

FESTIVAL OF FOLK, ROOTS, TRADITIONAL MUSIC AND AMERICANA

VI SAVNER JER OG GLÆDER OS TIL AT SE JER

SEE
YOU
—

26. 27. 28. 29.
AUGUST 2021
DENMARK



SE MERE & KØB
BILLETTER PÅ:

TF.DK

NON-PROFIT





KÆRE TØNDER FESTIVAL-ELSKERE

VELKOMMEN TIL TØNDER FESTIVAL CIRCLE 2020!

Selvom Tønder Festival 2020 er aflyst, skal vi selvfølgelig have en fest den sidste weekend i august, det er ligesom en tradition!

Festen kan selvfølgelig ikke blive helt som den plejer, men vi har stærke traditioner på Tønder Festival, og selvom vi må springe et år over, uden den festival vi kender, så lever både ånden, musikken, fællesskabet og festivalen videre.

Så lad os slå ring om hinanden og give bolden op til Tønder Festival Circle!

I år sker det hele sker i din have, på din terrasse, i dit sommerhus eller dér hvor du sætter rammen for en fuldstændig fantastisk lørdag i Tønder Festivals tegn.

Lad os sammen skabe den helt rigtige Tønder Festival-stemning lige netop der, hvor du er. Så saml dine Tønder Festival-venner. Gør som I plejer under festivalen – eller skab nye traditioner. Tønder Festival Circle er det fælles festivalfix, som ingen af os kan undvære, og vi sender festen ud til alle, der vil være med.

Samtidig har vi indgået et kærligt samarbejde med lokale restauratører og festlige folk her fra Tønderområdet, som har gjort et kæmpe stykke arbejde for, at vi kan markere Tønder Festival 2020 på trods af aflysningen.

Vi vil gerne takke alle, der på forskellig vis, har bakket op. Det er vi meget, meget taknemmelige for!

Vi håber, at I får en fantastisk lørdag fuld af festivalstemning, fællesskab og musik. Vi glæder os meget til at se jer igen til Tønder Festival 2021!

DE BEDSTE HILSENER

Maria Theessink, Kunstnerisk Leder & Kirstine Uhrbrand, Administrerende Direktør

Farbar

OPSKRIFTER



SIGNATUR DRINKS

ROM & CIGAR BAREN

Red & Stormy består af masser af is, pink portvin, og Ginger Beer, og et tvist lime.



Spirit girbar

Masser af is, en gin med skovbær (Cubical kiss) eller rabarbergin, lemon tonic og friske blandede bær som garniture.



LITTLE DUBLIN

IRSK KAFFE

- Et kaffeglas, 35 cl
- En kandis-pind puttes i (hvis du ikke har kandis, så brug brun farin)
- Dernæst hældes en god, varm kaffe i glasset - op til ca. to centimeter før glassets kant.
- Har du brugt brun farin, røres nu lidt i glasset.
- Nu kommer der dejligt flødeskum på.
- Hæld nu 2 cl. whisky ovenpå flødeskummet og drys med instantkaffe.

Så er den klar!

I Little Dublin anvender vi den irske Jameson, men der findes jo mange gode whiskyer, så der er et utal af varianter på irsk kaffe. Det er bare med at kaste sig ud i det ;-)

Vi glæder os til igen at kunne servere irsk kaffe og andre gode ting i pubben til jer ved næste års Tønder Festival!

Bedste hilsener fra alle os i det gule hus på pladsen, Little Dublin

SPIS SOM MUSIKERNE PÅ TØNDER FESTIVAL

HANNE MARIES KYLLINGEGRYDE

Sådan gør du:

800 g kyllingefilet skæres i små stykker, svitses hurtigt og sættes på køl til lige før servering.

2dl hvidvin koges med 0,5dl piskefløde i 30 min — sættes på køl til det skal bruges

1,5 kålpølse i skiver brunes let i en gryde og tilsættes:

- ½ grofthakket spidskål
- 2 fed finthakket hvidløg
- 1 kvist timian
- 1 laurbærblad

Steges til kålen er faldet sammen og hvidvin-fødeblanding hældes over. Kan evt. jævnes med lidt Maizena. Krydres med salt og peber.

Kyllingen skal først i de sidste fem minutter.

Serveres med masser af hakket bredbladet persille, salat, ris, kartofler eller rugbrød evt. sennep

KARENS CHILI

- 100 g chili
- 1 spsk. olie
- 1 lime
- 1 fed hvidløg
- 25 g frisk mynte
- 2 spsk. eddike

Alt blendes til en ensartet masse, smages til med salt.

