

## Restaurant Jordnær vinder Danmarks bedste osteret 2018

**Restaurant Jordnær laver kongerigets bedste ret med ost! Køkkenchef Eric Kragh Vildgaard og hans dessertkok Mads Juel Olesen bankede med en flan på Thise Blå Grubé, hasselnødssablé, brændte figner og figenescabeche 4 andre michelinrestauranter og 5 andre knivskarpe toprestauranter, da Mejeriforeningens kokkekonkurrence Danmarks bedste osteret 2018 blev afgjort her til eftermiddag.**

Det blev køkkenchef Eric Kragh Vildgaard og hans dessertkok Mads Juel Olesen fra Restaurant Jordnær, som kunne drage hjem fra CPH Food Space i Kødbyen i København med 20.000 kr. i lommen og 20 velduftende ostefingre højt hævet i triumf, da de her til eftermiddag velfortjent høstede titlen som vinder af Danmarks bedste osteret 2018.

Dommerpanelet, 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, holdt feltet af 10 af landets ypperste restauranter og de godt 150 fremmødte journalister, mejerifolk og øvrige gæster på pinebænken med en næsten 30 minutter lang votering i enrum. Da panelet endelig materialiserede for den forventningsfulde skare, var budskabet klart:

“Jordnær vinder med en virkelig sexet, meget enkel og ren ret. Når man så kommer ned igennem lagene, er der utroligt mange teksturer og smage, som går rigtig godt hånd i hånd, og overraskende mange nuancer i en relativt enkel servering. Det er modigt at vælge en blåskimmelost – men her er retten så veleksekereret, at folk, der normalt ikke ville vælge en blåskimmelret, næsten MÅ blive vilde med den,” lød vindermotivationen fra dommerpanelets eneste uddannede kok, Kamilla Seidler. Madanmelder på Berlingske Søren Frank supplerede:

“Det har været en fornøjelse at opleve osten i alle dens mange funktioner. Vi er kommet vidt omkring i stil og udtryk fra de helt søde dessertretter, til salaten, ostekiks og nogle lettere forretter. Det springende punkt har så været, om det lykkedes for restauranterne at bibringe inspirationsforlægget noget nyt. Mange valgte at bygge videre på kendte kombinationer, fx osten i partnerskab med nødder og trøffel, og der var stor forskel på, om det lykkedes restauranterne at skabe noget originalt. Men jeg må sige, at det, som konkurrencen skred frem, generelt var meget vanskeligt at bevare pessimismen,” mente Søren Frank.

Restaurant Jordnær vandt med en visuelt minimalistisk men sødmefuld og smagsintens flan på Thise Blå Grubé, hasselnødssablé, brændte figner og figenescabeche. Dessertkok Mads Juel Olesen gav rettens gode danske ost en væsentlig del af æren for dagens triumf: “Det er en rigtig rigtig sjov konkurrence og et fedt koncept at bruge de danske oste. De har været meget oversete tidligere, men nu begynder vi at få nogle fantastiske håndværksoste. Danmark er virkelig også blevet dygtige til at lave blåskimmelost. Vi har valgt Thise Mejeris Blå Grubé, fordi den smager fantastisk og har en flot syre, uden at den bliver overdrevet eller for kraftig,” roste han.

### **Moderne osteretter er uden kød**

De 9 andre nominerede restauranter i konkurrencen var Falsled Kro, Restaurant Hærværk, Kiin Kiin, Søllerød Kro, Trio, MeMu, Restaurant Kanalen, formel B og Restaurant Wilhelm, og også de høstede store bifald og rosende dommerkommentarer for deres bud på, hvor god en osteret egentlig kan blive i landets højeste gastronomiske luftlag. Frugten af topkokkenes kreative anstrengelser var et interessant studie i de måder, ost bliver anvendt på på Danmarks bedste restauranter:

Først og fremmest kan det konstateres, at en osteret på en moderne toprestaurant er uden kød og fisk. Ud over Restaurant Trios fasanfond, som blev reduceret med ostevalle, var samtlige retter vegetaregnede. Her viser osten sig som katalysator ikke bare for umamirig velsmag, men også for fravalget af supplerende klimabelastende proteinemner på tallerkenen. Til gengæld havde ostene inspireret 6 ud af 10 restauranter til at anvende nødder i retterne; 4 brugte svampe, herunder trøfler; og 3 restauranter havde valgt at kombinere med rodfrugter som jordkokker og selleri.

### **Efter- og mellemretter uden sødme**

6 restauranter producerede retter, der både indeholdt salte og sødmefulde smagsindtryk, og 7 ud af 10 leverede retter, som primært var salte. Flere retter var tænkt som desserter eller mellemretter før en dessert, men fokus var på umami og ostens fede og cremede spil mod frugt- og syrlighed uden nævneværdig sødme. Det til trods for at 4 restauranter havde valgt at arbejde med blåskimmelost. 6 havde forventeligt nok valgt at arbejde med fast modnede oste som Thises Thybo, Naturmælks Høost og Arla Unikas modne havarti Gammel Knas, og ud af de 10 restauranter i alt 13 forskellige oste var 11 lavet af komælk.

2 af restauranterne anvendte oste, der var særligt eftermodnet, nemlig Søllerød Kro, der brugte en 26-måneders gammel Thybo fra Thise, som er lagret i kroens eget modningsskab, og Hærværk, som brugte en 24-måneders-udgave af Thises Vesterhavsost, der er modnet af og hos ostehandleren Grand Fromage i lageret i Galten, bare 20 km fra Hærværks adresse i Aarhus. Også Trio havde selekteret en ost med specifik geografisk oprindelse, nemlig Naturmælks Høost Natura til køkkenchef Simon Thranes sønderjysk inspirerede køkken, og det samme havde Falsled Kro, som meget naturligt havde valgt at lege med en ost fra det sydfynske nabomejeri Gundestrup Mejeri og Bryghus, nemlig mejeriets originale æltede fynbo-ost af sønderjysk gedemælk.

### **20.000 kr. og sin helt egen ost**

Danmarks bedste osteret 2018 blev afholdt af Mejeriforeningen og ostekulturkampagnen Ost & ko. Dette var første gang, konkurrencen blev afholdt. Restaurant Jordnær vandt en præmie på 20.000 kr. og et samarbejde med mejeriet Naturmælk om at udvikle og producere et batch af sin helt egen ost.

### **Om Ost & ko**

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 mejeriiværksætteri.

Læs mere på [www.ostogko.dk](http://www.ostogko.dk), følg Ost & ko på Facebook eller Instagram eller kontakt presseansvarlig Marie Sainabou Jeng på 2614 7260 eller [marie@koalitionkbh.dk](mailto:marie@koalitionkbh.dk)