MATHANTVERK

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

nr 3 **HÖST** 2019

BLÅ HODDANS FISK ▪ KIMCHI ▪ VIN
PRODUCENTBUTIKER I FRANKRIKE

49

52

17

40

33

27

11

MATHANTVERK
nr 3 HÖST 2019

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 Lenanders Grafiska

Jag väntar på den nya gröna vågen. Landsbygden behöver den, konsumenten behöver den, alla behöver den. Min första kontakt med mathantverket var när jag 1975 gjorde mitt examensarbete för min agronomexamen. Det var en inventering av getter och jag besökte gårdar i Jämtland och Västernorrland. Det var under den gröna vågen och en hel del ”gröna vågare” började med getter och osttillverkning eftersom det var små och behändiga djur som kunde rymmas i gamla ladugårdar och att kokhusen (den tidens mejerier) då var ganska enkla. Den gröna vågen mötte då den traditionella getskötseln och ur detta möte uppstod en spännande utveckling som gav grunden till dagens getgårdar med välfungerande mejerier och en stor utveckling av ostar. Det gav sedan inspiration till ko-ost och i förlängningen annat mathantverk.

NU VÄNTAR JAG på nya inspirerande möten mellan stad och land, mellan olika kulturer, synsätt och kunskap. Visst känns det som tiden är mogen och det bubblar här och där, men jag väntar på att den stora vågen ska komma. Då kan mathantverket vara den verkligt stora möjligheten. Vi ser en kraftfull potential i mathantverket. Det kan utvecklas på så många olika sätt och var och en kan sätta sin alldeles egna prägel på produktionen.

UNDER DEN GRÖNA VÅGEN på 1970-talet var det många som gav sig ut på landsbygden utan att ha så mycket kunskap. Det fanns inte heller så mycket kunskap att tillgå. De möjligheter de hade var att lära av de traditionella företagarna och de kanske inte alltid ville eller kunde hjälpa till. En del landsbygdsbor tyckte nog att ”gröna vågarna” var okunniga, naiva och underliga. På många sätt tror jag att möjligheterna är mycket bättre idag. På landsbygden ser vi hela tiden exempel på att bybor verkligen vill hjälpa till, man inser att bygderna kommer att dö om ingen tar över och driver jordbruket vidare. Inom mathantverket finns det också så mycket mer kunskap. Inom Eldrimner har vi två olika utbildningar och en massa olika kurser i alla möjliga inriktningar av mathantverket. Kanske tiden också är mogen för att man ska kunna hjälpa till att frigöra gårdar för dem som vill driva jordbruket vidare? Att få lönsamhet i företagen är naturligtvis helt avgörande. Idag sjuder det av tankar runt möjligheter med exempelvis direktförsäljning. Rekoringar som uppstår runt omkring i landet är till exempel en bra hjälp i starten. Något som jag tror kommer att bli avgörande är att vi hittar möjligheter till samarbeten. Idag vill ingen vara bunden på sin gård 365 dagar per år.

REDAN SER JAG SPÄNNANDE exempel på att denna nya gröna våg är på gång. Jag läste i tidningen Land om ett antal familjer som sökte en hel by i Norrbotten. Hoppas de har hittat fram. Ett fantastiskt exempel är Strömmens gårdsmejeri där Caroline Nielsen och Christoffer Lindahl köpte en gård med mejeri utan att ha några förkunskaper om varken jordbruk, djurskötsel eller osttillverkning. De har lärt sig tillverka ost av förra ägaren och spätt på med kurser på Eldrimner. De har fått fantastisk hjälp att lära sig allt om jordbruket av byborna. Så visst är den på väg den ”nya gröna vågen”. Landsbygden behöver mathantverkarna och mathantverket utvecklas hela tiden. Och framförallt behöver konsumenterna mathantverk!

NU NÄRMAR SIG ÅRETS SÆRIMNER på Högbo bruk med stormsteg. Vi har vi ett späckat program med seminarier och diskussioner samt naturligvis med produkttävlingen SM i Mathantverk. Bland deltagarna finns Jordbruksverkets generaldirektör CHRISTINA NORDIN, bagaren och forskaren KARIN GERHARDT, kocken och journalisten JENS LINDER, doktorn i Livsmedelsvetenskap KERSTIN FREDLUND, charkmästarna JÜRGEN KÖRBER och SVEN LINDAUER, ölbryggaren och doktorn i biokemi JOSH MAYERS, mejerispecialisterna IVAN LARCHER och JENNIFER KAST och många, många andra. Særimner är en fantastisk mötesplats för alla mathantverkare. Om du inte redan har anmält dig så gör det nu! Gå in på vår hemsida så hittar du vägen. Det finns spännande kunskap för alla branscher och en massa, massa annat.

Bodil Cornell

FOTO Stéphane Lombard

AMBASSADÖR TAR SIG AN LONDON

Nu lämnar Eldrimners ambassadör, matentreprenören, kocken och mångsysslaren Fia Gulliksson Sverige. Från och med den här hösten arbetar Fia Gulliksson i London, där hon ska arbeta med att bygga upp ett nytt gastronomiskt besöksmål i form av ett helt hus med barer, butiker och restaurang där japansk och nordisk mat ska serveras.

Fia Gulliksson kommer även att jobba med att introducera björksavsdrycken Sav på den brittiska marknaden.

FOTO Fotograftina.se

FOTO Daniele Fherm

FRUKTSTEREO VILL STARTA CIDERREVOLUTION

Företaget Fruktstereo, som drivs av Mikael Nypelius och Karl Sjöström, tillverkar cider, med namn efter olika musikalbum. I våras kom de också ut med boken *Ciderrevolution!* som uppmanar till att börja tillverka jästa fruktdrycker av äpplen, päron, plommon och bär. Titelns underrubrik är ”din DIY-guide till cider och pét-nat” och boken går mycket riktigt igenom alla steg från skörd, via mustning och jäsning till lagring och flaskjäsning. Författarna beskriver hur de själva tillverkar cider, bjussar på sina egna recept och beskriver sin egen resa mot en ny sorts skandinavisk cider. Det är en kreativ, personlig och prestigelös bok. Texterna går även igenom hur tillverkning kan ske både i större och mindre skala,och det finns ett speciellt kapitel om att göra cider hemma i köket: förutom lite frukt behövs ett rivjärn, en kökssil, en petflaska och gärna en tratt. Författarna avslutar boken med en uppmaning: ”Vi önskar oss ännu fler ciderkompisar, tveka inte att hänga med på ciderrevolutionen!”.

KONKURS ÖPPNAR FÖR KULGEVÄR

I slutet av maj ansökte företaget Hälsingestintan AB om konkurs. Företaget har sedan starten stuckit ut med sin satsning på premiumkött och på ett mobilt slakteri.

VD Mats Markgren sade till ATL att det är den bristande lönsamheten som sätter stopp för företaget. Trots det tror han att det är rätt väg att satsa på djuromsorg med mobilt slakteri och tror fortfarande på konceptet. Hälsingestintan hade haft sitt mobila slakteri igång i ungefär fem år.

– Det är naturligtvis väldigt tråkigt för de drabbade, men det innebär också att kulgevärsmetoden nu blir ännu mera aktuell eftersom det inte finns några alternativ till vanliga slakterier längre, säger Katrin Schiffer, branschansvarig för gårdsslakt och charkuteri på Eldrimner och som har skrivit sin avhandling om gårdsslakt med kulgevärsmetoden i Tyskland där metoden tillämpades redan 2011.

– Var ska nu bönder med frigående nötdjur som kan vara svåra att hantera i samband med slakt vända sig, frågar sig Katrin.

I höst startar ett SLU-projekt om kulgevärsmetoden där Katrin Schiffer är en av forskarna.

– Sveriges tidigare landsbygdsministrar har varit positiva till kulgevärsmetoden, men har hänvisat till EU. Nu blir det intressant att se hur den nya landsbygdsministern Jennie Nilsson ställer sig i frågan, säger Katrin Schiffer.

NYA MATHANTVERKARE PÅ PLATS PÅ ELDRIMNER

I slutet av augusti började den nya kullen yrkeshögskolestudenter i mathantverk på Eldrimner. Utbildningen är ettårig och de studerande väljer någon av inriktningarna mejeri, charkuteri, bageri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Sammanlagt började 21 personer årets utbildning och den mest populära inriktningen är bageri.

Om du vill gå utbildningen eller känner någon som vill gå öppnar ansökan till nästa års yh-utbildning på Eldrimner i januari 2020.

MUJI
無印良品

MATHANTVERKARE INTAR STOCKHOLMS CITY I SAMARBETE MED JAPANSKT FÖRETAG

Mathantverkare får nya möjligheter att sälja sina produkter när den japanska kedjan MUJI inleder ett samarbete med Agro Örebro, som arbetar för att öka den hållbara matproduktionen. På Åhléns City i Stockholm tar MUJI in produkter från ett tiotal lokala livsmedelsproducenter i Södermanlands, Östergötlands, Västmanlands och Örebro län. En av de är Adriana Jerlström-Maj som driver Bergslagens grönsaksförädling och producerar mjölksyrade grönsaker. Adriana har tidigare gått Eldrimners utbildning Starta eget Mathantverksföretag.

– Det här blir ett tydligt stöd för min verksamhet. Det ska bli spännande att se vad det kan leda till, säger Adriana.

Bland de livsmedelsproducenter vars produkter nu kommer att säljas av MUJI finns Karintorps förädling, Köpings musteri, LOKAL surdegsbageri, Lycktäppan och Råberga ekoprodukter.

TRÄDGÅRDENS TROTJÄNARE HAR FÅTT EGEN BOK

Tidigare i år kom en bok ut med titeln ”Gråärter, rovor – och den älskade kålroten”. Författaren Agneta Magnusson skriver om dessa trotjänare i köksträdgården som hon kallar dem. Hon berättar i boken om olika lant- och lokalsorter som Solleröärt, Rättviksätt, svedjerova och korova samt ger tips för både odling och tillagning. Boken innehåller även historien bakom Lokförare Bergfälts jätteärt och en instruktion till att hålla släpärtskalas. Författaren kan följas på Facebook under namnet Agneta Magnusson Kultur och där kan även boken beställas.

FOTO Johan Sjöstedt

SM I HANTVERKSCIDER AVGJORDES I SOMRAS

I juni i år arrangerades SM i hantverkscider för tredje gången. Spritmuseum, Riktig Cider och Ciderfrämjandet arrangerade tävlingen som hade fyra olika klasser: torr, halvtorr, söt och smaksatt cider. Cidertillverkaren Johan Sjöstedt som driver Pomologik tog guld i alla klasser samt tre silver och två brons. Utöver professionella producenter kunde även så kallade aspiranter vara med och tävla. Fullständigt resultat samt information om kommande cideraktiviteter finns på spritmuseum.se.

Mathantverkets mötesplats

Arrangeras av Eldrimner sedan 1995

SÆRIMNER 2019

15–17 OKTOBER

HÖGBO BRUK
Gävleborgs län

Seminarier ▪ Diskussioner ▪ Samtal ▪ Möten

ÖPPNA SM I MATHANTVERK

Länsstyrelsen Gävleborg · HÖGBO BRUK SANDVIKEN · HÖGBO BRUKSHOTELL Den nya bruksorten · ELDRIMNER Nationellt resurscentrum för mathantverk · Länsstyrelsen Jämtlands län · Mat Värden · Region Gävleborg · Sandvikens Kommun

REKORDSTORT INTRESSE FÖR ÅRETS SM

FÖRBEREDELSERNA INFÖR SM OCH SÆRIMNER ÄR I FULL GÅNG. DEN 15–17 OKTOBER INTAR ELDRIMNER OCH MATHANTVERKARNA HÖGBO BRUK I GÄVLEBORGS LÄN FÖR DISKUSSIONER, SEMINARIER, NÄTVERKANDE OCH TÄVLANDE I ÅRETS SM I MATHANTVERK.

Seminarieprogrammet är gediget och bland deltagarna finns mathantverkare från hela landet, politiker, tjänstemän, kockar och journalister. Det erbjuds också seminarier om hur gamla sädesslag påverkas av klimatförändringar, du kan få följa med på en resa i honungens smakrike och det blir diskussion om den senaste tidens debatt om köttkonsumtion. Det blir också diskussioner kring hur fiskförädlingen kan se ut i framtiden och dessutom finns det chans att höra det senaste kring den obehandlade dryckesmjölken. Hela programmet finns att ta del av via eldrimner.com.

– Det ska bli både inspirerande och roligt att träffa alla mathantverkare. Jag hoppas att de här dagarna kommer innehålla både värdefulla möten och nyttig kunskapspåfyllning, säger Christina Hedin på Eldrimner, som är projektledare för Særimner.

Under dagarna på Högbo Bruk utses också vinnarna i årets SM i Mathantverk. Intresset för tävlingen har i år varit rekordstort och det har kommit in fler anmälningar än någonsin tidigare.

– Det är oerhört glädjande och visar på mathantverkets starka utveckling. Vi ser även i år ett stort antal anmälda företag från regionen där årets tävling hålls vilket alltid är glädjande, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren.

SM i Mathantverk har anordnats av Eldrimner sedan 1996 och tävlingsprodukterna bedöms även i år av en jury bestående av både experter och lekmän från olika delar av landet och från olika yrkesgrupper.

– De mathantverkare som har varit med tidigare brukar poängtera att tävlingen är ett enastående tillfälle att få återkoppling på sina produkter, både av experter och av lekmän, säger Aleksandra Ahlgren. //

ALTERHEDENS RABARBERI DRIVS AV SOLEN

ALTERHEDENS RABARBERI I NORRBOTTEN ÄR ETT FÖRETAG SOM KOKAR SAFT, SYLT OCH GLÖGG, HAR GÅRDSBUTIK OCH DESSUTOM ÄR EN FÖREGÅNGARE DÅ DET GÄLLER ENERGIEFFEKTIVISERING.

TEXT och FOTO Sara Borgström, Länsstyrelsen i Norrbottens län

När du närmar dig gårdsbutiken så syns den stora solföljaren på långt håll. En jättelik skärm av solceller, monterad på en stolpe och som flyttar sig vartefter solen gör det. Den syns förvisso bra. Men de stora åtgärderna för att spara energi syns inte alls för besökaren. Maria och Tord Nilsson har drivit AlterHedens rabarberi sedan 1992. Den gamla affärsfastigheten var allt annat än energisnål när de tog över. Frysrummet drog 30 000 kWh. Byggnaden värmdes med direktverkande el och alltsammans förbrukade nära 250 000 kWh, lika mycket som tio vanliga villor. Maria bestämde sig för att så kunde det ju inte få vara och började engagera sig i hur de skulle kunna spara energi.

