

MATHANTVERK

Nr. 1 - 2026

Ett magasin från ELDRIMNER, nationellt resurscentrum för mathantverk



SYRAT & SÅNT • PETERSBORGS GÅRD • MURBOANNAS • ÖLANDSVETET I AUSTRALIEN
ATT SÄLJA PÅ MARKNADER • NYTT MEJERI PÅ HÖGA KUSTEN



Medfinansieras av
uropeiska unionen



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk

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

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

UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

YH-UTBILDNING 1 ÅR

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

SEMINARIER OCH WEBBINARIER

INSTRUKTIONSBÖCKER OCH INSTRUKTIONSFILMER

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996

REGIONALA TRÄFFAR

Regionala nätverksträffar över hela landet

MAGASINET MATHANTVERK

Eldrimners tidning som ges ut kostnadsfritt till prenumeranter

ELDRIMNER.COM

Webbplats med övergripande information om Eldrimners verksamhet

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

KOSTNADSFRI RÅDGIVNING

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

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Ulrika Brydling

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

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

eldrimner.com

Kålrotsteam jobbar mot SM ... 5

Senap är Petersborgs

gårds signum ... 8

Murboannas satsar på kunnig

personal ... 14

Ölandsvetet i Australien ... 24

Härjedalskockens längtan till

bageriet ledde till yh ... 30

Höga kusten har fått mejeri ... 34

250 dagar på marknader ... 40

Magasinet Mathantverk ges ut kostnadsfritt av Eldrimner

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

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

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

Prenumeration via eldrimner.com

Adressändringar info@eldrimner.com

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

Omslagsfoto Stéphane Lombard

Tryck Stibo Complete



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk





Kristianstad - FOTO Patrik Olofsson

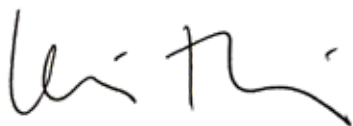
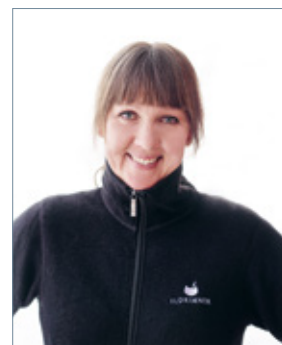
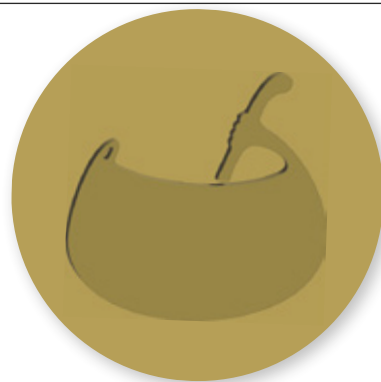
SM är Mathantverkets Bocuse d'Or

Nu under våren har jag haft förmånen att besöka Bocuse d'Or, världens mest prestigefyllda matlagningstävling, som också brukar kallas kock-VM. Den startades 1987 av den franske kocken Paul Bocuse, som anses vara en av världens främsta kockar och som också blev den förste kock som blev en offentlig person. Tävlingen avgörs vartannat år i Lyon, Frankrike, där eliten gör upp om medaljerna. Det är verkligen spjutspetsen i gastronomi, precis som SM i Mathantverk är för mathantverket. Paul Bocuse har varit en av mina stora inspirationskällor och jag älskar det franska köket, fast såklart med svenska råvaror.

UNDER ÅRETS TÄVLING slogs jag av alla dessa helkonserverade läckerheter som finns i Frankrike. Det hoppas jag vi kan jobba mer med i Mathantverks-Sverige också, både för den goda smakens och för livsmedelsberedskapens skull. Jag har också fått besöka Skåne och träffa mathantverkare i regionen där vi håller höstens SM i Mathantverk. Det verkligen sjuder av engagemang i den regionen och det känns verkligen som om Skåne har tagit tag i stafettpippen och att årets SM kommer bli något speciellt. Utöver SM i Skåne är det nu klart att Eldrimner kommer att jobba med regionala mathantverksprojekt både i Västerbotten och i Jämtland och förhoppningsvis tillkommer även fler län. Det känns som ett bra sätt att sprida mathantverket över landet. Vi kommer också att vara del av en nordisk satsning för att nå ut med mathantverk till fler barn och unga genom insatser på nordiska bibliotek. Det känns också både roligt och viktigt.

NÅGOT ANNAT SOM ÄR ROLIGT är att vi har fler sökande än tidigare är till yrkeshögskoleutbildningen. Har du någon som du tycker borde gå så finns det chans att söka fram till 17 maj. Det finns också platser kvar på våra starta eget- inriktningar inom charkuteri och mejeri. Till bageriinriktningen får intresserade ställa sig på reservlistan. Det känns extra kul att det kommer att bli starta eget-utbildningar även inom jästa drycker och bär-, frukt- och grönsaksförädling till våren. En annan sak jag ser fram emot är Fiskfestivalen på Ede i Kälarne i östjämtland. I mitten av juni firas att den första Surmörten är färdigjäst och ingen mindre än Lars Winnerbäck har gjort illustrationen på burkarna. Det blir underhållning, musik, smakprovning och massa annat med hållbar livsmedelsproduktion som fokus. Verkligen ett arrangemang i min smak!

JAG HOPPAS ATT DU får en fin sommar och att vi ses på mathantverkets Bocuse d'Or, SM i Mathantverk, i Kristianstad i början av oktober 2026.

Ulrika Brydling
Chef på Eldrimner

SM hålls i Skåne

DEN 8-9 OKTOBER ARRANGERAR ELDRIMNER ÅRETS SM I MATHANTVERK I KRISTIANSTAD I SKÅNE. SAMARBETSPARTNERS DEN HÄR GÅNGEN ÄR KRISTIANSTADS KOMMUN OCH VISIT KRISTIANSTAD.

Tävlingen kommer att hållas i Kongresshallen Yllan i Kristianstad.
– Vi ser mästerskapet som en fantastisk möjlighet att visa upp våra skånska mathantverkare och sätta fokus på våra lokala råvaror, säger Henrik Alvesson, evenemangsstrateg på Kristianstads kommun.

SM I MATHANTVERK har anordnats av Eldrimner sedan 1996 och tävlingsprodukterna bedöms av jurygrupper bestående av både experter och lekmän från olika delar av landet och från olika yrkesgrupper. Bland annat har krögaren Erik Videgård, ölexperten Sanna Lindberg och bagaren Sébastien Boudet bedömt tävlingsprodukter i SM i Mathantverk.

– Att tävla innebär inte enbart spänning och medaljchans. Det är också ett tillfälle att få värdefull återkoppling från juryns experter som kan användas i produktutvecklingen. Många tävlingsdeltagare berättar att det givit dem viktiga nycklar för framtiden, säger Aleksandra Ahlgren från Eldrimner.

I TRELLEBORG och Åhus samt i Sölvesborg i Blekinge har det redan hållits nätverksträffar bland mathantverkare och andra aktörer för att inspirera till att delta i tävlingen och samla inspel till olika typer av aktiviteter och medverkan. Intresset är stort och flera producenter som inte varit med i tävlingen tidigare har gjort klart att de deltar med sina produkter i år.

UTÖVER TÄVLINGEN med tillhörande prisutdelning, middag och seminarier blir det branschträffar och olika kunskapsaktiviteter för mathantverkare. I samband med tävlingen ordnar Visit Kristianstad en matmarknad där tävlingsdeltagarna har möjlighet att sälja sina produkter. Programmet kommer att växa fram successivt och publiceras löpande på Eldrimners hemsida tillsammans med praktisk information om tävlingen. Anmälan öppnar 1 juni.



8-9 OKTOBER
KONGRESSHALLEN YLLAN
KRISTIANSTAD

ANMÄLAN: 1 JUNI-1 SEPT
PÅ ELDRIMNER.COM



Syrat & Sånt väljer kålrot till årets SM

EFTER EN VÄLFÖRTJÄNT MEDALJ PÅ SENASTE SM I MATHANTVERK SATSAR ÖSTERLENFÖRETAGET SYRAT & SÅNT MOT NYA FRAMGÅNGAR, NÄR SM I MATHANTVERK I HÖST AVGÖRS I SKÅNE. DEN HÄR GÅNGEN GÖR DE DET SOM ETT TEAM, MED BÅDE ODLARE OCH FÖRÄDLARE, FRÅN FRÖ TILL FÄRDIG PRODUKT. DET SOM DE VALT ATT LYFTA FRAM ÄR DEN TYPISKT SVENSKA, GULDFÄRGADE KÅLROTEN.



SYRAT & SÅNT



FRÖDLARE JOHANNA JOHANSSON



"Utan en länk i kedjan, ingen produkt på hyllan. Det hela handlar om samarbete och resiliens."

Syrat & Sânt drivs av Simon Lussi och Teddy Skoglund i Sälshög på Österlen i Skåne.

– Vi är två matentusiaster som skapar fermenterade, ekologiska produkter för hand. Vi samarbetar med lokala bönder och använder de bästa råvarorna utifrån säsong och fermenterar dem naturligt i små batcher för att skapa levande, hälsosamma och smakrika produkter, beskriver Simon.

FÖRETAGET STARTADE 2024 efter att de båda hade träffats på en utbildning i permakultur redan 2018. Deras surkål, kimchi, solkål och såser har även organisationen Äkta varas Ä-märkning. Det betyder att produkterna är fria från tillsatser och att de har traditionellt innehåll.

Samma år som de startade företaget fick Simon och Teddy tips om att tävla i SM i Mathantverk, men då hann de inte lämna in sina produkter.

– När det började närma sig inlämning för 2025 så tänkte vi att det vore kul att vara med, framför allt för att få våra produkter bedömda och få tips.

Simon och Teddy valde att fermentera vitkål, som odlats av Marcus Ryberg utanför Genarp, kanske mer känd som Bondekocken.

– Vi skickade burkarna med vår vän Bianca som tog dem på tåget hela vägen från Skåne till Skellefteå. När väl det var dags för prisutdelning satt Teddy högt uppe på ett tak och murade en skorsten och jag grillade kimchimackor till en förskola. I bilen på väg hem såg jag prisutdelningen och det var en underbar nyhet att vi fått en silvermedalj för vår surkål, minns Simon.

JURYGRUPPEN SOM BEDÖMDE mjölksyrade grönsaker beskrev Syrat & Sânts silversurkål som en kaxig produkt där vitkålen återtas som soloartist och blir en fräsch och uppfriskande fläkt som tyder på kunnsighet i mjölksyrningens förtryllade värld. Silvermedaljen gav Simon och Teddy inspiration till att göra något nytt. I höstens tävling i Skåne vill de tävla som ett helt team.

