

Hållbar gastronomi på saftigt allvar!

*– Dags att kora mästarnas mästare;
finalisterna klara i Årets Ekokock 2024*

- **Eventdatum:** 10 oktober 2024
- **Plats:** Kista Mässan, Stockholm
- **Fokus:** Hållbar och innovativ matlagning

Bildbeskrivning

Nyckelord: *Årets Ekokock, hållbar gastronomi, ekologiska ingredienser, professionella kockar, matlagningstävling, cirkulär ekonomi, matsvinn, lokala livsmedel, stadsodlingar*

Spänn fast förklädena och vassa knivarna – snart kliver finalisterna ut på scen och in i tävlingsköken. I ett helt decennium har Sveriges mest engagerade och talangfulla kockar med den gemensamma visionen om att skapa en mer hållbar gastronomi, duellerat om den åtråvärda titeln Årets Ekokock. Nu närmar sig finalen av Årets Ekokock och tävlingen är tillbaka där allt började för tio år sedan – på Nordic Organic Food Fair, Kistamässan i Stockholm.

Nytt för i år är att Ekomatcentrum har tagit över ansvaret för tävlingen och därmed har tävlingen uppdaterats med flera nyheter. En av dem är att i år tävlar tidigare vinnare mot varandra i en prestigefylld kamp om titeln Årets Ekokocks Mästare.

– Vi har fått äran att ta tävlingen till nästa steg och vi vill verkligen ta chansen att rikta strålkastarljuset mot dessa fantastiska matlagare. Men också att lyfta frågan kring hållbar och smart matlagning gentemot branschen genom att visa på de fantastiska möjligheterna! Säger Ted Wendt, verksamhetschef på Ekomatcentrum.

Årets finalister är fem rutinerade och erkända kockar från olika håll i landet. Alla med en gemensam vision om hållbar matlagning, men på sitt egna vis.

– Intresset för tävlingen är stort och det var flera talangfulla kockar som tyvärr inte klarade gallringen till finalen, fortsätter Ted Wendt.

Tävlingen är uppdelad i två faser – deltävling och final – som utmanar deltagarna att visa sina kulinariska färdigheter och skapa hållbara, innovativa rätter. Faserna prövar olika aspekter av hållbar matlagning; från användning av ekologiska ingredienser till minimering av matsvinn.

Årets tävlande finalister är:

1. Jonas Alvin, Linköping. Årets Ekokock 2017

En imponerande resa från Vimmerby till stjärnkrogar som Wd50 i New York och Matthias Dahlgren i Stockholm. Sedan 2015 är han kökschef och delägare på Stångs Magasin i Linköping, där han samarbetar med lokala ekologiska odlare för att använda de bästa råvarorna.

2. Johan Tyrén, Borås. Årets Ekokock 2023

Med över 25 års erfarenhet inom kulinarisk matlagning driver Johan sedan 2007, Gastronomi Elva i Borås, som blev KRAV-certifierat 2017. Med en bakgrund från prestigefyllda restauranger som Aquavit i New York, under ledning av Marcus Samuelsson, har Johan en stark passion för hållbar matlagning.

3. Viktor Arabzadeh, Göteborg. Årets Ekokock 2016

Passionerad kock med en stark kärlek för hållbar matlagning och naturen. Han har varit finalist i Årets Unga Kock och andrapristagare i Nordic Organic Chef of the Year, samt arbetat på Upper House i Göteborg, en restaurang med stjärna i Michelin-guiden. Som köksmästare på restaurang C i Brynstålet-koncernen fokuserar Viktor på att utveckla hållbara matlagningsmetoder och maximera användningen av råvaror.

4. **Jonas Karlsson, Visby.** Årets Ekokock 2019

Framstående kock från Visby på Gotland, med ett starkt fokus på ekologisk och hållbar matlagning. Han har varit finalist i Årets Kock 2016. Som kock på Växthuset Linds i Visby utvecklar Jonas hållbara matlagningsmetoder och erbjuder privata middagar. Hans arbete präglas av ett engagemang för cirkulär ekonomi och användning av ekologiska råvaror.

