



VÄSTRA GASTRONOMISKA
AKADEMIN

PRESS MEDDELANDE

2009-05-13

Närproducerat, ekologiskt och Skaraborgskt dominerar när årets pristagare utsågs

Västra Gastronomiska Akademin belönar idag, **torsdagen den 14 maj**, 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 Länsresidenset Marieholm i Mariestad.

– Akademin Stora Pris går i år till:

Stefan Johansson, Forshems Gästgiveri, Forshem (utanför Hällekis)

”För en mycket berömvärd gärning, där respekt för traditionen, mycket hög yrkesskicklighet och en hängiven tilltro till de lokala råvarorna givit enastående resultat” lyder Akademin motivering.

Restauratören och kocken **Stefan Johansson** är född och uppvuxen i Gössäter och har bokstavligen kokkonsten i generna. Modern var kock, mormor och mormorsmor var s.k. kalaskokerskor som det hette på den tiden. Efter utbildningen blev det fem år i Norge på olika restauranger och efter ett par år på golfrestaurang med Yves Miland, känd från bl.a. Billingeus, som mentor slog han sig ner där rötterna finns och nystartade 1991 gästgiveriet i Forshem, Sveriges äldsta med anor ända tillbaka till Arnos dagar.

Här har han tillsammans med hustru Mia, som är husmor på stället, utvecklat en filosofi där närproducerat är honnörsordet. Över 150 lokala leverantörer förser köket med allt - utom viner och kaffe - och det som inte finns att tillgå gör man själv, exempelvis ölet som kommer från det egna bryggeriet sedan några år tillbaka. Köket bär en traditionell prägel men är omvittnat av mycket hög kvalitet, av många ansett som värt att ta en omväg för att gästa.

Kontaktuppgifter:

Stefan Johansson, Forshems Gästgiveri, 0501-420 55, 0702 - 43 96 67

Inbjudan till pressträff torsdagen den 14 maj.

Representanter från media är välkomna **kl. 17.00** för att träffa pristagarna samt ta bilder.

Plats: Länsresidenset Marieholm, Marieholmsbron, Mariestad

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.

– Akademinns pris ”Det Goda Målet” –

För sjätte 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. Kvalitén 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 **Elisabeth Stockman, Rest. Foderbordet vid Sötåsens Naturbruksgymnasium (Töreboda)**, 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 ett genomtänkt koncept med enbart högklassiga råvaror och skickliga matlagare ger måltider med mycket hög kvalitet”.

Elisabeth Stockman, född och uppvuxen vid ett lantbruk i Halland, har en gedigen erfarenhet med över 30 år som ekonomiföreståndare och matkonsult vid kursgårdar, sjukhus, regemente och Hushållningssällskapet och senast som kostchef i Vara kommun innan hon kom till Sötåsen för två år sedan. Här har hon på kort tid satt sin prägel på skolrestaurangen som idag är mycket uppskattad för sin erkänt goda mat, där minst 50% av råvarorna är ekologiska.

”Det är inte så svårt att åstadkomma resultat på den här skolan där hela verksamheten genomsyras av ett starkt miljötankande” säger Elisabeth Stockman som framhåller att man mår starkt om ekologiskt och närproducerat.

Kontaktuppgifter: Elisabeth Stockman, Sötåsens Naturbruksgymnasium: 0506-168 30, 0706-95 19 84

– Akademinns diplom –

Västra Gastronomiska Akademin delar i år ut diplom till:

Emeli's Konditori, Lidköping, Emeli Gustafson.

”till en kreativ, medveten och mycket skicklig hantverkare som förnyat och breddat utbudet inom sitt yrkesområde”.

Kontaktuppgifter: Emeli Gustafson: 0510- 235 00, 0736- 38 53 74

Erikssons Chark, Nossebro, Rolf Eriksson.

”för hög kvalitetsnivå på ett mycket brett sortiment”

Kontaktuppgifter: Rolf Eriksson: 0512 - 500 43, 0706- 24 93 13

Löjromsfiskarna i Spikens fiskeläge, Kållandsö, representerad av Petter Nordgren.

” för en kvalitetsprodukt framställd med omsorg och skicklighet”

Kontaktuppgifter: Petter Nordgren: 0510 - 100 37, 0706 - 73 42 67

– Akademin och Berzelii Choklads stipendium –

Christer Fihn, Länghem, (Almässkolan, Borås).

”till en ambitiös blivande chocolatier som redan höjer sig över mängden i såväl teori som praktik”

Kontaktuppgifter: Christer Fihn: 0325 - 400 23, 0738 - 16 10 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 akademinns område ges stöd. Förutom kokkonst och servering ingår odling, produktion och distribution av livsmedel i Akademinns 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.