

GUIDE FOR MADPROFESSIONELLE

Food Festival på egen hånd

Velkommen til Food Festival – tre dage med madoplevelser og inspiration på Tangkrogen i Aarhus.

Der er nok at vælge imellem, når du kommer på Food Festival.

Som en hjælp til at planlægge dit besøg, har vi lavet en guide med vores bud på, hvad der kunne være særlig relevant at opleve, for dig der arbejder professionelt med mad.

KOM MED →



Tid og sted

Food Festival, Tangkrogen Aarhus
Den 6.-8. september 2024



FOR MADPROFESSIONELLE

Det kan du opleve

Madoplevelser i stande

Under hele festivalen står mere end 200 stande klar på syv forskellige festivalområder klar med smagninger og aktiviteter.

De holder åbent i hele åbningstiden alle tre dage.

Kig forbi hver enkelt, når du har lyst.

LÆS MERE →

Fællesaktiviteter i telte

Hver dag byder Food Festival på workshops, showkøkkener, talks, cook-alongs, fællesspisninger og meget andet.

Tjek tidspunkter og tilmeld dig [her](#).

LÆS MERE →



MADOPLEVELSER I STANDE



FOR MADPROFESSIONELLE

Madoplevelser i stande





FOR MADPROFESSIONELLE

Madoplevelser i stande

SMÅT MEN GODT [LÆS MERE →](#)

Er for dig, der er optaget af, hvad der rører sig inden for branchen. Her finder du ikke producenter, der kan levere i store mængder, til gengæld finder du producenter, der i den grad brænder for deres produkter, og for håndværket bag.

Så kig forbi, hvis du vil inspireres af deres nørdede faglighed.

BÆREDYGTIG VIDEN [LÆS MERE →](#)

Her kan du blive klogere på forskningen inden for grøn og bæredygtig udvikling og ikke mindst opdateret på, hvad havet byder på og hvad bæredygtigt fiskeri betyder.

DET GRØNNE VALG [LÆS MERE →](#)

For dig der er optaget af bæredygtighed og økologi.

DEM DU NOK ALLEREDE KENDER – MED ET TWIST [LÆS MERE →](#)

Her kan du møde en række af de mere etablerede producenter, som du måske allerede kender og handler med.

Besøg dem alligevel – måske har de fået nye produkter eller kan give et godt råd med på vejen om de produkter du allerede bruger.

GODT GREJ [LÆS MERE →](#)

Få inspiration til det gode grej og en snak med dem, der kan være med til at gøre din dagligdag lettere med det rette køkkenværktøj.



HER KAN DU BESØGE

Småt men godt

GYLDENLUND

Producerer koldmalet mel på stenkværn af sorterne Purpurhvede, Spelt, Svedjerug og Ølandshvede. Alt dyrket på egen jord.

RAKKERPAK CIDER

Lille ciderei på halvøen Salling. Her lægges vægt på det gode håndværk med fokus på smagsvarianter fra den lette champagnestil til fyldigere og mere komplekse noter. Arbejder med samme principper som ved fremstilling af naturvin.

ARENSBAK

Prisvindende proxy wines på fermenteret te og naturlige råvarer. Etableret med ønsket om at skabe en smagfuld og kompleks drikkeoplevelse uden alkohol.

GOOD SODAS

Alkoholfrie drikke – spændende smagsoplevelser. Tilbyder et sundere udvalg af sodavand ved at anvende den nyeste viden inden for økologiske drikkevarer og gæringsbrygningsmetoder.

(fortsættes på næste side)

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Småt men godt

KOMBUCHA TIME

Frisk og sprudlende – uden alkohol. Anvender naturlige og økologiske ingredienser og producerer uden brug af tilsætningsstoffer.

SPISELIGE STAUDER

Tilbyder inspiration til stauder fra jord til bord. Hør om hvilke stauder der er spiselige, og hvordan de bruges i køkkenet.

KIKKENBORG FOOD

Har i mere end 20 år arbejdet med jordskokker med fokus på at gøre jordskokken til et nemt og naturligt valg.

TEBSTRUP GEDEOST

Oplev dansk Økologisk gedeost med fokus på vel-smag, dyrevelfærd, bæredygtighed.

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Bæredygtig viden

VOLTA GREENTECH

Er på en mission for at bekæmpe global opvarmning ved at få køer til at prutte og bøvse mindre metangas ved hjælp af fodertilsætningsstoffer.

ALGAE FOODS

Alger er fantastiske. De leverer ikke kun værdifulde næringsstoffer, men kræver heller ingen vanding, gødning eller dyrkningsarealer. Bliv klogere på alt det gode ved alger – og ikke mindst hvordan vi får flere alger i kosten.

DANMARKS FISKERIFORENING

Mød alt godt fra havet og bliv klogere på bæredygtigt fiskeri, fisk i sæson og meget mere.

MSC: MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Lær mere om bæredygtigt fiskeri og få den blå kogebog. Hør også om MSC certificerings- og mærkningsordningen for bæredygtigt fiskeri.

(fortsættes på næste side)

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Bæredygtig viden



INSTITUT FOR FØDEVARER, AARHUS UNIVERSITET

Vidste du, at man kan lave CO2 om til protein? Bliv klogere på fødevareforskning og fremtidens fødevarer.



TÆNKETANKEN FREJ

Mød tang og muslinger, der renser vandmiljøet, inden de lander på tallerkenen.

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Det grønne valg



NATURLI'

Forhandler økologiske, plantebaserede fødevarer. For eksempel smoothies, soyadrikke, risdrikke og mandeldrikke.



SKÆRTOFT MØLLE

Bliv klogere på, hvordan stenkværnet mel gør noget helt særligt for dit bagværk.



AUDU BY PLANET DAIRY

Laver produkter baseret på mejeri- og plantedele ved mindre brug af jord, mindre vandforbrug og mindre CO2. Smag hybridosten Audu hvor mejeri er blandet med protein fra bælgfrugt og planteolier.



PURE DANSK

Sælger danske økologiske linser, ærter og bønner med missionen om, at vi alle skal spise flere dansk-dyrkede bælgfrugter.

(fortsættes på næste side)

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Det grønne valg



AARSTIDERNE

Aarstiderne har i over 20 år arbejdet med plante-baseret mad og 100% økologiske råvarer med fokus på klima, sæson og i tæt samarbejde med producenter både i og uden for Danmark.



GLYNGØRE SHELLFISH

Danske østers og smagsprøver på øl brygget på østers. Fokus på bæredygtigt fiskeri inden for østers, muslinger og hummer.

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Dem du nok allerede kender – med et twist



ARLA UNIKA

Kender du allerede de mange oste, kan du i stedet blive klogere på Arla Unikas friskvareserie som blandt andet tæller Årstidskefir, Double Fraiche og Kefirfløde.



FOOD PEOPLE

Er garant for det gode brød baseret på økologiske råvarer, surdej, lange hævetider og solidt håndværk. Har desuden fokus på upcycling og fortæller gerne om deres mange samarbejder med for eksempel Thise Mejeri, Frankly Juice og Jacobsen.



THISE MEJERI

Thise Mejeri er lig med kompromisløs økologisk kvalitet inden for alle kategorier af mejeri.

(fortsættes på næste side)

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Dem du nok allerede kender – med et twist



FRILAND

Grise- og oksekød fra landmænd, som arbejder med produktion af FRILANDSGRIS i frilandskoncepter samt økologisk drift af kvæg og grise under konceptet FRILAND ØKOLOGI.



DYRBAR – DANISH CROWN

Er nørderi og kød af særlig kvalitet med fokus på smagsunikke udskæringer.

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



HER KAN DU BESØGE

Godt Grej



F&H GROUP

Få mere ud af dine køkkenmaskiner – demo, tips og tricks til blender, airfryer, foodprocessor mv.



BENT BRANDT

Mød Danmarks førende leverandør af køkkenudstyr til både erhverv og private. Hør om det grønne OMTANKE-mærke, som gives til isenkram fremstillet under hensyn til miljøet og med fokus på genbrug og lang holdbarhed.



THERMOMIX DANMARK

Thermomix - maskinen der erstatter mere end 20 køkkenmaskiner. Hør og se hvordan.



GASTROTOOLS

Køkkenværktøj til bedre madoplevelser, når der skal tilberedes mad både ude og inde.

Udforsk alle aktivitetsstande på www.foodfestival.dk

Du kan også downloade en alfabetisk oversigt over alle udstillere på Food Festival 2024 [her](#).



