



PRESSEMELDING 11.1.2019

Det beste innen norsk mat og drikke – årets vinnere i Det Norske Måltid

Norsk mat og drikke er i verdensklasse med høy kvalitet og stort mangfold. Årets 12 beste matprodukter og råvarer fra vårt langstrakte land er kåret av juryene i Det Norske Måltid. I år ble dommerne så begeistret at de også tildelte spesialprisen 'Juryens utvalgte'

I 2018 ble [36 produkter nominert til finalen i Det Norske Måltid](#). Små og store produsenter konkurrerer i samme kategori. Våre erfarne dommere vurderer med et felles mål – kvalitet. I årets konkurranse har seks uavhengige fagjuryer smakt seg frem til finalistene i Stavanger, Seljord, Oslo, Trondheim, Tromsø og Bergen.

- Norske råvarer er i verdensklasse og det er en stor glede å følge disse suksesshistoriene. Vi ønsker at folk flest tar mer bevisste valg når de handler mat både til hverdag og fest, og heldigvis ser vi en positiv utvikling i forbrukermønsteret, sier leder i Det Norske Måltid, Kristin Austigard.

Det Norske Måltid skal løfte frem norske mat- og drikkeprodusenter og være en pådriver for norsk, mangfoldig og bærekraftig matproduksjon. I løpet av 11 år har mer enn 1200 produkter blitt vurdert av våre dyktige jurymedlemmer. Vi har hatt 236 finalister. Og vi har sørget for at over 100 vinnere har fått vist seg frem for Norges restaurant- og matbransje.

Kategorivinnere:

Årets det grønne naturell: Lærdal Grønt med Lærdals beste frosne bringebær

Juryens begrunnelse

Vinneren har et friskt og innbydende utseende, og dyp, flott farge. Smaken av årets vinner som et livlig pust av sommer – selv om årstiden kan ha skiftet til vinter. Produktet er skånsomt håndtert fra innhøsting og frem til forbruker. Med årets vinner er det tydelig at de lyse og lange sommerdagene Norge kan by på, gir vekster av svært høy kvalitet.

Årets det grønne foredlet: Årgang Askim Summerred

Juryens begrunnelse

Årets vinner har en flott, gyllen farge, og fremstår som et eksklusivt produkt på grunn av den høye kvaliteten. Vinnerens sødme er godt balansert mot den friske syrligheten, aromaen er fruktig og konsentrert. Produktet har mange bruksområder – alene, eller som følge til døgnetts ulike måltider for hele familien. Vinneren er en bekreftelse på at frukt- og bærdrikker laget på norsk råstoff, har fått et betydelig oppsving de senere år og at kvaliteten er av ypperste klasse.

Årets sjømat naturell: Sterling kveitefilet med skinn fra Sterling White Halibut

Juryens begrunnelse

Årets vinnerprodukt har et flott utseende og kjøttet er fast. Fisken lukter rent, finstemt og friskt, og smaken er delikat og elegant. Munnfølelsen er saftig. Dette er et premium produkt av høy kvalitet, som speiler arbeidet til en kvalitetsbevisst produsent. Dette er et vinnerprodukt å være stolt av!

Årets sjømat foredlet: Carpaccio Loins Extra fra Dybvik Klippfisk

Juryens begrunnelse

Årets vinner er et produkt med tydelig stedlig tilhørighet. Produktet speiler lange norske tradisjoner. Produktet er laget av norske råvarer av høy kvalitet, som er nennsomt videreforedlet. Vinneren kommer i en praktisk forbrukerpakning med tydelig profil og god informasjon. Dommerne sier at vinneren er et flott og delikat produkt med perfekt munnfølelse. Produktet lukter rent og godt, og har en rik og balansert smak. Ettersmaken er lang.

Årets Ost: Råblå fra Grindal Ysteri

Juryens begrunnelse

Årets vinner er rett og slett en svært god ost og et eksempel på realt ystehåndverk. Den har en kraftig aroma og lang ettersmak. Saltbalansen i osten er perfekt, og osten har også en spennende sødme i smaksbildet. Munnfølelsen er kremet. Osten har dessuten fått tid til å modne skikkelig, og dette gir en kompleks smaksopplevelse. Ostens gulskjær henter om sommermelk av høy kvalitet. Det snakkes for tiden mye om den norske osterevolusjonen, og årets vinner er et stødig og stolt bidrag.

