

PRESSEMEDDELELSE

København, 22. januar 2026

Globalt gastronomi-event samler over 60 af verdens bedste kokke og restauranter i København

Unikt kulinarisk event samler over fem dage en lang række af gastronomiens største stjerner, som skal lave mad side om side på restaurant Alchemist. Samtidig vil eventet gennem et stort symposium engagere alt fra kokkeelever til fødevareproducenter samt Michelinrestauranter fra hele landet.

Den danske hovedstad bliver inden længe centrum for den internationale gastronomis absolutte elite, når byen får besøg af køkkenchefer fra mere end 60 restauranter, der alle er repræsenteret på listen over verdens 100 bedste restauranter, udpeget af *The World's 50 Best Restaurants*.

Det sker i dagene fra 29. januar til 2. februar 2026, hvor København er vært for første udgave af det banebrydende event **CONVERGENCE**, som Rasmus Munk, grundlægger og køkkenchef hos Alchemist, står bag.

"At kunne dele den utrolige kreativitet og viden, der findes hos alle de her internationale toprestauranter, både med gæsterne på Alchemist og et bredere publikum, er en drøm, der går i opfyldelse. Jeg håber, at det vil gøre en reel forskel og skabe et varigt aftryk, både her i Danmark og ude i verden," siger Rasmus Munk.

Convergence, på dansk konvergens, betyder, at ting eller idéer nærmer sig hinanden, og med samlingen af den globale kulinariske elite vil København på ny understrege sin position som et knudepunkt på gastronomiens verdenskort.

Den ansvarlige minister for turisme, **Morten Dahlin**, siger:

"Det er stort, at vi kan have en begivenhed som det her i Danmark. Det er med til at sætte os på verdenskortet som en førende nation inden for mad og gastronomi. Hver tredje turist, der besøger Danmark, siger allerede, at de har valgt Danmark, blandt andet fordi vi har gode spisesteder. Når så mange stjernekokke kommer til København, vil det sprede sig som ringe i vandet, så endnu flere gæster fra udlandet får lyst til at besøge vores restauranter".

Hver af de fem aftener under CONVERGENCE vil 12–14 af de besøgende kokke og restauranter præsentere deres mest ikoniske signaturretter under en unik middag på Alchemist. Det markerer en ekstraordinær og hidtil uset mulighed for at opleve smage, teknikker, filosofier og kreationer fra alle verdenshjørner.

Stjernekokkene vil valfarte til København fra etablerede gastronomiske metropoler som New York, Barcelona, Bangkok og Tokyo, såvel som nyere kulinariske topdestinationer som Lima, Cape Town, Mumbai, Quito og Queenstown.

København, hjemsted for Nordisk Køkkenmanifest og flere af verdens bedste restauranter, danner naturligt rammen for CONVERGENCE som en smeltedigel af kulinariske idéer og interkulturelt samarbejde, hvor gastronomiens globale fællesskab på ny vil blomstre og udfolde sig.

"Når en række af verdens bedste kokke samles i Danmark på initiativ af Rasmus Munk, understreger det den stærke position, Danmark har på den internationale gastroscene. Det er en event i verdensklasse, som giver os en unik mulighed for at fortælle en bredere historie om Danmark til et internationalt publikum – om vores madkultur, råvarer og fællesskab," siger CEO i VisitDenmark, **Katja Moesgaard**.

Med København som udgangspunkt er det målet at sætte et bredere aftryk på tværs af dansk gastronomi og kultur ved at inddrage ikke kun restauratører og kokke, men også kokkeelever, fødevarerproducenter og kunsthåndværkere samt den brede danske offentlighed.

"Danmarks hovedstad har over en årrække opbygget en solid global position som gastronomisk hotspot. Det betyder rigtig meget for hovedstadens succes som international rejsedestination, hvor vi tiltrækker højtforbrugende turister, som lægger milliarder i vores samfundsøkonomi. Og samtidig understøtter de det lokale udbud af både kultur og restauranter, og vores gastronomi i det hele taget, og er på den måde med til at gøre byen mere attraktiv for borgerne," siger administrerende direktør i Wonderful Copenhagen, **Søren Tegen Pedersen**.

CONVERGENCE er drevet af ambitionen om at styrke og understøtte fællesskabet i den globale gastronomis absolutte top, men samtidig at gøre dens enorme viden og kreativitet mere tilgængelig for den almene dansker. Derfor vil eventet, ud over de fem middage på Alchemist, også omfatte et stort, offentligt tilgængeligt symposium og en række andre aktiviteter med foredrag og talks – og vende tilbage igen næste år.

"Vi planlægger, at dette skal være en årlig begivenhed, der både fylder os med viden og inspiration og vil være et fyrtårn for dialog, samarbejde og kulturel udveksling på tværs af gastronomi, kunst og samfund," siger **Rasmus Munk**.

Presseadgang til CONVERGENCE Symposium

Symposiet finder sted fredag 30. januar kl. 10–14 i DR Koncerthuset.

Medlemmer af pressen kan gratis hente billetter til symposiet her: [Convergence Pressebilletter](#).

For yderligere information

Alle pressehenvendelser bedes rettes til press@alchemist.dk eller til Head of Communication, Lena Ilkjaer, på +45 31 31 86 51.

Det samlede pressekit for Convergence med billeder af alle gæstekokke- og restauranter, samt pressekit for Alchemist med billeder af Rasmus Munk, restauranten og udvalgte serveringer kan tilgås her:

[Convergence Press Kit](#) | [Alchemist Press Kit](#)