



Pressemeddelelse, 21. november 2011

Rasmus Grønbech vinder kokkekonkurrencen Årets Vildtret 2011

Sæsonen for vildt er på sit højeste, og i går dystede seks af landets bedste kokke i Danmarks første kokkekonkurrence med fokus på vildtkød. Efter tæt kokkekamp blev Rasmus Grønbech fra restaurant Grønbech & Churchill kåret som vinder af Årets Vildtret 2011, og formand for Danmarks Jægerforbund, Ole Roed Jakobsen, kunne overrække ham hovedpræmien på 10.000 kr. foran Lasse Skov-Larsen fra Meyers Deli på andenpladsen og Kristina Wolf fra Geranium på tredjepladsen.

Seks kokke var udtaget til kokkekonkurrencen Årets Vildtret 2011, der foregik 20. november 2011, og var med til at fejre, at det netop nu er jagtsæson og dermed højsæson for at spise vildt. På to timer tilberedte og præsenterede kokkene en forret og hovedret med vildtkød og sæsonens grøntsager, og dommerpanelet, bestående af de anderkendte michelinkokke Francis Cardenau og Mikkel Maarbjerg samt stjernekokken Mikkel Marschall og grøntleverandøren Søren Wiuff, smagte og bedømte de spændende retter med bl.a. krondyr, rådyr, gråand og fasan.

Kokke sætter fokus på det vilde kød

Seks af landets bedste kokke – bl.a. Claus Engelbrecht fra Restaurant søren k, Nicolai Mentzler fra San Pellegrino Street Dine og Yves Le Lay fra Søllerød Kro – dystede om at servere årets bedste vildtret, men det var Rasmus Grønbech, der løb med titlen foran Lasse Skov-Larsen fra Meyers Deli på andenpladsen og Kristina Wolf fra Geranium på tredjepladsen. Rasmus Grønbech serverede en forret af fasanbryster med nordiske krydderier og en hovedret med gråender og røde og grønne kåltyper, der imponerede dommerpanelet.

”Finalisterne serverede forretter og hovedretter i høj klasse, hvad angår kreativitet og håndværk. Alle havde kombineret sæsonens vildt med årstidens grønt, og det klæder vildtet rigtig godt. Rasmus Grønbechs forret og hovedret vandt, fordi begge hans retter fik den bedste smag frem i vildtkødet, og samtidig var der balance mellem det syrlige og bitre, så retterne ikke blev for tunge. Grønbech anvendte hele råvarer, der ikke var alt for forarbejdede, og ved serveringen fik vi et flot farveindtryk af alle råvarerne. Det var ærlig mad,” siger dommerne Francis Cardenau og Mikkel Marschall.

Vildt skal på danskernes middagsborde

Kokkekonkurrencen Årets Vildtret blev arrangeret af informationsindsatsen Bæredygtig jagt, som Danmarks Jægerforbund, Dansk Skovforening og Tolvmændsektionen under Landbrug & Fødevarer står bag. Organisationerne håber, at konkurrencen vil være med til at øge danskernes kendskab til vildtkødets kvaliteter og anvendelsesmuligheder. Ole Roed Jakobsen, formand for Danmarks Jægerforbund, overrakte priserne for Årets Vildtret 2011 til de glade vindere af første-, anden- og tredjepræmien og sagde om konkurrencen:

”Med kokkekonkurrencen Årets Vildtret 2011 sætter vi fokus på vildt som en lokal, sund og årstidsbestemt spise. Det har været en fornøjelse at se, hvordan kokkene bruger vildt i deres menuer, og vi håber, at det giver flere danskere lyst til at tilberede deres egne retter med kød fra dyr, der har levet i de danske skove. Vildtkødet indeholder meget lidt fedt og er sundt, og derfor fortjener vildtkødet at få en plads på danskernes middagsborde.”

Kokkekonkurrencen Årets Vildtret 2011 var sponsoreret af Klosterhedens Vildt A/S, Uhrenholt Holding A/S og Søren Wiuff.

Opskrifter på finalekokkenes forretter og hovedretter er vedhæftet denne pressemeddelelse sammen med fakta om de deltagene kokke, sponsorer og vildtkød.

Hent fotos af vinderen Rasmus Grønbech og vinderretterne i høj opløsning her:

www.holm.dk/aaretsvildtret2011

Alle fotos er taget af fotograf Henrik Freek Christensen.

Kontaktoplysninger på dommere, sponsorer og øvrige samarbejdspartnere

Francis Cardenau, Le Sommelier, tlf.: 33 11 45 15

Mikkel Maarbjerg, Kirk + Maarbjerg, tlf.: 25 30 34 45

Mikkel Marschall, formel B, tlf.: 21 61 54 76

Søren Wiuff, tlf.: 20468443

Charlotte Reenberg, Klosterhedens Vildt, tlf.: 40 47 13 46

Ole Roed Jakobsen, Danmarks Jægerforbund, tlf.: 88 88 75 12 eller 30 84 20 01, e-mail: orj@jaegerne.dk

Se mere om informationsindsatsen Bæredygtig jagt på: www.baeredygtigjagt.dk