

Verdens bedste mod de hårde drenge

Mandag den 5. juni var en dag i køkkenet for 4 deltagere fra Juniorkokkelandsholdet som så mange andre, og dog alligevel fuldkommen anderledes og lærerig på, hvad madfællesskab også kan. Kokkene var nemlig kommet i fængsel – nærmere beskrevet til en kokkebattle med de indsatte kokkelever i Nyborg Statsfængsel.



Kokkebattle mellem indsatte og landsholdskokke blev afholdt i Nyborg Statsfængsel 5. juni 2023

Måneders planlægning kulminerede tidligt mandag morgen, da de 4 deltagere Lucas Juhl Nielsen, Jakob Sørensen, Philip Nilsen og holdkaptajn Anton Frandsen samt deres team manager Jesper Schmidt mødte op uden for fængslets mure. Der var nok lidt anderledes sommerfugle i maven end til de store konkurrencer i ind- og udland, som kokkene ellers har erfaring med. ”Mine drenge er vant til at være under pres, så jeg har tiltro til, at alt forløber efter planen” udtaler team manager Jesper Schmidt.

Dagen forløb da også, som den skulle, og endte med at være lærerig for alle parter. ”Det var en fed oplevelse, hvor alle kunne lære noget, og det var dejligt at kunne lære fra sig med den viden, vi har samlet, og den måde den blev modtaget på” siger holdkaptajnen Anton Frandsen.

Kokkene blev delt ud i hold med kokke og indsatte på begge, og sendt i fængselsceller, hvor de skulle lave en plan for konkurrencen. Både strategi og selve madlavningen gik op i en højere enhed med både smil på læberne og aha-oplevelser undervejs for begge parter. Menuen stod på bl.a.

pighvar og vagtel, og snart blev fængslet fyldt med duften af dejlig mad og udveksling af ideer omkring den helt rigtige måde at filetere sådan en fisk på. Midt på eftermiddagen blev vinderholdet (Ahmed Hussein, Ibrahim og Anton Frandsen, Philip Nilsen) kåret af et dommerpanel. "Hvornår kan vi gøre det igen"? var den afsluttende bemærkning fra landsholdskokken Jakob.

Team manager Jesper Schmidt supplerer: "Jeg og kokkene oplevede virkelig at gøre en forskel for de dygtige indsatte, og vi er virkelig imponerede over det niveau, de 4 indsatte leverede gastronomisk. Det er helt klart min overbevisning, at de 4 seje gutter, vi har mødt i fængslet, kan gøre en forskel i branchen, når de får lov at slippe ud på den anden side af muren".

Fra fængslet deltog også fængselslærer Tom (kun med fornavn af sikkerhedsmæssige grunde), som fortæller, hvor vigtig madlavningen er for de indsatte i forhold til at gå op i noget, lære noget nyt og se fremtidsperspektiver. Der er gode fremtidsudsigter i den kulinariske verden for kokkeuddannede, også selvom man har været i fængsel. Der har man nemlig mulighed for at dedikere sig, bruge meget tid på sin uddannelse og blive rigtig dygtig.

"Vi er super glade for at være med til et projekt som dette", siger CEO Morten Andersen Dansk Gastronomisk Union. "Det sætter ikke bare fokus på gastronomi og kogekunst men også på løsninger og værktøjer til, hvordan indsatte i et fængsel kan blive bedre til at se en fremtid uden for fængslet og starte på en frisk inden for f.eks. erhvervsuddannelser. Projektets formål er at skabe værdifulde fællesskaber og opmærksomhed omkring de kokkekompetencer, som Nyborg Statsfængsel udvikler, samt medvirke til at skabe tilhørsforhold og et sted, hvor man betyder noget. Mange indsatte har oplevet gennem deres ungdom og liv, hvad det vil sige, når man er uden for holdet. Dette arrangement vil vise, hvad sammenhold, teamfølelse, kampgejst og godt kammeratskab kan i kokkeverdenen" afslutter Morten Andersen.

Om Dansk Gastronomisk Union

Juniorkokkelandsholdet er en del af Dansk Gastronomisk Union, som yderligere favner landsholdene Kokkelandsholdet, Cateringlandsholdet, Tjenerlandsholdet, Konditorlandsholdet og Bagerlandsholdet – som alle skal være spydspidser for kvalitet og gastronomisk faglighed.

Dansk Gastronomisk Union er en platform der udvikler talenter til fødevarerbranchen. Fondens mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer. Kokkenes indsatser som rollemodeller er med til at styrke søgningen til erhvervsuddannelser med fokus på balancen mellem bogligt og praktisk indhold samt flere muligheder for mesterlære og erhvervspraktik.

Dansk Gastronomisk Union er en fond. En fond der arbejder på tværs af siloer og interesser til gavn for gastronomien. Fonden skal være med til at generere investeringer både fra erhvervslivet og andre fonde. Dansk Gastronomisk Union er afhængig af støtte fra sponsorer, offentlige tilskud og af frivillige, der leverer en stor arbejdsindsats.

Mere info:

CEO Morten Juul Andersen, mobil +45 2184 6496

Læs også om arrangementet her:

Fyens.dk: <https://fyens.dk/nyborg/landsholdskokke-og-indsatte-skulle-ruske-tremmer-sammen-da-faengslet-afholdt-helt-saerlig-konkurrence-man-foelte-sig-jo-naesten-hjemme> (besøgt 06.06.23)

TV2 Fyn: <https://www.tv2fyn.dk/se-tv> (besøgt 06.06.23)

Lidt billeder fra dagen. Billedmateriale kan rekvireres hos sekretariat@dkgu.dk

