

MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER** – NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

nr 1 VÅR 2020

A woman with blonde hair, wearing a black zip-up jacket and a brown leather apron, stands in a kitchen. She has her hands in her pockets. In the background, there are stainless steel shelves with various kitchen items, including a large piece of roasted meat and some bottles.

**NORDISKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK
NOBEL • CIDERPIONÄRER • MÖRT**

ELDRIMNER

NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare, i starten såväl som i utvecklingen av företaget, genom rådgivning, kurser, studieresor, 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 hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter 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 MATHANTVERK 1 år

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER



INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK

Produkttävling öppen för hela Norden, som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

MATHANTVERKSDAGAR

Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER

Idé- och kunskapsmässor, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

Produktcertifiering framtiden med mathantverkarna.

ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK

ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

MATHANTVERK.SE

Webbplats/app som samlar information om mathantverkare och gårdsbutiker i landet.



STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

För att undanröja hinder för mathantverkare och underlätta utvecklingen av mathantverk i Sverige.

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING

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

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Bodil Cornell

Verksamhetsledare

010-225 32 72 – bodil@eldrimner.com

Aleksandra Ahlgren

Samordning Kommunikation

010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com

Christina Hedin

Samordning Branscher

010-225 32 64 – christina@eldrimner.com

Madeliene Larsen Ivansson

Samordning Administration

010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com

eldrimner.com



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska unionens stöd för
inriktningssatsning Europa
investerar i kunskapsregionen



MATHANTVERK

nr 1 VÅR 2020

MAGASINET MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år.

Ansvarig utgivare Bodil Cornell

Redaktör Annelie Lanner

Grafisk form/Bildredaktion Stéphane Lombard

Prenumeration eldrimner.com

Adressändringar lisa@eldrimner.com

Omslagsfoto Stéphane Lombard

Tryck TMG Tabergs

VILKET fantastiskt arbete jag har! Tänk att få resa runt i hela Sverige och träffa mathantverkare. Det är det vi gör när vi turnerar runt med mathantverksdagarna. Innan oktobers utgång ska vi ha varit i alla Sveriges 21 län. Genom de här dagarna får vi träffa mathantverkare i hela landet och diskutera utvecklingen av näringen. I år är det spännande temat direktförsäljning. Vi berör alla möjliga sätt att sälja mathantverk direkt till kund. Både mer traditionella och nya lösningar. Vi belyser webbhandel, marknadsförsäljning och gemensamma butiker och mycket annat. REKO-ringarna utvecklas snabbt över hela landet och det finns många funderingar hur de ska kunna utvecklas och bli ännu bättre framöver. Prenumerationer, matkassar och gemensam mathantverksbil är sådant som ofta kommer upp i diskussionerna. Vi gör också en utblick till Frankrike och tittar på hur de med stort engagemang arbetar med direktförsäljning.

VI FÖRSÖKER alltid anordna mathantverksdagarna på plats hos en mathantverkare. Då blir det alltid bra. Utmaningen är ibland att få plats med alla deltagare, men det är otroligt hur trångt det kan vara om temat är intressant och vi har det trevligt tillsammans. Ibland är det så trångt att jag får hålla i projektorn och vi får åla oss runt bland borden och ibland är det lite rymligare. Det är alltid trevligt och ni är alltid lika engagerade och tåliga. Ni är fantastiska!

LITE EXTRA ROLIGT är det att träffa er som har gått våra längre utbildningar; yrkeshögskoleutbildningen eller Starta eget. Det är så roligt att se att ni är igång och att ni tillför näringen så mycket. På Flättinge gårdscafé i Jönköping län, ett café i utveckling där det nu också byggs bageri, är värddinnorna tre lysande systrar, som det var härligt att återse. Louise har gått den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen, Josefin har gått vår Starta eget-utbildning och Sandra har gått andra bra utbildningar. Jag längtar redan tillbaka dit för att se det nya bageriet när det blir klart.



NU BÖRJAR ÄVENTYRET med ett Nordiskt Mästerskap i Mathantverk. Evenemanget äger rum 21–23 augusti på Fjäderholmarna i Stockholm. Tänk att få se hela Nordens spännande mathantverk på plats i tävlingen och tänk vad vi alla kan inspireras och lära av varandra! I samband med tävlingen vill vi skapa så mycket uppmärksamhet som möjligt för mathantverket. Det är konsumenterna, den intresserade och kunskapsbärande allmänheten vi riktar oss till. Därför ordnar Eldrimner en rad aktiviteter som sprider kunskap om mathantverk. Det kommer också att finnas en marknad, där ni som tävlar har möjlighet att sälja era produkter.

TÄVLINGEN HÅLLS i samband med den gastronomiska festivalen Foodstock som arrangeras för andra året. Där blir det olika aktiviteter med syfte att få konsumenter, producenter och kockar att mötas. Det kommer att lagas och serveras mat och ordnas olika aktiviteter kopplat till matlagning, som råvarornas betydelse och möten mellan kockar, mathantverkare och konsumenter.

Slow Foods arrangemang Terra Madre Nordic kommer också till Fjäderholmarna. Tillsammans lyfter vi den unika maten. De har ett eget område i direkt anslutning till vår marknad. De arrangerar seminarier, diskussioner, aktiviteter, marknad, utställning och en hel del annat.

UTVÄRDERINGEN AV ELDRIMNER har kommit, som ni kanske har sett. Den innehåller mycket ros över vad vi har gjort, men en del slutsatser bör diskuteras. Jag återkommer om detta.

TILL SIST vill jag påminna er alla om att jag samlar på regelkrångel. Vi börjar få in en hel del om vatten, ägg och annat, men jag är övertygad om att det finns mer. Skicka in alla era krångel till info@eldrimner.com. I slutet av mars ska vi skapa årets krångellista som sedan ska spridas bland annat till riksdagen. Vi hoppas också kunna arrangera ett "Krångelseminarium".

Ha det nu riktigt bra! Vi ses på Mathantverksdag och annat runt om i landet.

Boelil Cornell



NORDISKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK

Fjäderholmarna - Stockholm

21 - 23 augusti



*Tävlingen är öppen för mathantverkare från hela Norden
och ersätter i år de Svenska Mästerskapen i Mathantverk.*

*I samband med tävlingen hålls även den gastronomiska festivalen
FOODSTOCK samt Slow Foods TERRA MADRE NORDIC och
ELDRIMNER ordnar mathantverksmarknad och aktiviteter.*

*Det kommer att finnas mycket att se och göra på Fjäderholmarna de
här dagarna, för mathantverkare, kockar och besökare!
Tävlingsanmälan öppnar i maj. Mer information om arrangemanget
publiceras löpande i Eldrimners kanaler.*

Välkommen!

COOP ÖPPNAR GÅRDSBUTIK PÅ NÄTET

Coop lanserar nu en gårdsbutik online, där man kan köpa närproducerade livsmedel från lokala mathantverkare och få dem hemlevererade tillsammans med övriga varor.

– Producenter har nu möjlighet att nå ut till alla våra e-handelskunder, samtidigt som vi får branschens vassaste sortiment av genuint lokalt mathantverk, säger Claes Hessel, produktchef Coop.

Butiken startar med 25 producenter och drygt 100 olika varor. Målsättningen är att både antalet producenter och varor ska öka successivt.

– Det känns väldigt spännande för oss som litet lokalt företag att få vara med på en så stor plattform som Coop erbjuder. Coops nya gårdsbutik på nätet gynnar alla, både kunden som smidigt kan köpa hem småskaligt och lokalt mathantverk samtidigt som vi som producerar har möjlighet att nå fler med våra produkter, säger Åsa Levén, grundare av Säby Gård på Ingarö.

I en första fas levererar gårdsbutiken till cirka två miljoner kunder i Stockholm och Mälardalen. Om testet faller väl ut är planen att expandera tjänsten och sätta upp liknande lösningar i resten av landet med möjlighet att beställa varor där produktionen har skett så nära kunden som möjligt.



SVENSKT VIN BÖR GÖRAS KÄNT

Författaren Mattias Säfwenberg fortsätter arbeta för att göra svenskt vin känt. I sin bok *Svenskt vin – en vinvärld som växer* från 2019 berättar Mattias att det var först 1999 som Sverige officiellt blev ett vinland enligt EU, för det var då vi tilläts göra vin på druvor odlade i Sverige för att sälja kommersiellt. Idag har de svenska vinmakarna kommit så långt att vi nu har möjlighet att dricka utmärkta svenska viner. Mattias menar dock att de svenska vin-

gårdarna kan tillverka hur bra viner som helst, men om ingen berättar om dem så att de syns – ja, då är det nästan som att de inte finns. Att fler ska känna till svenskt vin är alltså något som han vill hjälpa till att åstadkomma. Mattias har även medverkat i Meny i Sveriges Radio P1 i avsnittet *Sverige på väg att bli ett riktigt vinland*, som sändes den 22 augusti 2019 och som fortfarande finns tillgängligt att lyssna på via sverigesradio.se.

HERRMANDORFERS GRUNDARE ÄR DÖD

Karl Ludwig Schweisfurth, den legendariske grundaren av Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Tyskland, är död. Han blev 89 år. Han var en stor pionjär och visionär inom ekologisk produktion.

Karl Ludwig Schweisfurth, som föddes 1930, var son till Karl Schweisfurth som startade Herta Foods 1902. Herta Foods var Europas största slakt- och charkfabrik, men sonen gjorde sig själv känd som grundare till den ekologiska gården Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Bayern i södra Tyskland. Eldrimner hämtar både inspiration, kunskap och lärare från Herrmannsdorfer.

Karl Ludwig Schweisfurth var en av talarna på Særimner 2015 och har varit mycket betydelsefull för utvecklingen av mathantverket och för ekologisk livsmedelsproduktion över stora delar av världen.



AMBASSADÖR TAR SIG AN NYTT UPPDRAG

Stjärnkocken och Eldrimners ambassadör Magnus Nilsson har tackat ja till ett nytt uppdrag efter att prisade restaurangen Fävikens Magasinet i Jämtlandsfjällen har stängt. Magnus Nilsson kommer att arbeta som chef över den kulinariska akademien Mad i Köpenhamn. Mad är en ideell organisation som arbetar för att göra restaurangindustrin mer hållbar när det gäller hälsa, miljö och klimat.



REKRYTERING AV NY CHEF PÅGÅR

Rekryteringsprocessen för att hitta en ny verksamhetschef till Eldrimner pågår.

Eldrimners nuvarande verksamhetschef Bodil Cornell fyller 70 år i slutet av 2020.

Har du frågor om rekryteringsprocessen kan du vända dig till Frida Hallman som är HR-chef på Länsstyrelsen i Jämtland: frida.hallman@lansstyrelsen.se, 010-225 30 00.

SKARA OSTMÄSSA PÅNYTTFÖDS

Efter 25 års uppehåll hålls Skara Ostmässa återigen i höst. Mässan är ett samarbete mellan Skara kommun, ICA Munken, Stekosterian, Noltorps Lantbruk och Skara Järnvägmuseum.

Mässan hålls i Vilans Fritidsområde i Skara 25-27 september. Under mässan kommer det vara en dag för branschfolk och återförsäljare. Då kommer det att erbjudas föreläsningar, paneldiskussioner och workshops för att främja ett än bredare utbud av svensk ost i butiker och krogar.

De övriga två dagarna är för konsumenter med både provsmakning och försäljning av ostar.



Arrangörerna räknar med att locka omkring 10 000 besökare och planerar för att Ostmässan ska bli ett årligen återkommande arrangemang.

Eldrimners branschansvariga för mejeri planerar att finnas på plats på Skara Ostmässa i september, och säkerligen också flera av Sveriges hantverksmejerister.



LIVET PÅ FÄBODARNA SKILDRAS I NY BOK

Fäbodkommittén i Järvsö hembygdsförening arbetar med en ny bok som ska innehålla berättelser från somrar på fäbodvallarna i området.

– Boken kommer att innehålla flera fäbodjantors berättelser, eller skojantor som vi säger i byn. Vi vill sprida kunskapen om fäbodlivet vidare, säger Josefine Owetz, som ingår i bokens projektgrupp.

Hon berättar att i centrum för bo-

ken står Anna Jansson som i sin ungdom tillbringade många somrar på Skalsvallen som fäbodjanta

– Anna skrev på 1960-talet ner sina minnen från Skalsvallen till ett gediget bokmanus. Hon ville att den skulle ges ut som en bok men skickade inte vidare berättelsen till något bokförlag då, men nu blir det äntligen en bok, 60 år senare, säger Josefine.

Boken släpps i juni.

BRANSCHRÅDEN STÄRKER MATHANTVERKET

I BÖRJAN AV VARJE ÅR TRÄFFAS DE MATHANTVERKARE SOM SITTE I ELDRIMNERS SEX OLIKA BRANSCHRÅD FÖR ATT DISKUTERA AKTUELLA FRÅGOR. BRANSCHRÅD FINNS INOM BAGERI OCH KVARN, GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI, BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING, JÄSTA DRYCKER, FISK-FÖRÄDLING OCH MEJERI. MEDLEMMARNA I BRANSCHRÅDEN ÄR EN MYCKET VIKTIG LÄNK MELLAN ELDRIMNER OCH LAN-DETS MATHANTVERKARE.

Christina Hedin, som arbetar som branschsamordnare på Eldrimner, säger att det är väsentligt för Eldrimners verksamhet att få synpunkter för att kunna skapa ett relevant kursutbud, göra nytta för mathantverkarna samt att prioritera frågor att driva mot ansvariga myndigheter.

NÅGRA AV ÄMNENA som alla branschråd fick i uppgift att diskutera är eventuella justeringar i reglerna för Eldrimners certifierade mathantverk och om det finns krångliga bestämmelser i andra regler och annan lagstiftning där Eldrimner skulle kunna arbeta för förenklingar.

– Det är också mycket intressant att höra hur branschråden ser på klimatförändringarnas påverkan på mathantverket, säger Christina Hedin

BRANSCHRÅDET FÖR MEJERI träffades hos Malin Kumberg, på Ådala Gård i Skåne.

– Det är alltid intressant att träffa branschrådet. I år blev det långa, spännande diskussioner om SM i Mathantverk. Tävlingen behöver utvecklas parallellt med branschen och Eldrimner fick en hel del nya idéer som potentiellt skulle kunna höja kvaliteten och värdet på tävlingen, säger Sofia Ågren som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

KOMBUCHA OCH KOLSYRA var två flitigt diskuterade ämnen hos branschråden för bär-, frukt och grönsaksförädling och jästa drycker. Branschrådet för jästa drycker träffades hos Claes Wernersson på Qvånum Mat & Malt i Västra Götaland.

– Ett förslag därifrån är att tillåta kolsyra i certifieringen för att till exempel kunna certifiera "hantverksläsk" och liknande. Rådet föreslog även att det skulle kunna läggas till en klass i SM för kolsyrade drycker, säger Catrin Heikefelt, som arbetar som branschansvarig på Eldrimner.

Trenden med kombucha verkar inte alls avta och därför föreslog även rådet att SM i Mathantverk borde ha en egen kombuchaklass. Hos branschrådet för bär-, frukt- och grönsaker som träffades hos Peter Wallroth på Resville Mathantverk i Västra Götaland var den hetaste diskussionsfrågan, utöver kombucha och kolsyra, pektinet.

– Rådet anser att reglerna skulle behöva stramas upp kring i vilka produkter tillsatt pektin får användas i SM och i certifierade produkter och om det på sikt skulle gå att ta bort användningen helt, säger Catrin Heikefelt.

BRANSCHRÅDET FÖR GÅRDSSLAKT OCH CHARK träffades på Stora Gåsemora Gård på Fårö. Det gjordes ett

studiebesök hos Bertil Gabrielssons företag Fårö Lamm och medhavda charkprodukter diskuterades intensivt. Under mötet lyftes bland annat behovet av ett nätverk för småskaliga slakterier.

– Det behövs mer samarbete inom den här branschen, säger Katrin Schiffer som arbetar som branschansvarig för gårdssläkt och chark på Eldrimner.

Som ett led i detta arbete planerar Katrin att sätta ihop en "vecka om småskalig slakt" som start för kommande nätverksarbete.

BRANSCHRÅDET FÖR fiskförädling träffades på Tiraholms fisk utanför Unnaryd i Hallands län. Branschrådets deltagare ser den hantverksrök som kommer färdigställas i anslutning till Eldrimners lokaler under våren 2020 som en stor möjlighet att stärka Eldrimners betydelse som kunskapsnav inom den nordiska fiskförädlingen.

– Hantverksröken skapar möjligheter vi inte haft tidigare och det är roligt att bygget engagerar vilket visar att vi är på rätt väg, säger Aksel Ydrén som jobbar som branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

BRANSCHRÅDET FÖR BAGERI OCH KVARN träffades på Solhaga Stenugnsbageri i Slöinge. En av uppmärksamheterna från det branschråd att Eldrimner borde ta fram ett mate-



rial som visar vad hantverksbageri är i text som funkas både direkt till konsument, när man säljer bröd och när man utbildar sin personal.

– Det här känns verkligen som en prioriterad fråga, säger Magnus Laner som arbetar som branschansvarig för bageri.

Branschrådet för bageri och kvarn är också helt övertygade om att nästa studieresa i Europa ska göras med tåg. Inte bara är tiden mogen för det utan helt nödvändigt om Eldrimner ska vara i framkant, menar branschrådet. De anser också att i och med att Eldrimner kommer att finnas på årets Foodstock i Stockholms skärgård med Nordiska Mästerskapen i Mathantverk så borde det tillfället verkligen nyttjas för att knyta ihop Sveriges bästa kockar med Nordens bästa mathantverk. //



På eldrimner.com/branscher kan du ta del av protokollen från de olika branschrådsmötena. Branschrådets synpunkter förvaltas av respektive branschansvarig samt samordnaren Christina Hedin. Har du frågor eller andra synpunkter? Kontakta gärna Christina Hedin på christina@eldrimner.com.

STATSKONTORET REKOMMENDERAR ELDRIMNER ATT ÄGNA SIG ÅT KÄRNVERKSAMHETEN

PÅ UPPDRAG AV NÄRINGSDEPARTEMENTET HAR STATSKONTORET UTVÄRDERAT ELDRIMNERS VERKSAMHET. SLUTSATSERNA AV UTVÄRDERINGEN ÄR ATT ELDRIMNER BÖR FOKUSERA PÅ SIN KÄRNVERKSAMHET.

