

Pressemeddelelse 26. marts 2018

## Og vinderen af "The Liquorice Taste Award 2018" blev...

Traditionen tro kåres årets bedste produkt med smagen af lakrids på årets lakridsfestival i de unikke rammer hos Weber Grill Academy i København. Festivalen blev afholdt for 7. gang for fulde huse og med gæster fra både ind- og udland.

Smagspanelet, der består af kokke med smag for lakrids samt madredaktører, madskribenter og almindelige lakridsentusiaster, smagte sig gennem de udvalgte produkter og bedømte ud fra både første smagsindtryk, struktur, balance og unikhed.

**Bronzeprisen gik til Almaregårdens Lakrits** i Skåne for deres enkle lakridsmønt i glutenfri saltlakrids. Især strukturen fik ros og produktet blev vurderet som et produkt med potentiale til at blive en klassiker. Almaregården var repræsenteret af deres danske forhandler "Mortens".

**Sølvprisen gik til Bagsværd Lakrids** for deres rustikke lakridsplade i ren lakrids. En god syrlighed, fin balance og rigtig god struktur og konsistens. På kanten af en karamel i strukturen (uden at hænge fast i tænderne), delikat "voksenlakrids" og med fine noter.

**Guldet gik i år til Hattesens Konfektfabrik**, der sidste år fik bronze. I år strøg Hattesen ind på en suveræn førsteplads med sit unikke produkt, hvor der ikke gås på kompromis med hverken kvalitet, konsistens eller smag. Nyfortolkningen af den klassiske lakridskonfekt bringer produktet op i en superliga på den nordiske madhåndværkerscene. Nye spændende smagsvarianter, hvor især den nye havtorn og lakridskonfekten med hvid lakrids samt den klassiske med sort lakrids fik en ekstra pil opad.

Vinderne blev hyldet på selve festivalen og priserne blev igen år overrakt af den anerkendte Michelinkok Francis Cardneau, der efter 45 år som kok og medejer af bl.a. restauranterne Umami og Sommelier, har valgt at fokusere på nye aktiviteter og familien.

*"The Liquorice Taste Award" handler naturligvis om at synliggøre og fremhæve de bedste produkter med smagen af lakrids, men også om at hylde det gode madhåndværk og de passionerede producenter, der fortjener et skulderklap og lidt rampelys for deres vedholdenhed og kompromisløshed, siger Eva Vedel, der er arrangør af Lakridsfestivalen.*

### Smagspanelet i "The Liquorice Taste Award 2018":

Francis Cardeneau, Michelinkok og madiværksætter

Markus Grigo, Dessert ekvilibrist, kagebogsforfatter, udvikler samt dommer i "Den store bagedyst"

Mikkel Shafi, Passioneret kok og konceptudvikler

Frank Lantz, Stifter og direktør i social dining platformen Taste Please

Louisa Lorang, TV kok, kagebogsforfatter, madskribent på ALT for damerne og lakridsentusiast

Mette Mølbak, Madredaktør på dagbladet Politiken

Rasmus Kramer Schou, Tidl. Restaurant- og Madredaktør på AOK, nu skribent på Gastro m.v.

Iben Rouw, Chefredaktør i Aller Mad, herunder Spis Bedre

Ulla Johannesen, Chefredaktør for Mad&Bolig & Gourmet i Aller Media

Lotte Helios, Lakridsentusiast og årets gæstedommer

Albert Sander, Ung lakridsentusiast

Ester Lorang, ung lakridsentusiast

For flere oplysninger kontakt: Eva Vedel, arrangør af Lakridsfestivalen, tlf. 21207585 eller [ev@expoviva.dk](mailto:ev@expoviva.dk)

Fotos:



Vinderne af "The Liquorice Taste Award" : fra venstre bronzevinder Morten Quist (forhandler af Almaregården), Guldvinder Claus Hattesen fra Hattesens Konfektfabrik og sølvvinder Morten Kornbech fra Bagsværd Lakrids.



Smagspanelet med Francis Cardeneau i spidsen (til venstre), arrangør Eva Vedel i midten og Markus Grigo til højre.