

Food & Drink

Torsten Vildgaard
på Fasangården



Madværkstedet
er tilbage

Bocuse d'Or-
sejren



Vi er bagere

Find Kohberg på forårets messer

Vores bagere har sørget for nogle spændende nyheder, og du kan blandt andet glæde dig til vores nye lækre øko morgenstykker, samt vores velsmagende og mættende rugbrødssnacks. Vi håber, du vil kigge forbi vores messestand.

Mod en af vores bagere

Han står klar til at inspirere og rådgive dig om vores store udvalg af brød og bagværk.



Food&Drink

Udgiver:

TechMedia A/S
Naverland 35
2600 Glostrup
Telefon 43 24 26 28
www.techmedia.dk

Ledelse:

Adm. direktør Peter Christensen
Direktør Rikke Marott Schelde

Food & Drink udkommer 9 gange årligt, primært i Danmark

Målgruppe:

- Restauranter
- Cateringvirksomheder
- Kantiner
- Foodservicevirksomheder
- Storkøkkener
- Offentlige institutioner
- Cafeer

Ansvarshavende: Administrerende direktør
Peter Christensen, TechMedia A/S

Redaktør: Journalist, Mikkel Bækgaard
Telefon: 50 56 33 90, e-mail: mikkellb@techmedia.dk

Produktion:

TechMedia A/S

Tryk:

PE Offset A/S

Abonnement:

Bestilling og
ændring/opsigelse sendes til
abonnement@techmedia.dk

Oplag:

Danmark: 6.307
Udland: 15
Onlinelæsere: 1.251

Bladsekretær:

Heidi Thode
E-mail: ht@techmedia.dk

Layout:

Trine Plass
E-mail: tp@techmedia.dk

Annoncer:

Morten Weihrauch
E-mail: mw@techmedia.dk
Telefon: 43 24 26 33

Annoncekoordinering:

Helle Hansen
E-mail: hh@techmedia.dk
Telefon: 43 24 26 71

Citater og delinger fra artikler i Food&Drink skal ske med tydelig kildeangivelse. Enhver form for gengivelse af artikler, herunder illustrationer, forudsætter udgiverens skriftlige tilladelse. Redaktionen kan ikke påtage sig ansvaret for materiale, der indsendes uopfordret.



Trykt på miljøvenligt papir med vegetabiliske miljøfarver.

ISSN 2446-1504 (tryk) - ISSN 2446-1512 (online)



Scan og hent Food & Drinks
medieinformation 2023 hér!

Scan med kameraet
på din smartphone.

Læs bladet online:
www.foodanddrink.dk



FORSIDEN

Den tidligere Noma- og Studio-kok Torsten Vildgaard er rykket ind i Fasangården i Frederiksberg Have - i hvert fald for en stund.
Foto: Mikkel Bækgaard.



6

Ny kogebog skal inspirere til veganske kuverter

Med en ny vegansk kogebog vil Dagrofa Foodservice gøre livet lettere for kokke, der i en travl hverdag savner inspiration til de velsmagende plantebaserede retter

12

Bocuse d'Or sejren krævede intens mentaltræning

Der var dansk jubel, da Brian Mark Hansen, sammen med sin assistent Elisabeth Madsen, tog sejren i Bocuse d'Or i slutningen af januar. Det var en sejr, der var ren barnemad, bogstaveligt talt - men som kun lykkedes takket være intens mentaltræning



16

Michelin-kok går fasanvejen

Den kendte Michelin-kok Torsten Vildgaard er for en periode rykket på traktørstedet. Det er mere ydmyge rammer, end han ellers har været vant til fra landets toprestauranter - men ikke desto mindre er det en spændende udfordring



40

Madværkstedet er tilbage

Efter coronapause i 2021 er Madværkstedet tilbage den 21.-22. marts. Messen har i år et forstærket fokus på events og oplevelser, ligesom bæredygtighed helt i tidens ånd er et vigtigt tema



Find os også på de sociale medier:



Instagram:
[@foodanddrink.dk](https://www.instagram.com/foodanddrink.dk)



Facebook:
[/foodanddrink.dk](https://www.facebook.com/foodanddrink.dk)



LinkedIn:
Food&Drink

**VALSE
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

SCAN OG TILMELD DIG
VORES GRATIS ONLINE
BAGEKURSUS



Vellykket bagværk hver gang
med Øko Surdejsbrød 100/0



Sæt dit eget præg med
Øko Basis Hvedesur 20/80

FÅ SUCCES MED ØKOLOGISK SURDEJSBRØD I ET TRAVLT KØKKEN

Hos Valsemøllen mener vi, at det skal være nemt at bage frisk-
bagt, økologisk bagværk, så du altid har mulighed for at servere
et spændende og afvekslende sortiment.

Mød os på **madværkstedets messe d. 21.-22. marts i loko-
motivhallerne**, hvor vi holder workshop målrettet dig, der
gerne vil sikre bedre bagværk, mere økologi
og en bedre økonomi ind i køkkenet.

www.valsemollen.com/foodservice



Valsemøllen for fagfolk



valsemollen for fagfolk



Ny redaktør for Food&Drink

Mikkel Bækgaard er ny redaktør for Food&Drink. Han kommer med solid erfaring som journalist og har stor erfaring og netværk inden for fødevarerbranchen.

Der er nye tider her på Food&Drink, hvor redaktørstolen har fået ny indehaver. Vores hidtidige redaktør Kasper Mundt-Nielsen har nemlig valgt andre græsgange - eller skulle vi sige humlegange - som redaktør for Danske Ølentusiasters medlemsmagasin. Det er vi naturligvis kedede af, men er til gengæld glade for at sige velkommen til vores nye redaktør, Mikkel Bækgaard. Mikkel Bækgaard er freelancejournalist, kommunikator og fotograf og har gennem en årrække skrevet om fødevarer og gastronomi i blandt andet Jyllands-Posten, Politiken, Mad&Bolig og lokalavisen Havnefronten i København. Herfra har han mange ideer og kontakter, som han ser meget frem til at arbejde videre med hos Food&Drink. Mikkel er da heller ikke helt ny for os på Food&Drink, for han har tidligere leveret artikler til bladet.

- Jeg glæder mig usigeligt til at komme rigtig i gang med at arbejde med magasinet og til at høre og skrive alle de fantastiske historier, der ligger derude for alle, der har interesse for foodservicebranchen, siger Mikkel Bækgaard. Skulle I derude ligge inde med nyheder, ideer, artikelforslag og meget andet, så kontakt endelig Mikkel Bækgaard på mikkelb@techmedia.dk eller tlf. 50 56 33 90.

Faxe Kondi bliver orange

Efter mere end 50 år får Faxe Kondi nu en ny, fast variant på markedet. For efter kun at have smagt af lemon/lime kommer der nu også en appelsinvariant på markedet. Nu er tiden nemlig moden til at udfordre de gængse rammer.

Den ikoniske Faxe Kondi med smag af lemon/lime har en helt særlig plads i hjertet hos mange danskere. Faxe Kondi, som kan prale af at være danskernes foretrukne lemon/lime sodavand, har de seneste 52 år holdt fast i lige netop den karakteristiske smag. Den tid er langt fra forbi, men tiden er inde til at give en ny smag et skud. Faxe Kondi lancerer derfor to nye varianter med smag af appelsin: Faxe Kondi Appelsin og Faxe Kondi Appelsin 0 Kalorier.

Begejstringen og troen på de nye appelsinvarianter er let at spore hos brand manager Rasmus Kobbersmed fra Royal Unibrew:

- Vi giver Faxe Kondi Appelsin et skud, da vi mener, at vi har ramt en appelsinmag, som vil være svær at sige nej tak til. Vi har i mange år leget med smagsvarianter, men da vi ramte den helt rigtige appelsinmag, vidste vi, at den skulle vi dele med danskerne. Med Faxe Kondi Appelsin tilføjer vi en stærk spiller til segmentet for appelsinsodavand, som vi håber, vil vinde hjerter blandt danskerne.

Store forventninger til sukkerfri variant

Faxe Kondi har de seneste syv år udviklet forskellige sommersmager på base af Faxe Kondi tilsat strejf af diverse frugter. Disse sommervarianter har ikke været en fast del af Faxe Kondi-familien. Noget anderledes bliver det for Faxe Kondi Appelsin og Faxe Kondi Appelsin 0 Kalorier, som er kommet for at blive. Appelsinvarianterne bliver nemlig en fast del af Faxe Kondi-familien fremover.

Det er i særdeleshed Faxe Kondi Appelsin 0 Kalorier, som Faxe Kondis bagland har store forventninger til. Forventninger, som ikke er opstået uden grund. De seneste år har danske forbrugere i stigende grad efterspurgt drikkevarer med lavt eller intet sukkerindhold, hvilket afspejler sig i det stigende salg af lightsodavand. Lightsegmentet i Danmark udgør i dag 49 procent af det samlede sodavandsalg, mens lightsodavand i appelsinsegmentet blot udgør 27 procent. Spørger man Rasmus Kobbersmed er sidstnævnte et udtryk for et uudnyttet vækstpotentiale. Det vil Faxe Kondi gøre noget ved med Faxe Kondi Appelsin 0 Kalorier.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO

Hellefisk
er høj på
OMEGA 3



FISKEFRIKADELLER

AF TORSK OG VILDTFANGET GRØNLANDSK
HELLEFISK

Fiskefrikadeller – traditionel smag,
rørt med økologiske grøntsager

- Saftige og velsmagende
- Dansk produceret
- Gluten- og laktosefri
- Færdigstegt
- Vælg mellem 30 g og 60 g pr. stk.

KOM OG SMAG
fiskefrikadeller samt en
masse andre produkter på
MADVÆRKSTEDETS messe
d. 21.-22. marts

Ny kogeboek skal inspirere til veganske kuverter

Har I noget vegansk? er titlen på en ny kogeboek fra Dagrofa Foodservice med 70 opskrifter, der tager udgangspunkt i det veganske køkken. Kogebogen skal gøre livet lettere for kokke, der i en travl hverdag savner inspiration til de velsmagende plantebaserede retter.

Bogen er skrevet af Marlene B. Lindegaard, der er uddannet kok/gastronom og konceptchef hos Dagrofa Foodservice med ansvar for storkøkkener. Hun springer ud som forfatter af to grunde:

- For det første har jeg været i tæt dialog med mange kokke i for eksempel kantiner, cateringvirksomheder og restauranter, som giver udtryk for, at det kan være pisseirriterende, hvis der pludselig er en eller flere veganere blandt gæsterne. Derfor vil jeg gerne dele ud af mine tips og tricks til at skabe et lækkert vegansk måltid. For det andet vil jeg også personligt gerne bidrage til at fjerne det stigma, der er forbundet med veganske retter. Det er nemlig min klare erfaring, at det veganske måltid kan være enormt lækkert og indeholde masser af smag.

Skal tage kødets velsmag med i det veganske køkken

Marlene B. Lindegaard er selv kødspisende kok, og det kan faktisk være en



"Har I noget vegansk" kan downloades som e-bog på Dagrofa Foodservices hjemmeside, www.dgfs.dk.

Marlene B. Lindegaard

Konceptchef i Dagrofa Foodservice siden april 2022 med ansvar for storkøkkener.

Uddannet gastronom/kok fra Hotel- og Restaurantskolen.

Hun har tidligere været blandt andet gastronomisk rådgiver hos Meyers Madhus, køkkenchef for det vegetariske spisehus Globalhagen Kitchen og driftschef, køkkenchef og personaleansvarlig for Toramad-skolekantiner.

stor fordel, når det gælder om at lave velsmagende plantebaserede måltider. - Mange kødspisende kokke er gode til at skabe stor smag, og vi og vores gæster er vant til meget umami i vores madlav-

ning. Det er en force, vi har, da vores smagspalette har vænnet sig til umamien - og den palette og vores køkkentekniske egenskaber skal vi tage med over i det plantebaserede køkken. Og det er med det udgangspunkt, at mange af opskrifterne i bogen er blevet udviklet, siger Marlene B. Lindegaard.

Blandt de mange opskrifter i bogen findes blandt andet "Polentabøffen og alle dens venner", "Grillet græskar med shawarmachili" og "Sellericarpaccio med sprød boghvede, vild brøndkarse og frisk trøffel".

Se eksempler på opskrifter på side 8. ►



Kohberg

Vi er bagere



Mød os på
Cateringmesse Syd
Congress Center Odense
den **14. marts 2023**.
Vi ses på stand
nr. 4217.

kohberg.com/foodservice/messer-2023



Frist med lækre, økologiske nyheder

Økologisk dansk morgenbrød til de gode stunder

Med vores nye økologiske morgenbrød er der økologi for enhver smag. Økologi er en hjertesag hos os i bageriet, og det varmer vores bagerhjerter, når vi kan hjælpe dig med at servere endnu mere økologi. Vores fire nye morgenstykker er udviklet af vores bagere med tanke for dine serveringsbehov og dine gæsters smagsløg – og hovedingrediensen er selvfølgelig økologisk, dansk mel af korn uden stråforkortere og glyphosat. Når vi bager med dansk, økologisk mel, støtter vi samtidig det danske landbrug og mindsker CO₂-udledningen for det enkelte brød.

Giv dine gæster en god start på morgenen med en brødkurv eller morgenbuffet fyldt med nye Øko Majstykker, Øko Håndværkerstykker, Øko Flerkornsstykker eller Øko Grovstykker.

Glaskålskebab med hummus

Med denne opskrift får du en kebabudgave lavet på glaskål, der til enhver tid vil kunne overbevise en ægte kebab-aficionado fra Nørrebro, Vesterbro, Odense eller Esbjerg om at putte glaskål i rullen.



Opskrift

Ingredienser: (4 kuverter)

700 g glaskål i tynde skiver
150 g løg i tynde skiver
10 g hvidløg, finthakket
5 g korianderfrø, knust
5 g spidskommen, knust
100 g rapsolie
50 g tomatpuré
120 g teriyaki
50 g limesaft
50 g sirup
12 g salt

Hummus
Shawmachili
Mynte
Bredbladet persille
Rødløg
Fladbrød eller wrap

Fremgangsmåde:

Bland glaskål, løg og hvidløg sammen med krydderier, rapsolie, tomatpuré og teriyaki i en gastrobakke. Bag det ved 180°C i cirka 60 minutter - husk at røre i det jævnlige, så det bages ens alle steder. Kom sirup og limesaft ved efter 30 minutter og vend det rundt. Bag videre den sidste halve time, så glaskålen bliver glaseret af den søde sirup. Det skal blive helt mørkt og faktisk ligne kebab. På en grillet wrap fordeles hummus og toppes med kebab, mynte, bredbladet persille og rødløg i skiver.

En planteudgave af den højtelskede sildeanretning, men den gør sig godt hele året. Denne version er en grundopskrift på en plantesild lavet af auberginer. Den bliver bagt al dente og herefter syltet. Du kan derfor prepe dine plantesild, når auberginesæsonen ruller ind over os fra august måned.

Aubersilden kan anrettes lige præcis, som du ville gøre det med den klassiske sennepsild, den stegte sild eller som i denne opskrift, alternativet til karrysild.



Opskrift

Aubersild med karrysalat

Ingredienser: (4 kuverter)

2½ dl eddike
1 dl sukker
1 tsk. salt
2½ dl vand
2 laurbærblade
⅓ tsk. hel sort peber
⅓ tsk. dildfrø

Rødløgsringe
Karse
Kapers

Fremgangsmåde:

Skær auberginen i fileter på langs ved at flække den og skær i både, hvor ryggen bliver cirka 2 cm tykke. Du kan også skære dem i bidder, hvis du er mere til det "look" - jeg foretrækker fileten, fordi jeg får en bedre afbagning på

auberginen på denne måde, og får et slutprodukt, som kan bruges på mange forskellige måder. Vend fileterne i olie, salt og peber og bag til al dente i ovnen med ryggen nedad ved 250°C i 12 minutter. De skal blive let gyldne, være al dente udenpå og ikke være tørre nogle steder. Lad dem køle ned. Kog eddikelagen op med alle ingredienser og lad den køle af. Kom det hele i en beholder, og lad det trække mindst 1 dag før brug. Når du er klar til at anrette, vender du de syltede aubersild rundt i karrysalaten, anretter som vanligt på skønt rugbrød, og topper det hele med rødløgsringe, karse og kapers.



