

MATHANTVERK

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

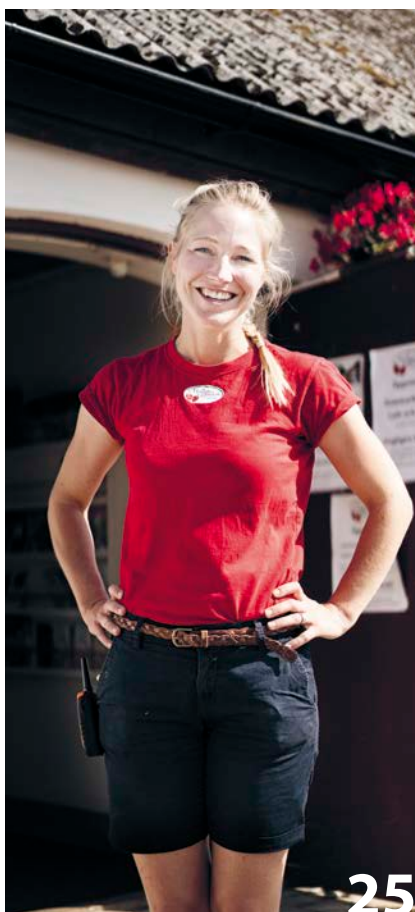
nr 3 **HÖST** 2018



HALLONGÅRDEN

TIRAHOLMS FISK • HANTVERKSÖL

MATHANTVERKSHUSET I VUOLLERIM



MATHANTVERK

nr 3 – HÖST 2018

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

Efter en omtumlande sommar har nu hösten gjort sitt intåg. Vi känner starkt för er som har haft stora problem med torka och en besvärlig fodersituation. Ni kanske har varit tvungna att slakta djur i förtid. Bränderna har också skapat stora problem och förluster för en del av er.

På Eldrimner ser vi fram emot en spännande höst och en lika spännande vår. Vår nya turné med mathantverksdagar startar. Det nya temat är "Mathantverk och turism". Ett högaktuellt ämne eftersom måltidsturismen har stor potential och inom den tar mathantverket en allt större roll. Vi har ett innehållsrikt program med talare från såväl mathantverket som besöksnäringen i landet. Efter premiären i Jämtlands län på Eldrimner i början oktober följer sex träffar till i höst och tretton träffar under hösten 2019. Du kan redan nu anmäla dig till alla höstens mathantverksdagar. Vi ser med glädje fram emot att träffa er alla runt om i landet.

Två företag som verkligen är entreprenörer inom turismen med mathantverket som grund är Hallongården och Tiraholms Fisk. Det fantastiska med dessa företag är att nästa generation nu också är en del av företagen och att man har ökat bredden för att det skall finnas utrymme för detta.

Bryggeribranschen är en del av mathantverket som utvecklas starkt och där drivkraften som för allt annat mathantverk är passionen för sin egen produkt och att man skapar något för den bygd man verkar i. Det är inspirerande att se att till exempel Qvånum Mat & Malt bryggerier nu brygger öl på den gamla kornsorten Balder som mältats på Warbro kvarn.

Eldrimner och mathantverket har mycket gemensamt med Slow Food och vi har mycket att lära av varandra,

så det känns väldigt positivt att samarbeta. Eldrimner var med på ett hörn på Salone del Gusto och Terra Madre i Turin i slutet av september. Vi visade upp Eldrimner i en liten del av Slow Food Sápmis monter. För två år sedan hade Eldrimner en egen monter, som skapade stor uppmärksamhet och då var Slow Food Sápmi med oss, men den här gången gör vi tvärtom.

Du har också möjlighet att komma och träffa oss på Elmia lantbruk 24–26 oktober i Jönköping. I vår monter erbjuder vi rådgivning av erfarna mathantverkare till alla som på något sätt kan vara intresserade av att förädla sin råvara. Det blir också korv- och osttillverkning från scen och seminarier om hur det är att vara mathantverkare.



Med inspiration från mathantverksintegrationen i Skärvången som ni kan läsa om i det här numret av tidningen har vi sökt projektmedel för att skapa en modell för Integration genom mathantverk. Mathantverkare behöver kunniga medarbetare och nysvenskar behöver arbete. I detta projekt vill vi testa modeller för matchning med praktikplats och introduktionsanställning

kopplat till utbildning i både svenska och produktions-teknik.

Nu stundar snart SM i Mathantverk i Malmö. Hoppas att vi möts där. Det är ju också ett utmärkt tillfälle att träffa kollegor och Smaka på Skåne har ordnat ett spännande kringprogram.

Och så måste jag berätta att både vår Yrkeshögskoleutbildning och vår Nystartarutbildning har kommit igång med mycket intresserade och vetgiriga elever på båda håll. Det bådär gott för utvecklingen av mathantverket!

Ha en riktigt härlig höst. Vi ses framöver!

Bodil Cornell



SM MATHANTVERK

ÖPPNA SVENSKA MÄSTERSKAPEN
FÖR NORDISKA MATHANTVERKARE

2 0 1 8

MALMÖ - SLAGTHUSET MMX

17-18 oktober



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Marcel Martin från Bielersee och Zeth Rylander från Vättern jämför storleken på fisk i de båda länderna.

KOLLEGOR UTBYTER IDÉER ÖVER GRÄNSERNA

Under många år har Eldrimner ordnat inspirationsresor i Europa för mathantverkare. Där har de fått besöka kollegor och kunnat inspireras till nya produkter, tagit del av alternativ produktionsteknik eller hittat ny utrustning. Eldrimners fiskförädlingsbransch har gjort två resor till Schweiz och besökt fiskare och fiskförädlare. I slutet av maj gjorde 27 deltagare därifrån ett besök i Sverige. Eldrimner hjälpte till att hitta besöksmål och under en vecka besökte de fem sjöar i Mellansverige; Bolmen, Vänern, Vättern, Hjälmaren och Mälaren.

– Resorna är ett utmärkt sätt att hitta utveckling i det egna företaget och bygga nätverk med reskamrater och kollegor i andra länder. Våren 2019 gör Eldrimner en sådan resa till Polen och vi hoppas att få samma goda kontakt där som vi fått med schweizarna, säger Bengt-Åke Nässén som är en av Eldrimners ansvariga för fiskbranschen.

MÖT ELDRIMNER PÅ ELMIA LANTBRUK

Eldrimner kommer att vara med på mässan Elmia Lantbruk i Jönköping den 24–26 oktober. Eldrimner kommer att finnas på mässan för att möta och inspirera råvaruproducenter till att förädla sin råvara.

På Elmia kan du se hur mathantverk blir till, få veta mer om Eldrimners utbildningar och du kan också diskutera med och få rådgivning av erfarna mathantverkare. Under mässan erbjuder Eldrimner ett seminarium per dag med inspirerande mathantverkare som berättar om sin vardag och hur råvaror kan förädlas för att nå ett högre försäljningsvärde. Det finns dessutom möjlighet att provsmaka produkter och ställa frågor.



NY MODELL FÖR RISKKLASSNING AV LIVSMEDELSFÖRETAG



Eldrimner har svarat på en remiss om Livsmedelsverkets riskklassning av företag, vilket är modellen som avgör hur mycket kontroll ett företag behöver från myndigheterna. Målet med det nya förslaget är att ha en enklare modell, en mer likvärdig kontroll och att kontrollen ska fokusera på samma typer av saker vid samma verksamheter. Dagens system är hårt kritiserat och bland annat varierar avgifterna över landet.

I det nya systemet delas företag in i riskklasser beroende på risk och på storlek på företaget. Till exempel räknas ett hantverksbageri och ett syltföretag som låg risk och hamnar i riskklass ett och kommer att få ett kontrollbesök vart tredje år. Ett hantverksmejeri eller charkuteri hamnar sannolikt i hög risk och landar på ett besök per år.

Tidigare har avgiften minskat om företaget inte haft några anmärkningar. Detta system kommer att tas bort och det kommer enbart vara stora företag, som har många besök som kommer att kunna få en lägre kontrollfrekvens. En annan möjlighet att få färre kontroller är om anläggningen har en IP-certifiering. Det nya systemet kommer att införas den 1 januari 2020.



