

---

## Danmark vinder guld ved Nordiske Mesterskaber for kokke 2023, netop afholdt i Hell, Norge

**De danske landsholdsdeltagere satte sig på både guld, sølv og bronze medaljer til de nordiske mesterskaber for kokke, som fandt sted fra 31. maj til 4. juni i Hell, Norge. Det er det bedste samlede resultat for Danmark nogensinde.**

Resultaterne for de danske landsholdsdeltagere blev som følger:

Michael Nørtoft – Kokkelandsholdet: GULD i *Nordic Chef Senior*.

Dennis Staal Blok – Tjenerlandsholdet: GULD i *Nordic Waiter*.

Michael Nørtoft, Karl Emil Van Ingen Schytt Olesen – henholdsvis Kokkelandsholdet og Juniorkokkelandsholdet: SØLV i *Nordic Green Chef*.

Karl Emil Van Ingen Schytt Olesen – Juniorkokkelandsholdet: BRONZE i *Nordic Junior Chef*.

Efter mange måneders intens træning i Dansk Gastronomisk Unions træningsfaciliteter på Cookery i Odense kom de gastronomiske landsholdsdeltagere hjem fra Norge i går, trætte, glade og meget tilfredse med det bedste samlede resultat nogensinde. Af tidligere vindere af Nordiske Mesterskaber kan nævnes Rasmus Kofoed & Kenneth Toft-Hansen.

*”Jeg er sindssyg stolt af deltagernes indsats ved Nordiske Mesterskaber i Hell, Norge. Vi rejser hjem med 2 GULD, 1 SØLV, 1 BRONZE medalje samt Dekanteringsprisen og Hygiejneprisen, klart det bedste resultat nogensinde til Nordiske Mesterskaber! Udtaler CEO Morten Andersen og fortsætter:*

*”Kokkekonkurrencer handler om mere end bare metal. Det handler også om at styrke indsatsen for at tiltrække flere unge mennesker til de gastronomiske fag, og via deltagelsen i internationale konkurrencer bidrage til at sætte Danmark på verdenskortet. Et krydsfelt mellem dansk gastronomi og dansk fødevarerproduktion. I Dansk Gastronomisk Union er det vigtigt for os at være med til at kaste lys på fødevareruddannelserne”.*

### **Om Dansk Gastronomisk Union**

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.

### **Mere info:**

CEO Morten Juul Andersen, mobil +45 2184 6496

## Kort om deltagerne til NM 2023



**Konkurrence: Junior chef, for Nordic Green Chef and Nordic Junior Chef**  
**Karl Emil Van Ingen Schytt Olesen**

2019-2023 restaurant Lieffroy relais & châteaux (Chef apprentice)  
2023 - now chef de partie Restaurant formel B  
Winner of qualification for euro skills Gdansk 2023.  
2022 - DM skills  
2022 - Kokkenes kokketalent (Silver)  
2022 - Fyens championship (Gold)



**Konkurrence: Senior chef, for Nordic Green Chef and Nordic Senior Chef**  
**Michael Nørtoft**

2022 - 2023 Headchef, Formel b  
2020 - 2022 Souschef, Formel b  
2018 - 2020 Souschef, Restaurant Ti Trin Ned  
2016 - 2018 Souschef, Restaurant Lieffroy  
2016 - 2016 Chef, Tree Top  
Stor konkurrenceerfaring bl.a.:  
2023 Chef of the year Denmark (silver)  
2023 Bocuse d'or selection Denmark (Silver)  
2022 World championship with the National Senior culinary team  
2020 Olympic with the National Senior culinary team



**Konkurrence: Waiter**  
**Dennis Staal Blok**

F&B Manager, Molskroen  
Restaurant manager, Molskroen  
Head waiter Hotel Scheelsminde