

PRESSMEDDELANDE

## *Klas Lindberg är 2014 års Nobelkock* OS-guldmedaljörer skapar årets Nobelmeny

Nu tillkännages kreatörerna bakom årets mesta galafest, den stora Nobelbanketten. Kocken Klas Lindberg och konditor Daniel Roos, båda OS-guldmedaljörer med Svenska Kocklandslaget 2012, har fått det prestigefulla uppdraget att skapa den berömda menyn.

På Nobeldagen den 10 december kl 19.00, först när gästerna satt sig till bords, tillkännages 2014 års Nobelmeny. Arbetet har dock pågått bakom kulisserna i flera månader. Klas Lindberg och Daniel Roos har sedan i våras provlagat och provsmakat för att hitta de ultimata rätterna till Nobelbanketten.

*- Jag känner mig bekväm med råvarorna och tycker att vi funnit en röd tråd som löper genom hela menyn, säger Klas Lindberg. - Det blir mat som jag själv tycker om och kan stå för.*

Stockholms stadshus kökschef Gunnar Eriksson gör sin tolfte Nobelmiddag och det är ett rutinerat team vid rodret. Totalt 43 kockar lagar mat under 4 dagar inför middagen den 10 december.

*- Det är en stor ära att ansvara för Nobelbankettens meny. Att laga mat till 1350 personer har jag respekt för, det krävs enorma förberedelser, säger Klas. Det är skönt att kockarna i Stadshuset har mycket rutin och hjälper till med allt från förberedelser till logistiska lösningar.*

Klas Lindberg vann Årets Kock 2012 och blev OS-mästare med Svenska Kocklandslaget 2012. Nu får han det hedervärda uppdraget att skapa Nobelfestens förrätt och huvudrätt, ett gästspel utöver det vanliga. Menyn har utvecklats i nära samarbete med Nobelstiftelsens gastronomiska rådgivare Gert Klötzke och Fredrik Eriksson.

*- Middagen som serveras på Nobelbanketten är min egen typ av mat. Jag skulle personligen bli väldigt glad om jag blev bjuden på fest och denna mat serverades.*

Klas är bekant med Stadshusets stora evenemang sedan tidigare, dels som medlem i köksteamet på 2008 års Nobelmiddag och dels i våras vid den uppmärksammade galafesten för Bocuse d'Or Europe.

Klas Lindberg driver företaget Klas Lindberg Mat & Vin, som arbetar med företagsevent och middagar i gästens eget hem – ofta med vinet i fokus.

För mer och personlig information, ring Klas Lindberg, [070-390 66 61](tel:070-3906661) eller skriv till [klas@klaslindberg.se](mailto:klas@klaslindberg.se)