



Pressemeddelelse 25. februar 2019

Topkok skal sætte ZOO på det gastronomiske verdenskort

Når ZOO i april slår dørene op til hele tre nye restauranter, er en af Danmarks dygtigste kokke sat til at fyre op for komfurerne. Casper Sobczyk - der både har anmelderroste restauranter og Guide Michelins Bib Gourmand-udmærkelser på CVet - skal som køkkenchef være med til at indfri ZOOs ambition om, at vi også skal gå i ZOO for at spise.

Det gastronomiske udbud i ZOO skal op på niveau med spiseudbuddet i resten af København. Derfor barsler ZOO med helt nye spiseoplevelser og kvalitetsmad i alle prisklasser i partnerskab med Madkastellet og investerer millioner i restauranter, cafeer og konferenceforplejning. Casper Sobczyk er hentet ind som køkkenchef for *panpan* i pandaanlægget, *Botanika* og *FOLK*, der alle åbner i april.

”Jeg er kendt for fine dining og a la carte, men er samtidig vild med at bygge og skabe. Derfor var jeg slet ikke i tvivl om, at jeg ville være en del af det her ambitiøse projekt. Her skal jeg sørge for, at ZOOs gæster får et langt bredere og bedre madudbud og kreere menuer, der gør, at folk får lyst til at gå i ZOO for at spise en lækker frokost eller en god middag. Der kommer ikke eksotiske dyr på menuen, men en vifte af klassiske retter og nyskabende, eksperimenterende gastronomi. Det bliver god og ærlig mad med et twist, men mon ikke der også sniger sig også et par citronmyrer ind på dessertkortet,” siger Casper Sobczyk med et smil.

De tre nye restauranter skal både favne ZOOs kernegæster, nemlig børnefamilierne, og trække besøgende til, der kommer i Haven for at få en spiseoplevelse. Christian Higrapp, kommerciel direktør i ZOO siger:

”Som en del af vores nye satsning har ZOO et erklæret mål om at tilbyde mere mad med holdning og langt flere oplevelser med og omkring mad. Derfor er jeg både stolt og glad over, at vi kan tiltrække en profil som Casper. Jeg er vild med hans tilgang som køkkenchef, hvor den høje kvalitet af maden er en selvfølge, hvor det ikke bliver fisefornemt, og hvor det at køre en gode service er en prioritet.”

Madkastellet, der er en af de største aktører på den danske mad- og restaurantscene, har snart 20 års erfaring i at designe kulinariske oplevelser, såvel højgastronomiske, folkelige og jordnære. Stor smag krydret med lige dele håndværk, godt værtskab, sundhed og økologi er i højsædet, hvilket vil kunne opleves på tværs af det nye restaurantudbud i ZOO samt i al forplejning til møder og events i Haven. Casper Sobczyk ser frem til at arbejde for Madkastellet, som han omtaler som en god arbejdsplads med en vifte af muligheder uanset, hvor man er i sin karriere som madentusiast og en koncern, der altid har noget nyt på menuen.

panpan bliver en asiatisk-fransk bistro, hvor gæsterne spiser med panoramakig til Havens nye beboere, de to kinesiske pandaer, der tjekker ind i begyndelsen af april. Her serveres kendte franske retter med et asiatisk twist tydeligt præget af dét, der kendetegner Sobczyk kulinarisk. I vegetarcaféen *Botanika* ser Casper frem til at servere funky, mættende og farvestrålende plantebaserede retter, søde fristelser fra de dygtigste konditorer, god kaffe og dampende drikke fra et stort tekort. *FOLK* bliver en hyggelig, dansk restaurant i moderne mormorstil, hvor der kan bestilles højtbelagt fra sedlen, lune retter og klassiske caféretter. Casper kommer senest fra en stilling som køkkenchef på Hotel Marienlyst og er kendt fra Go Morgen Danmark.

For yderligere information kontakt venligst:

Zoologisk Have: Presse- og kommunikationsansvarlig Jacob Munkholm Hoeck: jmh@zoo.dk / +45 3016 7373

Madkastellet: Kommunikations- og marketingchef Ulrika Mårtensson: ulrika@madkastellet.dk / +45 2338 3072