



PRESSMEDDELANDE

Skellefteå torsdag 24 augusti 2006

Mikael Svensson blev Årets Viltkock på Matfestens premiärdag!

Mikael Svensson, Karlaby Kro, Tommarp Österlen blev idag Årets Viltkock 2006 i samband med Matfesten i Skellefteå. Av de fyra finalisterna hade han lyckats bäst att tillreda en rätt baserad på renbog. Tävlningen var första programpunkt på Matfesten i Skellefteå som nu fortsätter fredag till söndag.

Juryns motivering lyder: Med utmärkt känsla för råvarans karaktär och en tilltalande presentation där garnityrerna spelade väl tillsammans, med genomgående höga smaker och med en härlig aladåb späckad med rentunga som extra knorr har Mikael Svensson blivit Årets Viltkock 2006.

Mikaels rätt var *Halmrökt renbog med varm aladåb på rentunga och confit, kantareller, spetskål i två varianter, potatisrulle, tranbär samt kråkbärssky*. Priset är skraddarsytt med fem dagars vistelse i Novara i Piemonte-regionen i norra Italien.

Juryn tyckte att det varit en final med mycket jämn och hög kvalitet. De tre övriga finalisterna var:

Karl Eriksson, Skebo Herrgård. *Dragon- och kantarellfylld renbog serverad med rökt vitkål, morot, äpple samt korv med ancho.*

Andreas Nylén, Solbacka Bärgrillad renskuldra med Karl-Johansvamp, rostad bog, tranbärgelé och luftig buljongpotatis samt Caesar Västerbotten.

Anders Wilhelmsson, News Bar & Restaurang, Umeå. *Smörstekt renbogsstek med syrligt äpple, stenmurkelroyal och murkelskum samt renmärgsbakad renbog med citrondoftande höstgrönsaker, mandelpoatis och brynt scharlottenlökskräm och portvinssky.*

Årets Viltkock är en tävling för professionella kockar verksamma i Sverige. Matfesten i Skellefteå är arrangör och syftet är att inspirera till större användning av viltkött i restaurangköken. Förutom Werner Vögeli bestod den högt kvalificerade juryn av **Ulrika Brydning** från restaurang Marmite i Åre, **Marcus Aujalay**, Årets Kock 2004, **Christer Lingström**, Edsbacka krog och **Andreas Helgesson**, Restauranghögskolan i Umeå.

Matfesten i Skellefteå invigdes av jordbruksminister Ann-Christine Nyqvist. Premiärdagen i övrigt bjöd på strålande sensommarväder och succéartat mycket folk som njöt av mat och sällskap. Programmet på kulturområdet Nordanå var omväxlande med bland annat byamarknad, restaurangtält, måltidsmarknad, underhållning, barnaktiviteter, seminarier, vin- och whiskymässa m m. (*Invigningen redovisad i pressrelease tidigare idag.*)

Mer information: Projektledare Karin Lundkvist, tel 070-580 25 37.

Pressbilder från finalen och information kan hämtas på Matfestens hemsida:

www.matfesteniskelleftea.se Bilderna ligger ute på hemsidan från ca kl 19.30. Där kommer också senare recepten att presenteras.