Högre poäng ger mer tid att laga

De fem tävlande med högst poäng i deltävlingen har tagit sig till final, där ännu större utmaningar väntar. Poängen avgör startordningen och matlagningstiden under finalen. Finalen sker på Kistamässan med publik och specialbyggda kök med fokus på återanvändning och återvinning, under andra dagen av Nordic Organic Food Fair.

Cirkulärt tänk i finalrätterna

Cirkulär ekonomi är det centrala temat i finalen och finalisterna behöver visa hur de kan laga cirkulärt och hållbart. Att optimera användningen av resurser och använda ekologiska biprodukter samt även ingredienser från stadsmiljöodlingar, för att betona vikten av urbana grönområden och lokal produktion.

Tävlingen delfinansieras av projektet Cirkulär ekonomi för restauranger genom Interreg Central Baltic, vilket främjar hållbara matlagningstekniker och resursanvändning inom restaurangbranschen.

Människorna bakom råvarorna

För första gången under en matlagningstävling kommer producenterna bakom råvarorna att vara med och dela sina berättelser, sin passion och kunskap om de råvaror som finalisterna har tillgång till under tävlingen. Råvarorna är lokala och de allra flesta producerade inom en 25 mils radie!

En vild premiär i Årets Ekokock

I år gör viltkött sin entré i Årets Ekokock. Anledningen till detta är att viltkött är en naturlig och hållbar proteinkälla som speglar vår vision om en mer hållbar gastronomi. Vilt är inte bara näringsrikt och smakrikt, det är också ett sätt att minska belastningen på jordbruket och bidra till ett mer balanserat ekosystem. Genom att inkludera viltkött

i tävlingen vill vi uppmuntra kockarna att använda och lyfta fram denna fantastiska resurs i sina rätter.

Finalens ingredienser

• Menykoncept

Menyn ska bestå av en förrätt och en huvudrätt.

• Hemlig låda

Varje finalist får en låda med två viltproteiner, ett kompletterande protein, tre grönsaker, en stärkelse eller ett sädesslag och två andra ingredienser. Alla ingredienser måste användas.

• Matsvinn

Att minimera svinn från tillagningen är centralt. Deltagarna ska planera sina rätter noggrant och använda hela råvaror samt rester på ett kreativt sätt. Mängden svinn som skapas vägs och ingår i den slutliga bedömningen.

• Vatten & Energi

Resursförbrukningen ska minskas genom smarta matlagningstekniker och medveten användning av köksutrustning.

Om tävlingen

Syftet med Årets Ekokock är att öka medvetenheten kring ekologiska livsmedel inom den svenska restaurangbranschen. Genom denna årliga tävling vill vi:

- Främja användningen av lokala, ekologiska och säsongsbetonade råvaror.
- Minimera matsvinn och uppmuntra kreativa lösningar för matlagningens biprodukter (avfallshantering).
- Inspirera till energieffektiva och vattenbesparande matlagningstekniker.
- Stödja en hållbar utveckling inom gastronomi med fokus på miljövänliga metoder.

Årets Ekokock är en plattform som inspirerar till hållbar matlagning och förändring inom gastronomin. Genom att delta bidrar kockar aktivt till att forma framtidens gastronomi och sprida progressiva värderingar.

Presskontakt:

Ted Wendt, verksamhetschef

ted@ekomatcentrum.se / 0766 – 117 657

aretsekokock.se

Officiella partners till Årets Ekokock

Vi vill tacka våra generösa partners som gör Årets Ekokock Mästarnas Mästare möjligt:

- Nordic Organic Foodfair
- Martin & Servera
- Rational
- It's a thing
- Interreg Central Baltic
- Norrlandsvilt
- Generation Waste
- Seger

Våra sponsorer delar vår vision för en hållbar framtid och spelar en avgörande roll i att stödja vårt arbete för en mer hållbar gastronomi