

# INFO OM KONKURRENCEN

## DANMARKS BEDSTE OSTERET

### Tid og sted

Søndag den 2. december 2018 kl. 12.00-16.00 (der er adgang til køkkenerne fra kl. 10.00)  
CPH Food Space, Slagtehusgade 11 i København

Dagens værter er Le Gammeltoft og Rasmus Holmgård

### Arrangør

Brancheorganisationen for de danske mejerier, Mejeriforeningen (mejeri.dk) og ostekulturkampagnen Ost & ko (ostogko.dk).

### Kontakt

- Alle praktiske spørgsmål stiles til konkurrencekoordinator Jacob Damgaard på [jacob@damgaardworks.com](mailto:jacob@damgaardworks.com) eller telefon 22 90 50 25.
- Spørgsmål til konkurrencereglerne, udvælgelse af deltagende restauranter og bedømmelseskriterier kan stiles til Rasmus Holmgård på [rasmus@ostogko.dk](mailto:rasmus@ostogko.dk) eller telefon 26 29 21 26.
- Spørgsmål vedrørende presse og gæsteliste kan stiles til Marie Sainabou Jeng på [marie@koalitionkbh.dk](mailto:marie@koalitionkbh.dk) eller telefon 26 14 72 60.
- Kampagnechef i Mejeriforeningen Lars Witt Jensen står også til rådighed på [lwj@mejeri.dk](mailto:lwj@mejeri.dk) og telefon 25 79 64 68.

### Ankomst

Ved ankomst til Kødbyen skal du kontakte Jacob Damgaard på telefon 22 90 50 25, som vil være behjælpelig med at vise dig på plads. Det er muligt at køre helt til døren og læsse af.

Alle materialer samt nominerede skal være klar fra kl. 12.00, hvor dørene åbnes for publikum.

### Konceptet og din osteret

Konkurrencen går ud på at teste, hvilken af 10 nominerede restauranters repræsentanter (to personer fra hver restaurant), som kan skabe den mest spændende, lækre, originale og sindssygt velsmagende ret med dansk ost i en mere eller mindre central rolle. Der er ingen andre krav til råvarer, køkkenstil, metode eller omfanget af din servering. Du kan vælge at lade osten være rettens hovedemne, eller du kan lade den garnere og supportere andre hovedemner og opfatte som en ingrediens. Du kan frit vælge antallet af elementer i serveringen, og der er ikke krav om, at den skal være på ét stykke service. Omfanget og anretningen er op til dig. Stilmæssigt er der også frit slag. Du kan lave en snack, en forret, en hovedret eller en dessert og arbejde med varmt og kold, fast og flydende og salt og sødme, som du har lyst til. Den eneste regel er, at osten - eller ostene - du bruger, skal være produceret i Danmark.

### **Bedømmelsen af retterne**

Dommerpanelet består af Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen; Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken; Kamilla Seidler, kok, Latin America's Best Female Chef 2016; og Søren Frank, madanmelder på Berlingske.

Dommerne tildeler hver servering et samlet antal point mellem 0 og 60, fordelt på: præsentation (0-10), originalitet (0-10), bæredygtighed (0-10), anretning (0-10) og smag (0-20). Pointene for "præsentation" dækker både stil og tone og valg af informationer, som serveringen præsenteres med. Det er også i præsentationen, der kan hentes point, når du fortæller, hvordan du har indtænkt "bæredygtighed" som kvalitetsdimension. Pointene for "originalitet" gives både for graden af nytænkning og for rettens indplacering i madkulturen og i tidens tendenser. Med "anretning" menes den samlede visuelle kvalitet af serveringen inkl. maden i og på servicen og selve serveringshåndværket. "Smagen" går på dommernes vurdering af kvaliteten af serveringens elementer i næse og mund og på samspillet mellem dem og serveringens overordnede udtryk og balance. Smagen af din valgte ost - eller dine valgte oste - vurderes ikke separat fra den eller de dele af retten, som den eller de indgår i. Vinderen af konkurrencen bliver den restaurant, hvis servering opnår den højeste samlede pointscore. Ved pointlighed afgøres vinderen ved afstemning blandt de 4 dommere. Ved stemmelighed vinder den ret, der scorer højest på "smag".

### **Servering af retterne**

Der skal produceres 6 kuverter af din ret; én til hver af de 4 dommere, én til fotografering og en skueret til publikum. Restauranterne afleverer retterne med 15 minutters mellemrum:

- 12.30: Falsled Kro
- 12.45: Restaurant Wilhelm
- 13.00: Restaurant Kanalen
- 13.15: formel B
- 13.30: Jordnær
- 13.45: Søllerød Kro
- 14.00: Trio
- 14.15: Kiin Kiin
- 14.30: Restaurant Hærværk
- 14.45: MeMu

Kl. 15.00 tæller dommerne pointene sammen og vælger en vinder, som offentliggøres kl. 15.15. Arrangementet slutter kl. 16. Det er tilladt bakke alt op hjemmefra og alene klargøre retten til servering under selve konkurrencen. Eller du kan lave retten fra bunden på stedet, hvis tiden og udstyret tillader det.

### **Præmien - 20.000 kr. + din egen ost**

Pengepræmien overrækkes til vinderen af konkurrencen på en check fra Mejeriforeningen. Beløbet er skattepligtigt. Derudover vil vi gerne sætte dig i kontakt med mejeriet Naturmælk, som vil udvikle en særlig ost i samarbejde med dig og din restaurant. Vi introducerer jer for hinanden til konkurrencen og lægger sammen en plan for udviklingen.

### **Økonomi**

Ost & ko dækker dine udgifter til råvarer op til 1.000 kr. + moms - og for restauranter uden for hovedstadsområdet tillige transportudgifter op til 1.000 kr. Du afregner ved fakturering til Koalition ApS med CVR nr. 31469775 på mail [marie@koalitionkbh.dk](mailto:marie@koalitionkbh.dk).

### **Køkkenfaciliteter**

Hver restauranter får adgang til en mindre køkkenø med et induktionsblus (3500W) samt en stikdåse med to 220V udtag. Der er adgang til fælles køkkenområde med køleskab (1 stk), fryseskab (1 stk), konvektionsovn (med plader), vaske og opvaskeområde. Du skal selv medbringe det køkkenudstyr du skal bruge for at klargøre din ret. Vi stiller viskestykker og karklude til rådighed.

For særlige ønsker er du velkommen til at kontakte konkurrencekoordinator Jacob Damgaard på telefon 22 90 50 25.

### **Service**

Du medbringer selv det service som din ret skal serveres på. Der skal serveres 6 kuverter af din ret. Der er bestik og glas til rådighed.

### **Forplejning**

Vi sørger for kaffe/te, frugt og frokost i løbet af dagen. Derudover er der østers, ost, vin og øl.

### **Parkering**

Konkurrencen afholdes i Kødbyen i København. Det er muligt at køre helt til døren og læsse af. Din bil kan herefter parkeret i eller omkring Kødbyen. Læs mere om parkeringsmulighederne [her](#).