Varaždinski kuhari kreću na Svjetski kulinarski kup u Luksemburg: Župan Stričak primio tim koji će među više od 3.000 natjecatelja predstavljati Varaždinsku županiju

21.10.2026.



Regionalni tim Varaždinske županije priprema se za svoj peti nastup na prestižnom Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu, jednom od najvećih međunarodnih natjecanja kuhara i slastičara. Uoči odlaska na natjecanje, koje će okupiti više od 3.000 sudionika iz više od 70 zemalja svijeta, župan Varaždinske županije Anđelko Stričak održao je prijem za članove tima i predstavnike Udruge kuhara Varaždinske županije.

Varaždinski kuhari na ovo natjecanje odlaze s vrijednim iskustvom i već ostvarenim rezultatima. Regionalni tim Varaždinske županije prvi je put sudjelovao 2010. godine, brončane medalje osvojio je 2014. i 2018. godine, dok se 2022. godine vratio s diplomama. Ovogodišnji nastup bit će njihov peti izlazak na ovu veliku međunarodnu kulinarsku pozornicu.

Tim čini osmero natjecatelja: Karlo Štorga iz restorana Bedem, Marin Pozder iz restorana Nobel, Dinko Tomašić iz restorana Garestin, Amos Novak iz restorana Terbotz, Ana Marija Lovrec iz Cakes de Anamarie, Dino Veselić i Lana Megloba iz restorana The Family te Vito Pofuk iz Gospodarske škole Varaždin.

Tajnik Udruge kuhara Varaždinske županije i voditelj projekta Damir Crleni, zahvalio je Varaždinskoj županiji, Gospodarskoj školi Varaždin i Savezu poljoprivrednih udruga Varaždinske županije, naglasivši kako se njihovom suradnjom mladim kuharima pruža prilika za stjecanje dragocjenog međunarodnog iskustva. Govoreći o ovogodišnjem nastupu, Crleni je naglasio kako je posebnost varaždinskog tima i nastojanje da se kroz suvremenu gastronomiju promoviraju autohtone namirnice i zaštićeni proizvodi Varaždinske županije.

- Time na velikoj međunarodnoj pozornici promoviramo ne samo gastronomiju nego i naše proizvođače, tradiciju i cijelu županiju. Ove godine nismo odredili jednu zajedničku temu, nego smo kuharima prepustili mogućnost da sami razviju svoje ideje unutar zadanih natjecateljskih kriterija. Radove će ocjenjivati vrhunski stručnjaci koji vrlo dobro poznaju kulinarstvo, a pritom je važan svaki detalj, od kreativnosti i prezentacije do pravilne pripreme namirnica i poštovanja profesionalnih standarda. Upravo takva natjecanja pokazuju koliko je naša struka zahtjevna i koliko znanja, discipline i predanosti traži – istaknuo je Crleni.

Među članovima tima koji već imaju iskustvo nastupa na velikim međunarodnim natjecanjima je i Karlo Štorga, koji ističe kako je međusobno poznavanje natjecatelja jedna od važnih prednosti ovogodišnjeg sastava.

- Očekivanja su da ono što smo zamislili napravimo najbolje što možemo. Dobro se poznajemo, već smo zajedno sudjelovali na brojnim natjecanjima i vjerujem da ćemo i ovaj put kvalitetno predstaviti svoj rad – poručio je Štorga.

Važnu ulogu u pripremama kuharskog tima već godinama ima i Gospodarska škola Varaždin, koja kroz obrazovanje budućih kuhara, suradnju s ugostiteljskim sektorom i promociju domaćih proizvoda aktivno sudjeluje u razvoju gastronomske scene Varaždinske županije. Ravnateljica škole Jasminka Kelemen istaknula je kako je

posebno ponosna na činjenicu da se među današnjim uspješnim kuharima i sudionicima međunarodnih natjecanja nalaze brojni bivši, ali i sadašnji učenici škole.

