

Søstrene Grenes kantine i Taghaven løber med sejren ved Kantineprisens cook off 2026

I forbindelse med Kantineprisen 2026 er vinderen af årets cook off nu fundet! I et stærkt felt af dygtige kantine teams var det køkkenchef Lars Jensen og teamet fra Søstrene Grenes kantine i Taghaven, der torsdag d. 21. maj løb med sejren på Madens Folkemøde i Nykøbing Falster.

Kantineprisens cook off konkurrence er udviklet for at imødekomme kantineernes stigende ambitioner og ønske om at levere gastronomiske måltidsoplevelser i stor skala, og samtidig synliggøre det høje faglige niveau i foodservicebranchen. Sejren giver samtidig det vindende team afgangspunkt videre i konkurrencen om Kantineprisen 2026, hvor den endelige vinder kåres på Fødevardagen i september.

Det var et stort vinderhold fra Søstrene Grene, der kunne modtage præmien for årets cook off konkurrence. Holdet deltog også i konkurrencen sidste år.

–"Det er fantastisk at være med igen, og at vinde er jo bare endnu mere fantastisk! Det betyder meget for os og for huset vi til dagligt arbejder i, at vi har en god- og solid grøn kantine! Vi er glade for at kunne repræsentere Søstrene Grene i en konkurrence som denne. Vi gør os umage hver eneste dag og dét understreger en konkurrence som den her" Udtaler Lars Jensen, køkkenchef ved Søstrene Grenes kantine i Taghaven og vinder af Kantineprisens cook off 2026.

Årets cook off tema var *"En grønnere tallerken med animalske smagsgivere"*. Alle hold modtog et råvarekit fra Dansk Cater og skulle skabe en ret med minimum fire planteråvarer, ét mejeriprodukt og én type kød i en balance bestående af cirka 70-80 procent grønt og 20-30 procent animalske ingredienser.

Ifølge dommerpanelet leverede teamet fra Søstrene Grene en ret, der skilte sig særligt positivt ud på råvaresammensætning, smag og balance.

–"Holdene har været vanvittigt dygtige til at anvende råvarerne, både kålen og mejeriprodukterne, samt smagsgiverne af charcuteri fra Bertel x Museth, der har fungeret virkelig godt med alle grøntsagerne. Det har alt i alt været en smagfuld og meget oplevelsesrig dag!" - udtaler Søren Kyed, jurymedlem og gastronomisk chef hos Dansk Cater.

Kantinerne er med til at rykke gastronomien i foodservice fremad

Temaet afspejler den udvikling, mange kantiner allerede arbejder med: flere grøntsager, mindre kød og større fokus på smag, balance og råvareudnyttelse.

"Gastronomien er blevet en central del af hele måltidsoplevelsen ude i kantinerne. Niveauet blandt de bedste er højere end nogensinde. Samtidig er kantinegæsterne mange steder blevet mere kvalitetsbevidste og forventningsfulde, og de værdsætter frokosten som dagens samlingspunkt. Tendensen breder sig i hele branchen. Det, der blev betragtet som luksus i går, er standard i morgen - og netop derfor oplever vi også, at niveauet i år er tårnhøjt." – udtaler Anders Nicolajsen, jurymedlem og chef for Foodservice og Gastronomi ved Landbrug & Fødevarer.

Vinderen blev udnævnt og præmien overrakt af Mette Jasper Gammicchia, afdelingschef for Marked, Fødevarer & Gastronomi, i Landbrug & Fødevarer. Præmien bestod af et håndgraveret fad fra Kay Bojesen og en pengecheck fra Bent Brandt.

Cook off-sejren giver vigtige point i den samlede konkurrence

Et stort tillykke til teamet fra Søstrene Grenes kantine i Taghaven for en flot præstation og en velsmagende ret med kantinefaglighed, håndværk og sensorik i højsædet. Nu gøres pointene fra både de uanmeldte jurybesøg og årets cook off konkurrence op, inden den endelige vinder af Kantineprisen 2026 kåres den 15. september på Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen.

Find pressemateriale og logo til download på www.kantineprisen.dk

Kantineprisen 2026 er finansieret af Fonden for økologisk landbrug. Med råvarer leveret af Dansk Cater, og køkkenservice fra Bendt Brandt.

Pressekontakt:

Landbrug & Fødevarers presseafdeling

Mail: presse@lf.dk

Telefon: +45 33 39 45 20

Anders Nicolajsen, Chef for Foodservice og Gastronomi og prisansvarlig for Kantineprisen 2026.

Landbrug & Fødevarer

Mail: andn@lf.dk

Telefon: +45 53 64 58 53