Professional

NYHED
PIZZA
Perfettissima

Nu med
2 nye varianter

VEGANSK



PIZZA *Perfettissima*

Komplet pizzakoncept der blandt andet giver dig:

- ✓ 1 base og 7 toppede varianter, nu også 1 vegansk
- ✓ Bagt på under 7 minutter - direkte fra frost
- ✓ Forbagt i stenovn - autentisk smag
- ✓ Vejledning til køb af ovn og udstyr
- ✓ Vi tilbyder menukort, plakat og borddryttere

Perfekt til spisesteder med få ansatte

Frist dine gæster med flotte nye reklamematerialer



Menukort



Borddrytter



A-buk



Beachflag

Alle er vilde med vores nye pizzakoncept.

Har du brug for vejledning til opstart af pizzasalg eller ønsker reklamematerialer tilsendt, så send os en mail på kontakt@oetker.dk og vi kontakter dig!

Ungt emballagefirma forsøger at tackle branchens krav

At sælge emballage til blandt andet fødevarer er ikke uden udfordringer. Men det unge firma GS Supply har med hårdt arbejde og et solidt kundefokus formået at efterleve kundernes krav - blandt andet om mindre plast i engangskopper.

GS Supply startede i 2020 på loftet hos stifter Mads Kristensens forældre, hvor der blev leveret emballage til lokale virksomheder i Aalborg. Men med tiden voksede virksomhedens kundekreds, og i dag, få år efter, har GS Supply 11 medarbejdere og sælger emballage til store brands i hele Danmark og udlandet. Selskabet har formået at skabe et solidt omdømme gennem kvaliteten af deres produkter og den service, de tilbyder kunder i blandt andet restaurationsbranchen og industrien.

Hurtigt fandt man dog ud af at det at sælge emballage, ikke var fri for udfordringer. Det gælder blandt andet, når det handler om at øge bæredygtigheden. Her oplever man hos GS Supply en stigende forventning fra kundernes side. Her er der for eksempel en større og større forventning om, at emballagen er af genanvendelige eller fornybare materialer - og at den skal være produceret under bæredygtige forhold.

Papkrus med mindre plast

GS Supply har forsøgt at tackle denne udfordring ved at undersøge alternativer til de almindelige plastprodukter og tilbyde mere bæredygtige løsninger gennem europæiske eller danske fabrikker, som kan reducere kundernes miljøpåvirkning.

Det gælder blandt andet papkrus. De er normalt fremstillet af pap med en indvendig plastbelægning, der gør det svært at affaldssortere. Her har GS Supply dog investeret i at undersøge markedet for et alternativ, hvor papkrus produceres med en vandbaseret indvendig belægning, som kan sorteres mere enkelt.



” Der er en større og større forventning om, at emballagen er af genanvendelige eller fornybare materialer - og at den skal være produceret under bæredygtige forhold

Fokus på lave omkostninger

Prisstigninger er ligeledes en udfordring i emballagebranchen. Ændringer i råvarepriser, transportomkostninger og energipriser kan gøre det svært at tilbyde de samme lave priser som tidligere, samtidig med at kunden stadig forventer en lav pris og høj kvalitet i emballagen.

Hos GS Supply er de lave priser en nødvendighed, derfor har man et konstant fokus på at holde omkostningerne nede ved at source lokale leverandører, beholde nødvendigt personale og automatisere flere tidligere manuelle processer. Det gør det muligt at holde samme prisleje trods inflationen.

NYHED!

Snack a Fish

Original Snack a Fish er en let og velsmagende snackkugle, der passer perfekt til fx tapas eller som en appetizer. Snack a Fish er tilberedt af kvalitetsfisk fra bæredygtigt fiskeri og nøje udvalgte råvarer.



 **MADVÆRKSTEDET**
FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 21.-22. MARTS 2023

MØD TENAX SILD PÅ
STAND NR. 5260

Vil du vide mere?

Kontakt Key Account Manager Palle Enøe
på tlf. 40163416 eller på paen@tenax.dk

Se hele vores sortiment og find
inspirerende opskrifter på tenax.dk

 **tenax sild**

Tåsingevej 10 • DK-5800 Nyborg • tenax.dk

Sejren var ren barnemad - men krævede intens mentaltræning



Brian Mark Hansen i sejrens stund.

Der var dansk jubel, da Brian Mark Hansen sammen med sin assistent Elisabeth Madsen tog sejren i Bocuse d'Or i slutningen af januar. Det var en sejr, der var ren barnemad, bogstaveligt talt - og som kun lykkedes takket være intens mentaltræning, som ifølge vinderen kan bruges langt mere bredt i restaurationsbranchen.

Af Mikkel Bækgaard

Der var blafrende dannebrogspaner og ekstatisk jubel, da køkkenchefen fra Søllerød Kro, Brian Mark Hansen, vandt Bocuse d'Or i Lyon i slutningen af januar. Det gjorde han sammen med sin assistent Elisabeth Madsen, der til daglig er kok på Svinkløv Badehotel, hvor hun i øvrigt arbejder for en anden Bocuse

d'Or-vinder, Kenneth Toft-Hansen, der vandt den ekstremt prestigefulde konkurrence i 2019.

Det var en sejr, der krævede intens træning, og som indebar interessante udfordringer, som for eksempel at skabe en treretters børnemenu.

- En del af opdraget lød på, at vi skulle have børn ind i den gastronomiske verden. Og at vi skulle have dem til at

spise noget sundt og godt. Det var en udfordring, vi skulle finde en løsning på i løbet af kun halvanden måned. Opgaven blev nemlig først stillet der, forklarer Brian Mark Hansen, da Food&Drink fanger ham på en telefon et par dage efter den berusende sejr.

Barnemad lavet til voksne

Opdraget lød således på, at Brian Mark Hansen og Elisabeth Madsen som en del af den samlede konkurrenceudfordring skulle lave en treretters menu rettet mod børn. Men folk, der har børn, er bekendte med, at børn kan være kræsne og ikke synes om de samme ting, som voksne gør - og måske ikke lige er til græskar og de andre elementer, der skulle indgå i menuen. Nogle børn kunne dog godt lide menuen, slår Brian Mark Hansen fast:

- Jeg har testet den flere gange på mine egne børn, der har givet god feedback til mig.

I sidste ende var det dog en menu, der - trods sit barnlige fokus - skulle spises af og imponere en dommergruppe bestående af voksne kokke. Og det var Brian Mark Hansen og hans assistent meget bevidste om, da de udviklede børnemenuen.

- Det stod hurtigt klart for os, at det var voksne og professionelle mennesker, men vi viklede dem ind i et børneunivers, der fokuserede på H.C. Andersen og en række visuelle elementer, der kunne appellere til børn - blandt andet med en stor sommerfugl, der landede på desserten. Så faktisk var det mad til voksne pakket ind i et børneunivers, siger Brian Mark Hansen.

Mentaltræning sikrede ro og overblik - også midt i presset

Ud over at skabe ovennævnte børnemenu skulle deltagerne også kreere en storslået



Mentaltræning sikrede overblikket - og måske i sidste ende sejren - for Brian Mark Hansen og Elisabeth Madsen.

fadsservering, der blandt andet skulle indeholde havtaske med kammuslinger. I alt havde de to finalister 5,5 timer til at lave begge opgaver i en hal med ekstrem meget larm og mange ting, der kunne gå galt.

Og galt gik det allerede fra starten, hvor Brian Mark Hansen og Elisabeth Mad-

sen kom tyve minutter for sent på grund af en bus, der ikke var arrangeret i tide. Siden gik der hul på et vandrør i deres køkken, hvorefter Brian Mark Hansen fik en gulvoppe i hovedet af hende, der skulle tørre op.

Alt det kunne nemt have slået de to finalister totalt ud i en presset konkur-

rencesituation, hvor hvert eneste skridt er timet og forberedt minutløst, men trods de uforudsete udfordringer lykkedes det for begge danskere at holde hovedet koldt og bevare overblikket.

- Det tror jeg i høj grad skyldes, at vi har arbejdet intenst med en mentaltræner gennem hele processen - lige fra at jeg blev kandidat med kun to måneder til den europæiske finale sidste år. Normalt ville sådanne uforudsete hændelser kunne få mig til at smide håndklædet i ringen, men ikke her. Det har jeg lært at se ud over, forklarer Brian Mark Hansen.

Kæreste kan mærke forskel

Og netop det at arbejde med en dygtig mentaltræner har været altafgørende for Brian Mark Hansen og hans samarbejde med Elisabeth Madsen - et samarbejde, der på ultrakort tid skulle køre gnidningsfrit.

- Det har virkelig gjort underværker. Vi skulle stå som bedste venner, men havde kun få måneder til europamesterskaberne, og der har det virkelig hjulpet os. Her krævede vores træner, at vi tog os tid til at snakke og ikke bare kørte på, forklarer han.

Også for Brian Mark Hansen personligt har arbejdet med mentaltræneren ►

GET THE TASTE FOR BUSINESS.

Düsseldorf, Tyskland
19. til 21. marts 2023

Bestil din
e-billet nu!



THE WORLD'S NO. 1
International fagmesse for vin og spiritus

Sådan smager erhvervslivet!

Düsseldorf er endnu en gang midtpunkt for vin- og spiritusbranchen – og med et enestående internationalt program. Oplev nye årgange og trends fra hele verden koncentreret på tre dage i en professionel atmosfære.



www.prowein.com

To Another Great Year



Trend Show
for Craft-Drinks

For yderligere information:

Intermess ApS

Rådhusvej 2 _ DK-2920 Charlottenlund

Tlf.: 45 50 56 55 _ messe@intermess.dk

www.intermess.dk



Messe
Düsseldorf

Rasmus Lyhne, der også har arbejdet med en række topidrætsfolk, gjort en stor forskel.

- Jeg har lært meget om at fokusere og om også at trække stikket, når det har været nødvendigt. Han har lært mig at give plads til at slappe af og lade op - for ellers kan man ikke præstere, når man virkelig skal. Det var vigtigt, for at jeg kunne være i balance - at jeg gav mig selv lov til at puste ud uden at få dårlig samvittighed. Tidligere ville jeg bare tordne igennem og ikke lytte til mine egne signaler, forklarer Brian Mark Hansen, der samtidig med træningen til Bocuse d'Or også skulle holde sin restaurant kørende og blandt andet lave regnskaber og administration. Og den mentale træning kan virkelig mærkes, siger han:

- Det er en ny verden, der har åbnet sig. Sådan en mentaltræner er ikke bare en heksedoktor og ren mumbo-jumbo, som jeg ellers tidligere kunne være tilbøjelig til at mene. Og min kæreste, hun kan også mærke en forskel på mig.

Kan bruge mentalerfaring til et bedre arbejdsmiljø

For Brian Mark Hansen er arbejdet med det mentale kommet for at blive. Og det er en disciplin, han tror på, kan gøre en forskel i restaurationsbranchen generelt - og ikke kun i en intens konkurrencesituation med et ekstremt træningspres op til. - Den tilgang til arbejdet, og at man giver sig selv plads til at restituere, er noget, man kan bruge i branchen generelt - og som vi kan bruge på kroen. Folk knokler sig jo til døde, og der er slet ikke nok fokus på alt det her med det mentale. Her tror jeg virkelig, at man kan skabe et bedre miljø for os alle. Den her branche har jo ellers har været det vilde vesten, forklarer



Danskernes bud på en børnemenu med græskar som element i alle tre retter.



Det danske vinderfad med temaet "Under havet": Havtaske i sammenspil med kammuslinger, citronverbena, estragon og delikat enebærrøg.



Bocuse d'Or-vinderen, som selv gennem flere år har arbejdet med en bedre balance for sine ansatte på Søllerød Kro.

- Jeg kan se, at vi har vores kokke ansat i længere tid, fordi det hele hænger bedre sammen. Vi har fået et godt miljø, så det er ikke bare et-års-dreng, der arbejder i

vores køkken. Og vi kan virkelig rykke os, fordi det ikke er nyt hold, vi arbejder med. Vi kender hinanden ud og ind, siger Brian Mark Hansen, der samtidig håber på at kunne bruge sine erfaringer fra Bocuse d'Or til at skabe et endnu bedre miljø på sin arbejdsplads.

Bocuse d'Or

Bocuse d'Or er verdens største og mest prestigefyldte kokkekongurrence, ofte omtalt som det uofficielle verdensmesterskab for kokke. Hvert deltagende land stiller med en kaptajn og en assistent, som først stiller op i de indledende runder, som er dedikeret en bestemt verdensdel, hvorefter de bedste går videre til finalen i Lyon, der finder sted hvert andet år.

Danmark har vundet konkurrencen tre gange. Første gang i 2011, hvor Rasmus Kofoed vandt. Anden gang i 2019 med Kenneth Toft-Hansen. Og tredje gang i 2023 med Brian Mark Hansen. Danmark har også vundet sølv og bronze flere gange.

Det danske vinderhold bestod i 2023 af Brian Mark Hansen, der er køkkenchef på Søllerød Kro, samt Elisabeth Madsen, der er kok på Svinkløv Badehotel.

SLAGTER LAMPE

Mød os
på stand
M5230

Nye smagsoplevelser venter dig på Madværkstedet

Slagter Lampe er en sønderjysk familievirksomhed, der gennem generationer har lavet kvalitetspølser til både detail og foodservice. Nøgleordet for vores håndværk er den gode smagsoplevelse, og vi går aldrig på kompromis med kvaliteten.

I år har vi spændende nyheder med på Madværkstedet. Glæd dig til at smage vores nye kyllingeprodukter, en ny lækker tapas serie og smagfulde nyheder til grillen.

WWW.SLAGTERLAMPE.DK





Torsten Vildgaard på Fasangården: “Det er jo ikke meningen, at jeg skal ind her og lave Studio- eller Noma-mad”

Den kendte Michelin-kok Torsten Vildgaard er for en kort periode rykket i køkkenet på traktørstedet Fasangården i Frederiksbergs Have. Det er mere ydmyge rammer, end han ellers har været vant til fra landets toprestauranter - men ikke desto mindre finder han det som en spændende udfordring, hvor han kan bringe sin store erfaring i spil på nye måder.

Tekst: Mikkel Bækgaard
Fotos: Mikkel Bækgaard og PR

Midt i Frederiksberg Have ligger Fasangården, en smuk, gammel bygning, som i 2020 åbnede som traktørsted. Det var Meyers-koncernen, der stod bag traktørstedet, som fik ros og succes med den unge Annika Madsen som køkkenchef. Men i efteråret 2022 stoppede Annika Madsen, og nu er Torsten Vildgaard, der tidligere har stået bag Studio og testkøkkenet på Noma, tiltrådt som midlertidig køkkenchef indtil udgangen af marts. Her skal han sætte sit præg på køkkenet og tilbyde gæsterne dansk-franske retter til både frokost og aften.

Og det er en tiltrængt mulighed for Torsten Vildgaard, der efter han i 2019 stoppede på Noma, igennem flere år har arbejdet på at søsætte forskellige restaurantkoncepter, der dog ikke er blevet til noget. Derfor slog han til, da Claus Meyer spurgte, om han ville arbejde midlertidigt på Fasangården.

- Jeg tror, at jeg har fortalt Claus, at jeg var sulten efter at komme i gang igen. Vi har jo arbejdet sammen tidligere, blandt andet da vi søsætte Studio, og jeg har



bejlet til ham flere gange og spurgt, om han ikke havde nogle projekter. Så var det, at han sagde, at der var en sjov åbning her på Fasangården - og om ikke jeg havde lyst til lave lidt larm herude et par måneder, fortæller Torsten Vildgaard, da vi sætter ham stævne en formiddag på Fasangården.

Skal lære hinanden at kende

Således er den erfarne Michelin-kok for en stund rykket ind i Frederiksberg Have, hvor han skal sætte sit eget personlige præg på traktørstedet - men dog under anderledes ydmyge rammer, end han har været vant til på for eksempel Studio.



Brød til enhver lejlighed fra Dafgårds

Bløde, luftige og velsmagende surdejsbrød til hverdag og fest

Brød er altid godt og et godt supplement til hverdagens mad, men der er selvfølgelig forskel. Nogle gange foretrækker vi et enklere hverdagsbrød, mens vi andre gange søger efter den højeste kvalitet. Vi har et meget bredt udvalg af brød. Der er lige fra store brød til portionsbrød og til forskellige varianter af surdejsbrød. Alle passer perfekt til morgenmad eller til brunch.



Den 21. - 22. marts 2023
**Mød Kerrygold
 og Falengreen på
 Madværkstedet**

Stand: 4036

Falengreen®

Niels Bohrs Vej 45, 8660 Skanderborg - www.falengreen.com - tlf. 8781 7600



” Vi skal forsøge at kalibrere, hvad det vil sige at være et traktørsted. Og her skal vi tilbage til noget dansk, har jeg tænkt. Så til frokosten kører vi den der smørrebrødsstil, hvor vi opgraderer det hele lidt



- Det er jo ikke meningen, at jeg skal ind og lave Studio- eller Noma-mad her på gården. Det er rammerne og konceptet jo slet ikke til. Men det er en sjov opgave at rykke ind i noget, der allerede er her - også det her med, at jeg ikke har valgt mine egne folk. Der er et team allerede, som jeg skal sætte mit præg på, og vi skal lære hinanden at kende. De skal forstå min madstil, og hvad jeg mener, når jeg for eksempel siger A, så mener jeg A, siger Torsten Vildgaard, der startede på Fasangården efter nytår.

