

21. september 2018

Fanø Østersfestival: Østers er for alle

I efterårsferien forvandler Fanø Østersfestival for tredje år i træk den hyggelige Vadehavs-ø til et gastronomisk centrum med kokkekonkurrence, gourmet-events og naturoplevelser for alle.

Østers er hovedingrediensen i opskriften på en kulinarisk og naturrig efterårsferie på Fanø i uge 42, når Fanø Østersfestival igen slår et slag for, at østers er for alle. Med et hav af events kan gourmet-nørder dykke ned i en overflod af østers-retter, tage på østerssafari og deltage i foredrag om Fanøs gastronomiske udbud.

En særlig oplevelse er kokkekonkurrencen mandag den 15. oktober, hvor nogle af Danmarks bedste kokke – herunder Erik Pedersen fra Kadeau og Henrik Yde fra Kiin Kiin - giver deres bud på østers og dyster om titlen som Årets Østerskok 2018. I dommerpanelet finder man blandt andet Hans Beck Thomsen, manden bag Henne Kirkeby Kro og nu Café Stranden samt sidste års vinder af Årets Østers Ret, Sylvester Andersen. Gæster vil kunne overvære kampen og selv smage på retterne. En af dem, der ser frem til at besøge festivalen, er Fanøs borgmester, Sofie Valbjørn.

"Fanø Østersfestival er et vigtigt arrangement, som udover at byde på lokale, velsmagende oplevelser også har en stor betydning for Fanø og øens udvikling. Festivalens gastronomiske fortælling om Fanø og vores råvarer lokker flere og flere festivalgæster til og smitter generelt positivt af på turismen, erhvervslivet og bevarelsen af den smukke natur på og omkring øen. Sådan et initiativ kan vi kun støtte op om i Fanø kommune," siger Sofie Valbjørn, borgmester på Fanø.

Sidste år besøgte flere end 1.500 gæster festivalen. Det er en fordobling siden festivalens begyndelse i 2016, og der er stadig plads til nye og kommende østers-entusiaster på Fanø.

Selv nybegyndere kan blive østerseksperter. Der er blandt andet kokkekurser for børn og voksne, ligesom der er urte- og østerssafari, hvor friske østers bliver plukket direkte fra sandbankerne i Vadehavet.

Sidste år modtog Fanø Østersfestival prisen som "Årets Fiske- og Skaldyrsfestival" af den nationale restaurantguide, White Guide. Festivalens formand, Lindy Kjøller, ser prisen som et stort skridt i den rigtige retning.

"Hele idéen med Fanø Østersfestival har fra starten været at folkeliggøre østersen. Danskerne er et velspist folkefærd, og med White Guide-prisen beviste Fanø Østersfestival et tårnhøjt gastronomisk niveau. Det gør sig gældende igen i år. Samtidig har flere fået øjnene op for Fanø, og ikke mindst vadehavsøsters, som kan tilberedes til enhver smag, og som vi bør spise mange flere af – for fornøjelsens og naturens skyld," siger Lindy Kjøller, salgs- og marketingchef hos Færgen og formand for Fanø Østersfestival.

Han henviser til, at østerserne ved Fanø er den hurtigst voksende, invasive stillehavsøsters, som truer andre arter i Vadehavet, og derfor er det kun godt at spise rigeligt af dem.

Fanø Østersfestival finder sted den 14. - 17. oktober. Bag festivalen står Foreningen Fanø Østersfestival.

Læs mere om Fanøs Østersfestival på www.fanøøstersfestival.dk.

Billedtekst 1: I Vadehavet ud for Fanøs kyst ligger millionvis af østers klar til at blive plukket og spist.

Billedtekst 2: FanøFærgen sejler mellem Esbjerg og Fanø med 28 daglige afgang. Mandag den 15. oktober, samme dag som kokkekonkurrencen, vil der være færgebilletter ned til 10 kr.

Om Færgen

Færgen er et af Danmarks største ø-rederier og sejler til henholdsvis Samsø, Fanø, Als, Fyn, Langeland og Lolland via i alt seks forskellige ruter. Færgen står desuden bag bookingportalen Dansk Ø-ferie, der samler alle de bedste oplevelser på de danske øer ét sted og gør det muligt at booke både transport, ophold og oplevelser hjemmefra. Det sker blandt andet via såkaldte ø-hop, hvor ophold på flere øer kan kombineres og finde sted under én og samme rejse.

For yderligere oplysninger kontakt Færgens salgs- og marketingchef Lindy Kjøller på **20 33 50 44** eller likj@faergen.dk.

For pressebilleder, presstekster eller ved andre spørgsmål kontakt Morten Kalum hos EHRENBORG SØRENSEN Kommunikation på **23 49 10 09** eller mk@ehrenbergsoerensen.com.