

PRESSEMEDDELELSE

Udsendt fredag den 26. oktober

And, vildsvin, kron- og dådyr med i produktprisen til 'Årets Vildtret'

Slagtere, charcuteriproducenter, restauranter og kommunekøkkener havde sendt over 50 af deres bedste delikatesser til Produktprisen for Vildt, der er en del af Årets Vildtret 2018. Kun 15 produkter kom igennem nåleøjet og skal dyste på Als den. 4. november.

Jægerens Skræk-pølser, vilde sylter og røgede andebryster. Der var mere end 50 delikatesser at smage på, da dommerne skulle udvælge finalisterne, der skal deltage i Produktprisen for Vildt 2018.

"Prisen skal udbrede kendskabet til flest mulige tilberedningsmuligheder af vildtet", forklarer Henrik Willert Nielsen, der er jæger, kok og direktør på Den Kongelige Skydebane Sølyst og overdommer i konkurrencen.

"Det er nemt at sælge fasanbrystet, men skrog, lår og indmad kan også udnyttes i velmagende postejer, pølser, supper eller fonder. Det ser vi gerne mere af", siger han.

I år var der tæt opløb, da dommerne udvalgte efter smag, udseende og ikke mindst originalitet. Og der var både kommunale storkøkkener, restauranter, vildtslagterier og klassiske slagtere fra hele landet med i den timelange smagning.

Masser af pølser

"Der var et rekordantal produkter til udvælgelse denne gang. Og det er jo entydigt godt", siger Henrik Willert Nielsen. Han kunne dog godt ønske sig mere diversitet næste år:

"Der var masser af pølser år, men vi mangler stadig at se vild convenience. Det behøver vi for at lære at bruge det friske vildt", siger han.

Produktprisen for Vildt 2018 er en del af den klassiske kokkekonkurrence Årets Vildtret, som afholdes for 8. gang af foreningen 'Vildt Gastronomi'. Formålet er at få vildtet, der både er velmagende og bæredygtigt, tilbage på de danske tallerkner.

Derfor vil der under Årets Vildtret være adskillige muligheder for at få kokkefif og køkkentricks, høre foredrag om og ikke mindst få smagsprøver på vildt, når konkurrencerne og vildtfesten løber af stablen på Als den 3. og 4. november.

I 2016 vandt slagter Friis i Nakskov prisen for en delikat rillette fremstillet på gråand. Og i 2017 vandt Klosterhedens Vildt med et røget fasanbryst.

Årets Vildtret arrangeres i 2018 i tæt samarbejde med Dansk Ø-ferie og Destination Sønderjylland.

DE UDVALGTE FINALISTER

1. Vildsvinespegepølse, Torpegaard Slagterbutik i Skævinge
2. Vildtspegepølse med vesterhavsost og mandler, Slagteren i Højslev
3. Jægerens skræk: Vildtgrillpølse med ramsløg, Slagteren i Højslev
4. Rådyrsylte, Slagteren i Højslev
5. Krondyrnsnack med basilikum og tomat, Slagter Sørensen & Co., Videbæk
6. Vildsvinesnack med hvidløg, Slagter Jacob i Kalundborg
7. Vildmedister, Byens Køkken i Odense
8. Vildtterriner med Frederiksdal Rancio, Restaurant GonzalezFeilberg, Nakskov
9. Saltet og røget gråandebryst, Restaurant GonzalezFeilberg, Nakskov
10. Brunchpølse med krondyr, Vedersø Vildt, Ulfborg
11. Krondyrspegepølse med løg, Vedersø Vildt, Ulfborg
12. Vildtspegepølse med fennikel, Røgeriet Egtved
13. Røget krondyrkølle, Røgeriet Egtved
14. Vildt-ringridder med 8 krydderier, Røgeriet Egtved
15. Vildtspegesnack lagret i 6 mdr. med trøffel, Røgeriet Egtved

FAKTA

- Årets Vildtret afholdes på Mommark Handelskostskole lørdag den 3. og søndag den 4. november 2018.
- Kommentatorposten bestrides af madanmelder Svend Rasmussen.
- Der vil være masser af publikumsaktiviteter, hvor man kan få vilde køkkentricks og kokkefif.
- Det er 8. år, at Årets Vildtret og produktprisen løber af stablen. Bag arrangementet står Vildt Gastronomi i tæt samarbejde med Dansk Ø-ferie og Destination Sønderjylland.

ÅRETS DOMMERE

- Grethe Andersen. Tidligere chefkonsulent i Mad, Måltider & Ernæring i Landbrug & Fødevarer
- Søren Bisp. Chefkonsulent, PhD, Future Farming. SEGES
- Mikkel Bækgaard, Journalist, blogger (Mikkel's madblog).
- Lisbeth Dalgaard. Indehaver af MENY Dalgaard i Hørsholm, bestyrelsesformand i De Samvirkende Købmænd
- Rasmus Krarup Jensen. Redaktør på livsstilsmagasinerne Connery, M! og Mandekogebogen samt madblogger på @Rallekj
- Henrik Willert Nielsen, Direktør på Den Kongelige Skydebane Sølyst, kok, jæger. Medlem af sensorisk smagspanel på KU-Life.
- Niklas Roar. Journalist og madblogger (@Foodroar)

PRESSEKONTAKT

Kontakt pressekoordinator Povl Lønberg på 28 40 48 32 eller pl@luna.dk for yderligere oplysninger, billeder, akkrediteringer, færgebilletter og interviewaftaler.

Find Årets Vildtret og del dine oplevelser på følgende hashtags: #åretsvildtret

www.åretsvildtret.dk - Facebook: facebook.com/åretsvildtret