

Närproducerat, ekologiskt men framför allt god mat när årets pristagare utsågs



Mästerkocken på Forshems Gästgiveri, Stefan Johansson, som lockar gäster från både när och fjärran.

”VÄRT EN OMVÄG”, som det kan heta i den stora röda franska matguiden, är det minsta man kan säga om årets pristagare som huserar en bra bit från dagens större allfarvägar. Det finns t.o.m. de som tycker det är ”värt en resa” för att få njuta av synnerligen vällagad och god mat uti Arns bygder, där Svearikets vaggan en gång stod.

AKADEMINS STORA PRIS tilldelas i år **Stefan Johansson**, som tillsammans med hustru Mia driver Forshems Gästgiveri, ”för en mycket berömvärd gärning, där respekt för traditionen, mycket hög yrkesskicklighet och en hängiven tilltro till de lokala råvarorna givit enastående resultat” som Akademiens motivering lyder. Att handla alla sina råvaror utom vin och kaffe av ca. 150 lokala leverantörer har inte varit oviktigt i bedömningen, men framför allt är det den allom omvittnat goda maten som satt Forshem och det anrika gästgiveriet på kartan.

Skaraborgsbygden sätter stark prägel på Västra Gastronomiska Akademiens årshögtid i år.

Samtliga pristagare har sin verksamhet där och helt följdriktigt kommer den högtidliga prisutdelningen och festmåltid att äga rum i det dåvarande skaraborgska residenset i Mariestad.

DET GODA MÅLET, Akademiens pris som inriktar sig på storkök uppmärksammar i år en skolrestaurang av litet annorlunda slag, Restaurang Foderbordet vid Sötåsens Naturbruksgymnasium i Töreboda och närmare bestämt dess husmor **Elisabeth Stockman**, som ”med ett genomtänkt koncept med enbart högklassiga råvaror och skickliga matlagare ger måltider med mycket hög kvalitet.”

På Sötåsen har miljötankandet slagit igenom på alla plan, och det gäller i högsta grad skolrestaurangen. Minst 50% av inköpta råvaror är ekologiska och man håller t.o.m. hård koll på vad som slängs för att minimera onödigt slöseri med naturens resurser. Och att matsedeln komponeras i samråd med eleverna borgar för att resultatet inte kan upplevas annat än - gott!



En sann ambassadör för Det Goda Målet, Elisabeth Stockman vid Sötåsens Naturbruksgymnasium i Töreboda.

AKADEMINS DIPLOM är i år tre till antalet och utdelas till :

Rolf Eriksson, Erikssons Chark i Nossebro, ”för hög kvalitetsnivå på ett mycket brett sortiment”.

Emeli Gustafsson, Emeli's Konditori i Lidköping, där diplomaten går ”till en kreativ, medveten och mycket skicklig hantverkare som förnyat och breddat utbudet inom sitt yrkesområde”.

Löjromsproducenterna i Spikens fiskeläge på Kållandsö vid Vänern diplomas kollektivt ”för en kvalitetsprodukt framställd med omsorg och skicklighet”.

JAN SCHULTZE

VÄNFÖRENINGENS KALENDARIUM

Maj/Juni

18/5 Vinprovning Italien, del 4. Prippklubbens Marc Rothausen guidar oss på Prippsmuséet och lär ut ett och annat om att brygga öl.

Den årliga kulinariska resan med Vändeföreningen går i år söderut då vi skall upptäcka ett antal smultronställen i Halland. Resan blir i senare delen av maj (*datum och resmål hittar du på hemsidan*)

Öl- och porterskola Prippklubbens Marc Rothausen guidar oss på Prippsmuséet och lär ut ett och annat om att brygga öl.

PROGRAM och mer information samt **ANMÄLAN**; v.g. se vår hemsida: www.vgak.info/vanf