Pressmeddelande den 27 oktober 2010

**Mästerkocken Kalf-Hansen lagar helekologisk matupplevelse på LevaGalan

Den miljömedvetna matkreatören Rune Kalf-Hansen kommer tillsammans med Clarion Hotel Stockholms köksmästare Johan Florén göra något som inte var möjligt för bara 3-4 år sedan. De lagar en helekologisk festmeny med närproducerade råvaror till 400 personer på LevaGalan lördag den 13 november.**

Matkreatören och mästerkocken, tillika Leva Bättre-prisets “Årets Blåslampa 2009”, Rune Kalf-Hansen och köksansvariga på Clarion fann varandra snabbt. Efter ett par inledande samtal där fokus främst låg på tillagningen, av de för säsongen bästa närproducerade råvarorna som Rune valt ut, enades de om en unik festmeny som ska serveras på LevaGalan för flera hundra gäster.

*”- Det är fantastiskt att få jobba med Leva som vill gå hela vägen, berättar Rune Kalf-Hansen. Det är ovanligt i min bransch, man kompromissar ofta lite här och där. För mig som yrkeskock är det viktigt att hela tiden tänka ekologiskt, närodlat och att mina kunder verkligen ska kunna lita på mig. Att jag är noga i mina val så att till exempel kaffeodlarna inte dör av bekämpningsmedel och att djuren föds upp under rätt omständigheter.”*
Rune fortsätter: *”- För att lyckas måste man köpa de finaste råvarorna. Det kräver hantverkskunnande. Dock är det flera moment som är helt avgörande, från att ha tillgång till de bästa kockarna, kunna lägga upp vackert och framför allt prioritera den bästa tillagningen för respektive råvara. Menyn består av flera rätter där vi valt att servera förrätterna vid bordet och huvudrätten från en buffé med live kockar för att verkligen kunna hålla absolut högsta kvalité. Maten kommer bli en upplevelse!”*
Bland sponsorerna har Rune Kalf-Hansen valt råvaror från; den enda svenska ekologiska kyckling-leverantören Bosarpkyckling, prisbelönta inspirerande Saltå Kvarn (även LevaBättre vinnare 2008), Molstabergs säteri med närproducerat ekologiskt lamm, ekologisk frukt och grönt från Årstiderna samt naturliga livsmedel från Biofood och Mataffären.se samt bröd från Il Fornaio. Till detta serveras ekologiska drycker bland annat vinet Gosa från spanska Juan Gil och middagen avslutas med ekologiskt kaffe från Löfbergs Lila.

**Menyn**:\*

* Förrätt: Rosmarin marinerat lamm med fikon och rödlök - Grillad jordärtskocka eller rödbetor med kycklinglevermousse, päron och ostronskivling - Ugnsbakad pumpa med lax, basilika, vitlök och pumpkärnor - Två olika sorters bröd med fänkål och kikärtscreme.
* Varmrätt: Stekt kycklingbröst med tomatsås - Grönkålssallad med äpplen, valnötter, honung och balsamvinaigre - Kokt blomkål/broccoli med lagrad ost, mynta och citron samt quinoa med persilja, citron och kokos.

* Efterrätt: Mango med chokladtimjansfärskost och brynta mandlar.

\* *Menyn är preliminär då diskussioner fortlöper med sponsorerna om absolut bästa råvara för dagen. Det kommer även finnas helvegetariska alternativ för den som önskar boka det, sker i samband med biljettbokning.*
Tillsammans med tidningen Leva och sponsorer bjuder Rune Kalf-Hansen och Johan Florén med medarbetare in till LevaGalan som hålls på Clarion Hotel Stockholm, Ringvägen 98, lördag den 13 november.

*“- Vi på Clarion är glada för att tillsammans med Rune få möjlighet att erbjuda LevaGalans gäster en meny som både kommer inspirera och serveras efter absolut bästa förutsättningar. Vi serverar ekologiskt till vardags så det är roligt att få möjligheten att med LevaGalan kunna medverka i ett större sammanhang där man tagit ett helhetsgrepp från mat till dryck och underhållning, säger Johan Florén, köksmästare Clarion Stockholm.”*
För specialintervjuer vänligen kontakta pressansvarig Sara Hammarkrantz, Leva, 0708-12 55 11.