Årets kjøtt: Hel kylling fra Økodrift Homlagarden

Juryens begrunnelse

Vinneren har et innbydende utseende og frisk lukt. Forbrukerne ser hele produktet og merkevaren er tydelig på etiketten. Kjøttet er mørt og saftig i munnen. Dommerne mener at produktets smak er finstemt og ren. Produsenten er kjent for å tenke nytt rundt kjøttproduksjon i Norge, og med årets

vinnerprodukt kan man konstatere at disse valgene har båret frukter. Vinneren er odlet fram med omhu.

Årets kjøtt foredlet: Holy Baloney fra Ask Gård

Juryens begrunnelse

Produktet kommer i en fin forpakning med tydelig adresse. Produsenten har de senere år bidratt til å gjøre det norske utvalget av kjøttvarer mer spennende. I vinnerproduktet har produsenten brukt gode råvarer som resulterer i et svært godt produkt av høy kvalitet – både estetisk og smaksmessig. Vinneren smaker fyldig og komplekst, og har et godt balansert fettinnhold. Dommerne sier følgende om produktet: - Nydelig!

Årets sider: Alde sider fra Alde

Juryens begrunnelse

Det er noe helt spesielt med norske epler – fantastisk syrlighet og rik og aromatisk eplemak, som gir vann i munnen bare når man tenker på det. Slike epler resulterer i svært god sider i hendene på dyktige produsenter. Vinneren er et eksempel på hvor god sider kan bli, laget på norske epler fra en soleksponert, hellende skråning. Årets sider kommer i flaske med tydelig utforming. Sideren er saftig og har mange lag av modne og fruktige eplearomaer. Alkoholene er pent integrert. Vinneren har kremet skum, behagelig munnfølelse og er en ypperlig følgesvenn til mat.

Årets øl: Cloudberry Imperial Gose fra Berentsens Brygghus

Juryens begrunnelse

Årets vinner har pent skum og en innbydende, gyllen farge. Lukten er frisk og fruktig, med innslag av malt. Ølet er ufiltrert. På smak har årets øl en tydelig friskhet som balanseres av en behagelig sødme, og ølet har ellers kompleksitet og spennende fruktighet å by på i smaksbildet. Dommerne mener at ølet på samme tid gir feminine og maskuline assosiasjoner.

Årets bakst: Mandelroser fra Grini Hjemmebakeri

Juryens begrunnelse

I årets vinner er gode råvarer satt sammen til et smakfullt kvalitetsprodukt. Produktet gjenspeiler godt håndverk og produsenten legger flid i sin tilvirkning – fra produkt til emballasje. Vinneren har et innbydende utseende, en fyldig aroma og rik smak. Konsistensen er svært god.

Årets meieriprodukt foredlet: Is med Skjenning fra Gangstad Gårdsysteri

Juryens begrunnelse

Vinneren kommer i en fin forpakning, med tydelig designprofil. Produktet har en kremet og fyldig konsistens, med spennende aroma. Smaken er rik og lang. Dommerne er svært begeistret for dette produktet, og tenker da spesielt på hvordan det både reflekterer tradisjon og nyskaping. Det er flott å se at man finner nye bruksområder for etablerte tradisjons- produkter. Vinneren tenker innovasjon og bærekraft ved å bruke et restprodukt til å lage en ny delikatesse.

Årets godbit: Midsummer Hot Sauce Flagship fra Midsummer Sauce

Juryens begrunnelse

Årets vinner er et eksempel på flytende innovasjon, og produktet er en norsk materialisering av flere spennende trender innen gastronomiverdenen. Produktets flotte utseende kommer til sin rett i en stilren flaske, der også det lekre etikettdesignet bidrar til å vekke interessen hos nye forbrukere. Smaken er kompleks og rik. Årets vinner er et gjennomarbeidet produkt – fra råvare, via emballasje og helt til dets lange ettersmak.

Juryens utvalgte 2018: Jacobs utvalgte lam mørbrad fra Prima Jæren / UNIL

Juryens begrunnelse

Denne spesialprisen hentes fram de gangene dommerne i Det Norske Måltid ønsker å gi et produkt eller en produsent ekstra oppmerksomhet.

I år tildeles prisen fordi vinneren ansees av dommerne å være et spennende og innovativt produkt, og dommerne håper at prisen kan være til inspirasjon for andre produsenter. Vinneren er et godt eksempel på hvordan man kan ta en tradisjonsrik, norsk råvare, og gjøre den om til et perfekt tilberedt produkt. Vinneren kombinerer nytenkning og teknologi, og dommerne begeistres særlig over at vinneren hjelper forbrukeren til å oppnå smakfulle resultater i eget kjøkken.