NU ÄR DE NYA YH-STUDERANDE PÅ PLATS

I slutet av augusti började de 28 personer som i år antagits till Yh-utbildningen i mathantverk på Eldrimner i Ås. I årets upplaga är det flest som har valt inriktning bageri. Utöver det är andelen

studerande jämnt fördelade mellan chark, mejeri och bär-, frukt- och grönsaksförädling. I år är det fjärde gången som Eldrimner anordnar en ettårig yrkeshögskoleutbildning i mathantverk.

SCHÖNECKS BÖCKER FINNS ATT LADDA NER GRATIS

Annelies Schöneck (1920–2013) är känd för många som författare till böckerna *Mjölksyrejäsning av grönsaker*, *Dagligt bröd*, *Säd i daglig kost* och *Att ta tillvara äpplen*. Annelies var född i Tyskland och utbildad på lanthushållsskola där.



Under flera år drev hon företaget *Syran* i Järna som tillverkade mjölksyrade grönsaker samt bedrev kursverksamhet. År 2005 donerade Annelies fyra handgjorda mjölksyrningskrukor av keramik till Eldrimner för att sprida kunskapen om mjölksyrning av grönsaker vidare. Annelies generositet visas nu även genom att hennes böcker finns att fritt ladda ner från hemsidan schoneck.se.



FISKFYND SKRIVER OM SVENSK FORNHISTORIA

Efter att en mängd urgamla fiskben hittats vid en arkeologisk utgrävning i Blekinge, kan det bli anledning att skriva om den svenska historien. Det konstaterade Eldrimners ambassadör och kursledare Jens Linder i en artikel i Dagens Nyheter den 5 augusti 2018.

Vid en arkeologisk utgrävning utanför Sölvesborg hittade arkeologer fiskben som motsvarade närmare 60 ton fisk. Efter fortsatt utgrävning drogs slutsatsen att det var världens första fermenteringsanläggning för fisk som hittats och att den var i bruk redan för drygt niotusen år sedan, långt tidigare än vad man hittills daterat fermentering till i Kina och i Egypten.

I sin avhandling från i våras, *Fishing for ways to thrive*, drar osteologen Adam Boethius vid Lunds universitet dessutom slutsatsen att fermenteringsanläggningen i Blekinge försåg en ganska stor grupp människor med mat. Det gör att inte bara fermenteringens historia behöver skrivas om, utan även Sveriges fornhistoria, eftersom man tidigare ansett att södra Sverige beboddes av nomadiska jägare och inte bofasta fiskförädlare.



LANTSORTERNA HAR KLARAT TORKAN BÄTTRE

VÄDRET DET SENASTE ÅRET HAR GJORT ATT DEN SVENSKA SPANNMÅLSSKÖRDEN BLIR DEN LÄGSTA PÅ MÅNGA ÅR. DET VISAR PROGNOSEN FRÅN JORDBRUKSVERKET. SAMTIDIGT KONSTATERAR DE FÅ SOM ODLAR KULTURSORTER ELLER LANTSORTER ATT DE HAR KLARAT TORKAN BÄTTRE.

De svenska spannmålsodlarna har haft vädret emot sig hela det senaste året. Förra hösten var blöt och regnig, våren blev sen och det i kombination med den rekordvarma sommaren har lett till sämre förutsättningar för årets skörd. Jordbruksverkets skördeprognos för 2018 visar att den totala svenska spannmålsskörden blir 25 % mindre än den genomsnittliga skörden de fem senaste åren. Lantmännen konstaterar att den mindre skörden innebär stora inkomstbortfall för Sveriges lantbrukare. Det kommer också att leda till import av spannmål.

– I grunden handlar detta om Sveriges livsmedelsförsörjning. I år kommer vi inte klara av att vara självförsörjande på basvaran spannmål, säger Mikael Jeppsson, chef för spannmålsenheten på Lantmännen.

Det verkar dock som om de gamla svenska kultursorterna eller lantsorterna har klarat torkan bättre. Niclas Dagman är en av medlemmarna i den ekonomiska föreningen Västgötarna, som odlar, förädlar och levererar ekologiska spannmålsprodukter från norra delen av Västergötland. På deras gårdar odlas ett femtiotal kultursorter och Niclas gör bedömningen att kultursorterna har klarat torkan bättre.

– Naturligtvis är våra odlingar också påverkade. Havre och åkerböna har tagit mest skada, om man bortser från vallar och beten, som na-

turligtvis påverkats, men våra kulturspannmål har klarat sig bra. När det gäller höstspelten, som man i och för sig sår på hösten, har vi lika stor skörd som förra året, säger Niclas Dagman.

Han menar att de gamla lantsorterna är väl lämpade för att klara perioder av värme och torka, eftersom de är långa ovan jord och då är de också långa under jord och då hittar de både vatten och även fosfor, kalium samt andra nyttigheter.

– Vi brukar lite skämtsamt säga att kulturspannmålen är avkastningsresistenta. Vi kommer aldrig kunna ta ut en toppskörd, men vi kommer alltid kunna ta ut en stabil skörd, säger Niclas Dagman. Västgötarna har också sett indikationer på att det är hög kvalitet på årets skörd.

– Kärnorna både på Ölandsvetet och på Västgöta lantvetet är så fina, glansiga. De ser ut som spannmål brukar göra på bild, säger Niclas Dagman stolt.

I dag är en mycket liten del av odlingsarealen i Sverige vigd åt kulturspannmål, men Västgötarnas Niclas Dagman tror att den uppmärksamhet kulturspannmålen fått under den torra sommaren kan göra att fler blir intresserade av att använda och odla kulturspannmål.

– Kulturspannmålen har ju varit lite på tapeten och det har varit många artiklar och reportage om att de tål torka på ett annat sätt, säger Västgötarnas Niclas Dagman. //

SAMISK TURNERANDE FOOD TRUCK SKA ÖKA INTRESSET FÖR FÖRÄDLING

INTRESSET FÖR SMÅSKALIG FÖRÄDLING AV SAMISK MAT SKA NU ÖKAS GENOM PROJEKTET JORRI BIEBMORÁIDU, VILKET BETYDER DEN RULLANDE MATRAJDEN. EN FOOD TRUCK SKA UNDER VÅREN 2019 BESÖKA SAMISKA ORTER RUNT OM I HELA SÁPMI. PROJEKTET DRIVS AV SLOW FOOD SÁPMI.



Under projektet kan intresserade förädlare få hjälp med att bland annat utveckla koncept, dokumentera traditionella recept och genomföra matverkstäder med inriktning på traditionell samisk mat och nya matprodukter. De samiska kockar som finns med på turnén kommer både att tillaga traditionell mat och ge råd om vidareutveckling av produkter.

En annan viktig del av projektet är att skapa nätverk för erfarenhetsutbyte och samverkan mellan företagare för att ta fram rätter, tjänster och produkter som efterfrågas på marknaden.

– Vi ska även bygga nätverk med lokala och regionala inköpare av livsmedel och ska utvecklas tillsammans i ett samiskt

sammanhang, säger Anneli Jonsson som är projektledare för den rullande matrajdén.

För att ytterligare öka kännedomen om samisk mat kommer alla aktiviteter som genomförs att dokumenteras i samarbete med Sensus studieförbund. Dessa filmer kommer att finnas tillgängliga för alla att se.

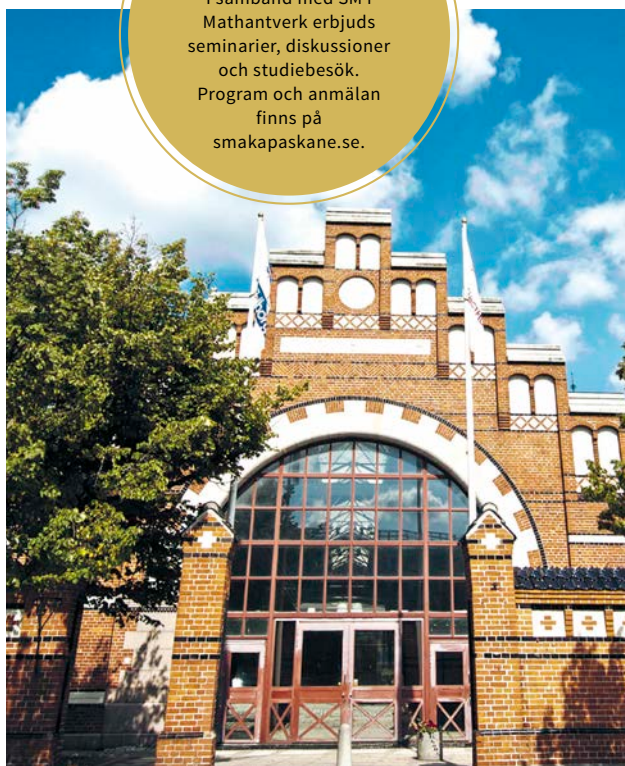
Det kommer även att satsas på utveckling av blodprodukter. Blod är en råvara där det går att minska svinnet och omsätta mer. Även buljong kommer att uppmärksammas extra under projektet.