I utvärderingen kommer Statskontoret fram till att Eldrimner är en- samma i Sverige om att kontinu- erligt och samlat erbjuda praktisk och teoretisk undervisning om mathantverk, utbildning i företagande anpassat till mathantverkets villkor, information om mathantverk och på- verkansarbete och rådgivning för att skapa gynnsamma villkor för företa- gande inom mathantverk.

UTVÄRDERINGEN kommer också fram till att Eldrimners fokus på svenska råvaror, kompetensutveck- ling av mathantverkare, samt små- skalig och hantverksmässig livsmed- elsframställning ligger i linje med formuleringarna i livsmedelsstrategin och att Eldrimner bidrar till en livs- kraftig landsbygd, eftersom mathant- verkarna huvudsakligen verkar på landsbygden. Däremot kommer Stats- kontoret fram till att det finns andra

aktörer som erbjuder delar av den verksamhet som Eldrimner tillhan- dahåller. Eldrimner konkurrerar med andra när det gäller företagsrådgiv- ning, entreprenörskurser och påver- kansarbete för att skapa gynnsamma villkor för företagande. Därtill kon- staterar Statskontoret att det är liten efterfrågan på vissa av Eldrimners en- treprenörskurser och att Eldrimners certifiering har begränsad betydelse för mathantverkare.

STATSKONTORET föreslår att reger- ingen i sitt uppdrag till Eldrimner tyd- liggör att Eldrimner ska fokusera på kursverksamhet inom produktions- teknik och aktiviteter som syftar till att göra mathantverket känt samt att Eldrimner ska minska sina aktiviteter inom företagsstöd av typen entrepre- nörskurser, rådgivning, certifiering och påverkansarbete för att skapa gynnsamma villkor för företagande.

STATSKONTORET KOMMER också fram till att Eldrimner kan nå samma mål som i dag med mindre statligt stöd. I utvärderingen skriver Stats- kontoret också att kursavgifterna på i alla fall vissa av Eldrimners kurser bör höjas.

I UTVÄRDERINGEN kommer Stats- kontoret även fram till att Eldrimner bör fortsätta vara en enhet under Länsstyrelsen i Jämtland. Det är inte optimalt, men de hittar inte heller något bättre sätt att organisera verk- samheten på. Samtidigt anser utre- daren att Länsstyrelsens styrning av Eldrimner har varit för svag och att Länsstyrelsens ansvar för Eldrimner behöver tydliggöras.

LÄNSSTYRELSENS LEDNING tillsam- mans med företrädare för Eldrimner arbetar under våren 2020 med upp- följning av utvärderingen. //



Hela utvärderingen går att läsa här:

<http://www.statskontoret.se/nyheter/eldrimner-bor-fokusera-pa-sin-karnverksamhet/>





MATHANTVERK

OCH DIREKTFÖRSÄLJNING

Producent nära konsument

Direktförsäljning ger unika möten mellan producenter och en intresserad och medveten kundkrets.

Att få köpa osten direkt av mejeristen som ystat den, att få fråga bagaren om hur brödet jäst, innan man tar med det hem till skafferiet, att få veta var äpplena till musten växt, var fisken i inläggningen fiskats och varifrån köttet i korven kommer, det ger matinköpen ett mervärde och innebär upplevelser som fäster sig i konsumentens medvetande. Att sälja sitt mathantverk direkt till konsumenterna innebär även fördelar för producenterna. Inte minst ger det ökad kontroll över både priset och berättelsen om produkten.

Mötet mellan konsument och producent bidrar också till nya idéer och utveckling för mathantverkaren.

Eldrimner arbetar med ett projekt för kunskapsspridning och utveckling av nya metoder för direktförsäljning av mathantverk för att höja kompetensen inom området och för att göra direktförsäljningen effektivare.

Ett exempel på lyckad direktförsäljning är REKO-ringarna. Den första svenska REKO-ring, där produkter säljs direkt från producent till konsument, startade Västergötland och Östergötland hösten 2016, efter inspiration från Frankrike och Finland. Året därpå kom ordet med i nyordlistan och nu har försäljningarna i REKO-ringar utvecklats till en folkrörelse på många håll i landet. Hushållnings-sällskapet driver nu också ett projekt för att främja startandet av fler REKO-ringar.

Tillsammans med marknadsförsäljning, gårdsbutiker och andra samar-

beten ser Eldrimner detta som möjligheter för små producenter att sälja mer. För konsumenten ger direktförsäljning stora möjligheter att hitta bra och unika produkter.

För att ta till vara alla möjligheter, skapa kontakter, ge en internationell utblick och arbeta gemensamt för att inspirera till ökad direktförsäljning bjuder Eldrimner in till kunskapsutbyte och diskussion mellan mathantverkare och konsumenter.

Vi ser fram emot spännande möten och intressanta diskussioner.

*Hjärtligt välkomna till
mathantverksdagarna!*

Bodil Cornell

Verksamhetschef på Eldrimner

- 18/3 **BERGS GÅRD** SÖDERMANLANDS LÄN
- 19/3 **GOTHEMS HANDELSHUS** GOTLANDS LÄN
- 13/5 **JÖSSGÅRDEN** NORRBOTTENS LÄN
- 14/5 **ÅBRÅNETS LIMOUSIN GÅRDSBUTIK** VÄSTERBOTTENS LÄN



INFORMATION Ida Lundström, 010-225 34 63, ida@eldrimner.com



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk





REKOPARTNER MINSKAR ADMINISTRATIONEN

MÅNGA MATHANTVERKARE OCH LOKALA MAT-PRODUCENTER HAR HITTAT EN NY KUNDKRETS GENOM DE LOKALA REKORINGARNA, DÄR KONSUMENTER OCH PRODUCENTER MÖTS GENOM ANNONSERING PÅ HUVUDSAKLIGEN FACEBOOK. FÖR MÅNGA HAR DOCK ADMINISTRATIONEN VARIT EN BÖRDA, MEN DET KAN REKOPARTNER SOM STARTADES AV EN GYMNASIEELEV I GÖTENE RÅDA BOT PÅ.

Sommaren 2018 fick gymnasieeleven Albin Falsen Lindqvist i Götene i Västra Götaland starta företaget Rekopartner genom satsningen Sommarlovsentreprenör. Hans hemkommun Götene var en av kommunerna som erbjöd elever att under sommaren utveckla sina idéer till företag. Syftet med Albins idé var att minska det administrativa arbetet för dem som säljer sina varor i rekoringar.

– Programmet hade jag utvecklat under en längre tid, men så fick jag utveckla idén som sommarlovsentreprenör. Efter den sommaren har jag fortsatt jobba med det på hobbynivå, berättar Albin Falsen Lindqvist.

VERKTYGET REKOPARTNER läser automatiskt av Facebooks kommentarsfält där kunderna gjort sina beställningar. Producenten behöver då inte göra det för hand och får också färdiga kvitton samt en summerad beställningslista.

Producenten kan också välja att få en färdig QR-kod på varje kvitto och slipper alltså även skriva kvitton för hand.

– Om producenterna använder detta system kan de spendera tid på det som verkligen räknas, nämligen att skapa fantastisk närproducerad mat, säger Albin.

Rekopartner har verkligen fungerat för Per Wackt från Tröjebo gård, som bland annat säljer ägg från sitt hönseri i rekoringar, i trakten kring Vaggeryd.

– När jag började använda Rekopartner betydde det att jag sparade tio timmar i veckan i administration, säger Per Wackt och som önskar att fler använde sig av denna tjänst.

HITTILLS är det ganska få producenter som använder sig av verktyget, men det har inte heller marknadsförts särskilt mycket.

– Mitt mål är att det ska kunna användas av alla som säljer varor i rekoringar säger Albin Falsen Lindqvist. //



Mer information om Rekopartner och en instruktionsfilm finns på Rekopartners Facebook-sida.

TUNNBRÖDSBAGARE BILDAR EGET NÄTVERK

SYFTET ÄR ATT ÖKA ALLMÄNHETENS INTRESSE FÖR HANTVERKSBAKAT TUNNBRÖD, ATT FÅ FLER HÅLLBARA TUNNBRÖDSFÖRETAG OCH ATT INSPIRERAS AV VARANDRA. I MAJ HÅLLS DEN FÖRSTA TRÄFFEN AV TOTALT FYRA UNDER TVÅ ÅR, DIT TUNNBRÖDSBAGARE BJUDS IN ATT DELTA.



Projektet drivs av Anki Berg som bland annat arbetat med boken *Tunnbrödet – en läcker historia*.

– I samband med att jag reste runt i landet hösten och vintern 2018 i arbetet med den boken fick jag ofta höra att det skulle vara roligt att träffa andra som bakar tunnbröd. Lika ofta fick jag frågor om hur tunnbrödstraditionerna ser ut på olika håll och hur mycket ett paket kostar där. Plötsligt en dag i maj snubblade jag över Jordbruksverkets projektutlysning om workshops för matkultur och sanna mina ord, jag trodde att jag var bönhörd. Villkoren för projektet var som gjorda för just de önskemål och behov som jag sett. I oktober beviljades projektet full finansiering, säger hon.

FÖRSTA TRÄFFEN äger rum i Hälsingland och har spannmål som tema. Antalet deltagare är maximerat till 15 vid respektive träff där föredrag varvas med studiebesök och tid att prata med varandra. En inledande undersökning pågår just nu med frågor om tunnbrödsbagarnas syn på framtiden, utmaningar och hållbarhet.

– Av svaren som har kommit in kan jag se några nyckelfaktorer för att företagen ska kunna överleva på lång sikt. Till exempel uppger endast 40 % att de får skälig lön för sitt arbete. Trots det har 70 % av de svarande en ambition att öka försäljningen kommande år. Lika många anser att intresset för hantverksbakat tunnbröd har ökat de senaste fem åren. //

REGERINGEN UNDERLÄTTAR FÖR SMÅ SLAKTERIER

REGERINGEN HAR GETT LIVSMED-
ELSVERKET I UPPDRAG ATT GENOM-
FÖRA ETT NYTT AVGIFTSSYSTEM
FÖR DEN OFFENTLIGA KONTROL-
LEN PÅ SLAKTERIER OCH VILTHAN-
TERINGSANLÄGGNINGAR. DET NYA
AVGIFTSSYSTEMET SKA VARA LÄTT
ATT FÖRSTÅ OCH ANVÄNDA SAMT
VARA FÖRUTSÄGBART VAD GÅL-
LER FÖRETAGENS KOSTNADER FÖR
KONTROLLEN.

EU:s nya kontrollförordning
medför att det svenska avgifts-
systemet för slakterikontrol-
len behöver anpassas. Nuva-
rande avgiftsmodell bedöms
inte vara förenlig med den nya kon-
trollförordningen i alla delar och be-
höver därför göras om.

Under 2020 kommer Livsmedels-
verket att utveckla avgiftssystemet
med syfte att bidra till konkurrens-
kraftiga villkor för slakterinäringen,
underlätta för småskalig slakt samt ge
förutsättningar för effektiv slakt och
kontroll. Samtliga delar i avgiftssys-
temet ska vara genomförda 1 januari
2021.

SLAKTERIKONTROLLEN är idag av-
giftsfinansierad, men staten har sedan
2012 subventionerat kontrollavgifterna
med drygt 100 miljoner kronor per
år genom det så kallade nedsättnings-
anslaget. I budgetpropositionen för
2020 föreslår regeringen att nedsättnings-
anslaget vidareförs i nuvarande
omfattning och att Livsmedelsverket
tillförs 107 miljoner kronor för ned-
sättning av slakteriavgifter för åren
2020–2022.

– För regeringen är det viktigt att
avgiftssystemet bidrar till konkur-
renskraftiga villkor för den svenska



livsmedelssektorn, underlätta för
småskalig slakt och ger incitament för
en effektiv slakt och kontroll, säger
landsbygdsminister Jennie Nilsson.

ELDRIMNER välkomnar uppdraget.

– Att det formulerades så här tyd-
ligt i ett regeringsuppdrag är som jul
och midsommar på en och samma dag
för hela småskaliga slaktbranschen,
säger Katrin Schiffer, som arbetar som

branschansvarig för gårdsslakt och
charkuteri på Eldrimner.

Hon ser nu fram emot att jobba för
att branschen ska bli ännu bättre.

– Det här stärker självförtroendet
hos småskaliga slaktföretagare. Nu
ska de sträcka på sig och vara stolta,
tycker jag. Småskaliga duktiga slak-
tare, det är ni som är efterfrågade och
som ska finnas i hela vårt avlånga Sve-
rige, säger Katrin Schiffer. //

NORDISKA MÄSTERSKAPEN HÅLLS I STOCKHOLM

ÅRETS STORA MATHANTVERKS-EVENEMANG BLIR ETT NORDISKT MÄSTERSKAP I MATHANTVERK SOM KOMMER ATT HÅLLAS PÅ FJÄDERHOLMARNAS I STOCKHOLM, DEN 21-23 AUGUSTI. NORDISKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK ERSÄTTER I ÅR SM I MATHANTVERK.



Tävlingen anordnas i samband med det gastronomiska evenemanget Foodstock samt Slow Foods arrangemang Terra Madre Nordic. För att ännu fler ska veta vad mathantverk är ordnar Eldrimner mathantverksmarknad och aktiviteter för besökare i samband med tävlingen och de andra evenemangen.

– Vi är väldigt glada över att kunna ordna tävlingen tillsammans med de här aktörerna och vi bedömer att det kommer att bli ett utmärkt tillfälle att marknadsföra mathantverket till en intresserad allmänhet, säger tävlingsledaren för Nordiska Mästerskapen Aleksandra Ahlgren.

FÖRRA SOMMAREN hölls Foodstock för första gången. Med influenser från matfestivaler över hela världen vill kockarna Niklas Ekstedt och Thomas Eidefors skapa dialog mellan kockar, producenter, mathantverkare och konsumenterna kring mat. Målgruppen för Foodstock är restaurangbesökare som vill lära sig mer om maten de

äter och även börja laga mer hemma. Arrangörerna räknar med 4 000 besökare per dag, som äter, tar del av seminarier och diskussioner och som handlar på den mathantverksmarknad som kommer att ordnas på ön.

– Här finns möjlighet för ett trettiotal mathantverkare att sälja sina produkter. De platserna viks först och främst för tävlande i Nordiska Mästerskapen i Mathantverk, säger Aleksandra Ahlgren.

JURYBEDÖMNINGARNA i Nordiska Mästerskapen i Mathantverk kommer att ske den 21 augusti. Den 22 augusti blir det prisutdelning och bedömningsseminarier. Då blir det också mathantverksmarknad och den fortsätter på söndagen den 23 augusti.

– I arbetet med årets tävling vill vi inspirera kockarna att använda mathantverk, så att kockarna i sin tur sprider mathantverkets budskap till sina restaurangbesökare och på så sätt når mathantverket ut till en ännu större målgrupp, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren.

REDAN I BÖRJAN av maj finns det möjlighet att ta del av Foodstocks koncept i Stockholm. Under eftermiddagen den 7 maj bjuds det in till seminarier i centrala Stockholm med olika intressanta profiler inom mathantverk och närliggande områden.

– Vi vill ha samma härliga anda som på Fjäderholmarna, med fokus på hantverk, inspiration och diskussioner kring mat och dryck. Det kommer bli en eftermiddag fylld både av intressanta seminarier, men också mer interaktiva moment och tillfällen för samtal, säger initiativtagaren och kocken Niklas Ekstedt.

NU HOPPAS tävlingsledningen på många tävlande företag från hela Norden.

– Att Nordiska Mästerskapen i Mathantverk i år hålls i augusti och ersätter SM i Mathantverk hoppas vi lockar både nya och gamla tävlande företag, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren.

Anmälan till tävlingen öppnar i maj./



Läs mer om Nordiska Mästerskapen i Mathantverk via eldrimner.com och om Foodstock via foodstock.se

TERRA MADRE NORDIC HÅLLS I STOCKHOLM 2020

TERRA MADRE NORDIC HANDLAR OM ATT LYFTA FRAM ALLA SOM MED PASSION, INNOVATION OCH KUNSKAP TAR VÅRT GEMENSAMMA KULINARISKA KULTURARV IN I FRAMTIDEN. TILL SOMMAREN ORDNAR SLOW FOOD I NORDEN TERRA MADRE NORDIC FÖR ANDRA GÅNGEN OCH DENNA GÅNG I STOCKHOLM. DELTAGARE FRÅN SAMTLIGA NORDISKA LÄNDER OCH SJÄLVSTYRANDE REGIONER KOMMER ATT FINNAS PÅ PLATS. UNIKA, LÄRRIKA OCH INSPIRERANDE MÖTEN, SAMTAL OCH SMAKUPPLEVELSER UTLOVAS.



Evenemanget kommer att bestå av seminarier, workshops, smakprovningar vid sidan av bredare kulturella inslag som utställningar, konserter och interaktiva miljöer. Givetvis kommer det också finnas möjlighet att köpa med sig produkter hem på olika vis. Frågorna som kommer att ställas är kritiska och ibland svåra, men stämningen ska vara lättisam.

NYFIKENHET, NJUTNING OCH FEST ska blandas med allvar, politik och engagemang. Slow Food är övertygade om att vägen till att skapa förändring måste ske med positiv energi och inte med pekpinnar och domedagsprofetior. Alla är välkomna oavsett förkunskaper och livsstil. Slow Food vill belysa utmaningar och problem kring miljö, mångfald, hållbarhet och rättvisa samtidigt som nordiska producenter, konsument och beslutsfattare möts kring dessa frågor på ett informellt och konstruktivt sätt. Slow Food tror helt enkelt på kraften i att äta, samtala och uppleva tillsammans.

TERRA MADRE är nära knutet till Slow Foods övriga projekt och nätverk som Cooks Alliance, Smakernas Ark och Slow Food Presidia. I Norden finns det i nuläget över 100 produkter, arter, raser och råvaror i Smakernas Ark, som är en virtuell katalog. Dess syfte är att bevara och främja produktionen av livsmedel som av olika anledningar befinner sig på marginalen av den globala marknaden och som i hög grad riskerar att försvinna helt. Många av dessa produkter används av mathantverkare eller är i sig själva mathantverk.

SLOW FOOD TROR att detta gemensamma kulturarv är av central vikt för inte bara vår kulinariska framtid, men också för en fortsatt levande landsbygd präglad av biologisk och kulturell mångfald. I förlängningen bidrar det traditionella mathantverket till ökad resiliens och anpassningsförmåga då det oftast rör sig om produkter som är sprungna ur de lokala miljömässiga, ekonomiska och sociala

förutsättningarna. Detta är aspekter som den industriella livsmedelskedjan knappast alltid kan hävda.