– Vi vill visa upp hela kedjan från frö till förädlad produkt. Från fröodlare till grönsaksodlare vidare till förädlare. Utan en länk i kedjan, ingen produkt på hyllan. Det hela handlar om samarbete och resiliens. Vi tycker det är viktigt att försöka förstå hela kedjan och hur vi gör den starkare, men också se vilka svårigheter som kan dyka upp på vägen.

TILL HÖSTENS TÄVLING har Syrat&Sânts team valt en kulturarvssort av kålrot, Sollrot, att odla, förädla och tävla med.

– Vi har valt den både för att den är en svensk kulturarvssort och för att fröerna odlas relativt nära både odlaren och oss. Vi vill lyfta en grönsak som är lätt att odla och lagra i vårt klimat samt är en liten doldis i butikerna, förklarar Simon.

KÅLROTEN KOMMER ATT fermenteras naturligt utan kryddor för att låta alla unika smaker få ta plats.

– Den blir en gul stjärna full av liv med en historia som sträcker sig från fröodlarna Bram den Teuling och Johanna Johansson på Klappertorp i Alvesta via Ove Möller och Linus Hjertkvist på Nordfrö i Kristianstad till grönsaksodlare David Bertilsson i Bästekille i Kivik vidare till oss som fermenterar, förklarar Simon.

Efter SM hoppas han att deras gemensamma kålrotsprojekt kan nå vidare ut till butiker runt om i Sverige. Simon har också planer för hur den fermenterade kålroten ska kunna serveras inom den offentliga gastronomin på skolor och äldreboenden i Skåne.

ETT FÖRSTA STEG för att utbilda kockarna togs i slutet av mars 2026. Då fick drygt 30 kockar som jobbar i förskolor, skolor och på äldreboenden i Åhus kommun lära sig göra surkål och Simon gav dem tips på hur de kan få in surkålen i den dagliga måltiden.

– Tänk att få in surkål i alla vitkålssallader som står på salladsborden på skolor och förskolor runt om i landet. Och på äldreboenden. Då blir det skillnad på riktigt! Tanken är att kunna erbjuda liknande workshop för fler kommuner. Mer surkål åt folket, säger Simon Lussi.



DAVID BERTILSSON



På Eldrimners Instagramkonto kan du följa kålrotens resa fram till SM. Följ oss via @eldrimnermathantverk och följ också gärna Syrat & Sánt via @syratochsant.



SIMON LUSSI



TEDDY SKOGLUND





SENAPEN HAR BLIVIT HANS FAVORIT

I SVERIGE ÄTER VI NÄST MEST SENAP I VÄRLDEN. NÄSTAN 700 G PER PERSON OCH ÅR SÄTTER VI I OSS. FRAM TILL 1970-TALET FANNS MÅNGA SMÅ SENAPSODLINGAR, MEN NU FINNS ENDAST EN HANDFULL ODLARE OCH SMÅSKALIGA TILLVERKARE KVAR. EN AV DEM ÄR HANS SVENSSON SOM DRIVER PETERSBORGS GÅRD I SMEDSTORP I SKÅNE OCH SOM SÄLJER SIN SENAP BÅDE PÅ GÅRDEN PÅ LANDET OCH I DEN EGNA BUTIKEN I STAN.

TEXT: ANNELIE LANNER - FOTO: STÉPHANE LOMBARD



Vägen till Petersborgs gård slingrar sig fram genom det bördiga, skånska odlingslandskapet. När skylten till gården blir synlig svänger man upp genom en allé och där dyker de imponerande vitmålade gårdsbyggnaderna upp och det stora huset med rosor vid entrén. Gården är byggd på 1830-talet. I närheten hade Hans Svenssons föräldrar, som ursprungligen kommer från Lund, en sommarstuga. Efter att Hans tagit studenten tog det två år innan han fick rycka in i lumpen. Under de åren bodde Hans i stugan och jobbade som kyrkvaktmästare.

– Före lumpen trodde jag att jag skulle bli yrkesmilitär. Efter lumpen trodde jag inte det, förklarar Hans, vars pappa hade varit lantbrukare och hans intresse hade smittat av sig på Hans.

NÄR GÅRDEN, som i dag är Hans och hans fru Monikas hem, i närheten av sommarstugan blev till salu la familjen ett bud, som efter några turer blev accepterat. Gården var då en traditionell växtodlinggård.

– Ett brinnande intresse kommer man en bit med. Men inte hela vägen, säger Hans, som därför gick en driftledarutbildning på Skurups lantbruksskola.

– Konventionellt lantbruk är inte så mycket sälj. Du odlar. Lämnar det du odlat. Får avräkning och säger jasså. Det finns ingen möjlighet att påverka.

Men Hans gillar att påverka och räkna.

– Kan någon annan göra din kalkyl kan inte du tjäna pengar, konstaterar Hans.

MED HJÄLP AV en växtodlingsrådgivare från Hushållnings-sällskapet fick Hans kontakt med den ekonomiska föreningen Österlenkryddor och började odla kummin. Den kummin Hans odlade såldes till mindre grossister och små kryddhandlare. Det var kryddor som växer högt upp och inte på marken och som kan tröskas med samma maskiner som tröskar spannmål som Hans var intresserad av och där kom även senapen in i bilden.

– I Sverige tillverkas all industrisenap i en och samma fabrik i Eslöv. Senapsfröna kommer från Kanada, förklarar Hans, vars idé var att odla och sälja skånska senapsfrön.

– Många här i Skåne gör egen senap till lutfiskens senaps-sås.

Någon sådan tradition fanns inte Hans släkt, men han gjorde sin första senap på egna senapsfrön. Det blev en traditionell skånsk senap.

Tillsammans med en producent av rapsolja stod han på julmarknad med sina 20–30 burkar. Alla såldes.

– Jag var jätteglad. Jag hade ju gjort den själv.

Därefter följde arbete med tillstånd och förädlingsgodkänd lokal. År 2001 byggdes det första tillverkningsköket på Petersborgs gård.

– Det konventionella lantbruket var det jag levde på. Senap och kummin hade jag på sidan om.



DET VAR ETT BYTE AV TRAKTOR som gjorde att Hans bestämde sig för att satsa helhjärtat på mathantverket.

– Jag tror det var 2009. Jag hade ett bra inbyte, men skulle ändå ge 1 miljon emellan för en ny traktor och då kom tankarna på att satsa den där miljonen på senap och kummin i stället. Det var inte någon bra tanke, säger Hans och ler.

Hans fru Monika hade öppett i gårdsbutiken under november och december det året. Hans deltog i sjutton julmarknader på sexton veckor.

– Jag var nöjd med försäljningen, men Monika hade sålt mer i gårdsbutiken. Därför blev det en riktig gårdsbutik och större tillverkningslokal året efter.

LÄNGE VAR TANKEN att det skulle vara en gårdsbutik som kunde vara en konkurrent till ICA i grannbyn. Hans var övertygad om att den skulle vara öppen året om.

– Det gick inte så bra. Kunderna var få under främst januari, februari och mars. Och de kunder som kom tyckte att hyllorna var tomma, eftersom det inte var lönsamt att ta in färska charkuterier till exempel.

Verksamheten förändrades igen.

– Vi hade också blivit klokare. Vi lämnade marknaderna, sålde enbart i butiken och sålde enbart svenskt mathantverk.



EFTERSOM DET VAR EN UTMANING att få folk till landet året om föddes idén om att starta butik inne i en stad. Och det blev Lund, tre kvart i bil från gården.

– När jag kom in i Saluhallen i Lund kände jag ”Här ska vi vara!”. Det var lite som att komma hem. Jag är ju från Lund.

År 2015 köptes lokalen i Saluhallen och att sälja svenskt mathantverk blev fortsatt den rådande filosofin för Hans och Monika.

LUND SOM STAD har fortfarande ett tydligt centrum. Det är en plats som både har universitetet och ungdomarna och även föräldrarna, forskarna och pensionärerna.

– I Lund så bor de som tror att de är smarta, säger Hans med ett leende, men förklarar sedan att han upplever att det finns många som har råd att lägga pengar på mathantverk i Lund.

Han och Monika har också byggt upp en personlig relation med sina kunder och Hans poängterar flera gånger att man måste känna till sin målgrupp när man öppnar butik.

– Jag hade gärna sålt kläder, krukor och prylar. Men jag blev övertygad om att det skulle vara våra produkter och annat svenskt mathantverk, säger Monika.

DET VAR DOCK INTE helt lätt att hitta varor att sälja. Alla mathantverkare kan inte producera och leverera kontinuerligt. Men många kan. I saluhallsbutiken finns allt från Alterhedens rabarberprodukter från Norrbotten till mjöl från Limabacka på västkusten.

– Till slut hittar man sina favoritleverantörer, konstaterar Monika.

Butiken ligger vid en av ingångarna till saluhallen och flödet av kunder till butiken är konstant. Många kunder är stammisar.

– De är grundplåten som kommer varje vecka och köper sina vanliga produkter, säger Monika.

SALUHALLEN I LUND har funnits i över 100 år och det finns en tradition av att gå dit och handla. Själva hallen ägs nu av kommunen. För Petersborgs gård är den egna huvudprodukten senapen.

– När det finns erbjuds grönsaker och bär från gården, berättar Monika.

Flera olika sorters honung finns också och det har Monika fått pris för.





PÅ PETERSBORGS GÅRD odlas nu senap, kummin och linfrö på en tredjedel av åkermarken, men tyvärr är Hans en av få senap-sodlare som finns kvar i Sverige.

– Det kanske är fyra fem kvar i Sverige, säger Hans.

Genom samarbete använder andra odlare i trakten hans övriga mark till spannmålsodling. Samma maskiner som för konventionellt jordbruk används till Hans kryddgrödor.

HANS BESKRIVER SIG SJÄLV som 30 % senapstillverkare och 70 % råvaruproducent. Han odlar brunt och gult senapsfrö som inte blandas förrän i recepten. Han lär också gärna upp nya senapstillverkare och kan stoltsera med att de flesta senapsmedaljörerna i SM i Mathantverk de senaste åren har lärt sig göra senap av honom.

UNDER 2025 FLYTTADE senapstillverkningen hemifrån gården till Tomelilla.

– Dit tar det 13 minuter med bil.

Hans tillverkar sju eller åtta sorters egen senap. Dessutom legotillverkar han senap åt fem andra företag.

Någon stor senapsälskare var dock Hans inte från början. Då åt han knappt någon senap, men nu har hans konsumtion ökat. Han uppskattar mycket att få äta andra senapstillverkarens senap.

– Jag kan bli lite less på min egen, säger han och skrattar.

Hans har jobbat heltid i företaget sedan 1994. Sedan 2014 gör Monika också det. Nu har de även en anställd och det kan bli fler.

– En mathantverkare måste hela tiden vara beredd att ändra sitt koncept och får inte låsa sig, säger Hans.



