



2011 10 28

## Järfällakock segrare i första semifinalen av Årets Kock 2012

**Hans dillfärserade rådjur med rökt korv föll juryn så väl i smaken att Fredrik Lagberg från Görvälns Slott, Järfälla idag fredag tog hem segern i den första semifinalen i Årets Kock 2012 – SM i professionell matlagning.**

Med segern lade Fredrik Lagberg därmed beslag på en åtråvärd plats i finalen av Årets Kock 2012 den 25 januari i Stockholm.

Fredrik Lagberg är 26 år, arbetar på Görvälns slott i Järfälla och bor i Skokloster. Han har tidigare varit i en semifinal av Årets Kock (år 2008). Vid dagens semifinal tävlade han med rätten "Dillfärserat rådjur och rökt grov korv med kantarell och vitkålsterrine, krämig kålrot, krispiga enbär och svarta vinbär".

### **Juryns motivering lyder:**

*En elegant rätt med bra hantverk. Vinnaren har lyft enkla råvaror till en hög gastronomisk nivå, där smakerna kompletterar varandra.*

Aldrig tidigare har Årets Kock haft så många anmälda som i år (147 bidrag) och dagens startfält var ett mycket rutinerat gäng där elva av tolv semifinalister tidigare tävlat i en Årets Kock semifinal eller final. Uppgiften var att på tre timmar laga upp sitt tävlingsbidrag inför publik. Man tävlade med sitt bästa recept på valfri varmrätt, med enda villkoret att rätten måste innehålla minst en mjölkprodukt utöver smör.

### **Samtliga tolv semifinalister som tävlade i Malmö:**

**Edin Dzemat**, Linnea Art Restaurant, Göteborg

**Alexander Sjögren**, Vendel Ales Stenar, Kåseberga

**Martin Hansen**, Grand Hotel, Lund

**Martin Pettersson**, Restaurang Fond, Göteborg

**Daniel Müllern**, Brasserie Östergatan, Ystad

**Andreas Landén**, Collegium Konferens & Restaurang, Linköping

**Jakob Lells**, Skanörs Gästgivarvaregård, Skanör

**Jonas Espefors**, Salt & Sill, Klädesholmen

**Fredrik Juhlin**, Hesselby slott, Hässelby

**Anders Dahl**, Hufvudsta Gård Mat & Möten

**Fredrik Lagberg**, Görvälns slott, Järfälla

**Johan Backéus**, Lux Stockholm, Stockholm

*Årets Kock sponsras av Arla Foods (Presentatör), Duni, Electrolux, Spendrups och Scan (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, SHR, Alfa Print, Santa Maria, Svenskt Kött och Diversey (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. Årets Kock är ett dotterbolag till mejeriernas branschorganisation Svensk Mjölk och har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.*



2011 10 28

Den andra semifinalen avgörs i Sundsvall den 15 november. De båda semifinalvinnarna får varsin plats i finalen. Ytterligare åtta kokkar går vidare på poäng från semifinalerna och gör upp om de återstående fyra finalplatserna vid Sista chansen i Stockholm den 23 november. Den 25 januari 2012 avgörs finalen av Årets Kock 2012 i Stockholm Waterfront, Stockholm.

Årets semifinaljury består av:

**Fredrik Eriksson** (juryns ordförande), Årets Kock 1987, Långbro värdshus, Älvsjö

**Magnus Ek**, Oaxen Krog, Mörkö

**Håkan Thörnström**, Thörnströms kök, Göteborg

**Stefano Catenacci**, Operakällaren, Stockholm

**Jonas Dahlbom**, Årets Kock 1996, Dahlbom på Torget, Åre

**Karin Fransson**, Hotell Borgholm, Öland

#### **Ytterligare information:**

Fredrik Lagberg, 070-407 29 84

Fredrik Eriksson, juryns ordförande: 070-349 60 68

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

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

**Bilder** på <http://www.aretskock.se/press/pressbilder> finns bilder för fri publicering på semifinalisterna och deras rätter.

Gilla Årets Kock på [www.facebook.com/aretskock](http://www.facebook.com/aretskock)

*Årets Kock sponsras av Arla Foods (Presentatör), Duni, Electrolux, Spendrups och Scan (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, SHR, Alfa Print, Santa Maria, Svenskt Kött och Diversey (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. Årets Kock är ett dotterbolag till mejeriernas branschorganisation Svensk Mjölk och har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.*