

Fornem hæder til Molskroen i Ebeltoft

Molskroen i Ebeltoft har endnu engang modtaget fornem hæder i DM for kokke og tjenere, der blev afholdt i Bella Center, den 22. februar. For tredje gang deltog Molskroens køkkenchef Tommy Friis, og denne gang løb han af med sølvmedaljen - og kan altså kalde sig Danmarks næstbedste kok. En ligeså fornem hæder modtog Molskroens Overtjener Anita Kajhøj og Kokkeelev Erik Kroun Nielsen.

Når kunst smelter sammen

Der er kogekunst og der er kokkekunst. Når de to ting smelter sammen skabes der noget enestående. Det er køkkenchefen på Molskroen et levende bevis på. I konkurrencen om at blive Årets Kok 2009 skabte Køkkenchef Tommy Friis en menu, der overvældede dommerpanelet.

Pluk af havtaske kæbe med rosmarin aroma, branket smør og hvidløg, blev dommernes første smagsoplevelse, efterfulgt af en hovedret bestående af lam på grafit med røget kartoffel, mayonaise og 2 slags løg. Til dessert overraskede Tommy Friis med en chokolade- og vanillemouse med citrus, der blev serveret med fennikel og estragon og anrettet så det synede af mosbeklædt skovbund. En dessertoplevelse, der faldt i alle dommers smag.

Resultatet blev en fornem sølvmedalje til Tommy Friis, men også en hæder til hans arbejdsplads og "legeplads" Molskroen i Ebeltoft. "Når jeg deltager i en konkurrence er det for at vinde. Vi har trænet intensivt og det har været både sjovt og udfordrende at gøre sig klar til DM. Vi har trænet seriøst og vi har leget os frem til kreative menuer og anretninger. Men at blive Årets Kok er bestemt ikke legende let. Det blev til en sølvmedalje på dagen, og den er jeg tilfreds med - og en lille smule stolt, siger Tommy Friis med et smil.

Elev med mere end én kokkehue

Erik Kroun Nielsen er kokkeelev på Molskroen og færdiguddannet til sommer, og kan inden længe kalde sig "gourmetkok" med god samvittighed. På spørgsmålet om, sølvmedaljer og stolthed smiler Erik Kroun Nielsen og retter lidt på kokkehuen. Han har for længst sandet, at han laver mad til mere end en enkelt kokkehue, og det er han stolt af. "Jeg er da super glad og stolt over at vinde sølv. Sidste år blev det til en bronzemedalje, og jeg har arbejdet hårdt for at blive endnu bedre. Det er jo fantastisk, at det gav resultat. Og endnu mere fantastisk, at vi tog hjem fra København med tre sølvmedaljer". En vision om endnu engang at sætte Molskroen på landkortet - eller måske snarere på spisekortet - lykkedes.

Serveret på et sølvfad

Overtjener Anita Kajhøj kan nu i bogstaveligste forstand servere det hele på et sølvfad. Ikke bare tallerkenanretninger og den perfekte bordopdækning, men også forslaget til den vin, der skal matche en særlig menu. Anita Kajhøj leverede en så overbevisende indsats ved DM for tjenere i Bella Center, at hun kunne tage derfra med en fornem sølvmedalje. Anita blev vinder i kategorien "fremtoning og gæstebetjening" - og var sammenlagt kun et enkelt point fra guldmedaljen. "Det er selvfølgelig ærgerligt, når jeg var så tæt på, men jeg er tilfreds og stolt alligevel. Og glad for, at jeg kan tage en medalje med hjem til Molskroen i denne kategori. Det går jo rigtigt godt med vores kokke, må man sige. Nu har vi medaljer på alle pladser, og viser stor bredde. Ja, vi kan levere det hele på et sølvfad, kan man vist roligt sige".

Appetit på Molskroen

De tre sølvmedaljer ved Årets Kok og Årets Tjener 2009 er en udmærkelse, der bekræfter at Molskroen hører til blandt de bedste gourmet-restauranter i Danmark. Både hvad angår kreativitet og kvalitet i køkkenet, og hvad angår personlig og professionel betjening. "Tre sølvmedaljer er jo næsten mere end man må tør håbe på, siger direktør for Molskroen Jack Tarby, men vi både håbede og troede på topplaceringer i alle kategorier. Vi arbejder hver dag motiveret og målrettet på at give vores gæster det bedste af det bedste. Det kræver lige dele videnskab og lidenskab.

Det er vi gode til at forene. Det bekræfter vores gæster, og nu har nogle af Danmarks mest krævende smagsdommere også bekræftet det."

Direktør Jack Tarby er klar over, at de seneste års mange udmærkelser har sat fokus på Molskroen og fået mange til at sætte kursen mod gourmetrestauranten i Mols Bjerge. Og forventningerne er høje. Jack Tarby er helt bevidst om, at hæder og gode anmeldelser stiller endnu større krav til Molskroen. På alle fronter. For de fornemme udmærkelser gives ikke kun til køkkenet. "Vi er jo blevet hædret hele vejen rundt. Det fortæller mig, at hver medarbejder er unik, hver afdeling er unik - og sammen er vi enestående."

Molskroens charmerende og nostalgiske ydre gemmer på topmoderne faciliteter og en gourmetrestaurant i verdensklasse. Dette miks er et meget godt spejl på den kreativitet, nytænkning og personlighed, Molskroen gerne vil kendes på, fortæller direktør Jack Tarby, og pointerer, at passionen for stedet, miljøet, arbejdet og hinanden er hemmeligheden bag succesen. "Det er denne passion, der skaber resultaterne, og derfor er jeg ikke nervøs for om vi kan leve op til de forventninger vores gæster sætter sig til bords med. Vi gør vores bedste - for det er vi bedst til", siger Jack Tarby med stolthed i øjnene.

Molskroen har ikke nedfældet sin vision. Men den står skrevet på væggen, tydeligt for enhver. Her lever og arbejder 17 mennesker for hvem mad og mennesker er en mærkesag. Det giver appetit på gastronomi, og appetit på livet. God appetit, skulle vi hilse og sige.

Yderligere information venligst kontakt direktør Jack Tarby, Molskroen på tlf. 86 36 22 00.



Molskroen satte sit præg på Årets Kok og Årets Tjener 2009. Nærmere bestemt blev det fra venstre køkkenchef Tommy Friis, Kokkelev Erik Kroun Nielsen og Overtjener Anita Kajhøj, der markerede sig som Danmarks næstbedste indenfor deres felt: Kokkekunst og kunsten at servere oplevelser på et sølvfad.