Vill du smaka Hans senap så kan du svänga förbi Saluhallen i Lund eller handla i webbutiken via petersborg.se.



Murboannas finns kvar tack vare praktikanterna

UTAN PRAKTIKANTER, PERSONAL OCH GODA KOLLEGOR HADE MURBOANNAS INTE FUNNITS IDAG. DET SÄGER ÄGAREN MATS REYIER MED EFTERTRYCK. NU ÄR SIKTET INSTÄLLT PÅ FRAMTIDEN, GÄRNA MED HÖGRE UTBILDAD PERSONAL.



TEXT: ANNELIE LANNER - FOTO: STÉPHANE LOMBARD



Några hundra meter från riksväg 50, utanför Borlänge i södra Dalarna ligger den faluröda anläggningen med hantverksmejeri och butik i bottenvåningen och kafé och restaurang på övervåningen. Murboannas är öppet året runt, alla dagar under sommarens högsäsong och annars torsdag till söndag. Här driver tidigare mjölkproducenten Mats Reyier sin framlidna makas livsverk vidare.

– Det här var Annas hemgård och det här var Annas dröm.

Mats kommer från en mjölkgård i grannbyn Koppslahytan vid skidorten Romme Alpin.

– Där, rakt över berget ligger det, tio minuter härifrån, säger Mats och pekar ut genom fönstret.

DET VAR DÄR han och hans bror drev sin familjegård i drygt 20 år innan de bestämde sig för att sälja mjölkarna och Mats och Anna byggde hantverksmejeri i stället. Anna var husdjursagronom och hade ystat och gått kurser i Eldrimners regi sedan 2009. Då hade paret byggt ett livsmedelsgodkänt mejeri i källaren hemma. Från 2013 gjorde Anna ost på heltid. Den nya anläggningen med kafédel, butik och produktionslokal invigdes 2017.

– Vi fick verkligen en flygande start. Både 2017 och 2018 var bra år. Restaurangköket byggdes 2019 och till julborden anställdes en kock, berättar Mats.

I den här vevan fick Anna också sitt sjukdomsbesked. Den 31 januari 2021 gick Anna bort, 45 år gammal.







DE ANSTÄLLDA VAR OVÄRDERLIGA

Det var Anna som växt upp på gården och som drömt om ett eget mejeri, lärt sig ystningens konst och utvecklats till en skicklig företagare med ansvar för en växande mejeriverksamhet. Det blev några tunga år efter Annas bortgång men Mats tvekade aldrig att fortsätta.

– Många kollegor i mejerisverige hjälpte oss, säger han.

Praktikanter som efter praktiken blev till personal var nödvändiga för att Mats skulle kunna driva verksamheten vidare. Flera som gått Eldrimners yrkeshögskoleutbildning har praktiserat och jobbat på Murboannas.

– Det jobb våra praktikanter och anställda mejerister gjorde är ovärderligt. Det hade inte gått utan dem. Jag är evigt tacksam för yh-studenterna, säger Mats.

Själv hade han aldrig ystat med Anna.

– Anna ansåg att jag var bättre på andra saker, säger Mats och ler.

De anställda mejeristerna tog vid där Anna hade börjat.

– Ska det finnas företag som ska må bra och kunna anställa behöver det finnas anställningsbar personal.

MER UTBILDNING BEHÖVS

Mats skulle gärna se att det gick att vidareutbilda sig ytterligare inom hantverksmejeriyrket i Sverige. Till mejeriet i Dalarna har Mats sedan några år tillbaka rekryterat mejerister från Frankrike. Den förste fransmannen stannade och jobbade i två år.

– Den största skillnaden när jag anställde honom var att ystningen förfinades och vi började jobba mer med lagringen.

Även efterträdaren, Yann Simon är rekryterad från Frankrike.

– Jag ville ut i Europa och lära mig en ny kultur, berättar Yann. Han har en femårig fransk ystningsutbildning som innefattar både teori och praktik. Ett av hans tidigare jobb var att arbeta som rådgivare till franska hantverksmejerister.

De senaste åren har även Mats själv börjat lära sig ystningens konst.

– Det är otroligt svårt att få tag på mejerister. Det skulle vara otroligt värdefullt om det fanns längre utbildningar för mejerister även i Sverige, liknande de som finns i Frankrike, tycker Mats.





OSTEN ÄR PRISAD

Väggen i trappan upp till övervåningen hos Murboannas är kantad av diplom från SM i Mathantverk. Varje år från 2019 har Murboannas ostar fått medaljer i tävlingen.

– Nu vet du vad du har att jobba mot, säger Mats till Yann och ler.

Hösten 2025 fick mejeriets ostar fem medaljer och då var det Mats som var ansvarig för ystningen, så han har verkligen lärt sig.

I mejeriet ystas på mjölk från kor som bor några hundra meter därifrån. Från övervåningen syns silotornen på den gården. Där hämtar en lastbil 650 liter mjölk till ystning, tre gånger i veckan. Sammanlagt blir det närmare åtta ton årligen. Den mängden vill Mats gärna öka och utveckla lagringen av osten. Just nu mognas all ost i huset.

– Det finns planer på annan lagring både i gruvor och i valv, säger Mats lite hemlighetsfullt. Genom fönstret i butiken ser man in mejeriet. Mejeriets stolthet är osten Frostbo Fina, en lagrad blåmögelost. Alla Murboannas ostar är döpta efter byar i närheten.

– Det kommer ibland besökare från byar som inte fått någon ost än och som gärna vill ha det, säger Mats.

Sammanlagt tillverkas ungefär tio, tolv olika mejeriprodukter.

– Det är för många tycker Yann, men kunderna vill ha flera olika att välja på, så det får styra, slår Mats fast.

Större delen av produktionen säljs i butiken.

– Varje tallrik som går ut från vårt kök ska ha ost på sig, annars känns det som självmål, säger Mats.

Besökarna smakar osten på menyn och köper med sig, men Murboannas säljer också till hotell, restauranger och några dagligvarubutiker.

NU ÄR ANNAS DRÖM MATS

Besöksmålet Murboannas växer. Under 2025 kom närmare 30 000 besökare. Flest kommer under julbordssäsongen och under sommaren.

– Dalarnas sommarturism är mycket stark och då blir det många spontanbesök, säger Mats.

Under sommaren är de närmare 20 anställda. Övriga tiden jobbar sju personer i ostproduktion, kafé och restaurang. Mycket har hänt på Murboannas och Mats vill fortsätta utveckla både besöksmålet, ostproduktionen och försäljningen.

– Det som var Annas dröm blev min dröm. Jag gick från att vara mjölkproducent till att driva mejeriet. Det har aldrig funnits en tanke på att ge upp. Det har varit tufft, men jag gör det för att jag vill göra det.



Hantverksost från Gotland är på frammarsch

DET GOTLÄNDSKA MATHANTVERKARNA BLIR FORTSATT FLER. UNDER FÖRSTA HALVAN AV 2026 BLEV DET KLART ATT HANTVERKSMEJERIET PÅ STAFVA GÅRD I BARLINGBO LEVER VIDARE OCH DESSUTOM STARTAS HELT NYA GOTLANDS OSTMAKERI I ETELHEM NYGÅRDS.



ALEXANDER WUGK

I början av april lanserades de första ostarna från Gotlands ostmakeri, som drivs av Karin Linnér.

– Jag har hållit på med mathantverk som hobby sedan jag gjorde mina första cider någon gång 2009, säger Karin Linnér.

Ostarna från Gotlands ostmakeri är ystade i Etelhem Nygårds av opastöriserad ekologisk komjölk från Lau på södra Gotland.

Karin har gått flera kurser i hantverksmejeri hos Eldrimner. Till lanseringen hade hon tre sorters hantverksost: en ung brie, en mjuk blåmögelost och en kortlagrad askad lactique. Alla ostarna bokades upp direkt. Några grynpi-piga ostar har också lagts på lager.

– Ost verkar engagera och det är väldigt kul att så många visat intresse så här tidigt. Jag hoppas kunna skapa och ge många goda smakupplevelser från södra Gotland, säger Karin.

På Stafva gård har Agnes von Corswant bestämt sig för att ta över ostproduktionen, efter att hennes styvmor Inger von Corswant gått i pension. I början av året gjorde Agnes sina första ystningar och har börjat fylla lagret med ost som ska säljas i sommar.

– Jag ska försöka mig på att fylla Ingers skor. Jag är både nervös och supertaggad, skrev Agnes på Instagram.

Hon är uppvuxen på gården och har varit med i ystningen under sin uppväxt.

– Jag älskar den här platsen, jag är sjätte generationen och det är som ett kall att vara här, sa hon till tidningen Helagotland, när det blev känt att hon skulle ta över.

Satsningarna på gotländskt mathantverk och hantverksost är mycket välkomna.

– Vi har redan idag en stark mat- och livsmedelsproduktion på Gotland i kombination med en välutvecklad besöksnäring. När fler företag väljer att fokusera på förädling och mathantverk, alltså stegen däremellan, stärker det både robustheten i systemet och kvaliteten i det vi erbjuder, konstaterar Alexander Wugk som arbetar på Matbyrån Gotland med att göra mat- och livsmedelskedjan på Gotland stark och livskraftig.

Matbyrån Gotland har arbetat riktat mot hantverksmejeri, bland annat i samarbete med Eldrimner.

– Fram till nyligen har det funnits ett vakuum där vi saknat lokala ostproducenter, trots att Gotland både har mycket stark mjölkproduktion och ett av Sveriges tydligaste platsvarumärken. Intresset för gotländsk hantverksost är stort, både från boende och besökare. När nya producenter nu visar vägen hoppas vi att fler vågar följa efter. Jag är helt övertygad om att det är fullt möjligt att producera ost av högsta kvalitet här och samtidigt bygga hållbara affärsmodeller som stärker hela det gotländska matsystemet, säger Alexander Wugk som arbetar på Matbyrån Gotland.



Vill du ha fler gotländska hantverksmejerier i ditt Instagramflöde kan du följa Karins arbete på @gotlandsostmakeri och Agnes på @agnesvonicorswant





Så blev Ölandsvete en grej på andra sidan jorden

FRÅN ETT FRÖVALV I ALNARP VIA STRIKT
KARANTÄN HAMNADE TILL SLUT FRÖER
FRÅN ETT TIO TAL OLIKA SKANDINAVISKA
SPANNMÅLSSORTER PÅ GÅRDEN TUERONG
FARM I AUSTRALIEN. DÄRIBLAND ÖLANDSVETE.
NU, EFTER FLERA ÅR AV PÅFRESTANDE
VÄRMEBÖLJOR OCH BETANDE KÄNGURUR, HAR
DEN SVENSKA LANTVETESORTEN ÄNTLIGEN NÅTT
BAKBORDEN.

