



SPIS!

ODENSE FOOD FESTIVAL

7.-13. SEPTEMBER 2020

Albani



ODENSE
KOMMUNE

Albani | FONDEN

#SPISODENSE // SPISODENSE.DK

Vi er konerne med æggene.
Vi har fynske økologiske
råvarer: Æg, mel, grøntsager,
krydderier, most m.m. fra de
fantastiske fynske økologer.
Vi sælger og leverer til både
profesionelle kokke, familier,
klimatosser og sande
madentusiaster, som er glade
for gode lokale råvarer.

Kærlig hilsen

Konerne med æggene
(og grøntsagerne)

TAK FORDI
DU HANDLER
FYNSK
&
ØKOLOGISK!



SE HVORDAN DU NEMT KAN FÅ FAT I DE
LEKRE ØKOLOGISKE RÅVARER PÅ
WWW.FYENSØKOLOGI.DK

INDHOLD & FORORD

PROGRAM SPIS! ODENSE FOOD FESTIVAL	SIDE 4
KORT SPIS! MADMARKED	SIDE 7
PROGRAM SPIS! MADMARKED	SIDE 8
PROGRAM SPIS! ORD	SIDE 11
DANMARKS BEDSTE BRUNSVIGER	SIDE 13
SCHIØTZPRISEN	SIDE 15
SPIS! UDE	SIDE 16
OPSKRIFT TIL DIG, FRA VINDEREN AF SCHIØTZPRISEN	SIDE 18

Kære SPIS!-ven

Den 7.-13. september kan du for 6. år i streg opleve SPIS! Odense Food Festival. En af Danmarks største madfestivaler, hvor den gode smag, kvalitetsråvarer, dansk madkultur, fællesskab og den fynske fødevarefortælling er i centrum.

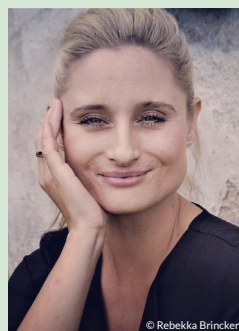
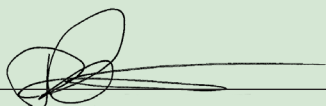
Som gæst kan du se frem til et program fyldt med gastronomiske oplevelser for alle aldre.

Programmet er spækket med events og aktiviteter for både børn og voksne, livsnydere, gastro-nørder, amatørkokke, naturelskere og alle jer, der bare er vilde med god mad og gastronomi.

Tusinde tak fordi I deltager i SPIS! Odense Food Festival og en kæmpe tak til alle sponsorer, fonde, frivillige, medarbejdere og aktører, som har været med til at muliggøre årets program.

Vi glæder os til at se dig i det gastronomiske Odense i uge 37. Og husk at dele dine oplevelser med os på #spisodense.

