PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Alchemist kåret til verdens tredjebedste restaurant

Pressemeddelelse · Hotel og restauration



Rasmus Munk, grundlægger og køkkenchef på Alchemist Foto: Foto: Mathias Eis Alchemist

Alchemist i København blev natten til torsdag dansk tid hædret som nr. 3 på listen over verdens bedste restauranter ved en prisceremoni i Lima, Peru. "Jeg er meget taknemmelig og stolt, ikke mindst på vegne af hele holdet hjemme på Alchemist," siger grundlægger og køkkenchef Rasmus Munk.

Alchemist har i årevis været fast inventar på listen over verdens bedste restauranter udpeget af The 50 (tidligere 'The World's 50 Best') og blev i 2025 for anden gang rangeret som verdens 5. bedste restaurant. Med 3.pladsen på 2026-listen tager Munk og Alchemist endnu et spring op ad rangstigen.

Siden åbningen i 2019 har Alchemist været hjemsted for en gastronomisk totaloplevelse, hvor fine dining smeltes sammen med kunstneriske og kreative udtryksformer som musik, maleri, design og teknologi. 'Holistic Cuisine' er filosofien bag, og det er ingen hemmelighed, at Rasmus Munk mener, at gastronomi i visse former bør anerkendes som sin egen kunstart.

“For mig handler det ikke kun om at give hver eneste gæst en mindeværdig oplevelse, men også om at bruge gastronomien til at sætte fokus på vigtige samfundsmæssige og globale udfordringer. Lister som The World’s 50 Best Restaurants er selvfølgelig med til at skabe opmærksomhed omkring gastronomien, samtidig med at de giver os en større platform til at nå ud til flere mennesker med vores budskaber,” fortæller Rasmus Munk.

En aften på Alchemist byder på op til 50 ”indtryk” og er skabt af et hold på over 100 ansatte, der, udover kokke, sommelierer og tjenere, blandt andet udgøres af performere, designere, 3D-artister, en komponist og en manuskriptforfatter. Siden 2020 har Alchemist haft to Michelinstjerner, og Munk er i 2024 og 2025 kåret til 'Verdens Bedste Kok'.

”At ligge i toppen af The World's 50 Best Restaurants er selvfølgelig en stor glæde, ikke mindst fordi det er en vigtig anerkendelse af hele vores hold, som hver eneste dag gør deres yderste for at give vores gæster en helt særlig oplevelse,” tilføjer Munk.

Udover Alchemist står Munk bag fødevareinnovationscenteret Spora, der udvikler bæredygtige fødevarer til fremtiden, og har skabt initiativer som JunkFood, der dagligt serverer 1000 måltider hjemløse i hele Danmark, og Ønskejul, som afholder jul for udsatte familier. Munk og Alchemist har som gastronomisk partner desuden et tæt samarbejde med det kommende Mary Elizabeths Hospital i København, og Munk er i 2026 blevet udnævnt som ambassadør for både FN's Fødevareprogram (WFP) og Verdensnaturfonden WWF.

Danmark har tre restauranter på årets The 50-liste: Alchemist (nr. 3), Kadeau (nr. 8) og Jordnær (nr. 40). På placeringerne 51–100 finder man derudover Koan (nr. 57).

Billeder og yderligere information High-res billeder af Alchemist og Rasmus Munk findes via: www.alchemist.dk/press.

Alle mediehenvendelser bedes rettet til press@alchemist.dk eller Head of Communication, Lena Ilkjaer, på +45 31 31 86 51.

For yderligere information:

Lena Ilkjaer, Alchemist ApS, +45 31 31 86 51, li@alchemist.dk

KILDE / LOGO: Alchemist ApS. FOTO: Mathias Eis Alchemist.

Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-alchemist-kaaret-til-verdens-tredjebedste-restaurant/

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Alchemist ApS.