

Kokkelandsholdet laver Verdens Længste Langbord under Tour de France-etape

Kokkelandsholdet er i centrum, når Dansk Gastronomisk Union inviterer til Verdens Længste Langbord, når Tour de France for første gang kører gennem Kalundborg. Her kan mad- og cykelentusiaster få smag for dansk gastronomi fra nogle af de største talenter, og blive de første til at smage på kokkelandsholdets kommende VM-menu.

Smag for mesterskaber i verdensklasse

2022 bliver et særligt år i Kalundborg. Cykelryttere i verdensklasse kommer, i forbindelse med Tour de France, til at køre på vejene i Kalundborg. Ruten her vil være flankeret af et rekordsættende bord på over 1 kilometers længde med flere end 3.000 spisende, hvor Dansk Gastronomisk Unions syv landshold vil skabe en unik gourmetoplevelse. Her inviteres på blandt andet lokale råvarer, danske vine fra Dyrehøj Vingård og vilde blomster og urter fra Asnæs skove.

Langbordet på mere end 1 km vil stå 100 meter fra ruten, hvor den eksklusive middag kan nydes i smukke omgivelser. Efter middagen er der reserveret et VIP-område klos op ad ruten, hvor der er kolde drikke og god udsigt, når rytterne kører ind i Kalundborg.

Langbordet byder på fire forskellige niveauer, hvor man kan købe sig adgang til serveringen ved det gule, prikkede, grønne eller hvide bord. Og i den dyreste kategori er der ikke sparet på noget. Her bliver boblerne sabelt af Tjenerlandsholdet og vinen, der serveres, er hentet i Dyrehøj Vingårds særlige, private vinkælder. Uanset billettype er der hverken sparet på mad, drikke eller udsigt til cykelrytterne, og alle er inviteret til samme VM-menu – med ekstra add-ons på forskellige niveauer.

Første offentlige prøvesmagning af VM-menu

Fælles for alle deltagere er, at Kokkelandsholdet tilbyder en prøvesmagning på deres VM-menu. Det næste store mesterskab for landsholdet er VM i 2022, hvor målet er metal.

”Ligesom cykelrytterne i Tour de France er vi drevet af konkurrence. Konkurrence i den forstand, at vi har viljen til at gøre det, vi tror på. Vi kæmper konstant for den bedste præstation og satser alt for at vinde. Det gælder, når elitecyklisterne starter det løb, de altid har trænet op til, ligesom det gælder os, når vi tilføjer den sidste garnish til VM-menuen, som vi har trænet til i årevis,” siger Morten Juul Andersen, CEO, Dansk Gastronomisk Union.

Kampen om guld kickstartes i Kalundborg

Dansk gastronomi har blomstret de seneste ti år og oplevet både stjerneregner over nationale restauranter og prestigefyldte priser i internationale konkurrencer. Unikke profiler som Rasmus Munk, Kenneth Toft-Hansen, Rasmus Kofoed, Jeppe Foldager og Ronny Emborg har skabt international anerkendelse. Nu er det de næste i rækken, der kæmper for en plads i metallets genskær. Nogle af de kommende navne indenfor dansk gastronomi er blandt andre Christian Wellendorf, Tommy Jespersen, Rasmus Bundgaard Nielsen, Bjarke Jeppesen og Cille Bunk, der allerede vinder anerkendelse i flere kredse og som står for maden ved Verdens Længste Langbord.

Men selvom både Tour de France og Kokkelandsholdet er en samling af dygtige konkurrencespillere, så handler det om mere end blot at være den dygtigste, hvis man gerne vil lykkes.

“På Kokkelandsholdet handler det ikke kun om at være den dygtigste, men om at have talentet og lysten til at præstere på topniveau i fællesskab. Man vinder som hold. Det er en holdånd, vi håber folk kan smage på dagen,” lyder det fra Kokkelandsholdets holdkaptajn, Christian Wellendorf.

Borgmester i Kalundborg Kommune genkender holdånden i denne event, der kun kan blive skabt med samarbejde og fællesskab:

“Her i Kalundborg Kommune arbejder vi sammen for bedre resultater. Vi kan samle dedikerede frivillige og har et forbilledligt samarbejde med de lokale virksomheder og organisationer. Det er alt sammen et billede på den samarbejdsånd, der kendetegner Kalundborg Kommune,” lyder det fra Martin Damm, der ser frem til at byde lokale og besøgende velkommen på første parket til Tour de France-feltet.

Fakta om Verdens Længste Langbord

- Arrangementet finder sted d. 2. juli 2022 fra kl. 11.30.
- Verdens Længste Langbord bliver længere end 1 km.
- På menuen, der er skabt af Kokkelandsholdet, står danske vine fra Dyrehøj Vingård, asparges, kartofler, bær m.m. fra lokale leverandører, vilde blomster og urter fra Asnæs skove, planter og kål fra Kalundborgs strande.
- De forskellige tour-pakkeløsninger gælder: gul trøje billetter, prikkede trøje billetter, grøn trøje billetter og hvid trøje billetter. Prisklassen strækker sig fra 2.550 kr. til 7.550 kr.
- Link til køb af billet: <https://www.ticketmaster.dk/event/507009>
- Link til tilmelding som frivillig: <https://kalundborg.dk/borger/kultur-natur-og-fritid/cykelloeb/tilmeld-dig-som-frivillig%20>

Om Dansk Gastronomisk Union

Dansk Gastronomisk Union er en fond. En fond der arbejder på tværs af siloer og interesser til gavn for gastronomien. Fonden skal være med til at genere investeringer både fra erhvervslivet og andre fonde. Dansk Gastronomisk Union er afhængig af støtte fra sponsorer, offentlige tilskud og af frivillige, der leverer en stor arbejdsindsats.

Om Kokkelandsholdet

Kokkelandsholdet består af nogle af landets dygtigste og mest passionerede kokke, som alle bruger en stor del af deres fritid og drive på at sikre holdet gode placeringer ved anerkendte internationale konkurrencer.

Kokkelandsholdet har siden 2004, uden sammenligning, været den største talentudvikler inden for dansk gastronomi. Tidligere medlemmer af Kokkelandsholdet er i dag topfigurer i den danske restaurantverden, hvor f.eks. Rasmus Munk, Kenneth Toft-Hansen, Rasmus Kofoed, Jeppe Foldager, Ronny Emborg m.fl. nyder stor anerkendelse i ind- og udland.

For yderligere information kontakt venligst

Emilie Maria Pilsgaard

emilie@fdays.dk

53 61 61 16