

Udskriftsdato: 15. december 2025

KEN nr 9141 af 18/02/2025 (Gældende)

## Pressenævnets kendelse i sag nr. 2024-08066

Ministerium: Justitsministeriet

Journalnummer: 2024-08066

# Pressenævnets kendelse i sag nr. 2024-08066

## Politiken får ikke kritik for madanmeldelse

Politiken bragte i juni 2024 en anmeldelse af en restaurant, som ifølge brugernes anmeldelser på rejseguiden Tripadvisor var Københavns bedste restaurant. Restauranten klagede herefter til Pressenævnet over omtalen, herunder at anmeldelsen indeholdt ukorrekt information om priserne, irrelevant omtale af personalet, samt avisens brug af billeder. Pressenævnet fandt, at det havde været hensigtsmæssigt med en præcis prisangivelse, men fandt, at det i den konkrete sammenhæng fremstod som en mindre væsentlig fejl. Nævnet fandt herudover, at anmeldelsen klart fremstod som skribentens subjektive vurdering og udtalte ikke kritik.

Pomodoro D'Oro ved Nikmaram Consulting har klaget til Pressenævnet over artiklen *"Madanmelder: Det er jo sindssygt, at det her er Københavns bedste restaurant"* bragt den 14. juni 2024 på politiken.dk og den 15. juni 2024 i den trykte avis under overskriften *"Madanmeldelse Her gider ingen høre på anmelderen"*, idet Pomodoro D'Oro mener, at god presseskik er tilsidesat.

Pomodoro D'Oro har klaget over, at artiklen indeholder ukorrekte oplysninger om priserne, at det ikke er klart, hvad der er vurderinger, og hvad der er faktiske oplysninger, og at der er bragt krænkende omtale af personalet samt bragt billeder af personale og gæster uden samtykke.

## 1 Sagsfremstilling

### *Påklaget artikel*

Politiken bragte den 14. juni 2024 artiklen *"Madanmelder: Det er jo sindssygt, at det her er Københavns bedste restaurant"* på politiken.dk. Artiklen blev den 15. juni 2024 bragt i den trykte avis under overskriften *"Madanmeldelse Her gider ingen høre på anmelderen"* på side 16 i tillægget Kultur/Ibyen. De to artikler er i det væsentlige indholdsmæssigt enslydende.

Af underrubrikken fremgår:

"I følge brugerne på Tripadvisor er det byens bedste restaurant. Madanmelder [Person 1] anerkender the wisdom of crowds, men ... Pink pasta og pizzaer med kakifrugt? Og 218 kroner for én pizza? "

Der er i artiklen indsat en faktaboks med teksten "Pomodoro D'Oro". Af fakta boksen fremgår restaurantens adresse og følgende fremgår om priserne: "Pizza 173-218 kr. Pasta 121-245 kr." Det fremgår videre, at anmelderen har givet restauranten tre ud af seks hjertes.

Af artiklen fremgår:

"Jeg har været på byens bedste restaurant. Ifølge brugernes anmeldelser på den indflydelsesrige rejseguide Tripadvisor i hvert fald. Her er italienske Pomodoro d'Oro på Amager Strandvej nummer et ud af 1.835 københavnske restauranter.

Men den var godt nok pink den pasta.

Barolo hed retten, fordi de kogte tagliatelle var vendt i rødvin og nu lå som en blød krøllet rede med farve som en menneskehjerne. Den så ikke lækker ud.

Pastaen klistrede lidt råt mellem tænderne, og ud over kaperscreme og de sorte hvidløg, der havde ligget 72 timer i ovnen, var der ikke stor smag at hente her.

Men spørgsmålet er, om jeg overhovedet ved, hvad jeg taler om.

Har jeg som madanmelder mere at skulle have sagt om god mad end enhver anden restaurantgæst? Mange andre er i hvert fald ligeglade med, hvad jeg mener. *–Et italiensk drøn*

Bloggere, sociale medier og rejsehjemmesider som Tripadvisor med tusindvis af brugeranmeldelser har udfordret den professionelle anmelders position. ”

I den digitale udgave af artiklen er følgende citat fremhævet: ”Det var en eksotisk oplevelse på en hverdagsaften på Amager. Vi elskede det. ”

”Så nu sad jeg i et italiensk drøn af en restaurant og blev hypnotiseret af det cirkelmønstrede Versace-tapet bag en slags lounge, hvor man kan sidde i en rosa veloursofa og spise pizza med konfiteret and og kakifrugt.

