



Ost & Gastronomi

17. november 2025

Program

09.00 – 11.00

Morgenmasterclass på Hotel- og Restaurantskolen med **Christian Bøjlund**. I arbejder praktisk med ost og grønt og får idéer til, hvordan de to råvarer kan løfte hinanden i professionelle køkkener

11.00 – 11.30

Nye indsigter ved **Anders Nicolajsen**, chefkonsulent i Gastronomi og Foodservice hos Landbrug og Fødevarer, der deler de nyeste forbrugertendenser og giver dig indsigt i, hvordan gæsternes ønsker og vaner kan omsættes til gastronomiske muligheder i dit køkken – alt sammen mens vi bevæger os videre til dagens næste stop.

11.30 – 13.00

Poul Larsen, nok landets vildeste oste-ekspert og direktør hos **HKI Ost**, åbner dørene og viser, hvordan de arbejder med udvikling og smag. Besøget byder på en rundtur i grotten, hvor ostens løftes til nye højder. Vi tager en faglig ostesnak om modning, håndværk, sammensætning, skimmel og meget mere. Undervejs bliver der også mulighed for at smage udvalgte oste fra sortimentet

13.45 – 16.00

Oplev gastronomi i særklasse, når **Mikkel Maarbjerg**, en af landets mest innovative kokke og gastronomiske frontløbere, og indehaver af **Restaurant VIE**, serverer frokost med ost og grønt i hovedrollen. Smag retter, hvor råvarernes smag og tekstur forfines og forenes, der skaber spændende gastronomi, der begejstrer både kokke og gæster. Mød nogle af **Danmarks bedste mejerier** til snak og smagning om fremtidens menuer med ost og grønt

Tak for i dag

[**Tilmeld dig her**](#)