



Onsdag 14. august
Din guide til Copenhagen Cooking

Guide til Copenhagen Cooking! Fredag omdannes København til ét stort mekka for madelskere

Forestil dig en by, hvor duften af ny skåret brød, simrende gryder og frisklavet kaffe blander sig med lyden af madglæde og inspiration. Forestil dig en by, hvor hele verdens smage mødes, hvor kreativiteten blomstrer og mad bliver til kunst. Og forestil dig så 10 dage fyldt med madoplevelser på tværs af gader og stræder, fra jord til bord, langs vandkanten og på byens restauranter.

Fra 16.-25. august syder og bobler hovedstaden atter med særlige madoplevelser, når madfestivalen Copenhagen Cooking går i gang. Forud venter 10 velsmagende sensommerdage og arrangørerne har lagt op til ét brag af en madfest for enhver smag. Årets festivalprogram byder på flere end 100 smagfulde oplevelser – og her er en smagsprøve på, hvad der venter:

De magiske langbordsmiddage

Kålossal langbordsmiddag på Østerfælled Tov, lørdag 17. august.

Claus Meyer byder velkommen, Signe Egholm læser op af verdenslitteraturen og Copenhagen Opera Festival synger for på lørdag, når Meyers og Teater Republique inviterer til langbordsmiddag og kålfejring.

Langbordsmiddag langs søerne med dine naboer og beboerne fra Sølund Plejecenter, torsdag 22. august.

Kom med til bords, når Nørrebro Bryghus teamer op med Restaurant 20A og Sølund Plejecenter for at invitere til uforglemmelig langbordsmiddag. Der venter tre retter, øl og livemusik, når vi byder alle aldre velkomme.

En uforglemmelig aften på Gammel Strand, fredag 23. august

Oplev magien, når det historiske Gammel Strand forvandles til et storslået spisebord. Krogs Fiskerestaurant og Den Grønne Kutter anretter aftenens menuer, mens vi quizzer og sætter fokus på bæredygtighed i havene.

De skæve, sjove og lærerige oplevelser

Smagen af dit nabolag i 2034 – en interaktiv spiseoplevelse, lørdag 17. august

Få en interaktiv spiseoplevelse med fire retter, der fører dig ind i en mulig fremtid, hvor samfundsdrivne fødevarer systemer kæmper for fødevareretsfærdighed, uddannelse og tilgængelighed for alle.

Bobler og østers i Det Kinesiske Lysthus, onsdag 21. august

Smag fem unikke østers og oplev en verden af smag i mødet med en helt særlig vinmenu, når Pink Oyster og Sæsonmelier indtager Det Kinesiske Lysthus i Frederiksberg Have.

Streetfishing i havnekanten med lystfisker Gordon P. Henriksen, søndag 25. august

Tag på streetfishing med lystfiskeren Gordon P. Henriksen og smag på dagens fangst, når Gordon kombinerer storbyfiskeri med street food og tilbereder fiskene direkte fra havnekanten.

De kulinariske middage med inspiration fra hele verdenen

Eksklusiv libanesisk smagsoplevelse på hemmelig tagterrasse, tirsdag 20. august

Kom med til Libanesisk grill- og vinaften på Frederiksberg Centrets hemmelig tagterrasse med Lubnan, og smag vin fra Libanons ældste vingård Chateau Ksara til lyden af oud-spilleren Bilal Irshed og hans band.

Indian sommer med Sanaz Food Journey, fredag 23. august

Opdag indiens kystområder, når Sanaz Food Journey serverer seks retter og tager dine smagsløg på en fascinerende tur fra Gujarats kyster til Kolkatas livlige gader.



Onsdag 14. august
Din guide til Copenhagen Cooking

LUKAMARI – en opdagelsesrejse til Nepal, søndag 25. august

Glæd dig til en særlig pop-up middag med Nepals mangfoldige køkken som omdrejningspunkt. Maden indbyder til samtale og nysgerrighed, og sammen skal vi smage på autentiske retter fra forskellige stammer og samfund.

De grønne(re) madoplevelser

Kålinarisk jordomrejse med Fromberg, 16. – 22. august

Tag med på en tur rundt om jorden, når Fromberg hylder kålens fantastiske former og farver og opdager kålrigge smagsindtryk fra Sydkorea, Peru, Georgien, Texas, Marokko, Tyskland og Vietnam.

Grøn middag i de historiske væksthuse hos BaneGaarden, 20 – 22. august

Oplev to af de historiske væksthuse fra Botanisk Have og nyd en særlig middag med kig til trækroner, vild natur og togs Skinner hos BaneGaarden. En grøn oase, langt fra storbyens larm.

En plantebaseret four hands dinner med Humus x Hortense og Restaurant Ark, søndag 25. august

Der venter en unik madoplevelse med fokus på bæredygtighed, kvalitet og gode råvarer, når den anerkendte Michelin-restaurant Humus x Hortense, fra Flandern, besøger Restaurant Ark i København.

De mindeværdige måltider under åben himmel

Familien Cardenau griller på Nims tagterrasse, fredag 16. august

Stjernekokken Francis Cardenau, og sønnen Victor, byder velkommen på Nimbs tagterrasse og du er inviteret til sommerens hyggeligste grillaften med byens bedste udsigt.

Skaldyrsgilde hos Ælsk Mad og vinbar, lørdag 24. august

Der er både østers, pil-selv-rejer, krabbekløer, jomfruhummer, muslinger og hummerhaler på menuen, når Ælsk - Mad og vinbar inviterer til sommerens helt store skaldyrsgilde på terrassen.

Den Store Søndagsfrokost: Kødbyen & Flandern rundt

Søndag den 25. august får en unik mulighed for at komme til langbordsfrokost, når udvalgte restauranter fra Kødbyen og kokkene fra Flandern går sammen om det ultimative sammenskudsgilde.

Om Copenhagen Cooking

I 2024 fejrer madfestivalen Copenhagen Cooking 20 års jubilæum. Fra 16. – 25. august kan nysgerrige og sultne festivalgæster komme med til middage, smagninger, workshops, talks og andre aktiviteter, hvor maden er i fokus, mens vi samtidig nyder oplevelserne i fællesskab, lader os inspirere på tværs og opdager nye hjørner og spisesteder i hovedstaden.

I år er kål udnævnt som årets hovednavn og mange af de deltagende restauranter har taget udfordringen på sig og kreeret retter, eller hele menuer, med den mangfoldige grøntsag. Og så gentager vi succesen fra sidste år og byder regionen Flandern velkommen til København – de er nemlig årets venskabs”by”.

Læs mere om Copenhagen Cooking og se hele årets program på: <https://www.copenhagencooking.dk>

Kontakt:

Agnete Malene Boye
Kommunikation & PR
E-mail: agnete@thefoodproject.dk
Telefon: + 45 31393264

[Besøg vores presserum og find tidligere pressemeddelelser og pressefotos her.](#)