

MATHANTVERK

Ett magasin från ELDRIMNER, nationellt resurscentrum för mathantverk

Nr. 2 - 2025



**SM I MATHANTVERK, CITYYSTERIET, STARTA EGET HANTVERKSBAGERI
UNNA BAGERI & KAFÉ, HALLSTAVIK TEMPE, FJÄLLKOR
YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK**



Medfinansieras av
Europeiska unionen



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk

ELDRIMNER hjälper dig som är mathantverkare, i starten såväl som i utvecklingen av företaget, genom rådgivning, kurser, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Eldrimner arbetar för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

MATHANTVERK skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger produkter utan onödiga tillsatser, som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

UTBILDNING OCH INSPIRATION

Eldrimners kursutbud täcker alla viktiga delar av mathantverkarens yrke, från tillverkning av produkter till företagandet.

YH-UTBILDNING 1 ÅR

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER OCH WEBBINARIER

INSTRUKTIONSBÖCKER OCH INSTRUKTIONSFILMER

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996

REGIONALA TRÄFFAR

Regionala nätverksträffar över hela landet

SÆRIMNER

Idé- och kunskapsmässa.

MAGASINET MATHANTVERK

Eldrimners tidning som ges ut kostnadsfritt till prenumeranter

ELDRIMNER.COM

Webbplats med övergripande information om Eldrimners verksamhet

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

För att förenkla för mathantverkföretag och underlätta utvecklingen av mathantverk i Sverige

KOSTNADSFRI RÅDGIVNING

”Mathantverkare till mathantverkare” inom mejeri, bageri, charkuteri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, livsmedelstillsyn och produktionslokaler

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Ulrika Brydning

Enhetschef, 010-225 33 90 – ulrika.brydning@eldrimner.com

Eldrimner har, via Länsstyrelsen i Jämtlands län, regeringens uppdrag att bedriva ett nationellt resurscentrum för mathantverk för att utveckla och bevara kunskap om mathantverk. Eldrimner finansieras av statliga medel och medfinansieras av Europeiska unionen.

eldrimner.com

**Medaljer, möten och mingel
under SM i Skellefteå ...04**

**Starta eget-utbildningen tog
Gustaf till Fäviken ... 22**

**Tempe kan bli framtidens
protein ... 28**

**Tidigare yh-elever placerar
mathantverket i centrum ...36**

Magasinet Mathantverk ges ut kostnadsfritt av Eldrimner

Ansvarig utgivare Ulrika Brydning, 010-225 33 90 – ulrika.brydning@eldrimner.com

Redaktör Annelie Lanner, 010-225 32 39 – annelie@eldrimner.com

Grafisk form & bildredaktion Stéphane Lombard, 010 225 32 91 – stephane@eldrimner.com

Prenumeration via eldrimner.com

Adressändringar info@eldrimner.com

Kontakta Eldrimner 010-225 32 01 – info@eldrimner.com – www.eldrimner.com

Omslagsfoto Stéphane Lombard

Tryck Stibo Complete



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Medfinansieras av
Europeiska unionen



Trycksak
5041 0004

19 **SM** **2025**
MATHANTVERK
SKELLEFTEÅ 9-10 OKTOBER

**ÄPPELMUST
SAFT & EXTRAKT
KAFFEOST**

JURYPÖRÄNDE: Martin Ragnar
Ann-Brigitte, Kökschef Din fest
Lisa Ekman, SLU
Anna-Sara Falk, Tillväxtverket



A

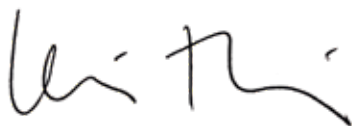
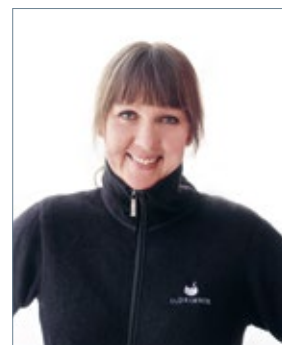
tt äta och laga mat har alltid varit mer än enbart näring för mig. Det är en konst och ett hantverk som förenar historia, kultur och smak. Mathantverk hyllar det traditionella, det handgjorda och den nära relationen mellan mat och människa. I en värld som ofta präglas av snabbhet och massproduktion blir mathantverket en motreaktion, en påminnelse om att det som är gjort för hand, med kärlek och omtanke, kan skapa något unikt och värdefullt.

HÖSTENS SM I MATHANTVERK har verkligen gjort intryck på mig: alla värdefulla möten med Sveriges mathantverkare, Skellefteås kraftsamling, jurygruppernas engagerade och gedigna arbete och inte minst alla tävlande mathantverksprodukter. Att det blev en ny klass för kaffeost gör mig varm i hjärtat. Den svenska kaffeosten, tillverkad av små mejerier i Norrland, är inte bara en smakupplevelse utan också ett bevis på hantverkets kraft. Kaffeostens unika karaktär, där den aromatiska kaffesmaken samspelar med den salta osten, ger en upplevelse som gärna avnjuts i en kåsa, vid en tjärn i en vacker skogsglänta. Kaffeosten är ett fantastiskt exempel på hur passion, kunskande och lokal förankring skapar något som sticker ut i mängden med en smak som berättar en historia om platser, traditioner och skicklighet.

DET JAG ÖNSKAR MIG av dig som mathantverkare är att du fortsätter utveckla dina produkter, inte enbart för att bevara traditioner utan också för att möta moderna krav på hållbarhet och innovation. Jag vill du som småskalig tillverkare ska våga experimentera med nya smaker, samtidigt som du behåller kvalitet och autenticitet. Jag hoppas att du blir ännu bättre på att berätta din historia för att skapa en djupare förståelse och uppskattning hos dina kunder.

DET ÄR OCKSÅ VIKTIGT att mathantverk syns mer och finns på fler platser, i fler sammanhang och inte enbart på marknader och i specialbutiker. Mathantverket behöver nå ut till ännu fler och visa för alla att det går att kombinera det traditionella med det moderna. Jag tror att detta är nyckeln till att bevara och utveckla vårt svenska mathantverk så att vi visar att det inte enbart är nostalgiska produkter från det förflutna utan en livskraftig del av framtidens matlandskap.

ATT FORTSÄTTA STÖDJA OCH VÄRDERA dessa småskaliga producenter är en investering i vår kultur, vår hälsa och vår planet. För i varje liten syltburk, ost, korv, skinka eller bröd, ligger inte enbart ett hantverk utan en berättelse om kärlek till maten och respekt för naturen. Det är något jag vill att fler ska upptäcka och värna om, nu och framöver.

Ulrika Brydning
Chef på Eldrimner



STORSLAGEN MATGLÄDJE I ÅRETS SM

SM I MATHANTVERK 2025 AVGJORDES MED BEDÖMNINGAR AV PRODUKTER OCH PRISUTDELNING I SARA KULTURHUS I SKELLEFTEÅ DEN 9-10 OKTOBER. I SAMBAND MED TÄVLINGEN ARRANGERADE SKELLEFTEÅ KOMMUN MANDELS MATMARKNAD.



Resultatlistan från årets SM i Mathantverk finns på eldrimner.com.



Sammanlagt tävlade 214 mathantverksföretag från hela landet med över 600 produkter i olika klasser i kategorierna Bageri, Bär-, frukt- och grönsaksförädling, Charkuteri, Fiskförädling, Hantverksdryck, Mejeri samt Övrigt mathantverk som 2025 består av Glass & Sorbet samt Innovativt mathantverk.

– Detta är storslaget, sammanfattade Västerbottens länsråd Lars Lustig tävlingsbedömningarna.

– Det är så viktigt det är att det finns människor som kan skapa mat, poängterade Anders Drottja, som är politiskt sakkunnig hos landsbygdsministern, vid invigningen av tävlingen.

I ÅR BEDÖMDES tävlingsprodukterna av 24 jurygrupper bestående av närmare 100 experter och lekmän från olika delar av landet och från olika yrkesgrupper. Några av juryordförandena var ölexperten Sanna Lindberg, bagaren Sébastien Boudet, kocken Stefan Eriksson och krögaren Erik Videgård.

– Smakerna och mathantverket lever och frodas i Sverige. Underbart! Det finns några riktiga pärlor i årets startfält och matglädjen är total, säger Erik Videgård.

FLEST TÄVLANDE företag och produkter kom i år från Västerbottens län. Totalt kom 78 av tävlingsprodukterna från 26 västerbottniska företag.

– Det är verkligen roligt att se att mathantverkarna från den här regionen har gått man ur huse för att tävla när de har tävlingen på sin hemmaplan, konstaterar tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren från Eldrimmer.

De västerbottniska mathantverksföretagen lyckades också kamma hem flest medaljer totalt: 12 guld, 18 silver och 15 brons.

SVEDJAN OST från Kåge tog hem tre guld, ett silver och två brons. Bland annat tog de guld i den nya klassen för kaffeost där totalt tio bidrag tävlade, varav fem var tillverkade av getmjölk och fem av komjölk.

– Det är fantastiskt att kaffeosten är så levande. Generellt var det väldigt hög klass på dessa ostar, säger författaren och kulturhistorikern Martin Ragnar, som var ordförande för den jury som bland annat bedömde kaffeosten.

Kaffeost fick så sent som i somras så kallad skyddad ursprungsbezeichnung från EU. Den ska serveras i bitar i varmt kaffe som tillför textur och utvecklar smaken på osten.

Svedjan Ost fick utöver kaffeostguldets också guld för sin ost Tarsmyran i klassen för pressad ost eller hårdost. Den osten utsågs till dagens höjdpunkt av jurygruppen som bedömde den, även om den delade guldets med en annan ost från Svedjan, nämligen Svedjan Gårdsost.

I SAMBAND MED SM i Mathantverk arrangerade The Wood Hotel by Elite Mandels Matmarknad i samma lokaler. Marknaden är ett sätt att hylla och lyfta fram aktörer som arbetar för den norrländska maten. Lokala mat- och dryckesproducenter, bryggerier och destillerier gav allmänheten möjlighet att provsmaka och handla samtidigt det serverades smakprover, fika och lunch. Flera av de vinnande västerbottniska företagen sålde sina produkter på marknaden som besöktes av 3 500 personer under fredagen.



Sara Werner, Öre Gårdsbageri



Anna Kälvebrand, Ostmakeriet



Henrik Simonsen, Skyggebygger



Gunny Bertilsson, Marika Wigenstam, Bo Lundmark, Glommersbär



Johanna, Pär och Matilda Hellström samt Alva Niemi, Svedjan Ost



HYLLADE ISTERBAND I ÅRETS SM I MATHANTVERK

Sammanlagt 98 produkter tävlade i charkuteriklasserna i SM i Mathantverk 2025. I klassen för färskorv fick isterbanden från Väanna Gårdskött full poängpott och en väldigt värdig guldmedalj.

– Perfektion! En enastående vacker korv av isterbandskaktär som tog juryn med storm. Perfekt balans mellan lättrokt och syrlig smak. Kombinerat med underbar konsistens och stekyta ger denna gyllene råvara guld i alla lägen, sammanfattade juryordföranden för färskorvsklassen Erik Videgård, som valde att tillaga vinnaristerbanden i TV4:s nyhetsmorgon söndagen efter tävlingen.

– Jag är överraskad, överväldigad och lite yr, sa Per Jonsson från Väanna Gårdskött i samband med prisutdelningen.

Han är övertygad om att fin råvara är grunden till goda charkuterier. På Väanna Gård lever grisarna nära naturen hela livet. Från födsel till slakt bor de på gården. Även produkterna tillverkas på plats, vilket kändes viktigt för Per Jonsson och hans fru Helena Vestin när de startade verksamheten 2017. De är båda veterinärer och har som mål att ge djuren bästa möjliga tillvaro och att ta ansvar för hela kedjan, från födsel till färdig produkt. Även nöt och älg slaktas och förädlas på Väanna Gårdskött.

Per hyllar också sin kollega Joakim Lindahl.

– Han inspirerar mig och har förträffliga smaklökar, säger Per.

Det blev tydligt eftersom Väannas leverpastej också tog guld. Den bedömdes av en annan jurygrupp.

– En mycket trevlig pastej och väl utfört hantverk. Tillverkaren briljerar med sina teknologiska och sensoriska kunskaper, sammanfattade den gruppens ordförande Niklas Sundström.

De anmälda leverpastejerna var så många att de fick en egen klass i år och jurygruppen som bedömde dem var mycket imponerade över det hantverkstekniska kunnandet generellt.

– Jag hade kunnat köpa alla produkterna vi provade, säger Klaus Thomas Dudenhöfer, som är kostchef i Lycksele kommun och som satt i juryn som bland annat bedömde leverpastej.

Utöver det fick Väanna Gårdskötts pölsa silver och deras lammkorv tog brons.



Eva Martilla, Mjöli bakery

SVARTVINBÄRSLIMPA BLEV JURYN S FAVORIT

Vinnaren i klassen för smaksatt bröd kom i år från Finland. Tävlingen är ett öppet SM vilket betyder att deltagare från andra länder får tävla. Det gjorde att segern i år gick till Eva Martilla som driver Mjöli bakery i Vasa. Hennes svartvinbärslimpa imponerade på jurygruppen som leddes av bagaren och forskaren Caroline Lindö från Brödlabbet.

– Det här är ett rustikt och nyskapande litet mästerverk, med en explosion av dofter och smaker som aldrig tar slut, sammanfattade Caroline.

