

Nyhetsbladet

från

Nr 3 Oktober 2002



Resurscentrum för småskalig
livsmedelsförädling



Pajfixarna, ett resultat av utvecklingsarbetet med färdigmat, sid 5



Innehåll:

- Brödresa till Tyskland, sid 6
- Inspirationdag med Anna Bergenström, sid 2
- Jordbruksutskottet besöker Eldrimner, sid 3
- Invigning av Atején, sid 4

Vi bakar bröd tillsammans med bagarmästaren i bageriet på Herrmannsdorfer Landwerkstättén.

Kära läsare!

Regeringsbeslutet

Nu har vi fått det efterlängtade beskedet från Regeringen. Alldeles innan valet kom det. När jag tog emot beskedet var jag på besök med en grupp på en fåbod i franska Alperna på 1800 m.ö.h. Solen sken och där var en strålande utsikt, det kändes som en alldeles rätt plats för en så positiv nyhet. Vi får 500 000 kr att utreda hur vi skall föra över Eldrimner, till ett permanent nationellt resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling. Skälen till regeringens beslut är följande; "Syftet med det beviljade bidraget är att ta fram en verksamhetsplan för Eldrimner, för att åstadkomma att resurscentrat blir permanent. Målet för verksamheten är att genom exempelvis utvecklingsarbeten, rådgivning och utbildning bl.a. stimulera en utveckling av den småskaliga livsmedelsproduktionen samt bidra till produkt- och affärsutveckling. Genom att bevilja bidrag till denna verksamhet vill regeringen bidra till en ekonomisk, ekologisk och socialt hållbar livsmedelssektor". Det tycker jag låter mycket bra.

Vi har nu påbörjat arbetet med verksamhetsplanen och vi inleder också direkt ett förankringsarbete. Ett led i det senare är just seminariet under Særimner. Vi planerar också bl.a. ett informationsmöte i Stockholm i slutet

av januari. Utredningen beräknas bli klar under våren. Kom gärna med synpunkter till oss om hur du tycker att vårt gemensamma resurscentrum skall se ut i framtiden!

Nio dagar kvar till Særømner!

Nu är det bråda tider, Særømner 2002 står för dörren. Det är lika spännande varje gång och lika hektiskt. Hur många kommer det? Det är en mycket aktuell fråga för oss just nu. Vi har inte kommit på hur man skall få alla trevliga och duktiga människor att anmäla sig i tid. Hur gör man? Inte kunde vi säga, när anmälningstiden gick ut, att nu tar vi inte in fler. Det går ju bara inte. Vem vet vi kanske kommer på hur man gör till nästa år. I år får vi leva med ovissheten. Det känns då väldigt tryggt att veta att vi har ett så bra program och att vi i år också kommer att ha gått om plats att ta emot alla entusiastiska gäster. Det är roligt att Margareta Winberg kommer och inviger. Det är fantastiskt att vi har föreläsare och kursledare från Tyskland, Frankrike (2 st) och Finland. Det är uppmanande att vi på Særømner i år har så mycket inslag från forskning och universitet. Det blir också spännande att tillsammans med våra gäster diskutera Eldrimners framtid. Ja detta åttonde Særømner kommer att bli lyckat! Läs om hur det gick i nästa nyhetsblad.

Läs i nyhetsbladet

I detta nyhetsblad kan du bl.a. läsa om vår mycket givande brödresa till Tyskland. Här finns också en artikel från vårt möte med Karl Ludwig Schweisfurth, grundaren till Herrmannsdorfer, en ekologisk gård, med småskalig förädling utanför München (se sista sidan). Läs även om Anna Bergenströms föredrag i maj. En inspirerande kvinna som vi skulle vilja arbeta mycket mer med. Vi berättar också om Miljö och Jordbruksutskottets lyckade besök hos oss på Eldrimner. På begäran från planeringsdagarna i Storhogna ordnar vi en prissättningskurs i november, anmäl dig till den! Vi erbjuder också bl.a. en kurs i tillverkning av såser och soppor.

Trevlig läsning!
Bodil

Matinspirationsdag med Anna Bergenström 24 maj

En härlig vårdag i maj fick vi den stora glädjen att träffa Anna Bergenström, tredje generationen matskribent med 12-13 kokböcker bakom sig. Hon har varit verksam inom mat och journalistik 26 år bl a på DN.

Vi som samlades denna dag tillhör med all säkerhet "Annas fanclub". Hennes kokböcker är ju så inspirerande! Och nu fick vi höra berättelsen om tillkomsten av den senaste kokboken "Kärlek, oliver och timjan" och se på fantastiska bilder från boken och arbetet med den. Fotografierna och även layouten står Annas dotter Fanny Bergenström för.

Denna kokbok skiljer sig från Annas tidigare så tillvida att det är en alldeles egen produktion, dock ej tryckt i eget förlag (TRIO) vilket var tänkt till en början. De sålde istället den färdiga CD:n med originalet till boken till Bonniers Förlag. Det är alltså Anna som skapat recepten och skrivit och Fanny som tagit bilderna. Den tredje och icke oviktiga parten som döljer sig bakom det tänkta förlagsnamnet TRIO är Fannys man Roberto, som faktiskt var den som kläckte idén med boken och som sedan i bakgrunden stöttat dem hela vägen fram till färdig bok. De har vinnlagt sig om att vara med hela vägen i tillkomsten av denna bok; ex valde de papper (ett extra tjockt och dyrt!) och var även med under tryckningen i Italien.

Förmedla stämning

Anna berättade att de vill förmedla en stämning med boken och att kärlek står för valet av ekologiska produkter och omsorgen om dessa råvaror fram till färdig mat på middagsbordet. Den goda olivoljan och favoritkryddan timjan löper också som en röd tråd genom boken. Jag vill visa - utan pekpinnar - på bra och uppbygglig mat för hälsan, ex hur man kan skapa en måltid kring råkost, säger Anna. Hon fortsätter och nämner några av sina favoriter från boken; vietnamesisk dressing, päronpizza till prosciutto, nujiak en indonesisk sallad, olika meloner till ost mm.