UNDER TERRA MADRE NORDIC i Stockholm kommer alla dessa produkter visas upp och människorna bakom dem kommer att få utrymme att berätta sin historia och självklart också sälja till sugna besökare. Det finns så mycket att upptäcka i vår del av världen och så många passionerade, kunniga och hängivna människor som arbetar för en värld full av färg, smak och doft.

SLOW FOOD STRÄVAR efter att Terra Madre Nordic ska bli en återkommande plats för stärkande inspiration för alla i Norden som är en del av livsmedelskedjan, som producent eller konsument. Inspiration att äta gott, rent och rättvist. Inspiration till att ifrågasätta normerna. Inspiration till förändring hos dig själv och i samhället. //

/ Anders Westberg







En vecka under vintersäsongen pågår ett fascinerande matskådespel i en glaskub mitt på Åre Torg. Här byggs en temporär restaurang upp med ett litet kök och plats för ett tjugotal gäster. Under sex dagar lagar sex olika kockar som alla någon gång utsetts till Årets Kock mat av råvaror och mathantverk som kocken, krögaren och Eldrimnerambassadören Lena Flaten valt ut. Råvarukorgen innehåller ingredienser från

traktens fjäll, skogar, vatten samt från odlare och mathantverkare. Veckan är ett samarbete mellan Åre Gastronmy Week, Årets Kockförening och Melleruds bryggeri. De sex kockarna får skapa sin unika meny. Det blir en middag och dessutom en lunch av resterna.

– För mig är det viktigt att lyfta mathantverket på en plats som Åre. Det ger en plattform för att verkligen påverka, säger Lena.

Hon driver Åre Gastronmy Week tillsammans med Bri Stundon, som

bland annat är kock och köksmästare och projektledaren Calle Hedman. I år var det åttonde året som arrangemanget hölls och Lena anser att folk blir mer och mer medvetna om mat och råvaror.

– Egentligen är det här som Al-medalsveckan för mat, för vi som jobbar med mat, vi jobbar ju egentligen med politik, säger Lena.

I år har kockarna som utsetts till Årets Kock också hjälp av nästa generation. Varje kock får två elever från det lokala restauranggymnasiet i Åre



till sin hjälp. Tanken är att eleverna ska inspireras och upptäcka att småskaliga lokala producenter innebär utvecklingsmöjligheter, samt lära sig hur man tar tillvara råvaran på bästa sätt.

Huvudråvaran i årets måltider var en fjällko från Skålan. En fem år gammal kviga för att vara exakt.

– Alla kockarna har varit i slakteriet och klämt på den här kon. Det måste vara den mest fotograferade fjällkon någonsin, berättar Lena.

I råvarukorgen finns även potatis,

rotfrukter, rabarber och bär.

– Sådana saker som vi kan ha tillgång till hela tiden, förklarar Lena.

Även mejeriprodukter som mjölk, yoghurt och ostar finns med i korgen. I år fanns ost från Åsberget, från Skärvången, från Oviken och på grund av årets köttråvara, naturligtvis även fjällkoost från Mathantverkshuset i Vuollerim.

– Att de här kockarna kan laga mat det vet vi men jag vill också se att de kan göra det hållbart och utan svinn, säger Lena.

EN AV DE SEX Årets-kockarna som var med och lagade mat i år var Jonas Dahlbom. Han växte upp i Halmstad och har varit krögare på många platser i Sverige, bland annat i Göteborg, i Åre och i Stockholm. Han utsågs till Årets kock 1996.

– Det kändes självklart att vara med på detta. Jag tycker att jag som kock har utvecklats till att vilja laga mat från hjärtat och bjuda på intressant restaurangmat som inte är så tillkrånglad, säger kocken Jonas Dahlbom.

– Jag vill visa att mathantverket är okomplicerat och tillgängligt. Vi måste få fler att använda mathantverket, både i restaurangköken och hemma.

LENA SER hela arrangemanget som en möjlighet att utbilda kockarna.

– Jag tycker att jag märker att kockarna tar med sig mycket av tänket härifrån. Förut kanske de visste att de ville beställa en grynpiost, men efter ett gästspel på Åre Gastronomy Week vet de exakt från vilket mejeri de vill att osten de ska använda ska komma.

Lena uppmanar också mathantverkare att ta större plats och att ta för sig av marknaden. Varje dag är minst en mathantverkare inbjuden till middagen och får vara med och prata om sin produkt.

– Mathantverkarna måste kunna berätta om sina produkter för att skapa ett intresse kring det de producerar. De behöver också utnyttja kontakter med kockar och kontinuerligt fråga vad de behöver och vad de vill ha.

Konsumenterna är fortfarande de som handlar störst mängd produkter, men Lena menar att restaurangerna är mycket viktiga som budbärare.

– Kocken är trendsättaren, slår Lena fast.

NÄTVERKANDET är en betydelsefull del under veckan. Det som är gemen-

samt för restauranggästerna i kuben på Åre Torg är det stora matintresset och där finns stora inköpare som letar leverantörer, köksmästare från stora delar av landet och naturligtvis en matintresserad allmänhet.

– Vi har naturligtvis haft kockar och krögare från Åre, men också från resten av landet. Åre Gastronomy Week har blivit en reseanledning och flera besök har lett till att mathantverkare har fått nya kunder, berättar Lena.

NÄR GÄSTERNA HAR kommit till den temporära restaurangen i glaskuben på torget i Åre börjar kvällens final. Gästerna bordsplaceras, börjar prata och maten läggs upp och presenteras som på en scen. Kocken och sommelieren presenterar produkterna. Lenas roll är att presentera råvarorna. Huvudrollen spelas av ingredienserna i måltiden som gästerna sedan får äta.

– Jag vill visa att mathantverket är okomplicerat och tillgängligt. Vi måste få fler att använda mathantverket, både i restaurangköken och hemma, och verkningarna som den här veckan ger visar att sådana här satsningar är väldigt värdefulla för mathantverket, säger Lena Flaten. //





YRKESHÖGSKOLESTUDENTERNA FÅR JOBB

I HÖST ÄR DET DAGS FÖR DEN SJÄTTE ÅRSKULLEN MATHANTVERKARE ATT BÖRJA PÅ ELDRIMNERS OCH TORSTAS ETTÅRIGA KOSTNADSFRIA OCH STUDIEMEDELBERÄTTIGADE YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING I MATHANTVERK. INTRESSET ÄR FORTFARANDE STORT OCH GLÄDJANDE ÄR ATT MÅNGA AV ELEVERNA FÅR JOBB ELLER STARTAR EGET FÖRETAG EFTER UTBILDNINGEN.

Annika Schrewelius som är utbildningsledare på yrkeshögskoleutbildningen berättar att en av anledningarna till att Eldrimner valde att ansöka om och starta en yrkeshögskoleutbildning i mathantverk var att många befintliga mathantverkare skrek efter arbetskraft.

– Därför är det tillfredsställande att se att våra utexaminerade elever faktiskt får jobb, säger hon.

När hon sammanställde statistiken från den senaste årskullen som lämnat Eldrimner och yrkeshögskoleutbildningen visade det sig att så gott som alla som tog examen antingen fått jobb eller startat företag inom mathantverk. Mer än två tredjedelar är anställda och ungefär en tredjedel har startat egna företag.

– Det visar både vilka duktiga elever vi har och vilket tryck det finns efter att anställa mathantverkare. Vi hör varje år om flera som blir erbjudna anställning redan under praktikperioderna, säger Annika.

EN AV DEM som fick jobb på en av sina praktikplatser är Anton Johans-

son. Han gick bär-, frukt- och grönsaksförädlarinriktningen på yrkeshögskoleutbildningen och arbetar nu som produktionsansvarig på Swedish Tonic i Stockholm. Företaget startade för att grundarna inte tyckte att de hittade någon riktigt bra tonic och insåg att de kunde göra en egen som de gillade. Nu tillverkar de en produkt där råvarorna är de viktigaste och där produktionen görs i små satser, där hantverksmetoder kombineras med modern produktion.

– Kunskapen jag fick under utbildningen är naturligtvis viktig, men det är även värt mycket att kunna visa att man har en utbildning inom området. Yrkeshögskoleutbildningen gjorde också att jag fick ett nätverk av kontakter på ett helt annat sätt, och det är personer som jag kan bolla och diskutera med i vardagen, säger Anton Johansson.

EN ANNAN yrkeshögskolestudent som fått jobb är Julia Bolin. Hon kommer framöver att jobba på Franzéns Charkuterier i Örsundsbro.

– Jag har jobbat ett tag på Resta Gärd som charkuterist, men i mars

ska jag börja jobba hos Kristoffer Franzén och jobba som styckare och hjälpa till i produktionen.

Att hon har gått Eldrimners yrkeshögskoleutbildning är en orsak till att hon fått jobbet.

– Jag har fått höra att det är bra att jag gått den här utbildningen och vet vad det handlar om, säger Julia Bolin.

FLERA TIDIGARE yrkeshögskoleelever arbetar i bageriet Sébastien på Söder i Stockholm, som drivs av Sébastien Boudet. Han är även lärare på utbildningen.

– Det är en ära att få vara med på ett hörn av Sveriges bästa utbildning för att bli mathantverkare. Det här är ett viktigt yrke som behövs, för utan mathantverkarna hade vi knappast någon gastronomi i Sverige. Vi har fantastiska jordbrukare i hela landet men råvarorna behöver förädlas. Mathantverk är en bro mellan produktion och konsumtion, säger Sébastien Boudet.

NÄSTA UPPLAGA av yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk startar den 24 augusti. //



FOTO Swedish Tonic



FOTO Stefan Wettainen



Vill du gå den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen för mathantverkare eller känner du någon som vill? Ansök senast den 27 april via eldrimner.com/utbildning. Har du frågor kan du vända dig till Annika Schrewelius: annika@eldrimner.com eller 010-225 32 01.



FRÅN KÄLLAREN TILL NOBELFESTEN

EFTERSMAKEN VAR EXTRA GOD PÅ 2012, 2013 OCH 2019 ÅRS NOBEL NIGHTCAP, DEN FEST SOM AVRUNDAR DEN HÖGTIDLIGA NOBELBANKETTEN. DET BERODDE PÅ SMAKHANTVERK ÖLAND AB:S GLÄDJEFYLDA MARMELADER. GENOM MONA OCH CHRISTER FREDRIKSSONS MARMELADKOK PÅ SOLLIDENS KUNGLIGA FRUKTER OCH ETT ÅTERKOMMANDE SAMARBETE MED NOBEL NIGHTCAP HAR PARET FREDRIKSSONS SMAKGLÄDJE TAGIT PLATS I DE LEVNADSGLADA NJUTARNAS SINNEN. NU DELTAR FÖRETAGET I LÄNSSTYRELSENS INNOVATIONSPROGRAM MATNÄSTET MED ETT ÄN SÅ LÄNGE HEMLIGT NYTT MATHANTVERKSProjekt.

TEXT Jennifer Ehnemark • FOTO Jennifer Ehnemark & Fredrikssons

Smakdesignern Mona Fredriksson och projektören Christer Fredriksson är något av en hantverksmässig glädje-shot; ett bjussigt team med intresse för matkulturer och resor som utstrålar väldigt mycket professionalism och påhittighet med glimten i ögat. Man får så att säga genast lust att börja laga mat med dem, vara i samma sfär och som grannar vore de rena drömmen. Det finns en trygghet och genuin värme och kunskap som de gärna delar med andra, både kunden och kollegan.

MONA FICK SMAK för mathantverk tidigt i livet på lanthushållsskolan i Värnamo och genom mormors matlagning och marmeladkok. Hon utbildade sig så småningom till lärare, deltog i kurser på Eldrimner och är fortfarande anställd för att undervisa på deltid. Christer som också haft nytta av Eldrimners kursutbud och smakeror kallar sig lite skämtsamt för centralbyråkrat och har ett yrkesliv även han i skol- och kommunvärlden, både som anställd, chef och konsult. Numera arbetar han med parets tre egna aktiebolag och med åtaganden i andra gastronomiska sammanhang. Christer och Mona träffades på scoutläger som 16-åringar och har varit ett par sedan dess.

– Kokar man ner vår företagsfilosofi handlar det om att göra mat som skapar samtal. Det vi skapar är menat

att funka som "conversation pieces" både i stora festliga och i alldeles vanliga privata sammanhang, berättar paret.

– Det är alldeles för mycket allvarligt prat bland matkunniga experter. Därför arbetar vi med idéer om Smakglädje för att bjuda in och själva bli inbjudna i andras mat- och smak-kulturer och ta fasta på glädjen med maten. Ordet Smakglädje registrerade vi hos Patent- och registreringsverket 2012. Utgångspunkten är att maten är social och matkulturer förändras genom mänskliga möten. Smakglädje vill kunna bidra till sådana möten och samtal.

Vi sitter i deras nytapetserade vardagsrum i 30-talsvillan i Kalmar med kaminen och katten Müsli som pratar. Världen är mitt ibland oss. På övervåningen bor några utländska studenter. Vid matsalsbordet pågår ett möte med en engagerad utländsk tjänsteman, som ska arrangera en internationell smakresa för en grupp VIP-turister. Monas säsongsöppna Smakglädje-butik på kungafamiljens Solliden och Christers pop-up-butik i Byxelkrok är givna besök på den planerade dagsturen.

NÄR DEN UTLÄNDSKE tjänstemannen tackar för sig och för semlan går Christer ut i köket och kokar mer kaffe och kommer tillbaka med färska frallor, ost, kallrökt skinka, aubergineröra och rödbetshummus.

Nu får jag chansen att fråga om fö-

retaget och Nobelfesten. Hur kommer det sig att ett par med fast jobb och varsina karriärer, mitt i livet, börjar koka marmelader på skoj i källaren hemma i villan i Kalmar inför en Skördefest på Öland som sedan så småningom ger dem både guldmedaljer i SM i Mathantverk och inträde till den spektakulära scenen kring Nobelfestligheterna?

– Vår medverkan på Nobel NightCap började 2012 med att de var ute på turné och provsmakade marmelader. Hantverksmässigt tillverkade produkter har en kvalitet som många nu eftersöker, inte minst vid ett internationellt stort sammanhang som Nobelfesten och den efterföljande Nobel NightCap innebär. Vi råkade vara där vid rätt tidpunkt och fick frågan om vi ville vara med eftersom de gillade vår heta äppel- och aprikoschutney och tre andra marmelader. Såklart ville vi det!

– 2013 fick vi frågan igen. Och 2019 var Nobel NightCap ånyo ute och headhuntade produkter, träffade oss i Smakglädje-butiken vid Sollidens slott och frågade på nytt. Då gällde det bland annat vår fikons- och portvinsmarmelad där vi utgick från naturell fikonsmarmelad och lät citronsaften bytas mot ett väldigt fylligt portvin. Vi vill fånga upp smaktwister, inspirera kunden och samtidigt ta bra betalt, då det är en kvalitetsindikator. Vi tar mellan 79 och 110 kronor per burk. Snabb, snäll och dyr är en övergripande beskrivning av våra produkter.





FÖRETAGETS BÄSTSÄLJARE förutom fikon- och portvinsmarmelad är bland annat honungspäron- och ingefärsarmarmelad. Den har en alldeles speciellt härlig smakrikedom, en balans mellan sötma och syra och den ljusa färgen och texturen med päronbitarna intakta, vilket gett den guldmedalj i SM i Mathantverk. Även den guldmedaljbälönade heta Monasåsen på tomat och tre sorters chili med dess speciella fylliga smak och balans som passar till allt från grillat, fisk och vegetariskt har blivit en försäljnings-succé.

ATT FINNAS med sina produkter enbart på unika ställen som Solliden och Byxelkrok och på utvalda butiker och marknader på Öland med omnejd, som till exempel Ölands museum Himmelsberga, Rosas Handel i Löt-torp, Kalmar Länsmuseum och Kungliga slottet i Stockholm är affärsstrategin. Det är en medveten satsning på företagets varumärke som premiumsegment. Det handlar om att försöka förstå var man passar bäst in.

– Vi vill finnas bland människor

som köper smakupplevelser, inte pry-lar. Vi erbjuder kunskapsbaserat mer-värde, man får med sig något mer när man handlar hos oss. Det kan vara en historia, någon typ av fakta, eller tips om vart man ska åka på Öland, istället för att bara köpa en burk marmelad. Målet är att skapa känslan av att kunden och vi är i samma sfär, vi ska inte stå och sträcka fram vårt mathantverk som om vi matar dem. Vårt mål är att få personliga möten med information och kunskap.

– Man måste tänka igenom hur man bäst riggar scenen där försäljningen sker, säger Mona, somliga kunder vill hitta fynd i korgar, andra vill ha snyggt uppställt. Vi använder båda sätten för att sälja mer. Och ibland tittar drottningen in i butiken på Solliden med sina vänner och tipsar om sina favoritmarmelader!

Till historien hör att Eldrimners Annika Schrewelius, som från början tillverkade getosten och höll kurser i ystning i Hagelstad strax söder om Löt-torp på Öland, spelade en särskild roll för starten på det som idag är Fredrikssons Smakantverk Öland AB.

Päronen dignade på träden runt om på gården på öländska Hagelstad men ingen hann ta vara på frukten. Det blev Mona och Christer som började göra testkok för att ta fram något gott som skulle funka ihop med getosten. Det har gått över tio år sedan dess, men marmeladkoken på Sollidens kungliga frukter och även frukt från andra utvalda odlingar sker fortfarande i Kalmar hemma i villan med gillestugan och tvättstugan ombyggda till produktions- och lagerlokal. Mellan 30 000 och 40 000 burkar lämnar produktionsköket varje år.

UNDER HÖGSÄSONGEN möts Mona och Christer efter arbetsdagens slut någonstans mittemellan Solliden och Byxelkrok, i stenhuggartorpet i Hörlösa som de köpt, där företaget är registrerat och där de bor på somrarna. Mellan januari och april pågår produktion och på sommaren kokas den prisbelönta juleglöggen som ska mogna i sex månader och som görs på äppelmust och vitt vin smaksatt med lime, ingefära, kanel och kardemumma.



VAD HÄNDER I FORTSÄTTNINGEN i företaget kan man undra, nu när några av de egna produkterna serverats på Sveriges mest berömda och kungligt glittrande och glänsande Nobel efterfest?

