****

**Pressemelding Berlin 18.01.13**

**Ny Bondelagskokk: kokkar må samarbeide meir med lokale bønder.**

**Bodil Fjellestad Eikrem blei lansert som ny Bondelagskokk 2013-2014 under opninga av den norske standen på Grüne Woche i Berlin. Ho er klar i sine meiningar om bruken av lokale råvarer. Eg hadde ikkje vore der eg er i dag utan tett samarbeid med lokale bønder.**

* Eg gler meg veldig til å samarbeide enda meir med bøndene og landbruket. Samarbeidet med bøndene er ein viktig del av kvardagen min, og utan deira positive innstilling hadde eg aldri kome så langt som eg har i dag, seier den glade stipendvinnaren.

Ho oppfordrar andre kokkar om å gjera som ho, samarbeide med det lokale landbruket.

* Det gjev den beste maten.

Bodil Fjellestad Eikrem er den niande i rekka av Bondelagskokkar, og mottok stipendet frå Norges Bondelag og Landkreditt Bank på 100.000 under opninga av IGW i Berlin.

* Bodil er ein svært god ambassadør for norske bønder og norske produkt. Ho har allereie eit nært samarbeid med dei lokale bøndene, og viser til kor viktig det er å ha ein dialog og diskusjon for å få fram dei beste produkta landet vårt har å by på. Bodil blei vald av ein einstemmig jury og Norges Bondelag ser fram til å samarbeide med henne i dei komande to åra, seier leiar Nils T. Bjørke i Norges Bondelag.

Stipendpengane skal nyttast i eit nært samarbeid med bønder og lokalmatprodusentar. Det skal også vere med på å styrkje og utvikle den norske mat­kulturen gjennom matglede og matstoltheit.

Denne runden var det mange som søkte om å bli Norges Bondelag sin nye bondelagskokk. Juryen fekk inn 28 søknader, noko som er det dobbelte av sist søkerunde for to år sidan.

* Vi vil at stipendet skal bidra til å styrkje og utvikle den norske matkulturen gjennom matglede og mathistorie, frå bonde via kokk til forbrukar, seier Bjørke.

**Vil lage kokebok**

* Eg har veldig lenge hatt lyst til å lage ei eiga kokebok med mange gode tradisjonsrike oppskrifter, med ein eigen personleg vri. Eg har eitt veldig tett samarbeid med bøndene i området, og ynskjer å ha med masse bilete og historier knytt til råvarene.

Fjellestad Eikrem legg til at ho er takksam for at Gloppen hotell har lagt til rette for henne slik at ho har fått gjennomført sitt ynskje om å satse på lokal mat.

**Einstemmig jury**

* I dag er det ikkje stovereint for norske kokkar å ikkje ville bruke norske råvarer, meiner Harald Osa i Stiftelsen Norsk Matkultur.

**Fakta:**

Mellom tidlegare stipendvinnarar er Harald Berger, Charlotte O. Mohn, Hanne Frosta, Mikael Forselius, Inge Johnsen og Kurt Sverre Øraas.

I juryen: Juryleiar Nils T. Bjørke, leiar i Norges Bondelag, Kurt Sverre Øraas, tidlegare bondelagskokk, Harald Osa, leiar i Stiftelsen norsk matkultur, Marita Brodtkorb, lokalmatansvarleg Rica og Geir Jostein Dyngeseth, marknadsdirektør i Coop-Norge.

**Om bondelagskokken 2013-2014:**

* Bodil Fjellestad Eikrem, 31 år frå Sandane i Gloppen kommune i Sogn og Fjordane.
* Kjøkkensjef på Gloppen Hotell sidan 2006, etter å ha vore på Lofoten fiskerestaurant i Oslo i 2 år (læretid) og 6 år på Spisekroken i Bergen.
* Mottok Ganefartprisen i 2010 for arbeidet sitt ved Gloppen Hotell

**Om stipendet:**

* Vert gitt til engasjerte kokkar som brenn for norske råvarer og norsk landbruk.
* Bondelaget sitt kokkestipend blir gitt for ei periode på to år, og er på 100.000 kroner. Pengane skal nyttast i nært samarbeid med bønder og lokalmatprodusentar. Det skal også vere med på å styrkje og utvikle den norske mat­kulturen gjennom matglede og matstoltheit.
* Stipendvinnaren vert plukka ut av ein jury der Norges Bondelag, noverende bondelagskokk, dagligvarehandelen og reiselivsnæringa er representert.
* Mellom tidlegare stipendvinnarar er Harald Berger, Charlotte O. Mohn, Hanne Frosta, Mikael Forselius, Inge Johnsen og Kurt Sverre Øraas.