



# Beretning Kartoffelprisen 2008

Danmarks Kartoffelråd og  
Dalum UddannelsesCenter – nu Kold college



## 1. Projektets titel: **Kartoffelprisen 2008**

## 2. Projektansvarlige og deltagere:

Projektdeltagere er Dalum UddannelsesCenter (nu Kold college) og Danmarks Kartoffelråd. Projektansvarlig er Danmarks Kartoffelråd v. Lone Nauerby.

Det skal bemærkes at Kold college i 2008 har overtaget sekretariatsfunktionen for Danmarks Kartoffelråd fra Nordfyns Kommune.

## 3. Resume:

Konkurrencen om årets kartoffelpris blev afholdt d. 12. Oktober 2008 på Dalum UddannelsesCenter. 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 2008 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 7 gange tidligere i perioden fra 1999 – 2007. I 2008 blev konkurrencen gennemført efter nogenlunde samme koncept som tidligere.

Formålet med afholdelse af konkurrencen er at sætte fokus på kartofflens anvendelsesmuligheder 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. Kartoffelprisen er som kokkekonkurrence enestående i sin art med et meget højt professionelt niveau - garanteret af professionelle dommere. Dermed er "Kartoffelprisen" på vej til at blive én af de mest prestigefyldte konkurrencer i branchen.

### 4.1. Forberedelse til konkurrencen:

Styregruppen (se ansøgningen) planlagde på en række møder konkurrencen – og udarbejdede drejebog for dens forløb.



Datoen for afholdelse af konkurrencen blev sat til d. 12. Oktober 2008.

I starten af juli blev der udsendt invitation til- og betingelser for at deltage i konkurrencen direkte til landets førende restauranter. (Se bilag 1 og 2). De der ønskede at deltage skulle indsende opskrifter og foto i 4. eksemplarer senest d. 25. August 2008.

Styregruppen udvalgte dommere og lægdommere til konkurrencen.

***Dommer-panelet var:***

Hans Beck Thomsen (overdommer), indehaver af Henne Kirkeby Kro

Rasmus Grønbech, tidligere medejer af Restaurant Premisse  
René Redzepi, køkkenchef og medejer af Restaurant Noma

Kasper Winding (lægdommer): musiker  
Morten Vilsbæk (lægdommer): journalist, madanmelder og vinskribent v. Fyens Stifttidende.

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

***De udvalgte finaledeeltagere i 2008 var:***

Michael Pedersen - Restaurant Glashuset  
Chris Ladegaard Jensen - Hotel Britannia  
Tommy Friis - Molskroen  
Nina Bundgaard Christensen  
Anders Rex - Ruths Hotel  
Kasper Tind Hasse - Faldsled Kro  
Rasmus Klitgaard Nielsen - Nordisk Spisehus  
Claus Jørgensen - Restaurant Ti Trin Ned  
Mette Hvarre Gassner - Restaurant Ti Trin Ned  
Allan Poulsen - Hotel Strandgården Læsø

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 (se bilag 3).

Det faglige personale på Dalum UddannelsesCenter planlagde, hvilke råvarer deltagerne skulle have stillet til rådighed, personale til hjælp i køkkenet m.v.



## 4.2. Forløb af konkurrence-dagen d. 12. Oktober 2008:

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.

For at publikum kunne følge konkurrencen blev programmet for dagen også lagt frem og hængt op rundt omkring på skolen (se bilag 4.B).

Der blev udarbejdet og ophængt plakater med navn og beskrivelse af de 12 forskellige anvendte kartoffelsorter (bilag 5).

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. (se program fra pressemappen i bilag 4.A)

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, agerhøne og æbler. 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 fantastisk velkomponerede menuer, der viste at niveauet for konkurrencen igen i 2008 var meget højt.

### ***Resultatet af konkurrencen:***

Vinder af Kartoffelprisen 2008 blev Mette Hvarre Gassner, Restaurant Ti Trin Ned.



Vinder af Kartoffelprisen 2008 - Mette Hvarre Gassner

### **Mette Hvarre Gassner´s vinder-menu:**

**Forret:** *Sur – sødt – salt – bitter. Eddikeselleri pigvar – bouillon af Royalskræller*

**Hovedret:** *Agerhøne i efterårslandskab af røde og gule vandelkartofler, rødbede og sort pebersauce*

**Dessert:** *Brunet smørparfait og tørret Folva – jordskokkage, syrligt æble og en duft af rosmarin*

**2. pladsen** gik til Allan Poulsen, Hotel Strandgaarden Læsø

**3. pladsen** gik til Tommy Friis, Molskroen

Herudover var der også præmier for bedste forret, bedste hovedret og bedste dessert. De tre vindere blev her:

**Bedste forret:** Ninna Bundgaard Christensen med; *Kold kartoffelsalat med letsaltet pigvar og crudité*

**Bedste hovedret:** Mette Hvarre Gassner med *"Agerhøne i efterårslandskab af røde og gule vandelkartofler, rødbede og sort pebersauce"*

**Bedste dessert:** Kasper Tind Hasse med *"Kartoffelsnitte (Royal), salt karamel, æblemos og kartoffel iscreme"*

De blev præmieret med blomster og flotte pengepræmier - se program for uddeling af Kartoffelprisen i bilag 6. Rådmand Anker Boye, Odense overrakte diplom til vinderen – og takkede på Danmarks Kartoffelråds vegne. Efter præmieoverrækkelsen bød Dalum UddannelsesCenter 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.
- Arrangementet er blevet annonceret i magasinet "Smag og Behag"
- Der er udsendt pressemeddelelser både før og efter konkurrencen (bilag 7 og 8)
- Herudover er der løbende blevet lagt informationer om konkurrencen på Kold colleges hjemmeside – se [www.koldcollege.dk](http://www.koldcollege.dk) - og de samme informationer bliver lagt på Danmarks Kartoffelråds hjemmeside. Rådets "gamle" hjemmeside ([www.kartoffelraad.landbrug.dk](http://www.kartoffelraad.landbrug.dk)) som Landbrugsrådet administrerer er imidlertid under overflytning til ny hjemmeside ([www.kartoffelraad.dk](http://www.kartoffelraad.dk)) under Kold college's administration - i forbindelse med at Kartoffelrådets sekretariatet er flyttet til Kold college. Når den nye hjemmeside er klar vil også informationer om Kartoffelprisen 2008 bliver lagt på siden.

## 6. Resultat/Konklusioner:

I konkurrencen om kartoffelprisen 2008 blev der fremstillet 10 fantastisk velkomponerede menuer, der viste, at det faglige- og kreative niveau for konkurrencen igen i 2008 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 i år 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.