



Pressrelease 2017-03-30

## Ått Padtum Söderström är Årets Bagare 2017

**Idag, den 30 mars, avgjordes tävlingen Årets Bagare 2017. Ått Padtum Söderström som arbetar på Vår Gård i Saltsjöbaden kammade hem den ärofyllda titeln Årets Bagare tillika svensk mästare för professionella bagare. Genom att utnyttja sin kunskap och hantverks-skicklighet skapade Ått fantastiska bakverk där man bland annat fick se många olika och nya typer av uppslagningar, det vill säga former på bakverken – något som bevisligen fick juryn på fall. Stort grattis Ått!**

Under två intensiva dagar sattes bagarnas färdigheter på prov i de Svenska Mästerskapen för professionella bagare. Bagarna visade på en hög kreativ förmåga och en stor hantverksskicklighet när de bakade allt ifrån bullar i vackra fjärilsformer till brioche med hasselnöt- och passionsfrukts-fyllning och pain au chocolat vars doft fyllde tävlingsområdet i Nordstan. En metodjury granskade finalisternas arbetssätt och en smakjury bedömde bakverkens utseende och smak. Årets vinnare har tidigare tävlingserfarenhet, bl a från Juniorbagarlandslaget, och hon är inte den enda i familjen Söderström som vunnit den ärofyllda titeln Årets bagare. 2014 vann nämligen Åtts man Adam Söderström tävlingen, då med Ått som coach och bollplank.

Ått Padtum Söderström korades till Årets Bagare 2017 med motiveringen: "Med en unik målmedvetenhet skapades tävlingsbakverk av högsta klass. Idog träning, fantasi och kreativitet i kombination med smaksäkerhet, tävlingsvilja och strukturerat arbete har lett till att samtliga bakverk höll en hög kreativ höjd och kvalitet. Både när det gäller smaker och former. Årets Bagare 2017 och svensk mästare för professionella bagare har visat att hon verkligen blommat ut!"

– Det här känns helt fantastiskt! Jag har verkligen lagt ner hjärta och själ för att förbereda mig så mycket som möjligt inför Årets Bagare och har idag fått ett kvitto på att mitt hårda arbete under flera år har givit resultat. Jag har fokuserat på att variera både form och smak i mina bakverk och därför använt mig av flera olika tekniker, något som visade sig ge utdelning. Min man Adam har stöttat och coachat mig, precis som jag gjorde när han vann 2014. Det känns så roligt att vi delar kärleken till yrket, säger Ått Padtum Söderström, vinnare i Årets Bagare 2017.

Tävlingen bestod av sju olika delmoment där finalisterna skapade baguetter, kuvertbröd, croissanter, pain au chocolat, vetebullar, matbröd samt varsitt bröd baserat på en hemlig råvarukorg som de fick tilldelad genom lottning. Att kavla in smör i brioche har kommit att bli en trend i Årets Bagare, något som även syntes i årets bakverk. Trenden har numera spridit sig ut i landet hos olika bagerier och konditorier. Årets Bagare sätter med andra ord tydliga hantverkstrender i branschen.

- Att baka på den här nivån kräver ett enormt hantverkskunnande. Att göra det under tidspress, på tävling och utanför sitt eget bageri blir ytterligare en utmaning att bemästra. Idag har finalisterna visat prov på att noggranna förberedelser, gedigna kunskaper och kreativitet gör det möjligt. I år har vi fått se flera nya tekniker som vi säkert kommer få se mer av på bagerier ute i landet, säger Martin Lundell, VD för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer som arrangerar Årets Bagare.

Ått visade på stor smaksäkerhet i en smörkavlad hallon- och chokladbrioche, dekorerad vackert med en blomma. Ett bakverk som stod ut bland årets alla finalbakverk.



