

Cheese Copenhagen 2018:  **Danmarks største ostefestival er tilbage**

**Ægte osteentusiaster kan igen i år få stillet den latente ostetrang og skærpet appetitten på danske osteklassikere og laktiske nybrud. Det sker 10. november, når TorvehallerneKBH lægger brosten til ostefestivalen Cheese Copenhagen 2018 arrangeret af Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko. Flere end 20 osterier fra hele landet fremviser deres udvalg af gule oste, cremede og faste oste, gedeoste, friskoste, blå, røde, rå og vilde oste, og oveni er der et fagligt og finurligt line up af debatter, smagninger, gør-det-selv ost, mælkefermentering og generel festlig festivalstemning.**

”Brie-liant!”, skrev medierne sidste år, da Danmarks officielle ostefestival for andet år trak fulde huse og duggede ruder til en helt og aldeles udsolgt ostefestival i Kødbyen. Dette år er festivalen rykket til TorvehallerneKBH på Israels Plads, hvor der til lejligheden er opsat et gigantisk festivaltelt. For Cheese Copenhagen 2018 er for osteelskerne, hvad Roskilde og Orange Scene er for musik-aficionados.

**23 ostestjerner – and still counting**

De første 23 osterier har meldt sig på banen og tæller navne så forskellige som Ostekonen

Jane, der laver friskost fra sin oldemors opskrift til større spillere som Them, Mammen, Arla Unika, Riberhus, Thise, og Naturmælk – og derimellem et væld af større og mindre ostemagere som fx Ostebørsen, Jernved, Nørup og Barrit Mejeri. Se [hele listen over udstillere](https://www.ostogko.dk/cheese-copenhagen-2018/), som løbende opdateres herinde.

**Fyld nettet – og bliv klogere**

Nok kan du handle et sjældent udvalg af ost til særdeles fordelagtige priser, men det er ikke blot smagsprøver og rendyrket osteorgie på Cheese Copenhagen. Dagen igennem er der faglige debatter, workshops og sågar hele Danmarks ostehistorie på programmet. Arrangøren bag Cheese Copenhagen 2018, Ost & ko, har som formål at stimulere dansk ostekultur, og har allerede afholdt flere ostearrangementer i år, bl.a. på Copenhagen Cooking & Food Festival, SPIS! Odense og Aarhus Food Festival.

**Program:**

10.15 Officiel åbning + lancering af magasinet Ostekultur nr. 2

10.30-11.15 Ostepolitisk samtale | Marie Sainabou Jeng

11.30-13.00 Blindsmagningen Smag & ko nr. 1 | Camilla Bojsen-Møller

13.30-14.15 Danmarks ostehistorie | madhistoriker Asmus Gamdrup

14.30-15.15 Ost fra håndværksmejerister i DK | Jannie Vestergaard

15.30-16.15 Blindsmagningen Smag & ko nr. 2 | Camilla Bojsen-Møller

16.30-17.15 Hjemmeosteri | mejeritekniker Arne Fokdal

17.30-18.00 Mælkefermentering | E. Daugbjerg og M. Østergaard

**Cheese Copenhagen er åben fra 10-18.30**

Man kan købe billet til tre perioder a 2½ time, nemlig:

Periode 1: 10.00-12:30

Periode 2: 13:00-15:30

Periode 3: 16:00-18:30

Det koster 75 kr. per periode, du vil deltage i, hvis du køber billetten på forhånd. [Køb din billet her](https://billetto.dk/e/cheese-copenhagen-2018-billetter-308196/select). Og [se på begivenheden](https://www.facebook.com/events/221261485410890/) på Facebook, hvem der også kommer.

Vi sælger 200 billetter i forsalg og 50 billetter i døren til 100 kr. per styk i hver periode.

**Hvad er Cheese Copenhagen 2018?**

Cheese Copenhagen 2018 er Danmarks største festival for danske kvalitetsoste. Den arrangeres af Mejeriforeningen, der er brancheorganisationen for de fleste danske mejerier, som et led i ostekulturkampagnen Ost & ko.

Det er 3. år i træk, at Ost & ko er involveret i ostefestivalen, og i år har vi valgt at henlægge aktiviteterne til TorvehallerneKBH, hvor vi forventer, at festivalen vil få stor opmærksomhed og forhåbentlig tiltrække 750 osteelskende gæster.

Festivalen foregår i et telt, hvor danske osterier udstiller deres lækreste produkter; uddeler smagsprøver, som er gratis, når du har løst billet; og hvor du kan købe ost med hjem til aftenbrættet. [Se listen af deltagende osterier her](https://www.ostogko.dk/cheese-copenhagen-2018/).

Ved siden af festivalteltet finder du Ostescenen i et separat telt med plads til 40 siddende gæster. Her afvikles [et spændende program](https://www.ostogko.dk/cheese-copenhagen-2018/) af smagninger, foredrag og debatter, som er sammensat og organiseret i samarbejde med den madpolitiske græsrodsbevægelse Slow Food.

--

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@koalitionkbh.dk

**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.