

Pressemeddelelse - 17. april 2011

Madfestival under åben himmel

Til sommer får Danmark en ny festival for mad og gastronomi. Det bliver en årligt tilbagevendende begivenhed, der skal skabe et stærkere fællesskab omkring måltidet, udforske maden og fejre den nye bevidsthed omkring fødevarekulturen i Norden.

På MAD Foodcamp festivalplads på Refshaleøen kan man møde kokke fra hele verden, spise i gadekøkkenerne, tale med en række af Danmarks mest ambitiøse bønder, opleve græssende dyr og handle fødevarer af høj kvalitet. Størrelsen på frugt- og grøntmarkedet, med både vilde og dyrkede afgrøder fra hav, skov, mark og strand, vil ikke være set magen til tidligere i Nordeuropa. Viden om emner som jordkvalitet, plantevækst, hø og kompost vil blive formidlet, som det aldrig er sket før. Der vil være workshops, installationer, demonstrationer og madforedrag - alt sammen drevet af de ildsjæle, producenter og eksperter der står bag nogle af de bedste oplevelser med mad i vores del af verden. Madelskere i alle aldre kan deltage - på en græseng på Refshaleøen ud til Københavns Havn. 27. og 28. august 2011.

Bag festivalen står René Redzepi og Claus Meyer, der sammen startede restaurant Noma, og den nystartede Food Organisation of Denmark, en organisation der skal fremme gastronomien og kvaliteten af fødevarerne i Danmark. Målet er en folkelig madsammenkomst med tusinder af gæster og samtidig en begivenhed af et internationalt format.

Planteriget er temaet for første festival

Planteriget er temaet for denne første udgave af MAD Foodcamp, der udover hvad der foregår på selve festivalpladsen, også består af et internationalt symposium hvor kapaciteter fra hele verden, heriblandt en række af klodens dygtigste kokke, mødes over to døgn omkring en vegetabilsk dagsorden.

"MAD Foodcamp skal være den umiddelbare fest for maden, jeg altid har drømt om, men aldrig har oplevet" siger René Redzepi og uddyber: "Der er et stærkt behov for at kokke, bønder, samlere, forbrugere, forskere, handlende, men også de som skriver om mad, mødes i øjenhøjde for at dele viden og for at inspirere hinanden. Hvis vi skal skabe en bedre madkultur, skal der være et sted, vi kan mødes og tale sammen."

"Det er nu snart syv år siden vi løb den nordiske køkkenbevægelse i gang. En udendørs fejring af vores mad og menneskene bag er en oplagt begivenhed. Vi håber at den fest vi sætter i scene kan styrke samhørighedsfølelsen på tværs af kulturer og regioner, og give det enkelte menneske en følelse af indflydelse og medansvar i forhold til madproduktionen i Danmark. Vi skal genskabe forbindelsen til naturen gennem måltidet, og vi skal bygge bro mellem sundhed og velsmag for at skabe bedre liv. Jeg håber MAD Foodcamp en dag må blive for maden, hvad Roskilde Festival er for musikken", siger Claus Meyer.

Festivalen er støttet af Økonomi- og Erhvervsministeriet og Nordea-fonden med hver en million kroner. Og dertil stiller Refshaleøens Ejendomsselskab A/S arealer til rådighed.



MAD

FOODCAMP
COPENHAGEN 2011

Økonomi- og erhvervsminister Brian Mikkelsen:

"Jeg er sikker på at festivalen bliver en rejse værd for alle, der er interesserede i både gastronomi og fødevarer. Jeg tror også, man på MAD Foodcamp vil kunne bidrage til udviklingen af den danske fødevarerproduktion, så vi i fremtiden vil kunne producere sundere, bedre – og mere profitable – fødevarer."

Nordea-fondens sekretariatschef Ulla Björnsson:

"Vi håber, at festivalen vil inspirere til, at der serveres endnu mere af den velsmagende ny nordisk hverdagsmad på bordene i danske hjem. Vi vil gerne bidrage til bevægelsen mod en sundere madkultur".
Nordea-fonden støtter aktiviteter, der fremmer gode liv og har bl.a. støttet Nordic Food Lab (eksperimentalt laboratorium for ny nordisk mad) og forskningsprojektet OPUS (ny nordisk hverdagsmad for børn og unge).

Følg med på www.madfoodcamp.dk

Fakta:

Hvor: Refshaleøen
Hvornår: 27. & 28. august
Billetter: Forsalg fra 2. maj 2011. Voksne 130,- børn kr 80,- (inkl gebyr)
Særlige begivenheder kan have ekstra betaling
Program: Første program offentliggøres 2. maj 2011 samtidigt med billetsalg åbnes

Foreløbigt program

Virksomheder, personer og oplevelser allerede bekræftet:

- Massimo Bottura: Indehaver af restaurant Osteria Franciscana, Modena, Italien (nr. 6 på San Pellegrino's World's 50 Best)
- Andoni Luis Aduriz: Køkkenchef og indehaver af Mugaritz, San Sebastian, Spanien (nr. 5 på San Pellegrino's World's 50 Best)
- David Chang: Koreansk-amerikansk kok og fornyer af det amerikanske køkken med sine Momofuku-restauranter i New York
- Harold McGee: Amerikansk forsker og forfatter som under tilnavnet "the curious cook" blev en af fædrene til den moderne gastronomis mere videnskabelig tilgang både smag og ernæring. Skriver fast i New York Times
- Frugtformidlingen
- Det jordbrugsfaglige fakultet i Årsløv, Aarhus Universitet
- Lersøparkens Skolehaver
- Søren Wiuff, Brogård, Lammefjorden
- Camilla Plum & Per Kølster, Fuglebjerggaard
- Per Grupe, økologisk landmand, Mørdrupgaard
- Nordhavn Eddikebryggeri

Pressekontakt

Peter Kreiner
Mob. 2510 2750
Mail. pk@noma.dk



Mad Foodcamp C/O Noma Strandgade 93 1401 København K www.madfoodcamp.dk

Støttet af

NORDEA
FONDEN


ØKONOMI- OG ERHVERVS-MINISTERIET