– En rådgivare frågade mig om jag mätt något, vad olika saker förbrukade, berättar Maria.

Det hade hon nu inte, men det blev det snabbt ändring på. Allt som drog ström mättes upp och vartefter byttes de ut eller så gjordes andra åtgärder.

– Att slå av något är alltid den bästa besparingen. Allt vi har går på timers. När de inte används eller då vi inte är här så slås allt av. Då finns inget som kan ligga och dra ström fast det inte används, förklarar Maria.

En enkel åtgärd är att sätta upp köldridåer mellan olika delar av byggnaden.

– På vissa ställen behöver vi bara frostfritt, på andra 15 grader och i andra kanske 20. Om man kan sänka temperaturen 1 grad så minskar värmeförbrukningen med 5% berättar Maria.

En köldridå av presenning gör att luften inte cirkulerar i hela huset och då slipper exempelvis allt bli utkylt när varubilen är och hämtar grejer och lämnar portarna öppna en längre stund. Det gamla frysrummet måste givetvis bort, Maria ställde höga krav på hur det nya skulle konstrueras och det nya, som byggts på balkar istället för på platta och med 20 cm tjock isolering i väggarna drar bara 5 000 kWh jämfört med det gamla som drog 6 gånger så mycket. Det har också en sluss som gör att kylan inte rinner ut när man öppnar. Slussen blev också som bonus ett kylrum.

Belysningen byttes tidigt ut mot LED.

– Det var dyra pengar när vi gjorde det, nu har tekniken blivit mycket billigare, men det gjorde mycket för förbrukningen, suckar Maria.

En period hade man luftvärmepumpar som komplement till elvärmen, men numera är även de utbytta mot en pelletsbrännare där man eldar en blandning av träpellets och rybsfröpellets som är en biprodukt av den rybsolja man producerar på gården.

Solfångare på ett av taken binder solenergi i varmvatten som lagras i ackumulatortankar i källaren. På en vägg sitter också solfångare som värmer upp luft som går in och värmer byggnaden. Nästan all energi man använder på gården kommer från solen. Förutom den stora solföljaren så finns solceller på ett södervänt tak. De producerar ström året runt, sommartid mer än vad företaget själva gör av med och då säljs överskottet till

spotpris.

– Vintertid köper vi tillbaka el istället, tyvärr till dyrare pris än vi får sälja till, därför är den bästa ekonomin den el som vi kan förbruka direkt, förklarar Maria.

Personalen i företaget har såklart varit viktiga att få med sig i förändringsarbetet.

– Det har varit jätteviktigt att få dem med sig. Vi har haft många små delmål som firats med exempelvis tårta när vi nått dem. Det har blivit några tårtor genom åren! Det tankesätt som det till stor del handlar om har gett avtryck även utanför företaget då personalen tagit med sig tänket hem och gjort förändringar även där, säger Maria.

Det sitter fortfarande mätare och timers på alla maskiner, men idag så har man nått dit man ville. Förbrukningen är nere på 25 000 kWh, bara 10% av vad man startade med. Månadsavstämningar görs fortfarande av alla system och fortfarande så granskas allt som köps in för att inte förbruka mer energi än nödvändigt.

Läs mer och inspireras på alterhedens.se/solpark

FESTIVALEN FOODSTOCK FÅR FORTSÄTTNING

I SLUTET AV AUGUSTI LOCKADE DEN MATHANTVERKSFRÄLSTE KOCKEN NIKLAS EKSTEDT TUSENTALS BESÖKARE TILL FESTIVALEN FOODSTOCK PÅ FJÄDERHOLMARNA I STOCKHOLMS SKÄRGÅRD. SYFTET VAR ATT VISA UPP DET NORDISKA GASTRONOMISKA UTBUDET OCH ATT LÅTA GÄSTERNA KOMMA NÄRMARE STJÄRNKOCKARNA I DERAS ARBETE SAMT ATT LYFTA FRAM MATHANTVERKARNA. REDAN PLANERAR HAN FÖR NÄSTA ÅRS FESTIVAL.

Niklas Ekstedt, som tagit initiativ till evenemanget, ägnade själv stora delar av festivalen åt att laga mat över öppen eld i en stor gjutjärnspanna. Festivalen lockade sammanlagt 4 000 besökare och biljettförsäljningen till söndagen fick stoppas eftersom det blev helt fullt. Initiativtagaren hade hoppats locka 3 000. Ett av syftena med festivalen var att visa att det nordiska köket är lika häftigt som det spanska, italienska eller amerikanska.

– Ska vi bli mer klimatsmarta är det viktigt at vi värnar det lokala, säger Niklas Ekstedt och menar att efterkrigstidens vurm för allt som var importerat har stått i vägen för svenskt mathantverk och de svenska råvarorna.

Festivalens besökare kunde ta del av både matupplevelser, föreläsningar och seminarier om nordiskt mathantverk.

– Med Foodstock på Fjäderholmarna ville vi skapa ett gastronomiskt och kulturellt utbyte där alla, uppriktigt och helhjärtat upplever och firar mat, säger Niklas.

En av de matentreprenörer som fanns med på festivalen var Eldrimners ambassadör och kursledare Sébastien Boudet.

– Niklas Ekstedt driver nordisk gastronomi framåt och är en förebild för så många. Det är fantastiskt att han skapade en festival där vi alla kunde dela vår kärlek för nordisk gastronomi med så många nyfikna gäster, sammanfattar han festivalen.

Nu satsar Niklas Ekstedt och hans samarbetspartners mot en ny Foodstock 2020. //

FOODSTOCK

FOTO Stéphane Lombard

MEDIELARM GAV HANTVERKSMEJERISTER UPPSVING

I BÖRJAN AV SOMMAREN RAPPORTERADE SVENSK MEDIA OM DEN ÖKADE IMPORTEN AV CYPRIOTISK HALLOUMI SAMT DEN FRIKOSTIGA ANVÄNDNINGEN AV ANTIBIOTIKA I CYPRIOTISK DJURUPPFÖDNING. RAPPORTERINGEN LEDDE TILL ETT STORT UPPSVING FÖR SVENSKA HANTVERKSMEJERIER SOM TILLVERKAR OLIKA TYPER AV STEKOST.

– SVENSKA HANTVERKSMEJERISTER ÄR VÄRDA ALLA UPPSVING OCH DET ÄR JÄTTEROLIGT ATT SÅ MÅNGA HAR SÅLT SÅ MYCKET MER, SÄGER SOFIA ÅGREN SOM ARBETAR SOM BRANSCHANSVARIG FÖR MEJERI PÅ ELDRIMNER.

Det var i början av juli 2019 som SVT Nyheter var först med att rapportera om att Sveriges import av halloumi från Cypern ökat explosionsartat de senaste åren, samtidigt som Cypern är värre än alla andra europeiska länder när det gäller antibiotikaanvändning vid djuruppfödning samt att antibiotikaresistens bedöms vara ett av de största hoten mot den globala folkhälsan. Många medier följde efter och i både radio och tidningar fick man veta att importen av halloumi har ökat från 21 ton år 2010 till 4 000 ton år 2018.

ALL HALLOUMI SOM säljs i Sverige importeras från Cypern, eftersom namnet är ett registrerat varumärke och osten bara får produceras just där. Rapporteringen visade också att antibiotikaanvändningen till djur skiljer sig stort i Europa. Länder i Norden ligger lägst och allra lägst ligger Norge med 2,9 mg antibiotika per korrigerad djurenhet, medan Cypern är värst. Där fick djuren 453 mg per korrigerad djurenhet, enligt europeiska läkemedelsmyndigheten. Följde man rapporteringen fick man också veta att halloumin i sig inte innehåller antibiotika, men att en alltför generös antibiotikaanvändning är ett stort problem, eftersom andelen antibiotikaresistenta bakterier ökar, vilket i sin tur leder till fler dödsfall.

Många hade lanserat den cypriotiska osten som ett alternativ för den som vill minska köttkonsumtionen och äta grönare, men halloumi kommer troligen att ingå i WWF:s stora konsumentmatguide som lanseras i höst och halloumin verkar inte att få grönt ljus ur deras klimatperspektiv.

DEN SOM FÖLJDE rapporteringen nitiskt fick också med sig att Cyperns chefsveterinär var mycket kritisk till den. Till SVT sa han att larmen om antibiotikaanvändningen är ”en fars” och hävdade att det hela var ett knep från konkurrenter för att marknadsföra sina egna ostar som liknar halloumi. Fars eller inte, rapporteringen ledde till ett uppsving hos svenska hantverksmejerier. Detta rapporterades också livligt i media, bland annat via den sammanställning som nyhetsbyrån TT gjorde i slutet av sommaren. Rapporteringen har också inneburit att föreningen Sveriges Gårdsmejerister fått ett utmärkt tillfälle att marknadsföra sin svenska stekost, Eldost som de i början av året fick varumärkesskyddad. Varumärkesskyddet innebär att medlemmar i Sveriges Gårdsmejerister får, om de vill, kalla sin stekost för Eldost. Linda Elvingsson på Ängsholmens gårdsmejeri och som är en av drivkrafterna i Sveriges Gårdsmejeriester sa till TT att försäljningen gått upp så mycket att de knappt kan tillverka så att de möter efterfrågan. TT pratade också med Maria Tuvesson Lindgren på Soldattorpets mejeri:

– Hade man velat satsa på att bara göra detta så hade man kunnat försörja sig på det, sa hon.

Liknande rapportering kunde man ta del av i annan svensk media i hela landet. Hallands-Posten intervjuade Linda Pilcher på Hagarnas mejeri i Holm:

– Det har verkligen rasslat till. Ett tag var trycket så stort att jag var tvungen att tacka nej till beställningar, säger Linda Pilcher.

På sociala medier skrev Anna Sevim Kälvebrandt på Ostmakeriet att hon fick stänga sitt sommarcafé en dag för att hinna med att ysta Eldost och när Johanna Hildingsson på Forsa gårdsmejeri räknade samman sommarens ystning ser hon att en stor del av uppsvinget beror just på Eldosten.

I SLUTET AV SOMMAREN stod det också klart att dagligvaruhandeln slutit avtal om svenskproducerad stekost, som ett alternativ till den cypriotiska halloumin. Både Ica och Coop kommer att sälja stekost som tillverkas av de mindre mejerierna Dalspira i Färgelanda och Nablus i Malmö.

ELDRIMNER GLÄDS mycket över hantverksmejeristernas försäljningsframgångar.

– Det här är också en bra produkt, eftersom mejeristerna kan tillverka osten utefter efterfrågan. Detta till skillnad från de flesta andra osttyper som behöver lagras från några veckor till år innan den säljs, säger Sofia Ågren som arbetar som branschansvarig för mejeri.

Den som vill lära sig ysta stekost kan göra det på Eldrimners nybörjarkurser till exempel på Räven & Osten och Hansjö Mejeri.

Nu stundar dessutom SM i Mathantverk där stekostklassen, som vanligt, är en av de allra mest populära klasserna i hela tävligen.

– Det är hög konkurrens i klassen också, för våra hantverksmejerister är väldigt duktiga på att göra den, säger Sofia Ågren. //

NY UTBILDNING INSPIRERAR KRING MÅLTIDS-TURISM

DEN SOM VILL LÄRA SIG MER OM HUR MAN KOMBINERAR MAT MED TURISM KOMMER SNART ATT HA MÖJLIGHET ATT VIDAREUTBILDA SIG PÅ DISTANS. INOM RAMEN FÖR INTERREG-PROJEKTET NORDENS GRÖNA BÄLTE TAS EN DIGITAL UTBILDNING OM MÅLTIDSTURISM FRAM.

Eldrimner har under det senaste året jobbat med att öka samarbetet mellan besöksnäring och mathantverk genom en mathantverksturné där det har hållits träffar i alla län. Många exempel visar att mathantverket kan ha stor betydelse för att ge besökarna minnesvärda upplevelser.

– Att få se hur ostmassan bryts i det småskaliga mejeriet och sedan smaka på den färdiga osten. Att bjudas in i marmeladkokeriet, till gårdscharken eller till bageriet där surdegsbrödet bakas av lokalt mjöl. Det är upplevelser som fäster sig i medvetandet, säger Bodil Cornell på Eldrimner.

DEN NYA utbildningssatsningen kommer att kunna bli ett stöd för bland andra mathantverkare.

– Det är många regioner och aktörer som jobbar med måltidsturism och vi vill skapa ett kunskapscenter för den som vill lära sig mer, säger Eva Jilkén som arbetar med landsbygdsutveckling på Leader Höga Kusten och som är delprojektledare i matprojektet Mat och dryck längs Nordens gröna bälte, där aktörer från Jämtlands och Västernorrlands län i Sverige och Trøndelag fylke i Norge ingår.

– Alla vet att inspiration och kunskap behövs för att utvecklas och för att möta behovet hos de allt fler matintresserade besökare som kommer till våra regioner och som vill lära mer om matkultur och uppleva platsen genom maten och drycken. Vi arbetar intensivt för att kunna erbjuda konkreta verktyg som förbättrar för företagarna, säger Eva.

PLATTFORMEN KOMMER både att handla om de unika smakerna och traditionerna i våra regioner men också ha fokus på hur man kan öka lönsamheten genom att arbeta lokalt och ta fram olika matupplevelser. Målet är att skapa något konkret som ligger nära företagarnas behov som ska finnas tillgängligt oavsett i vilken region man verkar. Det kommer att finnas möjlighet att ta del av delar av utbildningen. I mitten av november ska den första delen vara klar. //

FOTO Fredrik Lewander

FOTO Izabelle Nordfjell

EVA JILKÉN har du möjlighet att träffa på årets Særimner. Bland annat är hon en av föreläsarna på seminariet om mathantverksturism.

TIDENS LÖSEN

LOKAL MAT MED ETT TYDLIGT URSPRUNG ÄR TIDENS LÖSEN. PRIMÄRPRODUCENTER, MATHANTVERKARE OCH KOCKAR BRINNER FÖR DET. KONSUMENTERNA EFTERFRÅGAR DET. POLITIKER OCH BESLUTSFATTARE INOM OLIKA FÖRVALTANDE MYNDIGHETER SER HUR KORTA LIVSMEDELSKEDJOR OCH LOKAL FÖRÄDLING KAN SPELA EN VIKTIG ROLL FÖR LANDETS LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING OCH FÖR ATT SKAPA FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR LEVANDE LANDSBYGDER. MEN HAR FISKEN HALKAT EFTER? INTE ÖVERALLT.

