

PRESSEMEDDELELSE

Kronvildtet og gråandebrystet imponerede til Årets Vildtret

Ministeren klippede snoren, kokke fra hele Danmark gik amok i køkkenerne, og vildt i alle afskygninger overraskede publikum og dommere til Årets Vildtret på Als.

Kokke fra otte restauranter fra hele Danmark var kommet til Als med ét mål: at snuppe førstepladsen til Årets Vildtret. Til deres rådighed havde de masser af sønderjyske råvarer samt en kæmpe vildtparade, hvor der både var fasaner, grå- og krikænder, dådyr og ikke mindst to stykker kronvildt, som netop Als er særligt kendt for.

”Kokkene vidste ikke på forhånd, hvilke dyr, der var. Så der var selvfølgelig ekstra nerver på”, forklarer madskribent og anmelder Helle Brønnum Carlsen, der var overdommer i kokkekonkurrencen, som publikum kunne følge ’live’ dagen igennem.

Det blev Musikkens Spisehus, Aalborg, der tog førstepladsen med deres kronkalv, spareribs glaseret med Gråstenæble-juice, fladbrød med sort byg fra Skærtøft Mølle, meget skarpt forfulgt af Restaurant Uformel, København og Restaurant Brace, København, der med henholdsvis tog 2. og 3. pladsen.

1.500 gæster, det største antal i mange år

Inden kokkekonkurrencen løb af stablen, åbnede minister for fiskeri Eva Kjær Hansen (V) selve Årets Vildtret 2018. Det blev en kæmpe fest, hvor der både var foredrag, kokkefif og køkkentricks og ikke mindst smagsprøver på vildt for de tusindvis af danskere, der havde fundet vej til Mommark på Als.

Målet med festivalen er at få vildtet tilbage på de danske tallerkner.

Derfor skal festivalen hjælpe med at øge kendskabet og vise mulige flere tilberedningsmuligheder af vildtet, forklarer Henrik Willert Nielsen, der er kok og direktør på Den Kongelige Skydebane Sølyst og overdommer i festivalens anden konkurrence: Produktprisen. En pris for Danmarks bedste røg- og charcuterivarer samt færdigretter baseret på vildt.

”Årets produktpris gik til Restaurant GonzalezFeilberg i Nakskov for et saltet og røget gråandebryst. Produktet er en flot kombination af smag, godt håndværk og konsistens. Og ikke mindst viser det rigtig mange anvendelsesmuligheder af gråanden, der er en af de vildtarter, der er meget af i sæson” udtaler Henrik Willert Nielsen, som slutter med at prisen er meget velfortjent.

Særprisen gik til Byens Køkken i Odense med for en vildtmedister. Et produkt, der kan nå ud til mange forbrugere og får flere mennesker til at spise vildt. Medister er på 8. pladsen over de mest spiste fødevarer. ”Produktet har et meget stort potentiale, samt fokus på bæredygtighed”, udtaler Søren Bisp, SEGES Future Farming, der var én af de syv dommere i produktpanelet.

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 VILDTRET

Vindere og deltagere:

- Restaurant Kiin Kiin, København
- LEGO House, Billund
- Falsled Kro, Millinge:
- Restaurant Uformel, København: 2 plads
- Restaurant Babette, Vordingborg
- Restaurant Sletten, Humlebæk
- Restaurant Musikkens Hus i Aalborg: 1 Plads
- Restaurant Brace, København, Nicola Franetti. 3. plads.

PRODUKTPRISEN

Vindere og deltagere:

1. Vildsvinespegepølse, Torpegaard
2. Vildtspegepølse med vesterhavsost og mandler, Slagteren i Højslev
3. Jægerens skræk: Vildtgrillpølse med ramsløg, Slagteren i Højslev. Vinder i kategori Måltidspølse
4. Rådyrsylte, Slagteren i Højslev
5. Krondyrnsnack med basilikum og tomat, Slagter Sørensen og co., Videbæk
6. Vildsvinesnack med hvidløg, Slagter Jacob i Kalundborg. Vinder i kategori Madpølse
7. Vildmedister, Byens Køkken i Odense. Særpris
8. Vildtterriner med Frederiksdal Rancio, GonzalezFeilberg, Nakskov
9. Saltet og røget Gråandebryst, GonzalezFeilberg, Nakskov. Vinder af Årets Produktpris
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

PRESSEKONTAKT

Kontakt pressekoordinator Povl Lønberg på 28 40 48 32 eller pl@luna.dk for yderligere oplysninger og interviewaftaler med dommere og deltagere.

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

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