

Her er programmet for Copenhagen Cooking 2025

15.-24. august bliver Københavns gader igen fyldt med langborde og leben, når årets Copenhagen Cooking løber af stablen. I år kan gæsterne glæde sig til 100 oplevelser på tværs af hele byen: Fra petanqueturneringer til pizzakonkurrence, en ny version af Smørrebrødets Dag og middag midt på Kongens Nytorv kreeret af Eva Hurtigkarl.

Når sensommersolen bager over København, indtager madfestivalen Copenhagen Cooking igen gader og stræder med mere end 100 madoplevelser for store og små:

”Vi har glædet os til at offentliggøre årets program, hvor vi har udvalgt de absolut bedste madevents, som vores by kan byde på,” fortæller festivalchef Katja Seerup Clausen og uddyber:

”Årets venskabsregion er Provence, så programmet er fyldt med en række events for alle med kærlighed til det franske køkken: Fra ratatouille-konkurrence til middag med franske klassikere på Glyptoteket og petanqueturnering med gastronomiske præmier,” siger Katja Seerup Clausen og fortæller videre:

”Og så har vi ligesom en musikfestival altid et hovednavn, og i år er det løg – en undervurderet råvare, der tit glemmes i køkkenskuffen, men som vi nu stiller helt frem i spotlyset og hylder for alle dens kvaliteter. Derfor skal vi mødes til en række middage med løget i centrum – både i de smukke omgivelser på Bispebjerg Hospital og hos Lunas Køkken – og så deler vi gratis, økologiske løg ud på vores festivalplads, så alle kan udforske løgets potentiale hjemme i deres eget køkken”.

Langbordsmiddage på hemmelige steder og en opdateret Smørrebrødets Dag

Udover hyldeste til Provence og løg, byder programmet traditionen tro på en række langbordsmiddage – men denne gang på en række nye lokationer:

”Hvert år overvejer vi, hvordan vi kan overraske vores gæster med nogle helt særlige oplevelser. Derfor er der i år flere events på steder, hvor man ikke normalt kan få adgang eller spise middag: Eksempelvis inviterer Eva Hurtigkarl, Royal Copenhagen og Magasin til middag midt på Kongens Nytorv, og Sushi Lovers holder sushikursus og middag i den hemmelige tagterrasse på toppen af Frederiksberg Centret med udsigt over hele Frederiksberg,” fortæller festivalchef Katja Seerup Clausen og uddyber:

”Samtidig er vi stolte af at være værter for en række events, som vi ved, at mange glæder sig til år efter år, blandt andet Frederiksberg Høstfest og Smørrebrødets Dag. Men også her skal der være plads til fornyelse, så i år har vi fjernet seatings og fast menu til Smørrebrødets Dag, så man nu kan gå på opdagelse blandt alle de deltagende restauranter. Så hvis man bare elsker sild, så kan man nu spise tre af de samme stykker i stedet for at være bundet til en menu,” siger festivalchefen og slutter:

”Nu glæder vi os bare helt vildt til at folde berlinerbordene ud i august og byde vores gæster velkommen til endnu en velsmagende festival fyldt med oplevelser og overraskelser”.

Fakta

- Copenhagen Cooking er en madfestival, der afholdes i hele København fra 15-24. august 2025. Der er fri entré til mange af de events, der foregår på festivalpladsen i Kødbyen.
- Programmet byder på mere end 100 oplevelser, der spænder fra langbordsmiddage til skueøkkener, madskoler, middagsselskaber, konkurrencer og pop-up spisesteder. Se hele programmet og køb billetter her: www.copenhagencooking.dk
- Årets venskabsregion er Provence og årets hovednavn er løg, hvilket afspejles i en lang række af årets events. Læs mere om Copenhagen Cooking [her](#) og om Provence [her](#).
- Programmet for Copenhagen Cooking lanceres 3. juni på Den Franske Ambassade i samarbejde med den franske ambassadør Christophe Parisot, regionen Provence og med deltagelse af H.K.H. Prinsesse Marie, der er protektor for Copenhagen Cooking.
- Copenhagen Cooking er støttet af Københavns Kommune, Frederiksberg Kommune og Nørrebro Bryghus.