**PRESSRELEASE 6 juli, 2023, LUGER - WAY OUT WEST**

**EAT AT WOW & FOODIE TICKET!**

Presskontakt i juli: Bianca Brandon-Cox, 0761877400, bianca.brandoncox@gmail.com

*Nyckelord:*
#hållbargastronomi #wayoutwest #wow #eatatwow #foodieticket #mästerkockar #gastromat #gastroupplevelse

**-------------**

***I korthet:***
EAT AT WOW & FOODIE TICKET! Fine Dining Experiences på Way Out West - 10-12 augusti, Slottsskogen, Göteborg! Möt mästerkockarna Årets Kock-vinnaren 2022 Jessie Sommarström, Årets Kock-finalisten och kockarnas kamp-vinnaren Louise Johansson samt prisbelönta Ulrika Forssell från Gaffelkonst. Alla briljanta kockar med stor passion för hållbar gastronomi.

**EAT AT WOW & FOODIE TICKET!**



 **Way Out West + Gastroupplevelser = SANT**

**Fine Dining Experiences och Foodie Ticket på Way Out West - 10-12 augusti!!**

Varmt välkommen att uppleva årets stora måltidsupplevelse på Way Out West 2023! Musikfestivalen WOW, som går av stapeln mellan den 10–12 augusti i Slottsskogen i Göteborg, har ett matprogram som är minst lika kurerat som musikprogrammet.

“I år har vi en extra stor matsatsning med fokus på exklusiva och personliga möten med mästerkockarna Årets Kock-vinnaren 2022 **Jessie Sommarström**, Årets Kock-finalisten och Kockarnas kamp-vinnaren **Louise Johansson** samt prisbelönta **Ulrika Forssell** som driver Gaffelkonst i Göteborg. Alla briljanta och nyskapande kockar med stor passion för hållbar gastronomi.”

”2023 vill vi med satsningen på de tre mästerkockarna ge våra festivalbesökare växtbaserade, unika gastroupplevelser med skön musik och relaxed atmosfär i Slottsskogen, Göteborg.”
*Filip Hiltmann, Marknadsansvarig, Way Out West*

**De tre mästerkockarna kommer att ha varsin pop-up restaurang på området med olika teman:**
Sommarström Grimlund - Jessie Sommarström (Svenska grödor)
Trädgårdsbaren - Louise Johansson (Flora & Fauna)
Gaffelkonst - Ulrika Forssell (Grönt är skönt)

**Välj mellan två olika biljetter:**
**- FOODIE TICKET** - Kombinerad matbiljett, 3-dagars VIP-biljett, tre sittningar hos mästerkockarna, utspritt på tre dagar. Torsdag 15.00, Fredag 16.30, Lördag 16.30.

**- EAT AT WOW** - Biljett med en sittning hos valbar kock, tillägg till köpt festivalbiljett.

Ett selektivt handplockat urval av dryck med- och utan alkohol kommer att kunna köpas separat på plats.

*Boka biljetterna FOODIE TICKET eller EAT AT WOW här:*

<https://secure.tickster.com/en/tulruafmgyebhy1/selectevent>

Visste du att Way Out West (WOW) var bland de första i Europa att helt ta bort kött från menyn 2012, och att WOW sedan dess varje år utvecklat matupplevelserna till att bli en minst lika stor del som musiken? Det varierade utbudet av vegetarisk och vegansk mat har visat sig vara väldigt uppskattat av medvetna besökare från hela världen som vill “äta gott och göra gott” på en och samma gång.

Utöver mästerkockarnas pop-up restauranger kommer det självklart att finnas massor av restauranger och food trucks med ett välkurerat och matutbud som inte kräver bokning. Mer info om det kommer inom kort på Lugers My News Desk.

**I KORTHET MATNYTTIG INFO OM Way Out West (WOW):**

* Som världens första musikfestival certifierats WOW 2013 med hållbarhetscertifikatet ISO 20121.
* All mat på WOW är vegetarisk, mjölkfri och till stor del även ekologisk (2012).
* På WOW serveras bara ekologisk öl (2012).
* WOW var den första festivalen i Sverige att KRAV-certifieras (2013).
* WOW äger rum i “Världens mest hållbara destination Göteborg” (2022).

