

En festival dedikeret til kål! Kålens mangfoldighed hyldes under madfestivalen Copenhagen Cooking 2024

Copenhagen Cooking er en af nordens største madfestivaler og fra 16. – 25. august syder og bobler København med madglæde. I år er kålens mange former, farver og smage i centrum, festivalen har nemlig udnævnt kålen "årets hovednavn".

Årets festivalprogram er proppet med madoplevelser, sceneoptrædener og innovative menuer. Fælles for dem alle er, at det handler om kål og alle er inviteret.

Kålens kvaliteter i fokus

Med et fokus på smag, næring og lokale råvarer, har Copenhagen Cooking sat kål i rampelyset, som årets hovedingrediens. Fra den ydmyge grønkål til eksotiske sorter som pak choi og blomsterkål, får festivalens gæster mulighed for at opleve kålens potentiale i et væld af retter og kulinariske eksperimenter.

Sceneprogram og madoplevelser

Festivalen byder på et bredt sceneprogram, hvor nogle af Danmarks mest anerkendte kokke, madeksperter og passionerede madsjæle deler deres viden og begejstring for kål.

Sultne og nysgerrige festivalgæster kan se frem til inspirationsfyldte oplæg med smagsprøver, skueekskener, smagninger og spændene workshops, der udforsker alt fra fermentering til moderne fortolkninger af klassiske kålopskrifter.

Kål på menuen

Årets festivalprogram omfatter også en række særligt designede menuer på byens restauranter og spisesteder. Menuerne er skabt med udgangspunkt i kålens alsidighed og præsenterer både kendte og ukendte kålsorter i nye, kreative sammensætninger.

En bæredygtig fremtid

Copenhagen Cooking sætter kål på menuen med ønsket om at fremhæve den robuste grøntsags lave klimaaftryk og dens potentiale som vigtig komponent i fremtidens køkken. Festivalen belyser kålens ernæringsmæssige fordele og håber, at inspirere flere til at inkorporere den i deres daglige kost.

Oplev en verden af kulinariske oplevelser under Copenhagen Cooking 2024

Med flere end 100 madoplevelser spredt over Københavns gader, stræder, pladser og restauranter, lover Copenhagen Cooking en festlig fejring og lærerig hyldest af kålens mange kvaliteter. Festivalen varer frem til 25. august og festivalens tusindvis af gæster kan blandt andet se frem til:

Festivalpladen i Kødbyen

På Kål- og Ko-scenen i Kødbyen kan du hele weekenden få tips og tricks til, hvordan man kan bruge mejeriprodukter til at få det grønne køkken op på næste niveau. Oplev Umut Sakarya lave lahana sarmasi med hvidløgsyoghurt, smag Louisa Lorangs pizza med kål og creme fraiche og se Claus Meyer trylle med kålchips, relish og linstegt kål toppet med ost.

Kål & Ko-scenen kan opleves torsdag, fredag, lørdag og søndag 22.-25. august. Det er gratis.

Tag på gastronomisk gåtur med Kål & Ko-minoen

Seks udvalgte restauranter i Indre By har til Kål og Ko-minoen udviklet en helt særlig ret, hvor de kombinerer sæsonens bedste råvarer med lækre mejeriprodukter. Retten fås helt eksklusivt under Copenhagen Cooking.



Pressemeddelelse

Mandag 19. august

Restauranterne på Kål & Ko-minoen er SEKS Eatery & Bakery, Norrlyst, The Pescatarian, Restaurant Maven, Omegn & Venner, Selma. Du kan besøge ét eller flere stop på ruten.

Kål & Kominoen er fra 16. – 25. august 2024 i Indre By.

Kålossal mange kåloplevelser i årets program

– her er en smagsprøve på, hvad der venter:

[Langbordsmiddag hos Ælsk mad & vinbar](#)

Tirsdag 20. august inviterer Ælsk mad & vinbar til langbordsmiddag med alsace-tema, når de dækker op til *Choucroute garnie* – en enestående traditionel ret, der består af surkål, flæsk og pølser.

[Grøn middag i de historiske væksthuse fra Botanisk have](#)

BaneGaarden har overtaget to af de historiske væksthuse og placeret dem i deres grønne oase. Med mig til trækrøner og åben himmel inviteres årets festivalgæster, fra tirsdag til torsdag, til to særlige, grønne pop-up middage med de bedste råvarer.

[Langbordsmiddag med kål og dokumentar](#)

Torsdag 22. august er der sensommerlig langbordsmiddag hos KU.BE, efterfulgt af filmfremvisning af "The Biggest Little Farm" (2018) i den bløde biograf.

[Smørrebrødets Dag 2024](#)

Klassikeren Smørrebrødets Dag vender tilbage! Lørdag 24. august danner Festivalpladsen ramme om en hyldest af den danske kulturarv, når seks restauranter fortolker det klassiske smørrebrød. Og for første gang har de fået et benspænd – kål skal nemlig indgå i anretningen.

[Den store indiske kål-Thali](#)

Søndag 25. august kan nysgerrige madsjæle komme på kulinarisk eventyr, der viser indiens rige og forskelligartede smage, når Sanaz Food Journey byder på den helt store kål-Thali – et festmåltid med kål som gennemgående tema i alle serveringer.

[Fortryllende kålinarisk jordomrejse](#)

Tag en tur rundt om jorden, når spisestedet Fromberg byder på kål i alle dens former og farver. Fra 16. – 25. august serverer Fromberg syv favoritretter med kål og inspiration fra Sydkorea, Peru, Georgien, Texas, Marokko, Tyskland og Vietnam.

Kontakt

Agnete Malene Boye

Kommunikation & PR

Telefon: + 45 31393264

E-mail: Agnete@thefoodproject.dk

Copenhagen Cooking er en årligt tilbagevendende madfestival i København. Siden 2004 har vi fejret byens rige madkultur gennem unikke kulinariske oplevelser. Festivalen tiltrækker hver år madelskere fra ind- og udland og byder på alt fra gourmetmiddage til langbordsarrangementer og street food.