



Beretning for årlige aktiviteter i Danmarks Kartoffelråd i 2010

Danmarks Kartoffelråd og Kold College

Forfattere: Maja Larsen og Anne Mette de Visser



LANDBRUGSVEJ 55
5260 ODENSE S
KOLDCOLLEGE.DK
63 13 20 43

Indhold

Afrapportering af:

Kartoffelprisen.....	3
Danmarks Kartoffelråds årsmøde på Egeskov Slot.....	7
Valdemars dag/ Danmarks største ældrefest.....	8
DM i tidlig fremavl af spisekartofler.....	9

1. Projektets titel: Kartoffelprisen

2. Projektansvarlige og deltagere:

Projektdeltagere er Kold College og Danmarks Kartoffelråd. Projektholder er Danmarks Kartoffelråd med sekretariat på Kold College v. sekretariatsleder Maja Larsen (sekretær for Danmarks Kartoffelråd). Udviklingschef Lone Nauerby, Kold College er projektansvarlig.

3. Resume:

Konkurrencen om årets kartoffelpris blev afholdt d. 17. Oktober 2010 på Kold College. En styregruppe planlagde og arrangerede konkurrencen i samarbejde med personale på Kold College. Ud fra de indsendte kartoffelopskrifter 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 2010 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 kokkekongurrence enestående i sin art med et meget højt gastronomisk niveau - garanteret af anerkendte professionelle dommere. Konkurrencen er gennemført 9 gange tidligere i perioden fra 1999 – 2009 og "Kartoffelprisen" er blevet én af de mest prestigefyldte konkurrencer i branchen. I 2010 blev konkurrencen endnu en gang gennemført efter det koncept, som nu har vist sig at være en succes – og som er beskrevet nedenfor.

Formålet med afholdelse af konkurrencen er at sætte fokus på kartofflens mange anvendelsesmuligheder 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 Maja Larsen, sekretær for Kartoffelrådet og projektleder Lone Nauerby samt repræsentanter fra Kold College's faglige personale; Søren Lohman og Lena Twistmann Askholm planlagde på en række møder konkurrencen – og udarbejdede drejebog for dens

forløb. Datoen for afholdelse af konkurrencen blev sat til søndag d. 17. Oktober 2010, som optakt til efterårsferien, som jo tidligere blev kaldt kartoffelferien.

Da mange tidligere sponsorer for konkurrencen er faldet fra, blev der i 2010 gjort et ekstra stort arbejde for at skaffe nye sponsorer. Desværre gør krisen sig tydeligvis stadig gældende, og det er meget meget svært at få nye virksomheder til at bidrage med sponsorater.

I midten af juni blev der udsendt invitation til- og betingelser for at deltage i konkurrencen direkte til landets førende restauranter. (Se bilag 1). De der ønskede at deltage skulle indsende opskrifter og foto i 4 eksemplarer. Desuden blev Anker Boye, som formand for Kartoffelrådet inviteret til at forestå prisoverrækkelsen – og der blev i maj sendt særlig invitation til at overvære prisoverrækkelsen til HKH Prins Joakim (med hustru) som er protektor for Kartoffelrådet og Fødevareminister Henrik Høegh, som er æresmedlem af Kartoffelrådet.

Styregruppen inviterede og udvalgte dommere til konkurrencen. Interessen for at være med fra de professionelles side var så stor, at styregruppen i år valgte et dommerpanel uden lægdommere.

Dommer-panelet 2010:

Hans Beck Thomsen (overdommer), tidligere indehaver af Henne Kirkeby Kro
Søren Ejlersen, Aarstiderne
Ronny Emborg, Restaurant AOC
Rasmus Kjær, Skovshoved Hotel
Per Hallundbæk, Falsled Kro

Se bilag 2 med pressemappens oversigt over- og beskrivelse af dommerne.

På baggrund af de indsendte opskrifter med foto udvalgte dommerpanelet 10 kokke til at deltage i finalen. Se bilag 3 med de udvalgte finale deltagere i 2010.

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 (se bilag 4).

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. 17. oktober 2010:

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 (se bilag 5). 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 deltagerens 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 kartoffelen 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 i 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 2010 blev: Jonathan Bitzow Pedersen, Svinkløv Badehotel – som også tog prisen for **bedste hovedret**.