De flesta av bilderna i boken är faktiskt fotograferade i Annas radusträdgård i Stockholm. Fanny har rakt igenom arbetat med naturligt ljus i bilderna. Hon har använt så enkel utrustning som möjligt; Nikon-kamera av billigare modell, enkelt stativ plus reflektorskärmar. Under två resor, till Provence respektive Mallorca, togs övriga bilder och ett och annat recept blev också till då. Anna berättade om hur de släpat med sig i princip all rekvisita hemifrån och den kunde väga upp till 180 kg! I snitt togs 2-3 bilder per dag på resorna och det var intensivt arbete från morgon till kväll. Anna betonar att de alltid fotar "riktig" mat, alltså tillagad och ätfärdig mat. Det är viktigt med äktheten! Och det märks i boken. Detta är en kokbok med själ! En bok att verkligen njuta av med både öga och gom.

Efter bildvisningen och en smakprovning av mejeriets ostar till fiket fortsatte gruppen att samtala med Anna. Ett mycket trevligt, lättsamt och roligt samtal. Annas jordnära och personliga sätt imponerade och hon visade ett genuint intresse och respekt för det vi sysslar med här på Eldrimner och i länet. Hon berättade att hon inspireras mycket av andra matkulturer, nya smaker och fina råvaror. Sedan är det bara att blanda och experimentera Anna fick avslutningsvis en visning av Rösta Mejeri vilket hon verkade uppskatta mycket.



Anna Bergenström med sin senaste kokbok "Kärlek, oliver och timjan".

Miljö- och jordbruksutskottet besöker Eldrimner 3 juni

När vår nya landshövding Maggi Mikaelsson skulle avsluta sina tidigare uppdrag i Miljö- och jordbruksutskottet bjöd hon hela utskottet till Jämtlands län och en heldag ägnades länsstyrelsens verksamheter. Eldrimner ärades med ett rejält pass som även inkluderade en "Lunchbuffé ur Eldrimners gryta med småskaligt förädlade produkter från länet" som det stod i programmet. Titeln på programpunkten var; Eldrimner, ett mål-1 projekt för att utveckla och etablera ett permanent resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling.

Varför Eldrimner?

Träffen började med att Bodil visade bilder och presenterade Eldrimner, verksamheten och den småskaliga livsmedelsförädlingen. MJU fick också träffa några av producenterna i styrgruppen (här finns åtta producenterna representerade) nämligen Tor Norrman från Skörvångens Bymejeri, Sivert Rosenholm, charkförädlare i Hällesjö och Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst. De berättade om sin verksamhet, hur de utvecklat sina företag och vad Eldrimner har betytt, och betyder, för dem som småskaliga livsmedelsföretagare.

Tor berättade om hur de började sin osttillverkning i ett av projektets flyttbara mejerier, sedan byggde gårdsmejeri och nu driver ett bymejeri i ett bolag med tre jordbruksföretag. Han poängterade att han inte ansåg sig ha råd att inte åka på Eldrimners studieresor. Sivert berättade om sin dröm med egna grisar (helst Linderödsgrisar), gårdsstakt och egen förädling till korvar och betonade att det vore en förlust om inte resurscentrumet finge fortleva. Jan-Anders berättade att han tillverkat det mesta av sina bärprodukter i Eldrimners rullande produktionskök fram till nu när hans eget förädlingskök står klart hemma på gården. Han menade vidare att Bodils arbetsätt är ovanligt, hon frågar producenterna först! Ett underifrån-perspektiv som många uppskattar.

Feedback

Mötet fortsatte med ett samtal där utskottets medlemmar bl a fick frågor vad de ansåg om organisationen och värdet av ett framtida Eldrimner öppet för hela Sverige. Synpunkter som kom in handlade om; Eldrimner som "det goda exemplet", självfinansiering måste vara målet

Eldrimner som fristående institut är långsökt, den allmänfinansierade delen (ex grundkursen, lokaler, personella resurser) måste vara knutet till ex Lst eller SLU - Maggie bröt in och menade på att också kunskapsbyggande kräver allmänna medel för att behålla kompetens.

Ur samhällsekonomiskt perspektiv är ett Eldrimner viktigt och värdefullt och måste få fortsatt stöd för landsbygdsutveckling.

Att inspirera är en viktig uppgift, företagsamhet och förädling handlar om överlevnad på landsbygden och det skulle innebära en oerhörd vinst om centralorterna inte överbefolkas. Frågor som också berördes var när övergår småskalighet i storskalighet?, hur ser egentligen kopplingen småskalighet och lokal produktion ut?, hur stor är marknaden för småskaligt förädlade varor? mm.

Enbart lokalt

Den strålande sommardag som det var kunde vi bjuda sällskapet på en aperitif i örtagården bestående av hjortronnektar med hjortronisbit! På det imponerande buffé-bordet fanns uteslutande lokalt och hantverksmässigt tillverkad mat; rökt getskinka, rökt skinka, älgalami till potatisgratäng. Ostbrickan dignande av ostar från ett flertal jämtländska gårdsmejerier. Till maten serverades både röd- och svartvinbärsnektar. Efter lunchen som verkade ha fallit alla i smaken tackade MJU:s ordförande Ulf Björklund för ett gott och intressant besök och önskade oss lycka till med det permanenta resurscentrumet. Han uppmanade samtidigt de lokala riksdagspolitikerna att kämpa för ett sådant.



Jens serverar jordbruksutskottet en aperitif på hjortronnektar.

Uppföljning av Storhognadagarna & Invigning av Ateljén 5 juni

Denna dag ägnades åt uppföljning av de frågeställningar som diskuterades gruppvis under planeringsdagarna i Storhogna; Vad har sänt sedan sist? Vi fick också nya synpunkter och idéer på vad Eldrimner skall syssla med och vilka behov som finns i producentledet.

Gemensam försäljning

Liv Ekerwald redogjorde för vad som händer inom Mer värd mat i frågan gemensam försäljning och marknadsföring. Sigvard Wallentin har fått i uppdrag att utreda vad olika typer av gemensam försäljning kan innebära för det enskilda företaget. Han skall dessutom titta på logistiklösningar.

Den allestädes närvarande fraktproblematiken diskuterades; dyrt för de små och billigt för de stora. Varför kan inte alla oavsett storlek betala ex 10% av priset i fraktavgift, undrade Liv.

Servicegruppen, Jämtlands Frukt & Grönt samt CJ:s i länet nämndes som grossister som var intresserade av att sälja lokala produkter. Liv berättade att "slingan på nätet" är färdig, dvs internetförsäljning av jämtländska livsmedelsprodukter där frakten sköts av Jämtfrakt.