## Resultat för Årets Bagare 2017:



**Första plats:** Ått Padtum Söderström, 26 år, är ursprungligen från Bangkok i Thailand och har senare bott och studerat i Borlänge. Idag arbetar hon som bagare och konditor på Vår gård i Saltsjöbaden. Ått studerade bageri och konditori på gymnasiet och fortsatte sedan vid Kristianstads yrkeshögskola, där hon 2013 utsågs till Årets Gesäll. Ått har tidigare tävlat i bland annat SM Unga Bagare och Dessertmästarna på Kanal 5. Hon har även varit medlem i det Svenska Juniorbagarlandslaget.



**Andra plats:** Fredrik Eiserman, 24 år, är från Jönköping och arbetar som bagare på Valhallabageriet i Stockholm. Fredrik studerade bageri och konditori redan på gymnasiet och har fortsatt studera till bagare och konditor vid Kristianstads yrkeshögskola. Innan sin tid på Valhallabageriet arbetade Fredrik på Konditori Rosetten i Taberg.



**Tredje plats utan inbördes ordning:**

Anders Svensson, 48 år, bagare från Helsingborg, är produkt- och kvalitetsansvarig på Werners Backhaus Café i Trelleborg. Anders började sin karriär 1984 där han studerade en tvåårig hantverkslinje i Helsingborg. Med över 30 år i branschen är han den finalist som har längst erfarenhet.



Sarah Lindberg, 24 år, är från Västerhaninge och arbetar som bagare på Bread and Table i Stockholm. Efter studenten fick Sarah möjligheten att bli bagarlärling. Med stort intresse för branschen la detta grunden för Sarahs fortsatta karriär som bagare på Kringelgården, Brunkebergs bageri och nu Bread and Table.

**Sveriges bagare & konditorer** är en branschorganisation för bageribranschen i Sverige. Organisationen grundades år 1900 och har sedan dess arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Sveriges bagare & konditorer har cirka 450 medlemsföretag. Förutom Årets Bagare arrangerar organisationen bland annat Årets Konditor, Mack-SM samt driver Svenska Bagarlandslaget och Svenska Konditorlandslaget. För mer information: [www.bageri.se](http://www.bageri.se)



## Om Årets Bagare

Årets Bagare är de Svenska Mästerskapen för professionella bagare och anordnas för fjärde året i rad av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Huvudsponsorer är KåKå, Nord Mills och Sveba-Dahlen. Finalen ägde rum under SM-veckan i Göteborg den 28–30 mars. SM-veckan inkluderar även Skolmästerskapen och SM Unga Bagare. Årets bagare vinner, förutom den ärofyllda titeln, 40 000 kr att använda till inspiration och fortbildning och en degblandare från Sveba-Dahlen. Mer information finns på [www.aretsbagare.se](http://www.aretsbagare.se)

### **För högupplösta pressbilder och mer information:**

[www.aretsbagare.se](http://www.aretsbagare.se)

### **För ytterligare information om Årets Bagare, kontakta:**

Martin Lundell, vd hos arrangören Sveriges bagare & konditorer  
mobil: 0703-64 67 94, e-mail: [martin@bageri.se](mailto:martin@bageri.se)

### **För intervju med och ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta:**

Nena Javadian, presskontakt hos PR-byrån Kelly and Pling  
mobil: 0735-71 14 14, e-mail: [nena.j@kellyandpling.com](mailto:nena.j@kellyandpling.com)

### **Om Årets Bagare**

Årets Bagare är de Svenska Mästerskapen för professionella bagare och anordnas för fjärde året i rad av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Huvudsponsorer är KåKå, Nord Mills och Sveba-Dahlen. Finalen äger rum under SM-veckan i Göteborg den 28–30 mars. SM-veckan inkluderar även Skolmästerskapen och SM Unga Bagare. Hela SM-veckan är öppen att besöka för allmänheten. Finalen av Årets Bagare och prisutdelningarna för samtliga tre tävlingar sker i köpcentret Nordstan i Göteborg. Mer information finns på [www.aretsbagare.se](http://www.aretsbagare.se)