



Karen Visth og Poul Andrias
Ziska í mobíla hjallinum/
matstovuni hjá Koks, Skerpa
Mynd: Trine Lei



Bent Christensen
frá Den Danske
Spiseguide

Ársins matstova er ein tryggur vinnari

Tað segði Bent Christensen frá Den Danske Spiseguide, á hátíðarhaldi á heimsins bestu matstovu, Noma, mikukvöldið, tá Koks var kosin besta matstova í Norðurlondum

– Koks er eitt brand uttanlands. Fólk koma til Føroya at eta á Koks. Summi gera tað saman við eini handilsferð. Onnur gera tað samstundis sum tey koma til Føroyar at halda fri, og onnur koma til Føroyar bara fyri at eta á Koks, sigur Johannes Jensen.

Stjórin á Koks vísir á, at orsøkin til, at tey hava vunnið heiðurin skal síggjast í ljósinum av tí serliga matmentan, sum Koks er spottin burturúr – og tá vit spyrja, hann, um næsta málið er fáa eina Michelin-stjørnu, so dregur hann eitt sindur:

– At fáa eina Michelinstjørnu er ikki eitt mál í sær sjálvum. Men nú eru treytirnar fyri at fáa stjørnu frá Michelin broyttar – tí nú lata teir eisini stjørnur til matstovur uttan fyri høvuðsstaðir.

Tað hevur eisini stóran týðning at vera við í teimum lokalu guide'unum, so sum Den Danske Spiseguide, White Guide og øðrum so sum listanum yvir tær 50 bestu matstovurnar í heiminum, har tann besta nú er Noma – sum hevur heiðurin sum heimsins besta matstova.

– Eg eri vísur í, at tey hjá Michelin í París nú vita, at Koks er besta matstova í Norðurlondum. Vit vita eisini, at tey fólkinu hyggja í tær lokalu guide'irnar, tá tey skulu heiðar matstovur við Michelin-stjørnum, sigur Johannes Jensen.

Men hann sær kortini størri virði í at koma á listan yvir tær 100 bestu matstovurnar í heiminum. Tað er hesin listinum, sum velur heimsins bestu mastovu – tann heiðurin, sum Noma vann seinast.

50 av matstovunum fáa heiðurin at standa á listanum, meðan hinar 50 standa á listanum sum »up-comers«.

Johannes Jensen sigur, at Koks er so serlig matstova, at hon livir ikki upp til allar treytirnar hjá Michelin. Tí er listin við teimum 50 – ella 100 – av heimsins bestu kanska meira áhugaverdur hjá Koks.

Sjálv Noma, sum er heimins besta matstovu, uppfyllir ikki øll krøvini frá Michelin, og tí hevur Noma »bara« tvær Michelin-stjørnur, hóast hon alto er heimsins besta matstova.

Koks varð stovnað í 2011. Málið var longu tá at vera millum heimsins bestu matstovur, og Johannes Jensen segði tá í samrøðu við útvarpið, at málið var at koma á listan við heimsins bestu mastovum.

– Hví skulu vit ikki vera millum heimsins bestu, tá vit hava heimsins bestu rávøru, spyr Johannes Jensen.

Og hann heldur fram:

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

– Vit hava eitt ungt og spennandi toymi á matstovuni, við ágrýtna sjefkokkinum, Pól Andrias Ziska, á odda, sigur Johannes Jensen.

Det er en stor fornøjelse at byde alle i lokalet velkommen til kåringen af Årets Restaurant i Norden 2014, det gælder naturligvis især de nominerede, men også sponsorerne for The Nordic Prize, Unika, Naturmælk, HKI OST og Booksforcooks, der sikrer The Nordic Prize sin fortsatte eksistens.

Det er jo et event, hvor det på en eller anden måde hvert år bliver sværere og sværere at finde frem til vinderen.

Det er selvfølgelig i sin substans en glædelig situation, da det er det eksorbitant høje kvalitetsniveau på den nordiske restaurantscene, der er skyld i denne situation.

Da Rene i 2010 spurgte mig, om ikke tiden var inde til at kåre Årets vinder på den nordiske restaurantscene blev ideen med nogen tøven iværksat. Man kan sige at det nordiske grundlag i kommunikation og samarbejde nu skulle stå på sin prøve, en prøve som jeg vel ikke kan bekræftet er lykkedes fuldt ud.

Det har været kontrapunktisk at opleve den glæde for initiativet, der fra alle sider blev vist, men at få de lokale juryer op at stå og fungere som en vigtig del af det nordiske samarbejde har været en vanskelig opgave

Det har vist, at der er meget store forskelle i opfattelsen af den enkelte lands indsats. Senest har vi i 2014 måttet konstatere, at Island ikke har ment at kunne deltage

med en jury ej heller anden form for indsats, og den finske jury er også gået i dvale, hvorfor vi i stedet kan glæde os over at en nyt nordisk område fik råderum. North Atlantic som dækker både Færøerne, Island og Grønland.

En aflægger af THE NORDIC PRIZE samarbejdet har været tilblivelsen af en nordisk guide kaldet 66 Best Nordic, som både i guideform og app har vist sin levedygtighed i det europæiske farvand i højere grad end i det nordiske. I Norden har guiden de fleste brugere i Norge og Danmark og North Atlantic.

I Norden er der for nylig kommet en kollega til, der i sin info fortæller, at det er Nordens førende restaurantguide.

Uden at det skal lyde som brødnid, må jeg blot konstatere, at den svenske guide hviler på et svensk grundlag, hvor 66 guiden hviler på flere ben bl.a. de forskellige regionale guider der klassificerer restauranter, jeg tænker på Michelin, World 50, White Guide Sverige, Vinforum Norge og Den danske Spiseguide. Summen af deres værdier suppleret med enkelte landejurys indstillinger skaber et solidt troværdigt fundament.

Et eksempel fra årets 2 nordiske guider:

Blandt de 13 bedst rangerede restauranter i Norden har den svenske guide fundet frem til 9 svenske, 1 norsk og 3 danske.

”66 Best Restaurants-Nordic”

har fundet 6 svenske, 5 danske og 2 norske. Jeg lader lige resultatet bundfælde sig..

Tilbage til aftenens clou kåringen af Årets restaurant, hvor de nominerede er Ask, Ylajali, Koks, Marchal og Esperanto. Tillykke med nomineringen.

Alle har præsteret og alle nomineringsaftener har haft jurybesøg. Oplevelserne har vist, at det nynordiske køkken står stærkt, og at kreativiteten ikke er en mangelvare.

Skulle der fra juryside komme en jurykommentar må det være at indsatserne for at præstere det ypperste på dagen, viste et forskelligartet ambitionsniveau, og måske er det her de største forskelligheder blev oplevet.

Årets Restaurant er et billede af en restaurant med alle de aspekter, der kommer til udtryk som restaurant, hvor det ikke bare er maden, drikkene eller servicen, der selvstændigt skaffer en vinder. Men når alle aspekter er bedømt fandt vi i år en vinder, der fremstod som en sikker vinder”.

Til at afsløre Årets Restaurant beder jeg aftenen SPONSOR Leif Friis Jørgensen fra NATURMÆLK om at træde frem og foretage det videre fornødne.

Årets Restaurant i Norden 2014: KOKS, Torshavn, North Atlantic

Poul Andrias Ziska og Karin Visth modtog prisen på Koks vegne.