



PRESSMEDDELANDE 2018-01-25

MERA KORV – KORVFESTIVALEN VÄXER!

Den 10-11 mars är det Korvfestival igen. För fjärde gången arrangerar Korvakademien Sveriges största fest för alla korvÄlskare. Smaka korv, prata korv, lär om korv är temat för Korvfestivalen, som växer för varje gång.

Det betyder mera korv, fler experter, spännande tävlingar, provsmakningar, prisutdelningar och korvskolor. Öl och andra drycker samt tillbehör – allt från senap till grillar – finns också på festivalen.

-Intresset för korv är fortsatt stort, säger Christina Möller, preses i Korvakademien. Idag är fokus alltmer på korv kvaliteten. Nya metoder utvecklas för att ge oss allt bättre korv, och nya roliga koncept för att äta korv dyker upp. I samband med Korvfestivalen delar Korvakademien ut sina åtråvärda priser för att hedra just de personer och företag som ligger i framkant och varje dag gör ett hårt arbete för att få kärleken till korv att blomstra (se nästa sida för pristagare).

INNEHÅLLSRIKT FESTIVALPROGRAM

Ett gediget scenprogrammet leds av Ulf Elfving och Jan Scherman och här är bara några av alla roliga programpunkter under de två dagar festivalen pågår:

- Korvhistoria med Richard Tellström och Anders Björklund
- Gör korv med Taylors & Jones
- VM-korven presenteras
- Se kända kockar tävla på scenen
- Köttbonde och charkuterist i samtal
- Sveriges bästa korvmakare intervjuas
- Var med och rösta fram Festivalens godaste korv och tillbehör och vinn korv.

DATUM & ÖPPETTIDER

Lördag 10 mars kl. 10 - 18

Söndag 11 mars kl. 10 - 16

PLATS

NackaStrandMässan, Stockholm

FÖR MER INFORMATION

Christina Möller, Preses i Korvakademien & Pressansvarig Korvfestivalen
Telefon: +46 (0)70 461 73 66 / E-post: christina@korvfestivalen.se





KORVAKADEMIENS PRISTAGARE 2018

KORVAKADEMIENS HEDERSPRIS

JON RANDOW, KORVHANTVERK, STOCKHOLM

Med ett brinnande intresse för riktig mat i allmänhet och riktig korv i synnerhet har Jon Randow skapat Korvhantverk, som från början till slut är en mans verk. Med hjälp av en egen unik metod tillverkar han idag korv som han vill ha den, det vill säga helt utan tillsatser. Istället används naturliga mjölksyrabakterier, som ger hållbarhet. En korvgärning som inger respekt och redan i många sammanhang har väckt stor beundran för det fantastiska hantverket. Korvhantverks korvar har flera gånger fått guldmedalj vid SM i Mathantverk och dess bättre är det bara början. Jon Randow jobbar vidare med att utveckla sin mjölksyrametod till att även kunna användas för emulsionskorvar (varmkorv, falukorv etc). Han arbetar också med lufttorkade och kallrökta korvar.

ÅRETS KORVPROFIL

BENGT OLSSON, WIKTOR OLSSON CHARK, BLEKINGE

Företaget grundades 1948 och är idag en småskalig slakt, chark och gårdsbutik. Bengt Olsson är son till grundaren och förser kunderna i Sveriges trädgård med prisbelönta svenska charkprodukter som korv, isterband, skinka, leverpastej, sylta, kött av olika slag mm. Samtliga produkter tas fram på ett hantverksmässigt sätt med traditionsenliga recept utan tillsatser. Man har också tre korvbilar som besöker marknader och andra evenemang.

ÅRETS KORVKROG

WÜRST, GÖTEBORG

En korvkrog med stil, nyöppnad i höst i en anrik restauranglokal i centrala Göteborg. När man pratar om korv blir det gärna lite rustikt men på Würst kombineras modern interiör med innovativa korvanrättningar med namn som Classic, Gourmet och Exotic. Korvarna är lokala hantverkskorvar, inspirationen tysk och presentationen sker med en god portion humor. Här lyfter korvmåltiden.

ÅRETS KORVKIOSK

KRUBBERIET, STOCKHOLM

Svensk gatukökskultur får sig en rejäl injektion nytänk när Krubberiet gör sin grej. Det handlar om egna recept på korven, dressingarna, tillbehören och dagliga leveranser av nybakat bröd. Artur Ozienkowski grundade Krubberiet 2013 med stark tro på kvalitativ snabbmat. Mottot är: Vi lagar inte snabbmat, vi lagar bra mat så snabbt vi kan. Krubberiet har gått från det lilla mobila köket i Länna till att bli Sveriges första gourmetgatukökskedja och kommer under 2018 att presentera ett eget fullständigt sortiment och franchisemodeller.

FÖR MER INFORMATION

Christina Möller, Preses i Korvakademien & Pressansvarig Korvfestivalen
Telefon: +46 (0)70 461 73 66 / E-post: christina@korvfestivalen.se