

Restaurant Hærværk vinder Årets ØKO-kok 2018

Restaurant Hærværk i Aarhus løb i dag for anden gang med titlen 'Årets ØKO-kok' i forbindelse med Økologisk Høstmarked på Brandbygegaard i Østjylland. Fem restauranter dystede i konkurrencen, hvor kokkene selv skulle i marken for at hive de økologiske grøntsager op af jorden.

Ti mænd i kokkejakker har dagen igennem spurtet rundt i marken og frugtplantagen på den økologiske gård, Brandbygegaard tæt på Odder, for at høste friske økologiske råvarer til en treretters vegetarmenu. I gårdens trælade har de snittet, hakket og tilberedt og dernæst serveret og præsenteret de sirligt anrettede, gastronomiske kreationer for et professionelt dommerpanel – i håbet om at vinde dommernes gunst og titlen som Årets ØKO-kok 2018.

Her til eftermiddag faldt afgørelsen, og dommerne udpegede den forsvarende mester, Restaurant Hærværk i Aarhus, som vinder af titlen og præmien på 30.000 kroner, der er sponsoreret af det økologiske mejeri, Naturmælk.

- Det er fantastisk, at man kan sende ti kokke ud i den samme økologiske køkkenhave og få så mangfoldigt et resultat. Der er ingen grænser for hittepåsomheden hos de fem restauranter. Niveauet har generelt været højt, men der er ingen tvivl om, at det er Restaurant Hærværk, der har præsteret det højeste niveau på tværs af de tre retter, forklarede dommer og madanmelder Anders Halskov-Jensen fra Jyllands-Posten i forbindelse prisoverrækkelsen.

Han udpegede vinderen sammen med kokken Mette Gassner fra Restaurant 10 Trin Ned i Fredericia og kokken Lasse Starup fra Restaurant MeMu i Vejle. Dommerne bedømte de økologiske retter ud fra kriterierne håndværk, råvarehåndtering, smag, udseende og helhed.

"Årets ØKO-kok er en ægte konkurrence"

- Vi er meget stolte over at vinde 'Årets ØKO-kok'. Det er en ægte konkurrence, som ikke er indøvet, og det kræver, at man virkelig kender sine råvarer, når man selv skal ud og hente dem i marken, siger Rune Lund, der repræsenterede Restaurant Hærværk sammen med medindehaver, Emil Rask Bahr, i dagens konkurrence.

Restaurant Hærværk har det økologiske spisemærke i guld, som betyder, at 90-100 procent af maden og drikkevarerne på restauranten er økologiske.

- For os er økologi det eneste rigtige og vejen frem. Samtidig oplever vi, at de økologiske landmænd er passionerede og lægger stor kærlighed i produktionen. Det giver bedre råvarer. Det er fedt, at vi sammen med de andre kokke via konkurrencen her er med til at bære det økologiske budskab frem, siger Rune Lund.

De øvrige deltagere i konkurrencen var Restaurant Gasfabrikken i Horsens, Restaurant Substans fra Aarhus, Restaurant Domestic fra Aarhus og Restaurant The Balcony fra Odense.

Konkurrencen flytter til ny gård

Det er anden gang, at kokkekonkurrencen 'Årets ØKO-kok' afholdes af Brandbygegaard i samarbejde med Økologisk Landsforening. Næste år rykker konkurrencen videre til en ny gård, som også holder åbent til Økologisk Høstmarked.

Formålet med konkurrencen er at hylde de kokke, der arbejder for at fremme økologien samt at give inspiration til de gæster, der deltager i Økologisk Høstmarked og følger med i kokkenes arbejde fra sidelinjen.

Kriteriet for at deltage i Årets ØKO-kok er, at restauranten har [det økologisk spisemærke](#) i sølv eller guld. I dag er der mere end 2.500 professionelle køkkener i Danmark, der har det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze. Herunder knap 250 restauranter, caféer og hoteller.

For yderligere oplysninger:

Birgitte Nygaard, projektleder, Økologisk Landsforening, tlf. 30 32 87 33

Rune Lund, kok og medindehaver, restaurant Hærværk, tlf. 28 34 33 70

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52