

Pressebrief

Sommer og efterår 2017

**Smag på kulturhovedstaden:**

## Østers, verdens-langbord og Hotdog DM

Der er dækket op til en forrygende sommer og et eftertænksomt efterår ved spisebordet. Over 130 innovative, appetitvækkende og udfordrende madevents rulles ud i resten af 2017 i Aarhus og Region Midtjylland af Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017 og Europæisk Gastronomiregion 2017.

Aktiviteterne spænder fra Danmarks længste middagsbord til en tur i manegen hos Fish-å-deli Circus, som vil lære os at spise nye slags fisk.

*"Fra den ydmyge hotdog til forrygende haute cuisine – der er events for alle, når vi serverer en overdådig buffet af gastronomiske lækkerier, skæg og seriøse diskussioner. Vi vil fejre vidunderlige Region Midtjylland med lokale råvarer, mobile køkkener og mad med god samvittighed. Vi har over 130 events for børn og voksne på menuen. Kom og sæt tænderne i kulturen!"* siger Juliana Engberg, programdirektør i Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017.

Se hele det spændende kulinariske program på [www.aarhus2017.dk](http://www.aarhus2017.dk), men glæd dig allerede nu til:

- **Med verden til bords**

Frem til juli indbydes alle til fællesspisning en gang om ugen i Det Grænseløse Køkkens store drivhus i Ebeltoft. Køkkenet 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 rent fagligt og lære den danske kultur at kende. Fra juli til august bliver der tre fællesspisninger om ugen (tirsdag, torsdag og lørdag). Fra efteråret flytter Det Grænseløse Køkken sit væksthuse til en ny by i Østjylland.

**Det Grænseløse Køkken, Ebeltoft**, se tid og sted på [www.granselos.dk](http://www.granselos.dk) og på <https://www.facebook.com/detgraenseloesekekken> pris: 50-100 kr.

- **Gammeldags cirkus skal lære os at spise andre fisk**

Velkommen til en absurd-poetisk 10 retters forestilling: det er ren magi og fabelagtig mad på én gang. Uden tjenere og menukort laver vi en inddragende og formidlende forestilling, hvor fisk, der er fanget på en bæredygtig måde og tilberedt med regionens lokale råvarer, bliver kernen i forestillingen. Scenografien er et omrejsende cirkus – den slags, man kunne opleve i starten af 1900-tallet, med musikere, en cirkusdirektør, en hest, en stærk mand, en underlig udlænding og alverdens balancekunstnere.

**Fish-å-deli Circus, 13.-15. juni i Ebeltoft på Den Europæiske Filmhøjskole**

*Sidst i september og i oktober på Grenå Havn og i Aarhus.*

*Kokkeskole for børn i forbindelse med Fish-å-deli vil også løbe af stablen i efteråret*

Yderligere info og billetter på [www.smagshjemmeside.dk](http://www.smagshjemmeside.dk), [www.Fish-a-deli.dk](http://www.Fish-a-deli.dk),  
<https://www.facebook.com/fishadelicircus>

- **Nordens største festival for lækker mad**

Food Festival er for alle madentusiaster: madinteresserede, børn med en sød tand, nysgerrige smagsløg, prominente kokke, producenter, forskere og formidlere. Food Festival hylder både nordisk madkultur og World Cuisine. Her kommer du på en kulinarisk rundrejse, oplever et udpluk af alverdens street food køkkener og selvfølgelig skal du også forbi Hotdog DM.

**Food Festival**, 1.-3. september, Tangkrogen Aarhus, Entre: fra 80 kr. (i forsalg.) Yderligere info:  
[www.foodfestival.dk](http://www.foodfestival.dk)

- **Gentænk madpakken**

Arla inviterer alle med skolebørn til at gentænke madpakken ved et flere hundrede meter langt madpakkebord. Det Gode Madpakkebord er fyldt med diverse råvarer, hvor madglade specialister står klar til at hjælpe med at gentænke netop jeres madpakker.

**Arlas gode madpakkebord**, 2+3. september, Tangkrogen Aarhus, gratis, [www.danishfoodregion.dk](http://www.danishfoodregion.dk)

- **Hvad spiser vi om 50 år?**

The Catastrophic Meal sætter fokus på mad og madlavning i fremtiden. Hvad lever vi af om 50 år? Hvilke råvarer kan vi leve af, hvis Jorden tørrer ud eller bliver oversvømmet? Og hvilke nye råvarer kan vi få at spise, hvis vi passer godt på verden? Smag på fremtidens menu i flere forskellige udgaver, den gode og den knap så gode.

