

PRESSMEDDELANDE
10 oktober 2012



Svenska Kocklandslaget guldmedaljörer i Culinary Olympics!

Svenska Kocklandslaget tog idag sitt tredje OS-guld i Culinary Olympics, ”Matlagnings-OS”, i tyska Erfurt. En fantastiskt stark tävlingsinsats resulterade i vinst i båda deltävlingarna ”Kalla Bordet” och ”Varmköket”. Det 11 man starka Svenska Kocklandslaget befäster härmed sin position som världens mest framgångsrika kocklandslag med medaljer från samtliga VM och OS sedan 1999 och hela tre guldmedaljer från Culinary Olympics.

OS-tävlingarna har pågått sedan den 5:e oktober, och Svenska Kocklandslaget har lagat och presenterat ”Kalla Bordet”, ett showmatsbord med över 30 rätter, och Varmköket, en tre-rättersmeny för 110 personer.

– Det vi har presterat är unikt, ingen annan nation har tagit en Grand Slam i OS tidigare, säger lagledaren Krister Dahl, och syftar på de fina resultaten med högsta betyg i samtliga bedömningskategorier från domarna. Vi började med en fantastisk presentation av det Kalla Bordet, det bästa Showmatsbordet någonsin, alla kategorier. Vi fortsatte i grenen Varmköket med en 3-rätters meny för 110 personer som var ljuv gastronomisk musik. Laget presterade sin bästa upplagning någonsin.



Medlemmarna i Kocklandslaget har sedan de valdes in i laget 2009 arbetat med en OS-medalj som det stora målet. Laget har med allt högre intensitet tränat och putsat på de vinnande tävlingsrätterna och samarbetet i köket under de senaste 1,5 åren, med regelbundna träningsträffar och upplagningar. Längs vägen mot Erfurt har lagmedlemmarna varit tydliga med att målsättningen är att återvända hem med ett OS-guld och inget annat. Nu när laget nått sitt mål kan med gott samvete avsluta sin fyra-åriga satsning., vila sig och låta nya talanger ta plats i kocklandslaget.

– Vilket härligt gäng jag har haft förmånen att leda under de senaste fyra åren. Jag har aldrig upplevt en sådan laganda, där alla ställer upp för varandra och bidrar med kreativa idéer och tankar, även utanför sina ansvarsområden. Härligt! Tänk att få avsluta samarbetet med Kocklandslaget med ett OS-Guld på det här sättet, fortsätter Krister Dahl.

Sverige tävlade mot 36 nationslag från hela världen under Culinary Olympics 2012. Deltagarna i de olika klasserna kom från 50 länder, och totalt var cirka 1 300 kockar och konditorer med och tävlade.

Pressfrukost med laget

Representanter från media välkomnas till en pressfrukost med delar av guldlaget på fredag den 12:e oktober kl 8.30-10, på the Cube by Electrolux på Operans tak i Stockholm.

Obs: Begränsat antal platser.

Anmälan sker per mail till hanna.glaas@hkstrategies.com

Tävlingsregler

Reglerna för Varmköket är att 110 stycken 3-rättersmenyer lagas upp för en jury. Menyn måste komponeras utefter följande regler: En varm förrätt med fisk eller skaldjur, en huvudrätt med kött, vilt eller fågel och en dessert med frukt eller bär. Varje rätt betygsätts på en poängskala från 0-100 poäng, utifrån smak och komposition. Även den hantverksmässiga kompetensen och samarbetet i köket bedöms.

Guld-Laget 2012:

Viktor Westerlind (kock), Jesper Bogren (kock), Mattias Ljungberg (konditor), Patrik Fredriksson (konditor), Daniel Roos (konditor), Johan Sandelin (konditor), Tom Sjöstedt (kock), Klas Lindberg (kock), Fredrik Hedlund (kock), Fredrik Björlin (kock & lagkapten), Krister Dahl (lagledare).