Projektet drivs av Slow Food Sápmi och genomförs i samarbete med Svenska samernas riksförbund och Sensus studieförbund. Det finansieras av Sametinget och Landsbygdsprogrammet. //



SMAKA PÅ SKÅNE UNDER SM

I samband med SM i
Mathantverk erbjuds
seminarier, diskussioner
och studiebesök.
Program och anmälan
finns på
smakapaskane.se.



SKÅNSKA UPPLEVELSER OCH KUNNIG JURY I ÅRETS SM

TÄVLINGSPRODUKTERNA I ÅRETS SM I MATHANTVERK BEDÖMS ÄVEN I ÅR AV EN JURY BESTÅENDE AV BÅDE EXPERTER OCH LEKMÄN FRÅN OLIKA DELAR AV LANDET OCH FRÅN OLIKA YRKESGRUPPER. TÄVLINGSLEDAREN ALEKSANDRA AHLGREN ÄR MYCKET NÖJD MED JURYGRUPPERNAS SAMMANSÄTTNING OCH SER FRAM EMOT ATT TRÄFFA BÅDE TÄVLANDE OCH JURY I MALMÖ DEN 17 – 18 OKTOBER, DÅ ÅRETS SM I MATHANTVERK AVGÖRS.

Även i år finns de välrenommerade bagarna Sébastien Boudet och Manfred Enoksson med i juryn för SM i Mathantverk och bedömer bröd. Mejeriprodukterna kommer att bedömas av Eldrimners återkommande expert och kursledare Michel Lepage från södra Frankrike, som anlitats som gårdsstyrningsrådgivare världen över de senaste 30 åren. I juryerna för bär-, frukt- och grönsaksprodukter finns kocken Monika Ahlberg Schiller, som även är en av Sveriges mest lästa kokboksförfattare och prisbelönta kocken Lena Flaten som driver Flammans skafferier och Skurdalsporten fjellstue i Storlien. Charkprodukterna kommer att bedömas av expertis från Tyskland i form av charkuteristerna Jurgen Körber och Sven Lindauer, som också länge anlitats som experter och lärare av Eldrimner och som har sin bakgrund på den ekologiska gården Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Bayern. I fiskförädlingsdelen kommer marinbiologen och läraren Ilona Miglavs som prisats av bland annat Gastronomiska akademien att vara juryordförande.

– Möjligen har det varit något svårare att engagera makthavare och politiker till årets jury, på grund av höstens val, säger Aleksandra Ahlgren.

Hon hoppas att juryns bedömningar ska kunna hjälpa mathantverkarna både när det gäller marknadsföring och produktutveckling.

– Vi på Eldrimner försöker hjälpa till för att de produkter som tar medalj ska få så mycket medial uppmärksamhet som möjligt i sin hemmaregion, och generellt har vi konstaterat att svensk media är mycket intresserade av att bevaka SM i Mathantverk, säger Aleksandra Ahlgren.

Bland annat kommer alla guldmedaljörer att bli fotograferade och få hjälp med att nå ut till sina lokala medier. Tävlningen är också en möjlighet att få hjälp att utveckla sina produkter.

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

I samband med årets SM i Mathantverk i Malmö den 17–18 oktober kommer det också finnas möjlighet att uppleva det skånska mathantverket. Smaka på Skåne, som arbetar för att utveckla Skåne som kulinarisk frontregion, kommer under SM-dagarna att erbjuda ett program med utflykter och seminarier. Den nordiska dryckesboomen är ett av ämnena som kommer att tas upp och det kommer även bli en programpunkt om konsumentdrivna försäljningskanaler som reko-ringar och andelsjordbruk. Det blir även en diskussion om tiden nu är mogen för regionala ursprungsmärkningar. //





LÄR SIG SVENSKA I MEJERIEI I UNIK SATSNING

MATHANTVERKSFÖRETAGET SKÄRVÅNGENS BYMEJERI I NORRA JÄMTLAND ÄR EN PART I EN SATSNING DÄR DE ANSTÄLLDA FÅR LÄRA SIG SVENSKA PÅ JOBBET. UNDER ETT HALVÅR KOMMER EN LÄRARE TILL BYN EN GÅNG I VECKAN FÖR ATT FÖRETAGETS ANSTÄLLDA FRÅN SYRIEN OCH ERITREA SKA FÅ EN CHANS ATT UTBILDA SIG.

den lilla byn Skärvången i norra Jämtland ligger sedan många år tillbaka det prisbelönta mejeriet Skärvångens bymejeri som gör ostar som säljs över hela Sverige. Det röda mejeriet ligger på ena sidan av väg 340 och på andra sidan ligger det grågröna huset som fungerar både som ostbutik och som bostad för några av mejeristerna. Numera är det även lek-tionssal för några av de anställda på mejeriet.

Under de år när Sverige tog emot flest flyktingar, runt 2015, valde Migrationsverket att placera vissa i Skärvången, mitt i den norrländska glesbygden.

– De frågade efter jobb så fort de kom hit. Det var ett jåkla tjt, säger Roland Norrman-Svensson som tillsammans med ma-ken Tor Norrman äger och driver mejeriet i Skärvången.

Roland och Tor försökte hjälpa till och erbjöd flera av de nya invånarna i byn jobb, men deras bristande kunskaper i svenska var ett problem, trots att ideella föreningar ordnade språkcaféer för att försöka hjälpa till. Det har varit mycket teckenspråk i me-jeriet.

– Vi fick helt enkelt arbetsleda och visa genom att peka, säger Roland.

Den undervisning i svenska som erbjöds fanns i Östersund, åtta mil bort. Har man inte körkort och bil är man hänvisad till kollektivtrafiken och bussförbindelserna till Skärvången är inte de tätaste. Det går en buss till Östersund på morgonen och en hem på eftermiddagen.

– Det var helt hopplöst för dem att åka in till stan och få un-dervisning. De hann väl vara med en timme, sen var de tvungna att åka hem igen, förklarar Roland.

Men svenskan är väsentlig, både för att kunna fortsätta jobba i mejeriet, ta emot kunder och för att fortsätta utbilda sig som mejerist. Därför får nu Melake Teklesenber, Mhretub Brhume och Kibrom Sertsu vara del av en unik satsning där de lär sig svenska på jobbet. Victoria Greland, på Arbetsförmedlingen i Krokom är väldigt glad över att detta äntligen blivit verklighet.

– Jag har tidigare arbetat på Migrationsverket och genom det arbetet har jag tagit del av det fantastiska sociala ansvar som Skärvångens bymejeri tagit för de nyanlända.

I och med en ny upphandling fick Arbetsförmedlingen möj-lighet att anlita utbildningsföretaget Hermods. En gång varje vecka åker en lärare de åtta milen enkel väg från Östersund till Skärvången och håller utbildning i yrkessvenska för tre av de an-ställda på Skärvångens bymejeri.

– Det här underlättar väldigt mycket för individen och vi behöver ta vara på människors vilja att lära sig, säger Victoria Greland.

Lösningen är unik, men något som både Arbetsförmedling-en och Hermods vill jobba vidare med.

– Det nya avtalet gjorde det möjligt för oss att vara på plats och undervisa i yrkessvenska som är ett komplement till SFI; Svenska för invandrare, säger Ylva Lundstedt som är utbild-

ningschef och ansvarig för yrkessvenskoprojektet för Hermods Jämtland.

Läraren Hugo Hultqvist hade själv ingen erfarenhet av meje-ribranschen när han fick uppdraget.

