



## PRESSEMEDDELELSE

---

### Kokketræft på Restaurant Kanalen til fordel for Kræftens Bekæmpelse

En række unge køkkenchefer fra nogle af landets bedste restauranter lægger vejen forbi Christianshavn i den gode sags tjeneste, når Restaurant Kanalen lægger hus til et kokketræf med syv tætte kokkevenner. De vil med legesyg og passioneret tilgang til mad og gode råvarer, fremtrylle en fantastisk menu til et mindre publikum.

### Det sker den 19. juli 2015 kl. 18.00 på Restaurant Kanalen

Alt overskud går til Kræftens Bekæmpelse og deres arbejde med forskning, forebyggelse og patientstøtte.

De syv kokke tager alle en ret med, ligesom der både før og efter middagen serveres salte og søde indslag fra kokkenes madunivers.

Fælles for kokkene er, at de på et og andet tidspunkt i karrieren, har arbejdet sammen og største samlingspunkt må siges at være Falsled Kro hvor fem af omtalte har plantet deres fodspor. Nogle år senere var, nu hedengangne, Restaurant Herman en fælles reference for flere af samme.

Samlet har de et meget imponerende CV, der udover ovennævnte Falsled Kro og Restaurant Herman, bl.a. omfatter spisesteder som Hotel Hesselet, Restaurant Liefroy, Pädaste Manor i Estland, Bar Strelka i Rusland, Llama, d'Angleterre, Geist, Paustian, MR, Restaurant 1.Th. og Höst.

Alle syv samt diverse medhjælp glæder sig til at byde aftenens gæster velkomne, vi håber at kunne skrabe så mange penge som muligt sammen til Kræftens Bekæmpelses vigtige arbejde.

Yderligere oplysninger kan fås ved Nicolai Mentzler på telefon 2540 4557 eller [nicolai@mentzler.dk](mailto:nicolai@mentzler.dk).

### Fakta

Den 19. juli 2015 kl. 18.00 afholdes kokketræf på Restaurant Kanalen  
Billetter købes via Madbillet på <http://madbillet.dk/show/event/kokketraef-pa-kanalen>

Prisen er 1.500,- DKK pr. gæst.

De syv kokke er

Carsten Duelund Sand, senest køkkenchef på Llama – snart selvstændig restauratør  
Jonas Christensen, køkkenchef på Höst  
Olli Simony, køkkenchef på Carlsberg Visitor Center  
Peter Yung Worth Jacobsen, køkkenchef på Restaurant Kanalen  
Kasper Tind Hasse, ass. køkkenchef på Falsled Kro  
Yves Christian-Francois Le Lay, køkkenchef på Pädaste Manor (Estland)  
Nicolai Clemensen Mentzler, adm. køkkenchef hos Worth // Mentzler Catering

### Aftenens program

Ankomst kl. 18.00  
Bobler og hygge med kokkene  
Snacks  
Brød og smør  
Aftenens menu med tilhørende drikkevarer  
Kaffe og petits fours

### Om Restaurant Kanalen

Smuk, idyllisk og med sindsro i det gamle København ligger Restaurant Kanalen i huset, der før blev brugt til at tjene som toldsted for området ved Christianshavn. Den usædvanlige beliggenhed med Christianshavns Kanal, sejlskibe, joller og smagfuldt restaurerede gamle pakhuse lige uden for vinduerne, er ganske unik.

Restauranten er på 27. år ejet af Anders Houmann, som efter en trist vandskade sidste år valgte at opdatere restauranten fuldstændigt til det han i dag kalder 'Kanalen version 2.0'. I samme ombæring ansatte han Peter Yung Worth Jacobsen som ny køkkenchef. Det gav i den forbindelse køkkenet et gevaldigt løft.

Restauranten er nu kendt for et elegant, organisk køkken uden dogmer og en meget kompetent tjenerstab med sommelier Martin Geertsen i spidsen.

Med venlig hilsen  
Peter Worth Jacobsen