Den menu, der skaffede Jonathan disse priser var :

- **Forret:** Røget "fakse" kartoffelsuppe. Bintje, som lun kartoffelsalat samt pocheret Multe i sprød Crüste.
- **Hovedret:** Aromatisk Royal, Bintje Croket, Liva kogt i boullion. lidt grønt, kartoffel emulsion. Glaseret kalvebryst.
- **Dessert:** Frisk og kold fromage, syltet gul Vandel. Kvæde skind, samt brunsviger sauce med krydret Folva kage.

2. pladsen gik til Michael Pedersen fra Restaurant Villa Vest. Michael fik også prisen for **bedste forret**.

3. pladsen gik til Nicolaj Nørgaard fra Kokkeriet.

Prisen for **bedste dessert** gik til Mette Hvarre Gassner, som vandt Kartoffelprisen i 2008.

De dygtige kokke blev præmieret med blomster og flotte pengepræmier. Formand for Kartoffelrådet og borgmester Anker Boye, Odense overrakte diplom til vinderen – og takkede på Danmarks Kartoffelråds vegne. Efter præmieoverrækkelsen bød Kold College konkurrencens deltagere, dommere og publikum på buffet.

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 "Smag og Behag" (bilag 6).
- Der er udsendt pressemeddelelser både før og efter konkurrencen (bilag 7 og 8)
- 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 2010 blev der fremstillet 10 flotte og velkomponerede menuer, der viste, at det faglige- og kreative niveau for konkurrencen igen i 2010 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.

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, protektor H.K.H. Prins Joachim og rådsmedlemmer mødte talstærk op.

3. Projektets forløb

Årets arrangement blev afholdt den 19. Januar 2010. 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 arrangement på Egeskov Slot, hvor der deltog ca. 80 indbudte gæster.

Der blev budt velkommen i Riddersalen. Der var korte beretninger om årets aktiviteter .

"Kartoffelpartnerskabets" formand Steen Bitsch, Danespo fortalte om kampagnen "brug knolden". Samtidig blev "kartoflen som mode" præsenteret som et af kampagnens utraditionelle tiltag.

2010 var også året, hvor det mest bemærkelsesværdige bryllup mellem kartoflen og den brune sovs blev holdt med oldermanden Carsten Abild som dagens brud og Uffe Steiner, som brudgom.

Pia Longet underholdt med hendes årsprolog. Udover dette var der underholdning i form af klassisk musik udført af Hanne Bramsen.

Årets kartoffelplantning foregik i samarbejde med Kirkeby Børnehus, H.K.H. Prins Joachim, formand Anker Boye samt grev Michael Ahlefeldt.

Dagen afsluttes med en buffet kreeret af lærer og elever fra Kold College, som også stod for traktementet på slottet.

1. Projektets titel: Valdemarsdag /Danmarks største ældrefest

2. Resume

I 2010 var det 11. gang at der blev afholdt *Danmarks største ældrefest/Den store kartoffeldag*. Danmarks Kartoffel Råd gennemfører *Danmarks største ældrefest/Den store kartoffeldag* på Valdemarsdag. Mere end 47.000 beboere på over 300 ældreinstitutioner i 91 kommuner nyder godt af dette arrangement, hvor der serveres nye kartofler og en snaps til beboerne på de deltagende plejehjem.

Det er et arrangement, som de ældre på plejecentrene ser meget frem til. Dagens markeres ligeledes meget flot fra plejecentrenes side med sang og musik og ofte er det den lokale borgmester, der på dagen udbringer en skål. Der er ligeledes stor pressebevågenhed over hele landet.

3. Projektets forløb

I ugen op til den 15. juni (Valdemarsdag) serverer landets plejecentre nye kartofler til beboerne. Alle landets kommuner og plejecentre kan deltage i dette arrangement. Kommunerne tilmelder sig *Den store kartoffeldag* med angivelse af antal beboere på institutionerne.

Fa. Pernod Ricard A/S sponsorerer snaps til denne for beboerne særlige dag. De Danske Fragtmænd kører uden betingelse snapsen ud til udvalgte distributionssteder i kommunerne. Danmarks Kartoffel Råd står for arrangementet og det enorme logistikarbejde det er at formidle – bevilge og distribuere snaps til dette arrangement.