På vegne af hele SPIS! Odense Food Festival
Tine Gudrun Petersen





PROGRAM

SPIS! ODENSE FOOD FESTIVAL

7. - 13. SEPTEMBER 2020

MANDAG
7. SEPTEMBER

Åbningen af SPIS!
13.30-15.30

SPIS! Ude
17.00 - 22.30

TIRSDAG
8. SEPTEMBER

Åbent værksted - Lav SPIS! Chokolade
18.30-21.00

SPIS! Ude
17.00 - 22.30

ONSDAG
9. SEPTEMBER

SPIS! Ude
17.00 - 22.30

TORSDAG
10. SEPTEMBER

Svampetur
16.45-19.30

Mortens Chokolade - Chokoladeforedrag
19.00-20.30

SPIS! Ude
17.00 - 22.30

Smagsjagten
09.30-13.00

SPIS! Madmarked
14.00-18.00

SPIS! Ord
15.30-18.00

Restaurant Crawl
17.30-22.00

Mangfoldighedsmiddag - Ord Smitter
17.30-21.00

SPIS! Ude
17.00 - 22.30

FREDAG
11. SEPTEMBER

SPIS! Madmarked // SPIS! Vildt
10.00-16.00

Danmarks Bedste Brunsviger
10.30-11.30

SPIS! Ord
11.00-15.00

Ost i det grønne med Ost&Ko
13.00-15.00

SPIS! & Syng
13.00-15.00

SPIS! Ude
17.00 - 22.30

LØRDAG
12. SEPTEMBER

Svampetur
10.00-13.00

Schiøtzprisen
11.00-15.30

SØNDAG
13. SEPTEMBER

RAW·BITE

THE ORGANIC FRUIT & NUT BITE



DK-ØKO-100
EU / IKKE-EU JORDBRUG

DU ER NOK SULTEN OM 2 TIMER

RAWBITE støtter dig i en aktiv livsstil: før, under, efter sport, på farten eller med i madpakken.

Med de lækre **RAWBITE** frugt og nøddebarer går du ikke på kompromis med hvad du spiser – de indeholder udelukkende frugt og nødder og intet andet!

Derudover er alle lækre smagsvarianter **ØKOLOGISKE, VEGANSKE, GLUTEN** og **LAKTOSEFRIE**.

De indeholder udelukkende naturligt forekommende sukker fra frugt og så er de produceret på vores fabrik på Fyn. Velbekomme!



ØKOLOGISK



VEGANSK



UDEN TILSAT SUKKER

med et naturligt indhold af sukker



GLUTENFRI

PRODUCERET PÅ FYN

SPIS! MADMARKED

Albani
 Alfred Pedersen & Søn
 Banana
 Boblberg
 Byens Køkken
 Copenhagen Sparkling Tea Company
 Eventyr Pandekager
 Fairtrade
 Forbrugerrådet Tænk
 Foreningen for Skånsomt Fiskeri
 Fyens Økologi
 Gourmet Olie
 Grain Bakery
 Gundestrup Mejeri og Bryghus
 Kandies Kaniner
 Koffiboy
 Linser for Livet
 Læsø Tang
 Mjødladen
 New Delphos
 Rabek & Læssøe
 Raw Bite
 Skovløkke Frilandsgørnt
 UngOdense
 Ungdomshuset
 Urup Dam Oksen
 Økologihaven
 Økomølleriet Kragegaarden
 Aarstiderne

ODENSE RÅDHUS

SPIS! Ord
 SPIS! & Syng
 Danmarks Bedste Brunsviger
 Ost i det grønne med Ost & ko
 Mangfoldighedsmiddag med Ord Smitter

SPIS! VILDT

Aske the Hunting Photographer
 Bliv NaturligVis
 Brobyblæserne
 Fyens Fiskeskole
 Hindsholm Naturatelier
 Svendborg Buejægere
 Uglernes Verden
 ViNatur

AKTIVITETER

Lerdueskydning
 Fiskeskole
 Bueskydning
 Hornmusik
 Mød en konservator
 Smag på vildt
 Mød en ugle
 Bållaktiviteter og -historier



SPIS! MADMARKED

11. SEPTEMBER 14.00 - 18.00 & 12. SEPTEMBER 10.00 - 16.00

STED: FLAKHAVEN, ODENSE RÅDHUS OG EVENTYRHAVEN

Oplev SPIS! Madmarked på Flakhaven i Centrum af Odense. Køb lækre lokale specialiteter med hjem fra de mange boder, nyd en frokost fra street food-vognene, bliv klogere på naturens spisekammer på SPIS! Vildt i Eventyrhaven (lørdag), lyt til foredrag og debatter på SPIS! Ord i Rådhuset, eller gå på opdagelse i de mange små events rundt omkring på pladsen og i Odense Rådhus i weekenden den 11.-12. september.

