

Information om samtlige nominerede

2008 vedr.

Den danske Spiseguide Gudme Raaschou 2009

På gallaaftenen den 26. okt. 2008 kl. 17.00 på restaurant Søllerød Kro, Holte præsenteres dels den nye udgave af Den danske Spiseguide Gudme Raaschou 2009 dels uddeles under gallamiddagen hæderspriser og diplomer til de, der kåres i de forskellige delkategorier indenfor ÅRETS.....2008.

De nominerede er:

ÅRETS bedste "Bo&Spis" adresse 2008:

Dragsholm Slot

En kulturhistorisk perle , et velbevaret slot i en smuk have med individuelt indrettede værelser med alle faciliteter incl. satsning på et nyt moderne, nordisk inspireret køkken i konstruktivt samarbejde med den førende danske profil på området, Noma, personificeret ved Rene Redzepi.

Tyrstrup Kro

Kroens er rodfæstet i det sønderjyske, hvor traditioner, historik og god mad har stor prioritet. Hertil lægges kroens afsluttede nyrenovering grundet naturkatastrofe. Resultatet er en række helt nye moderne luksusværelser med al tænkelig komfort, et helt nyt køkkenrum, og en vinkælder, der huser vine af meget stor kvalitet, hvor det sublime element er til stede.

Steensgaard Herregårdspension

Tag et slot med tykke mure, bo på værelser med stil, nyd morgenmaden, frokosten eller aftensmenuen med kreationer fra et tidssvarende gourmetkøkken, tilberedt efter lokal råvaretilgang og serveret i historiske, originale og storslåede rammer indrettet og vedligeholdt i bedste slotsstil.

Munkebjerg Hotel

På kanten af Vejle fjord med enestående udsigt fra værelser og lokaler til såvel natur som by ligger dette skovhotel, hvis første-restaurant naturligvis hedder Tree-Top. I disse rammer serveres et klassisk funderet køkken med en lige så klassisk funderet ekspertise i restauranten, hvad angår såvel mad som vine. Stedets sommelier er branchens Grand old Man.

Strandgården

Læsø er beriget med storslået natur, der fremmer ens velbefindende. Læg hertil unikke råvarer fra såvel hav som jord og skov. Et kreativt moderne gourmetkøkken med Årets Kok i front byder på smagsoplevelser på højt niveau. Værelser, vælg gammel stil fra badehotellernes tid eller nyopførte i annexer.

ÅRETS Frokostrestaurant 2008

Aamann

Smørrebrød , genfødt kulturoplevelse efter at ny moderne dirigent har taget sagen i egen hånd.

Told & Snaps

Familien Arnsel byder på smørrebrød som er på absolut Københavnsk top niveau – og det siger ikke så lidt, for i årtier har smørrebrødet haft de bedste kår i Hovedstaden.

Gl. Mønt

På adressen Gammel Mønt 41 har de gastronomiske værdier haft gode vilkår. De er ikke blevet udfordret af modeluner. Claus Christensens visitkort er uforanderligt: "Velsmag i generøse mængder".

ÅRETS BISTRO/BRASSERIE/SPISEHUS 2008

Oubæk

Her er bearnaise bearnaise og pommes frites håndskårne ligesom også Steak Tartare holder klassisk standard fra den tid, hvor intet var af lave. Alt emmer af kvalitet. Oubæk har nerven i behold i basis.

Nordisk Spisehus

Navnet giver associationer til mad og velbehag. Spisehus!!! Og der er kold og varm mad tilberedt efter de bedste intentioner om gode, sunde råvarer løftet op på et eliteniveau til fornuftige priser. Og så er tillægsordet Nordisk relevant på denne adresse.

Bistro Boheme

"Flyt" et brasserie fra Paris til Esplanaden, indret med åbent køkken, bar, trappe, lange sofaer og store vinduespartier, lad den hvide brigade udfolde sig med rustik, smagfuld mad fra land & kyst serveret for op til flere hundrede feinschmeckere gerne sammen med udsøgte drikke.

ÅRETS KOKKEPROFIL 2008

Bo Bech, Paustian

Gennem TV og radio, i magasiner, dagblade og website – "to be is to be", Bo er.

Rasmus Grønbech

Den store chef som år efter år er forbigået af den røde guide fortsætter i sit spor, koncentreret, konstruktiv, talentfuld og konkurrerende senest udtrykt som vinder af Nordic Challenge og tillige skribent i det øvre kvalitetslag indenfor genren.

Wassim Hallal, WH

Kokken for hvem kød og blod ikke blot er råvarer, omsætter store ideer til sanseoplevelser med kreationer generøst doseret som sjældent set, velsmag og nydelse i centrum, talentfuld som få.

Thomas Herman, Herman

I Københavns mest internationalt kendte lokalitet kendt for dansk hygge, sø, ænder og garde, Tivoli, er Thomas Herman chef for et gourmetmekka, der tiltrækker alle fra Conte Nast Traveller, Feinschmecker, Gourmet og Time magazine til hr Frank og fru Carlsen.

Thorsten Schmidt, Malling & Schmidt

På ganske få år er han udråbt til landets største tekniske talent indenfor gastronomiske frembringelser. Han er garanten for det uforudsigelige, det ugørlige indtil han gør det, det sanselige spektrum fyldes og det nyopdagede får fuld opmærksomhed.

ÅRETS RESTAURANTCHEF/TJENER 2008.

Henrik Jørgensen

Når design og stil kommer til ære og værdighed og respekteres for den indre værdi, er det opgaven fylde disse rammer på overbevisende facon og tillige formelt uformelt. Det kan Hr. Jørgensen.

