

PRESSMEDDELANDE
18 oktober 2008

Nytt Juniorkocklandslag siktar på OS-guld 2008

Det nyuttagna Juniorlandslaget har ett intensivt och roligt arbete framför sig inför deltagandet i Culinary Olympics i Tyskland 2008. Juniorerna har en andra plats från OS 2004 att försvara och satsar nu starkt för att, liksom Svenska Kocklandslaget, ta hem guld.

Vart fjärde år söks nya talangfulla och målmedvetna unga kockar och konditorer för att vara med i Juniorkocklandslaget som representerar Sverige i OS. Culinary Olympics är världens största och viktigaste lagtävling inom gastronomi. Tävlingen går av stapeln igen nästa år i Tyskland. Åldergränsen för juniorerna är 23 år och många i seniorlandslaget har startat sin tävlingskarriär i just Juniorlandslaget.

Många kvalificerade har sökt för att få en plats i det eftertraktade laget. Juniorkocklandslagets lagledare Ulrika Brydning har tillsammans med Krister Dahl, lagledare för Svenska Kocklandslaget intervjuat och testat många av de närmare 100 sökande avseende deras förmåga att jobba under stress och fungera i team, i kombination med att kunna tillaga kulinariska mästerverk. Det slutliga laget består av fem medlemmar:

- Anna Johansson, Pontus på Brunnsgatan, Stockholm
- Jesper Kansten, Pontus på Brunnsgatan, Stockholm
- Rodrigo Pérez, Praktik på Mathias Dahlgren, Grand Hotell Stockholm
- Jonas Lagerström, Wallmans Salonger, Oslo
- Jonas Carlsson, Restaurangakademien, Stockholm

Med två OS-guld i rad har Svenska Kocklandslaget gjort det svenska köket känt världen över. Nu siktar laget på att slå ännu ett rekord, med en tredje guldmedalj, i 2008 års Culinary Olympics i Erfurt, Tyskland 2008.

– Sverige är historiskt genom att ha vunnit två OS efter varandra, säger lagledare Krister Dahl. Ingen nation har lyckats med detta tidigare i OS drygt 100-åriga historia. Vi har därmed ett starkt tryck på oss att försvara de blågula färgerna och hoppas mycket på båda lagen.

Under hösten kommer juniorerna att gå parallellt med seniorlaget en gång per månad för att träna och lära sig tänket inför tävlingen. Träningarna genomförs i Kocklandslagets träningskök som finns på Gripsholms Vårdshus i Mariefred. Från och med januari kommer de sedan att fokusera på att utveckla sitt koncept för OS i ett träningskök på Högbo Bruk i Sandviken. Tävlingen går av stapeln i oktober 2008.



För mer information vänligen kontakta

Evert Bränd, projektledare Svenska Kocklandslaget

Mobil: 0708-38 48 65

E-post: evert.brand@kocklandslaget.se

För bilder vänligen kontakta

Erica Wigge, Hill & Knowlton

Tel: 08-402 89 19

E-post: erica.wigge@hillandknowlton.com

Om Svenska Kocklandslaget

Med två OS-guld i rad har Svenska Kocklandslaget gjort det svenska köket känt världen över. Grunden till framgången ligger i de svenska råvarorna. Nu är siktet inställt på OS i Erfurt 2008. Svenska Kocklandslaget består av 14 medlemmar, nio kockar och fem konditorer, och leds av lagledaren Krister Dahl. Läs mer om Kocklandslaget på www.kocklandslaget.se.