle er med til at fortælle historien om den gastronomiske udvikling.

Pris: 50 kr.

Kl. 16.00-16.30

Officiel åbning af Food Festival 2019

Simon Kollerup Erhvervsminister, Mogens Jensen Minister for Fødevarer, Fiskeri, Ligestilling og Nordisk Samarbejde, Anders Kühnau Regionsrådsformand i Region Midtjylland, Jacob Bundsgaard borgmester i Aarhus Kommune og Anna Lund direktør for FOOD-Aarhus og Food Festival, taler ved den officielle åbning.

Gratis

Kl. 16.45-17.45

Lagkage workshop for børn

Tag børnene med og lad dem trække i forklædet med Timm Vladimir, og vær med til at lave din helt egen mini-lagkage.

Gratis

Kl. 18.00-19.00

VEGE-TATAR vi kan li'

Kom med Timm Vladimir i køkkenet, hvor vi vender den klassiske tatar på hovedet til et velsmagende alternativ.

Gratis

LØRDAG

Kl. 10.30-11.30

Risotto med Michelin stjerne

Kom med i det italienske køkken, når Michelinkokken Elvio Milleri sammen med kokkene fra Il Fornaio underholder og guider dig igennem, hvordan du laver en velsmagende og cremet risotto.

Pris: 50 kr.

Kl. 12.00-13.00

Mad med kærlighed fra Grønland

Oplev ægte grønlandsk stemning, når madikonet Søren Gericke tager os med en tur til Grønland. Her laver vi skosse marengs med flødegletcher, en dansende reje kok'tail, savissvik af hellefisk og fiskefangerens fiskesuppe.

Pris: 50 kr.

Kl. 13.30-14.30

Røde's Sommertorsk med masser af smag!

Kom med i køkkenet med Claus "Røde" Christensen og lav helstegt sommertorsk med muslingefumet og andre gode råvarer.

Pris: 50 kr.

Kl. 15.00-16.00

Alder betyder intet – med mindre du er en ost!

Kom med i køkkenet og vær med til at lave gourmettoast sammen med Michelinkokken Paul Cunningham fra Henne Kirkeby Kro.

Pris: 50 kr.

Kl. 16.30-17.30

Oksetatar med Michel Michaud

Tag med på en Michelinrejse og oplev ægte badehotelsstemning, når stjernekokken Michel Michaud og Ruths Hotel sammen forvandler Kokkescenen til et badehotel. Vær med til at lave Michel Michaud's berømte oksetatar.

Pris: 50 kr.

Kl. 18.00-19.00

Fra røde bøffer til sprøde grøntsager

Vær med når den energiske franskmænd Francis Cardenau går i køkkenet, hvor sæsonens grønt skal spices op og tilberedes på ny. Sammen med Francis vil du kunne lave din helt egen spidskålswrap på Michelinniveau.

Pris: 50 kr.

SØNDAG

Kl. 9.00-12.00

LOCAL COOKING

Kom til finalen, hvor der er kamp til stregen, når de regionale finalister dystet om at servere den bedste ret.

Gratis

Kl. 12.30-17.00

HOTDOG DM

Oplev nogle af Danmarks bedste kokke fortolke den klassiske hotdog i kampen om at skabe Danmarks bedste hotdog.

[Hotdogkuponer kan købes i kuponsalgsteltet ved siden af Kokkescenen.](#)



FREDAG

Kl. 14.15-14.30

Åbning af Region Midtjyllands aktiviteter i Sundhed og Bæredygtighedsteltet v. Anders Kühnau Regionsrådsformand Region Midtjylland.
Gratis

Kl. 14.30-15.15

Kan man svanemærke et hospital? - og hvordan håndterer et hospital sit affald?
Gratis

Kl. 16.45-17.15

Åbning af Innovationsfondens aktiviteter i Sundhed og Bæredygtighedsteltet.
Gratis

Kl. 18.45-21.00

Mad & Mad
Kom og mød manden bag maden - fællesspisning med Tænketanken Frej.
OBS. kræver billet

LØRDAG

Kl. 10.30-11.30

Livsstilsændringer fra kur til kurs - Livsstilscenter Brædstrup præsenterer deres livsstils- og genoptræningsforløb med fokus på mad og måltider.
Gratis

Kl. 11.45-12.45

"Mere appetit på livet"
Hvordan kan hospitaler, plejehjem og pårørende påvirke småtspisende ældres måltider.
OBS. kræver billet

Kl. 13.00-13.45

Politisk debat
Fra ernæring til måltid.
Gratis

Kl. 14.45-15.30

Hør om visionære og ambitiøse forsknings- og innovationsprojekter, der sætter retning for fremtidens bæredygtige løsninger indenfor fødevarer og sundhed.
Gratis

Kl. 15.45-16.30

Oplev innovative iværksættere og virksomheder pitche deres konkrete idéer til sunde og bæredygtige produkter.
Gratis

Kl. 17.00-18.00

Fremtidens Fødevarer
Skal landmanden være ingeniør og slagteren kemiker?
OBS. kræver billet

Kl. 18.45-21.00

Mad & Mad
Kom og mød manden bag maden - fællesspisning med Tænketanken Frej.
OBS. kræver billet

SØNDAG

Kl. 10.30-11.30

Bæredygtig mad i børnehøjde - bliv inspireret til aktiviteter og opskrifter for hele familien med Tænketanken Frej.
Gratis

Kl. 12.15-13.15

Lækker mad af god kvalitet - også når du er syg, svag eller ældre.
Gratis

Kl. 13.30-14.30

Ostesmagning
Hvad er en god ost, og hvordan smager man på den? Bliv osteklog med Mejeriforeningens Ost & ko.
Gratis

Kl. 14.45-15.45

Kan du lære din bedstefar at spise tofu? Tænketanken Frej inviterer dig til en snak om, hvad vi spiser i fremtiden.
OBS. kræver billet

Kl. 16.00-17.00

Ostesmagning
Hvad er en god ost, og hvordan smager man på den? Bliv osteklog med Mejeriforeningens Ost & ko.
Gratis

Sundhed og Bæredygtighedsteltet er udviklet i samarbejde med:

SMAGNINGSTELTET

06. - 08. SEPTEMBER 2019

Billetter kan købes i Informationen
eller på foodfestival.dk



FREDAG

Kl. 16.00-16.45

Seksbenet mad - hvad
kommer til at være på din
tallerken i 2030?

