



SJÆLLAND, MØN, LOLLAND-FALSTER

**ØSTDANSK
TURISME**

PRESSEMEDDELELSE

God opbakning til Local Cooking-konkurrencen

De restauranter fra Region Sjælland, der skal dyste i Local Cooking restaurantkonkurrencen d. 25. marts er nu fundet. Restauranterne fordeler sig ud over Sjælland, Lolland og Falster, så der bliver gode muligheder for turister såvel som lokale for at opleve de nye lækre retter, der bliver udviklet i løbet af de næste par uger.

Deltagerne i årets Local Cooking konkurrence er:

Babette, Vordingborg
Både-Og, Rødvig
Elmely kro, Ugerløse
Fuglebjerg kro, Fuglebjerg
Hotel Falster, Nykøbing F.
Hotel Saxkjøbing, Sakskøbing
La Comida, Nykøbing
Snekken, Vordingborg
SuRi, Holbæk
Svanen - Hotel Maribo Søpark, Maribo
Svogerslev Kro, Roskilde

Derudover deltager den tyske Restaurant Fischerhaus i Dörphof og to elev-kokkehold fra henholdsvis CELF/Mad til mennesker samt en tysk erhvervsskole.

Fokus på fortællingen om de gode råvarer

Opgaven for de deltagende restauranter er at kreere en ny hovedret baseret på minimum 75 % lokalt producerede råvarer. I konkurrencen lægges, udover smagen og sammensætningen af retten, vægt på præsentationen af retten. På konkurrencedagen præsenterer restauranterne selv retterne og den gode historie om de lokale råvarer for dommerpanelet, som bl.a. tæller repræsentanter fra VisitDenmark og Madkulturen og har revydirektør Flemming Krøll i spidsen.

Konkurrencen afsluttes om aftenen med middag for 230 gæster, hvor der vil være præmieoverrækkelser og kåring af "Publikums favorit".

Flere turister til regionen

Local Cooking er udviklet af Østdansk Turisme i samarbejde med Horesta, CELF og Grønt Center i regi af projekt GRO, Grønne Regionale madOplevelser. Målet er at skabe vækst i restaurations- og fødevarerbranchen og trække flere danske og udenlandske turister til vores område.

Fonden Østdansk Turisme, Banegårdspladsen 1, DK-4700 Næstved

Telefon +45 5486 1348, info@visiteastdenmark.com

Danske Bank 3219 10209129, CVR 30 20 81 61

Billedtekst

Billede 1: Restaurant La Comida ved gæstemiddagen Local Cooking 2013.

Billede 2: Travlhed i køkkenet. Restaurant SuRi, 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