

# Mimesbrunnen

2009

Det var två dimmiga dagar, den 3–4 februari 2009 som vi samlades för årets upplaga av Mimesbrunnen på familjen Sahlins strutsfarm strax utanför Borlänge. Dessa Eldrimners årliga planeringsdagar rymde både kloka funderingar, livliga diskussioner, inspirerande föreläsningar, och inte minst en fröjd för gommen i strutsens tecken. Ett fyrtiotal mathantverkare och entusiaster slöt upp tillsammans med Eldrimners personal för att beta av en rad angelägna frågor.

## Sahlins struts

En gammal släktgård strax utanför Borlänge där mjölkorna har trampat i generationer är nu en flaxande farm av strutsar. Här, hos Kerstin och Gunnar Sahlin, gick årets Mimesbrunn i den stolta fågelns tecken. Det var 1995 som mjölkorna fick flytta ut och strutsfarmmandet började på allvar. Men tanken föddes efter ett besök på en strutsfarm i Nebraska 1991. I dag har Kerstin och Gunnar över hundra strutsar i alla åldrar; både avelsdjur och djur vars kött och ägg äts och förädlas. På gården, som ligger vid Romme travbana, finns en gårdsbutik samt en mycket populär servering under sommarhalvåret.

## Tre världsrekord

Sahlins struts har tre rekord när det gäller största ägget i världen! Gunnar Sahlin bjöd oss runt på gården och förutom dessa ägg fick vi också se barnkammaren; det vill säga det moderna kläckeriet, busiga "tonåringar" (sju månader gamla strutsar) som ryckte mössan av sin husbonde när han stod bland dem, de vuxna djuren och gårdens eget slakteri. Strutsarna är imponerande djur



Gunnar Sahlin bland sina strutsar

som tornar sig högt ovan våra huvuden. De växer ungefär en centimeter om dagen fram till att de blir fullstora i ett-årsåldern. Då mäter de två till två och en halv meter över marken och väger ungefär 100 kg. Flyga kan de inte men däremot springa i hastigheter upp till 70 kilometer i timman.

## Mört kött

Vi bjöds på ypperlig förplägnad under Mimesbrunnens två dagar. I fikapauserna fick vi smörgåsar med bland annat korv gjord på gårdens strutskött. Den första dagens intensiva diskussioner och möten avrundades med en sagolik trerätters supé, även den i strutsens tecken. Strutsköttet var delikat, mörkt och mört på samma gång. När desserten på tre sorters strutsglass avnjutits tillsammans med kaffe och strutsägglikör samt praliner med fyllning av strutsägglikör så lade sig ron över sällskapet och färden mot vandrarhemmets sängar välkomnades med öppna armar.

## Författarföreläsning

Vi hade äran att få inspireras av journalisten, författaren och matskribenten Mats Eric Nilsson som inledde årets Mimesbrunn med ett föredrag om vad vår mat egentligen innehåller. Hans bok "Den Hemlige Kocken" har, trots svårigheter att få den utgiven, inte bara blivit en försäljningssuccé utan även startskottet för en allmän debatt om vad vår mat innehåller och om vad alla dessa tillsatser verkligen gör med vår hälsa. Nu har uppföljaren "Äkta vara" släppts och i samband med detta har även sajten [www.aktavara.org](http://www.aktavara.org) startats upp.

## LÖFTENA

Mats Eric Nilsson levererade en effektiv föreläsning som i tur och ordning berörde



löftena, kulisserna, skulden, vändpunkten och slutligen hoppet.

Löftena kan, om vi vänder på det ur hans perspektiv också benämnas problemet. Om man gör riktig glass eller bakar riktigt bröd – hur ska man marknadsföra dessa när begreppen urvattnats så av livsmedelsindustrin? Allt marknadsförs som "hemlagat" och "äkta" men är egentligen fullt av E-nummer.