– 2020 kan vad som helst kan hända. Just nu hinner vi inte producera tillräckligt av säs-, chutney-, glögg- och marmeladkok för att matcha efterfrågan och vi brottas med logistiken, det är för mycket bärande i trappan till källaren. Vi vill inte bli större och vi vill inte återgå till att driva åretruntöppen butik i Kalmar och ha flera anställda i butik och produktionen igen, vi har redan gjort den erfarenheten. Vi trivs med att sköta företaget själva, håller e-handeln på en lagom nivå och stänger e-handeln när vi är bortresta. Vi är samtidigt i en innovationsfas och på väg att hitta på nya, spännande grejer som inte handlar om frukt och bär.

Andra som kapitaliserar på äktenskap och småskalighet är ett problem för små matföretag som jobbar utan

tillsatser som Mona och Christer, de är hela tiden medvetna om hotet från industrin som antyder att den industriella maten är mathantverk.

– Mötet med mathantverkaren är det enda som man kan konkurrera med, säger Christer.

FÖR ATT HITTA INSPIRATION till nya produkter reser de regelbundet, för det mesta cirka två veckor i januari och ytterligare en resa i oktober efter Ölands Skördefest. De besöker gärna stadskvarter där foodies håller till och platser där smakkulturer krockar som till exempel Andamanöarna för att testa den intressanta korsningen mellan indiskt och thai. Chilimarmeladen experimenterades fram efter en resa till Indien, det givna landet för att botanisera bland kryddor. Båda gillar spansk-karibiska smaker liksom maten på Balkan och i Grekland.

– Hallon- och lakritsmarmeladen som vann guld i senaste Svenska Mästerskapen i Mathantverk kom till på

grund av en vän som gjort hallonsylt med grekisk ouzo, berättar Mona. Och i Frankrike, marmeladernas hemland, finns såklart alltid mycket inspiration att hämta av råvaror, kryddor och hantverk utan tillsatser i små och snabba kok, fyller Christer i.

– På resor brukar vi delta i praktiska matlagningskurser och köpa de allra mest konstiga frukter vi kan hitta och ta med till köket och fråga, vad kan man laga med det här? Vi söker oss till platser där det är mest lokalbefolkning och där det kokar och bubblar och tar en hel del hjälp av Lonley Planet för att hitta små familjära ställen att bo på.

MONA OCH CHRISTER Fredriksson representerar i alla händelser 20-talets mathantverkare, utan huckle och förkläde, men med passet redo och samma sug efter upplevelser som världens backpackers. Klart det tindrar och gnistrar lite extra om marmeladkoken då! //

Jennifer Ehnemark bor på Öland, arbetar med hantverksost på Androuet i Stockholm, är matskribent, YH-utbildad Eldrimner-mejerist och alltid på jakt efter nya roliga tillbehör till osten.

HALLONGÅRDEN LEVERERADE HALLON TILL NOBELFESTEN

TEMAT FÖR MATEN SOM SERVERADES PÅ NOBELFESTEN 2019 VAR "JORDEN VI ÄRVDE", VILKET INNEBAR STORT FOKUS PÅ LOKALA RÅVAROR OCH PRODUCENTER.



Till förrätt serverades Kalixlöjrom med gurka, inkokt kålrabbi, krämig dill och en sås på pepparrot. Varmrätten var anka fylld med svart trumpetsvamp och citrontimjan, potatis med karamelliserad vitlök, kryddpicklad gulbeta och rostad ank-sky, som serverades med savoykål med rökt shiitake, bakad lök och granolja. Kocken Sebastian Gibrand var ansvarig för dessa båda rätter. Desserten, signerad konditorn Daniel Roos, var en hallonmousse på chokladboten med torkad chokladmousse, hallonkräm och hallonsorbet.

– Att få uppdraget att leverera huvudkomponenten till årets Nobel-dessert var så klart väldigt hedersamt. Att konditorn Daniel Roos sedan stod och hyllade både företaget och dess

fantastiska hallon i direktsänd tv från Nobelfestligheterna gör ju inte direkt saken sämre. Vi är otroligt stolta. Daniel Roos är en konditor i världsklass och det var en helt magisk dessert han hade skapat. Det här är verkligen ett kvitto på att det vi gör är bra och att våra hallon håller hög kvalitet, säger Hallongårdens Anna Biärsjö, som också sitter i Eldrimners styrgrupp.

Desserten, som var en oerhört vacker och omvittnad smaksmocka, bestod bland annat av hallonmousse, hallonkräm och hallonsorbet baserade på sorten Glen Ample. Hela 200 kilo hallon gick det åt. Utöver det behövdes 3 000 styckfrysta hallon som användes som dekor.

– Det är bland det godaste jag gjort. Det är de här underbara hallonen som gör det, från Hallongården.

Det är stor skillnad på hallon och hallon, sa Nobelkonditorn Daniel Roos till SVT under Nobelkvällen.

Att hallon är ett vinnande bär bevisas även av att Svenska Kocklandslaget vann Kockolympiaden 2012 med en dessert baserad på Hallongårdens fantastiska gourmethallon.

– Det var på det viset vi fick kontakt med kockeliten. Att de föredrar att jobba med våra svenska, frysta bär framför importerade färska är stort och visar att hög kvalitet lönar sig, säger Anna Biärsjö.

Hallongårdens bär fortsätter användas i tjugiga sammanhang. Även 2020 tog Svenska Kocklandslaget med sig både hallon och hallonjuice från Hallongården till tävlingen Culinary Olympic, och de lyckades ta hem silvermedaljen i tävlingen. //



CIDERKULTUREN VÄXER FRAM I ESTLAND

I FORNA SOVJETISKA LADUGÅRDAR, MED LOKALA ÄPPLEN OCH EN LÅNG TRADITION AV ATT JÄSA ÄPPELVINER HEMMA HÅLLER EN CIDERKULTUR PÅ ATT SKAPAS I ESTLAND. FÖRETAGEN TORI CIDER OCH JAANIHANSO CIDERHOUSE ÄR PIONJÄRER.

TEXT och FOTO Viktoria Vestun

Ciderproducenten Alvar Roosimaa förklarar att de gör cider utan filtrering och pastörisering. De tillsätter inte kolsyra och inte några pulver. År 2013 gjorde han sin första cider och året efter startade han Jaanihanso Ciderhouse, som ligger centralt i Estland.

Gården där företaget huserar köpte han redan 2000. Då fungerade den som sommarhus, men från början var den ett sovjetiskt kollektivjordbruk.

En knapp timme därifrån finns företaget Tori Cider som även de håller till i en gammal sovjetisk ladugård. Karmo och Veranika Haas startade sin ciderproduktion samma år som Jaanihanso. Deras idé var att skapa något

utifrån lokala och ekologiska råvaror. Som en symbol för detta finns en salamander med i deras logotyp, eftersom dessa trivs där miljön är ren. Naturen är viktig för Tori Cider, bland annat för att det är nära till Estlands största nationalpark Soomaa.

ÄPPLEN är en riktig nationalfrukt i Estland.

– Så fort det finns en kvadratmeter över i en trädgård så planterar någon ett äppelträd där, säger Alvar. Dessvärre blir det så mycket frukt att all inte kommer till användning, men människor här tycker inte om när saker går till spillo utan är positiva till att det görs cider av den.

– Så mycket cider som ligger här, berättar Veranika att hon tänker när hon ser äpplen i drivor under träden.

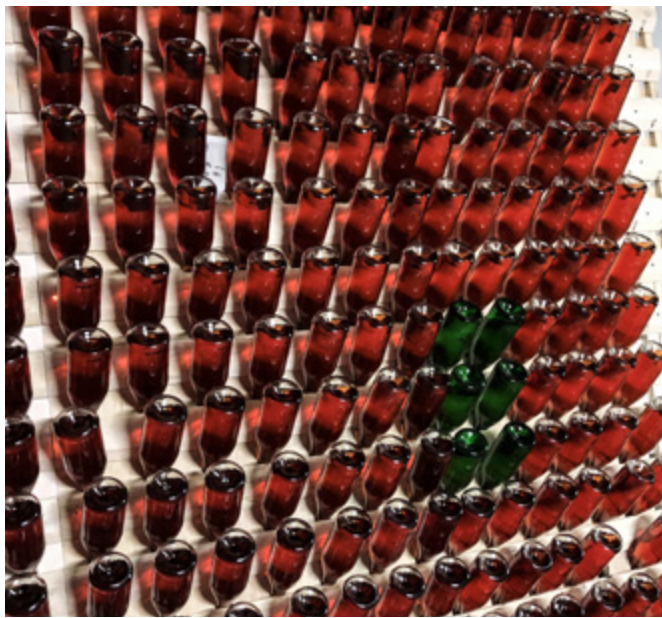
DET HAR DOCK BLIVIT bättre med tiden, eftersom både de och andra cidertillverkare börjat köpa upp äpplena.

Tori Cider köper alltså in ekologiska äpplen från trakten, som längst fem mil bort. De har också börjat odla åtta hektar äpplen med femtio olika sorter som det regionala jordbruksuniversitetet hjälpt dem att välja ut. Dessutom har de på prov planterat tusen vinrankor av sorterna Solaris och Rondo med förhoppning om att i framtiden kunna tillverka ekologiskt vin.

Alvar Roosimaa på Jaanihanso köper också in frukt från trakten och har dessutom sex hektar egen odling med 6 000 äppelträd, samt en del nyplanterade päronträd. Att köpa in äpplen från grossist finns inte på kartan, och absolut inte att köpa koncentrat.

Så fort det finns en kvadratmeter över i en trädgård så planterar någon ett äppelträd där.







*Tillsammans
är vi pionjärer
för att skapa en
ciderkultur.*

HOS BÅDA FÖRETAGEN pressas äpplena till must som sedan jäses med en metod som liknar champagnemetoden. Den innebär att musten först får vildjäsa i stora tankar i några månader och sedan tappas på flaskor som läggs ner för en andra jäsning som tar minst ett år. Till denna andra jäsning tillsätts champagnejäst. Nästa steg är att flaskorna gradvis tippas tills de står upp-och-ner och bottensatsen sjunkit och fastnat i korken. För detta jobb har Alvar investerat i en speciell maskin.

– Eftersom Estland är glest befolkad och maskiner inte heller kräver löneförhöjning, säger han skämtsamt.

Hos Tori Cider görs detta däremot för hand: flaskorna placeras i ställ och sedan vrids de litegrann varje dag under ett par, tre veckor.

– Det är som en dans, säger Karmo när han visar hur det går till.

Efter vridningarna fryses halsen

på flaskan med hjälp av en speciell maskin och kapsylen med den frysta bottensatsen avlägsnas. Detta steg kallas för degorgering. Flaskan fylls därefter upp med must som eventuellt berikats med socker, vikt kallas dosage, och så korkas den igen.

– Nu måste cidern få vila i minst en månad innan den är redo att drickas, säger Karmo.

Cidern kan också lagras längre än så. Hos Jaanihanso satsar de på att producera mer än de säljer med en förhoppning om att kunna sälja årsgångscider i framtiden.

I ESTLAND har det funnits en lång tradition av att jäsa äppelvin hemma, men det finns egentligen ingen riktig kultur kring cider ännu menar Alvar. I bästa fall finns cider att köpa på restauranger, men de står oftast längst ner på öl-listan efter flera sidor med namn på olika viner. Att det är på det

här sättet är egentligen ingens fel; cider har inte riktigt funnits förut och passar ofta inte in i vinlistan. Så detta är en utmaning: att inte bara skapa produkten utan även kulturen runt den. Som marknaden ser ut nu så är söt, kolsyrad cider det som säljer bäst och många tillverkare faller för att göra billiga produkter av den typen, med tillsatt socker och kolsyra. Men det finns också likatänkande kollegor runt om i världen som de träffar på dryckesmässor, bland annat företagen Pomologik och Frukstereo från Sverige.

– Här i Estland finns inte samma cider som i England, Frankrike eller Spanien. Cider av bordsäpplen blir mindre besk än den som görs av cideräpplen, så estnisk cider är mer åt det lätta och fruktiga hållet, med olika grader av sötna. Tillsammans är vi pionjärer för att skapa en ciderkultur, säger Karmo Haas på Tori Cider. //



→ STUDIERESA

Följ med på Eldrimners studieresa till Estland 11–15 maj för att lära dig mer om jässta drycker.

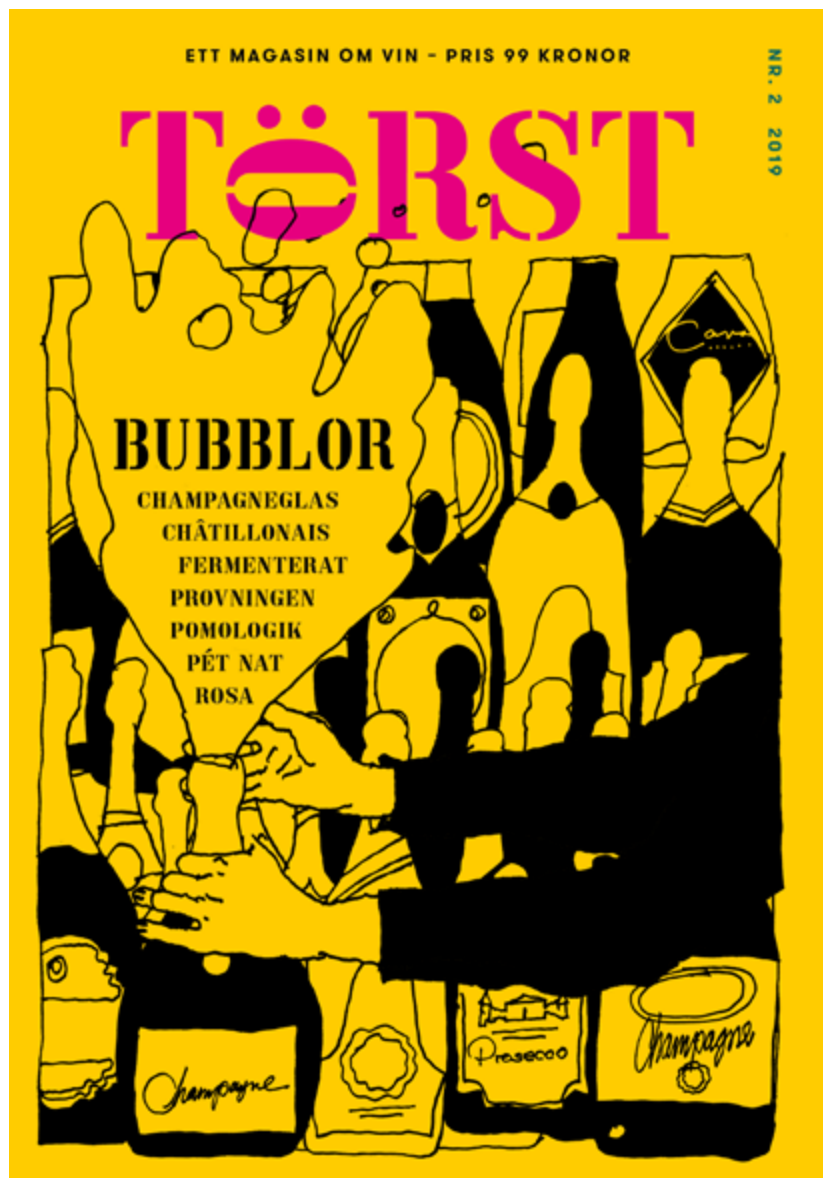
Bland annat blir det besök hos cidermakarna på Tori Cider (siidritalu.ee) och Jaanihanso Craft Cider (jaanihanso.ee) som arbetar för att bygga upp en dryckeskultur kring hantverkscider.

Läs mer och anmäl dig via eldrimner.com/utbildning

BUBBLOR ÖSTERIFRÅN I MAGASINET TÖRST

Magasinet Törst startade 2019 och handlar om vin med fokus på kulturen kring vin. Kocken, skribenten och Eldrimnerambassadören Jens Linder är en av skribenterna och i numret som har tema "Bubblor" har han bland annat skrivit om Estland där producenterna av dryck både blir fler och dessutom allt bättre.

Jens skriver bland annat att Estland sägs ha flest mikrobryggerier per capita i världen, och här finns många välbryggda sorter. Men än mer unik är nog den inhemska produktionen av drycker gjorda på äpple, bär och rabarber, inte minst de mousserande. Han berättar också att historiskt sett framställdes mycket frukt- och bärviner i hemmen i Estland (liksom i hela Norden) under många århundraden. De jästes på flaska och var ofta rejält söta. Spännande nog har de nya dryckerna tenderat att bli allt torrare och mer sofistikerade. Men den långa traditionen av bubblande fermentering är en av hemligheterna bakom den snabba utvecklingen av både utbud och kvalitet. I ett land där folk än idag syrar sina egna gurkor, kålhuvuden och morötter med självklarhet, är steget inte långt till dryckesjäsning. Sedan Sovjetunionens fall och de baltiska ländernas självständighet har mycket ändrats i Estland. Restaurangnäringen blommar med bra ställen i många olika genrer, allt från traditionella husmansställen till experimentella finkrogar. Det är som om modernisering av mat- och dryckeskulturen, som tog minst 50 år



i Sverige, i Estland har tillryggelagts på ungefär halva tiden. Och på senare år har landet blivit mer och mer av en hipster-dröm, med en uppsjö av hantverkad mat och dryck. För cirka tio år sedan satte bryggningen av öl fart. Sedan kom en ciderboom och de senaste

två åren har vin på hallon, jordgubbar, svarta vinbär, aronia, plommon samt svarta och gröna vinbär skjutit i höjden, och det allra senaste och mest trendiga idag är mousserande viner av rabarber.

Hela Jens Linders artikel hittar du i Törst nr 2.

MATHANTVERKARE - DU ÄR INTE ENSAM!

DET ÄR VÄL BARA ATT ERKÄNNA. DU HAR INTE VALT YRKET SOM MATHANTVERKARE FÖR ATT DET ÄR ENKELT. REDAN I DITT VAL ATT PRODUCERA MATHANTVERK HAR DU SKIPPAT GENVÄGARNA, DU HAR VALT ATT INTE FÖLJA DEN STORA STRÖMMEN. ÖVER DETTA KÄNNER DU EN VÄLFÖRTJÄNT STOLTHET. MEN IBLAND KAN MAN SOM MATHANTVERKARE KÄNNA SIG RÄTT ENSAM MED SINA PROBLEM, MAN KAN OCKSÅ KÄNNA SIG VÄLDIGT LITEN. MEN VET DU? DU ÄR INTE ENSAM OCH DU BEHÖVER INTE VARA LITEN.