Således har han brugt den første del af sit ophold på Fasangården til stille og roligt at komme i gang og ryste en masse børnesygdomme af sig selv og resten af teamet. Men det er heldigvis gået godt, siger han:

- Opstarten har faktisk været rigtig god, og der har været god opbakning - både fra personalet og gæsterne. Også fra ledelsen har jeg fået opbakning, når vi for eksempel har manglet nogle remedier eller lignende. Så har man fået det opgraderet, så vi har fået lidt større og lidt bedre rammer at arbejde i.

Finde ud af, hvad et traktørsted er

En central ting for Torsten Vildgaard i hans midlertidige rolle på Frederiksberg er at få skabt en menu, der passer til det traktørsted, som Fasangården er.

- Vi skal forsøge at kalibrere, hvad det vil sige at være et traktørsted. Og her skal vi tilbage til noget dansk, har jeg tænkt. Så til frokosten kører vi den der smørrebrødsstil, hvor vi opgraderer det hele lidt. Det gælder blandt andet, når vi laver hønsesalat, så er det med fasanlår i stedet. Og vi kører ikke bare nogle flade fiskefileter - nej, vi tager i stedet et stykke saltet torsk, som vi så panerer og så med en god remoulade til. Så egentlig er det hele ret straight forward, men gerne med et lille tvist, så det bliver lidt

Torsten Vildgaard

Torsten Vildgaard er udlært kok fra Restaurant Tinggården i Nordsjælland, hvor han også har været køkkenchef. Vinder af årets kok i 2005. Arbejdet på Noma i flere omgange, senest som leder af testkøkkenet. Åbnede i 2013 Studio, som fik en Michelin-stjerne. Bror til Eric Vildgaard, der står bag Restaurant Jordnær i Gentofte.

Frem til slutningen af marts er Torsten Vildgaard midlertidig køkkenchef hos Fasangården i Frederiksberg Have.

Fasangården

Moderne traktørsted i Frederiksberg Have, der er forpagtet af Meyers. Huset har tidligere fungeret som bolig for kongens fasanmester og siden blandt andet som gæstgiveri. Det har dog også stået tomt en årrække, inden det åbnede som traktørsted i 2020.

mere underholdende. Vi kamilleslytter for eksempel også gule beder til leverpostej, forklarer han.

Det samme gælder om aftenen, hvor der er tre forretter, tre hovedretter og tre desserter på menukortet. Det er retter, der både er relativt enkle, men som samtidig også indeholder nogle af de smage og elementer, som Torsten Vildgaard er blevet kendt for tidligere - men selvfølgelig i mere enkle, afdæmpede varianter, der passer til Fasangårdens rammer.

For det at lave mad på et traktørsted med en 4-5 mand i køkkenet er noget helt andet end i et gourmet-køkken med helt andre rammer og en helt anden bemanning. Og det har været en spændende udfordring og begrænsning, mener Torsten Vildgaard:

- Vi har jo skullet finde ud af, hvad stedet har af begrænsninger. Det skal ikke lyde negativt, for køkkenet har jo den størrelse, det har, og er bygget på den måde, som det er. Og så er der den bemanning, der nu engang er blevet givet. Så jeg har valgt nogle retter, som jeg følte, at vi kunne være trygge ved at lave.

Schnitzel har vist sig at være en udfordring

Der er da også retter, der har vist sig ikke at fungere i flowet og det lille køkken. Det gælder blandt andet Torsten Vildgaards drøm om at servere en schnitzel.

- Det ville ikke sådan være helt ved siden af at have en god schnitzel på kortet. Det er der jo også andre restauranter, der har haft stor succes med. Og som traktørsted, så tænkte jeg, at et godt stykke banket gris ville passe godt ind, forklarer han.

Men desværre viste det sig at være for svært at få til at fungere.

- Vi kunne ikke ordentligt eksekvere på det, fordi vi ikke havde sat køkkenet op til det. Det blev for udfordrende at skulle skubbe rundt med pander og olie og lignende. Så for nu nøjes vi med at servere schnitzlen om søndagen. Det blev simpelthen for styrende i forhold til de andre retter, vi også skal køre, siger Torsten Vildgaard.

Bliver ved med at teste og skruer

Selvom retterne og udgangspunktet er meget anderledes på Fasangården end de gourmet-restauranter, Torsten Vildgaard tidligere har arbejdet på, er der dog meget, som han kan bidrage med i Frederiksberg Have. For erfaringen herfra er bestemt noget, som han kan bruge aktivt i Fasangårdens køkken også:

- Det er selvfølgelig noget anderledes, men jeg er selv overrasket over den energi, jeg kommer med til en opgave som den her. Jeg stiller meget kritisk over for ting herude og bliver ved med at teste ting. Så kan det godt være, at de andre kokke her kigger en ekstra gang, når vi tester en ret for femte gang og lige skruer på noget. Her kommer jeg ind med min erfaring og siger: Kunne vi gøre det her lidt anderledes? Mangler der lidt saftighed? Skal vi lige tweake den lidt mere? Måske kunne vi gøre noget lidt smartere og lidt nemmere. Det handler om hele tiden at finde den bedste måde at gøre tingene på, så vi når en god balance mellem smag, kvalitet og effektivitet.



Servicevasker?
Grovopvasker?
Kassevasker?
Pladerenser?



- Kontrol på hygiejnen
- Minimalt driftsforbrug
- Brug DIN tid produktivt



JEROS A/S

Tlf: 63623913
Nyborgvej 8

www.jeros.com

jeros@jeros.com
5750 Ringe



Bælgfrugter:

Uvidenhed står i vejen for grøn superfood

Danskerne ligger på sidstepladsen i Europa, når det gælder indtag af bælgfrugter, ligesom europæerne generelt spiser for få af dem. Det viser EU-finansieret studie fra Københavns Universitet. Uvidenhed og manglende traditioner er hovedårsagen, mener forsker.

Skal man være mæt og få godt med proteiner, så sværger mange mennesker til kød. Men tænk, om der fandtes en sund madvare, der kunne erstatte kødets proteiner og samtidig være bæredygtig og klimavenlig.

Det gør der faktisk, mener Katharina Henn fra Institut for Fødevidenskab på Københavns Universitet. Hun har i sine ph.d.-studier forsket i netop sådan en fødevarer type, nemlig det vi i Danmark kalder bælgfrugt - tørrede spiselige frugter fra bælgplanter. Vi kender dem i Danmark bedst som bønner, ærter og linser, men der findes faktisk i alt 11 typer og flere hundrede kultiverede varianter, man kan spise.

- Bælgfrugter har mange fordele både for mennesker og for vores planet. Desværre

er der også nogle forhindringer i vejen for forbrugerne, som skal overkommes, før bælgfrugtens potentiale kan blive fuldt udnyttet, siger Katharina Henn.

Bælgfrugter er sunde, nærende og klimavenlige - og kan vokse overalt. Alligevel er det altså den samlede konklusion hos Katharina Henn, at europæerne spiser væsentlig færre bælgfrugter end landenes nationale anbefalinger indikerer. - Når vi dyrker bælgfrugter i Europa, er det typisk som dyrefoder. Som menneskeføde er potentialet underudnyttet. Og hovedårsagen er uvidenhed og manglende madtraditioner. Særligt viser mine studier, at europæerne mangler viden om bælgfrugters fordele, især deres bæredygtighed og klimavenlighed, der er ukendt for mange, lyder det fra forskeren.

Bælgfrugter er klimavenlige

Drivhusgas-regning (i CO₂) for forskellige bælgfrugter i gennemsnit:

- Tørrede - 11 kg CO₂/kg protein
- På dåse - 23 kg CO₂/kg protein

Til sammenligning:

- Kødkvæg - 499 kg CO₂/kg protein
- Lam - 198,5 kg CO₂/kg protein
- Tomater - 190 kg CO₂/kg protein
- Ost - 108 kg CO₂/kg protein.

Danmark helt i bunden

I sine studier har Katharina Henn forsøgt at få overblik over forbruget af fødevarer på tværs af Europa og efterfølgende identificere de hindringer, som forbrugerne er udfordret af.

Hendes undersøgelse placerer Danmark midt i feltet, når det kommer til forbrugernes kendskab til bælgfrugter, men på en sidsteplads af de fem lande, når det kommer til at udnytte deres potentiale som bæredygtig, sund mad.

Omvendt er briternes kendskab til bælgfrugterne i den lave ende, mens forbruget er halvvejs mod toppen, kun overgået af Polen og Spanien. Om det skyldes store mængder baked beans, fortæller resultaterne ikke, men de britiske sundhedsmyndigheder anbefaler faktisk et dagligt indtag af baked beans som del af de daglige stykker frugt og grønt - det vi i Danmark kender som *6 om dagen*.

- Der er intet galt med bønner på dåse. Det er en typisk misforståelse blandt forbrugere, at når mad kommer i en dåse, så er den nok ikke sund. De kan nogle gange komme i en sukkerholdig lage, men bønnerne fejler ikke noget, siger Katharina Henn.

Spanien er klassens duks med topplaceringer både i forhold til kendskab, variation i de anvendte bælgfrugter og i forhold til det samlede forbrug. En forklaring kan være Spaniens historiske kontakt med mellemøstlige madtradit-



Linser, bønner og ærter hører alle til bælgfrugterne, når de er tørrede.

Foto: Freepik.com



NYHED!

NOBEEF SLICES - SACRIFICE NOTHING

Med The Vegetarian Butcher NoBeef Slices kan du tilbyde dine gæster et smagfuldt vegansk alternativ til wraps, salater, nudler, sandwich osv. NoBeef Slices er et alsidigt og spiseklart produkt der kan bruges både koldt og varmt.

Læs mere på [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

oner. I hvert fald indgår bælgfrugter i dag som en mere naturlig del af den spanske middelhavskost, fremhæver Katharina Henn. I hendes eget land, Tyskland, er traditionerne gået i glemmebogen.

- I Tyskland har man på lignende vis tidligere haft mange traditionelle retter, hvor der indgik bælgfrugter - som linsegryde med pølser for eksempel. Men de er gået af mode. Og det forklarer til dels, hvorfor tyskerne har et stort kendskab til bælgfrugter, men ikke i samme grad spiser dem, forklarer hun.

Årsager og løsninger

Katharina Henn mener, at løsningen på det lave forbrug skal findes i at opbygge



Foto: Freejki.com

Ærter er blandt de mest kendte bælgfrugter - også selvom friske ærter karakteriseres som en grøntsag og ikke en bælgfrugt. Først når de er tørrede, taler om man bælgfrugter.

Hvad er en bælgfrugt?

- Bælgfrugter er tørrede spiselige frugter fra bælgplanter. Høstes bælgfrugter grønne og umodne, kaldes de i stedet grøntsager.
- Der findes flere hundrede spiselige varianter fordelt på 11 typer. De er næringsrige med 2-3 gange så meget protein som korn. Planterne kan vokse i næsten al slags jord og er meget hårdføre over for eksempelvis tørke.
- Bælgplanter har en unik evne til at fange nitrogen fra luften og binde den til jorden til gavn som gødning - også for andre planter. Behovet for tilsat gødning er derfor forsvindende lille, ligesom den "drivhusgas-regning" som afgrøden medfører.
- Luft i maven og andre fordøjelsesproblemer fra bælgfrugter er opfattet som en af de største forhindringer hos forbrugerne. Dette er dog et problem, der stort set kan undgås med tilvæning og korrekt forberedelse og tilberedning.

” Bælgfrugter har mange fordele både for mennesker og for vores planet. Desværre er der også nogle forhindringer i vejen for forbrugerne, som skal overkommes, før bælgfrugternes potentiale kan blive fuldt udnyttet

traditionerne i Europa fremfor at fokusere på at skabe erstatningsprodukter, der efterligner kød.

- Der er stor interesse for køderstatninger, fordi industrien mener, at forbrugerne har brug for produkter, der ligner det mad, de kender, som for eksempel en traditionel burgerbøf. Men ud fra et ernæringsmæssigt synspunkt behøver vi ikke de her efterligninger, og vores undersøgelser viser faktisk, at forbrugerne ofte ville foretrække bælgfrugterne, som de er, siger Katharina Henn og fortsætter:

- Bælgfrugter har været en traditionel madvare i lang tid, så der må gerne komme flere produkter med bælgfrugt som ingrediens, bestemt - men der er egentlig ikke behov for en masse tilpasning og innovation. Ikke i den forstand, som der er med for eksempel insekter eller kød dyrket i laboratorier. Det, der særligt mangler, er viden til at forberede dem og inspiration til at tilberede dem, så folk begynder at tage dem i betragtning, når de planlægger deres måltider, siger forskeren.

En klimagavnlig superføde

Som et led i undersøgelserne indgik også en såkaldt livscyklus-vurdering, som fastsætter drivhusgas-aftrykket fra produktion til forbrug - start til slut. Den understreger, at bælgfrugter har et kæmpe potentiale, ikke mindst i en tid, hvor verden virkelig har brug for det.

- Vi er lige blevet 8 milliarder på planeten og står samtidigt over for en klimakrise. Det kalder på tre ting, som bælgfrugter kan levere: En fødevarerproduktion, som kan nære den voksende befolkning, som kan gøre det klimavenligt uden store udledninger af drivhusgasser, og en som kan gøre det i en fremtid med sværere vilkår for afgrøder med blandt andet øget tørke, siger Katharina Henn og fortsætter:

- Det kunne være nu, at tiden var kommet til at tale om bælgfrugter i Europa - det er billig mad, det er nærende, det er godt for klima og miljø. Der er intet dårligt at sige om det.

Bælgfrugter i Danmark

Trods et kendskab til bælgfrugter, der var omtrent gennemsnitligt af de fem lande i undersøgelserne, så svarede danskerne til bundplaceringer både i forhold til, hvor meget vi spiser og variationen af spiste bælgfrugter.

Ifølge Fødevarestyrelsen spiser danskerne cirka 2 gram bælgfrugt om dagen. Det er kun 2 procent af de 100 gram, der anbefales af Fødevarestyrelsen, som i en årrække har ført kampagne for flere bælgfrugter i danskernes kost.



Svanemærket er Nordens officielle miljømærke, og hele 9 ud af 10 nordiske forbrugere kender mærket.



Svanemærket kantine:

- Fremmer mad med lav miljø- og klimabelastning
- Servere en høj andel økologi
- Begrænser forbrug af energi og vand
- Begrænser brug af uønskede kemikalier
- Forebygger madspild
- Undgår engangsartikler til daglig servering

Svanemærket – et valg for fremtiden

Den grønne omstilling sker her og nu – og der er brug for, at alle er med. Som virksomhed kan I bruge Svanemærket på mange områder – ét af dem er ved at certificere jeres kantine.

Når en kantine skal forbedre sit samlede miljø- og klimaregnskab, kræver det fokus både på den mad, der serveres, og på den daglige drift. Svanemærket har en helhedsorienteret tilgang og ser på hele livscyklus. Svanemærkede kantiner lever derfor op

til strenge krav til energi, vand, mad, affald, kemikalier og indkøb for at reducere miljø- og klimabelastningen i hele kantinens livscyklus.

Svanemærket er det officielle nordiske miljømærke og en af verdens skrappeste miljøcertificeringer. Hele 9 ud af 10 nordiske forbrugere kender mærket.

LÆS MERE PÅ [SVANEMÆRKET.DK/KANTINER](https://svanemærket.dk/kantiner)



Historisk slumstormerskib er ladet med grønt, skaldyr og drinks

I oktober åbnede Oranje, et moderne restaurantskib, der blandt andet serverer skånsomt fanget fisk og skaldyr, cocktails på sæsonens sirupper og et friskt og krydret grøntkøkken med tidligere Gemyse-køkkenschef Steffen Egebo Nielsen ved roret.