Vi sad ved store sortlakerede borde i polstret blåt plys og kiggede mod det åbne køkken, hvor bossen stod festklædt med hårbånd og en knaldrød kjole, der matchede hendes skarpt optrukne læber.

»Du må ud at se toilettet! «, sagde min gæst. Her lignede en gylden glasvask Venus" muslingeskal i en katedral af ornamenteret interiør. Et pompøst design uden nordisk skam.

Det var en eksotisk oplevelse en hverdagsaften på Amager. Vi elskede det, men havde ikke følelsen af et nyt stamsted, sådan som mange af Tripadvisors brugere ellers kalder det. Og dermed lokker flere til, som så skriver det samme, og så sender algoritmerne restauranten øverst på siden, og så kan det stikke af.

Det er sådan, Tripadvisor fungerer. Med »the wisdom of the crowds«, som de selv kalder det i en omfattende rapport fra 2021. ”

Der er i den digitale udgave indsat en faktaboks med overskriften ”Tripadvisor”.

”Sværminelligens kalder vi det på dansk når der ikke er en central beslutningstager, og alle valg træffes kollektivt.

Som hos myrekolonier, der spreder sig i tilfældige retninger i jagten på føde. Når en enkelt myre så finder en sukkerknald, sprayer den et kemisk lugtespor efter sig, som en anden myre så opfanger og følger mod sukkeret, inden også den sprayer, så en tredje myre følger trop. På den måde bliver sporet så lugtende, at en myresti snart kan ses på terrassen. Der sidder ikke en myre på et højt strå og dirigerer. Fællesskabet er klogere end noget individ. *–De sure er tavse*

Det ville være ignorant at underkende the wisdom of the crowds, men, tænker jeg, der er også et element af tilfældighed i det.

Der kunne jo godt have ligget en endnu større sukkerknald et andet sted, som bare ikke blev fundet, før den første myre fandt det første stykke og skabte en trend.

På samme måde er tilfældighed på spil hos Tripadvisor, hvis rapport fra 2023 viser, at af alle anmeldelser har 71,01 procent den maksimale karakter fem, mens 11,65 procent har fire. Så 82,66 procent af alle anmeldere er dem, der er begejstrede.

I princippet kunne 50 procent af alle gæster på Pomoro d'Oro have haft en elendig oplevelse, uden at man kan se det på Tripadvisor. Det er de glade brugere, der skaber myrestien mod Amager. ”

Der er i den digitale udgave indsat en faktaboks med overskriften ”The wisdom of crowds”.

”Der må være flere sure gæster, der ikke har skrevet noget. Jeg kan ikke forestille mig, at jeg er den eneste, der ikke vil kalde deres pasta for verdensklasse.

### *Gode råvarer midt i støjen*

Ud over rødvinspastaen skuffede en kedelig ragù bolognese uden den dybde, man normalt finder i den langtidssimrede klassiker. De store ravioli med ricotta og spinat var forsvindende milde i dynen af tomatsovs, der sammen med kapers sparkede alt for tungt igennem.

Der er ellers gode råvarer i køkkenet, hvilket man kan læse om på et kort, der beskriver herkomsten af særlige pistacienødder, kapers, kampsotpeber og klassificeret spansk lufttørret kød.

Gode sager, som vi godt kunne smage kvaliteten af, når vi hev dem ud af støjen på pizzaerne.

For eksempel det spanske lufttørrede, røgede oksekød cecina, som er importeret fra León, og som havde en dejlig animalsk dybde, når man plukkede den fra pizzaen Spiaggia di Amager.

Som med de andre pizzaer vi fik, var der her lige så meget gang i den som på Versace-tapetet. Ud over cecina var der tomatsovs, frisk mozarella, spinat, asparges, trøffelolie, revet citronskal, pistacienødder og den intenst krydrede kampsotpeber. Det var alt for meget. Det samme var problemet med den hvide pizza med blå kartofler. Sort trøffelpasta, trøffelolie, hakkede pistacienødder, kampsotpeber og store totter af frisk rosmarin. Det var underligt, hvor lidt man kunne smage i sværmen.

Derudover var det et gennemgående problem, at de ellers velsmagende bunde fik deres øverste lag opløst i fylDET i en træls klistret millimeter hele vejen rundt.

To glas bordvin - barolo og chardonnay - endte med at fungere som mundskyl efter al den peber og pistacie og kapers.

Min mening har ingen betydning for restauranten. Eller for de mange gæster, der bruger Tripadvisor. Vi anmeldere er mere irrelevante, end vi tror.

