

NU TAR HAN DET STORA STEGET IN I D

En välmeriterad ålänning blev vår förste svenske mästare i professionell matlagning. Trots ett mycket kvalificerat motstånd fick han klart överbetyg av en enhällig jury. Det var en klassiskt skolad kock som också visade det sig kunde laga street food med finesse.

KRISTER LÖNING

Tänka sig att det fanns en utväxling till! Efter förra årets begivenhet tänkte jag, att det kan väl inte bli så mycket bättre. Men det kunde det, arrangörerna överträffade sig själva även denna gång. Viljan att hela tiden förnya sig imponerar, att inte förledas att surfa på gamla framgångar vittnar om engagemang hos de projektansvariga.

Denna ambition vitaliserar hela evenemanget och håller det kvar som årets viktigaste händelse i vår gastronomiska sinnevärld. Den massmediala fokuseringen på kockyrket under tävlingsdagen bidrar till att nya förmågor lockas till yrkesutbildningen. Vi bygger i vårt land fortlöpande upp en matlagningsskulturer som redan idag utmärker Sverige som en framstående nation i den internationella gastronomiska världen. Vår matlagingskonst håller på att bli, ja kanske redan är, en turistattraktion!

Det finns många att tacka för detta, men visst går tankarna i första hand till Tore Wretman. Han fanns tyvärr inte på plats denna kväll när Gastronomiska Akademiens mejerimedalj skulle hängas på Årets Kock. Men i övrigt var alla där vad jag kunde se.

VIKTIG KUNSKAP

För särskilt inbjudna började dagen med ett seminarium i Spegelsalen. Den gamle radioportern och TV-mannen Bengt Feldreich hade fått rollen som moderator och som första man på plan presenterade han en kvinna, nämligen Mjölkrämjandets Ingela Stenson som svävade fram mot talarstolen i en kreation värdig en mannekänguppvisning. Väl på plats presenterade hon re-



FOTO: MARTIN SUNDRÖM

Michael Björklund, ålänningen, nu med både svenskt och finskt mästerskap i professionell matlagning, tar definitivt steget in i den gastronomiska kändisvärlden. Det torde vara en tidsfråga innan han dyker upp som TV-kock.

sultatet av en undersökning som gjorts på temat "Snabbmat i dag och i morgon". Syftet med intervjuerna var att söka kartlägga kockars, konsumenters och framtidsforskarens attityder till och syn på snabbmat.

Det skulle leda för långt att här redovisa hela materialet. Den som vill fördjupa sig i frågan hänvisas till Svensk Mjolk som har gjort ett sammandrag av undersökningen. I korthet kan man summera att snabbmaten hör vår tid till. Men vårt hälsomedvetande ställer krav på den mat vi erbjuds; snabbt, gott, lätt, prisvärt och hälsosamt är de nyckelord som gäller för modern snabbmat. Eller som Ingela Stenson sammanfattade budskapet i sin utmärkt framförda presentation: "Optimal mat för maximala människor!"

Det är ungdomar i åldrarna 16 till 29 år som utgör det dominerande kundunderlaget för snabbmatsleverantörerna. Men man ska ändå inte tala om en förlorad matlagningsgeneration. Undersökningen vi-

sade att samma personer markerade stort intresse för god och vällagad mat. Dessutom visade de intresse för att själva

lära sig matlagning. Hopp om framtiden, alltså!

CHINA SHOW

Den i Kina födde men numera i San Francisco boende kocken Martin Yan har gjort 1 700 TV-program världen runt. Martin Yan kan skryta med en miljardpublik fördelad på sjuttio länder. Han kan nu lägga till ytterligare en erövring. Sverigebesöket var hans första på dessa breddgrader.

Vi som var där fick vara med om en spektakulär show. Att se hans skicklighet med kniven var bara det värt besöket. Vem mer än han klarar att stycka en kyckling på mindre än 18 sekunder? Martin Yang lagade mat så det stod härliga till. Knyten i olika former och med varierat innehåll tillhörde paradnumren.

Den efterföljande lunchen var signerad Martin Yan. Den var inte helt lätt att inta för gäster ovana vid pinnar som ätbestick. Fingrarna kom väl till pass!

Tretton kockar hade gått till semifinal, som avgjordes på



FOTO: MARTIN SUNDRÖM

Mejerimedaljen, blommor, diplom, pengar samt dessutom en resa till Frankrike med besök hos stjärnkockar blev segrarens belöning.

EN GASTRONOMISKA KÄNDISVÄRLDEN

Högsbo Bruk den 10 och 11 november. Sex kvalificerade sig till slutkampen och en fulltalig, sakkunnig publik kunde följa deras arbete i de Electro-lux-rustade köken som öppnade sig mot läktarna som byggts upp i Grand Hotels Vinterträdgården.

SEX HETA NAMN

Förra året dominerade stockholmskockar finalfältet, den här gången var det bara en enda som platsade i slutronden, nämligen Danyel M Couet, som idag är kökschef på Fredsgatan 12.

