Pressemeddelelse, onsdag d. 10. april 2019 kl. 08.00

**Heartland præsenterer årets program på Tasteland-scenen**

Heartlands madscene Tasteland byder i år på en række inspirerende, interaktive workshops om alt fra kafferistning, vin og ciderbrygning til landbrug, terroir og måltidets dramaturgi. Scenen, der præsenteres i samarbejde med ASKO, vil invitere publikum til at lave mad med nogle af Danmarks største madnørder. Blandt andre Rasmus Munk fra Alchemist, Jesper Görtz fra Lille Bakery, bonde Peter Grupe, folkene fra Falsled og The Balcony, Christopher Melin fra Æblerov og mange flere.

I dag fuldender Heartland programmet til Tasteland-scenen, festivalens interaktive madscene. Her kan gæster på festivalen, sammen med nogle af Danmarks førende gastronomer, lære, lege og lave mad med håndværk og hjertet i centrum. *Se det fulde line-up herunder.*

Food-programdirektør, Emil Blauert, udtaler:

*”Vi lever i en tid, hvor en velsmagende revolution udspiller sig i munden på os. Tusinder af madnørder kæmper hver dag for at udfordre det industrielle madsystem med deres iderigdom og vellyst – på vej mod en ny verden. Vores madscene Tasteland skaber i år rammen for kongerigets og Europas største madnørder. De revolutionære bagere, baristaer, cider- og ostemagere, bønder, kokke og autodidakte madtalenter, der vil og kan berige os med deres fortællinger, råvarer og skøre ideer fra morgen til aften. Det bliver forhåbentlig følsomt, personligt, intimt og forbandet velsmagende!”*

Tasteland præsenteres igen i år i samarbejde med luksushvidevareproducenten ASKO.

Managing Director hos ASKO Nordic, Jaka Slavinec, udtaler:

*”Hos Heartland har vi fundet en samarbejdspartner, der deler vores høje ambitionsniveau på madområdet og vores fokus på kvalitet, som er grundlæggende for Tasteland. ASKOs slogan ’Inspired by Scandinavia’ understreger vores skandinaviske rødder, der både reflekteres i det elegante og strømlinede design og i Heartlands kerneværdier. Derudover er ASKO, ligesom Heartland, optaget af bæredygtighed, hvilket gør det endnu mere oplagt, at vi sammen kan give gæsterne på festivalen en unik madoplevelse, når funktion og råvarer går op i en højere enhed.”*

**Tasteland-programmet 2019:**

**Rasmus Munk, Alchemist**

Rasmus Munk har en ambition om at flytte grænserne for, hvad et måltid kan være ved at skabe sanselige helhedsoplevelser i dét, som Alchemist kalder Holistic Cousine. På Alchemist sættes måltidet i scene ud fra dramaturgiske principper, og teatrets virkemidler bruges til at italesætte oplevelsen med kunsten og maden som det indholdsmæssige fokus.

På Tasteland kan du høre Rasmus fortælle om måltidets dramaturgi, at tilberede mad med alt fra torskeøjne til selvlysende penicillin og visionerne om at skabe et køkken, der kan forandre verden.

**Matt Orlando & Tiago Falcone**

Kokken Matt Orlando er bedst kendt som manden bag Amass, restauranten på Refshaleøen med det kompromisløse bæredygtighedskodeks, der som få har formået at forene ekstrem velsmag med miljømæssig ansvarstagen.

De seneste år har Matt dog sideløbende arbejdet på et nyt projekt, Broaden & Build; et bryggeri hvis mission det er at kombinere ingredienserne, kreativiteten og teknikkerne fra Amass-køkkenet med moderne ølbrygning. Til at hjælpe sig med den tekniske del af brygningen har Matt allieret sig med brygmester Tiago Falcone.

Stjernekokken Matt Orlando og brygmesteren Tiago Falcone vil på dette års Tasteland-scene fortælle og vise publikum, hvordan og hvorfor der skal være fermenteret rabarber og overskudsbrød i din øl.

