

## PRESSEMEDDELELSE

### Her er restauranterne, der er nomineret til Årets ret med gris og Årets ret med ost 2025

Siden sommeren er det strømmet ind med indstillinger fra hele landet til dette års kokkekonkurrencer, *Årets ret med gris* og *Årets ret med ost*, og nu er de nominerede fundet. I løbet af efteråret skal de præsentere deres retter for den besøgende fagjury, hvor restauranterne skal vise, hvordan gris og ost kan løftes til nye gastronomiske højder. Vinderen i hver kategori kåres den 17. november, når Landbrug & Fødevarer i samarbejde med White Guide, afholder et awardshow på Kongekilden i Klampenborg - en aften dedikeret til smag, håndværk og spændende fortolkninger af to råvarer, der i høj grad definerer dansk gastronomi.

### Årets ret med gris - 13 år med smag i højsædet

Grisekødet er igen i centrum, når *Årets ret med gris 2025* fejrer smag, teknisk dygtighed og kreativitet. Gris er langt fra "bare" hverdagsmad - det er en krævende råvare med over 600 smagsnuancer, som kræver både præcision og kulinarisk kreativitet. Med et stærkt nomineringsfelt er der lagt op til en tæt kamp, hvor grisens dybde og raffinement udsættes for stor fortolkning.

*"Årets ret med gris har efterhånden en del år på bagen, men den er på ingen måde blevet mindre aktuel. Restauranterne elsker smagen af god gris, og årets indstillinger havde næsten alle ét stort fællestræk: smagen i centrum. Beskrivelserne var så levende, at smagen nærmest hoppede ud af skærmen. Samtidig er det tydeligt, at gris er den perfekte makker til grønnere menuer – hvor det grønne får lov at folde sig ud, mens grisen tilfører dybde og karakter. Jeg glæder mig til at opleve retterne ude i gastronomi-Danmark og håber, at mange får mulighed for at smage kokkenes fantastiske, kreative kreationer,"* udtaler Anders Nicolajsen, Chefkonsulent for Gastronomi og Foodservice i Landbrug & Fødevarer.

### De fem nominerede til Årets ret med gris 2025 er:

- **Harlo&Meyer**, København
- **Fakkeltaarden Hotel og Restaurant**, Kollund
- **Brasserie Carl**, Skodsborg
- **Norrlyst**, København
- **Restaurant Tri**, Vestervig, Thy

*Årets ret med gris 2025 er støttet af Norma og Frode Jacobsens Fond.*

### Årets ret med ost 2025 – en fejring af både tradition og transformation

Ost er en råvare med karakter, kompleksitet og enormt gastronomisk potentiale, og i *Årets ret med ost 2025* får den lov til at træde helt frem i rampelyset. Konkurrencen har til formål at inspirere kokke til at udfordre og nytænke ostens rolle i fremtidens køkken - både i varme og kolde retter - og til at stille skarpt på, hvordan ost kan spille sammen med grønt og andre elementer i den moderne gastronomi.

*"Ostekategorien er ekstraordinært spændende i øjeblikket, og det afspejler både årets indstillinger og de nominerede. Vi er blevet overvældet af den kreativitet, der findes derude, og det har været nervepirrende at skulle vælge tre finalister. Til gengæld står vi nu med tre fantastiske nominerede, der virkelig løfter barren for, hvordan ost kan bruges som en smagfuld ingrediens. Flere har valgt at fortolke opgaven grønnere - hvor ost og mejeri træder frem som det element, der giver smag, karakter og løfter det grønne til et endnu højere niveau," siger Anders Nicolajsen.*

### **De tre nominerede til Årets ret med ost 2025 er:**

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

*Årets ret med ost 2025 er støttet af Mælkeafgiftsfonden.*

### **Jury, proces og afsløring**

Frem mod finalen rejser juryen - bestående af madanmeldere, kokke og gastronomiske eksperter - rundt i landet for at besøge de nominerede restauranter i deres egne rammer. Disse besøg dokumenteres af et kamera- og filmhold, der både fanger retterne og kokkenes processer. Denne metode skaber mulighed for at opleve retterne i deres naturlige miljø og giver et mere nuanceret billede end traditionelle smagninger i ét rum.

I november vil vi præsentere de nominerede restauranter og deres konkurrenceretter. Nyheder og opdateringer deles på Instagram @gastroevents\_lf og på hjemmesiden [aarsretsretmed.dk](http://aarsretsretmed.dk).

Vinderen i begge kategorier offentliggøres ved et festligt awardshow i samarbejde med WhiteGuide lanceringen d. 17. november 2025 på Kongekilden i Klampenborg.

### **Kontakt**

#### **Pressetelefon**

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A

Telefon: 3339 4520

Email: [presse@lf.dk](mailto:presse@lf.dk)

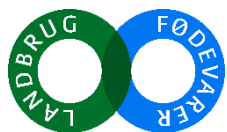
#### **Anders Nicolajsen**

Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice

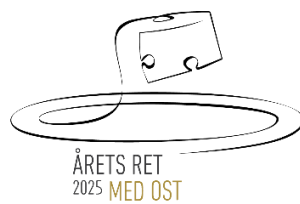
Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.

Telefon: 5364 5853

Email: [andn@lf.dk](mailto:andn@lf.dk)



White  
GUIDE



*Norma & Frode Jacobsens Fond*

**Mælke**afgiftsfonden