



VÄSTRA GASTRONOMISKA AKADEMIN

Adress Box 5004, 402 21 Göteborg
Hemsida www.vgak.info E-post info@vgak.info
Kontaktperson Alf Carlsson Telefon 0708-20 78 40

VÄNFÖRENINGEN

Adress Box 5004, 402 21 Göteborg
Hemsida www.vgak.info/vanf E-post info.vanf@vgak.info
Ordförande Gun Karlsson

15 års främjande av västsvensk gastronomi

GÖTEBORG - Sveriges stora handelscentrum under sekler, och blev tack vare detta en mångsidig och spännande kulturstad. Självklart påverkades även matkulturen. En icke ringa del av importen gällde sådant som har med mat och måltider att göra: vin, kryddor, porslin och mycket annat. I den västgötska kulturbygden frodades en gammal gastronomisk kunskap, och i såväl Bohuslän som Halland mötte de nya inslagen mattraditioner från Norge respektive Danmark och skapade nya idéer och erfarenheter. Redan tidigt väcktes därmed intresset för såväl internationell gastronomi som lokal matkultur i Västsverige. Det kanske bästa exemplet på detta är mästerekocken Allan Hult, som gjorde hotellet Park Avenue i Göteborg till en gastronomisk högborg under mitten av förra seklet. Han var rast-löst nyfiken, reste och studerade kokkonst i en rad länder och samarbetade ofta och gärna med kockar från andra matkulturer och delade sedan frikostigt med sig av kunskaper och erfarenheter.

I BÖRJAN AV 1993 träffades kokbokshandlaren Torbjörn Eliasson och Alf Carlsson, rektor för Hotell- och Restaurangskolan i Göteborg och enades snart om att man borde bilda en gastronomisk akademi för att inte bara värna om, utan också utveckla och förnya den speciella västsvenska matkulturen.

6 mars 1995 samlade de en handfull gastronomiska profiler från regionen, bland dessa Bengt Petersen, välkänd krögare; mästerekocken Allan Hult; samt matkulturhistorikern och författaren Göran Rusk. Bara en vecka senare hölls ett konstituerande möte och en interimstyrelse med Bengt Petersen som preses valdes. Han gav oss då även slagordet: Vi vill ha riktigt käk!

HÄREFTER KONTAKTADES en rad lokala profiler med erkänd gastronomisk kompetens och i juni samlades sammanlagt ett dussin krögare, restauratörer och kockar, men också bl.a. en vinkännare, en mat-skrubent, en lantbrukare och en botaniker.

Redan från början eftersträvades en bredd i akademins sammansättning. Det fastslogs även tidigt att det är viktigt att Akademien arbetar som ett kollektiv: den är inte avsedd att vara arena för enskilda ledamöter.

Verksamheten skulle intressera sig för hela den gastronomiska sfären, från produktion till konsumtion. Speciella prestationer skulle uppmärksammas, all kvalitetshandling stöttas. Tanken var dessutom från början att Akademien inte bara skulle bevara traditioner och matkultur, utan också förnya dem och främja utvecklingen av en levande gastronomi i regionen.

Den 15 november 1995 hölls det första formella årsmötet på Rset. Sjömagasinet i Göteborg. Där antogs stadgar och namn varefter den första årshögtiden avhölls. Västra Gastronomiska Akademien var född.

UNDER DE FEMTON ÅR Västra Gastronomiska Akademien existerat har den lyckats etablera sig väl. Men det är självklart viktigt att ledamöterna inte slår sig till ro med detta. Arbetet fortsätter för att göra Akademien till den naturliga samlingspunkten för matkulturell verksamhet i Västsverige.

Våren 1999 kom en propå från den gastronomiskt intresserade Lars-Gunnar Egby om att starta en vänförening till Akademien. Förslaget rönt stor uppskattning bland Akademins ledamöter, och året därpå var föreningen igång. Vänföreningen har sedan dess haft en livlig verksamhet med bl.a. kurser, studiebesök och middagar. Idag kan man räkna in omkring 250 medlemmar, och dessutom deltar många akademiledamöter ofta i träffarna.

Nu riktas blickarna också utåt. Under våren 2002 togs tillsammans med Skåneländska Gastronomiska Akademien initiativet till att försöka skapa ett nätverk mellan de olika gastronomiska akademierna i Norden. Nätverket blev verklighet senare samma år och har bl.a. byggt upp en webbplats för samtliga ingående akademier, Gastronomiet Nordic; www.akademier.se. JAN SCHULTZE

(Källa: www.vgak.info, T. Eliasson)



Alf Carlsson och Torbjörn Eliasson, sekreterare resp. director, var de som tog initiativ till att bilda Västra Gastronomiska Akademien.

VÄNFÖRENINGENS KALENDARIUM

Vänföreningen inriktar sin programverksamhet på att erbjuda föreläsare och upplevelser som man inte kan få på annat håll.

Våren 2009

Flera programpunkter är på gång men inte tidssatta vid denna utgåvas pressläggning. Håll utkik på Vänföreningens hemsida under fliken program där vi löpande kommer att presentera höstens aktiviteter.

Ur utbudet:

Leif Mannerström besöker Akademiledamot Mannerström lär oss göra sina goda sillinläggningar.

Vinprovning: Italien
Vi fortsätter vår populära utforskning av italienska viner i april och maj

Andra programpunkter under planering (datum ej fastställt):
Matlagning i storkök
Flerfaldigt prisbelönta Linda Martinsson låter oss pröva på att laga god mat till många.

Kulinarisk resa i regionen
Denna gång besöker vi Halland

PROGRAM och mer information samt **ANMÄLAN**; v.g. se vår hemsida: www.vgak.info/vanf