TEXT Viktor Vesterberg ▪ FOTO Stéphane Lombard

BLÅ HODDANs
SERVERING
FISH & CHIPS
TORSK FRÅN ÖRESUND,
KRAVMÄRKTA POMMES
& TARTARSÅS
130 kr
LAXTALLRIK
VARMRÖKT LAX FRÅN
EGET RÖKERI, ROMSÅS
& FRANSK POTATISSALLAD
145 kr
LAXPUCK
LAXRÖRA, BRÖD,
HANDSKALADE RÄKOR,
SILL MED MOS
STEKT SILL, POTATISMOS,
RÅRÖRDA LINGON,

Det är en stolthet att servera något som man vet allt om. Jag kan berätta för gästerna hur många millimeter det är på maskorna i garnet som vi fiskar torsken med. Jag vet koordinaterna för var vi fiskade den och när vi landade den.

Vid Banérskajen, ett stenkast från Malmöhus slott och med Turning Torso hägrande i bakgrunden finns fiskehoddorna. Tack vare de kanaler som genomkorsar centrala Malmö kan fiskarna lägga till med sina båtar precis intill fiskmarknaden och förse den med dagsfärsk fångst. Den gemytliga stämningen, den K-märkta karaktären och den grönskande ytan bakom fiskarnas bodar gör det lätt att glömma att man är mitt i staden.

FISKEHODDORNA har stått vid Banérskajen sedan 1956 och lika länge har de använts för att saluföra färsk fisk från Öresund. Själva hoddorna, som de små fiskebodarna kallas, är ofta äldre än så och flyttades till Banérskajen av Malmö Museer på 1950-talet när ett större antal hoddor skulle rivas vid Citadellskajen. Färsk fisk från just Öresund säljs också i alla hoddorna vid Banérskajen, även om många av försäljarna också kompletterar sitt sortiment med fisk från skånska insjöar och från mer avlägsna fiskevatten. Blå Hoddan, som drivs av Hans och Tobias Hammar och Sölve Stenberg, har tagit ett helhetsgrepp kring fisken genom att hålla i taktpinnen, hela vägen från hav till bord. Sedan i våras driver Blå Hoddan, utöver sin försäljning av färsk och förädlad fisk, en servering under sommarsäsongen. Där erbjuder de bland annat fish and chips av nyfångad torsk från sundet. Torsken är fiskad från egen båt eller av någon av de andra småskaliga fiskarna i Öresund.

– Det handlar om stolthet, att kunna ha hela kedjan. Jag tror också att våra kunder är lite mer benägna att fråga och vilja lära sig om var fisken kommer ifrån och om fisket. Dels är de intresserade av fisk av hög kvalitet och dels av fiskens härkomst, och det är ju väldigt positivt, säger fiskaren och fiskförsäljaren Sölve Stenberg.

– Det passar bra också för på sommaren är det mycket torsk i sundet. Det blir mycket bulefiske. Torskarna står på bulor och det är många som pilkar efter dem. Och den pilkade torsken är ännu finare än den vi får i garnen, säger han.

Med ett välmående torskbestånd utanför Malmös kust borde det vara en självklarhet att få lokal fisk på tallriken när man besöker stadens restauranger, men allt för ofta finner man att den torsk som serveras har färdats betydligt längre väg än så, om det ens går att få reda på varifrån den kommer.

FISK OCH SKALDJUR har i sin färska form traditionellt präglats av att de behöver konsumeras i närheten av de platser där det fiskas eller landas. Därigenom har det uppstått tydliga kopplingar mellan plats och råvara. Råvaran och platsen samverkar i konstruktionen av lokal identitet eller en platskänsla, en relation som gärna går i båda riktningarna: när vi är på västkusten vill vi äta skaldjur; när vi äter skaldjur vill vi att de är från västkusten. Säg Kalix och högar med löjrom hägrar framför ögonen, i varje fall framför mina. Bara tanken på bornholmsrökt sill får det att rinna till i min österlenska gom.

SAMTIDIGT har modern kyl- och frysteknik gjort det möjligt att skeppa fisken jorden runt innan den når konsumenten. I butikernas fiskdiskar, och även hos många specialiserade fiskaffärer, anges fiskens ursprung i regel genom vilken fångstzon den är fiskad i. Vanligast i svenska fiskdiskar, och också den fångstzon som innefattar alla fiskevatten runt Sveriges kuster, är fångstzon 27, allmänt kallad nordostatlanten. För oss som söker ett lokalt ursprung hjälper den dock föga. Fångstzon 27 täcker in alla hav som gränsar till Europas kuster förutom Medelhavet. Den sträcker sig västerut i Atlanten till i höjd med Grönlands sydspets. Lite mer precis information ges om fisken är fiskad i Östersjön, då fångstzon 27. IIId ska uppges, eller om den är fiskad i en insjö, då ursprungsland ska anges. Övrig information om fiskens härkomst är frivillig.

DET KAN DESSUTOM vara minst sagt vanskligt att ta reda på var fisken är beredd, det vill säga filéad eller på annat sätt vidareförädlad. Det är inte ovanligt att fisken transporteras långa sträckor från fiskeplatsen till beredningsindustrin, för att sedan återigen transporteras lång väg innan den når grossister och slutligen butiker. Källor med god insyn i branschen rapporterar att den fisk som saluförs som färsk i butikerna ofta fiskades för så mycket som en till två veckor sedan när den väl når butiken.

SAMTIDIGT är situationen för det småskaliga yrkesfisket tuff på många håll. Sviktande bestånd, hård konkurrens om fisken med både det storskaliga fisket och med en kraftigt ökande sälpopulation, samt låga priser för fisken på en anonymiserad marknad där lokalt ursprung och kvalitet inte premieras, är faktorer som har lyfts som en del av förklaringen. Många fiskare vittnar också om att kontroll och reglering av fisket utgör en tung börda och att regelsystemen generellt är anpassade för det storskaliga och inte för det småskaliga fisket.

I DET GLOBALISERADE livsmedelssystem som vi möter varje gång vi går till någon av livsmedelskedjornas butiker krävs det mycket kunskap och också hårt arbete av den konsument som vill kunna fatta medvetna val kring vad som hamnar i kundvagnen. Därför är det stora intresset för och kunskapstörsten om den mat vi äter en naturlig effekt av den brist på transparens som omger maten i det globala livsmedelssystemet, och förhoppningsvis en väg framåt. Att veta vilken fisk det är hållbart att äta, både med tanke på fiskbestånden och på levande kustsamhällen, är inte lätt. Certifieringssystem som syftar till att göra det lättare för konsumenter att välja fisk som är hållbart fiskad finns, men som flera forskare har påpekat så har de en tendens att exkludera småskaliga fiskare och lokala försäljningskanaler. Samtidigt som globaliseringen är en stark kraft som på ett genomgripande sätt har förändrat livsmedelssystemet så finns det motrörelser. Gräsrotsrörelser som syftar till kortare och mer transparenta livsmedelskedjor syns i många olika former. Restauranger med ambitioner, såväl inom den högre gastronomiska skolan som enklare etablissemang berättar stolt om ursprunget och producenterna bakom de råvaror de serverar, när råvarorna är lokala. Samtidigt är det lätt att notera att denna utveckling märks mycket tydligare vad gäller råvaror från jordbruket än med råvaror från fisket. Men det finns ljusglimtar som visar att positiva förändringar kan ske även inom fisket.

SÖLVE, HANS OCH TOBIAS bedriver småskaligt fiske med garn i Öresund efter en mängd olika arter. Utöver att sälja fångsterna i sin hodda så ägnar de sig också åt att förädla fisk på flera sätt; de röker en mängd olika sorters fisk och gör egna sillinläggningar. För Sölve är fiskens härkomst från Öresund en viktig aspekt både för hur den smakar och för att det borgar för ett hållbart fiske.

– Torskfisket är det centrala, det gör vi året om. Vi får som mest på hösten och vi får de största torskarna på vintern, berättar han.

– I mitten av augusti börjar vi fiska efter öring här. Då går vi väldigt nära kusten och då kan vi även få abborre, gädda och skrubba, och skrubba finns det väldigt gott om i sundet. Nu på sommaren är skrubban tjock och fin, en supergod matfisk som inte riktigt fått det erkännande som den förtjänar.

RC
BOATNAV
104

Rödspättorna här är väldigt fina också. Eftersom vi har så mycket stenbottnar här så får både torsken och spättan väldigt klar täckning och tydliga prickar. Vi ser också på torsken att om den är lite rödaktig så har den ätit mycket krabba. Det känns säkert på smaken också, säger han.

Sölve berättar också att de under de senaste åren har sett att tonfisken har börjat komma tillbaka i sundet, och att de nyligen såg fjorton tumlare när de var ute och fiskade.

– Det visar att Öresund är ett välmående hav. Det är ett smalt hav där det passerar mycket vatten, så det blir ett unikt fiskbestånd här. Abborren smakar helt annorlunda än den som fiskas i insjöar. Säsongsvis fiskar vi också efter multe, piggvar och makrill. Sen har vi dispens att fiska strandkrabba med ryssjor i sundet som vi gör fond på. Det är fantastisk smak i strandkrabborna även om de inte har så mycket kött. Det är ett sätt att använda en resurs som inte utnyttjas annars och det finns mängder av strandkrabbor i sundet.

På kort tid räknar Sölve upp mer än tio arter som de fiskar på, allt efter de fiskesäsonger under året då fisket och fisken är som bäst.

ATT DET ÄNDA sedan 1930-talet varit trålförbud i Öresund är något som Sölve menar har stor betydelse för hur havet mår.

– Det är därför sundet är ett så bra fiskeställe idag. Sen var det inte för att de var rädda om beståndet här från början som de beslutade om trålförbudet, utan det var för att det var så mycket färjetrafik och transporter samtidigt som sundet är smalt. Men det har lett till att alla forskare och journalister som är här och får se det här får en aha-upplevelse: så här kan man sköta det och fiskbestånden mår bra här. Det är klart att det går upp och ner, men det är alltid fisk här. Det är ett välmående hav med ålgräsängar där fiskynglen kan växa upp. Där kan man verkligen se att trålning inte är så bra för våra hav. Speciellt inte industritrålningen där det går ut stora fartyg som dammsuger havet på fisk och gör stor skada på bottnarna.

Sölve betonar återigen det stora värdet av att själv ha hela kedjan från hav till bord och vad det betyder i mötet med gästerna i Blå Hoddans servering.

– Det är en stolthet att servera något som man vet allt om. Jag kan berätta för gästerna hur många millimeter det är på maskorna i garnet som vi fiskar torsken med. Jag vet koordinaterna för var vi fiskade den och när vi landade den. Istället för som i en butik där man bara har ett bästföredatum och en gigantisk fångstzon, som fångstzon 27. Vi vet exakt var vi har satt garn och det blir också en del av vår marknadsföring. Sen så får vi också en bekräftelse av kunderna på att det här är väldigt fin fisk i vår fish and chips. Den har aldrig varit fryst, vi använder aldrig färdigpanerad fisk, allt görs från grunden och alltid på fisk från Öresund. Det småskaliga fisket och garnfisket har den fördelen att det kan ske väldigt inriktat och selektivt. Sen skapar det småskaliga fisket jobb. Det är inga stora hoddor det här och vår fiskdisk är bara lite över tre meter, men i och med att vi fiskar själva så innebär den tre heltidslöner. Det är rätt mycket för en liten verksamhet, och nu med vår servering så är det tre personer till under sommarsäsongen.

BLÅ HODDANS
FISK

BLÅ HODDANS
SERVERING
FISH & CHIPS
LAXTALLRIK
SILL MED MOS
SILLMACKA
ALLA RÄTTER
GÅR ATT TA SOM
TAKEAWAY

Egna sillinläggningar
HODDANS
FISK

torsk GARN Öresund
skrubba GARN -"-
rödspätta GARN -"-
piggvar GARN -"-
slätvar GARN -"-
multe GARN -"-
havsöring GARN -"-
abborre GARN -"-
sill REL Östersjön
forell odlad
röding
sjötunga
bergtunga
rödtunga
havskatt
makrill
kolja
kummel
gråsej
vitling
knot
fiärsing
långa

INOM JORDBRUKET såväl som inom jordbruks- och landsbygdspolitiken har det under de senaste decennierna riktats allt mer fokus mot småskalighet, lokal produktion och direktförsäljning av livsmedel. Korta livsmedelskedjor som involverar lokala producenter, lokala förädlare och lokala marknader ses som ett verktyg för landsbygdsutveckling och som ett medel för att stärka lokala ekonomier. Forskare både i Sverige och i andra delar av västvärlden har beskrivit detta som ett nytt landsbygdsutvecklingsparadigm och som ett verktyg för att tackla en del av de problem som uppstått på våra landsbygder i globaliseringens kölvatten.

FLERA FORSKARE HAR också påpekat hur denna utveckling inte alls har berört fisket i lika stor grad som det har berört jordbruket. Till skillnad från jordbruks- och landsbygdspolitiken har fiskeripolitiken fortsatt att verka för en rationalisering av fiskerinäringen. Den gemensamma fiskeripolitiken i EU har strävat efter att försöka minska fiskeflottornas kapacitet för att därigenom minska trycket på hotade fiskpopulationer samt för att rationalisera fiskeflottorna och därigenom öka lönsamheten i näringen. De policyåtgärder som vidtagits för att försöka kombinera en kommersiellt hållbar fiskeflotta med ett ekologiskt hållbart fiske har bidragit till stora strukturella förändringar som drabbat kustsamhällen i hela Europa.

ÄVEN I SVERIGE har fiskeripolitiken länge arbetat för en strukturell rationalisering av fiskeflottan med följden att färre men större båtar fiskar i Östersjön, medan överkapaciteten i flottan består. Bara mellan 1970 och 2005 minskade antalet yrkesfiskelicenser i Sverige från cirka 8 000 till under 2 000 licenser, enligt siffror från Havsmiljöinstitutet. Vidare minskade antalet aktiva fiskefartyg från 1150 stycken till under 1 000 stycken mellan 2008 och 2015, enligt siffror från Jordbruksverket. Det är en minskning på över 13 procent på sju år.

Aksel Ydrén, som arbetar som branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner, argumenterar för att det finns god anledning för svenska beslutsfattare inom fiskeriförvaltning att fundera över värdet av att ha ett bärkraftigt svenskt fiske som genom lokala landningar levererar fisk till mänsklig konsumtion och fisk som kan förädlas genom lokalt mathantverk.

