

Dubbel goud voor nationaal team in Thailand

Het Koksgilde Nationaal Team heeft twee maal een gouden medaille veroverd bij de Asia Culinary Cup 2009, een grote internationale kookwedstrijd in Bangkok. Het team onder leiding van Wynand Vogel maakte bij de wedstrijd in Thailand het beste koude showbuffet en was het sterkst in het à la minute koken van diverse gerechten.



Het Kookteam van chef de mission Wynand Vogel en chef d'équipe Waldrik Kremer behaalde met twee gouden plakken een unieke prestatie. Voor het eerst sinds zeventien jaar was er weer dubbel goud voor Nederland tijdens een groot internationaal kookduel.

De wedstrijden om de Asia Culinary Cup 2009 werden van 1 tot en met 5 september gehouden in de hoofdstad van Thailand, Bangkok. Aan het kampioenschap namen 450 koks verdeeld over zestien landen deel.

Chef d'équipe Kremer laat weten dat de werkomstandigheden verre van ideaal waren. Maar van de hoge temperatuur en de hoge vochtigheidsgraad heeft onze nationale trots geen hinder ondervonden en hebben zij een uniek prestatie neergezet, laat Kremer vanuit Bangkok weten in een persschrijven.

Het Koksgilde Nationaal Team wordt 11 september om negen uur in de ochtend weer terugverwacht op Schiphol. Het succesvolle team bestaat naast Vogel en Kramer uit
Ron Merks, chef de cuisine van Sodexo, Zeist
Wim Klerks, chef de cuisine Restaurant Les Jumeaux, Bennebroek
Guido Panjer, docent R.O.C Friesland College, Leeuwarden
Marcel de Leeuw, chef de cuisine, restaurant de Kersentuin, Amsterdam
Jurgens Koens, chef patissier bij Maison van den Boer, Veghel
Peter Bakker, chef de cuisine, Peter Bakker Horeca Advies, Maarssen
Tom van Woerkum, chef patissier, Sofitel Cognac, Eindhoven

Bron: misset horeca website 7 september 2009