



16

feb 2016

Henrik Norström om Årets Kock

Skribent: **Monika Österheim**

Vi bestämde träff med Henrik Norström en stund innan juryn för Årets Kock 2016 skulle samlas. Henrik är jurymedlem för elfte året i rad och vad passar bättre än att ställa några snabba frågor kring juryns arbete till detta proffs.



Förutom att Henrik är en flerfaldigt prisbelönad kock - silver i Bocuse d'Or, stjärna i

Guide Michelin, Gulddrake två år (krog lyxnivå), Bästa totalupplevelse i White Guide, Kockarnas Kock m m, är han även en av Vin & Matguidens profiler. Du hittar hans fantastiska recept här. Henrik driver flera kända restauranger i Stockholm - Lux dag för dag, B.A.R. och EAT.

Varför tävlar man i mat, Henrik?

- Dels handlar det såklart om ära och prestige att vinna den största kocktävlingen i Sverige men att tävla innebär så mycket mer. Oftast tävlar kockarna flera gånger för att nå toppen. Det första året man är med är det så mycket runt omkring som distraherar och det är svårare med fokus men efter hand man lär sig, hamnar fokus helt på maten, på uppgiften, och därmed ökar chanserna.

Vi i juryn ser kockarna växa och det är väldigt roligt. Jag gillar själv att tävla så jag har stöttat 5-6 av mina kockar under åren med flera topplaceringar som resultat. Jag inspirerar gärna mina medarbetare till att tävla. Man lär sig dessutom väldigt mycket om råvaror.

Lilla Ego som drivs av två Årets Kockar, Tom Sjöstedt och Daniel Räms, har tre av sina kockar med i årets final. Vad tror du att det beror på?

- Det handlar nog mycket om precis det jag pratar om, att kockarna inspireras och uppmuntras till tävling. Det skapar en tävlingskultur på arbetsplatsen.





Hur bedömer ni tävlingens maträtter?

- Det är smak och presentation vi bedömer. Det är dock sällan att den bästa presentationen vunnit.

(Reds. anm. Tävlingens regler kring råvaror, hantering och metoder kontrolleras och bedöms av annan jury - metodjuryn.)

Vad krävs för att vinna en sådan här tävling?

- Motivation slår klass! Det finns bara en väg att nå toppen - träna, träna och träna.

Henrik och jag har träffats utanför juryrummet och medan vi pratar ser jag jurymedlemmarna anlända en efter en. De ska strax ha ett möte innan de sedan byter om för att tillsammans pampigt marschera in i tävlingslokalen.

Jag vill inte uppehålla Henrik längre och avslutar med att fråga om det är något mer han vill säga om dagens tävling.

-Ja, så synd att inte fler tjejer tävlar. De är verkligen välkomna.

Tack för pratstunden och ha en härlig tävlingsdag! Jo, en sak till, Henrik - när du sedan sitter vid det långa jurybordet kommer jag att stå nånstans med kameran. Titta upp så jag får en fin bild!