Bag det restaurerede gamle stålskib Oranje står et umage trekløver, der tæller skipper og tidligere slumstormer Jørgen Kragh Oranje, den unge dedikerede projektleder Robertas Paskauskas, og en erfaren profil fra den københavnske gastronomiscene: serieiværksætter Mikkel Irminger Sarbo. Personlighederne og historierne står mildest talt i kø på det gode skib Oranje, som vil bringe kvaliteten og københavnernes tilbage i Nyhavn. ”Skal vi mødes i Nyhavn...?” Ikke just et spørgsmål du ofte hører inkarnerede københavnere udveksle. Og det på trods af at Nyhavn er en af byens fineste gader. Det vil Mikkel Irminger Sarbo og holdet bag Oranje lave om på. Og gastro-iværksætteren kommer med en vis portion erfaring, for Mikkel har - udover sin rolle som Radikales landsformand - en finger med i mangt et gastronomisk tiltag i København.

Torvehal- og Kødbykongen indtager Nyhavn
Mikkel Irminger Sarbo var med som en af de første, da torvefolket indtog Israels Plads, hvor han skabte



fundamentet for Danmarks største smørrebrødsforretning Hallernes Smørrebrød samt te-brandet Tante T, og senere skabte han også den populære Kødby-restaurant Fleisch, som dengang gav nyt liv til det forladte industriområde Kødbyen. Nu har Mikkel,

Jørgen og Robertas kastet kærligheden på det gamle skib ”Oranje”, der med Steffen i kabyssen vil skabe nyt liv i den ellers stille ende af Nyhavn. - Vi glæder os til at bringe et friskt, sundt, knasende sprødt og bæredygtigt køkken

til Nyhavn. Vi vil skabe en restaurant og bar, hvor københavnernes kan finde alt det, de ellers søger efter i byen - i Nyhavn. Smagfulde småretter i solen på kajen, fine dining under dækket i lækre omgivelser, gode, stærke cocktails, mikrobrygget øl, et godt glas

champagne, bourgogne eller naturvin og selvfølgelig noget ordentlig kaffe. Vi vil bringe alt det gode fra København ned på Oranje, siger Mikkel Irminger Sarbo.

Holdet bag Oranje har allerede linet et overflødheds-horn af gode leverandører og produkter på banen; skånsomt fanget fisk og skaldyr fra Fiskerikajen, klassiske vine fra Theis Vine, naturvine fra Azienda, kaffe fra Prolog, øl fra To Øl og Gamma, cider fra Æblerov og meget mere. Køkkenchef Steffen Egebo Nielsen har sammensat menuerne primært på fisk og grønt og har et tapas- og småretterkoncept til kaj og dæk og større menuer med flere retter til selve restauranten nede i skibet.

Skibet Oranje - fra slumstormere og økoflippere til moderne, grønt hipsterskib

Rammerne er heller ikke kedelige, for der er nok af røverhistorier at fortælle om



stålskibet Oranje, som i den grad har sejlet - hvis ikke på de syv verdenshave - så i hvert fald med flere farverige gæster ombord. I 70'erne sejlede Bjørn Nørgaard, Per Kirkeby og skipper Jørgen Kragh Oranje for eksempel til Livø i Limfjorden for at besætte øen og gøre den økologisk. De blev smidt hjem igen, men en form for frø må være blevet sået, for i dag er Livø såmænd økologisk.

Oranjes skipper Jørgen Kragh Oranje har i øvrigt selv en fortid som slumstormer og Huset-stifter og købte oprindeligt skibet af Mogens Amdi Petersen i starten af 1970'erne. I 26 år lå skibet til kaj i Svendborg, hvor Jørgen serverede god dansk mad. I 2022 er Oranje så genopstået i den ydre del af Nyhavn, hvor der bliver skruet op for det økologiske, bæredygtige køkken - og den gamle hippiebåd har fået en gevaldig opgradering i forhold til design, komfort og kvalitet.

Designet til de lange vagter

SIKA Sneaker
Skabt til professionelle



Scan koden og få mere information om egenskaber og fordele ved Sika Sneaker serien.

SIKA
Created to work

Jonas'

lyserøde østers

Kokken Jonas Harboe Frederiksen elsker østers så meget, at han for nylig tog springet og startede sin egen virksomhed, Pink Oyster. Projektet har været under opsejling i mange år, og med erfaring fra toprestauranter i Danmark og Paris, er han nu klar til at dedikere sig fuldt ud til sin østersvirksomhed.

Af Mikkel Bækgaard

Kan en østers være lyserød? Ja, det kan den bestemt godt, hvis man spørger den bornholmskfødte kok Jonas Harboe Frederiksen. Hans signaturret er nemlig en østers, serveret, så den fremstår ganske og aldeles lyserød.

- Min såkaldte pink oyster er som regel den danske invasive stillehavsøsters fra Vadehavet - serveret med lyserød garniture. Selve østersen serverer jeg med hybenroser fra Bornholm, økologisk rød grape og lyserøde hemmeligheder. Og så med hybenkerneolie og hvad der nu er i sæson af forskellige blomster. Så har vi parfumen fra hybenroserne og den rene bitterhed fra grapen og det klæder bare østers virkelig godt, fortæller Jonas Harboe Frederiksen.

Østerskonkurrence i sidste øjeblik

At den lyserøde østers smager godt, er ikke bare noget, den unge kok selv synes. Det har han også papir på. Han vandt nemlig forrige år prisen for mest innovative østers på Danmarks Østersfestival på Rømø. Det gjorde han blandt andet foran en kok fra en tostjernet belgisk restaurant.

- Det var egentlig slet ikke meningen, at jeg skulle stille op. Jeg stod på konkurrencedagen og lavede forskellige farverige østers til gæsterne på festivalen, da Rasmus Munk fra Alchemist spurgte, hvorfor jeg ikke stillede op i konkurrencen. Det var imens, konkurrencen var i gang, og jeg havde ikke forberedt noget eller trænet. Jeg spurgte dog alligevel, om jeg godt måtte stille op, og det fik jeg lov til som et wild card i sidste øjeblik. Og så var det, jeg gik hen og overraskende nok vandt, siger den østersglade kok.

Østers i hele verden

Selvom Jonas Harboe Frederiksen altid har været glad for østers, så var den lyserøde østers og sejren i østerskonkurrencen et vendepunkt for ham. Det har fået ham til at etablere ►





FINEST

Farm

TYNDERE FRITTER, MERE "CRUNCH"

HEMMELIGHEDEN BAG VELSMAGENDE
POMMES FRITES ER KARTOFLER AF DEN
FINESTE KVALITET

NYHED FINEST SUPER FINE
POMMES FRITES!



FARM FRITES

firmaet Pink Oyster. Heri tilbyder han blandt andet events, pop-ups og private dining, hvor østers gerne er omdrejningspunktet. Og faktisk er det allerede gået så godt, at projektet er kommet flyvende fra start, og Jonas går et travlt 2023 i møde.

- At lave sine egne events og pop-ups var svært at forene med arbejdstiderne på en restaurant. Så nu har jeg kastet mig fuldt og helt ud i det, siger han. Og der er allerede gang i aktiviteterne. - Jeg skal lave et event til Copenhagen Fashion Week, hvor jeg tager udgangspunkt i en bestemt kollektion. Og snart skal jeg til Litauen og lave en speak om bæredygtighed og miljø i forbindelse med invasive østers. Jeg er også i dialog med en restaurant om at skulle lave noget i New York sidst på året, forklarer Jonas Harboe Frederiksen.

Østers skal være for alle

At han skal tale om netop østers som invasiv art, er i øvrigt ikke helt tilfældigt. Østers er et stort problem for biodiversiteten i Vadehavet, og i Jonas Harboe Frederiksens verden kan man gøre et forsøg med at spise sig ud af problemet.

- If you can't beat them, eat them. Det gælder for mange af vores invasive arter, som jeg også bruger i min pink oyster. Her bruger jeg for eksempel netop også hyben og roserne, som er invasive, og dem plukker jeg selv på Bornholm. Det synes jeg, der er en sjov og vigtig historie i, forklarer han. Og netop det med at spise sig ud af problemet passer også godt sammen med østerskokkens ønske om, at østers skal være for alle.

- Jeg vil også gerne være med til at tage noget af det eksklusive og ekstravagante ud af at spise østers. Jeg vil gerne ud til folket og vise, at østers

Jonas Harboe Frederiksen

Udlært kok fra Palægade og med erfaring fra Copenhagen i Paris og flere danske toprestauranter, blandt andet Marchal og Stammershalle Badehotel. Har også været køkkenchef på Pop Up 26 Østersbar. Vandt prisen for mest innovative østers på Danmarks Østersfestival 2021.

I firmaet Pink Oyster fokuserer han på at lave pop-ups, events og private dining - som regel med østers involveret.

” Min såkaldte pink oyster er som regel den danske invasive stillehavsøsters fra Vadehavet - serveret med lyserød garniture. Selve østersen serverer jeg med hybenroser fra Bornholm, økologisk rød grape og lyserøde hemmeligheder



ikke altid behøves at være fint og med champagne. Men at det også er en dejlig spise, der faktisk er lækker og sundt. Jeg vil også gerne vise, at østers kan være andet end en lunken snotklat, man har fået

på Mallorca - at man også kan tilberede dem, grille dem og alt muligt andet, ligesom med blåmuslinger og kammuslinger. Folk skal lære at spise dem - ja, og åbne dem, siger han.

2 NYHEDER

Vi har udvidet "Urtehaven" med en ny krydderurteblanding. Krydderurteblanding a la Napoletana har et sydlandsk tvist af tomater, basilikum og oregano og er lækker på fx pizza eller som topping på bruschettabrød.

Vi har også tilføjet et nyt vegansk produkt i kategorien: Vegetar, vegansk og fingerfood. Veggie fingers er et godt alternativ til kød og gør det nemt at lave veganer- og vegetarretter.



Ardo Veggie fingers er 3 slags grøntsagsfingre i én og samme karton.



Så kan du godt tø op...



We preserve nature's gifts

VIN panelet



Henrik Bjørselev
Excellent Wine
www.excellentwine.dk



Christian Philipson
Philipson Wine
www.philipsonwine.com



David Ekberg
Laudrup Vin
www.laudrupvin.dk



Carsten Cesar
Oskar Davidsen & Co.
www.oskar-davidsen.dk



Kim Black
Hørkram Food Service A/S
www.hoka.dk



Fyldig cabernet med hint af alpine urter

Hos A mi Manera er Carlo Bigai fjerde generation vinmager ved roret. Fælles for alle generationer her er en kærlighed til landet, at de sætter pris på den værdisghed, der kommer af at udføre et hæderligt arbejde, og at de har stort fokus på teknologien inden for vinproduktion. I deres kælder står de moderne tanke af rustfrit stål side om side med betontanke, egetræsfade og amforaer.

Vinen er lavet af 60 procent cabernet sauvignon og 40 procent cabernet franc, som kommer fra Lison of Portogruaro, hvor jordbunden er kalkholdig. Udblødning og derpå følgende første gæring sker i temperaturkontrollerede tanke af rustfrit stål og tager cirka 20 dage. De sidste to måneder af gæringstiden sker i uglaserede betontanke. Vinen lagrer 10 måneder på store fade af fransk egetræ og hviler derefter i mindst to måneder på flaske.

Hints af vilde bær som for eksempel blåbær, solbær og brombær iblandet alpine urter i duften. Imponerende, fyldig smag med bløde tanniner og smag af lakrids, balsamico og fyldige, let krydrede noter.

Vinen er indstillet af Oskar Davidsen.

A mi Manera "Cabernet"
Pris: kr. 127 ekskl. moms



Læskende, mineralsk riesling fra Østrig

Burgstall-marken ligger på et højt plateau, der udsættes for lidt af hvert, hvad angår vind og vejr - men også sol. Jorden indeholder både gnejs, granit og sand, hvilket er perfekt, hvis man ønsker at lave læskende, mineralsk og frugtdreven riesling.

Vinen er udelukkende vinificeret i stål-tanke og kun ved brug af den naturlige gær. Herefter har den gennemgået en nænsom filtrering ved aftapning. Ad denne vej opnår Burgstall, at resultatet er en herlig, frisk og ungdommelig vin med en stor og fyldig aroma af citrusfrugt, frisk mynte, salvie og anis.

Samtidig er smagen helt ren og frisk og i en meget læskende og saftig stil, der får dig til at glemme alt om overgjort tung Wachau-riesling, som kan være en ting blandt andre producenter: Her handler alt således om charme, elegance, umiddelbar charme og langvarig nydelse.

FX Pichler meldte sig fra 2021 ud af Winea Wachau - den lokale appellation, hvor man ud fra betegnelserne "Steinfeder", "Federspiel" og "Smaragd" kategoriserer druernes modenhed ved høsttidspunktet og dermed vinens stil.

I en tid, hvor det ikke længere er en kunst at få sine druer til at opnå fuld modenhed - snarere tværtimod - ligger udfordringen derfor mere i at få vinene til at holde balancen og dermed elegancen, hvis man spørger FX Pichler. Derfor hedder denne enkeltmarksvin Burgstall ikke længere "Federspiel". Imidlertid er druematerialet det samme som altid, og vinens charme minder umiskendeligt om den fra de forrige år-gange.

Vinen er indstillet af Laudrup Vin.

2021 FX Pichler Riesling Ried Burgstall Wachau DAC
Pris: kr. 209 ekskl. moms



Biodynamisk hyldest til solen og månen

Bertrand, Kosmos Red, AOP Languedoc er produceret biodynamisk og er derfor en hyldest til de to mest betydningsfulde kosmiske stjerner i biodynamisk vindyrkning, solen og månen. Disse to stjerner repræsenterer uendelighedssymbolet for Kosmos, 888. Denne vin har klassifikationen AOP (Appellation d'Origine Protegee) Languedoc, som er den nye betegnelse, der blev indført ved EU vinmarkedsreformen i 2009 som erstatning for AOC (Appellation d'Origine Controlee). AOP er det højeste niveau i kvalitetssystemet, og betyder beskyttet oprindelsesbetegnelse. AOP-vine skal komme fra et klart defineret geografisk område. Derudover skal de overholde strenge kvalitative krav til godkendte druesorter, dyrkning, udbytte, høst og lagring.

Alle druerne til denne vin er biodynamiske og håndplukkede. I modsætning til økologi er biodynamik mere omfattende, og heri indgår også solens og månens placering i forhold til arbejdet i vinmarkerne. Høsten finder således sted ud fra solens og månens positioner. Vinen er produceret på druesorterne syrah, grenache og mourvedre. Disse vinfificeres hver for sig og blandes efterfølgende. Vinen lagres 15 måneder på små franske egefade (225 liters barrique), inden den tappes på flaske.

Vinen har en smuk dybrød farve med violette reflekser. I duften anes urter og jord, moreller samt kirsebær efterfulgt af kakao og vanilje. Smagen er kraftfuld, men samtidig rund og silkeblød - en meget behagelig og drikkevenlig vin. Vinen er særligt velegnet til BBQ, grillet okse- og kalvekød samt fjerkræ og bør serveres ved 16-18°C.

Vinen er indstillet af Excellent Wine.

Gerard Bertrand Kosmos AOP Languedoc 2019
Pris: kr. 172,40 ekskl. moms



Mørk spansk rødvin med masser af gode anmeldelser

Dyb og næsten sort farve med lilla skær. Nuancer af mørk frugt, lakridspulver og skovbund. Smagen er meget intens med modne tanniner og en let syre, som afbalancerer vinen.

Druerne til Petalos del Bierzo kommer fra en vinmark med vinstokke, der er 40-90 år gamle. Alvaro Palacios' historie begynder for mange hundrede år siden med munke. Det var munke, som ikke bare havde tid til at forædle produkterne, men også var behageligt fri for økonomiske hensyn. I hvert fald ifølge Alvaro Palacios selv: "Alle de bedste vinområder i Europa blev grundlagt af munke. Hele grundlaget er religiøst. Og det at lave verdens bedste vin - eller Spaniens bedste vin - kræver en religiøs holdning til vin".

Alvaro Palacios er uddannet ønolog i Bordeaux og har blandt andet arbejdet på fantastiske Château Petrus i Pomerol, inden han i begyndelsen af 1990'erne vendte tilbage til Spanien for både at overtage og udvide familiens vingårde. Allerede i 1995 begyndte kritikerne at overøse Alvaro Palacio med masser af roser, og stjernedrysset er fortsat lige siden - uanset om det er vinene i Priorat, Rioja eller Bierzo, der har været i medierne søgelys. Alt, hvad Alvaro rører ved, bliver ikke til guld, men til gudsbedåede, velsmagende og meget personlige vine.

Alvaro Palacios har siden 1995 modtaget anerkendelse og ros for sin vinproduktion. Det er særligt prestigevinen L'Ermita, som er elsket og har givet ham plads på listen blandt de bedste vinerier i Spaniens nye generation. Vinen er indstillet af Hørkram Foodservice.