*Läs mer om kockarna ”Fine Dining Experience at Way Out West 2023”:*

<https://www.wayoutwest.se/fine-dining>

*Läs mer om hela det kulinariska utbudet på WOW här:*
<https://www.wayoutwest.se/wow/food>

*Läs mer om WOWs hållbarhetsarbete här:*

<https://www.wayoutwest.se/wow/sustainability>
<https://luger.se/festival/way-out-west>

<https://www.naturskyddsforeningen.se/artiklar/foretagssamarbeten-way-out-west>

*Läs mer om Göteborg - Världsledande inom hållbarhet:*

Visste du att Göteborg utsetts till "Världens mest hållbara destination" (Global Destination Sustainability Index 2022) och "Världens mest hållbara stad att besöka" 2021, Best Sustainable City Stay/Lonely Planet?

<https://goteborgco.se/hallbarhet/varldens-mest-hallbara-destination>

Page Break

*Extramaterial “A Guide to sustainable Gothenburg”:*
<https://goteborgco.se/uploads/2022/05/Sustainable-Guide-Gothenburg-2022.pdf>

*Nedan finns mer info om respektive kock, samt flera olika vinklar att välja mellan t ex:*

* **Varför WOW satsar på måltidsupplevelser**
* **Sveriges position inom hållbarhet**
* **Sveriges position inom växtbaserat**
* **Mer om mästerkockarna (exklusivt intervjumaterial)**

**Varför WOW satsar på måltidsupplevelser?**
”Vår målgrupp är framför allt Matintresserade nyfikna upptäckare. De vill under sitt besök i Sverige framförallt uppleva den lokala matkulturen och vara med om kulinariska upplevelser. Några av resenärernas mest önskvärda aktiviteter är att njuta av lokal mat och dryck men även att besöka festivaler och matmarknader. Även den svenska målgruppen har liknande önskemål och intressen vilket gör att vårt mångfasetterade utbud passar väldigt många.“

“Om vi tittar på konsumenttrenderna så pekar dessa på ett stort intresse för hållbara och hälsosamma alternativ, unika upplevelser, totalupplevelser där alla sinnen berörs, mångfald, äkthet, originalitet och kreativitet. Det går helt i linje med vad vi på WOW vill leverera och därför är det extra viktigt att fortsatt ständigt utveckla nya attraktiva erbjuden varje år.”

*Filip Hiltmann, Marknadsansvarig, Way Out West*

”WOW är så mycket mer än musik. Vi vill ge en unik och gärna lite annorlunda upplevelse på WOW i Slottskogen. Du ska kunna uppleva en oasbar i en Rhododendronbuske, sjunga karaoke vid en damm eller äta mästerkockars mat. Om ena dagen bjuder på mat från en food truck så kan andra dagen bjuda på en sjurättersmeny. Den ekologiska burkölen kan varvas med naturviner.”
*Christa Murley, från festivalledningen, Way Out West*

*Läs mer om matintresserade nyfikna upptäckare och aktuella måltidstrender:*
<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltidsturism/maltidstrender/maltidsturism-trender-i-tiden>

<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltidsturism/steg-for-steg-guiden-pdf>

**Sveriges position inom hållbarhet**

Sverige är en av världens mest hållbara destinationer. Sverige har topposition i flera internationella hållbarhetsindex. Det innebär att vi i Sverige har en förväntansbild på oss att leverera hållbara produkter och erbjudanden.

<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/budskap/vad-ska-vi-beratta/verktygslada/den-medvetna-resenaren>

**MATEN** är en av de viktigaste faktorerna när man frågar resenärer hur de väljer att visa miljöhänsyn. Som nummer två på listan finns "Lokalproducerad och ekologisk mat" tätt efter "Lokala initiativ (aktiviteter, restauranger, boende, affärer) som ägs och drivs av människorna på orten)".

