

<b>1</b>	<b>Wild Food Workshop og Tasting på Restaurant Kadeau</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 13.00</b>
Vi serverer historien om Kadeau, lokal selvforsyning, og en tre retters menu inkl. en ikke-alkoholisk drikkemenu. I skal selv med i køkkenet og på sylte-workshop.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 1.200,- pr person</li> <li>Max 20 personer</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Baunevej 19, 3720 Aakirkeby</li></ul>
	<b>Restaurant Kadeau</b>

<b>2</b>	<b>Pilegård Cideri: Rundvisning &amp; cidersmagning</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 13.00-15.00</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 13.00-15.00</b>
<b>TIRS</b>	<b>27. juni 13.00-15.00</b>
Kom med på rundvisning i æbleplantagen og til cidersmagning i cideriet, hvor vi snakker om æbletræer og ciderproduktion og om at skifte storbyen ud med en gammel gård og 20 tønder land på eventyrlige Nord-bornholm.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 175,- pr person</li> <li>Min. 10 / max. 40 personer</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li>Instagram: @pilegaardcideri Facebook: Pilegård Cideri Telefon: 4142 9290</li> <li>Fåregårdsvej 10, 3770 Allinge bornholm.</li></ul>
	<b>Pilegård Cideri</b>

<b>3</b>	<b>Bornholmsk honningsyp og spiritusproduktion i mikrobatch med lokale, håndplukkede råvarer</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 14.00-15.00</b>
Honningsyppen er noget helt særligt bornholmsk, og hver en familie her på Bornholm har sin egen opskrift på, hvordan en rigtig hønnüsseldorf laves, ser ud og smager.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 50,- pr billet</li> <li>Billetprisen fratrækkes ved køb af flasker efter arrangementet</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.falk-bornholm.dk</span></li> <li>Instagram og Facebook</li> <li>Skafferiet på gaarden Melstedvej 25A, 3760 Gudhjem</li></ul>
FALK Bornholm er en lille, bæredygtig spiritusproduktion, hvor langt det meste foregår ved håndkraft og med håndplukkede, bornholmske råvarer.	
	<b>Falk Bornholm</b>

<b>4</b>	<b>Island of pigs</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 14.00-15.30</b>
Bornholm har en væsentlig kødproduktion af grise og selvom der er en tendens i retning af nye proteinkilder, er vi forbrugere stadig glade for grisen. Vi debatterer kød / kødfri, proteinerstatninger og meget mere i den gamle slagtehal.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratis</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Gartnervangen 6, 3700 Rønne</li></ul>
	<b>Torvehal Bornholm</b>

<b>5</b>	<b>Galløkkens urter og BEOF's nye ananasplantage – en walk &amp; talk med Thomas og Klaus</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 16.00-17.00</b>
Kom på en kombineret Galløkken-urturetur og Energjø Bornholm-formidling med gaardens formidlingschef Thomas Guldbæk og BEOF's Kommunikationsdirektør Klaus Vesløv, når de drøfter øens lokale produkter, havvindmøller energi-oplevelser og meget mere.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratis</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span>. Arrangementet kan med fordel kombineres med rundvisning på Bornholm Mosteri &amp; Small Batch, inkl. grillmad</li> <li>Vi mødes på P-pladsen foran BEOF, Skansevej 2, 3700 Rønne</li></ul>
	<b>Kulinarisk Ø</b>

<b>6</b>	<b>Besøg på Bornholms Mosteri</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 17.00-17.30</b>
Der er rundvisning i produktionen, smagsprøver og et indblik i nye produkter, lokale råvarer og en rummelig arbejdsplads.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 50,- pr person</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Skansevej 8, 3700 Rønne</li></ul>
	<b>Bornholms Mosteri</b>

<b>7</b>	<b>Kom indenfor hos Small Batch Brewery</b>
<b>SØN</b>	<b>25. juni 17.30-21.00</b>
Johnny & de lokale ølbryggere byder på øl og røverhistorier mens de viser rundt i produktionen. Når turen er færdig, er grillen klar til at servere dejlig øl-mad.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 185,- pr person</li> <li>Drikkevarer til maden købes separat</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Skansevej 8B, 3700 Rønne</li></ul>
	<b>Small Batch Bornholm</b>

