

## **MICHELIN Guide Nordic Countries udnævner Danmark til gastronomisk værtsland de næste to år**

**Det er med stor glæde, at vi nu officielt kan annoncere, at stjerneoverrækkelsen MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries vil blive afholdt på dansk jord de næste to år. Uddelingen sætter endnu engang Danmark på det gastronomiske verdenskort til gavn for turismen, og madelskere fra ind- og udland kan glæde sig til en kulinarisk fest i særklasse, når de nordiske stjerner kommer til Anneberg Kulturpark, Odsherred i 2025 og Tivoli, København i 2026.**

Hvert år hylder og belønner MICHELIN Guide Nordic Countries udvalgte restauranter fra hele Norden og traditionen tro danner de nordiske lande skiftevis ramme om den storslåede ceremoni. I de kommende to år, er det Danmarks tur til at skubbe vores gastronomiske styrke helt frem på den internationale madscene i forbindelse med uddelingen af de anerkendte Michelin-stjerner, Bib-Gourmander og særlige anbefalinger.

**Morten Dahlin, Minister for byer og landdistrikter, Kirkeminister og minister for nordisk samarbejde understreger:** *“Danmark er kendt for restauranter i verdensklasse, og Michelin-stjerner til restauranter på tværs af landet bidrager til at styrke Danmarks brand og tiltrækker turister fra hele verden. Med uddelingen af de nordiske Michelin-stjerner i 2025 og 2026 sætter vi endnu mere fokus på gastroturismen. Et bredt udbud af gastronomioplevelser er både vigtigt for turisterne og bidrager i høj grad også til stærke lokalmiljøer i byerne og i resten af landet”.*

### **Fra jord til bord**

Danmark har de seneste årtier forvandlet sig til en af verdens førende gastronomiske destinationer. Fra at være et lille land i periferien af den globale madscene, er Danmark nu et mekka for madentusiaster fra hele verden, der ønsker at udforske, opdage og nyde exceptionelle madoplevelser. Men eventyret handler ikke kun om mad – det handler om natur, innovation og en tæt forbindelse mellem dem, der producerer og tilbereder råvarerne. Et eventyr, vi som værtsland, skal understøtte med madoplevelser, der forkæler alle smagsløg over de næste to år.

### **Mia Nyegaard, Kultur- og fritidsborgmester i Københavns Kommune fortæller om rejsen:**

*”I mere end et år har vi kæmpet for at få den nordiske Michelin-uddeling til København og Odsherred. Det er stort, at det nu bliver til virkelighed. København har i løbet af de sidste 15 år opnået international berømmelse som madby, og Michelin-restauranterne er gastronomiske fyrtårne, der har været med til at løfte og udvikle København og hele den danske madscene. At vi nu får uddelingen af de nordiske Michelin-stjerner til Danmark i 2025 og 2026 er en kæmpe cadeau og vigtigt i forhold til at videreudvikle hovedstaden og Danmark som gastronomisk topdestination til gavn for både erhvervet og turismen. Derudover bliver det vigtigt at sætte fokus på madkultur med en række aktiviteter, der skal give et indblik i, hvor den mad, vi spiser, kommer fra. Og introducere børn og unge til madfaglige uddannelser. Det bliver spændende at følge det hele.”*

Torsdag 7. november 2024

I de kommende år vil samspillet mellem land og by stå skarpt, når vi tager på gastronomisk rejse fra jorden i Odsherred til bordene på Københavns bedste restauranter. En rejse, der symboliserer den kulinariske renæssance, som i disse år redefinerer måden, vi spiser, og ærer jorden, der giver os næring.

**Rikke Holm Petersen, Kommunikationsdirektør hos Wonderful Copenhagen fortæller:**

*”Vi er utrolig stolte af, at hovedstaden lægger by til den nordiske Michelin-uddeling i 2026. Hovedstaden er internationalt anerkendt som gastronomisk sværvægter, og et event som dette er med til at styrke den position. For Wonderful Copenhagen er det endnu en god anledning til at markedsføre byen over for potentielle rejsende. Madfortællingen spiller netop en stor og central rolle, når internationale gæster vælger at besøge vores hovedstad.”*

I 2024 kan vi i Danmark kalde os stolte indehavere af 31 Michelin-restauranter, en imponerende bedrift for et land af denne størrelse - og en stor del af succesen skyldes de passionerede kokke, der konstant jager innovation og inspiration, men i høj grad også Danmarks dybe kærlighed til lokale råvarer og sæsonaktuelle smage, der afspejler landets rigdom.

**Fra Odsherred til København**

I Odsherred er mødet med råvarer, landskab, gastronomi, kunst og kulturhistorie unik. Områdets særlige landskabshistorie har sikret titlen UNESCO Global Geopark Odsherred, og området fungerer i dag som et spisekammer, fyldt med råvarer i verdensklasse, der blandt andet tæller Michelin-restauranterne MOTA og Dragsholm Slot Gourmet.