TEXT Robin Ridell - FOTO Kirsty Duchet





På sin gård i den lilla byn Tuerong, ca 6 mil utanför storstaden Melbourne i sydöstra Australien berättar den före detta journalisten och bokförläggaren Jason Cotter för ett tjugotal besökare om sin verksamhet.

– Det var aldrig planen att jag skulle bli spannmålsodlare, säger Jason Cotter.

Besökarna är en blandning av bagare, restaurangägare, forskare från University of Melbourne och en före detta jurymedlem ur Australiens Mästerkock. Den här vårdagen har de samlats för att vandra bland spannmålet och lyssna på föreläsningar om råg.

JASON GUIDAR VANT genom de olika raderna med vete, råg och korn. Här, i en sluttning strax intill familjen Cotters hus, växer över 15 olika spannmål från hela världen. Just de här testas för att se vilka som klarar det prövande klimatet. Dagen innan vi träffas har det varit piskande regn och vindbyar på över 28 meter per sekund. Och är det inte prövande väderlek, så finns det alltid djur som lyckas få tag i något. De små, vassa borsten på veteaxen gör inte mycket för att försvara mot hungriga kängurur. Några sorter står över en meter höga, ståtligt stilla i den friska brisen. Den minsta spannmålsorten är knappt 20 centimeter hög och slående likt ett ogräs på ett överväxt, bortglömt fält.

– Det här är Tvengsberg. En rågsort från Norden, säger Jason om det ogräslänkande spannmålet, och konstaterar att

om det bara får en ordentlig regnskur till så kommer det att skjuta fram.

EN FLOCK SVARTA kakaduor ger ifrån sig sitt karaktäristiskt skräniga läte när de flyger förbi över fältet. Med varje ny spannmålssort följer en ny anekdot från Jason Cotter. Han är energisk när han berättar om hur Per Martin Tvengsberg hittade en gammal okänd svedjerågssort, nu känd som just Tvengsberg, i en torkbastu och hur den till slut hamnade i domedagsvalvet på Svalbard.

JASON COTTERS PASSION för spannmål är svår att missa. För något år sedan hade han över 200 olika spannmålssorter på den 38 hektar stora gården, samt ytterligare några intelligande gårdar.

– Det var galet ... galet, säger han och sätter händerna för ansiktet. I år har jag lämnat delar tomma, för några år sedan hade jag klämt in 50–60 sorter till bara för att fylla varje vrå.

– Jag är en samlare av naturen, fortsätter Jason och förklarar att han är av uppfattningen att vi behöver större biologisk mångfald.

Han menar både på ett personligt plan och för sitt företag.

– Vi har alla dessa genbanker som på ett sätt är värdelösa om de bara finns där. Det finns ingen direkt kunskap som är förankrad till de äldre spannmålen. Visst, några av dem kommer med anteckningar längst ner i excelarket. Men generellt sett inte. Man måste gro något för att det ska leva vidare.





ATT JASON COTTER skulle fastna för Ölandsvete var på många sätt givet. Den svenska lantvetesorten kommer med sin egen unika berättelse. Efter att ha hittats på en gård på Öland på 1940-talet och placerats i ett frövalv, dröjde det till 1995 innan växtförädlaren Hans Larsson plockade ut frön. Då under benämningen "höstsort av speltvete", ovetandes om vad han egentligen hade hittat. Drygt tio år senare grundade Hans Larsson den ideella föreningen Allkorn, som främjar bevarandet av kultursorter.

ALLRA LÄNGST UPP på en kilometerlång grusväg, omgiven av eukalyptusträd och vinrankor, står Tuerong Farms huvudkontor, tillika kvarn och bageri. Det är en betonggrå byggnad med en flera meter hög rullport. Här inne bakar man med gårdens egna spannmål, håller olika surdegskurser och packar mjöl som skickas runt om i delstaten Victoria, till såväl hemmabagare som bagerier och livsmedelsbutiker. I dagsläget finns tolv olika mjölsorter att välja bland. Inne på huvudkontoret scrol-lar Jason Cotter i mejlboxen.

– Vi borde verkligen investera i en ny mus, säger Jason till

sin partner Emma Hicks om den datormus som nu frenetiskt förs fram och tillbaka på en hög slarvigt staplade bakhöcker.

Till slut, först några dagar senare, hittar han det han letat efter. Mejlkonversationer med den nordiska genbanken i Alnarp utanför Skåne, NordGen. Pdf-filer listar ett 30-tal spannmålssorter, däribland flera olika Ölandsvete, som Jason beställde och hämtade upp i danska Århus 2019 i samband med European Diversity Cereal Festival.

– De frågade om jag ville hålla en föreläsning där. Det var det sämsta beslutet jag tagit i mitt liv. Jag sov inte på två veckor, jag blev helt galen av dagsljuset och samtidigt var jag konstant nervös. Alla de bästa växtförädlarna i världen, och så jag där.

– Jag lurade i alla fall några att jag hade tagit med mig ett tasmanskt kamutvete. De blev helt lyriska. Jag får fortfarande samtal om det, säger Jason och skrattar.

En av höjdpunkterna med resan var att han fick träffa Hans Larsson.

– Eftersom jag inte kunde sova så gick jag upp tidigt och gick runt i vetefälten. Då var några andra också uppe. En av



dem var Hans. Efter eventet satte vi oss en bil tillsammans och körde genom Sverige. Det var underbart att få vara några dagar tillsammans med den man som plockat fram Ölandsvete ur genbanken.

DÄRIFRÅN, SOMMAREN 2019, till mitten av 2025 har det varit en lång resa för att äntligen kunna börja baka med Ölandsvete i Australien. Först måste en generation av spannmålet sås i karantän hos lantbruksmyndigheten, något som kräver både ett tillstånd och en avgift per dag och per kvadratmeter. Detta på grund av Australiens strikta bioskyddslagar för att förebygga smittämnen och toxiner. Efter det kan arbetet med att sakta utöka mängden från några hundra gram fröer och testa vilken av de olika sorterna av Ölandsvete som klarar klimatet bäst påbörjas.

– Jag har lärt mig att många svenska vetesorter utan borst inte klarar sig så bra mot kängurus som betar. När jag ser tillbaka valde jag många bra sorter, men jag förlorade tyvärr många på grund av vivlar och dåligt förvar.

RESULTATET AV SEX ÅRS ARBETE är väl förpackat i en brun mjölpåse förseglad med ett tunt snöre. En illustration visar en stjärnklar himmel och en ensam fyr i rött och vitt som lyser upp med sina vetestrån.

– Alla spannmålssorter här har en historia som är värd att berätta och det använder vi oss av. Emma är från början landskapsarkitekt så hon kan alla designprogram. Hon gör all vår design, säger Jason.

NÄR DAGENS SISTA föreläsning är klar på Tuerong Farm är klockan nästan tre på eftermiddagen. De flesta stannar kvar för att småprata en stund till.

– Att bli spannmålsodlare har varit ett otroligt berikande sätt för oss att träffa olika människor. Vi åker inte på semester längre. Vi har nog inte varit på semester på tio år. Vi säger "vi ska träffa den här bonden". Man får en anknytning till stället. Barnen vet inte det här men ... vi är på en researchresa. Det är mycket bättre. Det finns en mening med det, konstaterar Jason nöjt.



Christopher kom från finkrog till Eldrimners bageri

Flera av de tidigare studerande på Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk har varit kockar. En av dem är Christopher Svetsnoff från Funäsdalen.

TEXT & FOTO Linnea Lindmark

Christopher Svetsnoff bytte finkrogen i storstaden mot ett år i bageriet. Under sina 11 år som kock, med erfarenhet från många olika krogar, har han arbetat med en ständig strävan efter perfektion. När han bakade och ansvarade för brödet på menyerna, fick han bra och mindre bra resultat, men utan att exakt förstå vad som påverkade resultatet.

– Jag tänkte då att om jag någonsin hade tid över eller inte visste vad jag skulle göra, skulle det bli ett fördjupande bagar-år. När han senare ledsnade på livet i Stockholm stod han mellan valet att tacka ja till ett jobb som bagare eller att gå yrkeshögskoleutbildningen.

– Jag valde utbildningen framförallt för att jag var sugen på att veta mer om hur surdegarna fungerar, men också för att på sikt öppna mitt eget ställe, då är det bra att lära sig mycket annat också, som bullar och söta saker.

UNDER ÅRET med yrkeshögskoleutbildningen har det blivit tydligt för Christopher att bagerier och restauranger har mycket att vinna på samarbeten.

– Alla grenar där man producerar livsmedel hänger ihop. Det finns många problem för enskilda bagare och restauranger som går att lösa genom samarbete mellan branscherna och att de samexisterar, säger han.

EFTER ÅRET SOM BAGARE kommer Christopher fortsätta som kock. Med ett starkt CV och utbildning i ryggen ser han inga begränsningar, snarare för många möjligheter, i var han vill och kommer att söka sig.

– Nu är mitt fokus att arbeta vidare i restaurangköket. Utbildningen kommer nog ge utslag senare i livet, när jag startar min egen verksamhet. När jag själv har kontroll över menyer och sortiment kommer jag nog pusha för att baka.

Yh-utbildningen i mathantverk ger jobb

DEN SENASTE SAMMANSTÄLLNINGEN visar att de som gått Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning har lätt att få jobb inom den bransch de utbildat sig i. Över 94 procent av de som avslutade sin utbildning i våras har jobb inom mathantverksbranschen.

AV DE 17 SOM AVSLUTADE utbildningen våren 2025 är det 15 som har arbete, två som studerar halvtid och har arbete på andra halvtiden. Av de 17 arbetar 16 med sådant som överensstämmer helt eller till största delen med utbildningen.

DETTA ÄR ETT BETYDLIGT BÄTTRE resultat än yrkesutbildningarna generellt. I slutet av december 2025 presenterade myndigheten för yrkeshögskolan statistik som visar att lågkonjunkturen de senaste åren har inneburit en sämre arbetsmarknad för examinerade från yrkeshögskoleprogram. Andelen sysselsatta året efter examen fortsätter att minska och är nu 81 procent.

YRKESHÖGSKOLE- UTBILDNING I MATHANTVERK

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

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

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

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

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

Välkommen med din ansökan!

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



FAKTA

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

KURSER SOM INGÅR

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

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

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



Mer information
och länk till anmälan
finns på
eldrimner.com

"Alla behövs. Även en liten producent som jag"

Efter att ha gått mängder av mejerikurser på Eldrimner startade Linda Björklund sitt eget mejeri i Nordingrå. Nu ser hon fram emot att leverera mathantverk från Mjölkrummet till hela Höga Kusten och hon tror på en ljusnande framtid för den småskaliga livsmedelsproduktionen.

