



DRAGSHOLM SLOT

Dragsholm Slot den 26. oktober 2020

DRAGSHOLM SLOT – RELAIS & CHÂTEAUX HENTER NY KØKKENCHEF

Dragsholm Slot får ny køkkenchef fra nytår. Jeppe Foldager er hentet til slottet og skal stå i spidsen for videreudviklingen af gastronomien, hvor fokus de sidste 15 år har været på autenticitet, de bedste, lokale råvarer og fortællingen om slottets kultur og historie.

Dragsholm Slot har de seneste årtier været igennem en rivende udvikling som hotel og restaurant og er i dag et foretrukket besøgsmaal for såvel nationale som internationale gæster. Slottet gæstes af private på eventyr, af virksomheder, når beslutninger skal sættes i historisk perspektiv og af selskaber til fejring af livets store begivenheder.

Efter 13 succesrige år takker Claus Henriksen af som køkkenchef. Det har været en fantastisk rejse, hvor Claus har skabt et enestående og meget personligt køkken baseret på råvarerne fra Lammefjorden, som baronen på slottet tog initiativ til at inddæmme. Efter Claus' indtog på slottet i 2008 fik vi ros og top-anmeldelser af de danske madanmeldere, og rejsen kulminerede med en Michelin-stjerne i 2017 samt optagelse i Relais & Châteaux som kom året efter.

Claus har gjort et fantastisk innovativt arbejde og i den grad taget slottets kultur og historie til sig, ligesom han dygtigt og ambitiøst har samarbejdet med de lokale avlere om råvarer og forædlede produkter fra området. Her har Claus indfriet vores ambitioner om at skabe et unikt terroir-køkken til slottet. Vi siger Claus tak for en fornem indsats og ser frem til fortsat at have ham tilknyttet slottet i forbindelse med vores kommende Food Lab i Herskabsstalden.

Vores nye køkkenchef, Jeppe Foldager kommer på trods af sin unge alder med en masse gastronomisk erfaring i bagagen og de sidste mange år som køkkenchef. Jeppe har bl.a. været sous chef på Søllerød Kro, været en del af Bocuse d'Or, hvor han i 2013 vandt sølv og har senest været køkkenchef på Alberto K og Restaurant Kanalen. Jeppe har ambitioner, der matcher slottets og har stor appetit på at gå om bord i slottets fortælling og glæder sig til, at komme ud hvor rødderne bor og gror.

Sammen med F&B Chef, sommelier Peter Fagerland og hele teamet på Dragsholm Slot glæder jeg mig til at byde Jeppe Foldager velkommen. Vi har fulgt Jepses arbejde gennem mange år og er sikre på, at hans formåen i køkkenet sammen med slottets stærke fortælling, de gode råvarer og mange dygtige medarbejdere kan føre os mod nye mål og horisonter.

Med venlig hilsen
Mads Hylleholt Bøttger, Slotsejer

For mere info kontakt Thomas Kjelfred på tk@dragsholm-slot.dk.



DRAGSHOLM SLOT – RELAIS & CHÂTEAUX

Dragsholm Allé · 4534 Hørve · +45 5965 3300 · www.dragsholm-slot.dk