Birger Langbak

Ankermand på landets længstlevende gastronomiske topadresse. Sætter en ære i at optræde som den kompetente, personlige og vedkommende guide overfor kendt som ukendt gæst.

Jeppe Lund

Det er ikke hverdagskost at opleve en så gennemprofessionel og personligt engageret, vidende tjener på en dansk landsbykro af den gamle skole. Læg hertil en ganske imponerende viden om vine.

Christian Aarø Mortensen

En af vore allerbedste – og mest anerkendte – i kategorien restaurantchef/tjener samt tillige sommelier forenet i den samme knap 2 m høje skikkelse. Han er på mange planer meget synlig. Hans sans for vinsammensætning til menuer er legendarisk.

Jan Thomsen

Den stilsikre, elskværdige tjener med "old school" professionalismisme som sit varemærke hører ikke blandt fagets majoritetsgruppe, men beviset på hvorledes den personlige betjening bibringer selskabet den ro og atmosfære, der får måltidet op i et højere luftlag, kan dagligt opleves, når Jan Thomsen er på job.

ÅRETS SOMMELIER 2008

Philip Ladevig Laustsen, Søllerød Kro

På et etablissement som Hovedstadsområdetets fineste kro med top gourmet status gennem mange år og med en vinhåndtering og et -udvalg igennem mange år second to none, er det imponerende at se en rå relativ ung medarbejder placere sig kompetencemæssigt ved siden af den "gamle" ALFAHAN.

Thilde Jo Maarbjerg, Kong Hans Kælder

Udvælgelsesevner, beslutsomhed og handlekraft er uomtvistelige krav til rådgivning om vin og drikke ikke mindst på så notable steder som Københavns længstlevende gourmetadresse. I dette tilfælde sammenfaldende med Maarbjergs private ambitioner.

Henrik Ravnemose, Horizonten

Den lille familierestaurant udsender i sin grundide mange positive signaler . Ikke altid er der opmærksomhed nok på de indre kvaliteter sat op imod de etablerede adressers. Ravnemose udstråler venlighed, kompetence på vin & drikke, rådgivning om samme og viser omsorg for gæsternes ve og vel på fineste måde.

ÅRETS DESSERTOPLEVELSE 2008

Her er indstillet WH, 1. th, Herman, MR,Paustian v. Bo Bech.

ÅRETS OSTE 2008

Her er indstillet Karoline Amalie, Falsled Kro, Era Ora, Paustian v. Bo Bech. Flere kan komme til.

ÅRETS SÆRPRIS 2008

Afsløres først på gallaaftenen.

ÅRETS AVECKORT 2008

Her venter bedømmelsen af indsendte ajourførte sortimenter

ÅRETS VINKORT 2008

Her venter bedømmelsen af indsendte ajourførte sortimenter

ÅRETS RESTAURANT 2008

Geranium

Kofoed og Ledet har med sine meget personlige fingeraftryk på anvendelse og forarbejdning – relateret til råvarers geografiske og økologiske observans markeret en meget klar linie. Den er tillige gennemført på vin & drikke siden. Et kreativt og innovativt køkken med kunstnerisk signatur og vine valgt med omtanke og omhu.

Herman

Allerede før første åbningsdag var restaurantuniverset klar til at analysere og kommentere dette unikke initiativ som Løgismose og Tivoli havde sat iværk med Thomas Herman som den dominerende gastronomiske hovedkraft. Som den store chef samlede han en medarbejderskare designet til at alle parter i fællesskab kunne gå stjernevejen. Anmeldelser i dagblade og magasiner fra første dag talte samme sprog.

Malling & Schmidt

Århus er beriget på mange punkter. Ikke alene begunstiget af en midtby med parisiske noter, det nærmeste vi kommer et fiskemarked og et gastronomisk klima i stadig opstigen ført an af 2 ildsjæle i Jægergårdsgade. Schmidt er tillige aktiv på kokkelandsholdet, hvor han må være førstevalget på den kreative angrebsfront og integreret med Mallings form og substans i serviceledet sikres restaurantens status som Jyllands mest interessante pt.

Noma

*Noma er dansk, Noma er nordisk, Noma er europæisk, Noma er international, Noma er placeret på en ærefuld 10.plads på den verdensrangliste som Restaurant Magazine udgiver årligt. ** i Guide Michelin er ej heller hverdagskost. Al dette skyldes naturligvis mange faktorer, lige fra initiativtagernes ide til gennemførelse af konceptet til den kunstneriske udførelse dag efter dag, måned efter måned af engageret chef og medarbejdere.*

NOMINERINGSMIDDAGE

Afholdes på alle nominerede i kategorien ÅRETS RESTAURANT. Det sker i tidsrummet medio aug-medio sept.2008. Datoer og tidspunkt, pris oplyses kontinuerligt på www.benchristensen.com. Bordbestilling kan ske direkte hos de enkelte restauranter.

Yderligere info:

Redaktionen af Den danske Spiseguide takker

Fondberg A/S, Theis Vin A/S, Arla Food, Gudme Raaschou Bank for tilsagn om at være delsponsor for flere kategorier af Årets.....

Fondbergs A/S er desuden sponsor for vin & avec på Gallaftenen.

Løgismose er sponsor for VOSS mineralvand på Gallaftenen.

Med venlig hilsen

Den danske Spiseguide * Bent Christensen * www.benchristensen.com * bent@benchristensen.com

14. august 2008

