

Beretning for årlige aktiviteter i Danmarks Kartoffelråd i 2016

Danmarks Kartoffelråd og Kold College

Forfatter: Linda Elling



Indhold

Afreportering af:

Kartoffelprisen/Kartoffelfestival.....	3
Danmarks Kartoffelråds årsmøde på Egeskov Slot.....	6

1. Projektets titel: Kartoffelprisen/Kartoffelprisen

2. Projektansvarlige og deltagere:

Projektdeltagere er Kold College og Danmarks Kartoffelråd. Projektholder er Danmarks Kartoffelråd med sekretariat på Kold College, som samtidig er projektansvarlig.

3. Resume:

Konkurrencen om årets kartoffelpris blev afholdt d. 30. oktober 2016 på Kold College. En styregruppe planlagde og arrangerede konkurrencen i samarbejde med personale på Kold College. Ud fra de indsendte kartoffel-opskrifter med foto udvalgte dommerpanelet ti professionelle danske kokke til at deltage i finalen. Hver deltager tilberedte en menu på tre retter, hvor kartoffel skulle have en fremtrædende plads i hver ret. Udover 1. 2. og 3. pladser for de samlede menuer, blev der også uddelt præmier for bedste forret, bedste hovedret og bedste dessert. Deltagerne præsenterede 10 fantastisk velkomponerede menuer, der viste, at det faglige og kreative niveau for konkurrencen igen i 2015 var meget højt. Kartofflen var i centrum i alle retter - og det er tydeligt, at de unge kokkes fokus på det nordiske køkken giver grobund for fornyet interesse for kartofflens mange varianter (sorter) og anvendelsesmuligheder.

4. Konkurrencens forløb:

4.1. Kartoffelprisen:

Kartoffelprisen er som kokkekonkurrence enestående i sin art med et meget højt gastronomisk niveau - garanteret af anerkendte professionelle dommere. "Kartoffelprisen" er blevet én af de mest prestigefyldte konkurrencer i branchen. En konkurrence, som de unge deltagere "bruger" til at forberede sig til DM for kokke. Formålet med afholdelse af konkurrencen er at sætte fokus på kartofflens mange anvendelses-muligheder inden for gastronomien. Den skal stimulere interessen for kartofler og dermed være med til at fremme forbruget. Der gøres en stor indsats for at skabe opmærksomhed om konkurrencen – som også i år opnåede stor mediebevågenhed. Derved formidles budskabet om kartofflens mange anvendelsesmuligheder – og som central ingrediens i det nordiske køkken - såvel i gastronomiske kredse som til den almindelige forbruger.

4.2. Forberedelse til konkurrencen:

Styregruppen bestående af sekretariatsleder Hanne Fischer Boel, assistent Linda Elling samt repræsentanter fra Kold College's faglige personale; Søren Lohmann og Lena Twisttmann Askholm planlagde på en række møder konkurrencen – og udarbejdede drejebog for dens forløb. Datoen for afholdelse af konkurrencen blev sat til søndag d. 30. oktober 2016.

I midten af juni blev der udsendt invitationer til- og betingelser for at deltage i konkurrencen direkte til landets førende restauranter. De der ønskede at deltage skulle indsende opskrifter og foto i 4 eksemplarer.

Styregruppen inviterede og udvalgte 2 dommere og 2 lægdommere til konkurrencen.

Dommerpanelet 2016:

Hans Beck Thomsen (overdommer), tidligere indehaver af Henne Kirkeby Kro
Jepper Foldager, køkkenchef hos Alberto K
Tommy Friis, køkkenchef hos Fru Larsen

Lægdommer:

H.K.H. Prins Joachim
Christian Grue

På baggrund af de indsendte opskrifter med foto udvalgte dommerpanelet 10 kokke til at deltage i finalen.

1 måned før konkurrencen blev finalereglerne sendt til de udvalgte deltagere- og der blev udsendt invitation til at overvære konkurrencen til en stor udvalgt kreds af fagligt engagerede.

Det faglige personale på Kold College planlagde alt det praktiske omkring afholdelse af konkurrencen; hvilke råvarer deltagerne skulle have stillet til rådighed, personale til hjælp i køkkenet m.v.

4.3. Forløb af konkurrencedagen d. 30. oktober 2016:

Til konkurrencedagen blev der oprettet et sekretariat, der holdt regnskab med deltagernes point og konkurrencens afvikling. Dommerne fik udleveret en mappe med bedømmelseskemaer, finaleregler og dagens program. For at publikum kunne følge konkurrencen blev programmet for dagen også lagt frem og hængt op rundt omkring på skolen. Der blev desuden ophængt plakater med navn og beskrivelse af de forskellige kartoffelsorter.

Da konkurrencen tiltrækker en del presse, blev der desuden udarbejdet en pressemappe med alle presserelevante oplysninger som fx deltagernes navne, hvilke retter de fremstiller, finaleregler, information om deltagerne i dommerpanelet m.v.

Umiddelbart inden konkurrencens start fik deltagerne udleveret en kurv med råvarer, som skulle indgå i menuen. Kurven indeholdt bl.a. 12 forskellige sorter kartoffel, men kokkene vidste ikke på forhånd, hvilke råvarer, de derudover skulle tilberede retter af. Deltagerne havde i alt 6 timer til at fremstille en menu bestående af forret, hovedret og dessert – og hvor kartofflen skulle have en fremtrædende plads i hver ret. Hver deltager havde lov til at medbringe en hjælper.