TEXT & FOTO Jörgen Appelgren





Nordingrå, i slutet av en slingrig, smal och isig väg i världsarvet Höga Kusten mellan höga skogsbeklädda berg, ligger byn Gåsnäs och det nybyggda mejeriet Mjölkrummet. Det är en solig men kall och krispig vinterdag i februari. Snön yr och virvlar runt ett lätt pudrer från isiga vindar. Snö så lätt att den tar sig in där kläder inte skyler kroppen. Husen tar för sig av dagens sista solstrålar, innan solen rullar över bergskammen och slukas av granskogens toppar. Gårdarna runt om ligger redan i skugga fast klockan bara är strax efter två på eftermiddagen.

I DETTA FÖR SÄSONGEN karga och lite ogästvänliga landskap bor på vintern cirka 1 500 invånare. Men när kylan släpper vaknar livet och landskapets skönhet med sin rika flora och fauna öppnar sig mellan alla berg och sjöar. Detta drar hundratusentals turister varje år till Höga Kustens unika landskap. Området har varit bebott i 8 000 år. I början av fiskare och säljägare, sedan av bofasta brukare av jorden. Det finns en hel del jordbruksmark här, men det är små och kuperade åkrar jämfört med andra delar av landet. Det är mycket berg, stora

ytter av skog och vatten, så det är utmanande att bruka jorden här. Gården i Gåsnäs har varit i släkten i sex generationer och här bor Linda Björklund med familj och cirka 140 djur, varav 85 mjölkkor och resten ungdjur.

ENLIGT LINDA finns det plats för fler jordbrukare i området och i hela norra Sverige för övrigt. Det är mycket åkermark som håller på att växa igen, särskilt i inlandet.

LINDA ÄR EN POSITIV och glad kvinna som alltid har något på gång. Hon pratar mycket och ibland kommer ett skratt. Hon har en fantastisk livsglädje som smittar av sig, fast samtidigt finns det en stillhet i blicken när hon ser ut genom fönstret, när tankarna far i väg någonstans. Sedan kommer skrattet igen. Att stanna upp och "bli vid sin läst" är inget som tilltalar Linda särskilt mycket. Därför har heller inte motgångar varit ett hinder i hennes 54-åriga liv. Snarare möjligheter till nya kliv framåt i en ny riktning, men alltid framåt.

– Jag har ett väldigt spretigt CV och jag tycker det är jät-tebra.

LINDA ÄR ALLTID NYFIKEN, med lusten att lära något nytt. Första utbildningarna var till ingenjör, både inom maskin och ekonomi. Sedan har en rad olika yrken kantat hennes väg, som ekonomiassistent och coach. Hon har också en magister i rehabiliteringsvetenskap som hon skaffade sig till när dåvarande arbetsplats inte längre fungerade tillfredställande. Hon sa vad hon tyckte och det uppskattades inte av ledningen. Eftersom hon ofta är på väg mot nya mål i livet så har utbildning alltid varit vägen framåt. Så började även hennes väg till eget mejeri när hon blev nyfiken på att tillverka egen ost. Den resan började med en kurs på Hansjö Mejeri i Orsa, som gav Linda mersmak. Då gick hon en kurs till och en till. Sedan dess har hon gått flera kurser och utbildningar på Eldrimner i Ås, bland annat gick hon utbildningen Starta eget mathantverksföretag.

– Jag gick så många kurser på Eldrimner, att lärarna till slut sa: nu kan du det här, Linda.

MEJERIET MJÖLKRUMMET är byggt i ett 200 år gammalt bostadshus som senast var bostad åt en tidigare anställd. Han saknade körkort och var tvungen att bo på gården. När han sa upp sig i april 2025 började Linda och hennes man Åke fundera på vad de nu skulle ha det gamla huset till. Då hade de redan börjat fundera på att bygga ett mejeri och var ett sådant skulle kunna ligga. Tankarna hade en längre tid flyttats mellan bra och mindre bra förslag för placeringen. Bland tankarna fanns husets källare, den nedlagda förskolan i byn eller en del i ladugården. Inget kändes helt perfekt, så när det gamla bostadshuset blev tomt började de fundera på varför de inte byggde mejeriet just där, i den tidigare personalbostaden.

SAGT OCH GJORT. Bygget tog fart med hopp om ett framtida mejeri, men de fick problem nästan direkt. Golvet i det gamla huset var i princip helt ruttet, så de var tvungna att ta bort allt det gamla golvet först, innan de kunde påbörja sitt nya projekt. Det gjorde att byggnationen blev dyrare och svårare än vad det hade blivit ifall huset hade varit i bättre skick.

– Helt galet, fy fan, vad vi ångrade oss, säger Linda och skrattar till.

Men det hindrade inte familjen att fullfölja projektet. Efter mycket möda stod mejeriet klart den 10 november 2025, cirka sju månader efter första spadtaget. Det är dock inte helt färdigt än. Fasaden på huset måste också renoveras innan de känner sig nöjda med mejeriet som helhet.

MEJERIET ÄR PÅ 80 kvadratmeter och är utrustat för småskalig förädling av mjölk. Det är stort och ljust och passar perfekt

för nuvarande produktion. Skulle de däremot vilja producera mer ost som till exempel blåmögelost, saknas än så länge ett mognadslager. I nuläget produceras inga mängder, eftersom Linda även arbetar heltid som folkrörelseutvecklare på Lantbrukarnas riksförbund, LRF. Det betyder att hon hjälper LRF:s alla förtroendevalda på olika sätt, för att göra deras uppdrag så kul och enkla som möjligt.

SÅ HÄR LÅNGT BESTÅR produktionen i mejeriet av mjölk, fil, mjölk, yoghurt, färskost och grillost. Målet är att producera mejeriprodukter till olika företag under turistsäsongen. Linda har redan en dialog med flera av dem och levererar mjölk till ett närliggande bageri. Intresset är stort och det finns inga andra mejerier i närheten. Sedan början av december 2025 säljer de sina produkter från mejeriet med självbetjäning.

– Vi kommer att behöva bygga upp Sveriges matproduktion, säger Linda.

VARANNAN DAG, ÅRET OM kommer mjölk bilen från Norrmejerier i Umeå för att hämta gårdens mjölk. De smala slingriga vägarna i Nordingrå är inget hinder för dessa skickliga chaufförer. Inte heller Linda ser några hinder för sitt nya mejeri och sin produktion av mejeriprodukter. Hon ser positivt på framtiden då kunderna efterfrågar hennes produkter.

– Den största skillnaden sedan jag började på LRF 2021 är att då var det fokus på de stora gårdarna, men nu har det börjat vända. Det är jättemånga fler nu som vill köpa närproducerat, säger Linda.

Det finns också en större medvetenhet idag, menar hon.

– Många kommuner har börjat köpa in småskaligt mathantverk, eftersom det finns en ny lag på att kommunerna måste säkerställa tillgången på mat i minst tre månader för kommunens boenden och skolor, men det skulle behövas mer information från producenterna, så att kommunerna kan fatta rätt beslut när de köper in lokalt producerad mat. Just nu är det lite för många frågetecken, säger Linda.

NÄR ISEN OCH KYLAN släpper greppet om landskapet och turisterna har kommit tillbaka till Höga Kusten, vill Linda Björklund förse kunderna med riktigt bra mejeriprodukter från Mjölkrummet. Hon ser tydligt att intresset har ökat för den lokalt producerade maten, både från turister och turistnäringen.

– Framtiden för det svenska småskaliga mathantverket ser ganska ljus ut, även för en så liten producent som jag. Alla behövs, säger Linda.



STARTA EGET 2026

EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING

*För dig som vill starta företag och hantverksmässigt
producera och sälja ost, charkuterier och bröd*



Eldrimners utbildning **Starta eget mathantverksföretag** och **Starta eget hantverksbageri** innehåller lärorika dagar på plats på Eldrimner och flexibla distansstudier. Du väljer mellan branscherna charkuteri, hantverksbageri och mejeri i samband med din anmälan till utbildningen. När du är på plats på Eldrimner får du lära dig grunderna för att komma igång med mathantverk inom vald bransch.

På distans läser du bland annat livsmedelssäkerhet, ekonomi och marknadsföring så att du efter utbildningen har de grundkunskaper du behöver för att öppna ett eget mathantverksföretag. Under utbildningen arbetar du med ditt framtida företags affärsplan. Distansmomenten läser du självständigt när och var du vill via vår lärplattform.

UTBILDNINGSPERIOD

- MEJERI & CHARKUTERI: 14 augusti – december 2026
- BAGERI: 31 augusti – december 2026

KONTAKT

- MEJERI & CHARKUTERI: Anna Berglund - 010-225 33 07
anna@eldrimner.com
- BAGERI: Magnus Lanner - 010-225 32 43
magnus@eldrimner.com

KOSTNAD 18 500 kr + moms.

Sista anmälningsdag: 7 juni

Mer
information
finns på
[eldrimner.com
/utbildning](http://eldrimner.com/utbildning)



STARTA EGET

EN SPECIALDESIGNAD OCH FLEXIBEL UTBILDNING



- STARTA EGET INOM BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING
- STARTA EGET INOM HANTVERKSDRYCK

START
VÅREN
2027

Lärorika dagar på plats på ELDRIMNER
och flexibla distansstudier.

Ann hittar sina kunder på marknader

EN AV DE MATHANTVERKARE SOM VERKLIGEN GILLAR ATT SÄLJA SIN OST PÅ MARKNADER ÄR ANN KLENSMEDEN FRÅN ÅSBERGETS GÅRDSMEJERI. UNGEFÄR 250 DAGAR PER ÅR FINNS HENNES OSTAR TILL FÖRSÄLJNING PÅ LANDETS OLIKA MARKNADER.

TEXT & FOTO: ANNA BERGLUND

På marknaden i Särna tittar Ann Klensmeden på kunden som tvekar om hon ska köpa hantverksost. Ann ler och plockar fram några av sina slagfärdiga kommentarer. Nu när hon har fyllt 70 drömmer hon om att minska antalet marknadsdagar till 50 per år.

- De andra 200 dagarna har jag anlitat knallar som säljer min ost på marknader.

NU SKULLE MAN kunna tro att sälja ost är Anns främsta syssla, men det är att göra ost som blivit hennes livskall. Åsbergets Gårdsmejeri har fram till nu haft egna mjölkgetter och dessutom köpt in både get- och komjolk.

- Från och med 2026 är getterna enbart landskapsvårdare och gårdssmycken eftersom även all getmjolk köps in, berättar Ann.

OSTSORTIMENTET FRÅN Åsbergets Gårdsmejeri är rikligt och inkluderar klassiker som Vit Caprin och Getnese men också ostar som de är i princip ensamma om som Vålåloffen, den jämtländska kittost som uppfanns på 1950-talet.