Ensam i sitt slag, om man så får säga, var skånskan Kristina Nordström, enda kvinna i fältet. Bara att komma så långt var en prestation att notera extra. Det var nämligen första gången på tolv år som en kvinna tagit plats i det fina sällskapet.

Ännu en skåning hade meriterat sig för kampen om det första officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning, nämligen Andreas Lund med plats på Gastro i Helsingborg.

Från Småland kom Björn Tagesson, som är souschef hos bröderna Dahlbom på Trädgår'n i Göteborg där han har sällskap med tävlingsmeriterade kocken Christian Hellberg. Två jobbarkompisar tävlar sida vid sida!

Och sist i raden kommer den som skulle bli först, nämligen ålänningen Michael Björklund, meriterad finsk mästare i matlagning.

FEM HETA TIMMAR

Finalisterna startar sitt arbete i köket med femton minuters mellanrum. Lotten avgjorde turordningen och det blev stockholmaren Daniel Couet som fick dra igång tävlingen klockan åtta på morgonkulan. Fem timmar senare kunde han pusta ut efter väl förrättat värv. Då hade han liksom övriga finalister lagat trettio portioner street food och tio portioner varmrätt av festlig karaktär. Råvarorna var gemensamma men rätterna individuellt utformade av de tävlande.

Varmrätten skulle bestå av lax på minst 2,5 kilo samt pilgrims- och/ eller blåmusslor. Högst två garnityr fick ingå



Ingela Stensson och Martin Yan (längst t h) hade nyckeluppgifter på seminariet om Street Food där begreppen om snabbmat reddes ut. I bakgrunden syns Bengt Feldreich samt kockarna Robert Nilsson och Stefan Karlsson.

dock ej caviar, anklaver, gåslever eller tryffel. I övrigt var det fritt fram att plocka ur råvarukorgen.

Vad anbelangar det andra tävlingsinslaget, street food, gällde uppgiften att komponera ett komplett lunch- eller

snabbmål som, jag citerar, "man blir mätt av, att ätas på språng eller sittande gärna med bestick av något slag".

I detta avsnitt fick finalisterna välja vad de ville bland råvarorna dock med tillägget att en eller flera mejeriprodukter

måste ingå. Dessutom fick råvarukostnaden inte överstiga tjugo kronor.

Ett nyinslag i detta delmoment var att street-foodrätterna tillagades i sådan mängd att det kunde delas ut smakprover till de närmast sittande, huvudsakligen journalister. Kul idé.

FEST UTAN ÅTERBUD

Kvällens begivenhet startade i Spegelsalen, som nu återställts efter seminariets scenografering med läktarbyggen och omfattande bild- och ljudutrustning.

Inte mindre än 570 gäster hade tackat ja till inbjudan och de eventuella återbuden torde vara mycket lätt räknade. I trängseln kunde man skymta representanter både från näringslivet och politikens toppskikt. Den här festen vill ingen missa. Ett betyg så gott som något på evenemangets status!

Middagen aväts i Vinterträdgården. Innan själva ätandet kommer igång ska Årets Kock koras. Begreppet Årets Kock är inte skapat av Arla som drog igång tävlingen om Mejerimedaljen 1983. Det var någon journalist som lanserade begrepp

Forts på nästa sida



I juryn finns merparten av den svenska köksmästareliten. Bakre raden frv; Roland Persson, Eric Lallerstedt, Melker Andersson, Ulf Kappen, Mathias Dahlgren, Fredrik Eriksson, Anders Dahlbom, Sven-Åke Larsson, Tomas Dreijng, Werner Vögeli, Hans Åke Hammarström (Arla), Kurt Weid samt Torsten Kjörning. Främre raden frv; Gert Klötzke, Björn Halling, Cajsa Stenmark samt Gastronomiska Akademiens ständige sekreterare Claes Grill.

Forts från föregående sida
pet och det är inte osannolikt att tävlingen tack vare detta fick så stort massmedialt genomslag. Årets Kock kom för att stanna!

SEX PÅ SCEN

TV 4-mannen Staffan Ling som följt tävlingen från start kallar in finalisterna på scenen. I år är det speciellt. För första gången ska en officiell svensk mästare i professionell matlagning koras. Titeln får därigenom en extra guldkant!

Någon prisfall finns inte – kanske en idé till nästa år, så att de tre pristagarna på vanligt sätt i tävlingssammanhang ska kunna ta emot folkets jubel upphöjda över mängden.

Tre medaljer delas ut, brons, silver och den guldgänsande Mejerimedaljen. Vem ska få den? Många håller på Kristina Nordström. Det hade varit populärt med en kvinna som segrare. Men icke! Kuvert öppnas ett efter ett, men hennes namn finns inte med. I stället blir det Andreas Lund, Gastro, Helsingborg, som tar hand om bronset. Nästa kuvert sprätts och på namnedeln står Björn Tagesson, Trädgår'n, Göteborg. Silvret till honom, men vem får guld?

