

Danmark vinder guld ved international gastronomikonkurrence i Wales – det officielle verdensmesterskab for kokke

Danmark har endnu engang markeret sig blandt verdens absolut bedste gastronomiske nationer med en imponerende præstation ved de internationale Worldchefs-konkurrencer.

Det danske hold sikrede sig:

- 🥇 GULD i *Global Vegan Chefs Challenge*- **Bjarke Jeppesen & Cecilie Gade**
- 🥈 SØLV i *World Chefs Challenge* - **Tommy Jespersen & Kasper Zacho**

Konkurrencerne blev afholdt under Worldchefs Congress & Expo i Wales, hvor nogle af verdens stærkeste gastronomiske profiler fra kokkelandshold deltog. Fra Danmark deltager kokke, som typisk har været eller er aktive på det danske kokkelandshold.

Resultatet er et stærkt bevis på det høje faglige niveau, den innovation og det enorme engagement, som kendetegner dansk gastronomi, og hvad erhvervsuddannelser for kokke kan føre til. Kombinationen af stærkt håndværk, praktisk erfaring og fokus på bæredygtig udvikling er med til at uddanne kokke i international topklasse – både inden for klassisk kokkekunst og den grønne gastronomiske udvikling.

“Det er et fantastisk resultat for Danmark og en stor anerkendelse af det arbejde, som kokke, teams, trænere og samarbejdspartnere lægger hver eneste dag. At vinde guld i *den veganske kategori* viser samtidig, at Danmark er helt fremme internationalt, når det gælder fremtidens gastronomi og bæredygtige løsninger,” udtaler Morten Juul Andersen.

Konkurrencerne samler gastronomiske eliter fra hele verden og fungerer som en international platform for udvikling, innovation og vidensdeling inden for gastronomi.

Danmarks præstation er resultatet af et stærkt samarbejde mellem kokke, hjælpere, trænere, sponsorer og organisationer, som alle bidrager til at udvikle dansk gastronomi på højeste niveau.

Der skal samtidig lyde en stor tak til alle sponsorer og samarbejdspartnere, som støtter holdenes rejse og udvikling frem mod de kommende internationale mesterskaber – herunder VM i Luxembourg 2026.

Om konkurrencerne

Global Vegan Chefs Challenge og *World Chefs Challenge* arrangeres af World Association of Chefs' Societies (Worldchefs) og regnes blandt verdens mest prestigefyldte gastronomiske konkurrencer og det officielle verdensmesterskab for kokke.

Mere info kontakt:

Dansk Gastronomisk Union

Adm. dir. Morten Juul Andersen

telefon: 21 84 64 96

Om Dansk Gastronomisk Union

Dansk Gastronomisk Unions mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer. Vi vil være verdens bedste samtidig med at vi vil bidrage til at fremme kendskabet til dansk gastronomi. 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 genere 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.

Om Kokkelandsholdene

Kokkelandsholdene, som driftes under Dansk Gastronomisk Union, består af nogle af landets dygtigste og mest passionerede kokke, som alle bruger en stor del af deres fritid og drive på at sikre holdet gode placeringer ved anerkendte internationale konkurrencer.

Kokkelandsholdene har siden 2004, uden sammenligning, været den største talentudvikler inden for dansk gastronomi. Tidligere medlemmer af Kokkelandsholdene er i dag topfigurer i den danske restaurantverden, hvor f.eks. Rasmus Munk, Kenneth Toft-Hansen, Rasmus Kofoed, Jeppe Foldager, Ronny Emborg m.fl. nyder stor anerkendelse i ind- og udland.

Læs mere på www.danskgastronomiskunion.dk

Foto: privat

Officielle pressefotos fra Dansk Gastronomisk Union og Kokkelandsholdet kan frit benyttes i omtale af konkurrencen.