MEGET ER GRATIS, NOGET KRÆVER BILLET

SE MERE OG KØB BILLET PÅ SPISODENSE.DK

FLAKHAVEN

Smagsjagten
09.30-13.00

SPIS! Madmarked
14.00-18.00

SPIS! STREET LASTBILSCENEN

Åbningen af SPIS! Madmarked
13.30 - 15.30

DJ's, Bands mm.
14.00-18.00

SPIS! ORD

15.30-18.00

Se program på side 11

FESTSALEN

I Odense Rådhus

SPIS! dig i Verdensmål
15.30-16.30

Kød i køkkenet
17.00-18.00

RÅDHUSHALLEN

I Odense Rådhus

Mangfoldighedsmiddag - Ord Smitter
17.30-20.00

SPIS! Madmarked
10.00-16.00

Skating, parkour, DJ, bands og
street aktiviteter
10.00-16.00

Grønt så det smager m. Ole G. Mouritsen
11.00-12.00

Din sundhed eller samfundets?
12.30-13.30

Fynsk øl - En international prisvinder
14.00-15.00

Danmarks Bedste Brunsviger
10.30-11.30

SPIS! & Syng
13.00-15.00

Ost i det grønne med Ost&Ko
13.00-15.00

Smagsforedrag med Ost&Ko
12.00-13.00

Live podcast: Med Mad i Munden
14.00-15.00

Fiskeskolen Fyen

Bålhistorier m. ViNatur

Uglernes verden

Bueskydning

Lerdueskydning

Og meget mere!

FLAKHAVEN

**SPIS! STREET
LASTBILSCENEN**

SPIS! ORD
11.00-15.00
Se program på side 11

FESTSALEN
I Odense Rådhus

RÅDHUSHALLEN
I Odense Rådhus

KANTINEN
I Odense Rådhus

SPIS! ORD
12.00-15.00
Se program på side 11

RÅDHUSET 2. SAL
I Odense Rådhus

**SPIS! VILDT
EVENTYRHAVEN**
10.00-16.00

NYD DEN EUROPÆISKE OSTEKULTUR

Ostesmagning:

DEN MODERNE OSTEMAD – DANSK SKÆREOST 2.0

Lørdag 12. september 12.00-13.00 på Odense Rådhus

Kan en skæreost være en stor gastronomisk oplevelse? Det mener Mejeriforeningens osteekspert Rasmus Holmgård, der i dette arrangement tager dig gennem en tour de force inden for danske skæreoste. Du smager seks lækre, danske oste, samtidig med, at Rasmus guider dig kyndigt igennem de seneste tendenser inden for udviklingen af den gode ostemad.

Deltagelse i smagningen er gratis. Reserver en plads på www.spisodense.dk.

Langbordsfrokost:

OST I DET GRØNNE MED RESTAURANT VAAR

Lørdag 12. september 13.00-15.00 på Odense Rådhus

Kom til festlig langbordsfrokost på Odense Rådhus, hvor Jacob Burmølle-Jensen fra Restaurant Vaar laver velsmagende retter med danske oste og grøntsager. Under frokosten vil Jacob Burmølle-Jensen fortælle om det gode måltid på tallerkenen, samtidig med, at du lærer alt om, hvad dansk ost egentlig er for en størrelse.

Pris: 300 kr. inklusiv drikkevarer. Køb din billet på www.spisodensen.dk.

Kokkekonkurrence:

SCHIØTZPRISEN

Søndag 13. september 11.00-15.30 på Anarkist Beer & Food Lab

Søndag 13. september får kræsne gastronomer mulighed for komme helt tæt på som tilskuere, når toppen af dansk gastronomi dyster om Schiøtzprisen 2020. Schiøtzprisen præmierer kokkenes evner til at fortolke det fynske terroir, og de bedømmes på smag, visuel præsentation, innovation og evnen til at formidle den fynske fortælling. Ost & ko og Mejeriforeningen har sørget for, at der er et bredt sortiment af de bedste fynske mejeriprodukter.

