

Jonas Alvin vinner Årets Ekokock 2024

Efter en intensiv tävlingsdag på Kistamässan i Stockholm under torsdagen står det klart att Jonas Alvin från Linköping tar hem vinsten i Årets Ekokock 2024. Vinsten innebär hans andra seger i tävlingen då han vann 2017. Med stor hantverksskicklighet och med en nytänkande twist på kroppkakan, med ett älg hjärta intill, så imponerade Alvin mest på juryn.

I finalen fick de fyra finalisterna en hemlig låda med ekologiska råvaror med bland annat viltkött, grönsaker, rotfrukter och stärkelse. Efter bästa förmåga, teknik och innovation fick kockarna i uppgift att presentera en förrätt och en huvudrätt som bedömdes av en namnkunnig jury på exempelvis smak, svinn och resursförbrukning. När samtliga rätter var betygsatta stod alltså Jonas Alvin, kökschef på Stångs Magasin i Linköping högst upp på pallen.

Juryns motivering löd:

"Med en estetisk säsongdriven matlagning och en hantverksmässig teknisk höjd sätter han råvaran i fokus. Denna kock är ett föredöme för framtidens hållbara gastronomi och en sann ambassadör för ekologisk kokkonst och råvara"

- Det känns fantastiskt att vinna Årets Ekokock 2024, särskilt med den höga nivån hos alla finalister," säger Jonas Alvin, årets vinnare. "Tävlingen handlade om att tänka om, minimera svinn och använda varje del av råvarorna. Jag valde att jobba med minimala resurser, precis som i mitt dagliga arbete. Älg hjärtat påminde mig om min tid på Speceriet – en fantastisk råvara som ofta förbises, trots dess smakrikedom. Framöver kommer jag fortsätta lyfta hållbarhet och inspirera till en medveten resursanvändning i köket."

Temat för årets tävling var cirkulär ekonomi och konkurrensen var stenhård. Aldrig tidigare ett startfält i Årets Ekokock bestått av så stor hantverksskicklighet då samtliga finalister tidigare vunnit tävlingen. Tävlingen syftar till att lyfta fram hållbarhet, resursförbrukning och ekologisk mat.

- För tionde året i följd arrangerar vi på Ekomatcentrum Årets Ekokock som markerar ett viktigt steg framåt för hållbar gastronomi. Och i år var våra finalister bättre än någonsin - ett Mästarnas Mästare! Deras arbete sätter inte bara standarden för vad hållbar gastronomi kan vara, utan visar också branschen vilka fantastiska möjligheter som finns när vi tar ett helhetsgrepp om råvarorna och tänker cirkulärt. Det är hög tid att vi sätter hållbarhet på menyn, säger Ted Wendt, verksamhetschef på Ekomatcentrum.

Placeringar i finalen av Årets Ekokock:

1. Jonas Alvin, Stångs magasin, Linköping
2. Viktor Arabzadeh, Restaurang C, Göteborg
3. Jonas Karlsson, Restaurang Växthuset Linds, Visby
4. Johan Tyrén, Gastronomi 11, Borås

Jonas Alvins tävlingsbidrag :

Förrätt

Kroppkaka med rökt lök, äpple- och morotssallad smaksatt med granskottsvinäger och halstrat älg hjärta toppat med tagetesblommor.

Huvudrätt

Bakad spetskål smaksatt med svartvinbärsblad och hjort. Rökt kräm på palsternacka och gråärt, ostronskivling med smörsås och ringblommor.

För mer information om tävlingen och Ekomatcentrum:

Ted Wendt

0766-117657

ted@ekomatcentrum.se

För pressförfrågningar och pressmaterial:

Jonatan Peterson

0709239541

jonatan@lilla-ladan.com

Om tävlingen Årets Ekokock

Årets Ekokock 2024 – Mästarnas Mästare, som äger rum den 10 oktober på Kistamässan i Stockholm, är årets mest hållbara tävling inom den kulinariska världen i Sverige. I år är fokus ännu starkare på cirkulär ekonomi, där de fyra finalisterna utmanas att skapa rätter som inte bara är innovativa och smakrika, utan även resurseffektiva och ekologiskt hållbara. Allt detta på drygt två timmar. Tävlingen, som hålls på Nordic Organic Food Fair, är inte bara en hyllning till de deltagande kockarnas skicklighet utan också en manifestation av en hållbar framtid inom gastronomi. För mer detaljerad info om tävlingen och regler, läs mer på <https://www.aretsekokock.se/tavlingen/>.

Om Ekomatcentrum

Sedan grundandet har Ekomatcentrum varit en passionerad och engagerad ideell medlemsorganisation med ett tydligt uppdrag: att främja produktionen och konsumtionen av ekologiska livsmedel med ett speciellt fokus på foodservice. Genom en rad omfattande projekt och initiativ, inklusive flaggskeppen "Utveckling av gemensamma cirkulära lösningar för restaurangsektorn", Ekomatligan, Framtidens Eko-konsumenter, Årets Ekokock och Appen EkoGO, strävar vi efter att driva förändring mot en mer hållbar och medveten matkultur. Vi stoltserar med medlemmar av olika storlekar – både stora och små aktörer inom livsmedelsområdet. Dessa inkluderar producenter, leverantörer, restauranger, caféer, gårdsbutiker, regioner, kommuner, offentliga restauranger, organisationer och individer – alla spelar en viktig roll. Genom vårt medlemskap skapas en integrerad gemenskap, där de deltar i vårt nätverk och får tillgång till våra aktiviteter och resurser. Var en del av Ekomatcentrum och hjälp oss tillsammans forma en mer hållbar och medveten framtid för livsmedelssektorn. <https://ekomatcentrum.se/>