Pressemeddelelse, tirsdag d. 26. marts 2019 kl. 08.00

**Heartland offentliggør Kadeau til Heartland Banquet, et nyt live-bageri samt en række andre prominente navne til FOOD-programmet**

Heartland kan i dag afsløre, at årets Heartland Banquet bliver beværtet og kurateret af den bornholmske Michelin-restaurant Kadeau. Samtidig lancerer Heartland sit første live-bageri, anført af Lille Bakery. Derudover tilføjer festivalen en række andre navne til FOOD-programmet: Chefs Table med kok Mikkel Karstad, Matt Orlando samt Christian Bøjlund og Læsk.

Heartland kan i dag løfte sløret for en række navne til årets FOOD-program. Blandt andet ligger det nu fast, at den bornholmske Michelin-restaurant **Kadeau** kuraterer og beværter årets Heartland Banquet, mens kokken **Mikkel Karstad** står for årets Chefs Table. Samtidig lancerer Heartland *Bageriet*, som bliver festivalens første livebageri, hvor man – med **Lille Bakery** som værter – blandt andet kan møde det franske bageri **Ten Belles** og københavnske **Juno**.

Derudover tilføjes følgende navne til FOOD-programmet: **Matt Orlando** fra restauranten Amass og bryggeriet og restauranten Broaden & Build, fællesmiddag med **Christian Bøjlund** fra restauranten Frederiksgade42 samt en Tasteland-workshop med kombuchabryggeriet **Læsk**.

*”Årets madprogram er det mest nørdede og livskraftige program til dato på Heartland – et overflødighedshorn af madworkshops på Tasteland, fælles langbordsmiddag i parken, Chefs Table, livebageri med de bedste bagere fra Europa, en ny ciderpavillon, en cocktailbar med landets bedste bartendere, et Beer Lab med mad og mikrobryg og masser af fynske råvarer i sæson og lokale producenter, der springer ud i sommerlyset. Det hele naturligvis forbandet velsmagende,”* siger programdirektør Emil Blauert.

**Kadeau – Heartland Banquet**

Bornholms natur – vild som dyrket – er omdrejningspunkt og rygrad hos Kadeau.

De kærer om traditionerne, men stræber efter at forny. De er ambitiøse og grundige, men vil altid være legesyge og udforskende. Deres køkken er regionalt, men inspireret af hele verden og følger sæsonerne og årets gang.

I år har Heartland givet Kadeau den udfordring at adaptere deres filosofi til det fynske, når de skal være værter for langbordsmiddage på Heartland Banquet.

Det betyder, at det regionale og sæsonbaserede køkken vil udspringe af alt det bedste fra avlerne på Fyn. Urter, grøntsager, frugter og bær vil være dyrket lokalt og vil finde vej til tallerkenen i tæt samarbejde med kokkene fra Kadeau og de lokale leverandører.

**Matt Orlando**

Efter en lang karriere i spidsen for nogle af verdens mest velrenommerede køkkener (NOMA, Per Se, The Fat Duck) åbnede amerikansk-fødte Matt Orlando sin første restaurant, Amass, på Københavns Refshaleø i sommeren 2013.

Amass blev hurtigt kendt for sin (dengang) afsides beliggenhed i et tidligere værktøjsdepot for det hedengangne skibsværft B&W med syv meter til loftet, graffiti på væggene, hiphop i højtalerne og sin 600 m2 store køkkenhave. Men det, der for alvor skulle komme til at definere Amass og Matt Orlandos køkken og resonere globalt, var en seriøs ansvarstagen over for miljøet og problematikken omkring madspild. I Matts køkken bliver produkter, som de fleste ville opfatte som biprodukter, betragtet på lige fod med de fineste udskæringer.

Efter mange år med drømme om eget bryggeri og et 100% økologisk mikrobryggeri slog dørene til Broaden & Build endelig op i begyndelsen af 2019. Et bryggeri, bar og restaurant i ét; blot nogle få hundrede meter fra Amass, hvor Matt kunne få mulighed for at adaptere sin tankegang til et nyt medium, nemlig øllet.

Med Broaden & Build vil Matt kombinere den kreative tilgang til lokale råvarer, som kendetegner de sidste 10 års kulinariske udvikling i Skandinavien, med moderne mikrobryggeriers balancegang mellem teknik og tradition. Helt konkret vil det betyde, at de ingredienser, man finder på menuen på Amass, vil blive introduceret til bryggeprocessen på nye og innovative måder som eksempelvis en IPA med tørrede solbærblade, en gose med fermenteret rabarber og en stout med *sortnet* pære.

**Mikkel Karstad – Chefs Table**

Mikkel Karstad giver grøntsager hovedroller og skaber måltider omkring dem. Familien Karstad rykker ind under pergolaen i Grevens Have og serverer en menu af sæsonens grøntsager fra lokale producenter, kombineret med vilde urter og andet godt fra Sydfyn. De kommer til at servere seks enkle, grønne retter og en dessert af grønt, frugt og bær fra Sydfyn, noget råt, sprødt og sart og andet tilberedt over åben ild, så de får noget røg, grill og karakter. Maden bliver serveret som delemad ved langbordet sammen med hjemmelavet rabarbersaft, cider, vand og vin.

**Bageriet – Heartlands første live-bageri**

Lille Bakery er værter for Heartlands første live-bageri. Henover tre dage vil Lille i samarbejde med et kurateret udvalg af de bedste bagere fra ind- og udland flankere gæsterne med friskbagte boller og deres respektive signatur-bagværk.

Det bliver første gang i Heartlands historie, at der etableres et decideret bageri *on site*, og det er kun begyndelsen.

**Lille Bakery – værter for *Bageriet***

Lille Bakery er et bageri og spisested på Refshaleøen i København. Navnet Lille kommer af, at teamet bag Lille tror på, at når du er ”lille” betyder alting noget, og alt er nyt og spændende.

Deres drøm er, at Lille bliver et rum, der bringer mennesker sammen. Et sted, hvor de bedste ingredienser skal være for alle. Et sted, hvor alle vil blive mødt med det bedste brød og mad, Lille kan producere.

Lille Bakery arbejder med lokale landmænd, fiskere og andre producenter, der deler samme filosofi og tilgang til råvarer som dem selv. Producenter, der forstår vigtigheden af et økologisk og lokalt landbrug, der er både retfærdigt og arbejder i harmoni med miljøet.

For at kunne starte Lille Bakery besluttede de tre venner og partnere Jesper Gørtz, Mia Boland og Sara De Lemos Macedo at starte så småt som muligt. De lagde alle deres sparepenge sammen og besluttede at inkludere alle, der gerne ville være en del af det. Så de besluttede at starte en Kickstarter-kampagne i håb om at finde ligesindede mennesker, der delte deres drømme og overbevisninger. Til deres egen overraskelse blev den belønnet med masser af støtte og generøsitet, og sammen med 200 fantastiske backers blev Lille Bakery lanceret.

Lille Bakery kan opleves i *Bageriet*, hvor de er årets værter.

**Ten Belles – gæster i *Bageriet***

Alice Quillet er kok, bager og medejer af Ten Belles i Paris. Hun voksede op i England og Frankrig og studerede filosofi og engelsk litteratur ved Trinity College Dublin. Efter universitet blev hun oplært i køkkenet sammen med Rose Carrarini, som hun hjalp med at etablere Rose Bakery, som blev et af de første, markante økologiske bagerier i Paris.

Efter seks år som journalist i både Paris og New York var hun med til at grundlægge Le Bal Café i Paris i 2010, Ten Belles Coffee Shop i 2012 og Ten Belles Bread i 2016 med Anna Trattles og Anselme Blayney.

Ten Belles kan opleves i *Bageriet*.

**Juno – gæster i *Bageriet***

Juno er et lille, økologisk håndværksbageri på 40m2 på Østerbro i København startet, ejet og drevet af Emil Glaser og Nina Schmiegelow. Deres filosofi bunder i at bruge de bedst mulige råvarer uden kompromiser – og med respekt for råvarerne og naturen – at transformere disse til brød og bagværk. Der arbejdes med landmænd fra både Danmark og Sverige – og helst så lokale som muligt.

Bageriet åbnede den 1. december 2017 og har lige fået søster-caféen, *At the counter*.

Emil er svensk og har tidligere arbejdet som kok på restauranter i både Danmark, Japan og Frankrig. Det var i Frankrig, at ideen om et bageri begyndte at vokse. En romantisk drøm om nybagt bagværk og lune surdejsbrød. Sammen med kæresten Nina, Cand merc. fra CBS, begyndte Emil at arbejde på en forretningsplan og sammen skabte de en platform, som gav lov til at folde ideer og drømme ud – så bageriet blev til virkelighed i december 2017.

Juno kan opleves i *Bageriet*.

**Christian Bøjlund – pop-up middag**

Kokken og restauratøren Christian Bøjlund vil aarhusianerne noget. Med etableringen af sin restaurant, Frederiksgade42, har han siden 2015 gjort sit for at bringe byens borgere sammen om grøn og fælles mad.

Ud over restauranten i Frederiksgade laver kokke fra Frederiksgade42 mad til fællesspisning i lokalcenteret i Ankersgade. Her mødes op mod 200 aarhusianere til fælles langbordsmiddag én gang om måneden. For Christian Bøjlund er fællesspisningen et oplagt kulinarisk rum for udvikling af byen, hvor mennesker mødes på tværs af generationer og baggrund og præges og inspireres gennem grønne madoplevelser.