Liv berättade vidare om Mer värd mats enkät om hur lokala produkter finns i länets butiker. Enkäten har gått ut till 94 butiker och Hemköp Bangårdsgatan låg bäst till med 45 lokala livsmedelsföretag på hyllorna. Liv besöker just nu butikerna för att tala om enkäten och resultatet, ekologisk produktion samt bonde i butik. Det konstaterades också att de producenter som säljer via telefon och ute-säljare finns i flest lokala butiker jämfört med de som säljer via grossister.

Någon kom med idén att instifta ett pris till butik i "Bäst på lokala produkter". Priset skulle delas ut under Særimner och butiken koras av producenterna med hjälp av ex Östersund/Frösö Konsumentgille.



Församlingen låter sig väl plägas av den småskaliga livsmedelsförädlingens läckerheter.

Håkan Berglund, Slåttsjöns Gårdsprodukter och ICA Älvros, informerade om ICA:s policy i frågan lokala leverantörer. Ex får handlarna köpa in upp till 35% lokala produkter, om mer så får de betala en straffavgift.

Från Eldrimners framtid till organisation för småskaligheten

Bodil Cornell informerade sedan om arbetet med Eldrimner framtida existens, om den ansökan om pengar till en förstudie som lämnats in till regeringen. En förstudie som skall titta på organisationsform, verksamhetsplan mm. En "slaktgruppen" bildades vid mobiliseringsmötet i början av maj, en grupp som vill fokusera på säkra produkter istället för detaljregler; egenkontroll och slutprodukt är det viktiga. En annan viktig fråga är pålagan om riskavfall efter djursjukdomsskandalerna på kontinenten. Kanske något att spinna vidare på till Særimner? Bodil har även informerat om Eldrimner och vår grundkurs i småskalig livsmedelsförädling på ett möte med samer i Mer värd mats regi. Birgitta redogjorde för vad "certifieringsgruppen" diskuterat sedan sist. Om detta kan ni läsa på sid 12 i föregående numret av Nyhetsbladet.

Frågan om organisation av branschen föreslogs koncentras på att bilda ett lokalt förbund för småskaliga producenter, ex vid nästa Storhogna-möte. Känslan av att "höra ihop" - varifrån

kommer den? Kan den frågan vara en utgångspunkt i i organisationsbildandet?

Många idéer och önskemål

Här nedan följer idéer och behov som kom fram under mötet (hoven droven):

Behov av; bollplank, hitta bra produktionslinjer, sensorik, mellanhand och samarbetspartner gentemot myndigheter mm, vidareutbildning, kunskapspool, produktutveckling - här flikade Bodil in att Jens Larsson-Mann i huset fram till november så passa på att utnyttja honom till produktutveckling.

Mer önskemål i form av; kurser för att utvecklas som företagare, företagsutbildning, kurs i bokföring och söka stöd, vidareutbildning i svampodling, smakpanel, hjälp hitta förpackningslösningar, personal/ företagarpool, kollegiala nätverk, vidareutveckla mattraditioner - här kan nämnas att ett Interreg-projekt med detta tema skall upp till beslut i oktober. Att säkra ett permanent Eldrimner är viktigast tyckte en talare.

Behov av ; utbildning i försäljning och marknadsföring, stöd i organisationsbyggandet (skapa småskalig förädlingsorganisation), rådgivning, reserver till styrgruppen.

Övriga önskemål som uttrycktes; formulera ca fyra mål för Eldrimner som kan användas i

marknadsföringen, utbildning i arbetsorganisation (ex förhållningssätt när man har för mycket att göra), kurs i mental träning, stödnyckel till alla olika bidragsmöjligheter, "korsningsmöten" – träffa folk från andra främmande branscher, ny tidning (jmf MatUpplevelser), tänka fem år framåt i tiden.

Invigningen

Klockan 13.00 invigde så hela mötet vår nyrustade Ateljé med ett kollektivt trummande på inredningen! Förädlingsköket som fått sitt namn Ateljén just för att visa på det kreativa hantverk som detta handlar om har fått nytt golv, kakel på väggarna, utrustning i form av spis med häll, kylar, frys, diskmaskin, rostfria bänkar och arbetsytor samt en kombiugn. Ateljén finns här för undervisning, produktutveckling och uthyrning. Jens dukade upp en lunchbuffé på "våra" förädlade produkter. Sedan blir det visning av och lokala pressen var på plats. Buffén kunde avnjutas på dukat långbord utomhus i fager försommartid.

Basilika och läckra pajer

tillverkas numera av några glada kvinnor som träffades i somras på Eldrimner för att se om det var möjligt att göra något tillsammans utifrån de produkter de redan hade tillgång till i sina olika företag. I

"Färdigmatsprojektet", ett samarbete mellan projekten Mer Vård Mat och Eldrimner, har det funnits möjlighet och stöd att utveckla nya idéer och företag inom den småskaliga livsmedelsproduktionen. Det hela utmynnade bl a i den här idén att tillverka och sälja pajer. Arbetsnamnet blev "pajfixarna" och dessa oförtröttliga kvinnor fortsätter att tillverka och utveckla nya idéer. De har också fått flera napp hos olika beställare på att leverera pajer. Det här har varit väldigt roligt och givande på flera sätt både för mig och förhoppningsvis också för de producenter som varit involverade. Fortsätt att utveckla alla goda idéer och räds infet. Ha det så gott. Mvh Jens Larsson Mann för M V M och Eldrimner



Berit Henriksson delar med sig av sina marmeladkunskaper under Expo Norr.

En del stannade dock och tittade, lyssnade, smakade på den goda nektar som Jan-Anders pressade fram.

Många stannade också till vid vagnen och fick sig en hel del information till livs. Flera av dessa fick också information om höstens kurs i småskalig livsmedelsförädling ute på Eldrimner/Rösta vilket glädjande nog resulterade i några intresserade deltagare till kursen.

Det är alltid skojigt att prata och diskutera med folk som passerar och visar intresse för vagnen och projektet. Vi upptäckte efter första dagen att vagnen blivit knasigt placerad ur besöksynpunkt. Därför upplevde vi oss hamnat utanför händelsernas centrum. Men Kerstin Jürss som ystade ost, Berit Henriksson som gjorde morotsmarmelad och Jan-Anders Jarebrand gjorde sitt bästa för att locka folk till vagnen. Om det blir ett nytt deltagande nästa års Expo skall vagnen absolut stå i centrum, så det så.

