

SMAG PÅ ZÜRICH TIL COPENHAGEN COOKING 2023

For første gang inviterer Copenhagen Cooking i år en kulturel venskabsby til byen under madfestivalen, og fra 24.-27. august kan man smage på Zürich på Israels Plads og udvalgte restauranter i hele København.

Fremover vil Copenhagen Cooking hvert år invitere en by, vores hovedstad kulturelt og kulinarisk kan spejle sig i, til at deltage i madfestivalen og indtage rollen som gæstevært. Ved premieren i år er Zürich udvalgt som venskabsby, og i fire dage kan man gå på opdagelse i gastronomi, kunst og kultur fra Schweiz' største by.

Årets venskabsby byder på middage tilberedt af nogle af Schweiz' mest fremtrædende kokke, smagninger af bl.a. ost, pølser og chokolade, debatter, workshops og masterclasses, hvor man kan møde innovative iværksættere, der præsenterer tendenser og bud på fremtidens mad.

Se det fulde Zürich-program under Copenhagen Cooking [her](#)

NR. 2 OG 6 PÅ "WORLD'S MOST LIVEABLE CITIES" 2023

København og Zürich er to byer med en sprudlende restaurantscene og madkultur. Netop kultur er overordnet et af de seks kriterier, når "Economist Intelligence Unit (EIU)" hvert år præsenterer "The worlds most liveable cities". De øvrige er sundhedssektor, uddannelse, stabilitet, infrastruktur og miljø. I juni 2023 placerede de to byer sig som henholdsvis nr. 2 (København) og 6 (Zürich). Se listen [her](#)

For Copenhagen Cookings festivalchef er det en glæde og en berigelse til programmet at byde velkommen til Zürich som første venskabsby:

"Det er åbenlyst for de fleste madelskere, at vi i Danmark sidder på en kulinarisk skattekasse. Heldigvis lukker vi os ikke om os selv, men skuer grænseløst ud mod verden, og suger til os af viden, erfaring og smage. Zürich og København har et væld af kulturelle fællesnævner, og vi glæder os til at tilbyde årets venskabsby rollen som gæstevært, og lægge scener og køkkener til nogle af Schweiz' mest ambitiøse kokke, dedikerede madhåndværkere og innovative producenter. Der vil givetvis ske en udveksling af håndværk og know how, der vil komme begge byer til gode", siger Katja Seerup Clausen.

DET BEDSTE FRA ZÜRICH TIL KØBENHAVN

Glæden er lige så stor i den schweiziske lejr, der sender kokke, bryggere, bagere, vinmagere, konditorer, chokolademestre, landmænd, ostemagere, pølsemagere og producenter til København.

"København har opnået international anerkendelse for sin exceptionelle madscene med fokus på bæredygtige og lokalt dyrkede ingredienser. I Zürich er flere og flere restauranter begyndt at transformere deres forsyningskæder og produktionsmetoder for at reducere gastronomiens CO2-aftryk. Byen har et livligt iværksættermiljø, som udspringer af de førende universiteter inden for fødevareteknologi, og vi kommer til København med en bred vifte af producenter og kokke, der udforsker nye måder at dyrke og producere mad af høj kvalitet på", siger Anna Schindler, direktør for byudvikling i Zürich.

MASSER AF SPÆNDENDE BEGIVENHEDER, NÅR ZÜRICH MØDER KØBENHAVN

Herunder følger et udvalg af de mange begivenheder, og det fulde Zürich-program kan du se [her](#)

- **Eksklusiv 6-retters plantebaseret middag** med [Tastelab Zürich](#), en visionær kulinarisk duo fra Zürich i samarbejde med [Bistro Lupa](#), der er indehaver af en grøn Michelinstjerne og Bib Gourmand.