På Heartland sætter vi langbordet op for festivalens gæster i samarbejde med Frederiksgade42 og Faaborg Midtfyn Kommune. Der er tale om én seating for 300 gæster. Menuen afspejler restaurantens 80/20-princip om klimabevidst men udogmatisk gastronomi, hvor grøntsager er i fokus, og kun en femtedel af ingredienserne på menuen er animalske.

**Læsk – Tasteland-workshop**

Missionen hos Læsk har fra starten været at lede en læskedriksrevolution og ændre det stagnerende sodavandsmarked, som andre iværksættere har gjort det inden for ølbrygning, ciderproduktion og kafferistning. Siden 2015 har Læsk arbejdet for at højne standarden for ikke-alkoholiske drikke ved at bruge fermentering til at skabe smagfulde og komplekse læskedrikke.

Kombucha har eksisteret i over 2.000 år, og selvom fermentering er genopstået i både restauranter og hjemmekøkkener de seneste år, er det stadig et mysterium for mange. Den fermenterede te brygges ved hjælp af en symbiotisk gær- og bakteriekultur, der omdanner sukker til organiske syrer og giver drikken en levende smag.

På Heartland vil Læsk afholde en workshop på Tasteland-scenen. Til workshoppen vil holdet bag Læsk fortælle mere om de alkoholfri fermenteringsmetoder. De vil dele ud af deres erfaringer med kombuchafermentering og give tips og tricks til succesfuld hjemmebrygning.

**Flere navne de kommende uger**

Frem mod festivalen vil der løbende blive offentliggjort flere navne fra hele verden inden for MUSIC, ART, TALKS og FOOD. De vil alle kunne opleves på Heartland 2019, der finder sted fra torsdag d. 30. maj til lørdag d. 1. juni 2019.

**BILLETSALG**

**Partoutbillet**: 1.950 DKK ekskl. gebyr

**Partoutbillet, børn (6-12 år)**: 650 DKK ekskl. gebyr

**Partoutbillet, børn (0-5 år):** 25 DKK ekskl. gebyr

**Endagsbillet (torsdag, fredag el. lørdag)**: 950 DKK ekskl. gebyr

**Endagsbillet, børn (6-12 år)**: 275 DKK ekskl. gebyr

**Endagsbillet, børn (0-5 år)**: 25 DKK ekskl. gebyr

**OVERNATNINGSTILBUD**

**Campingpas (v. eget telt, iglotelt, cardboard- eller tenthouse)**: 200 DKK ekskl. gebyr

**Opslået iglotelt (2 pers.)**: 650 DKK ekskl. gebyr

**Cardboardhouse (2 pers.)**: 850 DKK ekskl. gebyr

**Tenthouse (2 pers.)**: 2.150 DKK ekskl. gebyr

**Plads til medbragt campingvogn/autocamper (uden strøm)**: 950 DKK ekskl. gebyr

**Plads til medbragt campingvogn/autocamper (med strøm)**: 1.750 DKK ekskl. gebyr

***Boutique telt (2-4 pers.)****: 5.955 DKK – 8.955 DKK ekskl. gebyr - VENTELISTE*

***Mini lodge (2 pers.)****: UDSOLGT*

Billetlink: [www.heartlandfestival.dk](http://www.heartlandfestival.dk)

**Med venlig hilsen**

Have Kommunikation

**KONTAKT**

Presseansvarlig - Have Kommunikation:

Peter Pishai Storgaard // [peter.storgaard@have.dk](mailto:peter.storgaard@have.dk) // 28 49 33 86

Kristina Sindberg // [kristina@have.dk](mailto:kristina@have.dk) // 24 86 01 84

Heartland:

Direktør: Ulrik Ørum-Petersen // [ulrik@livenation.dk](mailto:ulrik@livenation.dk)

Udviklings- og kommunikationschef: Janne Villadsen // [janne@heartlandfestival.dk](mailto:janne@heartlandfestival.dk)

**OM HEARTLAND**

Heartland er en kulturbegivenhed, der præsenterer et internationalt program sammensat af fire søjler: MUSIC, ART, TALKS og FOOD. Her kombineres live-samtaler og samtidskunst med det bedste fra musik- og madscenen og tager form som festival på Egeskov Slot på Fyn.

Heartland 2019 finder sted på Egeskov Slot fra 30. maj til 1. juni 2019.

Mere info om Heartland kan findes på [www.heartlandfestival.dk](http://www.heartlandfestival.dk)

**Heartland på de sociale medier**

Facebook: [www.facebook.com/heartlandfestivaldk](http://www.facebook.com/heartlandfestivaldk)

Instagram: @heartlandfestivaldk

Twitter: @heartlanddk

Youtube: Heartland Festival

**Heartland er støttet af:**

Faaborg Midtfyn Kommune

Udvikling Fyn