

Viveca Lärn, Peter Harryson och Ulf Wagner har sagt sitt: Årets Sill 2009 är "Fänkålsdill och akvavit"

Det var en enig jury som idag på förmiddagen röstade fram Årets Sill 2009. Viveca Lärn, Peter Harryson, Ulf Wagner och Rolf Westerström, vd på Sjöräddningssällskapet, var rörande överens om att "Fänkålsdill och akvavit" skulle utses till vinnare i hård konkurrens med tre andra sillinläggningar.

Årets Sill 2009 börjar säljas på Sveriges nationaldag den 6 juni – samtidigt som "Sillens Dag" firas på Klädesholmen – och en krona per burk går till Sjöräddningssällskapet.

Juryns motivering:

"En traditionellt nyskapande sillinläggning med mycket attraktivt utseende, doft och smak. En sill som man inte tröttnar på – en redig sill."

– Det är en ljuvlig sill som man kan äta varje dag – och det bör man. "Fänkålsdill och akvavit" kommer att bli en succé och ge goda kronor till Sjöräddningssällskapet. Årets Sill är ett strålande initiativ som jag hoppas ska stärka sillen som faktiskt är det svenskaste vi har, säger Peter Harryson, juryordförande för Årets Sill 2009, och även ledamot i Gastronomiska Akademien.

De fyra sillinläggningarna, som juryn fick provsmaka, har tagits fram av köksmästarna på restaurang Salt & Sill. Två sorter var krämiga och två inläggningar klara. Den vinnande sillen ska nu produceras av Klädesholmen Seafood.

– Vi valde ut fyra moderna och innovativa sillinläggningar som representerar en bredd när det gäller smak, doft och utseende. Att de fyra jurymedlemmarna sedan var så överens om vilken som var bäst var roligt. Det ökar möjligheterna för att sillinläggningen ska falla svenska folket i smaken och sätta Klädesholmen på kartan som Sveriges sillö, säger Susanna Hermansson, vd för Salt & Sill.

För författaren Viveca Lärn som älskar sill är det viktigt med en sillinläggning som man inte tröttnar på.

– "Fänkålsdill och akvavit" kändes ren och frisk, en helt perfekt sillinläggning.

Krögaren och vinexperten Ulf Wagner, som gärna smyger in sill som brytning i matlagningen, tycker att vinnaren är helt överlägsen.

– Den hade en vuxen smak och det är kul med fänkål och dill tillsammans. Jag ser fram emot en växande silltrend i Sverige och att konsumenterna även börjar kombinera sill med vin. Riesling och sill är en fantastisk smakkombination.

Rolf Westerström, vd för Sjöräddningssällskapet, var den i sällskapet som fastnade mest för sillinläggningens utseende.

– Den påminde mig om min farmors sillrecept med fasta stora bitar. Årets Sill är ett jättefint initiativ och vi är tacksamma för varje krona som går till att vi kan fortsätta vårt viktiga arbete med säkerheten till sjöss.

För ytterligare information, kontakta:

Pär Karlsson, presskontakt Årets Sill 2009. Tel: 073-403 12 14. E-post: par.karlsson@perspective.se

Bilder för fri publicering:

www.kladesholmenseafood.se

www.saltosill.se

Klädesholmen Seafood AB är ett modernt företag baserat på generationer av kunskap och erfarenhet. Tidigare var vi fyra självständiga aktörer; Alax, Bråse, Klockbojen och PK Konserver. För att bli starkare och utöka våra möjligheter på marknaden bestämde vi oss 2002 att gå samman till ett gemensamt företag med namnet Klädesholmen Seafood. Därmed skapades ett modernt företag med större produktionskapacitet - väl rustat att möta de ständigt ökande kraven på effektivitet, kvalitet, flexibilitet och marknadsutveckling.



Bilden ovan från vänster: Rolf Westerström, Viveca Lärn, Peter Harryson och Ulf Wagner.