MIXAR FAKTA MED HUMOR

Efter drygt fyrtio år som ostknalle har Ann utvecklat en användbar vokabulär där hon mixar ostfakta med personliga kommentarer och lite humoristisk knallejargong.

- Man ska ge alla kunder något, inte för mycket information och inte för lite, men gärna personliga tips. Om någon tycker att osten blir för dyr så väljer vissa kunder en mindre ostbit och andra förstår hur mycket jobb det ligger bakom. Och ibland säger jag: ja, det är billigare att köpa en get ...

ATT PRUTA OCH ge rabatt är inget för Ann.

- Däremot försöker jag förmedla att kunden gjort ett bra val som har hittat våra kvalitetsostar och nu har en fin ostbricka att bjuda på. Jag varierar det jag säger, dels blir jag less på mig själv om jag säger samma, dels finns det så många olika saker att berätta om ost.

Att Ann älskar att vara på marknader går inte att ta miste på, men naturligtvis tycker hon även att det lönar sig.

- Det lönar sig riktigt bra till och med, säger Ann.







NÅR KUNDER PÅ MARKNADER

Åsbergets Gårdsmejeri ligger i skogen ett par mil utanför Bräcke i Jämtland.

– Jag och mina produkter måste resa oavsett. Det är relativt få kunder som hittar dit, säger Ann, som valt marknader som sin främsta försäljningskanal.

Under högsäsongerna på sommaren och innan jul säljs Åsbergets ostar på flera marknader samma helg. En hel del ost säljs av knallar som Ann anlitat.

– Fördelen med att sälja på marknader är att man kan få ut stora volymer av produkten vid enstaka tillfällen och att man inte behöver betala mellanhänder. Naturligtvis kostar det också: utställaravgift, el till kylbilen och kyldisken, resa och övernattning. Och arbetstid. På inomhusmässor betalar man oftast flera tusen kronor per dag men på mindre festivaler och marknader runt femhundra kronor per dag.

FÖRBEREDA OCH FÖLJA UPP

Efter en marknad skriver Ann upp hur vädret var, vilka förbättringar som hon ska tänka på, hur mycket som såldes och så vidare. Året därefter har hon något att gå på.

– Innan man säljer på marknad första gången behöver

man skaffa ett tält, en kyldisk, skyltar, fundera över regnskydd eller solskydd och hur man vill ge smakproverna till kunderna.

Ann använder små träpinnar som ser ut som en åra och som kallas för omrörare, som hon lägger ostprovet på.

ETT BRA BOENDE är en förutsättning tycker Ann. Det finns knallar som sover i bilen men det är inget som Ann rekommenderar.

– Jag vill att säljaren ska förstärka vårt varumärke. Det måste inte vara en massa profilkläder men rent förkläde och sjalett brukar vi ha, säger Ann.

Hon rekommenderar alerthet gentemot kunderna, men inte för pushig stil. Om det är två som säljer så bör de inte prata så mycket med varandra och absolut inte ha en stol i ståndet. När man säljer så står man upp, så man måste hålla sig i form så att man orkar hela dagen.

– En del arrangörer är det bra att stämma av med strax innan och påminna dem om att elen måste vara framdragen till kyldisken innan marknaden öppnar exempelvis. Dialog med arrangören har många fördelar. Om jag vill komma tillbaka så vet jag var jag vill önska att ha ståndet och chansen ökar att jag får just den platsen.



KNALLARNA ÄR KOLLEGOR

När man stått på marknad många år har man lärt sig hur man ska göra, men att kolla med någon annan innan man börjar är klokt. Ann med sina fyrtio år i branschen kan snabbt ge en lista över förberedelser, exempelvis att man behöver kassaregister och betalkortläsare. Du behöver ha kylbil och kyldisk om du har kylda livsmedel och du behöver ha märkta produkter och färdigpackad ost och ibland en våg.

– Om man prismärker i förväg så behöver man inte vägen men vi brukar packa och märka ostarna i förväg och väga dem vid försäljning.

DE ANDRA SOM SÄLJER på marknaden ser varandra i första hand som kollegor.

– Ibland måste jag säga till en granne som brer ut sig och hindrar mina kunder, men för det mesta har vi trevligt tillsammans och hjälps åt. Även om det är andra som säljer ostar så är det positivt, säger Ann som alltid lyckas hitta någon som kan hjälpa till att lasta kyldisken i och ur bilen.



– Förra sommaren fick en av mina anlitade knallar fel på kylan i kylbilen under juli och genast fick hon låna kylplats i en kollegas kylbil. Knallar är ett mycket hjälpsamt släkte.

Det finns ett par olika hemsidor där de flesta marknader i Sverige annonseras. Att hålla koll på dessa är en bra början, menar Ann.

För att lista ut vilka marknader som är värda att åka på blev Ann inspirerad av en korvförsäljare som varit med länge.

– Jag tog rygg på honom och började åka på samma marknader. Han och jag har samma inställning till en del saker som att vi är lyckligt lottade som får se spännande platser, sälja prima produkter till trevliga kunder och samtidigt tjäna pengar.

DET ÄR INTE ALLTID DE STÖRSTA marknaderna som är de bästa för Ann och hennes ostar.

– Det finns några små som jag gärna återkommer till. En liten marknad på en liten ort under en hemvändarvecka kan sälja förvånansvärt bra. Ibland frågar jag klädförsäljarna var de säljer bra och då väljer jag att åka till andra platser.

VILL INTE HA BAKLÄXA

Som företagare vill man ligga steget före. Faktum är att marknadsåsongen börjar ett år i förväg med att man gör en marknadsplan och bokar marknadsplats och boende. På stora populära marknader som Jokkmokks vintermarknad är boendet en flaskhals. Om det är första gången du säljer så måste du meddela din kontrollant i god tid och se till att mobil försäljning finns inskrivet i ditt livsmedelstillstånd. Dessutom behöver man tänka igenom hur man kommer att sköta handhygien, rengöring av skärbrädor, kylning och så vidare.

– Sedan får man alltid vara beredd på att det kan komma inspektörer och som lagen bjuder har jag alltid med en kopia eller ett foto av mitt livsmedelstillstånd från Livsmedelsverket och det har de andra som säljer min ost också, säger Ann.

Hon har också lärt sig hur inspektörer betar sig.

– Om det kommer en väldigt tystlåten kund och köper en ost och är noga med kvittot, så är det mycket möjligt att det är en inspektör från Skatteverket som kollar att vi har kasaregister som ger rätt uppgifter på kvittot. Det är lika bra att göra saker rätt från början, man vill undvika att få bakläxa av inspektörerna.

KUNDEN BJUDS PÅ VÄRLDSPREMIÄR

Till marknaden i Särna har Ann återvänt några gånger och flera kunder har sett fram emot att fylla på sina kylskåp med ostprimörer. De har tur för till denna marknad har Ann tagit med nästan hela sitt ostsortiment. Enbart blåmögelostarna är sju sorter. Vålloffet som är en ko-ost är hon ensam i Sverige om att göra. En kund lämnar Ann med fullproppad ostkasse med både planerade och spontanköpta ostar. Det finns mycket att botanisera i både i ostdisken och i Anns ordförråd med säljargument.

– Den här osten har världspremiär idag, den har inte ens fått sitt namn. Vad tycker du att den ska heta, frågar Ann en kund och räcker fram ett smakprov. Kunden har redan efterfrågat en av Anns blåmögelostar och önskat att hitta den sort de köpte förra året.

De kunder som tycker att det är dyrt med hantverksostar brukar välja en mindre ostbit och sedan vara nöjda med att någon annan tar hand om getterna, mjölkar dem och odlar deras foder. När kunden börjar fundera över alla moment som återstår när man fått tag i getmjölken, innan det blir smakrik ost, så känns osten både smakfull och prisvärd.

– Nu slipper du köpa en get, säger Ann och skrattar, när en kund handlat klart.



"Världspremiär!" "Unik för vårt företag." "Passar utmärkt på ett sött bröd." Beskrivningar och argument kan varieras i oändlighet.



FEM MARKNADSTIPS FRÅN ANN

1. Var tydlig med exponering och skyltar. Även när det är kö behöver nya kunder se vad som säljs.
2. Bjud på smakprover på begäran. Även till barn. Om barnet gillar osten så köper ofta föräldrarna.
3. Glöm inte bort merförsäljningen: Vill du inte köpa en burk salladsost också?
4. Ta med godkännandet av livsmedelsanslagsgivningen.
5. Satsa på två kortläsare om du tror att du kommer att ha många kunder.





Ann menar att hon säljer bättre om det blir lite oreda i ostdisken. Då vågar kunderna "klämma och känna".



Vissa färger säljer bättre än andra. Den röd-vitrandiga duken är Anns favorit.



Beredskap hos ostknalle handlar om skugga, regnskydd, våg och kortläsare.



Arrangören är en del av marknadskollektivet. Försök få en bra relation och följ deras instruktioner.

Godkännande av livsmedelsanläggning	
Beslut	
Livsmedelsverket godkänner nästnågon anläggning som livsmedelsanläggning för den verksamhet som framgår av detta beslut. Detta beslut medför tillgivet beslut om godkännande av beredd anläggning.	
Anläggning	
Anläggningens namn	Godkännandenummer
Åkerstigen 106	1067
Förhållanden	
Åkerstigen 106 Bräcke	Organisationsnummer
Livsmedelsverket	551222-8205
Verksamhet	
Måltidverksamhet	Verksamhetens namn
Övrig integrerad verksamhet	Måltidverksamhet, Godkännandenummer
Bakgrund och skäl för beslutet	
Till grund för detta beslut ligger uppgifter som inkommit från företag och i förhållande till uppgifterna har livsmedelsverket utvärderat och godkänt livsmedelsanläggningen för den verksamhet som framgår av detta beslut. Detta beslut medför tillgivet beslut om godkännande av beredd anläggning.	
Detta beslut har följande för att följa de verksamheter som tillgivet beslut om godkännande av beredd anläggning.	
Beslutet har följande av:	
Carsten Döner	Officiell underskrift
Kommunikations	Ämbets
Upplysningar för kommande mål.	

Kom ihåg att ha med ditt godkännande från livsmedelsverket eller kommunen till marknaden.



Mat ska bidra till framtidens vita vintrar

UNDER ALPINA VÄRLDSCUPEN I ÅRE I MITTEN AV MARS 2026 FICK VOLONTÄRER, KONFERENSGÄSTER, ATLETER OCH SPONSORER TESTA HUR MER HÅLLBARA MÅLTIDER KAN STÖDJA PRESTATION SAMTIDIGT SOM MATENS KLIMATPÅVERKAN MINSKAR.