SNAUSARVE OCH ÖSTERSKEN BÄST VID SM

Öl och cider drog båda rekordstora klasser vid SM i Mathantverk. Juryordförande för de båda klasserna var journalisten och ölexperten Sanna Lindberg, som bland annat arbetar för Beernews. Hantverksöl hade i år 15 anmälda bidrag, sex fler än förra året. Cidern nådde upp i elva bidrag och blev med det en egen klass för första gången. Flera av bidragen imponerade på juryn.

– När det kommer till cidern var det framför allt de som också innehöll vildäpplen eller cideräpplen som fick högst poäng. Den frukten innehåller tanniner vilket ger en fin struktur till de i ibland obalanserat syrliga svenska cidrarna, säger Sanna Lindberg.

Östersken som drivs av Diego Vegas-Skoglund tog guld för sin Österskens Torra. I klassen för övriga fermenterade drycker tog hans vildmust också guld.

I klassen för hantverksöl blev det guld till Snausarves spontanjästa öl Söirli Rindi. Juryn beskrev det som ett otroligt häftigt öl, komplext, rikt i alla sina parametrar. Här harmoniserar fruktigheten med maltkropp, ekfat och syra. Ett öl som sticker ut och visar att öl på svenska råvaror kan vara i absolut världsklass.

– Jag tror det här är den största provning som gjorts av helsvenska öl och så här bredvid varandra börjar man verkligen kunna snappa upp vad som funkar bättre och sämre, konstaterar Sanna Lindberg.



Joakim Lindahl
och Per Jonsson,
Vänna Gårdskött

FLER FISKAR EFTERLYSTES

I fiskklasserna under SM i Mathantverk 2025 efterlystes fler olika fiskarter.

– Jag vill se mer av abborre, gädda, sik och kolja, sa marinbiologen och utbildaren Illona Miglavs som var ordförande i den ena fiskjurygruppen.

Forskaren och kocken Viktor Vesterberg som var ordförande i den andra jurygruppen där fisk bedömdes höll med.

– Det är stor dominans av odlad fisk. Jag önskar mig fler strömmingsprodukter och sillinläggningar, sa Viktor.

Klassen för varmrökt fisk vanns av erfarna Bergmans Fisk och Rökeri i Salt-harsfjärden med deras rökta strömmingsflundra. Juryn gav produkten 19,5 poäng av 20 möjliga och beskrev den som en estetiskt tilltalande produkt, sprunget ur genuint hantverkstänk, fingertoppskänsla och kunnande, med rustik och härlig smak med angenäm textur och balanserad sälta.

ATT DET FINNS EN HEL DEL bortglömda fiskar som borde få mer utrymme lyftes också i en presentation i samband med tävlingen. I juryordföranden Viktor Vesterbergs avhandling från Göteborgs universitet undersöks hur vi bättre kan ta vara på våra bortglömda fiskar, och samtidigt bidra till ett livsmedelssystem som tär mindre på miljö och marina ekosystem. Han har detaljstuderat svenska policydokument som berör yrkesfiske och fisk som mat, gjort intervjuer med olika intressenter och arbetat tillsammans med yrkesfiskare för att samla in information. Tillsammans med Kålrotsakademien, svenska fiskare och kokkar skapades också projektet Bortglömda Fiskar.

– Syftet med projektet var att utforska smaken av svenska fiskevatten, som en motpol till det anonyma utbudet man finner i de flesta fiskdiskar idag. Vi undersökte vilka fiskar vi brukade äta förr i tiden men inte äter idag, och om det finns nya arter med gastronomisk potential, säger Viktor Vesterberg.

Östersjöns sill och strömming är exempel på arter som räknades till bortglömda men även en stor mängd mindre vanliga matfiskar, som id, braxen, mört och simpor, är utmärkta och mycket goda i matlagning.

Trots den storskaliga industrialiseringen av fisket finns det enligt Viktor Vesterberg ett betydande intresse för lokal fisk bland både konsumenter, beredningsindustri och småskaliga fiskförädlare.

– Om vi återupptäcker våra svenska matfiskar bidrar vi till en mer hållbar matproduktion, och får samtidigt så mycket mer och spännande fisk från lokala vatten på våra tallrikar! säger Viktor Vesterberg.

ARTISTEN OCH MILJÖAKTIVISTEN Stefan Sundström är inne på samma spår. Han vill uppmärksamma och promota surmört som ett hållbart, miljövänligt och närproducerat alternativ till exempelvis odlad lax. Han har startat en produktion av surmört för att lyfta fram insjöfisk som en föraktad men näringsrik resurs som kan bidra till ett mer hållbart fiske.





Artisten och miljöaktivisten Stefan Sundström.

YH-UTBILDAD MATHANTVERKARE LYCKADES FINT

En av de mathantverkare som lyckades mycket bra i SM i Mathantverk 2025 var Emma Ljungstryd som utbildat sig till hantverksbagare på Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk. Hon driver även Ljungstryds hantverksbageri i Skåne och tog ett brons och ett silver för de båda knäckbröd som hon tävlade med i klassen för hårt bröd och knäcke.

LOTTA TOG MEDALJ FÖR 23:E ÅRET

Precis som i tidigare tävlingar kom många tävlingsprodukter från Gävleborgs län. Det blev också en hel del medaljer till gävleborgarna. Stack ut gjorde Lotta Persson som driver Lotta-Boden i Loos i Hälsningland. Hon tog sammanlagt nio medaljer, varav guld för både Hjortonmarmelad och Rödvinbärsgeleé från Loos. Juryordföranden och kocken Stefan Eriksson beskrev guldgelén som att det kändes som om han varit inne i ett rött vinbär när han ätit den. Det är tjugotredje året som Lotta-Boden tar medalj i SM i Mathantverk!

VARDAGSKORVARNA VISADE GOD KVALITET

I klassen för värmebehandlad korv återfinns den korv som kanske anses vara vardagsmat, till exempel varmkorv, grillkorv och falukorv.

– Det är korvar som kunder nog inte springer benen av sig för på samma sätt som för lufttorkade charkuterier med högre status. Därför är det extra kul att de värmebehandlade korvarna i årets SM skördat hela åtta medaljer av olika valörer. Att äta riktiga varmrökta korvar, fria från onödiga tillsatser, är en matupplevelse på en annan nivå än många är vana vid. Att hantverkscharkuteristernas varmrökta korvar skördar poäng på den här nivån visar på en kvalitet som gör det värt att ta en tur till närmsta hantverkscharkuterist, säger Tobias Karlsson som jobbar med hantverkscharkuteri på Eldrimner.

YH-ELEV SATT I JURY

En av de runt 100 personerna som satt i jurygrupper under SM i Skellefteå var Martin Rådahl, som läser hantverkscharkuteristriktningen på Eldrimners ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk.

– Det var både inspirerande och lärorikt att sitta med i juryn. Jag lärde mig otroligt mycket, säger Martin, som fick möjligheten att sitta i den jurygrupp som bedömde senap och färskkorv där kocken och krögaren Erik Vidgård var ordförande.

Att ha suttit i juryn ser Martin som en stor merit och dessutom gav det mersmak.

– Jag blir sugen på att tävla med mina produkter nästa år!

INTERN KAMP MELLAN BAGERIER

Bagerierna Park bageri och konditori och Rådmanö Bageributik från Stockholms län brukar ha en intern tävling om vem av dem som tar hem flest medaljer. I år fick de samma poäng och delade segern i klassen övrigt surdegsbröd. Årets godaste bulle bakade dock Rådmanö Bageributik, eftersom det var deras kanderade croissant som tog hem segern i den klassen, med motiveringen: "Fin och rolig form på detta bakverk med en fin knäckig yta och tydliga lager. Fina smaker, Smörigt och härligt i munnen!"





Josefin Åhfeldt och Carolina Viding från Park bageri och konditori flankerar Kristofer Dethorey, Rådmansö Bageributik



Anders Drottja, politiskt sakkunnig



Ulrika Brydning, chef Eldrimner



NORRLÄNSK MJÖLK DISKUTERADES I SAMBAND MED SM

I samband med SM i Mathantverk bjöd Länsstyrelsen Västerbotten och Eldrimner in till rundabordsamtal på Medlefors folkhögskola, med syfte att hitta möjliga vägar mot en bärkraftig och hållbar mjölk- och mejeriproduktion i Norrland.

– I en tid då krig, klimatförändringar och osäkra leveranskedjor utmanar oss, blir närhet mellan produktion och konsument viktig för att minska vår sårbarhet, sa länsråd Lars Lustig i sitt inledningstal.

Länsrådet framhöll även vikten av att småskalig förädling ska ses som en möjlighet att utveckla näringen.

– Både de storskaliga och de småskaliga behövs. Vi behöver inga motsättningar. Vi behöver hitta möjligheter för att kunna kroka arm, säger Ulrika Brydning, chef Eldrimner.

PÅ PLATS FANNS ANDERS DROTTJA, politiskt sakkunnig för landsbygds- och infrastrukturdepartementet som berättade om regeringens uppdaterade nationella livsmedelsstrategi. Idag finns ett aktuellt regeringsuppdrag att stärka livsmedelsproduktionen i norra Sverige. Bland deltagarna fanns även Sofia Ågren och Birgitta Sundin från Eldrimner, Pär Hellström, Svedjan Ost, Gabriella Lönngren, Vuollerim gård, Beatrice Ramnerö, Skatuddens lantbruk, John Baars, Baars Mjolk i Flarken, Christian Sjölund, Gårdshem och Axfoundation samt Gerhard Bley, vd Norrmejerier.

LÄNSSTYRELSEN VÄSTERBOTTEN sammanfattade dagen på LinkedIn och konstaterade att kontentan av samtalet är att det behövs lokala nätverk och att man nyttjar tjänster och varor i sin närhet, att kunskapen behöver öka för att skapa förutsättningar för näringen och att företagare från Norrland behöver bli bättre på att sälja in sina produkter.

SM i Mathantverk 2026 hålls i Kristianstad 8-9 oktober

Under SM i Mathantverk 2025 i Skellefteå presenterades att nästa års tävling kommer att hållas i Kristianstad.

- Vi ser fram emot att välkomna alla matintresserade till Kristianstad. Vi ser mästerskapet som en fantastisk möjlighet att visa upp våra skånska mathantverkare och sätta fokus på våra lokala råvaror, säger Henrik Alvesson, evenemangsstrateg på Kristianstads kommun.

Mer information publiceras löpande i Eldrimners kanaler.

FOTO Patrik Olofsson





THE URBAN CHEESEMAKER

FRÅN SLAKTHUS TILL HANTVERKSHUBB, SÅ KAN UTVECKLINGEN I SLAKTHUSOMRÅDET I GAMLESTADEN I GÖTEBORG BESKRIVAS. HÄR FINNS ETT AV FÅ STADSBASERADE HANTVERKSMEJERIER: CITYYSTERIET. MER ASFALT – MINDRE KLÖVER ÄR BESKRIVNINGEN PÅ HEMSIDAN OCH HÄR HUSERAR DEN PUNKIGE STORYTELLERN JOHAN RUDH, SOM GILLAR ATT EXPERIMENTERA MED BÅDE SPRÅK OCH OST.

TEXT OCH FOTO: BIRGITTA SUNDIN

CITYSTERIET

OST- OCH MATHANTVERK · BUTIK OCH PRODUKTION



Johan Rudh är ostnörd sen barnsben. Nu ystar, säljer och berättar han om ost på heltid.
 – Vad gör man om man så gärna vill göra ost och samtidigt inte vill lämna staden, frågar sig Johan, som också konstaterar att han inte är någon traditionalist.

Ett exempel på det är att han tar fram ostar i olika utgåvor, som bara finns en avgränsad tid eller görs till en specifik händelse. Till Göteborgs 400 års-jubileum 2021 lanserades en specialost varje kvartal, som grillosten The Gothenburg Sound och Det Nya Svarta som tvättades med svart IPA, för att flirta med porterstaden Göteborg. Den ena överlevde och den andra blev en tillfällig gäst i ysteriet. Double Dutch såg också sitt ljus under denna tid och har sedan utvecklats i samarbete med en närbelägen romfabrikör. Det är en fastare blåmögelost, tvättad i rom med en blinkning till Nederländernas nationalfärg orange. Det gäller att vara på hugget och hålla utkik på Dairy Punks, ett av Johans Instagramkonton, om man vill få tag på rariteterna i Johans ostpalett.

EN FAKTOR SOM DRIVER FRAM kreativa produkter är platsen Johan verkar på. I matsammanhang pratas mycket om terroir, smaken av platsen, men ofta utifrån jordmån, klimat och tradition. Hos Cityysteriet kommer platsens smak från det som företagarna i Slakthusområdet producerar. Området har utvecklats till ett urbant nav för moderna hantverksföretagare med experimentlusta. Här finns vineri, kafferosteri, bryggeri, korvmakare och restauranger. Platsen och samarbetet mellan företagen i området utgjorde starka incitament för att Johan skulle etablera sig just här.

– Samarbete är allt, annars blir det skittråkigt. Här skapar vi en kreativ atmosfär med spännande samarbeten och produkter. Happy-happy helt enkelt.

EN EFFEKT AV SAMARBETET mellan Slakthusområdets företagare är Blue balls, en ost smaksatt med whiskyfatad sjöpuningsfond, för en mättad umamismak. I dess följe kommer en lactique (syrad färskost) som mognas med fruktköttet som omger kaffebönorna: cascara. En annan ost hottas till med en mexikansk Habanerosalsa. Kaffelatteosten är en hybrid av just det som namnet anger. Små mjuka ostpuckar vaccumförpackas med pressrester från vineriet i området för att få ett tillskott av druvaromer. Någon brist på uppfinningsrikedom är det definitivt inte på Cityysteriet.

Att göra skraddarsydd eller udda specialutgåvor av ost var inget som Johan planerade vid starten av ysteriet. Däremot var han klar över att hålla sig till mjuka ostar.

