

Nyt slotkøkken i rum og smag på Dragsholm

GOURMET MAD. Frokosten med de gastronomiske retter var en herlig lang rejse i smagsoplevelser, der behagede en stor skare af madanmeldere, kulturpersonligheder og repræsentanter for Odsherreds erhvervsliv, da det nyrestaurerede Slotskøkken blev indviet den 22. marts.

AF KLAUS HYBLER

red.dno@b-l.dk

DRAGSHOLM: Folkene bag restauranten på Dragsholms Slot har ambitioner om at sætte restauranten på det gastronomiske verdenskort over de 50 bedste restauranter i verden. Man vil give gæsterne en totaloplevelse og bruge lokaliteten og historien i Odsherred, som løftestang.

”Vi ønsker at sætte nye standarder på tallerkenen ved at bringe fjordens smag, jordens grøder og slottets 800 års kulturhistorie i spil. Vores gæster skal have en klar oplevelse af, at de spiser ved Lammefjorden af Lammefjorden”, sagde Mads Böttger, som er adm. direktør for Dragsholm Slot.

”Det nye Nordiske køkken er for længst en realitet. Men vi vil tilføje historie til oplevelsen, søge ned i det allermest lokale og blandt andet fortælle, at grøntsagerne er dyrket på gammel havbund. Vi vil samtidig dyrke sæsonen i mindste detalje,” fortsatte han.

Et nænsomt løft

Arkitekterne Stig Løcke og Nicolai de Gier har sammen med



Restauratør og forfatter Adam Prise flankeret af turistchef i Odsherred Hans-Jørgen Olsen og erhvervschef Søren Mosbæk ved indvielsen af det nye Slotskøkken på Dragsholm. Foto: Klaus Hybler

bejde, så både gastronomien og kunsten forenes i værkerne.

Spis midt i grøntsagsmarken

I 2007 udstak Dragsholm Slot en ny, gastronomisk kurs og

sager og frugter, og vi er i marken, i urtehaven og ved havet for at samle dagens høst ind til vores to restauranter. Og særligt grøntsagerne har vi en vis kærlighed for. De tager længere tid at forberede end