<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltidsturism/miljoinsatser-viktiga>

**Sveriges position inom växtbaserat**

Vad associerar internationella resenärer som Sveriges främsta styrkor inom matområdet jämfört med konkurrenter? Associationerna visar att Sverige sticker ut framförallt inom tre områden: *Trendigt & ”Up and coming”, Naturligt och hälsosamt* samt *Vegetarisk mat.*
<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltidsturism/sveriges-styrkepositioner>

**Mer om mästerkockarna (exklusivt intervjumaterial)**

**Jessie Sommarström - Sommarström Grimlund (Svenska grödor)**
Kock, kreativ ledare i gastronomi, kokboksförfattare

[https://www.sommarstromgrimlund.se](https://www.sommarstromgrimlund.se/) @jessiesommarstrom

Årets Kock 2022 Jessie Sommarström - har minst sagt en gedigen meritlista bakom sig. 2023 är hon högaktuell som en av årets sommarpratare i *Sommar i P1*, vinnare av Visitas pris *Årets kvinna i besöksnäringen* samt framröstad av branschkollegor från som värdig vinnare av *Svenska Gastronomipriset* och *Gastronomiska Akademiens Guldmedalj.*

Jessie som varit aktiv i restaurangbranschen i 23 år är en pionjär inom gastronomisk hållbarhet på elitnivå såväl som i det offentliga köket. Hon är bland annat ansvarig för innovation & hållbar utveckling på Urban Deli och har varit delaktig i olika projekt gällande framtidens mat på *Torsåkers gård*, Axfoundation. Hon har även 2022 skrivit en kokbok för barn “*Fågel, fisk eller baljväxtlasagne*” (Förlag Opal) med recept och tips på mat som är lika god att äta som den är bra för klimatet.

Utöver ovan nämnda uppdrag driver Jessie även, tillsammans med sin partner Gordon Grimlund, *Sommarström Grimlund* som erbjuder alltifrån catering & event till gästspel, föreläsningar och produktutvecklingssamarbeten.

*”Med fokus på råvaran och hållbarhet vill vi ligga i framkant och utveckla men också bevara svensk matkultur. Utveckling är vår starkaste drivkraft och en ny dag är en ny chans för oss att utvecklas ännu mer.”*

***Matlagningsstil/Signifikativt för Jessie:*** Bra hållbara råvaror, kreativitet, fantasi och elegans.

**Vad kan man som besökare förvänta sig när man besöker din pop-up Sommarström & Grimlund?**

Svenska grödor, god och vällagad mat med fokus på säsongens grönsaker och med avslappnad service. Menyn på WOW har nio serveringar, är gjord på råvaror som finns runt om kring oss både i säsong och råvaror som finns att tillgå året om. 26 personer får plats på varje sittning.

**Hur komponerar du en komplett växtbaserad rätt? Vad är viktigt att tänka på?**

Det är viktigt att ha en balans i rätten mellan syra, sälta och sötma sen ha olika texturer i rätten. För att förhöja rätten är det även viktigt att lägga till umami. Svamp och alger är råvaror med mycket umami och de kommer att absolut att finnas i min meny.

**Vilka trender ser du inom växtbaserad mat 2023?**

Det jag skulle önska är mindre ultraprocessad mat och mer fokus på grönsaker. Jag skulle gärna se ett uppsving för svenskodlade baljväxter och hampa.

**Vi hittar er mitt i gröna Slottsskogen. Hur påverkar själva platsen er mat/meny?**

Eftersom vi älskar att vara ute och laga mat så kommer vi känna oss extra kreativa i den miljön i gröna Slottsskogen och det kommer att återspeglas i den gröna meny vi serverar.

**Har du någon växtbaserad favoritråvara? Hur skulle du tillaga den?**
Min favorit råvara pendlar mellan säsong och humör, framförallt relaterat till vad som finns att tillgå. Sverige är ett fantastiskt land, avlångt med många olika växtzoner, vilket gör att vi får en fantastisk bredd på råvarorna och vi har ju även säsonger som gör att man får längta och njuta lite extra av dem när de är i säsong.

**Vilken råvara tycker du skriker festival?**
Eftersom detta är min första festival så får vi se efter detta år vilken råvara som kommer att bli den ultimata festivalråvaran.