Grogrund

Den 27-31 augusti var Grogrundsveckan på campus i Östersund. Syftet med Grogrund var att skapa oväntade möten, en möjligheternas mötesplats! Programmet var fullt med föreläsare och en hel del andra spännande hållpunkter och hållplatser fanns för de som sökte sig till festivalområdet.

Eldrimner var med och visade upp det rullande produktionsköket där olika producenter varje dag förädlade råvaror. De producenter som medverkade var Jan-Anders Jarebrand som tillverkade nektar, Gunnel Nilsson var med och kokade rörost och Kerstin Jürss som en dag tillverkade marmelad och chutney och en annan dag ystade camembert. Utöver det mobila köket var från Eldrimners sida också Jan-Anders Jarebrand med och höll i smakprovningar med nektar samt Kerstin och Claes Jürss som gav nyfikna chansen till ostprovning.

Under större delen av Grogrundsveckan var det glest mellan besökarna utomhus på Campus-området. De flesta personer som kom dit gick på föreläsningar och missade lite av de arrangemang som fanns runtomkring. Likaså var det rullande produktionsköket emellanåt tomt på besökare, ett par personer fick dock nöjet av att komma in i vagnen samtidigt som det där kokades och luktade gott.



Eldrimner på Expo Norr

Expo Norr i slutet på Juni var en chanstagnation när det gällde att visa upp Eldrimners produktionsvagn. Det började trevande med lite folk i omlopp när Jan-Anders Jarebrand visade de förbipasserande hur man pressar vinbär i den franska vinpressen.

Givande bakresa i södra Tyskland 13-18 augusti 2002

Fulla av förväntning landade vi i München. Hela bakgruppen som bestod av företagare från Jämtlands län, Kalmar län och en bagare från Rosendals Trädgård. Det myckna regnandet i södra Tyskland hade upphört och vi gav oss genast iväg på resans första besök, Fannerls Bauernladen utanför Landshut. Vi fick vara med om att brödet knådades och blev insatt i den vedeldade ugnen. En enda bakkorg klarade man sig med genom att brödet bara vändes i korgen och sedan stälptes upp på bakbordet. De hade fått ugnen i present den var av plåt, isolerad med aska och inklädd med täljsten, tillverkad redan 1910. Brödet gräddades i en timme och en kvart. Kvällen innan gjordes en rågsurdeg som bestod av en del vatten och en del rågmjöl. Mjöländelen bestod av 40% rågmjöl, 55% vetemjöl och 5% dinkelmjöl (urvetemjöl). Degen kryddades med kumminn och koriander. Salt tillsattes med ca 1%. Mycket trevliga människor var det och vi fick köpa bakspadar. Evas spade prydde vår bil på hela turen genom Tyskland och genom Lottas försorg har även vi på Eldrimner fått en stillig bakspade.

På kvällen kom vi fram till Sonnenhausen ett gammalt gods som nu är konferenslokal och ägs av en av sönerna till Karl Ludwig Schweisfurth, han som startade upp Herrmannsdorfer. Vi fick veta att det hela började på Sonnenhausen

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Nästa morgon var det tidig uppstigning och besök på Herrmannsdorfer. En ekologisk gård med egen förädling. Här finns slakt, charktillverkning, mejeri, bageri, öltillverkning, gårdsrestaurang och gårdsbutik. Herrmannsdorfer har också bl a åtta egna butiker i München. Vi var naturligtvis mest intresserade av bageriet. Vi fick komma in i den vackra bagerilokalen och titta på slutet av nattens bak. Den fåordige bakmästaren visade oss runt, lärde oss att sno kringlor och diskuterade surdeg.



Olika slags surdegsbröd, de flesta från Wolfgang Wher.

Vi avsmakade sedan bröden under frukosten i personalmatsalen. Så bar det av till nästa studiebesök, en biodynamisk gård i närheten som hade eget bybageri med butik (alla möjliga ekologiska produkter) och mejeri med osttillverkning. Dessa fantastiska surbröd med naturlig surdeg. Ägaren tillika bagarmästaren var mycket intresserad av alla ingredienser i brödet; mjöl, vatten och salt. Saltet var bl a viktigt. Det salt vi använder idag är ett rensat salt. Salt innehåller naturligt mycket mer än Na Cl, bl a naturligt jod. Herr Steingraber köper därför in klippsalt och löser detta i vatten. Saltlösningen tillsätts sedan i degen. Kunderna är intresserade av bröd med riktigt salt och är beredda att betala lite mer.

Efter detta givande och trevliga besök var det dags att åka tillbaka till Herrmannsdorfer för lunch i den spännande restaurangen. Efter lunch fick vi träffa grundaren själv Karl Ludwig Schweisfurth (om vad han sa kan du läsa i artikeln på sista sidan). Vi avslutade dagsprogrammet med en rundtur på Herrmannsdorfer där vi fick nosa på alla de andra områdena. Det hela avslutades i gårdsbutiken. Därefter återvände vi för en natt till på Sonnenhausen.

Att sköta surdegar och annat

Så for vi vidare till Stöckelsberg vid Nürnberg för att besöka en

”gammal vän” från förra bakresan Wolfgang Wher en pigg och glad bagare. I hans bageri ”Habe die Ähre” bakas allt bröd på fullkornsmjöl. Allt bröd är Demeter märkt. Han har nyligen köpt in en ny kvarn där han kan mala mjölet finare och får på så sätt luftigare och högre bröd. Surdegen görs dock fortfarande på det grövre mjölet eftersom den då inte lika lätt går över i ättika. Alla bröd bakas på natursurdeg. Surdegen är kärnan i bageriet. Wolfgang är helt beroende av att den fungerar, därför får surdegen numer åka med på semestern och blir matad och använd i behörig ordning då enbart för bröd till familjen. Wolfgangs surdeg är vi detta laget 8 år gammal. Idag förnyar han surdegen på följande sätt. Han tar undan en bit av surdegen när han fördelar de till de olika degarna. Nästa morgon blandar han denna med 2 liter vatten och 1 kilo mjöl. På eftermiddagen ”matar” surdegen en gång till på samma sätt. Det bakas mycket bröd på en dag i detta bageri. Vi fick vara med mitt i produktionen. Det var bak både i elugnar och i den vedeldade ugnen. Vi fick också baka de traditionella kakorna lebkochen tillsammans med Wolfgang. Han är en ytterst alert och vital bagare som flyger högt och lågt i sitt bageri. I rutan intill finns recept på några av Wolfgangs bröd. Vi for vidare och stannade för

natten i Mitterfelt och bodde där i en fin semesterby. Nästa dag var det dags för en av resans höjdpunkter; besök hos Marianne Zollner på hennes gård i Haselbach. Här är brödet en turistisk aktivitet. Gästerna får vara med och baka ut brödet och sedan stämpla det med gårdens egen brödstämpel. Sedan bärs brödet ut till den vedeldade ugnen och gästerna får vara med och sätt in brödet i ugnen. Under den timme som brödet gräddas blir det rundvandring på gården eller kanske lunch. Det är sedan dags att ta ut brödet och man får också köpa med sig bröd hem. Bageriet är litet och ligger innanför den innehållsrika gårdsbutiken. Brödet bakas på surdeg och är ett traditionellt bröd från gården. Vi fick vara med om hela det spännande programmet som för vår del även innehöll både frukost och lunch.