Jo, ålänningen, finske mästaren m m, Michael Björklund, som nästan hoppar ur kokrocken när han hör sitt namn nämnas. Tala om glädjeyra.

FINSKA MERITER

Vem är då denne matlagningskonstens svenske mästare? Ja, han är född, upp vuxen och utbildad på Åland. Han har ärfullt påbrä. Både mamma och pappa är yrkesmatlagare, pappa numera lärare på restaurangskolan i Mariehamn.

Michael har fått sin utbildning på Åland men merparten av praktiken är förlagd till Sverige. Redan fem år efter skolavslutningen 1994 hittar vi honom som kökschef på Fond i Göteborg.

Michael är trots sin ungdom en väl meriterad tävlingskok. Han blev Årets Kock i Finland 1977, då bara 22 år gammal. Förra året kom han delad fema i Bocuse d'Or. Samma år var han finalist i Årets Köttkock.

Vi får reda på att Michael gillar den svenska husmanskosten, som han försöker sig på att utveckla efter eget hu-



Det här är Street Food att bli mätt av. Michael serverade jordärtskotsoppor med oxbringa och rotsaker, krasse och cheddarost med senapscreme.



Så här ser den vinnande varmrätten ut. Smörstekt lax med senapsglacerad sparris och små morötter. Pilgrimsusslor, syrlig tomat, schalottenlök, jordärtskocks- och potatisbakelse därtill samt blåmusselsås. Bon Appétit!

vud. Han är alls inte främmande för spansk, fransk och italiensk matlagning.

ENIG JURY

De sammanlagt femton domarna var eniga i sitt omdöme. Michael hade lyckats bäst av dagens finalister. Vår nye professor i gastronomi tillika juryns ordförande, Gert Klötzke, uttryckte juryns omdöme så här:

"Michael Björklund har presenterat två harmoniska rätter med hög smak, nyskapade med respekt för det klassiska."

Som varmrätt smörstekte han lax och serverade den med senapsglaserad sparris och små

morötter, pilgrimsusslor topade med lätt syrlig tomat och schalottenlök, jordärtskocks- och potatisbakelse samt blåmusselsås.

GLAD GARÇON

Vid den efterföljande presskonferensen blev det tillfälle att närmare bekanta sig med den nyblivne mästaren. Det visade sig vara en öppen och glad kille med både humor och öppet sinne. Lättpratad och utåtriktad blir han säkerligen en fin ambassadör för kokyrket och den goda maten.

Han gillar själv att äta och dricka och säger definitivt inte nej tack till ett smakfullt vin,

inte heller till ett glas vällagrad konjak.

Alla mejerimedaljörer har väl inte riktigt lyckats att slå mynt av sin titel, en del försvinner när strålkastarna släckts medan andra har varit självlysande och verbalt begåvade och där igenom blivit affischnamn och TV-profiler. En och annan redan snudd på folkkär:

Det är nog ingen större risk att pengarna går förlorade om man satsar en slant på Michael Björklund som vår näste TV-kock. Han är inte bara född matlagare utan också ämne till publikdragande estradör.

NOSTALGISK MENY

Att servera nästan sexhundra människor en fyrrätters meny är i sig en prestation. Just i detta fall föreföll det som om Grand Hôtels köksbrigad hade ställts på extremt svåra prov. Må vara att den första rätten, Minilandgång, var framdukad innan gästernas hade satt sig till bords. Första rätten som bars fram var en Sjötungta Walewska, serverad i bouché.

Svårighetsgraden ökade. Det gick ett sus genom Vinterträdgården när servispersonalen bar in huvudrätten. Det var en plankstek presenterad i det skick vi är vana att se den! Sexhundra heta plankor placerades framför gästerna i rask takt. Och så avslutningen som var en Glace au Four, som skedades upp från stora fat.

Brigaden liksom servisen var värd varenda applåd som den fick mottaga efter middagens slut.

Eric Lallerstedt hade inledningsvis från scen presenterat idén med menyn. Meningen var att rätterna skulle återskapa krogmaten som den erbjöds gästerna för några decennier sedan. Eric beklagade avsaknaden av en snarre till landgången. Den hörde ju till förr i tiden.

Återseendets glädje var väl inte helt spontan hos alla gäster. Det hördes röster som menade att idén skulle ha stannat på papperet.

Men varför klaga en dag som denna som bjöd så många trevliga upplevelser. ☺

Fotnot: Information om tävlingen lämnas av Monica Brand eller Karolina Lindholm, Svensk Mjök. Telefon 08-788 03 00, fax 08-20 87 90.

e-mail: monica.brand@svenskmiolk.se
e-mail: karolina.lindholm@svenskmiolk.se

Recepten kan också hämtas digitalt på hemsidan www.areskock.se under pressmeddelande.