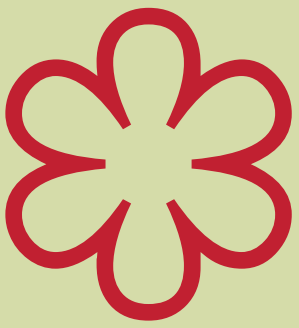


TÍÐINDI

Eitt
serligt
bragd

Hóast tað kom púra óvart á tey á Koks, at tey skuldu fáa eina stjörnu afturat, kom tað ikki heilt óvart á kokkar í Danmark.

Onkur teirra metti, at tað fór at henda tí tað var uppiborið. Men onkur annar helt, hóast tað var uppiborið, var tað eitt heilt serligt bragd hjá Koks at fáa eina stjörnu afturat. Tað er tí, at talan er um eina matstovu, sum er rættiliga fjarskotin, og sum er ring at koma til, og sum hevur eitt ógvuliga lítið, náttúrligt grundarlag av viðskifta-fólki rundan um seg.

Tí eru summir danskir ummælarar rættiliga bilsnir av, at Koks nú fekk sína aðru stjörnu.

Vit sótu har og
vistu púra einki

SNARLJÓS AV BLÁUM HIMLI At vit skuldu fáa eina Michelin-stjörnu afturat, kom sum snarljós av bláum himli, sigur stjórin á heiðurskrýndu, føroysku matstovuni, Koks

Áki Bertholdsen

– Hetta kom púra óvart á okkum.

Tað ásannar Johannes Jensen, stjóri á føroysku matstovuni, Koks.

Í gjárkvøldið hendi tað heilt merkisverda, at Koks fekk eina Michelin-stjörnu afturat, soleiðis at hon nú hevur tvær stjörnur.

Oddafólkini í Koks vóru til staðar í Århus í gjárkvøldið, tá ið Michelin - stjörnur vórðu býttar út. Men tað var ikki tí at tey væntaðu sær nakað, men tey, sum hava Michelin - stjörnur eru boðin við, tá ið stjörnur verða lutaðar út.



Danskur ummælari heldur, at tað var eitt heilt serligt bragd av Koks at fáa sína aðru Michelin-stjörnu

Og tá tey tóku av, var tað mest fyri at fáa høvi til at hitta fólk og fyri at vita, hvat Århus hevði at bjóða.

– Vit sótu har og vistu púra einki. Vit hava eina stjörnu, og eg skal viðganga, at vit vóru ikki bangin fyri at missa hana. Men tá ið tað so varð kunngjørt, at vit fingi eina stjörnu afturat, kom tað sum eitt snarljós av bláum himli, ásannar Johannes Jensen.

Men hann sigur, at í roynd og veru fer hetta ikki at broyta hjá stóra hjá teimum á Koks, tí

tey halda á á somu kós tey hava lagt, men at hava tvær stjörnur, er sjálvsagt nakað heilt serligt, viðurkennir hann.

Ein úrvaldur skari

Tað eru einar 25.000 matstovur kring um í heimum, sum hava eina Michelin-stjörnu, og í Norðurlondum eru einar 50 matstovur, sum hava eina stjörnu.

Men við at fáa tvær stjörnur, er Koks nú við í einum ógvuliga lítlum, úrvaldum skara av matstovum í heimum. Tað eru bara nevnliga

bara 500 matstovur í øllum heimum, sum hava tvær Michelin-stjörnur, og Koks er tann fimmta matstovan í danska ríkinum, sum hava tvær stjörnur.

Í øllum Norðurlondum eru átta matstovur, sum hava tvær stjörnur.

Íslendingar høvdu eina matstovu, sum hevði eina Michelin-stjörnu. Tað var matstovan, Dill, í Reykjavík, men hon mistu stjörnina í gjárkvøldið.

**Tí eru danskir
ummælarar
rættiliga bilsnir
av, at Koks nú
fekk sína aðru
stjörnu.**

Leita eftir rætta staðnum

Tá ið tað var kunngjørt, at Koks hevði fingið sína aðru Michelin-stjörnu, sást tað beinanvegin á bíleggingarskipanini hjá matstovuni, tí hon brendi saman eina løtu.

– Í løtuni er helvtin av borðunum í ár bíløgð, og umleið 80 prosent av bíleggingunum eru úr útlondum og 20 prosent eru úr Føroyum, sigur stjórin á Koks.

Hesi seinastu árin hevur Koks hildið til Frammi við Gjónna í Kvívík. Men tað hevur ongantíð ætlanin at tað skuldi vera ein varandi loysn.

Tey hava tosað um at byggja nýggja matstovu niðan fyri

Hotell Føroyar, men tann ætlanin er slept.

– Vit leita eftir einum nýggjari staðseting til Koks, men tað verður ikki framman fyri Hotel Føroyar, sigur Johannes Jensen.

Gist og Vist hevur nýliga keypt Skeiva Pakkhús, og hóast tey hølini eru rættiliga sermerkt, sigur hann, at tað verður heldur ikki har, Koks fer at halda til í framtíðini.

– Koks skal vera onkustaðni úti í náttúruni við góðum útsyni, men enn vita vit ikki, hvar tað verður leggur Jóannes Jensen aftur at.