Gratis

Kl. 17.00-17.45

Få en smagfuld introduktion
til forskellige varianter af
specialøl.

Pris: 50 kr.

Kl. 18.00-19.00

Kombiner specialøl med mad.

Pris: 100 kr.

LØRDAG

Kl. 10.45-11.15

Lav din egen RAWBITE-bar.

Gratis

Kl. 11.15-11.45

Lav din egen RAWBITE-bar.

Gratis

Kl. 12.00-13.00

It's all about the tonic.

Pris: 50 kr.

Kl. 13.15-14.15

Bliv skarp på knivslibning og
smag midtjyske delikatesser.

Pris: 50 kr.

Kl. 14.30-15.30

Chokoladesmagning med
god samvittighed.

Pris: 100 kr.

Kl. 15.45-16.45

Bliv skarp på knivslibning og
smag midtjyske delikatesser.

Pris: 50 kr.

Kl. 17.00-17.45

Få en smagfuld introduktion
til forskellige varianter af
specialøl.

Pris: 50 kr.

Kl. 18.00-18.45

Det ultimative roséseminar

Smag på Provences mange nuan-
cer og forskelle.

Pris: 100 kr.

SØNDAG

Kl. 10.45-11.15

Lav din egen RAWBITE-bar.

Gratis

Kl. 11.15-11.45

Lav din egen RAWBITE-bar.

Gratis

Kl. 12.00-13.00

Tang gør godt - både i øl og
mad.

Pris: 100 kr.

Kl. 13.15-14.15

The Multisensory Psychology
of Wine Tasting.

Gratis

Kl. 14.30-15.30

Chokoladesmagning med
god samvittighed.

Pris: 100 kr.

Kl. 15.45-16.45

The Multisensory Psychology
of Wine Tasting.

Gratis

ARLA FOOD FEST

07. - 08. SEPTEMBER 2019



LØRDAG

SCENEAKTIVITET

Kl. 11.00-11.30

Kartoffel Yoga (Under sejlene)

Spids ører og smagsløg og kom med på en magisk kartoffelrejse med Trine Krebs.

Gratis

Kl. 12.45-13.15 & 13.15-13.45

(varighed ca. 20 min.)

Smørrystning

Kom og vær med når vi i fællesskab ryster vores eget smør i lyden af god musik.

OBS: Kræver ikke billet og pladserne fyldes efter først-til-mølle-princippet.

Gratis

Kl. 15.00-15.30

Kemi Show

Sjove kemieksperimenter med fødevarer fra dagligdagen. Der skal laves voksende enorme skumpølser af lever, eksperimenteres med madvarer i flydende nitrogen og meget mere.

Gratis

Kl. 17.00-19.00

TooGoodToGo fællesmiddag

Hele byen spiser sammen, når Arla Food Fest sammen med Too Good To Go inviterer til kæmpe fællesmiddag. Rub og Stub står for menuen, som tilberedes af overskudsråvarer.

Pris: 65 kr.

OBS: Der er begrænset antal pladser

WORKSHOPTELT

Kl. 10.00-13.00

Bugging Denmark

Kom helt tæt på de spiselige insekter, når du kan lave dine egne insektkuglesnacks og få din egen lille fårekylningefarm med hjem.

Gratis

Kl. 14.00-15.00

Istid

I denne workshop kan du opleve hvordan man kan lave cremet lækker is med nitrogen på bare 60 sekunder.

OBS: Kræver tilmelding og særskilt billet. Billetten medbringes på telefon eller i print. **UDSOLGT**

Kl. 16.00-17.00 (varighed ca. 1 time)

Emil Obel

Få de bedste tips og trick når vi skal samle elementer til en færdig kage/tærte, og efterfølgende pynte dem.

OBS: Kræver ikke billet og pladserne fyldes efter først-til-mølle-princippet.

Gratis

SØNDAG

SCENEAKTIVITET

Kl. 11.00-11.30

Kartoffel Yoga (Under sejlene)

Spids ører og smagsløg og kom med på en magisk kartoffelrejse med Trine Krebs.

Gratis

Kl. 12.45-13.15 & 13.15-13.45

(varighed ca. 20 min.)

Smørrystning

Kom og vær med når vi i fællesskab ryster vores eget smør i lyden af god musik.

OBS: Kræver ikke billet og pladserne fyldes efter først-til-mølle-princippet.

Gratis

Kl. 14.30-15.30

VILDT BLODIGT

Det bliver vildt på alle mulige måder, når vores naturvejleder parterer et råvildt og gør os kloge på anatomi.

Gratis

Kl. 16.00-16.30

Kemi Show

Sjove kemieksperimenter med fødevarer fra dagligdagen. Der skal laves voksende enorme skumpølser af lever, eksperimenteres med madvarer i flydende nitrogen og meget mere.

Gratis

WORKSHOPTELT

Kl. 10.00-13.00

Bugging Denmark

Kom helt tæt på de spiselige insekter, når du kan lave dine egne insektkuglesnacks og få din egen lille fårekylningefarm med hjem.

