



Stockholmskock till final i Årets Kock 2011 -vann dagens semifinal i Åre

Daniel Räms från Stockholm vann semifinalen av Årets Kock 2011 som idag söndag avgjordes i Åre. Genom semifinalsegern går Daniel direkt vidare till final och är en av sex kockar gör upp om titeln Årets Kock 2011 i Stockholm den 3 februari.

Daniel Räms är 35 år, driver egna firman Räms Mat & Gastronomi i Stockholm och tävlade med rätten "Får i kål på höstlamm från Hallsta gård med citronrostade kronärtskockor, bouquet garni och kumminkryddad lammkorv". Även vid Årets Kock 2010 vann Daniel en av de båda semifinalerna och tog då silver i finalen.

De 12 semifinalisterna tävlade med sitt bästa recept på valfri varmrätt, med enda villkoret att en mejeriprodukt utöver smör måste ingå. Inom loppet av tre timmar lagade varje kock inför publik sitt recept för sex personer.

Juryns motivering till den vinnande rätten lyder:

"Med ett bra handlag, en kombination av traditionell och nutida matlagning med höga smaker från närodlade råvaror".

Två av dagens semifinalister diskvalificerades för att inte ha uppfyllt samtliga tävlingskriterier.

Semifinalvinnarna direkt till final – Åtta kockar gör upp i Sista chansen

Den 22 oktober i Malmö hölls den första semifinalen i Årets Kock 2011 och vanns av Jakob Lells på Skanörs Gästgifvaregård, Skanör. De båda semifinalvinnarna Daniel Räms och Jakob Lells går direkt vidare till final. Åtta kockar från semifinalerna går vidare på poäng och gör upp om de återstående fyra finalplatserna vid Sista Chansen i Stockholm den 29 november, där de lagar upp sin tävlingsrätt inför juryn ytterligare en gång. Totalt är det sex kockar som tävlar om titeln Årets Kock i den stora finalen i Ericsson Globe, Stockholm den 3 februari 2011.

De tolv kockar som möttes i semifinalen i Åre var:

Jonas Ramberg, Restaurang Fond, Göteborg
Daniel Johansson, Lux Stockholm, Stockholm
Andreas Edlund, Pontus Group, Stockholm
Sebastian Weil, Salt & Sill Restaurang, Klädesholmen
Anders Dahl, Hufvudstadgård Mat & Möten, Solna
Daniel Räms, Räms Mat & Gastronomi, Stockholm
Klas Lindberg, Klas Lindberg Mat & Vin, Hägersten
Filip Fastén, Le Rouge, Stockholm
Fredrik Andersson, Tvåkanten, Göteborg
Johan Björkman, Kock & Vin, Göteborg
Karl Eriksson, Rosersbergs Hotell och Konferens, Rosersberg
Erik Gustavsson, Restaurang Grill, Stockholm

Årets Kock sponsras av **Arla Foods (Presentatör)**, Duni, Electrolux och Spendrups (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, SHR, Alfa Print, Norsk Fisk, Risenta och Santa Maria (Sponsorer). Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Tävlingen har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.



I juryn för semifinalerna ingick: **Fredrik Eriksson**, juryns ordförande, Årets Kock 1987, Långbro Vårdshus, Älvsjö, **Markus Aujalay**, Årets Kock 2004, ordförande i föreningen Årets Kock, Winterviken, Stockholm, **Magnus Ek**, Oaxen, Mörkö, **Håkan Thörnström**, Thörnströms Kök, Göteborg, **Anders Vendel**, Vendel restauranger, Malmö och **Stefano Catenacci**, Operakällaren, Stockholm.

Bilder

På www.aretskock.se finns bilder på Daniel Råms och övriga semifinalister för fri publicering. Klicka på "Press" och därefter "Pressbilder".

Ytterligare information

Hanna Halpern, general Årets Kock: 070-555 82 82

Fredrik Eriksson, juryns ordförande: 070-349 60 68

Anna Gustafson, presschef, Årets Kock: 076-116 43 31

Årets Kock sponsras av Arla Foods (Presentatör), Duni, Electrolux och Spendrups (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, SHR, Alfa Print, Norsk Fisk, Risenta och Santa Maria (Sponsorer). Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Tävlningen har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.