

Danmarks bedste osteret 2018:

Toprestauranter dystet i dansk ost

Dansk ost i mille-feuille, dækket i hvid trøffel, tilsat grønne enebær eller tilberedt som praline. De danske oste får et ordentligt drys stjernestøv, når Danmarks gastronomiske top mødes for at kåre Danmarks bedste osteret søndag 2. december. Der er ikke mindre end fem Michelin-restauranter blandt de ti nominerede, når Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko sammen med tre af landets skarpeste madanmeldere og en international topkok kårer Danmarks bedste osteservering ved en særdeles velsmagende prisoverrækkelse i CPH Food Space i hjertet af København.

Og de nominerede er... Falsled Kro, Restaurant Wilhelm, Restaurant Kanalen, formel B, Jordnær, Søllerød Kro, Trio, Kiin Kiin, Restaurant Hærværk og MeMu. Det har ikke skortet på kvalificerede bud på Danmarks bedste osteret, da de fire erfarne dommere Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen, Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken og Søren Frank, madanmelder på Berlingske sammen med Kamilla Seidler, kok og Latin America's Best Female Chef 2016, skulle bedømme de indsendte osteretter. Ti slap gennem nåleøjet og skal søndag 2. december tilberede og servere deres ret for dommerpanelet.

"For hundrede år siden kom en af verdens bedste camembert-oste fra Danmark, men så blev der lidt længere mellem de gode danske specialoste op igennem 1900-tallet. Og skulle man have de rigtige kronjuveler, skulle man entydigt skele til Frankrig. I dag har den danske ostebbranche formået at kigge de sydeuropæiske ostemagere over skulderen, og særligt de små producenter bidrager med en rigdom, som vi stolt kan vise frem. For ost er altså andet end et ostebord. Ostene har jo så mange smagsnuancer fra fx bitterstoffer, fermentering, og umami, så de fx kan bidrage til et alsidigt og velsmagende grøntkøkken. Eller spille en rolle i det søde køkken. Fordi der er så mange smagsnuancer i ost, fra sødme til skarp ammoniak, spænder osten faktisk bredere end kød," siger Helle Brønnum Carlsen om ostens rolle i dansk gastronomi.

Den klassiske osteservering udfordres

"Vi har de seneste år set en unik idérigdom og nytænkning i dansk ost. Hos mejerierne, der i stigende grad udvikler nye spændende oste, men også hos de danske topkokke, som tager de danske ostetyper – nye som gamle - til sig og inkorporerer dem i helt nye konstellationer. De mange kvalificerede bud, som travle kokke landet rundt har taget sig tid til at udvikle og indsende, understreger, at ost ikke bare er sådan noget, du klemmer ind mellem hovedret og dessert, men kan være en driver i både det salte og det søde køkken. Det bliver vi som branche utroligt stolte af at se," siger Lars Witt, marketingmanager i Mejeriforeningen.

Hvor god kan en osteret blive?

Søndag den 2. december 2018 kl. 12-16 udruller Mejeriforeningen og Ost & ko urpremierer på kokkekonkurrencen "Danmarks bedste osteret 2018". Formålet er at se, hvor lækker en madret med ost, man kan kreere, hvis ens hænder er skruet fast på en af landets skarpeste kokke. Ost er både til hverdag og fest. Den 2. december handler det om sidstnævnte, nærmere bestemt ost på restaurant, og alle kan købe billet til ostegildet.

Vin, kaffe, ost, østers og fri ølbar for 150 kr.

Ost & ko har skruet en lille velsmagende pakke sammen til de osteentusiastiske gæster, og for blot 150 kr. er der mulighed for at overvære Falsled Kro, Restaurant Hærværk, Kiin Kiin, Søllerød Kro, Jordnær, Trio, MeMu, Restaurant Kanalen, formel B og Restaurant Wilhelm

dyste om præmien på 20.000 kr. Der serveres østers fra østersbaren Rouge Oysters med snigpremiere på Arla Unikas creme på Gammel Knas (lanceres officielt i uge 50); der er et glas grumset vino fra samme bars naturlige vinkort; en lille anretning med tre af de smækre danske oste, som restauranterne anvender i konkurrenceretterne, serveret af ostecaféen Motley; al den velbryggede eftermiddagskaffe fra Kontra Coffee, som du kan hælde i dig; og ikke mindre end aldeles fri og fornøjet ølbar fra Kølster Malt & Øl.

Hvor & hvornår

Konkurrencen foregår i CPH Food Space i Kødbyen i København, hvor dørene åbnes kl. 12. Kl. 12.30 serveres den første af de 10 osteretter for et yderst kompetent dommerpanel bestående af Helle Brønnum Carlsen, madkritiker på Weekendavisen og madanmelder for White Guide, Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken, Kamilla Seidler, kok og Latin America's Best Female Chef 2016 og Søren Frank, madanmelder på Berlingske. Retterne serveres med 15 minutters mellemrum indtil kl. 15. Og kl. 15.15 udnævnes dagens mand i ostesovs m/k, og præmien overrækkes. Ballet lukker kl. 16.

Til at guide kokke og gæster igennem seancen stikker vi mikrofoner til garvet kulturformidler og grundlægger af kultursitet Heartbeats, Le Gammeltoft, som sammen med Ost & kos egen ostejonglør og tidligere vin- og madanmelder Rasmus Holmgård, vil kommentere kokkenes arbejde i køkkenet og dommernes vurderinger ved højbordet. Det gør de til labre beats fra dj Rikke Bronx, som holder arbejdstempoet oppe med skæringer fra soul til R&B'rie.

De nominerede til Danmarks bedste osteret er:

Falsled Kro, Christoffer Omann og Martin Peter Leth
Restaurant Wilhelm, Kristofer Josefsson og Annika Frigård
Restaurant Kanalen, Jeppe Foldager og Christian Helbo
formel B, Kristian Arpe-Møller og Asger Majgaaard Klausen
Jordnær, Eric Kragh Vildgaard og Mads Juel Olesen
Søllerød Kro, Brian Mark Hansen
Trio, Simon Thrane og Lin Mosby
Kiin Kiin, Samuel
Restaurant Hærværk, Esben Kragh & Rune Lund Sørensen
MeMu, Michael Munk og Lasse Starup Petersen

Du kan finde billeder af et par af de nominerede her:

<https://drive.google.com/drive/folders/1PkU3OvUBG-BNpZW-P1dkq3XmXMoAQrCM>

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](tel:26147260) 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.