



Pressemeddelelse - august 2019

Ost på Copenhagen Cooking & Food Festival

OPLEV NYE SIDER AF DANSK OST MED MICHELIN-KOKKEN, SOVSEHERIFFEN OG OSTEAKTIVISTEN

Tag med til ciderfest og lad dig dyppe i gylden krofatter Umut Sakaryas fede fortolkning af den klassiske ostefondue. Smag Danmarks bedste osteret 2018 til eksklusiv middag med Eric Vildgaard fra Michelin-restauranten Jordnær. Og hør om ostemager Marie Linea Østergaards aktivisme i ostebranchen på Freja Symposium.

Også i år sørger Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko for, at der er rig mulighed for at få sig en original osteoplevelse til hovedstadens gastronomiske festfyrværkeri af en madfestival, når Copenhagen Cooking & Food Festival indtager gader og stræder 23. august til 1. september.

Ostemagerens middag hylder håndværket

Tirsdag 27. august får 40 gæster den eksklusive fornøjelse at lade sig bænke hos Michelin-kok Eric Vildgaard og hans team fra Restaurant Jordnær til en tilbage-til-rødderne-oplevelse på græsstykket ved Åkandevej i Utterslev Mose, tæt på Vildgaards barndommens gade. I december vandt Jordnær Mejeriforeningens konkurrence om at kreere Danmarks bedste osteret med en sødmefuld og smagsintens flan på blåskimmelost, hasselnødssablé, brændte figer og figenescabèche, der nu bliver sluppet på græs for første gang som dessert i middagens ostefokuserede 3-retters-menu.

Menuen skabes i samarbejde med mejerist og mejeridirektør Leif Friis Jørgensen fra Naturmælk, der står bag berømtheder som Høost, den biodynamiske Hodde Kristian og en stribe lagrede råmælksoste fra Osteriet Hinge. Sammen udforsker kokken og ostemageren de håndværksmæssige brudflader mellem fremstillingen af en af gastronomiens mest fetere råvarer, osten, og den køkkentekniske forædling, som foregår, når produkterne kommer i hænderne på en gudsbenådet madhåndværker som Eric Vildgaard.

Billetter a 500 kr. for tre retter + velkomstdrink kan købes her. Vin kan tilkøbes på stedet.

Fortsætter på næste side >>



KAMPAGNE MED STØTTE
FRA DEN EUROPÆISKE UNION
OG FRA MÆLKEAFGIFTSFONDEN
I DANMARK

MEJERIFORENINGEN



Ciderfest og flydende ostemad i Ostevoغن

Fredag 30. august fejrer arrangørerne Holm Cider, Decideret Cider og Æblerov den gode danske cider sammen med 20 producenter og en række importører til Ciderfesten på Israels Plads. Og hvem andre end selveste Guldkroens sovsesherif og fyrsten af Fernet, mormormadsfænomenet Umut Sakarya, kunne man bede om at skabe fed og umamiintens balance til ciderens frugtige syrlighed? Umut løser opgaven med et brag af en ostefondue, der viser nye sider af den klassiske tykflydende ostemad fra Ost & kos ostevoغن.

Umuts fondue kan købes for 2 poletter - læs om billetter og poletsystem på Ciderfesten.

Ostebord og -aktivisme til Freja Symposium

Mandag 26. august afholder Food Organisation of Denmark for anden gang Freja Symposium - en endagskonference om social bæredygtighed i nordisk gastronomi med særligt fokus på ligestilling og rettigheder. Ost & ko leverer et velafbalanceret ostebord til symposiets tre måltider, som serveres af den prisbelønnede kok Kamilla Seidler, der til efteråret åbner Restaurant Lola i lokalerne, som tidligere husede Bastionen+Løven. Blandt flere prominente talere byder symposiet på en inspirerende talk fra mejeriingeniørstuderende ostemager (bl.a. på Hårbølle Mejeri og hos HKI Ost) og vordende mejeriejer Marie Linea Østergaard, som fortæller om at være idealistisk fødevareraktivist, ambitiøs iværksætter, videnskabskvinde og osteformidler.

Læs hele symposieprogrammet på frejasymposium.org, og køb din billet hos Madbillet.dk.

Smag på Refshalevej – farmers market, København

Har du lyst til at handle direkte hos de producenter, der forsyner Refshaleøens berømte restauranter fra Amass og Alchemist til Aamanns og Lille, så slå vejen forbi madmarkedet Smag på Refshalevej lørdag 24. august kl. 11.00 – 16.00. Her er der rig mulighed for at fylde indkøbsnettet med masser af lokalt producerede råvarer – lige fra grøntsager, mel, tang, charcuteri og drikkevarer – til ost og yoghurt fra Copenhagen Goat Milk.

Copenhagen Goat Milk producerer ost med mælk fra egne geder. Denne dag kan du smage på deres hvidskimmelost, en cremet yoghurt lavet på gedemælk og gedefriskost med purløgsblomster, timian, hybenroser eller mælkebøtter. Kan du lide det, du smager, kan produkterne naturligvis købes med hjem. Mød også Summer, som er kvinden bag osteproduktionen hos Copenhagen Goat Milk.

Kan gourmet masseproduceres?

DI Fødevarer inviterer til en interessant debat om clashet mellem gourmet og masseproduktion. Er gourmet en størrelse, der kan masseproduceres? Og hvad sker der med velsmagen, når madoplevelser i stigende grad bliver masseproduceret i takt med, at danskerne spiser mere væk fra køkkenet? Det er bare nogle af de spørgsmål, som du kan



blive klogere på denne eftermiddag, når Judith Kyst fra Madkulturen og Leif Nielsen fra DI Fødevarer indtager scenen på Festival Pladsen lørdag 31. august kl. 13.

Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko byder på gratis smagsprøver fra 13.00 – 14.00 baseret på oste fra nogle af Danmarks bedste mejerister. Så kig forbi Ostevognen under eller efter debatten, hvor madblogger Maria Charlotte fra marialottes.dk serverer en sommerlig mundfuld ostecreme toppet med danske, modne cherrytomater og sprød rugbrødsrumble.

Ostevognens sommerrute

Meld dig til Umut Sakaryas fede ostefondue her på Ost & kos Facebook-begivenhed, og læs alt om Ost & ko og Ostevognens sommerrute på ostogko.dk.

Pressefotos og info

Der er pressefotos til fri anvendelse i forbindelse med omtale af Ost & kos aktiviteter på Copenhagen Cooking & Food Festival i presserummet på ostogko.dk. Kontakt presseansvarlig Marie Sainabou Jeng på 26 14 72 60 eller marie@koalitionkbh.dk for yderligere info.

Ost & ko

Er titlen på Mejeriforeningens fortsatte indsats for at styrke og stimulere den danske ostekultur. 2019 er Ost & kos 5. kampagneår med inspirerende og lærerige aktiviteter for mejeri- og madprofessionelle, gastronomiske formidlere og osteelskende forbrugere. Følg med på:

ostogko.dk + mejeri.dk
[facebook.com/ostogko](https://www.facebook.com/ostogko)
Instagram: [@ostogko](https://www.instagram.com/ostogko) [#ostogko](https://www.instagram.com/ostogko)



MEJERIFORENINGEN

