

MICHELINSTJØRNA

Koks fær Michelin stjørnu mikudagin

Tveir av fremstu matummæl-
arunum í Danmark eru samdir
um, at hesaferð fer ein
Michelin stjørna til føroysku
matstovuna Koks í Kirkjubø



Karin Visth, vinstjóri

Áki Bertholdsen

Nú verður tað, at føroyska matstovan, Koks, fær eina Michelin stjørnu.

Tað eru tveir danskir matummæl-
arar sann-
førdir um, skrivir Ber-
lingske.

Mikudagin er ársins
størsta hending í mat-
stovuvinnuni, tí tá verður
tað avdúkað, hvørjar mat-
stovur fara at fáa eina
Michelin stjørnu, sum er
størsta viðurkenning ein
matstova kann fáa yvir-
hvur.

Hesa seinastu tíðina
hava ummæl-
arar dúgliga
gitt og mett um, hvørjar
matstovur fara at fáa
tann stóra heiðurin at
fáa eina Michelin stjørnu
hesa ferð.

Tað eru 117 ár síðani,
at Michelin fór at lata
serstakliga góðum mat-
stovnum, og
tað er fremsta prógv um
dygd, ein matstova kann
fáa yvirhvur.

Seinastu árin hefur
føroyska matstovan,
Koks, av álvara vakt ans,

og hesa seinastu tíðina
hefur hon fleiri ferðir
verið á listanum yvir
allarbestu matstovur í
Norðurlondum.

Men matstovuummæl-
arar meta, at nú verður
tað, at Koks fær tað heilt
avgerandi gjøgnumbrotið.

Tí tá ið tað verður av-
dúkað mikudagin, hvørjar
matstovur fara at fáa
Michelin stjørnu í ár, er
Bent Christensen frá Den
Danske Spiseguide, visir í,
at Føroyar fáa sína fyrstu
Michelin stjørnu, og at tað,
sjálvsagt, verður Koks, ið
fær hana, sigur hann við
Berlingske.

Eisini matummæl-
arin hjá Berlingske sjálvum,
Søren Frank, væntar, at
Koks fær eina Michelin
stjørnu hesa ferð.

Hann sigur, at Koks er
ein av teimum matstov-
unum, sum hava greitt
frá, at tey halda, at tey
hava havt vitjan av
inspektørum frá Michelin
tríggjar ferðir, sum er tað,
ið krevst fyri at fáa eina
stjørnu.

HETTA FÆR FÁ Í FÍNA SELSK

– Vit hava nú í fleiri á sæð reaktiónir hjá útlendsku gestunum, sum
hava verið her – bæði frá fjølmiðlum og frá agentum – sum slett ikki
hava skilt, hví Koks ikki langt síðani hefur fingið sína Michelin stjørnu

Eiríkur Lindenskov

– Hetta er ordiliga spennandi.
Um tað eydnast Koks at fáa
eina Michelin stjørnu miku-
dagin, so koma vit rættiliga
við í tað fina selskapið, har
fólk ferðast fyri at eta. Og
tað fer at fáa stóran týðning
fyri føroyska ferðavinnu.

Tað sigur Guðrið Høj-
gaard, stjóri á Visit Faroe
Islands, nú tað ljóðar í Dan-
mark og í Svøríki, at mat-
stovan Koks í Kirkjubø er
millum kandidatarnar at fáa
eina Michelin stjørnu.

Á einum tiltaki í Stok-
hólm mikumorgunin klokka
9 verða stjørnurnar fyri
Norðurlond byttar út – og tá
fæst at vita, um Koks verður
millum tær hepnar mat-
stovurnar, sum fáa heiðurin.

– Hetta fer at fáa eitt nýtt
segment av ferðafólki til
Føroya. Her er talan um fólk
úr til dømis Amerika, sum
bíleggja sær borð á Koks,
áðrenn tey bíleggja sær
ferðaseðilin. Hesar gestir



Guðrið Højgaard

hava tey longu á Koks, tí tey
hava gjørt eitt stórt arbeiði
fyri at fáa hetta slagðið av
ferðandi til Føroya, sigur
Guðrið Højgaard.

– Men um Koks fær
eina Michelin stjørnu, so
verður Koks rættiliga sett
á heimskortið. Tá verður
matstovan við í teimum
røttu yvirlitunum, sum
fáa matferðafólk at koma
hendanvegin. Eisini fer
matstovan at verða meira
umrødd í útlenskum fjøl-
miðlum, og alt hetta skapar
ringar í vatninum, sum fer at

fáa fleiri ferðafólk at koma
hendanvegin.