2018 Petalos del Bierzo, D.O. Alvaro Palacios
Pris: kr. 189,00 ekskl. moms



Argentinsk terroir-vin, der ligner Bourgogne

Domaine Nico er en nyere vingård, etableret af den ikoniske Winemaker Laura Catena. Med Bourgogne som inspiration, laves der fem unikke Single Vineyards fra mikroskopiske plots i op til 1.500 meters højde. Vinene har et køligt og mineralsk udtryk, og man fornemmer virkelig, at dette er terroirvin. La Savante 2020 kommer fra ét plot på 1,44 hektar med vinstokke op til 1.450 meters højde i Gualtallary. Vinen besidder utrolig elegance og finesse, med fyldig og lækende frugt. Med 13,5% alkohol og noter af små røde bær og kirsebær kunne man sagtens betynde sig i hjertet af Bourgogne her. Vinen er indstillet af Phillipson Wine.

2020 Domaine Nico "La Savante" Pinot Noir Uco Valley
Pris: kr. 239,96 ekskl. moms ved køb af 6 flasker



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911





FORSØD PÅSKEN MED LÆKRE CHOKOLADE DESSERTER

Vores Callebaut #INSPIREME univers er fyldt med lækre chokolade opskrifter, perfekte til at forsøde påsken. Prøv Isabella Svenssons lagkagestykke, med lækker hvid chokolade creme på Callebaut hvid W2 chokolade.



Vis os dine kreationer på Instagram med #CALLEBAUTINSPIREME og find inspiration i vores chokoladeunivers: bit.ly/CallebautinspiremeDK

#INSPIREME

ProWein 2023:

Tysk vinmesse er tilbage **med danske trendsættere**



Når en af verdens førende messer for vin og spiritus, ProWein i Düsseldorf, endnu engang løber af stablen i marts, er det blandt andet med deltagelse af flere danske trendsættere. Således er der dansk boblende te, mjød og whisky på programmet.

Af Mikkel Bækgaard

Hvem havde troet, at Danmark var et af de lande, man skulle rette blikket mod, når man besøger ProWein 2023 i Düsseldorf? Men selvom danske vine måske ikke fylder meget i det store landskab, er Danmark alligevel et af de lande, som messen selv fremhæver som et sted at kigge hen for de nyeste trends - måske ikke så meget for vin i traditionel druebaseret forstand, men som et sted, hvor der sker nye og anderledes ting på andre fronter.

Således fremhæver messen danske Jacob Kochemba,



I trendshowet "same but different" præsenteres en række trendsættere fra hele verden.

der er kendt for sin Sparkling Tea, som en trendsætter, man kan møde i ProWeins hal 7.0. I denne hal kan man opleve trendshowet "same but different", der præsenterer en række af det nyeste inden for craft beer, spiritus og cider.

Bannerfører for ikke-alkoholisk foodpairing

Jacob Kochembas Sparkling Tea bliver således fremhævet som et produkt, der med sin kombination af te, vin og juice er en helt ny kategori inden for drikkevarer, man kan parre med mad. Og netop Jacob Kochemba har da også været en af bannerførerne, når det kommer til at sætte ikke-alkoholiske drikke sammen med mad, blandt andet da han var sommelier på den hedengangne Restaurant Herman.

Det er dog ikke kun boblende te, der får ProWein til at kigge nordpå mod os i Danmark. I samme område kan man blandt også møde Dansk Mjød fra Billund, der fremhæves for deres evne til at kombinere ældgamle mjødtraditioner

At anbefale et ansvarligt og moderat vinindtag er essentielt for bæredygtigheden i vores sektor

med et moderne take - blandt andet ved at fadlagre den aromatiske honningvin og ved at tilsætte for eksempel hibiscus til mjøden.

Endelig er også vestjyske Stauning Whisky repræsenteret på ProWein, ligesom Dansk Industri, der stiller op med en bar, der blandt andet byder på flere danske masterclasses.

Fokus på moderat alkoholindtag

At netop Jacob Kochemba fremhæves som en bannerfører for non-alkoholiske produkter hænger også sammen med en generel trend med enten slet ikke at

drikke alkohol - eller i det mindste at gøre det med måde. Således kan man også møde organisationen Wine in Moderation på ProWein, som også byder på en række forskellige aktiviteter.

- Vi glæder os til at deltage i 2023-udgaven af ProWein for andet år i træk og at få muligheden for at mødes direkte med de vinprofessionelle, siger Sandro Sartor, der er formand for Wine in Moderation og fortsætter:

- At anbefale et ansvarligt og moderat vinindtag er essentielt for bæredygtigheden i vores sektor, og med messer som ProWein er der en god mulighed for os til at dele vores budskaber og anbefalinger med de professionelle.

ProWein 2023

ProWein er en af verdens førende vin- og spiritusmesser, der finder sted i Düsseldorf 19.-21. marts.

Læs mere på www.prowein.com.

Danskerne er mere til øl end vin

En undersøgelse fra det amerikanske bureau RepTrack viser, at øl har fået et bedre omdømme end vin i Danmark. Det er første gang siden 2016, at det er sådan.

Af Kasper Mundt-Nielsen,
Ølentusiasten

Det er næppe gået manges næse forbi, at danskerne har et stort forbrug af øl og vin. De seneste tal fra Danmarks Statistik er fra 2019, men viser en nogenlunde stabil udvikling på de mængder af øl og vin, der bliver solgt, hvis det måles i ren alkohol. Der blev i 2019 solgt 19,6 millioner liter vin, målt på ren alkohol og 16,5 millioner liter øl tilsvarende. Fordelt på reelle litermål, regnes øllet efter pilsnerækvivalenten på 4,6%, sælges der 359 millioner liter øl om året, mens der sælges 150 millioner liter vin. Salget af begge, målt på mængden af ren alkohol, er svagt faldende. Alkoholfri alternativer bliver oftere og oftere efterspurgt, og en del slår sig også på at drikke mindre, men bedre. Markedet forskubber sig og reagerer på omgivelserne, ganske som jeres køkkener gør. Siden 2016 har det amerikanske bureau RepTrack målt på de europæiske

” Danmark er et land, hvor man holder meget af øl, man sætter pris på øl, man smager forskellig øl og hvor man gerne vil lade sig begejstre af dette ølunivers af dufte, smage og oplevelser, som der er

forbrugeres holdninger, og deres seneste rapport fra 2022 viser, at øllet nu har et bedre omdømme, end vinen har her i Danmark. Konklusionen er de kommet frem til ved at måle på kategorier såsom “Følelsesmæssigt Velvære”, “Kultur”, “Autenticitet og Kvalitet”, “Smag og Variation”, “Sundhed”, “Social Accept” og “Bæredygtighed”. En konklusion, som



Kasper Mundt-Nielsen er redaktør for Danske Ølentusiasters medlemsblad og bidt af en gammel humlegren. Han er desuden tidligere redaktør for nærværende magasin.

altså viser, at øl nu for første gang siden 2016 har overhalet vin.

Alkoholfrie øl påvirker øllets omdømme positivt

Her spiller markedstendenser en stor del af æren for øllets vej mod toppen. Det faktum, at bryggerierne efterhånden har knækket koden til alkoholfri- og lavalkoholøl, viser sig at have en stor effekt på forbrugernes opfattelse af øl.

Det samme gør ting som national stolthed, øllets egenskab som kulturbærer samt øllets naturlige ingredienser.

Til Danske Ølentusiasters medlemsmagasin Ølentusiasten fortæller Bryggeriforeningens direktør Nick Hækkerup desuden, at undersøgelsen viser, at Danmark er og bliver et øl-land:

- Der er nogen, der siger, at Danmark ikke længere er et øl-land. Men det passer ikke. Danmark er et land, hvor man holder meget af øl, man sætter pris på øl, man smager forskellig øl og hvor man gerne vil lade sig begejstre af dette ølunivers af dufte, smage og oplevelser, som der er.

Det er også blandt andet på grund af det alkoholfrie øl, sammen med den økonomiske betydning for samfundet herhjemme, der gør, at bryggerierne også står over vinproducenterne i forhold til ry og rygte. Men mens alkoholfri øl fylder enormt meget i vores bevidsthed i disse dage, skal æren også tilskrives de danske bryggerier, der brygger bedre og mere alsidig øl, der både gavner gæsterne i hjemmet, men også har egenskaber, der gør sig godt på landets spisesteder.

På trods af stadig større efterspørgsel på øl med høj kompleksitet, ser vi samtidig også et større skub mod øl, der har høj drinkability - øl, der gerne drikkes flere af og den direkte modsætning til de komplekse øl. Disse øl, har fokus på rene kvalitetsråvarer, som gør, at øllet ofte gør sig godt som en komplimenterende faktor til måltidet. Samtidig gør et øget fokus på drinkability, at man må forvente at kunne sælge flere af dem til glæde for bundlinjen - hos brygger og spisested.

MOCCAMASTER

HANDMADE SINCE 1969

Kom og mød os på stand M3008. Sammen med Slow, byder vi på en god kop kaffe, og vi tager også gerne en snak omkring jeres kaffeløsning. Vi ses



slow

OUT OF THE FOREST



MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 21.-22. MARTS 2023

Ny dansk alliance arbejder for at sikre kaffens fremtid

I 2045 risikerer du at mangle din sædvanlige morgenkaffe. Det kan blive realiteterne, hvis de nuværende vilkår i kaffesektoren fortsætter. Derfor vil en ny dansk alliance for ansvarlig kaffe hos Etisk Handel Danmark arbejde for at sikre en mere bæredygtig kaffe og forbedre livet for de mennesker, der dyrker vores kaffe.

Kaffe er den næstmest handlede vare i verden. Samtidig er danske forbrugere på topfem-listen over de lande, der drikker mest kaffe.

Men kaffeproduktionen er fyldt med problemer. Mange steder leder produktionen til afskovning og udledning af kemikalier, og dem, der dyrker vores kaffe, får ofte dårlig løn og arbejder under ringe vilkår. Samtidig betyder klimaforandringerne, at hvis vi fortsætter med at drikke og producere kaffe, som vi gør i dag, kan vi risikere en verden uden nok kaffe til at stille den globale befolknings kaffetørst.

Kaffeplanten trues af klimaforandringer

Ifølge The Climate Institute vil den samlede mængde jord, der er egnet til kaffeproduktion, blive halveret inden 2050 på grund af de stigende temperaturer. Mange kaffebønder bliver altså tvunget

Efterspørgslen stiger

Den globale efterspørgsel på kaffe vil stige op til 50 procent de næste 30 år. Det sker i takt med, at kaffeplanten bliver mere og mere truet. Samtidig er 125 millioner mennesker globalt afhængige af kaffe som indtægtskilde, men på trods af øget efterspørgsel er priserne til kaffebønderne faldet siden 2016. Imens stiger bøndernes produktionsomkostninger.



Foto: kampa, freepik.com

til at flytte kaffeproduktionen til køligere områder i bjergene. Men disse landområder er dækket af naturlig skov, som må ryddes til fordel for kaffedyrkingen. Det koster yderligere CO₂-påvirkning og tab af biodiversitet. Kaffeproduktionen er i dag hverken ret-

færdig eller bæredygtig, fastslår direktør i Etisk Handel Danmark, Nanna Callisen Bang:

- Vores forbrug påvirker verden, og vores højtelskede kaffe er ingen undtagelse. Den har en høj pris, som oftest betales af klimaet, naturen, og de mange milli-

oner arbejdere og småbønder, der dyrker vores kaffe til en for lav løn. Det kræver derfor større systemændringer, hvis der skal ske reelle forandringer, og det kan den enkelte virksomhed ikke løse alene. Derfor er forskere, kaffevirksomheder, detailkæder, ministerier og NGO'er nu gået sammen i den danske alliance for ansvarlig kaffe med en fælles mission:

- Den kaffe, vi drikker i Danmark, skal være ansvarlig. Derfor er det positivt, at en gruppe visionære aktører på tværs af sektorer og brancher nu går sammen og viser handlekraft. Vi har en stor opgave foran os med at skubbe kaffebranchen i en bæredygtig retning, hvor der er respekt for klima, mennesker og miljø. Det er stærkt, at Udenrigsministeriet støtter op om dette brede, innovative samarbejde på tværs af virksomheder, organisationer og forskning, siger Nanna Callisen Bang.

Forpligtende samarbejde vil rykke kaffebranchen med fælles mål

Formålet med kaffealliancen er at skabe fælles handling for en ansvarlig, modstandsdygtig og fair værdikæde. I alliancen arbejdes der for at beskytte og genoprette naturen og biodiversiteten,

forbedre kaffebøndernes levevilkår og investere i klimatiltag. En ambition, som Dan Jørgensen, minister for udviklings-samarbejde og global klimapolitik, ser som et vigtigt skridt i den grønne omstilling, og som understøtter den danske handlingsplan mod afskovning:

- Vi er et rigt land, der forbruger meget, og det påvirker klimaet, naturen og mennesker i verden. Derfor er det vigtigt med ambitiøse, nationale alliancer, der kan skabe forandringer i større skala. Den nye alliance for mere ansvarlig kaffe er et vigtigt initiativ, som kan være med til at gøre Danmark til foregangsland for ansvarlig og afskovningsfri import, siger Dan Jørgensen.

Den nye alliance rummer alle - lige fra velkendte kaffekæder som Coffee Collective og Riccos til de større risterier som Nestlé, BKI, Peter Larsen, Freehand Coffee og Frellsens Kaffe, samt detailhandlen, universiteter, NGO'er og ministerier. Derudover rummer alliancen innovative virksomheder og organisationer, der har specialiseret sig i cirkulære kaffeløsninger som Kaffe Bueno, Connecting Grounds og Baccis.

- Det er en konkurrencepræget sektor, men de står over for de samme udfordringer. Derfor skal alliancen skabe

rammerne for, at der kan samarbejdes om at forstå, hvor de store udfordringer ligger, dele viden og inspiration og udvikle løsninger, der også kan skaleres af de kommercielle aktører, siger Nanna Callisen Bang.

Det er et forpligtende samarbejde, hvor medlemmer af alliancen offentliggør en handlingsplan og årligt rapporterer fremgang på alliancens fælles vision. Handlingsplanerne skal indeholde tidsplan og konkrete aktiviteter og indsatser, som skal sikre, at alliancen hele tiden skaber fremgang for klima, biodiversitet og bedre vilkår for de mindre kaffeproducenter.

Kaffealliancen

Formålet med kaffealliancen er at skabe fælles handling for en ansvarlig, modstandsdygtig og mere lige værdikæde ved at bringe forskellige aktører i branchen sammen. I alliancen skal man arbejde med at beskytte og genoprette naturen og biodiversiteten, skabe værdi af biprodukter fra kaffeplanten, forbedre kaffebøndernes levestandard og investere i klimatiltag.

Arbejdstøj der tåler det hårde arbejde

En smudsafvisende kokkejette er vigtig, når man arbejder med fødevarer.

- Både syns- og hygiejnemæssigt.

Vi gør det nemt at købe komfortabelt, smudsafvisende og præsentabelt arbejdstøj - til konkurrencedygtige priser, selv ved få antal.

Gå på opdagelse og bestil på

HCW.dk



Få 10% rabat på dit første køb

Brug koden: **Intro-10%**

 **HOFFMANN COMPANY WEAR**

Madværkstedet tilbage med bæredygtighed og nye eventkoncepter

Efter coronapause i 2021 er Madværkstedet tilbage den 21.-22. marts. Endnu engang finder fødevarerbranchens faglige mødested i København sted i Lokomotivværkstedet. Messen har i år et forstærket fokus på events og oplevelser, ligesom bæredygtighed helt i tidens ånd er et vigtigt tema.



På de to første udgaver af Madværkstedet i 2017 og 2019 fokuserede man allerede på at være en levende messe med masser af oplevelser for de besøgende. Og i år, hvor messen er tilbage efter en coronapause i 2021, bliver der skruet yderligere op for messens sans- og oplevelsesmæssige kvaliteter.

Som noget nyt bliver Madværkstedet nemlig i denne tredje ombæring væsentligt mere eventbaseret end tidligere. Således har udstillerne mulighed for at deltage i forskellige events, afhængigt af hvilket område på messen, de udstiller i - det kan være produktdemoer, masterclasses eller workshops.

- Idéen er at gøre Madværkstedet til en endnu mere levende messe, hvor de besøgende kan opleve, arbejde med og deltage i forskellige events med udstillernes produkter som omdrejningspunkt, forklarer Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder i MCH Messecenter Herning.

Messen indrettes med oplevelseszoner og værksteder inden for forskellige produkt-kategorier. Tanken er, at områderne skal fungere som både lærerige, indbydende og horisontudvidende universer, hvor diverse kendte aktører fra madscenen også vil dele deres viden og erfaring.

