

Nu åbner Copenhagen Cooking: Kom med til 100 mad-events i hele byen

21.-30. august bliver Københavns gader igen fyldt med liv og langborde, når årets Copenhagen Cooking løber af stablen. I år kan gæsterne glæde sig til 100 oplevelser i hele byen: Fra events på Festivalpladsen og Smørrebrødets Dag til langbordsmiddage fra Nørrebro til Ny Adelgade. Programmet byder desuden på en række middage dedikeret til årets venskabsregion Istrien, Kroatien, og årets hovednavn æblet.

Når sensommeren er på sit højeste, indtager madfestivalen Copenhagen Cooking igen restauranter, gader og stræder med madoplevelser i hele København. Direktør i Food Organisation of Denmark, Pelle Andersen, står bag festivalen og fortæller:

”Vi glæder os til ti dages fejring af mad og gastronomi i hele byen med både nye og kendte events på programmet. Lørdag 29. august gentager vi den populære Smørrebrødets Dag, hvor gæster kan sammensætte deres egen menu på tværs af nogle af byens bedste frokostrestauranter. Og så dækker vi traditionen tro en række langborde i hele byen: Fra grøntsagsfejring med Byens Landhandel i hjertet af Nørrebro til BBQ-middag med Bar Deco i Ny Adelgade til en stemningsfuld middag i den smukke have hos Designmuseum Danmark”, siger Pelle Andersen og uddyber:

”Blandt årets nye events kan man både gå på opdagelse i siciliansk streetfood hos Beviamo, tage på dumpling-workshop eller besøge Banegaarden, der byder på en række middage fra skaldyrs-feast til Balkan-style sharefood og et overdådigt æble-dessertbord. Fra d. 28.-30. august åbner vi Festivalpladsen i Kødbyen, hvor der er gratis entré og en lang række talks, smagninger og aktiviteter for hele familien”.

Middelhavsmiddage og hyldest til æblet

Hvert år indgår Copenhagen Cooking samarbejde med en udvalgt region for at skabe nye forbindelser mellem kokke, producenter og gæster, og i år er venskabsregionen Istrien i Kroatien:

”Istrien er en af de mest gastronomisk interessante regioner ved Adriaterhavet og er kendt for sit indbydende Middelhavs-køkken med masser af skaldyr, fisk, trøfler og olivenolie, så gæster kan glæde sig til nogle helt særlige middage under årets festival”, fortæller Pelle Andersen og fortsætter:

”Ligesom på en musikfestival har vi hvert år et hovednavn, som er vores hyldest til en særlig råvare, og i år er det æblet. Det var et nemt valg, for æblet er en vidunderlig råvare, der er indbegrebet af dansk sommer og efterår, findes i et utal af sorter og spænder fra syrligt til sødt”, fortæller Pelle Andersen og slutter:

”Samtidig er det oplagt at sætte fokus på danske råvarer som æblet i disse tider, hvor dansk frugt og grønt er i en historisk krise: Kun 9% af frugten og 26% af grøntsagerne i vores indkøbskurve er produceret i Danmark, og det er både et problem for vores klima, madkultur og forsynings-sikkerhed. Derfor glæder vi os meget til at opleve, hvordan de dygtige kokke og værter vil fortolke æblet til årets festival og derigennem sætte fokus på alle de gode danske råvarer i sæson”.

Fakta

- Copenhagen Cooking er en madfestival, der afholdes i hele København fra d. 21.-30. august 2026. [Læs mere om Copenhagen Cooking.](#)
- Festivalpladsen i Kødbyen er åben fra d. 28.-30. august, og der er fri entré til mange af de events, der foregår på festivalpladsen. [Se alle aktiviteter på festivalpladsen.](#)
- Programmet byder på mere end 100 oplevelser, der spænder fra langbordsmiddage til workshops, madskoler, middagsselskaber og pop-up spisesteder.
[Se hele programmet og køb billetter på copenhagencooking.dk](#)
- Årets venskabsregion er Istrien, Kroatien, og årets hovednavn er æblet, hvilket afspejles i en lang række events. [Læs mere om Copenhagen Cooking](#) og [læs mere om Istrien.](#)
- Copenhagen Cooking er støttet af Københavns Kommune, Frederiksberg Kommune og Nørrebro Bryghus.