- **Plantebaseret pop-up med den unge kok Luca Frei**, der serverer en 5-retters vegansk menu sammen med folkene bag nyåbnede V'italien samt en række innovative madiværksættere fra Zürich.
- **En multisensorisk oplevelse med mad og musik.** Restauranten Am Rank [Kultur Lokal Rank](#) og det danske jazzband [RKDIA](#) inviterer til et sansedygtigt spektakel med musik og gastronomi
- **En byhavemiddag i Øens Have med Soil to Soul**, der byder på talk om regenerativt jordbrug og en dejlig middag med lokale råvarer fra den smukke have på Refshaleøen.
- **Delikat kartoffelmiddag og veloplagt paneldebat om kartofflens fremtid** med GastroFutura, et netværk for gastronomer, der arbejder med bæredygtighed i Zürich, og H15, der har restauran og barer i hjertet af København.
- **Smagninger, workshops og oplæg** i Zürichs telt på Festivalpladsen på 25.-27. august, hvor innovative madhåndværkere byder på smagsprøver og inspiration. Man kan blandt opleve Ester Kern, kogebogsforfatter og ophavskvinde til nose to tail for veggies, Mikas Lanz, der producerer pølser og er frontløber inden for urban fødevareproduktion, Laura Schälchli fra chokoladeproducenter laflor, Dirk Hany, en prisvindende bartender – og mange flere.

OM COPENHAGEN COOKING

Madfestivalen præsenterer 10 dage med 100 madoplevelser overalt i København den 18. - 27. august 2023. Programmet byder på magiske øjeblikke i byens rum, hvor københavnernes er inviteret med til bords. Man kan opleve et væld af langbordsmiddage, der snor sig gennem byen, pop-ups, workshops, markeder, smagninger, debatter, battles, kurser og meget mere, når alle madveje fører til København 10 dage i august. Læs mere og se programmet [her](#)

OM ZÜRICH, SAMARBEJDET OG PARTNERE

Årets venskabsby 2023 er et samarbejde mellem Copenhagen Cooking, Stadt Zürich, Kanton Zürich og Zürich Tourismus i samarbejde med Zürichs Universität der Künste (ZHdK) og ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Food Zurich.

Zürich er centrum for den schweiziske økonomi og en blomstrende metropol. Regionen er kendt for sin beliggenhed ved Zürichsee i de schweiziske Alper, og tilbyder et rigt kulturliv og en livlig madscene. Med 2900 restauranter har Zürich en af de højeste tætheder i verden. Tre af Europas mest prestigefyldte universiteter har base i byen, ligesom der er mere end 50 museer og teatre. Byen danner også ramme om nogle af Europas største festivaler. [Læs mere om byen Zürich.](#)

Zürichs Universität der Künste (ZHdK) er Schweiz' største kunstuniversitet og en af Europas ældste kunsthøjskoler. ZHdK er et internationalt center for undervisning og forskning, og tilbyder et bredt udvalg af programmer inden for design, film, billedkunst, musik, dans, teater med mere. ZHdK er vært for mere end 600 arrangementer hvert år, hvilket gør det til en betydelig bidragsyder til det kulturelle liv i Zürich-regionen. [Læs mere om ZHdK.](#)

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften er et af de førende universiteter for anvendt videnskab i Schweiz. ZHAW fokuserer i sin forskning på vigtige samfundsmæssige udfordringer med særlig fokus på energi og samfundsmæssig integration. [Læs mere om ZHAW her.](#)

Food Zürich er en madfestival, der løber af stablen over 11 dage og med over 100 arrangementer inden for kulinarisk kunst i og omkring Zürich. Det gør Food Zürich til en af de tre største madfestivaler i Europa. [Læs mere om Food Zürich her.](#)

Soil to Soul organiserer et årligt symposium, der samler eksperter inden for jordforvaltning, nydelse og fordøjelse. Formålet er at skabe mere opmærksomhed omkring sunde jorde og jordproblemernes indvirkning på miljøet og menneskers sundhed. Soil to Soul beskæftiger sig delvist med videnskab, men lægger også stor vægt på den nydelse, som en intakt jordbund muliggør i første omgang. [Læs mere om Soil to Soul her.](#)

GastroFutura er et initiativ, der forbinder gastronomer, der arbejder med bæredygtighed indenfor det sociale, økonomiske og økologiske område. Gennem erfaringsudveksling, rådgivning og undervisning skaber initiativet værdi for gastronomer og virksomheder. [Læs mere om Gastro Futura her.](#)

Restaurant Rank er en restaurant i Zurich's gamle kvarter Niederdorf. Stedet er en fusion mellem en jazzklub og en restaurant, hvor menuen har fokus på bæredygtige, lokale råvarer. [Læs mere om Restaurant Rank her.](#)

Der offentliggøres løbende events. Se programmet for Zürich møder København her: <https://www.copenhagencooking.dk/program/?c=8016>

Pressekontakt
Peter Warberg
25102702
pw@peterwarberg.dk