I forbindelse med dagen blev der rundt om i kommunerne arrangeret forskellige festlige og opmuntrende indslag på plejehjemmene, hvor borgmestre, kommunalpolitikere/ byrådsmedlemmer og andre lokale medvirkede til at gøre dagen til en oplevelse for vore ældre medborgere.

I 2010 blev en særlig dag for Plejecenter Lotte. Dels deltog de for første gang i den store ældrefest, dels fik de besøg af Frederiksberg borgmester Jørgen Glenthøj, kartoffelambassadør, skuespiller Per Pallesen samt medlem af Danmarks Kartoffelråd restauratør Jørn Steen Larsen. De prominente gæster hyggede sig igennem dagen med plejecentres beboere.

4. Resultat / Konklusioner

Betydningen af arrangementet viser sig allerede flere måneder før den 15. juni, da mange af landets ledere fra plejecentrene begynder at kontakte sekretariatet. Op til selve ugen er der stor aktivitet fra såvel landets borgmestre, ledere fra plejecentrene samt Rådets sekretariat. Dagens markeres meget flot fra plejecentrenes side med sang og musik og ofte er det den lokale borgmester, der på dagen udbringer en skål. Det er desuden et arrangement, som de ældre på plejecentrene ser meget frem til. Der er ligeledes stor pressebevågenhed over hele landet.

1. Projektets titel: DM i tidlig fremavl af spisekartofler

2. Resume

I 2010 den 7. maj blev der på Kold College afholdt DM i tidlig fremavl af spisekartofler. Private kartoffelavlere dystede om at vinde titlen som Danmarks Mester i kartoffeldyrkning på friland. Vinderkartoflerne overdrages derefter til Post Danmark, som traditionen tro bringer dem sikkert til kongefamilien. Konkurrencedagen blev nøje fuldt af pressen, der dækkede opgravning af kartofler med stor iver. Dagen kulminerede på Kold College, med den officielle vejning og præmieoverrækkelse.

3. Forløb af konkurrence dagen

En kreds af private kartoffelavlere meldte sig til arrangementet. Den 7. Maj 2010 om formiddagen kørte Kartoffelrådets oldermand samt rådets kartoffelekspert rundt hos de tilmeldte for at grave kartoflerne op under skarp bevågenhed fra pressen.

Som reglerne foreskriver, skal der i kartoffelbedet forekomme mindst 20 planter, der skal have været i jorden i mindst 40 dage. Danmarks Kartoffel Råds kontrollører udpeget blandt de 20 planter 7 kartoffelplanter, der under behørig kontrol opgraves. Kartofflerne børstes rene for jord og anbringes i en dertil medbragt pose, der plomberes, forsynes med kartoffelavlerens navn og medbringes af kontrolløren til Kold College. Her forgår den officielle vejning samt præmieoverrækkelse ved et arrangement på Kold College.

Den finalist, der har dyrket de fleste kartofler (efter vægt - dog max 60 m.m., europæiske mål) er Danmarks mester 2010. Vinderen modtager vandrepokalen, som så skal gives videre det næste år til ny vinder.

Vinderkartoflerne overdrages derefter til Post Danmark, som traditionen tro bringer dem sikkert til kongefamilien. Hoffet er bekendt med, at kartoflerne kommer og her modtages de med glæde.

Ved arrangementet deltager – udover selve deltagerne – medlemmer af Danmarks Kartoffel Råd, Den danske presse samt Post Danmark.

Deltager i konkurrencen var:

Dan Pedersen, Fuglsangvej 2, 6500 Vojens
Jan Østergård Jensen, Kørupvej 21, 5450 Otterup
Mads Madsen, Tornbjerg 11, Jersore, 5450 Otterup
Regner Madsen, Elmebjergvej 18. Helnæs, 5631, Ebberup

Vinderen blev: Jan Østergård Jensen



Alle præmier er sponsoreret af Landbrug & Fødevarer

Præmier:

Vinderen modtager kr. 4.000

2. præmien kr. 1.500

3. præmien kr. 1.000