

Gastro Kantiner vinder Årets Grønne Kantinemenu 2026

Gastro Kantiner løb med sejren, da Årets Grønne Kantinemenu for første gang blev kåret i Danmark.

I et stærkt felt af fire ambitiøse kantinekøkkener skilte vinderen sig ud med en menu, hvor det grønne var i centrum, og hvor smag, teknik og kreativitet blev forenet i en helstøbt gastronomisk præstation. Gastro Kantiner imponerede juryen og markerede et nyt niveau for grøn kantinemad i stor skala ved at demonstrere, hvordan grønne ambitioner kan omsættes til velsmagende måltider til mange.

Vinderen blev kåret mandag den 23. marts efter en intens cook-off-konkurrence på Foodexpo i Herning, hvor de nominerede kantiner dystede foran branchefolk, jury og publikum. Niveauet var højt, men teamet fra Gastro Kantiner udmærkede sig med en gennemført præstation, hvor hver servering demonstrerede solidt håndværk, innovation og en tydelig grøn vision.

På scenen viste de, hvordan grøn madlavning i dag ikke handler om fravalg, men om bevidste tilvalg af sæsonens råvarer, anvendt med høj faglighed og fokus på smag.

– Når man tænker på, at det er første gang, vi afholder konkurrencen, er det imponerende at opleve den store opbakning. Niveauet har været tårnhøjt, og vinderen har leveret en præstation, der vil inspirere resten af branchen. Det er netop ambitionen med prisen - siger Anders Nicolajsen, chefkonsulent for Gastronomi & Foodservice i Landbrug & Fødevarer.

Begejstringen hos Gastro Kantiner var tydelig, da sejren blev offentliggjort:

- Vi er vanvittigt stolte. Vi har brugt rigtig meget tid på at udvikle og teste menuen, så det betyder enormt meget at stå med sejren i dag. Samtidig vidste vi, at vi var oppe imod et stærkt felt, så stor respekt til de øvrige deltagere. Det har været en fantastisk oplevelse - siger Jakob Brønd fra Gastro Kantiner.

Årets Grønne Kantinemenu 2026 fra Gastro Kantiner er kreeret med lokale råvarer, dedikerede leverandører og fagfolks kærlighed og gode håndværk. Menuen bestod af:

- **Tærte** med confiterede kartoffelnoisette, letrøget kartoffelskum og syltet jordskokke og pære/timianoblat.
- **Selleri "shish kebab"** – glaseret med fermenteret bønne/mirabellesirup, brændt sellericreme, dansk dukkah af Detroit Dark red rødbede og poppet kuglehvede og røde urter
- **Panisse på Ingridærter**, Trandum linser og Søbo ost, Boskoop/Chanteney gulerodsklæde og gastrik af honning fra Gastronomens bier og "skæve" Boskoop.
- **Skilt kærnemælkssauce** på fåremælk med blæretangolie.
- **Grillet ramløgsfladbrød** af Borris rug og Dansk spelt med birkesirup. Hertil hjemmekærnet smør på fåremælk fra Naturmælk og ramløgsolie af lokale ramløg.
- **En sød treat:** S'mores med grille bælgrugteskumfidus af hvide bønner, maltkiks, nordisk kojikaramel og hengemt mirabelle.

Om konkurrencen

Årets grønne kantinemenu er en del af Den grønne kokkerejse, som med støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer arbejder for at få flere grøntsager og planterige råvarer ind i

professionelle køkkener. Konkurrencen blev afholdt af Landbrug & Fødevarer i samarbejde med Foodexpo og Green Chef International og blev afviklet i professionelle køkkenfaciliteter leveret af Bent Brandt, og med grønne råvarer fra Dansk Cater.

Med prisen hyldes de kantinekøkkener, der formår at omsætte ambitioner om mere grønt til velsmagende retter i stor skala, og i år var det Gastro Kantiner der rykkede grænserne for grøn gastronomi i professionelle køkkener.

Stort tillykke til den første vinder af Årets grønne kantomenu! Alt information om Årets grønne kantomenu 2026 kan findes på www.goderåvarer.dk.

Pressekontakt

Landbrug & Fødevarers presseafdeling

Mail: presse@lf.dk

Telefon: +45 33 39 45 20

Anders Nicolajsen Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice

Landbrug & Fødevarer

Mail: andn@lf.dk

Telefon: +45 53 64 58 53