

29. maj 2020

Tyrstrup Kro kåret til Bedste restaurantoplevelse

Den sydjyske gastroperle i Christiansfeld hædres af danske gæster for deres uovertrufne madtryllerier. Således modtager stedet forbrugerprisen for Bedste restaurantoplevelse i Danmark 2020.

I køkkenet på Tyrstrup Kro er tilberedning af alverdens smagfulde retter nærmest en højtidelighed. Komfuret er alteret, og her tryller ikke mindre end fire kokke og otte kokkelever velsmagende retter frem, der kan få englens til at synge. Det har udløst en pris. Danskerne har nemlig stemt kroen i Unesco-byen Christiansfeld ind på førstepladsen som Bedste restaurantoplevelse 2020. Gæsterne hos hotelkæden Small Danish Hotels, som Tyrstrup Kro er mangeårigt medlem af, giver uforbeholdent karakteren UG+ til maden og roser kokkenes åbenlyse opmærksomhed for gæsterne.

Jørgen Christensen, som er direktør i hotelkæden Small Danish Hotels, deler gæsternes begejstring.

”Tyrstrup Kro præsenterer et virkeligt flot niveau i deres restaurant. Hver en bid signalerer, at her er der kælet for detaljerne, uden at det bliver overaffekteret. Det er solidt kokkehåndværk, som giver traditionelle klassikere et sublimt og overraskende twist. I hotelkæden stræber vi at give vores gæster ”moments of happiness”, og her får man altså lykkefølelse helt ned i maven”, siger Jørgen Christensen.

Det er kromand, Torben Schulz, som er manden bag den succesfulde Tyrstrup Kro. Kroen lægger ikke blot værelser til massevis af gæster, som nyder nogle afslappende dage med forkælelse til maven, men er også et yndet centrum for egnens selskaber og fester. Torben står selv i køkkenet, når han ikke lige er ude i verden som dommer i internationale kokkekonkurrencer og verdensmesterskaber som blandt andet Bocuse D'or, eller når han spiser sig igennem Europa for at hente inspiration med hjem til kroen.

”Vi ser egentlig os selv lidt som tro madekvilibriste. Når man arbejder ved vores højrøde komfur med guldkanter, så får man lyst til at sprælle lidt og jonglere med råvarerne. Vi søger altid at udfordre det traditionelle, og teamet bag gryderne fodrer hinanden med inspiration til, hvordan vi kan udvikle vores madkoncept til nye højder med stor respekt for det gode håndværk, der ender på tallerknerne. Det er vi så stolte og glade over, at folk bemærker og ligefrem belønner os for”, siger Torben Schulz.

Hos Tyrstrup Kro holder kokkehuerne sig ikke kun ude i køkkenet. Det er helt naturligt, at kokkene smutter en tur rundt i restauranten og tager temperaturen på gæsternes tilfredshed. Og det slår igennem i gæstebesvarelsene. Her tager gæsterne stilling til blandt andet stedets faciliteter, service, forplejning og beliggenhed. Tyrstrup kro udmærker sig med den højeste loyalitetsscore på restaurantoplevelsen, og af bedømmelserne fremgår det, at det særligt er det personlige engagement i restauranten, det overraskende høje gastronomiske niveau samt de kompetente og servicemindedede medarbejdere, der tager kegler hjem blandt gæsterne.

Priserne uddeles hvert år i forbindelse med Small Danish Hotels' generalforsamling, hvor der findes vindere i totalt syv kategorier. Men det er hverken Small Danish Hotels eller andre branchefolk, der beslutter, hvem de fornemme titler går til. Vinderne udnævnes nemlig på baggrund af gæstevurderinger



PRESSEMEDDELELSE

fra kroer, hoteller, slotte og herregårde i landets største hotelkæde. Det betyder således, at prisen for Bedste restaurantoplevelse er en ren forbrugerpris.

Forbrugerpriserne blev lanceret af Small Danish Hotels for første gang i 2016.

Danskerne fordeler priserne i 2020 således:

- Bedste restaurantoplevelse: Tyrstrup Kro
- Bedste værelsesoplevelse: Tambohus Kro & Badehotel
- Årets højdespringer: Kompas Hotel Aalborg
- Årets leisure hotel: Agerskov Kro og Hotel
- Bedste morgenmadsoplevelse: Purhus Kro
- Bedste ankomst/modtagelse: Purhus Kro
- Årets business hotel: Afsløres midt-juni

Billedtekst: Danskerne stemmer Christiansfeldperlen Tyrstrup Kro ind som prisvinder i kategorien Bedste restaurantoplevelse i Danmark. Kromand Torben Schulz er en kendt mand i gastronomiens verden både som kok og som dommer i internationale kokkemesterskaber. Torben flankeres her af souschef Jan Kragh Thomsen til venstre og køkkenchef Lars Kuijt til højre.

Foto: Claus Haagensen. Kan frit benyttes i forbindelse med redaktionel omtale.

For yderligere information kontakt venligst Small Danish Hotels' direktør, Jørgen Christensen, på telefon +45 21 67 44 55 eller mail jc@smalldanishhotels.dk

For pressebilleder, presstekster og andre spørgsmål kontakt venligst Tina Baungaard-Jensen hos Small Danish Hotels' kommunikationsbureau, By Baungaard, på telefon +45 41 28 10 01 eller mail tina@bybaungaard.com

Om Small Danish Hotels

Small Danish Hotels er en frivillig landsdækkende kæde med håndplukkede hoteller, kroer, slotte og herregårde, hvor nøgleordene er den personlige betjening og det gode værtskab. Hotellerne ejes og drives af selvstændige hotelejere, slotsfruer og krofædre. Small Danish Hotels tilbyder unikt dansk gæstgiveri på kongelige privilegerede kroer, eventyrlige oplevelser i historiske og naturskønne omgivelser på slotte og herregårde, trendy boutique- og cityhoteller samt klassiske hoteller ved land, vand og by landet over.

For mere information: www.smalldanishhotels.dk