

Lørdag d. 7. september deltog JID på Food Festival 2019 i Aarhus på pladsen, der kaldes Tangkrogen. Området ligger ned til vandet med udsigt over havet ud mod Ballehage Strand med den omkransende skov, der gemmer på den kongelige residens Marselisborg. To medlemmer af fagforeningen var de heldige vindere af gratis entré til madfestivalen efter deres deltagelse i en konkurrence, som blev lanceret på Facebook.

Fra kl. 10-19 bød festivalpladsen på utallige små og større aktører, der med boder og stande arrangeret i telte, serverede smagsprøver på alt fra tangchips- og pestoer, hellefisk med æbler røget på grønlandsk manér til grillet vildt fra Danmarks Jægerforbund. I den maritime afdeling Havet blev tilberedt frisk fisk, som deltes ud til festivaldeltagere ligesom, at man for kun en 20'er kunne købe en østers med tilhørende sjus.

Festivalens bæredygtighedstema optog også et par scener, hvor bl.a. Aarhus' borgmester sammen med andre meningsdannere debatterede fødevarepolitiske spørgsmål og gik i dialog med forskellige faglige eksperter udi biologi såvel som landbrug.

Derudover var vestjysk landbrug og husdyrproduktion repræsenteret på pladsen og smagsprøver såvel som information om madens vej fra jorden til bordet blev givet ved de entusiastiske og kompetente medarbejdere på stedet.

Workshopsene smørkærning, bagning af surdejspizzaer, vaffelbagning over bål eller jomfruhummer-pilningskonkurrence var blot få af de mange tilbud, du som festivalgæst kunne deltage i. Aktiviteter, der også let kan involvere børn og unge med lyst til at få en føling med mads tilberedning eller trang til at have fingrene i dejen og ikke kun smage. Imidlertid var det også muligt at læne sig tilbage og købe smagspoletter til den helt store tour de håndbryg, hvor Danmarks mikro-bryggerier var mødt talstærkt op med hver deres bud på den bedste IPA, Stout eller mørkeste porter. Festivalen kendetegnede

igen i år sig selv ved sin mangfoldighed og plads til alle interesser inden for mad og drikke, råvarer, tilberedning og produktion. Maden kunne du følge helt ned på molekylært niveau hos kemikerne fra Arla Food og køkkenudstyr var muligt at opgradere i brands som Tupperware.

Alle med en interesse for mad og klima, en grøn uddannelse med viden inden for plante- eller husdyrproduktion, økologisk landbrug eller med meninger om fremtidens drifts- og produktionsmetoder i dansk landbrug ville have en uforglemmelig oplevelse til nordens største madfestival. Men uforglemmelige smagsoplevelser er alle gæster uanset interesse garanteret til Aarhus Food Festival – JID vender med sikkerhed tilbage i 2020!