

## Studio vinder Danmarks bedste osteret 2020 med chawanmushi-æggestand og Fyrtårnsost

**Søndag 20. september blev Danmarks bedste osteret 2020 kåret, da Mejeriforeningen og Ost & ko for anden gang inviterede til den store ostekonkurrence i Kødbyen i København. Ni toprestauranter fra hele landet var mødt op for at dyste om den store ære, hvor Studio endte med at løbe med sejren med deres japanske chawanmushi-æggestand med Fyrtårnsost.**

Restauranten Studio fra København endte med at løbe med sejren, førstepladsen og en præmie på 20.000 kr. til Danmarks bedste osteret 2020. Køkkenchef Alan Bates havde sammen med Sam Aldridge trukket på japanske teknikker til deres "chawanmushi"-æggestand med Fyrtårnsost. En ost, som får 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. Retten endte med at løbe med dommernes hjerter og smagsløg til Danmarks bedste osteret 2020.

"Jeg er meget overrasket over, at vi vandt - der er mange dygtige kokke med i konkurrencen. Vi er kun fire kokke i vores team på Studio, men da vi snakkede om det, blev vi enige om, at det ville være en fantastisk og sjov mulighed at deltage. Vi har arbejdet anderledes med osten, som er blevet varmet op og har stået over natten, så den har skilt. Jeg tror, det er det, som dommerne har syntes om," fortalte en glad og lettet Alan Bates.

Dommerne beskrev retten som et stort måltid i en lille servering - med masser af velsmag, originalitet og rigdom.

Dommerpanelet bestod af Helle Brønnum Carlsen, madkritiker på Weekendavisen og madanmelder for White Guide; Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken; Rasmus Palsgård, journalist på Feinschmeckeren og juryformand for den danske jury i den nordiske guide, 360eatguide; og Lisbeth Jacobsen, kok og restauratør fra den nu lukkede Restaurationen, og de holdt feltet af de ni restauranter på pinebænken med en næsten 30 minutter lang votering i enerum.

### Smagsbombe fyldt med umami

På en flot andenplads kom Anika Madsen og Lasse Villaume fra Fasangården, der præsenterede en smagsbombe med røget oksemarv, Tistrup Mejeris koldrøgede Fynbo-ost og Skærsild fra Arla Unika, balanceret med syrlige noter fra sauce Vin Jaune og citrontimian. Fasangården åbner først efter konkurrencen, nemlig i oktober, og Anika Madsen fortæller, at retten nu har sikret sig en plads på menukortet efter sejren.

Dommerne sagde om Fasangårdens osteret, at det var som en fin lille smagsbombe, syrlig, frisk og fyldt med umami.

CPH Gourmet fra København stillede op med den garvede konkurrencekok Simon Thrane i spidsen og havde kreeret et overraskende bud på en frisk, let og lækende ret med pære og Naturmælks blåskimmelost Cumulublu 60+. Den blev præmieret med en flot tredjeplads - dommerne var nemlig enige om, at denne ret på den mest fine og sprøde måde forstod at løfte en hel masse ost, der kunne ellers kunne have endt med at blive en for tung servering.

### Moderne osteretter

De seks andre nominerede restauranter i konkurrencen var Restaurant Menéndez, Restaurant Moment, Restaurant Hærværk, Alchemist, Brace og Restaurant Nam, og også de høstede stort bifald og rosede dommerkommentarer for deres bud på, hvor god en osteret egentlig kan blive i landets højeste gastronomiske luftlag. Frugten af topkokkenes kreative anstrengelser er et interessant studie i de måder, ost bliver anvendt på på Danmarks bedste restauranter.

"For os i Arla Unika er det en kæmpe fornøjelse at se, hvordan landets bedste restauranter ikke bare har taget de danske specialoste til sig, men også at de formår at anvende dem med så enorm kreativitet og originalitet - og oven i købet er i stand til at præsentere dem med stor forståelse og præcision. Det viser med al tydelighed, at mejeriernes tætte samarbejde med toprestauranterne bærer frugt, og at lokale danske oste spiller en vigtig rolle i det moderne nordiske køkken," siger Søren Flaunø, gastronomisk ansvarlig hos Arla Unika.

Det er anden gang, at Danmarks bedste osteret bliver afholdt i år med behørig afstand, afspritning og få branchegæster.

#### **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 Louise Taarnhøj på 2728 8879 eller [louise@koalitionkbh.dk](mailto:louise@koalitionkbh.dk)

**Find billeder fra årets konkurrence her:**

<https://we.tl/t-laNcgYgBjl>