Pressemeddelelse, torsdag d. 31. januar 2019 kl. 08.00

**Heartland er klar med årets første navne på FOOD-programmet**

**I dag kan Heartland offentliggøre årets første navne på festivalens madprogram. Blandt dagens navne finder man blandt andre Rasmus Munk og Louise Beck Brønnum fra Alchemist, den anmelderroste dessertbar Winterspring og ciderbaren Æblerov & Friends. De vil alle kunne opleves på festivalpladsen, når Heartland 2019 løber af stablen fra torsdag d. 30. maj til lørdag d. 1. juni 2019 ved Egeskov Slot.**

Der bliver noget for enhver smag på madprogrammet for Heartland 2019, som i dag får tilføjet yderligere seks navne. Dagens offentliggørelse indeholder alt fra desserter og fælles ciderbar til open source-madforskning for børn og velsmagende biodynamisk landbrug.

FOOD-programchef, Emil Blauert, siger om dagens offentliggørelse:

*”Vi er rigtig glade for endelig at kunne præsentere den første bid af et stort madprogram. Vi præsenterer i dag en skøn og ambitiøs blanding af madnørder og kloge mennesker, der vil dele deres viden om mad, politik, biodiversitet og ciderproduktion, vafler og meget mere – og naturligvis byde på velsmag i særklasse.”*

**Rasmus Munk, Alchemist**

Rasmus Munk (f. 1991) er chefkok og medejer af gourmetrestauranten Alchemist, som han åbnede i 2015 i København, og som snart genåbner i nye og større lokaler på Refshaleøen.

Rasmus Munk er opvokset i Randers og var ifølge ham selv forudbestemt til at blive alt andet end kok. Skæbnen ville dog noget andet for Rasmus, der på en vens opfordring startede i et kokkeforløb på Silkeborg Teknisk Skole direkte efter 9. klasse. Kokkefaget åbnede en helt ny verden for ham og efter flere år i udlandet – blandt andet som assisterende køkkenchef på Michelin-restauranten North Road i London – blev Rasmus som blot 22-årig chefkok på restaurant TreeTop i Vejle. Her begyndte Rasmus at kombinere ingredienser, teksturer og smage på nye måder. Det førte til åbningen af Alchemist på Østerbro i København i 2015.

På Heartland 2019 kan man møde Rasmus Munk, når han holder oplæg på Tasteland-scenen. Her vil han blandt andet fortælle mere om sine visioner for Alchemist.

**Louise Beck Brønnum, Alchemist T[A]este lab**

Louise Beck Brønnum (f. 1990) er leder af Alchemist T[A]este lab, som er et forskningsbaseret madlaboratorium, der skal udvikle undervisningsmateriale til børn i samarbejde med universiteter, små og store fødevareaktører og forskere i og udenfor fødevareindustrien. Alle resultater er open source og bliver gjort tilgængelige gennem både videnskabelige og populære publikationer. Ambitionen er at skabe en stærkere madkultur ved at bruge mad og måltider som brobyggere mellem mennesker. Louise er uddannet gastrofysiker og fødevareingeniør fra Københavns Universitet og har blandt andet udgivet kogebøger og undervist børn, kokke og professorer i madens forunderlige og smagfulde univers.

Man kan møde Louise Beck Brønnum i Hjerteland, hvor hun vil stå for en interaktiv workshop for de yngste festivalgængere.

**Winterspring**

I Wintersprings dessertbar i København kreerer et team af dygtige kokke fra stjernebesatte restauranter morgenmad, frokost, desserter og afternoon tea med kun de bedste nordiske råvarer. De har løftet smagsoplevelserne til nye højder, hvilket blandt andet har kastet de maksimale seks hjerter af sig fra Politikens madanmelder. Winterspring tilbyder prisvindende iscremer, sorbeter og desserter, der indbyder til at nyde øjeblikket. En særlig stolthed knytter sig til Wintersprings sorbetlinje, der laves på Skarø i det sydfynske øhav og fremstilles af blot fire ingredienser med en uovertruffen ren og autentisk smag.