TEXT Sofia Ågren ▪ FOTO Sofia Ågren, Stéphane Lombard

Jag som skriver arbetar som branschansvarig för mejeri här på Eldrimner. Jag kommer att nämna flera exempel och de flesta av dessa kommer naturligt från "min" bransch, men låt dig inte avskräckas av det, för hela den här artikeln gäller alla mathantverkare, oavsett bransch.

I OKTOBER 2019 åkte jag till ett höstljummet Valencia på årsmöte för det europeiska nätverket för hantverksmejerister, FACE. Sverige är medlem via branschorganisationen Sveriges Gårdsmejerister. Första dagen hade man anordnat studiebesök hos flera intressanta hantverksmejerier. Jag åkte i en av tre busar tillsammans med mejerister från hela Europa. På väg in i första mejeriet

för dagen hör jag två mejeristers livliga samtal. Om vad? Ja, om ost, såklart. De har alldeles precis träffats, en från Sverige, en från Irland. Ingen av dem vet ännu ens vad den andre heter. Det är sekundärt. Vad de vet är att båda ystar ost i alpstil.

– Vi har haft problem med (ostkvalstret) or...

– Vi med!

– Hur hanterade ni det? Vi har jobbat på att höja fuktigheten i lagret.

– Vi sänkte temperaturen och det gjorde det bättre.

När vi sedan kommer in i mejeriet kommer en ny möjlig lösning upp. Här hanteras or med hjälp av olivolja. Den smörjs både på ostar och på lagerbrädorna i tall.

– Kanske kan vi testa rapsolja, funderar den svenska mejeristen högt. Ibland kan utmaningarna kännas

väl stora och även de små utmaningarna kan bli väl många. Det är inte så konstigt, för du som mathantverkare utgör motströmmen. Du tar andra vägar och använder andra metoder som ibland känns lite på nåder i den moderna världen. När man vill jobba hantverksmässigt är det dessutom ofta inte återförsäljaren av industriella lösningar man vill använda sig av. Vi lever i ett industrialiserat samhälle, det är bara att konstatera. Som mathantverkare tror du på din produkt, på metoderna, på råvarorna. Du måste också våga tro på förändring.

PÅ SÆRIMNER 2019 höll Jennifer Kast från brittiska företaget Neal's Yard Dairy ett föredrag om vikten av att skapa gemenskap kring sitt företag. Hon tog upp flera exempel på vad man kan uppnå genom organiserade



Under FACE Networks årsmöte i Valencia hösten 2019 anordnades flera dagar av intressanta föreläsningar och diskussioner samt besök hos hantverksmejerister.





Kerstin Johansson



nätverk och vi fick tips på hur man kan gå tillväga för att bilda dem och hålla dem aktiva. Jag kommer till tip-sen lite senare. Jag tänkte börja med att berätta om ett inspirerande exem-pel på vad ett organiserat nätverk av små aktörer kan uppnå, ett som ligger närmare till hands än brittiska exem-pel.

UNDER 1970-TALET började det dyka upp fler och fler små mejerier i Sverige. Året var 1998 när en meje-rist, Kerstin Johansson (idag mejerist på Almnäs Bruks mejeri) tog initia-tivet att starta en branschorganisa-tion: Södra Sveriges Gårdsmejerister. Omkring 20 mejerister var med på första årsmötet. Man höll möten och diskuterade frågor som handlade om livsmedelssäkerhet och ostkvalitet.

Som ni vet är Sverige ett avlångt land och vi har faktiskt ovanligt långt till varandra, speciellt norröver. Så nog ville mejerister i norra Sverige också ta del av och bidra till all den här kraf-ten, gemenskapen och kunskapen. Så småningom bildades Sveriges Gårds-mejerister (SGM), i skrivande stund med ett hundratal medlemmar. Bland annat har de en väldigt aktiv Face-book-grupp endast för medlemmar, de anordnar subventionerade kurser för sina medlemmar, har fördelaktiga avtal på priser för provtagning, års-möte med lärarika aktiviteter och en medlemstidning.

NÅR SVENSKTILLVERKADE versio-ner av haloumi hotades av stämning från Cypern år 2018 fanns SGM där. Med många fingrar i vinden kan man

snabbt reagera för att agera. Och age-ra gjorde de. Efter namnförslag och omröstning om namnet bland orga-nisationens medlemmar varumärkes-skyddades namnet Eldost® i januari 2019 av SGM. I slutet av året rappor-terades Eldost® som ett av årets nya svenska ord. När media har velat skri-va om Eldost®, ofta i samband med antibiotikalarmet från Cypern våren 2019 har de kunnat vända sig direkt till SGM. Idag använder ett tjugotal mejerier namnet och jag vågar påstå att intresset för osten varit enormt. Under sommaren 2019 rapportera-des försäljningsrekord av osten från flera mejerier. Jag vågar också påstå att SGM bidrar till att svenska hant-verksostar bara blir godare och bättre och att hantverksmejeristerna får ett enklare och ännu roligare jobb.



Jennifer Kast

ENLIGT JENNIFER KAST har mathantverkare alltid utmaningar och problem att ta sig an, alltid. Men mathantverket har också, som ni vet, flera fördelar. Något som ofta utmärker mathantverkare är att man ser varandra som kollegor, inte som konkurrenter. Tanken är att ju bättre ditt hantverk är desto bättre blir ryktet för hela branschen.

För att bilda ett organiserat nätverk räcker det faktiskt med en enda gemensam fråga. Visste du till exempel att fröet till Eldrimner sattes i och med ett projekt som Eldrimners grundare Bodil Cornell gjorde med jämtländska getmjölkproducenter under 1970-talet?

Fördelar går att finna när olika nätverk kan hjälpa och stödja varandra. För Sveriges hantverksbagare

innebär föreningen Allkorn möjligheter som hade gått förlorade om de inte fanns. Tack vare Allkorns arbete med att bevara och utveckla kultursorter kan våra hantverksbagare vinna stora mervärden genom tillgång till en uppsjö av intressanta mjölsorter. Vice versa gynnas Allkorn i sin tur av bagarna i sitt mål att öka intresset för ekologiskt odlade kultursorter.

Det förekommer också andra samarbeten när det gäller inköp av sådant som förpackningar. Det finns exempel där nystartade bärförädlare köper flaskor och burkar tillsammans med lokala honungsproducenter.

Om myndigheter tar beslut som verkar dåligt anpassade efter branschen, så kan det vara just för att det inte funnits något bra sätt att ha kontakt med den. Ett organiserat nätverk

är viktigt för att myndigheter kan ha någon att vända sig till för att förstå branschen och få kunskap. För oss på Eldrimner som har mycket kontakt med de mathantverkande branscherna märks det när organiserade nätverk saknas. I de fallen vänder sig ofta myndigheter till Eldrimner istället. I vissa fall fungerar det okej, men mina kollegor anses ofta som branschföreträdare. De blir ombudda att sprida information, rapportera om läget i branschen och så vidare och de behöver ibland förklara att Eldrimner inte är en branschorganisation.

Det här med organisationer och föreningar, det innebär ju en massa jobb och tid och pengar dessutom! Man ska man gå på möten, planera möten, betala medlemsavgift, engagera sig, få uppdrag och lyssna på andras

tjat. Som om man inte har tillräckligt redan. Det problemet är inte främmande för Jennifer Kast, hon tog upp det på sitt föredrag. Sanningen är den att alla inte kommer att vara aktiva medlemmar, alla kommer inte på mötena och alla kommer definitivt inte att vara överens om allt. Visst. Men. Känner du ett engagemang, då kan du ge dig tusan på att någon annan också gör det. Engagemang smittar dessutom av sig. Vissa kan ge lite, vissa mer och det går i perioder. Och ett hett tips från Jennifer Kast: vissa kommer för maten. Eller för den där ölen. När de väl är på plats upptäcker de kanske att det är så skönt att bara få snacka av sig med andra som fattar. Så, ordna med något trevligt också. Ibland räcker det med en kopp nybryggt kaffe och tårtbit.

När det väl kommer till mötet är det då extra bra om folk hunnit prata av sig innan på samkvämet. För då är det viktigt att det är konkret och relevant för dem som är där. Strukturera,

det är för allas bästa, vi vill som sagt inte slösa med vår värdefulla tid.

MÅSTE MAN HA en driven ledare för att hålla ett nätverk aktivt? Under Jennifer Kasts föredrag kom denna viktiga och svåra fråga upp. Jenns svar?

– Jo. Tittar man på lyckade nätverk är det oftast en person som driver på.

Om detta stämmer kan ju det vara en riktig knäckfråga. Vad händer om denna person inte finns? Kanske finns den här personen närmare än du tror.

– Genom engagemang kan du bli företagsam, brukar Eldrimners grundare och verksamhetschef Bodil Cornell säga. Och, det är kanske just dig hon pratar om, Bodil. Och hon borde ju veta. Det är hon som varit Eldrimners drivande kraft ända från början. Hennes engagemang går inte att ta miste på. Hon säger att det som behövs utöver detta är att man kan se behoven och möjligheterna och förstås att det finns en entusiasm hos andra också.

– Mathantverkare har sin passion som drivkraft, drivkraften att skapa. Och där har vi väl precis vad som behövs för att hålla ett gemensamt engagemang brinnande?

SÅ, HAR DU TANKAR som "mina vänner vet inte hur det är att driva ett litet företag", "vem kan jag be om råd när min produkt inte betar sig som den ska", "det finns ingen att fråga när jag behöver den där perfekta förpackningen för min produkt", "det håller inte för mig köpa in stora pallar av förpackningar, tänk om någon ville dela?", "reglverket är anpassade för industrin", "den nya förordningen innebär stora problem för min verksamhet", "I media skriver man så sällan utifrån mitt perspektiv och det blir ofta fel, hur ska jag få dem att lyssna?"? Kanske är det då dags att leta upp alla de andra som tänker samma sak. Eller lyft frågan och aktivera den i ett befintligt nätverk.//

BODILS RÅD TILL DIG SOM VILL DRIVA ETT ORGANISERAT NÄTVERK:

- Som ledare behöver du ge ordet och lyssna aktivt, låt alla komma till tals.
- Att bli sedd skapar engagemang och gemenskap.
- Ha förståelse för att alla kommer från olika verkligheter. Acceptera och respektera olikheter, alla har något att tillföra.
- Ta tillvara på kompetenserna i gruppen.
- Ha tålamod med processerna och att saker tar tid.
- Lyft alla framsteg, stora som små.
- Var försiktig med att organisera alltför formaliserat, det riskerar att motverka utveckling.

DETTA KAN ETT ORGANISERAT NÄTVERK ANVÄNDAS TILL:

- Kontakt med myndigheter (som remissinstans, källa till korrekt information, någon att vända sig till, för myndigheter att nå ut med information).
- Kontakt med media (ge korrekt information, någon att vända sig till, pressmeddelanden).
- Dialog branscher emellan (tex producent/försäljning, animalieproducenter mm).
- Samla, dela och utveckla kunskap mellan medlemmar.
- Sammanhållning, gemenskap.
- Utvecklingsinsatser för branschen, som studier, kurser, projekt mm.
- Problemlösning (och upptäcka gemensamma problem).
- Förstå branschen bättre; ger översikt för utveckling, förenklar insamling av statistik.
- Samordnade beställningar av råvaror och material.
- Gemensamt förhandlade förmånliga priser på provtagning, förpackningar, prenumerationer, rådgivning, studieresor, försäkringar mm.

VAD BEHÖVS?

- Ett gemensamt intresse (alla behöver inte tycka lika). En förening kan bildas över en enda fråga.
- En plattform för samarbetet (tex en organisation, Facebook-grupp, återkommande konferens/mässa/möte/online-möten).
- En eller flera eldsjälar med engagemang som ser till att det blir av (dvs du).
- Något som lockar förutom kärnfrågorna (något trevligt och/eller lärorikt).

VAR SKA JAG BÖRJA?

- Samla ihop folk. Ge möjlighet för diskussion runt det som är gemensamt. Ta en fika ihop till exempel.
- Gör upp en plan. När ses vi igen, vad är nästa steg?
- Vilka ska vara med? Behövs en medlemsavgift? Olika prisnivåer och prisgrupper?

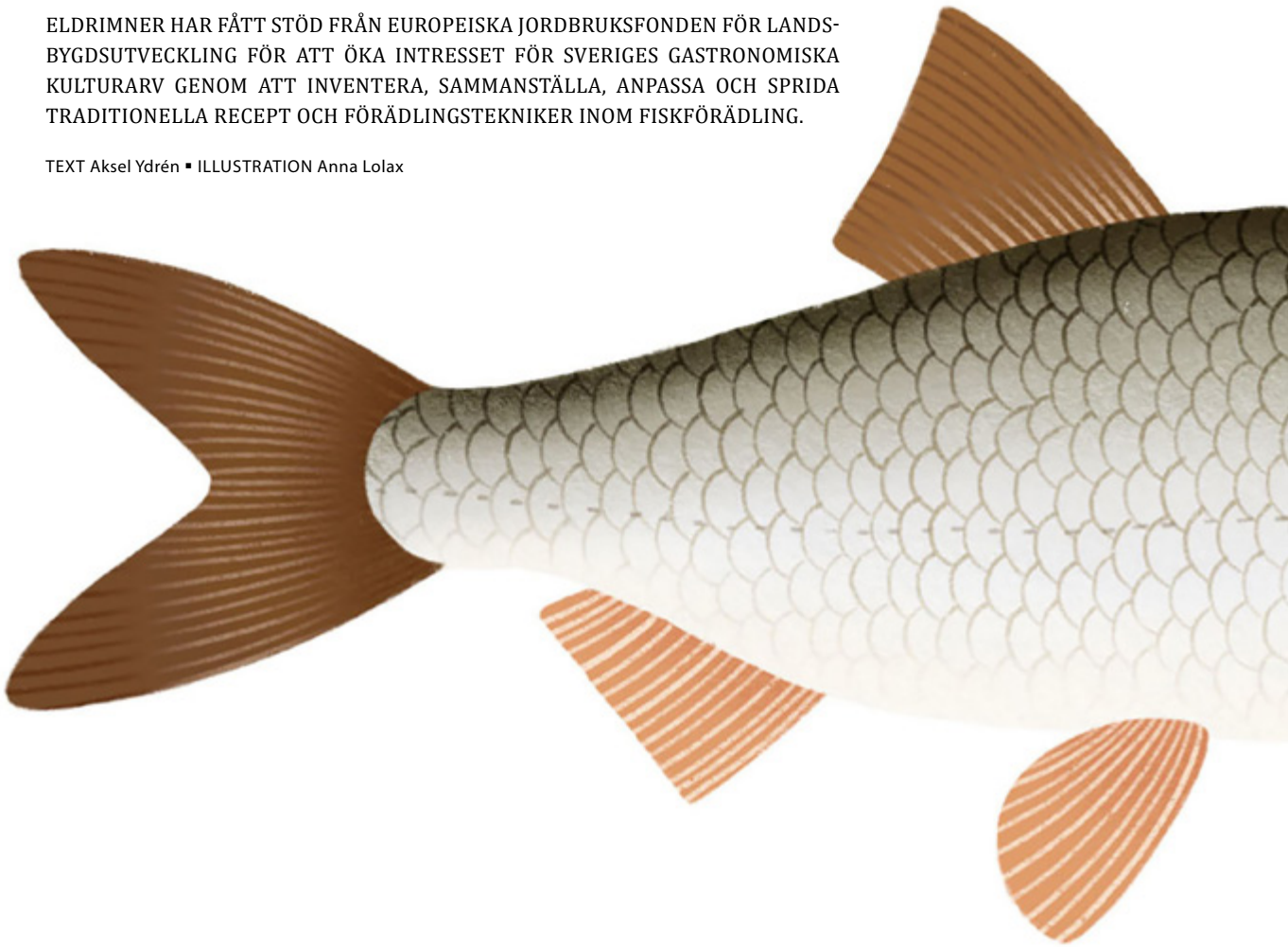


Bodil Cornell

FRÅN NÖDMAT TILL DELIKATESS

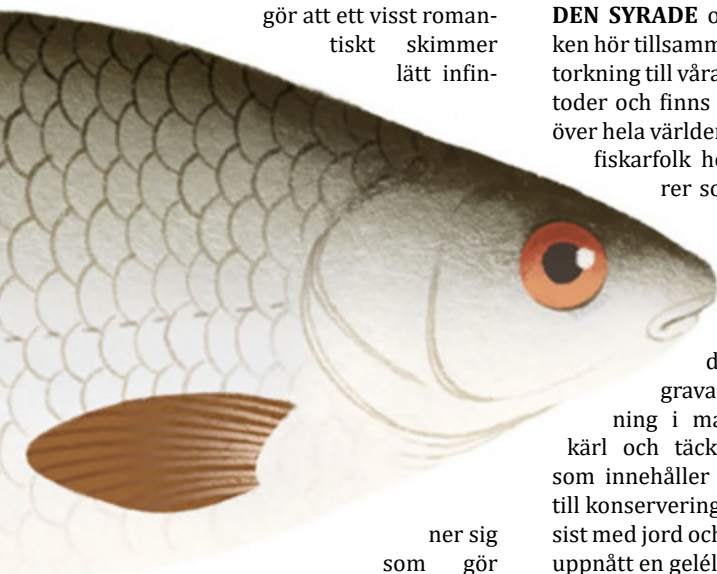
ELDRIMNER HAR FÅTT STÖD FRÅN EUROPEISKA JORDBRUKSFONDEN FÖR LANDS-
BYGDSUTVECKLING FÖR ATT ÖKA INTRESSET FÖR SVERIGES GASTRONOMISKA
KULTURARV GENOM ATT INVENTERA, SAMMANSTÄLLA, ANPASSA OCH SPRIDA
TRADITIONELLA RECEPT OCH FÖRÄDLINGSTEKNIKER INOM FISKFÖRÄDLING.

TEXT Aksel Ydrén ▪ ILLUSTRATION Anna Lolax



Att studera äldre tiders fiskförädling är att förstå vår historia. Förutom många aha-upplevelser ger den oss en minst sagt fascinerande inblick i vårt lands historia. Trots att vår valfrihet gett oss oändliga möjligheter att påverka vår vardag och inte minst vilken mat vi väljer att äta så har vi ironiskt nog även blivit fattiga på många av de konserverings- och förädlingsmetoder som var vanliga innan kyl och frys blev vanliga i var mans hem.

ATT VI IDAG äter förädlad fisk som en delikatess i samband med midsommar, jul och andra högtider gör att ett visst romantiskt skimmer lätt infin-



ner sig som gör det svårt att se den nödort som på många platser präglade äldre tiders kosthushållning och ursprunget till våra konserveringsmetoder, nämligen att konservera mat till de tider på året då vi inte hade tillgång till färsk råvara.

