

Pressmeddelande 2012-01-23

## Restaurang The Local i Kall får kvalitetsutmärkelse för lokal mat

**Restaurangen på Kall Auto Lodge har i dagarna fått utmärkelsen Mer värd mat. En kvalitetsmärkning till restauranger som är särskilt duktiga på att servera vällagad lokal mat. Utmärkelsen delas ut av Matakademien i Jämtland Härjedalen.**

- Det känns jätteroligt och hedrande att få den här utmärkelsen. Vi har sedan starten för två år sedan satsat på en meny som helt och hållet bygger på de bästa lokala råvarorna med överraskande smakupplevelser. Vi har många utländska gäster som verkligen uppskattar god vällagad mat och framförallt de exotiska inslagen med björn, ren och älg, säger Jonas Landmark, köksmästare på The Local.

- Vi är glada över att kvalitetsmärka The Local på Kall Auto Lodge. Restaurangen kännetecknas av en mycket hög ambitionsnivå vad gäller att presentera lokala råvaror i sina menyer. Ett gott handlag i köket, trivsamt miljö och hög servicenivå bidrar till att The Local lätt kan räknas som en av de ledande krogarna i länet, säger Claes Ohlsén, Matakademien Jämtland Härjedalen

Gourmetbistron The Local erbjuder modern rustik matlagning med lokalproducerade råvaror. Som medlemmar i Fjällbete garanterar restaurangen kött av bästa kvalitet från välmående djur. Köksmästaren Jonas Landmark har lång erfarenhet från både finkrogar till stora eventmiddagar. Han har bland annat arbetat med köksstaben under Kronprinsessans bröllop, Volvo Ocean Race och i svenska paviljongen på Världsutställningen i Shanghai.

Jämtlands län är känt för sina fina lokala råvaror såsom älg, ren och fjällfisk samt kött från gris, nöt och fågel, ostar, bärprodukter och bröd med mera. Den röda skylten med utmärkelsen Mer värd mat som sätts upp vid entrén visar att krogen alltid har minst en förrätt, två varmrätter och en efterrätt där huvudråvaran är lokalt producerad, vilket ska framgå i menyn. Att lokala rätter är väl tillagade och även erbjuds som barnportioner. Att serveringspersonalen är väl förtrogen om de lokala rätterna och kan informera om ursprung, förädling och tillagning.

Uppföljningen av de kvalitetsmärkta krogarna sker genom löpande provätningar och kontroll av krogarnas menyer. Matakademien i Jämtland- Härjedalen är en ideell förening vars syfte är att stödja utveckling och information kring länets lokala matproduktion.

### För mer information:

Jonas Landmark, köksmästare The Local, Kall Auto Lodge, +46 (0)647 411 00, [jonas@kallautolodge.com](mailto:jonas@kallautolodge.com)  
Martin Sahlberg, vd Kall Auto Lodge, tel 070-374 11 97, [martin@kallautolodge.com](mailto:martin@kallautolodge.com)

Mer om Matakademien: [www.matakademien.se](http://www.matakademien.se)

Mer om The Local och Kall Auto Lodge: [www.kallautolodge.se](http://www.kallautolodge.se)

Följ oss på: <http://www.kallautolodge.se/Blogg/se/98/>, [facebook.com/kallautolodge](https://www.facebook.com/kallautolodge), twitter: @kallautolodge.

### Om Kall Auto Lodge

Kall Auto Lodge är ett konferenshotell utöver det vanliga som erbjuder unika upplevelser till företag, grupper och privatpersoner. Spänning och avkoppling i storslagen fjällmiljö. En mötesplats i världsklass - året runt. Vi finns i Kall, vid Kallsjöns strand med utsikt över Åreskutan, cirka 8 mil väster om Östersund. Hotellet har kompletta konferensutrymmen med senaste teknik. Här kan du köra Porsche på is eller motorbana, fiska, jaga, vandra, cykla, åka skidor, njuta i vår relax eller bara vara. The Local är vår restaurang som bjuder på fantastisk mat. Närmaste flygplats ligger på en timmes avstånd. Det går också bra att komma hit med tåg och bil.  
[www.kallautolodge.com](http://www.kallautolodge.com)