

Søstrene Grene vinder Kantineprisen 2026

Der var både spænding og stolthed i salen, da årets Kantinepris blev overrakt på Fødevaredagen på Hindsgavl Slot. Efter en tæt konkurrence med nogle af landets stærkeste kantine teams kunne køkkenchef Lars Jensen og holdet fra Søstrene Grene, Kantine i Taghaven, træde frem som årets vindere.

Kantineprisen hylder de madprofessionelle og gastronomiske talenter, der hver dag arbejder for at skabe gode måltider i landets kantiner. I 2026 har juryen haft et særligt blik på økologi og bæredygtighed, gastronomisk håndværk og brugen af sæsonens råvarer. Hos Søstrene Grene, Kantine i Taghaven, blev juryen særligt imponeret over køkkenets gastronomiske niveau og evnen til at omsætte ambitionerne til gode madoplevelser i en travl kantinehverdag.

-Kantineprisen 2026 blev vundet i et ualmindeligt stærkt felt. Hos vinderen oplevede dommerne et stærkt gastronomisk fundament, sikker hånd og en imponerende evne til at kombinere smag og meget tilfredse gæster. Det høje niveau går igen fra den daglige frokost til cook-off'en, hvor hver råvare havde sin plads, og retterne både var ambitiøse, smukke men stærkt forankret i kantinens hverdags virkelighed. Det er netop den kombination, der gør Søstrene Grene til en værdig vinder af Kantineprisen 2026, siger Anders Nicolajsen, chef for Foodservice & Gastronomi ved Landbrug & Fødevarer og prisansvarlig for Kantineprisen.

Årets vinder Lars Jensen, Køkkenchef ved Søstrene Grene - Kantine i Taghaven, udtaler:

-Før man står med trofæet i hånden, har man ikke turde håbe på sejren! Prisen viser at vi gør det rigtig godt til daglig – man spiser bedre og grønnere og mere bæredygtigt i dag, end man har gjort før hen – det er en kæmpe anerkendelse af vores arbejde og det vi gør hver eneste dag, siger Lars Jensen, køkkenchef for Søstrene Grene's kantine i Taghaven.

Søstrene Grene imponerede allerede juryen ved Kantineprisens cook off konkurrence på Madens Folkemøde den 21. maj i Nykøbing Falster, hvor Lars Jensen og teamet også løb med sejren. Her dystede de tre nominerede kantiner om at skabe den bedste ret med udgangspunkt i et råvarekit fra Dansk Cater.

Holdene skulle skabe en ret med minimum fire planteråvarer, ét mejeriprodukt og én type kød, hvor cirka 70-80 procent af retten skulle bestå af grønt og 20-30 procent af animalske ingredienser. Cook off'en var sammen med juryens uanmeldte besøg i de nominerede kantiner en del af konkurrencen og indgik i juryens samlede vurdering af årets vinder.

For Søstrene Grene blev det dermed til en dobbeltsejr, da holdet først vandt cook off'en i maj og nu kan løfte Kantineprisen 2026.

En konkurrence med faglighed og fremtid i fokus

Kantineprisen er sat i verden for at hylde de madprofessionelle og gastronomiske stortalenter, som arbejder i Danmarks kantiner. Prisen sætter fokus på den faglighed og kreativitet, der hver dag er med til at skabe gode måltider for tusindvis af danskere.

I 2026 har juryen blandt andet set efter kantiner, der kan dokumentere, at de er tildelt eller har ansøgt om Det Økologiske Spisemærke, arbejder med bæredygtige, økologiske og lokalproducerede råvarer, tænker kreativt i køkkenet og sætter en ære i at give gæsterne en god madoplevelse.

De nominerede kantiner har undervejs i konkurrencen både fået besøg af juryen i deres egen kantine og dystet i cook-off'en på Madens Folkemøde. Det samlede forløb har dannet grundlag for juryens vurdering af, hvem der skulle modtage Kantineprisen 2026.

Årets nominerede til Kantineprisen 2026:

- **Aamanns Køkken – Kantine på Refshaleøen**
- **NDI Group A/S – Kantine i Brørup**
- **Søstrene Grene – Kantine i Taghaven**

Find alt pressemateriale på www.kantineprisen.dk.

Kantineprisen 2026 er finansieret af Fonden for Økologisk Landbrug.

Pressekontakt:

Landbrug & Fødevarers presseafdeling

Mail: presse@lf.dk

Telefon: +45 33 39 45 20

Anders Nicolajsen,

Chef for Foodservice & Gastronomi og ansvarlig for Kantineprisen 2026

Landbrug & Fødevarer

Mail: andn@lf.dk

Telefon: +45 53 64 58 53



Billede: Vinderteamet fra Søstrene Grene, Kantinen i Taghaven. Sammen med Anders Nicolajsen, chef for Foodservice & Gastronomi, Landbrug & Fødevarer og ansvarlig for Kantineprisen 2026. Foto: Morten Beck, Marketing Media.