– Att hålla på att vänta år på hårdostar passar inte en rastlös personlighet.

Idag utgörs huvudsortimentet av variationer av kittostar med tvättade ytor, vitmögel- och blåmögelostar. Med Johans ambition att tillverka tre ostar till perfektion och siktet inställt på att göra Sveriges franskaste vitmögelost såg Velvet Viking

sin dager, rustik och mjuk. Ett undantag från de mjuka ostarna är grillosten som grannrestaurangen stadigt har på sina ostburgare. Den osten, som fått medalj i SM i Mathantverk, är det enda recept som Johan inte ändrar på.

Johan tar även på sig specialbeställningar på små batcher, vilket han har möjlighet till och tycker är roligt. Just nu cirkulerar en hårdost med torkad kimchi i hans huvud.

– Det blir tråkigt att bara göra samma, säger Johan.

EFTER SEX ÅR I BRANSCHEN och med rådgivning från en av Frankrikes främsta ystningsexperter känner sig Johan trygg i att jobba mer på känn och kan vant svinga sig runt bland ystgrytorna i mejeriet. Han har flera för att just kunna göra små specialbatcher. Hans speciella ostar vill ha speciella kunder.

– Jag vill helst sälja till restauranger eller till återförsäljare som verkligen förstår värdet av hantverksost, kan tala för varan och ta ordentligt betalt, som osten förtjänar.

Johan är även en stark kraft för att sprida kunskap om svensk hantverksost till konsumenter och återförsäljare, allt för att få kunden att välja svensk hantverksost.

– Det gör jag i ur och skur.

I DEN ANDAN HAR JOHAN varit med att göra en skrift om svensk hantverksost som branschorganisationen Sveriges Gårdsmejerister har gett ut. Där sitter numer Johan i styrelsen. Ett annat forum för att sprida kunskap är de kurser han arrangerar i samarbete med Folkuniversitetet. Målet har varit att ge deltagarna möjlighet att göra ost hemma, kryddat med en del teori. Cityysteriet har också huserat en mozzarellakurs med en lärare direkt från Italien.

På frågan om han tänker sig börja tillverka mozzarella svarar Johan genast i marknadsföringsbanor.

– Mozzarella-kungen i Gamlestan. Kanske inte helt fel, funderar Johan.

Ett epitet som väl skulle matcha välkommandet på Cityysteriets hemsida: *Welcome to the Cheese Kingdom*, en rubrik Johans son hjälpt till med. Det märks att Johan har ett förflutet inom reklamvärlden och fortfarande har en fot kvar där. Med sin punkiga stil, med mycket engelska nishar Johan sig och i sina sociala medier kan han vara flexibel och snabb när han kommunicerar med kunder och följare.

EN ANNAN AV STRÄNGARNA på Johans lyra är ostprovningar där han erbjuder olika teman, exempelvis Sverige mot världen, där deltagarna får prova en svensk variant av en ostsort och en variant från ett annat land. Ett annat tema är osthantverk för vetgiriga, med syfte ge en god överblick över osttyper, historik, teknik och matchningar. Provingarna sker även med dryck och Johan tycker det är roligt att även kombinera med alkoholfria drycker. Ibland kommer det in förfrågningar, mer eller mindre ovanliga, som till exempel en svensxa på stranden med ostprovning.

– Jag säger alltid ja! Det är en del av min personlighet.



"Tur att man inte vet vad man ger sig in i. Tänk så många spännande och bra mathantverksföretag som annars inte skulle se dagens ljus!"

EN TILL TVÅ GÅNGER I VECKAN rullar Johan i väg med bilen till sin mjölkproducent 40 minuter bort. På utsidan ser bilen ut som en vanlig skåpbil, men på insidan ryms hämtkärl för mjölk. Det är en enkel lösning som passar de volymer Johan arbetar med.

Väl tillbaka i ysteriet fylls en eller flera grytor med mjölk. Hans triple cream-ost, det vill säga en ost med extra fett, har fått plats i det ordinarie sortimentet och är nog den Johan säljer mest av, inte minst till restauranger.

– Den verkar tilltala en bred kundkrets, kommenterar han nöjt.

Det är en flexibel ost som kan ätas redan efter tre veckor men genom långsam mognad står sig två till tre månader. Den skapades för att matcha en jubileums-cava år 2021. Smoother operator är namnet, inspirerad av Sades låt Smooth Operator från 80-talet. Musikintresset finns där i bakgrunden. En elgitarr står i en fåtölj på kontoret.

– Jag gillar verkligen det här med att göra ost. Det är mjölken och osten som styr, och under tiden passar jag på att lyssna på musik eller poddar. Och får nya idéer.

JOHAN HAR INGEN SOM HELST bakgrund vare sig inom mejeri, lantbruk eller restaurang, men hans mormor stoppade i honom ost under barndomen och det blev startskottet till en livslång kärlek. Johan upptäckte att det var spännande att alla ostar har sin berättelse och att fast mycket är lika i tillverkningen så kan det bli många olika sorter. Att det till slut blev ett gårdsmejeri mitt inne i stan är mest tack vare Johans fru Jenny.

– Efter en hyfsat vinrik kväll i Slakthusområdet deklarerade Jenny att "det är här du ska vara".

Sagt och gjort började Johan leta lokal. Han säger att hans ostnörderi redan då var en plåga för kompisarna, men att det också blev upptakten till en rad förfrågningar om ostprovningar från de företag de jobbade på. Och nyfiket lagd som han är började han även göra ost hemma.

– Hela livet var ett sluttande plan mot det här, men vägen kantades av mycket vända innan beslutet landade.

Johan hade en egen deadline att innan fyllda 55 skulle han ha ett mejeri. Och så blev det.

– Tur att man inte vet vad man ger sig in i. Tänk så många spännande och bra mathantverksföretag som annars inte skulle se dagens ljus. Men att börja med att köpa en gryta och ställa den i källaren kanske var lite väl naivt, skrattar Johan.

Som tur var kunde han ställa grytan hos en av sina restaurangkontakter och börja ysta där.

EN AV JOHANS STYRKOR är det han själv uppger som viktigt: att vara öppensinnad, lyhörd och förstå vikten av att skapa goda relationer. Han pratar om att kasta långrev, att våga berätta och prata om sin idé och vad man vill, för då kommer det att öppna sig möjligheter.

– Du får hjälp på vägen, försäkrar Johan, och berättar att han fick mycket bra stöd och råd på vägen av regionala aktörer.

En av Johans karakteristika är förmågan och känslan att, som han uttrycker det, fånga på volley och skjuta från höften

– Kanske inte bra alla gånger, erkänner han dock.

Men det har gjort att han kunnat agera snabbt när folk hört av sig och velat sälja det Johan behövt eller velat ha hans ostar till olika event.

ATT JOHAN ÄR EN ÄKTA STORYTELLER är inte förvånande. Hans andra profession är copywriter, även om han egentligen inte gillar att skriva. Trots det lyckas han få ihop och skapa intressanta berättelser om allt han gör. Förklaringen är att det finns så många olika möjligheter att föra fram budskap på, med bilder och filmer kombinerat med lite text. Instagram är ett perfekt forum för Johan och han gör också Ostpodden där högt och lågt rörande ost blandas.

Företagandet har inte alls blivit som Johan tänkte när han startade.

– Nej, jag trodde jag skulle ysta tre gånger per vecka och sälja via grossist i första hand och direkt till återförsäljare.

Så mycket ystade har det inte blivit och Johan säljer merparten av osten själv via direktförsäljning till butiker och restauranger, på marknader och i den butik som redan fanns i hans lokal.

– Vi insåg att satsa på den med fasta öppettider skulle innebära en större satsning och göra oss låsta.

Trots det är butiken bemannad två dagar i veckan och Johan säljer merparten av sin ost där. Han är medveten om att det kostar tid, men väljer det ändå.

– Jag är bra på att tänka ekonomi, men ibland gör man en produkt eller är med på något event även om det inte lönar sig direkt, i kronor och ören, för att det kan ge något annat: kunskap, kontakter eller exponering på rätt ställe. Och att det inte blev som jag trodde med produktion och försäljningskanaler, det känns helt ok, säger Johan.



Mer info: cityysteriet.se
eller [@cityysterietgbg](https://www.instagram.com/cityysterietgbg) på Instagram.

JOHAN RUDH

Född: Västerås

Bor: Göteborg, Gamlestaden

8 minuters promenad från mejeriet

Ålder: knappt 60 år

Familj: fru och ett barn

Tidigare sysselsättning: Copywriter

Startade Cityysteriet: 2020

Ystar: 3–4 ton ost per år

Aktuellt: självservicefunktion via webbshop och kyl i butiken under ystning

Dold talang: före detta elitgymnast

Det bästa Johan vet: Krokodil från Portens bageri, ett bakverk som alltid får Johan att le.





GUSTAF BYTTE GRA- FISK DESIGN MOT HANT- VERKS- BAGERI



FRÅN ATT BAKA HEMMA OCH GE BORT BRÖDET HAR GUSTAF OLOFSSON GÅTT TILL ATT VARA BAGARE PÅ HELTID PÅ FÄVIKENS LANTHAND-DEL. VÄGEN DIT GICK VIA PRAKTIKPLATS PÅ HYLLADE SVEDJAN BAGERI I STOCKHOLM OCH ELDRIMNERS UTBILDNING STARTA EGET HANT-VERKS-BAGERI.

TEXT: ANNELIE LANNER
FOTO: STÉPHANE LOMBARD

Bageriet där Gustaf jobbar ligger i Fävikens lanthandel som öppnade i en nybyggd lokal i utkanten av Undersåker, vid infarten till den västjämmtska fjällvärlden, i slutet av februari 2025. I den nya lanthandeln ryms både Undersåkers charkuteri och bageriet Krus, som tidigare funnits i äldre och mindre byggnader bredvid. Här förvaltas arvet efter den nu nedlagda stjärnkrogen Fävikens Magasinet, som drevs av den smått legendariske kocken Magnus Nilsson. Här säljs fint kött, skickligt tillverkade charkuterier, lokalproducerad sylt och bröd, bullar och bakverk som Gustaf och de två andra bagarna bidrar med. Gustaf vikarierar under 2025 för en föräldraledig kollega.

DET NYA BAGERIET ÄR STORT, modernt och luftigt. Det skiljer sig mycket från det lilla, lilla bageri där Krus tidigare hade sin verksamhet.

– Det är kul att ha fått uppleva det också. Då uppskattar man det här stora och nya ännu mer, säger Gustaf, som gick Eldrimmers utbildning Starta eget hantverksbageri hösten 2024.

Hans dröm är fortfarande att starta något eget någonstans, men när han erbjöds det här vikariatet i fjällvärlden med nära till skidåkningen han saknat i Stockholm blev det ett självklart val.

– Det är nyttigt att testa att vara anställd också.







"Man kan börja varje dag på nytt och dra lärdom av det man gjorde igår. Att lära sig jobba upp en känsla är tillfredsställande."

GUSTAF ÄR FÖDD 1989 och uppvuxen på Norderön i Storsjön i Jämtland. Han är utbildad till grafisk designer på Mittuniversitetet i Sundsvall. Där kom han i kontakt med mat-hantverk när han fick göra förpackningar till en produkt som Skärvångens Bymejeri utvecklade. Sin praktik gjorde han på en designbyrå i Stockholm där han fick jobb efter avslutad utbildning. I sex år jobbade han med förpackningsdesign i högt tempo, men till slut blev den ständigt höga arbetsbelastningen och stressen för påfrestande och Gustaf blev sjukskriven. Under den perioden började han baka mer och mer.

– Jag tyckte det var kul att baka. Det gav också mycket energi. Och det gick väldigt bra!

Att komma tillbaka till designbyrån efter sjukskrivningen gick mindre bra. När Gustaf skulle börja arbetsträna på sitt gamla jobb blev han i stället uppsagd. Arbetsförmedlingen erbjöd honom annan arbetsträning och då tjatade han in sig på sitt favoritbageri: Svedjan Bageri på Söder i Stockholm, som drivs av Alfred Hellström och som har blivit många stockholm-mares favorit.

– Jag fick inte ja direkt, men jag gav mig inte.

Gustaf började arbetsträna på 25 %. Gradvis ökades arbetsprocenten till 100 % under ett år. Sen blev han anställd och jobbade på Svedjan Bageri i ungefär sex månader.

I BAGERIET I UNDERSÅKER piper ugnarna. Timern som är ställd för att hålla koll på buldegen larmar. En kollega kommer in och frågar efter ett bröd.

– Det här är en annan slags stress. Det går alltid tänka ny dag, ny deg, förklarar Gustaf.

Att baka med surdeg är det som Gustaf gillar bäst.

– Det är kemi, men det är också känsla. Det är sådant spann på vad det kan bli.

Skapandet som fick honom att lockas av grafisk design finns fortfarande i hans arbetsliv.

När vi träffar honom håller han på att testa ett recept med

rostad råg, emmer och honung. Kanske kan det bli ett signaturbröd till en kund, eller ett nytt bröd till Lanthandeln.

– Man kan börja varje dag på nytt och dra lärdom av det man gjorde igår. Att lära sig jobba upp en känsla är tillfredsställande.

TROTS ATT HAN NUMER har bakningen som jobb gillar han fortfarande att baka hemma.

– Bakningen blev en form av terapi och ett slags rehabilitering efter utbrändheten. Att resultatet dessutom blev bra var en bonus och bakningen växte snabbt till ett stort intresse. Jag har alltid haft en tendens att nördna ner mig.

I huset där Gustaf har sin lägenhet på Söder i Stockholm var han den godaste grannen.

