



Pressemeddelelse

Fonden Østdansk Turisme
Banegårdspladsen 1
DK-4700 Næstved

T +45 5486 1348
visiteastdenmark.dk
Danske Bank 3219 10209129
CVR 30 20 81 61

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

Nu er det tid til at tilmelde sig årets Local Cooking-konkurrence, der finder sted den 25. marts på CELF i Nykøbing F

I denne uge modtager restauranterne i Region Sjælland en invitation til at deltage i årets store Local Cooking-konkurrence. Det er ikke en kokkedyst, men en restaurantkonkurrence, der både skal skabe vækst i restaurations- og fødevarerbranchen og trække danske og udenlandske turister til vores område. Turisterne efterlyser god, lokal mad på deres ferie, og derfor skal alle Local Cooking-retter indeholde mindst 75 % lokale råvarer.

Et bæredygtigt koncept

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 det skatkammer af 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. SuRi er naturligvis med igen i år, melder Henrik Nielsen fra Holbæk.

Fokus på formidling

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 bl.a. tæller VisitDenmark og har revydirektør Flemming Krøll i spidsen.

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

Billedtekst

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

Koncentration i køkkenet. Hotel Prindsen ved Local Cooking 2013

Fotograf: Søren Sørensen, Grønt Center

Yderligere information:

localcooking.dk
regionalemadoplevelser.dk

Malene Haarbo Jørgensen, Østdansk Turisme: malene@visiteastdenmark.com,
mobil 40 49 45 21