**Vad är egentligen festivalmat?**

Den mest klassiska festivalmaten är mat i bröd i olika tappningar.

**Ge oss ditt bästa tips för att minska matsvinn. (Berätta gärna ett knep för att återvinna matrester – kanske en specifik råvara som kan återanvändas på ett bra sätt)**

Först och främst köp inte för mycket färsk mat och planera dina inköp. Ur begränsningar föds kreativitet. Använd dina sinnen istället för bäst före datum lukta och smaka, oftast håller saker mycket längre. Och en krokig morot smakar lika gott som en rakt. förvara maten i rätt temperatur och använd frysen.

**Håkan Hellström/ Tove Lo / Sara Parkman / Blur / AURORA har precis klivit av scenen och kommer på middag. Vad lagar du och varför?**

Blur har precis avslutat spelningen med ”The Universal” som avslutningslåt, då serverar vi en nygjord tortelloni fylld med säsongens svamp i en smörad svampbuljong toppad med svensk lagrad ost och nymalen svartpeppar.

**Vad är ditt bästa matminne på festival?**

Eftersom jag aldrig varit på festival förut så kommer det skapas i år och det ser jag framemot!

**Aktuellt:**
23 juli gästar Jessie *Nyhetsmorgon i TV4* som sommargäst.

Lyssna gärna till *Sommar i P1, Sommarprat 2023* där Jessie bland annat berättar om hur hon fått vegetarisk mat med sig hemifrån sedan barnsben:

<https://sverigesradio.se/artikel/jessie-sommarstroms-sommarprogram-i-text>

**Louise Johansson - Trädgårdsbaren (Flora & Fauna)**

Kock, matstylist, kokboksförfattare

https://www.tastebylouise.com @tastebylouise

Page Break

Mästerkocken Louise Johansson äruppvuxen i Romelanda utanför Göteborg. Hon korades som 24 åring till Sveriges första Mästerkock 2011, kom 3:a i Årets kock 2021 och vann Kockarnas kamp 2022 (TV4).

Louise som titulerar sig både som kock och matstylist har alltid älskat att skapa. Hennes kreativa matlagningsstil bygger till stor del på gröna råvaror i säsong, hanterade med kulinarisk skicklighet och visuellt vackert presenterat.

*”För mig är mat både konst och smak, det ska vara onödigt gott samtidigt som det ska finnas något oväntat på tallriken, som en överraskning.”*

*“Vi serverar en meny som kommer att överraska, skapa en lyckokänsla i stunden och som är en hyllning till växtriket.”*

Louise vill laga så hållbar mat som möjligt och några favoritråvaror är vit sparris och morot. Och apropå morot, Louise är högaktuell med sin nya kokbok “Musslor och morötter” som innehåller recept på hållbara råvaror (Förlag Natur & Kultur).

***Matlagningsstil/Signifikativt för Louise:*** Mat är konst, säsongsråvaror, onödigt gott, visuellt vackert och överraskande.

**Vad kan man som besökare förvänta sig när man besöker din pop-up Trädgårdsbaren?**

Hos oss kliver du in i en värld av vackra blommor där maten smakar gudomligt gott och du blir väl omhändertagen. Menyn är för alla och vi har skapat rätter som vi själva står för, som vi hoppas är så goda att våra gäster nästan ramlar av stolen. Hos oss vindar blomdofterna i Yoko Ono-träden där du kan skiva kärleksbrev till någon du älskar och värdesätter. Vi bär blomsterkransar i håret och vill bjuda varje gäst på en fantastisk upplevelse i asgo göteborgsk stämning!

**Kan du berätta mer om den menyn som kommer att serveras på WOW**

Vi har fått äran att driva restaurangen vid Smålandsvillan i Slottsskogen. Platsen är ju helt unik och sagolik med den vackra lilla stugan och skogen runtomkring. Det är extra speciellt för oss att få vara här och laga mat eftersom det är helt nytt för Way Out West och även för oss. Platsen är ju väldigt naturlig och vacker vilket kommer avspegla sig i maten.