UR FLERA ASPEKTER kan våra förfäders fiskkonsumtion sägas vara ett föredöme jämfört med dagens konsumtion av fisk som bygger på ett fåtal dominerande fiskarter där en del fiskas på gränsen till vad bestånden tål. Kännetecknande från äldre tiders fiske och hushållning var att man tog tillvara de fiskar som fanns nära till

hands. I synnerhet blev de fiskarter som kunde fiskas i stora mängder på våren betydelsefulla. Fisken blev i likhet med potatisen en form av ackumulerad energi som bidrog till att vi kunde bli mer bofasta och undvika svält.

FISKENS BETYDELSE för kosthållningen är väl dokumenterad. Exempelvis beskriver historikern Jan Selling i sin bok *Långsam fisk* hur slätterfolket på gårdarna i Norrland kunde få äta sig trötta på gravad id flera gånger i veckan. Ett annat exempel är från Holland där floderna under 1700-talet hade ett sådant överflöd av lax att hembiträderna krävde att inte behöva äta lax mer än två gånger i veckan.

DEN SYRADE och fermenterade fisken hör tillsammans med saltning och torkning till våra äldsta förädlingsmetoder och finns spridd i olika former över hela världen. Nordiska jägar- och fiskarfolk hörde till de få kulturer som inte ägnade sig åt att framställa eget salt. Fisken fermenterades därför i de äldsta metoderna genom att den gravades genom nedgrävning i marken i gropar eller kärl och täcktes med björknäver som innehåller garvsyra som bidrar till konserveringen. Fisken täcktes till sist med jord och fick jäsa till dess den uppnått en geléliknande konsistens.

FRÅNSETT DESSA tidiga metoder brukar annars salt, låg temperatur och syra ses som de gemensamma nämnarna vid fermentering av fisk. I Sverige var salt ända fram till 1700-talet periodvis en bristvara och i vårt kalla nordiska klimat har syring varit en resurssnål metod för att konservera fisk under långa perioder.

MÖRTEN HAR FÖR MÅNGA blivit synonym med en obrukbar skräpfisk men är än idag en delikatess om man blickar österut mot Ryssland och delar av Östeuropa där torkad mört avnjuts som en delikatess tillsammans med öl. Ännu större betydelse

har den historiskt. Vid en arkeologisk utgrävning utanför Sölvesborg fann man spår av 9 000 år gamla fiskben, vilket motsvarar 60 ton fisk. Detta fynd bidrog till att osteologen Adam Boethius vid Lunds universitet i sin avhandling *Fishing for ways to thrive* drog slutsatsen att benen förmodligen kom från världens äldsta fermenteringsanläggning. En länk till Adams upptäckt finns i den lilla byn Fågelsjö i Orsa finnmark, som har runt 15 bofasta invånare. I Fågelsjö praktiseras fortfarande konsten att göra surmört. Den skiljer sig visserligen väsentligt från sin 9 000 år gamla motsvarighet genom att den fermenteras med salt men är inte desto mindre ett levande exempel på en 9 000 år gammal mattradition. Surmörtens starka förankring i Fågelsjö kan förmodligen spåras till den period som gett finnmarkerna dess namn. Under 1500- och 1600-talet intog finländare de svenska ödeskogarna i Dalarna och Värmland för att bedriva svedjebruk och genom fiske och jakt kunde svedfinnarna säkra tillgången på mat de år då skörden slog fel.

ENLIGT TRADITIONEN ska man till surmört använda lekmört som fångas i maj, då björkens löv är stora som musöron. Mörtten fjällas och rensas. Därefter varvar man fisk och salt i en tråkage eller en livsmedelsgodkänd plasthink. Överst läggs en tyngd som gör att fisken täcks av den lake som bildas. Ett stycke tyg kan fungera som lock för att hålla flugor borta. Till hundra mörtar går det åt 1 kg salt och för att påskynda jäsningsprocessen och tillföra rätt bakteriekultur är det brukligt att man även tillför en kaffekopp av föregående års saltlake. Lagringen kan ske utomhus sommartid för att påbörja jäsningsprocessen, innan kärlet flyttas till en svalare plats som exempelvis en jordkällare. Efter ungefär ett år är surmörten färdig att avnjutas och fiskens kött ska då ha fått en vacker rosaskimrande färg. I Fågelsjö äter man vanligtvis sin surmörttillagad i ugnen tillsammans med stekt lök och grädde. Den kan dock även serveras rå med potatis som surströmming eller glödstekas vilket ska ha varit vanligare i trakterna kring Malung. //



GAEC

UNDERLÄTTAR FÖR FRANSKA LIVSMEDELSPRODUCENTER

MÅNGA FÖRKNIPPAR FRANKRIKE MED LEVAND E LANDSBYGD, BLOMSTRANDE LIVSMEDELSPRODUKTION OCH EN SPRUDLANDE MATKULTUR MED MÅNGA SMÅSKALIGA MATHANTVERKARE. EN AV ANLEDNINGARNA TILL DETTA ÄR NÅGOT SÅ BYRÅKRATISKT SOM EN FÖRETAGSFORM.

TEXT Aleksandra Ahlgren, Annelie Lanner, Stéphane Lombard ▪ FOTO Stéphane Lombard

Om du skulle fråga en fransk-småskalig mathantverkare eller bonde om något som varit framgångsrikt för verksamheten är det ganska säkert att du kommer att få höra om GAEC. GAEC står för les groupements agricoles d'exploitation en commun, vilket översatt till svenska skulle bli ungefär jordbruksföreningar för gemensam drift. I ett GAEC-bolag kan alltså flera delägare kan gå ihop i ett bolag. En verksamhet som drivs som GAEC får också skattelättnader och mer förmånliga villkor för jordbruksstöd, eftersom varje delägare räknas som en företagare.

– Att arbeta på det här sättet har även inneburit att vi kunnat samla olika kompetens i bolaget, samtidigt som vi också har kunnat dela på riskerna, säger Vincent Rozé, från Ferme de Sainte Luce i sydöstra Frankrike.

GAEC har också varit av största vikt för att den gård som han är med

och driver har kunnat växa. Deras bolag sysselsätter nu sammanlagt 18 personer. Gården odlar spannmål, vall och har kor och grisar. Här finns även ett mejeri, ett charkuteri och ett bageri. Nästa steg i utvecklingen blir att börja brygga öl.

I ETT GAEC-BOLAG kan det finnas mellan två och tio delägare. Syftet är att göra det möjligt att starta företag även om man inte klarar det på egen hand. GAEC har också underlättat för unga personer att starta jordbruksföretag. En av dem är Gilles Cicero. Han är bonde, mjölnare och bagare och driver med sin kompanjon företaget Le Pain des Baraques i sydöstra Frankrike.

– För dem som kommer från en annan bakgrund men ändå vill arbeta med lantbruk och livsmedelsproduktion är GAEC en förutsättning, menar Gilles Cicero.

EU:S JORDBRUKSSTATISTIK från 2019 visar att Frankrike är det EU-land där jordbruket innebär mest för statens ekonomi. I den officiella EU-

statistiken räknas GAEC-bolagen som familjeföretag. I Frankrike är sådana företag nästan tre fjärdedelar av alla jordbruksföretag. Motsvarande siffra för Sverige är en endast en dryg fjärdedel.

– GAEC har gjort att det fortfarande finns mindre gårdar i Frankrike och att de faktiskt blir allt fler, säger Vicent Rozé.

GAEC INFÖRDES i Frankrike på 1960-talet, med syftet att bevara en levande landsbygd och fram till år 2000 hade antalet GAEC-bolag ökat från 1 till nästan 30 procent av det totala antalet gårdar i landet. Då fanns det omkring 45 000 GAEC-bolag i Frankrike. Förändringar i EU:s regler gjorde att antalet franska jordbruk som drivs genom GAEC minskat något efter sekelskiftet, men nu är nya ändringar på gång.

– Vi har stora förhoppningar om att EU:s nya jordbrukspolitik ska göra att det blir ett uppsving för GAEC igen. Företagsformen är otroligt viktig för att kunna behålla en livskraftig landsbygd, säger Vincent Rozé. //

KLIMATPÅVERKAN FRÅN KÖTTPRODUKTION

PÅ SÆRIMNER BJÖDS TRE PERSONER IN SOM HAR FÖRDJUPAT SIG I FRÅGAN OM KLIMAT OCH MILJÖPÅVERKAN. DE FÖRDJUPADE DISKUSSIONEN OCH VISADE PÅ DJUPET I FRÅGANS KOMPLEXA KARAKTÄR. MIKAELA LINDBERG FORSKARE PÅ SLU I HÅLLBARA PRODUKTIONSSYSTEM, GUNNAR RUNDGREN DEBATTÖR, FÖRFATTARE OCH BONDE OCH ANNA JAMIESSON FRÅN NATURBETESKÖTT TALADE PÅ SEMINARIET SOM ELDRIMNERS BRANSHSAMORDNARE CHRISTINA HEDIN HÄR HAR SAMMANFATTAT.

TEXT Christina Hedin ▪ FOTO Stéphane Lombard



Enligt en nyligen utförd Novusundersökning så har klimatfrågan fått mer än hälften av de unga svenskarna att slopa köttet. Folk över 50 fortsätter dock att äta biff och korv som förr. En tredjedel av de unga mellan 18 och 29 år tror att köttproduktionen har orsakat klimatförändringar i mycket stor omfattning, men enbart en till två procent av de över 50 tror så. Är det då de unga eller de äldre som har rätt. Eller har vi ens ställt rätt fråga?

HUR, VEM, VAR, VARFÖR, NÄR

Dessa grundfrågor Hur, Vem, Var, Varför och När kommer inte riktigt fram när media rapporterar om kött. För då är det bara Vad – kött och miljö, inleder Gunnar Rundgren sitt anförande med. Vi ska äta mindre kött. Det är ingen som resonerar om hur köttet produceras, vem som producerar, det är heller ingen som resonerar om var saker och ting produceras och varför vår matkonsumtion ser ut som den gör. För om man inte förstår varför folk äter det de gör idag, då ska vi inte tro att vi kan förändra deras kostvanor heller. Och det sprids väldigt många missförstånd.

Den här diskussionen att man ska ställa kött och grönsaker emot varandra, den saknar all empirisk grund menar Gunnar. I hela världen ökar köttkonsumtion och grönsakskonsumtion parallellt för båda är ett tecken på välbild. Fattiga människor äter spannmål, bönor, potatis, kassava, maniok, matbananer och liknande. Det är samma sak med vår vegetabiliekonsumtion. Vi äter mer lyxig mat. Även inom segmentet grönsaker så det som har ökat är tomater, gurka, paprika och sallat. Alla i princip näringsfattiga grönsaker med stor resursförbrukning.

Grönsaker och frukt står för mer än hälften av alla bekämpningsmedel

som svenskarnas matkonsumtion orsakar. Frågeställningen mellan vegetabilier kontra animalier bortser från hur de samverkar på tallriken och hur de samverkar i livsmedels- och jordbrukssystemet förklarar Gunnar Rundgren.

Exempelvis ger rapsolja 60 % rapsfrökaka och 40 % rapsolja, det vill säga både livsmedel och foder.

LIVSCYKELANALYSER

Det verktyg som man använder när man uttrycker animaliernas/matens miljöförbrukning är Livscykelanalys. Vi översvämmas av siffror som påstås vara exakta. Men det finns enorma både variationer och osäkerheter i siffrorna som man verkligen måste tänka på menar Gunnar Rundgren. Vi får inte tro att livscykelanalysen säger hela sanningen. Det är ETT sätt att titta på produktionen. Det har sina styrkor och sina svagheter. Ju mer anorlunda systemen är som man tittar på, desto mindre intressant är det att använda livscykelanalysen.

Om en producent odlar sallat och använder två olika teknologier för att odla sallat, då är livscykelanalysen ett väldigt bra redskap, för då kan livscykelanalysen ge bra råd om hur produktionen kan förbättras. Att ställa sallaten mot dikoproduktion, eller kalvar från mjölkproduktionen blir ganska meningslöst i slutändan.

Mikaela Lindberg menar å andra sidan att Livscykelanalys absolut har en poäng, trots att det finns svagheter. Det är det bästa verktyget vi har i dagsläget. Forskarna utvecklar systemen och metoderna hela tiden. Det finns internationella bestämmelser om hur man ska använda dem. Det är en vetenskaplig metod som används väldigt mycket. Att man inte kan få med biologisk mångfald vet forskarna om. Svagheten med kolinlagring är att det är så oerhört svårt att mäta. Inte bara att vi inte har siffrorna. Det är extremt svårt att få siffror. Det varierar

enormt med jordar, temperatur, vad som odlas. Trots att man har stora databaser som man jobbar utifrån.

Gunnar Rundgren menar att avsaknaden av förståelse för systemen gör att man hamnar helt fel. Vad är drivkrafterna till förlust av biologisk mångfald i Sverige. Det är inte kött eller vegetabilieproduktion. Det är förändringarna i produktionssystemet som gör att vi förlorar alla skogsbryn, ångar, vi förlorar betesmarker. Varför förlorar vi betesmark om vi samtidigt äter för mycket kött? Därför vi har inte råd att låta betesdjuren gå och beta längre. Det är billigare att föda dem med odlad spannmål. Det är de mekanismerna som kickar in. Det har inget med kött eller inte kött att göra.

De stora drivkrafterna för att förstöra den biologiska mångfalden ligger i jordbrukspolitiken och ekonomin i jordbruket. Med ökad specialisering, ökad storskalighet. Det som den svenska livsmedelsstrategin vill fortsätta med. Det vill säga internationell konkurrenskraft och strukturomvandling som det heter i ett finare ord. Men det betyder i princip förlust av biologisk mångfald. För det är innebörden av ordet strukturomvandling, att vi gör större enheter av allting och då minskar vi alla gränsområden. Då gör vi mer och mer ensidiga produktionssystem. Det är där vi har hoten för den biologiska mångfalden. Plus konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel som kommer som grädde på moset.

Det finns många olika sätt att skära informationen om växthusgaserna berättar Gunnar. Och väldigt många siffror. Mulljordar läcker växthusgas som ett såll. Det har inget att göra med växtodling eller djurhållning, utan de läcker i båda fallen. Möjligtvis lite mindre om det är vall på dem än om man odlar morötter på dem, men det är inte så stora skillnader på dem. Det bildas också koldioxid när jordbrukets traktorer används.

KONSTGÖDSEL

Ökningen av konstgödsel är antagligen den största miljöeffekten vi har i jordbruket säger Gunnar Rundgren och användningen av den ökar i världen, inte lika dramatiskt i Sverige, men vi importerar en mycket konstgödsel i form av en massa produkter. I Sverige har vi lagt igen 1 miljon hektar åkermark, och 20 % odlar ekologiskt, vilket gör att några använder mycket konstgödsel. Konstgödseln orsakar också övergödning.

METAN

Metanet och lustgasen är betydelsefullt av flera skäl, ett skäl är hur man betraktar intensifiering som produktionsrecept för att minska växthusgasutsläppen och det gäller både metan och lustgas. Amerikanska feedlots skryter med att de har lägst växthusgasutsläpp av nötköttet eftersom det är en så fruktansvärd intensiv uppfödning, men Gunnar Rundgren menar på att det blir fel på grund av hur man räknar på metanet. De har mycket mindre utsläpp av metan och mycket mer utsläpp av koldioxid och fossila bränslen per kg.

All metan som kommit ut ur kons mage kommer från de växter som djuret har ätit. Det som är problematiskt är att gräset omvandlas i kons mage till metan, vilket bidrar till växthuseffekten. Metan är starkare klimatgas än koldioxid, men den är inte långlivad. Skillnaden mellan koldioxid och metan är att metanet bryts ned på 12 år, men är väldigt potent under den tiden. Koldioxid bryts inte ned på 1 000 år.

ALL LIVSMEDELSPRODUKTION

PÅVERKAR MILJÖN PÅ NÅGOT SÄTT
Nötköttsproduktion är den köttproduktion som har allra störst variation av miljöpåverkan, förklarar Mikaela Lindberg, eftersom produktionen sker på olika sätt, allt från väldigt intensivt till väldigt extensivt. Det går därför inte att säga att nötkött står för så här mycket påverkan. Djuren som betar på naturbete påverkar positivt

genom att öka den biologiska mångfalden. De bidrar också till att skogen inte tar över. Fjärilar, växter och insekter frodas i naturbetesmarkerna. Det finns en hel del rödlistade/utrotningshotade arter som lever i dessa marker. Korna bidrar också till kolinlagring i marken. Det sker i naturbetesmarkerna och när vi odlar vall. Det är också en positivt för klimatet.

Korna producerar också metan som är en stark växthusgas. Metanet bildas när korna smälter sitt foder i vommen i en fermentering i en syrefri miljö. Då bildas metan när mikroberna jobbar där. Förutom metan får vi kväve från djurens gödsel. Det kan man ha nytta av i växtodlingen, men den kan också läcka ut och orsaka övergödning i våra vattendrag. Kvävet kan också omvandlas till lustgas när det ligger i marken. Och det är en ännu starkare växthusgas än vad metanet är. Det sker i all foderodling. Det gäller samma om det är mineralgödsel eller gödsel. Det innebär att det är både plus och minus med produktion av kor sammanfattar Mikaela.

Olika djurslag har olika klimatpåverkan och om man räknar per kg produkt, så ger nöt och lamm högre klimatpåverkan mycket på grund av djurens foderomsättning. Det varierar dock så mycket mellan system, så det är svårt att sätta exakta siffror på utsläppen. Det blir då en låg påverkan från kyckling och gris samt fisk i jämförelse berättar Mikaela.

Foderodlingen är en ganska stor bidragande orsak till klimatpåverkan från djurproduktionen. Och från idisslarna är det metanet från vommen. När man säger att det går åt mycket foder så går det åt mycket mark och det blir mycket växthusgaser från odlingen. Idisslare är ineffektiva. Det går åt mycket foder jämfört med kyckling som växer mycket snabbt.

Ett annat sätt att räkna är att istället mäta hur mycket mänskligt ätbart protein stoppar vi in i djuren och hur mycket protein får vi ut. Då blir bilden helt annorlunda. Då ligger dikouppfödning mycket bra till. Det är för att

de äter mycket ensilage, bete och hö. Och då blir det inte så mycket som människan kan äta av det. Jämfört med gris och kyckling som är väldigt höga staplar eftersom de äter sådant vi kan äta. Det är en pågående debatt om konkurrensen mellan djurfoder och livsmedel till människor.

