



De formar framtidens gastronomi – finalisterna till Årets Ekokock 2025 är utsedda.

Sverige, 23 april 2025

Den 20 november möts fyra kockar från olika delar av landet i finalen av Årets Ekokock 2025. Tävlingen – som lyfter fram ekologiska råvaror och cirkulärt tänkande i köken – ses som ett barometer för matens framtid i Sverige. Årets finalfält bjuder på en unik bredd av erfarenheter och personliga hållbarhetsresor: från Hälsinglands skogar och Upplands gårdar till storstadens restaurangscen i Göteborg och Stockholm. Gemensamt för finalisterna är passionen för hållbar matlagning och viljan att driva gastronomin in i framtiden med gröna värderingar.

Årets Ekokock, arrangerad av Ekomatcentrum, har i över ett decennium inspirerat till förändring inom svensk gastronomi. Genom tävlingen lyfts betydelsen av ekologiska råvaror, minskad resursförbrukning och innovativa sätt att ta vara på hela råvaran. Genom tävlingen lyfts betydelsen av ekologiska råvaror, minskad resursförbrukning och innovativa sätt att ta vara på hela råvaranfile. *“Tävlingen sätter standarden för vad hållbar gastronomi kan vara och visar vilka fantastiska möjligheter som finns när vi tar ett helhetsgrepp på råvarorna och tänker cirkulärt”*, sade Ted Wendt, verksamhetschef på Ekomatcentrum. Dessa ord ramar in utmaningen för finalisterna 2025, som inför publik på Nordic Organic Foodfair på Malmömässan ska visa upp sina färdigheter med allt från urbana odlingsprodukter till animaliska biprodukter på menyn.

Årets fyra finalister:

Mikaela Håkansson – kock, Stadshuskällaren (Stockholm). Mikaela växte upp i Hälsingland och hämtar kraft och idéer från naturen. *“Vi kockar har en viktig uppgift i att visa vägen till hållbara måltider. För mig handlar det om djurvälstånd, biologisk mångfald och att lyfta de bönder som vårdar vår jord”*, säger Mikaela och understryker varför hållbar matlagning är hjärtefrågan för henne.

Niclas Jansson – kock, Cissi och Clara (Norrtälje). Niclas balanserar familjeliv på landet med sin passion för gastronomi. Under sin karriär har han utvecklat ett närproducerat synsätt. *“Närproducerat i säsong är självklarheten för mig – jag vill laga mat med det bästa som naturen runt knuten erbjuder, när det erbjuder det”*, förklarar Niclas och hoppas hans engagemang ska inspirera andra att tänka likadant.

Jesper Rundholm – kökschef, Svenska Mässan Gothia Towers Bankett (Göteborg). Med tre decenniers erfarenhet i bagaget har Jesper sett trender komma och gå – men hållbarhet består. *“Jag lärde mig tidigt att ha respekt för maten – inget ska gå till spillo. I dag väljer jag ekologiskt så långt det går, för jag vet vilken skillnad det gör för miljön”,* berättar Jesper, som växte upp på en gård och fick med sig ett resurståligt tänk redan som barn. *“Att visa att lyxig mat inte behöver bygga på dyra import, utan på att vi tar vara på det vi har här hemma, det är viktigt”,* tillägger han med övertygelse.

Lotta Karlsson – krögare, Restaurang Ärla (Stockholm). Lotta är den meriterade kocken som tröttnade på halvmesyrer. *“Jag ledsnade på orangea holländska tomater mitt i brinnande svensk tomatsäsong och bestämde mig för att i princip bara använda svenska, ekologiska råvaror”,* minns Lotta om vändpunkten för över tio år sedan. Sedan dess har hon byggt upp ett nätverk av lokala ekoleverantörer. *“Idag är jag stolt över att kunna berätta för gästerna exakt varifrån allt på tallriken kommer – råvarorna är svenska, ekologiska och i säsong”,* säger hon och menar att det arbetet lönar sig i smak och hållbarhet.

Tillsammans illustrerar finalisterna hur svensk matkultur ställer om mot en grönare framtid. Finalen i Malmö på Nordic Organic Foodfair kommer att utmana dem att tänja på gränserna ytterligare – med hemliga råvarukorgar och strikta hållbarhetskrav. Resultatet blir ett spännande möte mellan kreativitet och klimatmedvetenhet. Vem som än vinner titeln **Årets Ekokock 2025**, står det klart att hållbar gastronomi tar allt större plats på menyn i Sverige.

För mer information:

- Ted Wendt, presskontakt Ekomatcentrum – 0766-117657, ted@ekomatcentrum.se
- Aretsekokock.se