– Jag bakade och gav bort. En granne tyckte jag skulle börja sälja brödet och fixade så att jag fick ta över en liten extra kyl, för att kunna baka fler bröd per gång, men jag fortsatte ge bort bröd.

ATT ARBETSTRÄNA OCH SEDAN JOBBA på Svedjan ser Gustaf som den största läroperioden i sitt bagarliv.

– Där lärde jag mig hantverket. Alfred Hellström, som driver Svedjan Bageri, är så orädd och engagerad.

Under perioden Gustaf jobbade på Svedjan Bageri fick de utmärkelsen för Stockholms bästa semla i Svenska Dagbladet. Det innebar att de sålde upp mot 5 000 semlor på en dag.

– Här i Undersåker är det mer småskaligt, även om jag gjorde 700 semlor själv på årets fettisdag.

Men trots den erfarenhet Gustaf samlade på sig på Svedjan Bageri valde han ändå att gå Eldrimner-utbildningen Starta eget hantverksbageri och där fokusera på det som han tyckte var relevant att fördjupa kunskaperna i.

– För mig var teorin det viktigaste under utbildningen. När det gällde det praktiska var jag mest fokuserad på att förstå varför det blir på olika sätt, säger Gustaf Olofsson.



Vill du, eller någon du känner, gå samma utbildning som Gustaf har gått? Nästa utbildningsstart är hösten 2026. Läs mer på eldrimner.com/utbildning.

TEMPE ÄR SENS PENSIONS FÖRSÄKRING

TEMPE BLIR ALLT POPULÄRARE I SVERIGE. SEN GUSTAFSSON ÄR EN AV ORSAKERNA TILL ATT DEN INDONESISKINSPIRERADE GATUMATEN NU FINNS PÅ BÅDE RESTAURANGMENYER OCH I LIVSMEDELSBUTIKER.

TEXT OCH FOTO: LINNEA LINDMARK

Längs riksväg 76 mot Hallstavik, nio mil norr om Stockholm, undangömd bland grönska och fågelkvitter ligger den röda tegelbyggnaden som Sen Gustafsson gjort om till livsmedelslokal. Här producerar hon, sedan ett drygt år tillbaka, tempe till välrenommerade restauranger och livsmedelsbutiker i Stockholm. Tempe är indonesisk streetfood och äts ofta med färsk grön chili. Det är de fattigas mat, inget som de rika i Indonesien vill äta eller bli förknippade med.

– Klasskulturen är stark i Indonesien och det gäller även vad man äter, berättar Sen medan hon skär upp tunna skivor av den opastöriserade produkten i köket som ligger intill produktionslokalen.

NÄR SEN VAR 32 ÅR förde kärleken henne till Sverige. Under sina 22 år här har hon hunnit både bilda familj och driva klädbutik. De senaste elva åren har hon arbetat som personlig assistent, ett arbete hon tycker om och finner meningsfullt, men som ger låg lön. Tanken på att hennes pensionspengar inte ens skulle räcka till att köpa en julklapp till barnbarnet oroade henne.

– Jag tänkte ofta på att jag var tvungen att göra något åt det och att tempe kunde vara vägen framåt.

Att starta mathantverksföretag har för Sen varit ett sätt att investera i sin pension och trygga sin framtid. I slutet av 2022 blev hobbyverksamheten till aktiebolag under namnet Sweden Tempe Food.

TEMPE BESTÅR AV FERMENTERADE bönor som binds ihop av svampmycel. Den har sitt ursprung i indonesisk matkultur och görs traditionellt av sojabönor men kan göras på olika sorters baljväxter och sädesslag. Bondböna, svartböna, grön ärt och lupinböna är alla proteinrika råvaror som kan odlas i Norden och passar att göra tempe av.

– Varje böna får sin unika smak av umami när den fermenteras, berättar Sen.

I Indonesien äts tempe flera gånger om dagen, veckans alla dagar. Där är tempen en hushållsprodukt som produceras av män och kvinnor hemma och säljs på marknader till ett lågt pris.

– För Indonesiens befolkning på drygt 280 miljoner är det den vanligaste, viktigaste och mest underskattade proteinkällan.

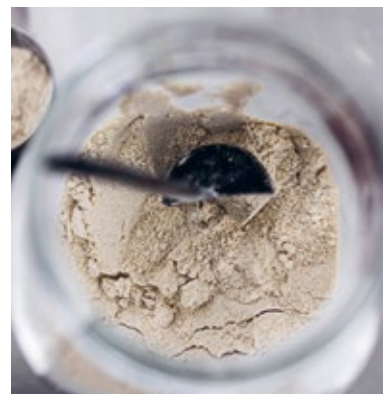
UPPVUXEN UNDER 1970-TALET i Indonesien på ön Bangka, söder om Sumatra, var Sen yngst av elva syskon och den första kvinnan i sin by att klara gymnasiet. När de äldre syskonen fick hjälpa till hemma, arbeta på pepparodlingarna eller i faderns butik var Sens mål i stället skolan. Hon fick stipendium, läste statsvetenskap, sociologi och utbildade sig till journalist. Trots att både hennes mor och far var födda i Indonesien tillhörde familjen den segregerade minoriteten kineser i landet.

– Vi har alltid varit hårt arbetande för att vi tvingas till det för att klara oss. Många av de statliga arbetena var förbjudna för oss. För oss kineser var allt dyrare, som att skaffa id-kort och ta körkort, berättar Sen.



HALSTAVIK
Tempe





DET VAR FÖR SEX ÅR SEDAN, hemma i köket utanför Hallstavik, som Sen testade att göra tempe för första gången. Hon hade märkt att det fanns en efterfrågan hos hennes indonesiska vänner.

– Det var kul och blev bra. Jag gjorde massa tester och gav bort tempe till kompisar över hela Sverige, i utbyte att de tog bilder på hur den såg ut och smakade.

I Sverige är tempe en relativt okänd produkt jämfört med tofu. Den industriella tempen som säljs i svenska matbutiker produceras till stor del i Nederländerna. Mycket av den indonesiska matkulturen återfinns i Nederländerna, vars koloniala arv sträcker sig tillbaka till 1600-talet.

– Mycket av smaken och färgen går förlorad när den pastöriseras, säger Sen.

Smaken är mild och påminner om svamp eller brie. Fermenteringen är lätt syrlig med umami-toner.

PÅ ENDAST TRE ÅR har hon satt företaget på den gastronomiska kartan. Redan under sitt första år deltog hon i SM i Mathantverk med sina tempechips och kammade hem brons i kategorin matinnovation. Sedan dess har både chipsen och hennes tempe på åkerböna med nypon vunnit förstapris i tävlingen ÄT!-Stockholm och fått priset "publikens favorit" flertal gånger. År 2023 var hon en av kandidaterna till att bli "Årets Nybyggare". Ett pris som delas ut av Kungen till inspirerande och framgångsrika entreprenörer med utländsk bakgrund. Förutom den traditionella tempen på sojaböna gör Sen tempe på de nordiska grödorna. Det senaste tillskottet av produkter är torkad tempe.

– Det är en produkt med lång hållbarhet anpassad förushållning och beredskap, säger hon.

NÄR VI SES I LOKALEN utanför Hallstavik har Sen varit uppe halva natten för att marinera, fritera och torka två nya produkter: riven tempe som ska fungera som topping på mat och en

sorts tunn krispigt friterad tempe, som påminner om bacon.

– Det här är under utveckling. Utbudet av veganprodukter generellt är väldigt begränsat, så jag vill ta fram mat som är enkel, inte ultraprocessad. Man ska veta vad man äter, säger hon.

Tempe kräver viss kunskap om hur den ska användas och tillagas, mycket tid måste investeras i att förklara produkten, därför har hon valt att rikta sig mot restauranger och storkök, berättar hon.

VID SIDAN AV SITT MATHANTVERKFÖRETAG jobbar Sen fortfarande natt som personlig assistent, för att behålla en trygghet och säkra inkomsten. Det blir inga arbetsdagar 7–16 för Sen, som berättar att hon arbetar upp mot femton, sexton timmar per dag. Att driva företag framgångsrikt, på sidan om en anställning, är ett hårt jobb men hon trivs.

– Jag är driven som person, när jag har kul kan jag nästan jobba hur mycket som helst, säger hon, men medger att det kanske inte är hållbart över en längre tid.

Principen att arbeta hårt fick hon lära sig redan som liten. Hennes far gick till arbetet när solen gick upp och kom hem först när solen gått ner.

– Det går tillbaka till kultur. I Indonesien säger man aldrig att man bränner ut sig. Man bara måste kämpa, när man gör det stärks ens mentalitet. Jag tycker inte synd om mig. Jag har mål, jobbar för dem och tycker om det jag gör.

LOKALEN UTANFÖR HALLSTAVIK har hon tillsammans med sin man byggt om så att den ska passa produktionen. Även om det är svårt att växa med endast egna besparingar hoppas hon på att i framtiden bygga ut och skala upp.

– Jag vågar satsa för jag vet att tempe är framtidens mat. Jag vill fortsätta jobba här i köket och utveckla produkter, men har också insett att jag inte kan göra allt jobb själv, konstaterar Sen.



Begrepp:

SEITAN är ett glutenbaserat livsmedel som ofta används som bas i vegetariska köttersättningsprodukter.

TOFU är ett växtbaserat protein som traditionellt görs på sojaböner genom en process som liknar ystning där sojamjölk koagulerat och pressats.

Tofu har en neutral smak och kan variera mycket i konsistens, från silkestofu till hård och fast. Tofus ursprung härleds till Kina och har en historia som sträcker sig minst 2000 år tillbaka i tiden. Den har en stark tradition inom det asiatiska köket.

Tofu går också att göra på andra proteinrika baljväxter.

KÖTTANALOGER - växtbaserade köttersättningsprodukter.

Så görs tempe:

1. **BLÖTLÄGGA.** I kallt vatten i minst 24 timmar, olika baljväxter behöver olika lång tid.
2. **KOKA.** Bönan ska vara kokt men fortfarande fast i konsistens, annars kommer inte tempen hålla ihop.
3. **TORKA.** Med centrifug, hårtork eller ren handduk så att överflödigt vatten försvinner och de svalnar till ca 30 °C
4. **TILLSÄTTA** tempe-start eller jästkultur. Använd 1-2 g per kilo baljväxt.
5. **FÖRPACKA.** I perforerade plastpåsar för att låta syre komma in och ge en gynnsam miljö för svampen att växa.
6. **INKUBERA.** Lägg påsarna på galler eller hålplåt så att luften kan cirkulera underifrån och åt fermentera i 30 °C i ca 36 timmar.
7. **FÖRVARA.** Hållbarhet i kyl är ca 1 vecka. Kan även frysas.



Tempe kan bli framtidens proteinkälla



TEMPE SOM MATHANTVERK SPÅS EN LJUS FRAMTID OCH HAR POTENTIAL ATT FÅ EN GIVEN PLATS PÅ MATBORDET I FRAMTIDEN. KOCKEN MARTIN JALLER OCH ELDRIMNERS VIKTORIA VESTUN ANSER ATT TEMPE KAN INSPIRERA FLER TILL ATT VÄLJA BALJVÄXTER I VARDAGEN.

TEXT OCH FOTO: LINNEA LINDMARK



Den fermenterade bönprodukten tempe, traditionellt gjord på sojaböner, hittas än så länge bara på de nischade butikshyllorna för veganer. Tempe är mindre känd än sin kusin tofu, men har stor potential för kockar och mathantverkare. De är båda växtbaserade proteinkällor som ofta görs på sojaböner men tillverkningsprocessen skiljer tempe och tofu åt. Tofu tillverkas genom en process som påminner om ystning. Tempe tillverkas genom att fermentera bönorna.

– Tempe är verkligen ett hantverk eftersom det kräver hantverksskicklighet och kunskap för att tillverka, säger Viktoria Vestun, som arbetar som branschansvarig för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner.

KOCKEN MARTIN JALLER ser flera användningsområden för tempe i såväl restaurangkök som storkök. När han arbetade som kock på restauranger i Stockholm började han reflektera över hur det globala matsystemet prioriterade ekonomi framför hållbarhet. Något som återspeglade sig i den vegetariska kosten.

– Många av de vegetabiliska proteinkällorna är höginguistriella köttanaloger. Enligt mig bidrar de inte med så mycket mer än att ersätta en sorts färs med en annan, säger han.

Martin Jaller menar att tempe däremot är en egen rätt som har ett existensberättigande i sig själv, inte enbart som ett substitut. Med intresse för mathantverk och nyfikenhet på vegetabiliska proteinkällor valde han att fördjupa sig och skriva en magisteruppsats på temat hantverksmässiga växtbaserade proteinprodukter.

– Det handlar om begriplighet. Det finns en tradition och en förståelse i kunskapsöverföring inom mathantverk och tempe är en intressant metod jag valde att studera närmare, säger han.

MAT KRÄVER KUNSKAP men behöver inte bestå av avancerade processer som är omöjliga att efterlikna utanför industrin.

– Tempe som mathantverk kan bidra till ett mer hållbart matsystem, menar Martin Jaller.

ATT GÖRA TEMPE handlar om att kombinera rätt baljväxter med svampsporer och sedan låta blandningen fermentera. Processen kräver en viss kontroll över temperatur och luftfuktighet för att få rätt smak och konsistens.

Enligt Martin Jaller är det speciella med tempe att den har en egen karaktär, beroende på den komposition av baljväxter som används.

– Enligt mig är den överlägsen andra växtbaserade produkter som tofu och seitan i smak, tempe drar åt sig mycket smak vilket gör den högintressant i matlagning, säger han.

VIKTORIA VESTUN PÅ ELDRIMNER ser också fördelar med tempe ur ett hållbarhetsperspektiv. Tempe kan underlätta för konsumenterna att äta mer baljväxter.

