

PRESSEMEDDELELSE

Musikkens Hus
Aalborg den 30. marts 2015

Kendt stjernekok hentet til Musikkens Spisehus

Stjernekokken Thorsten Schmidt skal fornøje de nordjyske smagsløg i de kommende måneder.

Det skorter ikke på tilbud for én af Danmarks absolut bedste kokke, efter han og Ruths Hotel i Skagen for nylig valgte at stoppe samarbejdet i mindelighed.

Faktisk har Aarhus-drengen Thorsten Schmidt også fået tilbud fra flere nationale og internationale steder, men vælger for en periode Musikkens Spisehus i Aalborg.

Det kom i stand, da han helt uformelt talte i telefon med sin gamle ven, restaurantchef i Musikkens Spisehus i Musikkens Hus, Mikael Kopp Christensen.

- *I løbet af samtalen kom vi på idéen om at skabe nogle mindeværdige gastronomiske øjeblikke sammen. Lige nu vil jeg bare nyde at kunne være lidt spontan og deltage i forskellige gastronomiske arrangementer, indtil jeg har fundet ud af, hvad det næste store bliver og selvfølgelig hvor, siger Thorsten Schmidt, der indtil videre har dedikeret sin tid til foredrag, produktudvikling og konsulentopgaver.*

I Musikkens Spisehus ser restaurantchef Mikael Kopp Christensen frem til det kreative samarbejde.

- *Han kunne have valgt hele verden, men han valgte os. Thorsten er klart i top tre-listen over Danmarks bedste kokke, og så er han tilmed en flink fyr. Det bliver to gamle venner, der jammer sammen, siger en tydeligt begejstret Mikael Kopp Christensen. De to kokke lærte hinanden at kende, mens de endnu stod i lære.*

Thorsten Schmidt, som også har været dommer i TV 2-programmet "Danmarks bedste amatørkokke", vil fra 24. april være gæstekok udvalgte fredage og lørdage i en yderst begrænset periode.

Planen er at lave en lille pop up-restaurant på etagen over den gængse restaurant. Her vil Thorsten Schmidt sammen med Mikael Kopp Christensen og køkkenchef Daniel Ditman Pedersen frembringe unikke madoplevelser.

- *Der vil blive leget og eksperimenteret for at frembringe smagsoplevelser med personlighed, siger Mikael Kopp Christensen, og Thorsten Schmidt supplerer.*
- *For gæsten bliver det noget med at nyde øjeblikket og tage del i hele oplevelsen og ikke bare være tilskuer, siger han.*

Kuvertpriserne kommer til at ligge mellem 1000 og 1200 kroner, og der skal bestilles bord på forhånd.

Om Thorsten Schmidt

Thorsten Schmidt er født i Tyskland i 1976 og udlært kok i Bremen.

Thorsten Schmidt gik på kunstakademiet i halvanden måned, inden han besluttede sig for at blive kok i stedet for.

Privat og professionelt danner han par med designer Rikke Malling. Sammen har de datteren Flora.

Parret har stiftet og drevet restaurant Malling & Schmidt og Nordisk Spisehus i Aarhus. Thorsten Schmidt har været direktør for Kähler Villa Dining og Gastro Supreme i Aarhus.

Han var chefkok på Ruths Hotel fra 1. januar 2014 til 1. marts 2015.

Thorsten Schmidt har været på kokkelandsholdet og er én af frontløberne i forhold til at sætte nordisk gastronomi på verdenskortet.

Han har været tour-kok for Bjarne Riis & co.

Han er kendt for sin meget eksperimenterende tilgang til både råvarer og tilberedelse.

Hans signaturret er "Egetræ", som er cremet is med træspåner.

For yderligere oplysninger, kontakt venligst:

Adm. direktør i Musikkens Hus, Lasse Rich Henningsen, tlf. dir. 2422 7733 og lrh@musikkenshus.dk

Mikael Kopp Christensen, restaurantchef i Musikkens Spisehus, Musikkens Hus, tlf. dir. 60 20 31 90

Presseservice:

Conexia PR, att.: Mette Goddixen, tlf. dir. 61 65 72 02 eller mette@conexiapr.dk