– Jag lär mig mycket om ost av detta. Vi läser tillsammans och pratar om det vi läser, säger han.

Kursen började med ett test för att fastställa elevernas kun-skaper och den kommer även att avslutas med ett test. Under lek-tionerna kommer de att läsa högt, plugga glosor och prata med varandra. Kurslitteraturen är befintliga arbetsbeskrivningar från mejeriet och tillverkningsinstruktioner för olika ostsorter, men samtidigt kommer vardagssvenskan in i beskrivningarna.

– Storleken på osten avgör vilken förpackning som används, läser Kibrom.

– Vad betyder ”avgör” frågar Hugo sina elever.

– Chefen bestämmer, chefen avgör, säger Melacki och ler.

Nästa ord som ska läsas är skydda. Sje-ljudet ställer till be-kymmer, men Hugo lotsar sina elever varsamt genom det svens-ka språkets egenheter. Målet med yrkessvenskan är att Skärvång-ens mejerister ska bli så bra på svenska språket att de kan läsa till exempel mejeristutbildningar på Eldrimner. Hermods har även hittat liknande lösningar för svetsare.

– Vi som finns på små orter behöver jobba mer mot det små-skaliga och mot de gröna näringarna och förhoppningen är att vi ska kunna få till liknande lösningar på fler ställen, säger Ylva Lundstedt.

Det håller Hugo Hultqvist med om. Han tycker att det behövs fler ambulerande lärare i glesbygd.

– Den här satsningen i Skärvången tycker jag är ett bra och konkret exempel på hur man kan jämna ut utbildningsklyftorna.

Hugo är också övertygad om att det är en framgångsfaktor att jobba och plugga samtidigt. På Skärvångens bymejeri jobbar även Saied Rajb från Homs i Syrien. Han har nu bott över fyra år i Skärvången och hans syster bor också i byn. Han är inte med i undervisningsgruppen, men försöker snappa upp så mycket han kan från sina kollegor.

– Personalen här är som mina bröder, mina vänner. Det är fantastiskt att få jobba här och att få lära sig göra ost. Det gör mig glad, säger Saied.

Ägarna till Skärvångens bymejeri hoppas att deras nya an-ställda ska bli kvar i bygden och bli mejerister, trots att ingen av dem hade erfarenhet av hantverksmässig osttillverkning när de kom till Skärvången. En jobbade som bonde, en annan på restaurang och en tredje gick fortfarande i skolan när de läm-nade sina hemländer.

– Ingen kunskap är tung att bära. Blir det inte mejerister av dem, har de ändå nytta av det de lär sig, säger Roland Norrman-Svensson.

– Jag skulle gärna fortsätta jobba som mejerist, säger Melake Teklesenber och tragglar vidare med de svenska sje-ljuden. //

SKÄRPSTA KRAV PÅ KÖTTUPPHANDLING VÄLKOMNAS

NU KAN DET BLI OBLIGATORISKT FÖR ALLA KOMMUNER, LANDSTING, REGIONER OCH MYNDIGHETER ATT STÄLLA KRAV PÅ DJURSKYDD OCH LÅG GRAD AV ANTIBIOTIKAANVÄNDNING VID UPPHANDLING AV ANIMALISKA LIVSMEDEL. DET MEDDELADES I SLUTET AV AUGUSTI AV DEN DÅVARANDE REGERINGEN.

Efter att de nya upphandlingslagarna trädde i kraft förra året har myndigheter fått utökade möjligheter att ställa specifika krav på djurskydd i upphandlingar av livsmedel. Detta görs i ungefär 60 procent av fallen, men regeringen ansåg att det är för lite och inledde därför ett arbete i syfte att göra det obligatoriskt att ställa sådana krav.

Dåvarande civilminister Ardan Shekarabi sa, när förslaget presenterades, att de höga krav på miljö och hälsa som vi har i Sverige och som de svenska bönderna lever upp till, inte ska innebära en konkurrensnackdel gentemot de utländska producenter som inte uppnår samma höga nivå. Nu ska det utredas hur den nya svenska lagstiftningen kan utformas med hänsyn till bland annat EU-lagstiftning och Sveriges internationella åtaganden.

ELDRIMNERS Christina Hedin har, precis som många andra, länge påtalat detta, och det var även ett ämne som diskuterades på senaste Særimner i Åre hösten 2017.

– Det är lysande om nu även Sverige har löst detta, precis som Finland tidigare gjort, säger Christina Hedin.

Även organisationen Svenskt Kött, som arbetar för ökad kunskap, inspiration och opinion kring det som har med svenskt kött, svenska charkuterier och nyttan av svensk djuruppfödning att göra, välkomnar arbetet med att skärpa reglerna vid upphandling.

– Det här förslaget är något som Svenskt Kött har arbetat för länge. Självklart ska den mat som

serveras i skolor, på äldreboenden och på sjukhus leva upp till de höga krav på livsmedelsproduktion som ställs på våra svenska bönder, sa Elisabeth Qvarford, vd för Svenskt kött, när regelskärpningen presenterades.

En kartläggning som Svenskt Kött presenterade tidigare i år visade att många kommuner inte ställer de djurskyddskrav som de har möjlighet att göra. Organisationen konstaterar att eftersom det inom vård, skola och omsorg dagligen serveras tre miljoner måltider så har kraven på de upphandlade myndigheterna stor effekt på vilken mat som serveras i den offentliga måltiden och på vilka livsmedel som efterfrågas. Kartläggningen visar att det vanligaste kravet som 97 procent av Sveriges kommuner ställer är krav på restriktiv antibiotikaanvändning. Däremot anser Svenskt kött att det finns utrymme för förbättringar när det gäller djurskyddskrav för nöt- och lammkött, eftersom det är avsevärt vanligare att ställa sådana krav för griskött. Detta beror troligen på det mediala intresset och den allmänna opinionen kring just griskött.

– Svenska skattebetalares pengar bör inte spenderas på livsmedel som samma skattebetalare har valt bort när de själva handlar i matbutiken. Det finns inga ursäkter för att inte servera hållbart producerat kött i våra kommuner, men det kräver politisk prioritering och bättre kravställning, sa Elisabet Qvarford som är vd för Svenskt Kött i samband med att arbetet med att skärpa upphandlingsreglerna presenterades. //







QVÄNUM MAT & MALT GÅR IN FÖR SVENSK MALTREVOLUTION

FRÅN GÅRDSPLANEN UTANFÖR BRYGGERIET PÅ
VÄSTGÖTASLÄTTEN SER MAN RÅGEN SOM VÄXER PÅ GRANNENS ÅKER.
– TÄNK ATT KUNNA STÅ HÄR MED KONSUMENTEN OCH PEKA BORT
OCH SÄGA ATT DÄR, DÄR VÄXER RÅVARAN TILL VÅRT ÖL. I GRUND
OCH BOTTEN SÅ HANDLAR DET OM RESPEKT FÖR PRODUKTEN OCH
RELATIONEN MELLAN DEN OCH PLATSEN, SÄGER CLAES WERNERSSON.

TEXT Viktor Vesterberg • FOTO Stéphane Lombard





På Qvånum Mat & Malt bryggs öl och destilleras brännvin enligt hantverksmässiga principer. Till ölet används såväl korn som råg, havre och speltvete, ofta från närliggande gårdar. Bryggeriet strävar efter att använda ekologiska råvaror och är ett av de småskaliga bryggerier i Sverige som kommit längst i sitt arbete för och med lokal malt i ölen. Allt detta kan beskrivas som mervärden, men också som merkostnader. Alla bryggare får inte den ekvationen att gå ihop. Såväl malt som humle producerad i Sverige är dyr jämfört med importerade alternativ och enligt färskas siffror från Sveriges Oberoende Småbryggerier och LRF anser sig 56 % av bryggarna vara helt eller till största delen beroende av importerade råvaror.

– Qvånum Mat & Malts drycker har alltid varit nischade mot mat, det hörs ju på namnet. Det har gett vårt öl ett försprång. När andra små bryggerier konkurrerar med varandra på puben så säljs vårt öl i restauranger. Där är det också naturligt att lyfta råvarans ursprung idag.

Ölets status inom restaurangvärlden har förändrats mycket under de senaste åren.