## KULISSERNA

Kulisserna består av en oerhört genomtänkt marknadsföring som spelar på vår längtan efter det ursprungliga, rejäla, riktiga. Mats Eric Nilsson menar att konsumenten delvis är i maskopi med producenten genom att vi låter oss luras eftersom insikten om vad som maten egentligen innehåller och hur den tillverkas skapar uppgivenhet.

## SKULDEN

Skuldfrågan är ju ett intressant kapitel. Mats Eric anser att ett stort ansvar ligger hos producenterna, då många ännu inte genomskådat matfusket och det är en medveten taktik att lura oss. Men han betonar att även konsumenterna har ett stort ansvar. Varför är vi så blåöga när det gäller vår mat? Vi lägger ner tid och kraft på att undersöka produkter som bilar, mobiler, tv-apparater men gör inte medvetna val när det gäller vad vi stoppar i oss.



Middag hos Sahllins Struts med genomgående strutstema: Entré på gravad struts, huvudrätt med helstekt strutsrostbiff och en dessert bestående av strutsägglass krönt med en ... chokladstruts! Att det smakade underbart behöver kanske inte tilläggas.



#### VÄNDPUNKTEN

Vändpunkten är mycket aktuell och relevant för Eldrimners och alla mathantverkarens del. Det är trendigt att marknadsföra sig som naturligt. Där måste vi vara uppmärksamma och utnyttja detta. I denna trend föds dock möjligheter för mathantverkarna att hitta konsumenter.

#### HOPPET

Den sista punkten i föreläsningen var "hoppet" och här tog Mats Erics tid typiskt nog slut. Men han hann påpeka att det är mycket positivt som händer just nu. Bondens marknad växer stort, trots att priserna är högre än i butikerna. Vi sukter efter direktkontakten med producenten. Säsongsbetonat växer också. Svenska äpplen börjar finnas året runt i butikerna. Mats Eric påpekade att vi som konsument har stor makt. Mat köper vi varje vecka och våra val kan i hög grad påverka utvecklingen. Ställer vi nya, hårdare krav så förändrar vi också branschen.

#### Grupparbeten

##### UNGA MATHANTVERKARE

Under planeringsdagarna hann vi med två grupparbeten; ett om satsningen unga mathantverkare och ett som handlade om rådgivningen mathantverkare emellan.

Tyvärr var det få deltagare som själva hörde till kategorin unga mathantverkare, men detta belyste ju också verkligen behovet av satsningen. Grupperna gav för-

slag på hur vi ska nå fram till dessa framtidens kulinariska företagare, bland annat genom att utnyttja nya medier bättre samt att bearbeta skolor både på gymnasienivå och tidigare. Att uppmuntra både naturbruksgymnasier samt livsmedel tekniska program till specialkurser och inriktningar var något flera grupper föreslog.

##### Mat-idolen

Andra idéer som kom fram från grupperna var till exempel att ha en juniorklass i SM i mathantverk samt att uppmuntra organisationer att instifta stipendier till unga mathantverkare och på så vis både bidra till en statushöjning för yrket men också för att uppmuntra de som redan håller på. En grupp tyckte att ett tv-program med konceptet "Food Idol", eller Mat-Idolen skulle vara ett bra sätt både att nå ut och att höja statusen. De filmer som Eldrimner har tagit fram om unga mathantverkare har fått väldigt positiv respons och var populära på Særimner i höstas. Flera sådana filmer är planerade.

##### RÅDGIVNING MATHANTVERKARE EMELLAN

När det gäller rådgivningen från

erfarna mathantverkare till dem som är i uppstartskeket diskuterades hur finansieringen av detta ska se ut. Klart var att viljan att hjälpa är stor bland de erfarna och man är medveten om att resurserna ofta är små för de nya företagarna, men ett system för kompensation där Eldrimner inte står för hela kakan är ändå nödvändig.