– Ett sådant fiske genererar inte bara fler arbetstillfällen inom fisket över hela landet utan det bidrar även till arbetstillfällen på land och bidrar till att skapa platser som är attraktiva att besöka, bo och leva på. Det är också en viktig förutsättning för mathantverkarna att ha tillgång till råvaror som håller hög kvalitet och där ursprunget är en del av mervärdet, resonerar Aksel.

SOM KONSUMENT finns det också mycket goda anledningar att vända sig till sin lokala fiskare när det ska handlas fisk. Få människor är mer insatta i hur vattnen och fiskbestånden mår lokalt än de fiskare som bärgar sitt levebröd ur hav och insjöar, och de brukar frikostigt dela med sig av vad de vet. Din lokale fiskare kan berätta för dig var fisken är fiskad, hur det gick till när den fiskades, när den togs upp och när och var den landades. Din lokale fiskare vet vilken fisk som är i säsong och när den smakar som bäst. Tillsammans med all denna kunskap får du fisk som är färsk på riktigt, med lokal identitet och ett tydligt ursprung. //

LÄS- & LYSSNINGSTIPS

Den gastronomiska revolutionen, **Håkan Jönsson.**

Det småskaliga fiskets förändrade förutsättningar och mervärden, **Emil Sandström** (redaktör), SLU, *Urban and rural reports*, 2018:1 (pub.epsilon.slu.se/15885/7/sandstrom_e_190208.pdf)

Havet hör bygden till, 2019 **Viktor Vesterberg** stud.epsilon.slu.se/14287/

Urquhart och Acott, 2012, *Re-connecting and embedding food in place: Rural development and inshore fisheries in Cornwall*, UK, *Journal of Rural Studies* vol. 32, ss.357-364.

Reed, M., Courtney, P., Urquhart, J., Ross, **N.** , 2013, *Beyond fish as commodities: Understanding the socio-cultural role of inshore fisheries in England*, Marine Policy 37 ss.62-68.

Symes, D., & Phillipson, J., 2009, *Whatever became of social objectives in fisheries policy?* Fisheries Research, vol. 95 ss.1–5.

Kaliber, Sveriges Radio, 2019, *Fiskets felaktiga fångster.*

YRKESFISKARE STORSATSAR PÅ LOKALT FÖRÄDLAD STRÖMMING

ÖLANDS YRKESFISKARE STRÄVAR NU EFTER ATT VÄNDA TRENDEN MED BRISTANDE LÖNSAMHET GENOM ATT SATSA PÅ LOKALT FÖRÄDLAD STRÖMMING OCH SILL.

TEXT Aksel Ydrén ▪ FOTO Annelie Lanner

Genom att förädla fisken med hjälp av en filémaskin räknar yrkesfiskarna med att öka värdet på sin fångst mångdubbelt, från några få kronor per kilot till uppemot 100 kronor. En av de engagerade i projektet är Stefan Nilsson från Bläsinge som är en av de få kvarvarande yrkesfiskarna på Öland. Han har fiskat yrkesmässigt sedan 1974.

– Fisket var bra fram till mitten av 1980-talet, men därefter blev det sämre i takt med att miljöproblemen ökade och det viktiga ålgräset försvann från bottnarna, vilket gjorde att fiskarnas lekområden försämrades, säger Stefan Nilsson.

PÅ ÖLAND har det småskaliga och kustnära yrkesfisket en lång tradition och har historiskt bedrivits efter torsk, sill, lax och plattfisk. Precis som i många andra traditionella fiskelägen har antalet aktiva yrkesfiskare minskat under senare år, bland annat på grund av övergödningen och skadorna från säl och skarv, vilket gör det allt svårare att bedriva ett lönsamt kustnära yrkesfiske. År 2018 fanns det tolv aktiva yrkesfiskare kvar på Öland, men med hjälp av en nyligen inköpt filémaskin för strömming och sill planerar några av de nu kvarvarande yrkesfiskarna att börja förädla och sälja sin egen fångst lokalt. Filémaskinen är ännu inte i drift, utan står fortfarande i en lokal i Bläsinge. Den har kostat runt en miljon kronor och har huvudsakligen finansierats med projektmedel från EU:s fiskerifond. Fonden syftar bland annat till att öka vidareförädlingen av den vildfångade fisken för att bidra till en förbättrad lönsamhet inom det kustnära yrkesfisket.

– Inköpet av filémaskinen hoppas jag kan göra mycket för att öka lönsamheten i det småskaliga, kustnära öländska fisket, säger Tore Johnsson, yrkesfiskare i Böda på Öland.

SILL OCH STRÖMMING är betydelsefulla fiskarter för det svenska kustnära yrkesfisket. Det konstaterar de många salterier och fiskelägen som finns längs hela Östersjökusten. Många historiska källor vittnar om den period då strömmingen bokstavligen var havets silver. Redan i de isländska sagorna finns exempelvis det svenska sillfisket beskrivet och enligt forskning ska det ha sysselsatt 30 000 personer i Sverige på 1300-talet.

ÄN IDAG är strömmingsfisket av stor betydelse för fiskförädlare och kustnära yrkesfiskare. För många av dem har inköp av egna filémaskiner haft stor betydelse. Det menar bland annat Nisse och Stina Sjöström som driver Gamla Salteriet i Obbola vid Umeälvens mynning. I deras verksamhet ingår förutom yrkesfisket en liten gårdsbutik och sommarservering. De säljer även en del fisk genom den lokala rekoringen.

– Vi skaffade filémaskin redan i början av 1990-talet vilket innebar att vi kunnat sälja färska strömmingsfiléer till kunder och restauranger i Umetrakten, säger Stina Sjöström.

NORRSUNDET utanför Gävle är ett annat fiskeläge där strömmingsfisket har starka traditioner. Från området härstammar sotare, som är halstrade hela strömmingar. Även böckling är en storsäljare för ortens fiskförädlare. Dennis Bergman är en av de aktiva yrkesfiskarna i Norrsundet och han driver tillsammans med sin far Anders Saltharsfjärdens fisk. De säljer både färsk och förädlad fisk i varsin fiskvagn.

– Ett avgörande steg i företagets utveckling togs då Anders under mitten av 1990-talet, trots omgivningens skeptiska inställning, investerade i en filémaskin för strömming, berättar Dennis Bergman.

Med facit i hand är det en mycket lyckad investering som gör att Saltharsfjärdens fisk numera kan sälja färska strömmingsfiléer även till livsmedelsbutiker.

FILÉMASKINEN innebär också att lokala yrkesfiskare hyr in sig hos dem för att få sin fångst filead. Strömmingsfiléerna säljs färska i fiskvagnar och kostar då 100 kronor per kilo.

– Det är inget problem att bli av med strömmingen, utan det är snarare svårt att tillgodose den lokala marknaden med färsk strömming, säger Dennis Bergman och berättar att han under sina drygt tio år som aktiv yrkesfiskare märkt hur bestånden minskar.

– En av förklaringarna tror jag är den storskaliga trålning som pågår några sjömil utanför kusten där strömmingen i stor utsträckning blir till fiskmjöl i danska foderfabriker.

SILL OCH STRÖMMING tillhör de animaliska livsmedel som har lägst uppmätt klimatpåverkan; lägre än exempelvis kyckling, ägg och blåmusslor. Fisket efter strömming sker också längs hela Östersjökusten, även om strömmingen övergår till att bli sill då man passerar en gräns mellan Kalmarsund och Polen enligt ett kungligt dekret från 1500-talet. Även halten av dioxiner och andra miljöfarliga ämnen som PCB och kvicksilver har under det senaste årtiondet minskat kraftigt i Östersjön och bidragit till en återhämtning av flera toppredatorer som säl, havsörn och utter. Detta har i sin tur bidragit till att en stor del av den strömming som fångas befinner sig under Livsmedelsverkets gränsvärden, men det förekommer fortfarande strömming med för höga halter, vilket gör att Livsmedelsverkets rekommendationer kvarstår. Rekommendationerna innebär att barn, ungdomar och kvinnor i barnafödande ålder samt gravida och ammande inte bör äta denna fisk mer än två till tre gånger per år. De som inte tillhör dessa grupper kan däremot riskfritt äta strömming en gång i veckan. Genom att använda förädlingsmetoder som sänker fetthalten, som rökning och gravning, har man även sett att halterna av dioxiner och PCB kan reduceras med upp till 25 procent.

I FINLAND har forskaren Anu Turunen studerat grupper som är högkonsumenter av Östersjöfisk och i en doktorsavhandling vid Kuopi universitet kommit fram till att nyttan med att äta fet fisk överstiger de eventuella skadliga effekterna av de miljögifter som följer med fisken. //

ELDRIMNER DRIVER NYTT FISKPROJEKT

Eldrimner har beviljats projektmedel från Jordbruksverket för att fram till våren 2020 driva ett projekt som syftar till att öka intresset för Sveriges gastronomiska kulturarv.

Fokus kommer vara den traditionella fiskförädlingen och genom att inventera, sammanställa och anpassa kunskapen kring gamla förädlingstekniker är tanken att detta ska kunna stärka mathantverkarnas kunskap och ligga till grund för produktutveckling.

Redan under årets Saerimner på Högbo bruk, 15-17 oktober kommer deltagare kunna ta del av projektet genom ett seminarium med forskaren Adam Boethius som genom sin upptäckt av 9 000 år gamla fiskben dragit slutsatsen att världens äldsta fermenteringsanläggning fanns i Sverige.

ADAM BOETHIUS

KR 82

VMK

FISK
PÅ KAJEN

VASA GAV FISKET ETT EGET HUS

I VASA I FINLAND SATSAS STORT PÅ ATT GE DEN LOKALA FISKEN EN PLATS I DET OFFENTLIGA RUMMET.

TEXT Aksel Ydrén ▪ FOTO Guy Svanbäck

I somras invigdes ett helt hus tillägnat den lokala fisken centralt i Vasa i Österbotten.

– Jag tycker att det är en otroligt fin satsning. Jag tror att sådant som ger fisket en plats, synlighet och identitet på lokalt plan har stor långsiktig betydelse för det lokala fisket, säger Jonas Harald som är fiskerådgivare på kustaktionsgruppen i Österbotten och som har varit med och utvecklat konceptet kring rekoringar.

ÖSTERBOTTEN är beläget i västra Finland vid Bottenhavets och Kvarkens östra kust. Centralort är staden Vasa som geografiskt ligger i jämnhöjd med Örnsköldsvik på den svenska sidan. I Österbotten bor det 180 000 personer och landskapet är ett av de tvåspråkiga i Finland.

– I Finland skiljer sig fiskeriförvaltningen från den svenska modellen och yrkesfiskarna delas in i två kategorier; de som har en betydande inkomst från fisket och de som har fisket som binäring. Bara i Österbotten finns det 100 personer som fiskar yrkesmässigt och ytterligare 600 som har yrkesfiske som deltidssyssla, berättar Guy Svanbäck som under lång tid varit verksamhetsledare på Österbottens fiskarförbund och som också har varit drivande för tillkomsten av Fiskets hus.

YRKESFISKET I ÖSTERBOTTEN är mer mångsidigt än det svenska. Sik, abborre och strömming är de viktigaste arterna, men även lake, nors och braxen fiskas för konsumtion. Det är arter som i Sverige har lågt ekonomiskt värde för yrkesfisket och främst braxen betraktas i hög grad som skräpfisk bland konsumenter.

– Trots det varierade fisket så hör yrkesfiskarna till en krympande yrkeskår där utmaningarna i hög grad är de samma som i Sverige. Även längs finska kusten är skador som säl och skarv orsakar ett stort problem, säger Guy Svanbäck som anser att yrkesfiskarna skulle kunna leva gott på fisket och vara betydligt mera lönsamma om de inte drabbades av skador orsakade av säl.

I ÖSTERBOTTEN har tanken på ett kluster för fiskerinäringen och den lokala fisken funnits under lång tid och projektet tog fart i samband med att den åländske kocken Michael Björklund 2016 ville öppna en fiskrestaurang i Vasa. Staden hade också utlyst en tävling för att utveckla platsen där Fiskens hus ligger. Bygget är finansierat helt med privata medel och det finns både större och mindre delägare.

FISKETS HUS ligger vid stranden där fiskebåtar i generationer lagt till för att sälja sin fångst och där den gamla fiskehallen tidigare låg. Den vackra, nyinvigda träbyggnaden för tankarna till en strandformation och en upphöjd strandlinje. I byggnaden ryms en restaurang, en fisk- och delikatessaffär inriktad på lokala råvaror och en informationsplats om fisk och fiske där Österbottens fiskarförbund erbjuder rådgivning.

RESTAURANGEN i Fiskets hus har fått det österbottniska dialektala namnet HEJM och de tre kockarna kommer att fokusera på det nordiska köket och basera sin matlagning på lokala österbottniska råvaror och traditioner. //

BUTIKERNA FÖR PRODUCENTERNA NÄRMRE KONSUMENTERNA

I FRANKRIKE GÅR MATHANTVERKARE SAMMAN OCH STARTAR EGNA BUTIKER, MED STÖD BÅDE AV LOKALA BESLUTSFATTARE OCH EU. ETT VINNANDE KONCEPT TYCKER BÅDE LIVSMEDELSPRODUCENTER, KONSUMENTER OCH POLITIKER.

– ENSAM ÄR MAN SNABBARE, MEN TILLSAMMANS GÅR MAN LÅNGRE, SÄGER VINCENT ROZÉ SOM ÄR LIVSMEDELSPRODUCENT OCH DELÄGARE I EN AV DE FRANSKA PRODUCENTBUTIKERNA.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

I Chambéry i sydöstra Frankrike, med Alperna som fond, ligger en relativt nybyggd matbutik. Byggnaden är ljus i trä och glas. Utanför är det lätt att parkera och inne möts kunderna av välsorterade trähyllor, välorganiserade kyldiskar med både kött och mjölkprodukter. Här finns dignande bord med frukt, bröd, grönsaker och ägg. På marmeladhyllorna finns burkar med innehåll i alla tänkbara färger. Delikatesskonserverna står i räta rader. Här kan du också hitta en liten present, varför inte en tvål, en fint förpackad påse nötter eller en lockande godispåse. Alla varor som säljs kommer från småskaliga mathantverkare i den närmaste regionen.

Butiken heter La Ravoire Paysanne och ligger i Savojen mellan Genève och Grenoble i sydöstra Frankrike. I närområdet bor ungefär 60 000 personer, vilka nu har ytterligare en möjlighet att handla direkt från producenterna. La Ravoire Paysanne ägs gemensamt av elva småskaliga matproducenter. När den skulle byggas fick de stöd från det som kan beskrivas som motsvarigheten till svenska kommuners näringslivskontor, de fick ett 40-procentigt investeringsstöd från EU och dessutom borgmästarens fulla engagemang och support.

