

## Josefine Baumann från Stockholm vinnare i Årets Konditor 2011

Efter en rafflande final där fem av Sveriges bästa konditorer visade upp sina kreativa och hantverksmässiga talanger inför flera tusen besökare tog Josefine Baumann från Chokladfabriken i Stockholm hem segern i Årets Konditor 2011. För en lika elegant som delikat trevåningstårta i kombination med en spännande tolkning av årets tema "styla om ett kafferep" tilldelas vinnaren titeln Årets Konditor, tillika Svensk Mästare för professionella konditorer. På andra plats kom Fredrik Johansson från Ett Bageri och trea blev Märta Grundberg från Örnsköldsvik.

Årets Konditor arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer för att visa upp det hantverk som dagligen sker på landets alla konditorier och för att ytterligare stimulera utvecklingen och kreativiteten inom branschen. Efter den fem timmar långa finalen stod Josefine Baumann från Chokladfabriken i Stockholm som vinnare. Förutom titeln Årets Konditor tilldelas vinnaren ett stipendium på 40 000 kronor.

Så här lyder juryns motivering: "Vinnaren har verkligen lyckats ta det traditionella kafferepet in i framtiden genom nytänkande i såväl smakkombinationer som konstnärligt utformande och presentation. Den konditors kafferep vi alla vill vara med på är – Josefine Baumann."

– Det var tuff konkurrens och jag är så otroligt glad och stolt över att jag lyckades ta hem segern! Att vara konditor är ett utmanande, kreativt och roligt yrke och jag ser fram emot att få representera och utveckla branschen under nästa år. Det är fantastiskt att arbeta med något som gör andra människor så glada, säger Josefine Baumann från Chokladfabriken i Stockholm.

Under finalen skapade finalisterna en trevåningstårta, en nyskapande kondisbit i 20 exemplar samt ett hemligt bakverk som presenterades för finalisterna kvällen innan finalen. I år fick finalisterna i uppgift att baka tre valfria sorters småkakor, 25 exemplar av varje sort. Till sin hjälp fick de, förutom grundingredienser, tillgång till ett 40-tal ingredienser från en råvarukorg. Samtliga bakverk tillverkades från grunden på plats i Nordiska museet inför publik innan de presenterades och bedömdes av en metod- respektive smakjury.

– Vilka fantastiska bakverk som har skapats här idag! Finalisterna visade prov på teknisk skicklighet så väl som kreativitet och gediget hantverk. Det är roligt att se hur tävlingen Årets Konditor utmanar finalisterna att tänka nytt kring något så traditionellt som ett kafferep, något som utvecklar konditorbranschen, säger Martin Lundell, vd på Sveriges bagare & konditorer som arrangerar tävlingen.

På andra plats kom Ölandsfödda Fredrik Johansson från Ett Bageri i Stockholm och trea blev Märta Grundberg från Örnsköldsvik. Märta jobbar på PM bröd & sovel i Växjö. På delad fjärde plats kom Martina Alm från Ryssby utanför Ljungby och Lina Olsén. Martina arbetar som lärare för blivande konditorer på Tranellska gymnasiet i Västerås och Lina driver konditori Tösabiten i Ekeby/Bjuv.

**Josefines tävlingsbidrag:**

**Tårta:** "Sweet Josefine" (browniebotten, kesellamousse, griottemarmelad, hasselnötsdaquoisebotten, panacotta)

**Kondisbit:** "Sweet Dream" (mandelbotten, hasselnötscrisp, hallontryffel, hallonsylt, champagnegelé)

**Småkakor:** Chokladruta, Strass, Bondkaka

**För ytterligare information kontakta:**

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer, tel. 08-762 67 94

E-post: [martin@bageri.se](mailto:martin@bageri.se)

**För intervju med de tävlande i Årets Konditor, kontakta:**

Eva Kjeller, presskontakt Årets Konditor, tel. 0709 10 10 43

E-post: [eva.kjeller@prat.se](mailto:eva.kjeller@prat.se)

**Mer information och högupplösta pressbilder från tävlingen finns för nedladdning på: [www.aretskonditor.se](http://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](http://www.bageri.se).

