

## Klas från Stockholm är Årets Kock 2012

**Sex av Sveriges bästa kockar möttes idag i finalen av Årets Kock – SM i professionell matlagning. Segrare och Sveriges Årets Kock 2012 blev Klas Lindberg från Stockholm.**

Klas är 30 år och driver den egna firman Klas Lindberg Mat & Vin. Han har tävlat i Årets Kock flera gånger tidigare och tog en tredjeplats i förra årets final. Han har även tagit VM-silver med Kocklandslaget 2010.

### **Juryns motivering lyder:**

*Vinnaren har i knivskarp konkurrens tolkat råvarorna med stor respekt och skapat tre vällagade, eleganta och attraktiva rätter!*

I dagens final hade de sex finalisterna fem och en halv timme på sig att inför publik lösa två tävlingsuppgifter. Den första var att utifrån en bestämd råvara – hel svensk biffrad från Gotland på ben – skapa en varmrätt. Denna rätt hade finalisterna fått förbereda och träna på. Den andra var att utifrån en råvarukorg som var hemlig fram till kvällen innan tävlingen, laga dels en varm förrätt och dels en kall förrätt. Detta var första gången någonsin som finalister i Årets Kock fick laga två rätter av råvarukorgen, istället för som tidigare år en huvudrätt. Därför hade tävlingstiden idag förlängts med en halvtimme mot normalt fem timmar.

Klas lagade i första uppgiften *Hällstekt biff med rökt mörsmör och nordisk hetta* och i andra uppgiften *Ingefärsstekt hummer med blomkål, hasselnötter och soja samt Sallad på confiterad hummer, pressade vintergrönsaker och surdegskrutonger med saffran*.

Silvermedaljen i dagens final gick till **Daniel Engellau**, Lux Stockholm, Stockholm och bronspengen till **Albin Wessman**, Adam & Albin matstudio, Stockholm.

Övriga tre finalister **Leo Frodell**, Pontus!, Stockholm, **Fredrik Lagberg**, Görvälns slott, Järfälla och **Daniel Räms**, Räms Mat & Gastronomi, Stockholm kom på delad fjärde plats.

Årets Kock är SM i professionell matlagning och Sveriges mest prestigefyllda matlagningstävling. Årets Kock arrangerades nu för 29:e året i rad. Denna gång på temat **Det nya svenska arvet**.

**Vinnarbilder samt bilder på samtliga finalister och deras rätter finns på [www.aretskock.se](http://www.aretskock.se)**

### **För bokning av intervjuer och mer information om tävlingen:**

Anna Gustafson, presschef Årets Kock: 076-116 43 31  
anna.gustafson@svenskmjolk.se

**För information om juryns arbete och tävlingen:**

Fredrik Eriksson, juryns ordförande: 070-349 60 68

Hanna Halpern, General Årets Kock: 0705-55 82 82

På [www.aretskock.se](http://www.aretskock.se) hittar du mer information om Årets Kock, årets final och finalisterna.