

Presse info

## GUDME RAASCHOU SPISEGUIDE 2009

udgivelse ultimo oktober 2008( kr 180,00) indeholder en del interessante forskydninger i de enkelte landsdeles gastronomiske detailkort. Her nævnes nogle af de mere markante, besluttet af redaktionen anført af Bent Christensen.

Det er mange år siden, at Nordjylland har oplevet at få 2 nye \*\*\* restauranter. Det er hhv. Standgården( Allan Poulsen) på Læsø og Vendia Gourmet (Kristian Rise) i Hjørring, sidstnævnte har tilmed også fået en SOL. Det er yderst sjældent, at Spiseguiden tildeler en restaurant \*\*\*SOL i sit første leveår. Desuden er "De 2 Have" i Skagen ny stjerne-restaurant.

Østjylland mistede et par \*\*\* restauranter, da Wassim Hallal forlod WH i Trige og folkene bag Prins Ferdinand forlod sit koncept i Den Gamle Bys fine restaurant. Molskroen, Koch, Frederikshøj samt Malling & Schmidt er i front . Svineriet blev \*\* restaurant.

Midtjylland nærmere bestemt Silkeborg kunne modtage en fortjent hæderspris for Årets Oste: Karoline Amalie i Virklund.

Sønderjylland blev beriget med dels en ny \*\* ( BIND) dels en enkelt ny \*(Tyrstrup Kro).

På Fyn skete der opadgående klassificering et par steder bl.a. Rudolf Mathis, ligesom en hæderspris Årets bedste BO&SPIS adresse fik fynsk adresse: Steensgaard Herregaardspension.

Vestsjælland fik sin første \*\*\* restaurant nogensinde i guidens 32-årige historie, Dragsholm Slot (Claus Henriksen)

Men endnu et år var det Storkøbenhavns restauranter, der løb med de mange topplaceringer. Årets Restaurant blev NOMA.

Årets nye i trestjerneregi var Herman med \*\*\*SOL plus 2 hæderspriser hhv. for Årets Dessertoplevelse og Årets Kokkeprofil( Thomas Herman). Desuden MR\*\*\*SOL og \*\*\* til Kiin-Kiin, Mielcke & Hurtigkarl og Umami.

Årets Sommelier blev Thilde Jo Maarbjerg fra Kong Hasn Kælder, medens Årets restaurantchef/tjener prisen gik til Christian arø Mortensen på Premisse.

Årets Vinkort: Søllerød Kro og Årets Aveckort : Kiin-Kiin.

Årets Frokosterrestaurant: Aamanns og Årets Bistro/Brasserie : Bistro Boheme.

Der blev uddelt 13 hædersdiplomer, de 2 som Særpriser der blev tildelt Søren Gericke og Jens Peter Kolbeck. Begge blev ikoniseret af Gudme Raaschou Spiseguide.

Årets 23 prismodtagere:

Årets Særpriser( 2 IKON'er)

Årets bedste "Bo&Spis" adresse 2008

Årets frokostrestaurant 2008

Årets Bistro/Brasserie/Spisehus 2008

Årets Tjener/Restaurantchef 2008

Årets Sommelier 2008

Årets Vinkort 2008

Årets Aveckort 2008

Årets Oste 2008

Årets dessertoplevelse 2008

Årets kokkeprofil 2008

Årets Restaurant 2008

Fondberg A/S, Theis Vin A/S, Arla Foods og Gudme Raasschou Bank er sponsorer for delkategorierne i Årets.....priser.

Redaktionen

Bent Christensen