**Food Festival byder velkommen til Nordens største Mad Festival**

*Den 6. - 8. september bliver Tangkrogen i Aarhus forvandlet til et område for Nordens største madfestival, når Food Festival 2019 løber af stablen. I år på festivalen er der både noget for madnørderne men også for dem, der vil have inspiration til hverdagen.*

Det kommer til at syde og boble ved Tangkrogen i Aarhus d. 6. - 8. september. Det er 8. gang, at Tangkrogen huser Nordens største madfestival, og gæsterne kan i år blandt andet glæde sig til at komme på en tidsrejse, når den store Kokkescene om lørdagen bliver forvandlet til en rejse ind i den Danske Gastronomiske Revolution, kyndigt styret af madanmelder Ole Troelsø og ikke mindst med seks forskellige workshops med nogle af landets største kokke som blandt andet Søren Gericke, Paul Cunningham og Francis Cardenau.

Derudover byder Food Festival 2019 på et helt nyt madområde kaldet Sundhed og Bæredygtighed, som vil indvie danskerne i den udvikling, der sker på både sundhedsområdet, hvor kosten har fået en langt større betydning, samt bæredygtighed, hvor fremtidens fødevarer vil blive både fremvist og debatteret.

Selvfølgelig er der også et område for børn og barnlige sjæle, hvor børnene bliver introduceret i den sprudlende madverden, når Arla Food Fest kommer til Aarhus.

Man kan prøve dette og hundredvis af andre nye madoplevelser, som venter på at blive indtaget ved Tangkrogens 45.000 m2 store festivalplads.

Man kan tage børnene med, når Timm Vladimir holder en gratis kage-workshop, hvor man kan få lov at pynte sin helt egen kage, eller man kan være med til at vælge den bedste hotdog i Danmark, når nogle af landets bedste Michelin-kokke dyster i den populære konkurrence Hotdog DM. I området Nordiske Dråber under lyskæderne, kan du blandt andet smage noget af den bedste whisky i verden, gin i mange forskellige afskygninger og fantastiske vine. Produkter som alt sammen stammer fra Norden.

Hvis alt dette ikke har fanget din interesse, så kan du gå på opdagelse i de mere end 13 forskellige områder, hvor du kommer hele vejen rundt i madens verden.

Der vil under hele festivalen også være et væld af workshops, man kan deltage i. Her vil man blive guidet af de førende eksperter indenfor mad og drikkevarer, som ser frem til at dele deres erfaring og viden med dig.

”Vi kommer til at samle hele Maddanmark til én stor madfest. Mere end 250 af Danmarks absolut bedste madfolk for at være præcis. De er klar til at gøre folk klogere på alt lige fra gin til surdej. En tur på Food Festival i år er som at tage på safari rundt i det Maddanmark, der aldrig har været mere appetitvækkende. Mit mål er, at folk skal gå mætte hjem, men med en masse appetit på mere," siger Anna Lund, direktør for FOOD-Aarhus og Food Festival.

**Food Festival tager gæsterne med på en tidsrejse**

I år kan gæsterne komme med på en rejse, hvor man bliver introduceret til den enorme udvikling, der har sendt Danmark til toppen af madpyramiden. Fredag vil madanmelder og forfatter Ole Troelsø give et foredrag, hvor man hører om den vilde gastronomiske udvikling Danmark og danskerne har været igennem.

Lørdag forvandler Food Festival deres svar på Orange Scene, nemlig Kokkescenen, til et kæmpe køkken, hvor gæsterne får en helt unik mulighed for at lave mad med stjernekokke som fx Michel Michaud fra Ruths Hotel i Skagen, der vil lære gæsterne at lave hans berømte tatar, eller Elvio Milleri fra den italienske Michelin-restaurant Era Ora, som vil vise, hvordan man laver den perfekte risotto. Alt i alt vil seks forskellige stjernekokke lave workshops, når Food Festival fejrer Danmarks Gastronomiske Revolution.

**Food Festival sætter sundhed og bæredygtighed på programmet**

Som noget helt nyt præsenterer Food Festival området Sundhed og Bæredygtighed i samarbejde med Region Midtjylland Sundhedsinnovation, Innovationsfonden, Tænketanken Frej og Future Food Innovation.

Sundhed og bæredygtighed er noget, der i den grad er oppe i tiden. Og danskernes bevidsthed er blevet meget større omkring kostens betydning både for vores sundhed, men også for vores miljø og klima.

I området Sundhed og Bæredygtighed vil man kunne opleve forskellige bud på fremtidens fødevarer og fødevareproduktion, samt hvordan fremtidens sygehuse prioriterer kosten som en stor del af behandlingen.

Man kan under hele festivalen deltage i et væld af workshops og debatter på området. Her kan man høre forskellige bud på, hvordan kosten påvirker vores sundhed, og hvordan fremtidens fødevareproduktion ser ud. Ikke mindst kan man få lov til at give sit eget perspektiv på det.

”Hos Food Festival insisterer vi på at skabe rammerne for ny læring og give vores gæster muligheden for at blive endnu klogere på det gastronomiske felt. Vi ønsker at arrangere workshops for *alle* – på *alle* niveauer og for *alle* aldre, og derfor skal du ikke være en mester i et køkken for at kunne deltage. Gåpåmod og godt humør er rigeligt,” siger Anna Lund.

**For uddybende spørgsmål til ovenstående, tag kontakt til:**

Anna Lund, direktør for FOOD-Aarhus og Food Festival: 31 33 93 54 // Mail: anna@thefoodproject.dk

Eller pressechef Simon Urup: 60218766 // Mail: su@thefoodproject.dk

**Link til pressebilleder**

<https://www.dropbox.com/sh/de22g2k00f0u70p/AAD4CzJT1caRZT6W_EcgooRBa?dl=0>