



Pressemeddelelse:

Lokale kokketalenter skal konkurrere i områdets råvarer

Under Madmødet 2023 skal otte lokale kokkeelever kæmpe om en plads til den internationale kokkekongurrence European Young Chef Award 2023. De unge kokketalenter skal lave retter baseret på de råvarer, som dyrkes og produceres her i Midt- og Vestjylland. 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, 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 madbattle 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 tage en gammel egnsret og nyfortolke den. 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.

Konkurrencen vil blive afholdt torsdag d. 25. maj på Nørre Vosborg ved Holstebro, hvor Bent Brandt har stillet køkkener, udstyr og arbejdspladser til rådighed for deltagerne.

"Vi er glade for at lægge hus til kokkeelevbattlen. 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, Hoteldirektør Nørre Vosborg.

Unge kokke søges til konkurrencen

Jagten på de otte unge kokke er nu gået i gang, og kriterierne for at stille op, er, at man skal være i alderen 18-26 år, være under uddannelse og have en læreplads der er beliggende i enten Holstebro Kommune, Herning Kommune, Lemvig Kommune, Skive Kommune, Struer, Kommune, Ringkøbing-Skjern Kommune eller Ikast-Brande Kommune.

"Vi ved, at der er mange dygtige unge kokke rundt i de Midt- og Vestjyske restaurantkøkkener, så nu er det tid til at sætte spot på nogle af dem. Med konkurrencen håber vi at flere får øjnene op for de kvaliteter, vi kan præsentere her i området, så livet i lokalsamfundet vedholdes og styrkes. Vi har brug for at skabe et liv omkring hotel og gastronomi, så de unge har lyst til at komme tilbage til vores egn som professionel arbejdskraft. Samtidig får vi sat fokus på, at vi i Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi og ikke mindst fremme og hylde, at vi i Midt- og Vestjylland har yderst dygtige køkkener og kokke, der dagligt serverer lokale råvarer på et gastronomisk højt niveau," forklarer Stine Lindbjerg Jespersen, projektleder for Madmødet.

Til kokkelevbattlen 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

Tilmelding til konkurrencen skal ske inden 12.4.2023 via madmodet.dk

Sted: Nørre Vosborg, Vembvej 35, 7570 Vemb

Dato: 25. maj 2023 Kl. 10.00 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.