

Udskriftsdato: 15. december 2025

KEN nr 9446 af 12/09/2012 (Gældende)

Pressenævnets kendelse i sag nr. 12-70-00282

Ministerium: Justitsministeriet

Journalnummer: 12-70-00282

Pressenævnets kendelse i sag nr. 12-70-00282

Resumé

Klager – Restaurant Egå Marina – klagede over anmeldelsen ”Panorama og pral i Egå” i Jyllandsposten og på jp.dk.

Pressenævnets begrundelse og afgørelse:

Det er Pressenævnets opfattelse, at anmeldelser af restauranter og dér indtagne måltider er et udtryk for anmelderens subjektive oplevelse og vurdering af det anmeldte, og Pressenævnet kan derfor som udgangspunkt ikke tage stilling til sådanne forhold.

Pressenævnet finder heller ikke grundlag for at kritisere, at anmelderen ikke oplyste om priserne på ”Dagens ret” og ”Det lette”, hvor der var tre retter til 158 kroner. Nævnet finder heller ikke i øvrigt grundlag for at udtale kritik af anmeldelsen.

Det fremgår af medieansvarslovens § 36, stk. 1, at en anmodning om genmæle over for oplysninger af faktisk karakter, som er egnet til at påføre nogen økonomisk eller anden skade af betydning, og som er bragt i et massemedie, skal tages til følge, medmindre oplysningernes rigtighed er utvivlsom.

Pressenævnet finder, at de påklagede udsagn er vurderinger eller oplysninger, der ikke kan påføre klager skade af betydning. Klager har derfor heller ikke krav på at få bragt et genmæle.

Kok på Restaurant Egå Marina, [Person A], har i henhold til fuldmagt fra restauratør og anpartshaver i EKC Egå ApS (der ejer restauranten), [Person B], klaget til Pressenævnet over en artikel bragt i Jyllands-Posten og på jp.dk den 15. maj 2012, idet klagerne mener, at god presseskik er tilsidesat. Klagen omfatter endvidere mediets afslag på genmæle.

1 Sagsfremstilling

Jyllands-Posten bragte den 15. maj 2012 på side 8-9 artiklen ”Panorama og pral i Egå” med underoverskriften ”Anmeldelse: Restaurant Egå Marina, der ligger på havnen af samme navn, lover mere, end den kan holde, når den praler af at mestre alle genrer inden for gastronomi. Der bør kæles lidt mere for både mad og servering.” Af artiklen fremgik følgende:

”...

Fåmælt tjener

Måske derfor var han meget fåmælt, det var ikke mange ord, han sagde til os om maden eller for den sags skyld vinen. Han anbefalede os dog at tage husets vin, da vi kun ville bestille to glas hver, en Roche Mazet, først hvid (chardonnay), siden rød (cabernet sauvignon), begge fra 2009, til 52 kr. pr. glas. Det var et fint forslag, især den hvide, som blev åbnet ved bordet og var tilpas kold og meget fint krydret i smagen - lige tilpas til vores forret.

Månedsmenu

Den valgte vi fra menuen, som angiveligt skiftes hver måned, men april var streget over på kortet og erstattet af maj. Én ret 198 kr., to for 228 og tre for 258 kr. Vi valgte alle tre og skulle dermed have skindstegt torsk, grillet oksemørbrad og rabarberdessert.

Ligesom hvidvinen var torsken velmagende. Den var stegt til den saftige side og med sprødt skind. Lidt overraskende blev den serveret med en suppe (der var fiskesuppe på a la carte-menuen),

som ikke var så tæt og koncentreret smagfuld, som man kunne ønske af den. Den var temmelig fed, ikke bare af fløde, virkede simpelthen jævnet.

Skuffende hovedret

Hovedretten med oksemørbrad havde sellericreme, stegte cherrytomater, syltede tyttebær, syltede løg, ristede svampe, stegte kartofler og rødvinssovs som tilbehør.

Det var ikke helt så godt, som det kunne lyde. Generelt var retten ikke varm nok, og desuden var det nogle ukurante udskræinger af mørbraden, vi fik. To endestykker til hver - meget forskellig tykkelse og forskelligt stegt. Var det mon resterne af de mørbrader, der var skåret ud til fødselsdagsgæsterne? I hvert fald var det skuffende. Det var sovsen også - den havde samme problem som suppen: Bar præg af jævning og manglete smag.

Desserten blev serveret på aflange tallerkener, en nydelig servering is - sorbet og vanilje - jordbær, marengs med chokolade og crumble drysset udenom samt lidt rabarberkompot.

Fint og lækkert, om end sorbeten egentlig bare var sød is. Vi havde faktisk svært ved at bestemme smagen og gættede på både jordbær og rabarber, men da vi spurgte tjeneren, sagde han hindbær.

Ualmindelig te

Vi sluttede af med kaffe og te (à 28 kr.) - helt almindelig sort kaffe og helt almindelig te lovede tjeneren, hvorefter han kom med tebreve med kamille- og solbærsmag samt grøn te!

Der var således godt og dårligt at sige om denne aften på Egå Marina. Alt i alt var det en lidt skuffende middag, der ikke levede op til prisniveauet. Det er ikke et billigt sted, a la carte-retterne koster fra 198-240 kr.

Vi kom af med 780 kr., fordi vi nøjedes med vin pr. glas.

Det havde nu også været problematisk at nå at drikke en hel flaske til hovedretten, for det gik tjep. Vi bestilte kl. kvart i syv og var ude af døren mindre end to timer senere - ligesom alle andre gæster var væk da.

