



DET DANSKE GASTRONOMISKE AKADEMI

1. Kristian Rise

Bryghuset Vendia Markedsgade 9 9800 Hjørring
info@bryghusetvendia.dk www.bryghusetvendia.dk

2011 Æresdiplom/Pris for: tilberedning af fisk

Kokken Kristian Rise, har på fire år placeret en gastronomisk højborg solidt i Vendsyssels midte, nemlig Bryghuset Vendia, et kombineret brasseri, gourmetrestaurant og bryghus. Han er tidligere medspiller på det danske kokkelandshold og er en af landets allerbedste til at håndtere fisk, nærmest virtuost og ingen har hans præcision. Kristian var hovedkraften på det vindende landshold ved konkurrencen om Nordens Bedste Fisk. Han er yderst villig til at indgå i madudviklende projekter, som kan være med til at udvide bevidstheden omkring god mad til folket.

Kristians brasseri på Vendia blev kåret til årets brasseri 2010 af de Danske Madanmeldere og det er sigende at selv om indretning på stedet er tydelig brasseri, så er det man får på tallerkenen af langt højere kvalitet. Kristian Rise har i år været involveret i madudvikling i et Aalborg Universitetsprojekt der handlede om pasta på nordjyske kornsorter og udvikling af fiskebaseret take away-mad.