

## Årets Köttkrog 2014 är utsedd

AG på Kungsholmen som drivs av Johan Jureskog och Klas Ljungquist är Årets Köttkrog 2014.

Andraplatsen går till Djuret som även kammar hem utmärkelsen för Årets Nose-to-Tail restaurang.

Svartengrens fortsätter att klättra i listan och når i år en välförtjänt tredjeplats. Priset för Årets Köttkrog

delas ut årligen av det amerikanska vinhuset Beringer. Juryn 2014 består av styckmästaren Håkan

Fällman, Michel Jamais samt Sveriges Mästerkock 2012 Sigrid Bárány. Efter ett omfattande arbete kan

de nu presentera landets tio främsta köttkrogar. Förra årets placering står inom parentes. 1 AG (1) 2

Djuret (2) 3 Svartengrens (4) 4 Rolfs Kök (ny) 5 Meet (Göteborg) (5) 6 Vassa Eggen (3) 7 Johannes Kök

(Linköping) (ny) 8 Grill (6) 9 Wallers (Visby) (8) 10 Zink Grill (7) Bland Sveriges främsta köttkrogar 2014

finns två nykomlingar. Johannes Kök i Linköping tog en sjundeplats för sin ambitiösa restaurang som

öppnade för ett år sedan. Rolfs Kök i Stockholm har en desto längre historik och tog sig i år in på listan

genom ett allt tydligare fokusera på köttråvaran. Rolfs Kök ägs och drivs av Johan Jureskog och Klas

Ljungquist som också ligger bakom årets vinnare AG. - Vi ser ett ökat intresse för kvalitetskött i hela

landet samtidigt som allt fler restauranger blir bättre på att ta tillvara på fler delar av djuren, säger

Michel Jamais som är ordföranden i juryn för Årets Köttkrog. Vårt arbete blir allt mer utmanade men

samtidigt mer intressant i och med att kunskapen hos både krogarna och gästerna ökar. Priset för Årets

Köttkrog presenteras av det anrika amerikanska vinhuset Beringer. ÅRETS KÖTTKROG 2014

Motiveringen för AG som vinner Årets Köttkrog 2014 lyder: AG belönas med utmärkelsen Årets Köttkrog

2014 för att de fortsätter att leda utvecklingen av kött i Sverige. Med outtömlig energi letar AG i världens

alla hörn efter det perfekta köttet. Det är ett sökande som ofta resulterar i att våra traditioner och

konventioner utmanas i valet av raser, lagring och ålder på djuren. Tillagningen sker till perfektion på ett

tidlöst sätt med eld, salt och peppar. Under det senaste året har även AGs vinlista lyfts i utbud och

omfång till en av landets främsta köttvinlistor.