

CHEESE COPENHAGEN 2019

KØDBYEN BLIVER TIL OSTEBYEN

26. oktober 2019 inviterer Mejeriforeningen og Ost & ko endnu engang til vallebal i København med den 4. udgave af ostefestivalen Cheese Copenhagen. For en dag bliver Kødbyen til Ostebyen, når nørder og novicer går osteamok i CPH Food Space og på en stribe af bydelens barer og restauranter. Det koster 100 kr. at tage del i det fælles ostechok ved indtag af flere end 100 af de allerbedste oste i Danmark.

Kongerigets vildeste ostegalla returnerer med sin 4. udgave til CPH Food Space, når festivalen Cheese Copenhagen lørdag 26. oktober 2019 åbner portene til ostehimlen for 1.000 valleglade madører. Ligesom tidligere år byder festivalen på et hav af kræsent udvalgte smagsprøver fra alle hjørner af den danske osteproduktion, men på flere måder har arrangørerne Mejeriforeningen og ostekulturkampagnen Ost & ko opgraderet formatet:

Gå på typejagt ved temabordene

Ostene vil i år blive organiseret på borde efter type og ikke som tidligere efter mejeri. Ostene kan købes med hjem direkte fra mejeriernes stande i afdelingen Ostebutikken, men på selve festivalområdet er smagebordene opdelt efter typer som gul ost, blåskimmel, hvidskimmel, råmælksost, friskost og gedeost med flere - og så vil der være særlige temaafdelinger med præsentation af de danske BGB-oste, oste fra iværksættere, vinderne af Gourmetprisen 2019 og en afdeling med franske og irske oste. I dagens løb kan gæsterne møde ostemagerne til små 15-minutters-præsentationer af oste og mejeri på programsatte tidspunkter.

Kødbyen bliver til Ostebyen

Den liflige duft af tusinde oste vil ligge som en gul hullet dyne over det meste af indre Vesterbro, når en stribe af Kødbyens barer og restauranter omfavner dagens ostetema med alverdens fantasifulde osteserveringer. I CPH Food Space popper Østerbro-bageriet Hahnemanns Køkken op og servicerer gennem hele dagen ekstra ostesultne gæster med enkel og vellavet ostemad og -drikke til friske festivalpriser; I Børnenes Madhus kan man deltage i en osteworkshop med den verdensberømte engelske ostehandler Neal's Yard; Kødbyens Fiskebar serverer havfriske "osters", Kødbyens Is rører en osteis; og H15 serverer grønne retter med ost. Følg osteprogrammets udvikling på ostogko.dk.



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

MEJERIFORENINGEN



Ostesymposium i Madhuset

Samtidig med Cheese Copenhagen afholdes endagssymposiet Ostekultur for ostebranche, journalister og formidlere og gastronomiske fagfolk og meningsdannere. Symposiets temaer er velsmag og bæredygtighed, og det afholdes i Københavns Madhus bare 250 m fra festivalen.

Formålet er at diskutere den komplekse sameksistens mellem fokus på bæredygtig produktion og oste af tårnhøj gastronomisk kvalitet - så der i mange år endnu kan være grund til at invitere københavnere til skamløs fejring af ostens glæder.

Kontakt og billeder

Pressebilleder fra mappen her kan frit anvendes til omtale af Cheese Copenhagen ved akkreditering af Ost & ko + den fotograf, hvis navn er en del af billedets titel, fx "Foto: John Bendtsen for Ost & ko". Kontakt presseansvarlig Marie Sainabou Jeng på 26 14 72 60 eller marie@koalitionkbh.dk for yderligere info.

FAKTA

Hvad er Cheese Copenhagen?

Cheese Copenhagen 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. 800 osteelskere deltog i festivalen i 2018. I år forventer arrangørerne deltagelse af ca. 1.500 gæster.

Hvor: CPH Food Space i Kødbyen, Slagtehusgade 11, 1715 København V

Hvornår: Lørdag 26. oktober kl. 10.00-18.30

Åbningstider: Periode 1 kl. 10-12.30, periode 2 kl. 13-15.30 eller periode 3 kl. 16-18.30

Pris: 100 kr. i forsalg via linket [her](#) - og 125 kr. i døren (hvis der ikke bliver udsolgt)

Billetten dækker: Smagning af alle oste + lækkert brød + vand + servietter og tandstikker + en ostemad ved Hahnemanns Køkken.

