**Til daglig laver hun mad til soldater – i dag blev hun kåret som landets bedste caterelev til DM i Skills 2016

27-årige Kathrine Laura Hørup, som er elev hos Kokkens Køkken på Antvorskov Kaserne blev lørdag kåret som vinder af DM i Skills 2016 i kategorien Cater og Smørrebrødjomfruer. Feber havde dog nær kostet hende titlen.**Der var tale om lidt af et sceneskift for 27-årige Kathrine Laura Hørup lørdag eftermiddag. Til daglig er hun elev hos Kokkenes Køkken og sørger for god, nærende mad til hundredevis af soldater på Antvorskov Kaserne. De sidste par dage har rammen for hendes madkreationer dog været en helt anden end kantinekøkkenet på kasernen ved Slagelse. Nemlig lige midt i rampelyset på det største uddannelsesmæssige event i landet, DM i Skills 2016, som har tiltrukket over 60.000 besøgende gennem de sidste tre dage.

**Sygdom nær kostet titlen**Lørdag eftermiddag kunne statsminister Lars Løkke Rasmussen (V) foran en fyldt sal kåre vinderne i 36 håndværksmæssige kategorier. Og efter tre en halv times finalekamp lørdag formiddag udi kunsten at lave lækker, nytænkende mad og blive landets bedste caterelev, kunne Kathrine Laura Hørup gå på scenen som vinder.

”Det er fantastisk dejligt og også lidt uventet. Jeg har nemlig været syg i ugerne op til konkurrencen med høj feber. Så jeg har ikke kunnet træne så meget lige op til. Og i går til de indledende runder var jeg så dårlig, at jeg var ved at give op,” forklarer hun.

”Så jeg er selvfølgelig meget glad for titlen. Mine retter må have siddet lige i skabet, for der var hård konkurrence, alle finalisterne var virkelig dygtige,” siger hun, som i finalen var oppe imod fire andre kulinarisk interesserede unge caterelever, som skulle præsentere dommerne for tre afleveringer: En forret til 12 kuverter bestående af laks, torsk, et komælksprodukt, rødbede og géle, clubsandwiches til fire kuverter og kartoffelmad til fire kuverter.

**Ærlige soldater**Til daglig er det arbejdet hos Kokkenes Køkken med at skabe spændende, velsmagende og nyskabende madkreationer til flere hundrede soldater på Antvorskov Kaserne, der fodrer Kathrines madglæde, udvikler hendes håndværk, og som samtidig udfordrer hende:

”Der er direkte respons hos soldaterne, når de giver tilbagemeldinger på maden. De er meget ærlige. Det kan jeg rigtig gode lide. Der er en god vekselvirkning mellem at stå i køkkenet og lave gedigen hverdagsmad, sidde ude ved kassen eller være ved buffeten blandt gæsterne og høre deres meninger. Og samtidig er jeg også med til lave fine arrangementer og events på kasernen, hvor kongehuset også nogle gange kommer. Så jeg elsker den dynamik, der er ved at lave personalemad,” siger hun.

Kathrine Højgaard Pedersen bor i Slagelse og gennemfører sin uddannelse på Selandia og har elevplads i Kokkenes Køkkens i kantinen på Antvorskov Kaserne. I finalen var hun i øvrigt oppe imod en kollega – nemlig 22-årige Nicole Højbjerg Pedersen fra Amager, der står i lære hos Kokkenes Køkken i kantinen hos Mærsk Drilling i Kgs. Lyngby.

Faktabokse:
**Kokkenes Køkken**Kokkenes Køkken leverer inspirerende personalemad, fællesspisningsoplevelser og kantineløsninger til flere og flere virksomheder i hele landet. Kokkenes Køkken udgøres af faglærte og erfarne kokke og køkkenfolk, der hylder kreativitet, kvalitet og nytænkning i køkkenerne og kantinerne. Kokkene søger blandt andet at lave al mad fra bunden, bruge minimum 30 % økologiske råvarer i retterne og hele tiden at være kulinarisk nytænkende. Ligesom at mindske madspild er en mærkesag for køkkenfolkene.

**DM i Skills 2016**
Omkring 300 unge er med som deltagere. De kæmper inden for de forskellige fag om at blive landets bedste. Over 60.000 besøgende havde DM i Skills 2016 i løbet af mesterskabets tre dage, hvilket gør DM i Skills til det største uddannelsesevent i Danmark.