Stämpling av bröd hos Zollners

In i Österrike

På eftermiddagen var det sedan dags för ett litet besök i Österrike. Strax innanför gränsen hittade vi byn Lembach och den trevliga familjen Falkinger. Denna gård vilade på fyra ben; lantbruk, såg, kvarn och bageri. Ja, gården hade egen vattenkvarn. Det var otroligt spännande att titta på den gamla kvarnen och det är väldigt roligt att den fortfarande är i bruk. Spannmålen köps in från en gård som odlar ekologiskt och mals sedan just innan bakning i den egna kvarnen. Även här bakade man på surdeg och i vedeldad ugn. En stor del av brödet beställdes av kunder som själva kom och hämtade det på gården. Dessutom försåg man tre butiker med bröd. Vårt besök avslutades med god kvällsmat bestående av gårdens bröd samt ost och charkprodukter förädlade på gårdar i trakten. I Österrike ser det ut som man satsar mycket på småskalig förädling. Det skulle var roligt att återvända till dessa

trakter och besöka fler gårdar. För oss var det dags att återvända till Tyskland. Vi sov nu på gästhuset Kirchenwirt i Kellberg. Det blev dock ingen riktig ordning på nattsömn för mitt i natten var vi uppe och tittade på bakning. Vi besökte Bäckerei Wagner i Passauer kl fyra på morgonen. Det besöket blev inte riktigt vad vi hade tänkt oss för i bageriet hade maskiner tagit över mycket av arbetet och av det gamla fanns nästan bara den gamla trätunnan med surdeg som stod i ett hörn. Bröden hade trots detta mycket karaktär. Det är ju också lite spännande att se hur det ser ut i ett bageri "efter en mekanisering".

Egen kvarn

Efter lunch nästa dag bar det av till resans sist besök på kvarnen och bageriet Grafmühle i Thyrnau. En mycket trevlig avrundning på en intensiv och spännande resa. Här blev vi hjärtligt mottagna av Josef Bauer som visade oss runt i bageri och i kvarn. Kvarnen har varit i bruk i 900 år och gått i arv från generation till generation. I 80 år har man också haft bageri eftersom man ville ha ett ben till att stå på och i nyare år har bakningen varit det som stått sig bäst. I bageriet finns två vedeldade ugnar som båda är i bruk. Här bakas alla dagar utom söndag. Josef har hand om brödbaket och har ibland hjälp av sin far. Modern bakar allt sötebröd. Fadern är också ute och säljer bröd i en speciell brödbil.

Det kunderna uppskattar är att brödet bakas på källvatten, surdeg, fullkornsmjöl som är malt i egen kvarn och naturligtvis att det är vedugnsgräddat. Vi avslutade detta trevliga besök i solen på terrassen och fick avsmaka de goda bakverken, allt från fullkornsbröd till sötare varianter. Det var det sista besöket för resan. Nästa dag var det dags för oss att åka hem fyllda av bakentusiasm. Resan har skapat ett nätverk med mycket glöd och bakas kommer det att göras både runt Kalmar och i Jämtland. Vi har redan hunnit med en återträff i Jämtland där det planeras samarbete runt bakning och ett eget "bakbord" kommer det att bli på Særimners Gæstabud.

Brödrecept från Wolfgang Wher

Obs, mängderna nedan är till ett bröd!

1 Vedeldsbakat bröd 1800 g

| | |
|-------------|---------------|
| 460 g | Vetemjöl |
| 460 g | Rågmjöl |
| 300 g | Ren rågsurdeg |
| 670 g | Vatten |
| 28 g | Salt |

1 Dinkelbröd 900 g

| | |
|--------------|-------------------|
| 420 g | Dinkelmjöl |
| 210 g | Ren dinkelsurdeg |
| 300 g | Vatten |
| 10 g | Havssalt |

1 Lantkryddbröd 900 g

| | |
|-------|---------------|
| 80 g | Vetemjöl |
| 300 g | Rågmjöl |
| 180 g | Ren rågsurdeg |
| 350 g | Vatten |
| 10 g | Havssalt |
| 25 g | Krydda |

1 Limpa full av kärnor 900g

| | |
|--------------|-----------------|
| 250 g | Vetemjöl |
| 100 g | Rågmjöl |
| 210 g | Ren rågsurdeg |
| 260 g | Vatten |
| 10 g | Havssalt |
| 70 g | Sojabönor |
| 13 g | Linfrö |
| 12 g | Solrosfrö |
| 12 g | Pumpa/ Havre |
| 30 g | Vatten |



Den vedeldade bakugnen hos Marianne Zollner

Ostkällaren på Långbuan



var också en tur in Dalarna och besökte en fåbod i Storfjätern. På denna fåbod har man 50 getter och satsar främst på mese tillverkningen.

Vi var med under ystningen på nästan alla ställen och intresset är stort och frågorna många. Fler och fler använder idag en syrakultur och är väldigt nöjda med resultatet. Vi diskute-

rade också lagringen av ostarna och var inne i många fina jordkällare med stenvälv. Källare som fungerar som lager idag och källare som man vill börja lagra ost i.