<b>8</b>	<b>Rundtur på Oliemøllen</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 10.00-11.00</b>
Rundtur på Bornholms Oliemølle med efterfølgende smagsprøver. Kom og hør om vores fokus på lokalt dyrkede råvarer og vores snørklede vej til at blive CO2-neutrale.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratis</li> <li><span>mail@lehnsgaard.dk</span></li> <li>Max 25 personer</li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Lykkesvej 11B, 3720 Åkirkeby</li></ul>
	<b>Bornholms Oliemølle</b>

<b>9</b>	<b>Oplev MAD-uddannelserne på Campus Bornholm</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 10.00-12.30</b>
Kom og hør mere om de lokale MAD-uddannelser. Ved arrangementet vil der være oplæg, samt køkkenlektion hvor man selv få lov til at prøve at være kokkelev.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratis</li> <li>20 deltagere</li> <li>Tilmelding senest søn 25. juni på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Minervavej 1, 3700 Rønne</li></ul>
	<b>Campus Bornholm</b>

<b>10</b>	<b>Rundvisning hos Wild Distillery</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 11.00</b>
Kom med på en gratis rundvisning og få et indblik i vores univers af nordisk spiritus produktion. Oplev Wild Distillery med Henrik Nerst, Master Distiller og indehaver, når han tager dig med på en detaljeret tur gennem destilleriet. Hør ham fortælle om Wild Distillers historie, håndværk og produktion.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratis</li> <li>Rundvisning skal bookes på forhånd</li> <li>Max 15 personer</li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Brovangen 7, 3720 Åkirkeby</li></ul>
	<b>Wild Distillery</b>

<b>11</b>	<b>Rundvisning og ølsmagning på Svaneke Bryghus</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 14.00</b>
Svaneke Bryghus slår dørene op og viser rundt på bryggerieti udkanten af Svaneke. Vi fortæller om vores økologiske profil og inspiration til ølbrygningen. Du kan glæde dig til at smage på nogle af vores nyheder og du får en goodiebag med hjem.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 150,- pr voksen</li> <li>Tilmelding på <span>gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li><span>facebook.com/svanekebryghus</span></li> <li>Svanevang 10, 3740 Svaneke</li></ul>
	<b>Svaneke Bryghus</b>

<b>12</b>	<b>Rundvisning og ølsmagning på Penyllan Bryggeri</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 16.00</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 16.00</b>
Besøg bryggeriet hvor der både brygges IPA, porter og pilsner men også vildgæ-rede øl, der lagres på træfade. Se vores tøndelager, smag på tankene og snak med bryggeren. Det er et bryggeri som du aldrig har set det før.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 120,-</li> <li>Tilmelding på <span>penyllan.com</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Havnevej 8D, Tejn</li></ul>
	<b>Penyllan</b>

<b>13</b>	<b>Tex Mex Mandag på Sandbogaard</b>
<b>MAN</b>	<b>28. juni 18.00</b>
Kom og nyd en familystyle middag på Sandbogaard med Louisa Lorang.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 199,-</li> <li>Drikkevarer købes separat</li> <li>Tilmelding sker ved at skrive til <span>mail@sandbogaard.dk</span></li> <li>Obs: Vi har begrænsede pladser</li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Landemærket 3, Allinge</li></ul>
Vi skruer godt op for tex mex stilen! Og nyder sprøde tostadas, carnitas, hotte salsas, iskolde drinks og lemonader og masser af kærlighed! Family style og med beats fra øens bedste cowboys!	
	<b>Sandbogaard</b>

<b>14</b>	<b>Se, lugt og smag. Fra kakaobønne til chokoladebar</b>
<b>MAN</b>	<b>26. juni 10.00-12.00</b>
Vi fortæller om hele forløbet fra kakaotræet til den færdige chokoladebar. Mulighed for at støbe egen troldchokoladebar.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 125,-</li> <li>Max 6 deltagere</li> <li>Tilmelding senest man 26. juni på <span>tlf/MobilePay: 5174 3897</span></li> <li><span>rainforestchocolate.dk</span></li> <li>Strandvejen 10, 3720 Åkirkeby</li></ul>
	<b>Pure Rainforest Chocolate by Koefoed</b>

