



PRESSMEDDELANDE 2019-02-07

KORVFESTIVALEN i STOCKHOLM 8 – 10 MARS 2019

I mitten på mars arrangeras den femte upplagan av Korvfestivalen som bjuder på många spännande nyheter. I år arrangeras festivalen i nya lokaler på anrika Münchenbryggeriet, mitt i centrala Stockholm, vilket gör det enkelt och smidigt att ta sig till festivalen. Dessutom utökas årets festival med en extra dag för att kunna ta emot ännu fler korvÄlskande besökare, eftersom festivalen vid senaste genomförandet var slutsÅld.

UNIKT UTBUD AV KORV OCH MÅNGA NYA UTSTÄLLARE

På Korvfestivalen deltar ett 40-tal utställare, svenska sÅvÅl som internationella producenter, vilka presenterar ett unikt utbud av nya och gamla korvklassiker tillsammans med bÅde givna och innovativa tillbehör. Flertalet nya utställare gör entré, som exempelvis Per i Viken, Signal-Andersson, Läckrast, Lundgrens skafferi och Pågen.

GUIDADE KORVTURER OCH KORVPROVNINGAR

TvÅ nya programpunkter för i År År *Guidad korvtur* och *Korvprovning*. På Guidad korvtur får besökarna fÅlja med en av ledamÅtterna i Korvakademien runt festivalen och ta del av dennes specialkunskap och guldkorn. Korvprovningarna, som leds av Roland Persson, Årets Kock och medlem i Korvakademien, får deltagarna smaka korv från vÄrldens alla hÅrn. TvÅ nya, roliga och garanterat smakrika sÅtt att lÄra sig mer om korv.

ÖL FRAMTAGEN SPECIFIKT FÖR KORVFESTIVALEN

Tillsammans med Münchenbryggeriet görs Åven en stor satsning pÅ att utveckla dryckesutbudet pÅ festivalen för att passa till just korv. För första gÅngen pÅ 50 År brygger Münchenbryggeriet eget öl igen och specifikt till Korvfestivalen har man tagit fram en öl som festivalens besökare sjÄlva har fÅtt vara med och namnge genom en tÄvling. Festivalölen, som År av sorten Session Indian Pale Ale och dÄrmed har en lite lÄgre alkoholstyrka men mycket smak, har fÅtt namnet KÖLV. Utöver egen öl presenteras ocksÅ konceptet Bullens & Bubbles pÅ Årets festival. Inspirerat av ett restaurangkoncept i London får besökarna mÅjlighet att prova mousserade vin i kombination med spännande korvkreationer.

SPONSORER

Korven vi äter ska inte bara vara god, den ska även vara hållbart producerad så att vi kan äta den med gott samvete. Därför är Korvfestivalen extra glada över att kunna presentera ursprungsmärkningen Från Sverige, Svenskt Kött och LRF som sponsorer till festivalen. Tillsammans tycker vi att det är en alldeles utmärkt idé med svenskproducerad korv, med svenskt kött och andra svenska råvaror.

KORVAKADEMIENS PRESTIGEFYLDA PRISER

Bakom den populära festivalen står Korvakademien. Akademien är en ideell föreningen som bildades 1991 och består av tolv ledamöter. Den arbetar för att höja korvens anseende i samhället, öka utbudet av god korv, placera korven i rätt sällskap samt bredda korvens användningsområde. I samband med Korvfestivalen i Stockholm delar akademien bland annat ut sitt prestigefyllda pris Årets Korvkiosk.

DATUM & ÖPPETTIDER

Fredag 8 mars	kl. 15 - 20
Lördag 9 mars	kl. 10 - 18
Söndag 10 mars	kl. 10 - 16

PLATS

Münchenbryggeriet, Stockholm

HEMSIDA

www.korvfestivalen.se

FÖR MER INFORMATION

Erik Ellström, Projektledare Korvfestivalen

Telefon: +46 (0)733 34 98 62 / E-post: erik@korvfestivalen.se

SPONSORER



#SvensktKött

SAMARBETSPARTNER





KORVAKADEMIENS PRIS - ÅRETS KORVKIOSK 2019

Detta är en del av stadsbilden, en karakteristisk vy som funnits mitt i den vardagliga stressen i decennier.

Det är korvÄlskarens paradIs, vilket avslöjas av den dagligen långt ringlande lunchkÖn.

Här hittar alla olika smakintressen sina favoriter.

Här finns all världens korvar med alla sina tillbehör.

Här återfinns en dubbel kabanoss med den för stamkunderna berömda hohhojsåsen och hela vägen till thüringer med surkål.

Här är korvkunderna i centrum och servicen präglas av korvmadamernas och dito gubbarnas kärlek till alla sina korvar och tillbehör.

ÅRETS KORVKIOSK 2019 ÄR: ÖSTERMALMS KORVSPECIALIST

FÖR MER INFORMATION

Christina Möller, Preses i Korvakademien

Telefon: +46 (0)70 461 73 66 / E-post: christina@korvfestivalen.se