

Pressemeddelelse:

DM-guld til både kok og tjener fra Munkebjerg Hotel

For første gang gik både titlen "Årets Kok" og "Årets Tjener" til den samme restaurant - nemlig Treetop, Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant.

Det skete til Danmarks mesterskaberne for professionelle kokke og tjenere i Messecenter Herning, hvor Treetops køkkenchef Bjarke Jeppesen søndag blev kåret som "Årets Kok" og Treetops restaurantchef Andreas Kobs Laursen samtidig vandt guld og titlen "Årets Tjener".

Munkebjerg Hotels administrerende direktør overværede konkurrencen, og han er ikke bare "rigtigt, rigtigt glad" men også både "stolt og imponeret" over medarbejdernes guldmedaljer:

"Bjarke og Andreas har leveret helt fantastiske præstationer, der bare sætter tykke streger under, at Treetop både har en køkkenchef og en restaurantchef af enestående høje kalibre," siger René Aarby Sørensen.

Treetop ryddede bordet

Det er første gang i konkurrencens historie, at den samme restaurant rydder bordet og både løber med titlen "Årets Kok" og "Årets Tjener":

"Det er helt uvirkeligt, men det giver alligevel mening i lyset af, hvor utroligt dygtige, dedikerede og ambitiøse både Bjarke og Andreas er. Det kommer også klart til udtryk i det høje niveau, gæsterne oplever i Treetop. Standarden har aldrig været højere, og restauranten kan i dag måle sig med landets allerbedste," siger René Aarby Sørensen.

Vindermenuen

35-årige Bjarke Jeppesen og de øvrige syv deltagere i Årets Kok-finalen skulle kreere en forret, en hovedret og en dessert.

Hovedretten i Bjarke Jeppesens vindermenu bestod af sprød crustade fyldt med jordskokker og estragon, let tilberedt blomkål med ramsløg og hasselnødder, havtaske ceviche ovenpå pastinak tilberedt i egen juice, kartoffelkompot med urter, og dertil sauce lavet på strandkrabber og skilt med ramsløg og strandkrabbeolie.

Tranchering, flambering og vinforklaring

27-årige Andreas Kobs Laursen og de øvrige syv tjenerfinalister havde som hovedopgave at servere de tre retter, som kokkene tilberedte, for indbudte gæster. Tjenerne blev blandt andet bedømt på personlig fremtoning og på en række andre faglige discipliner som tranchering, flambering, vinforklaring, spiritusidentifikation og osteservering.

Det er HORESTA og 3F PSHR, der står bag "Årets Kok og Årets Tjener 2024", og vinderne fra Treetop modtager foruden trofæer hver en check på 40.000 kroner.

Fotos

Billedtekst 1:

Bjarke Jeppesen (th) fra Treetop, Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, blev kåret og hyldet sammen med sin assistent i konkurrencen, Magnus Lund Hansen, til Danmarks mesterskaberne for professionelle kokke og tjenere, hvor Bjarke Jeppesen vandt guld og titlen "Årets Kok 2024"

<https://www.dropbox.com/scl/fi/ntz3zej5tlt70o4ehfjeb/AaretsKok2024.jpg?rlkey=foq93kpufy4bs4pm12twcsba5&dl=0>

Fotograf: Arek Pedersen / HORESTA

Billedtekst 2:

Andreas Kobs Lauersen fra Treetop, Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, jubler efter at have sikret sig titlen "Årets Tjener 2024"

<https://www.dropbox.com/scl/fi/o1txz7quw7azhdzssisrq/AaretsTjener2024.jpg?rlkey=u7rik4rn6n5xakfepzk7f0s6&dl=0>

Fotograf: Arek Pedersen / HORESTA

Yderligere info:

René Aarby Sørensen, administrerende direktør, Munkebjerg Hotel:

40116995

Bjarke Jeppesen, køkkenchef i Treetop: 28782894

Andreas Kobs Laursen, restaurantchef i Treetop: 42666011