

KOKS KOSIN BESTA MATSTOVA – í Norðurlondum

Mikukvøldið vann føroyska matstovan Koks heiðurin sum besta norðurlenska matstovan – og tað fór fram á heimsins bestu matstovu, Noma, í Keypmannahavn

EIRIKUR LINDENSKOV

Fyri at verða við í kappingini um at gerast besta matstovan í norðurlondum, so skal tú fyrst vera við á listanum yvir tær 66 bestu matstovunar. Á hesum lista var Koks nummar 18.

Hvørt ár verða so fimm av hesum 66 matstovum innstillaðar til at gerast ársins besta matstova í Norðurlondum.

Í triggjar vikur í janauarmánaði ferðast dómsnevndin runt til allar tær innstillaðu matstovurnar, har ein sokallaður »nomineringsdøgurði« verður hildin, og út frá hesum nomineringsdøgurða dómir dómsnevndin.

Á samkomuni, sum var á heimsins bestu matstovu, Noma, í Keypmannahavn mikukvøldið var so vinnarin avdúkaður.

Og tað eru ikki hissini matstovur, sum Koks hevur kappast við. Allar hava tær Michelinstjørnur, sum er heimsins týðningarmesta vørumerki hjá eini matstovu at fáa.

Matstovurnar, sum vóru í finaluni um heiðurin sum ársins besta matstova í Norðurlondum, »Nordic Prize«, í ár vóru:

- Ylajali, Oslo, sum hevur 1 Michelin-stjørnu
- Esperanto, Stockholm, sum hevur 1 Michelin-stjørnu

Hví skulu vit ikki vera millum heimsins bestu, tá vit hava heimsins bestu rávøru

Johannes Jensen



»Hví skulu hini vera heimsins best, tá tey nýta okkara rávøru?«



Leif Friis Jørgensen, sum handaði heiðurin, Karen Visth, vintænari á Koks, Poul Andrias Ziska, sjefkokkur á Koks, og Bent Christensen frá Den Danske Spiseguide

- Marchal, København, sum hevur 1 Michelin-stjørnu
- Ask, Helsinki, sum hevur 1 Michelin-stjørnu
- Og so KOKS, sum tann einasta uttan Michelinstjørnu

Johannes Jensen, stjóri á Koks, er sum vera man sera fegin og errin um heiðurin.

– Hetta hevur stóran týðning fyri okkum, og hetta hevur stóran týdn-

ing fyri matstovuvinnuna í Føroyum, og hetta hevur stóran týðning fyri ferðavinnuna í Føroyum, sigur Johannes Jensen, sum bæði er stjóri á Hotel Føroyum og formaður í ferðaráðnum, Visit Faroe Islands.