

## Vinnaren i Årets Kock 2021 är Gustav Leonhardt

Finalen i Årets Kock 2021 avgjordes igår på Annexet i Stockholm. Efter en spännande tävling blev det Gustav Leonhardt som tog hem guldmedaljen och kan nu titulera sig Årets Kock 2021 - svensk mästare i professionell matlagning. Gustav Leonhardt är 25 år och kommer från Sorunda utanför Nynäshamn.



*- Det känns helt fantastiskt och ofattbart. Jag lyckades vinna Årets Kock 2021 och jag har ingen aning om hur jag gjorde det, säger Gustav Leonhardt, vinnaren av Årets Kock 2021.*

De 8 finalisterna tävlade först i tre olika moment. Finaldagens första uppgift var att laga en varm huvudrätt på gul lök, något som finalisterna fick information om i juni och haft tid att träna på under sommaren. Finalens andra tävlingsuppgift var att laga en valfri rätt på en råvarukorg på huvudråvarorna baljväxter och pilgrimsmussla. Dagens tredje tävlingsuppgift var att laga en rätt på vildsvin.

Efter de tre inledande momenten fick 4 av kockarna lämna tävlingen och de 4 bästa fortsätta att tävla i en sista utmaning.

Gustav Leonhardt, Anders Isaksson, Louise Johansson och Henric Herbertsson tog sig vidare och fick ta sig an dagens sista tävlingsuppgift som var att laga två rätter på huvudråvarorna, havskräfta och skånsk blommehöna. Gustav lyckades allra bäst med sina prestationer och stod som slutlig segare i Årets Kock 2021.

Vid prisceremonin på Annexet fick Gustav ta emot Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, samt en prischeck på 250 000 kr. Prisutdelare var Tommy Myllymäki, Årets Kock 2007 och juryns ordförande. På andra plats kom Anders Isaksson och på tredje plats Louise Johansson.

*- Det har varit en mycket hög nivå på tävlingsbidragen idag och en stor konkurrens bland de tävlande. Det märks att flera av dem verkligen har satsat allt på att vinna idag men det känns som vi har fått fram*

*en värdig vinnare av Årets Kock 2021, säger Tommy Myllymäki, juryordförande i Årets Kock 2021.*

Gustav är 25 år och detta är hans första final i Årets Kock men har tidigare tävlat i Kocklandslaget och i Bocuse d'Or.

*- Mat har alltid varit närvarande i min familj, mormor har jobbat som hushållslärare och visade tidigt hur man steker pannkakor och plättar. Och så är jag uppvuxen på landet, i norra Sorunda utanför Nynäshamn. Jag har alltid varit van vid att lammen går i hagen på våren och ligger i frysen på hösten.*

### **Om tävlingen Årets Kock**

Tävlingen Årets Kock är officiellt svenskt mästerskap i professionell matlagning och har arrangerats sedan 1983. Vinnaren blir svensk mästare, erövrar titeln Årets Kock, får Gastronomiska Akademiens Mejerimedalj och en prissumma. Tävlingsens beskyddare är H.K.H. Prins Carl Philip. Årets Kock består av tre tävlingsfaser: anmälan, kvältävling och finaltävling.

Årets Kock arrangeras av Årets Kock AB, vars huvudsakliga uppgift är att driva och utveckla svensk gastronomi genom olika initiativ.