- Kroz suradnju s kuharskom strukom i domaćim proizvođačima potičemo obrazovanje mladih i promociju autohtonih namirnica našega kraja. Zahvaljujem Varaždinskoj županiji na podršci u opremanju školskog praktikuma, u kojem je održan i jedan od treninga natjecateljskog tima. Upravo je taj prostor svojevrsni inkubator budućih vrhunskih kuhara, a ovakva suradnja najbolji je dokaz koliko zajedničkim radom možemo postići – istaknula je ravnateljica Gospodarske škole Varaždin Jasminka Kelemen.

Osim obrazovnih ustanova, veliku podršku kuharskom timu pruža i Savez poljoprivrednih udruga Varaždinske županije, čija je predsjednica Marija Cafuk istaknula kako ovakva natjecanja predstavljaju izvrsnu priliku za promociju domaće poljoprivredne proizvodnje i zaštićenih proizvoda.

- Naši poljoprivrednici ulažu mnogo rada, truda i ljubavi u proizvodnju kvalitetnih namirnica, ali važno je da ti proizvodi pronađu svoje mjesto i na stolovima restorana. Upravo kuhari imaju ključnu ulogu u tome jer svojim znanjem i kreativnošću mogu dodatno istaknuti njihovu vrijednost. Ponosna sam na sve vas i želim vam puno uspjeha – poručila je Cafuk.

Na važnost povezanosti poljoprivrede, obrazovanja i gastronomije osvrnuo se i pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša Varaždinske županije dr. sc. Dragutin Vincek, naglasivši kako uspjeh ovakvih projekata proizlazi prije svega iz predanosti ljudi koji u njima sudjeluju.

- Svi ljudi uključeni u ovu priču istinski vole svoj posao i žive za ono što rade. Kao što naši poljoprivredni proizvođači s velikom predanošću pristupaju proizvodnji, tako i kuhari svojim znanjem i kreativnošću daju novu vrijednost tradicionalnim i autohtonim proizvodima. Posebno je važno da mladi koji odabiru ova zanimanja uživaju u onome što rade, jer tada i njihovi nastavnici imaju dodatnu motivaciju prenositi im znanje. Kada se povežu predani proizvođači, kreativni kuhari, motivirani učenici i njihovi nastavnici, nastaje jedna uspješna priča – rekao je Vincek.

Župan Varaždinske županije Anđelko Stričak naglasio je kako kvalitetna gastronomija postaje jedan od sve važnijih aduta turističke ponude Varaždinske županije te kako je upravo povezanost kuhara, domaćih proizvođača i obrazovnih ustanova temelj njezina daljnjeg razvoja.

- Na području Varaždinske županije imamo izvrsne kuhare i restorane koji svojom kvalitetom značajno pridonose razvoju naše turističke ponude. Turističke brojke iz godine u godinu rastu, a uz sve bogatije smještajne kapacitete i sadržaje, gastronomija ima iznimno važnu ulogu. Posebno je značajna povezanost naših ugostitelja, obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i obrazovnog sustava. Mladi se obrazuju za zanimanja koja imaju budućnost, proizvođači stvaraju kvalitetne domaće proizvode, a kuhari ih svojim znanjem i kreativnošću pretvaraju u vrhunski gastronomski doživljaj – istaknuo je Stričak.

Naglasio je i kako međunarodna natjecanja predstavljaju važnu priliku za promociju domaće gastronomije i povećanje prepoznatljivosti Varaždinske županije, što se već pokazalo na primjerima domaćih vina i Varaždinskog bučinog ulja.

- Nagrade i medalje potvrda su kvalitete koju prepoznaju i potrošači. Hrvatska je mala zemlja, ali mnogo smo puta dokazali da se znanjem, upornošću i predanošću možemo nositi s mnogo većima od sebe. Vjerujem da ćete i ovoga puta pokazati svoju kvalitetu i dostojno predstaviti Varaždinsku županiju i Hrvatsku. Želim vam puno uspjeha i da uvijek težite biti najbolji – poručio je župan.




Vatel























