

OSTEFESTEN FORTSÆTTER:

# 9 TOPKOKKE DYSTER OM AT SKABE DANMARKS BEDSTE OSTERET 2020

**Sticky rice med Gammelknas, Mønchego forklædt som fåreuld og japansk æggestand med Fyrtårnsost. 20. september får de danske oste igen stjerneverollen, når 9 topkokke fra hele landet giver deres bud på Danmarks bedste osteret 2020. Konkurrencen afholdes af Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko, og retterne bedømmes af fem af landets skarpeste madprofiler inden den meste velsmagende kåres i CPH Food Space i hjertet af København.**

Igen i år dyster en række af landets bedste restauranter om at kreere Danmarks bedste osteret ud fra kriterierne smag, æstetik, originalitet og bæredygtighed. Restauranter fra hele landet har indsendt deres idéer, og de nominerede er: Alchemist, Restaurant Hærværk, Restaurant Nam, Fasangården, STUDIO, CPH Gourmet, Restaurant Menéndez, Brace og Restaurant Moment. Kokkene har frit spil, når det kommer til at udtænke den mest originale og velsmagende osteret, så længe dansk ost er stjernen i retten, og retten i øvrigt kan slå benene væk under de skarpe dommere.

Men hvem skal løbe med æren i år, og hvordan ser Danmarks bedste osteret egentlig ud? Det bedømmer de erfarne dommere Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen, Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken, Rasmus Palsgård, journalist på Feinschmeckeren og juryformand for den danske jury i den nordiske guide 360 Eat Guide, Erwin Lauterbach, kok og restauratør på Restaurant Lumskebugten og Lisbeth Jacobsen, kok og restauratør på Restaurationen.

“Jeg glæder mig vanvittigt meget til at se retterne - både at smage dem, men i ligeså høj grad præsentationen af retterne. Niveauet blandt de nominerede er tårnhøjt, og vi kommer vidt omkring, både hvad angår køkkenstil og tilberedning. Men jeg er også rigtig glad for at se alle de forskellige danske oste - vi kommer ud i alle kroge af det danske land,” siger Lisbeth Jacobsen, der som kok altid har haft en særlig kærlighed til danske oste og var - indtil sin nylige pension - gennem mere end 30 år garant for et af Danmarks mest ikoniske osteborde på Restaurationen.

Og selvom man har arbejdet med danske oste i årtier, kan man altså stadig opdage nye små mejerier og oste, fortæller Lisbeth Jacobsen:

“Jeg glæder mig også til at smage nogle danske oste, jeg ikke kender - der var faktisk et par stykker i konkurrencen, jeg ikke selv har arbejdet med og smagt endnu.”

En af dem, der også glæder sig til konkurrencen og er spændt på at høre, hvad Lisbeth Jacobsen og de andre dommerne, synes om retterne, er kok Juan Agustín Muñoz fra Alchemist. Han fortæller, at Alchemist i tråd med deres eksperimenterende og nytænkende tilgang til gastronomi deltager med en ret lidt ud over det klassiske ostebræt.

“Med vores ret forsøger vi at fremmane billedet af hvidt fåreuld. Vi har prøvet at få osten til virkelig at træde frem ved at parre den med klassiske smage med et twist. Det bløde, uldlignende hvidskimmel er lavet ved at pøde en fermenteret sort kvædekompot med hvidskimmelkultur - eller som det hedder penicillium candidum. Nedenunder gemmer sig en marmelade lavet på bærmener fra kirsebærvin, som er rester fra vinens gæringsproces, og en klementincreme parret med de på en gang salte og frugtige smage fra Hårbølle Mejeris Mønchego,” fortæller Juan Agustin Muñoz og uddyber, at retten da også blev til under de gastronomiske eksperimenter i Alchemists testkøkken:

“Vi udviklede retten, da vi eksperimenterede med en række forskellige danske oste. Samtidig arbejdede vi med de her virkelig aromatiske kvæder, men som manglede sødme. Fermenteringsprocessen af kvæderne er med til både at give dybde og mere kompleksitet til retten”.

Dysten og afgørelsen sker 20. september kl. 14-18 i CPH Food Space i Kødbyen København. For presseakkreditering skriv til Louise Taarnhøj på [louise@koalitionkbh.dk](mailto:louise@koalitionkbh.dk).

### Mere information

Læs mere på [www.ostogko.dk](http://www.ostogko.dk), følg Ost & ko på Facebook eller Instagram. Følg også med på Ost & kos Facebook-event eller kontakt presseansvarlig Louise Taarnhøj på [louise@koalitionkbh.dk](mailto:louise@koalitionkbh.dk) eller telefon 27 28 88 79.

