Till redaktionen Malmö 26 oktober 2013

Pressmeddelande.

För publicering

**Maderiet på Bokskogen är Sydsveriges bästa golfkrog**

Med en spektakulär synnerligen välsmakande "Silla pizza" på rödbetsknäckebröd egenrökt kumminost, utsågs Maderiet på Bokskogens golfklubb på lördagen till Sydsveriges bästa golfkrog.

Konkurrensen var knivskarp Maderiet knep förstaplatsen med endast en poäng före fjolårets segrare från Falsterbo. På tredjeplats kom Lilla Vik på Österlens golfklubb. Inte illa för en debutant.

Juryn, med bland andra Leif Mannerström och Tareq Taylor, konstaterade att standarden höjts ytterligare och i sin motivering sa man bland annat att vinnarrätten präglades av mycket höga smaker och stor kreativitet som bevisar att upphovsmännen tillhör toppskiktet i mat-Sverige.

- Vi är verkligen glada. Att gå till final var ett mål för oss. Vi kände på oss att vi hade någonting extra som kunde bära hela vägen, säger en överlycklig Filip Kronsjö på Maderiet.

Nu väntar en vinnarresa till tv-kända River Cottage i England dit krogen får ta några anställda med på en spännande inspirationsresa.

Det är matorganisationerna *Smaka på Skåne* och *Småland på riktigt* som tillsammans med *Tourism in Skåne* och *Visit Småland* som arrangerar tävlingen som syftar till att göra golfkrogarna ännu mera attraktiva inte bara för golfspelare och samtidigt uppmuntra till, och öka användningen av lokala råvaror.

Tävlingen har löpt under sommaren då krogens gäster har fått rösta på sina favoriter på ett trettiotal golfrestauranger i södra Sverige.

Finalen dit tio av krogarna kvalificerat sig, avgjordes på Älska Mat &Vinmässan på Slagthuset i Malmö.

Bildtext:

Den bästa golfkrogen i södra Sverige! Maderiet på Bokskogens golfklubb på lagade den godaste golfrätten. En sillapizza på rödbetsknäckebröd!

För ytterligare info:

Jesper Aspegren, projektledare, 0702 68 76 67, jesper@aspegren.net