<b>15</b>	<b>Grøntsagssafari på Marken Bornholm</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 10.00-12.00</b>
1 times rundvisning på marken hvor vi kigger på Markens mange afgrøder og snakker om hvordan vi dyrker dem og hvad der er i sæson og hvornår. Medbring gerne kurv til at høste til eget forbrug undervejs.Vi slutter af i haven på Enesminde til snak og hygge.. Medbragt mad og drikke kan medbringes. Forfriskning og/eller lidt til ganen kan købes.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 50,-</li> <li>SMS til 27 57 70 05</li> <li>Eller via <span>facebook/instagram</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Fåregårdsvej 6, 3770 Allinge</li></ul>
	<b>Marken</b>

<b>16</b>	<b>Er havtorn HOT or NOT – bedøm selv</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 10.00-12.00</b>
HØSTET inviterer på havtorn-smagning, hvor du enten bliver bekræftet i, at havtorn er lige så fantastisk en råvare, som du tror, eller vi fjerner din fordom om at havtorn er et surt bær, som kokke og fødevarerproducenter forsøger at snige ind i næsten alt. Vi byder på smagsprøver undervejs.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 150,- pr person</li> <li>Tilmelding senest søn 25. juni via <span>hoestet.dk/pages/rundvisninger-og-events-i-havtornplantagen</span></li> <li>hoestet.dk</li> <li>HØSTET, Ibskervej 34, 3730 Nexø</li></ul>
	<b>HØSTET – Mads og Camilla Meisner</b>


<b>17</b>	<b>Fremtidens Østersømad</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 11.00-12.00</b>
Få en smag af fremtidens bæredygtige fødevarer fra Østersøen, når foreningen 'Blå Bornholm' og konservesvirksomheden FANGST serverer en let frokost med 'brislinger' (Nordens sardiner) og andet godt fra havet. Der er også mulighed for at tilkøbe andet streetfood på stedet – med eller uden fisk ;-)	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 100,-</li> <li>40 deltagere</li> <li><span>www.gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Smedjen Street Food i Tejn Havn Havnevej 7, 3770 Allinge</li></ul>
	<b>Blå Bornholm og FANGST</b>


<b>18</b>	<b>Masterclass hos Wild Distillery</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 13.00</b>
Kom med til Masterclass hos Wild Distillery og oplev vores univers af nordisk spiritus.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 250,-</li> <li><span>www.gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Brovangen 7, 3720 Åkirkeby</li></ul>
Vores Masterclass henvender sig til dig der ønsker at få et indblik i håndværket og processerne bag udviklingen af vores unikke produkter.	
Vores Masterclass starter med en detaljeret tur gennem destilleriet. Her vil Henrik Nerst - indehaver, Master Distiller og sommeli-er - fortælle i dybden om produktionen af nordisk spiritus og det bagvedliggende håndværk.	
	<b>Wild Distillery</b>

<b>19</b>	<b>Åben forsøgsmark</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 13.00-14.30</b>
Kom med, når Bornholms Landbrug & Fødevarer inviterer jer med i forsøgsmarken.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gratis</li> <li><span>www.blf.dk</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Forsøgsmarken, Rønnevej mellem nr. 5 og 7, 3720 Aakirkeby</li></ul>
Det handler om både gamle og nye sorter samt afgrøder fra Food Bornholm, og vi har naturligvis smagsprøver med.	
	<b>Bornholms Landbrug &amp; Fødevarer og Food Bornholm</b>

<b>20</b>	<b>Upcycling. Hvad er det nu liige, det er for noget?</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 17.30-20.00</b>
Kjærstrups nektar, Bornholmerhampens stængler, tang og alt godt fra havet.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 500,-</li> <li><span>www.gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Melstedvej 25A, 3760 Gudhjem</li></ul>
Dinnertalk på gaarden med producenter, I Vandet, tangekspert Ole Hertz samt køk-kenchef Nicolai Ellitsgaard fra <span>www.under.no</span>	
Drikkevarer er inkluderet.	<b>Gourmet Bornholm og gaarden</b>

