

PRESSMEDDELANDE

Skellefteå 28 mars 2006

De har gått till semifinal i Årets Viltkock!

De åtta kockar som kvalificerat sig till semifinal i Årets Viltkock 2006 är nu utsedda. De som lämnat in bästa tävlingsrecept på temat norrländskt vilt är:

Anders Wilhelmsson, News Bar & Restaurang, Umeå

Mikael Svensson, Karlaby Kro, Tommarp Österlen

Karl Eriksson, Skebo Herrgård

Jonas Franzén, Radisson SAS (Strand hotel), Stockholm

Martin Hansén, Skanörs Gästgivarvaregård

Dan Nilsson, Karlaby Kro, Tommarp, Österlen

Andreas Nylén, Skebo Herrgård

Henrik Norén, Nalen Restaurang

Semifinal. Dessa kommer att mötas på tävlingsscenen på Stockholmsmässans **Gastro Nord 25 april** för att göra upp om de fyra finalplatserna. Finalen avgörs **24 augusti 2006 under Matfesten i Skellefteå.**



Tävlingsuppgiften var att skapa ett à la carte recept med nordiska förtecken och med urbenad renkalvstek som huvudingrediens. Urvalsjuryn, som har granskat insända recept utan att känna till kockarnas namn, har haft ett delikat arbete, säger **Catarina Offe** från Svensk Köttinformation, som suttit med i urvalsarbetet:

- Det har varit genomgående mycket hög kvalitet på bidragen och därför väldigt svårt att utse semifinalisterna. Vi har bedömt köttets behandling och hur innovativt kockarna har kombinerat det med nya tillbehör. Glädjande nog har de allra flesta bidrag hållit väldigt hög klass. De flesta har gjort något oväntat, exempelvis har genuina svenska råvaror som rotsaker och svamp kompletterat viltköttet på nya och annorlunda sätt.

Kvalificerad jury. Semifinal och final avgörs på scen inför publik och då ska deltagarna tävla med nya varianter på temat norrländskt vilt. Juryn består då av hedersordförande **Werner Vögeli** samt **Ulrika Brydning** från restaurang Marite i Åre, **Marcus Aujalay**, Årets Kock 2004, **Christer Lingström**, Edsbacka krog och **Andreas Helgesson** som till vardags återfinns på Restauranghögskolan i Umeå.

- Vi vill slå ett slag för ett lite "vildare" kök, säger Karin Lundkvist, projektledare för Matfesten. Det stämmer bra med vår ambition utveckla livsmedelsnäringen i norr och bidra till ökad samverkan mellan konsumenter, producenter och restauratörer.

Matglad folkfest. Årets Viltkock är ett av många arrangemang under Matfesten i Skellefteå, som kommer att bli en matglad folkfest.

- Vi hoppas kunna erbjuda besökarna en kul och kulinarisk fest som kretsar kring mat och allt sånt som har med mat att göra, säger Karin Lundkvist, projektledare för Matfesten i Skellefteå.

Mer information: Projektledare Karin Lundkvist, tel 0910-73 50 34, e-post: matfesten@skelleftea.se.
Hemsida: www.matfesteniskelleftea.se