*“Vi ser en meny som kommer överraska, skapa en lyckokänsla i stunden och som är en hyllning till växtriket.”*

**Vilken råvara tycker du skriker festival?**

En råvara är svårt att säga men festival skriker ju väldigt mycket steet food och mat som smakar mycket och är otroligt god! Det är definitivt något som ni kommer få se och uppleva i vår meny.

**Vad är festivalmat för dig?**

Street food! Och mat som smakar mycket. Lite som en käftsmäll Det ska vara mat som du kan tänka dig när som helst på dygnet, frukost, lunch, middag och nattamat. Ofta är det mat som man kan äta med handen och mat som överraskar smakmässigt i form av kryddor.

**Ge oss ditt bästa tips för att minska matsvinn. (Berätta gärna ett knep för att återvinna matrester – kanske en specifik råvara som kan återanvändas på ett bra sätt)**

Planering är ju a och o. Planera dina inköpslistor väl så köper du inte dubbelt av något, det är viktigt att inte köpa för mycket mat. Ha koll på vad som finns i kylen. Frys in mat som blir över, ofta kan man plocka fram något från frysen som kan bli en ny rätt, t ex rotfruktspytt, nasi goreng, fried rice eller lasagne. Har du ostslattar i frysen funkar ju de toppen att slänga på pizzan. Finns det något bättre än pizza med 10 ostar?

Bra tips är också om du alltid har lite tortillasbröd så går ju de att fylla med det mesta plus att barnen gillar ju tacos.

**Håkan Hellström/ Tove Lo / Sara Parkman / Blur / AURORA har precis klivit av scenen och kommer på middag. Vad lagar du och varför?**

Det hade ju varit en dröm om Håkan Hellström kom förbi oss. Då skulle vi så klart försöka laga exakt det som han är sugen på eller ge han vår smakresa från menyn! Jag kan tänka mig om man stått på scen så behöver en landa lite mjukt, vila, bli väl omhändertagen och få något riktigt gött att äta. Det är precis vad han eller någon av de andra artisterna kan få hos oss.

**Vad är ditt bästa matminne på festival?**

Jag har ju varit på *WOW* många gånger, men det absolut bästa var förra året när jag åt världens godaste pizza på ”Stella” som Jonas Lagerström och Danny Falkeman driver. Herregud, välkommen till smält-ost-riket med rödlök på. Sjukt gott var det!

**Ulrika Forsell – Gaffelkonst (Grönt är skönt)**

Kock, matstylist, kokboksförfattare, Gaffelkonst Catering & Event och By Gaffelkonst

@gaffelkonstmat [https://www.gaffelkonst.se](https://www.gaffelkonst.se/)

Ulrika, som kommer från en restaurangfamilj, hade tidigt siktet inställt på att bli kock. Sedan 2002 äger och driver hon Gaffelkonst Catering & Event som erbjuder matupplevelser med en genuin kärlek till hantverket, höga smaker och med fokus på hållbarhet. Råvarorna anpassas efter årstidens skafferi och allt tas tillvara. Med hundratals genomförda bröllop och tusentals cateringuppdrag finns en stabil grund och styrka i handlaget.

Med 29 år som kock på bland annat flera stjärnkrogar i Norden och över 20 år som egen företagare drivs hon fortfarande av samma glödande intresse för matlagning och allt som kretsar kring det.

*"För mig är det viktigt med känsla och respekt för råvaran. Sen att förädla dem med en personlig touch.”*

*"Råvaran, doften, smaken och att det blir visuellt vackert. Att få skapa och inspirera med min mat, en förhoppning om att överträffa gästens förväntan, det är vad jag brinner för!"*

Ulrika kom även på andra plats i Sveriges största mattävling för professionella kvinnliga kockar, Wilhelmina 2001 och gav år 2012 ut kokboken “Skåpmat” en kokbok fylld av inspirerande recept och redskap som förgyller matlagningen både till vardags och till fest (Andina Förlag).

***Matlagningsstil/Signifikativt för Ulrika:*** Höga välbalanserade smaker, vackert och med en röd tråd för det aktuella tillfället. Klimatsmarta och helst nära tillgängliga råvaror prioriteras.

