



PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 21 februari

För omedelbar publicering

För mer information om White Guide:

Mikael Mölsted, 070-727 21 22

Lars Peder Hedberg, 070-975 99 10

För mer information om Norges Sjømatråd:

Line Kjelstrup, 073-329 25 82

ÅRETS MERROIR AWARD 2017 – White Guide i samarbete med Norges Sjømatråd

Oaxen Krog premieras med Merroir Award 2017

White Guide i samarbete med Norges Sjømatråd ger i år utmärkelsen Årets Merroir Award till Oaxen Krog i Stockholm. Merroir Award premierar en restaurangrörelse, som förnyat och eller fördjupat förhållnings sättet till marina råvaror, i synnerhet med hänsyn till hållbarhet, smakkvalitet och ursprung. Samma fisk från olika vatten kan uppvisa lika stora skillnader i arom och smak som samma druva från olika terroirer.

WHITE GUIDE MERROIR AWARD 2017

Oaxen Krog, Stockholm.

Motivering: För att ständigt utforska våra vatten, bryn och stränder efter det oupptäckta och det underutnyttjade, som bjuder på stora smakupplevelser och god näring utan att känsliga bestånd och sköra vattenmiljöer hotas.



Magnus Ek, Oaxen Krog.

Prisutdelningen äger rum måndagen den 6 mars under White Guide Gala i Göteborg. Samma kväll tillagar Magnus Ek och Oaxen Krog Merroir Award Dinner på Auktionsverket Kulturarena.

För mer information se whiteguide.se

Tidigare vinnare av Årets Merroir Award har varit: 2016: Sturehof i Stockholm. 2015: Hoze i Göteborg.

VAD ÄR MERROIR?

Merroir kommer från franskans "mer", som betyder hav. Begreppet merroir uttrycker, liksom begreppet terroir, att den lokala livsmiljön skapar delvis unika smakaraktärer hos det som lever av och i den specifika miljön, i havet både fisk och växter.

UTVECKLINGEN AV MERROIR ÄR ETT INITIATIV FRÅN NORGES SJØMATRÅD. FÖRUTOM FORTSATT ARBETE MED ATT KARTLÄGGA OCH FÖRKLARA HUR SJØMAT SMAKAR, INNEFATTAR ARBETET WHITE GUIDE MERROIR AWARD SOM PREMIERAR KROGAR FÖR NYSKAPANDE ARBETE MED SJØMAT MED MERROIR SOM UTGÅNGSPUNKT.

I samarbete med