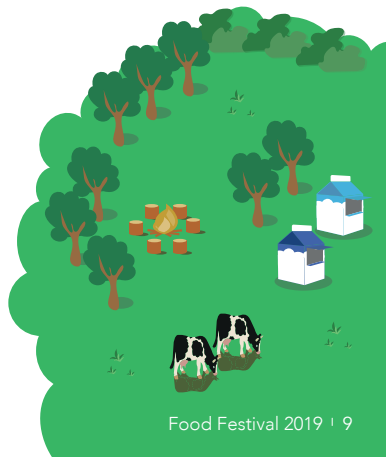
Gratis

Kl. 14.00-17.00

Verdensmål workshop

Har du styr på Verdensmålene? Kom med til en sjov og lærerig workshop, hvor vi dykker ned i FNs verdensmål og hvad de egentlig er til for.

Gratis



NYD DIN FROKOST PÅ GOURMETHJØRNET

Hvor fire lokale restauranter og byens ældste bageri serverer smagfulde frokostretter og lækre kager.

KLOKKEN

Pr. stk. 45 kr. // 3. stk. 115 kr.

Smørrebrød i 3 varianter

Æg og rejer

Kartoffel

Hønsesalat

Tarteletter

CANblau

Ribbenssandwich, 80 kr.

Festivalslides,

pr. stk. 60 kr., 2 stk. 100 kr.

Ibericohotdog,

pr. stk. 60 kr., 2 stk. 100 kr.

RETOUR & FREDERIKSGADE 42

Frit valg 85 kr. pr. ret

Tatar m. fladbrød

Kartoffelkompot m.
løvstikke-pesto og kerner

Øko Okse m. stegesovs
og persille,
tillæg på 45 kr.

BIRKS KØKKEN

Surdejspizza m. kartofler, 85 kr.

*Findes også i en vegetarudgave m.
skovsvampe*

SCHWEIZERBAGERIET

Alt i brød og kager



Kl.13.00

Bog-lancering fra Restaurant CANblau

Sted: Madværkstedet, Kunst og Køkkentøj

Kl.13.00-19.00

Bålmad - vaffer.

Lav jeres egne vaffer over bål og drik en kop kaffe/kakao. Tag dine børn med og hyg jer ved vandet.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk
Pris: 50 kr.

Kl.13.00-19.00

Smag en hjemmelavet iste

Teafull viser, hvordan du på 5 min kan lave din egen iste, med vores unikke (is)te-filter.

Sted: Madeksperimentariet, Teafull

Kl.13.00-15.00

Er du sulten kan du købe en VILD grillpølse

Vi har 3 forskellige så du kan smage både Vildsvin, Krondyr og Fasan.

Sted: Fra Dyr til Bord, Klosterhedens Vildt
Pris: 30 kr.

Kl.13.30-14.15

Café Bondepigen

Kvalitet og forkælelse med lokale råvarer i landige omgivelser!

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.14.00-14.30

Hvordan producerer man gin? Hvad gør en whisky til en whisky?

Kom bag kobberkedlerne med Anders fra Nordisk Brænderi.

Sted: Nordiske Dråber, Nordisk Brænderi

Kl.14.00-16.00

Design din egen K-Sandwich med smag og toppings.

Gør den gode smag helt personlig ved K-Salat vognen.

Sted: Fra Dyr til Bord, K-Salat

Kl.14.00-17.00

Workshop: Aktiviteter for børn med Skoletjenesten fra det Grønlandske Hus i Aalborg.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

Kl.14.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.14.00

Bestarium Groenlandica

Illustrator Maria B. Kreutzmann fortæller om det fantastiske grønlandske myteunivers.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

Kl.14.30-15.30

Workshop med kokken Gorm

Kom og lav mad med kok og tv-vært Gorm Wisweh.

Sted: Danmarks Spisekamre, COOP

Kl.14.30-16.00

Bålmad - stjernesud med et røget twist.

Lav dit eget stjernesud med friske råvarer over bål ved vandkanten. Nyd dagen med bål, en øl og vennerne.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk
Pris: 175 kr.

Kl.14.30

Kaffeworkshop

Kom forbi Lavazza og find inspiration til din næste kaffecocktail.

Sted: World of Food, Lavazza

Kl.14.45-15.30

Hylkegaard

Vine dyrket på Djursland.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.15.00

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio
OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl.15.00

Smag på den legendariske surstrømning.

Sted: Havet, Clausens Fiskehandel

Kl.15.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber
Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)
OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl.15.00

Smag lokal kaffe fra det lokale La Cabra

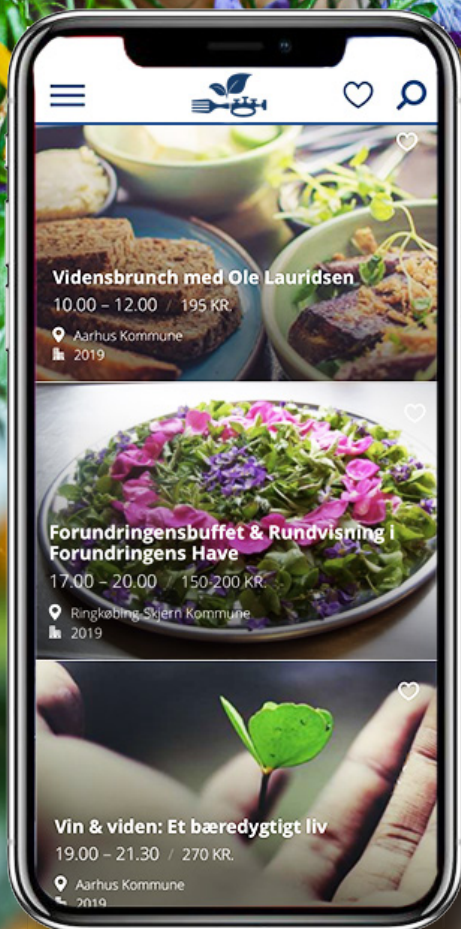
Sted: Madværkstedet, Moccamaster



AARHUS / MIDTJYLLAND SIDEN 2017
EUROPÆISK GASTRONOMIREGION

SULTEN EFTER MERE?

På www.danishfoodregion.dk finder du eventprogrammet for alle madevents i Region Midtjylland hele året rundt.