Det stora diskussionsämnet för sommaren var vattnet. Idag krävs A-vattenkvalitet även för fåbodarna. Förhållandena varierar, på vissa fåbodor tar man vattnet direkt från en kallkälla och då är det ofta inga problem. Tas vattnet från en bäck kan det vara svårare. Svårigheten har varit att hitta ett bra reningssystem som inte kräver elektricitet. Michel har nu hittat ett system som är prövat i Pyrenéerna i Frankrike och som skall sättas in på flera fåbodor här nästa år. Det är tre olika filter som kopplas efter varandra och som filtrerar mindre och mindre partiklar. Först är det två membranfilter, ett av polypofosfatkristaller och ett av polypropylen 50 µm. Sist sätter man ett keramiskt filter som filtrerar bort bakterier 0,2 µm. Detta filter är

Bland fåbodarna i Jämtland-Härjedalen och en sväng in i Dalarna

För tredje året i början av augusti för Michel Lepage och Bodil runt bland fåbodarna i länet. Dessutom besökte vi några gårdsmejerier som tillverkar ost på opastöriserad mjölk. Det är verkligen otroligt spännande att följa "utvecklingen" av denna traditionella ost. Jag skriver utveckling eftersom tillverkning av den traditionella osten börja ta ny fart. Det är så spännande att komma runt på fåbodarna och uppleva tillverkningen och det stora intresse som finns för osten och dess tillverkning. Roligt är också att det finns ett gryende intresse att tillverka ost även på vintern och att kombinera det hela med turism. Besökare på gården får idag köpa med sig mese. Många skulle också vilja köpa med sig ost. Vi

godkänt av EU förordningen 80/778/CE.

Harpor är något som vi diskuterar varje år. Det är svårt att få dem gjorda och man känner sig lite osäker på att de skall bli bra. Två fåbodor har nu beställt från Frankrike (ca 2000 kr). Fallor det väl ut kanske fler får lust att beställa därifrån.

Det blir säkert en ny rundtur nästa år i början av augusti. Hör av dig om du vill ha besök. Det är spännande med fåbodostar!

Ingegerd Sundeberg ystar på Östvallen.



Hej!

I början av sommaren fick Eldrimner en ny medarbetare. Det är jag, Martin Johansson, som utöver de andra här ska lotsa er småskaliga producenter fram där bekymmer dyker upp. Jag kommer ifrån Skara som jag lämnade för ett par år sedan för att läsa Ekoteknikprogrammet i Östersund. Under tiden som har gått sedan flytten har jag utöver studierna varit i Skottland och jobbat i ett kök och arbetat på ett slakteri i södra Sverige.

Om ni ska boka det rullande produktionsköket eller ateljén så är det till mig som ni ska vända er. En del av er har jag redan träffat men många fler hoppas jag att det blir.

INFORMATIONSSIDA

Passa på att informera här! På denna sida finns möjlighet för organisationer, projekt och föreningar att kalla till möten, berätta vad som är på gång mm. Dessa sidor är inte ämnade för företagsannonser!

Nästa nummer av nyhetsbladet kommer i december. **Manusstopp 22/11.**

Skicka ert material till oss eller ta en kontakt med Birgitta först.



INFORMATION FRÅN ORGANISATIONER & PROJEKT

Aktiviteter i Fäbodriket 2002

Klövsjö Nätverk

Tillsammans med fäbodbrukarna i Klövsjö har Fäbodriket initierat ett pilotprojekt som ska leda till gemensamma turistsatsningar i Klövsjö-området. Detta har lett till att åtta fäbodrar i Klövsjö socken gått ut i en broschyr där man marknadsför sina fäbodrar som turistmål. Var och en av brukarna har öppnat sin fäbod utifrån sina förutsättningar. Broschyren har distribuerats och rönt ett oerhört positivt mottagande bland turister och arrangörer under fäbodsäsongen 2002. Turistnätverket i Klövsjö kan med ett ord betecknas som framgångsrikt. Redan första året kom det turister till olika fäbodaktiviteter. Många av dem följde faktiskt fäbodarrangemangen under flera dagar med olika upplevelser. De kontakter jag haft med fäbodbrukarna under denna sommar visar att Klövsjö Nätverket fungerat bra och att de är nöjda med utfallet och sitt arbete. Förutom uppföljningsmöten med Nätverket ska Fäbodriket under hösten också sprida information om nätverket till andra "fäbodområden" inom Jämtlands län för att där inspirera till och initiera liknande nätverk eller helt andra aktiviteter allt utifrån fäbodbrukarnas egna önskemål.

"Skolbroschyren"

En broschyr som riktar sig till barn i 10-12 årsåldern är klar och kompletteras nu med en lärarhandledning. Materialet skapar förutsättning för att barnen ska kunna göra meningsfulla besök på våra fäbodrar. Broschyren ska också väcka barnens intresse för fäbodbruket. Malin Bäckström och Sara Höglund på Länsmuseumet i samråd med fäbodbrukaren Margareta Kristoffersson har arbetat med framtagande av materialet och broschyren presenterades under Fäbodriksdagen. I Fäbodriket bedömer vi att skolbroschyren kommer att fylla en viktig funktion i skolan och den kan dessutom användas i flera olika ämnen, t.ex. kan nämnas "Getmatte", Orienteringsämnen m.m. Fäbodbruket är inte en historisk kvarleva utan en funktion som lever

och verkar i dagens samhälle och visar på livskvalitet och kunskap i samklang med det naturliga kretsloppet. Medvetande och kunskaper som kan få avgörande betydelse för kommande generationer.

Fäbodriksdagen 21 september 2002

Årets Fäbodriksdag i Klövsjö hade ett annorlunda programupplägg. Lördagens rundtur på fäbodrar gjordes i tre grupper om ca 40 personer för att skapa större närvaro, närhet. Grupperna besökte tre fäbodrar i Klövsjö området. På Ångans fäbod som drivs av familjen Eriksson fick fäbodriksdagens ledamöter ta del av aktuella frågor. Givetvis stod frågor som berör rovdjur och levande fäbodrar i främsta rummet. Maria Levin från Viltskadecenter, Grimsö föreningar och sammanför frågeställningar och diskussioner i en konstruktiv och positiv anda. På JönsErs buan som drivs av familjen Dillner presenterades ett mycket uppskattat kulturprogram med fäbodanknytning, sång och musik samt recitation med LRF-ombudsmannen Ola Röborn i spetsen och Stina Eliasson samt Anders Nilsson. Klöppingens fäbod drivs av familjen Olsson, där presenterade mästerkocken Daniel Matthias nya och spännande anrättningar på traditionella råvaror från fäboden. Daniels succé är oomtvistad! Han fick ett otroligt gensvar. Vad gäller det övriga programmet på Fäbodriksdagen i Klövsjö hänvisas till "Minnesanteckningar från Fäbodriksdagen" som kommer före jul 2002. Och jag vill passa på att poängtera det fina samarbete som vi i Fäbodriket har med andra aktörer som vill fäbodnäringen väl. Jag tänker på LRF lokalt, regionalt och centralt. Andra projekt med småskalighetsinriktning. Olika myndigheter och kulturbärare.

