*Pressemeddelelse, KLAUSULERET til 10. april 2018 kl. 11.00*

*Pressebilleder er vedhæftet. Fotograf noteret i billedtitel.*

**Heartland præsenterer madnørderi i verdensklasse på Tasteland 2018**

**Madscenen Tasteland danner i år ramme om 17 interaktive FOOD-workshops á 55 minutters varighed. Årets program spænder fra surdejsbagning over whisky-destilleri, partering af en forårsbuk, fermenterede cocktails til verdens bedste chokolade. Mød sankeren, Evarist March, der indsamler vilde planter for en af verdens bedste restauranter, og madsupernørderne Marie Holm og Morten Lindberg, der vil indføre Heartlands gæster i dessertens syndefulde glæder. Som gæst på Heartland Festival kan man deltage gratis i alle workshops.**

Heartland er stolte over at præsentere festivalens mest ambitiøse, interaktive Tasteland-program til dato. Blandt hovednavnene er **Matt Orlando** fra **Amass**, **Evarist March** fra **El Celler de Can Roca**, **John Wright** fra **River Cottage** og **Mikkel Friis-Holm** fra **Friis-Holm Chokolade.**

Fælles for FOOD-workshopperne er, at værterne alle er nørder inden for deres felt. De brænder for at formidle, og du kan deltage aktivt i seancerne på scenen. Den fynske buddingedronning, Marie Holm, vil være din vært.

**Tastelands madboder og barer**

Tastelandscenen flankeres af de mange madboder og barer, der omkranser den. Her finder du de lokale, fynske producenter, der alle har noget på deres madhjerte. Boderne er nøje kurateret og udvalgt med et altoverskyggende fokus på kvalitet.

Emil Blauert, FOOD-programdirektør, udtaler:

*”Tasteland på Heartland er en hyldest til det fynske terroir og de stærke og personlige fortællinger, der lyser op i madlandskaberne fra Egeskov til San Francisco. Tasteland genfødes i år som en moderne og interaktiv scene fra lokale og internationale madnørder i verdensklasse, som et særligt møde- og spisested for madproducenter og dedikerede madører.”*

**Årets Tasteland-navne**

På årets Tastelandscene kan man møde **Evarist March** fra **El Celler de Can Roca**, **John Wright** fra **River Cottage**, **Mikkel Friis-Holm** fra **Friis-Holm Chokolade**, **Matt Orlando** fra **Amass x Henning Wiesinger** fra **Steensgaard**, **Nadine Levy Redzepi**, **Marie Holm x Morten Lindberg** fra **Croque Monsieur på Radio24syv**, **David Carsten Pedersen** fra **Jagttegn på Radio24syv x Nikolaj Juel** fra **Walk on the wild side**, **Kim Møller-Elshøj** fra **Nyborg Destilleri** samt **Smag for Livet x Ole G. Mouritsen**.

**Evarist March, El Celler de Can Roca**

Spanske Evarist March er gastro-botanisk rådgiver for den trestjernede Michelin-restaurant El Celler de Can Roca, hvor han hjælper dem med at introducere vilde planter i gourmet-cuisine. Han er biolog og specialiseret i økoturisme og anvendt botanik og stifter af Natural Walks. Han har konsulentprojekter rundtomkring i Latinamerika og i Europa med fokus på gastro-botanik, sundhed og økoturisme. Hvor andre ser landskaber, finder Evarist March en række naturressourcer og deres forhold til territoriet og ophav.

**John Wright, River Cottage**

Den populære britiske tv-personlighed John Wright indtager fredag og lørdag aften Tastelandscenen og laver vilde cocktails til og sammen med Heartlands publikum. Han er bl.a. kendt som botanisk ekspert i tv-programmet River Cottage og har de sidste 15 år været en af de mest toneangivende sankere (indsamling af råvarer i naturen) og vilde madformidlere. Han har udgivet bøger sammen med bl.a. Hugh Fearnley-Whittingstall.

**Mikkel Friis-Holm, Friis Holm Chokolade**

Mikkel Friis-Holm er femdobbelt verdensmester i chokolade, og hans delikate og intense chokolade er på menuen på Michelin-restauranter rundt om i hele verden. Mikkel Friis-Holm har nøje udvalgt sine kakaobønner, som han køber direkte hos landmændene, og selve transformationen fra bønner til gourmetchokolade finder sted på Friis-Holms egen chokoladefabrik i Hvalsø. Nu får Heartlands gæster mulighed for at smage på den prisvindende chokolade og opleve mester-chocolatien på Tastelandscenen til sommer.

**Matt Orlando, Amass x Henning Wiesinger, Steensgaard**

Hør Henning Wiesinger fra Steensgaard og Matt Orlando fra Amass fortælle om vigtigheden af og fordelene ved et tæt samarbejde mellem råvareproducenter og restauranter ud fra et madhåndværks- og bæredygtighedsmæssigt perspektiv og prøvesmag de første resultater af deres samarbejde.

**Nadine Levy Redzepi**

Nadine Levy Redzepi udgav sidste år sin første kogebog, *Downtime: Deliciousness at Home*, hvor hun med inspiration fra sin egen barndom og livslange kærlighed til mad har sammensat et personligt og appetitvækkende udvalg af opskrifter, der bringer familien sammen i hjemmets sande hjerte; køkkenet. Nadine Levy Redzepis tilgang til mad er uprætentiøs og ambitiøs på samme tid og har inspireret verdenskendte kokke som Nigella Lawson (der om bogen siger: ”*This book is full of ideas, enthusiasm, flavour - and heart*.”) og Jamie Oliver (der om bogen siger: ”*A wonderful collection of everyday home-cooked meals*.”). På Heartland vil Nadine Levy Redzepi fortælle om sin tilgang til mad og tilblivelsen af *Downtime: Deliciousness at Home*.

**Marie Holm x Morten Lindberg, Croque Monsieur på Radio24syv**

Kom med når fynboerne, Morten Lindberg og Marie Holm fra Croque Monsieur på Radio24syv og ophavsmand og -kvinde til bogen *Croque Monsieur* - *Bordets franske glæder og andre kostmæssige unødvendigheder,*vender hjem og fortæller om vigtigheden af dessert i et sundt, syndefuldt liv.

**David Carsten Pedersen, Jagttegn på Radio24syv x Nikolaj Juel, Walk on the wild side**

Radio- og tv-vært David Carsten Pedersen (kendt fra Jagttegn på Radio24syv og Vildmanden på TV2) holder et anderledes foredrag om at se sin mad i øjnene, og hvad det vil sige at være jæger og naturmenneske i en moderne kontekst. David Carsten Pedersen fortæller levende og dedikeret om det ambivalente forhold, som jægeren har til byttet, hvor respekten for dyret og glæden over dets eksistens vejer mindst lige så tungt som værdien af det kød, som er resultatet af en succesfuld jagt.

Den karismatiske tv- og radiovært medbringer en ny-skudt råbuk, der skal flås og parteres live. Publikum inviteres til at deltage i processen under kyndig vejledning af kokken Nikolaj Juel, og der er mulighed for at smage bl.a. råvildt tatar. Undervejs stilles gæsterne over for den etiske udfordring, som alle kødspisere ifølge jægeren bør stille sig selv; ville du kunne se din egen mad i øjnene? Efter oplægget er det muligt for deltagerne at lave vildtkebab sammen med Nikolaj Juel og David Carsten Pedersen over bålet.

**Kim Møller-Elshøj, Nyborg Destilleri**

Som gæst til denne session på Tastelandscenen vil man få mulighed for at dufte til og smage på helt unikke fadprøver fra udvalgte fade fra Nyborg Destilleri; nogle whiskyer, nogle rom’er. Kim Møller-Elshøj vil fortælle om whiskyens tilblivelse med fokus på det lokale: lokal byg og egetræsfade lavet af fynsk eg - og herunder om træs helt essentielle rolle i tilblivelsen af whisky.

