

Pressemeddelelse

April 2017

Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017

## Det Grænseløse Køkken byder verden til bords Langfredag

Langfredag er der musik og internationalt påskelam på menuen til sæsonpremiere på Det Grænseløse Køkken i væksthuset ved Den Ny Maltfabrik i Ebeltoft. Forårssæsonen åbnes med musik fra orkestrene Blå nætter & Bjergtaget, som spiller progressiv folk-pop efter maden.

Det Grænseløse Køkken skaber – ud over god mad og fællesspisning med kulturelle oplevelser - meningsfulde praktikpladser for flygtninge. Konceptet har allerede knopskudt til Aarhus, hvor et lignende projekt er under opbygning.

*”Det Grænseløse køkken vil ændre det generelle syn på flygtninge fra at være en byrde til at være en gevinst for det danske samfund. Vi giver vores nye medborgere arbejde, selvværd og indsigt i vores samfund, så de nemmere kan blive en del af vores liv,”* forklarer Anna Oline Frieboe Laumark, projektkoordinator, Det Grænseløse Køkken.

Langfredag starter aftenen i Det Grænseløse Køkkens væksthus kl. 18.00, hvor alle bænker sig om langborde og sender delefadene rundt. Menuen er lammetagine med marokkanske krydderier, varm cous cous, grøn salat med forårstegn, rødbede, feta, fennikelfrø, persille og æbler samt ramsløgpesto og hummus. Omkring kl. 19.00 træder Bjergtaget på scenen og spiller i cirka 45 minutter. Efter en kort pause spreder Blå Nætter derpå musik og atmosfære på pladsen. Måltidet koster 100 kr. for voksne og 50 kr. for børn. Baren er fyldt med dejlige lokale sodavand, æblemest, øl og økovine fra Syden.

Ideen om det Det Grænseløse Køkken er skabt af madentreprenør Jakob Vinkler fra Smag i Ebeltoft. Projektet er en del af Europæisk Gastronomiregion 2017, Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017 og OFF TRACK 2017.

*”Det Grænseløse køkken kombinerer danske råvarer med ingredienser som fællesskab, samvær, og kreativitet. Samtidig er det et socialt projekt, hvor nye borgere får mulighed for både at blive opgraderet fagligt og lære den danske kultur at kende. Vi håber, at gæsterne vil flokkes om langbordene, både i Ebeltoft og de andre steder i regionen, hvor køkkenet popper op og tilbyder lækker mad,”* siger Juliana Engberg, programdirektør i Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017.

Frem til juli indbydes til fællesspisning i Ebeltoft én gang om ugen og fra juli til august bliver der tre fællesspisninger om ugen (tirsdag, torsdag og lørdag) samt frokoståbent fem dage om ugen. Fra efteråret flytter Det Grænseløse Køkken sit væksthus til en ny by i Østjylland. Fra juli kan man opleve et lignende koncept med projektet Ildstedet ved Institut for (X), Skovgaardsgade 3-5, 8000 Aarhus.

Tilmelding på [dgkkontakt@gmail.com](mailto:dgkkontakt@gmail.com) eller på [www.facebook.com/detgraenseloesekoekken](https://www.facebook.com/detgraenseloesekoekken). Yderligere oplysninger: Anna Oline Frieboe Laumark, projektkoordinator, Det Grænseløse Køkken, tlf. 30200294 og Peter Vestergaard, pressechef, Aarhus 2017, tlf.: 2013 1090 samt [www.granselos.dk](http://www.granselos.dk) og [www.bjergtaget.com](http://www.bjergtaget.com).