Det er gratis at overvære konkurrencen.

 ostogko.dk

 [#ostogko](https://www.instagram.com/ostogko)

 [@ostogko](https://www.facebook.com/ostogko)



KAMPAGNE MED STØTTE
FRA DEN EUROPÆISKE UNION
OG FRA MÆLKEAFGIFTSFONDEN
I DANMARK

MEJERIFORENINGEN



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Indholdet af denne PR-kampagne afspejler kun forfatterens holdning og er alene dennes ansvar. Europa-Kommissionen og Forvaltningsorganet for Forbrugere, Sundhed, Landbrug og Fødevarer (CHAFEA) påtager sig ikke ansvar for eventuelt misbrug af den deri indeholdte information.

SPIS! ORD - PROGRAM

11. SEPTEMBER 15.30-18.00 & 12. SEPTEMBER 11.00-15.00

STED: ODENSE RÅDHUS, FESTSALEN & MØDELOKALET

Bliv klogere på verdensmålene i en fødevarekontekst, dyk ned i diskussionen omkring kødspisning, udforsk fynsk ølhistorie, hør om sundhed i en samfunds-mæssig kontekst, se vegetarkost gennem naturvidenskabelige briller eller vær med til liveoptagelse af Samvirkens podcast Med Mad i Munden og meget mere til SPIS! Ord.

Sammen med debatredaktør Tim Visti og journalist Martin Seymour fra Jysk Fynske Medier dykker vi ned i forskellige afkroge af drikke- og fødevarebranchen, når vi inviterer til foredrag og debatter med en række spændende aktører og eksperter.

FESTSALEN | Odense Rådhus

Aktører

SPIS! dig i Verdensmål
15.30-16.30

Camilla Hastrup Hermansen, direktør, Plus Pack
Camilla Erika Lerberg, direktør, Fairtrade Danmark
Martha Marie Jensen, Fyens Økologi
Anne Paulin, klimaordfører, Socialdemokratiet
Anja Philip, formand, Forbrugerrådet Tænk

Kød i køkkenet
17.00-18.00

Niels Søndergaard, jagtflaglig chef, Danmarks Jægerforbund
Henrik Lund, direktør, Naturli'
Flemming Fuglede Jørgensen, formand, Bæredygtigt Landbrug
Poul Lang Nielsen, HindsholmGrisen
Henrik Vindfeldt, medstifter, Veganerpartiet

FESTSALEN | Odense Rådhus

Aktører

Din sundhed eller samfundets?
11.00-12.00

Jesper Outzen, foredragsholder og hjertepatient
Mette Lolk Hanak, forebyggelseschef, Kræftens Bekæmpelse
Malene Nelting, blogger på Det' fordi jeg er tyk
Søren Ravn Jensen, direktør, Julemærkefonden

Grønt så det smager!
12.30-13.30

Ole G. Mouritsen, professor i gastrofysik og kulinarisk fødevareinnovation

Fynsk øl - en international prisvinder
12.30-13.30

Daniel Bjørk, Brewing Innovation Manager, Royal Unibrew
Eddie Sweda, brygger, Midtfyens Bryghus
Jørgen Thomsen, historiker, Historiens Hus
Niels Hald, direktør, Bryggeriforeningen

RÅDHUSET 2. SAL | Odense Rådhus *Aktører*

Smagsforedrag med Ost&Ko
12.00-13.00

Rasmus Holmgaard, Madkommunikatør

Live podcast: Med Mad i Munden
14.00-15.00

Andreas Grubbe Kirkelund, Journalist

FREDAG 11. SEPTEMBER

LØRDAG 12. SEPTEMBER



HÅNDLAVET CHOKOLADE FRA EGET VÆRKSTED

MORTENS
chokolade

BRANDTS PASSAGE 28 - ODENSE
WWW.MORTENSCHOKOLADE.DK

FØLG CHOKOLADEBUTIKKEN PÅ
FACEBOOK OG INSTAGRAM



DANMARKS BEDSTE BRUNSVIGER

12. SEPTEMBER, KL. 10.30-11.30

STED: ODENSE RÅDHUS, RÅDHUSHALLEN

Er du også helt pjattet med den fynske nationalkage, Brunsvigeren?

Så kom og ved med til kåringen af Danmarks Bedste Brunsviger for amatørbagere lørdag den 12. september kl. 10.30 i Odense Rådhus.

