

KOKKELANDSHOLDET klar til VM i Luxembourg

De tre danske kokkelandshold – Kokkelandsholdet (senior), Kokkelandsholdet (junior) og Cateringlandsholdet melder alt klar til kommende uges VM i Luxembourg.

Holdene har forberedt sig grundigt henover de seneste måneder med en lang række træningssessions og testmiddage, og holdene meldes i god form.

Danmark har de senere år gjort det godt ved internationale konkurrencer og hentet medaljer ved blandt andet OL i 2016, hvor der var både guld og sølvmedaljer til senior og junior-holdene, mens Cateringlandsholdet med kun to år på bagen hentede flot guld.

CATERINGLANDSHOLDET skal i ilden på søndag, hvor man skal lave en varm buffet. KOKKELANDSHOLDET (senior) skal også i ilden søndag (varm) og onsdag den 28. november (kold). KOKKELANDSHOLDET (junior) - mandag den 26. november (koldt) og onsdag den 28. november (varmt).

De tre danske KOKKELANDSHOLD består af 32 kokke og hjælpere:

KOKKELANDSHOLDET – SENIOR:

Holdkaptajn : Nicolas Min Jørgensen (MIN FOOD i Aarhus)
Mads Søndergaard (Kokkelandsholdet, Masterchef på TV3 mv.)
Martin Sørensen (Hounö, Randers)
Mikkel Kjølhede (Skafferiet i Hinnerup)
Jakob Kofoed (Hotel Vejlefjord i Vejle)
Tommy Jespersen (Falsled Kro i Falsled på Fyn)
Nikolaj Skadborg (Skadborg Private Dining på Frederiksberg)
Frederik Bach (Molskroen ved Ebeltoft)
Daniel Guldmann (Aramark/Maersk)
Gabriel Alhgreen (Vanilla Chocolatier & Konditori i Vejle)
Frederik Pedersen (Hotel Danica i Horsens)
Benjamin Pedersen (Hotel Vejlefjord Kur & Spa)

KOKKELANDSHOLDET – JUNIOR:

Holdkaptajn : Kasper Corell (Restaurant Uformel, København)
Kenneth Frederiksen (Restaurant Miro, Aarhus/Madværkstedet, Odder)
Michael Nørtoft (Ti Trin Ned, Fredericia)
Rasmus Bermann (Alchemist, København)
Mike Simonsen (Les Trois, Aarhus)
Mette Justesen (Kähler Villa Dining i Aarhus)
Nicolai Dahl Jensen (Anlægspavillionen i Holstebro)
Jakob Jensbye (Anlægspavillionen i Holstebro)
Mounir Carstensen (LE Gourmet i Lego House i Billund)
Coach: Mikkel Laursen (Restaurant Anker i Aarhus)

CATERINGLANDSHOLDET:

Holdkaptajn: Dennis Nielsen (Vola A/S i Horsens)
Marianne M. Nørskov (Poul Due Jensen Academy i Bjerringbro)
Christina Larsen (Cheval Blanc)
Steven Damkilde (SimplyCooking A/S)
Søren Olsen (Le Chef, Aalborg)
Michael LeFevre Simonsen (Eurest-Compass Group hos Schneider Electric i Ballerup)

Casper Bøgeskov (SMPL Food i Risskov)

Claudia Svane (Silkeborg)

Dan Lauritzen (Aarhus)

Coach : Tonny Meyer (MEYER KPC i Silkeborg)