**Vad kan man som besökare förvänta sig när man besöker din pop-up Gaffelkonst?**

En skön grön smakupplevelse i fem sharing serveringar med ledorden varmt glatt och gott! Man får sitta ner till bords och blir serverad precis som på en ”vanlig” restaurang med riktiga glas, porslin och bestick. Det blir både en lyxig och samtidigt avslappnad känsla mitt i Slottskogen. Jag och ett par grymma kollegor kommer att göra vårt yttersta för att leverera en minnesvärd helhetsupplevelse.

**Vi hittar er mitt i gröna Slottsskogen. Hur påverkar själva platsen er mat/meny?**

Först och främst är det ju en vegetarisk festival så därmed blir det en grön meny. Och att det är mitt i sommaren är ju fantastiskt. Vi har så mycket fina råvaror hyfsat nära, att välja och vraka mellan. Vad gäller platsen så är det väldigt inspirerande att skapa en meny där man just får sitta i en skog/ park full av festglada människor och med magisk underhållning runtomkring! Det är grymt proffsigt planerat när det kommer till infrastrukturen/praktisk logistik som elverk, vattencisterner osv. som gör att vi kan bygga upp nästintill liknande enklare restaurangkök, med spis, ugn, kylcontainrar etc.

Kul att göra en helt grön meny och däri jobba med olika tekniker och texturer precis som när man sätter en meny med fisk/skaldjur/kött eller fågel, ackompanjerat med ett genomtänkt vinpaket. Och att vi serverar måltidsupplevelsen mitt i vår vackra park där det annars kanske känns självklart med någon typ av street food eller take out picnic.

**Vilken råvara tycker du skriker festival?**

Egentligen tänker jag först på kikärtan. Den är tacksamt proteinrik och mångsidig. I skrivande stund har jag inte spikat menyn men någon typ av baljväxt kommer nog att vara med.

**Vad är egentligen festivalmat?**
Jag tänker väl oftast ”fast street food”. Även om folk kör mindre och mindre helfabrikat, att många kör ett stadigt grepp = tillagar och förbereder i sina prepp-kök för att sen kunna köra snabb service på plats på festival. Väldigt positivt att olika varianter ständigt uppdateras med internationella influenser.

**Ge oss ditt bästa tips för att minska matsvinn. (Berätta gärna ett knep för att återvinna matrester – kanske en specifik råvara som kan återanvändas på ett bra sätt)**

Överlag så tänk, ”släng ingen smak”. Det mesta går att använda/äta. Skal från rotfrukter kan friteras/torkas och toppa rätter med, alternativt samla under veckan och koka buljong på, där i åker även lök- & vitlöks snuttar i, även tomatkvistar och örtskaft. Lök- & vitlöksskal med roten kvar rostas och krossas med flingsalt till eget lökpulver. Supergott att strössla över tex grillade primörer. Ostskalkar kan sparas i frysen och när du har ett gäng så mixa dem och använd som gratängost. Samma med brödkanter, om du inte äter dem, samla i frysen och när du har ett gäng, mixa ner och du slipper köpa ströbröd.
Veckans eventuella rester kan bli en frittata, stek upp med lök, vitlök, vänd om med lite kryddor beroende på vad det är för rester, blanda en kort äggstanning och slå över. En matig och god omelett till tex brunch.

**Håkan Hellström/ Tove Lo / Sara Parkman / Blur / AURORA har precis klivit av scenen och kommer på middag. Vad lagar du och varför?**

Tove Lo skulle jag gärna bjuda på årets femrätters, den jag kommer servera på festivalen. För att det kommer vara fantastiska svenska råvaror, fräscht och mumsigt på samma gång. Jag gillar henne och tänkte det kan vara kul då jag läste att hon bor i L.A.

**Vad är ditt bästa matminne på festival?**

*Smash Fest Robyn* vid Sjöhistoriska i Stockholm 2019, vi körde campervan och lyckades på något sätt få plats precis utanför entrén och hade med oss en riktigt bra picnic faktiskt.