Private dining i hjertet af København

Som noget nyt byder Madværkstedet 2023 også på særlige VIP-køkkener, hvor der bliver afholdt velsmagende kundearrangementer.

- VIP-køkkenerne giver messens udstillere en eksklusiv mulighed for at invitere kunder til private dining og samtidig præsentere nyheder og øvrige produkter. Køkkenerne udgør en unik ramme for at komme tættere på sine kunder i, og så endda lige i hjertet af København, konstaterer Carina Høgsted Kirkegaard. Og det nye koncept ser man store per-

spektiver i - blandt andet hos Arla Foods, der er blandt udstillerne på messen.

- Noget af det virkelig spændende ved VIP-køkkenerne er muligheden for at samarbejde på tværs af leverandører og med fælles kundegrupper. Jeg er overbevist om, at det vil være til gavn for begge parter, lyder det fra Gustaf Birkoff, senior director, Foodservice Denmark, Arla Foods.

Store perspektiver i nye tiltag

Hos messens samarbejdspartner MLDK Mærkevareleverandørerne er man svært begejstret for Madværkstedets øgede fokus på events.

- Det er særdeles glædeligt og utvivlsomt noget, der vil løfte messen yderligere, at der næste gang kommer et øget fokus på events. Madværkstedet har allerede tydeligt demonstreret, at branchen udvikler sig via ikke mindst det personlige møde, og med det nye koncept er også messen i bevægelse. Madværkstedet lykkedes allerede i 2017 og 2019 med at gøre kunder klogere på, hvad fødevarerbranchen kan, og i 2023 kan de komme endnu tættere på og få endnu større, interaktiv indsigt i de professionelle virke, påpeger Niels Jensen, direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne.

Bæredygtigt fokus - også i cocktails

Udover et øget fokus på events og inddragende aktiviteter, er bæredygtighed også et stort tema på Madværkstedet. For i en tid, hvor bæredygtighed er på alles læber, er klimaet naturligvis også på menuen i Lokomotivværkstedet, ligesom mange events har bæredygtighed som tema.

Blandt disse finder man en række workshops arrangeret af søskendeparret Astrid og Malene Søgaard, der står

INVITATION

21.-22. marts slår vi igen dørene op til Madværkstedet i Lokomotivværkstedet i København, og du og dine kollegaer er inviteret med.

Deltag i det rekordstore eventprogram og hent værdifuld viden, du kan omsætte til smagfulde oplevelser i dit eget professionelle køkken.



Som noget helt nyt kan du også glæde dig til at opleve de prestigefyldte fagkonkurrencer Årets Kok og Årets Tjener samt DM for elever, arrangeret af HORESTA og 3F.



Madværkstedet indrettes i zoneopdelte oplevelsesuniverser, så du nemmere og hurtigere kan finde rundt blandt messens omkring 150 udstillere fra fødevarerbranchen.

Gå på opdagelse i:

**KØD & FISK
GRØNT & PLANTEBASERET
BRØD & KAGER
SPECIALITETER
MEJERI
DRIKKEVARER
VIN & SPIRITUS
BOBLERNE (IVÆRKSÆTTERE)
NON-FOOD**



Læs mere og hent din **GRATIS** billet på messe.madværkstedet.dk eller scan QR-koden.





Madværkstedet 2023

Madværkstedet 2023, der arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med MLDK Mærkevalereleverandørerne, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts. Messen er beslægtet med Nordens største fødevarer-messe, Foodexpo i Herning.

bag virksomheden Pure Dansk og som på messen vil lære de besøgende alt om danske, økologiske bælgfrugter og deres madmæssige muligheder.

- Deltagerne kan forvente at få et større kendskab til danske bønner, ærter og linser, deres fantastiske smagsnuancer, hvor de dyrkes i Danmark, og ikke mindst hvordan bælgfrugterne nemt kan anvendes i alverdens retter, fortæller Pure Dansk-stifter og -medejer Astrid Søgaard, der glæder sig over, at Mad-

værkstedet zoomer så kraftigt ind på bæredygtighed.

Et andet grønt fokus er der i Madværkstedets barområde, når den kendte bartender, forfatter og foredragsholder Sune Urth gør de besøgende klogere på premixes, punch og highballs - også hér bliver den røde tråd bæredygtighed, genanvendelse og fuld udnyttelse af råvarerne.

Eksposering til vegetariske startups

Med Madværkstedets forstærkede fokus på bæredygtighed giver det god mening, at også Dansk Vegetarisk Forening er repræsenteret på messen, hvor de i "Grønt & Plantebaseret"-området har en fællesstand med deltagere fra foreningens startup-projekt OPstart.

- Vi ønsker at give OPstart-deltagerne synlighed over for foodservicebranchen, der ellers kan være vanskelig for startups at trænge igennem til, og det er vores håb, at iværksætterne kommer hjem med en masse nye kontakter, der kan omsættes til kunder, fortæller OPstart-projektleder Claire Demontreuil, der generelt har store forventninger til Madværkstedet:

- Vi glæder os over, at der kommer mere fokus på det plantebaserede område, og at Madværkstedets udstillere nu i endnu højere grad afspejler de "nye" kostråd og giver køkkenerne inspiration til at efterleve disse.

Tender Pork: Ekstra mørt grisekød - perfekt til buffeten

Med Tender Pork fra Danish Crown Professional får du både små og store udsækninger af kvalitetskød fra danske grise, som blandt andet er superelegnede til buffeter, hvor kødet skal holdes varmt over længere tid.

Det skyldes den naturlige lage, der er tilført kødet - en god gammel køkken-tradition, hvor lagen sikrer, at kødet altid er mørt og samtidig bevarer både saft og kraft.

Lagen indeholder vand og en smule majsstivelse, så den holder på saften i kødet og beskytter mod udtørring - også hvis kødet varmholdes eller genopvarmes. Salt og sukker i lagen fremhæver kødets gode smag.

Mindre madspild og flere lette retter

Tender Pork egner sig godt til genopvarmning og rester kan nemt anvendes,



så du minimerer madspild - et stort plus for den bæredygtige køkkendrift.

I dag ønsker mange at spise mindre kød, og når vi gør det, skal det være en god oplevelse. Kødet skal være mørt og saftigt, og det skal smage af noget. At de magre kødstykker bevarer saft og kraft

er også et kæmpe plus i den henseende, at du kan servere retter, der både er lette og velsmagende uden at undvære kødet som smagsgivende ingrediens.

Danish Crown A/S
Zone: Kød & Fisk

GASTRONOMISK KAFFEOPLEVELSE PÅ MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 21.-22. MARTS 2023

Mød LAVAZZA på Madværkstedet, hvor vi står klar med smagsprøver og en faglig snak om, hvordan ægte italiensk kaffe kan inspirere det kulinariske køkken.



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Kassesystemet der kan producere SAF-T

Dansk Kassesystem er blandt de første på markedet, der lever op til de nye myndighedskrav om, at et kassesystem skal kunne genere en kontrolfil i det specielle SAF-T format.

Siden sommeren 2021 har Skattestyrelsen haft mulighed for at pålægge virksomheder at anskaffe sig det, som de kalder et digitalt salgsregistreringssystem. Det har dog langt fra været muligt for virksomhederne at efterkomme et sådant påbud. Det skyldes, at ingen kasseleverandører på markedet har kunnet nå at komme i mål med den relativt store softwareudvikling, der var påkrævet for at opfylde de nye krav i moms bekendtgørelsen.

Dansk Kassesystem har arbejdet intenst med at implementere kravene og kan nu melde sig klar til at levere kassesystemer, der imødekommer de krav, der blandt andet er stillet til udtræk af salgsdata i kontroløjemed. Det betyder i praksis, at kassesystemet kan generere kontrolfilen i det specielle SAF-T format, og at filen bliver signeret med virksomhedens eget OCES-certifikat (Offentlige Certifikater til Elektronisk Service).

- Specielt den sidste del omkring OCES-certifikatet har gjort, at løsningen har ladet vente på sig, idet vi har ventet på, at den nyeste certifikatløsning, der bygger på MitID, blev tilgængelig for erhverv. Det har vi fået adgang til nu, og derfor har vi kunnet komme det sidste stykke i mål, fortæller produktdirektør hos Dansk Kassesystem, Lars T. Christensen.

Virker både med NemID og MitID
Løsningen fra Dansk Kassesystem er

i øvrigt udviklet til både at håndtere den gamle certifikatløsning på NemID og den nye på MitID. Det betyder, at Dansk Kassesystem vil være i stand til at levere kassesystemer til alle, uanset om kunden fortsat er på NemID eller er overgået til MitID.

- Det bliver hurtigt meget teknisk, men i bund og grund er det ikke noget som den enkelte virksomhed mærker noget til i den daglige drift i og med, at det hele kører automatisk i baggrunden - det, der er vigtigt, at er virksomhederne er opmærksomme på, at de skal erhverve sig et OCES-certifikat i MitID Erhverv således, at vi kan installere det i kasseløsningen, siger Lars T. Christensen.

Det er dog specielt vigtigt for virksomheder inden for visse brancher at holde sig for øje, at det per 1. januar 2024 bliver et krav, at der benyttes et digitalt salgsregistreringssystem, der lever op til de skærpede regler. Der var meget omtale omkring de digitale salgsregistreringssystemer i sommeren 2021, da ændringerne blev offentligt kendte, men siden har der været forholdsvis stille. Ikke desto mindre står kravet ved magt om, at alle virksomheder i restaurationsbranchen samt købmænd og døgnkiosker skal benytte et digitalt salgsregistreringssystem med mulighed for udtræk af



en signeret SAF-T fil senest per 1. januar 2024 - altså om mindre end ét år.

- Dansk Kassesystem har i de seneste par år lagt store ressourcer i den generelle softwareudvikling samt i udviklingen af ny hardware, hvor der på begge fronter stilles store krav til såvel kvalitet som funktionalitet. Det betyder, at vi i dag står med et virkelig stærkt produktprogram, der i øvrigt kan skræddersyes til de fleste brancher og med mulighed for integration til alle de gængse økonomisystemer, Cloud, betalingsterminaler og meget mere, slutter Lars T. Christensen.

Dansk Kassesystem A/S
Zone: Nonfood

Foxy sølv-ost fra Arla Unika



Sølvræv er en ny cremet, fyldig blåskimmelost tilsat en anelse fåremælk.

Arla Unika fremstiller osten på Gjesing Mejeri, hvor dybdemodning er nøglen til den fyldige umami. Modningen foregår aerobt i to tempi og over væsentlig længere tid, end man ofte ser i blåskimmelost. Den første modningsperiode sker ved høj temperatur for at få skimlen til at vokse og udvikle enzymer. Den anden del af modningen foregår på et køligt ostelager, hvor enzymerne får tid til at virke.

Osten er indpakket i folie under modningen for at undgå dehydrering, og smagen er karakteriseret ved en salt og lakridsagtig smag og den tilsatte fåremælk gør smagen bred og fyldig. Osten er samtidig stor, hvilket giver god balance i modningen på grund af forholdet mellem ostens ydre og indre.

Arla Pro
Zone: Mejeri

HØJER



ORIGINALT SLAGTERHÅNDVÆRK

Røget
morbrad

Rullepølse m.
peber

Logpølse

Spegepølse m.
hassel nødder

Kvalitetsprodukter fra Sønderjylland



Schweizer
krydderfedt



Grovhakket
leverpostej



Guldsardel

Falengreen®

Niels Bohrs Vej 45, 8660 Skanderborg - www.falengreen.com - tlf. 8781 7600

125
125 ÅRS JUBILÆUM



Letrøget lykke og økologiske specialiteter

Der er letrøget bacon blandt nyhederne, som Nørre Søby Slagteren præsenterer på Madværkstedet. Og siden sidste messe er slagteren også blevet økologigodkendt.

Igennem 2022 har Nørre Søby Slagteren arbejdet på at udvikle og forfine sit sortiment fra eget pølsemejeri og opskæring, hvilket gæsterne på Madværkstedet har mulighed for at se og smage. Blandt andet introducerer slagteren et nyt baconkoncept, de kalder Letrøget Lykke.

- Lykken er en sprøstegt skive af den fineste bacon. Smagen af letsaltet kød med præcis den rette mængde fedt. Sprøstegt og smagsfyldt. Bedre bliver det ikke, og vi har flere spændende varianter med, som vi rigtig gerne vil vise frem, siger direktør Ronni Black Nielsen.

Udover bacon har virksomheden udviklet på sit sortiment af pølser og håndlavet pålæg af godt dansk kød fra danske landmænd. Siden sidste udgave af Madværkstedet er Nørre Søby Slagteren desuden blevet økologigodkendt og har nu også et mindre sortiment af økologiske specialiteter.

- Om det er specialiteter, der er lavet på konventionelle råvarer eller økologiske, så håber vi bare, at folk kommer forbi til en snak og smager forskellen. Vi synes, at vores produkter kan noget andet, og derfor står vi i Specialiteter i Oplevelseszonen, siger Ronni afslutningsvis.

Nørre Søby Slagteren
Zone: Specialiteter

Foodtruck med mozzarella, burrata og sommerstemning

Selvom Madværkstedet finder sted i marts, er der sommerstemning at finde hos Dencon Foods foodtruck. Her serverer de under temaet ”food festival” blandt andet friske italienske oste, der rimer på sol og sommer. Smag blandt andet mozzarella og burrata, der smager helt frisk, selvom den kommer fra frost.

I foodtrucken præsenterer Dencon Foods blandt andet oste fra italienske Dal Molise, der i samarbejde med det lokale universitet har forfinet teknologien med at fryse friske oste. Det gør, at alle karakteristika fra den friske ost bliver bevaret i processen til indfrysning. Således smager osten som direkte fra osteriet, når den igen er optøet.

Og netop det at få burrata og mozzarella fra frost, gør det lettere for køkkenet at mindske madspild samt at håndtere osten i dagligdagen. Dermed kan endnu flere mennesker i hele verden smage frugten af ægte italiensk håndværk. Kvalitet, tradition og teknologi tilsat tålmodighed sikrer en unik serie produkter, som er uovertruffen i smag og konsistens.

Dencon Foods A/S
Zone: Kød & Fisk



Luigi Bormioli
ITALY



PILLIVUYT



LYNGBY
GLAS
DENMARK 1940



GENSE
SCANDINAVIAN DESIGN SINCE 1856



F&H
GROUP

HORECA

Tlf: +45 8816 7600

Mail: horeca@fh-as.dk

www.fh-group.dk/horeca

Dagrofa Foodservice bringer specialisterne i spil



Niels Beier, direktør i Grambogård, sætter dyrevelfærd i højsædet. Under Madværkstedet vil han, sammen med Karsten Bøtter, konceptchef i Dagrofa Foodservice, afholde en masterclass med fokus på, hvordan Grambogård samarbejder med udvalgte gårde i nærområdet og om, hvordan de skæve udkæringer kan blive bragt mere i spil.

Dagrofa Foodservice skruer på Madværkstedet op for madglæden og nørderiet ved at sætte sine specialistselskaber Grøn Fokus, Grambogård og HKI Ost i front som udstillere.

Grøn Fokus er specialister i økologiske råvarer til det professionelle køkken. På Grøn Fokus' stand i området "Grønt og Plantebaseret" er der således rig mulighed for at blive klogere på, hvordan man nemmere kan få danskproducerede bælgfrugter og andre lokale plantebaserede produkter på menuen. Grøn Fokus har for nylig også lanceret en stor biodynamisk melserie, hvor alle seriens elementer lige fra kornet til emballagen er fremstillet i Danmark.

I samarbejde med blandt andet Grøn Fokus har Marlene B. Lindgaard, konceptchef i Dagrofa Foodservice, netop udgivet kogebogen "Har I noget vegansk?". Hun afholder også en masterclass i eventområdet Planteriget, hvor hun deler ud af sine bedste tips og tricks til at skabe et velsmagende plantebaseret måltid.

Grambogård med innovativt samarbejde

Grambogård producerer dansk kvalitetskød. Her er høj dyrevelfærd i centrum ud fra devisen om, at dyrenes trivsel giver glade dyr, og at glade dyr giver velsmagende kød. På deres stand i området "Kød & Fisk" er det de lokale råvarer, som er i fokus. Eksempelvis vil der være smagsprøver på dansk charcuteri, og et nyt samarbejde med Reduced vil også blive fremhævet. Reduced er en innovativ fødevareraktivitet, som udvikler fermenterede smagsforstærkere ved hjælp af kød fra Grambogård, der ellers ikke ville være blevet brugt.

