

Topkokke indtager Læsø i kampen om Det gyldne Jomfruhummertrofæ 2022

Efter en decideret aflysning og en mini-udgave med publikumsbegrænsning er Jomfruhummerfestivalen endelig klar til at genoptage traditionen på jomfruhummerens hjemmebane med et totalt festfyldt festivalområde foran Læsø Fiskeindustri. Det sker lørdag den 6. august, og klokken 10 bydes der velkommen fra scenen til den 18. udgave af konkurrencen, som samler nogle af Danmarks – og dermed verdens – bedste kokke i godt selskab med de bedste dommere og det bedste publikum.

Omdrejningspunktet er naturligvis jomfruhummeren og Læsøs DNA i alle afskygninger, og så er det hele serveret med et drys socialt samvær, en god håndfuld hygge, lidt til ganen og så naturligvis selve konkurrencen; Den Gyldne Jomfruhummerklo kæmpes der om, og konkurrencen er knivskarp og niveauet er tårnhøjt. Et blik ned over årenes vindere fortæller med al tydelighed om det høje niveau, og 2022 er heller ingen undtagelse; her er vindere af Årets Kok, nominerede til Årets Ret og Michelin-stjerner.

Op mod 5.000 jomfruhummerelskere...

Og lørdag den 6. august 2022 er det for 18. gang blevet tid til Læsø Jomfruhummerfestival på Østerby Havn. Læsøfærgen er fyldt godt op i dagene op til, og sommerhusudlejere melder også om travlhed på bookingerne, og det er ikke sært; begivenheden samler nemlig omkring 4.000-5.000 gæster, som den dag sætter mere end 1.000 kilo jomfruhummere til livs. Der er gratis entre til festivalpladsen, som åbner kl. 10.00 og lukker kl. 15.00. Boderne er fyldt til randen med lokale lækkerier, hvor jomfruhummeren og de lokale råvarer fylder det hele.

Deltagere fra toprestauranter fra hele landet

Centralt i festivalen er kokkekongurrencen om "Den gyldne Jomfruhummerklo", hvor 5 kokke fra kendte danske restauranter konkurrerer om trofæet. I 2022 er deltagerne Nicolaj Møller fra Tree Top i Vejle, Magnus Carlsen fra Alchemist i København, Umut Sakarya fra Guld Kroen i København, Marc Foged Stockmarr fra God Smag i Hellerup og endelig Mads Dalsborg fra Bjørnekælderen på Frederiksberg i København.

Erfarne gastronomer i dommerpanelet

Dommerpanelet bliver igen i år ledet af overdommer Per Mandrup fra AgroTech, hovedansvarlig for alle dommerne ved VM for kokkelandshold, og med igen i år er – naturligvis – Helle Brønnum Carlsen, som allerede fra sommerens første dage boltrer sig på sit elskede Læsø. De to suppleres i år af to dommerdebutanter i jomfruhummer-sammenhæng, men ikke desto mindre et par erfarne smagsdommere, når det kommer til gastronomi; Lars Roest-Madsen er uddannet journalist og en erfaren madskribent med erfaring fra både danske og udenlandske medier og nu ansat ved Politikken, og journalist er ligeledes den fjerde dommer, som forsyner Jomfruhummerfestivalen med et nordjysk islæt; det er nemlig Jakob Kanne Bjerregaard, som er journalist ved det Nordjyske Mediehus, hvor han siden 2011 har anmeldt regionens restauranter. Jakob er medlem af Danske Madanmeldere og har før prøvet dommergerningen ved madkonkurrencer.

Norsk sejr i 2021

Sidste år var det norske Linn Mosby, som satte konkurrenterne til vægs i et stærkt felt. Hun er dog uddannet på Søllerød Kro, så lidt Danmark er der dog over det... Vinderretten bød på masser af Læsø med

blandt andet jomfruhummer, hyben, lyng, kantareller og gederams, og Helle Brønnum Carlsen motiverede valget med, at Linns ret stod stærkest i et felt af fem sublime retter.

Kendt Læsø-fan kommenterer...

Festivalen bliver åbnet og løbende kommenteret af journalisten Jes Dorph-Petersen, som er inkarneret Læsø-fan, suppleret med Louise Bech Brønnum, der passer kokkene. Årets åbningstaler bliver Maria Mejlhede Krog, som er yderst tæt på fiskerierhvervet med sin virksomhed Krog Nobis, som i 2021 fik en initiativpris fra Fiskeriets Servicefag.

Storskærm og streaming

Fra scenen og på storskærm vil der løbende blive informeret om konkurrenceretterne og hvad der sker, ligesom Jomfruhummerfestivalens Facebook opdateres minut for minut under festivalen.

Læsø Fiskeindustri A/S tilbyder rundvisninger i deres lokaler, og i madboden er der besøg af en af Danmarks helt store kokke-profiler, nemlig Francis Cardenau, som tryller med de lokale lækkerier.

Mere info: Facebook: FB Læsø Jomfruhummerfestival eller www.jomfruhummerfestival.dk

Kontakt:

Styregruppens formand Jess Jessen-Klixbüll på 40 42 05 05, jjk@han-mar.dk

PR-medarbejder Tom Andersson, 42 74 20 32, tom@aogj.dk