

19. juni 2025

Nu er der åbent for indstillinger til Årets kokkekonkurrencer 2025

Kender du en restaurant, der for alvor mestrer smag, håndværk og råvareforståelse? Så er det nu, du kan indstille den til de prestigefyldte kokkekonkurrencer: Årets ret med gris og Årets ret med ost 2025.

Konkurrencerne, der afvikles af Landbrug & Fødevarer, fejrer det kulinariske håndværk og den gastronomiske innovation, der opstår, når én råvare får lov at spille hovedrollen.

I en tid, hvor dansk gastronomi brager frem på den internationale scene - senest ved den nordiske Michelin-uddeling 2025, hvor danske restauranter blev tildelt hele 52 stjerner, er interessen for lokale råvarer og kulinarisk kvalitet større end nogensinde før. Det mærkes også i konkurrencerne, hvor både bredden og det faglige niveau år for år når nye højder.

"Dansk gastronomi har aldrig været mere levende end nu – og det gælder hele branchen. Vi ser rekordmange Michelin-stjerner, danske topkokke i front på internationale ranglister, og i det mere hverdagsnære segment er niveauet nu også så højt, at vores nabolande virkelig spidser øre. Det skyldes ikke mindst et stærkt fokus på lokale råvarer og den nære produktion – noget de danske kokke mestrer som få. De skaber stor gastronomi med udgangspunkt i det, der gror og produceres omkring dem. Netop derfor er Landbrug & Fødevarers kokkekonkurrencer fortsat centrale – det er her, man virkelig viser, hvad man kan, når én råvare får al opmærksomheden." siger Anders Nicolajsen, chefkonsulent for gastronomi og foodservice i Landbrug & Fødevarer.

En traditionsrig hyldest til råvaren

Årets ret med gris har været afholdt siden 2011 og har gennem årene cementeret sin position som en markør for faglighed og gastronomisk præcision i kokkefaget - og i år relanceres Årets ret med ost, efter en stærk debut i 2022.

De to konkurrencer vurderes af en skarp fagjury bestående af stjernekokke, madanmeldere og eksperter, som nøje vurderer smag, teknisk udførelse, råvareforståelse og kreativitet.

Indstil en kandidat – og vær med til at sætte smagen i fokus

Har du smagt en ret, hvor alt går op i en højere enhed - og hvor gris eller ost er i centrum? Så er det nu, du kan være med til at hylde de dygtige kræfter i køkkenet.

Der er åbent for indstillinger og alle kan indstille en favorit til konkurrencerne via goderåvarer.dk.

Vinderne kåres i november 2025 ved et stort awardshow i København – en aften, der sidste år markerede sig som en af årets største gastronomiske samlinger.

Årets kokkekonkurrencer afvikles af **Landbrug & Fødevarer**:

Landbrug & Fødevarers pressetelefon

Tlf.: 33394520

presse@lf.dk

Anders Nicolajsen, chefkonsulent for Gastronomi & Foodservice

Landbrug & Fødevarer

Mail: andn@lf.dk

Telefon: +45 53 64 58 53