

# Emil Lindfors är Årets Viltkock.

Under en jämn kamp stod det till slut klart att det var kocken Emil Lindfors från Skellefteå som kammade hem titeln Årets Viltkock. folk o folk har pratat med vinnaren och fått lite tips på vad som är viktigt att tänka på när man tillagar viltkött.



Foto: Rolf Salomonsson

Erik Lindfors har så länge han kan minnas varit intresserad av mat. Inspirationen har han fått ifrån sin pappa som gärna står i köket samt morbrodern som också är en skicklig matlagare. Morbrodern är servitör och jobbar just nu för norske kungen.

– Jag sa redan som 5-åring att jag ville bli kock, så det har alltid funnits där, säger han glatt när folk o folk når honom på telefon.

Sin kockutbildning fick Emil på Anderstorpsskolan hemma i Skellefteå och efter skolan har han jobbat sig upp i branschen. I dag är han köksmästare på Restaurang Bryggargatan i hemstaden och sätter menyer, gör beställningar samt lagar mat, naturligtvis.

## Årets Viltkock 2019

I början av februari i år blev Emil utsedd till Årets Viltkock i en tävling som Viltmatakademin står bakom tillsammans med Eriksberg Vilt & Natur och Svenska Jägareförbundet. Avsikten med evenemanget är att höja intresset för och kunskapen om viltkött i Sverige.

Finalen gick av stapeln på Eriksberg Vilt & Natur i Blekinge. Det var en jämn kamp mellan honom och mottävblaren Björn Olfenius från Färna Herrgård, men i slutändan var det Emils kolgrillade vildsvinsfilé som tog hem det fina priset.

– Emil lyckades presentera en elegant rätt med nordiskt viltkött, tydlig uppläggning vilken gav en visuell smakupplevelse, som följdes upp av utsökt balanserade smaker, sa juryns ordförande Gert Klötzke vid prisutdelningen.

– Jag tycker att det var stor skillnad på vilken typ av mat som kocken jag tävlade mot lagade och vad jag gjorde, även om båda smakade gott. Min mat är ganska okomplicerad och utan invecklade saker. Jag gör det bara gott helt enkelt, säger Erik och skrattar.

Viltkocken förklarar att han föredrar viltkött eftersom det känns mer etiskt rätt. Han syftar då på att det är generellt bättre med djur som får leva sitt liv i frihet och må bra tills de blir skjutna än att föda upp kreatur som får trängas i en fabrik. Han framhåller dock att det självklart finns många köttproducenter som gör det bra.

## *Vad är den största skillnaden på råvaran, om man jämför kött från vilt och från tamdjur?*

- Vilt är generellt sett ganska magert, vilket du måste ha i åtanke vid tillagningen eftersom fett bär smak. Om du har en mager rätt blir den smaklös om du inte tillsätter fett. En fet sås kan till exempel vara bra till.
- Av samma anledning blir köttet också trist om du serverar det välstekt. Det blir snustorr och grynigt på något sätt.

*Tror du att ditt intresse för viltkött har blivit påverkat av att du är norrlänning?*

– Det finns fördomar om att folk som bor i norra Sverige äter mer vilt än i övriga landet och att alla är jägare. Jag tror att fördomar ofta förstärker verkligheten, så att jag bor här har nog påverkat mig. Jag känner ju en viss stolthet kring mitt ursprung.

## *Vad har utmärkelsen betytt för dig?*

– En del gäster har gratulerat, kommenterat eller så känner de igen mig. Så det känns lite häftigt. Dessutom är det en del journalister som hör av sig.

När folk o folk pratar med Emil har han precis lagt ettåriga sonen Adrian för att sova middag. Just nu är det pappaledighet på agendan och kocken har inte varit så mycket på jobbet sedan vinsten i Årets Viltkock, och därför heller inte kunnat märka av så mycket av uppståndelsen.

## Gästspel i Blekinge i mars

I priset ingick ett gästspel på Eriksberg Vilt & Natur i Blekinge, där finalen ägde rum. Sista helgen i mars kommer Erik att tillaga mat av kött från anläggningens egna ägor. Eriksberg Vilt & Natur är ett förstklassigt hotell med en välrenommerad restaurang. Här finns dessutom Nordens största safaripark där vilda hjortar, visenter, mufflonfår och vildsvin strövar fritt omkring i skogen och runt hotellet där gästerna bor.

Hemma lagar Erik ofta pasta carbonara och använder sig då gärna av någon god skinka eller pancetta i stället för bacon. Det kan också bli asiatiskt, indiskt eller någon annan kryddrik rätt.

## Gillar du vin, och i så fall vilken sort föredrar du?

– Jag tycker om vin, men är inte så duktig på det. Jag föredrar då rött. Vi var nyligen på personalresa i Piemonte, och vinerna därifrån tyckte jag mycket om. Några flaskor som inte går att hitta på Systembolaget fick följa med i resväskan hem, säger han nöjt.

## Fakta

**Namn:** Emil Lindfors

**Ålder:** 23 år

**Bor:** Skellefteå

**Familj:** Sambo Nadja och sonen Adrian 1 år.

**Jobbar med:** Köksmästare på Restaurang Bryggargatan i Skellefteå.

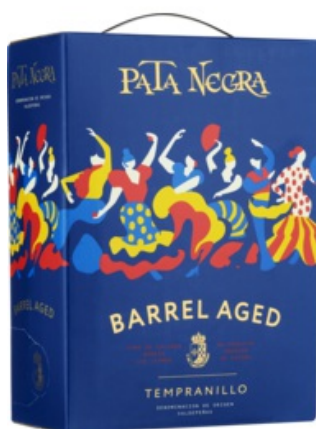
**Aktuell med:** Utsågs den 2 februari till Årets Viltkock, en tävling som arrangeras av Svenska Viltmatakademin tillsammans med Eriksberg Vilt & Natur och Svenska Jägareförbundet. Syftet med Årets Viltkock är att öka intresset och kunskapen för viltkött.

**Gästspel:** Gästspelar på Eriksberg Vilt & Natur i Blekinge sista helgen i mars.

**Intressen utöver matlagning:** Träning och kost.



Foto: Rolf Salomonsson



Pata Negra Barrel Aged, box 3000 ml

Systembolagsnummer: 2092

199,00 kr

---

Ett helt nytt, riktigt gott rött vin från den berömda producenten Pata Negra. Finns på ditt Systembolag!



## Nederburg Manor House Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 6563

119,00 kr

---

Fruktig och bärig doft av svarta vinbär, plommon, ceder, tobak och choklad. Generös, något utvecklad smak av mörk frukt och kryddiga toner av svartpeppar, ceder, tobak och choklad. Ett perfekt vin till vilträten!



## Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

149,00 kr

---

Komplex och fruktig doft med inslag av björnbär, fat, stendamm, viol, blåbär, lagerblad, vanilj, lufttorkat kött, lakrits och en fläkt av peppar. Tanninerna är påtagliga men mjuka och det är ett vin som fungerar utmärkt till de stabilare vilträterna.