TEXT Sofia Lindholm - FOTO Stéphane Lombard



Den alpine os-medajören André Myhrer är ambassadör för projektet



Tidigare längdåkaren Charlotte Kalla stöttar projektet

I ett projekt samarbetar Eldrimner med Internationella skid- och snowboardförbundet, svenska olympiska idrottare, forskare och kockar för att undersöka hur mer hållbar mat kan bidra till att säkra framtiden för vintersporter. Erfarenheterna från projektet ska bidra till utvecklingen av framtida hållbarhetsriktlinjer för maten som serveras på internationella skideevenemang. Bakgrunden till projektet är att den globala livsmedelsproduktionen står för nästan en tredjedel av världens växthusgasutsläpp. Dessa utsläpp hotar vintrar och snö, som är själva grunden för alla vintersporter.

– Med det här projektet får vi chansen att testa och visa att hållbara matval kan ge energi, styrka och fantastisk smak samtidigt minska den klimatpåverkan som hotar våra vintrar, säger André Myhrer, tidigare alpin skidåkare och olympisk guld- och bronsmedaljör och ambassadör för projektet.

FÖRSTA STEGET ÄR NYA MENYER

De första testmåltiderna presenterades under alpina världscupen i Åre den 13–15 mars 2026 på konferensen Nordic Sustainability Arena. Tre restauranger serverade måltider till atleter, tränare, konferensgäster och volontärer. Menyerna hade utformats för att möta elitidrottarnas höga näringsbehov samtidigt som de ska minska matens miljöpåverkan.

OLLE DANIELSSON KLIPPINGE SOM ÄR VD för världscuptävlingarna i Åre är övertygad om att det är rätt väg att gå genom att jobba med maten som serveras.

– Alla tävlingsarrangörer har matproduktion i sin närhet. Ska vi kunna få till det här så att det fungerar runt om i världen måste vi jobba lokalt.

Recepten har tagits fram av kockar i nära samarbete med

nutritionsexperter och forskare. Måltiderna bygger också på lokala råvaror. I tävlingarna i Jämtland blev det grönsaker, hantverksostar, älg- och renkött. Olle Danielsson Klippinge är otroligt imponerad av det jobb kockarna i projektet lagt ner.

– De har bjudit på fantastiska smaker! Att de även vägt in det hållbara har gjort maten mer levande på något sätt. Det ska bli jättespännande att se hur långt vi kan ta det här. Det här är ett första steg på väg mot att bli så bra som möjligt att leverera hållbar, näringsrik och prestationsbaserad mat i samband med tävlingar, säger han.

EN AV KRÖGARNA som är med i projektet är Jonny Fredriksson som tillsammans med sin fru driver Bergstugan på Fröå Gruva i Åre kommun och som under tävlingarna i Åre bland annat fick servera mat till den alpina stjärnan Anja Pärsson.

– Vi lagar all mat från grunden och strävar efter att använda så mycket lokala råvaror som möjligt. Det gör att man kommer närmre producenten och får de finaste råvarorna. Dessutom uppskattas det mycket av de som äter maten, konstaterar Johnny.

MER LOKALT MEN FLERA UTMANINGAR

De preliminära resultaten visar bland annat att det serverades en större andel ekologiska produkter, mindre animaliska livsmedel, mer grönsaker, baljväxter och fullkorn samt fler lokala råvaror, vilket motsvarar cirka 10 % lägre klimatpåverkan. Till de aktiva atleterna är det i genomsnitt 50 gram mindre kött per portion jämfört med tidigare riktlinjer, det motsvarar cirka 20 procent lägre klimatpåverkan.

– Idrottare och vintersport kan visa vägen mot goda och hållbara måltider som inspirerar långt utanför skidbackarna, säger Line Gordon, chef för Stockholm Resilience Centre.

FOOD FOR WHITE WINTERS är ett samarbete mellan Stockholm Resilience Centre, SLU, Eldrimner och lokala matakörer inom forskningsprogrammet PLATE. Projektet bygger på aktuell livsmedelsforskning, bland annat EAT-Lancet-kommissionens Planetary Health Diet och de så kallade PLATE-principerna.

Arbetet fokuserar bland annat på:

- hög gastronomisk kvalitet och god smak
- näringsrika måltider för elitidrott
- minskade klimatutsläpp
- mer grönsaker, baljväxter och fullkorn
- ökad andel ekologiska produkter
- stärkt lokal livsmedelsproduktion och matkultur

Under världscupen i Åre 2026 samlade forskare in data för att analysera både näringsinnehåll och klimatpåverkan. Intervjuer med berörda aktörer ska också belysa möjligheter och hinder i omställningen. Resultaten publiceras senare i en rapport på www.plateresearch.org.

Den tidigare alpina stjärnan Anja Pärson i samtal med kocken Jonny Fredriksson



Bransch- riktlinjerna för vilt- hanterings- anläggningar har upp- daterats



UNDER HÖSTEN 2025 har branschorganisationen Svenskt Viltkött tillsammans med Eldrimner arbetat med att uppdatera branschriktlinjerna för EU-godkända vilthanteringsanläggningar. Riktlinjerna är branschens gemensamma stöd för hur verksamheter kan uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. I samband med revideringen har både struktur och innehåll setts över och omarbetningar och uppdateringar av texten har gjorts.

Riktlinjerna finns att ladda ner från eldrimner.com.

Eldrimner har utökat antalet webbinarier

ELDRIMNER HAR de senaste åren erbjudit fler digitala aktiviteter. Nu erbjuds både grundläggande webinarier om hur man blir mathantverkare och utbildande webinarier som handlar om vatten eller lokaler.

– Vi når fler personer med våra webinarier. En del vill orientera sig lite innan de anmäler sig till en kurs och andra vill komplettera sina kunskaper efter våra kurser, säger Anna Berglund som arbetar med webinarierna.

Aktiviteterna är kostnadsfria. Årligen erbjuder Eldrimner mellan 15 och 20 webinarier, som du hittar via eldrimner.com/utbildning.

Matcentrum planeras i Kronobergs län

Kronoberg kan bli platsen för ett Matcentrum som stärker mathantverk och småskalig livsmedelsproduktion. Satsningen möjliggörs genom ett beslut i regionala utvecklingsnämnden och är en del av Region Kronobergs arbete för en hållbar och livskraftig landsbygd. Tanken är att skapa en regional resurs för hela södra Sverige – en plats för samverkan, utbildning och innovation.



MÅLET MED SATSNINGEN är att stärka hela södra Sveriges kapacitet att utveckla produktion och förädling av hållbar mat. Region Kronoberg kommer att hålla samman arbetet för att undersöka hur ett Matcentrum skulle kunna bli verklighet.

– Genom att samla mathantverk, småskaliga producenter och besöksnäring bygger vi både nya möjligheter för företagare och ny stolthet över den mat som kommer från vår landsbygd. Det här är en framtidssatsning på innovation, jobb och ett starkare Kronoberg i en starkare matregion, säger Rene Jaramillo, ordförande regionala utvecklingsnämnden.

IDÉN HAR VUXIT FRAM i dialog med mathantverksföretag, näringslivet och civilsamhället, tillsammans med projektgruppen för MAT. Initiativtagare är Monica Carlsson, ägare PM&Vänner och Matts Andersson, företrädare för Svenska Kockars Förening Småland. Satsningen knyter också an till Region Kronobergs långsiktiga arbete för hållbar tillväxt, attraktiv landsbygd och livsmedelsutveckling.

– Ett Matcentrum i Kronoberg skulle komplettera det nationella arbete som bedrivs av Eldrimner och ge ännu bättre förutsättningar för aktörer i södra Sverige, säger Ulrika Brydning, verksamhetschef Eldrimner.

Det förberedande arbetet pågår under 2026 och innebär att Region Kronoberg samordnar processen tillsammans med berörda aktörer. Fokus ligger på att ta fram ett gemensamt underlag, hitta möjliga finansieringslösningar och utveckla former för långsiktigt samarbete. Arbetet kommer att göras tillsammans med Länsstyrelsen Kronoberg, Växjö kommun, Eldrimner och initiativtagarna.

Strömming från både norr och öst får EU-märkning

Efter Kalix löjrom, Allåkerbär från Norrland och Kaffeost har norra Sverige fått en fjärde produkt godkänd med Skyddad ursprungsbeteckning, SUB, inom EU. Det handlar om Norrlandsströmming som är den strömming som fångas från Gävle i söder till Haparanda i norr och som fångas med passiva redskap och landas inom ett dygn.

– Det här är en unik produkt från en unik del av världen och det har vi nu också ett kvitto på från EU, framhåller Karl Åke Wallin, som driver Vilda fisken i Rönnskär i Stocka i Nordanstigs kommun och som är ordförande i producentorganisationen Kustfiskarna Bottenhavet, som tog initiativ till ansökan för ett antal år sen.

– Vi hoppas att den nya skyddade beteckningen för Norrlandsströmming ska skapa både ett större intresse för fisken och att fler som bestämmer ska vidta de åtgärder som krävs för att säkerställa att strömmingen finns kvar i framtiden, genom att kraftigt minska industrifisket för djurfoder, säger Aksel Ydrén, som under processens gång varit aktiv i sökandet av skyddet.

– Systemet med produkter med skyddad beteckning är välkänt i södra Europa medan det än så länge inte är lika välbekant hos oss i norr. Korgen med svenska produkter med skyddad beteckning fylls dock på i god fart och därmed kommer säkerligen också kännedomen och uppskattningen av sådana produkter att öka, säger Martin Ragnar, som även han arbetat med att söka skyddet.

Efter att Norrlandsströmming fick skyddad ursprungsmärkning från EU i februari 2026 blev det knappt två månader senare Ostkustströmmingens tur. Det geografiska området för Ostkustströmming avgränsas i norr av en östlig linje från Öregrund och i söder av en linje från Kristianopel. Den låga salthalten tillsammans med andra faktorer i vattnet och fiskens föda skapar specifika förutsättningar för bland annat utseende och smak.

Livsmedelsverket höjer inte kontrollavgifterna 2026

Kontrollavgifterna för slakterier, livsmedelsföretag som kontrolleras av Livsmedelsverket, importföretag samt för kontrollprogram kommer inte att förändras inför 2026. I flera remissvar efterfrågas större insyn och tydligare redovisning av vad avgifterna ska täcka. Livsmedelsverket kommer därför att göra en noggrann kartläggning av avgifterna och ta fram förslag på nya avgiftsmodeller och analysera konsekvenser av dessa. I denna process kommer vi att involvera berörda branscher.

Den oförändrade avgiften gäller dock inte för den fasta avgiften per djur för kontroll vid slakt eftersom den avgiften sätts på EU-nivå i euro och därmed påverkas av kronkursen.



FOTO PO Kustfiskarna Bottenhavet.





Kunskap om svenska brödtraditioner samlad

Kunskapsportalen Svenska bröd har samlat information om svenska brödtraditioner. Utöver porträtt av bröd hittar du fakta om svensk brödhistoria, ingredienser och jäsningsmetoder. Besökare på sidan ges möjlighet att välja bland spännande recept och genom att baka bidrar du till bevarandet av ett kulturarv.

