

THE BUTCHER. PRIZE

för att vi vill lyfta de personer och företag som arbetar hantverksmässigt med produktion, servering och försäljning av kött och som genom sitt arbete inspirerar till att främja en mer hållbar köttkonsumtion i Sverige. Vi vill hitta "Årets Butcher", berättar Daniella Illerbrand, PR & Marketing Lively Wines.

Vinmakaren **Hans Schwarz från Schwarz Wein**, i Andau, Österrike, i vinvärlden känd som The Butcher, är slaktare i grunden och imponerade med sin filosofi kring djurhållning, sitt "nose to tail" tänk och framförallt all tradition kring slakten.

Även om han idag har lagt sin slaktarkarriär på hyllan och gör de fantastiska vinerna som Lively Wines har förmånen att få jobba med, så fick de chansen att få vara med i Österrike under en slakt.

- Att få uppleva hur allt togs tillvara på enligt gamla traditioner var underbart. Blodet blev blodkorv, den rengjorda magen användes till korv och juicen från de kokade delarna användes till soppa. Och så gjordes det såklart bacon, berättar Andreas Wickman, Partner Lively Wines. Därför kändes det som ett naturligt nästa steg att tillsammans med Schwarz Wein skapa detta pris. Hans Schwarz älskar också kött och vin i kombination och säger ofta "*Kött eller annan mat, det finns alltid ett vin som passar till. Enligt min åsikt så hör vin och god mat alltid ihop*".

- Förhoppningen med priset är att visa på all kunskap som finns runt om i landet, prisa de som inspirerar med sitt hantverk och de som jobbar hårt mot att förändra vår köttkonsumtion. Vi ser fram emot alla nomineringar och såklart vem som blir årets Butcher, fortsätter Andreas.

Jurybestår av:

Krögaren och kändiskocken **Christian Hellberg**. Christian står bakom succéerna Nosh and Chow och Griffins Steakhouse, han är också en väldigt populär TV kock som brinner för just kött.

Journalist **Tove Oscarsson Henckel**. Tove är en av Sveriges främsta matjournalister, hon reser världen runt och rapporterar om alla de senaste gastronomiska trenderna, och är även väldigt duktig på vin.

Köttexpert **Henning Kvick**. Om ni följer Henning på hans instagram så är det ingen tvekan om hans

kunskap och passion för just kött! Få människor har den fingertoppskänslan när det kommer till både styckningsdetaljer och tillagningstekniker.

Lively Wines Pr och Marknadsansvarig **Daniella Illerbrand**. Daniella har ett långt förflutet inom restauranger och förutom att jobba med PR och Marknadsföring så brinner hon för hållbarhet och Zero Waste och vill gärna se att vi äter mindre men bättre kött.

Jury kommer att nominera 10 olika aktörer som alla jobbar med kött på ett sätt som är föredömligt, det kan vara restauranger, slaktare, barer, köttbutiker eller dagligvaruhandel.

Dessa 10 kommuniceras den 1 mars och kommer sen bantas ner till 3 finalister som tillkännages den 22 mars för att sedan utse en vinnare i maj.

Priset är skapat genom ett samarbete mellan Lively Wines och Schwarz Wein

#Eatlessbutbettermeat

#thebutcherprize