**Gastro Fyn (Falsled Kro, Sortebro Kro, Restaurant Pasfall, The Balcony, Kok & Vin, Restaurant Aro og Restaurant Knudsen Gaard)**

Den næringsrige fynske jord er grobund for fremragende fødevarer. Sprøde asparges, saftige æbler, dybrøde kirsebær, friskpresset most og aromatiske rodfrugter. På Fyn får du gode råvarer, kød fra glade dyr, lokalt brygget øl og vin, karakteristiske oste og udsøgte specialiteter, der kan nydes året rundt. Ni fynske restauranter er gået sammen om et særligt madmanifest, som skal sikre dig en helt særlig oplevelse, baseret på det bedste Fyn har at byde på.

Om aftenen danner Tasteland-scenen nemlig rammerne for en restaurantoplevelse i fynsk særklasse. Her vil kokkene fra de fynske toprestauranter Sortebro Kro, Restaurant Pasfall, The Balcony, Kok & Vin, Restaurant Aro, Restaurant Knudsen Gaard samt Falsled Kro servere en fem-retters menu tilberedt på det allerbedste, Danmarks køkkenhave har at tilbyde.

**Thomas Rode Andersen x Anders Strier Poulsen**

Mød den erfarne Thomas Rode i køkkenet med hans tidligere elev Anders Strier Poulsen, køkkenchef på Sanders, til en workshop om mesterlære.

Thomas og Anders tager en snak om branchen, hierarkier, viljen og evnen til at lære – alt imens en udvalgt skare blandt publikum instrueres og guides, både teoretisk og praktisk. En introduktion til en sagnomspunden branche, som publikum efterfølgende får lov at smage på.

**Jesper Görtz x Per Grupe**

Jesper Görtz fra Lille Bakery, som blandt andet er værter for Heartlands livebageri, mødes med bonde Per Grupe til en snak om kornsorter, mel af højeste kvalitet, og hvad det har af betydning for det brød, der bages.

De to vil demonstrere, hvordan det bedste brød bages – i en smuk kombination af det bedste mel og den korrekte mængde surdej.

**Ane R. Hoffmeyer & Jens Vestergaard, Muld**

Muld overlever stædigt hvert år Danmarks golde vinter og forår og serverer festmåltider året rundt. Spisestedet indkøber hverken grønt, frugt, bær, urter, kød, honning eller æg, men er selvforsynende med eget landbrug.

Kom og hør om og smag på, hvordan de gamle landbokoners husholdning og presserveringsteknikker fra hele verden inspirerer nutidens dogmatiske køkken.

**Sine Klejs Gren, Holy Bean Coffee Roasters**

Sine Klejs Gren er uddannet SCA-certificeret rister og er medejer af Holy Bean Coffee Roasters.

Sine er én af de få kvindelige certificerede ristere i Danmar og har blandt andet været dommer ved DM i kafferistning gentagne gange. Indsigt, fordybelse og grundighed er begreber, som kendetegner Sines tilgang til ristning af kaffe. Hun er drevet af godt håndværk og kærlighed til råvaren, og smagen er altafgørende for Sine. Med nysgerrighed for denne komplekse råvare går hun på opdagelse i kaffens univers. Det er helt essentielt i hendes måde at riste på, at kaffens naturlige karakter træder afbalanceret frem.

Sines workshop har omdrejningspunkt om håndværket, Slow Coffee, og du får rig lejlighed til at dufte og ikke mindst smage.

**Christopher Melin x Morten Sylvest Noer, Æblerov (Forbidden Fruits)**

Vennerne Morten Sylvest Noer og Christopher Melin havde begge arbejdet med vin, før de læste fødevarevidenskab. Ligeledes var de begge opvokset med æbletræer i baghaven, så det var oplagt at eksperimentere med al den frugt, de oplevede, bare faldt ned uden at blive brugt. Således gik en del af studietiden med at hugge æbler og gære mosten derfra tiden den skønneste cider, som de selvfølgelig kaldte Æblerov.

Ikke længe efter stod restauranterne i kø for at købe deres flasker. Produktionen blev skaleret op for at følge med, og i dag leverer Morten og Christopher cider til nogle af landets bedste restauranter. Ikke længere på stjålen frugt vel at mærke. Men det stopper ikke her, for hvad sker der, når øl, vermouth og vin møder cider, og hvordan gør man cider til allemandseje på linje med en pilsner? Og kan man anvende havefrugt til kommerciel cider?

Det og mange andre ting er noget, Æblerov har arbejdet med i disse år. På Heartland får publikum en smagsprøve på, hvad cidermakkerne har i gære.

**Lone Landmand & Søren Sørøver, Brandbyegaard**

Søren Sørøver og Lone Landmand inviterer til samtale og madlavning med udgangspunkt i grøntsagerne – dem skal der spises mange flere, både nu og i fremtiden!

Men hvilke grøntsager er heller ikke ligegyldigt i spændet mellem de eksotiske importerede med sæson året rundt, de danske masseproducerede baseret på kemisk støtte og noget så besværligt som hjemmeavl. Kan en gulerod skynde sig? Ja, det kan den faktisk godt, men den bliver ikke bedre af det ifølge Lone Landmand og Søren Sørøver.

I Lone og Sørens køkken får du en grøn oplevelse, når du kan være med til at tilberede en berigende grøntsagsret og gå varmhjertet hjem.

**Marie Linnea Østergaard, mejerist**

Marie vil puste liv i et ældgammelt håndværk og starte en osterevolution i Danmark. Hun vil åbne op for en forunderlig verden bestående af gavnlige bakterier og reintroducere forståelsen for rå mælk og den gamle osteskole. Ost fremstillet på naturlige kulturer er ikke en ny videnskab, men et ældgammelt håndværk, der drejer sig om at beherske de bakterier, der naturligt er tilstede i den rå mælk og dens omgivelser.

Til Maries workshop får du mulighed for at smage, røre og dufte, når du skal prøve at lave ost på den traditionelle måde. Du får blandt andet mulighed for at tilsætte osteløbe og smage på både sød og syrnet ostemasse. Derudover vil Marie strække mozzarella og give et indblik i modningens mystik, og hvad der sker under lagringen.

**Læsk**

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. 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.

Til workshoppen vil holdet bag Læsk fortælle om deres rejse med Læsk og de alkoholfri fermenteringsmetoder. De vil dele ud af deres erfaringer med kombucha-fermentering og give tips og tricks til succesful hjemmebrygning og brugbare opskrifter. Workshoppen afsluttes med en tasting, hvor deltagerne vil få mulighed for at smage på forskellige kombucha.

**Endeligt festivalprogram næsten klar**

Dermed ligger årets program for Tasteland klar. De kommende uger vil de sidste navne inden for ART, TALKS og FOOD blive offentliggjort, ligesom den endelige tidsplan vil blive offentliggjort. De vil alle kunne opleves på Heartland 2019, der finder sted fra torsdag d. 30. maj til lørdag d. 1. juni 2019.

**OM ASKO**

ASKO er lidt af en verdensstjerne, når det kommer til at producere elegante og højfunktionelle hvidevarer.

På Heartland vil du opleve produkter fra ASKOs Craft-kollektion, der er kendetegnet ved den skandinaviske balance mellem funktionalitet og æstetik, tilsat førsteklasses håndværk og naturlige materialer.

**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)

**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 // 28 49 33 86

Kristina Sindberg // kristina@have.dk // 24 86 01 84

Heartland:

Direktør: Ulrik Ørum-Petersen // ulrik@livenation.dk

Udviklings- og kommunikationschef: Janne Villadsen // janne@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