

Langbordskoncert i KoncertKirken - Musik, Mad og Mennesker

Langbordskoncerten i KoncertKirken lørdag den 21. november 2026 er et unikt og nyskabende koncertformat, som med sin høje kunstneriske kvalitet, uformelle stemning og fokus på publikumsinddragelse bringer komponister, musikere og publikum tættere på hinanden i et særligt fællesskab omkring spisning, koncert og talks.

Langbordskoncerten henvender sig med sit usædvanlige format til både nye og erfarne koncertgængere, og det er vores erfaring, at der ofte skal noget ekstra til, for at tiltrække publikum til koncerter med ny musik.

Vores ambition med denne koncert, er at skabe et rum hvor publikum, musikere og komponister, kan mødes om musikken på en afslappet, hyggelig og uformel måde. Samtidig er det vores håb at den uformelle 'social dining' form kan tiltrække nye publikummer, som ikke har erfaring med ny musik. Hvor muligheden for at møde og samtale med musikerne og komponisterne på en anden måde en sædvanligt, kan åbne nogle døre ind til den nye kunstmusiks verden.

Langbordskoncertens musikalske program vil bestå af en uropførelse af Jexper Holmens værk "36E" - for seks guitarer hver med seks dybe E-strenger, som er skrevet til CRAS Ensemble med støtte fra Kode Kultur og Statens kunsthøjskole. Derudover vil vi opføre Mette Nielsens værk "GUITAR CARDS" (2026), samt en akustisk version af CRAS ensemble egen komposition "Biofoni" (2026), som er skabt i samarbejde med digter Morten Søndergaard.

I CRAS ensemble har vi udover musikken, kompetencer indenfor mad og vin, samt erfaringer med at sammensætte vin til musik. Det er de seks CRAS guitarister der tilbereder maden sammen med kok Jesper Buur. Jesper Buur er tidligere kok på de Michelin-anbefalede restauranter Anarki og Mêlée. Vi vil i fællesskab sammensætte et seriøst måltid, som er en vigtig del af det kunstneriske udtryk og som akkompagnerer musikken.

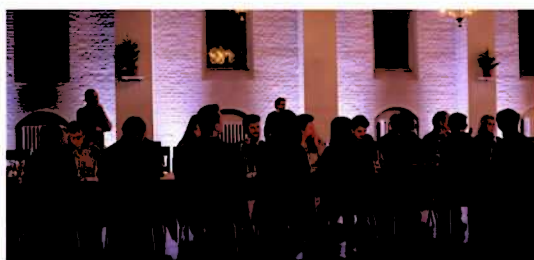
KoncertKirken er det perfekte sted til sådan en begivenhed, da der under koncertsalen er et professionelt køkken og i Koncertkirken er en bar.

Det er anden gang vi vil afholde denne Langbordskoncert og vi har gjort os vigtige erfaringer i forhold til selve afholdelsen, og føler os denne gang klar til at invitere et endnu større publikum.

Per Pålsson, gæst ved Langbordskoncert #1:

"Denne koncert var med sin nytænkende kombination af mad og musik et velkomment frisk pust i dansk musikliv. Man kom tæt på både musikken, komponisterne, musikerne og faktisk også de andre gæster i en unik begivenhed, der på fornem vis kombinerede kunst og socialt samvær."

CRAS Ensembles egne fotos fra Langbordskoncert #1, 22. november 2025:



Vi erfarede ved Langbordskoncerten sidste år, at musikken og maden skal flettes endnu mere sammen, således at der skiftevis skal komme en ret og et musikalsk værk. På den måde fremmes samtalerne og kontakten publikum og musikere imellem.

Ved Langbordskoncert #1 havde vi fokus på at holde billetpriserne meget langt nede, således at det i høj grad var fondsmidler, som var med til at finansiere råvarer og kok. Denne gang vil vi hæve billetpriserne betydeligt, så de i højere grad afspejler madens og musikkens kvalitet, og samtidig være med til at finansiere flere udgifter. Vi har budgetteret med 50 publikummer til en billetpris på 300 kr. Men vi har mulighed for at hæve antallet til 75-100 publikummer, som vi vurderer er maksimum for at bibeholde den intime stemning.

For at skaffe flere publikummer vil vi udover vores egne og KoncertKirkens sociale medier, forsøge at annoncere fysisk på KøbenhavnLIV og på MigogKBH. Vi vil i annonceringen bruge billeder fra sidste Langbordskoncert, og med QR-kode linke til en koncertoptagelse af én af værkerne, samt til en opskrift på én af retterne.

Vi vil igen skrive til P2 som sidste gang viste stor interesse for konceptet og efterfølgende bragte et lille radiofonisk postkort fra begivenheden.

Herunder en opskrift fra Langbordskoncert #1 som vi efterfølgende sendte til publikum:



CRAS Præsenterer

Saltbagt selleri med tahin, granatæble & persille

Ingredienser:

Selleri:

- 1 knoldselleri (ikke alt for lille)
- Skald fra 1/2 citron
- 2-3 spsk olivenolie
- Groft salt
- Staniol
- Neutral olie til stegning

Tahindressing:

- 1,5 dl tahin
- Saft fra 1 citron
- 1 dl græsk yoghurt 10%
- 0,5 dl god olivenolie
- Salt og friskkværnet peber

Topping:

- 1 granatæble
- 1 bundt bredbladet persille
- 5 spsk sesamfrø

Fremgangsmåde:

Selleri:

Skræl sellerien. Skyl og tør den grundigt.

Smør sellerien ind i olivenolie og drys med groft salt over hele sellerien. Pak sellerien ind i 2 lag staniol sammen med 3-4 brede strimler citronskal. Det er vigtigt, at sellerien er pakket godt ind, så dampen ikke slipper ud.

Bag sellerien ved 190 grader 1,5 - 2 timer, alt efter størrelse.

Lad sellerien køle af i ca. 1 time (gerne længere), mens den stadig er indpakket i staniol.

Når sellerien er afkølet, skæres den ud i 1/8 dele (kiler).

Steg stykkerne på en varm pande i neutral olie. Sørg for, at begge sider får en flot karamelliseret stegeflade og farve.

Stykkerne kan herefter holdes lune i ovnen ved lav varme, hvis nødvendigt.

Tahindressing:

Tahin blandes med græsk yoghurt og olivenolie. Rør godt, indtil massen samler sig og bliver tyk. Tilsæt saften fra 0,5 - 1 citron. Justér konsistensen med kogende vand, indtil dressingen er letflydende. Smag dressingen til med salt og friskkværnet peber.

Topping:

Rist sesamfrøene på en tør pande ved middel varme, indtil de er gyldne. Befri kernerne fra granatæblet. Vask, tør, og hak den bredbladede persille groft.

Anretning:

Anret de stegte stykker knoldselleri på et fad. Hæld derefter tahindressingen over. Sørg for, at dressingen er godt fordelt på hvert stykke. Fordel rigeligt med granatæblekerner, ristede sesamfrø og hakket persille over retten.