Kl.15.00-15.15

Pil en Jomfruhummer.

Pilnings konkurrence for de modige.

Sted: Havet, Læsø Jomfruhummerfestival

Kl.15.00-15.45

Fra én til en milliard celler

Hør historien om hvordan klodens ældste organisme kan være med til at sikre en bæredygtig fremtid

Sted: Madeksperimentariet, Biotrino

Kl.15.30

Sæt øl til din Castello ost

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.16.00

Peter Larsen Kaffe

Kom med, når vi laver en lille kaffe cupping i det fri.

Sted: Madeksperimentariet, Peter Larsen Kaffe

Kl.16.00-16.30

Ælt en dej uden dej på fingrene!

Kom forbi vores stand og oplev, hvordan du let og enkelt ælter dej med Bageposen™.

Sted: Madværkstedet, Bageposen

Kl.16.00-16.45

Sund

Hjemmelavet mel, honning, senep og urtesalt.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.16.00-16.45

Få inspiration til cocktails, når 4 jyske producenter skaber nye smagskombinationer.

Sted: Nordiske Dråber, East coast vs. West coast

Pris: Deltagerbetaling

Kl.16.00-17.00

The Nordic Gin House Experience

Hør om ginnens historie og smag dagens variation af en klassisk Gin & Tonic.

Sted: Nordiske Dråber, Nordic Gin House

Pris: 75 kr.

Kl.16.00-17.00

Bliv venner med din økologiske musling

Coop Crowdfunding og kokken Gorm lærer dig 3 nye måder at tilberede muslinger på.

Sted: Danmarks Spisekamre, COOP

Kl.16.30

Kaffeworkshop

Kom forbi Lavazza og find inspiration til din næste kaffecocktail.

Sted: World of Food, Lavazza

Kl.16.45-18.15

Bålmad - en tur til Mexico.

Oplev mexicansk mad. Lav dine egne tacos, salsa og grillet majscolbesalat. Nyd dagen med vennerne.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 150 kr.

Kl.17.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.17.15-18.00

Slagter Drachmann

Djursgrisen og dyrevelfærd.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.17.00

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl.17.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer) OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl.17.00

Bestarium Groenlandica

Illustrator Maria B. Kreutzmann fortæller om det fantastiske grønlandske myteunivers.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

FESTIVALKORT

BYENS CENTRUM



STRANDVEJEN

BÅDHAVNEN

TANGKROGENS BLÅ VAND

MARSELISBORG HAVNEVEJ





ARLA FOOD FEST	KOKKESCENEN	PLANTERIGET	INFORMATION	WC	TOILET
DANMARKS SPISEKAMIRE	KORN OG SØDE SAGER	SUNDHED OG BÆREDYGTIGHED	BAR	BAR	SAMARITTER
FRA DYR TIL BORD	MADEKSPERIMENTARIET	WORLD OF FOOD	KAFFE		
GOURMETHJØRNET	MADVERKSTEDET	SMAGNINGSTELTET	SPISEOMRÅDE		
HAVET	NORDISKE DRÅBER	HOTDOG DM NB. KUN SØNDAG	HANDICAPTOILET		

FREDAG 06.SEP
KL. 13.00-19.00 2019

Alle aktiviteter i programmet er
GRATIS med mindre andet er angivet

Kl. 17.00

Kom til cocktail-smagning og øl inspireret af kaffe hos Moccamaster.

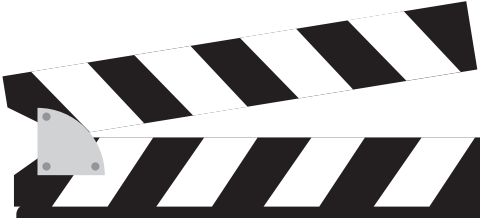
Sted: Madværkstedet, Moccamaster

Kl. 17.30-18.30

Workshop med kokken Gorm

Kom og lav mad med kok og tv-vært Gorm Wisweh.

Sted: Danmarks Spisekamre, COOP



Kom til en magisk filmvisning af den **prisvindende instruktør John Chester**

Food Festival og FoodFilmFestival byder på film og talk på Food Festival med dokumentarfilmen "The Biggest Little Farm" **Fredag 06. september 2019**. Læs mere på foodfilmfestival.dk

Tid: Kl. 19:15-22:00	Pris: Kr. 100,00
Sted: Mødepunkt 3 ved Food Festival indgangen	Med gyldig Food Festival billet: Kr. 80,00

**SULTEN PÅ
MERE?**

BILLET

OPGRADER DIN
DAGSBILLET TIL EN
WEEKENDBILLET
FOR KUN 75,-

OBS. SKAL SKE SAMME DAG

ER DU MÆT, MEN IKKE TRÆT?

UNDERSTRØM

GRATIS KONCERTER LANGS ÅEN ARRANGERET AF LOKALE FORENINGER OG AKTØRER. INDIE, METAL, R&B, POP, ELEKTRONISK OG HIPHOP – DU VÆLGER SELV.

6.-7. SEPTEMBER I MØLLEPARKEN, IMMENVAD OG UNDER SANKT CLEMENS BRO

AARHUS STREETART FESTIVAL

NOGLE AF VERDENS BEDSTE STREETARTKUNSTNERE MALER 5X5 METER STORE VÆRKER LIVE I FESTUGEN. KOM OG SE DE FLOTTE MOTIVER OG MØD KUNSTEN OG KUNSTNERNE.

6.-8. SEPTEMBER I RÅDHUSPARKEN



SE HELE PROGRAMMET PÅ
AARHUSFESTUGE.DK
#AARHUSFESTUGE

Kl. 10.00-19.00

Bålmad - vaffer.

Lav jeres egne vaffer over bål og drik en kop kaffe/kakao. Tag dine børn med og hyg jer ved vandet.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 50 kr.