En av de elva delägarna i butiken är Gilles Cicero. Han är bonde, mjölnare och bagare och driver med sin kompanjon företaget Le Pain des Baraques. Här odlar de själva det vete och den råg de sedan maler i den kvarn som står granne med bakbordet i deras bageri på deras gård. Brödet de bakar säljs i La Ravoire Paysanne. Sammanlagt finns varor från sammanlagt drygt 30 olika producenter.

– Ju fler olika produkter vi kan erbjuda, desto bättre går det för butiken, konstaterar Gilles.

Han är delaktig i alla steg i produktionen av bröd. Han brukar jorden, odlar spannmålet, skördar, tröskar, maler mjölet, bakar brödet och finns dessutom med och säljer det. - Det småskaliga jordbruket måste förädla för att överleva. Det ger mervärde, och vi som mathantverkare behöver kunna sälja också, anser han.

Han är också helt övertygad om att det är genom direktförsäljning till konsument som småskaliga livsmedelsproducenter kan nå störst vinst på sin produkt. I och med att han är delägare i producentbutiken är han försäljare också. Precis som de andra producenterna vars varor säljs i butiken.

– För mig är det trevligt att jobba tillsammans med andra producenter. Det ger mig kollegor och personer att diskutera och att utveckla butiken tillsammans med, säger Gilles.

En halvdag i veckan jobbar han i producentbutiken, som har öppet fyra dagar per vecka. I butiken finns det alltid någon av producenterna, som kunderna kan ställa frågor till. Han uppskattar verkligen den nära kontakten med konsumenterna. Och ju mer frågvisa de är desto bättre, tycker Gilles.

Han säger att han ser att det finns en trend som gör att fler och fler väljer att köpa lokalt mathantverk av högre kvalitet.

– Delvis tror jag att det beror på ett engagemang kring klimatförändringarna och det finns en stor nyfikenhet bland konsumenterna. De frågar om odlingen, om vi använder kemikalier, om malningen och om brödet. Eftersom jag gör alla steg, kan jag svara på frågor om allt, säger Gilles.

ICI, CITOYEN ENGAGÉ
POUR PRÉSERVER
LES TERRES AGRICOLES!

Les fruits et légumes de saison

ALLA PRODUCENTBUTIKER är inte lika moderna som den i Chambéry, men de fungerar på liknande sätt. Några mil söderut ligger Chirens. Där finns också gårdsbutiken 1001 Fermes, där Vincent Rozé är en av delägarna. Han driver också gården Ferme du Sainte Luce. I butiken består personalen både av producenterna som jobbar där själva och av anställda. Butiken har öppet onsdag till lördag och har i snitt 350 kunder per dag. Butikens egna undersökningar visar att de flesta av kunderna bor 15 kilometer eller kortare från butiken.

– Det våra kunder har gemensamt är att de är intresserade av mat och angelägna om kvaliteten på maten är god, säger Vincent.

Butikens statistik visar att kunderna i snitt handlar för 35 Euro, vilket är närmare 400 svenska kronor, vid varje besök. Produkterna kommer dels från de fyra delägarnas verksamheter, men även andra erbjuds sälja sina produkter i butiken. Att erbjuda frukt och grönsaker har visat sig vara viktigt för att locka kunderna till butiken.

– Vi samarbetar med ett spanskt odlingskollektiv vilket innebär att vi kan ha citrusfrukter året om. Annars tar vi inte in produkter så långt bort

ifrån.

Det är köttet som står för den största delen av försäljningen.

– Vi ser ganska tydligt en trend att folk äter mindre kött, men i stället väljer bättre kött, där de vet hur djuren har haft oss. Det gynnar oss.

I butiken finns även ett rikt utbud av ost. Det finns fårost, getost och ost gjord på komjölk. Opastöriserad dryckesmjölk säljs ur en automat. En gård i närheten har nyligen börjat tillverka pasta som har blivit mycket populär. En tvålproducent har också nyligen börjat sälja sina produkter i butiken.

– En annan tydlig trend är att det säljs färre råvaror. Det säljs istället mer förädlade produkter, mathantverk, helt enkelt, säger Vincent Rozé.

Förutom att vara delägare i den producentdrivna gårdsbutiken är han en av dem som driver gården La Ferme de Sainte Luce. Där arbetar 18 personer och på gården finns 45 mjölkkor och 50 grisar. Förutom charkvaror och mjölkprodukter bakas det stora mängder vedugnsgräddat bröd på gården. Snart kommer det även att börja produceras öl på gården. Vincent är noga med att betona att matproducenter behöver lära sig att berätta historien kring sina produkter.

Industrin pratar hela tiden om jordbrukets värde, men vi jordbrukare behöver ta tillbaka det uttrycket och placera värdeskapandet på gårdarna.

– Det som konsumenten letar efter när de köper våra produkter är inte enbart smaken utan även historien.

Vincent pekar på automaten med dryckesmjölk.

– En liter mjölk från La Ferme de Sainte Luce ska förmedla en upplevelse. En berättelse om hur korna betar och mår.

Han är också helt övertygad om att jordbrukare och livsmedelsproducenter behöver bli bättre på att sälja sina produkter direkt till konsumenten.

– Historiskt sätt har försäljningen försvunnit från jordbruken. Det gör att vi är sämre på att värdesätta våra produkter. När jordbruksföretagen växte på 1960-talet blev det enbart de stora grossisterna som sålde, medan bönderna höll sig på gårdarna. Det måste ändras, säger han.

Vincent ser själv tydliga skillnader mellan producenter som säljer sina produkter själva.

– I Frankrike kan vi se att det går bättre för de gårdar som förädlar och säljer, än för de som enbart producerar. Industrin pratar hela tiden om jordbrukets värde, men vi jordbrukare behöver ta tillbaka det uttrycket och placera värdeskapandet på gårdarna. Vi behöver träffa konsumenterna och ha direktkontakt med dem. Kontakten med kunden är livsviktig!

FÖR HANS GÅRD är producentbutiken ett av de ben de står på när det gäller försäljningen. De åker också till marknader och levererar till flera olika AMAPs, som förenklat kan beskrivas som den franska motsvarigheten till rekoringar. Producentbutikerna har utvecklats mycket de senaste tio åren, berättar Vincent och han tycker att det är självklart att försäljningskanalerna ändras.

– Det är viktigt att kunna anpassa sig och följa utvecklingen, vara flexibel för att vara redo för att kunna förändras. Som bonde kan du inte överleva i Frankrike idag om du inte tar tag i försäljning och pris och genom att förmedla historien bakom en produkt får du som producent mer betalt. //

ATT INSPIRERAS AV

1001fermes.fr
fermedesainteluce.com
laravoirepaysanne.fr

Eldrimner har fått stöd för att arbeta med kunskapsspridning och utveckling av nya metoder för direktförsäljning av mathantverk. Syftet med projektet är att aktivt bidra till att höja kompetensen inom korta livsmedelskedjor genom erfarenhetsutbyten för effektivare direktförsäljning. Projektet finansieras delvis av pengar från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

VINLANDET SVERIGE - FULLT FLYT PÅ 57:e BREDDGRADEN

I JUNI 2019 SLÄPPTES 30 NYA SVENSKA VINER PÅ SYSTEMBOLAGET. ODLINGARNA VÄXER OCH VINERNA BLIR BARA BÄTTRE I DET SVENSKA VINLANDET. ENBART I SKÅNE FINNS 40 OLIKA VINGÅRDAR VILKET GÖR ATT DET BLIVIT LITE SOM SVERIGES ALSACE. SOMMELIERER OCH VINSKRIBENTER SPÅR ATT DEN SVENSKA VINODLARBRANSCHEN MARSCHERAR I STADIG TAKT FRÅN EXPERIMENTELLA HOBBYODLINGAR OCH SMÅSKALIGA VERKSAMHETER TILL ALLT STÖRRE TILLVERKARE. SOMLIGA MENAR ATT SVENSKT VIN I FRAMTIDEN, KANSKE DELVIS PÅ GRUND AV KLIMATFÖRÄNDRINGARNA, KOMMER ATT VARA LIKA SJÄLVKLART SOM FALUKORV. I TIDNINGAR PUBLICERAS HEMESTERGUIDER TILL SVENSKA VINGÅRDAR OCH PÅ SOCIALA MEDIER VIMLAR DET AV ENTREPRENÖRER OCH ENTUSIASTER SOM DELAR INTRESSET FÖR VIN MED LOKALA, NORDISKA, UNIKA SMAKER. JENNIFER EHNEMARK TOG SÄSONGSANSTÄLLNING PÅ EN AV SVERIGES ÄLDSTA VINGÅRDAR, WANNBORGA BRÄNNERI & VINGÅRD I BORGHOLMS KOMMUN PÅ NORRA ÖLAND FÖR ATT KOLLA IN SVENSK VINPRODUKTION.

TEXT Jennifer Ehnemark ▪ FOTO Jennifer Ehnemark och Camilla Skogsberg

De tror inte på mig i Spanien när jag berättar att jag gör vin i Sverige.

En förmiddag i slutet av juni 2019 guidar Janne runt bland vinstockarna på dagens drop in-visning. Vi står i solen och den öländska vinden. Han pekar ut över vinplantorna som är indelade på fem olika fält märkta A-E.

– Bara att klippa gräset här tar flera dagar, berättar han.

Bevattningen sköter naturen om, får jag veta. Det är enbart yngre plantor som stödvattnas tills de är två till tre år. De olika druvsorterna är utspridda för att undvika att plantor av samma sort riskerar att bli angripna och smittade av samma sjukdomar. Ägarna Janne Suominen och Camilla Skogsberg med två döttrar i förskoleåldern och bebis på gång i höst, tog över Wannborga Bränneri & Vingård hösten 2016. De var egentligen inte på jakt efter just en vingård, de delade mer en önskan att byta livet i Stockholm mot ett annat liv på Öland. Wannborga hade varit till salu i flera år när de kom dit. Efter att ha kikat på en öländsk gästgivaregård i en närbelägen by – utan att slå till – fattade de plötsligt det livsavgörande beslutet och stod snart som nya ägare till en egen 2,5 hektar stor vinodling och ett komplett vineri för både vitt, rött och rosé, vinkällare, restaurang, gårdsbutik, B&B fördelat på flera hus samt ett flera hundra kvadrat stort och charmigt bostadshus i gammal stil. Med på köpet kom också ett gårdsbränneri för tillverkning av diverse destillat som Wannborga Äpple, en kunglig calvados gjord med äpplen från kungafamiljens sommarresidens Solliden. Öwhiskyn som producerats sedan 2007 var den första svenska whiskyn efter den kanske mer kända från Mackmyra. Wannborga tillverkade då och tillverkar idag även starkvin, ö-vodka och prisbelönt ekologisk ofiltrerad ö-gin med kryddor som enbär, korianderfrö, citron, apelsin, kanel, gentianarot och kardemumma. Prata om att kliva in i ett helt nytt liv, med alla möjligheter och utmaningar framför sig i det nya dryckessverige. Janne berättar att det på Öland finns totalt tre vinodlingar som kom till strax efter 1999 då det fattades ett EU-beslut att få odla upp ett antal hektar i Sverige för att producera vin. Förutom Wannborga hör också Eva Gustafsson med familj, som driver Håks gård på södra Öland i Beteby i Mörbylånga kommun, till de verkliga pionjärerna som hållit på längst av alla svenska vingårdar, i snart 20 år.

JANNE OCH CAMILLA gick som lärlingar sida vid sida hos förra ägarna för att komma in i rollerna som bönder och vinmakare. Båda kom från helt andra branscher. Han var anställd på ett stort försäkringsbolag, hon hör till en familj med egna restaurang- och matföretag och är den som nu driver vingårdens restaurang. Camillas pappa Vincent Yap, som drev Restaurang Malaysia i Stockholm och som grundat företaget Param Para med kvalitativa såser som affärsidé, har gått in som delägare i vingården. Det ger delägarna fördelen att de kan låna personal av varandra. Under högsäsong är det främst Janne och Camilla som tar emot säsongsarbetare från Stockholm. I teamet på vingården finns en skara anställda, flera hjälpsamma bybor, familj, släkt och vänner, entusiastiska volontärer och Wannborgas oenolog, Daniel Barrio Lundh som sedan 1993 är utexaminerad agronom och titulerar sig specialist-vinmakare. 1997 började han jobba som vinmakare på några av de stora vingårdarna i Spanien, bland annat i spanska Toledo. Numera är han konsult både åt spanska vingårdar och åt sydöländska Håks gård och Wannborga Bränneri & Vingård på norra Öland.

DET ÄR FRÄMST nyfikenhet och forskning som gör vinodling möjlig i Sverige.

– De tror inte på mig i Spanien när jag berättar att jag gör vin i Sverige, berättar Daniel.

Det började med att förra ägarna på Wannborga, Ingrid och Gunnar Dahlberg med familj, upptäckte att det växte några vinrankor bredvid huset och tänkte: okej, varför inte prova att odla vin? Daniel var i Stockholm, det var i slutet av 90-talet, och läste en artikel om dem. Ingrid och Gunnar hade börjat experimentera med 40 olika sorters druvor anpassade för kallt klimat för att se vilka som kunde trivas. Vitvinsdruvan Solaris visade sig fungera i svenska jordar. Daniel reste till Öland, blev kvar på gården och deltog i den första större planteringen 2003. Den följdes av ytterligare en stor plantering 2006. Den senaste planteringen skedde 2012.

– Man måste vänta åtta, nio år på

en planta innan skörd. På Wannborga hade man i början lite för bråttom och började skörda redan efter tre år, förklarar Daniel.

IDAG, NÄSTAN 20 år senare, från de första kända EU-bidrags-stöttade försöken att odla vin på godkända druvsorter 1999 räknat, har Wannborga cirka 5000 plantor på 2,5 hektar odlad mark. Tio av de ursprungliga 40 utvalda druvsorterna är kvar. De blå druvorna består bland annat av Rondo, en blandhybrid som experimenterats fram i samarbete med Geisenheim-universitetet i Tyskland där man gör löpande test för att ta fram druvor som ska passa olika klimat. Även Leon Millot från Frankrike, Frühburgunder från Tyskland, Regent och Cabernet cortis levererar bra druvmaterial.

– Leon Merlot beter sig som en vild unge, den får mer rotskott och grenverket växer snabbare vilket betyder mer arbete för oss. Solaris växer i ett mer harmoniskt tempo, berättar Janne.