– Många vill äta mer baljväxter men det tar tid att tillaga dem. I form av tempe går tillagningen snabbare. Tempen är mångsidig och passar både i salta och söta rätter, säger hon.

Viktoria poängterar att baljväxter är viktiga för kosthållningen både ur klimat- och folkhälsoperspektiv, samt har potential vad gäller beredskap. Genom att förädla baljväxterna förhöjs råvarans smak och textur.

– När vi pratar om mathantverksprodukter tänker vi ofta på lyxiga varor som sätter guldkant på tillvaron som sylt eller glass, medan tempe är intressant därför att det är en basprodukt. Baljväxter bör ha en given plats på framtidens matbord och självklart ska det då finnas mathantverk tillverkat av baljväxter, säger Viktoria Vestun.



UNNA SÄTTER MATHANTVERKET I CENTRUM

I EN LOKAL LÄNGS HUVUDGATAN I HAMMARSTRAND HAR MARIA KARLSSON OCH MARIA ELF SETT TILL ATT MATHANTVERKET OCH DE LOKALA RÅVARORNA FÅTT EN CENTRAL PLATS GENOM UNNA BAGERI & KAFÉ.



TEXT: ANNELIE LANNER
FOTO: STÉPHANE LOMBARD.

Vid lunchborden på Unna bageri & kafé äter flera olika sällskap lunch. I hörnet sitter de kontorsklädda herrarna som ser ut att jobba på försäkringsbolag. Bredvid sitter en grupp som har kläder med ett byggföretags logotyp på både byxor och jackor. Vid fönstret sitter besökare på genomresa. Oavsett vad de äter ingår bröd till maten. I kassan köper ett pensionärspar från Kälarne, närmare tre mil bort, bröd. De kommer varje vecka. En äldre dam som bor i Hammarstrand är ute efter gott fikabröd.

– Jag har aldrig köpt något här jag varit missnöjd med, säger hon.

HAMMARSTRAND LIGGER vid Indalsälven i östjämtland, mellan Östersund och Sundvall. I centralorten bor runt 1 000 personer. I hela kommunen drygt 5 000. Den utbyggda vattenkraften märks överallt. På senare år har även vindkraftverken blivit fler. Här öppnade inflyttaren Maria Karlsson Unna Bageri & Kafé sommaren 2023. Lunchserveringen kom till efter ett tag och sommaren 2025 utökades verksamheten till att även ha serveringstillstånd och kvällsöppet.

– Roligast med att driva något eget är den kreativa friheten och att få bestämma själv, säger Maria som dock aldrig sett sig själv som företagare.

– Jag har sett det som skräckinjagande. Alla siffror och all administration har skrämt mig, men det är inte så farligt om man tror på sig själv och sin idé och har en tydlig målbild för det man vill göra.

MARIA ÄR JOURNALIST, men när hon flyttade till Jämtland insåg hon hur tufft det var att frilansa. Inte minst på landsbygden. Bakning har alltid varit ett av hennes fritidsintressen och efter att ha provat på att baka surdegsbröd hos Eldrimner sökte hon yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk och började hösten 2017.

– Det blev som en ny värld och det kändes både spännande och roligt!

Efter utbildningen jobbade hon bland annat på Rosendals trädgård i Stockholm, men i Hammarstrand var det ont om bagarjobb. Där vikarierade Maria på förskola men började fundera på att starta eget och såg den tomma lokalen i centrala Hammarstrand, där det varit olika fik genom åren. Efter att ha kikat in genom skyltfönstren en tid bestämde hon sig för att öppna eget, eftersom hon varken ville pendla eller flytta. Hon fick god hjälp av både Almi och Nyföretagarcentrum med budget och affärsplan.

– Till slut var det bara att bestämma sig och jag konstaterade att det här var min möjlighet att jobba med det jag vill och bo där jag vill, säger Maria.

Hennes make har varit stort stöd. Han är hantverkare och har bland annat byggt inredningen.

– Men jag skulle ljuga om jag inte erkände att det känts läskigt ibland.







Verksamheten utvecklas hela tiden.

– Redan efter några månader insåg jag att det fanns en efterfrågan på lunch och nu lockar vi både stammisar och turister.

MARIA ELF, SOM DRIVER Siljemyra Mathantverk, jobbar också på Unna. Hon har läst samma utbildning som den andra Maria och ansvarar för lunchen på Unna.

– Det här är det roligaste jag vet. Att få skapa med lokala, riktiga råvaror, säger Maria Elf.

HÖSTEN 2024 FICK Maria Karlsson pris på den jämtländska företagargalan. Hon blev den första som tilldelades Olle Oscarsons stipendium till årets företagsamma kvinna, som har en tydlig inriktning på det kvinnliga företagandet, i synnerhet det småskaliga.

– Det var såklart viktigt och det betydde mycket för självförtroendet.

De båda Mariorna är stolta över att Unna bageri & kafé har blivit en mötesplats i Hammarstrand.

– Många har sagt att det är roligt att någon vill göra något och att någon vågar.

Det sprudlar av idéer hos dem båda. De skulle gärna vilja öka brödförsäljningen och att alltid erbjuda bröd till lunchen är en del den stråvan. Och de har lyckats: många lunchgäster köper med sig bröd.

– Det är alltid förändringar på gång här! Man behöver utveckla för att finnas kvar. Vi har så många olika idéer, säger Mariorna i Hammarstrand.





Maria Karlsson och Maria Elf

ODLARE INSPIRERAS AV ENGLAND

MED INSPIRATION FRÅN NORRA ENGLAND HAR NÄRMARE 100 HUSHÅLL LÄNGS NORRLANDSKUSTEN BÖRJAT ODLA VETE PÅ BALKONGER, I PALLKRAGAR ELLER I SINA TRÄDGÅRDAR. NU HOPPAS INITIATIVTAGAREN LARS LINDSTRÖM, SOM OCKSÅ ÄR BIOLOG, JORDBRUKARE OCH ORDFÖRANDE I FÖRENINGEN ALLKORN, ATT DEN SMÅSKALIGA SPANNMÅLSODLINGEN SKA SPRIDA SIG ÖVER HELA SVERIGE.



TEXT: ANNELIE LANNER
FOTO: LARS LINDSTRÖM

Spannmål kanske inte är det första man tänker på när den stora stål- och fotbollsstad Sheffield i norra England kommer på tal. För den som är intresserad av odling, livsmedelssystem och småskalighet har dock Sheffield Wheat Experiment väckt nyfikenhet världen över. Projektet startade under pandemin 2020, när det blev svårare att få tag på mjöl i de brittiska livsmedelsbutikerna. I Sheffield bjöds då medborgarna in till att bygga upp en slags mikrofarmor i sina trädgårdar eller på sina balkonger, där de skulle odla kulturspannmål med stor genetisk variation, för att skapa ett unikt Sheffield-vete. Syftet var dels att väcka uppmärksamhet för var det vi äter kommer ifrån, dels att skapa nya relationer. Våren 2023 fanns mer än 250 mikrofarmor i Sheffield och över 1000 personer var involverade. Efter varje

odlingssäsong skördades vetet och odlarna tog med sin skörd till gemensam tröskning. Därefter skapades både bröd, öl och nästa års utsäde. En av dem som arbetade med projektet var den brittiska konstnären Ruth Levene, som har berättat att de med hjälp av projektet ville visa styrkan i mångfalden när det är så stor variation på både odlare och gröda. Projektet drevs som ett konstprojekt och hade inga ekonomiska incitament. Fördelarna med det var bland annat att det bjöd in till både lekfullhet och nyfikenhet och tillät deltagarna att ta risker och att misslyckas. Projektet i Sheffield är nu avslutat, men vetet växer på två större fält i trakten och kommer att fortsätta skördas och återplanteras. Drömmen är att Sheffield och området runt omkring i framtiden kommer att ha fler vetefält, med kvarnar, hantverksbagerier och många kunder som vill köpa brödet.

REPORTAGE



SHEFFIELDS VETEODLINGAR INSPIRERADE

När spannmålsodlaren Lars Lindström fick höra talas om projektet i Sheffield väcktes hans nyfikenhet. Som jordbrukare i sjunde generationen på gården i Husum har han spannmålsodlingen i blodet. Lars är även ordförande i föreningen Allkorn, som jobbar med bevarande och utveckling av kulturspannmål.

– Tanken att göra något liknande här var triggande. Precis som i England har vi tappat närheten och kopplingen till var spannmålet kommer ifrån.

Våren 2024 blev planerna verklighet och Lars startade projektet Gemensam Veteodling genom föreningen Allkorn med stöd från Anna Borgeryds minnesfond.

– I Sheffield konstaterades att folk åt dålig mat och nästan inte lagade någon. Kopplingen till det vi äter har gått förlorad även här, men eftersom nästan alla äter bröd kunde det vara en ingång. I dag har vi ofta ingen relation till vete, mer än en vit anonym påse från affären eller färdigköpt bröd.

När han publicerade en fråga på Facebook, på svenska, engelska och arabiska, om några ville vara med och odla fick han napp från närmare 100 familjer i Örnköldsvikstrakten.

ODLINGEN ÄR RELATIVT ENKEL

De som anmält att de ville odla fick utsäde och en enkel odlingsmanual.

Det är kulturspannmålet Dala Lantvete som har odlats. Det är en gammal lantsort av vårvete från Dalarna, med stor variation på axen både när det gäller färgen och formen. Dala Lantvete valdes för att det ger bra skörd även i norra Sverige och dels för att det är ett kulturspannmål med stor mångfald. Det har också stabil proteinhalt.

– Varje planta är unik och tillsammans skapar de en robust odling nästan oavsett hur sommaren blir.

Lars beskriver odlingen som relativt enkel. Han menar att den största utmaningen är att hinna så i tid, eftersom vete har en lång utvecklingstid. Jorden behöver inte heller bearbetas lika fint som om man ska så grönsaker.

Under växtsäsongen är skötseln i princip att ta bort större ogräs och vänta tills vetet är tröskmoget. Då ska ax och strå ha blivit gulbruna och kornen ganska fasta. Skördar gör man genom att klippa av axen från strået, gör kärvar och torkar dem inomhus.

Tillsammans har mikroodlarna både odlat, skördat, tröskat och smakat sin gröda. Tröskning, malning och bakning gjorde de sedan tillsammans.

– Odlarna i projektet blev verkliga ambassadörer för kulturspannmål bland sina grannar och vänner. Projektet har stärkt lokal gemenskap och visat att småskalig spannmålsodling fungerar som ett sätt att mötas från olika bakgrunder. Inte alla lyckades, men alla lärde sig något och var med.

SKATORNA KUNDE HA SABBAT ALLT

Lars erbjuder också råd och stöd under odlingssäsongerna. Under den första odlingssommaren diskuterades mestadels gödsel och skator.

– Jag sa först att odlarna inte skulle gödsla alls, för det ska man inte med äldre sorter, men det gjorde att den som odlade i en mager pallkrage inte fick någon skörd alls. Den som däremot hade hållt bokashi i pallkragen fick en finfin skörd. Då fick jag ändra mig.

Några av odlarna fick också sin skörd förstörd av skator.

– Då hann övriga få upp skydd för sina odlingar. För mig som vanligtvis odlar på en stor lägda gör några skator inte så stor skada, men har man två kvadratmeter kan de äta upp allt.

FLER ODLINGAR, ODLARE OCH KVARNAR VÄLKOMNAS

Lars uppmanar alla som vill att odla, åtminstone på liten yta, även om han är medveten om att husbehovsodling av spannmål innebär en del utmaningar, eftersom det ofta krävs maskiner eller i alla fall en stor arbetsinsats.

– Odlar i en pallkrage är betydligt enklare och slutprodukten behöver inte bli mjöl. Vill man inte mala säden finns det möjlighet att både göra flingor av spannmålet i en flingkvarn eller använda kornen och torka och göra matvete.

Under projektets andra år ingår även hushåll i Stöcke i Umeå kommun i odlingsförsöket.

– Projektet går enkelt att återskapa och genomföra på fler platser runt om i landet, säger Lars och hoppas att skolklasser från hela Sverige kanske kan vara involverade.

Han tror att sådana här projekt kan öka intresset för lokalt producerat spannmål, för en annan utmaning för lokal mjölproduktion är att så många mindre kvarnar försvunnit.

– Vi behöver börja underifrån för att skapa efterfrågan, slår Lars Lindström fast.



Bullar bakade på det gemensamhetsodlade Dala lantvetet





KAMPEN FÖR FJÄLLKON

TEXT OCH FOTO: EMIL ÖSTLUND

DEN NORRLÄNDSKA FJÄLLKONS MJÖLK ÄR AV YPPERSTA KVALITET, MEN FJÄLLKON ÄR EN HOTAD RAS OCH IDAG FINNS ENDAST FÄRRE ÄN 300 REGISTRERADE SOM MJÖLKKOR. UTE I BYGDerna FINNS EN HANDFULL MÄNNISKOR SOM KÄMPAR FÖR RASENS ÖVERLEVNAD.

Pang! Släpet med mjölk tanken smäller in i den uppställda lastpallen. Bakom står ett elskåp som behöver skyddas.

– Nu vet de i mejeriet att han är framme.

Lena Jonsson är van. Det är 76-åriga Bosse som kommer med dagens mjölkleverans till Mathantverket i Vuollerim, Sveriges nordligaste mejeri.

– Det måste låta. Han hör ju ingenting. Hon visar upp lagret med lastpallar och skrattar. Det går åt några stycken. Mjölken kommer från gården med fjällkor en kilometer bort tre eller fyra dagar i veck-

an. Bosse kör den helt ideellt. 380 liter fjällkomjolk rinner med självfall in i ystningskaret den här morgonen. Mjolk som tack vare innehållet av de viktiga varianterna av proteinerna Kappa-kasein och Beta-lactoglobulin gör fjällrasens mjölk särskilt lämpad för ostproduktion.