HILSEN FRA INTELLIGENT FOOD

ØKOLOGISK MAD UDEN ”DE HÅRDE HVIDE- VARER” GLUTEN, MÆLK OG SUKKER

Har du lyst til en dag uden kød, kan du nyde disse ærte-deller til din yndlings-salat - dellerne serveres normalt som en del af vores festivalplatte.

Opskrift på ærte-deller (ca. 10 stk):

- 2 dl økologiske frosne ærter
- 4 spsk økologisk majs-mel
- 2 økologiske æg
- 1 økologisk løg
- 1 dl økologiske røde linser
- 1 tsk økologisk karry
- ½ tsk økologisk spidskommen
- salt og peber - øko
- Olie til stegning

Sådan gør du:

1. Kog linserne som anvist på pakken.
2. Hak løget fint.
3. Hæld ærterne op i en skål og hæld kogende vand over.
4. Blend ærterne - jeg tog lidt ærter fra, så der kom lidt hele ærter i 'farsen'.
5. Rør alle ingredienserne sammen.
6. Steg på pande ved middel varme. Vend når de er lidt mere end gyldne.

INTELLIGENT FOOD

GLAD HOKKAIKOSUPPE MED SOLSKINSTOPPING

Ingredienser:

- 1 Hokkaido-græskar af god størrelse
- 2 mellemstore porrer
- 1 stort løg
- 3-4 fed hvidløg (2 hvis de er helt friske)
- 2 glutenfri urtebouillon-tern
- 1 tsk. frisk kværnet peber
- 1 l vand

Topping:

- 100 g frisk baby spinat
- ½ - 1 dl koldpresset olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 15 mandler
- Saften af ¼ citron
- 1 tsk. salt - gerne kryddersalt.

Sådan gør du:

Rengør græskaret grundigt inden det flækkes og kernerne tages ud med en ske. Græskaret med skræl skæres i mindre stykker. Porrerne renses og skæres i 2 cm's stykker.

Hvidløgene afskalles. Alle suppe-ingredientser puttes i en gryde og bringes i kog. Skru ned for varmen og lad det derefter småsimre under låg i 20 min.

Mens suppen koger, skylles babyspinaten. Mandlerne hakkes groft - kan undlades hvis du har en stærk stavblender. Alle topping - ingredienserne kommes i skål og blendes til alle spinatblade er findelt og konsistensen er jævn.

Suppen blendes ligeledes efter 20 min. med stavblender og serveres straks med en god skefuld solskins-topping. (Hvis der bruges almindelig blender, kan det være nødvendigt at opvarme suppen efterfølgende.)

VELBEKOMME...

SNYSK MED FRIKADELLER

Ingredienser:

Frikadeller	2 stk. pr. portion
Kartofler	1500 g (½ pose)
Gulerødder	1250 g (½ pose)
Bønner	1250 g (½ pose)
Ærter	1250 g (½ pose)
Mel	ca. 100 gSalt
Peber	
Persille	til pynt

Tilberedning:

Gulerødder og bønner bringes i koges i så meget vand, at det dækker grøntsagerne. Når gryden er i kog, tilsættes ærterne og evt. lidt mere vand, så grøntsagerne igen er dækket.

Når alle grøntsagerne er varme, jævnes grøntsagsvandet med mel. Der smages til med salt og peber.

Kartoflerne bringes i kog i en anden gryde og holdes herefter varme.

Frikadeller varmes i ovn og holdes varme i termokasse.

Servering:

Serveres på stor tallerken.

Put 2 frikadeller på den ene side af tallerkenen.

Put 4-5 kartofler på tallerkenen.

Put snysk på kartoflerne og resten af tallerkenen og drys med lidt persille til pynt.

SANNES ITALIENSKE GRØNSAGSSUPPE MED RIS, CREME FRAICHE OG CIABATTABRØD

3 spande suppe passer til 1 spand ris - 1 gryde (70 portioner)

Ingredienser:

5 dl olie	2,5 kg snittede porrer (frost)
2 kg snittede løg	0,5 l piskefløde
10 spsk. basilikum (30 g)	salt - ca. 50 g
5 spsk paprika (25 g)	sukker - ca. 50 g
5 tsk groft peber (10 g)	eddike - ca. 2,5 dl
5 tsk karry (10 g)	vand - ca. 7 l
2 dåser flæde tomater	70 stk. ciabattabrød (er som flutes)
350 g tomatpasta	2 kg ris
350 g grønsagsbouillon	2,5 l creme fraiche

Tilberedning:

Olien varmes godt op.

Løg og krydderier svitses ved høj temperatur til løgene er glasklare.

Resten tilsættes.

Varmes op og smages derefter til.

Piskefløde i til sidst.

Servering:

Ris i tallerkenen først, suppe over. Pyntes med creme fraiche. 1 stk. ciabattaflutes til.