Lagets OS-meriter:

2012 - Guld

2008 – Brons

2004 – Guld

2000 – Guld

Fakta Culinary Olympics

Culinary Olympics anordnades år 1900 i Frankfurt för första gången. Tävlingen arrangeras vart fjärde år. Sverige är unikt genom att som första nation i historien vinna guld i två på varandra följande OS, och genom att som första nation tävla med ett helt ekologiskt koncept 2004.

Kalla Bordet består av över 30 rätter och menyer presenterade på ett 12 kvadratmeter stort bord där en stor skulptur i choklad och/eller socker samt ett festfat för åtta personer utgör blickfånget.

Varmköket är restaurangdrift i skarpt läge med 110 gäster i matsalen. En 3-rättersmeny lagas från grunden i tävlingsköket av sex kockar och konditorer på 6,5 timme.

Den vinnande Varmköksmenyn

Reglerna för Varmköket är att 110 stycken 3-rättersmenyer lagas upp för en jury. Menyn måste komponeras utefter följande regler: En varm förrätt med fisk eller skaldjur, en huvudrätt med kött, vilt eller fågel och en dessert med frukt eller bär. Varje rätt betygsätts på en poängskala från 0-100 poäng, utifrån smak och komposition. Även samarbetet i köket bedöms, något som svenska laget fått väldigt bra betyg på under tidigare OS.

Förrätt

- Gravad & sotad långa med Kalix Ljörom och krispigt långaskinn
- Blomkåls- & brocolliterrin och mousseline med nordisk hetta
- Cruditéeer, citrussyrad gurka med ostronemulsion
- Vitvinssås



Om Svenska Kocklandslaget

Genom att ta hem fyra OS-medaljer i rad har Svenska Kocklandslaget gjort det svenska köket känt över hela världen och visat på svenska råvarors mångfald och kvalitet. Grunden till framgången ligger i såväl förmåga att skapa ett effektivt och samverkande team som i teamets innovativa förmåga att använda de svenska råvarorna. Svenska Kocklandslaget är en del av Svenska Kockars Förening och består av 11 medlemmar. Laget leds av lagledaren Krister Dahl som är den kock i Culinary Olympics historia som vunnit flest medaljer. Den första var ett Guld redan 1996 med Juniorkocklandslaget. Kocklandslagets huvudsponsorer är Electrolux, Martin Olsson, Sodexo, Statoil och Svenska Spel.

Varmrätt

- Kryddstekt kronhjortsadel med hjortkorv och sylta på hjortnacke
- Frasig potatis smaksatt med Sveciaost
- Karljohansvamp-duxelle, säsongens grönsaker och pumpapuré
- Vinägersås



Dessert

- Gräddfilspudding med hallonsorbet och hösthallon, serveras med yoghurtmaräng och mandelkaka smaksatt med hallonbrännvin
- Ljummen hallontartelette med brynt smörskum



För mer information kontakta:

Evert Bränd, Projektledare Kocklandslaget, 0708-38 48 65, eller evert.brand@kocklandslaget.se

Krister Dahl, lagledare Kocklandslaget, 0733-81 81 58, eller krister.dahl@kocklandslaget.se

Besök gärna Svenska Kocklandslagets hemsida och Facebook-sida
www.kocklandslaget.se

För bilder och pressinformation:

<https://transfer.hillandknowlton.com>

Username: Kocklandslaget

Password: KocklandslagetT123

Lisa Frykman, 0708-93 50 22, eller lisa.frykman@hkstrategies.com

Om Svenska Kocklandslaget

Genom att ta hem fyra OS-medaljer i rad har Svenska Kocklandslaget gjort det svenska köket känt över hela världen och visat på svenska råvarors mångfald och kvalitet. Grunden till framgången ligger i såväl förmåga att skapa ett effektivt och samverkande team som i teamets innovativa förmåga att använda de svenska råvarorna. Svenska Kocklandslaget är en del av Svenska Kockars Förening och består av 11 medlemmar. Laget leds av lagledaren Krister Dahl som är den kock i Culinary Olympics historia som vunnit flest medaljer. Den första var ett Guld redan 1996 med Juniorkocklandslaget.. Kocklandslagets huvudsponsorer är Electrolux, Martin Olsson, Sodexo, Statoil och Svenska Spel.