

Mad og drikke på Smukfest

Deltager på pressemødet: Jakob Buchbjerg, madkoordinator

Med 70 madboder, 10 sid-ned-restauranter og 65 temabarer er der absolut ingen grund til at gå og kede sin mund på Smukfest.

Uanset om du er på Smukfest i otte dage eller én dag, så betyder mad og drikke vildt meget for festivaloplevelsen! I samarbejde med lokale foreninger og professionelle restauratører sørger vi for alt fra andesteg og koldskål til østers og trøffeltoast i skoven, og selvfølgelig finder du også en tilpas fedtet burger, tarteletter eller hvad du ellers får lyst til på en festival. Med eller uden kød – vi forkæler dig uden fordømmelse. I år har vi bl.a. en helt ny restaurant, Walthers Kro i Mexival, et pastasted, ny sushibar og social dining ved Søbadet. Vi skifter ud i cirka 10% af spisestederne hvert år.

Når der skal skylles efter, så plejer vores gæster at være rigtig dygtige. Det er vores 2500 frivillige bartendere også. Måske er du vant til, at der er to slags barer med tre valgmuligheder, når du går til koncert eller på festival – sådan er det ikke på Smukfest. Med undtagelse af de 8 VodkaJuice-barer, så er alle de øvrige ca. 60 barer unikke i tema og udbud. Vi har specialølbarer, vinbarer, ginbar, en bar specialiseret i mørk spiritus, shotsbarer, champagnebar, Aperol og meget mere. Og hvis du i øvrigt har brug for hjælp, så tilbyder vi plads på guidede smagninger på festivalpladsen, som i år var tæt på udsolgt allerede inden festivalen startede. Du kan forresten sagtens tage kør-hjem-tjansen eller være skabsgravid på Smukfest – vi tilbyder alkoholfri varianter i samtlige barer på pladsen.



Samarbejder med FødevarerBanken

I et samarbejde mellem Smukfest og FødevarerBanken sætter vi fokus på madspild. FødevarerBanken samler overskudsmad ind fra Smukfests boder og giver gratis måltider til socialt udsatte landet over. Arbejdet starter på festivalens første dag, hvor frivillige fra organisationen er på runde hos madboderne for at informere om muligheden for at donere mad til FødevarerBanken, når Smukfest er slut. Et tilbud, som mange boder heldigvis vælger at tage imod. I 2022 blev der indsamlet omkring 3 tons mad, så siden samarbejdets begyndelse i 2015 er det blevet til mange, mange tusinde måltider, der ellers bare var blevet kasseret.

Facts om mad og drikke

- I alle barer kan man få alkoholfrie alternativer. Også drinks der er lige så smukke og velsmagende i alkoholfrie versioner. Salget af alkoholfrie produkter er steg med over 300% fra 2019 til 2022, og i 2023 tegner det til en yderligere stigning.
- I 2022 drak vores gæster:
 - 173.630 liter øl
 - 110.000 kander
 - 118 tons appelsiner blev presset til appelsinjuice og Vodka
 - 30.150 liter White Russian
 - 45.823 liter appelsinjuice