Eldrimners kurser är generellt sett väldigt billiga då de redan är subventionerade och någon påpekade att denna konsultverksamhet inte ska ta upp för mycket ur Eldrimners budget. Ett förslag var att få det första hembesöket av en rådgivare gratis men att senare sessioner ska kosta.

##### Kompetensbank

En idé som kom fram var att starta en kompetensbank där man som rådgivare kan välja att låta sin kompensation stå inne till dess att man själv vill gå en kurs och då använda sitt kapital till detta. Att betala högre avgifter för kurserna när man har hållit på i över fem år var en annan idé. Företagarna är till syvende och sist de som måste tycka till om denna fråga och vi tar gärna emot synpunkter från er som inte hade möjlighet att delta i årets Mimesbrunn.

##### SMAKLUSTMÄSSAN 2009

Mycket tid under Mimesbrunnen gick åt till att informera om och diskutera Smaklustmässan 2009. Eftersom flera kontaktpersoner för de olika regionerna samt deltagande företagare var där så var det viktiga diskussioner. Vissa regioner har nått ganska långt i planeringsarbetet medan andra har längre kvar. Vi har tagit fasta på erfarenheterna från mässan 2007 och kan omarbeta vissa delar medan annat blir snarlika upplägg. Hursomhelst så är det med entusiasm som vi ser vi fram emot en upprepning på den enorma succé som den första Smaklustmässan blev.

##### Kartboken på nätet

Arbetet med att lägga ut Smaklustkartboken på nätet pågår. Vi hoppas se så många regioner som möjligt på nätet till Smaklustmässan i augusti, men detta kan bara ske om vi får in alla mathantverkarens uppgifter så snart som ni får



Mats-Eric Nilsson om Fejkad mat eller Äkta vara



### Smakseminarier den 29 april

På videolänk, som en uppstart inför Smaklust ska det bli Smakseminarier. På Mimesbrunnen fick vi flera kontaktpersoner i regionerna som anmälde sig som värddar för dessa runt om i landet.

En smakguide

finns och ett formulär delas ut i olika kategorier. Varje sittning kommer att ta tre timmar. Det blir Smakseminarier för bröd och chark, ost och marmelad.

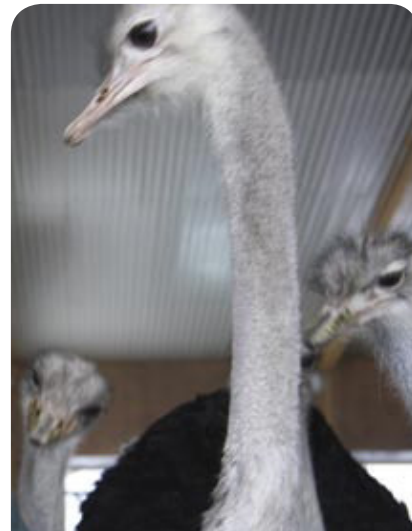
Målet med det hela är att sälja bättre produkter och att få uppslag för sin marknadsföring men även att öka sin egen säkerhet i smakprovningar och att höja statusen för dessa smakprovningar på bröd eller ost tills de når den status som smakprovningar för vin har.

Inför smakseminariet skickas prover ut,

men vi kan också streama ut seminariet för dem som inte vill delta direkt utan bara fascineras utav det. Vi tror och hoppas att det kan bli riktigt roligt och härligt kreativt när ord ropas från hela landet.

TEXT: Anna Backlund

FOTO: Christina Hedin, Birgitta Sundin



vårt utskick. Observera att det blir olika stoppdatum för varje region och dessa kommer tydligt att stå på formuläret när ni får det. Eftersom ambitionen är att fördubbla antalet prickar på kartan till 2010 så är det jätteviktigt att Ni tipsar oss om alla nya mathantverkare sedan 2005 eller de som av någon annan anledning inte fanns med i den tryckta versionen. Det är i huvudsak Anna Backlund som jobbar med kartboken på nätet, men även Karin Hillström kommer att vara delaktig i arbetet.