## De 9 nominerede restauranter og deres bud på Danmarks bedste osteret 2020

- **Restaurant Nam, Aalborg**, har hentet inspiration fra Filippinerne, Thailand og Nordjylland til deres sticky rice og kokosis lavet med Arla Unikas nyfortolkning af havarti Gammelknas.
- **Alchemist, København**, har ladet sig inspirere af fårene på Møns grønne enge, der leverer mælken til Mønchego fra Hårbølle Mejeri. Retten består af en kvædekompot infuseret med hvidskimmel, der grangiveligt ligner blød, hvid fåreuld.
- **STUDIO's, København**, bud trækker på japanske teknikker til deres “chawanmushi”-æggestand med Fyrtårnsost. En ost, som fik køkkenchef Alan Bates til at mindes sin engelske opvækst, hvor ost og løg er en klassisk kombination, hvorfor der også indgår karamelliseret løgkompot i retten.
- **Brace, København**, byder på en mousse af Høgelundgaard 12 fra Arla Unika og henkogt blomme gemt under en sfære af fermenteret sort hvidløg og selvfølgelig trøffel fra deres egen import.
- **Fasangården, Frederiksberg**, præsenterer en smagsbombe med røget oksemarv og Tistrup Mejeris koldrøgede Fynbo-ost og balancerer det hele med syrlige noter fra en sauce på Vin Jaune citrontimian. Fasangården åbner til efteråret og i spidsen står Anika Madsen, der er tidligere køkkenchef på Roxie.
- **Restaurant Menéndez, Aalborg**, serverer en kulinarisk kombination af Latinamerika og Nordjylland: Pupusa-majsbrød fra El Salvador med Blå Kornblomst fra Thise Mejeri, der får godt selskab af salsa på grillede jalapeños, fermenterede asparges, mezcal og kaffir lime.
- **Restaurant Moment, Rønde**, er nomineret med en ret, der har fokus på bæredygtighed og upcycling og tager udgangspunkt i osten Kovending fra Arla

Unika, som får fint selskab af blandt andet rødbede fermenteret i vild etiopisk kaffe og dehydreret surkål.

- **CPH Gourmet, København**, stiller op med den garvede konkurrencekok Simon Thrane i spidsen og har kreeret et overraskende bud på en "frisk, let og læskende" ret med pære og Naturmælks blåskimmelost Cumulu Blue 60+.
- **Restaurant Hærværk, Aarhus**, deltager med noget så hjemligt og jordnært som en ostemad. Men en ostemad, der selvfølgelig har fået lidt af en overhaling med sensommerbær, vilde urter, og som med køkkenchef Rune Lund Sørensens ord har den østjyske "kongeost" Hvid Lindbjerg i hovedrollen. Hvid Lindbjerg er en frisk gedeost udviklet af Grand Fromage i samarbejde med Søvind Mejeri.

## Hvor og hvornår

**Tid:** 20. september kl. 14.00-18.00

**Venue:** CPH Food Space, Slagtehusgade 11, 1715 København V.

### Program:

kl. 14.00 Dørene åbnes til et brag af en ostedyst. Madskribent, kogebogsforfatter og inkarneret foodie Marie Holm er dagens vært og vil guide gæster igennem seancen og kommentere kokkenes arbejde i køkkenet og dommernes vurderinger ved højbordet. Til at forkæle gæsternes ører og holde det høje arbejdstempo i køkkenerne, vender dj Rikke Bronx plader fra smooth soul R&B.

kl. 14.30 Serveres den første af de 9 osteretter for et yderst kompetent dommerpanel bestående af Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen, Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken, Rasmus Palsgård, journalist på Feinschmeckeren og juryformand for den danske jury i den nordiske guide 360 Eat Guide, Erwin Lauterbach, kok og restauratør på Restaurant Lumskebugten og Lisbeth Jacobsen, kok og restauratør på Restorationen. Retterne serveres med 15 minutters mellemrum indtil kl. 17.

Kl. 17.15 Kåres Danmarks bedste osteret 2020, og præmien overrækkes.

KL. 18.00 Ballet lukker - tak for i år.

## Om Ost & ko

De danske mejeriers brancheorganisation Mejeriforeningen har siden 23. september 2015 afholdt en række kampagneaktiviteter under titlen Ost & ko for at stimulere den gode danske ostekultur til endnu større osteinteresse og smagsmæssig eventyrlyst.

2020 er Ost & kos 6. kampagneår med inspirerende og lærerige aktiviteter for mejeri- og madprofessionelle, gastronomiske formidlere og osteelskende forbrugere.

I 2018 tog restaurant Jordnær sejren med en flan på Blå Grubé, hasselnødssablé, brændte figner og figenescabeche efter en tæt konkurrence med Falsled Kro, Restaurant Wilhelm, Søllerød Kro, Restaurant Kanalen, formel B, Trio, Kiin Kiin, Restaurant Hærværk og MeMu.