**Borgmester Karina Vincentz fra Odsherred Kommune udtaler med glæde:**

*”Jeg opfatter det som en helt særlig ære at være med til at byde MICHELIN Guide Nordic Countries og Nordens dygtigste kokke velkommen til Odsherred, Danmarks første geopark. Uddelingen af de berømte stjerner er en international begivenhed, det er der ingen tvivl om, og samtidig har medlemmerne af Byrådet i Odsherred sat penge af til folkelige og borgerinddragende aktiviteter. Det har vi gjort, fordi det ligger os meget på sinde, at så mange som muligt oplever betydningen af sammenhængen mellem lokale fødevarer, god mad og skøn natur i godt selskab. Fødevarer er en af Odsherreds styrkepositioner, og i de senere år er der arbejdet målrettet for at styrke samarbejdet mellem fødevarereproducenter i Odsherred og øge kendskabet til fødevarer fra Odsherred, bl.a. gennem Geopark Odsherred, som fx har etableret Odsherred-fødevaremarkeder i Tivoli og reetableret netværket af fødevarereproducenter i Odsherred (FiO). Odsherred står desuden meget stærkt på den gastronomiske scene, hvor to af tre Michelin-restauranter i Region Sjælland ligger i Odsherred”.*

I 2025 bliver Anneberg Kulturpark i Odsherred mødested for gastronomiens stjerner. De smukke bygninger, der tidligere blev brugt som psykiatrisk hospital, åbnede dørene for en mangfoldighed af kunst, kultur og historie I 2018 – med et særligt fokus på gastronomi og lokal fødevarereproduktion og – forædling. Her finder man bl.a. Restaurant MOTA, der fik sin første Michelin-stjerne i 2022.

Forventningerne er store og for at understrege betydningen af værtskabet, vil der i Anneberg Kulturpark blive arrangeret en fødevarerfestival rundt om selve uddelingen i juni samt afholdt en række individuelle arrangementer i Odsherred hen over 2025.

I 2026 flytter MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries til København, hvor forlystelsesparken Tivoli omfavner gastronomiske ildsjæle fra hele Norden.

For Tivoli er det at lægge scene til verdens førende gastro-uddeling et naturligt skridt på den gastronomiske rejse, Tivoli har været på de seneste år, hvor forlystelseshaven har sat fokus på at hæve det gastronomiske niveau. Blandt andet gennem den årlige Tivoli Food Festival og selvfølgelig gennem Tivolis gastronomiske flagskib: Pop-up restauranterne i Det Japanske Tårn, hvor gæster siden 2021 har haft mulighed for at opleve topkokke fra hele verden ved kulinariske gæstebesøg. Restauranter som Hisa Franko (3\*), AOC (2\*), KOKS (2\*), Lafleur (2\*), ASKA (2\*) og den spanske stjernekok Paco Morales (3\*) er nogle af de profiler, som har gæstet Tivoli, og som har været med til at gøre Tivoli til platform for gastronomiske strømninger og køkkener fra hele verden.

### **Ifølge direktør Susanne Mørch Koch er Tivoli helt klar til at skabe en mindeværdig uddeling af de eftertragtede stjerner i 2026 og hun afslutter:**

*"Vi glæder os til at blive værter for Michelin-uddelingen i 2026. Da den gastronomiske udvikling i Tivoli har været meget markant de seneste år, er det en stor glæde for os, at netop Tivoli bliver rammen om fejringen af det ypperste inden for gastronomi, kogekunst og råvarer. København er allerede en af verdens vigtigste madbyer, og Tivolis mål er at spejle den rivende udvikling, byen er i. MICHELIN Guide Nordic Countries bliver endnu et højdepunkt på den fortsatte gastronomiske rejse, restauranter i Danmark og Tivoli er på, og som trækker foodies til forlystelseshaven fra hele verden. Planlægningsarbejdet med Michelin-uddelingen er i gang, og selvom det er for tidligt at sige noget om det konkrete indhold, tør vi godt love, at det bliver en gastronomisk fest, der bliver en stor del af den øvrige fejring i København tilsat masser af Tivoli-magi."*

### **Madoplevelser skaber vækst: Gastroturisme driver både arbejdspladser og økonomi**

Hvert år besøger madinteresserede turister Danmark for at opleve den høje kvalitet, de gode råvarer og de unikke madoplevelser – og foruden at sikre arbejdspladser til flere end 100.000 på landets restauranter, cafeer, hoteller og barer, så har de mange besøgende også en mærkbar økonomisk effekt på tværs af land og by. I 2023 bidrog turister med 160 mia. kr., og særligt efterspørgslen på kulinariske oplevelser er med til at skabe vækst både i storbyer som København og i regioner som Odsherred.

Det er en partnerkreds bestående af Food Organisation of Denmark, VisitOdsherred, Anneberg Kulturpark, Geopark Odsherred, Odsherred Kommune, VisitDanmark, Tivoli, Københavns Kommune, Erhvervsministeriet, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, HORESTA, Danmarks Restauranter og Cafée, Dansk Erhverv, Landbrug & Fødevarer og Wonderful Copenhagen, der i fællesskab har arbejdet på at få den nordiske Michelin-uddeling til hhv. Odsherred og hovedstaden.

Læs mere på [www.tasteofdenmark.dk](http://www.tasteofdenmark.dk)

Pressemeddelelse

Torsdag 7. november 2024

*For yderligere information, interviewaftaler eller henvisning, kontakt venligst:*

Agnete Malene Boye

Food Organisation of Denmark

E-mail: [agnete@thefoodproject.dk](mailto:agnete@thefoodproject.dk)

Telefon: +45 31393264 / +45 27201012