Kl. 10.00-19.00

Smag en hjemmelavet iste

Teafull viser hvordan du på 5 min kan lave din egen iste, med vores unikke (is)te-filter.

Sted: Madeksperimentariet, Teafull

Kl. 10.30-11.15

Bodils Marmelade

Hjemmelavet marmelade af havens frugt og grønt.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fællesskøkken

Kl. 10.45-12.15

Bålmad - cafebrunchen, bare over åben ild.

Start dagen med at lave din egen brunch over bål. God kaffe, lækker mad ved vandkanten med familien og børnene.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 150 kr.

Kl. 11.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller det søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)

OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl. 11.00

Peter Larsen Kaffe

Kom med, når vi laver en lille kaffe cupping i det fri.

Sted: Madeksperimentariet, Peter Larsen Kaffe

Kl. 11.00-11.15

Pil en Jomfruhummer.

Pilnings konkurrence for de modige.

Sted: Havet, Læsø Jomfruhummerfestival

Kl. 11.00-11.30

Ælt en dej uden dej på fingrene!

Kom forbi vores stand og oplev, hvordan du let og enkelt ælter dej med Bageposen™.

Sted: Madværkstedet, Bageposen

Kl. 11.00-11.30

Hvordan producerer man gin?

Hvad gør en whisky til en whisky? Kom bag kobberkedlerne med Anders fra Nordisk Brænderi.

Sted: Nordiske Dråber, Nordisk Brænderi

Kl. 11.00-11.30

Fortælling om træflens vej fra faraoernes tid og frem til i dag.

Smag frisk træffel.

Sted: World of Food, Træffel Entusiasten

Pris: 85 kr. (max 12 personer)

OBS. tilmelding på Træffel Entusiasten-standen.

Kl. 11.00-14.30

Er du sulten kan du købe en VILD grillpølse

Vi har 3 forskellige så du kan smage både Vildsvin, Krondyr og Fasan.

Sted: Fra Dyr til Bord, Klosterhedens Vildt

Pris: 30 kr.

Kl. 11.00

Sæltarme og syteknikker

Tekstilkunstner Julie Bach fortæller om sit kunstneriske undersøgelsesarbejde i Grønland.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

Kl. 11.00-16.00

Ostevognen

Kig forbi Ost & ko's Ostevogn og smag Restaurant Hærværks nyfortolkning af den klassiske danske ostemad.

Sted: Fra Dyr til Bord, Mejeriforeningen

Kl. 11.30

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio
OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl. 11.30-13.00

Osteruten

Plant snuden i ostesporet, når Mejeriforeningens Ost & ko inviterer på oste-walk på festivalpladsen.

Sted: Fra Dyr til Bord, Mejeriforeningen

Kl.11.45-12.30

Nordisk Bryghus

Det stærke, det søde og det mørke.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.12.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.12.00-13.00

Lær at sable Champagne

Kom og lær teknikken bag, så har du underholdningen klar til dit næste festlige arrangement.

Sted: Nordiske Dråber, Skærsøgaard Vin

Pris: 50 kr. pr. flaske

Kl.12.00-13.00

Workshop med kokken Gorm

Kom og lav mad med kok og tv-vært Gorm Wisweh.

Sted: Danmarks Spisekamre, COOP

Kl.12.00-17.00

Sæltarme og bæredygtighed

En workshop med tekstilkunstner og designer Julie Bach.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

Kl.13.00

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio
OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl.13.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller det søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)

OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl.13.00-13.30

Kom til koncert med Tørfisk

Sted: Havet, Danmarks Fiskeriforening PO

Kl.13.00-13.45

Danmarks Jægerforbund og

Vildt gastronomi

Naturens råvarer.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.13.15-14.45

Bålmat - stjernesud med et røget twist.

Lav dit eget stjernesud over bål ved vandkanten med friske råvarer. Nyd dagen med bål, en øl og vennerne.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 175 kr.

Kl.14.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.14.00

Peter Larsen Kaffe

Kom med, når vi laver en lille kaffe cupping i det fri.

Sted: Madeksperimentariet, Peter Larsen Kaffe

Kl.14.00-14.15

Fiskeauktion med Tørfisk

Oplev en sjov fiskeauktion med mulighed for at købe frisk fisk.

Sted: Havet, Danmarks Fiskeriforening PO

Kl.14.00-15.00

Bliv venner med din økologiske musling

Coop Crowdfunding og kokken Gorm lærer dig 3 nye måder at tilberede muslinger på.

Sted: Danmarks Spisekamre, COOP

Kl.14.00-15.00

Cupping af ØNSK Kaffe

Lær hvordan du smager og point-scorer kaffe.

Sted: World of Food, Ønsk Kaffe

Kl.14.00-15.00

PIMP DIN DÅSE!

Kig forbi Grøndals på Havet og få inspiration til lækker hverdagsmad med Grøndals dåsefisk.

Til workshoppen får I også vist opskriften på vores verdensklasse "tunmousse".

Sted: Havet, Grøndals

Kl.14.00-16.00

Design din egen K-Sandwich med smag og toppings.

Gør den gode smag helt personlig ved K-Salat vognen.

Sted: Fra Dyr til Bord, K-Salat

Kl.14.15-15.00

Holmegaard

Smag vores kulturarv og bevar den for eftertiden.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.14.30

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio
OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl.14.30-15.00

Howdan producerer man gin? Hvad gør en whisky til en whisky? Kom bag kobberkedlerne med Anders fra Nordisk Brænderi.
Sted: Nordiske Dråber, Nordisk Brænderi

Kl.14.30-16.00

Osteruten

Plant snuden i ostesporet, når Mejeriforeningens Ost & ko inviterer på oste-walk på festivalpladsen.

Sted: Fra Dyr til Bord, Mejeriforeningen

Kl.14.30

Kaffeworkshop

Kom forbi Lavazza og find inspiration til din næste kaffecocktail.

Sted: World of Food, Lavazza

Kl.15.00

Smag på den legendariske surstrømning.

