

Stellagalans tio pristagare utsedda

Galan som inte borde behövas har korat årets stjärnor. Stellagalan, som lyfter de mest framstående kvinnorna inom svensk gastronomi, kunde måndagen 21 september visa upp tio nya pristagare, allt från bartenders och kockar till konditorer och servis. På Dackeskolan i Mjölby blev det dubbelvinst.



Vinnarna i Stellagalan 2020. Foto: Linda Prieditis

På plats på galan på A house och Omake i Stockholm var vinnare, sponsorer, Stellagalans styrelse samt ett filmteam som spelade in och sände galan. Se hela galan på Youtube

- Vi tycker det är viktigare än någonsin att lyfta de kvinnliga stjärnorna i branschen detta år, säger Anette Rosvall, Stellagalans talesperson. När vi i somras tog tempen på jämställdheten inom gastronomin blev det tydligt att vi behöver fortsätta kämpa för att kvinnor ska få plats.

Emelie Zung Hee Svensson på restaurang Agnes blev förvånad och väldigt glad över vinsten som Stellasommelier. Hon menar att debatten om jämställdhet inom gastronomin är nödvändig.

- Jag märker att en del blir lite rädda när man pratar om jämställdhet och feminism. Men det handlar ju inte om att flytta tillbaka männens positioner - utan om att lyfta fram kvinnorna.

Hanna Oscarsson på Cadierbaren korades till Stellabartender.

- Jag oroar mig för att kvinnor väljer bort bartenderyrket i brist på förebilder. Vi är inte många kvinnor i barbranschen och därför är det viktigt att uppmärksamma de som finns. För egen del har mitt yrkesval som kvinna i en mansdominerad bransch gett både en hel del rampljus och en hel del motstånd.

Pernilla Elmquist, kock och ägare till Nordic Streetfood mottog Suzanne Wohlins hederspris som för första gången delades ut på Stellagalan.

- Stellagalan ska egentligen inte behövas, en kock ska vara en kock oavsett kön. Men det krävdes märkligt nog en gala för kvinnor för att det vi gör skulle uppmärksammas.

Jag var först med att servera nordisk street food på lokalproducerade råvaror i säsong och är pionjär i foodtruck-rörelsen.

Suzanne Wohlin delade själv ut priset och berättade hur hon trots brist på matlagningskunskap startade restaurangen Fina fisken i Trosa 1974.

- Då kunde jag inte ens koka ägg, men det gick ju väldigt bra ändå. Nu vill jag dela med mig till andra kvinnor och då passar Stellagalan perfekt.

- Vi behöver aldrig leta länge för att hitta kompetenta kvinnor i vår bransch för trots att vi är inne på vår tredje gala så känns det som om vi bara skrapat på ytan. Vi skulle behöva ha fler kategorier och hylla många fler kvinnor. Men vi är så nöjda med årets gala, vi har fått dela både glädjetjut, skratt och en och annan rörd tår med våra vinnare, säger Anette Rosvall.

Pristagare Stellagalan 2020:

STELLABAGARE

Moa Brink - Nya Lundbergs, Stockholm.

"Denna generösa och djupt hantverksskickliga bagare har många egna tävlingsmeriter. Hon har också inspirerat och utvecklat nästa generations bagare genom att framgångsrikt coacha juniorbagarlandslaget och hon har utvecklat branschen genom sin roll som domare."

STELLABARTENDER

Hanna Oscarsson - Cadierbaren, Stockholm.

"Med denna bartender bakom disken utlovas noggrannhet och hög precision. Hon har en sällsynt smakbegåvning och briljerar alltid med sin flinkhet, sin kunskap och sitt tålamod. Hon uppvisar stor människokänedom hanterar alltid gästen med vördnad."

STELLAKOCK

Elvira Lindqvist - Fotografiska, Stockholm.

"Med ödmjukhet och målmedvetenhet har denna kock axlat sin hållbara filosofi och visar oss hur vi kan ta vår bransch in i framtiden. Hon har ett klimatsmart avstamp i all sin matlagning och visar att morgondagens ledord är minskat matsvinn."

STELLAKONDITOR

Frida Leijon - Leijon stenugnsbageri och konditori, Uppsala.

"Denna konditor har med målmedvetenhet, företagsamhet och kreativitet skapat "uppländsk magi" bland

socker och mjöl. Hon räds inte nya uppgifter och utmanar ständigt sig själv för att nå nästa nivå. Svenska och närproducerade råvaror står i fokus. Perfektion är mottot.”

STELLAMEDIA

Zeina Mourtada – Zeinas Kitchen, Stockholm.

”Med stor matglädje och en gedigen förståelse för vad en hemmakock klarar av och önskar, har hon blivit en av Sveriges mest älskade matprofiler. I hennes färgglada matvärld finns inga gränser. Hon bryter ny mark och visar att kvinnor av alla slag har en självklar plats i rutan.

STELLAMENTOR

Maria Pettersson – ordförande i Svenska Kockars förening och lärare på Dackeskolan i Mjölby.

”Rak, tydlig, tuff och samtidigt anspråkslös. Med ett stort mått ödmjukhet och människokänedom manövrerar hon svåra situationer och vänder dem till det bättre. Hennes pedagogiska personlighet gör det lätt att förstå hur hon har fått flera tunga ansvarsområden på sitt bord.”

STELLASERVIS

Ilona Freudenthaler- Kungssportshuset Matbar/The Concept, Göteborg

”Med ett stort omtänksamt hjärta, snabba steg och utomordentlig organisationsförmåga är hon ett rutinerat matsalsproffs. Varje gäst är ges unik service och förvaltas på ett exemplariskt vis.”

STELLASOMMELIER

Emelie Zung Hee Svensson – Restaurang Agnes, Stockholm.

”Med nyfikenhet och engagemang har denna sommelier byggt upp en unik vinkällare med en genomtänkt blandning av små och stora, kända och okända producenter. Här kan alla gäster få sitt. Med kunnsighet, ödmjukhet och ett enormt driv är hon en förebild för framtida sommelierer och krögare.”

STELLAHEDERSPRIS

Katarina Westlund – Dackeskolan, Mjölby.

”Med sin pedagogiska personlighet och sitt uppmuntrande sätt guidar hon nya förmågor till framgång i restaurangköket. Mångårig erfarenhet från branschen både som kock och krögare samt kompetens och medmänsklighet ligger till grund för framgången.”

SUZANNE WOHLINS STIPENDIUM

tilldelades Pernilla Elmquist, kock och ägare till Nordic Streetfood i Malmö.

Stipendiets syfte är att ge en engagerad kvinna med framtidstro i Restaurangbranschen möjlighet att förkovra sig antingen genom kurser eller praktik eller andra utvecklande projekt!

Sök stipendiet här