– Proteinsammansättningen är super för att göra ost. Ostutbytet blir betydligt mycket större än med vanlig komjolk, säger Agnes Otterbech som är produktionsansvarig.

Det behövs ungefär 8,5 liter fjällkomjolk för att göra ett kilo ost jämfört med 11–12 liter vanlig komjolk.

MATHANTVERKET VUOLLERIM är ett av sju bygdebolag som har startats utifrån olika behov. De ägs och drivs av byborna själva. Mejeriet och det tillhörande kaféet är inrymt i en före detta klädbutik mitt i byn. Det tidigare lagret en trappa ner har gjorts om till en ostkällare. Här lagras bland annat den prisbelönta storsäljaren Gärda som fått namn efter en av de unika fjällkolinjerna vid Vuollerim Gård.

– De levererar en väldigt jämn och fin kvalitet på mjölken. Den har en naturlig årstidsvariation och smakar annorlunda på sommaren när korna går på bete, säger Agnes.

FJÄLLKOR HAR LÄNGE FUNNITS i trakten och på Vuollerim Gård sedan 2013. En holländsk jazzbasist drog i gång verksamheten. Några år tidigare hade han startat ett gårdsmejeri i Jokkmokk med ett par fjällkor, nu ville han expandera.

– Han drog ihop en besättning med 40 kor. Full av entusiasm trodde han att han kunde sköta ladugården på morgonen, mjölka, köra upp den lilla mjölktanken till Jokkmokk, ysta och sen komma tillbaka och mjölka på kvällen. Efter ett halvår gick han in i väggen och korna var nära att skickas på slakt, men en handfull personer gick ihop i en förening och räddade dem, säger Gabriella Lönngren, som har varit med sedan dess.

Hon växte upp utanför Göteborg och adopterade sin första ko när hon var tio år. Bonden på Kåhög gård släppte in henne och en kompis i ladugården för att härja runt, som hon beskriver det. Hon har jobbat på fåbod, är agronom och har arbetat med bland annat bokföring och företagsutveckling. Att hon skulle ha hand om en hel besättning fjällkor i Vuollerim var inget hon hade räknat med.

– Vi i vårt samarbete med Mathantverket är övertygade om att vi kan visa att det går att ha den här lantrassen i ett lönsamt företag. Vi är inte riktigt där än, men jobbar på det.

Planen är att besökare ska kunna komma och klappa en ko, gosa med en kalv och se hur det fungerar på en gård.

– Det är få förunnat att veta hur mjölkproduktion går till. Det är väldigt hemligt jämfört med hur det var förr.

På sikt vill de också förädla en större andel av mjölken än de 20 procent som går till Mathantverket idag. Men då behöver avtalet med Norrmejerier förhandlas om. Blir det för lite mjölk är risken att de inte längre kommer och hämtar den.

I DEN ENDA HYLLAN på det lilla kontoret ligger några vita plastpåsar fulla med provtagningsskit.

– Vi är med i ett forskningsprojekt om fjällkomjolk. Forskningen är viktig så att folk får upp ögonen för fjällkon.

Forskningsläget när det gäller fjällkor är inte tillräckligt och svåra att få pengar till, konstaterar Monika Johansson som är mjölkforskare på Sveriges lantbruksuniversitet, SLU.

– Det finns endast en vetenskaplig studie med fjällkor som fokuserar på mjölk som råvara och mjölkens proteinprofil. Den är gjord av en forskargrupp i Danmark i samarbete med Lunds universitet och är från 2017.

Nu har SLU fått en mindre summa pengar från Lundströms stiftelse för att kunna studera om sammansättningen skiljer sig åt mellan morgon- och kvällsmjolk. I dagsläget blandas all mjölk i gårdens tank, men eftersom sammansättningen kan skilja sig mellan morgon- och kvällsmjolk kan separat hantering vara fördelaktig och bidra till ett ökat mervärde i slutprodukten. Studien som inkluderar 75 fjällkor från tre gårdar, däribland gården i Vuollerim, görs i två steg för att också undersöka skillnaden i mjölkens sammansättning när korna är på grönbete och när de hålls inomhus.

– Den här typen av forskning finns på moderna raser.

Monika Johansson har också jämfört mjölken i studien med mjölk från moderna raser som SRB och SLB och kan konstatera att fjällkomjolk har en för osttillverkning gynnsam kaseinprofil med förhöjda halter av alfa-s1-kasein, total beta-kasein och beta-kasein A1.

Den kunskap om fjällkor som finns behöver även förankras vetenskapligt anser hon.

– Fjällkon är inte bara viktig ur ett kulturellt och historiskt perspektiv utan också ur ett beredskapsperspektiv. Denna ras har en unik förmåga att under växtsäsongen producera mjölk på magra marker. De behöver inget kraftfoder, på så sätt skulle man kunna möjliggöra en mjölkproduktion även vid kris. **I LADUGÅRDEN I VUOLLERIM** råmar korna alltmer högljutt. De är hungriga, konstaterar Gabriella.

– Vi är ett antal entusiaster ute i bygderna som räddar fjällkor men det kan inte enbart byggas på det. I värsta fall kan det bli för sent. Det är viktigt att öka kunskapen och medvetenheten om fjällkorna men jag har inte direkt kampanjat.

En som har gjort det i många decennier och uppvaktat såväl politiker som myndighe-

ter är mjölkbonden Robert Nilsson.

– Han är som en pappa för fjällko-Sverige. Ringer runt och kollar hur det går för folk, säger Gabriella.

PÅ MJÖLKGÅRDEN i Övre Svartlå, mellan Vuollerim och Boden, bor och verkar Robert Nilsson. Förutom att driva mjölkgården, som tionde generationen, är han en av nyckelpersonerna i föreningen Svensk fjällrasavel. När Robert tog över som mjölkbonde 1989 fanns 27 535 mjölkgårdar i landet med 21 kor i snitt per gård. I fjol var det 2 562 gårdar med 113 kor i snitt. Besättningarna med fjällkor är i regel betydligt mindre. Rasen producerar hälften så mycket mjölk som en ko av den mest högproducerande rasen Svensk Holstein. Men de mjölkbönder som använder fjällkor i mjölkproduktion har alla valt en lägre lönsamhet i utbyte mot bevarandet av en lant-ras. Krisberedskap är idag högt upp på agendan och kanske kan det åter öka intresset för fjällkon i termer av en slags beredskapsko. En robust livsmedelsförädling kräver också robusta djur. Fjällkon har bra fertilitet, tydliga brunster och ett starkt fodersök som formats av att de under somrarna fått söka mat själva, många gånger långt ifrån hemgården. Även om de ger mindre mjölk än de vanligare mjölkkraserna, klarar de sig på mindre foder under vintern och magrare beten som skogsbeten under sommaren. De är också väldigt sociala, vilket tros bero på människans behov av att korna kommer hem för mjölkning på kvällen.

– Det är tusentals år av bruk av kon som skapat det här lynnet. De är fruktansvärt trevliga. Tycker man om att jobba med kor är det inte en liten sak.



Agnes Otterbech

FLERA OLIKA INITIATIV har tagits för att bevara fjällkon. Sedan början av 1990-talet har tre nya avelsföreningar bildats. De namn som används i respektive föreningsregister är svensk fjällras, bohuskulla samt fjällnära ko, varav den senare finns i två olika varianter avlade av två olika avelsföreningar. Förutom att kämpa för sin sak gentemot det omgivande samhället strider de också sinsemellan för sina olika avelsriktningar. I föreningen Svensk fjällrasavel vill man framför allt bevara fjällkons egenskaper som mjölkko. Många fjällkor är idag dikor som inte provmjölkas och kontrollmäts i den så kallade Kokontrollen där mjölmängd, fett-halt, proteinhalt och cellhalt mäts en gång i månaden. Det finns idag 4 469 fjällrasdjur som lyfter bidrag för utrotningshotade husdjursraser. Registrerade mjölkande fjällkor i Kokontrollen är enbart en bråkdel. I Kokontrollen hos Växa finns 277 årskor och det är de som utgör avelsbasen för att ta fram tju-rar.

FRAM TILL OCH MED 1960-TALET betraktades fjällkon som den bäst lämpade mjölkkon för norra Sverige. Men när mjölkproduktionen blev alltmer intensiv, utmarksbete ersattes av odlat mer energiriktt foder och ostproduktionen på fäbodan ersattes av mjölkproduktion för de framväxande bymejerierna växlande allt fler bönder till mer högproducerande raser som SLB och SRB. Så också Roberts farfar som 1961, fyra år innan Robert föddes, påbörjade utbytet av fjällkorna mot SRB. Roberts pappa var mjölkbonde tills han drabbades av ett allvarligt diskbräck och gjorde sig av med alla djuren. Robert och hans bror drev gården vidare som en växtodlingsgård, sålde spannmål och hö och arbetade åt andra bönder. När Robert som 23-åring gifte sig fick han och hustrun Eva en tjurkalv, fjällrasdjur, och en kvigkalv, SRB, av några bönder i närheten. Planerna på att flytta söderöver, jobba på någon gård plugga vidare fick stryka på foten, hemgården skulle åter bli en mjölgård. Han försökte köpa tillbaka djuren som hans pappa gjort sig av med men de hade alla skickats på slakt.

– Då tänkte jag att jag skiter i SRB och har enbart fjällkor.

SEDAN FÖRENINGEN Svensk Fjällrasavel bildades för 30 år sedan har Robert Nilsson arbetat outtröttligt med att bevara fjällrasen. 2006 gav han ut boken "Fjällkon – historik, avel och framtid" efter många års om-

fattande research. Även om han redan då var orolig för framtiden kunde han inte se dagsläget framför sig.

– Jag trodde vi skulle klara av att ha kvar nån sorts mängd, kanske 1000 kor per år i Kokontrollen som mjölkas.

Idag är antalet mjölkande fjällkor så lågt att avelsarbetet inte längre fungerar. Andelen fjällkor som hålls som dikor, kor för köttproduktion, har växt och för att fortsatt få fram tju-rar med kvalitetsmässigt verifierade härstamningar införde föreningen 2009 ett krav om att avelstju-rar, för att vara godkända, skulle ha en mor som mjölkats i Kokontrollen. Det kravet fick de lämna efter tio år då det inte längre fanns nog många sådana tju-rar att få tag på inom ett rimligt geografiskt avstånd.

– Det förekommer inget avelsarbete idag. Vi får helt enkelt inte fram några nya tju-rar med avelsvärden.

Han beskriver det som att de genom åren bedrivit räddningsaktioner och försökt rädda djur. Varje besättning idag består av rester från en mängd mindre besättningar som en handfull personer i föreningen försökt rädda. Robert har genom åren blivit kontaktad av människor som vill ha hjälp att komma i gång med egna djur.

– Folk är inte förberedda på hur mycket jobb det är, säger han.

Men så för ett tag sedan blev han kontaktad av ett ungt par som ville väcka nytt liv i en gammal mjölgård.

TVÅ SVARTA GETTER kommer studsande längs det som tidigare kallades för mjölkvägen. Gården i Siksjö, tre mil utanför Åsele, lade ner verksamheten för 20 år sedan. Men nu har den fått nytt liv i och med Marcus Månsson, 28, och Louise Nordström, 26.

Båda har jobb på Sveaskog i Åsele. Louise som säljare inom skogsplantor och Marcus inom teknikutveckling och fjärranalys. De träffades när de pluggade till jägmästare i Umeå, på en "Mandelmandnejt".

– Vi fikade och kollade på Mandelmans. Vi har varit väldigt inspirerade av dem, säger Louise och Marcus och skrattar.

För att börja med en småskalig djurhållning har de köpt två fjällrasstutar från Robert som de gett namnen Albert och Bruno. Något som inte gör det enklare att slakta dem sen.

– De får nog vara maskotar, säger Marcus.

På lite längre sikt är drömmen att ha fjällkor som kan mjölkas.

– Man vill ju bevara arvet och rasen. Nu när vi skaffat två själva har man fått ännu mer kärlek för dem, säger Louise.

Från början var Robert skeptisk till att sälja stutarna om de skulle användas till köttproduktion.

– Men sen tror jag han ser det som ett bra insteg för oss, han är väldigt mån om att vi inte ska gasa på för mycket och ångra oss, säger Marcus.

– Han rekommenderade att gå kurs på Eldrimne för att kunna göra egen ost, säger Louise.

– Det känns ju som man måste förädlade grejerna, skickar vi det till Norrmejerier då blir det konkurs direkt, säger Marcus.

De är ett ovanligt par här ute. I byarna omkring är det annars mest äldre människor och att ett ungt par flyttar in och dessutom skaffar djur har inte hänt på många år.

– Jag gick på Ica och så var det någon som jag inte alls känner som kom fram till mig och tyckte det var jättekul att vi startat i Siksjön, säger Marcus.

Till en början var han lite orolig för den sociala biten. Han var rädd att de skulle bli isolerade. Men i Umeå hade de ingen aning om vilka grannarna var. Nu har de kommit in i bygemenskapen, lånar grejer och hjälper varandra.

– Kanske att man på sikt kan gå ner i arbetstid. Eller en av oss i alla fall, det vore fantastiskt, säger Marcus.

– Det finns många drömmar men ibland känns det långt bort när vi har så mycket vi vill fixa med alla byggnader först, säger Louise.

Getterna, Asta och Beda, studsar oförtrottligt vidare.

