

# Frederikshøj er nu officielt i verdensklasse

**Gennembrud.** Restaurant Frederikshøj er nomineret i tre tunge kategorier i ny dansk gourmetguide, herunder Årets bedste restaurant.

Af Henrik Bagge

heba@berlingskemedi.dk

**AARHUS:** I Aarhus har man vidst det længe, men nu bliver det også officielt: Wassim Hallals restaurant, Frederikshøj, er i verdensklasse.

Når den svenske madguide White Guide torsdag 24. april lanceres i en særlig dansk udgave, sker det nemlig med afsløringen af vinderne af otte særlige priser og udmærkelser.

Og her er Frederikshøj ikke alene nomineret i tre af kategorierne, det er ovenikøbet også de helt tunge priser, gourmetrestauranten er i spil til.

Side om side med verdenskendte, Michelin-omsværede københavnerrestauranter som Noma og Geranium er Frederikshøj nomineret til Årets bedste restaurant, Årets madoplevelse og Årets serviceoplevelse.

Og selv om Wassim Hallal aldrig har tvivlet på egen evne til at imødekomme selv de mest kræsne smagsløg, lader det ham alligevel ikke uberørt, at Frederikshøj nu også omsider høster officiel anerkendelse for indsatsen.

»Det betyder meget for mig,« siger Wassim Hallal.

»Det er et statement om, at vi også kan finde ud af at lave mad uden for hovedstaden, og at vi nu bliver anerkendt på det niveau, vi selv synes, vi befinder os på.«

## Lidt træt af Michelin

Igen i år har manglen på stjer-

ner til provinsen i den nyligt udkomne Michelin-guide været vendt og drejet til hudløshed i både branchen og medierne. En debat, Wassim Hallal selv forlængst er holdt op med at blande sig i.

»Jeg gider ikke gå så meget op i det. Men lige i den uge, hvor det står på, bliver man sgu lidt træt af, at man ikke kan blive vurderet på lige fod, fordi man bor uden for København,« indrømmer han.

Derfor hilser han det også velkomment, at den svenske White Guide, som han kender som yderst seriøs og kompetent, nu ikke alene har fået mod på at bevæge sig over sundet, men også over bæltet til resten af Danmark.

»Det er flot, at de tør,« synes Wassim Hallal, der gerne deler ud af sine roser.

Ikke alene er han glad for, at der nu kommer international fokus på hele Aarhus som gastronomiby, han peger også på resten af Frederikshøjs andel i buketter.

»Jeg er især glad for de tre indstillinger, fordi det viser, at vi ikke bare driver en pissegod restaurant, at vi ikke bare laver pissegod mad, og at vi ikke bare giver en pissegod service, men at vi gør det hele. Det er en stor cadeau til alle på Frederikshøj, og det betyder utroligt meget for mig.«

## Allerede tilfreds

Med de tre nomineringer har White Guide Danmark allerede stillet Wassim Hallal rigeligt tilfreds, og han sætter

ikke næsen op efter noget til pokalskabet.

»Jeg vil blive rigtig glad, hvis jeg vinder, men det er et stærkt felt. Vi er en af tre restauranter, der er nomineret i alle de tunge kategorier, og bare det at være nomineret er et stort skulderklap,« siger Wassim Hallal.

Under alle omstændigheder er anerkendelsen som en restaurant på absolut topniveau i hus.

For blot at komme i betragtning til White Guide Danmarks tungeste pris, skal man nemlig kunne leve op til følgende beskrivelse:

»Årets bedste restaurant giver en restaurantoplevelse i verdensklasse og en blændende madoplevelse i international mesterklasse.«

## Fakta

### Frederikshøj i White Guide Danmark

Frederikshøj er nomineret i følgende kategorier, når The White Guide udkommer i en dansk version 24. april:

**Årets bedste restaurant:** Noma, Geranium, Studio, Frederikshøj

**Årets madoplevelse:** Noma, Geranium, Studio, Frederikshøj

**Årets serviceoplevelse:** Noma, Marchal, Frederikshøj, Søllerød Kro