FÆLLESAKTIVITETER I TELTE



FOR MADPROFESSIONELLE

Fællesaktiviteter i telte





HER KAN DU OPLEVE

Fredag den 6. september



Velsmag med danske økologiske bælgfrugter

Fredag d. 6. september kl. 13:30-14:30

Arrangør: Pure Dansk

LÆS MERE →



Kom til et grønt måltid, en saftig fortælling og liflig poesi – for det grønne kan vi li'

Fredag d. 6. september kl. 15:00-16:00

Arrangør: Aarhus Kommune

LÆS MERE →



Kom og hør om tangs rolle i fremtidens mad

Fredag d. 6. september kl. 16:30-17:30

Arrangør: KU-FOOD

LÆS MERE →

Se det fulde program på www.foodfestival.dk

Tjek hjemmesiden løbende – eller tilmeld dig Food Festivals nyhedsbrev, hvis du vil opdateres, når der kommer nyt.



HER KAN DU OPLEVE

Lørdag den 7. september

Kan oksekød hjælpe os med at få spist mange flere bælgfrugter?

Lørdag d. 7. september kl. 10:30-11:30

Arrangør: Okse på dagsordenen/Kvægafgiftsfonden

LÆS MERE →

Kom og smag på 6 specialudvalgte danske, økologiske oste

Lørdag d. 7. september kl. 12:00-12:45

Arrangør: Ost & ko/Mejeriforeningen

LÆS MERE →

Lær at lave grøntsagsdeller med mel af bælgfrugter - deller der virker

Lørdag d. 7. september kl. 13:30-14:30

Arrangør: Linser for Livet

LÆS MERE →

(dagsprogram forsættes på næste side)

Se det fulde program på www.foodfestival.dk

Tjek hjemmesiden løbende – eller tilmeld dig Food Festivals nyhedsbrev, hvis du vil opdateres, når der kommer nyt.



HER KAN DU OPLEVE

Lørdag den 7. september



Smag på Danmarks bedste mejeriprodukter – vinderne af Gourmetprisen 2024

Lørdag d. 7. september kl. 14:15-15:00

Arrangør: Mejeriforeningen

LÆS MERE →



Hvor sidder smagen i bøffen?

Lørdag d. 7. september kl. 14:30-15:30

Arrangør: Okse på dagsordenen/Kvægafgiftsfonden

LÆS MERE →

Se det fulde program på www.foodfestival.dk

Tjek hjemmesiden løbende – eller tilmeld dig Food Festivals nyhedsbrev, hvis du vil opdateres, når der kommer nyt.



HER KAN DU OPLEVE

Søndag den 8. september



Blåmuslinger med asiatisk twist

Søndag d. 8. september kl. 10:30-11:15

Arrangør: Clausens Fiskehandel

LÆS MERE →



Tour De Kartoffel med Umut og Bettina

Søndag d. 8. september kl. 10:30-11:30

Arrangør: Det Grønne Museum og Danmarks Kartoffelråd

LÆS MERE →



Dansk Kvæg - Klimaskurke eller systemhelte?

Søndag d. 8. september kl. 13:00-14:00

Arrangør: Okse på dagsordenen/Kvægafgiftsfonden

LÆS MERE →



Det kvæget spiser, spiser vi... er det sundt?

Søndag d. 8. september kl. 14:30-15:30

Arrangør: Okse på dagsordenen/Kvægafgiftsfonden

LÆS MERE →

Se det fulde program på www.foodfestival.dk

Tjek hjemmesiden løbende – eller tilmeld dig Food Festivals nyhedsbrev, hvis du vil opdateres, når der kommer nyt.



FOR MADPROFESSIONELLE

Ha' en rigtig god Food Festival!

Åbningstider

Festivalpladsen er åben:

Fredag 6. september kl. 13:00-19:00

Lørdag 7. september kl. 10:00-19:00

Søndag 8. september kl. 10:00-17:00

Fredag og lørdag holder festivalområderne Nordiske Dråber, Spisestuen og Gildesalen åbent til kl. 20.30. Slut dagen af med aftensmad, live musik og smagsprøver.

Branchefredag

Pladsen er eksklusivt åben for fødevarebranchen fredag 6. september kl. 10:00-13:00 til oplæg, debat, inspiration og netværk.

LÆS MERE PÅ HJEMMESIDEN →



Tid og sted

Food Festival, Tangkrogen Aarhus
Den 6.-8. september 2024