

## Årets Kage kåres i år over hele Danmark



**I dag bliver Årets Kage 2021 afsløret. På grund af de gældende restriktioner foregår kåringen ikke i de sædvanlige rammer på Crowne Plaza i København, men hos konditorier og bagerier over hele landet, der glæder sig til at lægge vinderkager i tusindvis over disken. Og har du mod på det, så kan du selv bage med!**

Dejlige dufte, flotte former og interessante ingredienser så langt øjet rækker over det enorme kagebord, der bugner af mere end 2.000 forskellige kager. Sådan er Årets Kage blevet fejret de seneste 35 år. Branchens største talenter diskuterer deres mest kreative og ambitiøse bud på vinderkagen, der sidst på dagen bliver kåret af et dommerpanel, der har spist sig vej gennem flere end 100 kager.

Eventen afsluttes med manér, gallamiddag og præmieoverrækkelse – bare ikke i år. Årsagen er naturligvis corona. Årets Kage indtager derfor en helt ny – og faktisk mere folkelig – form i år.

”Årets Kage er blevet en ægte danmarksbegivenhed i år. Konditorlauget har sammen med Konditorlandsholdet fundet en rigtig fin løsning på den ellers ærgerlige situation, som vi nok alle er lidt

trætte af. I år bliver Årets Kage til gengæld en begivenhed, hvor vi inkluderer hele branchen og inviterer alle til at smage – og endda - bage med,” lyder det fra Mette Søgaard, Oldemand i Konditorlauget.

Konditorlauget, der står bag kåringen, og Konditorlandsholdet har i fællesskab skabt tre kager, hvor vinderen i dag bliver offentliggjort. På forhånd har alle landets konditorier og bagerier fået opskriften på Årets Kage, så den efter lanceringen i dag kan købes over hele landet. Fortegnene er således ændret i år, hvor vi går fra en enlig vinderkage på et sølvfad til flere tusinde kager hos professionelle konditorer over hele landet.

Og vinderkagen falder nok i god smag hos de fleste danskere. Konditorlandsholdet har nemlig kreeret en smuk og kreativ nyfortolkning af den klassiske, danske æblekage.

”Konditorlandsholdet er ikke udelukkende sat i verden for at vinde internationale priser til Danmark. Et vigtigt mål er også at skabe interesse for faget, bidrage til fornyelse og tiltrække unge til branchen. Derfor er vi glade for at få muligheden for at vise den gastronomiske kreativitet og faglighed, som vi er så stolte af, ligesom vi er utrolig glade for at hele landets dygtige konditorer kan vise deres kompetencer frem gennem Årets Kage,” siger Morten Juul Andersen, CEO, Dansk Gastronomisk Union.



### **Bag Årets Kage derhjemme**

Bag Årets Kage står Konditorlauget, der for 36. år i træk hylder de danske konditortraditioner og giver branchens bedste håndværkere – fra den unge lærling til den garvede mester – mulighed for at vise deres personlige og kreative fortolkning af den klassiske konditorkunst.

”De gældende begrænsninger har ansporet os til at tænke nyt, og vi glæder os over, at alle landets dygtige konditorer i år kan være en del af Årets Kage – og forhåbentlig glæde en masse danskere med den nye fortolkning af æblekagen. Vi kan godt lide at tage udgangspunkt i noget klassisk, som vi alle kender til. Dels er vi lige nu i en tid, hvor følelsen af hygge og nærvær er tiltrængt, dels ved vi, at mange danskere har brugt de lange hjemmedage på at eksperimentere med surdej og avancerede kageopskrifter, se Bagedysten og spise kager,” lyder det fra Mette Søgaard, Oldemand i Konditorlauget.

Konditorlaugets ønske med Årets Kage er at etablere en scene for nytænkning og kreativitet udi konditordisciplinens mange facetter. Et frirum for leg med alt fra udseende og smagssammensætninger til brug af såvel klassiske som utraditionelle råvarer. Ambitionen er kort og godt at skabe nye, søde oplevelser i det mere end 300 år gamle fag.

Årets Kages nye form skal derfor ikke blot deles med landets konditorer. Opskriften er ligeledes frit tilgængelig for alle landets hjemmekonditorer, juniorbagere og kageelskere. Klar, parat, bag!



Højtopløselige fotos samt opskriften på Årets Kage kan downloades på [dette link](#).  
For yderligere information, kontakt:

Mette Søgaard, Oldermænd, Konditorlauget tlf. 2632 8098

Morten Juul Andersen, CEO, Dansk Gastronomisk Union tlf. 2184 6496