"Ost från fäbodarna"

släpptes från tryckeriet i början på juni i år. Det är fascinerande

vilket stort intresse det finns för fäbodbruket i Sverige. Människor som hör av sej därför att de har hört talas om en skrift som handlar om fäbodrar och de vill så gärna läsa den. I första hand distribueras rapporten av fäbodbrukarna själva. Det känns rätt och ger en genuin närhet och relation. "Ost från fäbodarna" är ju en faktarisk rapport, men ändå mycket lättläst och intressant.

Berättarkvällar

Många människor hörsammade inbjudan till Berättarkvällarna. På Ruvallen i Messlingen deltog 60 personer, på Bildhöst, Lillhärdal samlades otroliga 100 personer och till Nyvallen Sonfjället kom 60 personer. Karl-Olof Sundeberg skötte värdskapet för kvällarna. Han har också sett till att berättelserna dokumenterats. Denna dokumentation kommer Minnesbanken till del genom Sara Höglunds försorg. Berättarkvällarna är en kulturgärning i ord och ton som vi hoppas blir en tradition, viktig och värdefull att bevara.

Mulbetesrätten

Jordbruksdepartementet har begärt utredning av Ägofredsningen, mulbetesrätten. En ensamutredare har lämnat ett remissförslag, som i ett slag kan omintetgöra det svenska fäbodbruket - till vad nytta? Några instanser har lämnat svar på remissen. Men denna ödesfråga för fäbodbruket är på intet sätt avgjord och förtjänar uppföljning. Fäbodriket har tagit del av en annan remiss ang. "zoonoser" som inte är helt lättillgänglig. Men remissen berör området risk/faranalys sjukdomar överförbara från djur till människa Synnerligen viktigt för det levande fäbodbruket vilket utfallet av remissen blir. Jag syftar t.ex. på fäbodbrukets öppna turistverksamhet som berörs av remissförslaget.

KOMMANDE KURSER

Kurs i pressning och tillverkning av juice, nektar och saft torsdag 7 november kl 9-17 Ateljén, Rösta

Under denna kursdag kommer vi att pressa olika sorters bär för att kunna tillverka produkter som ex nektar och saft. Vi kommer att ta upp viktiga parametrar, problem vid tillverkningen och hur man skapar hållbara produkter. Vi vänder oss till dig som redan har eller som är i startgroparna att bygga upp en försäljning och tillverkning av juice, nektar och saft.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 300 kr (+ moms) och inkluderar för- och eftermiddagsfika samt lunch på Torsta. Vi vill ha din anmälan **senast 30 oktober** till oss på Eldrimner (se sista sidan).

Kurs i pressning och tillverkning av marmelad och marmeladkonfekt fredag 8 november kl 9-17 Ateljén, Rösta

Under denna kursdag kommer vi att pressa olika sorters bär för att kunna tillverka produkter som ex marmelad, gelé och marmeladkonfekt. Vi kommer att ta upp viktiga parametrar, problem vid tillverkningen, hur man skapar hållbara produkter och hur man använder pektin. Vi vänder oss till dig som redan har eller som är i startgroparna att bygga upp en försäljning och tillverkning av förädlade bär- eller fruktprodukter.

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 300 kr (+ moms) och inkluderar för- och eftermiddagsfika samt lunch på Torsta. Vi vill ha din anmälan **senast 30 oktober** till oss på Eldrimner (se sista sidan).

Kurs i prissättning onsdag 13 november kl 9-17 Biblioteket, Rösta

Maria Rubensson från Ekorrit HB håller i denna efterfrågade kurs.

Räkna fram rätt pris på dina produkter.

Vi kommer att diskutera följande frågor:



Röda vinbärsjuice från bärpressen

- * Vad är ekonomi?
- * Vad skall ingå när Du räknar fram priset?
- * Bruttovinst, är den viktig?
- * Hur måste Du tänka för att företaget skall vara långsiktigt hållbart?
- * Övriga frågor.

Anmälan och kostnad

Kursdagen kostar 300 kr (+ moms) och inkluderar för- och eftermiddagsfika samt lunch på Torsta. Vi vill ha din anmälan **senast 6 november** till oss på Eldrimner (se sista sidan).

Introduktion av kombiugnen och Ateljén onsdag 20 november kl 9-13 Ateljén Rösta

Välkommen till en genomgång av kombiugnen – som kan kombinera värme och ånga – samt utrustningen i Ateljén och hur denna förädlingslokal kan komma er till nytta. Vi går igenom ugnens funktioner, användningsområden och arbetar även praktiskt med den; bakar bröd, pastöriserar och eventuellt steriliserar produkter samt om tiden tillåter tillagar någon maträtt. Vi berättar också hur ni kan hyra och använda lokalen i er egen verksamhet.

Anmälan och kostnad

Introduktionen är kostnadsfri. Om ni vill ha förmiddagsfika så betalar ni 25 kronor direkt till husmor Irja. Om intresset blir stort fortsätter vi med en eftermiddagsgrupp kl 13-17. Anmäl er **senast 15 november** till oss på Eldrimner (se sista sidan).



Birgitta Nord-Olofsson har "fixat" paj i Ateljéns kombiugn.



Sås- och soppkurs (del 2)

torsdag 21 november kl 9-17 Ateljén,
Rösta

I våras hölls en kurs om såser baserade på grönsaker, bär och örter av Jens Larsson-Mann, Eldrimners "egen" kock. Här fortsätter kursen och experimenterandet med pastasåser, grillsåser, efferrättssåser och soppor. Vi kommer att använda kombiugnen till pastörisering och eventuellt sterilisering av produkterna.

Mobiliseringsmöte om certifiering av småskaligt, hantverksmässigt tillverkade livsmedelsprodukter

tisdag 26 november kl 9- 16 Rösta,
Lektionssalen

Frågan om certifiering är aktuell. Under Eldrimners planeringsdagar i Storhogna började en grupp producenter diskutera frågan och skissa lite på möjliga kriterier och principer (läs mer om det i föregående nyhetsblad) och under Særimner ägnas ett seminarium åt certifiering. Där får vi stifta bekantskap med olika slags märkning och hur man gått tillväga i Frankrike respektive Finland. Under detta möte tänkte vi fortsätta diskussionerna och arbeta vidare med konkreta förslag på kriterier för en märkning av småskaligt förädlade livsmedelsprodukter. Det är viktigt att höra synpunkter från olika branschområden så ni är alla välkomna till ett aktuellt och viktigt möte!

