

Ti Trin Ned vinder Årets ret med ost 2025

Prisen for Årets ret med ost 2025 går i år til Ti Trin Ned, der formåede at skabe tre serveringer, der imponerede juryen.

Blandt et stærkt felt blev det Ti Trin Ned, med køkkenchef Michael Nørtoft, der løb med sejren for Årets ret med ost 2025. Med en gennemført servering bygget op om Skovland-serien fra Them Mejeri formåede restauranten at fremhæve ostens kompleksitet, dybde og karakter.

"Mælken kommer fra skovlandbrug, hvor man har eksperimenteret med at lade køerne græsse i og omkring skovområder i Midtjylland. Målet er både at reducere CO₂-udledningen markant og at udvikle en mere delikat smag i mælken," fortæller Michael Nørtoft.

Vinderretten bestod af tre serveringer. Først en lille tærte lavet på hvidskimmelsosten Tårn, ledsaget af en creme på hyben, gran og syltede grankogler. Dernæst to serveringer med små grillede kartofler vendt med trøffel, sherry og fermenteret hvidløg, akkompagneret af en skummende sauce på rødkitosten Rød Skovland, der tilfører intens dybde. Hertil kom en sprød kiks lavet på Skovland Maestro og tørrede kantareller.

Juryen hæftede sig ved den elegante og gennemførte integration af historie, terroir og smag, præsenteret i en anretning, der matchede det høje gastronomiske niveau. Tre oste fra samme mejeri dannede rammen om tre selvstændige serveringer, som tilsammen formidlede et tydeligt budskab: Når håndværket er i højsædet, bliver smagen det også. Retten demonstrerede en stilren og sikker forståelse for ostens kvaliteter, smagsnuancer og fortælling. De skarpe visuelle elementer, fine teksturer og balancerede smagskomponenter var godt afstemt.

"Vi så i år et felt med mange stærke bud fra hele landet, og det er en fornøjelse at opleve, hvordan topkøkkener over hele Danmark tager osten alvorligt. Det er ikke længere et supplement på tallerkenen, men en råvare, der får lov at træde frem som stjernen på menuen. Det vidner om en gastronomisk bevægelse, hvor ostens håndværksmæssige kvalitet for alvor bliver fejret. Det klæder dansk gastronomi," siger Anders Nicolajsen, der er chefkonsulent for Foodservice og Gastronomi i Landbrug & Fødevarer.

Til store klapsalver fra salen modtog Michael Nørtoft og teamet vinderdiplomet og en check på 20.000 kr., overrakt af Mette Gammicchia, der er afdelingschef for Marked, Fødevarer & Gastronomi i Landbrug & Fødevarer.

"Det er altid anerkendelse at få et skulderklap for det, man går og laver, og det betyder utrolig meget for hele holdet. Det her viser, at vi er på vej i den rigtige retning. Jeg har haft et rigtig godt samarbejde med Them Mejeri før, så vi ville gerne bruge det, de havde igen. Vi vandt Årets ret med Økologisk ost i 2022 med Formel B, så det betyder så meget, at vi

kan tage prisen for Årets ret med ost 2025 med til Ti Trin ned," siger Michael Nørtoft, køkkenchef og ejer af restaurant Ti Trin Ned.

Årets ret med ost 2025 er arrangeret af Landbrug & Fødevarer og finansieret af Mælkeafgiftsfonden. 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 ost 2025 var:

- Ti Trin Ned, Fredericia
- Mielcke & Hurtigkarl, København
- Treetop, Vejle

De 6 jurymedlemmer er:

- Svend Rasmussen (Tv-vært, kok og madanmelder v. TV2)
- Helle Brønnum Carlsen (forfatter, madanmelder v. Whiteguide, Børsen & Politiken)
- Mikkel Maarbjerg (forfatter, kok og direktør i Maarbjerg & Kirk)
- Daniel McBurnie, (kok og køkkenchef)
- Thomas Herman, (kok, forfatter, TV-vært)
- Anders Nicolajsen (chefkonsulent for Gastronomi & Foodservice, Landbrug & Fødevarer)