Sted: Havet, Clausens Fiskehandel

Kl.15.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)

OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl.15.00

Sæltarme og syteknikker

Tekstilkunstner Julie Bach fortæller om sit kunstneriske undersøgelsesarbejde i Grønland.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

Kl.15.00-15.15

Pil en Jomfruhummer.

Pilnings konkurrence for de modige.

Sted: Havet, Læsø Jomfruhummerfestival

Kl.15.00-15.30

Kom til koncert med Tørfisk

Sted: Havet, Danmarks Fiskeriforening PO

Kl.15.00-15.45

Fra en til en milliard celler

Hør historien om hvordan klodens ældste organisme kan være med til at sikre en bæredygtig fremtid.

Sted: Madeksperimentariet, Biotrino

Kl.15.30

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.15.30-16.15

Madens Hus

Glemmebogen findes frem!

Sted: Danmarks Spisekamre,

Djurslands Fælleskøkken

Kl.16.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl.16.00

Kaffeworkshop

Kom forbi Lavazza og find inspiration til din næste kaffecocktail.

Sted: World of Food, Lavazza

Kl.16.00-16.30

Ælt en dej uden dej på fingrene!

Kom forbi vores stand og oplev, hvordan du let og enkelt ælter dej med Bageposen™.

Sted: Madværkstedet, Bageposen

Kl.16.00-16.45

Få inspiration til cocktails, når 4 jyske producenter skaber smagskombinationer.

Sted: Nordiske Dråber, East coast vs. West coast

Pris: Deltagerbetaling

Kl.16.00-17.00

The Nordic Gin House Experience

Hør om ginnens historie og smag dagens variation af en klassisk Gin & Tonic.

Sted: Nordiske Dråber, Nordic Gin House

Pris: 75 kr.

Kl. 16.45-17.30

Nordic Destination

Vilde urter og mad over bål.

Sted: Danmarks Spisekamre,
Djurslands Fælleskøkken

Kl. 16.45-18.15

Bålmad - en tur til Mexico.

Vær med til at opleve mexicansk
mad. Lav dine egne tacos, salsa
og grillet majscolbesalat. Nyd
dagen med vennerne.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 150 kr.

Kl. 17.00

**Surdej- og pizzakursus med
bagerne fra Il Fornaio**

Få fingrene i dejen og kreer ægte
italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio
OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl. 17.00-18.30

**Tre-retters menu inspireret af
kaffe med live akustisk musik**

Sted: Madværkstedet, Mocca-
master

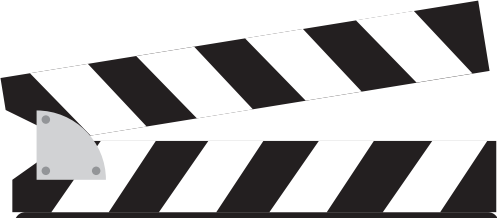
Pris: Deltagerbetaling

Kl. 18.00-18.45

Andersen Winery

Vine produceret på Mols af de
fineste danske frugter, druer og
bær.

Sted: Danmarks Spisekamre,
Djurslands Fælleskøkken



Kom til en magisk filmvisning af
When Tomatoes Met Wagner

Filmvisningen af When Tomatoes Met Wagner på
Food Festival bliver absolut
Danmarkspremieren **lørdag 07. september 2019**.
Læs mere på foodfilmfestival.dk

Tid: Kl. 19:15-22:00	Pris: Kr. 100,00
Sted: Mødepunkt 3 ved Food Festival indgangen	Med gyldig Food Festival billet: Kr. 80,00

SULTEN PÅ
MERE?

BILLET

OPGRADER DIN
DAGSBILLET TIL EN
WEEKENDBILLET
FOR KUN 75,-

OBS. SKAL SKE SAMME DAG

KL.10.00-19.00

Bålmad - vaffer.

Lav jeres egne vaffer over bål og drik en kop kaffe/kakao. Tag dine børn med og hyg jer ved vandet.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 50 kr.

KL.10.15-11.00

MADENS HUS

Glemmebogen findes frem!

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

KL.10.45-12.15

Bålmad - cafebrunchen, bare over åben ild.

Start dagen med at lave din egen brunch over bål. God kaffe, lækker mad ved vandkanten med familien og børnene.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 150 kr.

KL.11.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller det søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)

OBS. tilmelding på Weber-standen.

KL.11.00

Peter Larsen Kaffe

Kom med, når vi laver en lille kaffe cupping i det fri.

Sted: Madeksperimentariet, Peter Larsen Kaffe

KL.11.00-11.15

Pil en Jomfruhummer.

Pilnings konkurrence for de modige.

Sted: Havet, Læsø Jomfruhummerfestival

KL.11.00-14.30

Er du sulten kan du købe en VILD grillpølse

Vi har 4 forskellige så du kan smage både Vildsvin, Krondyr og Fasan.

Sted: Fra Dyr til Bord, Klosterhødens Vildt

Pris: 30 kr.

KL.11.00-11.30

Ælt en dej uden dej på fingrene!

Kom forbi vores stand og oplev, hvordan du let og enkelt ælter dej med Bageposen™.

Sted: Madværkstedet, Bageposen

KL.11.00-11.30

Fortælling om træflens vej fra faraoernes tid og frem til i dag.

Smag frisk træffel.

Sted: World of Food, Træffel

Entusiasten

Pris: 85 kr. (max 12 personer)

OBS. tilmelding på Træffel Entusiasten-standen.

KL.11.00

Bæredygtighed i Arktis

Lektor og Ph.D. Lill Rastad Bjørst deler ud af sin viden om bæredygtighed i Arktis, før og nu.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

KL.11.00-16.00

Workshop: Leg med maden i samarbejde med Arctic Street Food og kok Lars Jeppesen.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

KL.11.30-12.15

King Carrot

Vild med fermentering.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

KL.12.00

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio
OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

KL.12.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

KL.12.00-13.00

Workshop med kokken Gorm

Kom og lav mad med kok og tv-vært Gorm Wisweh.

