

Nu går jagten ind på landets bedste vildtkok

Kokkekonkurrencen Årets Vildtret finder sted på Samsø søndag den 5. november



Vinderretten ved Årets Vildtret 2016, "Begejstring for vildt og årstid", Jesper Dams Hansen, Restaurant Babette
Fotograf: Søren Gammelmark

Vilde visioner i tallerkenhøjde

Mange husfædre og -mødre fravælger vildt, når der skal planlægges middag til familie eller gæster. "Det er for svært at håndtere," siger nogle. "Det bliver så hurtigt tørt," fortæller andre. Ja, der er massevis af mennesker, der helt instinktivt er usikre på det med at tilberede og spise vildt, simpelthen fordi de ikke ved, hvad det er.

Og det er synd! For vildt er både velsmagende, sundt og bæredygtigt. Kødet kommer fra dyr, der lever i naturen og har haft et godt og frit liv. En sæsonvare af høj kvalitet, der er ganske tæt på os forbrugere. Netop dét, skal kokkekonkurrencen Årets Vildtret være med til at sætte fokus på. Vildtet skal tilbage på de danske tallerkener.

Og til at vise os, hvordan det kan gøres, når det gøres allerbedst, skal der henover sensommeren findes seks finalister, der på finaldagen på Samsø skal improvisere en ret med grønt og friskskudt vildt fra øens agerjord og jagtmarker. Men inden de når så langt, skal de udsættes for dommerpanelets skarpslebne kniv.

Kvalificerende kogekunst - inkognito

For at deltage i kvalifikationen til Årets Vildret 2017, skal kokkene nemlig indsende opskrift på en ret med vildtkød og op til tre garniturer, der herefter anonymiseres, så dommerne ikke kan se, hvem der står bag de enkelte retter.

Altså kan retterne – og dermed deltagerne – komme fra højtbesungne hovedstadsrestauranter eller den lokale fægekro.

Opskriften skal være for fire personer, og den skal være komplet med råvareliste, tilbehør og krydderier. Foruden vildt må Samsøs lokale råvarer naturligvis gerne indgå i retten.

Og hvilket dommerpanel

Til Årets Vildtret 2017 er der monteret et creme de la creme dommerpanel, der ud fra kriterierne smag, præsentation, innovation, bæredygtighed og brug af lokale råvarer skal bedømme finaleretterne.

Helle Brønnum Carlsen

Har fungeret som knivskarp madanmelder, kommentator og kritiker gennem 30 år i bl.a. Information, Jyllands-Posten, DR P4, Politiken, Smag og Behag, DR P1 og Weekendavisen. Helle har en Ph.d. i Mad & Æstetik, hun har fungeret som dommer ved adskillige kokkekonkurrencer og har modtaget Det Danske Gastronomiske Akademis Hædersdiplom.

Francis Cardenau

Blev landskendt, da han som køkkenchef på "Kommandanten" som den første i Danmark hentede to Michelin-stjerner hjem. Senere åbnede Francis "Le Sommelier", "UMAMI" og "MASH". Francis er, blandt alverdens topkokke, håndplukket som dommer ved den mest betydningsfulde kokkekonkurrence af dem alle, Bocuse d'Or.

Mette Gassner

Har siden 2001 drevet "Restaurant Ti Trin Ned", der i dag har en Michelin-stjerne. Mette har deltaget i Kokkenes Olympiske Lege, Nordens Bedste Kok samt Årets Kok 2007, 2008, 2010 og i 2011, hvor hun tog 1. prisen med hjem.

Michel Michaud

Er blandt hovedmændene bag det franske køkkens indtog i Danmark. Allerede i 1971 blev Michel køkkenchef på "Falsled Kro", og siden har han med stor passion styret gryderne på steder som "Kong Hans Kælder", "Søllerød Kro", "Ruths Hotel", "Molskroen" og senest "Brøndums Hotel". Michel har modtaget Michelin-stjerner i 1982, 1986 og 1987.

Vivi Schou

Startede sin karriere bag komfuret hos danske madkoryfæer som Erwin Lauterbach og Roy Hurtigkarl. Hun har også kokkeret i det københavnske madtempel Kong Hans Kælder. I de sidste 25 år har Vivi gjort Restaurant Babette til en institution i Vordingborg.

Kommentator

En af landets mest erfarne madkommentatorer, Svend Rasmussen, vil behændigt føre både kokke, dommere og publikum gennem dagen. Svend er kendt som madanmelder på Berlingske, og sidder tillige i bestyrelsen for Bocuse d'Or.

Scenen er sat i øens nye Madkulturhus

Finalen i Årets Vildtret finder i år sted i og omkring Samsø Madkulturhus, der netop er åbnet.

I forbindelse med kokkekonkurrencen vil der være en mængde arrangementer for både børn og voksne, der alle vil tage udgangspunkt i temaet vildt. Det være sig foredrag, workshops, smagsprøver og lignende.

Programmet offentliggøres efter sommeren.

Fakta

- Årets Vildtret har været afholdt hvert år siden siden 2011
- Årets Vildtret 2017 afholdes i Samsø Madkulturhus søndag den 5. november 2017 kl. 11-17
- Årets Vildtret 2017 arrangeres af Samsø Madkulturhus og BÆREDYGTIG JAGT, der er et samarbejde mellem Danmarks Jægerforbund, Dansk Skovforening og Sektionen for Større Jordbrug
- For at deltage i Årets Vildtret 2017, skal der indsendes opskrift på en ret med vildtkød og tre garniturer senest 27. august til pl@luna.dk

Pressen er velkommen

Kontakt Jacques, VisitSamsø, på tlf.: 2151 2677 eller mail ajrkn@samsøe.dk for yderligere oplysninger, akkreditering til konkurrencen, fægebilletter og interviewaftaler.

Du kan downloade pressefotos her: www.aaretsvildtret.dk/presse/pressefotos

www.aaretsvildtret.dk