**The Catastrophic Meal** 1.-3. september, Tangkrogen Aarhus, Entre: 350 kr.

**"SALOMON SALON – The Catastrophic Meal"** 1. - 2. November, Non-Space, Aarhus (En del af Creativity World Forum 2017)

Yderligere info: [www.aarhus2017.dk](http://www.aarhus2017.dk)

- **Bænk dig ved Danmarkshistoriens største middag**

Ved Det Gode Bord sætter vi os til bords sammen og deler en madoplevelse ud over det sædvanlige. Det Gode Bord aspirerer til at blive danmarkshistoriens største langbordsmiddag, der hylder den gode samtale. Bordet vil være inddelt i 10 zoner. Hver zone vil indhylle sine gæster i en anderledes og helstøbt madoplevelse. Oplev fx japansk madkultur, når en af japansk bedste kaiseki-kokke flyves til Aarhus. Eller sæt dig til bords med en forsker og diskuterer fremtiden på tallerkenen.

**Det Gode Bord**, 1.-2. september, Tangkrogen Aarhus, Pris 150-650 kr. Yderligere info:  
[www.danishfoodregion.dk](http://www.danishfoodregion.dk)

- **Fordyb dig i smag med forskere, kokke og kulturstjerner**

Creative Tastebuds er en enestående, international event om smagens rolle i vores liv. Otte topforskere i smag vil gentænke, hvordan vi bruger og oplever smag sammen med fire stjerner inden for arkitektur, gastronomi, skrivekunst og performance. Creative Tastebuds er et to-dages symposium, hvor internationalt anerkendte forskere fra naturvidenskab og humaniora går i dialog om, hvordan smag huskes, læres, kommunikeres og deles.

**Creative Tastebuds**, 4.-5. september, Aarhus Teater og Centralværkstedet, pris: 2500 kr. for seminar og mad.  
[www.creativetastebuds.dk](http://www.creativetastebuds.dk)

- **Hvordan skaffer vi mad nok til verden?**

Hvad skal vi egentlig leve af i fremtiden? Hvad giver mening og plads til alle, når vi skal producere mere til flere? Skal landbrug udvikles lokalt, er kødfrie dage vejen frem, eller giver den nyeste forskning om genmodificerede organismer os svar på fremtidens udfordringer? Godsbanen omdannes for en enkelt aften til et tankelaboratorium, hvor vi tager et konstruktivt kig på vores klode – på fremtidens klima, planter, dyr og mennesker. Forskere, kunstnere og madeksperter gentænker maden, mens der serveres musik, teater og innovative måltider tilsat stof til eftertanke.

**How Can We Feed The World? Middag og tankelaboratorium**, 22. september, Godsbanen, Aarhus C, pris 150-200 kr.

<https://fuau.dk/aarhus/program/vidensarrangementer/how-can-we-feed-the-world-1721-082.aspx> og

<https://fuau.dk/aarhus/program/festival/how-can-we-feed-the-world-sustainably-1721-270.aspx> (lignende arrangement for professionelle)

- **Saml dine egne østers**

I Danmark findes nogle af verdens bedste østers. I *Bring Home the Oysters!* inviteres alle til at høste østers og andet spiseligt fra naturen i området og tage det hele med hjem. Der går fælles bus med guide fra Aarhus til Limfjorden og Vadehavet.

**Bring Home the Oysters!** den 7. og 16. oktober, tid, sted og pris annonceres på: [www. Danishfoodregion.dk](http://www.Danishfoodregion.dk).

- **Østerfest i Aarhus**

Vær med i en 1000-personers østersfest med fremragende kokke fra hele regionen, god musik og masser af underholdning, mens vi mæsker os i verdens bedste østers.

**Oyster Celebration**, den 15. oktober, Godsbanen Aarhus, yderligere info: [Danishfoodregion.dk](http://Danishfoodregion.dk)

Foto 1: Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017 har over 130 events om mad - blandt andet flere om østers.  
Foto: Colin Seymour.



Foto 2: Hotdog DM indgår som en del af Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017. Foto: Per Bille

*Yderligere info: Peter Vestergaard, pressechef, Aarhus 2017, tlf.:2013 1090 samt [www.aarhus2017.dk](http://www.aarhus2017.dk)*