– Idag lägger Björn Frantzén in vårt öl i dryckesmenyn på sin trestjärniga restaurang. Det hade aldrig hänt för ett par år sedan.

Att Qvånum Mat & Malt brygger öl på lokal malt har inte gått obemärkt förbi. I maj i år publicerades en krönika av DN:s ölskribent Sanna Blomquist som uppmärksammar att Warbro Kvarn i Sörmland utökat sin förädling av svenskt spannmål med mälteri. Den gamla svenska kornsorten Balder mältrad av Warbro Kvarn har på Qvånum Mat & Malt använts för att brygga en ljus lager

som passande nog döpts till just Balder. Balder är ett tvåradigt korn som lämpar sig speciellt väl för mältning. Det förädlades fram av Weibull och marknadsfördes 1942. I krönikan beskriver Sanna Blomquist resultatet som ”en svindlande försmak om vad en maltrevolution skulle kunna bjuda på” med ”ett djup och en smak jag sällan stött på”.

NÅGONTING HÅLLER PÅ ATT HÄNDA på Sveriges åkrar. Gamla svenska spannmålssorter har börjat odlas igen. Warbro Kvarns mälteri är igång sedan förra året och fler småskaliga mälterier är på gång ute i landet. För humle finns också ett växande intresse i lantbrukarledet. Claes Wernersson menar att för maltens del så finns det goda förutsättningar och mycket kunskap sedan tidigare inom nationens gränser. Även humle har historiskt odlats i stor utsträckning i Sverige.

– Vad gäller humle så är det inte helt enkelt. Den svenska humle som finns tillgänglig idag är dyrare än importerad, samtidigt är den lägre i både arom och alfasyra. Det är inte så märkligt med tanke på att vi inte har haft något fokus på förädling av humle sedan 20-talet.

– Men nyligen så gjordes en fantastisk insamling och inventering av gamla svenska humlesorter av Else-Marie Strese inom Programmet för odlad mångfald, berättar Claes Wernersson.

Inom projektet har sextio sorters humle valts ut för att bevaras i den svenska nationella genbanken på Sveriges lantbruksuniversitet i Alnarp. Inom projektet har det gjorts analyser av de olika humlesorternas kemiska innehåll och av många har det gjorts bryggtester för att bedöma deras användningspotential





Tänk en dag när man kan jämföra kornsorten i malten och jordmånen den vuxit i som man idag jämför vindruvor och terroir när man pratar vin.

inom ölbryggning. Tre sorter har fått namn, förökats och gjorts tillgängliga i handeln: Hulla Norrgård, Näs och Korsta. Alla tre har blivit eftertraktade av svenska humleodlare.

Det pågår även projekt för att hitta skördemaskiner anpassade efter svenska behov för att mekanisera humleskörderna som annars blir väldigt tids- och arbetskrävande.

Förändringens vindar blåser också genom det politiska landskapet. Den nuvarande diskussionen om Sveriges självförsörjningsgrad är ett exempel som i förlängningen kan skapa incitament för ökad inhemsk produktion av malt och humle. Men den fråga som verkligen tycks beröra bryggarna är diskussionen om gårdsförsäljningens vara eller inte vara. Våren 2018 beslutade riksdagen att uppmana regeringen att verka för en lagändring som ska tillåta gårdsförsäljning i begränsad utsträckning och under förutsättning att Systembolagets monopol bevaras.

FÖR CLAES WERNERSSON handlar gårdsförsäljning om betydelsen av att kunna koppla en hantverksmässig produkt till en plats.

– I grund och botten så handlar det om respekt för produkten och relationen mellan den och platsen. Gårdsförsäljning är en mycket viktig beståndsdel för att kunna förmedla den relationen till konsumenterna. Att kunna stå här på gårdsplanen utanför bryggeriet och peka bort mot grannens fält och säga att där, där växer råvaran till vår öl.

Claes Wernersson är inte ensam bland bryggarna i sin syn på gårdsförsäljningens betydelse. Enligt Sveriges Oberoende Småbryggerier och LRF anser 80 % av de små bryggerierna att

gårdsförsäljning skulle öka deras lönsamhet. För Claes Wernersson handlar det också om hur växtplatsen påverkar ölets smak, hur den bidrar till att skapa en unik produkt formad av sin omgivnings förutsättningar.

– Vi har märkt jättestor skillnad i ölen beroende på malträvarans växtplats. Vi använde grannens ekologiska råg i en öl, odlad i mellanlera. Den tog slut och vi fick köpa in råg från Norra Vånga, odlad i en annan jordmån som gav en helt annan karaktär på ölet. Vi har också testat ekologiskt korn mot konventionellt, även där är det stor skillnad. Det vore ju snarare märkligt om det inte vore skillnad med tanke på att skördeuttaget skiljer en hel del. Det blir ju en annan sammansättning av näringsämnen i kornet.

– Tänk en dag när man kan jämföra kornsorten i malten och jordmånen den vuxit i som man idag jämför vindruvor och terroir när man pratar vin. Då måste vi också kunna optimera bryggningen och ölen efter maltens ursprung. Vi har en lång väg kvar, kunskapsmässigt, innan vi når dit men vi har en idé och arbetet är påbörjat. //



Lästips om svensk malt, humle och bryggerinäring:

Humle i den svenska nationella genbanken, Else-Marie K. Strese, SLU, 2016.

Svenska Småbryggerier i siffror 2018, Föreningen Sveriges Oberoende Småbryggerier och Lantbrukarnas Riksförbund.

NYA FORSKNINGSRÖN:

BRYGGARE DRIVS AV PASSION OCH OMSORG OM BYGDEN

I EN NY RAPPORT SIGNERAD WILHELM SKOGLUND, SOM FORSKAR OM KULTURELLA OCH KREATIVA NÄRINGAR VID MITTUNIVERSITETET, OFTA MED FOKUS PÅ GASTRONOMINS BETYDELSE FÖR LOKAL UTVECKLING, KONSTATERAS ATT ÖLBRYGGARNA VILL VERKA FÖR SIN BYGD OCH BRYGGA HÖGKVALITATIVT ÖL SNARARE ÄN ATT ÖKA OMSÄTTNING OCH VINST.

TEXT Viktor Vesterberg • FOTO Stéphane Lombard

Wilhelm Skoglund har i studien "Caring for Community through Crafted Beer" intervjuat tio jämtländska bryggare för att förstå vilka drivkrafter som ligger bakom den våg av hantverksbryggerier som sveper inte bara över Jämtland, utan över hela landet och stora delar av världen. Genom intervjuerna har Skoglund kommit fram till att traditionella mått på ekonomisk tillväxt inte är de starkaste drivkrafterna för bryggarna. Ökad omsättning, ökad vinst eller större produktion är inte det som i grunden motiverar merparten av bryggarna i studien. Istället drivs de ofta av en stor passion för att brygga öl av hög kvalitet och av en vilja att skapa någonting för den bygd som de verkar i. Det finns exempel på bryggerier som tackat nej till investerare som velat gå in med pengar, därför att de vill behålla kontrollen över verksamheten och för att kunna fortsätta att brygga i en hantverksmässig skala.

Själva kopplingen till den plats där man bedriver verksamhet är också mycket stark.

– Man vill kunna bo, leva och verka på en specifik plats, och man vill också skapa något produktivt och värdefullt för den platsen, för sin bygd. Till viss del utgår det från en känsla av att "det måste hända någonting", någonting som gynnar bygden, säger Wilhelm Skoglund.

I Jämtlands län har det funnits förutsättningar för att detta något ska hända. De intervjuade bryggarna vittnar om en anda av samarbete mellan de olika bryggerierna, och regionen är sedan en lång tid tillbaka rik på små och hantverksmässiga livsmedelsföretag. Trots att de små jämtländska bryggerierna i strikt mening egentligen är konkurrenter så försöker de att hjälpa varandra i stor utsträckning. Bryggerierna samarbetar kring transporter och säljer eller lånar råvaror till varandra om någon saknar eller inte kan få tag på någon ingrediens för tillfället.



