

Pressmeddelande 12 mars 2010

Finalister klara till Vassaste Kocken 2010

Nu är det klart vilka kockar som kvalificerat sig till finalen i Vassaste Kocken 2010 som går i Stockholm de 21 april. Intresset för årets tävling har varit rekordstort.

Med rekordmånga anmälningar krävdes det riktigt bra kvaltider för avancemang. Skåne är tungt representerat i årets final, inte mindre än fem av finalisterna kommer därifrån.

Regerande mästaren Tobias Persson, kock på First Hotel G i Göteborg, ska försöka försvara sin titel. Han får motstånd av allt från superrutinerade Frans Xaver Ziegerer, kökschef på Årstiderna i Malmö, som vunnit tävlingen två gånger, till Stockholms hopp Tommy Bergendahl, Souschef på Divino i Stockholm, som hade den i särklass snabbaste kvalitiden.

Finalister i Vassaste Kocken 2010

Namn	Restaurang	Ort
Tommy Bergendahl	Divino	Stockholm
Martin Bramell	Brogatan	Lund
Daniel Högnert	Årstiderna	Malmö
Marcus Lindgren	Sjöbo Gästgifvaregård	Sjöbo
Tobias Persson (Vinnare 2009)	First Hotel G	Göteborg
Daniel Pettersson	Svarta Örnshuset	Halmstad
Johan Tvingstedt	Vikens Hamnkrog	Helsingborg
Franz Xaver Ziegerer (Vinnare 2004, 2006)	Årstiderna	Malmö

Om Vassaste Kocken

Vassaste Kocken arrangeras av branschtidningen Restauratören och är en tävling i hantverksskicklighet. Tävlingen avgörs på Gastronomord på Stockholmsmässan den 21 april klockan 12.00. Tävlingsmomenten i år är: finhacka lök på tid, kockkunskap, separera och vispa äggvita på tid, precisionsskära fisk i portionsbitar, tunnskärning, bereda en majonnäs på tid samt tillreda en enklare restaurangrätt på tid. Förstapriset är 20 000 kronor.

Huvudsponsorer: Menigo och RestaurangAssistans

Sponsorer: Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR) och JA Sundqvist

Leverantörer: Segers, Restaurang Akademien, Aquavit och Gastronomord.

Mer information och bilder på de tävlande hittar du på www.restauratoren.se/press.

För ytterligare frågor kontakta tävlingsansvarige Mattias de Frumerie på telefon 08/762 74 42 eller e-post m.defrumerie@restauratoren.se

Finalister i Vassaste Kocken 2010

Bilder på tävlande hittar du på www.restauratoren.se/press

Tobias Persson

Kock

First Hotel G, Göteborg

Mobiltelefon: +46733924500

Ålder: 22

År i branschen: Snart sex

Född/uppväxt: Stockholm, Värmdö

Karriär/ Bakgrund: Restaurangskolan Globen i Stockholm. Har bott i Göteborg i snart tre år och där jobbat på Storan, Barken Viking, Dyrö Krog, Hagabadet, First Hotel G.

Tävlingsmeriter: Segrare Vassaste Kocken 2009.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Det känns som en kul tävling och jag gillar att tävla.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Att vara duktig med kniven, kvalitetsmedveten och stresstålig.

Vilket är ditt favoritredskap: Pincetten

Favoritgren/ -ar: Äggvispning och lökhackning.

Därför kommer jag att försvara titeln: Jag är snabb och farlig under press.

Daniel Pettersson

Kökschef

Svarta Örnhuset, Halmstad

Mobiltelefon: +46 736 53 65 57

Ålder: 29

År i branschen: Sju

Född/uppväxt: Långaryd

Karriär/ Bakgrund: Stureskolan i Halmstad. Kock i flottan. Restaurang Egon i Oslo. Harrys i Halmstad. Har jobbat på Svarta Örnhuset de senaste fem åren.

Tävlingsmeriter: Sjua i Vassaste Kocken 2009.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Det är en rolig tävling där man får testa sina gränser.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Mångsidighet.

Vilket är ditt favoritredskap: Vassa knivar och mixer.

Favoritgren/ -ar: Slå majonnäs och äggvitevispning.

Därför kommer jag att vinna: Jag har mer rutin i år och känner att jag är i bättre form. Är dessutom mer laddad.

Tommy Bergendal

Souschef

Restaurang Divino, Stockholm

Mobiltelefon: +46704-971981

Ålder: 23

År i branschen: 5

Född/uppväxt: Norrtälje

Karriär/ Bakgrund: Hotell- och restaurangprogrammet på Rodengymnasiet i Norrtälje samt drygt fyra år på Divino.

Tävlingsmeriter: Inga.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Det är en bra erfarenhet.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Att vara duktig på smaker och laga god mat.

Vilket är ditt favoritredskap: Min Globalkniv och min skalkniv.

Favoritgren/ -ar: Hacka lök.

