

Pressemeddelelse

5. december 2023

Erfaren landsholdskok og guldvinder ved årets Nordiske Mesterskaber bliver ny holdkaptajn for det danske Kokkelandshold

Den 27-årige Michael Nørtoft, årets guldvinder - Nordic Chef Senior – ved de nordiske kokkemesterskaber 2023, bliver ny holdkaptajn for det danske Kokkelandshold. Han er uddannet kok og har været med som landsholdsdeltager helt tilbage fra sin start på Juniorkokkelandsholdet.

Michael Nørtoft ser frem til at være med på holdet endnu et år men nu som holdkaptajn. ”Jeg glæder mig utroligt meget til at være sammen med de virkelig dygtige og passionerede deltagere på Kokkelandsholdet både nye og gamle, som jeg har kendt i mange år. Jeg vil gøre min del til, at vi som hold kan vinde guld ude i verden og få super gode oplevelser sammen, og selvfølgelig til at vi som konkurrencehold kan være med til at trække opmærksomhed hjem til den gastronomiske scene i Danmark”.

Michael har arbejdet som kok og souschef hos mange førende restauranter i Danmark bl.a. Formel b, Restaurant Ti Trin Ned, Restaurant Liefroy, Tree Top m.fl. Udover guldmedaljen i Hell har Michael vundet sølvmedaljer til en række andre konkurrencer i år herunder Bocuse d’or udtagelsen og Årets Kok.

Direktør for Dansk Gastronomisk Union Morten Juul Andersen glæder sig til at få Michael på holdet i en ny rolle. ”Vi er så glade for at få Michael på holdet i den nye position. Hans lange erfaring både som kok i toprestauranter og med store krævende konkurrencer på verdensplan gør, at han har meget at bidrage med. Man skal derudover huske, at konkurrencer ikke bare handler om metal. Jo! det er selvfølgelig det vi går efter, men det er også mennesker, der skal vinde det, og lige der har Michael en af sine styrker med sit rolige gemyt” siger Morten Juul Andersen. Team Manager for Kokkelandsholdet, Daniel Guldmann, er enig i dette: ”Michael har jeg kendt i mange år. Der skal være tempo. Der skal være lidt kaos. Men der skal også være ro på og en god tone, hvor alle føler sig hørt undervejs i processen. I hverdagen kan vi kokke nogle gange være sådan lidt ”konger i eget køkken”, men på landsholdet skal vi være gode til at samarbejde som et team. Præstation på topplan og trivsel er ikke modsætninger men kan godt gå hånd i hånd”.

Michael arbejder til daglig som souschef hos Restaurant Geranium i København. Han er nået langt og opfordrer unge mennesker til at være nysgerrige på branchen. Inspirationen kommer fra danske mesterkokke og ildsjæle, der brænder for gastronomien, herunder Rene Redzepi, Rasmus Kofoed og Francis Cardenau, hvor bl.a. Rasmus Kofoed også har en fortid på det danske Kokkelandshold under Dansk Gastronomisk Union.

Mere info kontakt:

Dansk Gastronomisk Union

Adm. dir. Morten Juul Andersen

telefon: 21 84 64 96

Foto: Michael Nørtoft

(fotograf Jesper Rais) vedhæftet.