BLAND DE GRÖNA sorterna satsar Wannborga främst på Solaris, men odlar också Orion, Merzling, Phoenix och Seyval blance. Wannborgas produktionskapacitet årligen ligger på max cirka 4000 liter vin men det är sällan man når upp i de volymerna. Verksamheten är hantverksmässig och ytterst småskalig. Allt odlas och skördas, vinifieras och buteljeras för hand.

ALLT SOM FRÅN BÖRJAN kom ur nya svenska vinerier var inte jättebra. Förståeligt – folk var nybörjare – men det är svårt att ändra på ett första intryck. Så hur ska man tänka när man köper svenskt vin idag? Och vad skiljer de svenska årgångarna åt?

– Det är lättare att göra goda vita viner i Sverige, röda viner kräver generellt varmare temperaturer över längre tid för att druvorna ska hinna samla på sig aromämnen och ordentligt med syra och socker. Och dricker man svenskt rödvin ska man dricka med öppet sinne, inte jämföra med Rioja där vinbönderna har 2000 års nedärvd och vidareförmedlad kunskap och erfarenhet av just den druvsorten. Svenskt vin är helt unikt, det går inte att jämföra med något annat, säger Daniel.

SVENSKT VIN har genomgått en hiskelig utveckling både när det gäller kvalitet och pris och har börjat hitta sin egen profil och smak. Att svenska viner är högre prissatta än det övriga sortimentet känner de flesta till. För fem år sedan kostade en flaska svenskt vin mellan 500 och 600 kronor. Idag ligger de flesta på mellan 150 kronor upp till 300 kronor flaskan. Kvaliteten berättigar priset. Att köpa en flaska svenskt vin har gått från att vara en kul grej att ge bort (men kanske inte alltid så gott) till prisbelönt och väldigt gott. Vita Solaris-viner från olika svenska vingårdar kan bli väldigt olika doft- och smakupplevelser med olika färg. När man sticker näsan i glaset är det svårt att inte tycka om dem.

FINNS DET NÅGOT håll-käften-gott svenskt rödvin? Ja, Wannborga lyckades faktiskt skapa en gastronomisk

Svenskt vin är helt unikt, det går inte att jämföra med något annat.

upplevelse med Wannborga Léon årgång 2016 för 249 kronor. Och jag säger inte det som en entusiast som råkar gilla r-ö-vin.

– 2016 hade vi en rekordstor skörd och fick ihop cirka 7 500 kilo druvor av väldigt bra kvalitet, berättar Daniel.

Det vinet sålde över förväntan när det släpptes och är idag helt slutsålt. Vinskribenten Alf Tumble på Dagens Nyheter gjorde tummen upp och beskrev Wannborga Léon 2016 som ”någonstans mellan Gamay från Beaujolais och mörkare sydfransk Grenache – rent, snyggt och lovande för svenskt vin”.

ÅRET EFTER, 2017, var inte Wannborgas rödvinsdruvor lika optimala, det var knappt någon sol och massa regn – den sämsta sommaren på flera år. Sedan kom 2018 med tropisk värme, sol och knappt något regn alls, rena drömklimatet för svenska dryckesproducenter. 2019 är det mer nederbörd jämfört med 2018 och det ser väldigt frodigt och bra ut bland vinrankorna som står i sina välgallrade rader på Wannborga. Janne berättar historien om 2010 – ett svart år i dubbel bemärkelse.

– Svarta starar åt upp hela skörden på tre timmar. Idag använder vi eltråd och nät som klipska fåglar inte kan komma inunder. Getingar är ett annat gissel, de gör Zorro-snitt i druvorna och äter upp dem, resterna tar flugorna, säger han.

Vinböndernas vardag känns som en riktig bergochdalbana eftersom ingen vet hur druvorna påverkas av angrepp, klimatförändringar och extremväder.

– För att bli en bra vinmakare måste man vara tålmodig, bestämd och medveten om att du inte kommer att tjäna speciellt mycket pengar, i alla fall inte i Sverige, och inte till en början, säger Daniel.

Janne berättar om en skeptisk herre som själv sysslade med vinproduktion i Argentina och som deltagit på en guidad tur i vingården och ifrågasatt varför de bemödade sig att syssla med svenskt vin. Han menade att Sverige inte är gjort för att driva små företag inom mat och dryck.

– För honom kostade det 12 kronor att ta fram en flaska argentinskt vin. För oss på Wannborga är kostnaden cirka 130 kronor när man räknar med allt.

Men det hindrar bevisligen inte passionerade, viljestarka pionjärer som tycker det är roligt att jobba med vin i Sverige. Vinnationen Sverige fortsätter att växa.

– Sköt om gården ordentligt för med dålig frukt kan du inte göra bra vin. Däremot är det lätt att göra dåligt vin med bra druvor om man inte behärskar hantverket, råder Daniel.

ATT HA EN BAKGRUND som agronom kan såklart ge många fördelar. Vinodling handlar om både kemi, matematik, biologi och förmågan att kunna avläsa klimatet, mäta fuktigheten i marken och mäta sockerhalt och syra på hundratals druvor medan de fortfarande sitter kvar på plantan. Och så måste man gilla gallring och det manuella jobbet med rankorna. För att få ett bättre druvmaterial in i vinproduktionen tar man bort klasar från plantorna och skapar balans mellan blad och frukt. Endast en druvklase behålls per gren, de andra klasarna skärs av och läggs som näring nere vid roten.

– Det handlar om att satsa på kvalitet. I Spanien handlar en stor del av vinproduktionen mer om kvantitet.

DET SOM GÖR vin intressant, oavsett om det framställs i Sverige eller någon annanstans, är om vinet förmedlar terroir och uttrycker platsen där det kommit till. Öland är en väldigt gynnsam ö att odla vin på men den stora utmaningen är att få små plantor att rota sig. Rötterna vill inte leva i sanden utan behöver söka sig djupare neråt och den nordöländska jorden är känd för att vara både torr, sandig och kalkrik. Men en kalkrik mark hjälper samtidigt till att utveckla fina viner, påpekar teamet på Wannborga. Markförhållandena här är de samma nästan hela året, vilket är bra. Öland hör också till de platser med flest soltimmar per år i Sverige och öns ständiga vindar hjälper till att hålla borta fukt vilket minskar risken för mögelangrepp på plantorna.

PÅ ORTERNA runt vingårdarna brukar Systembolagen vara duktiga på att ha de närproducerade, svenska vinerna på hyllan.

– Det svenska alkoholmonopolet ställer till det för svenska vinbönder. Vi vill kunna erbjuda gårdsförsäljning, våra besökare vill köpa med sig vad gården producerar direkt på plats. Folk blir förvånade och besvikna när vi svarar att det inte är tillåtet utan måste hänvisa dem till Systembolaget. Och på Systemet är inte säkert att de har köpt in alla våra viner och destillat, utan kunderna måste beställa, konstaterar Janne och Camilla.

SVENSKA VINER hamnar ofta i kategorin "tillfälligt sortiment" och kräver att kunderna verkligen letar för att hitta dem. Små vinproducenter står enligt uppgift för cirka 0,2 procent av Systembolagets totala försäljning, så svenska vinmakare kanske inte är jätteintressanta för dem, även om svenskt vin är en vinvärld som växer, precis som boktiteln avslöjar på sommelier Mattias Säfwenbergs nysläppta bok *Svenskt vin - en vinvärld som växer* som kom 2019.

SVENSKARNA ligger i världstoppen när det gäller både vindrickande och champagne, på sjätte plats sedan millennieskiftet räknat per capita. Majoriteten av svenska vindrickare sväljer med förtjusning allt som kommer från andra sidan Atlanten och har dessutom en särskild fäbless för italienska Amaroneviner och alla de billiga kopior av dessa som trängs i boxtoppen, skriver författaren Mats-Eric Nilsson i boken *Chateau Vadå* (2018). Så hur säljer man då till exempel lokal, svensk hantverksrosé för 250 kr flaskan till det svenska bulkvinsfolket som gärna storkonsumerar spanska hårdmanipulerade, framfabricerade, själlösa rosévin från La Mancha, kan man undra? Köplusten för svenskt vin kanske skulle öka om Nobelkommittén beslutade att Nobelmiddagen komponerades med flaskor av flytande svensk magi? Janne ler finurligt.

– Jag avslöjar inget, men det pågår diskussioner ... //

FOTO blaxstawine.se

FOTO astadvingard.se

FOTO flyingevingard.com

Jennifer Ehnemark bor på Öland, arbetar på ostbutiken Androuet i Stockholm, är matskribent, YH-utbildad Eldrimner-mejerist och experimenterar gärna med bra kombinationer av svensk ost, svenskt öl och svenskt vin.

SVENSKA VINGÅRDAR I URVAL

Några av de vingårdar som uppmärksammas av sommelierer och vinskribenter, från norr till söder:

SÖDERMANLAND
Blaxsta vingård i Flen.

ÖSTERGÖTLAND
Särtshöga Vingård utanför Väderstad på Östgötaslätten som även startat vedungskrog och serverar pizza med lokala råvaror.

GOTLAND
Gute Vingård
Sundre vingård

ÖLAND
Håks gård
Wannborga Bränneri & Vingård

HALLAND
Ästad Vingård i Tvååker mellan Varberg och Falkenberg i Halland som även lockar med ett spektakulärt spa.

BLEKINGE
Stora Horns Vin HB har vinodling och vinimport på Hasslö i Karlskrona skärgård.

SKÅNE
Fredholms vingård i Tyringe i norra Skåne.
Klagshamns vingård strax söder om Malmö.
Flädie Mat & Vingård i Bjärred norr om Malmö.
Flyinge vingård utanför Lund.
Skepparps vingård på Österlen.
Kullabergs vingård på Kullahalvön.

BOKTIPS

Mats-Eric Nilsson, *Chateau Vadå* (2018)
Mattias Säfwenberg, *Svenskt vin – en vinvärld som växer* (2019)

KOREAS KULTURARV KIMCHI

Förra hösten deltog Catrin Heikefelt, som arbetar som branschansvarig för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner, i en studieresa till Korea. I en serie artiklar tar hon dig med till Korea och lär dig om några produkter som är stapelvaror i den koreanska matkulturen. I det sista nedslaget från resan har turen har kommit till den koreanska stoltheten: KIMCHI.

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

I tidigare nummer av magasinet Mathantverk har det gått att läsa om sojans betydelse i koreansk kost och om olika sojabönsprodukter från Korea. Över världen är det däremot de koreanska mjölksyrade grönsakerna som fått mest uppmärksamhet och slagit igenom stort. Mjölksyrade grönsaker finns traditionellt i många delar av världen, men i Korea har kimchin en särställning och är mycket mer än enbart ett livsmedel. Kimchi är en viktig del av kulturen som koreaner har kontakt med var dag, vid varje måltid, och historien berättar att det har varit så länge. Kimchi har tillverkats och ätits i Korea i minst 1 500 år, men troligen längre. Traditionen och kunskapen har ärvts genom generationer och alla familjer gör kimchi på sitt unika sätt. Det går inte att säga vilket som är det rätta sättet och variationerna är oändliga. Det gör att det finns kimchi för alla smakpreferenser.

I KOREA ÄR KIMCHI ett vitt begrepp för de fermenterade grönsaker som förekommer i alla måltider, ofta som sidorätter men även som ingrediens i andra rätter. En vanlig missuppfattning är att kimchi enbart görs med salladskål som huvudingrediens, men kimchi kan göras på många olika råvaror. Salladskål är dock vanligast och därefter kommer rättika. Andra grönsaker som används är gurka, aubergine, morötter, olika sorters lök, bambuskott och pumpa samt ovanligare råvaror som vinblad, kardborre och brudbröd. Kimchi kan också innehålla råvaror av animaliskt ursprung, till exempel ostron, räkor, fläskkött eller nötkött.

ETT TYDLIGT KÄNNETECKEN som är gemensamt för många olika sorters kimchi är kryddningen. I de flesta kimchivarianter ingår den koranska chilipepparen gochu, i form av det lite grovmalda chilipulvret gochugaru. Gochu har en särskild smak och kan inte ersättas med någon annan typ av chilipeppar för att det ska bli riktig kimchi. Tidigare var uppfattningen att chilipeppar kom till Korea under 1500-talet, men bilden har ändrats och troligen har odling av gochu i Korea pågått minst lika länge som kimchi har ätits. Gochu förekommer även i andra traditionella livsmedel från Korea. Till exempel är chilipulvret huvudingrediensen i chilipastan gochujang. (Läs mer om gochujang i Mathantverk nr 1/2019 eller på eldrimner.com.) Gochu har en för chilipeppar mild hetta. Den upplevda styrkan i chilipeppar mäts i scovillegrader, där gochu ligger under 1 000 scoville. Som jämförelse ligger paprika kring 100 scoville, jalapeño kring 10 000 scoville och habanero kring 500 000 scoville. Utöver sin milda hetta har gochu även en särskild sötma och rökighet i smaken som kommer fram i kimchin samt ger den röda färgen.

TILLSAMMANS med gochugaru är ingefära och vitlök viktiga kryddor som var för sig ger en annan typ av hetta och stark smak till kimchin. I en bra kimchi ska kryddornas hetta balansera mot kimchins dämpade sötma och mjuka syrlighet samt framhäva råvaran. Kimchi har även en tydlig sälta och salt är en självskriven ingrediens för fermenteringens skull. Sälta tillförs även i form av olika sorters fisksås eller sojasås. Dessa ger kimchin fyllighet med umamismaker. Det är inte heller ovanligt att kimchin innehåller något som ger extra socker för att skynda på fermenteringen, antingen vanligt strösocker, men annars majssirap, päron eller äpple. Det kan också förekomma att vetemjöl, korn, ris eller rismjöl tillsätts. Det ger dels extra kolhydrater för fermenteringen och används också som redning för att ge ett simmigare spad.

MÅNGA INGREDIENSER bidrar med smak, arom, textur och näring till kimchin och påverkar gemensamt dess kvalitet, men i slutändan är det fermenteringen som omvandlar kimchin från en vanlig sallad till att bli något annat. Vid fermentering av grönsaker bryts sockret i råvarorna ner av mjölksyrabakterier. Det är framförallt bakterier ur släktena Lactobacillus, Leuconostoc och Weissella. Salt är nyckeln för att få just mjölksyrabakterierna att trivas och fermentera kimchin samt konkurrera ut oönskade mikroorganismer. Det är viktigt att använda tillräckligt mycket salt, annars är risken att det möglar eller jäser istället. Salthalten bör vara minst en procent. Saltet drar också ut vätska ur grönsakerna och gör att de blir krispiga i konsistensen.

