

KJETIL GUNDERSEN

Entusiastisk landslagskokk med sans for sesongenes unike variasjoner i råvarer og smaksopplevelser

Kjetil vokste opp med innsjøen Øyern som nabo om sommeren. Der fisket han så ofte han kunne, og fulgte bestemor med store øyne når hun bearbeidet den fine fisken. Kjetil ble hekta, og det bar etterhvert på kokkeskole. Han liker nytenkning med tradisjonell grunnbase, og er opptatt av at lærlinger får spire og gro.

Kjetil har hatt fast plass på landslaget siden 2000, og var leder for Ungdomslandslaget fra 1997- 2000. Han har stort sett oppholdt seg i Norge, bortsett fra en tur til København hvor han jobbet bl.a på restaurant Kong Hans.

Kjetil har tatt del i 4 NM for kokker med sølv som beste resultat. Han

har jobbet på GI i 5 år, og er fortsatt like entusiastisk med og for matlaging som yrke.

Som kokk liker han best å følge sesongene når råvarene viser seg fra sin beste side og smakene er som best. Han er veldig opptatt av å ha et godt forhold til råvareprodusenter og leverandører.