

Topkokke fra hele verden skaber fremtidens menu i Vestjylland

Hvad spiser Jordens befolkning af om 50 år? Det får vi svar på den 26. april, hvor 13 stjernekokke fra hele verden præsenterer deres bud på fremtidens menuer. Det sker på Vestjyllands Højskole og er en del af projektet The Catastrophic Meal, som prøver at forudsige fremtidens madlavning og måltider. Danskerne kan derefter smage fremtidens mad på en række festivaler og events fra slutningen af april.

Hvilke fødevarer kan vi spise, hvis Jorden bliver oversvømmet af smeltevand eller udtørret af temperaturstigninger? Og hvad lever vi af, når vi får lært at passe på klimaet og verden, kan vi så høste rigelige mængder af mad til alle?

Det er emnet for projektet The Catastrophic Meal, som er del af Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017. Projektet samler på tirsdag og onsdag 13 stjernekokke, blandt andet Sean Sherman, etnisk indianer og chef for restauranten The Sioux Chef i USA, Kobus van der Merwe fra Restaurant Wolfgat i Sydafrika og Mark Veber Bak Hansen fra Danmarks Kokkelandshold og Restaurant Koch i Aarhus. Kokkene skal bygge fremtidens menuer på to scenarier: Den vellykkede fremtid og den mislykkede fremtid. Scenografien omkring serveringen vil samtidig give perspektiver på hvordan, vi omgås hinanden omkring måltidet. Vil vi spise sammen og nyde fællesskabet eller vil vi spise alene? Vil der være mad nok til alle?

Menuerne og rammerne skabes på Vestjyllands Højskole af kokkene og elever på skolen. Om aftenen den 26. april serveres de for indbudte danske og udenlandske journalister, undervisere fra danske kokkeskoler og eksperter.

Fra 28. april kan danskere få en forsmag på disse måltider, når disse fortolkes på en række fødevarerfestivaler i Region Midtjylland hen over sommeren. Der sker på pop-up events i Struer, Fjand og Lemvig fra den 27. april til den 30. april, OFF Road Festival i Skive 6. maj, forskellige kurser i august på Vestjyllands Højskole, og på Food Festival i Aarhus 1.-3. september.

The Catastrophic Meal er et samarbejde mellem Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017, Food Organisation of Denmark, Vestjyllands Højskole og Jakob Vinkler, som for projektet blev nomineret til Artbeat Prisen 2017

"Hvilken slags mad skal vi spise, hvis Jorden tørrer ud, eller verden bliver oversvømmet? Eller hvis vi forstår at bruge og dele vores ressourcer? Det svarer The Catastrophic Meal på ved at gentænke menuen anno 2067," forklarer Rebecca Matthews, administrerende direktør i Europæisk Kulturhovedstad Aarhus 2017.

The Catastrophic Meal startede med en tænketank på Vestjyllands Højskole den 7. februar i år. Her diskuterede videnskabsfolk, biologer og landmænd i selskab med fremtidsforskere og kokke fremtidens potentielle spisekammer. Denne viden er givet videre til kokkene, der nu skal konkretisere dem i fremtidens menuer, som genskabes, så alle interesserede kan smage hen over sommeren.

Kokkene i The Catastrophic Meal er:

- Sean Sherman and Dana Thompson (US)
- Kobus van der Merwe and Roelie van Heerden (SA)
- Jean-Louis Themistocle and Véronique Perreault (CA)
- Roberto Flores and Mathias Skovmand-Larsen (Nordic Food Lab)
- Jaume Biarnes and Ana Lobato Font (SP)
- Mark Veber Bak Hansen, Danmarks Kokkelandshold og Restaurant Koch i Aarhus (DK)
- Stephan Sundfeld Fumagalli and Matheus Sborgia (IT)

Læs mere på <http://bit.ly/2ljqqf1> og [Europæisk Gastronomiregion 2017](#)

Yderligere oplysninger:

*Kontakt Pelle Øby Andersen, Food Project Danmark, tlf 31 12 18 75 pelle@thefoodproject.dk
eller Peter Vestergaard, pressechef, Aarhus 2017, tlf.:2013 1090*