



Møllens Marked

Festivalens store salgstelt, Møllens Marked, præsenterer en lang række af de bedste økologiske fødevarerproducenter fra både nord og syd for grænsen. Øl og mælk, kylling, gris og lam, blåbær, grøntsager og chokolade, syltetøj, is, kaffe og vin er blot nogle af de produkter, som festivalgæsterne både kan smage på stedet og købe med hjem. Og så brød, naturligvis, hele festivalens omdrejningspunkt.

Brød- og madfestivalen på Skærtøft Mølle åbnes officielt lørdag den 4. september kl. 10.30 af Sønderborgs borgmester, Aase Nyegaard.

Praktisk info

Festivalen er åben for alle fra kl. 10-16 den 4. og 5. september.
Der opkræves ikke entré!

Der vil være parkeringsmuligheder på nærliggende marker.



HER FINDER DU OS

Skærtøft Mølle

Skærtøft 2

6440 Augustenborg - Als

BIL: Den nemmeste vej til Skærtøft fra Sønderborg er at køre mod Fynshav, og ved Fynshav dreje mod Guderup. Herefter køres ca. 2,7 km - forbi Helved og Frydendal på højre side og Frederiksgård på venstre - hvorefter der er skiltet mod Skærtøft Mølle. GPS koordinaterne er: Lat N55° 00.102' - Long E009° 56.594'

FÆRGE: Alstrafikken, Fynshav-Bøjden

TOG: DSB, Sønderborg

FLY: Cimber-Sterling, Sønderborg

www.skaertoft.dk

BRØD- og MADFESTIVAL

d. 4. og 5.
september 2010

SKÆRTOFTMØLLE®



BRØD- og MADFESTIVAL på Skærtøft Mølle d. 4. og 5. september 2010

"Sønderjysk madkultur version 2010" er temaet for den store brød- og madfestival, som fejres på Skærtøft Mølle i september.

Mangfoldighed er kodeordet for festivalen, som har deltagere og udstillere fra både Danmark, England og Tyskland.

Det bliver tre store telte, Skærtøft Staldkøkken og "E Bachhus", som danner de fysiske rammer for festivalen:

Markedstelt med salg af alt godt til maven fra økologiens verden

Cafételt med dansk-tysk kokkelandskamp i showkøkkenet om lørdagen, og sønderjysk kaffebord om søndagen

Infotelt med fortidens husflid, fremtidens bæredygtighed, sund mad med særlig fokus på fuldkorn, økologi og Slow Food!

Staldkøkkenet og "E Bachhus": bagning i træfyrede stenovne

Udendørsaktiviteter med opvisninger af får, hunde og heste, pandekagebagning over bål, spidstegning og røgning af både fisk og ost

Det hele kan opleves fra kl. 10-16 i dagene den 4. og 5. september på Skærtøft Mølle, som ligger på østkysten af Als mellem landsbyerne Østerholm og Helved.

Kokkelandskamp med stjernedrys

Kokkeelever fra EUC-Syd i Åbenrå deltager også i festivalen sammen med unge kolleger fra Hannah Arendt Schule i Flensborg. Det sker i en "kokkelandskamp", hvis vilkår er tilrettelagt af Jens Peter Kolbeck, en af Sønderjyllands - og Danmarks - mest betydningsfulde kokke nogensinde: tidligere ansat hos Dronning Margrethe og den første dansker, der fik medalje med hjem fra kokke-VM i Frankrig.

Konkurrencen tager udgangspunkt i den traditionelle sønderjyske madkultur, som den har udfoldet sig på begge sider af grænsen, men kravet er, at kokkeeleverne serverer de gamle klassikere i en version, som appellerer til den måde, vi spiser på i 2010.

Dømmerne i landskampen mellem de kommende stjernekokke fra Åbenrå og Flensborg er den tyske madskribent professor Dr. Stephan Opitz, kokken Mikkel Maarbjerg, som på to københavnske restauranter, Kommandanten og Ensemble, begge steder har haft to af de eftertragtede stjerner i Guide Michelin, samt alsiske Thorsten Schmidt, som sammen med sin kone, Rikke Malling, ejer den succesrige restaurant Malling & Schmidt i Århus.

Engelsk mesterbager

Festivalens udenlandske topnavn er mesterbageren Andrew Whitley, manden bag "The Real Bread Campaign" - en landsdækkende engelsk kampagne, som kræver "det gode brød" tilbage til de engelske måltider.

Andrew Whitleys speciale er bagning i træfyret stenovn - en disciplin han får rig lejlighed til at demonstrere i det gamle bagehus på Skærtøft.

Det sønderjyske kaffebord

Den engelske mesterbager er ikke alene om at stå for brødbagningen på festivalen. Et hold bagerelever fra EUC Syd's afdeling i Tønder får også fingrene i brøddøjen - både i samarbejde med Andrew Whitley og med andre professionelle bagere tilknyttet Skærtøft Mølle.

Til gengæld kommer de unge bagerelever selv til at stå for det, der bliver festivalens store kulinariske punktum: det sønderjyske kaffebord. Her vil de byde ind med folkekære klassikere som "brødtærte", men også med moderne variationer over det velkendte sønderjyske kagetema.

