

## GRØNNE INNKJØP ER FREMTIDEN

- Sett innkjøp i system på ett sted
- Velg produkter med grønnere merking
- Bruk egen historikk og statistikk
- Bestill riktig mengde
- Planlegg oppskrifter med ønsket klimaavtrykk
- = innkjøpsportalen Millum Procurement



## KLAR FOR SUP-DIREKTIVET?

Se vårt utvalg av mer miljøvennlige produkter

[Se utvalget](#)



Thomas Madsen fra Matgal er «Verdensmester i bergensk fiskesuppe». (Foto: Bergen sjømatfestival)



## Verdensmester i «bergensk fiskesuppe»

Kokk og restauratør Thomas Madsen fra Matgal smykke seg med tittelen «Verdensmester i bergensk fiskesuppe».

[Redaksjonen i Horecanytt](#)

PUBLISERT Torsdag 11. mars 2021 - 12:51



Konkurransen ble arrangert på Bjerck Restaurant & Bar onsdag 10. mars – i forbindelse med Bergen sjømatfestival.

– Dette var utrolig kjekt, sier vinneren med et smil. Hovedmotivasjonen for deltakelsen var å ta fra kokkekollega Morten Tungesvik verdensmestertittelen, sier Madsen smilende, og fortsetter: – Men jeg er også veldig glad i å konkurrere. Det har vært godt å komme litt ut av koronasituasjonen, tenke på noe helt annet og bare ha det kjekt sammen

Premien på 10 000 kroner har han bestemt seg for å gi videre til kreftavdelingen for barn på Haukeland.

## De fem finalistene

Fem finalister konkurrerte om hvem som kunne lage den aller beste bergenske fiskesuppen, eller «VM i bergensk fiskesuppe». Finalistene ble håndplukket av et kompetent dommerpanel bestående av:



Vinner Thomas Madsen sammen med juryen. (Foto: Bergen sjømatfestival)

- \* Regjerende mester Morten Tungesvik fra BARE Restaurant og Bare Vestland
- \* Tidligere Bocuse d'Or vinner Ørjan Johannessen
- \* Kokk og verkstedsmester i Bergen fengsel, Hanne Frosta
- \* Kokebokforfatter og matblogger Aicha Bouhlou
- \* Ordfører i Bergen kommune, Marte Mjøs Persen
- \* To publikumsdommere: Espen Husby og Terje Krossøy

## Tanntekniker tok opp kampen med de profesjonelle kokkene



Verdensmester Thomas Madsen i aksjon. (Foto: Bergen sjømatfestival)

Finalist-suppene ble vurdert ut fra smak, presentasjon, råvareutnyttelse og originalitet med utvikling. Påmeldingen var åpen for alle matelskere. I finalen møttes fire profesjonelle kokker og en hobbykokk. De som deltok, var:

- \* Erlend Stueland fra Michelin-restauranten Bare
- \* Thomas Madsen fra Matgal
- \* Vegard Ingebrigtsen fra Fyr Bistronomi & Bar i Oslo

\* Terje Smedhaug, som tidligere har vært kjøkkensjef på Enhjørningen i 19 år og nå jobber i Nordsjøen

\* Tanntekniker Brit Øvsthus tok opp kampen mot kokkene, og serverte dommerpanelet en nydelig klassisk bergensk fiskesuppe, med dagsfersk pale og syltet portulakk fra eget drivhus.

## Noe gøy i en tung tid

Initiativet til konkurransen kom fra kokkene selv som ønsket å gjøre noe gøy i den tunge tiden vi er inne i. Derfor ble det blåst liv i verdensmesterskapet, som sist ble arrangert av restaurant Lysverket for fire år siden.

Ordfører i Bergen kommune, Marte Mjøs Persen skryter av alle suppene.

– De var fantastisk gode. Vinnersuppen til Thomas Madsen hadde nydelig smak, og var kjempespennende. Her var det mange lokale råvarer og ulike smaker. Jeg blir veldig stolt av at vi har så mange i byen vår som tar vare på mattradisjonene og utvikler dem videre, uttaler bergensordføreren.

Jurymedlem og ekspert på bergensk fiskesuppe Hanne Frosta er enig.

– Dette var fantastiske supper og alle hadde sin unike historie. Jeg synes det er flott at flere av kandidatene har tatt elementene i fiskesuppen videre. De har videreført tradisjonene, og samtidig vist kreativitet ved å sylte med sitron heller enn eddik for eksempel. Alle kandidatene har virkelig tatt oppgaven på alvor.

## Vinnersuppen



Vinnersuppen (Foto: Bergen sjømatfestival)

Vinnersuppe med friterte osteboller, tare, spekeskinke og eplemost

Vinnersuppen får skryt for å ha tenkt utenfor boksen. Madsen brukte blant annet lokal eplemost fra Edel i Hardanger for å få den perfekte balansen mellom sødme og syrlighet. Spekeskinken fra Bønes gård ga salt til suppen, og taren fungerte som smaksforsterker med umami. Tare brukte Madsen også i de friterte ostebollene som ga tekstur og smaksrik fylde til retten. Også her ble det brukt råvarer fra lokale produsenter.

– Det er en litt annen måte å tenke bergensk fiskesuppe på, sier Madsen selv om vinnersuppen.

Bergen sjømatfestival

Verdensmesterskapet i bergensk fiskesuppe kick-starter Bergen sjømatfestival, som foregår fra 11.-13. mars. Da kan publikum oppleve råvarer i



## Matarena

Bergen sjømatfestival arrangeres av Matarena AS, som også står bak Bergen Matfestival. 2021 er første året Bergen sjømatfestival arrangeres. Matarena



Pressemelding

Lik og følg gjerne [magasinet Horeca på Facebook](#) og [Instagram](#) (søkeord horecanytt)

Du kan abonnere på gratis nyhetsbrev fra magasinet [Horeca/Horecanytt.no her](#)

[Her kan du abonnere på magasinet Horeca](#)

NYTT OM NAVN

BERGEN

VM I BERGENSK FISKESUPPE

BERGEN SJØMATFESTIVAL

FISKESUPPE

MARS 2021

MAT

NYHETER

VESTLAND



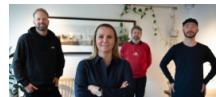
## Tid for å nyte sommerens første norske grønnsaker

### Nytt om navn



Ny  
markedsjef i  
Unilever Food  
Solutio

+ PLUSS



Ny konsernsjef  
for Lava Oslo

+ PLUSS



Blir kulinarisk  
direktør i  
Compass  
Group

+ PLUSS



Norges beste  
vinkelter – for  
femte gang

+ PLUSS

[Les flere](#)