Sted: Danmarks Spisekamre, COOP

KL.12.00-13.00

Lær at sable Champagne

Kom og lær teknikken bag, så har du underholdningen klar til dit næste festlige arrangement.

Sted: Nordiske Dråber, Skærsågaard Vin

Pris: 50 kr. pr. flaske

KL. 12.00-15.00

Morsø og Claus Holm laver mad.

Det er udeliv, madglæde og hygge forenet i topkvalitet og stilrent nordisk design. Det bli'r pivfrækt.

Sted: Madværkstedet, Morsø

6.-7.-8.
september

på Tangkrogen
i Århus



Kom og besøg de danske fiskere på Food Festival

*Smag lækker dansk fisk
og bliv inspireret
til mere fisk
i hverdagen*

N
O
R



FREDAG

Fiskerne fra **SKAGEN OG STRANDBY**

FREDAG

13.00 - 19.00

Vi serverer
søkogte rejer og
jomfruhummer



LØRDAG

Fiskerne fra **HIRTSHALS**

LØRDAG

10.00 - 19.00

Vi serverer stegt
mørksej med
bløde løg og du kan
smage Årets Sild

13.00 og 15.00

Koncert med
Tørfisk

14.00

Fiskeauktion



SØNDAG

Fiskerne fra **HVIDE SANDE**

SØNDAG

10.00 - 17.00

Vi serverer stegte
rødspættefileter

Kl. 12.45-13.30

Anholt Gin

De unikke enebær og det gode vand fra Anholt's Ørken!

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl. 12.45-14.15

Bålmad - stjernesud med et røget twist.

Lav dit eget stjernesud over bål ved vandkanten med friske råvarer. Nyd dagen med bål, en øl og vennerne.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 175 kr.

Kl. 13.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller det søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)

OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl. 13.00-13.30

Hvordan producerer man gin? Hvad gør en whisky til en whisky? Kom bag kobberkedlerne med Anders fra Nordisk Brænderi.

Sted: Nordiske Dråber, Nordisk Brænderi

Kl. 13.30

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl. 14.00

Peter Larsen Kaffe

Kom med, når vi laver en lille kaffe cupping i det fri.

Sted: Madeksperimentariet, Peter Larsen Kaffe

Kl. 14.00 (varighed ca. 25 min.)

Grill din egen pizza

Vælg mellem det salte eller det søde køkken.

Sted: Madværkstedet, Weber

Pris: 40 kr. (max 6-8 personer)

OBS. tilmelding på Weber-standen.

Kl. 14.00

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio

OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl. 14.00-14.30

Timm Vladimirs Gin

Tips og tricks til en lækker cocktail.

Sted: Nordiske Dråber, Timm Vladimirs Bryghus

Kl. 14.00-14.45

Slagter Drachmann

Djursgrisen og Dyrevelfærd.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl. 14.00-15.00

The Nordic Gin House Experience

Hør om ginnens historie og smag dagens variation af en klassisk Gin & Tonic.

Sted: Nordiske Dråber, Nordic Gin House

Pris: 75 kr.

Kl. 14.00-16.00

Design din egen K-Sandwich med smag og toppings.

Gør den gode smag helt personlig ved K-Salat vognen.

Sted: Fra Dyr til Bord, K-Salat

Kl. 14.30-16.00

Kaffeworkshop

Kom forbi Lavazza og find inspiration til din næste kaffecocktail.

Sted: World of Food, Lavazza

Kl. 15.00

Surdej- og pizzakursus med bagerne fra Il Fornaio

Få fingrene i dejen og kreer ægte italiensk vegetarisk surdejs pizza.

Sted: World of Food, Il Fornaio

OBS. tilmelding på Il Fornaio-standen.

Kl. 15.00

Sæt øl til din Castello ost.

Castellos ølspecialist giver gode råd til, hvordan du bedst sætter din øl og din Castello ost sammen. Kom forbi Castello, smag og bliv inspireret!

Sted: Fra Dyr til Bord, Castello

Kl. 15.00

Bæredygtighed i Arktis

Lektor og Ph.D. Lill Rastad Bjørst deler ud af sin viden om bæredygtighed i Arktis, før og nu.

Sted: Danmarks Spisekamre, Det Grønlandske Hus

Kl. 15.00-15.15

Pil en Jomfruhummer.

Pilnings konkurrence for de modige.

Sted: Havet, Læsø Jomfruhummerfestival

Kl.15.00-16.30

Bålmad - en tur til Mexico.

Vær med til at opleve mexicansk mad. Lav dine egne tacos, salsa og grillet majs-kolbesalat. Nyd dagen med vennerne.

Sted: Havet, Outdoorkursus.dk

Pris: 150 kr.

Kl.15.15-16.00

Nordisk Bryghus

Det stærke, det søde og det mørke.

Sted: Danmarks Spisekamre, Djurslands Fælleskøkken

Kl.16.00-16.30

Ælt en dej uden dej på fingrene!

Kom forbi vores strand og oplev, hvordan du let og enkelt ælter dej med Bageposen™.

Sted: Madværkstedet, Bageposen

ER DU MÆT, MEN IKKE TRÆT?

SIGNA: DET ÅBNE HJERTE

BANEVRYDENDE TEATEROPLEVELSE FRA PERFORMANCE-GRUPPEN SIGNA, DER INVITERER TIL "KURSUS" I DET NEDLAGTE AMTSSYGEHUS - FRA 7 AFTEN TIL 7 MORGEN!

SPILLER FREM TIL 29. SEPTEMBER

LAZARUS

OPLEV DANMARKSPREMIERE PÅ TEATERMUSICALEN SKREVET AF ENDA WALSH OG DAVID BOWIE MED NOGLE AF SANGERENS STØRSTE HITS.

