

PRESSEMEDDELELSE

## Otte restauranter skal dyste i Årets Vildtret

Over 20 restauranter havde sendt deres bedste vildtopskrift ind, men kun otte kom igennem dommernes nåleøje og skal hermed dyste i Årets Vildtret 2018 på Als.

Restauranter fra hele Danmark havde sendt opskrifter, billeder og råvarelistes ind med alt fra sneye, krikand, skovdue, fasan og krondyr.

Men de seks dommere, der fik præsenteret opskrifterne totalt anonymt, gav kun de otte af dem lov at troppe op til Årets Vildtret 2018 på Als den 4. november.

”Der var tæt løb. Generelt var niveauet temmelig højt, og kun en enkelt faldt igennem, fordi de brugte hvide asparges, som ikke er i sæson samtidig med vildtet i Danmark. Resten kunne i princippet have deltaget”, forklarer madskribent og anmelder Helle Brønnum Carlsen, der sammen med topkokkene Brian Mark Hansen fra Søllerød Kro, Vivi Schou fra Barbette, Francis Cardenau, Patrik Jaros og urtekongen Thomas Laursen udgør årets dommerpanel.

### Kender ikke vildtet på forhånd

Når de otte udvalgte tørner sammen foran dommerne, bliver de mødt af et kæmpe udbud af lokale råvarer og ikke mindst vildt, som lokale jægere fra Sønderjylland og Als har skudt i dagene op til konkurrencen. Herefter trækker finalisterne lod om de enkelte stykker vildt. De ved altså ikke, hvad de skal tilberede på forhånd, og det gør konkurrencen ekstra spændende, pointerer Helle Brønnum Carlsen. Hun tilføjer dog, at Als er særlig kendt for dåvildt og kronvildt, så det regner hun med, at der vil være.

Det er 8. gang at konkurrencen afholdes, og den arrangeres af foreningen ’Vildt Gastronomi’, der har som mål at få vildtet, der både er velsmagende og bæredygtigt, tilbage på de danske tallerkner.

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

Årets Vildtret er en klassisk kokkedyst, der flytter rundt efter vildtet og de bedste lokale råvarer. I 2016 var det Lollands rige vildtbestand, der gjorde Årets Vildtret til en velbesøgt begivenhed. I 2017 rykkede Årets Vildtret til Samsø, hvor deltagerne fik fornøjelsen af at arbejde med vildt fra de samsøske jagtmarker og råvarer fra ’Danmarks Køkkenhave’.

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

## DE OTTE UDVALGTE FINALISTER

- Restaurant Kiin Kiin, København: Henrik Yde og Dak Wichangoen
- Le Gourmet LEGO House, Billund: Mounir Carstensen og Christian Erthman
- Falsled Kro, Millinge: Martin Peter Leth Sjunnesson
- Restaurant Uformel, København: Martin Neumann og Eigil Bundsgaard Jensen
- Restaurant Babette, Vordingborg: Benjamin Teilmann Larsen
- Restaurant Sletten, Humlebæk: Kasper Byrsing og Rasmus Overgaard Kardyb
- Restaurant Musikkens Spise Hus i Aalborg: Nicklas Tellufsen og Mikael Kopp Christensen
- Restaurant Brace, København, Nicola Franetti

## FAKTA

- Årets Vildtret afholdes på Mommark Handelskostskole, lørdag den 3. og søndag den 4. november 2018.
- Kommentatorposten bestrides af madanmelder Svend Rasmussen.
- Årets Vildtret arrangeres for 8. gang af Vildt Gastronomi. Kokkekonkurrencen afvikles i 2018 i tæt samarbejde med Dansk Ø-ferie og Destination Sønderjylland.
- Foruden kokkekonkurrencen afholdes også "Årets Vildtprodukt", hvor et dommerpanel bedømmer forarbejdede vildtprodukter indsendt af producenter fra hele landet.
- Der vil være masser af publikumsaktiviteter, hvor man kan få vilde køkkentricks og kokkefif.

## PRESSEKONTAKT

Kontakt pressekoordinator Povl Lønberg på 28 40 48 32 eller [pl@luna.dk](mailto:pl@luna.dk) for yderligere oplysninger, billeder, akkrediteringer, færebilletter og interviewaftaler.

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

[www.åretsvildtret.dk](http://www.åretsvildtret.dk) - Facebook: facebook.com/åretsvildtret