

Kjøgemesters trillebørskøkken

Kjøgemester drager på "valsen" med sit trillebørskøkken i dette "Crossmedia-produktions miljø", og udforsker dømmene, dramaerne og eventyret med fod under eget bord hos producenterne af danmarks allerbedste råvarer.

De producenter der gør en gastronomisk forskel og laver de allerbedste råvarer herhjemme udforsker drømmene om eventyret, livet med foden under eget bord og ønsket om at gøre en positiv forskel. Det er det spændende fundament for en gruppe af iværksættere, der sætter alt på spil for at lave en bedre verden for dem selv og verden omkring dem.

Det er de danskere der udlever Verdensmålene vi alle har vedtaget i FN uden at gøre det store væsen af sig...

Alt dette sker i et Cross media univers, der bedst kan sammenlignes med Hugh Farneley Whittingstalls iværksætter eventyr "River cottage", og med omdrejningspunkt i et TV format, med underliggende formater til repræsentation på de forskellige SoMe platforme, der udnytter de fordele der ligger i dem hver især, med moduler af forskellig dybde og tilgængelighed.

Lysten til at opleve Danmark

Overordnet set skal "Kjøgemesters trillebørs køkken" give danskerne lyst til selv, at udforske og tage del i de dejlige oplevelser og skatkammeret af skønne råvarer der ligger lige i vores egen baghave og drysset omkring i Danmark, og til selv at springe ud i at udleve deres drømme.

De råvarer der når vi bruger dem på enkel og indlysende vis gør os til mere ansvarlige mennesker, der rent faktisk handler efter de værdier vi allerede deler og bruger den magt vi hver især har til at skabe en bedre verden "bid for bid"..

Kjøgemester med sit trillebørskøkken og vennen "Den lange" opsøger de allerbedste lokale råvarer, og går i dialog med de mennesker der kender dem bedst, den egn de er rundet af - og prøver retter og ideer af i trillebørskøkkenet, så vi allesammen har en mulighed for "gør det selv" i vores eget køkken eller sammen med familie og venner.

Nyt Tv format

Danmark har en perlerække af råvarer i verdensklasse, der danner basis for dansk gastronomi og fantastiske egnsretter. Disse råvarer og retter bruges som udgangspunkt for farverige portrætter af steder, personer, møder mellem mennesker og værdier.

Kjøgemester der er kendt fra "Liv på Livø", og medier i ind og udland har længe haft lysten til selv, at give sig i kast med TV mediet for at aftjene "værnepligten" i den ny "værdi revolution" gennem glæden ved Danmarks stærke madkultur med dybe rødder i historien. En madkultur der også er vejen til fantastiske oplevelser med små og store løsninger, der kan være med til at dreje danskernes forbrugermagt mod en bæredygtig udlevelse af "det gode liv"...



Målgruppe

Et mainstream fokus på FNs verdensmål som præmis for et "feel good" og humoristisk fortælleunivers. Målgruppen er 30+ med fokus på livsstil, det gode liv, sundhed, bæredygtighed og økologi, rejser, ude og friluftsliv, familie og venne aktiviteter

Redaktion

ide, research og vært: Jesper Lynge Bergholdt
research, medvirkende instruktør: Lars Svendsen
Foto/ klip: (Peekaboo) Frank Thøgersen og Oliver Fjalland
Gastronomisk konsulent: Per Mandrup
Grafiker Mia Pallisgaard Hanse

Program-idé, temaer og opbygning....

Mulighederne for programvalg er nærmest uendelige, de gode danske råvarer og dygtige producenter af topkvalitet står nærmest i kø og valget beror på en kvalitativ vurdering og casting af lokale nøglepersoner, emner og mulige samarbejdspartnere ift det praktiske og økonomi.

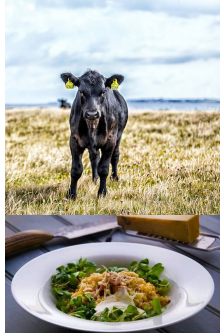
Her er en liste med "skud fra hoften" på emner og steder, man kan tage udgangspunkt i når vi tænker en sæson som 6 episoder.

Livøs Korn og Angus

Ude godt hjemme bedst -

*Kjøgemester har hjemme på limfjordsøen Livø. Livø er både kendt for sin smukke natur, den gamle galeanstalt, TV serien Liv på Livø og ikke mindst sit **korn** og Naturpleje **Angus kød** i verdensklassen.*

Vi laver oksekød efter forlæg i madplanerne fra den gamle galeanstalt, går i marken med kongsbonden, og kjøgemester laver mad i bål køkkenet i baghaven, og introducerer ideen om at lave sit "trillebørskøkken" og drage på "valsen" og tage ud og snakke og lære om råvarerne fra dem der kender dem bedst...



