

Afrapportering

Kartoffelprisen 2017



1. Projektets titel

Kartoffelprisen 2017

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. Resumé

Konkurrencen blev afholdt den 29. oktober 2017 på Kold College. En styregruppe planlagde og arrangerede konkurrencen i samarbejde med personale på Kold College. Ud fra indsendte kartoffelopskrifter med fotos udvalgte dommerpanelet ti professionelle danske kokke til deltagelse i konkurrencen. Hver deltager tilberedte en tre retters menu hvor kartofflen havde en fremtrædende plads i alle tre retter. Udover 1,2. og 3. pladser for de samlede menuer, blev der også tildelt præmier for bedste forret, hovedret og dessert. Deltagerne præsenterede ti fantastisk velkomponerede menuer, der udviste højt fagligt og kreativt niveau. Kartofflen var i centrum i alle retter, og de unge kokkes fokus og interesse for kartofflens mange sorter og varianter gav grobund for nye anvendelsesmuligheder.

4. Konkurrencens faglige forløb

Kartoffelprisen er som kokkekonkurrence enestående i sin art med et højt gastronomisk niveau, garanteret af anerkendte professionelle dommere. Prisen er en af de mest prestigefyldte i branchen og de unge deltagere bruger den ofte som forberedelse til DM for kokke. Formålet med konkurrencen er at sætte fokus på kartofflens mange anvendelsesmuligheder, og stimulere interessen for derved at fremme forbruget. Kartofflen skal tilbage som central ingrediens, såvel i gastronomiske kredse, som hos den almindelige forbruger.

Styregruppen i år bestod af: Søren Lohmann, Lone Nauerby, Morten Boros og Tine Holdgaard, som planlagde og afholdt konkurrencen ud fra en opdateret drejebog. Invitationer og betingelser for deltagelse i konkurrencen blev udsendt direkte til landets førende restauranter i juni. Styregruppen udvalgte tre dommere og en lægdommer til dette års konkurrence.

Hans Beck Thomsen - overdommer

Per Thøstesen - ejer af Bistro Boheme i København

Mark Lundgaard - køkkenchef på Kong Hans Kælder

John Kofoed - ejer af Sortebro Kro

Peter Aalbæk - filmproducent og medstifter af filmselskabet Zentropa

En måned før konkurrencens afholdelse, blev finaleregler udsendt til de udvalgte deltagere, og invitationer til overværelse af konkurrencen blev ligeledes udsendt til en stor udvalgt kreds af fagligt engagerede.

Det faglige personale på Kold College planlagde alt det praktiske omkring afholdelse af konkurrencen, herunder klargøring, opstilling, råvarerkurv, personale på dagen mm.

På selve konkurrencedagen, blev der oprettet et sekretariat, som holdt regnskab med konkurrencens afvikling, deltagerpoint og diplomer. Skolen var flot dekoreret med blomster og årstidens grønt, herunder kartofler, samt plakater med kartoffelsorter, dagens program og sponsorer.

Inden konkurrencens start fik deltagerne udleveret en råvarerkurv, bl.a. indeholdende 10 forskellige kartoffelsorter, samt korte oplysninger omkring sorterne. Deltagerne havde 6 timer til udarbejdelse af menubeskrivelser og tre retter. Hver deltager måtte medbringe en hjælper.

Publikum havde mulighed for at følge kokkene og deres hjælpere på tæt hold i køkkenet og i det tilstødende konkurrenceområde, hvor alle de færdige retter blev stillet til skue. Derudover var der opsat scene til afgørelsens stund og dommerborde, hvor man kunne følge dommerne, når de smagte på alle de spændende retter.

Retterne blev bedømt på smag, udseende, harmoni, nyhedsværdi og helhed, og igen i år lod dommerne sig imponere af det høje niveau.

Vinderne af Kartoffelprisen 2017 blev:

1. prisen: **Marc Foged Stockmarr**/God Smag, også vinder af bedste forret og hovedret.
2. prisen: **Bendix Sixhøj Laursen**/Søllerød Kro, også vinder af bedste dessert.
3. prisen: **Mads Friis Nielsen**/Mmoks

De dygtige kokke blev præmieret med henholdsvis 20.000, 15.000 og 5000 kr., samt Jens Galschøit kartoffelstatuette og sponsorgaver. Præmier og diplomer blev uddelt af Direktør fra Kold College Gitte Bargholt.

5. Offentliggørelse

Alle landets restaurationer har fået information om deltagelse i konkurrencen, samt invitationer til overværelse på selve konkurrencedagen. Konkurrencen blev annonceret i Egmont Magasiner samt i lokalavis, på skolens hjemmeside og på Facebook. Der blev udsendt pressemeddelelser før og efter konkurrencen. Alt information blev samlet på Kold Colleges hjemmeside og på kartoffelrådets hjemmeside.

6. Resultat/konklusioner

Kartoffelprisen 2017 viste igen i år et højt fagligt og kreativt niveau, og det blev et udbytterig dag for både deltagere, dommere, personale på Kold College og publikum. Kartofflen var for alvor i centrum i alle retter og det er tydeligt at de unges fokus på såvel klassiske retter som det ny nordiske køkken giver grobund for fornyet interesse for kartofflens mange sorter, variationer og anvendelsesmuligheder. Udover konkurrencens deltagere tiltrak konkurrencen også en række professionelle, som gerne ville være dommere, og en fagligt engageret publikum bl.a. bestående af unge, håbefulde, nysgerrige elever med ambitioner om deltagelse i konkurrencen på sigt. Ligeledes tiltrak muligheden for selv at vurdere retterne ved skuebordene også en del publikummer. Alt i alt en fantastisk dag, hvor alt gik som planlagt, med mange rosede ord fra alle sider omkring både koncept og konkurrence.