



29. marts 2022

Hæder til fem danske producenter

Det Danske Gastronomiske Akademi uddeler Hædersdiplom til fem, som giver klassiske produkter et twist og holder kvalitetsfanen høj

Koldrøget laks, gris og grønt, et bageri som ikke kun er bageri, tofu og en øl, som skiller vandene. Fælles for disse ting er, at de alle er modtagere af Det Danske Gastronomiske Akademis Hædersdiplom 2022 for unikke produkter af høj kvalitet:

- Der sker så meget i det gastronomiske univers. Vi ser bl.a. efter klassiske produkter, der fornyes: vi har fundet nogle, der kan mere end deres fadervor! siger Claus Tingstrøm fra diplomudvalget.

Samsø: Færøsk laks og danske frugttræer

Røget laks er en klassiker – men alligevel er det lykkedes Mikael Andreasen fra Samsø Røgeri at skabe en ny oplevelse på et marked, der ellers er fokuseret på billig pris:

- Min signatur er, at jeg bruger frugttræ og laver mit eget savsmuld. I Norden er bøgetræ udbredt, fordi det er nemt at få fat i. Det gør det mere besværligt for mig, men det lønner sig: Men udvikler ikke noget nyt, hvis vi alle går den samme vej, fortæller han.

Og hvor en industri-røget laks kan klares på syv-otte timer, tager det en uge for Mikael Andreasens færøske laks, som lufttørres i tre døgn, ryger i 40 timer og efterhviler.

Læsø: Sølle jord med velsmagende resultater

Kartofler er også en klassiker: Alligevel er det lykkedes Jakob og Pernille Altenborg fra Læsø Økologi at få kartofler og andre grøntsager til at smage af en hel masse:

- Det er ellers en sølle jord, vi har. Der er meget salt i luften, men det kan måske betyde, at der over tid er kommet flere mineraler i jorden? lyder det beskedent fra Jakob Altenborg.

Det startede med en vejbod med kartofler og grønt, så fulgte sennep i flere udgaver samt mel og seneste er der kommet grise til.

København: Bageri og bistro

Brød har haft Det Danske Gastronomiske Akademis årvågenhed de seneste år, fordi der sker så meget spændende. Lille Bakery på Refshaleøen i København ligner mange andre bagerier med kvalitetsbrød – men fredag og lørdag aften omdannes til en bistro. Fælles for alle aktiviteter er:

- Vi vil have den gode kvalitet og de gode råvarer på et fornuftigt prisniveau, så almindelige mennesker har råd til det, fortæller Mia Boland, som kommer fra Australien og sammen med Sara de Lemos Macedo fra Portugal styrer bagere fra 14 lande, som kommer med input fra forskellige kulturer, der mødes i denne smeltedigel.

(mere)



Odsherred: Enkelt men svært

Soyabønneosten Tofu er også en klassiker i det asiatiske køkken. Men hos Lê Trang i Vig i Odsherred har Trang Thien Lê og Mads van Deurs fundet deres helt egen udgave:

- Processen er relativ enkel med kun tre ingredienser. Men den er også meget følsom og kræver megen opmærksomhed, siger Mads van Deurs.

Soyamælken laves af vand og bønner – og så tilsættes japansk nigari-salt. Det skal have den rigtige temperatur, den rigtige koncentration og saltet skal tilsættes på det rigtige tidspunkt. Og til slut skal der presses med stigende pres.

Fyn: Øllen, der skiller vandene

- Det er en øl, der virkelig skiller vandene! erklærer Ellen Skjødt Rasmussen fra Refsvindinge Bryggeri.

Det fynske bryggeri får Hædersdiplomet for en skibsøl, og så vidt vides er det eneste bryggeri i Danmark med skibsøl, som kunne holde til skibstransport og også havde en lav alkoholprocent, der ikke gav berusede sømænd:

- Der er lavet af malt, der er røget, så der er en smag af tov og tjære!, siger Ellen Skjødt Rasmussen, som føjer til, at især i København er der stor afsætning.

Bryggeriet blev i øvrigt startet i 1885 af hendes mands oldefar som et hvidtølsbryggeri, og lige siden har hvidtøl været i sortimentet, så det giver en historisk logik at brygge skibsøl, som er en overgæret hvidtøl med en volumen på 2,4 %.

Det Danske Gastronomiske Akademis Hædersdiplomer 2022

Mikael Andreasen
Samsø Røgeri
For: Koldrøget laks

Jakob og Pernille Altenborg
Læsø Økologi
For: Gris og grønt i særklasse

Sara de Lemos Macedo og Mia Boland
Lille Bakery
For: Lille Bakery

Trang Thien Lê og Mads van Deurs
Lê Trang ApS
For: Tofu

Ellen Skjødt Rasmussen
Refsvindinge Bryggeri
For: Skibsøl

(mere)



Billedtekst – Savsmuld/

Mikael Andreasen starter med et frugttræ og en motorsav – så laver en smuld og det tager en uge at ryge en laks på Samsø.

Billedtekst – Laesoe/

Jakob og Pernille Altenborg startede med en vejbod på Læsø med økologiske kartofler og grønt. Siden er sennep og mel kommet til – og senest grise, som er en krydsning mellem vildsvin, ungarsk Mangalitza (uldgris) og dansk landrace.

Billedtekst – Lille_Bakery/

14 nationaliteter arbejder i Lille Bakery på Refshaleøen i København – og to aftener om ugen bliver bageriet til en bistro. (Foto: Maya Matsuura)

Billedtekst – Le_Trang /

Trang Thien Lê med soyabønneosten Tofu fra Odsherred: Der bruges kun tre ingredienser, men processen er svær at styre.

Billedtekst – Refsvindinge/

De står bag den fynske skibsøl: direktør Ellen Skjødt Rasmussen, malter Kurt Jensen og brygger Antoni Llado Lisbona.