Sådan navigerer man i ostene på festivalen

Festivalområdet opdeles i 11 separate temasektioner, som markeres ved skiltning. Flere af temaerne har undertemaer, som også vil være tydeligt markeret. Alle oste vil desuden blive præsenteret med titel, mejeri og type på skilte direkte på fade og brædder, som forsynes af

Ost & kos team af ostevejledere. Syv af temaerne er ostetyper, fordi forståelsen for typer er en effektiv måde at navigere gennem ostekulturen på - både til festivalen og generelt. De 11 sektioner er:

Gul ost

Den største afdeling på festivalen, fordi den dækker over mange af landets mest populære ostetyper, nemlig danboen og havartien, og en stribe af de mere sjældne typer som mariboen, svenboen, samsøen, esromen og fynboen. Det er også i sektionen for gul ost, at man kan boltre sig i de faste modnede oste med karamelsødme, umamidybde og proteinknas.

Blåskimmel

Her finder man både den danske klassiker danablue og en lang række både gamle kendinge og innovative nye produkter fra de ekstra fede til de grubelagrede, ekstramodnede og dehydrerede og kombierne med gul ost, hvidskimmel og rødkit.

Hvidskimmel

De halvfaste og de bløde, dobbelt- og trippelfløderne, fuldmodne og mere friske, brier, camemberter og dem, der er helt sig selv. Skimlet ged er dog placeret i sektionen for gedeost.

Rødkit

Kitmodnede skæreoste må man smage i sektionen for gul ost; her finder man alene de bløde og halvfaste - både de blide og de mere hidsige.

Hvid, frisk og fløde

Er sektionen for hvid ost i saltlage, halloumi og andre stege- og grilloste, strukket ost som mozzarella og burrata, friskost og flødeost med og uden smagstilsætning.

Råmælksoste

Mens Kragebjerggård holder en velfortjent produktionspause, udgøres det dansk udbud af råmælksoste af Arla Unikas Kry og tre oste fra Osteriet Hinge, nemlig Rå Hinge, Rå Thor og Rå Hathor. De kan smages her.

Ged

Ged rykker. Det kan man forvise sig om ved et besøg i gedesektionen, der rummer alt fra frisk gedeost til den klassiske halvfaste rulle og camemberter, brier, goudaer, skimlede, askede, faste, hårde og sågar kitmodnede udgaver.

BGB-oste

BGB står for Beskyttet Geografisk Betegnelse og er en europæisk certificering af ostenes oprindelse. I Danmark har vi tre BGB-mærkede oste, nemlig danboen, esromen og danablue. Her kan festivalgæsterne smage og høre, hvad det betyder for ostene og for forbrugerne, når ostene bliver BGB-mærket.



Gourmetprisen 2019

Fire mejeriprodukter vandt den 1. oktober Mejeriforeningens årligt tilbagevendende konkurrence, som præmierer de mest spændende, innovative og velsmagende mælkeprodukter for deres gastronomiske kvalitet. Smag de prisvindende produkter her.

Iværksætterområdet

Der er masser af liv i den danske ostekultur. Også i græsrødderne, hjemmeksperimenterne, hobbymagerne, de nystartede, de knap nok startede og dem, der laver ost, fordi de bare ikke kan lade være. Mød en håndfuld amatører og professionelle ildsjæle, og smag deres oste.

Ost fra Irland og Frankrig

Ostefestivalen Cheese Copenhagen arrangeres af en fælleseuropæisk ostekulturkampagne, som i Danmark hedder Ost & ko. Foruden Danmark foregår kampagnen i Irland og Frankrig, og årets festival får besøg af et hold ostenysgerrige gæster fra de to lande, som glæder sig til at smage, hvad de danske osterier har at byde på. Vi synes, det er på sin plads at vie en sektion af festivalen til nogle udvalgte lækkerier fra vores gæsters hjemlige osteproduktioner.

Ostebutikken

For at holde konceptet så enkelt som muligt vil der ikke blive solgt ost på selve festivalområdet. Til gengæld tager en række osterier opstilling i den del af CPH Food Space, som vi indretter som butiksområde. Her vil du, ligesom de foregående år, kunne købe ost direkte fra producenterne. Medbring MobilePay og en solid osterygsæk.

Ostemad hos Hahnemanns Køkken

Når al den ostesmagning har gjort gæsterne godt og grundigt ostesultne, kan de hvile ben og tandstikker i Østerbro-restauranten Hahnemanns Køkken, som disker op med pivhyggelig stemning, en stribe enkle og velsmagende sæsonretter med ost og et par velvalgte glas vin, øl eller cider til. Det er også her, man kan tanke kaffe og cheesecake, når trangen melder sig.

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
Instagram: @ostogko #ostogko



MEJERIFORENINGEN