SPILLER FREM TIL 12. OKTOBER

SE HELE PROGRAMMET PÅ AARHUSFESTUGE.DK

#AARHUSFESTUGE



Aarhus Festuge

AKTØROVERSIGT

 Arla Food Fest	 Havet	 Nordiske Dråber
 Danmarks Spisekamre	 Korn og Søde sager	 Planteriget
 Fra Dyr til Bord	 Madeksperimentariet	 Sundhed og Bæredygtighed
 Gourmethjørnet	 Madværkstedet	 World of Food
		 Smagningsteltet

 Absurt	 Coop Amba	 Gourmet Bornholm
 African Beer	 Coop FDB	 Gourmetolie
 Alfred Pedersen & Søn	 Copenhagen Sparkling Tea Company	 Grands Vin
 Andersen Winery	 Copenhagen Winery	 Grauballe Bryghus
 Anholt Gin	 Danmarks Biavlerforening	 Greenday Nordic
 Ansø of Denmark	 Danmarks Fiskeriforening PO	 Grøndals
 Arctic Street Food	 Danmarks Jægerforbund	 Hancock
 Arla	 Danmarks Skaldyrshovedstad	 Hansens Is
 Arla Unika	 Det Danske SpiritusKompagni	 Holmegaard
 Bageposen	 Det Grønlandske Hus	 Homeshop
 Banana CPH	 Det Grønne Museum/Madens Hus	 Hylkegaard Vine
 Beewell	 Dyrbar	 Hälsans Kök
 BelMark's	 Edgy Veggie	 Il Fornaio
 Bent Brandt	 eGastro	 Innovationsfonden
 Biobab	 EPS Recycling	 Instant Taste
 Biogan	 Fairdig	 Jacobsen
 Biotrino	 Farm Mountain	 Jyllandsakvariet
 Birks Køkken	 Fanø Skibsrøm®	 King Carrot
 Bodils marmelade	 Fary Lochan	 Kirkens Korshær
 Bodylab	 Fonfisk	 Klokken
 Bolcheværk	 Food Innovation House	 Klosterhedens Vildt
 Bottles by Malund	 Foodtrucks	 Knaplund Destilleri ApS
 Brannatura	 Fur Bryghus	 Konnerup og Co.
 Bubbies Hawaii	 Future Food Innovation	 K-Salat
 CANblau	 Gasa Nord Grønt	 Kunst og Køkkentøj
 Castello	 Gastrobutikken og Knivblokken	 Kunstbryggeriet Far & Søn
 Christiania Bryg ApS	 Gastrolux	 Kyrö Distillery Company
 Clausens Fiskehandel	 Glyngøre Shellfish	 Kødbilen
 Cold Hand Winery	 Goforlocal ApS	 La Crepe

AKTØROVERSIGT

 Arla Food Fest	 Havet	 Nordiske Dråber
 Danmarks Spisekamre	 Korn og Søde sager	 Planteriget
 Fra Dyr til Bord	 Madeksperimentariet	 Sundhed og Bæredygtighed
 Gourmethjørnet	 Madværkstedet	 World of Food
		 Smagningsteltet

 Lammefjorden	 Norliq	 Teafull
 Landmad	 Nørrebrov	 Teknologisk Institut
 Lavazza	 Okkels	 The Brew Company
 Lidl	 Olden Kombucha	 The True Gum
 Linser for livet	 Oles Gård	 Theis Vine
 Lowlands Denmark	 Original Tender	 Them Ost
 Læsø Jomfruhummerfestival	 Outdoorkursus.dk	 Theodor Schiøtz Brewing Co.
 Læsø saltsyderi	 Passione & Enoteca	 Thise
 Madgården Tvedemose	 Plantemageren	 Thisted Bryghus
 Malling Mjød	 Pure Shots	 Timm Vladimirs Bryghus
 Mammen Mejerierne	 Rawbite	 TooGoodToGo
 Marius Pedersen	 Region Midtjylland	 Trøffelentusiasten
 Mejeriforeningen	 Retour & Frederiksgade 42	 Tupperware
 Merry Berry	 Royal Greenland	 Tænketanken Frej
 Meyers - Coop	 Rynkeby	 Vásárhelyi Kürtöskalács
 Mill-Life	 Sall Whisky Distillery	 Vestjyske delikatesser
 Midt- og Vestjyske Fødevarer	 Sams Island Distillery	 Weber
 Mjødladen	 Schweizerbageriet	 Wine and Barrels
 Moccamaster	 Schweppes Taste Lab 2019	 Yeschef
 Morsø	 Seaman Seaweed Chips	 Yummii yummii
 Møllerup Brands A/S	 Skærsøgaard Vin	 Zummo
 Njord Gin	 Slagter Drachmann	 Ægte Studio ApS
 Nordic destination	 Smoothie Licious	 Ønsk Kaffe
 Nordic Gin House	 Social Foodies	 Ørbæk Bryggeri
 Nordic Mjød	 Stauning Whisky	 Aarhus Universitet - Institut for Fødevarer
 Nordisk - Naturens Forråd	 Summerbird	 Aarstiderne Måltidskasser
 Nordisk Bryghus	 Sund	
 Nordisk Brænderi	 System Frugt	
 Nordisk Tang	 Tarp Bryggeri	

KONNERUP CHOCOLATIER
HJEMMELAVET
IS OG CHOKOLADE



BIRKS KØKKEN

Birks Køkken er en madskole med fokus på kvalitet, sanseindtryk og undervisning der kan inspirere i hverdagen.

Der tages udgangspunkt i lokale råvarer, og evnen til at forstå tankerne og håndværket bag madlavning.

Vi tilbyder både madkurser til private og skræddersyede teamcookings til firmaer i hyggelige omgivelser på Sydhavnen i Århus C.

Læs mere på www.birkskøkken.dk
og [@birks_koekken](https://www.instagram.com/birks_koekken)