LILLE FANØ SOLÆG

Ingredienser:

8 æg
Vand, til kogning
Saltlage:
150-200 g salt, 1 l vand,
skaller fra 2 rødløg

Til servering:

Olie/eddikedressing, (2 spsk. olivenolie og 1 spsk. hvidvinseddike)
HP sauce
Tabasco
Stærk sennep
Salt og peber

Tilberedning:

Kom æggene i en gryde med masser af vand og kog dem ved svag varme i 20 minutter
Imens æggene koger, kommes ingredienserne til lagen i en gryde og koges op
Hæld lagen i en krukke eller den beholder, man vil have æggene stående i
Når æggene har kogt 20 min, skal de en tur under den kolde hane og køle ned
Tag æggene og tril dem på bordet, så skallen revner. Kom derefter æggene op i krukken med
lage, og læg tallerken eller andet over, der kan presse æggene ned i lagen
Skift lagen ud hver anden dag – æggene skal gerne ligge i lagen en uges tid. Jo længere de
ligger, jo mere salte bliver de.

Når æggene skal spises, pilles skallen af, de halveres og blommen tages ud. Herefter fyldes
hullet med olie/eddikedressing, HP sauce, tabasco, sennep og blommen lægges oven i. Kom
lidt salt og peber på toppen og spis straks.



LILLE FANØ KAFFEPUNCH

Ingredienser:

2 cl Brøndumsnaps
kaffe
2-3 stk. hugget sukker (eller efter smag)

Tilberedning:

Hæld snapsen i en kaffekop. Fyld den varme kaffe i. Tilsæt sukker og rør rundt.

TIL DEN SØDE TAND SØNDERJYSK BRØDTORTE

Ingredienser:

1 brødtortebund
Solbærmarmelade
½ l fløde
Chokoladedrys

Tilberedning:

Bunden flækkes i 2 dele.
Solbærsyltetøj smøres på den nederste bund.
Flødeskum lægges ovenpå solbærsyltetøjet.
Læg øverste del af brødtorten ovenpå.
Pynt med flødeskum og chokoladedrys.
Brødtorten skæres i 8 stykker og sættes på køl.

MUSIKERNE OM TØNDER FESTIVAL



"This Festival is dear to us, there was an instant connection between us and the Festival".

"We have been able to be part of the festival rather than just entertainment for the festival".

The Avett Brothers

"I appreciate you all having me at the festival. It's been a blast and everybody's been extremely nice to me and the guys. It's been fun".

Tyler Childers

"The Tønder Festival is a wonderful cross section of Music from all over the world. I think it's impeccably booked — you don't need to know who's playing — you just walk up and try it — it's going to be good. It's an incredible festival — an unusual festival. There's a kindness here that makes me feel at home, safe".

Mary Gauthier

"We think Tønder Festival is great, the people here are respectful. I would recommend Tønder Festival to anyone. We will come back any time — any time"

The Dead South

I love it, people here are so nice, hospitable — reminds me of Texas in a way — everyone wants to make sure everybody's doing good.

Paul Cauthen

"We are blown away by Tønder Festival, we can't believe the caliber of musicians here. It's probably the nicest festival we've ever been at that's for sure. In Canada it's a small folk scene so you end up meeting everybody after a while — and everybody we talk to say you have to go to Tønder Festival — it's the best. So we had high Expectations and they were all met".

Pretty Archie



"This is my very first time to Europe at all, so I was pretty lucky that my first shows were in Tønder which is like — your audiences are the best audiences anywhere I've been. People are so appreciative, I think you guys have spoiled me for the rest of the tour — I have three weeks to go and the bar has been raised to high. I'm just going to be disappointed that the people aren't as wonderful as they are here".

Tami Neilson

"It's a carefully curated line up — you can tell there's a thought that goes into it. And people care. The listeners care. I go to a lot of Music Festivals and there's a handful that are as special as this one".

Sarah Jarosz



KJARTAN'S SANG TIL HAUSGAARD

INGEN VEJ HJEM

- FRA HAUSGAARD TIL TØNDER

1.

Vi blev født til Ikea, fodbold og smøger
Af forældre med en gæld på halvanden million
Vi ku vælge så frit fra hylder så grimme
At intet lå os mere fjernt end at blive til nogen

Så så jeg hvor jeg var henne
Tæt på hjem

Så så jeg hvor jeg var henne
Langt fra hjem

2.

En ungdom i tåger for ingen bliver klogere
Af øl, kokain blandet op med motion
Muren var faldet og vi stemte til valget
På en klovn der så ud som kvart million

4.

Så steg jeg af toget med en kuffert af sange
Og et band der snart sku' skyldes Skat en million
Vi spillede fra kroen i Hirtshals til Haggens
Og alt derimellem - det er en drøm, men jeg er vågen

Nu ser jeg hvor jeg er henne
Så er jeg hjemme

Så så jeg hvor jeg var henne
Langt fra hjem

3.

