

# DOMMERE VED KARTOFFELPRISEN 2010

## KONKURRENCENS DOMMERE



### HANS BECK THOMSEN

Tidligere indehaver af Henne Kirkeby Kro og konkurrencens overdommer.



### SØREN EJLERSEN

Uddannet kok fra Restaurant Kommandanten. Tidligere ansat på bl.a. Saison og Skagen Fiskerestaurant samtförhenværende restauratør på Røde Hus. I 1999 stiftede Søren Ejlersen "Aarstiderne" sammen med landmanden Thomas Harttung.



### RONNY EMBORG

Har været ansat på en lang række kendte restauranter som f.eks. Geranium, Hermann og El Bulli. Ronny har også erfaring som deltager i kokkekonkurrencer. I 2005 vandt han Kartoffelprisen og i 2007 blev han Årets Kok. I 2010 opnåede han efter bare 8 måneder som køkkenchef på Restaurant AOC, at restauranten blev tildelt en Michelinstjerne.



### RASMUS KJÆR

Rasmus Kjær har arbejdet på kvalitetsrestauranter i hele Europa. Blev i 2002 vinder af Årets Kok. Rasmus drevet restauranten Extra på Strøget i København og delikatessebutikkerne Extra2go, derudover har han udgivet bøgerne: Kaffe, grill samt Tapas og sherry Rasmus Kjær er i dag køkkenchef på Skovshoved Hotel som bl.a. er med i Michelin Guiden.



### PER HALLUNDBÆK

Per Hallundbæk er oprindelig udlært på Nørre Aaby Hotel og har efterfølgende arbejdet i Schweiz og Norge, hvor han sammen med sin kone forvandlede Hotel Engø Gård til et af Norges bedste gourmetrestauranter. Siden 2009 har Per Hallundbæk stået i spidsen for Falsled Kro som direktør og køkkenchef.