Kim Møller-Elshøj har på den ene side arbejdet med business for bl.a. TDC, B&O, Instituttet for Fremtidsforskning og eBay, og på den anden har han knoklet som lærling i destilleriet og rundviser på Isle of Arran Distillery. På Nyborg Destilleri forenes disse to verdener til nær perfektion, hvor han arbejder som blender & storyteller. Kim Møller-Elshøj står for produktudviklingen - herunder lagring og blending af whisky og rom. Han er strateg, marketing- og pressemand og står for rundvisninger i destilleriet.

**Smag for livet x Ole G. Mouritsen**

Smag havets hemmeligheder. I denne workshop vil publikum udfordres og forundres med smage fra de fynske farvande. Med viden som værktøj og gennem øjenåbnende smag-selv-forsøg gør Smag for Livets gastrofysiker Ole G. Mouritsen dig klogere på havets uudnyttede ressourcer og havets smage. Hvad siger du fx til røget blæksprutte, knasende vandmandschips eller tanglakrids?

Tasteland er skabt i samarbejde med ASKO, Irma, Coop.dk MAD og Udvikling Fyn, der alle deler Heartlands høje ambitionsniveau og fokus på kvalitet, når det kommer til den mad, vi indtager og omgiver os med.

**Med venlig hilsen**

Have Kommunikation

Presseansvarlig - Have Kommunikation:

Kristina Sindberg // [kristina@have.dk](mailto:kristina@have.dk) // 24 86 01 84  
Peter Pishai Storgaard // [peter.storgaard@have.dk](mailto:peter.storgaard@have.dk) // 28 49 33 86

Heartland Festival:

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

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

**BILLETSALG**

Partoutbillet**:** 1.650 DKK

Børnebillet (6-12 år): 650 DKK

Dagsbillet, alle dage: 950 DKK (**FREDAG UDSOLGT**)

Dagsbillet, børn (6-12 år): 550 DKK

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

**OVERNATNINGSTILBUD**

Campingpas: 200 DKK

Campingpas, børn (6-12 år): 110 DKK

Opslået iglotelt (2 pers.): 650 DKK

Tenthouse (2 pers.): 1.950 DKK (**UDSOLGT**)

Plads til medbragt campingvogn/autocamper: 850 DKK

Heartland x RUM boutique telt (2-4 pers.): 6.950 DKK – 11.950 DKK

Link: [www.heartlandfestival.dk/overnatning](http://www.heartlandfestival.dk/overnatning)

*Desuden vil det være muligt at købe en hotelpakke, hvor værelse, shuttle-bus og festivalbillet indgår.*

**OM HEARTLAND FESTIVAL**

Heartland præsenterer et internationalt program sammensat af fire søjler: MUSIC, ART, TALKS og FOOD. Programmets forskellige dele beskæftiger sig med tilværelsen og samfundet i vores del af verden og “dobbeltklikker” på de kulturelle og sociale tendenser, vi til daglig lever midt i - et moderne program, hvis aktualitet forstærkes af de klassiske omgivelser, det præsenteres i på Egeskov Slot på Fyn.

Heartland Festival 2018 finder sted på Egeskov Slot fra 31. maj til 2. juni 2018.

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

**Heartland Festival på de sociale medier**

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

Instagram: @heartlandfestivaldk

Youtube: Heartland Festival

**Heartland Festival er støttet af:**

Faaborg Midtfyn Kommune

Udvikling Fyn

Hovedsponsor: Albani

HEARTLAND FESTIVAL IS PROMOTED BY

LIVE NATION DENMARK - FREDERIKSBERG ALLE 3 - 1790 COPENHAGEN V

WWW.HEARTLANDFESTIVAL.DK