

# Afreportering

---

## 1. Projektets titel

Kartoffelprisen 2009

## 2. Projektansvarlige og deltagere

Projektdeltagere er Kold college og Danmarks Kartoffel Råd  
Projektansvarlig er Udviklingschef Lone Nauerby, Kold college

## 3. Resume

Konkurrencen om Kartoffelprisen 2009 blev afholdt d. 11. oktober 2009 på Kold college. Ud fra de indsendte kartoffel-opskrifter med fotos udvalgte dommerpanelet ti professionelle danske kokke til at deltage i finalen. Hver deltager tilberedte en menu på tre retter, hvor kartoffelen 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 2009 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.

## 4. Projektets forløb

Konkurrencen er gennemført 8 gange tidligere i perioden fra 1999 – 2008. I 2009 blev konkurrencen gennemført efter nogenlunde samme koncept som tidligere.

Formålet med afholdelse af konkurrencen er at sætte fokus på kartofflens anvendelses-muligheder inden for gastronomien. Den skal stimulere interessen for kartofler og dermed være med til at fremme forbruget. Konkurrencen får hvert år stor opmærksomhed i medierne og derved formidles budskabet om kartofflens mange anvendelsesmuligheder videre - også til den almindelige forbruger. Dermed er Kartoffelprisen én af de mest prestigefyldte konkurrencer i branchen. Konkurrencen har været med til at sætte trenden for det nye Nordiske køkken, hvor bl.a. kartofflen er en meget vigtig ingrediens. Konkurrencens dommere er nogle af Danmarks mest respekterede kokke og deltagerne er 10 af Danmarks dygtigste unge kokke. Kartoffelpriskonkurrencen er en øjenåbner for de unge kokke, der udfordres til at anvende kartofflen på utraditionelle måder i den moderne gastronomi.

### 4.1. Forberedelse til konkurrencen

Styregruppen planlagde på en række møder konkurrencen – og udarbejdede drejebog for dens forløb.

Datoen for afholdelse af konkurrencen blev sat til d. 11. oktober 2009.



I starten af juli blev der udsendt invitation og betingelser for at deltage i konkurrencen direkte til landets restauranter (*bilag 1 og 2*). De der ønskede at deltage skulle indsende opskrifter og foto i 4. eksemplarer senest d. 24. august 2009.

Styregruppen udvalgte dommere og lægdommere til konkurrencen.

*Styregruppen er:*

Kroejer Hans Beck Thomsen, Henne Kirkeby Kro  
Restauratør Jørn Steen Larsen  
Oldermand i Danmarks Kartoffel Råd, Carsten Abild, Otterup  
Direktør Hans Skjerning, Kold college  
Uddannelseschef Lone Nauerby, Kold college

*Dommer-panelet i 2009 var:*

Hans Beck Thomsen (overdommer): Tidligere indehaver af Henne Kirkeby Kro  
Thomas Herman: Restauratør og køkkenchef på gourmetrestauranten Restaurant Herman  
Torsten Vildgaard: Tidligere ass. køkkenchef på Restaurant Noma  
Frode Munksgaard (lægdommer): Kendt for Tv-udsendelser som Hammerslag m.v.  
Eva Kjer Hansen (lægdommer): Daværende fødevareminister

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

*De udvalgte finaledeeltagere i 2009 var:*

Kasper Tind Hasse, Faldsled Kro  
Samat Wibunnattiphong, Aagaard Kro  
Chris Ladegaard Jensen, Henne Kirkeby Kro  
Martin Ceccarelli Sørensen, Restaurant Kokkeriet  
Tommy Friis, Molskroen  
Henrik Jensen Junker, Mad Synergi  
Mikkel Højborg Olsen, Restaurant Babette  
Jonathan Bitzow Pedersen, Restaurant Kvægtorvet  
Frank Svård Pedersen, Skovshoved Hotel  
Daniel Brown, Restaurant Ti Trin Ned

1 måned før konkurrencen blev finalereglerne sendt til de udvalgte deltagere - og der blev udsendt invitation til at deltage som tilskuer til konkurrencen til en stor udvalgt kreds af fagligt engagerede samt til landets restauranter (*bilag 3*).

Det faglige personale på Kold college planlagde sammen med overdommeren, hvilke råvarer deltagerne skulle have stillet til rådighed, personale til hjælp i køkkenet m.v.

#### 4.2 Forløb af konkurrence-dagen d. 11. oktober 2009

Til konkurrencedagen blev der oprettet et sekretariat, der holdt regnskab med deltageres point og konkurrencens afvikling.

Dommerne fik udleveret en mappe med bedømmelseskemaer, finaleregler og dagens program.

Der blev udarbejdet og ophængt plakater med navn og beskrivelse af de 12 forskellige anvendte kartoffelsorter.

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

Umiddelbart inden konkurrencens start fik deltagerne udleveret en kurv med råvarer, som skulle indgå i menuen. Kokkene vidste således ikke på forhånd, hvilke råvarer de skulle tilberede deres retter af. Udover 12 forskellige sorter kartofler indeholdt kurven pighvar, svinebryst og blommer. 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.



Deltager Samat Wibunnattiphong fra Aagaard Kro

Retterne blev bedømt på smag, udseende, harmoni, nyhedsværdi - og om der var en helhed i menuens tre retter.

Der blev fremstillet 10 fantastisk velkomponerede menuer, der viste, at niveauet for konkurrencen igen i 2009 var meget højt.

#### *Resultatet af konkurrencen:*

- Vinder af Kartoffelprisen 2009 blev Tommy Friis køkkenchef fra Molskroen
- 2. pladsen gik til Martin Ceccarelli Sørensen, Restaurant Kokkeriet
- 3. pladsen gik til Samat Wibunnattiphong, Aagaard Kro



Vinder af Kartoffelprisen 2009 - Tommy Friis (th)  
fra Molskroen med hjælper Mikkell Mulvad (tv)

Herudover var der også præmier for bedste forret, bedste hovedret og bedste dessert. Hvilket for første gang i konkurrencens historie gik til én og samme deltager nemlig Tommy Friis fra Molskroen. Han blev præmieret med blomster og flotte pengepræmier - se program for uddeling af Kartoffelprisen i *bilag 4*. Rådmand Anker Boye, Odense overrakte diplom til vinderen – og takkede på Danmarks Kartoffel Råds vegne. Efter præmieoverrækkelsen bød Kold college konkurrencens deltagere, dommere og publikum på buffet.

## **5. Resultat/Konklusioner**

I konkurrencen om kartoffelprisen 2009 blev der fremstillet 10 fantastisk velkomponerede menuer, der viste, at det faglige- og kreative niveau for konkurrencen igen i 2009 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 igen et talstærkt, fagligt engageret publikum – som også gav udtryk for, at de få et udbytte i form af fokus på mangfoldigheden af kartoffel-sorter og deres brede anvendelsesmuligheder.



## 6. Offentliggørelse

- Der er blevet sendt invitationer til at deltage i konkurrencen som brev direkte til alle landets restauranter
- Arrangementet er blevet annonceret i magasinet "Smag og Behag"
- Der er udsendt pressemeddelelser både før (*bilag 5*) og efter konkurrencen
- Herudover er der løbende blevet lagt informationer om konkurrencen på Kold colleges hjemmeside – se [www.koldcollege.dk](http://www.koldcollege.dk)