

Nyhedsbrev marts 2011

Indhold

- WM i Luxemburg
- Juniorholdet er i gang
- Seniorholdet er på plads
- Kokkelandsholdets bestyrelse



VM Luxemburg 2010

v/Teamchef Ulla Pedersen

National Culinary Team of Denmark tog af sted mod Luxemburg med blandede følelser.

Seniorerne var ramt af afbud og de 6 personer som med oprejst pande tog opgaven på sig, havde mødt hinanden 14 dage før afrejse. Dette var på ingen måde det optimale set-up, men man spiller de kort, der bliver delt – og holdet spillede flot, det kommer jeg ind på senere.

Juniorholdet var klar til kamp, havde trænet i mange måneder, alt linet op og humøret var højt.

Jeg selv havde ligeledes fået nye opgaver og mange af slagsen – store udfordringer både før og under turen til Luxemburg.

Vi tog af sted fra Hotel Legoland torsdag den 18. november, med bussen fyldt til bristepunktet. Vores "Georg Gearløs" Carsten og Tony var kørt i forvejen i Danish Crown-bilen med råvarer, ligeledes fyldt op.

Humøret var højt og Benny-buschaufføren fra Hjørring Busser i fin form. Efter en tur uden forstyrrelser, landede vi kl. 01.00 og gik direkte i seng.

Fredag startede med at få pakket varer ud og hvad der nu ellers skal organiseres af opgaver, derefter stod åbningsceremonien på programmet med taler fra WACS, Vatel, sponsorerne samt et flot "ildshow". Et par timer senere var vi på vej mod hotellet igen, en oplevelse rigere.

Lørdag begyndte enkelte forberedelser. Køkkenet på hotellet var fint og der var god plads til, at vi kunne arbejde. Senere tog vi alle til messen for at se på Kold

-anretnings borde, og prøve at spise menu fra nogle af konkurrenterne. En god dag.

Søndag gik forberedelserne for alvor i gang for seniorerne som skulle lave 3 retters menu til 110 pax. Det er en såkaldt 100% konkurrence, hvor ganske få ting må være bragt med ind tilberedt. F.eks. må grønsager være skrællet, fond være kogt, fisk være skællet og kød udbenet men ikke afpudset. Alle forberedelser var klaret i god tid og Kasper Nielsen var ankommet fra Spanien, så holdet var nu fuldtalligt og klar til kamp mandag.

Mandag formiddag gik med de sidste detaljer og kl. 11.00 var alle klar til at gå i køkkenet. Der blev arbejdet godt og holdets korte samarbejdsperiode til trods, kørte det bare fantastisk. De lavede dejlig mad og fik også mange rosende ord med på vejen. Et underligt bon-system, overtjenerne gemte simpelthen på bon'erne til det passede dem, gjorde at vi blev meget presset på tiden – hvilket var mega ærgerligt.

Vi fik 264,8 point, hvilket rakte til en sølv medalje i det varme – 5,2 point fra guld.

Flot og helt sikkert bestået efter nu 2,5 ugers samarbejde.



Seniormenu :

Pighvar i grønne nuancer med egen fars, selleri-rør med limfjordsøsters dertil trøffelsauce

Dansk Kalvefilet og røget sprød brissel, smørkogt porre, svampe, pommes macaire samt ægte sauce

Chokolader i forskellige teksturer med skovens bær og urter.

Ved VM i Luxemburg er der kun plads til 10 National Junior Teams og der trækkes lod (sjovt nok er Schweiz, Tyskland og Luxemburg altid blandt de heldige). Vi var ikke så heldige denne gang og kunne derfor ikke deltage i de konkurrencer vi helst havde villet.

Juniorene deltog i en konkurrence, hvor der skulle fremstilles buffet til 12 pax, der skulle tilberedes i show-køkken foran gæster, hvorefter de enkelte retter skulle præsenteres og anrettes.



6 forskellige fingerfoods, 3 varme og 3 kolde – fiskefad med 3 forskellige kolde elementer med garniture samt 2 kolde saucer – Hovedret af and - og 2 forskellige typer dessert på samme tallerken.

De var 7 i bruttotruppen, men kun 4 måtte være i køkkenet til konkurrencen, men der var team-spirit for alle pengene og opbakning fra alle mens holdet kæmpede de få timer der var til rådighed. Vi har et super juniorhold og der var ingen af de andre hold



der nåede dem til sokkeholderne. De vandt kategorien stort. J

Juniormenu

Fingerfood :

Torsk og Kingcrab-terriner, Foie gras og rødbede, Tatar i rugskal, Jomfruhummer og brisler, Forloren hare og Kartoffel med Unique nr 14

Fiskefad :



Laks og musling terrine med kantarel-royale, Havtaskersoufflé med røget æggeblomme på crudité. Sandart terrine med malt-tuilles, Grøn urte sauce og syrnet fløde

Hovedret :

Stegt andebryst med stegt andelever og riette serveret med svampeterrine, jordskokker, sauce og sifon

Desserter :

Brombær- creme og puré med marengs, chokolade ganache og friske bær anrettet på bro af chokolade dertil skovbærsorbet.

Karamelæble fyldt med "mormors" æblekage dertil financhere og vanillemousse i karamegele toppet med ristet havre og havtorn.



Tirsdag aften efter Juniorene var færdige med konkurrencen, var det tid til at slå gækken lidt løs, det blev til lidt fadøl på hotellet med keglespil i kælderen J dagen efter sov vi længe – velfortjent!

Onsdagen gik med pakning og rengøring, inden vi drog til Luxemburg for at spise. Vi fandt en hyggeligt restaurant og afsluttede turen med en dejlig aften, alle var ved at være trætte, i hvert tilfælde mentalt og torsdag formiddag var alle klar til præmieover-

rækkelse.