Vi importerar ungefär hälften av nötköttet som vi äter. Den främsta importen kommer ifrån Irland, Tyskland och Polen. Det som händer när vi importerar mat är att vi exporterar miljöpåverkan. Miljöpåverkan sker i det landet som produktionen sker.

KOLINLAGRING

Det lagras in lite kol i naturbetesmark. Dock inte så mycket, ungefär 110 kg CO₂ per hektar och år i Sverige berättar Mikaela. Det är dock många olika aspekter att väga in. Och det gör det till ett komplicerat läge. Kolinlagring är olika för olika system även i Sverige.

Ett exempel är att en kötttrastjur som slaktas vid 17 månader bidrar mer till kolinlagring än en mjölkrastjur som slaktas vid ungefär samma ålder, eftersom kötttrastjuren går på bete med mamman de första månaderna och i beräkningen ingår kolinlagring även från det foder mamman äter.

GRIS ELLER NÖT

Om man nu vill jämföra gris och nötkött, vilket kött skall man då välja? Grisen äter det vi kan äta och kon släpper ut metan, vilket är värst? Där svarar Anna Jamieson att båda är bra, men på olika sätt. Hon menar att grisen är bra på att omvandla biprodukterna från industrin till foder. Vill man göra det enkelt för sig, köp svenskt kött. Det går inte att jämföra två olika saker mot varandra. Tittar man på biologisk mångfald är kon bättre, men tittar man på klimatet är kon sämre. Tittar vi på effektivitet och hur vi utnyttjar resurserna i världen så vinner naturbetesköttet, eftersom den kan göra kött av resurser som vi eller grisen inte kan äta. //

Ett system som både ger oss mjölk och kött är det allra bästa. Det ger minst klimatpåverkan och vi får mest ut ur systemet. Vi ska äta svenskproducerat eftersom svenskt lantbruk är klimatsmart. Bland det klimatsmartaste i världen. De svenska bönderna använder också mindre antibiotika och lite bekämpningsmedel.

Mikaela Lindberg

Ät svenskt kött och fråga vad djuren har ätit.

Anna Jamieson

Ät mat från ett landskap som du vill ha och från en hand du känner

Gunnar Rundgren



LÄSTIPS

Kor och Klimat, Elin Rööf
naturbete.se
Gunnar Rundgren
tradgardenjorden.blogspot.com/

EN RESA I HONUNGENS SMAKRIKE

UNDER SAERIMNER FÖRELÄSTE SENSORIKERN OCH BIDLAREN VIKTORIA BASSANI OM SMAK OCH HONUNG.

TEXT Viktoria Vestun ▪ FOTO Bidrottningen

När Viktoria var liten trodde hon att det bara fanns en enda sorts honung i Sverige. Som de flesta förknippade hon honung med den enda typen av burkar som fanns på livsmedelsbutikens hyllor.

HONUNGSRESAN SOM Viktoria så småningom skulle ge sig av på började senare, i Australien, när hon studerade vin på ett lanbruksuniversitet där och upptäckte att det fanns mer än trettio olika sorters honung på den lokala marknaden. Vilken lycka för någon med hennes intresse för doft och smak!

Denna fascination fanns sedan med Viktoria fram till 2005 då hon gjorde slag i saken, gick en yrkeshögskoleutbildning inom biodling och startade honungsproduktion som idag omfattar 80 kupor. Hanteringen är helt hantverksmässig och honungen säljs både regionalt samt på export. Företagsnamnet är Bidrottningen och hon är en av de 15 000 biodlare som finns i Sverige idag.

– Vi är alla kollegor som kompletterar varandra, säger Viktoria.

HONUNG är en produkt vars kvalitet påverkas av växtplatsens betingelser och av säsongen, och blir på så sätt unik från plats till plats och från år till år.

Huvuddelen av den honung som säljs i Sverige idag är, precis som i Viktorias barndom, blandhonung eller så kallad multifloral honung. Det innebär att honung som producerats från maj till september, från många olika platser, blandas ihop till en enda produkt som håller en relativt jämn kvalitet från år till år. Även om blandhonung därigenom inte blir en så spännande produkt ska den inte ringaktas tycker Viktoria, den har absolut sina förtjänster och är populär bland konsumenter. Hennes drivkraft är dock att ta tillvara och förmedla naturens mångfald till kunden, det vill säga att producera sorthonung, eller monofloral honung. Detta ställer större krav på odlaren vad gäller att välja ut lämpliga platser att placera bikuporna på och att hämta hem honung från bikuporna i rätt tid. För även om biodlaren kan välja var kuporna placeras så flyger ändå bina dit de själva vill. Till skillnad från humlor och vildbin som flyger från blomma till blomma så är bin nektartrogna, vilket innebär att bina i en kupa väljer

en sorts blomma som de samlar nektar från tills den blommat över. Biodlare kan därför förvänta sig, eller hoppas på, en viss sorts honung men de kan aldrig vara säkra på vad resultatet kommer att bli.

SMAKEN på olika sorters honung kan delvis förmedlas genom att prata om dess smakstyrka, från svag (1) till stark (5). Det är ofta också givande att berätta om den smakar milt/aromatiskt, blommigt/fruktigt, friskt/örtigt, kryddigt/träigt eller kola-aktigt/smörigt. Även texturen är intressant och då talas det om ifall honungen är flytande eller fast, samt om den är homogen eller grusig. Färgen kan variera mycket från vitaktig till mörkbrun.

KONSISTENSEN och sötman i honungen beror på vilka sockerarter som dominerar. Fruktosdominerad honung är flytande och upplevs som sötare och än glukosdominerad honung som är lite mindre söt och kristalliserar med tiden. Det är nektarkällornas innehåll av fruktos och glukos som avgör vad som kommer finnas i honungen: rapshonung är glukosdominerad och alltså fast och lite mindre söt än till exempel akaciahonung som är flytande och väldigt söt.



Viktorias synsätt är att bina skapar en perfekt honung.

FÖRSOMMARHONUNG är oftast ljus i färgen och kommer från vitklöver, raps och/eller hallon. Smakstyrkan brukar vara 1–3. Denna honung är oftast aromatisk men mild och fungerar bra som smakbärare. Denna honung brukar vara glukosdominerad.

HÖGSOMMARHONUNG brukar vara varmgul och innehålla maskros, ärtväxter och/eller lind. Smakstyrkan är vanligen 3–4 och används den som ingrediens kan den ge en viss honungssmak åt produkten. Denna honung har ofta en bra balans mellan fruktos och glukos.

SENSOMMARHONUNG är mörkare än den tidigare honungen. Smakstyrkan brukar vara 3–5 och sådan honung passar när honungssmaken ska gifta sig med en annan råvara. Fruktos brukar vara den dominerande sockerarten i denna honung.

BÄRNSTENSFÄRGAD honung innehåller ljung och/eller honungsdagg-ljung.

FELHANTERING av honung kan vara att använda biblås för rikligt vilket gör att honungen smakar rökt. Det kan

också vara att honungen värmts upp så att den smakar bränt eller att vattenhalten blivit så hög att jästsporer har aktiverats vilket i sin tur påverkar doft och smak. Dessutom är de flesta smakämnen i honung flyktiga så det gäller att hantera den varsamt för att inte få en intetsägande produkt, men faktum är att både värmebehandling och ultrafiltrering förekommer för honung. Inom vintillverkningen har många tillverkare numera blivit mer försiktiga i sin hantering berättar Viktoria, och istället för att pumpa runt på vinet jobbar allt fler med gravitation. De flesta honungsproducenter är nog ännu inte helt varse om hanteringsens betydelse för smaken tror Viktoria.

VIKTORIAS synsätt är att bina skapar en perfekt honung. För biodlaren gäller det att inte försämla den utan att ta tillvara på kvaliteten från blomma till burk. Att göra så lite som möjligt ger bäst resultat – att ha en "hands-off-approach" är det bästa menar Viktoria.

– Om bina mår bra så belönar de oss med fin honung, säger hon.

Vid framtagningen av en av sina produkter jobbar Viktoria med självavrinning. Det ger en pollenrik ho-

nung, vilket syns som små prickar, och honungen kristalliserar också efter en tid. Denna honung kallar Viktoria för jungfruhonung vilket är ett begrepp som hon hittade i en gammal biodlarbok. En annan av Viktorias produkter kallar hon för pärlehonung. Det är en mild, glukosdominerad honung som rörts till mjuk konsistens och pärlemorskimrande glans.

Att ta tillvara på honungens alla fina nyanser och ge kunderna möjlighet att smaka på det ursprungstypiska är Viktorias målsättning med sina honungssorter. //



Viktoria Bassani är utbildad inom sensorik och har mångårig erfarenhet från vinbranschen. Sedan 2005 är Viktoria biodlare med fokus på att producera sorthonung. Företaget finns i Skåne och heter bidrottningen. Mer att läsa finns på bidrottningen.se. Viktoria är numera även kursledare för Eldrimmers räkning inom sensorik.

LÖPMAGE



ELDRIMNERS FÄBODPROJEKT TUFFAR PÅ ENLIGT PLAN

ELDRIMNER HAR FÅTT STÖD FRÅN JORDBRUKSVERKET FÖR ATT ARBETA MED UTVECKLING AV TRADITIONELL FÄBODPRODUKTION. SYFTET MED PROJEKTET ÄR ATT BIDRA MED INSPIRATION OCH KUNSKAP INOM FÖRÄDLING AV MJÖLK TILL TRADITIONELLA OCH NYSKAPANDE FÄBODPRODUKTER, MED MÅLSÄTTNINGEN ATT BIDRA TILL ÖKAD LÖNSAMHET FÖR FÄBODBRUKARE OCH EN GYNNSAM UTVECKLING AV BÅDE FÄBODNÄRINGEN OCH LANDSBYGDEN.

Nu har ytterligare en kurs och ett möte med referensgruppen av fäbodbrukare genomförts. Resterande program är grovplanerat och projektmålen uppfylla hittills. Minnesanteckningar från mötet finns att läsa via projektets sida på eldrimner.com liksom rapport från fördjupningskursen med Ivan Larcher.

Upplägget var spännande i denna skraddarsydd kurs. Det teststades med olika fäbodproducerade syrakulturner samt med vasslekultur ympad med löpmage. Metoden att göra ost på

sparad ostmassa från fler ystningar testades också.

Ett möte i början av februari med Förbundet för svensk fäbodkultur och utmarksbruk (FSF) har också genomförts. Det mötet handlade framförallt om hur ett samarbete skulle kunna utformas för att koppla ihop Eldrimners fäbodprojekt – som löper ut i november i år – och det beviljade projekt FSF har. Nu inväntas svar från Jordbruksverket på en förlängningsansökan.

Huvudsyftet i FSF:s projekt är att genom kompetensutveckling i form av kurser och föreläsningar nå ut till

På Fäbodprojektets sida under eldrimner.com/branscher finns information om vad som sker i projektet. Välkommen att höra av dig till Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri och projektledare, birgitta@eldrimner.com 010-225 33 74

målgruppen nya och potentiella fäbodbrukare som är intresserade av att driva ett levande fäbodbruk med mjölkförädling och lantdjursraser.

Samarbetet landade i att Eldrimner, genom Birgitta Sundin, anlitas för att planera och genomföra de aktiviteter som rör mjölkförädling och närliggande ämnen.

Dessa aktiviteter kommer att ske under 2021. Mer om detta presenteras på FSF:s årsstämma den 19 april i Ekshärad, Värmland.

/Birgitta Sundin



ELDRIMNERS
FÄBODPROJEKT

KOMMANDE PROGRAM

18 april, Nätverksträff, Ekshärads hembygdsgård i Värmland
(i samband med årsmötet för FSF)

Välkommen till denna nätverksträff för mjölkförädlare fäbodbrukare eller blivande och nyfikna! Vi kommer denna gång att erbjuda en verkstad i att ta tillvara löpe från löpmage, och visa hur man kan bedöma och använda den. Kristina Åkermo, veterinär och gårds- och fäbodmejerist lotsar oss genom detta.

Vi hoppas även kunna tillföra historiska data, kanske just du sitter på gammal kunskap om hur löpe tillreddes i din trakt eller

hur tätörten användes. Det vore mycket intressant att samla in dessa uppgifter och erfarenheter.

Vi kommer också att provsmaka några av de ostar som tillverkats under projektets två kurser. Vi utforskar de sensoriska upplevelsorna genom att tillämpa en modell för att finna smakreferenser och benämna kvaliteter (se länk Affärsutvecklingsmanual för fäbodbrukare och mathantverkare på projekt-hemsidan som du når via eldrimner.com).

Mer detaljerat program kommer att publiceras på hemsidan samt skickas ut i projektets mejllista. Vill du eller någon du känner

vara med där, kontakta Birgitta Sundin. Hoppas att detta lockar och att riktigt många av er kommer på träffen! Sprid gärna detta i era led!

På kvällen blir det middag och dagen efter den 19:e fortsätter FSF med program och årsmöte.

Rådgivningsturné sommaren 2020

En del av budgeten avsätts för ett antal rådgivningsdagar under säsongen 2020 med Kristina Åkermo som rådgivare. En dag/halvdag per fäbod.

Mejla intresse till birgitta@eldrimner.com.

Anmälningar

till våra kurser,
seminarier och studieresor
görs via **eldrimner.com**.

Där hittar du också
kompletterande
information.

*Hittar du inte
kursen du är
ute efter?*

Gå in på **eldrimner.com**
där utbudet uppdateras
kontinuerligt.



UTBILDNING

ETTÅRIG YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING I MATHANTVERK

Vill du bli bagare, mejerist, charkuterist eller bär-, frukt- och grönsaksföreläre? Eldrimner och Torsta AB har utbildningen för dig som vill jobba professionellt med mathantverk antingen som anställd eller som egen företagare. Hos oss kan du läsa den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksföreläre, charkuterist eller mejerist.

Under utbildningen väljs en av de fyra valbara inriktningarna: mejeri, bageri, charkuteri eller bär-, frukt- och grönsaksföreläring. Utbildningen ger fördjupad kunskap om hela tillverkningsprocessen, teoretiska ämnen som livsmedelskemi, HACCP, kalkylering, marknadsföring och försäljning, allt ur ett mathantverksperspektiv.

Hälften av utbildningstiden består av praktik förlagd till mathantverksföretag.

DATUM augusti 2020–juni 2021

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland och praktik på valfria orter

PRIS Kostnadsfri och studiemedelsberättigad

KONTAKTPERSON Annika Schrewelius, annika@eldrimner.com,
010-225 34 64



MATHANTVERKSDAGAR

TEMA MATHANTVERK OCH DIREKTFÖRSÄLJNING

Eldrimner hälsar alla mathantverkare, producenter, konsumenter och alla övriga intresserade välkomna till en temadag om Mathantverk och direktförsäljning.

Vi kommer att prata om alla möjligheter som kan finnas, från REKO-ringar och professionell marknadsförsäljning till franska system med gemensam producentbutik och AMAP-försäljning.

DATUM och **PLATS**

18 mars, Bergs Gård, Trosa, Södermanlands län

19 mars, Gothems Handelshus, Gotland

13 maj, Jössgården, Sjulsmark, Norrbottens län

14 maj, Åbrånets Limousin Gårdsbutik, Västerbottens län

PRIS 300 kr inklusive mathantverklunch och fika



UTBILDNING

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG

En utbildning för dig som vill starta mathantverksföretag. Du väljer en av branscherna charkuteri, mejeri, bageri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Kursen omfattar tre veckor på Eldrimner och 60 timmar distansundervisning.

På Eldrimner sker branschvis undervisning i produktionsteknik, processer och metoder. Du får grunder, fördjupning och handledning för att tillverka mathantverk för försäljning. Tid är även avsatt för introduktion, studiebesök och redovisningar.

Distansundervisningen innehåller ekonomi, lokaler, marknadsföring, livsmedelskemi, mikrobiologi, livsmedelssäkerhet, HACCP och märkning. Material finns på en lärplattform som du tar del av var och när du vill. Du jobbar med din egen affärsplan under hela utbildningen. På ett antal orter i landet finns regionala noder, platser där deltagare har möjlighet att träffas. Starta eget mathantverksföretag är en utveckling av utbildningen Mathantverk för nystartare.

DATUM 31 aug–13 nov (v 38, 45 och 46 i Eldrimners lokaler)

PLATS Distans och Eldrimner, Ås, Jämtland

PRIS 12 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 5 juni



INSPIRATIONS DAG

INSPIRATIONS DAG MED PROVA PÅ

Eldrimner bjuder in till en inspirationsdag på Bäckadalsskolan i Jönköping. En dag då du får prova på olika former av mathantverk. Ysta ost och tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka fin marmelad av trädgårdens bär.

På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer själv mellan två av fyra arbetspass.

DATUM 25 mars

PLATS Bäckadalsgymnasiet, Idas skola, Jönköping.

PRIS 1 200 kr + moms (lunch och fika ingår)

ANMÄLAN eldrimner.com/utbildning



DISTANSUNDERVISNING, GRUNDKURS

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERKARE

Kursen vänder sig till dig som är på väg att starta ett mathantverksföretag eller arbetar hos en mathantverkare. Vad är kritiska styrpunkter och hur kan man upprätta en HACCP-plan? I materialet finns även några råd till den som ska bygga nya lokaler.

Kursen innehåller grunderna i lagstiftning kring livsmedelssäkerhet och hygien. Särskilda bildspel belyser rengöring, desinfektion och provtagning. Utöver fyra grundföreläsningar av Eldrimners lärare finns det virtuella studiebesök hos mathantverkare samt åtta korta avsnitt om särskilda teman som vatten och dricksvatten, riskklassning, godkännande och registrering, jordiga grönsaker samt avgifter.

Materialet är skräddarsytt för mathantverkare av Eldrimners medarbetare. Föreläsningar, filmer och dokument ligger på en plattform som du får tillgång till.

DATUM 1 april – 30 juni

OMFATTNING 16 timmar

PRIS 2 400 kr + moms

DISTANSUNDERVISNING, GRUNDKURS

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG

Kursen vänder sig till dig som är på väg att starta mathantverksföretag och som vill lära dig grunderna i marknadsföring och få inspiration.

Kursen går igenom hur du med enkla medel kan profilera och kommunicera ditt företag och dina produkter. Vi går genom begreppen mervärde, varumärke, storytelling och kommunikationskanaler och du får verktyg för att göra din marknadsplan. I materialet får du texter, inlästa föreläsningar, länkar och filmer som visar goda exempel inom mathantverket och tips på var du hittar mer kunskap om du vill fördjupa dig. För dig som är nybörjare inom sociala medier som företagare visar vi hur man kommer igång och hur man gör annonser.