Hedersprisen 2018 **(se egen pressemelding)**

Andre priser

Det Norske Måltid har bevist valg å knytte til oss samarbeidspartnere som kan bistå finalistene i videreutvikling av sine produkter.

- Å bli nominert til finalen er en seier i seg selv, og en slik anerkjennelse som sørger for økt etterspørsel. Suksesshistoriene fra tidligere deltakere er mange, men vi ser at de som jobber målrettet med blant annet innovasjon, emballasje, kommunikasjon når ut til flere, sier leder i Det Norske Måltid, Kristin Austigard.

Årets Forsprang – designtjenester fra PlayDesign: Lærdals Beste frosne bringebær.

Lærdals Beste bringebær er et av svært få norske frukt- og bærprodukter som kan selges hele året. Dette er veldig positivt for å oppnå en økt norsk-andel i konkurranse med bær fra utlandet. PlayDesign Studio ønsker å bidra med sin kunnskap rundt identitet og emballasjedesign til Lærdal Grønt sin satsing rundt norske bringebær. Dette samarbeidet blir nok bære lekkert ;-)

Årets innovasjonspris – Nofima: Attåtnæring for produktet Ølsprøtt

Årets vinner har vist innovative evner ved å lage et helt nytt og spennende produkt. Attåtnæring er også nytenkende fra et bærekraftsperspektiv fordi produktet utnytter restråstoff fra en næring som har vært i vekst i Norge. Produsenten har som mål å oppnå landsdekkende distribusjon i løpet av 2019. Med inspirasjon og forskningsbasert kunnskap ønsker Nofima å skape nye muligheter for Attåtnæring.

Årets innovasjonspris har en verdi på 100.000 kroner i tjenester fra Nofima.

Bondelagskokken 2019: Hallvar Ellingsen

Felles for alle kandidatene er at de brenner for gode råvarer, er opptatt av å fortelle en historie og skape gode opplevelser for gjestene. Årets Bondelagskokk har jobbet på noen av landets beste restauranter, han lever tett på bondeyrket og har nært samarbeide med bønder. Han har en ujålete og rustikk kokkestil og et stort engasjement for faget. Han utfordrer og skaper stadig nye kulinariske opplevelser. Årets Bondelagskokk har vært en del av det norske kokkelandslaget og kommer fra Sortland i Nordland.

Årets matspire og reklameplass på Matkanalen:

Stikkelsbærdrikk fra Røyse frukt- og bærpresseri

Juryens begrunnelse

Vinneren av Årets Matspire har sjarmert juryen med en drikk basert på et tradisjonsrikt bær som har blitt dyrket i Norge siden slutten av 1600-tallet. Ni innovative og fremoverlente frukt- og bærprodusenter fra Røyse ved Tyrifjorden har trukket frem en råvare som for mange har gått i glemmeboken, og nettopp derfor ønsker vi å ta stikkelsbærdrikken fram i lyset igjen, sier adm.dir. i Matmerk Nina Sundqvist.

Matmerk legger om innholdet i Matspireprisen, og styrker ambisjonen om at Årets Matspire skal være en pris som gjør vinnerproduktet mer kjent og synlig.

Årets matspire har en verdi på 100.000 kroner i tjenester fra Matmerk.

Røyse frukt- og bærpresseri vinner også reklameplass på Matkanalen til en verdi av 100.000 kroner.

Digital Etikett: Gavekort på kr 10000 i etiketter til hver av kategorivinnerne

FOTO:

Bilder av vinnere publiseres på vår Flickrkonto i løpet av finalekvelden.
(<https://www.flickr.com/photos/131062356@N06/albums>)

Kontakt:

Leder i Det Norske Måltid, Kristin Austigard

E-post: kristin@detnorskemaltid.no

Mobil: (+47) 90 19 38 77

Kommunikasjon**Hege Forus**

hege@vikaforum.no

[+47 99 24 11 09](tel:+4799241109)

Margrethe Vika

margrethe@vikaforum.no

[+47 41 51 55 97](tel:+4741515597)

Det norske måltid er på Facebook: [@detnorskemaaltid](#),

Twitter: [@DNMaltid](#) og Instagram: [@detnorskemaltid](#)

#DetNorskeMåltid