Läs mer via www.svenskabrod.se.



Nya regler för juice, nektar, sylt, marmelad, gelé och honung

Från 14 juni 2026 gäller nya föreskrifter för fruktjuice och fruktnektar, honung och bagerihonung samt för sylt, gelé och marmelad. De nya föreskrifterna har tagits fram för att genomföra uppdaterade EU-direktiv. Syftena bakom ändringarna av direktiven är bland annat att tillmötesgå en ökad efterfrågan på produkter med lägre sockerhalt, främja fruktodlingen inom unionen och att förbättra konsumentupplysningen.

Mer om föreskrifterna hittar du på eldrimner.com och på Livsmedelsverkets hemsida.



Ny tjänst ska göra det enklare att starta företag inom livsmedelskedjan

Nu lanseras tjänsten Hitta tillstånd för din bransch på verksamt.se, för att öka överblicken och göra det enklare för företagen att göra rätt. Med tjänsten kan företagare inom hela livsmedelskedjan söka fram vilka tillstånd, anmälningar och godkännanden som kan vara aktuella för den egna verksamheten.

Tjänsten hittar du via verksamt.se.

Sara nära att bli Årets Hallänning

Hantverksbagaren Sara Wennerström var en av de nominerade till att bli Årets Hallänning 2025. Motiveringen löd: "Sara Wennerström har med passion, hantverksskicklighet och entreprenörsanda gjort Solhaga Stenugnsbageri i Slöinge till en destination för surdegsbröd och hållbart mathantverk. Genom sociala medier delar hon generöst med sig av kunskap och drivkraft. En inspiratör som visar hur lokalt engagemang kan skapa stolthet och framtidstro i Halland." Utmärkelsen delas ut av Näringslivet Halland, Hallandsposten och Hallands Nyheter. Sara nådde dock inte riktigt ända fram utan utmärkelsen gick till artisten Linnea Henriksson och komikern Thomas Petersson.

Matvärden och Warbro Kvarn prisades

På Sandahl Foundations vårmöte prisades både Matvärden och Warbro Kvarn. Sandahl Foundation verkar för den nordiska gastronomins utveckling.

Diplomet Pour le Merite gick till föreningen MatVärden och togs emot av Linda Elverstig och Daniel Coyet. MatVärden har lyft lokala matproducenter och kockar sedan 20 år i Gävleborg. De arrangerar lokala mattävlingar i Gästrikland – Hälsingland och har uppmuntrat den lokala gastronomin, bland annat att till att tävla i SM i Mathantverk.

Diplomet till Lars "Pluto" Johannisons minne för främjandet av ekologisk gastronomi tilldelades Warbro Kvarn som är en föregångare inom den svenska kvarnkulturen. De arbetar med ett 15-tal ekologiskt certifierade odlare i Mälardalen och Sörmland och förädlar sedan 2002 ekologiskt spannmål som bland annat dinkel, enkorn och emmer till mjölprodukter och malt. Kvarnen brann ner 2022 men har återuppbyggts och har bland annat levererat klippt hydrotermiskt behandlat kulturkorn till Jessie Sommarströms berömda gröt på Nobelbanketten 2024.

Berit lämnar över Rönngården

Efter 30 år som mathantverkare i bär- och grönsaksbranschen har nu Berit Henriksson som drivit Rönngården i Böle utanför Lit lämnat över grytor och slevar till barnbarnet Ingrid Lind och hennes make Krister i Liden. Rönngården började som en bisyssla till Berits jobb inom vård och skola, men de senaste 25 åren har hon jobbat heltid som mathantverkare. Under sin första tid som pensionär har Berit bland annat hunnit åka Tjejvasan för första gången.





Tor och Roland fick Ostfestivalens hederspris

På Ostfestivalen 2026 tilldelades Tor Norman och Roland Norman Svensson årets Hederspris. Det uppmärksammar någon som ägnat stor del av sitt yrkesverksamma liv åt att slå ett slag för svensk ost. Motiveringen till 2026 års mottagare av Ostfestivalens Hederspris lyder: "De startade sin verksamhet som getbönder med mejeri, men bidrog även till att stötta sin egen by som kanske inte annars hade varit en by som så många bött i. Det är numera även en by som är vida känd utanför Sverige tack vare dessa två herrar. När mjölkbilen inte längre ville hämta komjölken i byn startade de i stället ett bymejeri tillsammans med mjölkbönderna vilket idag förknippas starkt med det som betyder så mycket för oss alla, hantverksost! Dessa två herrar har också betytt väldigt mycket för utvecklingen av svensk hantverksost. Alltid positiva och engagerade och beredda att konfrontera berörda myndigheter när lagar och regler har behövt anpassas till våra villkor. De har alltid med generositet och vänligt bemötande varit beredda att stötta kollegor med råd och dåd och uppmuntran. De är de sanna pionjerna i vårt skrå!"



Tiraholm drar till fjällen

Familjen Ekwall som driver Tiraholms Fisk i Halland har nu utökat verksamhet till Lappland. Familjen har köpt Ammarnäs Wårdshus, där Vindelälven och Tjulån möts och Kungsleden passerar.

– Vi ser fram emot att förvalta och utveckla vårdshuset som en varm och levande mötesplats för bybor och besökare från när och fjärran, säger Malin Ekwall.



Svedjan Ost bidrar till utvecklingen av Västerbotten

I Västerbotten arbetas för att länet ska utvecklas som gastronomisk destination, utbudet ska utvecklas och producenterna ska stärkas. En av de som bidrar till arbetet är Matilda Hellström från Svedjan ost utanför Skellefteå. Matilda driver tillsammans med sina föräldrar ett lantbruk och gårdsmejeri med två anställda.

– Vi har fantastiska producenter och råvaror i Västerbotten. Här finns kulturell och historisk förankring som vi kan utnyttja på ett bättre sätt. Västerbotten kan bli den plats som har flest antal skyddade ursprungsbeteckningar i Sverige. Det är en metod som skulle ge oss starkare varumärken och slå vakt om det unika med vår matkultur, säger Matilda Hellström.



SE VÅRT AKTUELLA
KURS- OCH
UTBILDNINGSBUD
VIA [ELDRIMNER.COM/
UTBILDNING](http://ELDRIMNER.COM/UTBILDNING)



Eldrimner utbildar mathantverkare

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

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

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

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

Längre utbildningar

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

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

"Jag är väldigt nöjd med mina livsval. För flera år sen gick jag en nybörjarkurs i ystning i Eldrimners regi och sen växte nyfikenheten på att söka yrkeshögskoleutbildningen. Jag tänker ofta att det här är så kul att det kan väl inte vara ett jobb! Jag känner en enorm stolthet över det jag jobbar med."

Anna Rietz, Jarseost och Forsa gårdsmejeri, som tog examen från yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk i maj 2025



"Anledningen till att vi kommer till Eldrimner är för att få ta del av kursledaren Jürgen Körbers expertis för att fylla våra kunskapsluckor, få ställa frågor och få tips och råd utifrån vår verklighet. Eldrimners egen personal är också helt suveränt bra."

Jörgen Andersson, Härryda BBQ, som har tagit SM-medalj två år i rad med sitt bacon och som gick kurs i lufttorkning av charkuterier i januari 2026.





"Det här är det vi ska utveckla hemma, så det känns väldigt bra att fördjupa sina teoretiska kunskaper."

Johan Heuvelmans driver Ellene Musteri med sin fru och gick kolsyrningskurs på Eldrimner i mars 2026. De har just fått stöd från Leader Bohuslän för att göra Äppelglitter, en must uppriskad med vatten som sedan kolsyras och som i Tyskland kallas Apfelschorle. Förhoppningsvis är Äppelglittret klart att servera till midsommarlunchen. Första steget i arbetet var kursen i kolsyrning hos Eldrimner.



"Jag är så nöjd med utbildningen Starta eget Hantverksbageri. Tack vare den kunde jag förverkliga min dröm om att få driva ett litet bageri."

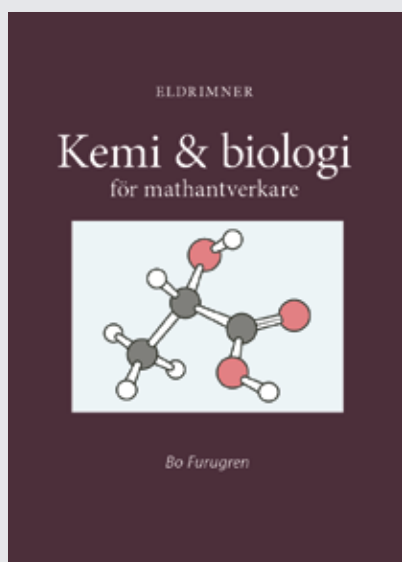
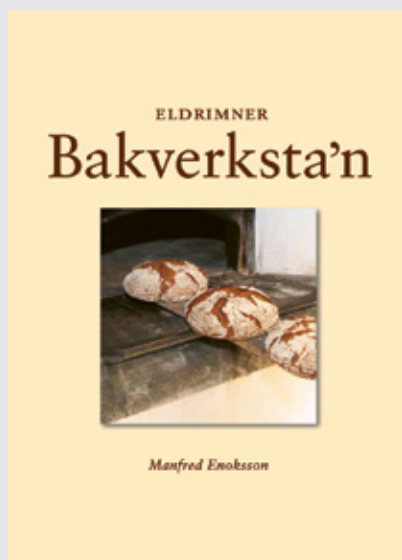
Linnéa Skarped driver Skorpan Hantverksbageri utanför Molkom och som gått Starta eget Hantverksbageri.



"Det var ett fantastiskt år, så givande, inspirerande, ögonöppnande, lärorikt, roligt och gott. Sedan studietiden har jag och mina bagarvänner hållit kontakten och setts i våra hemstäder för att tillsammans besöka olika mathantverkare och deras verksamheter."

Elias Svedlund, gick yh-utbildningen i mathantverk med inriktning hantverksbageri, 2021–2022.





B**PP**

Sverige, Port Payé

Ej retur

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



SVENSKA MÄSTERSKAPEN I
MATHANTVERK

KRISTIANSTAD 8-9 oktober 2026
KONGRESSHALLEN YLLAN

Tävling - Prisutdelning
Så bedömdes produkterna
Branschträffar - Seminarier
Marknad - Studiebesök

Anmälan
öppnar 1 juni
Information om
tävlingen finns på
eldrimner.com

Programmet publiceras löpande på www.eldrimner.com.

**ELDRIMNER**

Nationellt resurscentrum för mathantverk

Medfinansieras av
Europeiska unionen**Kristianstads
kommun****VISIT KRIS
TIAN
STAD**