



## Vinder af Local Cooking 2013 ...

... blev Restaurant SuRi fra Holbæk med retten "Fjorden og jorden": stegt skrubbe med fjordrejer, kalvehaler og Lammefjordsgrønt.

Restaurantkonkurrencen blev afviklet på CELF i Nykøbing F i går tirsdag, og direktør Karin Melbye Holm var en af de seks dommere, som var på en velsmagende, men hård opgave. De 11 restauranter og elevholdet fra CELF havde nemlig alle forvandlet lokale råvarer til kulinariske oplevelser på meget højt niveau.

Nr. 2 blev Restaurant Babette fra Vordingborg med en nyfortolket "Røget ål fra Klintholm", der var ledsaget af bl.a. rødbeder og brie, og tredjepladsen gik til Gisselfeldt og Feddet Spisehus fra Faxe, som kombinerede klassikeren steak bearnaise med syltede perleløg og blåbær. Publikumsprisen gik til CELF-eleverne for "En frisk forårsdag" med torsk, æbler, flæskesvær, røget bacon og havtorn.

### Målet er vækst og flere turister

Local Cooking-konkurrencen skal skabe vækst på Sjælland, Møn og Lolland-Falster og trække danske og udenlandske gæster til de mange gode spisesteder i regionen.

"Turisterne rejser efter unikke oplevelser, også på tallerknerne," påpeger Karin Melbye Holm. "Region Sjælland er et skatkammer af gode råvarer, og stadig flere restauranter vælger at samarbejde med lokale fødevarerproducenter i stedet for at flyve dyre råvarer ind fra udlandet. Resultatet er god mad med en god, bæredygtig historie, og det går vi nu i gang med at markedsføre over for turister i ind- og udland."

Initiativtagerne til konkurrencen er Østdansk Turisme, Horesta, CELF og Grønt Center i regi af GRO, Grønne Regionale madOplevelser.

[klik her for at afmelde nyhedsbrevet](#) | [klik her for at ændre dine abonnementsoplysninger](#)