Niels Beier, direktør for Grambogård, og Karsten Bøtter, konceptchef i Dagrofa Foodservice, vil i løbet af Madværkstedet afholde en masterclass i messens showkøkken. Her er omdrejningspunktet "Kalv fra Grambogård", hvor Niels Beier og Karsten Bøtter vil gå i dybden med fortællingen om, hvordan kalvenes opdræt er med til at give mere smag og kvalitet. De vil også vise, hvordan skæve udkæringer kan blive brugt mere aktivt i professionelle køkkener.

HKI Ost sætter fokus på samarbejde

HKI Ost er Danmarks største leverandør af højkvalitetsoste, som både samarbejder med små, lokale osteproducenter og større mejerier. I udstillingsområdet "Mejeri" vil HKI Ost bruge messen til at fremhæve det tætte samarbejde, som virksomheden har med lokale danske mejerier som Søtofte Gårdmejeri, Hårbølle Mejeri og La Treccia. Gourmet Engros, forhandler af blandt andet kaviar, østers og trøfler, er medudstiller på standen sammen med HKI Ost.

De tre specialistselskaber fra Dagrofa Foodservice vil i løbet af Madværkstedet understrege det tætte samarbejde ved at bruge hinandens råvarer i de smagsprøver, som bliver serveret til de besøgende på de forskellige stande.

Grøn Fokus
Zone: Grønt & Plantebaseret

Grambogård A/S
Zone: Kød & Fisk

HKI Ost
Zone: Mejeri

Kyllingepølser blandt nyhederne

Når sønderjyske Slagter Lampe gæster Madværkstedet, er det blandt andet med en ny serie af kyllingeprodukter, hvor den ene af nyhederne tilmed er til den grønne side med 46 procent grøntsager. Interessen for kyllingekød generelt er steget de seneste år i takt med, at der er kommet et større og større klimafokus. Detailmarkedet har blandt andet udvidet sortimentet med kyllingeprodukter, og kantinerne har introduceret mere kylling i buffeten.

Også hos Slagter Lampe har man fokus på kyllingerne. Således har man her udviklet en ny serie af kyllingeprodukter lavet af dansk kyllingekød. Serien udmerker sig ved, at den er lavet af kød fra kyllingelår, og produkterne har generelt lidt lavere fedtprocent end traditionelle produkter i samme kategori. Derudover er der eksperimenteret med tilsætning af flere grøntsager i den nye Kyllingekødpølse, der indeholder 46 procent grøntsager. Den indeholder blandt andet broccoli, rød peber og champignon.

Også en ny tapasserie

På Madværkstedet præsenterer det sønderjyske pøsemageri også en ny tapasserie med skiveskårede salamier og chorizopølse, inspireret af middelhavs-



køkkenet. Serien er lavet i gourmetkvalitet af udvalgt svinekød og tilsat smagsgivere som fennikel, oliven, jalapeño og paprika. Salamierne er modnet i flere uger og har et tørsvind på 30 procent, så salamierne ligger i den lidt tørre skala og har en markant smag.

Til sommerens grill har slagtermeste-

ren også et par nyheder med. Der vil blive mulighed for at smage den nye Pepperoni Frankfurter og Sønderjysk Grillpølse, der egner sig til både grill og gourmet-hotdog.

Slagter Lampe
Zone: Kød & Fisk

Velkommen til 2023

Vi vil gerne præsentere årets første NYHED fra **Naturmælk. Ferm.**

Ferm er en forvandling af et restprodukt, tilført den skønneste friskpressede æblemost.

Vi har up-cyclet vollen fra vores osteproduktion, og tilsat æbler. Ingrid Marie æblerne koldpresses hos Tvedemose på Lolland - så 2 skønne, velsmagende produkter er skabt.

Ferm æblesmag med 30% valle og 70% koldpresset æblemost smager som en traditionel friskpresset æblemost.

Ferm pæresmag med 50% valle og 50% koldpresset æblemost, hvor smagen leder tankerne mod søde pærer.



Osten, der glimter i solen

Det siges, at morgenstund har guld i mund og med Arla Unikas nye Guldklimp er der noget om smagen. Osten er simpelthen spækket med proteinkrystaller, der glimter i solen. Guldklimp begynder livet på mejeriet i Östersund i Sverige med udsigt over Storsjön tæt på skisportsstedet Åre. Her bliver den bragt til live i form af en cylinder på 1,1 kilo - og som en såkaldt krøl-pibet ost. Det vil sige en ost med irregulære huller, som Unika-klassikeren Gammel Knas også har. Herefter bliver Guldklimp lagret i 12 uger ved 12 grader, hvilket skaber en helt særlig smagsprofil. Osten får en kompakt konsistens og en struktur, som er åben og porøs. Faktisk kan du bryde Guldklimp med hænderne, som du bryder malm med en hakke. I Guldklimp støder du bare på proteinkrystaller, der glimter i et solstref som små guldklumper - deraf navnet, som betyder guldklump på svensk.

Osten er en del af Arla Unikas voksende svenske osteflok, som,

udover Koryfé og Hallands Himmel, nu også tæller Guldklimp. En ost, der har rumsteret i hovedet på den gastronomisk ansvarlige for Arla Unika i Sverige, Frida Ewertsson, lige siden Arla Unika gik ind i Sverige i 2020.

- Det har taget lang tid at dykke dybt ned i de svenske ostetraditioner for at forstå dem til fulde. De klassiske svenske oste er ikke opstået tilfældigt, og vi i Arla Unika-teamet har været forbi mange svenske klassikere på vejen. Guldklimp er en hyldest til traditionelle oste i Sverige, lavet med et Unika-udtryk, siger Frida Ewertsson, og tilføjer:

- Ligesom danskere har en forkærlighed for danske ostetyper, så har svenskere også et særligt bånd til de svenske. Derfor har det været et fokus at fortolke det svenske på en Unika-måde, som vi håber, at både svenske og danske madører vil synes om.

**Arla Pro
Zone: Mejeri**



Snack a Fish: En lækker ny snack til enhver lejlighed

Vi hyggespiser og snacker som aldrig før. Derfor præsenterer Tenax Sild et helt nyt produkt; Snack a Fish - en let og lækker snack til enhver lejlighed.

Forbrugertendenserne de seneste år vidner om, at vi snacker som aldrig før, og at der er en øget efterspørgsel på convenience-produkter. Samtidig er der også en stigende tendens til at være mere bevidst om sin kost i forhold til sundhed og klima.

Tenax Sild vil gerne gøre det nemt for forbrugeren at træffe gode og velovervejede valg, når det kommer til snackprodukter, både i forhold til miljø og sundhed. Derfor har de udviklet et nyt snackprodukt, der taler direkte ind i disse tendenser.

Snack a Fish er en let snackkugle, der er tilberedt af kvalitetsfisk fra bæredygtigt fiskeri og nøje udvalgte råvarer. Snack a Fish er desuden glutenfri og en god kilde til de livsnødvendige omega-3 fedtsyrer.

Snack a Fish findes i to forskellige smagsvarianter: Snack a Fish klassisk med en mild og afrundet smag af torsk og Snack a Fish med oliven og tørret tomat. Begge varianter er ideelle til for eksempel tapas og wraps. De kan dog også nydes præcis, som de er.

**Tenax Sild A/S
Zone: Kød & Fisk**





SÆT SMAG PÅ DE KLASSISKE CAFÉMENUER

MED ET SKARPT SORTIMENT AF AIOLI,
MAYONNAISE OG DRESSINGER
FRA SVANSØ



Svansø
Chipotle Mayonnaise
850 g



Svansø
Karry Sandwich Dressing
875 g



Svansø
Skaldyrs Dressing
875 g



Svansø
Crème Fraiche Dressing
875 g



PROFESSIONAL

WWW.GOODFOODGROUP.COM



Mini-hotdogs med Højers brunchpølse og Saint Agur ost

God mad behøver ikke mange ingredienser. Det er hovedbudskabet hos Falengreen, der serverer mini-hotdogs på deres stand på Madværkstedet.

Pølser af høj kvalitet, toppet med blåskimmelosten Saint Agur og syltede rødløg. Det er en gourmet-hotdog i særklasse, hvis man spørger Falengreen. - Man skal bestemt ikke tage fejl af den klassiske hotdog, som smager fortræffeligt, men denne luksusudgave er noget særligt, da råvarerne er af høj kvalitet, lyder det således fra Falengreen, der på deres stand på Madværkstedet serverer hotdogs til de lækkerstulne. Pølserne i hotdoggen er Højers Originale

brunchpølser, som har et højt kødindhold og en god smag. De er grovhakket og har det perfekte knæk.

Det er dog ikke kun pølserne, der har en vigtig rolle. Det har tilhøret også. Og Falengreens gourmet-hotdogs er toppet med blåskimmelosten Saint Agur, som har en cremet konsistens, der nærmest smelter på tungen og samtidig udfolder sin karakteristiske intense aroma. Og endelig er det hele toppet med syltede rødløg, som er med til at fuldende smagsoplevelsen.

Falengreen A/S
Zone: Mejeri

Delikate, vinøse, prisvindende bobler - lækkert alternativ til andre bobler

“Nyd øjeblikket. Hverdagen er en fest, hvor alle er inviteret med”.

Dette er København Kombuchas mantra, der inkluderer alle i den vinøse boblende nydelse, der er et prisvindende alternativ til champagne og andre boblende vine. Alle kan være med, når boblerne skydes af, også grundet den lave alkoholprocent (under 1,2%). Fås i store champagneflasker på 75 cl, mellem på 37,5 cl og den store nyhed er flaskerne på 200 ml.

København Kombucha
Zone: Boblerne



Ferm - valle møder æblemost

Ferm er en forvandling af et restprodukt, tilført friskpresset æblemost. Naturmælk har nemlig upcyclet vallen fra deres osteproduktion og tilsat æbler. Ingrid Marie-æblerne koldpresses hos Tvedemose på Lolland. Det giver en ferm æblesmag med 30 procent valle og 70 procent koldpresset æblemost, der smager som en traditionel friskpresset æblemost. Ferm findes også i en pærevariant, hvor forholdet mellem most og valle er 50-50.

Naturmælk/
Øllinggaard A.m.b.a.
Zone: Mejeri



Den gode smag i taglagt skiveost

Hos JBJ-OST skal du ikke nøjes med et snævert udvalg af ost i "den-kan-alle-lide-kategorien". Vi har specialiseret os i at udvælge de bedste oste fra danske og udenlandske mejerier. Osten færdigudvikler vi på vores eget modningslager, før vi skiver og pakker den for dig.



JBJ QuickPack i taglagte skiver.

Med genluk-film, så osten holder sig frisk længere. Findes som Mild, Mellemlagret, Ekstra Lagret og med kommen. Vælg mellem 20+ 30+ eller 45+. Prøv også Cheddar og Gouda.

Mange skivestørrelser.

Tykke og tynde. Klassiske, smalle eller trekantede.

Vores grundlægger J.B. Jacobsen troede på, at god ost bliver endnu bedre, hvis den bliver modnet og behandlet med omhu. Det er stadig vores overbevisning.



JBJ-OST · Havegårdsvej 6-8 5240 Odense NØ
Telefon 66 10 91 28 · jbj@jbj-ost.dk

Danskerne foretrækker italiensk frem for dansk

Når danskerne går på restaurant, er det maden, der er i højsædet. Og her kigger vi gerne mod italienske specialiteter. Det viser en undersøgelse fra Arla Pro, hvor tre ud af fire danskere svarer, at menuen er vigtig for deres valg af restaurant. Og særligt det italienske og det danske køkken er favoritter, når vi spiser ude - efterfulgt af kinesisk, mexicansk og indisk, som også ligger øverst på hitlisten. Godt nok er den danske nationalret stegt flæsk med persillesovs og begrebet "hygge" en del af vores folkesjæl, men når det kommer til restaurantbesøg, skal der mere til end genkendelighed og hyggelige omgivelser. Når danskerne vælger restauranter, er det nemlig maden, der er i højsædet, og vi vælger gerne dét på menuen, vi ikke selv laver derhjemme. Det viser en ny undersøgelse fra Arla Pro, som leverer mejeriprodukter til storkøkkener over hele landet. Her svarer tre ud af fire danskere svarer, at menuen er vigtig for deres valg af restaurant. Samtidig svarer syv ud af ti danskere, at de får nye og anderledes madoplevelser, når de spiser ude, mens mere end hver anden dansker smager mad, de ikke selv kan finde ud af at lave, når de er på restaurant.

- Det er en fornøjelse at se, at så mange danskere er interesserede i at udforske madens verden. Og at de sætter deres lid til restauranterne, som gerne må tænke i velmagende menuer og nytænkende retter. Det viser, at danskerne stiller krav, og at man som restaurant ikke skal være bange for at være modig og tænke i nye,

kreative madmuligheder, siger Jesper Vanghøj, der er marketingansvarlig i Arla Pro.

Italiensk er den helt store vinder - men vi er også glade for det danske køkken

Pasta, fisk, burrata og gluten i lange baner. Danskerne er vilde med det italienske køkken. Faktisk vælger 48 procent af danskerne italiensk, når de skal ud at spise.

Lige i hælene på det italienske køkken ligger det danske, som er en næsten lige så sikker vinder, når vi vælger restaurant. Her svarer 47 procent af danskerne, at de vil vælge en dansk restaurant, når de skal ud at spise.

- Det er spændende, at det italienske køkken ligger over det danske i popularitet. Det fortæller os, at danskerne er nysgerrige på mere end blot den klassiske pasta med kødsovs, som vi for længst har implementeret i vores egne køkkener, og at vi er vilde med råvarer som for eksempel burrata og mortadella, som mange restauranter har specialiseret sig i de seneste år, siger Jesper Vanghøj og fortsætter:

- Jeg håber, at det giver restauratører landet over smag for at udforske endnu flere lokale specialiteter fra verdenskokkenet. Der er et godt stykke ned til de næste



favoritkøkkener blandt danskerne, som tæller henholdsvis kinesisk, mexicansk og indisk. Omkring hver fjerde dansker vil vælge kinesisk og mexicansk, når de spiser ude, mens hver femte vil vælge indisk.

Undersøgelsen er baseret på cirka 2.000 repræsentative interviews indsamlet af Epinion. Heraf 800, der har adgang til kantine via arbejde eller studie udvalgt som basis for tal i denne artikel.

Arla Pro Zone: Mejeri

Nøgletal fra undersøgelsen

- For 3 ud af 4 danskere er menuen vigtig for valget af restaurant.
- 48 procent af danskerne vil vælge italiensk, når de skal ud at spise. Derefter kommer det danske køkken, der ligger på 47 procent.
- 28 procent af danskerne vil vælge det kinesiske køkken, mens 23 procent vil vælge mexicansk, og 20 procent går efter det indiske.
- 7 ud af 10 danskere får nye og anderledes madoplevelser, når de spiser ude.
- For mere end halvdelen af danskerne smager de mad, de ikke selv kan finde ud af at lave, når de er på restaurant.



75 procent af danskerne siger, at menuen er vigtig for valget af restaurant og 48 procent vælger italiensk, når de spiser ude.

Italienske glas til mangt en drue

På Madværkstedet kan gæsterne opleve glas fra italienske Luigi Bormioli. Luigi Bormioli blev grundlagt i italienske Parma i 1946 og var den første glasfabrik, der kunne blæse bæger og stilk ud i ét på maskine.

Luigi Bormioli forsker intenst i at fremstille de bedste glas til forskellige formål - herunder også vinglas til forskellige druetyper. De bruger konsekvent den nyeste videnskab til udvikling af sine mange enestående glas. Den evigt innovative og forskningsmæssige tilgang til produktudvikling har gjort Luigi Bormioli til en af verdens mest betydningsfulde glasproducenter. Alle produkter er fremstillet ved hjælp af avanceret teknologi og karakteriseret ved høj funktionalitet og originalt design - en perfekt kombination af æstetik og teknologi. Sortimentet er stort og alsidigt. Luigi Bormioli står for en bred kollektion af stilkglas og tumblere i en lang række udsøgte designs til både private og professionelle. Dermed er en komplet sanseoplevelse til ethvert måltid sikret - med smukke glas, der sætter alle sanser i spil og ikke kun smagssansen.

F&H Group A/S - HoReCa
Zone: Nonfood





DANSK PRODUCERET

Vil du være sprød?



OK snacks a/s

For yderligere information kontakt Henrik Hansen 2546 2190

Good Food Group Professional sætter smag på klassiske cafémenuer

Skal det være nemt at præsentere en skarp cafémenu, så er Good Food Group Professional klar med både nyheder og klassikere.

Der er gode nyheder til cafékøret, blandt andet fra Svansø, hvor de velkendte 850/875 grams flasker nu også fås med blandt andet skaldyrsdressing, karry-sandwich-dressing samt chipotle mayo. Nogle af varianterne findes også i større emballager.