Men fra Singapores skove til Tønder Station
Er afstanden kort når man lytter til nogen
Som Dylan og Hausgaard og Dissing og Cohen
Der gør anløbne drenge stærke i troen

5.

Når bandet det spiller for halvfulde kvinder
Og for mænd der har rundet de 60 med pension
Når violinerne hviner og Thomas Treo han sviner
Og æggene er så rådne de ikke bør nydes af nogen

På Tønder her har vi hjemme
Endelig hjemme

Tekst og musik Kjartan Arngrim, (2019)

Sangen er skrevet til lejligheden – fejringen af Niels Hausgaards 75 års fødselsdag på Tønder - med stærk inspiration fra Niels Hausgaards sang "Hjemstavn" fra albummet "Han tog realen med" fra 1983.

Sangen kan ses og høres på vores youtube kanal – søg på: TønderFestivalDenmark.

STØT TØNDER FESTIVAL



Du kan støtte Tønder Festival ved at købe støttearmbånd, samt årets støtte-t-shirt via vores webshop www.tf.dk. Hvis du køber vores støtte-t-shirt er der fri fragt på hele ordren uanset hvad du ellers køber.

**STØTTE-
T-SHIRT
KR. 200,-**



**STØTTE-
ARMBÅND
KR. 100,-**

BLIV GAVEGIVER OG STØT VORES FESTIVAL

Mere end nogensinde har vi brug for al den opbakning og støtte vi kan få!

Ved at give et gavebidrag kan du støtte Tønder Festivals fremtidige fundament.

Dette kan gøres både som privatperson og virksomhed - husk det kan trækkes fra i skat!

Du bliver gavegiver ved at indbetale minimum

KR. 200,-

til konto 7970 - 1106183 eller MobilePay 51685,
samt skrive "Gavegiver 2021" i tekstfeltet.

DU FINDER YDERLIGERE INFORMATION PÅ TF.DK



VI LEVER I EN VERDEN AF MÆNGDE OG MASSE...

Aldrig har vi haft så mange fotografier, og aldrig har de været af så lav kvalitet. Aldrig har vi været så meget i kontakt med hinanden, og aldrig har vi oplevet så stor ensomhed. Aldrig har vi haft så meget musik at sætte på, og aldrig har lyd kvaliteten været lavere.

Ja, hvad verden mangler er ikke mere. Ikke mere af alt det, der fylder os uden at mætte. Ikke mere af noget, der er en toer af noget, der engang var originalt. Hvad vi mangler er ettere. Noget ægte. Noget, som nogen har øvet sig på, er stolte af, og som stiller vores lyst, nysgerrighed og sult.

På Tønder Festival har vi været originale og originaler siden 1975. Vi spiller sommeren i mål med ægte musik, i ægte sønderjysk marskland, med ægte oplevelser.

Vores fællesskab vokser år for år med frivillige, gæster, musikere og lokale, der alle har en ting til fælles: Vores kærlighed til det, der er gjort med omhu. Det særlige. Det ægte.

Hos os fejrer vi musikken i sin originale form, og alle er velkomne —på en betingelse: Du skal komme, som du er, så synger vi originalen frem i dig.

Det er derfor, musikere fra hele verden vælger os i Tønder. Og det er grunden til, at alle vi originale mødes i marsken, når sommeren går på hæld.

TØNDER - EN ÆGTE MUSIKFESTIVAL

A large crowd of people is gathered under a tent at night. The tent's interior is illuminated with vibrant green light, creating a dramatic atmosphere. The crowd is dense, with many people looking towards the camera or the stage. The overall scene is a lively concert or festival event.

WILL THE CIRCLE BE UNBROKEN

I was standing by my window
On one cold and cloudy day
When I saw that hearse come rolling
for to carry my mother away

CHORUS:

Will the circle be unbroken
Bye and bye, Lord, bye and bye
there's a better home a-waiting
In the sky, Lord, in the sky.

Lord, I told that undertaker,
"Undertaker, please drive slow
For this body you are hauling
Lord, I hate to see her go".

Then I followed close behind her
Tried to hold up and be brave
But I could not hide my sorrow
When they laid her in the grave.

Went back home, Lord, my home was lonely
Now my mother she has gone
All my brothers, sisters crying
What a home, so sad and lone.

FESTIVAL OF FOLK, ROOTS, TRADITIONAL MUSIC AND AMERICANA

SEE
YOU
—

PÅ GENSYN
SEE YOU NEXT YEAR

Tønder Festival

26. 27. 28. 29.

AUGUST 2021
DENMARK

SE MERE & KØB
BILLETTER PÅ:

TF.DK

