



VÄSTRA GASTRONOMISKA
AKADEMIN

PRESS MEDDELANDE

2008-06-02

Långkok på svenska belönas

Västra Gastronomiska Akademin belönar på **onsdagen den 4 juni** ett antal personer som bidragit till ökade kunskaper och förändrade attityder till svensk matkultur.

Prisutdelningen förrättas av Landshövdingen i Västra Götalands län, **Lars Bäckström**, samt Akademin Preses **Birgitta Rasmusson** i samband med Akademin årshögtid på Residenset i Göteborg.

– Akademin Stora Pris går i år till:

Pelle Danielsson och **Ola Andersson**, Restaurang Hos Pelle i Göteborg

*” För en ytterst gedigen yrkesmannagärning, parad med en beundransvärd förmåga till förnyelse ”*lyder Akademin motivering

Krögaren **Pelle Danielsson** är född och uppvuxen i Kumla och bokstavligen in matens värld då han bl.a. redan i skolåldern bistod sin far i hans charkuteri. Han kom till Göteborg i början av 80-talet då han övertog den anrika kvarterskroger Skansenbuffén i Linnéstaden och har alltsedan dess förblivit stadsdelen trogen. Kroger omdanades 1991 till det som idag är ”Hos Pelle” där synnerligen vällagad husmanskost är dess adelsmärke, på senare år parat med att sätta metoden långkok i högsätet, något som man utvecklat till perfektion.

Kökschef **Ola Andersson** är skåning till börden och började sin restaurangbana redan i tonåren som extra-knäckande kocklärling 1983. Skanör Gästis, Savoy i Malmö och Hotel Grands Franska Matsal är några anhalter på vägen innan han slog sig ner på Västkusten där Särö Vårdshus och dåvarande Sheraton varit hans arbetsgivare. Sedan 12-13 år är Ola Andersson knuten till Rest. Hos Pelle och är starkt bidragande till att restaurangens satsning på långkok blivit så framgångrik. Mellan varven har han också hunnit med olika konsultuppdrag i bl.a. Japan och Mexico samt varit i kocklandslaget 92–96 och deltagit i fyra Årets Kock-finaler.

Kontaktuppgifter:

Pelle Danielsson, Rest. Hos Pelle, 031- 12 10 31, 0708 - 72 29 74

Ola Andersson, Rest. Hos Pelle, 031- 12 10 31, 0702 - 36 60 28

Inbjudan till pressinformation onsdagen den 4 juni.

Representanter från media är välkomna kl. 17.30 för att träffa pristagarna samt ta bilder.

Plats: Länsstyrelsens Hörsal, Stora Badhusgatan 2, Göteborg

Vi tar gärna emot anmälan i förväg till vår informationsansvarige
Jan Schultze, 0707 - 60 23 30

Välkommen!

För mer information, om Västra Gastronomiska Akademin samt årets pristagare, v.v. kontakta Akademin Ständige Sekreterare Alf Carlsson, 0708 - 20 78 40.

– Akademin pris ”Det Goda Målet” –

För femte gången utdelas priset ”Det goda målet” med vilket Akademin vill framhäva betydelsen av att alla får minst ett bra och välsmakande lagat mål mat om dagen.

Kvaliteten på denna måltid är lika viktig vare sig man arbetar, går i skolan, bor i äldreboende eller vårdas på sjukhus.

Huvudsponsor för ”Det Goda Målet” är Sparbanksstiftelsen Väst.

Årets pristagare är **Anna Hagström och Fredrik Ljunggren, Tångaskolan (Falkenberg)**, som målmedvetet arbetat för att ge skolans elever vällagad, näringsrik men framför allt god mat som lockar till att äta en ordentlig lunch varje skoldag..

Motiveringen lyder:

” Med en medveten inriktning på kvalitativa råvaror och omsorgsfull tillagning givit skolmåltiden mycket hög kvalitet”.

Fredrik Ljunggren är en erfaren restaurangkock som, efter elva år i Falkenbergs krogbransch, bl.a. som köksmästare på Gustaf Bratt, sadlade om och har de senaste fyra åren hängivet och framgångsrikt bidragit till att de dagliga måltiderna på Tångaskolan blivit så populära bland elever och lärare.

Anna Hagström hade tio års storkökserfarenhet inom äldreboende och vården innan hon utbildade sig till kock. Härefter har det bara varit skolans värld som lockat henne och hon har de senaste fem åren varit på Tångaskolan där hennes matlagningskunskaper blivit mycket uppskattade.

”Det är inte så märkvärdigt egentligen; vi har slopat halvfabrikaten och lagar så gott som all mat från grunden” säger de båda kockarna som också är måna om att framhålla att maten inte bara ska vara god utan självklart nyttig.

Kontaktuppgifter:

Fredrik Ljunggren, Tångaskolan, 0346-88 65 82, 0702-90 90 46

Anna Hagström, Tångaskolan, 0346-88 65 82

– Akademin diplom –

Västra Gastronomiska Akademin delar i år ut diplom till:

Brygguddens Musslor och Ostron, Tanum, Morgan Karlsson med Peter Karlsson och Anneli Nilsson.
”för att de utvecklat ostron- och musselodlandet genom handplockning och förädlar skaldjur med mycket hög gastronomisk kvalitet”.

Kontaktuppgifter:

Morgan Karlsson, Bryggudden, 0525- 226 07,

Anneli Nilsson, Bryggudden, 0525- 226 07, 0707 - 71 54 88

Österhagenglass, Hjo, Stig Ernbro och Inger Hersby.

” för glass producerad med yttersta omsorg, med enbart grädde, ägg, socker och smakämnen som ingredienser”

Kontaktuppgifter:

Stig Ernbro, 0503 - 141 11, 0704 - 77 50 73

Västra Gastronomiska Akademin har till uppgift att främja matkulturen i västra Sverige. Detta sker bl.a. genom att framstående prestationer uppmärksammas och att arrangemang inom akademin område ges stöd. Förutom kokkonst och servering ingår odling, produktion och distribution av livsmedel i Akademin intresseområden; praktiska såväl som pedagogiska och vetenskapliga insatser skall kunna få uppmärksamhet och stöd. Som tecken på erkännande delar Västra Gastronomiska Akademin årligen ut priser samt diplom till förtjänta personer.

För mer information, se www.vgak.info.