Medens kokkene arbejdede, havde publikum mulighed for at følge dem og deres hjælpere, idet der var adgang til køkkenerne. Ligeledes var der mulighed for, ved selvsyn at vurdere de fremstillede retter, da disse blev stillet til skue ved skolens restaurant, hvor dommervoteringen også foregik.

Retterne blev bedømt på smag, udseende, harmoni, nyhedsværdi - og om der var en helhed i menuens tre retter. Der blev fremstillet 10 velkomponerede menuer, og igen i år lod dommerne sig imponere over det høje niveau.

4.4. Resultat af konkurrencen:

Vinder af kartoffelprisen 2016 blev:

- 1. prisen:** Patrick Godborg, Restaurant Babette, Vordingborg
- 2. prisen:** Steffen Villadsen, Molskroen, Ebeltoft
(fik også prisen for bedste hovedret)
- 3. prisen:** Dennis Birch, Restaurant Ti Trin Ned, Fredericia (fik også prisen for bedste dessert)

De dygtige kokke blev præmieret med blomster og flotte pengepræmier. Direktør Hans Skjerning, Kold College og protektor for Danmarks Kartoffel Råd H.K.H. Prins Joachim overrakte diplomer . Efter præmieoverrækkelsen bød Kold College konkurrencens deltagere, dommere og publikum på et glas vin.

5. Offentliggørelse:

- Der er blevet sendt invitationer til at deltage i konkurrencen som brev direkte til alle landets restauranter.
- Konkurrencen og arrangementet er blevet annonceret i magasinet "Gastro" samt i den lokale Ugeavis og Facebook.
- Der er udsendt pressemeddelelser både før og efter konkurrencen
- Herudover er der både før - og efter konkurrencen blevet lagt informationer om konkurrencen på Kold Colleges hjemmeside: www.koldcollege.dk - og på Danmarks Kartoffelråds hjemmeside: www.kartoffelraad.dk

6. Resultat/Konklusioner:

I konkurrencen om kartoffelprisen 2016 blev der fremstillet 10 flotte og velkomponerede menuer, der viste, at det faglige- og kreative niveau for konkurrencen igen i 2016 var meget højt. Kartofflen var for alvor i centrum i alle retter - og det er tydeligt, at de unge kokkes fokus på det nordiske køkken giver grobund for fornyet interesse for kartofflens mange varianter (sorter) og anvendelsesmuligheder. Udover konkurrencens deltagere tiltrak konkurrencen både en række professionelle, som gerne ville være konkurrencens

dommere samt et talstærkt, fagligt engageret publikum – som også gav udtryk for, at de fik et udbytte i form af fokus på mangfoldigheden af kartoffel-sorter og deres brede anvendelsesmuligheder.

Skolen havde over 450 besøgende til arrangementet.

Kold College havde i 2016 igen valgt at afholde en kartoffelfestival samme dag som Kartoffelprisen.

Det var en event, hvor vores egne folk fra skolen, i samarbejde med elever, havde lavet forskellige tiltag med kartofler, bl.a. kartoffelkager, forsøg med kartofler m.m.

Vi havde samtidig inviteret 16 børnefamilier til "En sjov dag i køkkenet", hvor de sammen med 2 af skolens dygtige kokkefaglærere skulle fremstille en 3 retters menu hvor kartoffelen skulle indgå

1. Projektets titel: Danmarks Kartoffelråds årsmøde på Egeskov Slot

2. Resume

Hvert år i januar måned afholder Kartoffelrådet et arrangement på Egeskov Slot. Arrangementet består af et formiddagsprogram med rådsmøde samt et festligt eftermiddagsprogram med årsmøde. Der deltog ca. 100 personer i Årsmødet og pressen, VIP kartoffelambassadører og rådsmedlemmer mødte talstærk op.

3. Projektets forløb

Årets arrangement blev afholdt den 19. januar 2016. Programmet bestod om formiddagen af et rådsmøde og om eftermiddagen af et årsmøde.

Rådsmøde

På mødet for Kartoffelrådets medlemmer blev det forgangne års aktiviteter evalueret og aktiviteter for det kommende år drøftet.

Årsmøde

Årsmøde er den mere festlige del af arrangementet på Egeskov Slot, hvor der deltog ca. 100 indbudte gæster.

I Riddersalen blev alle fremmødte gæster budt velkommen af formanden Britta Schall Holberg.

Der var korte beretninger om årets aktiviteter - DM i kartoffeldyrkning - Valdemarsdag - Kartoffelprisen - Kartoffelmuseet.

Hanne Bramsen spillede smukt på klaveret. Jesper Buhl og Kiki underholdte med dejlig sang. Alle 3 er fra Den Fynske Opera.

Årets kartoffelambassadør blev James Price.

Og endelig - Årets plantning - oplæg til DM - foregik traditionen tro - og med deltagelse i år af ambassadør James Price, sidste års ambassadør Søren Ryge Petersen, Oldemand Bjarne Jensen og Britta Schall Holberg

Herefter blev der budt på lækker buffet, kreeret af lærer og elever fra Kold College.