

PRESSEMEDDELELSE 15. december 2016

Yderligere info:

Lars Peder Hedberg, White Guide Global, + 46 70 975 99 10, lars.peder.hedberg@whiteguide.se

Se pressemeddelelsen på engelsk samt yderligere information på whiteguide.com

Danske pressebilleder til fri afbenyttelse kan downloades her:

<https://www.dropbox.com/sh/i7j7yboatmq5b1/AADrVFsgQoFi9g4DGIK9K4O2a?dl=0>

Hvordan smager fremtiden?

Den nye guide 12forward by White Guide viser vej til de mest innovative restauranter i verdens mest gastronomisk interessante byer – heriblandt København.

12forward by White Guide er en ny digital guide til de mest innovative og trendsættende restauranter i verdens mest gastronomisk interessante byer, heriblandt København.

Restauranterne i guiden kan lige vel være toprestauranter som gadekøkkener, men fælles for alle er, at de har noget exceptionelt at byde på og er med til at rykke grænserne for gastronomien.

Hver måned kommer der nye gastronomiske destinationer til, indtil totalt 30-40 byer er med. Til en start kan man læse anmeldelser af de 12 mest interessante restauranter i Singapore, Tokyo, Berlin, New York, Stockholm og København. Listen opdateres løbende men er begrænset til 12 spisesteder i hver by, så når en ny kommer ind, vil en af de ældre udgå.

12forward er produceret af White Guide, den skandinaviske restaurantguide, som har været en drivende kraft bag den nynordiske madrevolution fra dens spæde start. Med 12forward tager White Guide nu et skridt ud på den globale arena med lokale og regionale White Guides flere steder i verden, hvor der er dynamiske gastronomiske miljøer at dække og støtte op om. Dette sker via franchises med udgangspunkt i den skandinaviske forretnings- og redaktionelle model samt nye globale initiativer såsom 12forward.

White Guide har allieret sig med nogle af verdens førende madskribenter og restaurantanmeldere som bidragsydere til guiden. De bor selv i de byer, de dækker, hvilket sikrer, at guiden hele tiden holdes ajour med den gastronomiske udvikling.

Hvordan udvælges restauranterne til guiden?

Hvad definerer en '12forward restaurant' og en '12forward by'? Det spørgsmål har White Guides ansvarlige udgiver Lars Peder Hedberg og redaktionen bag 12forward længe arbejdet på at besvare.

"For at en restaurant kan blive optaget i guiden, skal den udfordre nogle grundlæggende træk i nutidens gastronomi," siger Hedberg, som selv har base i Stockholm og Berlin. "Der skal være et element af noget banebrydende, hvor man stiller sig kritisk overfor den måde, hvorpå man

traditionelt har anskaffet sine råvarer, tilberedt maden og præsenteret den. Helst skal man også give et bud på, hvordan nye gastronomiske veje kan udforskes. Vi kalder det 'food forward.'"

"At servere fantastisk mad er ikke nok," siger chefredaktør Margot Aurelius, som er bosat i New York og Los Angeles. "Faktisk er et måltid, som er helt igennem velsmagende og tryghedsskabende, med stor sandsynlighed ikke ret banebrydende."

Hvordan udvælges byerne til guiden?

"En 12forward by kan være enhver by, som har mindst 12 spisesteder, der møder disse kriterier," siger Hedberg. "Efter vores opfattelse er der måske 40 sådanne byer i verden, og i sidste ende vil vi dække dem alle. Dermed vil vi med sikkerhed vide, i hvilken retning gastronomien går, og hvor passionerede madelskere kan få de mest interessante madoplevelser i verden."

12forward-restauranter i København

108

Alchemist

Bæst

Geranium

Hija de Sanchez

Kadeau København

Mielcke & Hurtigkarl

Noma

Restaurant Palægade

Spontan

Taller

Veve

Download appen gratis

12forward er nu tilgængelig til iPhone og vil kunne fås til Android i januar 2017, hvor der også lanceres et mobilvenligt website med ekstra funktioner, såsom trendanalyser og interviews med nogle af verdens mest toneangivende kokke. Der vil desuden blive arrangeret 12forward events i udvalgte byer i løbet af 2017.

Appen er gratis at downloade, og lige nu kan sektionerne Berlin, Tokyo og København læses gratis. Ellers er prisen 8 kr./by eller 99 kr. for et års abonnement.

Bag 12forward står White Guide, Nordens førende restaurantguide, som nu udvider territoriet udenfor de nordiske lande. Kernen i White Guides anmeldelser er fuld transparens omkring bedømmelseskriterierne, hvor der ikke lægges skjul på, at især originalitet, innovation, bæredygtighed og et interessant restaurantmiljø belønnes. Restauranterne anmeldes altid anonymt, der betales for alle måltider, og anmeldelserne er en kombination af seriøs kritik, inspirerende journalistik og up-to-date information.

White Guide Global AB er ejer af alle White Guides brands og den operationelle platform for yderligere international ekspansion.

White Guide Global AB, P.O Box 17233, SE-104 62 Stockholm. E-mail publisher@whiteguide.com.
Web www.whiteguide.com