Men altså. Come on. 218 [Tallet er i den digitale udgave rettet til 294] kroner for en pizza og 240 kroner for en pasta? Det er jo sindssygt at kalde Pomodoro d'Oro for byens bedste restaurant. ”

Der er i den digitale og den trykte udgave indsat billeder af nogle af de omtalte retter samt for så vidt angår den digitale udgave ved publiceringen stemningsbilleder fra restauranten.

I den digitale udgave fremgår følgende tekst efter artiklens afslutning:

”Rettelse: I en tidligere version stod der, at restaurantens dyreste pizza koster 218 kroner. Den koster 294 kroner. ”

I den trykte udgave blev følgende rettelse bragt under ”Fejl og Fakta” den 18. juni 2024:

”Den dyreste pizza på Restaurant Pomodoro d’Oro på Amager Strandvej i København koster ikke 218 kroner, som det fremgik af anmeldelsen på side 16 i Kultur/Ibyen lørdag 15.6., men 294 kroner.”

Pomodoro D’Oros klage er modtaget i Pressenævnet den 17. juni 2024.

## **2 Parternes synspunkter**

### **2.1 Pomodoro D’Oros synspunkter**

#### *Korrekt information og redigering*

Pomodoro D’Oro anført, at det ikke er korrekt, som angivet i artiklen, at deres pizzaer har en pris mellem 173-218 kroner. Den korrekte pris er 173-294 kroner, og fejlen skaber en forkert forventning og skuffelse hos gæsterne, da Politiken særligt har fremhævet en pizza med ”konfiteret and og kakifrugt”, hvor prisen netop er 294 kr.

Pomodoro D’Oro har videre anført, at omtalen af, at ”der må være flere sure gæster, der ikke har skrevet noget”, ikke overholder god presseskik, da Politiken giver sin mening til kende som et faktum, eller i hvert fald en stærk formodning, som avisen ikke har dokumentation for, og at der således sås tvivl om Pomodoro D’Oros position.

Pomodoro D’Oro har herudover anført, at følgende citat fra artiklen tilsidesætter god presseskik:

”[...] kiggede mod det åbne køkken, hvor bossen stod festklædt med hårbånd og en knaldrød kjole, der matchede hendes skarpt optrukne læber.”

Pomodoro D’Oro har anført, at omtalen er en ”personanmeldelse”, der ikke har nogen relevans for madanmeldelsen. Herudover er det kritisabelt, at avisen skriver og kommenterer på medarbejdernes påklædning og udseende og enkelte kropsdele. Pomodoro D’Oro har i den forbindelse henvist til en tidligere klagesag i Pressenævnet med sagsnr. 2022-80-0879.

Pomodoro D’Oro har herudover anført, at Politiken i den digitale udgave af artiklen har bragt billeder af restaurantens gæster og medarbejdere, og at dette er udgør tilsidesættelse af god presseskik, da det er sket uden tilladelse.

### **2.2 Politikens synspunkter**

#### *Korrekt information og redigering*

Politiken har indledningsvist anført, at det klart fremgår af artiklen, at der er tale om en anmeldelse og har henvist til, at der ifølge Pressenævnets praksis gælder særligt vide rammer for anmeldelser.

Politiken har i forhold til klagepunktet over den fejlagtige prisangivelse anført, at avisen straks har rettet artiklen, så det fremgår, at prisen på den dyreste pizza på restaurant Pomodoro D'Oro er 294 kroner, og at der ligeledes er bragt en rettelse i den trykte avis.

I forhold til omtalen af, at ”der må være flere sure gæster, der ikke har skrevet noget”, har avisen anført, at dette klart er udtryk for anmelderens vurdering.

Politiken har herudover anført, at der i anmeldelsen indgår en nøgtern beskrivelse af hele det visuelle indtryk af restauranten, og at omtalen af restaurantens ansatte er kortfattet og hverken agtelsesforringende eller krænkende.

Politiken har herudover bemærket, at avisen har valgt at fjerne det billede fra den påklagede anmeldelse på politiken.dk, hvor der figurerede personer.

### **3 Pressenævnets begrundelse og afgørelse:**

I sagens behandling har følgende nævnsmedlemmer deltaget:

Martin Lavesen, Hans Peter Blicher, Maria Becher Trier og Peter Munk Povlsen.

