

PRESSEMEDDELELSE 15. okt

Årets østers-kokke kommer fra Restaurant Trio og Estate Coffee

Der var travlhed, spænding og hundredvis af østers i alle køkkener, da kokke fra hele Danmark dystede om titlen 'Årets Østerskok 2018' på Fanø Østersfestival. Vinder blev Simon Thrane i den salte kategori, imens Casper Sundin tog hæderen i den nyoprettede dessertkategori.

I disse dage afholdes Fanø Østersfestival, og højdepunktet var den store kokkekongurrence 'Årets Østerskok', der løb af stablen hele mandag.

Vinderen i den salte kategori blev **Simon Thrane** fra Restaurant TRIO i København med en fortolkning, der inkluderede hybenrose, hyben og jalapenos "til at give lidt spark".

"Less is more! Denne her ret var uhyre enkel, enorm effektiv og med en østers, der stadig var det dominerende element. Bravo", lyder det fra Helle Brønnum Carlsen, der er madanmelder og overdommer i den salte kategori.

Kun ét enkelt point skilte første- og andenpladsen, som gik til **Nicolaj Christiansen** fra Restaurant Treetop i Vejle. Han havde blandt andet tilføjet ost, baskuld og friteret torskeskind til den mineralske østers.

Tredjepladsen gik til **Thomas Pasfall** fra Restaurant Pasfall i Odense, der tog Fyn med til Fanø og forkælede østersen med blandt andet røg, rygeost, karse og radisser.

Østers i desserten? Ja tak!

I år havde man udvidet konkurrencen med den alternative kategori 'østers i det søde køkken'. Det var noget af en udfordrende mundfuld for deltagerne, publikum, der kunne smage med, og ikke mindst for dommerne:

"Jeg har aldrig brugt østers i desserter, men konkurrencen viser, at det kan man sagtens", siger Mette Blomsterberg, der er konditor og tv-dommer, og nu også dommer i søde sager baseret på østers. Hun tilføjer, at det virkelig var en svær opgave:

"Det skal jo være en dessert, men samtidig skal du kunne smage østersen. Ellers giver det ikke mening".

Det kunne man i vinderretten kreeret af **Casper Sundin**, fra Estate Coffee Copenhagen, der bestod af østers, æble, skovmærke og rønnebær og toppet med en frugtig, mørk chokolade i forskellige teksturer.

"Det var virkelig en nytænkende og meget delikat dessert", lyder det fra en tydeligvis imponeret Mette Blomsterberg.

Førstepræmien i de to kategorier var et 'østers-gourmet-ophold' for hele køkkenet på Fanø under Østersfestivalen næste år.

Særpris til Lauterbach

Desuden uddelte overdommeren en nyoprettet særpris 'Den Åbne Østers' til en person, der har gjort særligt meget for at udbrede østersen i det danske køkken. Den gik til 'the grand old man' kokken Erwin Lauterbach, der i årtier har lært danskerne at elske fisk, skaldyr, grøntsager – og østers.

"Erwin har lært danskerne, at østers kan mere end at ligge på et fad. Han har lært os bruge østersen som en råvare og som en detalje i køkkenet", forklarer Helle Brønnum Carlsen, og tilføjer, at Erwin Lauterbach selvfølgelig også har været med i dommerkomiteen siden Østersfestivalens begyndelse.

I alt gæstede over 2.800 Fanø Østersfestival under kokkekonkurrencen, hvilket er 1.000 flere end sidste år.

Årets Østers Kok - den legendariske konkurrence:

Kokkene, der dystede i 2018 var:

Det salte køkken:

Francis Cardenau, Dansk præsident for og dommer ved Bocuse d'Or, **Simon Thrane**, Restaurant TRIO, KBH, **Rasmus Lodahl**, Restaurant Ø, Rømø, **Henrik Yde**, Kiin, Kiin (1 Michelin-stjerne), KBH, **Erik Pedersen**, KADEAU (2 Michelin-stjerner), KBH, **Yves le Lay**, Restaurant Nærvær, KBH, **Thomas Pasfall**, Restaurant Pasfall, Odense, **Nicolaj Christiansen**, Restaurant Treetop, Vejle, **Sebastian Holberg Svendsgaard**, Restaurant Babette, Vordingborg (Årets Kokkelev 2018), **Kasper Tind Hasse**, Falsled Kro. **Lars Bonde Sejerup**, Kellers Badehotel & Spisehus, Fanø.

Vinderne blev i det salte køkken:

1. **Simon Thrane**, Restaurant TRIO, KBH
2. **Nicolaj Christiansen**, Restaurant Treetop, Vejle
3. **Thomas Pasfall**, Restaurant Pasfall, Odense

Det Søde køkken (nyt i 2018):

Casper Sundin, Estate Coffe Copenhagen **Tommy Jespersen**, Falsled Kro. **Brendon Walker** (vinder af årets snack 2017) Restaurant P Eatery, **Jesper Dams Hansen**, Restaurant Babette.

Vinderen i den søde kategori:

1. **Casper Sundin**, Estate Coffe Copenhagen

Dommerpanelet i 2018 var:

Helle Brønnum Carlsen, madskribent og anmelder, **Mette Blomsterberg**, konditor og tv-dommer, **Erwin Lauterbach**, Restaurant Saison, Lumskebugten mm, **Hans Beck Thomsen**, Henne Kirkeby Kro, Café Stranden, **Sylvester Andersen**, Den Kongelige Skydebane Sølyst og sidste års vinder af prisen 'Årets Østers Kok', **Patrik Jaros**, Køln, Bocuse d'Or Akademiet samt **Svend Rasmussen**, madanmelder og konferencier.

Tidligere vindere af Årets Østerskok er:

Jesper Dams Hansen (Årets kok 2018), Restaurant Babette, Vordingborg (2016). **Sylvester Andersen**, Den Kongelige Skydebane, Sølyst, Tidligere AOC (2 Michelin-stjerner) (2017).

Pressekontakt

Kontakt pressekoordinator Povl Lønberg på 28 40 48 32 eller pl@luna.dk for yderligere oplysninger og billeder.

Bag Fanø Østersfestival står Foreningen Fanø Østersfestival i samarbejde med Danske Færger A/S, Dansk Ø-ferie, Visit Fanø, Naturpark Vadehavet, Business Region Esbjerg, Sydvestjyske Smagsoplevelser og en masse lokale foreninger og ildsjæle.