

Bohusläns gastronomi i fokus när årets pristagare utsågs

Att ett kustlandskap och dess matkultur präglas av vad havet kan ge är nog självklart för de flesta, men bakom den omedelbara kustlinjen bedrivs det även högkvalitativ köttproduktion som Akademien också vill uppmärksamma.

”FÖR LÅNG OCH TROGEN TJÄNST” skulle man kunna ha motiverat årets Stora Pris, men det är främst för att ständigt ha varit innovativ och flyttat fram positionerna i köket som Västra Gastronomiska Akademin fastnat för årets huvudpristagare.

AKADEMINS STORA PRIS tilldelas i år Richard Waje, som driver den trendriktiga resaturangen Modesty i Göteborg och den mycket uppskattade sommarrestaurangen Lasse-Maja på Marstrand. Och som om inte det vore nog har han återigen axlat kökschefsrollen på Brasseri Lipp. En kock med många järn i elden m.a.o.

Richard Waje har under hela sin resaturangbana varit nyfiken på att blanda influenser från de olika världens hörn han varit och t.ex. inte varit rädd för att föra in litet av det sydasiatiska köket i traditionell svensk matlagning. Han började med att redan 1985 hämta idéer från Sydneys elitkrogar till den crossover-inspirerade mat som har blivit hans varumärke och det redan långt före trenden nådde Sverige.

Och när finanskrisen var som värst var han inte långt borta från nya grepp för att hålla verksamheten på högvarv. Han gjorde helt enkelt som Janne Carlzon i SAS på sin tid - sänkte priserna vissa dagar och fyllde restaurangen ändå, trots vargatider.

Den stora passionen, som det sig bör för en bohusläning, är förstås fisk, vilket han bl.a. nedtecknat i sin omtalade bok ”Ät mig”.

ETT HELT NYTT PRIS, som instiftats i samarbete med Electrolux Professionals inriktrar sig på storkökssektorn, och är ämnat att uppmärksamma en ung lovande kock i storkökmiljö, går till Anna Fors, vid Trulsegårdsskolan i stadsdelen



Richard Waje, mottagare av Västra Gastronomiska Akademiens Stora Pris
© 2010 Michael Wide

Torslanda i Göteborg. Hon har där på kort tid med modern och hälsosam kost lyckats etablera en positiv matkultur hos eleverna som bl.a. gör att skolan ligger i topp på stadens nöjdhetsindex vad avser skolmat.

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

Anders Berg, utbildningsledare vid YH-utbildningen Maritim Gastronomi vid Sotenäs Kompetenscentrum. Här bedrivs med stor framgång yrkeshögskoleutbildning för framtidens kockar inom det maritima området som

alla kan räkna med att bli eftertraktade på arbetsmarknaden.

Barbara och Morgan Baumann, som driver Töllås Fårgård och egen gårdsbutik på Orust. Här finner man ett brett sortiment av högkvalitativa varor från både får och nö, egentillverkade marmelader och chutneys, korvar och grönsaker. Man är också flitigt ute på marknader och gör varorna lättillgängliga för många fler än bara de som hittar till gården på nordspetsen av ön.

Benny Trogen, som är bland de ytterst få som förädlar slaktkött innan det går ut på marknaden. Trogens Gourmet i Hedekas köper djur från granngårdarna och slaktar på lokalt slakteri för att sedan direkt hängas upp i kyl i upp till 28 dagar. Riktig köttsmak uppnås normalt efter ca. 11 dagars hängmörning och det kött vanliga konsumenter får hålla tillgodo med har ofta bara hängt i en vecka. Det är i det perspektivet Benny Trogens gärning, att ha tålmod och ändå få ekonomi i att låta kropparna hängmöras så mycket som fyra gånger den tiden, skall ses.

VÄNFÖRENINGENS KALENDARIUM

Torsdag 6 maj

Akademiens årshögtid med högtidlig prisutdelning hålls i år på Residenset i Göteborg. Vänföreningens medlemmar är hjärtligt välkomna att närvara vid ceremonin och för de som vill avnjuta den efterföljande högtidsmiddagen hänvisar vi till vår hemsida där anmälan kan ske.

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