#### *God presseskik*

#### *Korrekt information og redigering*

Pomodoro D'Oro har klaget over, at artiklen indeholder ukorrekt information om priserne i restauranten, at det ikke er klart, hvad der er faktiske oplysninger og kommentarer, at omtalen af en ansat udgør en tilsidesættelse af dennes privatliv, og at der er bragt billeder af ansatte og gæster i den digitale udgave af artiklen.

Det følger af retningslinjer for god presseskik, at det er mediernes opgave at bringe korrekt og hurtig information. Så langt det er muligt, skal det kontrolleres, om de oplysninger, der gives eller gengives, er korrekte. Det skal gøres klart, hvad der er faktiske oplysninger, og hvad der er kommentarer eller vurderinger, jf. punkt A. 1 og A. 5.

Pressenævnet bemærker generelt, at redaktøren i overensstemmelse med det almindelige princip om redaktørens ret til at redigere mediet som udgangspunkt er berettiget til at beslutte, hvad man vil bringe i mediet. Det vil sige, at det ligger inden for grænserne af redaktørens redigeringsret at undlade at omtale forhold, der for en af parterne eller andre forekommer centrale, ligesom det er op til redaktøren at vælge og fravælge materiale og kilder, så længe de indholdsmæssige krav til den bragte information iagttages.

Det er Pressenævnets opfattelse, at anmeldelser er udtryk for anmelderens subjektive oplevelse og vurdering af det anmeldte. En anmeldelse er i sin form kommenterende og kan indeholde bemærkninger af kritisk og personlig karakter, og der må derfor indrømmes en høj grad af frispog i sådanne artikler. Pressenævnet finder, at den påklagede anmeldelse klart fremstår som et indlæg, hvori anmelderen med udgangspunkt i restaurantbesøget tilkendegiver sin personlige oplevelse af besøget, og at den påklagede artikel derfor vurderes efter de videre rammer for frispog.

I forhold den konkrete omtale af restaurantens priser finder Pressenævnet, at det havde været hensigtsmæssigt med en præcis prisangivelse, da oplysningerne om priserne må anses at være et væsentligt element i en madanmeldelse. Pressenævnet finder imidlertid efter en samlet vurdering, at den upræcise prisangivelse i den konkrete sammenhæng fremstår som en mindre væsentlig fejl. Idet Pressenævnet bemærker, at Politiken efterfølgende rettede prisen i digitale udgave af artiklen og bragte en selvstændig rettelse i den trykte avis, finder nævnet efter en samlet vurdering ikke anledning til at kritisere Politiken for den upræcise prisangivelse.

I forhold til omtalen i artiklen om, at ”der må være flere sure gæster, der ikke har skrevet noget”, finder Pressenævnet, at formuleringen klart fremstår som skribentens subjektive vurdering og ikke som en faktisk oplysning. Nævnet finder derfor ikke anledning til at kritisere omtalen.

Pressenævnet finder herudover at omtalen af, at ”bossen stod festklædt med hårbånd og en knaldrød kjole, der matchede hendes skarpt optrukne læber” falder inden for de vide rammer for frisprog i madanmeldelser, hvor anmelderen med udgangspunkt i besøget tilkendegiver sin subjektive mening om blandt andet maden, personalets betjening, stemningen og indretningen. Nævnet finder på den baggrund, at omtalen ligger inden for mediets redigeringsret.

Ved publiceringen indeholdt den digitale udgave af artiklen stemningsbilleder fra restauranten, der blandt andet viste personer.

Det er som udgangspunkt ikke i strid med god presseskik, at medier fotograferer eller filmer personer eller virksomheder, der befinder sig på offentligt tilgængelige steder, og offentliggør billeder af denne art, selv om de pågældende ikke har samtykket hertil. Der skal dog udvises varsomhed af hensyn til de implicerede, herunder til de sammenhænge, hvori de indgår. Det er således Pressenævnets opfattelse, at medier bør være tilbageholdende med at anvende billeder af enkeltpersoner som illustration til en generel beskrivelse, der ikke angår den pågældende person.

Nævnet bemærker i den forbindelse, at en restaurant i åbningstiden må betragtes som et frit tilgængeligt sted, og nævnet finder på den baggrund ikke anledning til at kritisere Politiken for at have bragt billeder fra restauranten med anmeldelsen. Nævnet bemærker i den forbindelse afslutningsvist, at Politiken til klagesagen har oplyst, at avisen fjernede de påklagede billeder fra artiklen efter anmodning fra klager. Nævnet udtaler ikke kritik.

Afgjort den 18. februar 2025