***Operakällarens festvåningskökschef får nytt prestigefullt pris:***

**Erich Schamburger vinnare av Mästerkockens Seniormatlåda 2010**

**Matlagningstävlingen Mästerkockens Seniormatlåda arrangeras under Smaka på Stockholm-festivalen med syftet att uppmärksamma och bidra till bättre standard och kvalitet på den stundtals hårt kritiserade mat som i hemtjänstens regi runt om i landet levereras till hemmaboende seniorer/pensionärer.**

Årets vinnare blev Operakällarens Erich Schaumburger, en av landets mest meriterade kockar som 6 juni förra året hedrades för förtjänstfulla insatser som köksmästare med H.M. Konungens medalj 8:e storleken i högblått band. Hans ”Stekta lammfärsbiffar med färsk paprikasås och rösti” vann i konkurrens med maträtter skapade av åtta andra av landets främsta kockar.

***Juryns motivering lyder: ”En modern klassiker som har förutsättningar att passa äldre likväl som alla generationer. Tålig matkomposition som uppfyller alla tävlingens kriterier. Kan utan problem lagas i storkök i 250 portioner. Tål nedkylning, transport och uppvärmning utan att tappa i kvalitet. Rätten är en njutning för smaklökarna och vacker att se på. Den erbjuder en fantastisk smakupplevelse.”***

”Mästerkockens Seniormatlåda” arrangerades för andra året i rad. De övriga tävlande var Tom Sjöstedt, Roland Persson, Johan Andersson, Ulrika Brydling, Carina Brydling, Jürgen Grossmann, Lennart Borrwall. Rätterna bedömdes och poängsattes av en smakpanel om fyra personer, vilken ingår i en åtta personer stark jury, bestående av Christina Möller, f.d. provkökschef och hedersdoktor vid Uppsala universitet, ordförande, Boel Attehall, f d kostchef och vice ordförande i föreningen Werners Vänner, Curt Persson, förbundsordförande, Pensionärernas Riksorganisation, PRO, Karl Erik Olsson, förbundsordförande Sveriges Pensionärsförbund, SPF, Ewa Samuelsson, Äldreborgarråd i Stockholm Bert Åke Varg, skådespelare, pigg och matglad senior, samt Anders Nordstrand, vd Micasa fastigheter i Stockholm. Juryn betygsätter de åtta bidragens smak, utseende, konsistens och komposition. Arrangörer är Smaka på Stockholm och [Micasa Fastigheter,](http://www.smakapastockholm.se/Index.aspx?Sida=595) och samarbetspartner är Föreningen Werners Vänner.

Vinnarreceptet, bilder och mer information finns på www.smakapastockholm.se.

**Om Erich Schaumberger**

Född i Bludenz, Vorarlberg, Österrike. Charkuterist- och kockutbildad i Österrike, och har praktiserat på flera förstklassiga restauranger i Österrike och Schweiz. Mellan 1969-1971 Chef de Partie på Grand Hotel i Stockholm. 1971 souschef på Operakällaren. 1977-1996 kökschef i Operakällarens huvudkök och från 1997 kökschef för festvåningsköken på Operakällaren. Under 1972-1999 var han tillsammans med Werner Vögeli delaktig i samtliga galamiddagar på Stockholms slott, och han har lagat mat i samband med drygt 150 kungamiddagar. Den 6 juni i fjol hedrades han för förtjänstfulla insatser som köksmästare med H.M. Konungens medalj 8:e storleken i högblått band, till dem som tjänar hovstaterna. Var engagerad kock i fjolårets seniormatstävling, och är så även i år.

**Om Operakällaren & Nobiskoncernen**

Operakällaren serverar internationell haute cuisine, signerad Kökschef Stefano Catenacci. Operakällaren är Kunglig Hovleverantör och har nyligen utnämnts till Sveriges bästa restaurang av White Guide. Operakällaren är medlem i "Les Grandes Tables du Monde/Traditions & Qualité" - en sammanslutning av världens förnämsta restauranger. Operakällaren har utnämnts till bl.a. "Svensk Mästarklass" i White Guide; Guldkrog i Sveriges Bästa bord, Bästa svenska restaurang i GaultMillau, "Årets Miljöupplevelse" i White Guide, Första plats i Gourmets guide ”199 bord”, Vägarnas bästa krog, Wine Spectator’s ”Best of award of Excellence”, Gulddraken, dvs Bästa krog i Dagens Nyheter, Årets affärskrog i Dagens Industri, American Express Servicepris Nobis AB är en av Skandinaviens ledande koncerner inom hotell-, mötes- och restaurangnäringen och driver förutom Operakällaren och nattklubben Café Opera kända varumärken såsom klassiska Stallmästaregården, designhotellen J Nacka Strand och nya Hotel Skeppsholmen, konferens- och mässanläggningen Factory Nacka Strand och flera andra spännande mötesplatser.

**Bilder & mer information om Operakällaren & Nobis**

För mer information, kontakta Lena Månsson, PR Executive Nobis AB, tel: 08-440 52 52, e-mail: lena@nobis.se Högupplösta bilder finns i Operakällarens webarkiv: <http://www.operakallaren.se/files.asp?catID=815>