

Sol over Gudhjem: Michelin-kokkes mystiske ingrediens er ost

Kongerigets fineste forret baseret på lækre, lokale råvarer og tilberedt af nationens største Michelin-kokke behøver hverken at have jomfruhummer eller fjordrejer i centrum. I år er der oprejsning til osten, når tre særligt udvalgte danske oste indtager hovedrollerne på forretten ved Danmarks største kokkekonkurrence Sol over Gudhjem. Konkurrencen afholdes for tiende gang på Bornholm lørdag 23. juni, hvor køkkencheferne fra Falsled Kro, Kiin Kinn, Substans og RÅ dystes om den bedste forret med dansk ost i centrum.

Årets forret ved Sol over Gudhjem skal traditionen tro sammensættes ud fra en mystery box, som afsløres kort tid før konkurrencen, og ud fra en råvarebuffet af sæsonens grøntsager, frugt og urter. I år var overraskelsen stor, da låget gik af den mystiske boks, som emmede af dansk ost. De fire finalistkokke kan nemlig til forretten vælge mellem tre oste fra Arla Unika, hvor minimum én af følgende oste skal spille en hovedrolle i forretten: 'Sort Himmel', 'Ask' og 'Havhus'.

Stor dag for dansk ost

"Det er en stor dag for dansk ost, når tre innovative, danske oste er udvalgt som hovedingredienser i en kokkekonkurrence for den absolutte elite. Det bekræfter én af de tendenser, som vi gennem et par år har været vidne til: At danske specialoste vinder ind i danskernes hjerter. Både på gourmetrestauranter, hvor vi i disse år ser nye, skønne sammensætninger af retter med dansk ost, men også hjemme hos danskerne, hvor der indkøbes mere specialost. Det skaber en positiv spiral, hvor mejerierne får grobund for at eksperimentere og produktudvikle, for velviljen over for kreativiteten og nyskabelserne er derude," siger marketing manager i Mejeriforeningen Lars Witt Jensen

De fire topkokke, som skal kæle for de danske specialoste, er Kasper Tind Hasse fra Falsled Kro, Jesper Vollmer fra RÅ, Dak Wichangoen fra Kiin Kiin og Rene Mammen fra Substans. Særligt Michelin-kokkene med rod i det klassiske franske og danske køkken er tilfredse med årets valg af ost:

"Nej da – ostefandango!", lyder det begejstret fra Rene Mammen fra Substans i Aarhus, da han løfter låget af den mystiske boks. Og under Falsleds buede hvælvinger er begejstringen også stor: "Det er meget moderne med ost i forret, så det skal vi nok få noget sjovt ud af," siger Kasper Tind Haase, Falsled Kro på Sydfyn.

Også friskost på desserten

Deltagerne i Sol over Gudhjems hovedkonkurrence skal lave en forret og en hovedret. Men sideløbende kører også Sol over Gudhjems Dessertkonkurrence, hvor deltagerne kan tilberede én ret: En dessert, hvor der udover chokolade fra Cacao Barry, kaffe fra Estate Coffee, snaps fra Copenhagen Distillery og et særligt hemmeligt element, sørme også er ost på ingredienslisten: Loke friskost fra Arla Unika.

"Arla Unikas oste spiller i år en markant rolle i konkurrencen. Det er første gang, vi løfter danske oste ind på hovedscenen til Sol over Gudhjem og det er i den grad på tide. Der findes i dag rigtig mange gode danske oste, og derfor synes vi, det er helt naturligt, at lade de bedste kokke i Danmark kaste sig over dem for at se, hvad de kan få ud af det i en forret – og også i desserten," siger kokken og arrangør af Sol over Gudhjem, Mikkel Marschall.

Sol over Gudhjem

Danmarks største kokkekonkurrence, Sol over Gudhjem, afholdes hvert år i Gudhjem på Bornholm, og afholdes for at sætte fokus på danske råvarer og Bornholm som madmekka.

Arrangementet består af en kokkekonkurrence, dessertkonkurrence og et madmarked. Konkurrencen startede i 2009 og er i dag vokset til et stort gastronomisk univers, som hvert år tiltrækker mere end 10.000 foodies, besøgende, turister og journalister fra hele verden.

I årets dommerpanel sidder Jesper Koch fra Bang*Koch, Kenneth Hansen fra Svinkløv Badehotel, Nicolai Nørregaard fra Kadeau og James Lowe fra Lyle's.

Traditionen tro kårer Sol over Gudhjem også Kokkenes Kok. I år er Bo Bech, Paul Cunningham og Jakob Mielcke indstillet til den ærefulde pris, der tidligere er vundet af bannerførere som Søren Gericke, Claus Meyer og René Redzepi og Rasmus Kofoed.

Følg med i Sol over Gudhjem [her](#).