

## Junior kokkelandsholdet intensiverer forberedelserne frem mod VM i Luxembourg 2026

*Danmarks Junior kokkelandshold er i fuld gang med en målrettet og langsigtet træningsindsats frem mod VM i Luxembourg i november 2026. Forberedelserne markerer ikke blot en sportslig ambition om at præstere på højeste internationale niveau, de er en del af en strategisk satsning på at styrke Danmarks position som global gastronomisk frontløber.*

VM i 2026 samler verdens stærkeste nationer inden for konkurrencedrevet gastronomi. Her måles lande på teknisk præcision, kreativitet, råvareforståelse, bæredygtighed og evnen til at formidle gastronomi som kultur og identitet. Junior kokkelandsholdets deltagelse er derfor både en konkurrence og en platform for international eksponering af dansk håndværk og talentudvikling.

Træningen foregår i en struktureret og ambitiøs ramme, hvor der arbejdes systematisk med alle aspekter af præstationen, fra detaljefokuseret teknik og timing til samarbejde, innovation og mental robusthed. Hver træningssamling bringer holdet tættere på det niveau, der kræves for at konkurrere med verdenseliten.

*“VM i 2026 handler ikke kun om medaljer. Det handler om at investere langsigtet i talent, kvalitet og kontinuitet. Når vi udvikler næste generation af kokke struktureret og ambitiøst, styrker vi ikke bare et hold – vi styrker Danmarks samlede gastronomiske position internationalt,”* siger Morten Juul Caliskan Andersen.

Junior kokkelandsholdet er en central del af Danmarks gastronomiske fødekæde og fungerer som udviklingsplatform for næste generation af kokke. Talentudviklingen sker målrettet og langsigtet, med blik for både faglighed, lederskab og international repræsentation.

I en tid hvor gastronomi spiller en væsentlig rolle for turisme, eksport, erhvervsudvikling og national branding, er investering i talentudvikling en strategisk prioritet. VM-deltagelsen i 2026 er således både et konkret mål og et led i en bredere vision om at fastholde og videreudvikle Danmarks internationale styrkeposition.

Når holdet rejser til Luxembourg i november 2026, repræsenterer de ikke blot sig selv, men et samlet gastronomisk økosystem bestående af uddannelse, erhverv og samarbejdspartnere, der i fællesskab arbejder for at løfte dansk gastronomi til næste niveau.

**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](http://www.danskgastronomiskunion.dk)

Foto: Jesper Rais

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