Kantonesisk nose-to-tail med gris fra Troldgaarden - Jatak på Nørrebro vinder Årets ret med gris 2026

Jatak på Nørrebro, med medejer Jonathan Tam i spidsen, imponerede juryen i dette års kokkekonkurrence med en servering, der tog udgangspunkt i kantonesiske traditioner og udnyttede hele grisen.

Vinderretten er bygget på gris fra Troldgaarden og består af flere dele: lap mei-charcuteri, modnet skaftkotelet, char siu af grisenakke med danske æbler og rødbeder samt ris i lerpotte med kinesisk pølse. Charcuteri, forskellige udskæringer, fedt og bindevæv er tænkt ind i serveringen, og retten forbinder det kantonesiske køkken med danske råvarer.

-Juryen så en vinder, der i den grad havde mestret brugen af hele grisen. Sjældent ser man så meget håndværk samlet i én servering, og kærligheden til grisen stod klart. Her var både charcuterihåndværk, forskellige udskæringer, fedt og bindevæv fortolket med stor præcision og med respekt for grisens evne til at skabe dybde og velsmag, alt sammen pakket ind i et køkken, der tog udgangspunkt i kokkens kultur og tradition. En sand fornøjelse og ganske enkelt fænomenalt udført, lød begrundelsen fra juryen.

-Vinderen af Årets ret med gris havde løftet nose-to-tail-konceptet til helt nye højder. Sammensætningen var fænomenal med forskellige udskæringer, teksturer og smagskomponenter og en fantastisk forståelse for grisen som smagsgiver. Samtidig bugnede retten af grønt, der på smukkeste vis var omfavnet af grisens smag. Det var helstøbt, teknisk stærkt og virkelig velsmagende, siger Anders Nicolajsen, chef for foodservice og gastronomi hos Landbrug & Fødevarer.

Til stor applaus modtog Jonathan Tam og teamet vinderdiplomet og en check på 30.000 kroner, overrakt af Bendix Sixhøj Laursen, køkkenchef på Brasserie Carl og sidste års vinder af Årets ret med gris.

– It's amazing to be in this room. We've been fortunate enough to cook for so many of the people here, to be inspired by them, and to have our team's hard work and collaborations recognised. Most of all, it's wonderful to be here together to celebrate gastronomy **-** sagde en glad Jonathan Tam da han og sit team modtog prisen.

Årets ret med gris 2026 er arrangeret af Landbrug & Fødevarer og finansieret af Norma og Frode S. Jacobsens Fond. Vinderen blev offentliggjort ved et awardshow på Villa Copenhagen i forbindelse med lanceringen af White Guide 2026. Du kan læse mere om Landbrug & Fødevarers kokkekonkurrencer på www.åretsretmed.dk eller følge med på Instagramprofilen @gastroevents_lf.

Alle tre nominerede restauranter til Årets ret med gris 2026 var:

- Jatak, København
- Okê, Skagen
- Magnolia, København

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)

Kontakt

Pressetelefon
Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Telefon: 33 39 45 20
E-mail: presse@lf.dk

Anders Nicolajsen
Chef for foodservice og gastronomi
Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Telefon: 53 64 58 53
E-mail: andn@lf.dk

Norma & Frode Jacobsens Fond

ÅRETS RET
2026 MED GRIS