

Josefine Baumann från Stockholm till final i Årets Konditor 2011

Josefine Baumann, 23 år från Stockholm och konditor på Chokladfabriken i Stockholm, är en av fem finalister i Årets Konditor, de svenska mästerskapen för professionella konditorer. Årets Konditor arrangeras av Sveriges bagare & konditorer och finalen äger rum på Nordiska museet i Stockholm den 14 oktober i samband med Chokladfestivalen.

Årets konditor är tävlingen där Sveriges fem bästa konditorer gör upp om titeln svensk mästare i konditori. Tävlingen ger en inblick i konditorhantverket och är en uppvisning i smak, kreativitet och yrkesskicklighet. Temat för årets tävling är "Styla om ett kafferep".

– Konditoryrket är ett gediget hantverk som kräver mycket kunnande och stor skicklighet. Det är också ett utmanande och kreativt yrke. Det är roligt att se hur tävlingen haft stor betydelse för utvecklingen av konditorbranschen i Sverige. Ett exempel är hur allt fler unga, konstnärligt begåvade kvinnor söker sig till yrket. Det märks inte minst på antalet kvinnliga finalister i årets tävling, säger Martin Lundell, vd på Sveriges bagare & konditorer.



Stockholmsfödda Josefine Baumann arbetar på Chokladfabriken i Stockholm och det märks att hon älskar choklad. Hon håller bland annat egna kurser inom pralin och dessert och år 2009 vann hon tävlingen "Årets chokladpralin".

– Jag har alltid älskat bakelser och hantverket som ligger bakom olika bakverk. Det är fantastiskt att arbeta med något som gör andra människor så glada. I sommar har jag inte planerat in något utan ska bara öva, öva, öva. Inför finalen tränar jag teknik varje dag. Det finns alltid något man kan förbättra. Jag tror på mig själv och ska göra allt för att ta hem titeln Årets konditor i oktober, säger Josefine Baumann.

Under den fem timmar långa tävlingen ska finalisterna skapa en trevåningstårta, en nyskapande kondisbit i 20 exemplar samt ett hemligt bakverk från en råvarukorg vars innehåll avslöjas för finalisterna kvällen innan finalen. Samtliga bakverk ska tillverkas på plats på Nordiska museet och en stor publik kommer att följa konditorerna tävlingen igenom. Skapelserna bedöms av en metodjury och en smakjury. Vinnaren tilldelas den ärofulla titeln Svensk Mästare i konditori och ett stipendium på 40 000 kronor.

De fem finalisterna i Årets Konditor 2011 är:

- **Lina Olsén**, 23 år, från Ekeby/Bjuv. Lina driver konditori Tösabiten i Ekeby/Bjuv.
- **Märta Grundberg**, 24 år, från Örnsköldsvik. Märta arbetar på PM bröd & sovel i Växjö.
- **Josefine Baumann**, 23 år från Stockholm. Josefine är konditor på Chokladfabriken i Stockholm.
- **Fredrik Johansson**, 26 år från Öland. Fredrik arbetar på Ett Bageri i Stockholm.
- **Martina Alm**, 31 år, från Ryssby utanför Ljungby. Martina är lärare för blivande konditorer på Traneliska gymnasiet i Västerås.

För ytterligare information kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Tel: 08-762 67 94

E-post: martin@bageri.se

För intervju med finalisten, kontakta:

Eva Kjeller, presskontakt Årets Konditor

Tel: 0709 10 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.se

Bildmaterial och ytterligare information finns på:

www.aretskonditor.se

Om Årets Konditor

Årets Konditor är det svenska mästerskapet för professionella konditorer. Tävligen arrangeras för att lyfta det hantverk som dagligen sker på landets alla konditorier och för att ytterligare stimulera utvecklingen och kreativiteten inom branschen. Tävligen anordnades första gången 1988 och arrangeras i år den 14 oktober under Chokladfestivalen på Nordiska Museet i Stockholm. Arrangör av Årets Konditor är branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och huvudsponsor är Arla.

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för bageribranschen i Sverige. Organisationen grundades år 1900 och har sedan dess arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Sveriges bagare & konditorer AB har cirka 500 medlemsföretag. För ytterligare information se: www.bageri.se.

