

Skolans kock tog silvermedalj i OS

Juryn gillade älgfärsbiff och ärtsoppa.

Guldmedalj till Huddingebon Joachim Mueller, silver till Michael Bäckström på Annerstaskolan.

Kommunen utmärkte sig i de olympiska spelen i matlagning förra veckan.

– Det känns bra att ha presterat något i guldklass, säger Joachim Mueller som arbetar åt det Fazer-ägda matföretaget Amica i Solna.

Den internationella matlagningstävlingen hölls i Tyskland och pågick i fyra dagar.

Det var under den första dagen som medlemmarna i Joachim Muellers lag fick var sin guldmedalj. Det innebar att de hade uppnått en viss kvalitetsnivå och laget var inte var ensamt om att få guld.

Lagen tävlade sedan mot varandra, i den omgången kom Joachim Muellers lag på delad fjärde plats.

Michael Bäckström, chef för köket på Annerstaskolan, deltog i ett annat lag. Det fick silvermedalj när lagen i kategorin storkök ställdes mot varandra.

I storköskategorin tävlade 16 lag, däribland sjukhuskök, personalkök – och ett kommunalt skolkök. Råvarorna i varje portion fick kosta högst 35 kronor. Det lagades bland annat älgfärsbiff och ärtsoppa.

Dagen efter hemkomsten från tävlingarna var han tillbaka i Annerstaskolans kök och lagade stekt falukorv med stuvade makaroner.

Alla ville prata med honom om den internationella matlagningstävlingen.

– Det här har chockat många. Det har gett eko utanför skolmatsalen, säger han.

Mejlboxen och telefonsvararen fylldes snabbt, och det kom mas-

sor av sms. Skolans elever hade begärt att han den här dagen skulle stå i matsalen iförd sina landslagskläder och ha medaljen med sig, något han ställde upp på.

Michael Bäckström kommer framöver att hålla föreläsningar om skolmat, bland annat åker han inom kort till Finland och berättar om det svenska skolköket.

”Det här har gett eko utanför matsalen.”

**MICHAEL BÄCKSTRÖM
ANNERSTASKOLANS
KOCK**

Culinary olympics var samma OS som det svenska kocklandslaget tävlade i. Men den stora tävlingen, som avgjordes i den tyska orten Erfurt, hade flera olika kategorier.

GV – Award communal catering – hette den del som både Joachim Mueller och Michael Bäckström tävlade i med sina respektive lag.

För båda var det första gången de deltog i tävlingen.

● **Marianne Österholm**
marianne.osterholm@mitti.se
tel 550 551 18



Michael Bäckström får nu föreläsa om skolmat. Hans filosofi är att skolmatsalen är en lunchrestaurang – där alla ska njuta.

FOTO: CARLOS MONTECINOS