**LevaGalan 2010**För tredje året i rad delar tidningen Leva ut Leva Bättre-priset för initiativen som gör världen lite bättre. Årets Eldsjäl, Årets Blåslampa, Årets Överraskning och Årets medvetna val går till personer, företag eller organisationer som utmärkt sig inom socialt, etiskt och miljömässigt ansvarstagande. Som ett led i att hjälpa utsatta och de som behöver hjälp skänker därför Clarion Hotel Stockholm hela sin barvinst under galan till Sveriges Kvinno- och Tjejjourers Riksförbund.

På LevaGalan möter du människorna som gör skillnad i Sverige idag. Förra årets vinnare Rune Kalf-Hansen har specialkomponerat en helekologisk måltid, Josefin Glenmark och Daniel Lindström, under ledning av kapellmästaren Adam Kårsnäs, underhåller tillsammans med Levaprofiler som Mia Törnblom, Bob Hansson, Malin Berghagen och Olof Röhlander. Under kvällen presenteras även Årets 100 inspiratörer.

Före prisutdelningen hålls fyra inspirerande föredrag:
Sanna Ehdin - ”Hitta din energikod”
Olof Röhlander - ”Det blir alltid som man tänkt sig”
Mia Törnblom - ”Du leder - personligt ledarskap”
Tina Thörner - ”Ett liv med mer drag”*.*
**Biljetter**Biljetter finns att köpa på <http://www.tgim.se/levagalan2/>
Enbart LevaGalan 495 kronor inklusive fördrink, festmeny med dryck och goodiebag.
Hela LevaDagen 895 kr med föreläsningar (du sparar 400 kronor) eller 200 kr per föreläsning.

LevaGalan 2010 arrangeras i samarbete med Clarion Hotel Stockholm, Gosa vin, Saltå Kvarn, Molstaberg, Årstiderna, Bosarpskyckling, Biofood, Löfbergs Lila, Mataffären.se, Il Fornaio, Allt för hälsan/Stockholmsmässan, TGIM – Thank God It´s Monday.

**För mer information kontakta:**Tidningen Leva:
Chefredaktör Catharina Hansson, 0708-17 37 31, [catharina.hansson@leva.nu](catharina.hansson%40leva.nu)
Pressansvarig: tf chefredaktör Sara Hammarkrantz, 0708-12 55 11, [sara.hammarkrantz@leva.nu](sara.hammarkrantz%40leva.nu)

Biljettbokning TGIM – Thank God It´s Monday, telefon: 08-55 11 65 00
Emelie Turander, produktionsassistent TGIM, 070-222 28 65, [emelie.turander@tgim.se](emelie.turander%40tgim.se)
Annette Sandgren, vd TGIM, 070-777 91 00, [annette@tgim.se](annette%40tgim.se)

Clarion Hotel Stockholm:
Marcus Majewski, vd Clarion Hotel Stockholm, telefon 076-112 86 00

Rune Kalf-Hansen:
<http://www.kalf-hansen.com/>

**Bilder för fri publicering finns på:**  <http://www.leva.nu/galapress>

**Vinnarna av Leva Bättre-priset 2009**ÅRETS ÖVERRASKNING Stefan Billing, ICA-handlaren som tröttnade på att slänga mat och anställde en kock som nu serverar 300 luncher per dag tillverkade av ”svinn”.

ÅRETS BLÅSLAMPA Rune Kalf-Hansen är kocken som vill att vi ska äta i säsong, närodlat, ekologiskt och medvetet och som inte skräder orden när det handlar om att väcka oss.

ÅRETS ELDSJÄL Therese Eriksson, är grundare av föreningen Maskrosbarn, som finns till för att stödja unga som lever med föräldrar som missbrukar eller är psykiskt sjuka.

ÅRETS MEDVETNA Petra Wadström, vars uppfinning Solvatten är en enkel, kostnadseffektiv och användarvänlig vattenrenare som drivs med solenergi.

*Tidningen Leva är ett månadsmagasin som utkommer 11 gånger om året. Leva samlar spännande inspiratörer och handfasta verktyg om arbetsliv, personlig utveckling och relationer. Tidningen vill medverka till att läsarna kan leva sitt bästa liv, värna om sig själva, varandra och miljön. Tidningen ges ut av Forma Magazines. www.leva.nu.*