FRAMFÖR DATORN VISAR Robert hur Sveriges jordbruk förändrats sedan han föddes i mitten av 60-talet. Flygbilder vittnar om ett välutnyttjat landskap med djur som betade överallt där det fanns bete. Han hoppas på en återgång till ett mer småskaligt jordbruk där fler kan försörja sig på det.

– Det behövs skattelättnader så att du kan producera mat upp till en viss nivå skattefritt. Och inte bara inom den här näringen. Vi behöver ha skärgårdsfiske, insjöfiske, att folk kan köpa en liten gård på tre hektar och hålla på med grönsaker. Det här är en större fråga än fjällkor. Jag tror det är den metallbiten som är varm nu, där vi ska smida, medan Ukrainakriget är igång.



FÖRENINGEN SVENSK FJÄLLRASAVEL har genom åren uppvaktat såväl Jordbruksverket som det departement som ansvarar för jordbruksfrågor i flera skrivelser för att påtala allvaret i situationen men något gehör har de hittills inte fått.

– Det är som att ropa i ett störskaft, det hörs ingenting.

Robert Nilsson har tre döttrar. Intresset för att ta över efter honom som mjölkproducent beskriver han som "noll".

– Jag har ett barn som gillar lantbruk... nej som gillar landsbygd. Äldsta flickan är designer i Stockholm. Den yngsta ska bli optiker. Jag kan inte säga till dem att det får ni inte bli. Mellanflickan har varit målare. Det är det vi slåss med, att i andra näringar tjänar du faktiskt pengar. Men de måste få välja sina liv, jag har valt mitt. Jag tycker det här är världens bästa jobb.

Vad är nästa steg?

– Jag går i pension, jag är 60 år, jag börjar bli för gammal. Men lite kamp har du väl kvar i dig?

– Ja du, har jag det?



Ett längre reportage om fjällkon kan du läsa på eldrimner.com.

Eldrimner välkomnar utredningen om ny kontrollorganisation

I början av juni 2025 presenterades den nya utredningen om livsmedelskedjans kontrollorganisation för landsbygdsministern. Nu har utredningen varit ute på remiss och bland andra Eldrimner har lämnat remissvar.

GÅRDSMEJERISTEN BOEL BINDBY är en av de som arbetat som experter i utredningen och hon ser många bra förslag för småskaliga livsmedelsproducenter, om regeringen tar de beslut som krävs. Dessutom är utredningen en milstolpe: första gången får Sveriges Gårdsmejerister vara med och lämna remissvar på utredningen.

– Vi har äntligen fått de bestämmande att förstå att vi behövs, säger Boel.

UTREDNINGEN är en rejäl, grön lunta på närmare 900 sidor. Den fick landsbygdsminister Peter Kullgren ta emot från utredningen om livsmedelskedjans kontrollorganisation, som har sett över organisation, finansiering och förenkling av kontrollen i delar av livsmedelskedjan och nu ska den ut på remiss.

– Det ska bli enklare att driva företag. Med dagens utredning får vi ytterligare skarpa förslag för fler förenklingar för företagen. Förenkling av regler och företagens myndighetskontakter stärker Sveriges konkurrenskraft och ökar försörjningstryggheten, sa landsbygdsminister Peter Kullgren när han fick ta emot utredningen.

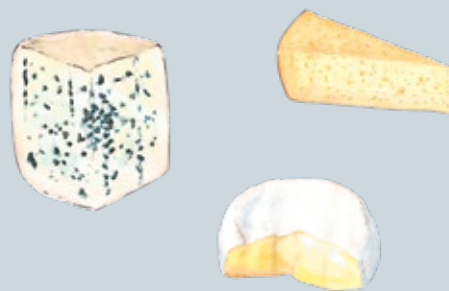
Utredningen innehåller förslag om bland annat organisering, finansiering, samverkan samt råd och stöd i kontroll av livsmedel. Utredningen lämnar även förslag till förenkling för de minsta företagen med diversifierad verksamhet. Utredningen föreslår bland annat att kontrollorganisationen centraliseras, att mer kontroll ska finansieras av skattemedel, ökad samverkan mellan kontrollmyndigheter samt anpassningar för vissa mikroföretag. Ett förslag som skulle kunna förbättra för små företag är att ökad dialog i syfte att förenkla den offentliga kontrollen föreslås, vilket bedöms leda till en ökad förståelse för små företags förutsättningar. Det föreslås också avgiftssänkningar för 853-anläggningar med liten produktion, borttagande av avgifter för kontrollprogram samt minskade avgifter.

NÄR BOEL BINDBY ser resultatet av utredningen blev hon trött men nöjd.

– Det som kan bli en gamechanger för oss mejerister är förslaget om sänkta avgifter för att bli en EU-godkänd anläggning i kombination med sänkta avgifter för kontroller.

Om man är en EU-godkänd anläggning (853-anläggning) kan man sälja sina produkter i hela EU.

Boel hoppas att förslagen blir verklighet.



– Man snackar beredskap nuförtiden, men samtidigt sitter vi i en i sats där småskaliga producenter inte kostar på sig att bli en EU-godkänd anläggning och det gör att vi får helt annat utrymme att klara kriser, säger Boel.

HON KONSTATERAR OCKSÅ att det är avgiftssänkningarna som kommer att göra störst skillnad, men hon tycker också att det finns andra intressanta förslag.

– Det är spännande att utredaren föreslår att det ska ställas krav på myndigheterna att de ska ha dialog med branscherna. Det skulle innebära stor skillnad för oss.

Boel gläds också över att utredaren skriver att Livsmedelsverket behöver förändras.

En annan av experterna i utredningen var Aksel Ydrén från det nationella resurscentrumet Eldrimner.

– Vi experter har lämnat synpunkter och förslag men ytterst är det utredaren som väljer vad de vill gå vidare med. Eldrimners ambition har varit att visa att många små företag tyngs av stora kostnader och en stor regelbörda och att det därför måste bli enklare för mathantverksföretagen. Jag vill verkligen ge utredaren Magnus Oskarsson en eloge för en lösningsorienterad approach. Nu är det upp till regeringen att göra verklighet av förslagen, säger Aksel Ydrén.

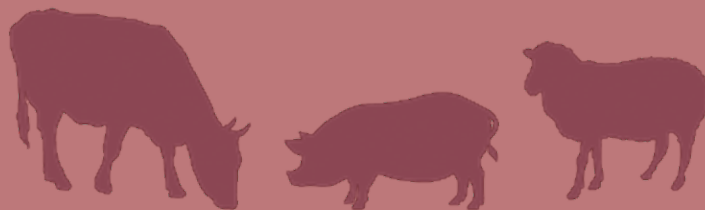
I SITT REMISSVAR BETONAR Eldrimner att mathantverksföretagarna välkomnar utredningen och uppskattar att utredaren hade uppdraget att ta fram åtgärder som särskilt underlättar för mikroföretag med diversifierad verksamhet i livsmedelskedjan. Eldrimner ser också fördelar med centralisering av livsmedelskontrollen i någon form, men bedömer att ytterligare utredning behövs, särskilt i relation till annan kontroll från kommuner och länsstyrelser.

ELDRIMNER ANSER att företagens avgifter med en reformerad kontrollorganisation inte är tillräckligt utredd. Timtaxan är en central fråga och det är avgörande att den utformas likvärdigt och inte innebär en ökad ekonomisk börda. Livsmedelsverkets nuvarande höga timtaxa har länge kritiserats och det är därför avgörande att en framtida organisation inte ytterligare ökar den ekonomiska belastningen för företagen.

Eldrimner menar också att sänkta avgifter är avgörande för den småskaliga livsmedelsförädlingens och det svenska mathantverkets utveckling. Därför betonar Eldrimner i sitt remissvar att de planerade nedsättningarna inte kan vänta till 2028 utan bör träda i kraft snarast. Eldrimners remissvar finns att läsa i sin helhet på eldrimner.com. Sök på remissvar.

Slakt på gård kan minska svinn och gynna ekonomin

Att slakta och ta hand om fler livsmedelsproducerande djur som livsmedel skulle gynna såväl miljö och klimat som producenternas ekonomi och Sveriges livsmedelsberedskap. Jordbruksverket har gjort en studie där slakt på gård har undersökts ur ett resurs- och matsvinnsperspektiv. Fokus ligger på nötkött eftersom det är dyrare och produktionen påverkar klimatet mer.



I STUDIEN HAR SLAKTERIER och mjölkproducenter intervjuats. Båda grupperna är positiva till att ta tillvara djur som av olika skäl inte kan transporteras till slakterier utan måste avlivas på plats. Slutsatsen i studien är dock att det behövs mer information och goda exempel för att få fler slakterier intresserade och vilja utföra slakt på gård. Studien noterar också att priset på nötkött just nu är högt. Det ger ett gynnsamt ekonomiskt läge för företagen, men för att skapa konkreta förutsättningar krävs också att, det blir tydligare hur planeringen ska fungera eftersom slakt på gård, precis som normal slakt, behöver planeras i förväg samt att kännedomen ökar om att veterinärkostnaden är densamma vid slakt på gård som vid ordinarie slakt.

SLAKT PÅ GÅRD kan också medföra positiva bieffekter. Till exempel skulle fler hästar kunna tas tillvara till livsmedel och småskaliga

slakterier eller vilthanteringsanläggningar i glesbygd skulle kunna bli godkända för slakt på gård i områden där avstånden är långa till större slakterier.

– Vi välkomnar fler slakterier att komma in med ansökan om godkännande, säger Mona-Lisa Dahlbom, veterinärspektör på Livsmedelsverket.

Idag finns två slakterier som är godkända för slakt på gård.

Rapporten har tagits fram inom ramen för regeringsuppdrag för minskat matsvinn, ett uppdrag inom livsmedelsstrategin som sker i samverkan mellan Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket. Katrin Schiffer, som arbetar med slaktfrågor på Eldrimner, deltog i studiens initieringsfas.

Sjömaten firas den 19 oktober

Från och med 2025 har den 19 oktober utsetts till Sjömatens dag. Det är aktörer i den blå värdekedjan som tagit initiativ till dagen för att lyfta sjömaten i Sverige och varför det är viktigt att det äts mer sjömat.

– Sjömaten är viktig för mathantverket. Det är spännande råvaror som går förädla till mathantverk och den är också viktig ur ett livsmedelsberedskapsperspektiv." Det säger Eldrimners chef Ulrika Brydning om varför hon firar Sjömatens dag.



Traditionell kunskap lobbas in i regionala livsmedelsstrategier

Efter att Sverige undertecknat FN:s konvention om biologisk mångfald ska enligt artiklarna 8j och 10c hänsyn tas till traditionell kunskap och sedvanebruk i beslutsfattande kopplat till den biologiska mångfalden. Under hösten 2025 har uppdatering av de regionala livsmedelsstrategierna runt om i landet startat och i samband med detta har ett utskick gjorts till samtliga län för att sprida vetskap om traditionell kunskap och sedvanebruk. Bakom skrivelsen står Sametinget, som har regeringens uppdrag att utgöra samordnare för Sveriges genom-

förande, i samarbete med SLU, Centrum för biologisk mångfald och Eldrimner.

– Att få in skrivningar i de regionala strategidokumenterna är viktigt dels för att kunna få stöd i ett genomförande, sprida kunskapen om Sveriges åtagande, dels för att säkerställa att kunskapen finns kvar i organisationen även om personal byts ut, säger Åsa Labba, samordnare på Sametinget.

Årets Tunnbrödsinspiratör blev Anki Berg

I samband med firandet av Tunnbrödsakademins 10-årsjubileum i maj 2025 utsågs Anki Berg från Örnsköldsvik till Årets Tunnbrödsinspiratör 2024. Bakom utnämningen står Tunnbrödsakademien, som varje år utser en person som har gjort särskilda insatser för tunnbröds-kulturen. Motiveringen lyder: "Ingen kan ta miste på hennes passion, djupa kunskap och känsla för tunnbröd. I sin gärning sprider hon äkta brödgädje. Genom sitt författande, via filmer och med kurser i den egna bagarstugan för hon kulturarvet vidare och inspirerar såväl erfarna tunnbrödsbagare som nyfikna noviser" Eldrimmer har vid flera tillfällen samarbetat med Anki Berg.



Hella Selle & Emma Skoglund är Årets Unga Företagare på Tjörn

På Tjörn har Hella Selle och Emma Skoglund utsetts till årets unga företagare. De tog för några år sedan över Lottas Bak & Form i Bleket. De fick utmärkelsen för sitt mod och sin passion. De har utvecklat ett arv till att vara mer än ett bageri – de har byggt en destination. En doftande mötesplats där både lokalbor och långväga gäster samlas kring surdeg, samtal och småskaligt storverk. Genom sitt målmedvetna arbete med lokala råvaror och noll-svinn bidrar de till ett hållbart näringsliv. Som arbetsgivare för många av våra ungdomar skapar de inte bara framtidens bröd – utan framtidens medarbetare och företagare.



Flättinge gård blev årets matentreprenör

Systrarna Levinsson på Flättinge gård, som bland annat utbildat sig på Eldrimmer, har utsetts till Årets matentreprenör i Jönköpings län. Priset delas ut av Länsförsäkringar.

Systrarna Sandra, Josefin & Louise Levinsson driver som fjärde generation den mångsidiga gården i Skärstad, med både tradition och nytänk. Lupinbiffar, nötkött, ägg och frukt samsas med en helt ny, populär, gårdsbutik, bageri och café – och under året har deras produkter gjort succé även i butikshyllorna. Flättinge gårds verksamhet firade tioårsjubileum 2023.





Emilia blev årets unga företagare i Kronoberg

Årets unga företagare i Kronobergs län blev Emilia Hildingsson från Farmors Grimslov. Hon fick utmärkelsen för att hennes verksamhet vuxit till en destination och en plats där barn plockar bär, där besökare samlas kring smaker från trakten och där glass inte bara är glass – utan ett hantverk prisats långt utanför länets gränser. Bakom allt detta står en ung företagare som med värme, kreativitet och driv skapat en verksamhet som berikar både besökare och bygden.

