

## Tallinks chefskock Anti Lepik vinner ostrontävling – igen

**I september i fjol vann Tallinks chefskock Anti Lepik VM i ostronöppning. Nu har han återigen tagit hem guld under EM som gick av stapeln i helgen. Förutom att prestera den bästa tiden bland 21 tävlande från 11 länder, slog han även sitt personliga rekord.**

Enligt Anti Lepik har deltagarna i EM minst lika hög konkurrensnivå som under VM.

- Varje land får skicka två deltagare och under detta EM deltog sju tidigare världsmästare. Min styrka är hård träning och mycket arbete. Jag har haft möjlighet att träna mycket ombord i vår fisk- och skaldjursrestaurang Happy Lobster, som finns på alla Silja Lines kryssningsfartyg, säger Anti Lepik.

Lepik lyckades inte bara vinna EM-guld, han slog även sitt personliga rekord när han vann kvalificeringstävlingen på tiden 2 minuter och 25 sekunder. I finalen konkurrerade sammanlagt fyra personer om guld, där Lepik mötte tre irländska motståndare. Michael Moran (5 EM-guld, 2 VM-guld), Stefan Nolan (2 EM-guld) och David Small. Lepik vann guld på tiden 2 minuter och 35 sekunder, Michael Moran tog hem silvret och David Small knep bronset.

EM i ostronöppning 2015 arrangerades i Trollhättan och reglerna säger att de tävlande måste öppna 30 färskas ostron så snabbt och rent som möjligt. Ostronen måste öppnas så att de kan serveras och avnjutas direkt. Domarna kontrollerar att alla ostron är hela och rena, att det inte finns något skal som smular och att ostronet är korrekt bortskuret från skalet. Förutom Estland, deltog Sverige, Danmark, Norge, Storbritannien, Irland, Finland, Tjeckien, Belgien, Frankrike och Nederländerna.

Vinsten och EM-titeln gör att Anti Lepik automatiskt kvalificerar sig till nästa års tävling.

Anti Lepik är chefskock på Tallink sedan 1999 och har tidigare arbetat som kökschef ombord på flertalet av Tallinks fartyg. 1997 kom Lepik på en första plats i tävlingen Estonian Championships of chefs och har vid flertalet tillfällen varit jurymedlem i olika matlagningstävlingar. Lepik har kompletterande yrkesutbildning från bland annat Italien, Frankrike, Schweiz, Finland och Sverige.

### För ytterligare information:

Anti Lepik, Tallink's head chef

E-mail: [anti.lepik@tallink.ee](mailto:anti.lepik@tallink.ee)

Mob: +372 56 223 688