Alle amatørbagere er velkomne til at være med i konkurrencen om de mange gode præmier, og hvis du ikke selv er den store bager, så kom og hep på alle deltagerne. Så kan du også sikre dig en af de dejlige, snaskede smagsprøver.

Det er gratis adgang til konkurrencen, hvor vært, Erik Ingemann fra P4 Fyn, styrer slagets gang.

DOMMERNE

Trine Bramsen, Forsvarsminister og brunsvigerambassadør.

Per Eckholdt, Det Danske Bagerlandshold.

Eddie Månsson, bager og ejer af bageriet Pistoria.

Ronnie Holmen, konditor og tidligere dommer i TV2 programmet Sukkertoppen.

1. PRÆMIE

Gavekort fra Mette Blomsterberg (værdi 2500 kr.).

Gavekurv fra Fru Sød (værdi 2500 kr.).

Elkedel fra SMEG (værdi 1795 kr.)

To kagebøger fra Ditte Julie (værdi 300 kr.)

2. PRÆMIE

Gavekort fra Mette Blomsterberg (værdi 1500 kr.).

Gavekurv fra Det Glade Køkken (værdi 1500 kr.).

3. PRÆMIE

Gavekort fra Mette Blomsterberg (værdi 1500 kr.).

Goodiebag fra Valsemøllen (værdi 250 kr.)



© Camilla Rokkedal



© Camilla Rokkedal



TID TIL BRØD

Det er både vores motto og måden, vi bager på. Et godt brød kan ikke hastes igennem, og lækre kager skal laves med omhu.
Vi tror på, vore kunder kan smage forskellen.



På facebook kan du følge livets gang i bageriet.

PISTORIA

– tid til brød

SCHIØTZPRISEN

13. SEPTEMBER, KL. 11.00-15.30

STED: ANARKIST - BEER & FOOD LAB

Schiøtzprisen er en af landets mest ambitiøse kokkekurrencer for professionelle kokke. Konkurrencen er en hyldest til det gastronomiske håndværk og de fynske råvarer og er skabt i samarbejde med Albani, for at præmiere kokkes evner til at fortolke det fynske terroir med størst mulig velsmag og kreativitet.

Oplev nogle af landets bedste kokke udfolde sig i køkkenet, når de konkurrerer om æren, trofæet og førstepræmien fra Albani på 30.000 kr.

Jacob Rytz fra TV 2/FYN er vært ved Schiøtzprisen 2020 og guider os sikkert gennem dagen med spændende interviews med finalisterne, dommerne og fynske leverandører og producenter.

Til konkurrencen kan du opleve xx* fra restaurant xx*, xx* fra restaurant xx*, xx* fra restaurant xx*, xx* fra restaurant xx* og xx* fra restaurant xx* dyste om at imponere årets dommere, Klavs Styrbæk, Ole G. Mouritsen, Louise Beck Brønnum og Morten Vilsbæk.

Der er gratis adgang til Schiøtzprisen, hvor du kan købe smagsprøver på konkurrencens øl og være med i lodtrækningen om at smage de lækre og kunstfærdige konkurrenceretter.

**Kokke og restauranter offentliggøres snarest*



© Rico Feldfoss



© Rico Feldfoss



© Rico Feldfoss

SPIS! UDE

7.-12. SEPTEMBER, KL. 17.00-22.30

STED: UDVALGTE ODENSEANSKE RESTAURANTER

Vi fejrer Odenses fantastisk høje restaurantniveau, når det atter går løs med lækre menuer og spændende madoplevelser til SPIS! Ude.

I år får du mulighed for at besøge Restaurant Bgær, Restaurant Marie Louise, Umashi, Restaurant Marv, Restaurant Fynboen, Restaurant Grand, Ristorante Capri, Gringas og Koi Sushi.*

Sammen med disse udvalgte odenseanske restauranter giver vi dig en helt særlig mulighed for at komme ud at spise eksklusiv gourmet, afprøve internationale cuisiner og svælge i klassisk gastronomisk håndværk af de allerbedste råvarer.

