

Efter DM-guld er "Årets Tjener" nu også Nordens bedste

Treetop har netop skrevet historie med fire guldmedaljer til den samme restaurant. I aftes kom den sidste i hus, da Andreas Kobs Laursen blev kåret som Nordens bedste tjener.

Det skete til Nordic Chefs and Waiter Challenge ved Foodexpo 2024 i Messecenter Herning. Samme sted blev Danmarksmesterskaberne for professionelle kokke og tjenere afgjort i søndags, og her var det også Andreas Kobs Laursen, der rakte trofæet i vejret efter at være blevet kåret som "Årets Tjener 2024".

"Det er vanvittigt, og jeg har ikke forstået det endnu - samtidig er jeg bare så enormt glad og stolt. Det kræver alle de positive tillægsord, der findes for at beskrive, hvordan jeg har det lige nu," fortæller Andreas Kobs Laursen kort efter, han blev hyldet på scenen.

Treetop skriver historie

Andreas Kobs Laursen er restaurantchef i Treetop, der er Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, og sammen med sine kolleger har han de seneste dage skrevet historie. For da han i søndags vandt DM-guld, fik køkkenchefen i Treetop, Bjarke Jeppesen, ligeledes en guldmedalje om halsen og et trofæ i hånden, efter at han var blevet hædret som "Årets Kok 2024". Det var første gang, at begge titler - "Årets Kok" og "Årets Tjener" - gik til den samme restaurant.

Endnu mere historisk blev det, da Magnus Lund Hansen mandag hev endnu en guldmedalje og titlen "Årets Kokkelev 2024" hjem til Treetop, og i aftes blev restauranten så forgyldt for fjerde gang.

"Det er helt sindssygt, det vi har gjort - det er så vildt. Det er også en kæmpelettelse at stå med to trofæer i dag efter flere måneders intenst forberedelsesarbejde - det er ren eufori," fortæller 27-årige Andreas Kobs Laursen, der de sidste tre måneder op til DM og de nordiske mesterskaber har trænet 30 timer om ugen - ved siden af sit arbejde som restaurantchef.

"Verdens største tak"

Til de nordiske mesterskaber overværede publikummet i Messecenter Herning, hvordan Andreas Kobs Laursen og de øvrige finalister dystede i discipliner som borddækning, servicering af gæster, blindsmagning af vin,

flambering af rejer og mixning af cocktails. Især en bestemt del af publikum var han meget opmærksom på under konkurrencen:

"Først og fremmest min kæreste men bestemt også mine venner, familie og kolleger, som alle fortjener verdens største tak for at have stået bag mig, troet på mig og støttet mig - både under konkurrencerne og i hele den intense forberedelsesproces."

"Stor værdi for Treetop"

Det betyder også "rigtigt meget" for Andreas Kobs Laursen, at han med sine nyvundne titler har været med til at profilere Treetop:

"De fire guldmedaljer har stor værdi, for med dem har vi bevist, at vi kan tilbyde gæsterne i vores gourmetrestaurant noget helt særligt."

Foto:

Billedtekst:

Andreas Kobs Laursen fra Treetop med guldmedalje og trofæer, da han i aftes blev kåret til Nordens bedste tjener. Det skete blot to dage efter, han vandt DM-guld og titlen "Årets Tjener 2024"

https://www.dropbox.com/scl/fi/7lmew7whqq5y4bqt9s7fl/IMG_9441.heic?rlkey=eno3x4f9sosl5twht34et24g4&dl=0

Fotograf: Munkebjerg Hotel

Yderligere info:

René Aarby Sørensen, administrerende direktør, Munkebjerg Hotel:
40116995

Andreas Kobs Laursen, restaurantchef i Treetop: 42666011