**Ciderpavillonen: Æblerov & Friends**

Heartland lancerer i 2019 Ciderpavillonen i samarbejde med danske Æblerov og en række andre ciderproducenter fra Skandinavien.

Æblerov laver vild, dansk æblecider, som er gæret på en ren, upasteuriseret most, presset på æbler fra økologiske frugtavlere rundt i landet; blandt andet fra fynske plantager. Resultatet er sprøde og komplekse cidere, der kan ledsage måltider eller stå alene, men vigtigst af alt nydes i godt selskab. I Æblerov har de altid efterstræbt de gode venskaber på kryds og tværs, blandt andet gennem samarbejdsprojekter som ’Rigtig Cider’-festival, kollaborationer med ciderier og bryggerier, særligt udviklede produkter i samarbejde med velrenommerede restauranter og brug af druer fra venner i vinbranchen.

Derfor har Æblerov inviteret tre gode venner med til Heartlands første ciderbar under navnet Æblerov & Friends: De vilde, svenske ’frugt-pét-nat’-drenge Karl og Mikael fra Fruktstereo, Martin fra Solhøi Cider i Oslo og de to naturvins-brødre fra Drudgaard Vin fra Ebberup på Fyn.

**Marie Linea Østergaard, ostemager**

Marie Linea Østergaard (f. 1992), som studerer til mejeriingeniør på Københavns Universitet, er en vaskeægte ostemager. Hun forsøger at åbne op for ostens forunderlige verden og give folk en ny forståelse for rå mælk og den gamle osteskole – hun vil starte en osterevolution, der får osten tilbage på landkortet! Ost fremstillet på naturlige kulturer er nemlig et ældgammelt håndværk, der drejer sig om at beherske de bakterier, der er naturligt tilstede i den rå mælk og dens omgivelser.

Det er noget af det, man kan blive klogere på, når Marie Linea Østergaard holder en ostemager-workshop på Tasteland, hvor hun også vil fortælle sin personlige historie om, hvordan hun forsøger at rykke ved stereotyperne i den danske osteproduktion.

**Lone Landmand & Søren Sørøver, Brandbygegaard**

Søren Sørøver og Lone Landmand lever og arbejder på Brandbygegaard lidt nord for Horsens Fjord. Gården er arnested for biodiversitet, både vild og kultiveret. De mange forskellige husdyr, frugttræer og buske samt et utal af grøntsager og urter danner rammen om livet på landet, hvor mad er noget, der gror i jorden, græsser på marken eller flyver på himlen. 1.000 vinstokke og den lille æbleplantage på 2.500 træer leverer frugten til parrets vinhus. Alt er passet med fuldt fravær af kemi og fuldt blus på kærligheden. Om sommeren danner gården ramme for en tilbagevendende pop up-restaurant i samarbejde med de aarhusianske restauranter Domestic og Hærværk.

På Heartland 2019 vil Lone Landmand & Søren Sørøver holde oplæg på Tasteland-scenen under overskriften ”Fremtidens mad er fortidens afgrøder – om bevægelsen væk fra højt forædlede grøntsager, korn og industrielle husdyrprodukter.”

**Flere navne frem mod festivalen**

I de kommende måneder vil der løbende blive offentliggjort yderligere navne til FOOD-programmet og festivalens øvrige søjler: MUSIC, ART og TALKS. 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

*Campingbilletter sættes i salg den 7. februar. Børnebilletter og et begrænset antal endagsbilletter bliver sat i salg senere på året.*

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

**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 Festival på de sociale medier**

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

Instagram: @heartlandfestivaldk

Twitter: @heartlanddk

Youtube: Heartland Festival

**Heartland Festival er støttet af:**

Faaborg Midtfyn Kommune

Udvikling Fyn