

Her er programmet for Copenhagen Cooking 2026

21.-30. august bliver Københavns gader igen fyldt med liv og langborde, når årets Copenhagen Cooking afholdes i hele byen. I år kan gæsterne glæde sig til 100 oplevelser fra Frederiksberg til brokvartererne: Fra middelhavsmiddage og fortolkninger af årets hovednavn æblet til den traditionsrige Høstfest på Frederiksberg Allé.

Når sensommeren er på sit højeste, indtager madfestivalen Copenhagen Cooking igen restauranter, gader og stræder med mere end 100 madoplevelser i hele København. Direktør i Food Organisation of Denmark, Pelle Andersen, står bag festivalen og fortæller:

”Årets venskabsregion er Istrien i Kroatien, så programmet er fyldt med events for alle med kærlighed til Middelhavs-køkkenet. Regionen er en af de mest gastronomisk interessante regioner ved Adriaterhavet og er kendt for fænomenale råvarer såsom trøfler, olivenolie, vin, fisk og skaldyr, som årets festivalværter vil tage udgangspunkt i til en række middage”, siger Pelle Andersen og uddyber:

”Hvert år har vi et hovednavn, som er vores hyldest til en særlig råvare, og for første gang er det ikke en grøntsag. I år har vi nemlig valgt at fejre en af Danmarks mest elskede frugter: æblet. Det var et nemt valg, for æblet er en vidunderlig råvare, der både er indbegrebet af dansk sommer og efterår, findes i et utal af sorter og spænder fra syrligt til sødmefuldt. Derfor glæder vi os meget til at opleve, hvordan de dygtige kokke og værter vil fortolke æblet til årets festival”.

Et særligt gastronomisk år

Udover hyldest til Istrien og æblet, byder programmet både på traditionsrige middage og nye tiltag:

”Blandt årets nye events er en dumpling-workshop med Hot Pot Republic, is-blindsmagning med Købbyens Is og en helt særlig tasting på Christiansborg, hvor Pink Oyster og Den Kongelige Samling fortæller om historiske tafler og serverer smagsprøver på fisk, skaldyr og grønt fra havet. Og så skal vi selvfølgelig samles til Frederiksberg Høstfest fredag 21. august, Smørrebrøds Dag søndag 30. august og på Festivalpladsen i Købdyben fra 28.-30. august”, fortæller Pelle Andersen.

Copenhagen Cooking falder i sensommeren på et år, der allerede har markeret sig indenfor gastronomien. Andreas Keil, der er beskæftigelses-, integrations- og erhvervsborgmester i Københavns Kommune, håber på flere initiativer, der fremover kan positionere København som global hovedstad for bæredygtige måltider og gastronomi:

”2026 har allerede budt på en række markante gastronomiske begivenheder som Michelin-uddelingen i Tivoli, der har været med til at samle og fremme en branche, der skaber mange arbejdspladser i København og som er en god indgang til arbejdsmarkedet for byens unge og andre, som måske har haft svært ved at finde fodfæste. Jeg vil derfor arbejde for, at vi skaber et nyt megaevent sammen med en bred kreds af partnere, hvor mad anerkendes som omdrejningspunkt for fællesskab, innovation og international gennemslagskraft”.

Fakta

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