

## Copenhagen Cheesing... øh Cooking

Der går seriøst ost i Københavns største madfestival, Copenhagen Cooking & Food Festival, når Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko fremviser det fineste og finurligste i dansk ost netop nu. Ost & ko inviterer på ti dages ostetypesafari i den ultimative pop up-ostebar på Israels Plads, forvandler osteskorper og grøntrester til magiske vegetar-måltider, giver dig foodpairing-chok med Something Frozen's ostesoftice, og smider Rioja'en på porten og shaker Balderdash-cocktails, der får din fredagsost til at swinge.

Der er ikke oste-oplevelser nok i verden til at favne al den skønne ost, som dansk mejeri kan bryste sig af fra toppen af Kongeriget til den yderste ø. Men Ost & ko gør et forsøg til dette års Copenhagen Cooking & Food Festival, hvor Ostebaren på Israels Plads bliver ostens absolutte arnested.

### Ost fra Mammen til Møn

I Ostebaren kan man fra 24. august til 2. september smage en samling af de fremmeste, danske oste og blive klogere på vores ostetyper. Opdelt under danske ostetyper er der kreative nybrud, vilde klassikere og cremede lækkerier fra egne som Kongeåen, Henne Kirkeby, Møn og Mammen samlet på ét bræt. I Ostebaren kan man blive klogere på blå, fast, hvid, vild, mild og frisk, man kan købe de helt specielle oste med hjem til landets bedste kilo-priser, eller vove sig ud i én af Something Cheesy Frozen's softices med salatost, gedeost, mascarpone eller friskost.

"Det var fantastisk at opleve den store appetit på danske oste, som publikum viste vores ostebar ved Copenhagen Cooking sidste år. Særligt det store oste-udvalg med bredden og dybden i danske oste vakte megen begejstring, så det har vi valgt at gentage, tilsat et lille uddannende element ved at fokusere på de danske ostetyper. Og så vil vi gerne fremvise et par af de uendelige anvendelsesmuligheder, som dansk ost har, og som du måske ikke lige tænker på, når du forbereder det vanlige ostebræt, fx oste-grøntreter, ostesoftice og ostevenlige cocktails," siger Lars Witt, marketing manager i Mejeriforeningen.

### Laktisk nørderi med mælk, syrnet, smør og... ost

Ægte gastronomer får også mulighed for at blindsmage køkkenets absolutte grundpiller i form af mejeriprodukter som mælk, syrnede mælkeprodukter, smør og ost i forskellige varianter og kvaliteter. Det sker under Mejeriforeningens smagekoncept Smag & ko. Nedenfor listes oste- og mejerievents, der løber af stablen under dette års Copenhagen Cooking & Food Festival. Og læs mere på [www.ostogko.dk](http://www.ostogko.dk).

---

### Her går der ost i den under Copenhagen Cheesing... øh Cooking:

#### [Ostebaren](#)

*Festivalcentrum, Israels Plads, 24. august – 2. september*

Endnu en gang forkæler Ost & ko med cremen af innovative og traditionelle oste fra Danmarks små og store osterier, når Ostebaren på Israels Plads slår containerdørene op til en lang række spændende serveringer og salg af landets bedste oste til kg-pris. Ostebaren er åben hele festivalperioden og byder på en spændende events og workshops - under egne faner og i samarbejde med andre.

#### [Something Cheesy Frozen - softice med salatost, chokolade & saltkiks](#)

*Ostebaren, Israels Plads, 24. august –26. august, pris 25,-*

Something Frozen er kendt for deres gourmet softice lavet på økologisk mælk, fløde og rørsukker, og de fire nye smagsvarianter er særligt udviklet til at blive serveret under Copenhagen Cooking. Hver smag serveres kun i en kort periode, så tjek menukortet, og kom ned og smag på din favorit.

### **Smag & ko**

*26. august fra 14.00 – 15.00, gratis*

Mælk er ikke bare mælk. Og ost ikke bare ost. Men hvordan kvalitetsdifferentierer du helt almindelige mejeriprodukter? Hvad adskiller to forskellige slags mælk eller smør i smag og i andre kvaliteter? Mejeriforeningen inviterer på en interaktiv opdagelsesrejse ud i velsmag og produktkvalitet.

### **Muld, mad og magi - afterparty**

*Festivalcentrum, Laden, Israels Plads, 26. august fra 17.00 – 21.00, pris 75 kr.*

Kom og vær med til at lave mad af alle de grøntsager, som ikke blev spist i løbet af MULD, MAGI og MAD - Grøntsagsfestival 2018 - og spis maden bagefter. Til at kaste ekstra glans over festen leverer Ost & ko delikate rester fra Ostebaren, så vi kan dyppe, svøbe og ikklæde grøntsagerne de bedste oste i alt fra fast til smeltet form.

### **Something Cheesy Frozen - gedefrisk softice med abrikospure og rugkiks**

*Ostebaren, Israels Plads, 27. august –28. august, pris 25,-*

Ost & ko og Something Frozen serverer fire varianter af ostesoftice af fire omgange. Tjek menukortet, og kom ned og smag på din favorit.

### **Cocktails & Cheese**

*Balderdash, 29. august fra 17.00 – 18.30, pris 250 kr.*

Er det på tide at prøve noget andet end det gode, gamle ost-og-rødvins-traktement? Så tag med til en sjov og anderledes event hos cocktail-connaisseuren Geoffrey Canilao på Balderdash.

### **Something Cheesy Frozen - mascarpone softice med figner**

*Ostebaren, Israels Plads, 29. august –30. august, pris 25,-*

Ost & ko og Something Frozen serverer fire varianter af ostesoftice af fire omgange. Tjek menukortet, og kom ned og smag på din favorit.

### **Something Cheesy Frozen - cheese cake softice**

*Ostebaren, Israels Plads, 31. august –2. september, pris 25,-*

Ost & ko og Something Frozen serverer fire varianter af ostesoftice af fire omgange. Tjek menukortet, og kom ned og smag på din favorit.

--

### **Om Ost & ko**

Ost & ko er en oste-kampagne finansieret af Mejeriforeningen, som har til formål at oplyse, uddanne og inspirere danskerne om og inden for danske oste, ostekultur og dansk mejeri-iværksætteri.

Læs mere på [www.ostogko.dk](http://www.ostogko.dk), følg Ost & ko på Facebook eller Instagram eller kontakt pressekontakt Marie Sainabou Jeng på 2614 7260 eller [marie@mariejeng.com](mailto:marie@mariejeng.com)