Anders satsar på att bli Årets kock, SM-tävling i professionell matlagning. Bilden är ett montage av pressfoton: Anna Kvarnström/Anna Björkegren

Proffskock med sina rötter i Lindesberg

Publicerad: 5 november 2015

Författare: Ida Lindkvist

Anders Johnsson heter en av de kockar som gått vidare till semifinalen i den ärorika tävlingen ”Årets kock”. Inte nog med att han är fantastiskt skicklig i köket, han är dessutom från Lindesberg.

Anders Johnsson växte upp på Hallonvägen i Lindesberg, och på gymnasiet blev det givna valet Hotell- och

Anders Johnsson tävlar i Årets kock. Pressfoto: Anna Björkegren

restaurangprogrammet. Men han bestämde sig för att redan som sextonåring ge sig iväg för att plugga i Härjedalen. Men efter två år slog hemlängtan till och han återvände till Linde där han gick sitt sista gymnasieår.

De kommande åren skulle det bli åka av. Bland annat kom det att bli flera säsonger på Gotland, ett år i den kungliga huvudstaden, Åre, en svenskägd krog i Kata Beach Thailand, nästan fyra år i Oslo, tillbaka till Åre för att sedan flytta till Funäsdalen.
– Jag var i stort sett där varje vinter på ett eller annat sätt: jobbade, turistade eller hälsade på kompisar. Så det var naturligt att flytta dit, säger Anders.

Här träffade han också sin nuvarande tjej Ylva, och innan de bestämde sig för att flytta tillbaka till sina hemtrakter, hann Anders med att hjälpa till att starta två krogar som fortfarande är väldigt bra.

Slyte blir slutdestinationen, som ligger placerat mellan Örebro och Arboga. Väl hemflyttad jobbar Anders på LOKA Brunn, och därefter på restaurang Ågatan 3 i Örebro. Men sedan fick han ett samtal från Roger Hjälm på Katrinelund Gästgiveri och Sjökrog.
– Jag åkte dit och föll pladask för stället, jag hade bestämt mig efter 30 sekunder. Det har ett helt fantastiskt läge och är helt magiskt. Så det är där jag jobbar nu som ansvarig kökschef, berättar Anders.

Rätten Anders tävlat med. Fläskkotlett, rödbetor och plommon: stekt urbenad fläskkotlett från smaksatt med rödbeta, äpple och soya. Pressfoto: Anna Kvarnström

Och inte nog med det, nu satsar även Anders på att bli Årets kock, SM i professionell matlagning, 2016. För att bli uttagen skickar man in ett recept tillsammans med bild på maträtten. Därefter valdes 40 kockar ut som fick åka upp till Stockholm förra onsdagen. Där skulle maten lagas inom en viss tid och sedan serveras för hemlig jury.
– De tog ut nio stycken och jag är en av de första nio. På lördag tar de ut nio till, så sammanlagt går 18 stycken vidare. Jag tävlar igen på onsdag nästa vecka i Helsingborg, sedan går själva finalen i februari. Och från semifinalen går åtta stycken vidare, förklarar Anders och fortsätter:

– Det är sjukt kul! Det är otroligt hårt motstånd, det är som kvartsfinal SM i vilken elitidrott som helst. Det är flera landslagskockar med, men jag ska ge dem en match. Att vinna det här är min dröm som jag haft sedan jag var en liten pojk!

Källa: LindeNytt.com

https://lindenytt.com/nyheter/proffskock-med-sina-rotter-i-lindesberg/