

Ost & ko udfordrer danske restauranter:

Danmarks bedste osteret er 20.000 kr. værd

Er du Danmarks dygtigste ostekok, kan det være, at julen falder tidligt i år. Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko har udskrevet den ultimative ostekonkurrence, som udfordrer Danmarks skarpeste kokke i den vigtige disciplin "Danmarks bedste osteret". Om osten indgår i forret, hovedret, dessert eller som del af et rullende ostebord er underordnet, så længe de valgte oste er danske, og retten i øvrigt kan slå benene væk under de benhårde dommere. Men så er det heller ikke blot osteskorper, der er på spil, vinder-retten præmieres med 20.000 kroner ved konkurrencens kåring 2. december i København.

"Vi oplever en voksende interesse fra topkokke, når det kommer til ostekategorien. Fx kokke som Paul Cunningham på Henne Kirkeby Kro, der udvikler egne bud på oste sammen med Them Mejeri, eller Christian Puglisi, der laver egen burrata på Bæst. Ligesom vi med glæde ser, at restauranter landet rundt tager de danske ostetyper – nye som gamle - til sig og inkorporerer dem i helt nye konstellationer. Den udvikling vil vi selvfølgelig gerne skubbe endnu mere på for og ikke mindst præmiere," forklarer Lars Witt, marketingmanager i Mejeriforeningen.

Danske oste med internationalt niveau

Men hvor god kan en osteret egentlig blive? Det skal de fire erfarne dommere Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen, Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken og Søren Frank, madanmelder på Berlingske bedømme sammen med Kamilla Seidler, kok, Latin America's Best Female Chef 2016. Og forventningerne til de danske oste er høje i dommerpanelet, der også kan genkende den positive udvikling i dansk ost:

"For ti år siden vendte jeg oven på en sæson med syv rejser til den franske region, hvor ostebordet er allermest frodigt – Bourgogne – hjem til et forandret oste-Danmark. Det gik ikke mindst op for mig, da jeg en sommer bespiste en række jyske restauranter op langs Vestkysten som perler på en snor. At sidde på Svinkløv Badehotel og kigge ude over Vesterhavet, mens man spiser et stykke smukt lagret fast ost, så dyb og nøddeagtig i smagen, at selv de bedste gouda'er må strække våben – for så at få at vide, at navnet er Vesterhavsost – kan gøre selv den mest mavesure madanmelder varm om hjertet," siger Berlingskes anmelder Søren Frank, der ellers har haft et noget tumultarisk forhold til det, han som barn afskyede og kaldte dansk gummiost.

Hvem kan være med – og hvordan?

Nu er det altså op til de danske kokke at vise helt præcist hvor godt, de danske oste kan gøre sig på en restaurants menukort. Mejeriforeningens ostekulturkampagne Ost & ko inviterer alle Danmarks restauranter til at ansøge om deltagelse i konkurrencen "Danmarks bedste osteret".

SÅDAN DELTAGER DU

Find en makker. Udtænk en fantastisk ret med ost. Send en ansøgning til konkurrence@ostogko.dk, hvor du skriver: A) Navnet på din restaurant, B) Navnene på dig og din makker, C) Dit telefonnummer, D) Beskrivelse af retten og din idé med den, E)

Hvilken dansk ost du vil arbejde med og hvorfor. F) Du er velkommen til at sende et billede med, hvis du vil.

TIMING

Ansøgningsfrist er mandag den 12. november kl. 23.59. Dommerne udvælger deltagerne, som får besked den 16. november. Konkurrencen afholdes i København søndag den 2. december kl. 12-16.

TID OG STED

Selve kåringen foregår søndag den 2. december 2018 kl. 12-16 i København.

KONCEPT

Konkurrence for 10 restauranter. 2 kokke per restaurant laver én servering med dansk ost som tema. Alt må bakes op hjemmefra.

Ost & ko dækker råvarer og transport op til 2.000 kr. Retten laves på stedet og serveres og præsenteres på et angivet tidspunkt for dommerne. Der vil være tilskuere og presse til stede under konkurrencen.

DOMMERE

- Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen
- Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken
- Kamilla Seidler, kok, Latin America's Best Female Chef 2016
- Søren Frank, madanmelder på Berlingske

BEDØMMELSE

Serveringen gives op til 60 point og bedømmes på: præsentation (0-10), originalitet (0-10), bæredygtighed (0-10), anretning (0-10) og smag (0-20).

SEND DIT BIDRAG

Send ansøgning, spørgsmål og kommentarer til konkurrencekoordinator Jacob Damgaard konkurrence@ostogko.dk og tlf. 22 90 50 25.

[@ostogko](#) [#ostogko](#) [#mejeriforeningen](#)

Om Ost & ko

Læs mere på www.ostogko.dk, følg Ost & ko på Facebook eller Instagram eller kontakt presseansvarlig Marie Sainabou Jeng på 2614 7260 eller marie@koalitionkbh.dk

Ost & ko er en oste-kampagne finansieret af Mejeriforeningen, som har til formål at oplyse, uddanne og inspirere danskerne om og inden for danske oste, ostekultur og dansk mejeri-iværksætteri.