

# Bornholms Drikkefestival 2018

## Program

Torsdag den 27. september på Gaarden – Bornholms Madkulturhus

### Aftenprogram

**18.00 Velkommen til Bornholms Drikkefestival**

**19.00 Workshop: Sådan smager du på de våde varer**

Sensorik - hvordan fungerer smagsløgene, og hvordan smager man på forskellige typer drikkevarer?

Oplæg af Helle Justesen fra Gaarden

**20.00 Cocktail lounge – Det kan de bornholmske råvarer i en cocktail**

Fredag den 28. september i Torvehal Bornholm

### Eftermiddagsprogram

**Kl. 16.00-16.30 Hvordan smager man?**

Sensorik - hvordan fungerer smagsløgene, og hvordan smager man på forskellige typer drikkevarer?

Oplæg af Helle Justesen fra Gaarden

**Kl. 16.30-17.00 Bornholms Kildevand**

3 års hård kamp i det gamle vandværk har været det hele værd - og nu strømmer det nye bornholmske kildevandet (også med brus).

Hør historien og smag på vandet.

Oplæg af XXX, som fortæller om en fødevarer-startup

**Kl. 17.00-17.30 Vandkefirperler / Nxø Brewery**

Historien og idéen bag vandkefirperlerne har rod i Nexø og blev til i sommeren 2016. Fortællingen om det gamle bryggeri, der producerede øl og læskedrikke, er vakt til live igen. Denne gang med vandkefir som hovedperson.

Oplæg af Paulie Melnyk, som fortæller om Vandkefir, skænker smagsprøver og lader gæsterne testsmage helt nye varianter

**Kl. 17.30-18.00 Høstet Havtorn**

I 2009 flyttede Mads og Camilla Meisner til Bornholm for at etablere en af Danmarks første plantager med havtorn. HØSTET handler om rene råvarer og den gode smag, om nysgerrighed i forhold til at gå helt i dybden med en råvare og udforske hele det univers, der udfolder sig.

Mads Meisner fortæller om Havtorn og skænker smagsprøver



# Bornholms Drikkefestival 2018

## Program

### Aftenprogram

#### 18.30-18.45 Velkomst

Østersøens Brænderi – et nystartet håndværks-destilleri i Rønne, der producerer små partier af kvalitets-spiritus, alt inspireret af den bornholmske natur byder velkommen.

Mens vi nyder en Gin Tonic fra Østersøens Brænderi præsenterer øens to mikro-bryggerier - Beer Here og Small Batch Brewery - samt Nord Snaps deres valg af aftenens drikkevarer til menuen "Smag og drik Bornholm".

#### Kl. 19.00 Smag og drik Bornholm

Middagen "Smag og drik Bornholm" byder på en menu med seks serveringer samt velkomstdrink fra Østersøens Brænderi, øl fra Small Batch Brewer og Beer Here samt snaps og avec fra Nord Snaps.

Pris for seks retter med tilhørende drikkevarer: 700 kr.

### Menu

#### Bolinhos

Sprøde krokerter af mør gris og lam fra Hallegaard serveres med havtornolie fra Høstet samt soya-dip  
*Havtorn Pale Ale fra Small Batch Brewery*

#### Røg

Røget lammekølle, ølmarineret Bresaula, Hallegaards skinke serveres med frisk æble & peberrod samt svampe-tapenade  
*Brown Ale fra Small Batch Brewery*

#### Fish'n' Chips

Lokal fisk i beer batter, sprøde kartofler fra Plantagen & grøn remoulade  
*Citra IPA fra Small Batch Brewery*

#### Løvemad

Tatar af okse med ørredrogn, vagtelæggeblomme, ølsyltede løg, kørvel & rugknas  
*Ammestout fra Beer Here*

#### Bornholmske oste

Et delikat udvalg af bornholmske oste serveres med ølkarameliseret æble  
Akvavit fra Nord Snaps og Rød Lager fra Beer Here  
Øl & Vanille Parfait  
Syltede brombær serveres med ølcrumble  
*Brombærlikør fra Nord Snaps*

# Bornholms Drikkefestival 2018

## Program

Lørdag den 29. september på Restaurant Svaneke Bryghus

### Dagprogram

#### 11.00 – 12.00 – Svaneke Bryghus

Rundvisning på Svaneke Bryghus- bryggeri med håndbajer – snigpremiere på årets julebryg

#### 12.00 – 14.00 – Drikkemarked i teltet med bornholmske producenter

Mød Mostballaden, Mosteriet, Nord Snaps, Vandkefir, Svaneke Bryghus, Small Batch Brewery, Bornholms Kildevand m.fl.

Workshop med snaps og urter v/ Thomas Guldbæk

#### 14.00 – 16.00 – DM i Brændevin i Teltet

Dommerpanel: Martin Barslund (Bornholms Vinforsyning) Martin Kofoed (Østersøens Destilleri) Tim Klocker (kok og medejer af Palæo og fødevareriværksætter) Søren Lorenzen (Cocktailmand og urteekspert)

Konferencier: Thomas Guldbæk (Gaarden) og Morten Borup Carstensen (Svaneke Bryghus Restaurant)

#### 16.00 – 18.00 – Drikkemarked - forsat

Eftermiddags-Cocktails – snaps – øl – most – vin – kefir – vand

Nyfortolkning af flyversjus med Citron fra Vandkefir og snigpremiere på helt ny Kefir.

Martin fra Østersøens Destilleri, Martin fra Vinforsyning, Paulie fra VandKefir, Søren Lorenzen og Bertil m.fl.

### Aftenprogram

#### 18.30 – Middag på Svaneke Bryghus Restaurant

Pris for tre retter med tilhørende bornholmske drikkevarer: kr. 429,- pr. person.

Bestilling direkte til Svaneke Bryghus Restaurant på 56 49 73 21 eller [bar@bryghuset-svaneke.dk](mailto:bar@bryghuset-svaneke.dk)

#### Menu

##### Velkomst

Vandkefir Perler

##### Forret

Forårsruller med ølsoya Small Batch Brewery

##### Hovedret

Variation af okse og lam – Kål og svampe – Kartoffler – Sauce Svaneke Bryghus

##### Dessert

Øl is – syltede frugter – knas Svaneke Bryghus

##### Kaffe/The med

Chokolade fra Svaneke Chokoladeri med snaps



# Bornholms Drikkefestival 2018

## Program

**Søndag den 30. september på Gaarden – Bornholms Madkulturhus**

**Kl. 10.00-16.00 – Æblets dag.**

Æblets dag anno 2018 er et mix af nyt og gammelt. – En dag fyldt med alskens æbleaktiviteter.

Der er boder, smagsprøver, fortællinger, dukketeater og meget mere.

Gode bornholmske fødevareproducenter eksperimenterer med spændende nye produkter med æbler.

Mød vinderen af Danmarksmesterskaberne i amatør cider eller smag den nye Jun Kombucha med æble og honning fra Nordic Fermentation – og meget mere.

Til frokost kan I købe æbleflæsk eller lækker vegetarfrokost – og naturligvis er der også æblekage.

Æblets dag har været en tradition på Landbrugsmuseet Melstedgård i mange år og har vokset sig større og større. Hvert år kommer 2000 gæster er det nu en af de største enkeltstående sensommer-begivenheder på Bornholm.

Og så er der GRATIS ADGANG – denne dag er gaardens gave til bornholmerne og alle som måtte befinde sig på denne dejlige ø.