# Treetop udviklede sin egen ost og vandt Årets ret med ost 2026

**Blandt et stærkt felt blev det Treetop på Munkebjerg Hotel i Vejle, med køkkenchef Bjarke Jeppesen i spidsen, der løb med sejren i Årets ret med ost 2026. Restauranten var også nomineret sidste år, og i år gik den skridtet videre: I samarbejde med Them Mejeri har køkkenet udviklet en helt ny ost specifikt til vinderretten.**

Osten er en otte uger gammel hvidskimmelost med granskud. I vinderretten serveres den bagt med trøffel, sveskeblommer, pærer og honning fra Fanø, og samme ost går igen i forskellige temperaturer, former og funktioner på tallerkenen.

- Her er en vinder, der havde taget opgaven usædvanligt seriøst. I tæt samarbejde med mejeriet blev der udviklet en helt ny ost specifikt til retten. Det var både imponerende og ualmindeligt veludført med stor forståelse for ostens fine nuancer og dens rolle som ingrediens. Arbejdet med både velkendte og nye smagskombinationer løftede retten helt op i superligaen. Og med en lille genistreg, hvor samme ost blev brugt i forskellige temperaturer, form og funktion. Utroligt smukt udført, lød begrundelsen fra juryen.

- Vinderen af Årets ret med ost er gået skridtet videre og har skabt et tæt samarbejde med mejeriet og de håndværkere, der laver osten. Det kan både ses og smages, når to stærke fagligheder mødes og virkelig gør sig umage. Ostekategorien er i rivende udvikling, og i Danmark er vi verdensmestre i at skabe fantastisk håndværk. Resultatet er her en fantastisk ret med masser af gastronomisk præcision, fokus på håndværk og en stærk historie, som jeg er sikker på, kommer til at begejstre gæsterne, siger Anders Nicolajsen, chef for foodservice og gastronomi hos Landbrug & Fødevarer.

Til store klapsalver fra salen modtog køkkenchef Bjarke Jeppesen og hans team vinderdiplomet og en check på 20.000 kroner, overrakt af Pia Damgaard Beck fra Mejeriforeningen. Præmien er finansieret med stor tak til sponsorerne Arla Unika, Thise, Them, Naturmælk og Mammen.

–Når man står her i dag, er det jo megafedt at arbejde med ost, og fedt, at Them ville samarbejde og lave noget helt unikt! Tak til Bjarne, deres ostemand. Vi sætter stor pris på den her anerkendelse og pris. Det er en holdindsats, og vi er meget glade! - udtalte Bjarke Jeppesen fra scenen, da han modtog prisen.

Årets ret med ost 2026 er arrangeret af Landbrug & Fødevarer og finansieret af Mejeriforeningen. Det er tredje gang, prisen uddeles. 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 ost 2026 var:**

- Treetop, Vejle
- Bjørnekælderen, Frederiksberg
- ESSE, 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

MEJERIFORENINGEN ÅRETS RET 2026 MED OST