<b>21</b>	<b>Sherbert-fortællinger i Kjossebæralunden på gaarden</b>
<b>TIR</b>	<b>27. juni 20.00-21.00</b>
Vibeke og Jonas fra Bornholms Ismejeri inviterer på en hyggelig aftenur med Sherbert som en sød afslutning på middagen i Mad-kulturhuset. Kom med i deres nye kirsebær-plantage på gaardens marker.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kr. 60,-</li> <li><span>www.gaarden.nu</span></li> <li><span>www.bornholm.info/madfestival</span> og <span>www.gaarden.nu</span></li> <li>Melstedvej 25A, 3760 Gudhjem</li></ul>
	<b>Bornholms Ismejeri</b>

# Danmarks største kokkekonkurrence

Gudhjem  
Havn  
24. JUNI 2023  
10:30 - 17:00

Hent programmet



Stort  
madmarked

SOL  
OVER  
GUDHJEM

## Program

- 10:30 Madmarked åbner på Gudhjem Havn
- 10:30 **Lille scene** - Sol over Gudhjem Dessertkonkurrencen starter (smagsprøver til publikum)
- 12:15 **Stor scene** - Produktprisen starter (smagsprøver til publikum)
- 12:20 **Lille scene** - Vinderne af Dessertkonkurrencen 2023 kåres!
- 12:45 **Lille scene** - Kantineprisen Cook Off starter (smagsprøver til publikum)
- 13:00 **Stor scene** - Vinderne af Produktprisen 2023 kåres!
- 13:15 **Stor scene** - Sol over Gudhjem hovedkonkurrencen starter
- 13:40 **Lille scene** - Vinderne af Kantineprisen Cook Off 2023 kåres!
- 16:40 **Stor scene** - Vinderen af Sol over Gudhjem 2023 kåres!
- 17:00 Madmarkedet slutter - Tak for i år

Sol over Gudhjem er Danmarks største kokkekonkurrence og har eksisteret siden 2009.

Konkurrencen er i dag vokset til et stort gastronomisk univers, som hvert år tiltrækker foodies, besøgende, turister og journalister fra hele verden.

Konkurrencen skaber opmærksomhed omkring Bornholm og Danmark som et gastronomisk mekka.

Sol over Gudhjem består af Hovedkonkurrencen, Dessertkonkurrencen, Produktprisen og et stort madmarked.

Som noget nyt i år afholdes Kantineprisen Cook Off også på havnen.

## Sådan stiller du sulten efter madoplevelser

Folderen her er en appetitvækker på de mange madoplevelser under Bornholms Madfestival. Du kan finde endnu flere oplysninger på [www.bornholm.info/madfestival](http://www.bornholm.info/madfestival) og [www.gaarden.nu](http://www.gaarden.nu)

Der er tre muligheder for at være med:

- 1 • Hvis der ikke er tilmelding, kan I bare møde op og tage del i løjerne
- 2 • Hvis der er tilmelding, og arrangementet er gratis, kontakter I arrangøren, evt. via eventkalenderen på [www.bornholm.info/madfestival](http://www.bornholm.info/madfestival)
- 3 • Hvis der er tilmelding og arrangementet **ikke** er gratis, kan I købe billet via kalenderen på [www.gaarden.nu](http://www.gaarden.nu) eller direkte hos arrangøren

### How to satisfy your hunger for food events

This brochure is meant to awaken your appetite for the many food events that will take place during Bornholm Food Festival. You can find even more information on [www.bornholm.info/madfestival](http://www.bornholm.info/madfestival) and [www.gaarden.nu](http://www.gaarden.nu)

You have three possibilities for participating in the events:

- 1 • If registration is not required, just show up and take part in the event
- 2 • If registration is required and the event is for free, you must contact the organizer of the event – directly or using the event calendar on [www.bornholm.info/madfestival](http://www.bornholm.info/madfestival)
- 3 • If registration is required and the event is not for free, tickets are available to purchase on [www.gaarden.nu](http://www.gaarden.nu) (you find the event in the calendar) or directly by the organizer of the event