På sin hjemmeside lover Egå Marina, at kokkene mestrer alle genrer inden for gastronomi. Måske skulle man bare koncentrere sig om færre stilarter, og til gengæld gøre lidt mere ud af dem. Alt i alt kan det kun blive til tre små stjerner til Egå Marina.

...

Restauranten har en månedsmenu med tre retter for 258 kr. og a la carte-retter fra 198 til 240 kr.

Åbent: Hver dag fra kl. 12-17 og kl. 17.30-21

(køkkenet lukker kl. 20.30).

Betjening

Opmærksom, men dog stiltfærdig til den neutrale side. Ikke noget med at præsentere retterne, måske fordi tjeneren ikke var helt klar over alt, hvad der var på tallerkenerne."

Til artiklen var blandt andet indsat et billede af forretten og hovedretten. Det er ikke muligt at se, hvor der skulle være spist af retterne.

Artiklen blev samme dag bragt på jp.dk.

[Person A] henvendte sig efterfølgende til avisen, der afviste klagen.

Restaurantens menukort

Af Restaurant Egå Marinas aftenmenukort for maj måned fremgik det, at Dagens ret (serveredes tirs-, ons- og torsdag) kostede 158 kroner. Under "A la carte" fremgik tre retter under punktet "Hovedretter". Retterne kostede henholdsvis 198, 210 og 240 kroner.

Under menupunktet ”Det lette” var to retter, et luksus stjernesud og en burger. Begge kostede 158 kroner.

2 Parternes synspunkter

2.1 Restaurant Egå Marinas synspunkter

[Person A] har anført, at anmeldelsen af Restaurant Egå Marina er særlig negativ og på visse punkter faktisk forkert. Anmelderen kunne lige så godt have set mere positivt på besøget, eksempelvis, at de ikke skulle vente på maden. Anmeldelsen har ødelagt restaurantens ry.

Der er navnlig henvist til følgende:

At overskriften giver indtryk af, at restauranten giver sig ud for nogen, den ikke er,

At anmeldelsen fandt sted en tirsdag og ikke som anført i avisen en onsdag,

At anmelderen påstår, at hun har fået serveret rester fra et selskab,

At anmelderen påstår, at der er anvendt Maizena til at jævne fiskesuppe til forretten og sovs til hovedretten,

At der i artiklen vises billeder af tallerkner, hvorfra anmelderen er begyndt at spise,

At anmelderen i artiklen skriver, at hovedretterne koster fra 198 til 240 kroner. I aftenmenukortet er der tre hovedretter til 158 kroner,

At anmelderen kalder retterne dyre, selvom hun ikke kender til restaurantens udgifter og kalkulationer, og

At tjeneren er tavs, når han har travlt.

[Person A] har herudover anført, at restauranten skriver, at kokken mestrer alle genrer, fordi restauranten primært henvender sig til selskabsgæster, der har mulighed for at sætte deres præg på menuen.

2.2 Jyllands-Postens synspunkter

Jyllands-Posten har anført, at en anmeldelse består af subjektive vurderinger og iagttagelse af faktiske oplysninger. Restaurant Egå Marina har fået samme behandling som andre restauranter får i forbindelse med en anmeldelse.

Jyllands-Posten har erkendt, at artiklen indeholder en forkert oplysning, idet anmelderbesøget fandt sted en tirsdag og ikke en onsdag. Denne beklagelige fejl anser bladet dog for ubetydelig i sammenhængen.

Til de øvrige forhold, har avisen anført, at anmelderen ikke påstår, at der er anvendt Maizena til jævning, men at det smagte, som om suppen og sovsen var jævnet. De to billeder af retterne er fotograferet, inden anmelderen påbegyndte spisning. Det påstås heller ikke, at anmelderen får serveret rester fra et selskab. Anmelderen gør sig den tanke, at det kunne være rester fra selskabet, idet kødstykkerne var ukurante og uensartet stegt.

Bedømmelsen af, om en ret er dyr, gives ikke med udgangspunkt i restaurantens regnskaber, men ud fra en sammenligning af, hvad man for samme beløb kan få på andre restauranter i området. Tjeneren beskrives således også som fāmælt ud fra en vurdering af, hvad anmelderen har erfaret ved andre restaurationsoplevelser.

3 Pressenævnets begrundelse og afgørelse:

I sagens behandling har følgende nævnsmedlemmer deltaget:

Jesper Rothe, Hans Peter Blicher, Lene Sarup og Marianne Druedahl.

Det er Pressenævnets opfattelse, at anmeldelser af restauranter og dér indtagne måltider er et udtryk for anmelderens subjektive oplevelse og vurdering af det anmeldte, og Pressenævnet kan derfor som udgangspunkt ikke tage stilling til sådanne forhold.

Pressenævnet finder heller ikke grundlag for at kritisere, at anmelderen ikke oplyste om priserne på ”Dagens ret” og ”Det lette”, hvor der var tre retter til 158 kroner. Nævnet finder heller ikke i øvrigt grundlag for at udtale kritik af anmeldelsen.

Det fremgår af medieansvarslovens § 36, stk. 1, at en anmodning om genmæle over for oplysninger af faktisk karakter, som er egnet til at påføre nogen økonomisk eller anden skade af betydning, og som er bragt i et massemedie, skal tages til følge, medmindre oplysningernes rigtighed er utvivlsom.

Pressenævnet finder, at de påklagede udsagn er vurderinger eller oplysninger, der ikke kan påføre klager skade af betydning. Klager har derfor heller ikke krav på at få bragt et genmæle.

Afgjort den 12. september 2012