UNDER FERMENTERINGSPROCESSEN bildas organiska syror, i första hand mjölksyra, men även lite alkohol och andra ämnen som bidrar till smaken. Graden av fermentering varierar, men generellt fermenteras kimchi relativt kort tid jämfört med andra mjölksyrade grönsaker. Kimchi är till exempel inte lika kraftigt fermenterad som surkål och får därmed en mildare syrlighet. Den kortaste fermenteringen kan ske i rumstemperatur upp till tre–fyra dagar, men ska kimchin fermenteras längre, i veckor, förvaras den i kylskåp med temperaturer kring 4–5 °C. Kimchi kan lämpligen förvaras i en burk med patentlock. Under lagringen kommer kimchin gradvis att förändras; den blir syrligare, tappar färgen och blir mjukare i konsistensen. Temperaturen vid lagringen har stor betydelse för vilken karaktär kimchin får. Den avgör vilka mjölksyrabakterier som dominerar och hur fermenteringen fortskrider. Förr i tiden fermenterades kimchi i tunnor som grävdes ner i marken för att hålla låg temperatur under sommaren och förhindra frysning på vintern. Idag är det istället vanligt med speciella kimchikylar. Dessa har optimal temperatur för kimchilagring och specialanpassad inredning med täta boxar där kimchin förvaras. Ställs kimchin i en vanlig kyl är det risk att andra matvaror tar smak av kryddorna i kimchin.

KIMCHI ÄTS FORTFARANDE i stora mängder i Korea och till exempel moderniteter som kimchikylar underlättar folks vardag. I dagens Korea märks också att tiden sätter sina spår och vanorna förändras. Koreanernas nationalrätt importeras i stora mängder från Kina. Ungdomar väljer bort kimchi till förmån för västerländska livsmedel. På olika sätt försöker man hålla traditionen kring kimchi vid liv och sedan några år tillbaka finns kimchitillverkning, kimjang, upptaget på UNESCO:s immateriella kulturarvslista. Listan finns till för att trygga immateriellt kulturarv från att falla i glömska. I de koreanska hemmen tas genvägar i vardagen med färdig kimchi, men många håller ändå fast vid en årlig tradition där familjen samlas för gemensam kimchitillverkning. Förhoppningsvis är det tillräckligt för att den unika kunskapen inte ska försvinna utan föras vidare till nästa generation. //

RECEPT

BAECHU-KIMCHI

Detta är den absolut vanligaste kimchisorten i Korea. Den kan enkelt varieras smakmässigt genom att ändra mängden kryddor, tillföra rostade sesamfrön eller någon annan grönsak. Koreaner säger dock att mycket av smaken i kimchi kommer från händerna, så se till att knåda ordentligt i salladskålen när du smörjer in kryddpastan.

1 stort salladskålshuvud, ca 900 g
100 g salt
1 liter vatten
4 vitlöksklyftor, ca 15 g
10 g färsk ingefära
50 g salladslök
100 g päron eller äpple
50 g gochugaru, koreanskt chilipulver
15 g koreansk fisksås
50 g rättika

1. Blanda salt och vatten. Dela salladskålen i halvor och lägg ner i saltlagen. Lägg på en tallrik eller annan tyngd som håller ner kålen under vätskeytan. Låt ligga minst fem timmar.
2. Ta upp kålen och skölj av saltlagen. Låt rinna av ordentligt.
3. Finhacka vitlök och ingefära, skär salladslöken tunt och riv frukten. Blanda samman till en kryddpasta med chilipulver och fisksås. Skär rättikan i tunna stavar och vänd runt i kryddpastan.
4. Gnid in kryddpastan på varje blad av salladskålen. Börja med de yttersta bladen och gnid in utsidan och insidan. Fortsätt inåt i huvudet blad för blad.
5. Samla ihop bladen och lägg de två yttersta bladen runt snittytan på huvudet för att binda samman och hålla inne fyllningen.
6. Lägg kålhalvorna med snittytorna uppåt i ett tätt kärl med lock.
7. Låt stå i rumstemperatur ett dygn, ställ sedan i kylskåp. Kimchin kan ätas redan efter några dagar men går även spara längre i kylen i en patentburk. Ju längre lagring desto syrligare kommer smaken att bli.
8. Vid servering läggs kålhalvorna i en skål och klipps upp i bitar med sax.

KOLLEGORNA GER RÅD OM LÖNSAMHET

UNDER ÅRETS SAERIMNER FINNS DET MÖJLIGHET ATT FÖRDJUPA SIG I EN DISKUSSION OM LÖNSAMHET UNDER ETT AV EVENEMANGETS MÅNGA SEMINARIER. HÄR HAR VI SAMLAT NÅGRA TIPS OCH RÅD.

TEXT Anna Berglund

→ MATHANTVERKARNAS EGNA RÅD OM LÖNSAMHET

- Vill du leva på din verksamhet: räkna!
- En diversifierad verksamhet kan bidra till lönsamhet, om de olika benen gynnar varandra.
- Gör en bra affärsplan och använd den.
- Köp vissa tjänster men behåll tillräckligt mycket av ekonomijobbet så att du har koll.
- Gör årlig analys av bokslutet och låt det styra din planering.
- Använd excel eller liknande redskap. Gå en kurs om du inte kan programmet.
- Skruva på alla reglage du kan hitta och uppnå en balans där företaget är lagom stort, med lagom många medarbetare.
- Rabatter och extrapriser är inget för mathantverkare. Ge andra värden.

Rasmus Johansson
Kvarnå Hantverksvinäger och Kvarnå Trädgård

Utanför Junsele driver Rasmus Johansson och hans föräldrar två företag med bärförädling, kafé och vinägertillverkning samt tillverkning av den vinägerbaserade drycken shrub. På gården finns även ett surdegsbageri.

- Även om vi driver ett livsstilsföretag så ger vi inte avkall på lönsamheten, säger Rasmus.

– Det här är vårt arbete, vår försörjning och vi strävar efter en inkomst som täcker både våra löner, pensioner och utveckling av företaget. Vi bygger ut nu för att kunna hantera både gäster och produkter på ett effektivare sätt. När det gäller dryckerna känner vi att vi har unika produkter och planerar för att hitta bra återförsäljare och mer rationell hantering.

Lars Ove Flodberg
Trollharens fisk

Flexibilitet och utveckling är ledstjärnor för Lars Ove Flodberg på Trollharens fisk mellan Söderhamn och Gävle.

– Man får vara lyhörd och utveckla det som efterfrågas, säger Lars-Ove, som driver gårdsbutik, har restaurang och egen förädling.

– Jag började som heltidsfiskare och hade lite förädling. Sedan blev jag mathantverkare och satsade mer på förädlingen och efter ett tag startade vi restaurangen. Nu fiskar jag enbart som komplement, eftersom jag vill ha en viss andel egen fisk.

Lars-Ove menar att diversifiering har varit ett bra sätt att uppnå lönsamhet.

– Det är en fördel att ha många ben att stå på, så länge de gynnar varandra. När man utvecklar långsamt så hinner man känna in vilken väg som är smart att ta i nästa steg.

Yvonne Björ
Björgården

– Passion och intresset för dina produkter är en viktig drivkraft som vi inte ska förringa, men vi kan inte heller förringa företagarens verklighet, säger Yvonne Björ.

Yvonne har ett bärförädlingsföretag i Rättvik i Dalarna. Hon har tidigare varit affärsutvecklare hos LRF.

– Vi ska inte jobba för 50 kronor per timme. Vi måste räkna ut hur mycket arbetstid som hör ihop med produkterna, inte enbart produktionstid, och lägga priset efter det. Jag har ett fåtal produkter som inte bär sina kostnader, men de är unika på något sätt och ger mig uppmärksamhet. De är en del av min marknadsföring.

Sara Wennerström
Solhaga Stenugnsbageri

Solhaga Stenugnsbageri i Slöinge är ett exempel på ett litet hantverksbageri som haft en god lönsamhet ända från starten 2011.

– Nyckeln är att man som ägare har en fot i verksamheten och en på kontoret, tror Sara Wennerström, bagare och vd.

– Jag hör många kollegor som gärna lämnar ifrån sig ekonomin för att man tycker det är både krångligt och svårt. Men om man inte blir vän med siffrorna kan det vara svårare att styra sitt företag i rätt riktning, säger hon.

Solhaga har fyra fast anställda medarbetare året runt, och ytterligare tio under högsäsong. Just personalkostnaderna är en fallgrop för många företagare. Att styra bemanningen till exakt rätt tillfällen är ofta det första man behöver titta på om lönsamheten sviktar, menar Sara, som också jobbar mycket medvetet med råvaruinköp och svinn.

Ann-Helen Persson
projektledare MatVärden

– Det spelar ingen roll om du vill vara en liten, mellanstor eller stor företagare, du måste oavsett agera som en företagare, säger Ann-Helen Persson som är projektledare hos Föreningen MatVärden i Gävleborg.

Hon menar att företagare som arbetar med sin hobby ofta dröjer kvar i ideella synsätt för länge. I sitt arbete som projektledare lyfter Ann-Helen fram det professionella synsättet.

– Företagare kan inte beklaga sig och säga, vi måste ju få betalt också. En företagare ska säga att hen har bra produkter och ta betalt för det. Företagaren sätter ju priset själv. Lönsamhet hör inte bara ihop med priset, utan hela företagandet bidrar till om du får lönsamhet eller inte. I början gör man en affärsplan, den bör man återvända till och om det visar sig att den inte håller så får man skriva om den. Se den som ett hjälpmedel.

Ann Klensmeden
Åsbergets Gårdsmejeri

Åsbergets Gårdsmejeri har ansetts vara prisledande när det gäller hantverksmässig getost.

– Det är nödvändigt att vi som har kvalitativa produkter tar betalt för dem, menar Ann Klensmeden som drivit getgården sedan 1984.

– Det är en utmaning att vara mathantverkare och företagare med djur, mejeri och försäljning. Det främsta framgångsreceptet är helt enkelt att gno på.

Åsberget har en utesäljare som säljer till butiker, men den största andelen av försäljningen sker på vanliga marknader.

– Att sälja på torgmarknader ger mycket tillbaka, både ekonomiskt och mentalt. Att sälja och träffa kunder är det jag gillar mest med det här livet, säger Ann.

KALENDARIUM

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.

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ ANNAS HEMBAGERI I MARIEFRED

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig baka hantverksmässigt och att driva bageri.

Du får börja med att lära dig att starta och underhålla en surdeg. Därefter får du baka olika matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM 2–3 november
PLATS Annas Hembageri, Mariefred, Sörmland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 oktober

NYBÖRJARKURS

HANTVERKSBAKNING PÅ RÅDMANSÖ

Lär dig riktig hantverksbakning på Rådmansö Bageributik i Södersvik, Roslagen. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt.

Du får lära dig grunderna i riktig hantverksbakning med både jäst och surdeg. Du får lära dig att starta och underhålla en surdeg och baka matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM 11–12 november
PLATS Rådmansö Bageributik, Södersvik, Roslagen
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 oktober

GRUNDKURS

GRUNDUTBILDNING CHARKUTERI

Det här är Eldrimners mest efterfrågade charkkurs för dig som vill lära dig tekniken som ligger bakom all korv- och charktillverkning. På kursen får du fördjupa dig i alla fem produktkategorierna inom charkuteri under en fullspäckad vecka med vår tyske chark-expert Sven Lindauer.

I den praktiska delen ingår allt från styckning till tillverkning av olika typer av emulsionskorvar, sylta, leverkorv, salami, kokt skinka och lufttorkade bitar. Under teoritimmarna tas vikten av stressfri och hygienisk slakt upp. Dessutom ingår livsmedelsäkerhet och kemiska processer i köttet.

Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier.

DATUM 10–14 februari
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 5 500 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari

NYBÖRJARKURS

LÄR DIG ATT STYCKA

För att möta den stora efterfrågan erbjuder Eldrimner nu denna kurs där du lär dig att stycka. Kursen börjar från grunden och går igenom steg för steg. Fokus ligger på den praktiska styckningen, men teoretiska kunskaper inom hygien och säkerhet förmedlas också.

Kursen ges på Görviks Gårdskött & Chark och grisköttet som används som kursmaterial kommer från gårdens egen uppfödning. Djuren slaktas i det egna gårdsslakteriet. Här finns möjlighet att se hela kedjan från levande djur, slakt och styckning fram till charkuterier, försäljning av styckade detaljer till restauranger eller via köttlådor. Kursledare är Eldrimners diplomerade rådgivare och kurslärare Leif Jonsson och hans bror Per Jonsson som tillsammans driver Görviks Gårdskött & Chark.

Om du hellre vill jobba med lamm än med gris, går det att lösa med lamm från gårdar i närheten. Ange i så fall detta vid anmälan.

DATUM 12–13 mars
PLATS Görviks Gårdskött & Chark, Hammerdal, Jämtland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Lufttorkade charkuterier ses ofta som kungligheter bland förädlat kött och det är med all rätt. För att lyckas krävs tid, känsla, erfarenhet och framför allt kunskap.

Vår återkommande tyske expert Jürgen Körber går under fem dagar på djupet inom lufttorkning. Teori och praktiska moment varvas inom de två produktkategorierna lufttorkad korv och lufttorkade hela bitar. Målet med kursen är att lära sig tillverkning av goda och säkra produkter även med större svårighetsgrad, t ex grövre korv och torkning av kött på ben. Passa på att ta med egna produkter för att få expertens feedback!

Under kursveckan kommer framförallt griskött att användas men de lufttorkade produkterna kan tillverkas av alla köttslag efter samma förädlingsprincip.

Kursen vänder sig till dig som redan gått Eldrimners grundkurs i chark och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter.

DATUM 24–28 februari
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 20 januari

FÖRDJUPNINGSKURS

TRADITIONELLA CHARKUTERIER

Denna vecka kan du fördjupa dig i det oändliga utbudet av värmebehandlade charkuterier, vilket öppnar för fantastisk variation i ditt produktsortiment. Kursen tar upp kokt skinka, rökt skinka, varmkorv, blodkorv, syltor och pastejer.

Lärare är Jürgen Körber från Herrmannsdorfer Landwerkstätten, en av Eldrimners återkommande slakt-, styck- och charkexperter. Jürgen är dessutom en av de ledande experterna inom varmköttsförädling i Europa och under kursen får du höra mera om denna näst intill bortglömda förädlingsmetod.

Teori varvas med praktik och demonstration.