Det var en flok trætte kokke fra det meste af verden, der var samlet. Seniorerne fik Deres sølv-medaljer for en fin indsats og Juniorerne – ja de røg på scenen som vindere af "youth Show cooking contest" - det er jo en følelse, man aldrig bliver træt af.



Jeg vil gerne afslutte her med at takke alle deltagere på holdene, alle hjælpere, og ikke mindst vore sponsorer og Fødevarerministeriet - uden dem gik det ikke.

Også tak til Hotel Cascades i Mullerthal for deres positive indstilling, selvom vi indimellem fyldte lidt, KF for deres utrættelig hjælp både før og under turen. Vi glæder os til OL og er allerede i skarp træning.

Ulla Pedersen, Team Chef

Juniorholdets træning er i fuld gang.

Juniorholdet har lagt deres kalender og første træning var den 23. og 24. januar

Der er foreløbig fastlagt følgende træningssamlinger: 20 og 21. februar, 27. og 28. marts, 10. og 11. april, 19. og 20. juni.

Der arbejdes på at Juniorholdet laver en fundraising middag på skolen i Silkeborg i maj eller juni.

Juniorholdet havde egen stand på TEMA 2011 i Bella Center, hvor der blev uddelt smagsprøver og svaret på et væld af spørgsmål. En del af holdet var på standen på skift mellem andre opgaver for nogle af sponsorerne.

Alt i alt en vellykket messe.



Juniorlandsholdets bruttotrup består af følgende medlemmer:

Nicki Strobel	Studerer, Odense
Morten Falk	AOC, KBH
Steffen Bach Mikkelsen	Geranium, KBH
Morten Paaske	Formel B, KBH
Frederik Rudkjøbing	Geranium, KBH
Mathias Filtenborg	Frankies Køkken, KBH
Jane Grabow	Can Blau, Århus
Marc Foged	Munkebo Kro, Fyn
Dennis Carlsen	10 Trin ned
Dan Klim	La rocka Tranquilas, Malaga
Simon Hansen	Kong Hans Kælder
Michael Grantland	Sandgården, Søndervig
Kasper Christensen	Henne Kirkeby Kro
Jonas Keller	Kellersgård
Lasse S. Petersen	Fakkellgården

Seniorholdet er på plads

Mandag den 7. marts samledes seniorholdet på Hotel Legoland i Billund for første gang siden VM i Luxemburg, hvor der var en del at evaluere og tale om. Det var et godt møde, alle bakkede op.

Følgende træningssamlinger er aftalt på Hotel Legoland i Billund:

4. og 5. april, 9. og 10. maj, 20. og 21. juni, 15. og 16. august, 19. og 20. september, 30. og 31. oktober (evt. fundraising middag), 28. og 29. november

Følgende er allerede på holdet og flere følger efter:

Anne Brun Lassen	Søllerød Kro	Sous chef
Martin Sommer	Svinkløv Badehotel	Kok, pr 1.4.2011
Ninna Bundgaard	Gram Slot	Køkken chef
Jonathan B Pedersen	Svinkløv Badehotel	Sous Chef
Jeppe F. Andresen	Søllerød Kro	Sous chef
Dennis J. Jensen	Malling og Schmidt	Kok
Christian Milling	M.A.S.H Århus	Sous chef
Magnus Knudsen	M.A.S.H Århus	Fra forår Bornholm
Ronnie Holmen	La glace	Konditor
Daniel Kruse	Formel B	Konditor
Kristin Kristinsson	Food Collage	Konditor/coach
Erik Kroen	Udlandet pt.	Kok
Mikkel Olsen	Søllerød Kro	Kok, dessert-parti

og flere er på vej. Målet er et højere aktivitetsniveau og det kræver en bedre økonomi end vi hidtil har haft.

Kokkelandsholdets hjemmeside trænger til en alvorlig opdatering og brush up og det forventes, at dette vil kunne ske i løbet af marts. Der er planer om at lave en helt ny hjemmeside i løbet af sommeren.

Dette var det første nyhedsbrev fra Kokkelandsholdet og vi satser på at udsende et nyhedsbrev til alle sponsorer, medlemmer af Kokkelandsholdet samt interessepartnere ca. en gang i kvartalet eller oftere, hvis det er påkrævet. Der vil også være nyheder at finde på hjemmesiden efterhånden som vi får den opdateret.

Tak til alle sponsorer nye som gamle, uden jer ville det ikke kunne lade sig gøre.

Også en stor tak til Hotel Legoland og Silkeborg Tekniske Skole samt ikke mindst deltagerne på Kokkelandsholdene for jeres arbejdsiver, for uden jer var der jo ikke noget landshold J

Sidst, men ikke mindst TAK til de to teamchefer Ulla og Dennis samt "Georg Georgløs" - Carsten for en forbilledlig indsats.

På gensyn og genhør ude i landet

Sten Slot Knudsen
direktør.

Kokkelandsholdets bestyrelse

Bestyrelsen har siden VM været i arbejdstøjet for at skabe en mere professionel organisation bag Kokkelandsholdet.

Desværre er Gert Sørensen sygemeldt, men vi forventer han er tilbage i løbet af foråret, indtil da er Uffe Nielsen fungerende formand.

Undertegnede, Sten Slot Knudsen, er blevet ansat som direktør og der er lavet vedtægtsændringer, så den fremtidige sammensætning af bestyrelsen ser således ud: 3 medlemmer fra Køkkenchefernes forning, 1 repræsentant fra skolerne, 3 repræsentanter fra organisationer o. l. med tilknytning til branchen. Der er genforhandlet sponsorkontrakter, tegnet nye

Støt vore sponsorer og samarbejdspartnere - de støtter os.