Udover nyheder i dressing & condiments-kategorien, tilbyder Good Food Group Professional også marmelader, frugtgrød og honning. Og det er endda kun et lille udpluk af sortimentet, der spænder bredt. For eksempel præsenterer de også Svansø Cremet Mayonnaise, der med en ekstra høj bæreevne er perfekt til eksempelvis en rørt rejesalat eller i sandwich, hvor stabilitet er vigtigt.

**Good Food Group
Professional A/S
Zone: Kød & Fisk**



Økologi og brød-nørderi



Der er økologi i ovnen hos Schulstad Bakery Solutions, og netop brødet er et godt sted at starte, hvis man vil hæve sin økologiprocent.

På Schulstad Bakery Solutions' stand på Madværkstedet er en række brødnyheder, der alle er bagt på bageriet i Vestjylland.

Blandt nyhederne er fire økologiske boller, der er velegnede til morgenbuffeten - eller som kuvertbrød til frokost og aften. De fås i varianterne: Økologisk

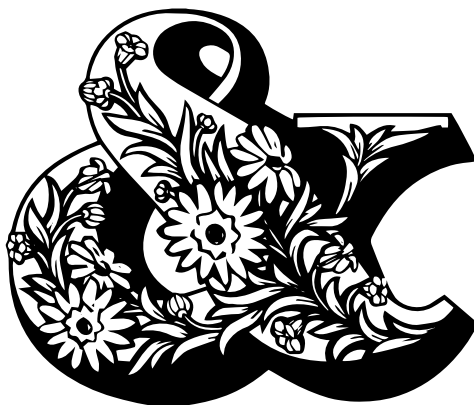
durumbolle, Økologisk durumbolle med blå birkes, Økologisk kernebolle og Økologisk mørk durumbolle med kerner. Med økologisk brød på menuen hæver man nemt sin øko-grad og imødekommer de gæster, der efterspørger mere økologi i måltiderne, mener man hos Schulstad Bakery Solutions.

Der er dog også andet end økologi i ovnen i Vestjylland. Der er kræset for smagen og skruet op for nørderiet i de nye Manitoba- og Surdejsbrød, der er

bagt med spirede, fermenterede rugkerner og solsikkekerner. Begge brød er bagt som både helbrød og boller, så de nemt kan bruges på menuen fra morgen til aften.

Og har man spørgsmål til brød, så står konsulenterne fra Schulstad Bakery Solutions klar til at vejlede, brød-nørde og fortælle mere om alle nyhederne.

**Schulstad Bakery Solutions
Zone: Brød & Kager**



Jalm&B
KØBENHAVN



POTATO BUTTERMILK BUN

Potato Buttermilk Bun er som resten af sine burgerbrødre økologisk, bagt i København og denne burgervariant er bagt i form for sin unikke paddehatfacon. I dejen har vi blandet en kombination af kartoffelstykker og kærnemælk (buttermilk) fra Thise Mejeri - for den blødeste, saftigste krumme og afstemt balance mellem syrlighed, salt og sødme.

Potato Buttermilk Bun - en nyhed i vores burgerfamilie bestående af vores klassiske Brioche Burgerbolle, den Veganske Burgerbolle og IPA Beer Bun med upcyclet overskud fra ølproduktion.



Forhandles fra frost via
bl.a. Dansk Cater,
Hørkram, Fullhouse og
Dagrofa Foodservice.
44x85g skåret

[foodpeople]
KØBENHAVN

Kan vi hjælpe med noget?

Vi vil gerne invitere til, at I kontakter os for en snak om udvikling, muligheder og vores produktnyheder. Ring gerne på 7020 3182 eller direkte til jeres kontakt i Foodpeople. Mere info på www.foodpeople.dk.





Royal Greenland inspirerer med flere nyheder

Besøgende på Madværkstedets messe kan se frem til at opleve et hav af produkter på Royal Greenlands stand. Smag på konceptet Snack'it, som består af sprødpanerede koldtvandsrejer, Pretzel Cod Bites og lækre små butterdejssnacks med fyld af røget laks eller hummer-sovs. Derudover præsenteres fish strips af alaskasej, som er perfekte til fish'n chips-serveringer.

Royal Greenland introducerer desuden nyheden "Fiskefrikadeller på 30 gram af torsk og vildtfanget grønlandsk hellefisk".

På sin stand får Royal Greenland også fint besøg af Catering Landsholdet, som kommer forbi og tryller med Nutaaq torsk, naturel stenbiderrogn og grønlandsk snekrabbe.

Royal Greenland A/S
Zone: Kød & Fisk

En friskpresset oplevelse, som kunderne vil huske



Synes du også, det er besværligt og tidskrævende at skære appelsiner og håndpresse et glas friskpresset juice? En juicepresser fra Citrocasa fremstiller et glas friskpresset juice på maksimalt 15 sekunder.

Citrocasas juicepressere er effektive - skærer appelsinerne skånsomt og presser let saften ud af appelsinerne uden at presse skrællen og efterlade bitter smag.

Kun friskpresset appelsinsaft på få sekunder. Den unikke Citrocasa-kniv sikrer nemlig, at skrælbestanddele ikke kommer i den færdige juice. Friskpresset.dk er distributør af Citrocasa juicepresser på det danske og svenske marked.

Friskpresset.dk
Zone: Drikkevarer

Nye æggebægre af sukkerrørsfibre



Greenway præsenterer blandt andet nye æggebægre på Madværkstedet. Ved fremstilling af sukker fra sukkerrør opstår der et restprodukt. Disse fibre anvendes blandt andet til at skabe de nye PFAS-frie æggebægre.

På den måde får du et helt naturligt

produkt, der er 100 procent fri for plastik. Æggebægrene er certificeret komposterbare og kan derfor vende tilbage til naturen uden at efterlade skadelige stoffer.

Greenway-Denmark ApS
Zone: Nonfood

delitaste

MERE SMAG PÅ BORDET



delitaste



Vi har nu et af markedets
bredeste udvalg af smagsoplevelser!



MADVÆRKSTEDET
Mød os
på stand
5218

Delitaste og Stryhns Gruppen går sammen om at samle deres foodservice-aktiviteter under fælles tag på Delitastes lokation i Hvidovre. Vi deler passionen for de gode råvarer. Vi er nysgerrige overfor nye smagsoplevelser. Vi hylder de gode madtraditioner. Vi forstår hvad et godt måltid er. Mød os på stand 5218 i Kød & Fisk sektionen på **MADVÆRKSTEDET Messe i Lokomotivværkstedet i København d. 21-22 marts 2023.**

Kaffeprojekt med fokus på uddannelse og bevarelse

På Madværkstedet præsenterer Lavazza blandt andet kaffier fra det sydlige Tierra Alteco-projekt i det sydlige Mexico. Her har man fokus på både uddannelse og renoivering af kaffeplantager, hvor man erstatter syge og uproduktive kaffetræer med nye. Beliggende på grænsen til Guatemala, ligger Chiapas-regionen, som er det område i Mexico, hvor der produceres mest kaffe - hele 40 procent af den samlede kaffeproduktion i Mexico stammer fra Chiapas. Her har man dyrket kaffe siden midten af 1800-tallet. Kaffen produceres i højderne, hvor en stor del af arbejdet udføres ved håndkraft.

Tierra Alteco-projektet har fokus på uddannelse i kaffeproduktion og praktik efter høsten gennem dedikerede

uddannelsesmoduler udført af LCD Mexico. Disse uddannelser omfatter i alt op til 900 farmere over en treårig periode. Herudover er der også fokus på "renoivering" af kaffeplantagen for at erstatte syge, gamle og/eller uproduktive kaffetræer. Dette gøres ved at etablere 20 nye områder med kaffeplanter. Her inddrager man viden om nøgleområder som jordens næring og frugtbarhed; man indfører en mere klimavenlig plantage med forbedrede sorter af kaffeplanten, og øger tætheden af kaffetræer.

Tierra Alteco er blot et af projekterne, Lavazza til daglig støtter. Der er i alt fem projekter, som verden over har hver sin mission for både at uddanne, bevare og genopbygge kaffeplanter.



Tierra Alteco, en økologisk kaffenydelse

Den nøje udvælgelse af de økologiske bønner danner grundlaget for en sød og elegant kaffe med et fløjlsagtigt crema og en dejlig eftersmag. Espressobønnen består af de fineste og nøje udvalgte bønner af typen Arabica (60%) fra Centralamerikas bjergtoppe og Robusta (40%). Alle bønner har oprindelse fra kaffeplantager, hvor økologi er vigtigt.

Filterbønnen byder på nogle af de bedste Arabica-bønner (100%). Den nøje udvælgelse af de bedste vaskede og naturlige Arabica-bønner fra bjergene i Central- og Sydamerika samt Afrika giver en fyldig filterkaffe med noter af ristet brød, hasselnød og kiks.

Merrild Lavazza
Zone: Drikkevarer



Caféborde af upcyclet azobétræ



- Vi sælger ikke bare møbler. Vi sælger et stykke Danmarkshistorie! Sådan lyder mantraet fra Thors Design, som er en dansk virksomhed specialiseret i at upcycle bolværk fra nedlagte danske havne. Træet bliver til eksklusive møbler med en historie at fortælle. Alle produkter bliver håndlavet lokalt i Danmark og skræddersyet til dine behov. Thors Design laver blandt andet unikke caféborde af upcyclet azobétræ fra nedlagte danske havne med en fod af stål. Træet er kernetræ fra en af de hårdeste træsorter i verden, og dermed utrolig holdbart. Derfor kan bordet bruges ude som inde. Det kræver ingen typer af overfladebehandling og kan stå ude hele året, uden behov for overdækning.

Thors Design ApS
Zone: Nonfood





Ny smagsvariant i Kohbergs gourmetserie

Med et nyt gourmetrugbrød gør Kohberg det let at kæle for gæsterne. Hos Kohberg kræser man for smagen, det gode håndværk og lækre økologiske råvarer - for i Kohbergs bageri ligger økologi bagernes hjerter nært, når de udvikler og forfiner deres bageriprocesser. Derfor har bagerne udviklet et nyt medlem til det økologiske rugbrødssorti-

ment, nærmere bestemt et velsmagende økologisk gourmetrugbrød, så det er let at forkæle gæster og give dem lidt ekstra luksus i hverdagen med en økologisk smagsoplevelse.

Det nyeste medlem er bagt med økologisk surdej og tilsat danske økologiske kartoffeltern og økologiske løvstikke. Løvstikke og salt er en udsøgt krydderblanding til

kartofler - og kombinationen giver en skøn smag, som Kohbergs bagere har gjort sig umage for at efterligne, da de udviklede opskriften til dette rugbrød. Rugbrødet er ovenikøbet rigt på kerner, der sikrer et godt bid og holder krummen saftig.

Kohberg Bakery Group A/S
Zone: Brød & Kager

MIDSOMMEROSTEN FRA THISE



SÆSON-
VARE

OSTEN FRIGIVES TIL SALG OMKRING 1. MARTS 2023

Thises Midsommerost er en sæsonvare og produceres i en begrænset mængde. Midsommerosten produceres på den tid af året, hvor dagene er længst og nätterne kortest. 14 dage før og 14 dage efter sommersolhverv. I den periode har kløvergræsset nemlig en kombination af protein og struktur, der gør mælken ideel til osteproduktion. Midsommerosten er en fast, men skærbar ost med en afrundet og dyb smag.

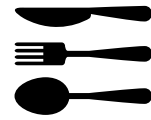
Thise
MEJERI MED PASSION



MIDSOMMEROST 50+
HELOST / KVART OST



Se mere på www.thise.dk



KONKURRENCEOMRÅDE

Udstillerliste

Boblerne (Iværksættere)

Audu (Planet Dairy)
 Arensbak ApS
 Bite
 Connecting Grounds
 DTU Fødevareinstituttet
 Food & Bio Cluster Denmark
 Frøsnapperen.dk ApS
 Fynt ApS
 Glean ApS
 Knæk og Bræk c/o Outdoor
 Pleasure ApS
 Kombucha Time
 Luups ApS
 Mac.Ferments ApS
 Matr Foods
 Plheese ApS
 Raw Culture ApS
 Rest
 Winers ApS
 Ziropa ApS

Brød & Kager

Agrain
 Banana CPH
 CBP A/S
 Danish Group ApS
 Dina Food ApS
 Foodpeople A/S
 Ireks Nordic ApS
 Kohberg Bakery Group A/S
 Lantmännen
 Unibake Denmark A/S
 Valsemøllen A/S

Drikkevarer

Bennekovs Better Drinking
 Be WTR c/o Nespresso
 Professional
 Bidro ApS
 BKI Foods A/S
 BWT Danmark A/S
 Carlsberg Danmark A/S
 Cocio Chokolademælk A/S
 Dole Nordic A/B
 Espresso Systems ApS
 Friskpresset.dk
 Friskristet.dk
 Hancock A/S
 Klosterbryggeriet A/S
 Komma Kaffe
 Merrild Lavazza
 Nespresso Professional
 Nørrebro ApS
 Original Tender
 RealDrinks
 Østergaard Frugt & Most

Grønt & Plantebaseret

Aviko B.V.
 Aviko Norden AB
 BFD Denmark ApS
 Bælg ApS
 Chefs Cut/Dole Nordic AB
 Danone Denmark
 Dansk Vegetarisk Forening
 Dryk ApS
 Ekoa AB
 Grød ApS
 Grøn Fokus
 København Kombucha
 MayMays
 Mejnerts Mølle
 Midsona Danmark A/S
 Nestlé Professional Food
 Nordic Quinoa
 Northern Greens
 Peas of Heaven AB
 Peka Kroef
 Pods Of Beans
 Rest
 Rømer Vegan Product ApS
 Sedas Plantekøkken
 SimpleGreens
 Thomsen Food Line A/S
 Veganfood

 BOBLERNE
 (IVÆRKSÆTTERE)

 VIN &
 SPIRITUS

BAREN

DRIKKEVARER

NON-FOOD

VIP-KØKKEN

VIP-KØKKEN

ERKSTEDET

MØDESTED 21.-22. MARTS 2023

MEJERI

BRØD & KAGER

NØRDERIET

GRØNT & PLANTEBASERET

PLANTERIGET

KØD & FISK

SHOWKØKKENET

SPECIALITETER

Kød & Fisk

BF-OKS A/S
Carmo Food Nordic
Conaxess Trade
CPF Denmark A/S
Danish Crown A/S
Dansk Cater A/S
Delitaste/Stryhns Gruppen A/S
Dencon Foods A/S
Easyfood A/S
Euro Poultry
Food with You
Geia Food
Good Food Group A/S
Grambogård A/S
HKScan Denmark A/S
JN Meat
Polar Seafood Foodservice A/S
Royal Greenland A/S
Slagter Lampe
Tenax Sild A/S
Thomsen Food Line A/S

Mejeri

Arla Pro
Falengreen A/S
Gourmet Engros
HKI Ost
Mammen Mejerierne A/S
Naturmælk/Øllingegård
Skarø Is

Nonfood

Biopejs shop
Casio Ecr Center København A/S
Dansk Kassesystem A/S
F&H Group A/S - HoReCa
Greenway-Denmark ApS
Lobo Contract
Mandrup-Poulsen Tapeter ApS
Moccamaster Nordic ApS
Slow A/S
Thors Design ApS
Trademark Living A/S
Unox Danmark

Specialiteter

By Frederiks ApS
Casa Jada
Chili Klaus
Copenhagen Foods
De Cecco c/o BKI Foods
Deli Dregene
Del Mastro
La Prosciutteria
Lejre Mikropøsemageri ApS
Naturesnacks
Nørre Søby Slagteren
Ole Chokolade ApS
Que Pasa Papi ApS
Reduced
Reinholdt & Co.
South Foods of Italy

Vin & Spiritus

Andersen Winery
Billund Vinlager ApS
Excellent Wine A/S
FineWine A/S
ISH Spirits
Kjær & Sommerfeldt A/S
Laudrup Vin & Gastronomi
Min Franske Vinimportør
c/o Wine World
Oskar Davidsen & Co.
Philipson Wine ApS
Siefert Vine
Sigurd Müller Vinhandel A/S
Sprit & Co. ApS
Theis Vine ApS
Vinguruen ApS
Østjysk Vinforsyning A/S

Horesta

Afsender: TechMedia A/S, Naverland 35, DK-2600 Glostrup

NIMAND[®] SINCE 1987
Nimand A/S | Telefon 70209944



WMF Espresso med 2 indbyggede kværne



2 min vejledning og du er barista 😊



Kopper/time:

300 stk.

Kr.

Pris fra:

101.700,-



Leasing fra:

1.939,-

www.wmf.dk