Därför kommer jag att vinna: Jag har viljan.

Daniel Högnert

Kock

Årstiderna, Malmö

Mobiltelefon: +46707949101

Ålder: 30

År i branschen: 12

Född/uppväxt: Trollhättan

Karriär/ Bakgrund: Treårigt hotell- och restauranggymnasium i Trollhättan. Jobbat runt på många krogar bland andra Wars i Trollhättan, Hilton i Malmö, Café Bryggan i Fjällbacka och Radisson Sas i Malmö.

Tävlingsmeriter: Inga.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Rolig tävling vill ge köksmästarn (Franz Xaver Ziegerer) en match.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Sunt förnuft och noggrannhet.

Vilket är ditt favoritredskap: Släng och pincett.

Favoritgren/ -ar: Slå majonnäs och äggvispning.

Därför kommer jag att vinna: Jag är jämn och har bra kunskaper i alla grenar.

Johan Tvingstedt

Kökschef

Vikens Hamnkrog, Helsingborg

Mobiltelefon: +46704 96 86 73

Ålder: 42

År i branschen: 23

Född/uppväxt: Ystad

Karriär/ Bakgrund: Har jobbat runt i hela landet och till sjöss. Varit på flera krogar på Österlen. Första kökschefsjobbet var på Ystad Saltsjöbad.

Tävlingsmeriter: Brons i OS i Erfurt 2009 med Skåne Culinar.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Tänkt anmäla mig många gånger. Känner flera av dem som vunnit och vill mäta mig mot dem. Det är en kul grej.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Lugn och noggrannhet. Kvalitet och finish är allt i dag.

Vilket är ditt favoritredskap: Det är många men kniven och en sked är väldigt användbara saker.

Favoritgren/ -ar: Ingen och alla.

Därför kommer jag att vinna: jag har erfarenhet och ålder på min sida.

Marcus Lindgren

Kock/köksmästare

Sjöbo Gästgivarvaregård, Sjöbo.

Mobiltelefon: +46 70-5238257

Ålder: 30

År i branschen: 12

Född/uppväxt: Sjöbo

Karriär/ Bakgrund: Kocklinje på Österportsgymnasiet i Ystad, kock i flottan, Brösarps Gästis samt Dalby Gästis.

Tävlingsmeriter: Inga.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Tycker det är roligt med en tävling där det gäller att vara bra i det man använder varje dag i jobbet.

Vilka kunskaper/egenskaper har en kock mest nytta av: Snabbhet och intresse för mat.

Vilket är ditt favoritredskap: Kniven.

Favoritgren/ -ar: Äggvispning.

Därför kommer jag att vinna: Det tror jag inte att jag kommer att göra.

Franz Xaver Ziegerer

Köksmästare

Årstiderna, Malmö.

Mobiltelefon: +46 733 90 02 76

Ålder: 39

År i branschen: 25

Född/uppväxt: I en liten by nära München i Tyskland

Karriär/ Bakgrund: Gesällbrev från Tyska Immenstadt, Enstjärnig krog i Tyskland och två vändor i Schweiz. Kom till Sverige, Malmö och krogen Boa (numera Atmosfär) fortsatte till Sheraton i samma stad. Jobbar sedan tolv år på Årstiderna.

Tävlingsmeriter: Vinnare av Vassaste Kocken 2004 och 2006.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Kände först att jag hade gjort mitt men jag blev övertalad att ställa upp igen. Det är som JO Waldner. Så länge man känner sig fit vill man vara med och kämpa.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Det viktigaste är att ha breda baskunskaper, ha en bra teamkänsla och vara stresstålig.

Vilket är ditt favoritredskap: Kniven och mixer.

Favoritgren/ -ar: Slå majonnäs och hacka lök.

Därför kommer jag att vinna: Jag har vunnit förut och kunskaperna sitter ju fortfarande kvar.

Martin Bramell

Köksmästare

Brogatan På Lundia, Lund.

Mobiltelefon: +46 707-906137

Ålder: 30

År i branschen: 12-13

Född/uppväxt: Lomma

Karriär/ Bakgrund: Utbildad och har jobbat 4 år i USA. Scandic Star Hotel i Lund och Hilton i Malmö, Och Bar i Lund samt Häckeberga Slott i Genarp.

Därför är jag med i Vassaste Kocken: Det är en riktigt rolig tävling som inte är så pretentiös som andra tävlingar. Jag gillar att den premierar kunskap i det vi håller på med i köket varje dag. Det är coolt.

Vilka kunskaper har en kock mest nytta av: Förmåga att samarbeta. Man måste förstå mat, hur olika råvaror fungerar ihop.

Vilket är ditt favoritredskap: Min favoritkniv.

Favoritgren/ -ar: Lökhackning, majonnässlagning och kunskapsfrågor.

Därför kommer jag att vinna: Jag kommer att ge järnet och satsa allt.