QVÄNUM
MAT & MALT
**HEL GAS
HEMBRYGD**

MED ANOR FRÅN GATEGÅRDEN
BRYGGD PÅ BYGDENS KORN,
RÅG, HAVRE OCH SPELTVETE
SAMT BRYGGD MED ENBART
LOKAL HUMLE. EN STARK
VÄSTGÖTE SOM PASSAR TILL
KRAFTFULLA VÄSTGÖTA OSTAR.

INNEHÅLLER: KORN, RÅG, HAVRE, SPELTVETE

FÖRVARNA MONET OCH SÄLT. BEHÅLLER 40-45 °C

8 LÄNGD. ÖPNÄTTORNSHÄND OCH OCH THE RAG

VOLYM 33 CL - ALKOHOLINHALT 7,8 VOL %

BOTTLED FOR SUPPLY TO QVÄNUM MAT & MALT

GATEGÅRDEN, 400 80 WÄNNERUS, SVERIGE



Bryggerierna kan vara en förebild inom företagsutveckling med sitt sätt att lägga tonvikten vid andra värden än de strikt kommersiella.

– Det här särskiljer verkligen de små bryggerierna från vanliga företag. Det är en unik form av samarbete, menar Wilhelm Skoglund.

Mellan bryggarna sker ett utbyte av recept och idéer, och de arrangerar kurser för att öka kunskapsnivån sinsemellan. Det är också vanligt att bryggerierna samarbetar med andra mathanverkare i sin närhet, som bagerier, charkuterier, mejerier eller fiskförädlare.

I intervjuerna framkommer det att Eldrimner genom att vara ett kunskapsnav för småskalig livsmedelsproduktion varit viktigt för bryggarna i länet. Samtidigt efterfrågar bryggarna ett ökat samarbete med Eldrimner, till exempel olika specialkurser och support för det lokala nätverkandet, trots att man upplever en motsättning mellan Eldrimners fokus på lokala råvaror och vad som ses som bryggerinäringens behov av importerad malt och humle.

Bryggeriernas förankring i sina lokala sammanhang är något som ofta och tydligt syns i utformningen av produkterna. Den lokala kopplingen ses också som livsnödvändig av många av bryggarna. Detta tar sitt uttryck i att många av ölnamnen och etiketterna refererar till platser, personer eller historier som är kopplade till den lokala identiteten. Det finns till exempel öl uppkallad efter Storsjöodjuret, efter närbelägna berg, efter lokala original och vänner.

– Man brukar prata om kulturella och kreativa näringar och identitet är centralt i den här teoribildningen. I det begreppet ligger att en produkt inte bara är en basvara, den bär också på ett upplevelse- och ett symbolvärde. Det handlar om att upprätta en kontakt med konsumenten. Det här märks verkligen tydligt inom den småskaliga bryggerinäringen där man anspelar på lokala personer, namn, natur och mytologi. Det är ett väldigt relevant inslag i bryggarnas verksamhet, förklarar Wilhelm Skoglund.

Bryggarna ser det som att de bidrar till såväl det lokala som det regionala varumärket genom sina produkter och även genom att bryggerierna ofta fungerar som ett resmål för upplevelseturism. Hälften av de intervjuade bryggerierna driver egna res-

tauranger där de också serverar sitt eget öl. På så vis är turismen viktig också för bryggerierna, och en del av bryggarna menar att turismen är en förutsättning för att de ska kunna driva bryggeri.

Att turismen är viktig för bryggerierna och att bryggerierna är viktiga för turismen är något som uppmärksammas av beslutsfattare och som syns i hur riktlinjer utformas.

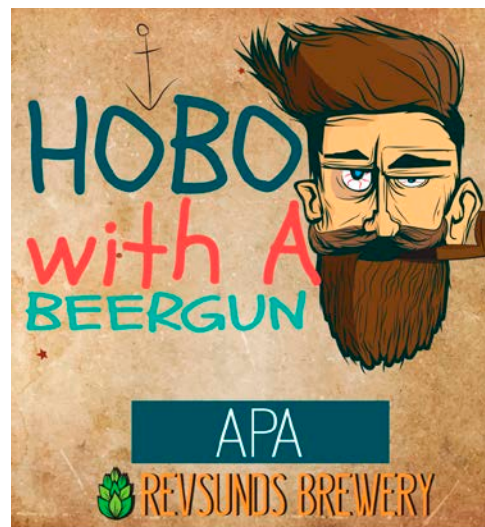
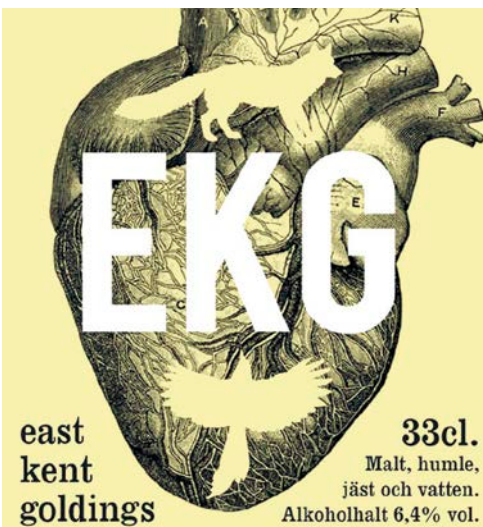
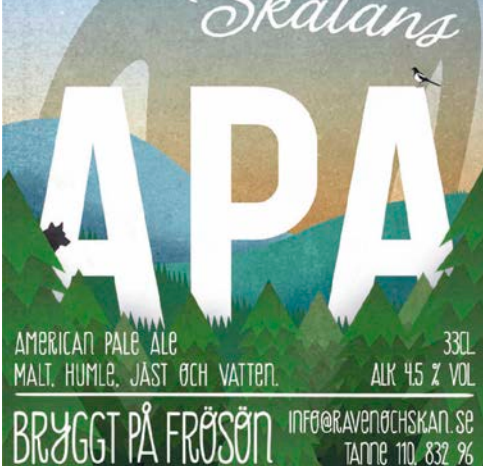
– Man ser ofta ett stort värde i den turistiska potentialen, men glömmer bort värdet för den lokala identiteten och för dem som bor på en plats. Även om ett bryggeri inte gör så stora vinster så kan effekterna för en bygd vara stora, om än svåra att mäta, säger Wilhelm Skoglund.

– Många aktörer har varit inblandade i den nya livsmedelsstrategin, för att ta ett exempel, och det är ju bra. Men den genomsyras av synsättet att om målen inte går att mäta så är det ingen mening med att arbeta för dem. Det är olyckligt att vara för instrumentell i sin syn på utveckling.

Bryggeriernas förutsättningar präglas också av att de är verk-samma i en region som är glest befolkad och där avstånden är stora. Detta innebär utmaningar, inte minst alkoholmonopolet, som gör att de små bryggerierna har begränsade möjligheter att nå ett större kundunderlag, samtidigt som de inte kan sälja till besökare i bryggerierna.

– I andra europeiska länder är det en förutsättning för de små dryckesproducenterna att kunna sälja sina produkter på plats direkt till konsumenterna. Framförallt blir det svårt att utveckla turismen kring de små bryggerierna när de inte får lov att sälja på plats, menar Wilhelm Skoglund.

Även om den geografiska belägenheten på landsbygden erbjuder stora utmaningar för de små bryggerierna, så skapar den också en grogrund för samarbete och nätverkande. Skoglunds slutsats är att de små bryggerierna kan vara en förebild inom företagsutveckling med sitt sätt att lägga tonvikten vid andra värden än de strikt kommersiella. Genom att behålla sitt fokus på hantverksmässig produktion av högkvalitativt öl och levande gemenskaper gör de regionen mer attraktiv, både för lokalbefolkning och turister. //







ANNA, HALLONEN OCH FÖRETAGANDET

DE RÖDA, STORA, SÖTA HALLONEN ÄR KÄRNAN I HALLONGÅRDENS VERKSAMHET. BÄREN ODLAS, SÄLJS OCH FÖRÄDLAS PÅ GÅRDEN OCH GER EN SMAK AV SOMMAR OAVSETT ÅRSTID. LANDSBYGDSFÖRETAGET OCH BESÖKSMÅLET HALLONGÅRDEN PÅ SÖDERSLÄTT I SKÅNE ÄR OCKSÅ ANNA BIÄRSJÖS BARNDOMSHEM OCH ARBETSPLATS.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

byn Bodarp mellan Trelleborg och Malmö ligger Hallongården med sina välskötta vita och röda hus samt de långa vita tunnlarna där hallonen odlas. De många besökarnas bilar märks väl i den lilla byn där utsikten över skånska Söderslätts bördiga landskap är milsvid. Anna Biärsjö är åttonde generationen på gården, som har anor från tidigt 1800-tal. År 1999 tog Annas föräldrar Kerstin och Johan Biärsjö över gården och gick från traditionellt lantbruk med grisavel till ett modernt mathantverksföretag med över 70 000 besökare varje år. Nu äger och driver Anna, Kerstin och Johan företaget tillsammans.



