Hummer fra klo til hale - restaurant MOTA vinder Årets ret med fisk og skaldyr 2026

I aften blev vinderen af Årets ret med fisk og skaldyr 2026 offentliggjort, da Landbrug & Fødevarer kårede årets vinder på Villa Copenhagen i København. Restaurant MOTA løb med sejren for sin hummerret, der forener havets råvarer med lokale råvarer fra lokalområdet i Odsherred. Årets ret med fisk og skaldyr er udført med støtte fra Fiskeafgiftsfonden.

MOTA, der ledes af køkkenchef Claus Henriksen, imponerede juryen med en hummerret i to serveringer, hvor både klo og hale får deres egen fortolkning. Hummeren serveres med hamp, urter og tomater fra lokale producenter i Odsherred.

Dommerpanelet roste MOTA for sin erfarne hånd og dybe respekt for råvaren:

- En ualmindelig sikker og erfaren hånd var tydelig i fortolkningen af det smagsunivers, der gemmer sig i fisk og skaldyr. Med et stærkt fokus på at knytte havets råvarer sammen med lokale råvarer fra landjorden blev smagen løftet til et nyt niveau. Rettens smukke udformning og præcise sammensætning gjorde kun oplevelsen endnu større. Hummer er en luksusråvare og med god grund, men i køkkenet på MOTA stod den skarpere end nogensinde, med den dybeste respekt for råvaren. Det var en fornøjelse at opleve både fortællingen og smagen, lød begrundelsen fra juryen.

- Årets ret med fisk og skaldyr går i år til en helt fantastisk ret med hummer. En ret, der ikke blot behandler hummeren som en luksusråvare, men dykker helt ned i det enorme smagsunivers, som skaldyr rummer. Det er en fornøjelse at opleve, hvordan en erfaren kok kan skabe en ret fyldt med energi og liv og samtidig udvise den største respekt for havets råvarer samtidigt med at der tilføres nye nuancer til en råvare, de fleste er enige om emmer af velsmag. Det var ganske enkelt en unik fortolkning, der slog benene væk under juryen, siger Anders Nicolajsen, chef for foodservice og gastronomi hos Landbrug & Fødevarer.

Til stor applaus fra salen modtog køkkenchef Claus Henriksen og hans team vinderdiplomet og en check på 25.000 kroner, overrakt af Kenn Skau Fischer, adm. direktør i Danmarks Fiskeriforening.

Claus Henriksen udtrykte også sin begejstring for sejren:

– Det er fantastisk fedt at finde i en kategori der ligger mit hjerte så ekstremt nært mit hjerte. Grundstenene i mit køkken er, at det skal være så bæredygtigt som muligt, både grøntsager, men også fisk - det er så vigtigt.

Om Årets ret med fisk og skaldyr 2026

Årets ret med fisk og skaldyr 2026 arrangeres af Landbrug & Fødevarer. Konkurrencen hylder de restauranter og serveringer, som sætter fisk og skaldyr i centrum på ekstraordinær vis. Blandt de mange indstillede retter er blot tre blevet nomineret til den endelige konkurrence. Dommerpanelet, som består af nogle af landets skarpeste madanmeldere og kokke, besøger hver nomineret restaurant, så juryen kan smage retten i dens rette element. Vinderen blev afsløret i forbindelse med lanceringen af White Guide 2026 den 9. november på Villa Copenhagen.

Alle tre nominerede restauranter til Årets ret med fisk og skaldyr 2026 var:

- MOTA, Odsherred, Nykøbing Sjælland
- Lyspunktet, Hanstholm
- Tri, Agger

De 8 jurymedlemmer:

- Svend Rasmussen (madanmelder og redaktionschef)
- Helle Brønnum Carlsen (forfatter og madanmelder)
- Mikkel Maarbjerg (køkkenchef og medejer, restaurant VIE)
- Daniel McBurnie (kok og køkkenchef, Restaurant Lyst)
- Thomas Herman (kok, forfatter, tv-vært)
- Anders Nicolajsen (chef for foodservice og gastronomi, Landbrug & Fødevarer)
- Rasmus Palsgård (madjournalist og madanmelder, Feinschmeckeren)
- Mikkel Wejdemann (gastronomisk konsulent, MadMikkel)

For yderligere information, kontakt:

Landbrug & Fødevarers pressetelefon
Tlf.: 33 39 45 20
presse@lf.dk

Pressemateriale:

- Logo Årets ret med fisk og skaldyr 2026
- Billeder af vinderretten fra MOTA (fotograf: Rasmus Palsgård)
- Vinderbillede: Køkkenchef Claus Henriksen og team sammen med Kenn Skau Fischer, adm. direktør i Danmarks Fiskeriforening (fotograf: Morten Beck, Marketing Media)

ÅRETS RET 2026 MED FISK & SKALDYR

FISKEAFGIFTS FONDEN

LANDBRUG FØDEVARER