Förkunskapskrav: Eldrimners grundkurs inom chark eller motsvarande kunskaper.

DATUM 23–27 mars
PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 februari

SPECIALKURS

GRÖNSAKER – INSPIRATION TILL PRODUKTUTVECKLING

Denna kurs vänder sig till dig som redan tillverkar olika grönsaksprodukter och vill ha ny inspiration och jobba med produktutveckling. Kursledare är Jens Linder, matjournalist och kock, som har erfarenhet av mattraditioner i olika länder från många resor runt om i världen. De produkttyper som tas upp är picklade grönsaker och mjölksyrade grönsaker.

Du får lära dig om hur du i en pickling kan variera lagen och lägga in olika typer av grönsaker. Det blir klassiska produkter med ny tvist. Kring mjölksyrade grönsaker presenterar Jens hur fermenteringstraditionen ser ut ur ett globalt perspektiv med fokus på Korea. Jens tar med sig bland annat olika typer av kimchi och berättar om olika tillverkningssätt och kryddningar.

Kursen bjuder på mycket provsmakning och ta därför med egna produkter som du vill utveckla.

DATUM 15–16 januari
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 december

GRUNDKURS

CHOKLADTILLVERKNING MED GUSTAF MABROUK

Vill du lära dig att tillverka choklad helt från grunden, då är denna kurs med Gustaf Mabrouk något för dig. Gustaf är konditorn och chokladmakaren som vunnit titeln Årets konditor, är lagledare för det svenska konditorlandslaget, TV-konditor samt driver Sthlm Bean to Bar, som är ett av få företag i Sverige som hantverksmässigt tillverkar choklad från grunden.

Under kursen får du lära dig alla steg i tillverkningen från kakaofrukt till färdiga chokladkakor. Teori varvas med praktiska moment som rostning, skalning, conchning, temperering och gjutning. Till detta används speciella maskiner som du får chans att prova. Chokladen gjuts till chokladkakor, bräck och klubbor.

Som kurslitteratur rekommenderas Gustaf Mabrouks bok Chokladmakarens handbok, som även kommer finnas till försäljning under kursen.

DATUM 8–9 februari
PLATS Grillska Gymnasiet, Sundbyberg, Stockholms län
KOSTNAD 2 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 januari

NYBÖRJARKURS

MUSTNING AV ÄPPLEN

Går du i tankar på att starta ett eget musteri och vill lära dig processen från grunden så är denna kurs för dig.

Hos Katarina Holmberg som driver Norrtelje Musteri får du lära dig om tillverkning av must i praktiken: från krossning och pressning till pastörisering och förpackning. Du får se och prova utrustning och lära dig vilka äppelsorter som passar för mustning.

Under kursen kommer du även få inspiration till hur musten kan förädlas vidare till andra drycker, som smaksatt med juice från andra råvaror. Kursen tar även upp olika sätta att driva sin verksamhet; som att musta egna produkter eller att musta åt privatpersoner.

DATUM 11–12 februari
PLATS Norrtelje Musteri, Uppland
KOSTNAD 2 300 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 17 januari

NYBÖRJARKURS

MJÖLKSYRNING AV GRÖNSAKER

Denna kurs vänder sig till dig som funderar på tillverkning av mjölksyrade grönsaker för försäljning. Kursen kräver inga förkunskaper. Under kursen får du lära dig grunderna för mjölksyrajäsning både teoretiskt och praktiskt. Du kommer att få syra kål och rotsaker samt arbeta med olika kryddningar av produkterna. Sedan får du lära dig om hur du styr produkternas utveckling med rätt temperatur, lagringstid.

Kursen leds av Eva Gustavsson på företaget Solsyran som har mångårig erfarenhet av grönsaksodling och mjölksyrning. Med på kursen är även Adriana Jerlström-Maj från Bergslagens grönsaksförädling AB som är uppdaterad på den senaste forskningen och gärna tillverkar kryddstarka syrade produkter.

DATUM 4–5 mars
PLATS Solsyran, Hansjö, Orsa, Dalarna
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 februari

GRUNDKURS

TORKNING

Under denna kurs får du lära dig om torkning av bär, frukt och grönsaker. Kursen blandar teori med praktiska inslag. Du får lära dig om torkningsprocessen och hur den styrs av temperatur och ventilation, samt se utrustning för torkning i mindre och större skala. Begreppet vattenaktivitet förklaras och vilken betydelse det har för produktens stabilitet. Vid de praktiska momenten testar vi olika förbehandlingar för att se vad de har för effekt på slutresultatet.

Kursledare är Guillaume André som är livsmedelingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling.

Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 25–26 mars
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 februari

GRUNDKURS

FRUKTVIN OCH CIDER

Under denna kurs får du lära dig om tillverkning av bär- och fruktvin samt cider av fransk typ. Den teoretiska delen behandlar de olika stegen i tillverkningen, från råvara, förbehandling, pressning och alkoholjäsning till efterbehandling och lagring. Vid de praktiska momenten blir det bland annat pressning av bär och äpplen, mätning av sockerhalt och pH, syratitrering, receptberäkning samt start av jäsningsomgångar. Kursen kräver inga förkunskaper.

Kursledare är Guillaume André, som är livsmedelingenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling.

Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 23–24 mars
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 23 februari

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 örtkryddor diskuteras 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
KOSTNAD 1 100 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 mars

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ HANSJÖ MEJERI

Eldrimners nybörjarkurs hos Hansjö Mejeri i Dalarna vänder sig till dig som vill arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Här görs produkter från gårdens egna KRAV-godkända mjölk från ca 70 mjölkande kor. Under kursen får vi en inblick i verksamheten; gården, mjölken, ystningen, lagringen och försäljningen. Vi kommer att tillverka mjuk vitmögelost och stekost. Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 28–29 oktober
PLATS Hansjö Mejeri, Orsa, Dalarna
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 6 oktober

GRUNDKURS

YSTNING MED IVAN LARCHER

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper i ystning.

Kursledaren Ivan Larcher har lång erfarenhet inom ystning och ett väl bearbetat pedagogiskt upplägg. Han har sedan 2011 anordnat kurser i USA, England och Australien och han har också arbetat som resande mejerikonsult i flera länder.

Under kursdagarna läggs mycket tid på teoretisk genomgång av ystning, allt från mjölkråvarukvalitet, mikrobiologi, hygien, planering av produktionslokal till ystningstekniker och lagring. Vi kommer under kursen att ysta en syrad ost (lactique) och en hårdost.

Kursmaterial på engelska och svenska ingår. Kursen tolkas från engelska till svenska.

DATUM 4–8 november
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 13 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 komjölk 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 18–19 november
PLATS Räven & Osten, Lida, Järnforsen, Småland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 oktober

GRUNDKURS

GLASS PÅ OLIKA MJÖLKSLAG

Denna glasskurs vänder sig till dig som har egen mjölkråvara eller köper in mjölk direkt från gård och vill satsa på hantverksmässig glasstillverkning för försäljning. Kursen ger grunderna i glasstillverkning; hur konsistens och lagringsbarhet påverkas av torrsubstans, fett- och sockerhalt, infrysning och iskristaller, receptbalansering samt kring skillnader mellan färskglass och glass som ska lagras.

Det som är speciellt för just denna kurs är att fokus ligger på huvudråvaran och dess egenskaper – mjölken. Olika mjölkslag kommer att användas och deras varierande sammansättning och smak utnyttjas för att göra unika produkter.

Vilka mjölkslag som används anpassas utifrån deltagarnas önskemål och tillgång, men det kan till exempel vara komjölk från olika raser, fårmjölk, getmjölk eller varför inte buffelmjölk?

Kursledare är Thorkil Boisen som i 15 år tillverkat ekologisk glass på Bornholm. Du som deltagare har möjlighet att ta med egen mjölk som sedan används gemensamt i kursen. Ange i så fall detta vid anmälan.

DATUM 19–20 november
PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 oktober

ELDRIMNERS
FÄBODPROJEKT

SPECIALKURS

YSTNING FÖR FÄBODBRUKARE

Kursen vänder sig till dig som förädlar mjölk på fäbod eller under liknande förhållanden, men även till dig som vill starta fäbodtillverkning.

Kursledare är Kristina Åkermo, veterinär i grunden och gårdsmejerist med eget företag, Oviken Ost, sedan 15 år tillbaka. Från och med förra året ystar hon ost på fäbod.

Under kursdagarna får du lära dig om mjölkråvarukvalitet, grunderna i ystning och hur du kan göra en både livsmedelssäker och god ost med utgångspunkt i fäbodtillverkning. Vi kommer att ysta en typ av fäbodost i några varianter med olika fetthalt. Vi provar även att göra andra produkter, till exempel kvarg och salladsost på skummjölk och vitmese (ricotta) på vassle.

DATUM 19–20 november
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 1 200 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 3 november

FÖRDJUPNINGSKURS

MJÖLKKVALITET OCH EGNA MJÖLKANALYSER

Denna kurs vänder sig till dig som har viss erfarenhet av ystning sedan tidigare och vill fördjupa dig i det viktigaste mejeristen har: mjölken.

På den här kursen får du lära dig att göra egna mjölkanalyser och hur du tolkar dem. Dessa egna analyser kan fungera som komplement till labb-analyser och kontroller i egenprogrammet. Ta gärna med dig mjölkprov, egen eller inköpt mjölk (2 dl räcker).

Det blir också undervisning om vad man ska tänka på när man jobbar med mjölkkvaliteten utifrån mjölkning, foder och djurhälsa. Dessutom tar kursen upp mjölkkvalitet utifrån ystningen; vad den påverkas av och vad som är viktigt att tänka på från foder, djur och mjölkning ända ner i ystkaret. Under kursen ystar vi en ost av reblochon-typ som kräver riktigt hög mjölkkvalitet.

DATUM 15–17 januari
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 december

FÖRDJUPNINGSKURS

UTVECKLINGSSAMTAL FÖR DINA OSTAR SAMT FOKUS PÅ BLÅMÖGELOST

Denna teoretiska kurs vänder sig till garvade ystare som tidigare gått kurs på Eldrimner och har flera års erfarenhet av ystning.

Under kursen gör vi praktiska ystningar av blåmögelost där vi även använder oss av en fotospektrometer för mätning av fett, protein och vatteninnehåll. Syftet med denna del är att ännu bättre förstå och kunna styra sin ystning och lagring av blåmögelost. Vi kommer också att ägna tid åt att gå igenom deltagarnas egna ostar, alla osttyper, delvis för problemlösning, men också för att diskutera hur bra ostar kan bli bättre. Deltagare får minst två av sina ostar analyserade.

Kursledaren Ivan Larcher har lång erfarenhet inom ystning och ett väl bearbetat pedagogiskt upplägg. Han har sedan 2011 anordnat kurser i USA, England och Australien och han har också arbetat som mejerikonsult i flera länder.

DATUM 22–24 januari
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 december

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 komjölk från en ekologisk granngård. Under kursen ystas mjuk vitmögelost och hårdost. Dessutom prepareras syrakultur.

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

DATUM 10–11 februari
PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 19 januari

SPECIALKURS

SMÖR, HALVFET PRESSAD OST OCH SYRADE MJÖLKPRODUKTER

Ges i samband med fördjupningskurs i mjuka ostar och blåmögelostar, 26–28 februari.

Kursen vänder sig till hantverksmejerister och till dig som har mjölkförsäljning och vill börja förädla andra mjölkprodukter. Kursen syftar till att lära dig hur du kan använda separerad mjölk, grädde och skummjölk i din produktion. Kursledaren Kristina Åkermo är både gårdsmejerist och veterinär. Hon driver sedan år 2003 Oviken Ost, där hon tillverkar ost, smör och yoghurt på gårdens fårmjölk samt komjölk från en lokal mjölkproducent. De praktiska tillverkningarna genomförs som demonstrationer.

Innehåll:
Separering av mjölk, syrning av grädde.
Ystning av pressad ost (typ Gouda) på halvfet mjölk.
Mognad och lagring av pressade ostar.
Tillverkning av smör och kvarg, praktik och teori.

DATUM 24–25 februari
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 2 400 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 2 februari

FÖRDJUPNINGSKURS

MJUKA OSTAR OCH BLÅMÖGELOSTAR

Ges i samband med kurs i smör, halvfet pressad ost och syrade mjölkprodukter, 24–25 februari.

Under den här kursen går vi djupare in på de viktiga parametrarna vid ystning och lagring av mjuk ost och blåmögelost. I kursen ingår även andra viktiga delar för mejeriverksamhet. Du kommer att lära dig om prisberäkning och mejeriets ekonomi, vasslehantering, ostlagring samt kunskap om hur du gör bedömning av ost.

Praktik och teori varvas. Kursledare är Annika Schrewelius, som är en av landets mest erfarna och kunniga mejerister. Hon har mångårig erfarenhet från att driva eget mejeri där hon ystat på gårdens egna getmjölk samt inköpt komjölk.

DATUM 26–28 februari
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 3 600 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 2 februari

NYBÖRJARKURS

UTÖKAD YSTNING

Kursen är en introduktion olika ystningstekniker och syrade produkter. Vi vänder oss till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller 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. Kursedaren Annika Schrewelius är en erfaren mejerist och pedagog. Under kursen tillverkas produkter av komjölk; yoghurt och filmjölk. Vi ystar pressad ost, blåmögelost och mjuk ost. Under kursen tas ystningsprocessen, mjölkens beståndsdelar, kemi och mikrobiologi samt ytfloror och mognad upp. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 10–13 mars
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 4 800 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 februari

SPECIALKURS

SVENSK OSTKULTUR

Denna kurs vänder sig till dig som har intresse av ost och ystning. Du kan vara mejerist eller på annat sätt arbeta med ost. Den teoretiska kunskapen runt de praktiska ystningarna kommer dock att vara på fördjupad nivå. På den här kursen dyker vi djupt i den svenska osttraditionen. Vi ystar vi olika traditionella svenska hårdostar, men kryddar också kursen med ystning av ett par efterrättsostar. Kursens teoretiska del kring den svenska ostkulturen hålls av författaren Martin Ragnar. De praktiska ystningarna hålls av Kerstin Johansson från Almnäs Bruks mejeri.

DATUM 23–27 mars
PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland
KOSTNAD 6 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 mars

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 salladsost. 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, Järnforsen, Småland
KOSTNAD 2 000 kr + moms
SISTA ANMÄLNINGSDAG 29 mars

DEN FÖRSTA HANDBOKEN FÖR HANTVERKSMEJERISTER PÅ SVENSKA

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

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*.

SVANENMÄRKET
Miljömärkt trycksak
3041 0145