

PRESSMEDDELANDE

Stockholm/Skellefteå 25 april 2006

## De gick till final i Årets Viltkock!

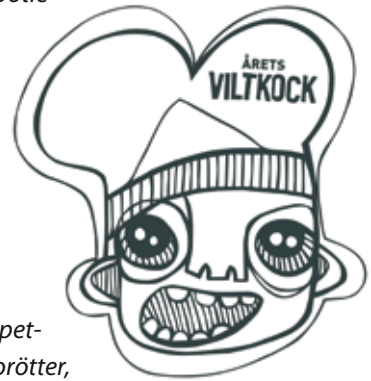
Nu är finalisterna i Årets Viltkock 2006 utsedda. Det blev klart när semifinalen idag avgjordes på matmässan Gastro Nord i Stockholm. De fyra som lyckats bäst med tillagningen av norrländskt vilt är:

**Karl Eriksson**, Skebo Herrgård. *Muscavado- och fänkålsstek innanlår och chipotle-bräserat ytterlår av renkalv med tre presentationer på fänkål- och vinägerstekta rotfrukter.*

**Andreas Nylén**, Skebo Herrgård. *Buljongbräserad renkalvstek med päron, hasselnötter, sellericreme och norrländsk shiitake.*

**Mikael Svensson**, Karlaby Kro, Tommarp Österlen. *Timjan- och saltdegsbakad renkalvstek med terrine på potatis och rökt sidfläsk. Svartrot, portabella, purjolök och puré på brynt selleri med rostad vitlök samt slånbarssky och rökt oxmärg.*

**Anders Wilhelmsson**, News Bar & Restaurang, Umeå. *Renkalvstek i svart trumpet-svamp med mandelpotatis och Allerums XO-kräm i frasigt hölje, citronsyrade morötter, renblodspudding, havtornspicklat äpple samt en sås på viltfond och aprikoser.*



De kommer att mötas i finalen som avgörs 24 augusti 2006 under

**Matfesten i Skellefteå.**

### Werner Vögeli imponerad

I semifinalen var tävlingsuppgiften att tillaga en rätt med urbenad renkalvstek som huvudråvara.

Juryns ordförande **Werner Vögeli** var imponerad över vad de åstadkommit:

- Det var mycket hög kvalitet genomgående, alla borde egentligen gå till final. De som nu hamnade där stod för en väl komponerad och smakrik rätt som andades Norrland.

Den högt kvalificerade juryn bestod i övrigt av **Ulrika Brydning** från restaurang Marmite i Åre, **Marcus Aujalay**, Årets Kock 2004, **Christer Lingström**, Edsbacka krog och **Andreas Helgesson** som till vardags återfinns på Restauranghögskolan i Umeå.

### 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. Vi arrangerar Årets Viltkock för att stimulera till ett "vildare kök" och lyfta fram norrländska råvaror. Det stämmer bra med vår ambition utveckla livsmedelsnäringen i norr och bidra till ökad samverkan mellan konsument, producenter och restauratörer.

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

**Pressbilder** och information kan hämtas på Matfestens hemsida: [www.matfesteniskelleftea.se](http://www.matfesteniskelleftea.se)

**Bilderna ligger ute på hemsidan tisd 25/4 från ca 20.00**. Där kommer också senare recepten att presenteras.

**Pressinformation** finns även i Presscenter på Gastro Nord under mässdagarna.