



Pressinformation 2010-03-18

Andreas Wädel från Torshälla till final i Mack-SM

Den 22 april avgörs vem som gör Sveriges godaste, mest nyskapande och nyttigaste macka. 11 bagare och konditorer från Umeå i norr till Helsingborg i söder har gått vidare till finalen som avgörs under Gastro Nord på Stockholmsmässan. Andreas Wädel på Konditori Amarant i Torshälla utanför Eskilstuna är en av finalisterna som inför en expertjury ska färdigställa 20 mackor var på 45 minuter.

Uppgiften är att göra en modern och näringsriktig macka som är lätt att ta med sig. Förutom smak och utseende bedöms även nytänkande, tillvägagångssätt, effektivitet och möjlighet att äta mackan på språng.

– En god och nyttig macka är en populär lunch för folk i farten. Men det krävs en duktig fackman för att kunna komponera en lunchmacka som inte bara smakar gott utan även är hälsosam, lättäten och ligger rätt i tiden. I finalen på Mack-SM visar de mest kreativa i vår bransch hur man lyckas göra bra mat av bröd, säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer.

Andreas Wädel, 25 år, äter mycket mackor själv och ville skapa en tävlingsmacka som både är smakrik och innehåller alla näringsämnen som kroppen behöver. I Mack-SM tävlar han med ett dinkelbräck med ugnsbakad, Parmalindad lax, chilihummus, limeslungad rädissallad och alfaalfagroddar.

– Jag tycker det kan bli trist med för enkla, rena smaker och har gjort en smakrik macka med hetta från chili i hummusröran, syra i limesalladen och sälta i den Parmalindade laxen. Mackan är också nyttig, lax har Omega 3, groddarna har vitaminer och mineraler och kikärtor ger bra energi och gör mackan till en komplett måltid, säger Andreas Wädel, som är utbildad kock och jobbar i kallskänken på Konditori Amarant i Torshälla.

Segraren i Mack-SM vinner förutom äran även en studieresa till Italien där de får sällskap av några av Sveriges mest framstående bagare och konditorer. Finalister och tävlingsmackor listas nedan. Högupplösta bilder på finalister och mackor kan laddas ner på www.mack-sm.se

För ytterligare information om Mack-SM, kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer
Tel. 08-762 67 94, 070-364 67 94
E-post: martin@bageri.se

För intervjuer med finalisterna, kontakta:

Eva Kjeller, presskontakt Mack-SM
Tel. 0709-10 10 43
E-post: eva.kjeller@prat.se

Följande 11 bagare/konditorer har gått till final i Mack-SM 2010:

Bodil Boström, 29 år, bagare och konditor på Nisses Conditori i Holmsund utanför Umeå. Tävlingsmacka: "Vindelforsen", ett surdegsbröd med honung och råg fyllt med Vindelrökt innanlår, mandelpotatiships, Västerbottensost, ruccola, sockerärter och lingonvinägrett.

Linnéa Andersson, 19 år, går sista året på Livsmedelsprogrammet med inriktning för bagare och konditorer på Jämtlands gymnasium i Östersund. Tävlingsmacka: "Jaktlycka", ett pumpabröd med lingon och surdeg med älgkött, kantarellröra och glöggéle med lingon.

Marica Djordjievska, 48 år, kallskänka på Café Schiller i Helsingborg. Tävlingsmacka: "MT Subway", ett toscanebröd med vitlöksaioli, lufttorkad skinka, parmesan och soltorkad tomat.

Maria Östberg, 27 år, går sista året på KY-utbildningen för bagare och konditorer på Burgården skola i Göteborg och sommarjobbar sedan ett par år på Skärets Krog & Konditori på Smögen. Tävlingsmacka: "Ett rent hjärta", ett surdegsbröd med äpple fyllt med philadelphiablandning, renstek, ruccola och coleslaw.

Linnéa Träder, 17 år, från Åtvidaberg går på Livsmedelsprogrammet med inriktning för färsvaror och delikatess på Anders Ljungstedts gymnasium i Linköping. Tävlingsmacka: "Östgotamacka", en potatisbaguette med rökt vildsvin, grönärtspesto och marinerade morötter.

Angelica Barje, 35, från Gränna är utbildad bagare och jobbar som kallskänka på Bernards i Jönköping. Tävlingsmacka: "Super-G", ett sportbröd med ananas och solrosfrön, veteflingor, sesamfrön och havregryn fyllt med räkor och färskost toppat med crudité.

Carolina Falk, 18 år, cafébiträde på En liten smula i Norrtälje. Tävlingsmacka: "Njut en liten smula", ett tomatbröd med basilika och chiliflakes fylld med keso, rökt lax, avokado och nätmelon.

Johanna Zahlander, 19 år, cafébiträde på En liten smula i Norrtälje. Tävlingsmacka: "En smula av något gott", ett mjukt tunnbröd fyllt med tomatsalsa, mozzarella, kyckling och ruccola.

Anders Johansson, 22 år, bagare och konditor på Einars Konditori i Uddevalla. Tävlingsmacka: "Einars Filémacka", ett rågbröd med sesamfrön och tranbär fylld med rökt fläskfilé, valnötscreme och ruccolasallad.

Andreas Wädel, 25, utbildad kock, jobbar i kallskänken på Konditori Amarant i Torshälla utanför Eskilstuna. Tävlingsmacka: "Parmalindad laxmacka", ett dinkelbräck med ugnsbakad, Parmalindad lax, chilihummus, limeslungad rädissallad och alfaalfagroddar.

Jenny Jeppsson, 23 år, kallskänka anställd av Fazer Amica på Akademiska sjukhuset i Uppsala. Tävlingsmacka: "Fyllig fullkornspita med kalkon", en finsk ciabatta med rökt kalkon, röda linser, mjukost med smak av ruccola och pepparrot, rödkålskompost och citrusfrukter.

Om Sveriges bagare & konditorer: Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för bagare och konditorer som grundades år 1900. Syftet är att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Organisationen har idag cirka 500 medlemsföretag. Totalt har Sveriges bagare & konditorers medlemsföretag cirka 15 000 anställda. Läs mer om Sveriges bagare & konditorer på www.bageri.se.