Materialet är skräddarsytt för mathantverkare av Eldrimners medarbetare. Föreläsningar, filmer och dokument ligger på en plattform som du får tillgång till. Ansvarig lärare är Aleksandra Ahlgren som undervisar i marknadsföring på Eldrimners längre utbildningar.

DATUM 1 april–30 juni

OMFATTNING 8 timmar

PRIS 1 200 kr + moms



NYBÖRJARKURS

FISKFÖRÄDLING PÅ BJÖRKS RINGSJÖN

Den här kursen vänder sig till dig som söker kunskap om fiskförädling eller vill ta del av hur en erfaren fiskförädlare producerar.

Kursledare är Håkan Björk som driver Björks Ringsjön och som tog guld i SM i Mathantverk 2018. Under kursen visar han hur han arbetar med gravning, inläggningar, varmrökning och färsproduktion. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt. Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 16–17 april

PLATS Björks Ringsjön, utanför Höör, Skåne

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 mars



NYBÖRJARKURS

KURS I VARMRÖKNING OCH GRAVNING

Välkommen till en av Eldrimners kurser i fiskförädling med erfarna företagare som kursledare. Kursen vänder sig till dig som söker kunskap om fiskförädling eller vill ta del av hur någon annan fiskförädlare producerar.

Kursledaren Martin Bergman driver Bergmans Fisk & Vilt och under den här kursen lär han ut hur han arbetar med gravning och varmrökning. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt. Kursen är främst praktisk inriktad men det ingår även teoretiska inslag. Rökningen kommer att ske i Eldrimners nybyggda utomhusrök i anslutning till förädlingslokalen.

DATUM 14–15 maj

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 april



INTRODUKTIONSKURS

INTRODUKTION TILL STYCK OCH CHARK

En kurs för dig som vill lära känna charkvärlden med både demonstration, praktik och teori. Du lär dig stycka och sortera gris och lamm och enklare korvtillverkning.

Kursledaren Niklas Sundström är utbildad på Herrmannsdorfer Landwerkstätten i södra Tyskland.

Kursen har inga förkunskapskrav och du läser den tillsammans med de som går Eldrimners yrkeshögskoleutbildning och Eldrimners utbildning för den som vill starta eget mathantverksföretag.

DATUM 16–18 september

PLATS Eldrimners Charkuteri, Ås, Jämtland

PRIS 2 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 augusti



GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING CHARKUTERI

Det här är Eldrimners mest efterfrågade charkkurs för dig som vill lära tekniken som ligger bakom all korv- och charktillverkning.

På kursen kan du fördjupa dig i tillverkning av alla fem produktkategorier inom charkuteri. Kursen innehåller allt från styckning till tillverkning av olika typer av emulsionskorvar, sylta, leverkorv, salami till kokt skinka och lufttorkade bitar i den praktiska delen, till vikten av stressfri och hygienisk slakt, livsmedels säkerhet och kemiska processer i köttet under teoritimmar.

Lärare på kursen är Niklas Sundström som är utbildad på Herrmannsdorfer i södra Tyskland och som även i Sverige arbetar med hela kedjan, slakt, styck och chark. Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterior.

DATUM 2–6 november

PLATS Eldrimners Charkuteri, Ås, Jämtland

PRIS 5 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 september



GRUNKURS

FÖRÄDLING AV BÄR OCH GRÖNSAKER

Denna kurs vänder sig till dig som vill börja förädla bär och grönsaker till produkter för försäljning, med fokus på olika typer av kokade produkter. Kursens betoning ligger på det teoretiska, där du lär dig grunderna kring råvaror och hantering, konservering och betydelsen av pH samt hållbarhet.

Vid de praktiska momenten får du bland annat testa tillverkning av sylt, marmelad och grönsaksinläggningar. Det blir även genomgång av märkning av produkter för försäljning.

Kursledare är Catrin Heikefelt och Viktoria Vestun som är branschansvariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner.

DATUM 21–22 april

PLATS Ryssbygymnasiet, Ryssby, Kronobergs län

PRIS 2 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 mars



NYBÖRJARKURS

KOMBUCHA

Lär dig tillverka egen kombucha på denna nybörjarkurs med Christina Törnvall från Hallands Kombucha.

Kursen inleds med kombuchans historia, mikrobiologi och vad som händer i kroppen med ett fermenterat livsmedel. Sedan får du lära dig om de olika tillverkningsstegen, råvaror och utrustning som behövs samt om förvaring och hållbarhet. Smaksättningar som bär och örter diskuterar också. Under kursen får du starta en liten sats av kombucha att ta med dig hem för att arbeta vidare med.

DATUM 23 april

PLATS Stora Segerstad naturbrukscentrum, Jönköpings län

PRIS 1 100 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 mars



NYBÖRJARKURS

FÄRSK GLASS TILL CAFÉ

Denna kurs riktar sig till dig som vill lära dig att tillverka glass för försäljning i liten skala, till exempel för att bredda utbudet i ditt café eller i din gårdsbutik.

Du får lära dig grunderna för tillverkning av gräddglass och mjölkglass för färskförsäljning utan tillsatser.

Kursen tar upp tillverkning av glasspinnar och doppning av dessa, samt andra portionsförpackningar av glass. Även försäljning och hållbarhet diskuteras.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio i Skåne.

DATUM 27–28 april

PLATS Minas chokladstudio, Fjälkinge, Skåne

PRIS 2 300 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 april



STUDIERESA

JÄSTA DRYCKER I ESTLAND

Följ med på en resa till Estland för att lära dig mer om jästa drycker. Vi besöker cidermakarna på Tori Cider och Jaanihanso Craft Cider som använder sig av en variant på champagnemetoden och som arbetar för att bygga upp en dryckeskultur kring hantverks-cider. Resan kommer även bjuda på besök till fruktvinstillverkarna Mamm&Frukt, Allikukivi och Koduveinid som jobbar med många olika sorters bär, bland annat havtorn, aronia och olika vinbärssorter. Det planeras också för besök till företagare som gör varianter av den traditionella drycken kvass.

Resan sker med båt. Vi samlas i Stockholm på måndagskvällen och kommer tillbaka på fredag morgon. Under dagarna i Estland körs vi runt med buss och vi kommer bo på ett hotell. Studiebesöken ges på, eller tolkas till, engelska.

DATUM 11–15 maj

PLATS Estland

PRIS 7 500kr + moms. I priset ingår båtresa T&R (i fyrbäddshytt), transport i Estland, två hotellnätter (i dubbelrum) samt måltider från och med middag på måndag till frukost på fredag.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 5 april



NYBÖRJARKURS

HANTERING OCH SMAKSÄTTNING AV HONUNG

Lär dig smaksätta honung på olika sätt, med respekt för honungens egen kvalitet. Vi jobbar med smaksättare som bärpulver, kryddor, nötter, alkohol och kakao.

Vi kommer att fokusera på att göra goda och hållbara produkter, med hänsyn till de regler som finns.

Kursen omfattar även grundläggande hantering av honung samt kunskap om honung som råvara. Du som har egen honung och/eller egna idéer på smaksättningar kan gärna ta med det.

Kursledare är biodlaren och förädlaren Birgitta Augustesen som driver Stavtorps Honung & Musteri.

DATUM 12–13 augusti

PLATS Stavtorp, Malmköping, Sörmland

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 12 juli



NYBÖRJARKURS

SENAPOSTILLVERKNING

Denna kurs ger en introduktion till senapstillverkning med Hans Svensson, som odlar och tillverkar prisbelönt senap på Petersborgs gård i Skåne. Kursen riktar sig till dig som är intresserad av att börja producera senap för försäljning.

Under kursen får du lära dig om olika sorters senapsfrön och malningssätt och hur det påverkar den färdiga senapen, samt hur andra ingredienser påverkar senapens karaktär. Det blir provblanding av olika typer av senap, praktisk tillverkning i liten skala, demonstration av utrustning för större produktion, samt diskussion om prissättning och förpackningar.

DATUM 1–2 september

PLATS Petersborgs gård, Smedstorp, Skåne

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 augusti



NYBÖRJARKURS

KOKA SYLT OCH MARMELAD SOM ETT PROFFS

Under denna kurs lär du dig hur du tillverkar och använder dig av eget äppelpektin. Kursen omfattar kokning av sylt, marmelad och gelé. Du får lära dig vad som skiljer dessa produkter åt och hur du som mathantverkare själv styr hur resultatet blir.

Kursledaren Yvonne Björ på Björgården tillverkar hundratals olika produkter i små satser utifrån de råvaror hon har runt omkring sig. Yvonne är medlem i Svenska Syltningssällskapet och hennes geléer och marmelader kokas i koppargryta över gaslåga. Björgårdens produkter är också certifierade med Eldrimner Mathantverk.

DATUM 22–23 september

PLATS Björgården, Rättvik, Dalarna

PRIS 2 200 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 augusti



NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING MED INRIKTNING PÅ GÅRDSCAFÉ

Detta är en nybörjarkurs för dig som vill lära dig grunderna i hantverksbakning och baka både söta bröd och matbröd med inriktning på utbudet för ett gårdscafé. Av kursledarna Kerstin Brodin och Sören Bjärnberg från Bäckhästens Bageri & Café lär du dig grunderna i hantverket att baka ekologiskt bröd med både jäst och surdeg utan tillsatser.

Vi kommer att arbeta med Bäckhästens vedeldade ugn och under kursen kommer du också lära dig att baka olika sorters söta bröd som bullar, mjuka kakor och småkakor som är lämpliga i caféverksamhet.

DATUM 24–25 april

PLATS Bäckhästens Bageri & Café, Unnaryd, Halland

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 april



NYBÖRJARKURS

BAKA TUNNBRÖD MED NIK MÄRAK

Det här är en kurs för dig som vill lära dig mer om tunnbröd.

Kursledaren Nik Mäarak går bland annat igenom degberedning, kavling och gräddning.

Både du som har erfarenhet av hantverksbakeri och vill lära dig mer om tunnbröd och du som inte har några förkunskaper i bageriet har nytta av kursen.

DATUM 9 juni

PLATS Lyckans Stenugnsbakeri, Hunnebostrand, Västra Götaland

PRIS 1 200 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 maj



SPECIALKURS

VÅGA MJÖLBRANCHEN?

Lär dig mer om att odla och mala kulturspannmål hos Ingvar Pettersson på Stora Hällsta gård och kvarn. Du får också träffa odlaren Niclas Dagman från Wästgötarna och Allkorn, mjölnaren P-O Larsson från Lögens Kvarn samt bagaren Sébastien Boudet som driver bageri med egen kvarn.

Seminarieriet vänder sig till alla från odlare till bagare med intresse av malning av kulturspannmål, mjölnaryrket och hantverkskvarnar.

Kvarnseminariet anordnas av Eldrimner, SLU - Projektet historiska sädesslag i framtidens mat och Allkorn.

DATUM 3 juni

PLATS Stora Hällsta Kvarn utanför Sala

PRIS 300 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 8 maj



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

Eldrimners nybörjarkurs hos Matilda Johansson på Räven & Osten i Småland vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Under kursdagarna får du följa arbetet i gårdsmejeriet, där det ystas på komjölk från en granngård. Under kursen ystas stekost och salladstost. Dessutom tillverkas färskost.

Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 20–21 april

PLATS Räven & Osten, Lida, Järforsen, Småland

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 29 mars



SPECIALKURS

YSTNING MED INRIKTNING PÅ FÄBODPRODUKTER

Denna kurs riktar sig till den som är intresserad av eller som redan arbetar på fäbod med tillverkning av fäbodprodukter. Kursledaren Tin Gumuns driver Karl-Töväsens fäbod utanför Rättvik. Hon har fått traditionell kunskap förmedlad av tidigare fäbodkullor samt gått kurser i ystning på Eldrimner.

Kursen speglar arbetet på en fäbod med långa dagar och närhet till djur och natur. Under kursen tillverkas typiska fäbodprodukter; fäbodost, både på helmjölk och skummad mjölk, mese, småost och smör.

Kursdeltagarna får också vara med på morgon- och kvällsmjölknings av fäbodens lilla besättning kor. De praktiska passen i mejeri och mjölkning varvas med teoretiska pass då Tin berättar om fäbodlivet – historiskt och idag. Ystningsgrunder, livsmedelssäkerhet och hygien på en fäbod tas också upp och även hur ett fäbodmejeri kan vara uppbyggt.

DATUM 3–4 augusti

PLATS Karl-Töväsens Fäbod, Rättvik, Dalarna

PRIS 3 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 12 juli



NYBÖRJARKURS

INTRODUKTION TILL YSTNINGSTEKNIKER OCH SYRADE PRODUKTER

Vi vänder oss här till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå. Kursen är också mycket bra inför fortsatta kurser inom mejeri.

Under kursen tillverkas produkter av komjolk; yoghurt och filmjolk. Vi ystar halvhård ost och syrad ost. Under kursen tas ystningsprocessen, mejeriets utrustning, livsmedelssäkerhet och hygien, mjölkens beståndsdelar, kemi och mikrobiologi samt ytfloror och mognad upp. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

Kursen hålls för Eldrimners yrkeshögskolestudenter och kursdeltagarna i Starta eget Mathantverksföretag. I mån av plats tas externa deltagare in. Därför kan man bara anmäla sig som reserv. Senast i slutet av juli meddelas om man får plats på kursen.

DATUM 15–18 september

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

PRIS 4 800 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 24 augusti



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

Eldrimners nybörjarkurs hos Marih och Ramon Jonsson på Skogsbackens Ost vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma.

Under kursdagarna får du följa arbetet i gårdsmejeriet, där det ystas på komjolk från en ekologisk granngård. Under kursen ystas mjuk vitmögelsest och hårdost. Dessutom prepareras syrakultur.

Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund om ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 28–29 september

PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 2 september



GRUNKURS

YSTNING MED MICHEL LEPAGE

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper i ystning och tidigare har gått nybörjarkurs i Eldrimners regi.

Kursledaren Michel Lepage har lång erfarenhet inom ystning, rådgivning och undervisning med ett väl utarbetat pedagogiskt upplägg. Han är anlitad världen över och har samarbetat med Eldrimner i över 20 år.

Varje dag innehåller en teoretisk genomgång samt en demonstrationsystning. På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi, patogena bakterier, riskbedömning med mera samt tillverkning av syrad ost (lactique), mjuka osttyper med vitmögelsest respektive kittyta, pressad ost, blåmögelsest, salladsost, mozzarella samt yoghurt. Det blir också en genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna.

Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 2–6 november

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

PRIS 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 oktober



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

Eldrimners nybörjarkurs hos Matilda Johansson på Räven & Osten i Småland vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Under kursdagarna får du följa arbetet i gårdsmejeriet, där det ystas på komjolk från en granngård. Under kursen ystas stekost och salladsost. Dessutom tillverkas färskost.

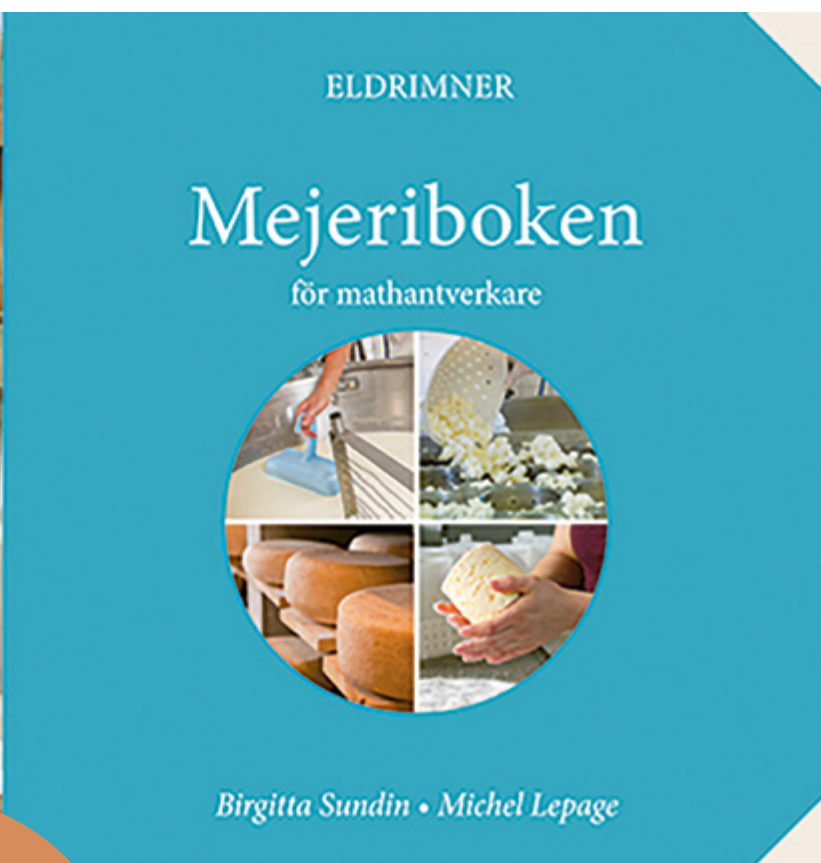
Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 9–10 november

PLATS Räven & Osten, Lida, Järforsen, Småland

PRIS 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 oktober



DEN FÖRSTA
HANDBOKEN FÖR
HANTVERKSMEJERISTER
PÅ SVENSKA



Boken bidrar med kunskap och stöd till befintliga och blivande hantverksmejerister i deras praktiska arbete. Boken är skriven av ystningsrådgivaren Michel Lepage och Birgitta Sundin som jobbar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner.

Mejeriboken kommer att användas som kurslitteratur vid Eldrimners utbildningar och ingår i vår serie handböcker där vi tidigare gett ut *Bakverkstan*, *Förädling av bär, frukt och grönsaker* och *Kemi & Biologi för mathantverkare*.

Pris: 300 kronor + frakt - Beställ via eldrimner.com eller mejla lisa@eldrimner.com

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

AVSÄNDARE Eldrimner/Länsstyrelsen i Jämtlands län, Ösavgägen 30, 836 94 Ås

• MATHANTVERK •

ETTÅRIG YH-UTBILDNING

CHARKUTERIST ■ MEJERIST ■ BÄR- FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLARE ■ BAGARE



HELTID
RIKSINTAG
200 POÄNG
40 VECKOR
VARAV
20 VECKOR
PRAKTIK

Yrkesutbildningen för dig som vill jobba professionellt med mathantverk som anställd inom branschen eller med eget företag.

Yh Yrkeshögskolan