## Her finder du årets arrangementer på Bornholm

- 1 **Restaurant Kadeau**  
Baunevej 19, 3720 Aakirkeby
- 2 **Pilegård Cideri**  
Fåregårdsvej 10, 3770 Allinge
- 3 **Falk Bornholm i Skafferiet på gaarden**  
Melstedvej 25A, 3760 Gudhjem
- 4 **Torvehal Bornholm**  
Gartnervangen 6, 3700 Rønne
- 5 **Kulinarisk Ø på P-pladsen foran BEOF**  
Skansevej 2, 3700 Rønne
- 6 **Bornholms Møsteri**  
Skansevej 8, 3700 Rønne
- 7 **Small Batch Bornholm**  
Skansevej 8B, 3700 Rønne
- 8 **Bornholms Oliemølle**  
Lykkesvej 11B, 3720 Aakirkeby
- 9 **Campus Bornholm**  
Minervavej 1, 3700 Rønne
- 10 **Wild Distillery**  
Brovangen 7, 3720 Aakirkeby
- 11 **Svaneke Bryghus**  
Svanevang 10, 3740 Svaneke
- 12 **Penyllan**  
Havnevej 8D, Tejn
- 13 **Sandbogaard**  
Landemærket 3, Allinge
- 14 **Pure Rainforest Chocolate by Koefoed**  
Strandvejen 10, 3720 Aakirkeby
- 15 **Marken**  
Fåregårdsvej 6, 3770 Allinge
- 16 **HØSTET**  
Ibskervej 34, 3730 Nexø
- 17 **Blå Bornholm og FANGST**  
Smedjen Street Food i Tejn Havn, Havnevej 7, 3770 Allinge
- 18 **Wild Distillery**  
Brovangen 7, 3720 Aakirkeby
- 19 **Bornholms Landbrug & Fødevarer & Food Bornholm**  
Forsøgsmarken, Rønnevej mellem nr. 5 og 7, 3720 Aakirkeby
- 20 **Gourmet Bornholm & gaarden**  
Melstedvej 25A, 3760 Gudhjem
- 21 **Bornholms Ismejeri på gaarden**  
Melstedvej 25A, 3760 Gudhjem



# Kulinarisk Ø

BORNHOLMS MADFESTIVAL 2023

Culinary Island · Bornholm's Food Festival

25-27 JUNI

[www.bornholm.info/madfestival](http://www.bornholm.info/madfestival)

## Velkommen til Kulinarisk Ø 2023

Bornholms Mad- & Drikkefestival er igen klar med sjove, lækre og interessante oplevelser. I år er der som sædvanligt en masse tilbud til maven, men som noget nyt har vi også tilbud, som er mere henvendt til hovedet, eller nærmere bestemt hjernen. Vi snakker om grøn omstilling, bæredygtighed, upcycling og Energjø Bornholm på særlige arrangementer, som både involverer små producenter og store virksomheder.

Kulinarisk Ø starter byder på oplevelser fra den 25. til 27. juni, og vi starter lige efter Sol over Gudhjem, som du også kan læse mere om her i programmet. Glæd dig til nogle spændende dage, hvor Bornholm som fødevarerø inviterer på både smag og viden.

God fornøjelse.



## Welcome to Culinary Island 2023

Bornholm has a multiple and exciting food event landscape. For many years, enthusiasts have taken advantage of our island's particular climate for producing good quality food – sustainable as well as tasteful. Many excellent restaurants make unique menus using the fine local products. Food entrepreneurs move to Bornholm bringing along innovation and development.

From June 24th to 27th, the culinary island opens its doors for you. In this program, you will find a bunch of exciting food events to pique your curiosity and your taste buds!

All of the island serves as a festival site and the events are safe and subject to social distancing guidelines.

Enjoy!

Date and place of the events can be found on [www.bornholm.info](http://www.bornholm.info). Choose English. For further information, visit the site [www.bornholm.info/madfestival](http://www.bornholm.info/madfestival)

DEN EUROPÆISKE UNION  
Den Europæiske Fond  
for Regionaludvikling  
Vi investerer i din fremtid

