

DM i Østersåbning 2025



Program

Lørdag 11. oktober 2025
Sparekassen Thy Arena | Mors, Nykøbing

- 10.30 Åben kutter – Landing af østers, Kajen, Havnen, Nykøbing Mors
- 11.30 Sparekassen Thy Arena | Mors åbner, gratis entré
- 12.00 Åbningstaler
Limfjords-Lunch
- 12.15 Salg af tastings ved
Limfjordskokkene
Østersbaren åbner
- 13.00 DM i Champagnesabling og
DM i Østersåbning – forrunder for
seniorer og finaler for juniorer
- 15.00 Kåring af finalisterne seniorer,
præmieoverrækkelse juniorer
- 15.30 Tak for nu – vi ses i aften
- 17.30 Arenaen åbner for gæster med billet
til langbordsmiddag
Velkomst – åbningstaler
- 18.45 Arenaen åbner for gæster uden
billet, gratis entré
Baren er åben
- 19.00 Præsentation af finaledeltagerne
- 19.30 DM i Østersåbning seniorer – Finale
- 20.30 DM i Champagnesabling – Finale
- 21.30 Præmieoverrækkelse
- 23.30 Tak for i aften

Konferencier: Timm Vladimir
og Kim Thygesen

Præmier

Vinderen modtager en præmie på
kr. 5.000,-

Der vil være medaljer
til 1. 2. og 3. pladsen.

Der vil være flotte præmier
til 1., 2. og 3. pladsen, doneret af
vores sponsorer.

Vi afholder Danmarks mesterskabet
i Østersåbning. Kom og vær med!

Hvor og hvornår

Lørdag den 11. oktober 2025 i Nykøbing Mors – Danmarks
Skaldyrshovedstad. Forrunderne starter kl. 13.00. Kl. 15.00 er præmie-
overrækkelsen for juniorer. Finalerne for seniorer starter kl. 19.30 med
kåringen af vinderen kl. 21.30.

Konkurrencen afvikles sammen med DM i Champagnesabling.

Hvem kan deltage

Det kan alle, der har erfaring med østersåbning og lyst og interesse i
at deltage.

Bag konkurrencen

Kokkeforeningen Danmark er arrangør af DM i Østersåbning i et tæt
samarbejde med Danmarks Skaldyrhovedstad og Morsø Kommune
(værtsbyen).

Alle regler er godkendt af Kokkeforeningen Danmark.

Vinderen af Danmarks mesterskaberne kvalificerer sig til at være
Danmarks deltager ved Verdensmesterskabet i Galway/Irland.

Kokkeforening Danmarks koordinator af Danmarks mesterskabet i
Østersåbning er Thomas Riis og Dennis Nielsen. Eventuelle spørgsmål
kan rettes til Thomas Riis på mail president@kokkeforeningen.dk eller
tlf. 22 63 02 46.

Danmarks mesterskaberne afholdes i forbindelse med fejringen af
Østers- & Muslingepremieren. De åbnede konkurrenceøsters sælges
i østersbaren til gæsterne. Indtægten går til delvis dækning af
udgifterne ved eventafholdelsen.

DANMARKS
SKALDYRS
HOVEDSTAD

MORS
MORS.DK

KOKKE
FORENINGEN
DANMARK



Tilmelding

Tilmelding senest den 9. juni 2025, hvorefter deltagerne til konkurrencen vil få besked den 1. juli om de er med i deltagergruppen.

Udvælgelses kriterier er at deltagerne har erfaring med østersåbning i forhold til antal pladser.

Pris for deltagelse kr. 100,-

Tilmeldingsblanket

Østersåbning ved Østers- og Muslinge-
premieren lørdag den 11. oktober 2025
i Skaldyrshovedstaden Nykøbing Mors

Deltagers navn:

Privat adresse:

E-mail:

Telefon:

DEN UDFYLDTE TILMELDING SENDES TIL:
Thomas Riis president@kokkeforeningen.dk

Tilmelding er gældende når bekræftelse er modtaget.
Tilmeldingen skal være i hænde **senest d. 9. juni 2025.**



DM i Østersåbning 2025

KONKURRENCEREGLER

1. En underkomite af dommere skal udvælge de fineste østers (Ostrea Edulis), som ikke må være mindre end 76 mm i diameter.
2. Bordene hvorpå østersåbningen foregår, skal være 90 cm høje.
3. Hver deltager forventes at åbne 30 østers. Han/hun vil modtage en lukket fustage med østers på scenen og skal sikre sig at den indeholder 32 østers inden start – altså deltageren er selv ansvarlig for kontroltælling.
I Danmark har vi 2 østers som "reserve"-østers. Enkelte østers kan byttes, hvis de virker meget porøse i skallen. Dette vurderes af scenedommeren.
4. Fustagerne vil blive tildelt efter lodtrækning, og hver bakke vil blive påført deltagerens nummer.
5. Østerserne skal åbnes på den tildelte plads og præsenteres på den tildelte bakke.
6. Deltagerne skal præsentere deres østers med den åbne side opad og må præsentere dem alle i enten den dybe eller den flade skal.
7. Deltagerne kan frit anvende egne knive i konkurrencen. Disse skal dog godkendes af dommerkomiteen. Såfremt en knivs udformning falder væsentlig uden for det kendte, afgøres det af den konkurrence-ansvarlige samt dommerne. Deltagerne må ikke gøre brug af holder, støtte eller anden form for hjælp.
8. Deltagerne skal bære det tildelte forklæde el.lign. hvis dette udleveres.
9. Deltagerne må bære handsker eller anden beskyttelsesform på hænderne.
10. Afviklingskomiteen starter hvert heat i konkurrencen.
11. Når hver deltager er færdig, løftes begge arme i lufen, og der trædes et skridt tilbage. Når dette er sket må østerserne og bakken ikke berøres. Hvis han/hun gør det, kan han/hun diskvalificeres.
12. Hver deltager kan blive bedt om selv at bære deres østersbakke til et bestemt sted, og de har det fulde ansvar for bakken indtil de når dette sted.



13. Dommerne vurderer bakkerne for tillæg af point for
 - Flot udseende
 - Pænt åbnet uden revner
 - Helt løsnet fra skal
 - Kødet intakt – ikke revet, skåret, skadet og uden blod
 - Ordentlig og pæn præsentation
14. Points gives først og fremmest for hvor hurtigt de 30 østers er åbnet. Dommerne giver bonuspoint for bakken med de åbne østers. En bonus fra 1-30 ud fra ovennævnte præsentation af bakkerne – om de er attraktive for gæsten i et hotel eller en restaurant.
Følgende strafpoints lægges til:
 - østers, der ikke er løst fra sin skal. +4 p.
 - østers med blod. +30 p.
 - østers med skal eller andet i kødet. +4 p.
 - østers, hvor kødet er skåret eller flænset. +4 p.
 - østers, der ikke præsenteres med åbnede side opad. + 4 p.
 - østers, der ikke er åbnet eller mangler. +30 p.
15. Vinderen vil blive fundet med det laveste kombinerede tids- og strafpoint. I tilfælde af uafgjort, vil deltageren med lavest strafpoint blive kåret som vinder. Hvis de stadig ligger lige på points vil deltageren med det højeste bonuspoint blive kåret som vinder.

Ovennævnte regler er udarbejdet af det Galway International Oyster Oening Cmpetition Committee of Judges, og gælder for afviklingen af Danmarks mesterskaberne i Østersåbning. Oversat og revideret af Jesper Knudsen – godkendt af Thomas Riis/KF Danmark maj 2025.

