

## Kendte kokke gæster Showkøkkenet på Madværkstedet

**Klimavenlig mad kommer i fokus, når kokke kendt fra TV fremtryller velsmagende retter på stribet i Showkøkkenet på Madværkstedet. Særligt lækkerier fra havet såsom østers og muslinger bringes i spil på messen, der finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts 2023 - men også nye tilgange til anvendelsen af kød bliver præsenteret.**



*Madværkstedet 2023 byder på adskillige workshops og masterclasses. Foto: MCH/Tony Bröchner.*

Der er blandt mange eksperter enighed om, at vi gør klimaet en tjeneste ved at skære ned på kødet, og derfor har Madværkstedet i år stort fokus på grønne alternativer. Det gælder også i Showkøkkenet, der er eventområdet i messens 'Kød & Fisk'-oplevelseszone - her beskæftiger man sig med kød ud fra et moderne perspektiv, men man finder også inspiration et helt andet sted.

- Vi ved, at alt leg foregår på havets bund - vi kan ikke se det, men vi kan smage det. Muslinger er en ægte klimabasker nærmest uden klimaaftryk og samtidig det mest velsmagende, jeg ved. Du kan alt med denne smukke skabning - den fungerer perfekt både kogt, bagt, stegt, røget og marineret, og kun tallerkenens kant sætter grænser. Jeg glæder mig til at slippe smage og fantasi løs og krydre det hele med magi og kærlighed, lyder det fra TV-kok og foredragsholder Claus Holm.

Han giver på messen en masterclass med titlen 'Sæt muslinger på menuen'.

### **Østers-ekspert: Godt for klimaet, økonomien og helbredet**

Ligeledes på havets bund lever østers, der også kommer på bordet i Showkøkkenet, hvor stifter af Det Danske Østersakademi Povl Lønberg og kok Jonas Harboe Frederiksen tager den populære spise under kærlig behandling.

- Vi fylder de besøgendes hoveder med både historisk og ny, banebrydende viden om den ældste råvare i dansk madkultur, den 5.000 år gamle østers. Og derudover får deltagerne mulighed for at lære at sammensætte deres egen signatur-østers-hapser ud fra de smage, de kan lide. Dog først efter en kort, men vigtig, hands-on-demonstration af, hvordan man åbner østers uden at komme til skade med en østerskniv, fortæller Povl Lønberg og sætter nogle ord på, hvad det er, der gør, at vi i hans optik bør have fokus på østers:

- Østers er godt for klimaet, økonomien og helbredet. Det er én af de råvarer, der har det laveste klimaaftryk, og som vi gør naturen en tjeneste ved at spise. Den kan tilberedes uden brug af strøm på 15 minutter, og så er der evidens for at østers er utrolig sundt og nærende og indeholder en lang række essentielle byggesten for vores organisme. Og endelig er den jo bare enormt velsmagende. Masterclassen har fået titlen 'Østers i fortiden, nutiden og fremtiden - og på din tallerken'.

### **Slagter: Oplagt at sidestille kød og grønt**

Showkøkkenet skænker også plads til kød, men med måde og med en moderne tilgang. Kok, slagter og ejer af Folkets Madhus Michael Museth dykker sammen med den nye generation af slagterelever ned i nye anvendelsesmuligheder for kød.

- Vi vil lave mad, hvor kødet ikke nødvendigvis har en hovedrolle, men hvor det indgår i et samspil eller fungerer som smags giver. Vi laver grønne retter med og uden kød, for i disse tider skal vi fokusere på mindre, men bedre kød - menumæssigt er det oplagt at sidestille kød og grønt. Og den nye generation af slagterelever er oplagte til at bære kødet ind i fremtiden - de er klimabevidste og modige, fastslår Michael Museth.

Masterclassen har fået titlen 'Fremtidens slagter og kødets nye rolle'.

Madværkstedet 2023, der arrangeres i et samarbejde mellem MLDK Mærkevareleverandørerne og MCH A/S, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts. Messen er beslægtet med Nordens største fødevaremesse, Foodexpo i MCH Messecenter Herning.

Se det samlede eventprogram [hér](#).

### **Kontaktinformation**

Carina Høgsted Kirkegaard  
Projektleder, MCH  
Telefon: 99 26 99 86  
E-mail: [cak@mch.dk](mailto:cak@mch.dk)

### **Vedhæftede filer**

[Madværkstedet Foto: MCH/Tony Brøchner](#)

madværkstedet.dk

f in  
**MCH**