



Pressemeddelelse den 17. marts 2015

Vinderen af Årets Kage 2015 – dansk nyfortolkning af en sød New York-klassiker

Den 14. marts 2015 afholdt Københavns Konditorlaug for 31. gang Årets Kage – konkurrencen, hvor branchens største talenter dystet om at kreere årets mest opfindsomme og fineste konditorkage. Konkurrencen løb af stablen på Axelborg i København, og årets vinder blev Savio Lobo fra Konditori Antoinette i København, der imponerede dommerpanelet med sin avantgarde udgave af den klassiske cheesecake – en modig og mesterlig forening af crunchy sponge-brulée-bund, domes af whisky-chokolade, en citrus-vanilje-cheesecreme og Baileys-gelé.

112 bagere og konditorer – fra unge svende til garvede mestre – indleverede lørdag den 14. marts 2015 kager til bedømmelse i konkurrencen Årets Kage. Det blev til intet mindre end 1.680 kager i alt – deriblandt vinderkagen Goldspot, en nyskabelse af den klassiske cheesecake, kreeret af konditorlærling Savio Lobo fra Konditori Antoinette i København.

”Whisky og chokolade er mine favoritter, og jeg synes de passer perfekt til den syrlige cheesecake. Bundene, der er lavet med lag af brulée, har jeg leget mig frem til – og det er endt med en crunchy tekstur, som harmonerer godt med resten af kagen og den bløde struktur,” fortæller den stolte vinder, der kan glæde sig til at se sin præmiecake på hylderne hos alle de danske bagere og konditorer, der ønsker at kaste sig ud i den nye opskrift og dele den nye søde smag med kageglade danskere.

Vinderopskriften og konkurrencens 10 bedste opskrifter kan downloades <http://konditorlauget.dk/10-bedste-kageopskrifter/> til brug og inspiration for de, der har lyst til at begive sig ud i kagebagningens forunderlige maneger på egen hånd.

Om Årets Kage

Årets Kage er en årlig konkurrence, der hylder de danske konditortraditioner og giver branchens bedste håndværkere – fra den unge lærling til den garvede mester – 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.

Årets Kage afsluttes hvert år med en storslået gallamiddag, hvor der ud over menu, kåring og underholdning bliver budt op til Danmarks største kagebord bestående af de mange konkurrencekager.

ÅRETS KAGE

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



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. Vinderen kommer derudover med i den jubilæumsbog, Københavns Konditorlaug udgiver senere på året.

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.

Billeder kan downloades her: <http://konditorlauget.dk/om-lauget/presse-og-billeder/>

For yderligere information kontakt:

Oldermand John Jønsson
Tlf. 2533 1206
E-mail info@konditorlauget.dk

Kommunikationskonsulent Stine Ruben
Tlf. 8111 0010
E-mail stine@selective-communications.dk