



Pressemeddelelse

MICHELIN GUIDE

København, 13. september 2021

noma får tre stjerner og Kong Hans Kælder to stjerner i Michelin Guide Nordic Countries 2021

2021-udgaven af den nordiske Michelin-guide byder på hele to nye trestjernede restauranter, én ny tostjernet og ni nye restauranter med én stjerne. I Danmark får The Samuel i København, Substans i Aarhus, LYST i Vejle og Syttende i Sønderborg hver en Michelin-stjerne.

Michelin Guide Nordic Countries 2021, der dækker Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige, blev i dag afsløret ved et stort arrangement i Stavangers Koncerthus i Norge.

I år blev uddelingen af de eftertragtede stjerner samt Michelin Green Stars og Special Awards for første gang TV-transmitteret via et samarbejde mellem Matkanalen og Stavanger-regionen. For første gang udkommer den nordiske guide udelukkende digitalt i år, og Michelin-inspektørernes anbefalinger findes på Guidens [hjemmeside](#) og i Michelin Guide App, der kan hentes gratis til [iOS](#) og [Android](#).

“Vi er fortsat dybt imponerede og begejstrede over kvaliteten af den kulinariske scene i denne del af verden. Den kreativitet og innovation, som de nye stjerne restauranter præsterer, gør dem til nogle af de mest spændende, vi har oplevet,” siger Gwendal Poullennec, international direktør for Michelin Guide.

“I løbet af det seneste år har det været fantastisk at opleve, hvordan folk i de nordiske lande har støttet op om deres lokale restauranter i en usædvanlig og svær periode. Så vi takker alle madentusiaster for deres hjælp til at opretholde en dynamisk og spændende restaurantscene i Norden,” tilføjer han.

Som en understregning af det høje niveau på den kulinariske scene i Norden og talentet hos de lokale kokke byder 2021-udgaven af Michelin Guide Nordic Countries på **to nye trestjernede restauranter**.

René Redzepis verdensberømte, urbane oase **noma** i København går fra to til tre Michelin-stjerner. Med et team og en kulinarisk oplevelse, der fremstår stærkere end nogensinde efter nedlukningerne, når noma toppen af verdensgastronomien. Restaurantens tætte forbindelse til naturen og holistiske tilgang resulterer i kreative og komplekse retter baseret på usædvanlige, sæsonprægede ingredienser.

Maaemo i Oslo genindtræder i Michelin-guiden med sin nye lokation med tre stjerner. Ejer og kok, Esben Holmboe Bang, tilbyder en overraskende menu af uforglemmelige serveringer med sublime teksturer og smage. Maaemo modtager



MICHELIN GUIDE

samtidig en Michelin Green Star som en anerkendelse af restaurantens bæredygtighedsindsats.

Kong Hans Kælder er eneste nye tostjernede restaurant i årets nordiske guide. En atmosfærefyldt kælderrestaurant i København, der dermed går fra en til to stjerner. Med luksuriøse ingredienser og en rig smag, forankret i det franske køkken, formår Mark Lundgaard at sætte et distinkt præg på fuldendte, moderne retter.

Ni restauranter bliver belønnet med en Michelin-stjerne. Danmark får fire nye etstjernede restauranter: **The Samuel** i København (drevet af samme ejer som den tidligere stjerne-restaurant, Clou), **Substans** i Aarhus, **LYST** i Vejle og **Syttende** i Sønderborg.

I Finland får **Finnjüvel Salonki** i Helsinki en stjerne. I Sverige får **Aira** i Stockholm, **Project** i Göteborg (før en Bib Gourmand), **ÄNG** i Tvååker (der også modtager en Michelin Green Star) og **Hotell Borgholm** på Öland hver en Michelin-stjerne.

Med tilføjelserne er der nu 65 stjerne-restauranters i Michelin Guide Nordic Countries: 49 etstjernede, 12 tostjernede og fire trestjernede restauranter.

Ni restauranter får en Michelin Green Star som en anerkendelse af deres arbejde inden for bæredygtighed. Dermed har 34 restauranter en Green Star i den nordiske guide. De nye Green Stars er **Grön** i Helsinki, **Maaemo** i Oslo, **ÄNG** i svenske Tvååker, **Domestic** i Aarhus, **Henne Kirkeby Kro** i Henne, **LYST** i Vejle samt **Ark**, **Brace** og **Tèrra** i København.

"Norden er som region førende, når det kommer til bæredygtighed. På tværs af landegrænser ser vi restauranter, der arbejder hånd i hånd med naturen og derved viser vejen frem for resten af verden," siger Gwendal Poullennec.

Den nordiske guide byder også på **syv nye Bib Gourmands**, der belønnes for deres evne til at levere god mad til en god pris: **axn** i Aarhus samt **Møntergade**, **Silberbauers Bistro** og **Norrløst** i København. I Sverige gælder det **Babette** i Stockholm og **Mineral** i Malmø og i Norge **FAGN-Bistro** i Trondheim.

Årets Guide-præsentation i Stavanger bød også på fire **Special Awards**: **René Redzeqi**, Kok og ejer af noma, modtog **MICHELIN Chef Mentor Award** som en anerkendelse for den store indflydelse og inspiration for de mange kokke, der har arbejdet i hans verdensberømte køkken.

Christoffer Sørensen, Chefkok på Stud!o, The Standard i København fik **MICHELIN Young Chef Award**, sponsoreret af Danske Bank, som en anerkendelse af den modenhed, han præsterer i et raffineret og overdådigt køkken, der imponerer Michelins inspektører.



MICHELIN GUIDE

Henrik Dahl Jahnsen, Wine Director og chefsommelier fra Speilsalen på Britannia Hotel i Trondheim modtog **MICHELIN Sommelier Award**, sponsoreret af Barbera d'Asti, for sit yderst kompetente og moderne match af vine.

Sluttelig gik **MICHELIN Welcome and Service Award**, sponsoreret af Stavanger, til holdet bag **Finnjävel Salonki** i Helsinki. Et hold, der ikke kun er opmærksomme og professionelle, men også charmerende, humoristiske og personlige i mødet med gæsterne.

Overblik over Michelin Guide Nordic Countries 2021:

- Danmark:
 - o 18 etstjernede restauranter (fire nye)
 - o Syv tostjernede restauranter (én ny)
 - o To trestjernede restauranter (én ny)
- Norge:
 - o Ni etstjernede restauranter
 - o Én tostjernet restaurant
 - o Én trestjernet restaurant (én ny)
- Sverige:
 - o 14 etstjernede restauranter (fire nye)
 - o Fire tostjernede restauranter
 - o Én trestjernet restaurant
- Finland:
 - o Syv etstjernede restauranter (én ny)
- Island:
 - o Én etstjernet restaurant

Find alle Michelins anbefalinger på den nye iOS og Android Michelin Guide App eller på Michelin Guidens hjemmeside.

For billeder:

https://www.dropbox.com/sh/91z5yt6itii4w73/AADFv8IM_gwLzXYLvfaCdOQNa?dl=0



For yderligere, kontakt venligst

Lotta Wrangle, pressechef Michelin Nordic, +46 72 250 07 40,
lotta.wrangle@michelin.com

Michelin er en af verdens førende dækproducenter og har et mål om at forbedre kundernes mobilitet ved at producere og distribuere de mest bæredygtige dæk, serviceydelser og løsninger. Michelin tilbyder også digitale tjenester, vejkort og guides, der hjælper med til at gøre rejsen bedre. Endelig udvikler Michelin højteknologiske materialer, som i dag anvendes i



MICHELIN GUIDE

mobilitetsindustrien. Michelin Gruppen har hovedkontor i Clermont-Ferrand i Frankrig og er repræsenteret i 170 lande, har 127.000 medarbejdere i verden og 69 produktionsanlæg. I alt producerede Michelin i 2020 170 millioner dæk (www.michelin.com).