

mandag d. 10/2-2014

## Klar til at dyste om den bedste lokale ret

Hvilken restaurant på Sjælland, Møn og Lolland-Falster kreerer den bedste lokale ret i år?

Det afgøres 25. marts på CELF, Kringelborg Allé i Nykøbing. Lige nu er tiden inde til, at restauranterne tilmelder sig årets Local Cooking-konkurrence, som initiativet kaldes.

Restauranterne i Region Sjælland modtog en invitation i sidste uge.

Det er ikke en kokkedyst, men en restaurantkonkurrence, der både skal skabe vækst i restaurations- og fødevarebranchen og trække danske og udenlandske turister til vores område. Ifølge initiativtagerne efterlyser turisterne god, lokal mad på deres ferie, og derfor skal alle Local Cooking-retter indeholde mindst 75 procent lokale råvarer.

Local Cooking er udviklet af Østdansk Turisme i samarbejde med Horesta, CELF og Grønt Center i regi af projekt GRO, Grønne Regionale madOplevelser.

Invitationerne sendes ud af Østdansk Turisme i samarbejde med de lokale turismeorganisationer i kommunerne.

- Sammen understøtter vi det lokale erhvervsliv ved at sætte fokus på alle de mange forskellige velsmagende danske råvarer, som spisestederne i regionen har til rådighed. Et godt måltid mad af høj kvalitet bliver til en kulinarisk totaloplevelse, når der følger en god historie om de lokale rødder med. Og det er værd at rejse efter. Sidste års Local Cooking-vinder var Restaurant SuRi i Holbæk, som havde vinderretten på menukortet fra marts til oktober - og nåede at servere den hele 5.200 gange, fortæller Malene Haarbo Jørgensen, Østdansk Turisme.

Der er plads til 18 restauranter i Local Cooking, og tilmeldingsprincippet er "først til mølle". På konkurrencedagen præsenterer restauranterne selv retterne og den gode historie om de lokale råvarer for dommerpanelet, som blandt andre tæller Visit-Denmark og har revydirektør Flemming Krøll i spidsen.

Efter konkurrencen markedsføres alle Local Cooking-retter og -restauranter over for danskere, svenskere og tyskere.



De deltagende restauranter serverer smagsprøver til gæsterne ved aftenens arrangement. Restaurant Svanen, Maribo Søpark serverer "Duet af havkat" ved sidste års Local Cooking konkurrence på CELF.