DET SPRAKAR TILL i Annas walkie-talkie, som hänger i hennes shortslinning.

– Kerstin till Anna, Kerstin till Anna.

Ett beslut måste tas och tillsammans löser de snabbt det problem som uppkommit.

– Vi införde våra walkie-talkies för att slippa ringa. Det tar ju 30 sekunder att koppla upp ett telefonsamtal. Det ville vi slippa, förklarar Anna och det säger något om synen på effektivitet på Hallongården.

Anna bor 7 km från sitt tidigare hem och sin nuvarande arbetsplats.

– Cyklar jag med elcykeln tar det mig 17 minuter hemifrån och hit. Det är precis lagom nära, säger hon.

Det säger också något om Anna, som aldrig går tomhänt. På väg ut i köket byter hon kaffekanna, rättar till marmeladburkarna i hyllorna, guidar besökare som vill kolla björnbärsodlingen och tar med sig disk.

– Tänk om jag hade haft ett kort svar på vad jag jobbar med, säger Anna och ler.

I grunden är hon utbildad civilekonom. Efter en stunds funderande konstaterar hon att det mest passande är att hon presenterar sig som landsbygdsföretagare.

– Vårt företag är odlingen, förädlingen och caféet. Vi är ett företag på landsbygden, som skapar någonting av att vi just ligger på landsbygden, resonerar hon.

Anna gillar variationen i sitt jobb.

– Det roligaste är att det inte finns någon vanlig dag. En bra dag på jobbet sitter jag ett par timmar på kontoret och jobbar med schemaläggning, fakturering, bokföring eller marknadsföring. Resten av dagen är jag ute och jobbar tillsammans med de andra i självplockningen eller i caféet.

Det Anna ser som den stora utmaningen är att hitta balans mellan jobb och fritid.

– Jag är nästan aldrig ”off”. Anledningen till att jag inte stänger av jobbet är till stor del att jag är så intresserad av det jag jobbar med. Även om jag är ledig har jag svårt att låta bli att lyfta luren och

ringa och fråga hur de har haft det, säger Anna.

Att jobba i ett familjeföretag och samtidigt vara småbarnsförälder är dock något som Anna uppskattar mycket.

– Det som kanske är det bästa med att driva företaget tillsammans med mamma och pappa är att jag har så mycket stöd. Mina föräldrar skulle aldrig missunna mig att vara med barnen.

Annas två barn tillbringar också gärna tid på Hallongården.

– Vilgot, som är 4 år, säger var och varannan dag att han vill jobba med mig, eller kanske snarare med mormor. Det är jättemysigt att barnen alltid vill åka till gården. Det blir man varm i hjärtat av, säger Anna.

Hennes egen första kontakt med mat-hantverk och företagande var på Ängavallen, där hon i perioder jobbat från det att hon var 15 år. Ängavallen ligger bara några kilometer från Hallongården och är en ekologisk gård med slakteri, gårdshandel, restaurang, mejeri och hotell.



– Jag blev väldigt inspirerad av att jobba där och det fick mig att vilja driva företag. Mamma har berättat att jag kom hem och sa att jag ville ha ett ställe som Ängavallen. Nu har Hallongården och Ängavallen olika inriktningar, men båda företagen skapar produkter av det de producerar och tar emot besökare, förklarar hon.

När Anna avslutat sin ekonomutbildning började hon jobba på bank, men Hallongården var redan tidigt väldigt lockande som arbetsplats.

– När jag hade jobbat på banken ett år tog jag tjänstledigt, för på sommaren ville jag ju vara på Hallongården. När jag kom tillbaka till banken på hösten tog jag tjänstledigt en dag i veckan för att ta över bokföringen på Hallongården.

På det sättet fortsatte det och Anna längtade efter kombinationen att få vara kreativ, men ändå jobba med ekonomi.

– Det här var 2012 och då fanns det inte utrymme för tre att jobba heltid i företaget, men då frågade jag om inte pappa kunde jobba externt ett tag, säger Anna.

Det kunde han. Och att Anna själv ville jobba på Hallongården gladdde Kerstin mycket.

– Den dag Anna kom och bad att Johan skulle jobba lite mera borta, det var ju höjden av lycka, säger Kerstin.

Alla barnen Biärsjö har i olika perioder jobbat på Hallongården.

– Nu är det enbart Anna som jobbar i företaget, men alla barnen har gjort sin, ska vi kalla det värnplikt i företaget, säger Kerstin.

Från 2018 jobbar Kerstin, Johan och Anna alla tre heltid i företaget. Mamma är mathantverkaren och produktutvecklaren. Pappa är agronomen och odlaren. Anna är entreprenören och ekonomen.

– I år har vi också hjälp av min kusin och en av mina systrar. Och av morfar förstås. Morfar är 85 år och helt fantastisk. Han viker lådor till bären. Han har köpt en trehjulig elcykel så han cyklar den dryga milen från Trelleborg hit och viker alla våra kartonger, berättar Anna.

Under högsäsong har Hallongården mellan 40 och 50 anställda. Många av dem är ungdomar.

– Att vara del i vårt stora team, ledarskapet som det innebär och att alla jobbar tillsammans för att skapa en bra upplevelse för våra besökare, det drivs jag av, säger Anna.

HALLONEN kom till gården år 2001. Att det blev just hallon berodde delvis på en kollega till Annas föräldrar, som helt enkelt sa att om han inte hade odlat jordgubbar hade han haft hallon. Det var också en bra gröda på en liten gård eftersom hallon kan ge hög skörd på liten yta.

– Hallon är ett helt fantastiskt bär för det har så mycket arom och smak så det finns så otroligt mycket man kan göra av det. Det är så tacksamt att skapa mathantverk och kakor på hallon. Det är ett lyxigt bär med karaktär. Ja, hallon är oslagbart som bär, men jag älskar jordgubbar också, säger Anna.

Hallongården odlar även lite jordgubbar, en del björnbär, krusbär, blåbär och sparris. Men det är hallonen som är den röda tråden.

– Jag äter hallon så ofta att min tandläkare undrade vad jag gjorde med mina tänder, skrattar Anna.

HALLONGÅRDENS odlingsfilosofi bygger på att arbeta proaktivt för att minimera användningen av bekämpningsmedel. Odlingen är inte ekologisk utan Hallongården har valt att skapa sin egen mix genom att kombinera det bästa av ekologisk och konventionell odling.

– Vi jobbar hårt för att odla hållbart och ta hänsyn till både människan, naturen och plantan, säger Johan Biärsjö.

Bland annat planteras rovkvalster ut i odlingen för att bekämpa skadedjur.

– Vår engelske konsulent säger att vi planterar ut "The Good Guys". Vi har också "Flying Doctors" i odlingen. Det är humlor som sköter ohyrabekämpning, förklarar Anna.

DET STORA KÖKET innanför cafét var grisstall innan grisarna byttes ut mot hallon. Kerstin är den som har huvudsavsvaret för mathantverket. Hon gick Eldrimners nystartarutbildning och började

med marmeladtillverkningen år 2007. I kopparkastruller på gaslåga produceras Hallongårdens prisbelönta produkter som marmelad, sylt, saft och nektar. Tillverkningen är småskalig och varje sats som kokas är på 4 kg. En person klarar av att tillverka två satser samtidigt. I köket bakas och lagas också fika och mat till caféets gäster.

– Mathantverket är en stor del av vår identitet. När vi gick från att enbart vara hallonodlare till att förädla hallonen, då började vi kunna berätta om Hallongården året runt, säger Anna.

Arbetsfördelningen i företaget är tydlig.

