

PRESS MEDDELANDE

2007-05-09

Modern mat med tradition belönas

Västra Gastronomiska Akademin belönar **torsdagen den 24 maj** ett antal personer som bidragit till ökade kunskaper och förändrade attityder till svensk matkultur.

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

Akademin Stora Pris går i år till:

Mats Nordström, Restaurang Wasa Allé i Göteborg

”Till en kreativ matlagare, som med ständig strävan till förnyelse gett husmanskosten en värdig roll” lyder Akademin motivering

Mats Nordström är född och uppvuxen på Västkusten och utbildade sig tidigt till kock på restaurangskolan Glada Fisken. Han har arbetat och hämtat sina erfarenheter på bl.a. Långedrag Vårdshus, Gothia Hotel, The Place, Thorskogs Slott och Sjömagasinet innan han 1996 som kökschef fick uppdraget att göra Fiskekrogen till Sveriges bästa fiskrestaurang. 2005 öppnade han sin egen verksamhet, Rest. Wasa Allé, där han bl.a. lyft fram husmanskosten i rampljuset och värnar om slow food – allt under temat *”Modern Medveten Mat”*.

Kontaktuppgifter:

Mats Nordström, Rest. Wasa Allé, 031- 13 13 70, 0706- 98 81 50

Inbjudan till pressinformation torsdagen den 24 maj.

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 0707 - 60 23 30

Välkomna!

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

Akademins pris "Det Goda Målet"

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

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

"Det Goda Målet" utdelas med bidrag från Sparbanksstiftelsen Väst.

Årets pristagare är **Linda Martinsson, Tre Stiftelser (Göteborg)**, som målmedvetet arbetat för att ge de boende i de tre äldreboendena Vegahusen, Änggårdsbacken och Otium en höjdpunkt att varje dag se fram emot.

Motiveringen lyder:

" Till en hängiven, entusiastisk och skicklig kostchef, som med stor lyhördhet och fingertoppskänsla gör lunchen till en daglig högtidsstund för sina gäster".

Linda Martinsson är kostchef för köken vid Tre Stiftelsers äldreboende i Göteborg, som består av de tre enheterna Vegahusen, Änggårdsbacken och Otium. Hon började där 2005 och har genom målmedvetet arbete på kort tid fått de tre köken att märkbart höja kvaliteten på måltiderna. Man övergav halvfabrikaten och producerar idag i stort sett all mat från grunden med fokus på kost och nutrition.

Linda Martinsson har i över ett decennium hängivet varit verksam inom vård och framför allt äldreomsorg och har med stor ödmjukhet tagit sig an och svarat upp till de önskemål som de boende kommer med. "Genom att dagligen äta bland gästerna får man höra många åsikter om maten och det är farmför allt här som vår källa till förnyelse finns" säger Linda Martinsson .

Kontaktuppgifter:

Linda Martinsson, Tre Stiftelser, 031-704 26 70, 0702-31 40 14

Akademins diplom

Västra Gastronomiska Akademien delar i år ut diplom till:

Bernhard och Waltraud Reckermann, Vätternsparris, Norra Fågelås utanför Hjo.

"Vi välkomnar återkomsten av vit sparris, odlad här, och dessutom kvalitetsklassad - det berikar vår regionala gastronomi".

Kontaktuppgifter:

Bernhard Reckermann, 0503-162 65

Håkan Lönnberg, ICA Kvantum, Vänersborg.

"För en medveten satsning på hög servicenivå, mycket god kommunikation med kunderna, stor andel produkter från lokala odlare och förädlare".

Kontaktuppgifter:

Håkan Lönnberg, 0521-26 06 20, 0707 - 60 00 97

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