



Pressemeddelelse:

Fire lokale kokketalenter skal konkurrere under Madmødet

Til Madmødet 2023 skal fire lokale kokkeelever kæmpe om en plads til den internationale kokkekonkurrence European Young Chef Award 2023. Deltagerne til Madmødets Kokkelevbattelle er: Victor Houmark fra Hotel & Gastronomi Nørre Vosborg, Sander Møllerup fra Restaurant Ja, Bobby Bach Knudsen fra Messecenter Herning og Oliver Louis Hopkinson Rosendal fra Under Klippen.

De unge kokketalenter skal lave retter baseret på de råvarer, som dyrkes og produceres her i Midt- og Vestjylland, og til at bedømme retterne er tre meget kompetente dommere. Det er Ole Troelsø, Gastronomiredaktør for Børsen og madanmelder gennem 30 år, Dak Wichangoen, tidligere Michelin-kok og nu dommer i Masterchef og Andreas Bjerring, kok og tidligere vinder af European Young Chef Award.

Dak Wichangoen ser frem til at se, hvad de lokale kokkeelever kan frembringe.

"Jeg har sagt ja til at være dommer, fordi jeg synes, det er superfedt, at man belyser og giver eleverne et sted, hvor de kan nørde, udfolde og udforske maden. Og en madbattelle er en sjov og god måde at gøre det på," siger Dak Wichangoen.

Også den tidligere vinder af den internationale konkurrence Andreas Bjerring glæder sig, og han har positive minder fra sin deltagelse.

"For mig var det en sjov opgave at skulle nyfortolke en gammel egnsret. Det var en stor oplevelse at møde en masse andre unge kokkeelever fra forskellige regioner i Europa og lære om deres madkultur, så vinderen kan godt begynde at glæde sig," siger Andreas Bjerring.

Skal kæmpe i Nørre Vosborgs historiske rammer

Konkurrencen vil blive afholdt torsdag d. 25. maj på Nørre Vosborg ved Holstebro, hvor firmaet Bent Brandt har stillet køkkener, udstyr og arbejdspladser til rådighed for deltagerne. Der er fri adgang for nysgerrige, som kan kigge kokkeeleverne over skulderen og få sig en snak med dommerne undervejs.

Hoteldirektør på Nørre Vosborg er glad for at lægge lokaler til konkurrencen.

"Gennem flere år har vi kunnet se, hvordan gastronomien har udviklet sig i en positiv retning her i Midt- og Vestjylland, og vi er selv gået forrest med vores gourmetrestaurant NV Tasting. Jeg håber, at konkurrencen kan være med til at sætte endnu mere fokus på, at det ikke kun er i København og Aarhus, at der ligger store gastronomiske oplevelser og venter. Samtidig ser jeg det som en mulighed for at møde mine kolleger i branchen, og det er vores fælles ansvar, at sætte spot på vores restauranter, så flere får øjnene op for dem," siger Thomas Holme.

Til kokkelevbattellen skal hver kokkelev lave en traditionel hovedret baseret på lokale råvarer. Helt særligt skal retten indeholde fortællingen om den gode lokale historie samt råvarernes oprindelse og geografi. Herefter skal kokkeleven lave en nyfortolkning af retten. Nyfortolkningen må præsenteres gennem en forret, hovedret eller dessert. Nyfortolkningen skal stadig indeholde lokale råvarer. Kokkelevens tanker, inspiration, teknikker og udførelse ift. nyfortolkningen er særligt i fokus her. Til European Young Chef Award vægtes det højt, at nyfortolkningen tager udgangspunkt i en lokal forfatter, maler, sanger eller lignende. Kokkeleven skal altså udarbejde to retter. Disse to retter skal tilberedes, forberedes og fremvises for dommerpanelet torsdag den 25. maj 2023.

FAKTA:

Madmødets Kokkelevbattle – Kvalifikation til European Young Chef Award 2023

Sted: Nørre Vosborg, Vembvej 35, 7570 Vemb

Dato: 25. maj 2023 Kl. 12.00 til 16.00

Arrangør: Business Region MidtVest, Madmødet, Uddannelsescenter Holstebro og Nørre Vosborg

Madmødet bidrager til udvikling af regionens fødevarerhverv

Madmødet 2023 finder sted i dagene 22.-29. maj 2023

Se mere på madmodet.dk.

Yderligere oplysninger kontakt:

Stine Jespersen, projektleder Madmødet, mail: stine.jespersen@brmv.dk. Tlf: 29 36 65 31.