



Pressmeddelande 2018-03-15

Gustav Fagerman – vinnare av Årets Bagare 2018

Gustav kammade idag hem vinsten i Årets Bagare 2018 och blev därmed svensk mästare för professionella bagare när tävlingen avgjordes för femte året i rad. Gustav driver Artisan Bread i Karlstad, och lyckades särskilt imponera på juryn genom att utnyttja smakerna väl i den hemliga råvarukorg som han blev tilldelad. Artisan Bread är ett av nästan 1000 hantverksbagerier i Sverige i en bransch som mer än någonsin präglas av kreativitet och nyskapande.

Gustav var den bagare som lyckades bäst med de åtta tävlingsmomenten, som alla är framtagna för att sätta de tävlandes fantasi och yrkeskunnande på prov. I ett av momenten – Råvarukorgen – har tävlingens arrangör, Sveriges bagare & konditorer, plockat ut råvaror som är extra intressanta inom modernt bagerihantverk just nu och som utmanar de tävlande. Med råvarorna ska finalisterna skapa ett recept som håller måttet i såväl smak och textur, som estetisk utformning. Gustav fick en korg lottad till sig som bland annat bestod av fullkornsdinkel, valnötter och klippta rågkärnor och bakade med dessa ett saftigt bröd med framträdande nötiga smaker. Gustav utnyttjade egenskaperna i råvarorna väl och imponerade stort på juryn. Genomgående var Gustavs bidrag väl utförda med utmärkt teknik och noggrannhet, något som bland annat återspeglades i de fina pistagesnurrorna.

– Wow, vilken härlig känsla! Det här har jag verkligen strävat efter. Många sena kvällar och nätter har det blivit, så det känns självklart enormt bra att få kamma hem vinsten. Det betyder mycket för mig som bagare. Jag höll en genomgående hög nivå på alla min bakverk. Bröden är jag särskilt nöjd med. Jag har gjort en tolkning av franska regionala bröd, med olika former för olika regioner. För mig är helheten viktigt, att allting blir perfekt, och det blev det idag, säger Gustav Fagerman.

Juryn bestod av en metodjury och en smakjury. Deras samlade motivering lyder:
Tack vare en bredd av smaker, färger, former och tekniker har vi fått se spännande bakverk växa fram. I högt tempo arbetade segraren med jämnhet, precision och respekt för naturliga råvaror. Årets vinnare har flätat samman en klassisk hantverksskicklighet med hög innovation som imponerade stort på juryn.

– Gustav bjöd idag på en fantastisk uppvisning med imponerande jämnhet och klassisk hantverksskicklighet! Jag är imponerad av vår femte svenska mästare i professionellt bageri. Jag är även stolt över den skicklighet som svenska bagare generellt visar upp, såväl i bagerierna runt om i landet, som ute på bagerimästerskap i världen, säger Martin Lundell, VD för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer som anordnar Årets Bagare.

– I Årets Bagare visar de tävlande att de förutom att vara mathantverkare även är kreatörer, och till och med artister som kombinerar traditionell yrkesskicklighet med kreativitet och nyskapande. Finalisterna i Årets Bagare har lyckats utmana, utforska och utveckla hantverket och genom det givit inspiration till den svenska matkulturen, fortsätter Martin Lundell.



Resultat för Årets Bagare 2018:



Första plats: Gustav Fagerman är från Kristinehamn och driver Artisan Bread i Karlstad.



Andra plats: Fredrik Eiserman är från Jönköping och arbetar på Valhallabageriet i Stockholm.



Tredje plats: Paul Florian Ficard är från Hässleholm och arbetar på Björns konditori i Vellinge.



Delad fjärdeplats utan inbördes ordning: Marcus Billing Söderberg är från Tumba och arbetar på Gamla verket i Segeltorp.



Delad fjärdeplats utan inbördes ordning: Lina Kempe är från Ängelholm och arbetar på Backhaus Bageri & Café i Helsingborg.

Urval av vinnarens bakverk

Matbröd – Ett bröd bakat på grahamsmjöl och fullkornsråg, smaksatt med en lager från det lokala bryggeriet Good Guys Brew i Karlstad.

Söta bullar med frukt/bär – "Kardemummabulle 2.0", en innovativ kardemummabulle, där fyllningen inneslutits och den framträdande smaken av kardemumma brutits av med en mandel- och apelsinfyllning.

Söta bullar med efterdekorering – "Pistagesnurra", inkavlat smör i briochedeg fylld med pistage- och kirschkräm, dekorerad med en hallonmarmeladskupol och toppad med hackad pistage



I 2018 års tävling ingår följande tävlingsmoment

20 st vanliga baguetter
30 st kuvertbröd, tre olika sorter (från samma deg som baguetterna)
20 st croissanter
20 st Pain au chocolat
20 st söta bullar med frukt/bär
20 st söta bullar med efterdekorerings
10 st matbröd, valfritt
10 st matbröd, lottade ingredienser

Tävlingstiden är 6 timmar, plus 1 timmas uppvägning dagen före tävling.

Jury för Årets Bagare 2018 bestod av:

Johan Sörberg, bagarmästare och konditormästare. Juryns ordförande med en gedigen meritlista från såväl nationella som internationella tävlingar. Johan är tidigare landslagstränare för Bagarlandslaget som han lyckades bli bäst i Europa med. Han är även president för juryn i VM för bagare och känd för hela svenska folket genom sin medverkan som domare i Hela Sverige Bakar.

Ått Padtum Söderström, Årets Bagare 2017. Arbetar på Vår Gård i Saltsjöbaden.

Kim Lund, Årets Bagare 2016. Medlem i Bagarlandslaget och tränare för Juniorbagarlandslaget. Arbetar på restaurang Frank Bistro i Västerås.

Gabriel Di Grado, Årets Bagare 2015. Driver Spånga Konditori samt Bullar & Bröd i Stockholm.

Tobias Bergstrand, tidigare medlem i Bagarlandslaget. Driver Utö Bakgård i Stockholms skärgård.

Om Årets Bagare

Årets Bagare är de svenska mästerskapen för professionella bagare och anordnas för femte året i rad av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Huvudsponsorer är KåKå, Nord Mills och Sveba-Dahlen. Finalen tog plats under SM-veckan i Göteborg, som även inkluderar Skolmästerskapen och SM Unga Bagare. Mer information finns på www.aretsbagare.se

För högupplösta pressbilder och mer information:
www.aretsbagare.se

För ytterligare information om Årets Bagare, kontakta:
Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer
mobil: 0703-64 67 94, e-mail: martin@bageri.se

För intervju med och ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta:
Nena Javadian, presskontakt på PR-byrån Kelly and Pling
mobil: 0735-71 14 14, e-mail: nena.j@kellyandpling.com

Om Sveriges bagare & konditorer

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