

Finalisterna i Årets Viltkrog 2021 är klara!

Restaurang Jord i Linköping, Lux Dag för Dag i Stockholm och Färna Herrgård i

Skinnskatteberg står på prispallen för Svenska Viltmatakademiens utmärkelse Årets Viltkrog.

Den slutliga vinnaren avslöjas på Årets vilt dag 20 augusti på Eriksberg Vilt & Natur.



Färna Herrgård, foto Maria Lager

Priset "Årets Viltkrog" tilldelas den restaurang i Sverige som på bästa sätt marknadsför och presenterar viltköttet för sina goda egenskaper som råvara och möjligheter till förädling och utveckling i sin verksamhet. Trots pandemin står tre kandidater på prispallen 2021.

Färna Herrgård: "Genom spännande följsamhet mot naturens och viltets kalendrar låter Färna herrgård råvarornas bästa få styra kvällens meny. Med märkbar stolthet över Bergslagens skafferier görs bonden och skogen till hjältar."

Lux Dag för Dag (vinnare 2018). Juryns motivering lyder: "Den kunniga personalen på Lux Dag för Dag visar sin säkerhet och stolthet över ett eget viltarbete i skog och mark när köket bjuder viltmat med både hetta och krämig textur. Närmare viltet än så här går inte att komma i huvudstaden."

Restaurang Jord (vinnare 2020) med motiveringen: "Med sin gemytliga hållning tar Restaurang Jord unik kontroll över hela råvaruresan, från jakt och transport, till mörning, styckning och tillagning. Den kunniga och pålästa personalen håller viltet på menyn året om."



Totalt har 20 restauranger blivit nominerade till priset 2021 och noggrant utvärderats på plats av juryn. Se hela listan: <https://viltmatakademin.se/>

Av dessa vill juryn även lyfta fram tre nya vilda surpriser och påläggskrogar till Årets Viltkrog. Dessa tre har enligt juryn visat höga kvaliteter inom olika områden och som har förutsättningar att nå toppen framöver:

Cissi & Clara i Torvalla utanför Norrtälje

Virisen i Tärnaby

Wild river i Vindeln

-Det har varit ett tufft år för alla krogar och i Viltmatakademin gör vi vad vi kan för att uppmuntra dem som satsar seriöst på viltmat och allt det goda vi får från naturen, säger Katarina Klingspor, ordförande i Svenska Viltmatakademin. Vilt är en naturlig, nyttig och miljövänlig råvara som vi hoppas att allt fler ska kunna njuta av.

Årets Viltkrog arrangeras av Svenska Viltmatakademin i samarbete med Eriksberg Vilt & Natur i Blekinge.

Kampen om Årets Viltkrog avgörs på Eriksberg Vilt & Natur i Blekinge den 20 augusti.

Jury:

Gert Klötzke, mångårig ledare av Svenska Kocklandslaget. Årets Kock samt gästprofessor i gastronomi på Restauranghögskolan Umeå Universitet. Tillika hedersdoktor på Umeå universitet. Jägare och ledamot Svenska Viltmatakademin.

Anders Levén, restauratör i Stockholm, kokboksförfattare med inriktning mot framför allt viltkött. Jägare och ledamot i Svenska Viltmatakademin.

K-C Wallberg, restauratör i Stockholm, driver bland annat Gubbhyllan på Skansen. Kokboksförfattare, jägare och ledamot i Svenska Viltmatakademin.