

## KARTOFLEN FÅR HOVEDROLLEN UNDER COPENHAGEN COOKING

**Under madfestivalen Copenhagen Cooking fra 18. – 27. august får kartoflen et gevaldigt kram og en ubestridt hovedrolle i ambitionen om at gøre den ydmyge knold sexet og populær igen.**

Tidligere regerede kartoflen som rygraden i danskernes basiskøkken, men familiefavoritten er de senere årtier blevet fortrængt for lette måltidsløsninger, og har ydermere båret på et urimeligt blakket ry som værende usund. Forskere og ernæringseksperter har gang på gang tilbagevist dette, og nu skal sandheden helt frem i lyset. Kartofflen er fuld af smag, billig, den mætter, strutter af virilitet og er god for både krop og klima - og så vokser den overalt i vores jord.

Derfor hyldes kartoflen under Copenhagen Cooking ved flere end 25 begivenheder; langbordsmiddage, workshops, intime middage, familiemadlavning, kartoffel-battle, kartoffelsnak – og kom jorden rundt i 80 kartofler!

### TRINE KREBS: KARTOFLEN ER SUND OG VELSMAGENDE VERDENSMAD

Grøn chef hos Copenhagen Cooking, Trine Krebs, hylder kartoflen for dens sundhed, smag og alsidighed i køkkenet. *”Kartofler er en grundsten i det daglige grønne køkken, og er den råvare, der mætter mest for færrest kilojoule. Samtidig får du et væld af vitaminer, mineraler og kostfibre. Kartofflen indgår som vi alle ved i mange danske retter, men går igen i hele verdens køkkenet, fra krydrede indiske og sydamerikanske retter, asiatiske curries, middelhavskartofler med et drys rosmarin og mange, mange flere vidunderlige retter kloden rundt”,* siger Trine Krebs.

### CLAUS MEYER: POETISK RETFÆRDIGHED

En af kartoflens forkæmpere er Claus Meyer:

*”Kartoflen er for de fleste lig med hverdag, men selv elsker jeg kartoflen, også til fest. Bagte, knuste, smørstegte kartofler. Nye, lune, let underkogte kartofler med løvstikkevinaigrette. Kartoffelmadder, blød mos med muskat, mælk og smør, triplestegte fries, tortilla og røsti. Hold kæft, det er godt. At kartoflen så endda indeholder betydelige mængder af kostfibre, vitaminer og mineraler, og har et væsentligt lavere klimaaftryk end pasta og ris er bare et udtryk for poetisk retfærdighed”* siger Claus Meyer.

### FAKTA OM KARTOFLEN

- Kartoffler er den mindst klimabelastende kulhydratkilde. 16 kg danske kartofler har samme klimabelastning som ét kg ris
- Seks kg danske kartofler har samme klimabelastning som ét kg pasta.
- Vi har perfekte vækstbetingelser for kartofler i Danmark
- Stivelse er et vidunderligt stykke legetøj i køkkenet, det optager vand ved kogning og gør det muligt bl.a. at lave lette mos

### FLERE END 25 KARTOFFELKRAM UNDER COPENHAGEN COOKING

Herunder får du et udvalg af alle begivenheder med kartoflen i hovedrollen, og du kan se det fulde program [her](#)

#### Rejs Jorden rundt med kartoflen – og Vesterbrodarlingen Fromberg,

18.-20. + 22.-27. august kl. 19.00-21.00

315 kr. / Læs mere [her](#)

#### Kokkene Thomas Herman og Yves Le Lay har trænet unge madtalenter og er selv med i køkkenet, når Hotel- og Restaurantskolen byder dig indenfor til en helt særlig kartoffelmiddag.

Torsdag 24. august kl. 18.00-21.00.

Læs mere [her](#)

#### Fællesspisning, kartoffelkram og madhistorie på Medborgercentret Nordens Plads. Mød kokken Rune Toft fra Restaurant Lola og madhistoriker og museumsinspektør Bettina Buhl.

Mandag 21. august kl. 17.00-20.00

65 kr. / Læs mere [her](#)

**Udsøgt kartoffelmiddag og spændende paneldebat om kartofflens fremtid, når H15 dækker op i samarbejde med GastroFutura (Zürich møder København)**

Onsdag 23. august kl. 17.30-21.30

495 kr. / Læs mere [her](#)

**Tilbage til Rødderne – middag og marked med Foodprint Nordic, kokkene Laura Trillot og Ingeborg Christensen samt Rosforth & Rosforth.** Torsdag 24. august kl. 17.00-20.00.

250 kr. / Læs mere [her](#)

**Den ultimative hyldest til kartofflen – kom med til unik langbordsmiddag i Skuespilhuset Adam Aamann og Herslev Bryghus.**

Søndag 27. august kl. 17.00-20.30.

250 kr. / Læs mere [her](#)

**Fluid Festival Pride Brunch by Seks Bakery & Eatery,** lørdag 19. august kl. 10.00-13.00.

325 kr. / Læs mere [her](#)

**OM COPENHAGEN COOKING**

Glæd dig til magiske øjeblikke i byens rum fra 18.-27. august, for du er inviteret med til bords. Du 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. Under festivalen får kartofflen et gevaldigt kram i ambitionen om at gøre den ydmyge knold sexet igen.

365 dage om året leverer den københavnske madscene på et tårnhøjt niveau, og 10 dage i august sprudler hele byen af gastronomisk kreativitet og festivalstemning, når Copenhagen Cooking fylder gader, stræder, pladser, torve, boder, restauranter, spisestuer og utraditionelle rum med store madoplevelser. Her fejrer og favner festivalen nemlig alle de kokke, madmennesker, gastronomiske ildsjæle og spisteder, der leverer varen dag ud og dag ind. Copenhagen Cooking forventer omkring 100.000 besøgende til festivalen, der vil byde på flere end 100 begivenheder.

Læs mere om Copenhagen Cooking [her](#)

**PRESEKONTAKT**

Peter Warberg  
Warberg Kommunikation  
25102702  
pw@peterwarberg.dk