Til SPIS! Ude er den lokale forankring omdrejningspunktet, når vi sætter spot på Odenses lokale restauranter og lokale råvarer er i centrum

Vi glæder os til at se dig omkring bordene i uge 37!

**Restauranter offentliggøres løbende*



OPSKRIFT TIL DIG, FRA VINDEREN AF SCHIØTZPRISEN

Restaurant Fynboen, vandt Schiøtzprisen i '17, '18 og '19. I '17 konkurrencen med en hyldest til de fynske bisoner fra Ditlevsdal, som overvældede dommerpanelet med smag og innovation.

Brødreparret Foschi deler her 2 opskrifter på rå fynsk bison.

Hvis I ikke har adgang til bison, kan en god fynsk okse bruges.

MARMORERET CARPACCIO AF BISONMØRBRAD MED LØGASKE

Løgasker

Skær et lokalt løg igennem og placer det på et bageplade. Bag løget ved højeste varme, til det er sort. Lad det køle lidt af og blend løget, til du får et helt fin sort støv.

Carpaccio

Skær en bisonmørbrad til, så den er lige stor hele vejen igennem (gem det afskårne kød til tataren). Skær mørbraden igennem til 5-6 ens, aflange stykker.

Salt mørbradstykkerne grundigt, og drys dem generøst med løgasker på alle sider.

Saml stykkerne igen til en hel mørbrad, rul den stramt med film og læg den på frost.

Kærnemælkssauce

Pisk 5 dl øko kærnemælk med 1 dl øko fløde og tilsæt et fed fintsnittet hvidløg.

Smag sauce til med salt, peber og æbleedikke.

Anretning

Når mørbraden har sat sig til skærefast, tages den ud af fryseren og skæres i tynde skiver.

Anret skiverne, så marmoreringen fra løgasken ses.

Hæld en smule af kærnemælkssauce over.

FRITEREDE JORDSKOKKER MED TATAR AF BISON

Friterede jordskokkeskaller

Rens jordskokker grundigt og sørg for at de er helt tørre.

Kog jordskokkerne i letsaltet vand i cirka 10 minutter.

Halver jordskokkerne og fjern indmaden, så kun den tilberedt yderskal af jordskokken bliver tilbage. Man kan komme til at ødelægge skallerne, så vær forsigtig.

Rens og tør skallerne.

Tag en lille gryde og varm olie op til 160g.

Fritér skallerne i 2-3 min. til de er gyldne og sprøde.

Læg skallerne på fedtsugende papir, så de er klar til at blive fyldt med bisontatar.

Tatar af bison med fynsk sprut og urter

Skær det afskårne kød fra bisonmørbraden i tern på ca. 1x1 cm. og marinér i Anarkist Brown Ale i mindst en time.

Hæld væden fra efter en time og vend kødet i grov, fynsk sennep, en økologisk æggeblomme fra en glad høne, en halv fintsnittet solmodnet blomme, et skvis fynsk brændevin og hakket strandsennep, blæst godt igennem ved øens kyster.

Smag til med salt og peber og servér din bisontatar i de friterede jordskokkeskaller.

VELBEKOMME.

TAK TIL

HOVEDSPONSORER OG KERNESAMARBEJDSPARTNERE



**ODENSE
KOMMUNE**

Älbaní

Älbaní | FONDEN

Den **Fynske** Bladfond


Ord Smitter

Fonden for
FYNESKE BANK

Schiøtz

**TUBØRG
FONDET**


ØKOLOGI
HAVEN®

 **BC
Catering**

 jysk fynske medier

**OST
& KO**

TV2 / FYN

UNGDOMSHUSET

 SMAG for LIVET

R & S O M M E R F E



KGL. HOFLEVERANDØR SIDEN 1959

ODENSE KØBENHAVN ÅRHUS

WWW.KJAERSOMMERFELDT.DK



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT