

Her er vinderne af Årets Ret: Priser til færøsk taco, dådyr med svampe og surmælksis med sukkertang

1. februar blev Danmarks bedste betjening, bistro og årets retter 2025 kåret af foreningen Danske Madanmeldere ved en festaften for dansk gastronomi i København. Blandt vinderne var både kendte og nye navne: Kadeau vandt i kategorien Land, Bjørnekælderen vandt i kategorien Sødt, mens færøske Ræst vandt både kategorien Hav og for Årets Udsækning.

Hvem laver Danmarks bedste smørrebrød og kongerigets bedste dessert? Det blev afgjort søndag aften, da toppen af dansk gastronomi mødtes til prisuddelingen "Årets Ret 2025". Her blev årets bedste restauranter og profiler hyldet i en række kategorier, og formand for foreningen, Søren Frank, er imponeret over årets nominerede:

"Niveauet i år er tårnhøjt, og vi har set en virkelig interessant udvikling blandt de indstillede retter", fortæller Søren Frank, der er formand for foreningen Danske Madanmeldere, og uddyber:

"Årets Ret har gennem de seneste 25 år haft det nordiske køkken som omdrejningspunkt, men i år kan vi for alvor se indflydelsen fra de kokke, der gennem årene er kommet fra hele verden for at arbejde på danske toprestauranter og derefter har influeret restauranterne med inspiration fra deres hjemlande såsom Indien, Mexico og Sydkorea".

Taco med jomfruhummer og surmælksis med sukkertang

I hovedkategorierne Årets Ret Hav kunne Sebastian Jiménez fra Ræst i Tórshavn løfte trofæet for sin ret "Færøsk taco med jomfruhummer", mens Nicolai Nørregaard fra Kadeau vandt i kategorien Land med retten "Dådyr og svampe" og Thomas Wetle Andersen fra Bjørnekælderen vandt i kategorien Sødt for retten "Surmælksis med sukkertang":

"De tre retter vinder, fordi de alle udmærker sig indenfor hver deres kategori med innovation i særklasse. For at vinde Årets Ret, er det ikke nok, at retterne smager og ser indbydende ud – hvis de skal vinde, skal de have en grad af alkymi, så man får følelsen af "det her har vi ikke smagt før", siger Søren Frank og uddyber:

"Dette gør sig gældende for alle tre vinderretter: Fra et fantastisk *take* på de færøske jomfruhummere, der hos Sebastian Jiménez' forenes med hans mexicanske ophav i en færøsk taco – den traditionelle drýlur – med mole til en næsten ur-menneskelig oplevelse af bål, røg og kød hos Kadeau og til den kreative dessert fra Bjørnekælderen, der lykkes med at bruge tang på velmagende vis i det søde køkken".

Prisregn fra Sønderjylland til Færøerne

Udover hovedkategorierne blev der også uddelt en række priser til blandt andet restaurant Vie som Årets Bistro og aarhusianske Restaurant Bavn, der vandt kategorien Årets Smørrebrød og ifølge Søren Frank "tager smørrebrødet til et nyt niveau med deres præcision og overskud".

Vinderen af Årets Bar blev københavnske Bar Vitrine, Årets Betjening vandt Peter-Marc Højlund-Carlsen fra sønderjyske Fakkelaarden og Årets Udsækning blev vundet af Karin Visth fra færøske Ræst, der dermed kunne tage to priser med hjem til Tórshavn efter prisuddelingen. Det samme kunne Bo og Lisbeth Jacobsen, der var taget hjem fra Italien for at modtage Årets Ærespris for deres mange års engagement på den danske restaurantscene og i den danske madkultur.

Fakta

- Årets Ret 2025 blev uddelt af foreningen Danske Madanmeldere søndag 1. februar. Konkurrencen blev afholdt hos Bendt Brandt, og prisuddelingen i Store Kannikestræde i København.
- I hovedkategorierne Hav, Land, Sødt & Ost indstiller Danske Madanmeldere de bedste retter, de har prøvespist i det forløbne år. Heraf udvælges fem nominerede i hver kategori, og disse dystes i finalen, før vinderen offentliggøres. Særpriserne for Årets bistro, bar, betjening, udskænkning og smørrebrød udvælges særskilt og kåres til prisuddelingen. Læs mere om priser og kriterier: <https://www.danskemadanmeldere.dk/vurderingskriterier.html>
- Foreningen Danske Madanmeldere består af Svend Rasmussen, gastro, Søren Frank, Berlingske, Søren Jacobsen Damm, Berlingske, Jesper Uhrup, spis_mag / where_to_eat_in_copenhagen, René Langdahl Jørgensen, gastro, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, Helle Brønnum Carlsen, White Guide, Mikkel Wejdemann, White Guide, og Christian Jørgensen, Fyens Stiftstidende.
- Årets Ret gennemføres i samarbejde med en række samarbejdspartnere og råvarersponsorer. Samarbejdspartnerne er: 3F, AB Catering, Arla Unika, Barry Callebaut, BC Catering, Rossini Caviar, Textilia, Bent Brandt, Food Organisation of Denmark, HORESTA, ZBC, INCO, Landbrug & Fødevarer, Madbillet, Madkulturen og Naturmælk.
- Råvaresponsorer for Årets Ret 2025 er: &Deli, Arla Unika, AB Catering, Barry Callebaut, BC Catering, Fiskerikajen, Holy Bean, INCO, FoodPeople, Il Fornaio, Jalm&B, Kalu, Nohrlund, Laudrup Vin & Gastronomi, L'esprit Du vin, Mineralvands Kompagniet, MURI, Naturmælk, Nohrlund, Nørrebro Bryghus, Rossini Caviar, Campari, Balderdash, KitchenTech, Rebæl, Rødder & Vin og Troldgaarden.

Nominerede og vindere af Årets Ret 2025

Kategorien HAV

- Nicolai Nørregaard, Kadeau: Jomfruummer med mirabelle, rabarberrod og noritang
- **Sebastian Jiménez, Ræst, Færøerne: Færøsk taco med jomfruummer (vinder)**
- Kristian Baumann, KOAN: Gamasot-ris med rå skagensrejer
- Michael Nørtoft, Ti Trin Ned: Kammusling i og med blomme og kammuslinge-bottarga
- Nick Curtin, Alouette: Tre gange courgette med lidt maritime toner

Kategorien LAND

- **Nicolai Nørregaard, Kadeau: Dådyr og svampe (vinder)**
- Nick Curtin, Alouette: Gris med gris med gris
- Sebastian Jiménez, Ræst, Færøerne: Lammehjerte
- Emil Hassan Lyngbæk & Valdemar Junge Norvang, Akmé: Pithivier af due
- Edward Lee, Udtryk: Koshikari-ris med blåhummer, wagyukød og svampe samt dumpling m. vagtellår, jomfruummer og gåselever

Kategorien SØDT

- **Thomas Wetle Andersen, Bjørnekælderer: Surmælksis med sukkertang (vinder)**
- Rasmus Munk, Alchemist: 8 layers of life
- Jakob Mielcke, Mielcke & Hurtigkarl: Salt-sød mælkeis med pocheret fennikel
- Bjarke Jeppesen, Treetop: Solbær og brombær med vanille panna cotta og kronblade af mørk- og yuzuchokolade
- Alexander Johnsen, Bühlmann: Hengemt hindbær, økologisk vanilje & fadlagret dansk æblebrændevin

Nominerede i Særpriskategorierne 2025

Kategorien BISTRO

- **Vie (vinder)**
- Les Jeunes
- Svogerslev Kro

Kategorien BETJENING

- Teamet, Alimentum
- **Peter-Marc, Fakkellaarden (vinder)**
- Jacob Mejdahl, Babylon

Kategorien UDSKÆNKNING

- Tobias Nilsson, Lyst
- Alberto Sala, Isola
- **Karin Visth, Ræst (vinder)**

Kategorien SMØRREBRØD

- **Bavn (vinder)**
- Peter Lieps Hus
- Skomagerkroen

Kategorien BAR

- Babel
- **Bar Vitrine (vinder)**
- Bar Piatto

Årets Ærespris

- Bo og Lisbeth Jacobsen