## Styrgruppsmöte 4-5/2 2009

*Eldrimners styrgrupp består av 12 mathantverkare från olika delar av landet och från olika branscher. Framöver kommer Eldrimner att publicera kortare sammandrag från styrgruppens möten i Nyhetsbladet.*

### Eldrimners finansiering

Eldrimner har finansiering för 2009 och 2010. Det innebär att Eldrimner har två år på sig att lösa den långsiktiga finansieringen. Styrgruppen var enig om att arbeta parallellt för både privat och offentlig finansiering. Eldrimner, tillsammans med delar av styrgruppen, planerar för ett besök på Miljö- och jordbruksutskottet under våren.

### Mimesbrunnen

Det var få företagare med på årets Mimesbrunn. Frågan ställdes till styrgruppen om och hur Eldrimner i fortsättningen kan få in företagarnas synpunkter för att utveckla Eldrimner. Det är viktigt för Eldrimner att ha en nationell samling och ett nätverk av företagare, så att besluten om Eldrimners verksamhet styrs av företagare.

Ett förslag var att arrangera mathantverksträffar. Där kan idéer på Eldrimners verksamhet tas in och representanter till Mimesbrunnen utses. Förhoppningsvis kan dessa delvis finansieras regionalt.

### Smaklust

Britt Bohlin, landshövding i Jämtlands län har skickat ut en inbjudan till landshövdingarna i Sverige där hon bjuder in dem till Smaklust. Hon bjuder också in dem att vara med i en film om landshövdingarna som skall användas i arbetet med Smaklust.

Styrgruppen var helt eniga om att istället för en stor Smaklustgala, arrangera en festvkväll på Smaklustområdet. Mathantverkarna kan då mingla runt och köpa smaktallriker i olika regioner. Och vinnarna i SM kan koras från stora scenen.

### Innovationsråd

I Eldrimners ansökan till Jordbruksverket ingår ett innovationsråd. Eldrimner vill nu tillsätta detta råd. Detta skall bestå av nyckelpersoner som utifrån olika utgångspunkter kan vara rådgivande till Eldrimner. Gruppen skall träffas 1-2 gånger per år och bestå av cirka 5-6 personer. Första mötet planeras till maj eller juni.

### Rådgivningssatsning

Eldrimner vill kunna erbjuda rådgivning av diplomerade företagare på plats hos nystartare. Kostnaden för detta diskuterades; företagaren kanske kan betala en del och resten kanske kan sökas från respektive Länsstyrelse.

### Övriga aktiviteter

» Den 17–20 maj är det InterFood-mässa i Göteborg. Eldrimner kommer att ha en monter med information om Smaklust och Eldrimners andra aktiviteter.

» Den 26–27 oktober är det en ny mässa, Elmia Närproducerat. Eldrimner kommer att medverka med ett inspirationsforum, där Eldrimner-personal och rådgivare kommer att finnas. Eldrimner kommer också att hålla ett antal inspirationsseminarier. Styrgruppen anser att fokus bör ligga på att inspirera mjölkbönder till att förädla sin mjölk.

» Mjölkbönderna i Sverige och särskilt i Norrland är hårt pressade på grund av låga mjölkpriser. Styrgruppen anser att Eldrimner bör arrangera inspirationsträffar med mjölkbönderna och inspirera dem att börja förädla mjölken. Fler flyttbara mejerier är då önskvärdt för att få i gång mjölkförädlingsverksamhet.

» Eldrimner planerar ett seminarium om de nya livsmedelsavgifterna och om vattenfrågorna. Ansvariga personer på Livsmedelsverket bör bjudas in.

» Den 29 april blir det två smakseminarier med Paul Le Mens. De kommer att hållas som videokonferens, även möjliga att ta del av över Internet. De kockar och ungdomar som bjuds in till Smaklust bör bjudas in till dessa smakseminarier.