Emilia har också sett till att det i somras serverades mathantverks-glass på Sweden Rock Festival. Hennes företag var i somras leverantör av glass till alla åtta restaurangerna på området. Dessutom stod Emilias Glassvagn på festivalområdet. Efter att ha drivit Farmors Grimslov i fem år har Emilia nu beslutat att lägga ner verksamheten.



Maja blev årets unga företagare i Jämtland

I Jämtlands län blev årets unga företagare Maja Olsson från Majas Skafferi, som är ett småskaligt surdegsbageri i Undersåker som bakar på säsongens råvaror med traditionellt hantverk. Maja fick utmärkelsen för att hon med hjärtat i bygden och händerna i degen har skapat något alldeles unikt. I sin hemby Undersåker har hon, tillsammans med sin sambo, byggt upp Majas Skafferi – ett surdegsbageri som blivit en självklar del av det lokala samhället som även lockar förbipasserande turister. Maja Olsson beskrivs som en företagare som tänker brett, agerar hållbart, bidrar till lokal tillväxt och inspirerar andra att våga följa sin passion och våga göra verklighet av sina idéer.



Osannolik utvecklingskurva för årets fårföretagare

Caroline Nielsen och Christoffer Lindahl som driver Strömmens Gårdsmejeri i Ånge fick utmärkelsen Årets Fårföretagare 2025 av Svenska fåravelsförbundet. Enligt motiveringen är Carolines och Christoffers utvecklingskurva på gården näst intill osannolik. Det är höga krav på kunskap att omfamna lantbruk, fårskötsel och ystning. Det har de gjort med den äran under de sju år som de drivit gården. Caroline och Christoffer hade ingen erfarenhet av vare sig lantbruk eller ystning. Med mod, entusiasm, idogt arbete och målmedvetenhet har de fortsatt att utveckla Strömmens gård. Investeringar i fårhus, i nya produkter, förutom ostar även glass och att föda upp lammen i egen regi. Strömmens får fortsatt priser för sina fina ostar och företaget är lönsamt.

Fru Bakstra blev årets Stellabagare

I maj 2025 utsågs Fru Bakstra, Birgitta Hedström Persson, som är tunnbrödsinspiratör, som Eldrimner har förmånen att ha som kursledare, till årets Stellabagare.

Motiveringen löd:

”För ett varmt och inspirerande engagemang i att föra brödets kulturarv vidare. Med kunskap, själ och hjärta delar Stellabagare 2025 med sig av hantverket. Hennes historia väcker nyfikenhet och bakglädje hos många. Genom kurser och ideellt engagemang sprids traditionen vidare till nya generationer.”

Stellagalan har jämlikhet inom gastronomin som mål och har skapat en plattform för samarbete kring detta. De synliggör de mest meriterade och ambitiösa kvinnorna och bygger broar mellan mentorer och unga i branschen.



Nye förbundskaptenen har bakat tunnbröd med Eldrimner

Det var aldrig något krav från Eldrimners sida att herrfotbollslandslagets nye förbundskaptenen skulle ha varit med på någon mathantverksaktivitet, men att han har akat tunnbröd med Nik Mäarak och Magnus Lanner ser vi absolut som en mycket värdefull merit.

Graham Potter blev i oktober 2025 ny förbundskaptenen för Sveriges herrlandslag i fotboll. Han har tidigare tränat West Ham, Chelsea, Brighton och Swansea. Mellan 2011 och 2018 var han tränare för Östersunds FK som under de åren gick från spel i division två till slutspel i UEFA Europa League. I samband med ett av Östersunds FK:s kulturprojekt deltog Graham Potter och hans lag i tunnbrödsbakning på Jamtli i Östersund.



Ciderkärlek skildras i ny bok

Hantverksbagaren och cidermakaren Märta Westling i Hjulsjö kan nu även titulera sig författare. I den självbiografiska *Det är solsken vi sparar* får läsaren följa med Märta och familjen under ett år och genom 86 berättelser om hur man älskar cider.

Boken är uppbyggd kring fristående händelser. Bageriet på Hjulsjö 103 smyger sig också in, och cidermakningen skildras i den vardag som levs alltefter som säsongerna skiftar. Boken varvar möten med cidermakare och odlare, handfasta skildringar av processen från skörd till buteljering i Hjulsjö, vardagens små dialoger och den omgivande naturens ständiga förändring. Äpplets väg mot cider blir också ett år av dagar som levs, med alla de små saker som i sin essens är ett liv, åtminstone vårt.

– Det var Åke, 7 år, som sade det en morgon, strax innan boken skulle gå på tryck; detta är en bok om hur man älskar cider. En samling av berättelser som cidern bär på och reflektioner kring de många detaljer som cidermakning innebär. En hybridmemoar, skriven i gränslandet mellan det personliga och det professionella, där min egen resa vävs samman med nya perspektiv på cidermakning, berättar Märta om boken, som hon hoppas blir en bok man återvänder till då och då.





SE VÅRT AKTUELLA
KURS- OCH
UTBILDNINGSBUD
VIA ELDRIMNER.COM/
UTBILDNING



Eldrimner utbildar mathantverkare

ELDRIMNER FÖRMEDLAR KUNSKAP OCH INSPIRATION till mathantverkare i hela landet, både i starten och under utvecklingen i yrket och företagandet. Du som är eller vill bli mathantverkare kan genom Eldrimner ta del av kurser, handledning och erfarenhetsutbyte.

VÅRT UTBUD STRÄCKER SIG FRÅN kortare kurser till längre utbildningar, alla med fokus på att förbättra dina färdigheter inom olika områden av mathantverk. Oavsett om du är intresserad av bageri, charkuteri, småskalig slakt, mejeri, fiskförädling eller förädling av bär, frukt och grönsaker, har vi kurser som passar dig. Våra kurser och utbildningar kombinerar teoretisk undervisning med praktiska övningar och genomförs på plats i våra lokaler Ås i Jämtland, där vi både har ett bageri, ett charkuteri, ett mejeri och en ateljé för bär-, frukt- och grönsaksförädling. Kurser kan också hållas hos verksamma mathantverkare över hela landet. Oavsett vilken kurs du väljer kommer du att lära dig av branschens bästa lärare och experter.

ELDRIMNER ERBJUDER OCKSÅ digitala kurser och föreläsningar, informativa filmer samt teoretiska kurser i till exempel livsmedelssäkerhet och vi kan även genomföra kurser i allt från hur du ska tänka kring etiketter och förpackningar till hur du ska nå ut med dina produkter.

Har du önskemål om en kurs eller aktivitet som du saknar kan du mejla till info@eldrimner.com.

Längre utbildningar

Eldrimner bedriver tillsammans med Torsta AB en ettårig yrkeshögskoleutbildning för dig som vill bli mathantverkare inom hantverksbageri, hantverkscharkuteri eller som ger dig en yrkesexamen som mathantverkare. Efter utbildningen har du goda möjligheter att söka anställning som mathantverkare. Utbildningen ger praktisk erfarenhet av arbete i mathantverksföretag genom att hälften av studietiden är förlagd till olika mathantverksföretag som du själv väljer.

UTBILDNINGARNA Starta eget hantverksbageri och Starta eget mathantverksföretag vänder sig till dig som vill starta eget företag. Detta är en komprimerad och flexibel utbildning där du läser praktiska och teoretiska ämnen samtidigt som du tar fram en egen affärsplan.



"Halva nöjet är att träffa så många "kollegor" i branschen som vi får byta erfarenhet med. Det är så givande att lyssna på andra och höra hur dom löst sina proppar i produktionen, vilka leverantörer dom använder, prissättning med mera. Att avrunda dagen med några timmar tillsammans för en middag var ett bra avslut på en dag fylld av samtal."

Renée Öqvist från Rhoo Musteri som gick kursen, Kolsyresättning av bär och fruktdrycker.

"En bra kurs som ger en grundkunskap om vad som krävs för att starta eget hantverksbageri. En kurs som resulterat i Lilla Bageriet i Skogen för min del!"

Marie Samuelsson, Starta eget hantverksbageri



"När jag fick sitta jury i SM i Mathantverk fick jag upp ögonen för hur nördiga och proffsiga Eldrimner är och då bestämde jag att jag skulle gå utbildning hos dem."

Ragnar Martinsson, kock och blivande hantverkscharkuterist på utbildningen Starta eget mathantverksföretag.

"Det är så himla viktigt att denna utbildning finns! Ni som ansvarar håller i utbildningen gör ett hästjobb! Man märker tydligt som handledare att de har fått en bra grund att stå på."

Det säger Joakim Engström på Rosendals Trädgård, efter att ha tagit emot en elev från Eldrimners och Torstas yrkeshögskoleutbildning i mathantverk.



"Det som är så bra med Eldrimners kurser är att det alltid är så härligt att få träffa likasinnade."

Josefine Lindmark, Östergransjö Gård som gått kursen ysta ost och hålla fjällkor.



YRKESHÖGSKOLE- UTBILDNING I MATHANTVERK



ELDRIMNER OCH TORSTA AB erbjuder den ettåriga utbildningen Mathantverk: hantverksbagare, hantverkscharkuterist eller hantverksmejerist. Efter utbildningen kan du söka jobb på mathantverksföretag, eller på gårdsrestauranger och -caféer, delikatessbutiker och andra verksamheter som har koppling till mathantverk. Vill du i stället starta ett eget mathantverksföretag har du fått en god grund för det.

KÄNNETECKNET FÖR MATHANTVERK är att människans hand och kunnande är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverk lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter. Under utbildningen lär du dig att tillverka produkter av lokala råvaror utan onödiga tillsatser, vilket skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Du väljer en av inriktningarna: bageri, charkuteri eller mejeri.

UTBILDNINGEN GER DIG, förutom kunskap inom respektive mathantverksinriktning, även en bred grund genom kurser som exempelvis Mathantverkets mervärde och hållbarhet, Livsmedelssäkerhet samt Företagsekonomi; allt ur ett mathantverksperspektiv. Den teoretiska delen av utbildningen ges i huvudsak som distansstudier för att ge dig som studerande stor flexibilitet, medan de praktiska kurserna till största del genomförs på plats hos Eldrimner, i Ås, Jämtland.

EN FRAMGÅNGSFAKTOR I UTBILDNINGEN är att hälften av utbildningen består av praktik (Lärande i arbete, LIA) hos erfarna mathantverkare i respektive bransch. Under de fyra praktikperioderna får du som studerande möjlighet att delta i verksamheten hos olika mathantverksföretag runt om i landet eller utomlands. Du väljer till stor del dina LIA-platser själv, med stöd av utbildningsledaren.

UTBILDNINGEN ÄR KOSTNADSFRI och ger rätt till studiemedel. Du läser 200 YH-poäng på heltid vilket innebär 40 veckors studier, varav hälften är praktik. För att söka utbildningen behöver du ha grundläggande behörighet, dvs gymnasieexamen eller motsvarande. Du som saknar detta har möjlighet att söka om du åberopar reell kompetens. Till varje utbildningsomgång antas ca 20 studerande.

Välkommen med din ansökan!

KONTAKT:
Utbildningsledare
Viktoria Vestun
010-225 32 81
viktoria@eldrimner.com

FAKTA

- Utbildningen är ettårig. Omfattningen är 200 YH-poäng på heltid (40 veckors studier)
- Valbara inriktningar är Bageri, Charkuteri eller Mejeri
- Studierna sker på distans med ca sju platsträffar (å 4–7 arbetsdagar) på Eldrimner i Ås, Jämtland.
- Halva utbildningen utgörs av praktik (LIA) hos mathantverksföretag på olika platser i landet.
- Utbildningen är kostnadsfri och ger rätt till studiemedel.
- Endast grundläggande behörighet krävs (dvs gymnasieexamen eller motsvarande). Du som saknar detta kan åberopa reell kompetens.
- Utbildningen tar in ca 20 studerande per år.

KURSER SOM INGÅR

- Produktionsteknik inom hantverksbageri, -charkuteri eller -mejeri (37 YH-poäng)
- Lärande i arbete 1–4 (100 YH-poäng)
- Mathantverkets mervärde och hållbarhet (15 YH-poäng)
- Livsmedelskemi- och mikrobiologi (8 YH-poäng)
- Livsmedelssäkerhet (10 YH-poäng)
- Företagsekonomi (10 YH-poäng)
- Examensarbete (20 YH-poäng)

Utbildningen anordnas av Torsta AB, ett kunskapscentrum för de gröna näringarna som erbjuder utbildningar och kurser för både unga och vuxna samt arbetar med företags- och landsbygdsutveckling i Jämtland.

Utbildningen genomförs av Eldrimner - nationellt resurscentrum för mathantverk som förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper företagare genom kurser, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska utvecklas



Mer information
och länk till anmälan
finns på
eldrimner.com

AVSÄNDARE Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavägen 30 B, 836 72 Ås

YRKESHÖGSKOLE- UTBILDNING I MATHANTVERK

STARTA EGET HANTVERKSBAGERI

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG

Vill du starta eget eller ha en anställning i ett mathantverksföretag?
Gå någon av Eldrimners längre utbildningar.

Yrkeshögskoleutbildningen är ettårig och studiemedelsberättigad. Den består av hälften praktik och hälften teori, både på distans och i Eldrimners lokaler.

Starta eget-utbildningarna är fem veckor långa och består av praktiska moment i Eldrimners lokaler och studier på distans.

Kursstarter hösten 2026.
Läs mer via eldrimner.com/utbildning.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk