



Credos Heidi Bjerkan mottar Michelin-guidens første bærekraftspris i Norden

18-02-2019 21:15 CET

Michelin-stjerner med norske skalldyr som hovedingrediens

Hele 64 restauranter fikk fordelt totalt 80 høythengende stjerner i Michelin-guidens nordiske seremoni i Århus mandag kveld. Men hva har disse restaurantene til felles, bortsett fra stjerner i den verdenskjente restaurantguiden?

Jo, de klarer seg ikke uten levende norske skalldyr som sjøkreps, kongekrabbe og kamskjell på menyen. Så å si alle restaurantene i årets nordiske guide har norske skalldyr på menyen.

- Det er noe helt spesielt med disse norske skalldyrene. Oppvokst i kalde, klare farvann og høstet på skånsomt vis før de fraktes levende fra fjord til kjøkken. Det er det som er oppskriften bak suksessen, sier daglig leder i Seashell, Helge Myrseth, og bekrefter at han leverer til en stor del av restaurantene i årets guide.

At årets liste er lengre og mer stjernespekket enn før, overrasker ikke Myrseth.

- Vi har levert levende kamskjell i over 20 år, men det er ekstra hyggelig å se det enormt høye nivået på de skandinaviske restaurantene de siste 3-4 årene - og at så mange av disse velger å bruke våre kamskjell, sier Myrseth.

Stjernedryss i Trondheim

For første gang har også to restauranter i Trondheim fått plass i det celebre Michelinstjerne-selskapet, da Credo og Fagn fikk hver sin stjerne. Credo, med Heidi Bjerkan i spissen, vant også Michelin-guidens bærekraftspris under utdelingen.

- Dette er en utrolig herlig anerkjennelse å få. Det er mye hardt arbeid som ligger bak både fra de som jobber i restauranten, men også fra alle de leverandørene som leverer så fantastiske råvarer fra hav og jord. Restauranten er ikke bare et spisested, men et forsøk på en sirkulær økonomi når det kommer til råvarer og ressurser, sier Bjerkan.

Bjerkan var også en av tre skandinaviske kokker invitert inn av Michelin til showcooking under arrangementet. Gourmetpublikumet fikk smake norsk tørrfisk fra Halvors og grillet sjøkreps fra Hitra.

- Skalldyrene som finnes i havet utenfor norskekysten er noen av de mest fantastiske råvarene vi har og jeg er ikke overrasket over at så mange av topprestaurantene i Norden og resten av verden også har fått øynene opp for både sjøkrepsen, kongekrabben og kamskjellene fra Norge, sier Bjerkan.

Boom i eksporten av levende skalldyr

Det er ikke bare i Norden interessen for norske levende skalldyr øker. Fra 2017 til 2018 økte eksporten av levende kongekrabbe og sjøkreps med henholdsvis 48 og 163 prosent. Verdien av denne eksporten er nå på over 400 millioner kroner i året.

- Vi vet jo at de norske skalldyrene er i verdensklasse, men det er en ekstra klapp på skulderen for oss også når så mange av våre kunder rangeres blant verdens beste restauranter, sier daglig leder Svein Ruud i Norway King Crab, som leverer levende skalldyr som kongekrabbe og sjøkreps verden rundt.

Levende kongekrabbe og sjøkreps fra Norge holder på å bli globale superstjerner i kokkeverden.

- Resten av verden er fortsatt helt klart vårt største marked, men vi ser at etter at restauranter som NOMA begynte å benytte seg av levende kongekrabbe og andre skalldyr har etterspørselen blant topprestauranter i Norden også begynt å ta av, sier Ruud.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tretten av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Anette Grøttland Zimowski

Kommunikasjonsrådgiver

agz@seafood.no

+47 919 13 865