Tað er vaksandi tal av
fólk, sum ferðast fyri at fáa
matupplivilsi. Hendan bólk-
in kalla tey í ferðavinnuni
fyri »foodies«. Guðrið Høj-
gaard visir á, at nógvir av
gestunum, sum Koks longu
hefur, eru júst gestir, sum
hava sum høvuðsgrund at
vitja Føroyar, at njóta matin
á Koks og tað er fantastiskt,
heldur hon.

Guðrið Højgaard sigur, at
á Visit Faroe Islands eru tey
fegin um øll produkt, sum
hava høgá góðsku og sum
kunnu lyfta Føroyar.

– Koks er so serstakt,
tí tey koyra upp á tað ser-
føroyska við einum eyka
tvisti. Vit hava eisini Barbaru
og Áarstovu, sum eisini eru
við til at lokka slík ferðafólk
hendanvegin. Hetta eru
ferðafólk, sum hava pengar,
og vit vilja fegin hava fleiri
slíkar gestir – sum tey kalla
»big spenders«, sum fara
uttanlands bara fyri at eta, tí

tey gera eisini ymiskt annað,
meðan tey eru her, sigur hon.

Guðrið Højgaard sigur, at
á Visit Faroe Islands trúgva
tey upp á møguleikan hjá
Koks.

– Vit hava nú í fleiri á sæð
reaktiónir hjá útlendsku
gestunum, sum hava verið
her – bæði frá fjølmiðlum
og frá agentum, sum slett
ikki hava skilt, hví Koks ikki
langt síðani hefur fingið
sína Michelin stjørnu.

– Tey eru púra bergtikin
og siga í fleiri førur, at hetta
hefur verið besta máltíðin,
tey nakrantíð hava fingið.

– Tað hava vit ofta upp-
livað, sigur hon.

Tey hava eisini merkt
sær, at ferðafólk í nóg-
v størri mun ferðast eftir at
fáa autentiskar upplivingar,
og tí er Koks tað besta vit
hava í so máta, tí tað er ikki
tað sama við tí serføroyska,
sum at eta á øðrum Michelin-
matstovum. Her fært tú nak-
að serføroyskt, sum er heilt
øðrvisi.

Vit eru øgiliga spent

– Eg áni tað ikki. Vit vita púra einki um hetta. Tað er so ofta, at ummæl-
arar og miðlar gita um, hvør fær Michelin stjørnur – ofta passar tað, men
ofta passar tað ikki. Vit vita einki, men eru sjálvandi ræðuliga spent

Eiríkur Lindenskov

Tað sigur Johannes Jensen,
stjóri á Gist & Vist, sum
eigur matstovuna Koks, sum
fleiri matstovuummæl-
arar í Danmark og Svøríki gita fer
at fáa eina Michelin stjørnu,
tá tær verða byttar út í
Norðurlondum. Tað verður
kunngjørt á hatíðarhaldi í
Stokhólm mikumorgunin
klokkan 9.

Johannes Jensen er varin
og visir á, at ummæl-
arar

hava í fimm ár til dømis gitt,
at danska matstovan Hurtig-
karl fer at fáa eina stjørnu,
men enn er hon ikki komin.

– Men hetta er so fyrstu
ferð, at vit eru nevnd av
matummæl-
arum, hesaferð
donskum og svenskum,
sum kandidatur til at fáa
Michelin stjørnu, og tí eru vit
ógvuliga stolt av. Vit síggja
tað sum nakað positivt, at vit
verða umrødd í sambandi við
stjørnuútbýting hjá Michelin
Guide, sigur Johannes Jen-

sen.

Stjórin í Gist & Vist leggur
dent á, at hann vil ikki selja
skinnið, fyrr enn bjørnin er
skotin. Men spurdur bein-
leiðis, hvat tað hevði merkt
fyri matstovuna Koks, skuldi
hon fingið eina Michelin-
stjørnu mikudagin, svarar
hann, at tað hevði havt stór-
an týðning. Sera stóran týd-
ning.

– Tað plagar at økja um
inntøkurnar eini 20 prosent,
um tú hefur eina matstovu

í rætta býnum. Men mest av
øllum er tað ein viðurken-
ning fyri, hvat fyri stóði tú
ert á.

Spurdur, um tey á Koks
hava arbeitt fram ímóti at
fáa eina viðurkenning sum
eina Michelin stjørnu sigur
Johannes Jensen, at tað hava
tey ikki.

– Vit hava eina ambítión
um at vera á listanum hjá
»The World's 50 Best Restau-
rants«, sigur Johannes Jen-
sen.