

PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE: Drama afgjorde DM i Østersåbning 2019 på Mors

Pressemeddelelse · Udgivelse og medieindhold



Få hundredele af et sekund skilte landets to bedste østersåbnere, da det officielle DM i Østersåbning lørdag blev afviklet i Nykøbing Mors - Danmarks Skaldyrshovedstad. Årets Kok Kristoffer Ringsing vandt DM i Østersgastronomi, mens Charlotte Heiselberg er landets bedste champagnesabler.

Vinder af det officielle DM i Østersåbning blev - for ottende gang i træk - Jesper Knudsen.

Foto : Anders Wiuff

Det var ikke kun østersknivene og champagnesablerne, som var skarpe lørdag i Skaldyrshovedstaden. Det var vinderne også, som nu kan kalde sig Danmarks mestre efter at have dystet blandt landets bedste indenfor disciplinerne: Østersåbning, Champagnesabling og Østersgastronomi.

Kåringerne var et flot punktum på en dag fyldt med Limfjordslækkerier og oplevelser for publikum, da der for tiende gang var Østers- og Muslingepremiere på havnen i Nykøbing Mors, hvor det fejres, at sæsonen for skaldyr begynder. Publikum kunne smage de lækreste retter med skaldyr og nyde synet af nogle af landets bedste og meste kreative kokke og topfokuserede tjenere, der dystede om at blive danske mestre i Østersåbning, Champagnesabling og Østersgastronomi

Bogstaveligt talt var det afgørende at bladende var slebet og grebet solidt, hvis man ønskede at blive dansk mester i et skarpt felt. Dels når køkkenkniven hakkede grøntsager, specielkniven åbnede østers og flaskehalsen blev hugget til champagnesabling.

Danmarks mestre fundet

Det var anden gang, at der blev afholdt Danmarks mesterskaberne i Østersgastronomi, hvor otte kreative kokketeams imponerede både dommere og gæster. Konkurrencen var intens, men til sidst var det Årets Kok 2019 Kristoffer Ringsing fra Restaurant B-Spis i Næsteved, der kunne tage mesterskabet med hjem.

Bedst med champagnesablen var Charlotte Heiselberg fra Tholstrup i København, hvis sikre greb og rolige hånd sikrede hende titlen som vinder af Champagnesabling 2019.

Mors og Limfjorden er også kendt for sine østers i verdensklasse, og til DM i Østersåbning for junior og senior var deltagerne nærmest i en klasse for sig.

Mester i østersåbning for ottende gang

DM i Østersåbning Senior blev en ren gyser. Efter tætte indledende heats, kunne den otte dobbelte Danmarks mester, Jesper Knudsen, endelig hæve trofæet efter at have slået Henrik Axelsen fra Aarhus Tech med ganske få hundrededele af et sekund i finalen.

Finalen var så tæt, at dommerne måtte bruge næsten en halv time ekstra til at vurdere kvaliteten af de åbnede østers, før de kunne udpege den endelige vinder. Alt i mens det fyldte telt sydede.

Jesper Knudsen vandt samlet efter, at bonus- og strafpoint var fordelt, men blev slået på tid af Henrik Axelsen, der åbnede de 30 østers på 2.34 minutter – ganske få hundrededele bedre end Jesper Knudsen.

Danmarksmesteren DM i Østersåbning Junior blev Jesper Madsen fra Anlægspavillionen i Holstebro. Junior tiltaget begyndte sidste år og er skabt for at sikre en naturlig fødekæde op til seniorrækken og øge interessen for de yngre deltagere.

En dag fyldt med store oplevelser

Borgmester Hans Ejner Bertelsen var blandt de mange besøgende, som havde en lørdag fyldt med store oplevelser med mesterskaber og smagfulde skaldyrsretter.

- Sagt på vestjysk var det ikke så ringe endda – og i hovedstaden ville man nok kalde det fantastisk, at vi her på Mors kan være værter for det ene store arrangement efter det andet. Nu er det 10. gang, vi i Nykøbing Mors er med til at fejre, at skaldyrssæsonen begynder, og jeg stolt over, at vi igen løfter niveauet, siger Hans Ejner Bertelsen, borgmester i Morsø Kommune, og forsætter:

- Med premieren får vi et naturligt fokus på, vores lokale verdensklasse råvarer fra Limfjorden, og at vi sammen med en solid skaldyrsindustri og et stort udbud af turismetilbud, med rette kan kalde os Danmarks Skaldyrshovedstad. Der er mange, som skal have tak for at vi er lykkedes, og vores motto om, at sammen er vi bedst, giver igen rigtig god mening, slutter Hans Ejner Bertelsen.

Det anslås at små 3.000 mennesker gæstede havnen i Nykøbing denne lørdag. Næste års Østers- og Muslingepremiere afholdes den 10. oktober 2020 i Nykøbing Mors.

Det er Morsø Kommune, der sammen med Kokkeforeningen Danmark står bag de tre Danmarksmesterskaber.

FAKTA:

Østersåbning – Junior

- | | |
|----------|---|
| 1. plads | Jesper Madsen, Anlægspavillionen i Holstebro |
| 2. plads | Danni Jakobsen, Yutaka Sushi Bar i Herning |
| 3. plads | Meklas Majlandt fra Restaurant Værftet i Struer |

Bedste præsentation Danni Jakobsen, Yutaka Sushi Bar i Herning
Hurtigste tid Jesper Madsen, Anlægspavillionen i Holstebro

Østersåbning – Senior

1. plads Jesper Knudsen
2. plads Henrik Axelsen, Aarhus Tech
3. plads Søren Andreassen, Restaurant Klassisk 65 i Aarhus

Bedste præsentation Henrik Axelsen, Aarhus Tech
Hurtigste tid Jesper Knudsen

Champagnesabling

1. plads Charlotte Heiselberg, Tholstrup Catering i København
2. plads Thomas Nielsen
3. plads Nils Ulrik Egund, ISS i København

Bedste stil Thomas Nielsen
Hurtigste tid Sonni Jakobsen, Ruths Hotel i Skagen

Østersgastronomi

1. plads Kristoffer Ringsing, B-Spis i Næstved
2. plads Nicolas Min Jørgensen, MIN Food i Aarhus
3. plads Mette Dahlgaard, Restaurant Gemyse på NIMB i Tivoli i København

Kilde / Logo: Cold Coast / Mors.dk. Foto: Anders Wiuff.

Online: <https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-drama-afgjorde-dm-i-oestersaabning-2019-paa-mors/>

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Cold Coast.