

# Närproducerat, ekologiskt men framför allt god mat när årets pristagare utsågs



Mästerkocken på Forshems Gästgiveri, Stefan Johansson, som lockar gäster från både när och fjärran.

”VÄRT EN OMVÄG”, som det kan heta i den stora röda franska matguiden, är det minsta man kan säga om årets pristagare som huserar en bra bit från dagens större allfarvägar. Det finns t.o.m. de som tycker det är ”värt en resa” för att få njuta av synnerligen vällagad och god mat uti Arns bygder, där Svearikets vaggan en gång stod.

**AKADEMINS STORA PRIS** tilldelas i år Stefan Johansson, som tillsammans med hustru Mia driver Forshems Gästgiveri, ”för en mycket berömvärd gärning, där respekt för traditionen, mycket hög yrkesskicklighet och en hängiven tilltro till de lokala råvarorna givit enastående resultat” som Akademins motivering lyder. Att handla alla sina råvaror utom vin och kaffe av ca. 150 lokala leverantörer har inte varit oviktigt i bedömningen, men framför allt är det den allom omvitnat goda maten som satt Forshem och det anrika gästgiveriet på kartan.

Skaraborgsbygden sätter stark prägel på Västra Gastronomiska Akademin årshögtid i år.

Samtliga pristagare har sin verksamhet där och helt följdriktigt kommer den högtidliga prisutdelningen och festmåltid att äga rum i det dåvarande skaraborgska residenset i Mariestad.

**DET GODA MÅLET**, Akademin pris som inriktar sig på storkök uppmärksammar i år en skolrestaurang av litet annorlunda slag, Restaurang Foderbordet vid Sötåsens Naturbruksgymnasium i Töreboda och närmare bestämt dess husmor Elisabeth Stockman, som ”med ett genomtänkt koncept med enbart högklassiga råvaror och skickliga matlagare ger måltider med mycket hög kvalitet.”

På Sötåsen har miljötankandet slagit igenom på alla plan, och det gäller i högsta grad skolrestaurangen. Minst 50% av inköpta råvaror är ekologiska och man håller t.o.m. hård koll på vad som slängs för att minimera onödigt slöseri med naturens resurser. Och att matsedeln komponeras i samråd med eleverna borgar för att resultatet inte kan upplevas annat än - gott!

**AKADEMINS DIPLOM** är i år tre till antalet och utdelas till:

**Rolf Eriksson**, Erikssons Chark i Nossebro, ”för hög kvalitetsnivå på ett mycket brett sortiment”.

**Emeli Gustafsson**, Emeli's Konditori i Lidköping, där diplommet går ”till en kreativ, medveten och mycket skicklig hantverkare som förnyat och breddat utbudet inom sitt yrkesområde”.

**Löjromsproducenterna i Spikens fiskeläge** på Kållandsö vid Vänern diplomas kollektivt ”för en kvalitetsprodukt framställd med omsorg och skicklighet”.

JAN SCHULTZE



En sann ambassadör för Det Goda Målet, Elisabeth Stockman vid Sötåsens Naturbruksgymnasium i Töreboda.

## VÄNMFÖRENINGENS KALENDARIUM

### Maj/Juni

**18/5 Vinprovning Italien, del 4.**  
Vinprovning med viner från hela Italien, söta samt viner som ”blivit över” i de andra provningarna.

**Laga mat i storkök**  
Vi lär oss laga mat i större mängd till på ett äldreboende i Göteborg, guidade av prisbelönta Linda Martinsson och Jonas Eriksson

**Öl- och porterskola**  
Prippklubbens Marc Rothausen guidar oss på Prippsmuséet och lär ut ett och annat om att brygga öl.

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