Program ideer

Limfjords østers, Muslinger, Hummer

- Venø/Glyngøre
- Christian/ Svend Bonde

Salt og jomfruhummere

- Læsø saltsyderiet og havnen
- Poul

Tørfisk og Bjesk...

- Skagen museum
- Villy Købsted

Sommerbuk eller krondyr

- Søholt på Lolland
- Jacob Palsgaard

Pattegris, skinker, folkemusik og lokalsamfund

- Halkær kro og Preben Drastrup
- Michael Museth

Indkøbsfælleskab, græsrodder og husholdningsbudgettet

- Tannisbugt naturplejelaug Søren Pedersen
- Michael Museth (folkets madhus)

Sæsonafslutning

- slutter på Livø med fest for alle medvirkende i programmerne



Programopbygning 28min

1) Generel intro med musik

2) Intro på råvare og location

Perspektivering af råvare og location "video-talk" m. Per Mandrup

3) reportage

Guidet location tour

Besøg on-location hos local expert

-her kommer råvaren fra (råvare oprindelse historisk, vækstbetingelser mm)

(i længere format indregnes egnsret lavet af den lokale vært)

4) Kjøgemester laver "egnsret fortolkning"

vi laver vores bud på egnsretten

- forberedelse indkøb
- mis en place/prepping
- tilberedning
- anretning
- servering



5) Afslutnings middag

6) Outro med musik

"jingler" (max 30 sek)

- køkkenfif (evt. m Per Mandrup i Køkkenet)

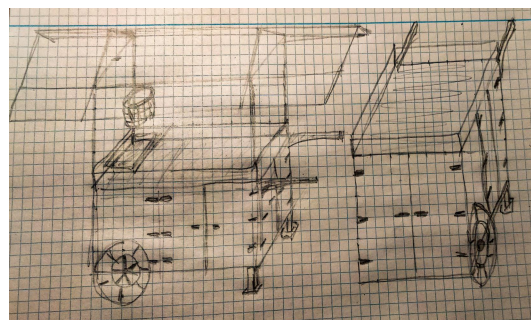
"Joke-jingle" (max 15sek)

"det gør du aldrig igen"

"så dør baby"

"tynde skiver"

"Vikingslagtes"



Wall of Fame...

Kjøgemester alias Jesper Lynge Bergholdt er Aalborg drengen der har arbejdet med events og medier siden han var 12.

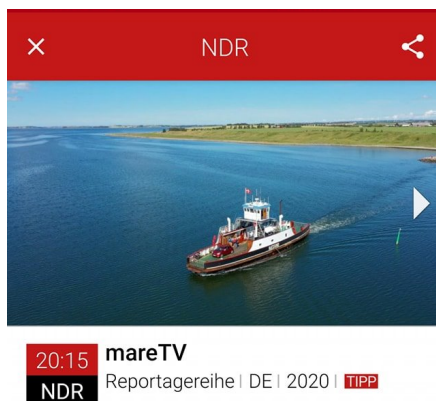
Først som "Radioaktiv" med eget program (1983-1988) på Radio Aalborg og sideløbende een af "Tordenskjolds soldater" i kulturmiljøet i Nordjylland med events og koncerter spændende over snart sagt alle musikarter, teater, dans, maskegrupper, karneval, historiefortælling og presseservice for Visit Danmark som højtråbende vikingekok og vært og mascot på div messer - det er han berygtet for og der er kommet lidt forskelligt ud af det gennem årene bla..



2 sæsoner af Liv på Livø 2017 og 2018



MorgenTV kok med verdens bedste oste fra Sønderhaven Gaardmejeri



Gennemgående figur i MareTVs produktion til NDR 2020



Udvalgte memes fra Liv på Livø med i Natholdet samt medvirken i program



TVkok og mad vært i NRK temaaften 2019 om søsætning af Saga Farmann



Medvirken i Paul Hollywoods City Bakes Copenhagen



Viking for VisitDanmark i Miami



Jamie Magazine



LYMAIL.CO.UK
e chef who plans to revive Viking food
Jesper Lynge, 44, from Aalborg is attempting to revive Viking cookery from his...



BBC channel 4 " Sunday Brunch
Viking Chef for British Museum