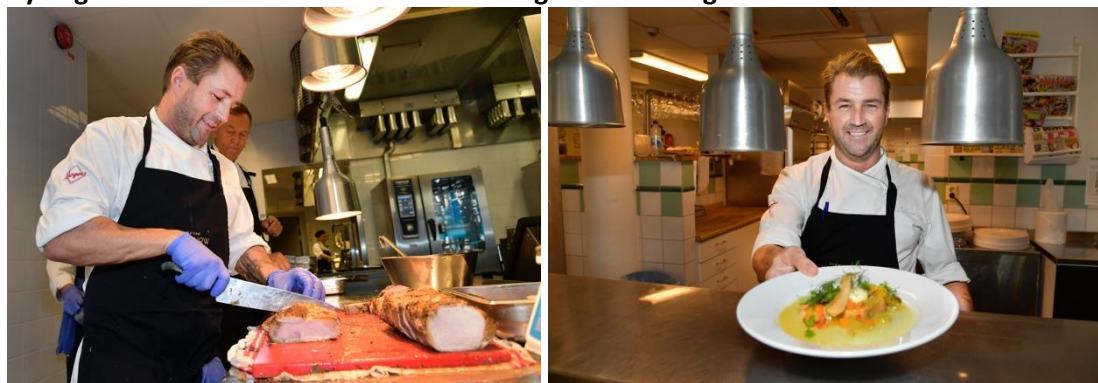


PRESSMEDDELANDE

Festlig trerättersmeny serverades när stjärnkocken Christian Hellberg lagade mat på Tre Stiftelsers äldreboende

Det var många glada miner när Christian Hellberg, Årets Kock 2001 idag på Måltidens dag gästspelade på Tre Stiftelsers äldreboende Vegahusen i Göteborg. Tillsammans med Tre Stiftelsers egen personal tillagade Christian en välkomponerad trerätterslunch, som serverades till alla hyresgästerna samt till allmänheten i den egna restaurangen Café Ärtan.



På menyn:

Fjordlax med spansk inkokning med färska örter och citronaioli

Rotmos med fläsk 2.0

Ljummen bröduppuding med vaniljkräm och kanelsockrat höstäpple.

”Fantastiskt gott”, säger Bibbi Lundblad, en av hyresgästerna på Vegahusen, när hon avnjuter den festliga lunchen. ”Det är väldigt roligt att stjärnkockar kommer hit på besök och sätter extra guldkant på vår vardag. Även om vi faktiskt är bortskämda med bra mat alla dagar i veckan. Vad gäller lunchen tyckte jag nog bäst om fjordlaxen, den var väldigt smakrik. Men rotmoset med brynt smör i var förstås också mycket bra”.

Många stjärnkockar har lagat mat i Tre Stiftelsers kök i samband med Måltidens dag och Nobeldagen. Håkan Thörnström, Ulf Wagner, Stefan Karlsson, Leif Mannerström, Fredrik Eriksson och Gustav Trädgård är några av de kockar som gästspelat under åren.

”Det är väldigt trevligt att vara här, jag är ju barnsligt förtjust i Göteborg och det är intressant att få en inblick i hur Tre Stiftelser arbetar. Jag gillar matglädjen i storköket, här är alla på tå, vill vara på framkant och det är kvalitet genom allt – verkligen en inspiration för hela branschen. Till menyn har jag valt fjordlax som förrätt; det känns självklart i den här regionen. Den är inkokt på spansk vis och



Ett kärt återseende med Bibbi Lundblad, en tidigare granne i Fjällbacka.

det är roligt att kunna dra på med smakerna. Det har jag även gjort på fläskköttet med en torr kryddblandning av bland annat chili, dragon och senapsfrön. Höstapplet hör säsongen till och bröduppningen, som är ungefär som fattiga riddare, ja där gillar jag idén med att ta tillvara på allt, ” säger Christian Hellberg.

”Maten på Tre Stiftelser genomsyras av hög kvalitet. Det märks i den mat som tillagas och bidrar till ökad livskvalité för de som bor här. Den ska i första hand vara god och se tilltalande ut men också serveras i en trevlig miljö med bra bemötande och service. Att vi har stjärnkockar i köket ibland är dessutom en viktig inspiration för vår personal”, säger Emil Jacobsson, kostchef, Tre Stiftelser.



Christian Hellberg, Emil Jacobsson och Anna Karlsson

Läs mer om Tre Stiftelsers matfilosofi här www.trestiftelser.se/restaurang-och-bageri.

FOTOGRAF: TOMMY HOLL, fler foton finns på IBL Bildbyrå

I år arrangerades kockbesöket i samarbete med Arla. I våras fick Tre Stiftelser utmärkelsen Arlas Guldsko för sitt målmedvetna arbete med att skapa matglädje för de äldre. Läs pressmeddelandet här <https://news.cision.com/se/tre-stiftelser/r/tre-stiftelser-vinner-arla-guldsko-2018,c2514807>

För mer information, vänligen kontakta:

Monica Berglund

VD Tre Stiftelser

0705 11 75 70

monica.berglund@trestiftelser.se

Emil Jacobsson

Kostchef Tre Stiftelser

031-70 42 670

emil.jacobsson@trestiftelser.se

Birgitta Plyhm

PR

0707 77 12 90

birgitta@plyhm.se

Om Arla Guldsko, eller ”matbranschens Oscar” som tävlingen också kallas, är ett initiativ av Arla för att hylla vardagshjältarna i köken. Tävlingen har fokus på den offentliga måltiden, som berör såväl unga som äldre i samhället. Tävlingskategorierna är Bästa Matglädjeförskola, Bästa Matglädjeskola samt Bästa Seniormatglädje. Läs mer här www.arla.se/guldsko

Tre Stiftelser – Omsorgen utgår från ett salutogent synsätt med meningsfullhet, begriplighet och hanterbarhet där vi arbetar utifrån varje individs förutsättningar. Vårt mål är att alltid ligga i framkant inom god äldreomsorg. Tre Stiftelser består av tre kommunala stiftelser på fyra olika adresser i Göteborg som har en gemensam administration; Stiftelsen Ålderdomshemmet i Göteborg med Vegahuset, Stiftelsen Göteborgs sjukhem med Änggårdsbacken och Stiftelsen Otium. Verksamheten bedriver vård och omsorg med inriktningarna somatik, demens och psykiatrik. Dessutom finns en enhet för yngre personer med neurologiska sjukdomar och skador. Sammanlagt bor här 360 personer. För mer information se vår hemsida www.trestiftelser.se

Bakgrundsfakta:

Christian Hellberg, född 1972, är en svensk kock från Fjällbacka. Han är programledare för TV-programmet *Grilla!* och utsågs till Årets kock år 2001. Han kallas för "Sillen", kanske just för han har varit köksmästare i Fjällbacka. Hösten 2010 tillträdde Christian Hellberg som köksmästare på Griffins' Steakhouse Extraordinaire, på Klarabergsviadukten 67 i Stockholm. Han har även arbetat som köksmästare på restaurang Curman, belägen i Sturebadet i Stockholm. Under 2011 fungerade Hellberg som ciceron i tv-programmen 4 stjärnors middag, och är också en av deltagarna i Kockarnas kamp, på TV4 hösten 2012. 2008 gav Christian Hellberg ut kokboken *Smaker från Fjällbacka* tillsammans med sin barndomsvän Camilla Läckberg. Han skrev boken *Vår julmat* tillsammans med Anders Dahlbom 2014 och sin första egna kokbok *Alla älskar grillat* 2015.