



Pressemeddelelse, februar 2015

Årets Kage – Danmarks største kagebord fejrer 30-års-jubilæum

Den 14. marts 2015 afholder Københavns Konditorlaug for 31. gang Årets Kage – konkurrencen, hvor branchens største talenter dystes om at kreere årets mest opfindsomme og fineste konditorkage. Konkurrencen løber af stablen på Axelborg i København og afsluttes med en storslået gallamiddag, hvor der ud over festmenu, kåringer og underholdning ved blandt andre Master Fatman bydes på Danmarks største kagebord, bestående af de mange konkurrencekager.

1.500 konditorkager på ét bord kan lyde af meget. Men det er lige præcis, hvad arrangørerne bag Årets Kage forventer at kunne dække op med, når de flere end 100 forventede konkurrencedeltagere den 14. marts 2015 kreerer deres bud på årets bedste konditorkage.

Landets dygtigste håndværkere – fra den unge lærling til den garvede mester – stiller op til dysten på Axelborg i København, hvor et kyndigt dommerpanel – bestående af blandt andre Anne au Chocolat (blogger), Peter Kofoed (chefkonditor ved Odense Marcipan) og Carsten Kej (konditorfaglærer og træner for konditorlandsholdet) – sanser sig frem til guld-, sølv- og bronzevinderne, ud fra kriterierne smag, udseende og rationalitet.

Konkurrencen efterfølges af en festlig middag, hvor gæsterne kan nyde en formidabel menu, kåring af årets vindere, underholdning ved Master Fatman samt smagen af de mange deltagerkager.

Sidste års vinder af Årets Kage blev Mads Kilstrup Kristiansen, der arbejdede hos Conditoret La Glace.

Om Årets Kage

Årets Kage er en årlig konkurrence, der hylder de danske konditortraditioner og giver branchens ypperste håndværkere mulighed for at vise deres personlige og kreative fortolkning af den klassiske kagekunst.

Den allerførste Årets Kage-konkurrence løb af stablen i 1985. Bag begivenheden står Københavns Konditorlaug, der – inspireret af kagesortimentet til laugets møder – besluttede at etablere en scene for nytænkning og kreativitet udi i konditordisciplinens mange facetter. Et frirum for leg med alt fra udseende og smagssammensætninger til brug af såvel klassiske som utraditionelle råvarer. Ambitionen: At skabe nye, søde oplevelser i det mere end 300 år gamle fag – til glæde for såvel landets konditorer som kagespisere vidt omkring.

Vinderen præmieres med 10.000 kroner samt retten til at udstille Københavns Konditorlaugs elegante vandrepokal i sin forretning eller på sin arbejdsplads et år frem. Årets vinder får en plads i jubilæumsbogen.

Konkurrencens 10 bedste opskrifter offentliggøres på laugets hjemmeside www.konditorlauget.dk – til brug og inspiration for de, der har lyst til at begive sig ud i kagebagningens forunderlige manege på egen hånd.

ÅRETS KAGE

Københavns Konditorlaug – Gammel Kongevej 159 1th, DK-1850 Frederiksberg C
CVR 11598579 - Tlf.: 2533 1206 – e-mail: info@konditorlauget.dk



Årets Kage er båret af frivillige kræfter og den store støtte, som arrangementet modtager fra såvel trofaste som nye sponsorer. Sponsoraterne er afgørende for, at konkurrencen kan nå et niveau og et format, der skaber bred opmærksomhed omkring de enkelte konditorer, kagekunsten og branchen som helhed.

Årets Kage jubilæumsbog

I kølvandet på konkurrencen om Årets Kage 2015 udgiver Københavns Konditorlaug en jubilæumsbog, der markerer 30-året for den årlige begivenhed. Bogen præsenterer de tre årtiers vinderkager og deres kreative bagmænd og stiller skarpt på den danske konditorbranche før og nu. Læs mere om jubilæumsbogen på laugets hjemmeside til efteråret 2015.

For yderligere information

Kontakt:

Oldermand John Jønsson

Tlf. +45 2533 1206

E-mail john@konditorlauget.dk

Billeder kan downloades på www.konditorlauget.dk/presse_og_billeder



ÅRETS KAGE

Københavns Konditorlaug – Gammel Kongevej 159 1th, DK-1850 Frederiksberg C
CVR 11598579 - Tlf.: 2533 1206 – e-mail: info@konditorlauget.dk