Anmälan och kostnad

Vi tar inte ut någon avgift för denna dag. För- och eftermiddagsfika samt lunch på Torsta betalas kontant (25, 20 resp 55 kr = 100 kr). Vi vill ha din anmälan **senast 19 november**. Kontakta oss på Eldrimner (se sista sidan).

Anmälan och kostnad

Kursen kostar 300 kr (+ moms) och inkluderar för- och eftermiddagsfika samt lunch. Vi vill ha din anmälan **senast 14 november** till oss på Eldrimner (se sista sidan).

Ateljénytt

Som det stod att läsa i det senaste nyhetsbladet så har ateljén fått en uppfräschning. På samma sätt som med det rullande köket är det tänkt att ni som är småskaliga producenter ska få möjlighet att använda ateljén vid er tillverkning. Det är i skrivande stund ännu vissa saker som ska fixas innan allting fungerar helt som det ska i köket men det är klart för användning. Jens Larsson-Mann har spenderat en del tid i köket med sina experiment med färdigmat och även pajfixarna som serverade paj på Grogrund festivalen har redan provat dess inventarier. Den utrustning som finns är en spishäll, en kombiugn, bärpress, frys-, kyl- och nedkylningsskåp samt byttor, knivar och annan utrustning som hör hemma i ett storkök.

Det som ännu inte är riktigt färdigt är hur det ska gå att dokumentera sterilisering och pastörisering i burk. Enligt ugnstillverkaren är det möjligt men det är ännu inte helt utrett hur det ska gå till. Vi jobbar vidare med problemet och hoppas att vi snart kan erbjuda er möjlighet att dokumentera steriliseringen och på så vis kunna vara säkra på att ni har en helkonserv.

Kostnaden för att hyra köket är 200 kr/dag vilket är ett via projektet Eldrimner subventionerat pris och de personer som vi gärna ser i ateljén är småskaliga livsmedelsproducenter. Kontakta Martin Johansson för bokning eller mer information.

Karl Ludwig Schweisfurth grundaren av Herrmansdorfer Landwerkstätten



Karl Ludwig Schweisfurth

Under vår brödresa i södra Tyskland fick vi träffa Karl Ludwig Schweisfurth. Han berättade historien bakom Herrmansdorf. Hantverket har en lång tradition i Tyskland. Förr var alla hantverkare och odlade ekologiskt eftersom det bara fanns det systemet. Karl Ludwig har själv varit med och byggt upp industrin inom charktillverkningen i Tyskland. Tidigt skickades han av sin far till USA för att se och lära och var sedan med om att bygga upp charkindustrin i Tyskland som ledare och ägare för företaget Herta. Företaget hade 10 stora fabriker i Europa, Sydamerika och Afrika. Man slaktade 25 000 grisar om dagen. Men så en dag började Karl Ludwig känna en betänklighet inför det han höll på med. Detta tvivel stöddes av hans barn som var kritiska till dagens djuruppfödning och förädling. När det tvivlet hade slagit rot i hans hjärta började han att se på det hela med andra ögon. Han såg grisar instängda i stor

grishus, kalvar som inte kunde röra sig och honor utan ljus. Han kände allt starkare att detta är fel. Djuren är en del av vår skapelse och det är vår plikt ge dem ett anständigt liv med bra foder, bra hus och en bra död. En del av etiken är också att vi en dag skall äta dem. Karl Ludwig berättar att under en fasteperiod 1984 då han kunde "frigöra tankarna från magen" nådde han fram till en vision. Han ville återskapa det som försvunnit under industrialismen, men inte som det var förut utan på ett nytt sätt. Han ville skapa ett nytt ekologiskt reformerat hantverk utan långa transporter. Ett hantverk där man också för tunga och besvärliga moment kan ta hjälp av tekniken. Han ville skapa ett charkuteri med de korta vägarnas ekologi. Det skall var kort väg för djuren att möta döden och det skall också vara kort väg till förädlingen. Han ville återskapa kvalitén på livsmedel, återskapa smaker som knappt finns kvar. Livsmedel skall åter bli vad ordet säger "ett medel till att leva". Detta är också något som blir viktigare ju äldre man blir. Idag åter vi ofta steriliserade, raffinerade, bleka, döda livsmedel. Forskningen ser endast till materia ej till liv i livsmedel.

För Karl Ludwig har den röda tråden blivit att behålla livet från åkern, via djur, förädling, köket till människan. Det skall inte finnas kemiska tillsatser varken på åkern till djuren eller i förädlingsledet. Med dessa ideal har Karl Ludwig byggt upp Herrmansdorf (se mer om detta i artikeln från brödresan på sid 6) Han har haft möjlighet att göra detta eftersom han sålde det stora charkföretaget Herta. De första åren fick han skjuta till pengar för att få det att gå runt, nu går det med vinst. Idag har sönerna tagit över verksamheten. Karl

Ludwig är bara med och marknadsför det hela. Varje vecka skall det vara något om Herrmansdorf i media! Vi ville få hit Karl Ludwig för att prata på Særimner i år. Han säger att han gärna skulle vilja komma, men det är för långt han har slutat resa. Men vem vet vi försöker väl igen kanske han kommer nästa år!

PÅ GÅNG

- ◆ Grundkurs i småskalig livsmedelsförädling vt 2003
- ◆ Kurs i mental träning
- ◆ Storhognadagar
- ◆ Ystningsresa till Frankrike eller Italien
- ◆ Ystningskurs för garvade ystare
- ◆ Ystningskurs för fäbodystare
- ◆ Studieresa bär- och grönsaksförädling till Sicilien

Kontakta oss på Eldrimner

Bodil Cornell
Tel. 063-14 60 65
bodil@eldrimner.com

Birgitta Sundin
Tel. 063-14 73 58
birgitta@eldrimner.com

Martin Johansson
Tel. 063-14 60 45
martin@eldrimner.com

Jens Larsson-Mann
Tel. 063-14 60 33
jens@eldrimner.com

Fax. 063-147375

www.eldrimner.com

Adress: Eldrimner
Rösta, 830 43 ÅS