

Store forventninger til KOKKELANDSHOLDET ved VM

Der er store forventninger til KOKKELANDSHOLDET (senior), KOKKELANDSHOLDET (junior) og CATERINGLANDSHOLDET, når VM skydes i gang på søndag i Luxembourg.

For både talent og tidligere resultater forpligter.

- målsætningen er, at juniorholdet henter Guld i varmt køkken, samt i disciplinen "live-cooking" og får en samlet placering i Top tre, siger Ulla Pedersen, der er Team Manager for junior og senior

Også seniorholdet ligger godt til topplaceringer.

- vi forventer at vinde Guld i varmt køkken, og dermed forsvare vores samlede tredjeplads fra OL. Når det kommer til koldt køkken, har vi arbejdet hårdt for at opnå Guld i denne disciplin og forventningen er, at det lykkes denne gang, slår Ulla Pedersen fast.

Hun håber, at seniorholdet samlet set, får en plads mellem de syv bedste nationer. Samlet deltager 75 hold fra fem kontinenter ved VM.

Retter testet i Silkeborg og Odense

De to landshold har arbejdet hårdt forud for VM, og løbende testet VM-menuen.

- begge hold har trænet sammen 2-3 dage en gang om måneden, hvor der er udviklet, afprøvet og smagt på alle elementer, ligesom kokkene har taget stilling til harmonien i og sammensætning af retterne, fortæller Ulla Pedersen.

Det er sket ved en række prøvespisninger for hhv. 70 og 110 test-spisere på Cookery i Odense og College360 HR i Silkeborg, hvor erhvervsskolerne og lokale virksomheder blandt andet har hjulpet til på tjenersiden og med råvarer.

- for begge holds vedkommende har det været vigtigt at have fokus på den gode råvare, og gerne så lokal/regional som muligt. Derfor bruger vi også fx dansk vildt og lam samt skal- og bløddyr fanget i danske farvande, grøntsager både fra større gartnerier men også fra små lokale producenter flere steder i landet, ligesom vi anvender økologiske danske mejerivarer og specialoste, fortæller Ulla Pedersen.

Ungt Cateringlandshold stærkt på vej

Cateringlandsholdet har kun fire år på bagen, men ambitionerne er absolut ikke mindre end hos de to øvrige landshold.

- det har været en fornøjelse at være med til at starte holdet op og se, hvor langt vi er nået indtil videre med samlet sølvmedalje og en femteplads ved VM i 2014 i Luxembourg, og hvor vi byttede femtepladsen pladsen ud med en guldmedalje og en tredjeplads ved OL i Erfurt i Tyskland i 2016, fortæller Team Manager Tonny Meyer.

Og holdet har arbejdet stenhårdt for leve op til de allerede opnåede resultater.

- jeg tror, at vi kan gå hele vejen, hvis vi ikke laver fejl, og dommerne og gæsterne kan lide buffet. Vi er i stærkeste opstilling, når det gælder smag, sammensætning af maden samt madens visuelle præsentation. Nu skal vi kæmpe det, vi har øvet og trænet de sidste to år, siger Tonny Meyer.

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 Alhgren (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 (Anlægspavillonen i Holstebro)
Jakob Jensbye (Anlægspavillonen 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)

For yderligere information kontakt venligst Christian Kjeldsen – 2621 1145 – ck@coldcoast.dk