– Jag är inte bäst på att göra sylten eller marmeladen. Jag är inte bäst på att odla. Hallongården är för stort för att alla ska kunna allt, säger Anna och Kerstin håller med.

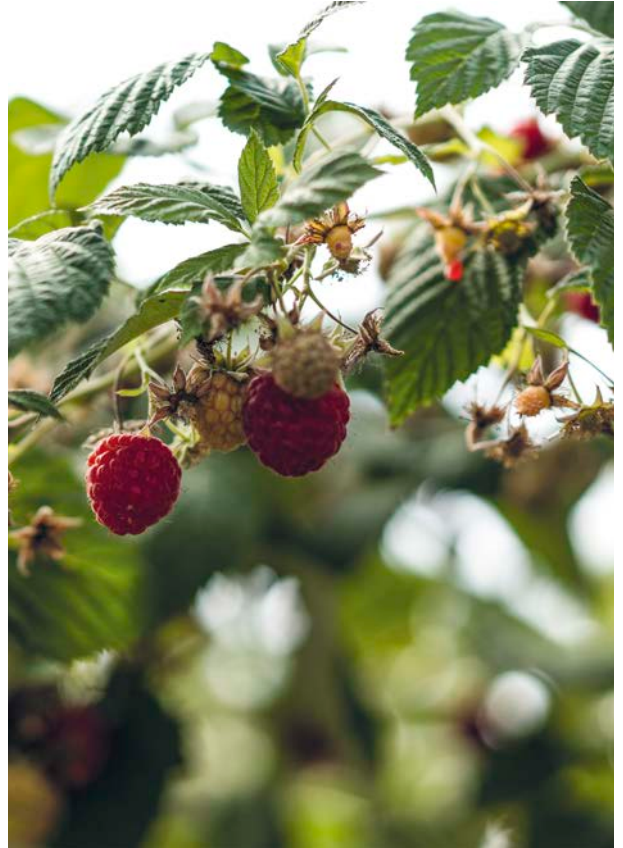
– Vi jobbar otroligt bra tillsammans. Vi tänker likadant, men vi går inte om-lott särskilt mycket utan vi är bra på olika saker och det tycker jag är en styrka i företaget, men naturligtvis kan det vara en svaghet också, säger Kerstin.

Förädlingsdelen av Hallongårdens verksamhet ökar inte just nu.

– Jag skulle vilja ägna mig mycket mer åt utveckling än vad jag hinner med; med nya smaker och nya grejor. Kunderna vill ha nyheter, men de vill ha allt det gamla också, säger Kerstin.

Under sommaren bygger Hallongården upp lager av bär. De har plockare som plockar bären som sedan fryses in. När det finns tid kokas marmeladen, sylten och de andra produkterna. Eller när det är tomt i hyllorna. Något som Kerstin gärna skulle göra är glass, men det har Anna hittills satt stopp för.

– Du får göra glass, den dag du har tid. Jag tycker också glass vore roligt, men det får inte bli en belastning. Det ska vara kul hela vägen, säger Anna.





Ett av de nyare tillskotten på Hallongården är självplockningen. Den har blivit en succé, trots att företagarna själva var skeptiska.

– Vi sa i väldigt många år att det aldrig skulle bli självplockning på denna gård. Vi skulle plocka. Gästerna skulle fika och handla. Vi var helt övertygade om att det var bäst. Ända tills vi testade självplockning, säger Kerstin.

Testet gjordes år 2014. I två timmar. Efter det har självplockningen blivit ett regelbundet och så gott som dagligt inslag under bärsäsongen på Hallongården. När de har som flest självplockarbesökare handlar det om 700 till 800 personer under några få timmar. Självplockningen är en välorganiserad upplevelse. När besökarna kommer inleder Johan Biärsjö, eller någon av de andra, med att välkomna besökarna och berätta vad som gäller och hur man hittar de finaste bären.

– Ni kommer att få plocka i tunnel 12. Där finns det fina, stora bär, men kruxet är att de hänger under grenarna. Ni måste lyfta på grenarna för att hitta dem. Lättast är om man jobbar med båda händerna, förklarar Johan i mikrofon med högtalaranläggning så att alla i kön kan höra honom.

Därefter visas plockarna in i de långa välskötta raderna av hallonplant i stora krukor i de vita plasttunnlarna. Sammanlagt har Hallongården flera kilometer tunnlar med hallon. Självplockningen är mycket för barnens skull. Det finns till och med en särskild barnvagnstunnel, med lite mer utrymme.

– Det är så roligt att barnen får komma med och plocka. Utan barnen är det ju inte Hallongården, säger Kerstin.

HALLONGÅRDEN är väldigt olika beroende på säsong.

– Det är en del av charmen för mig. En högsommar dag är det mycket av allt. En dag i februari är det lugnt och mysigt, säger Anna.

En varm sommar dag, som Anna ändå beskriver som lugn, är det fullt på parkeringen och både svenska, danska och engelska hörs i caféet och i hallonodlingarna.

– I morse hade vi besök från Kina också, säger Anna.

På årsbasis har Hallongården 70 000 besökare och flest under sommaren. Då ligger toppnoteringen på 1 000 personer per dag. Trots det internationella inslaget kommer de flesta besökarna från närområdet; Vellinge, Trelleborg och Malmö. Men det finns såklart utmaningar med att ha ett landsbygdsföretag som har öppet året runt.

– När jag öppnar dörren i oktober är det inte många som står på trappan. Ska man ha året-runtöppet får man jobba med sin kreativitet. Därför har vi valt att ha väffelbuffé från oktober till april och från oktober till december har vi tagit upp den gamla traditionen att stöpa ljus, berättar Anna.

Annas engagemang och intresse för företagande och entreprenörskap är ett uppskattat tillskott i Eldrimners styrgrupp, som hon från och med i år sitter med i.

– Jag älskar att driva ett litet företag. När man jobbar i små företag så ser man så snabbt resultat av det man gör, säger Anna Biärsjö. //



ELDRIMNERS STYRGRUPP

Eldrimners styrgrupp består av tio mathantverkare inom olika branschriktningar från hela Sverige. Styrgruppen behandlar bland annat utvecklingsfrågor inom Eldrimners verksamhet.

Anna Biärsjö från Hallongården är en av tre nya styrgruppsmedlemmar 2018. De övriga är Helena Länta, *Sapmi Ren & Vilt* -Jokkmokk och Anna Kälve-mark, *Ostmakeriet* -Rindö.

Sedan tidigare ingår Anna Randolph Schweitz, *Annas Hembageri* -Mariefred, Christiane Edberg, *Cum Pane ekologisk bakverkstad* -Göteborg, Jan-Anders Jarebrand, *Örtagård Öst* -Kälmarne, Lars Hansson *Bjärhus Gårdsbutik* -Klippan, Martin Bergman, *Bergmans Fisk & Vilt* -Vilhelmina, Rune Wikström, *AB Wikströms Fisk* -Möja och Tor Norrman, *Skärvångens bymejeri* -Föllinge i Eldrimners styrgrupp.



TIRAHOLMS FISK

NÄR DU FÖLJER VÄGVISNINGEN MOT TIRAHOLM BLIR VÄGEN SMALARE OCH SMALARE TILLS DU KÖR EN SMAL, SLINGRANDE GRUSVÄG GENOM TÅT SKOG. NÄR DU NÄR EN VIK AV SJÖN BOLMEN GLESNAR SKOGEN OCH DU SER STRANDEN, SJÖN OCH DE RÖDA BYGGNADERNA DÄR FAMILJEN EKWALL SOM DRIVER TIRAHOLMS FISK HAR SIN FÖRÄDLING, SIN BUTIK, SIN RESTAURANG, SITT HOTELL OCH SINA HEM. HÄR HITTAR DU EN LYCKAD KOMBINATION AV MATHANTVERK OCH TURISM HOS FÖRETAGARNA SOM TAR SIG AN FÖRÄNDRING MED FÖRTJUSNING OCH SKAPAR TRENDER ISTÄLLET FÖR ATT FÖLJA DEM.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard



Det som började med Vicky och Nisse Ekwalls önskan att bo på landet har under åren utvecklats till att bli ett välbesökt turistmål med unikt mathantverk, trendsättande gårdsbutik, uppskattad restaurang och ett sprillans nytt gårdshotell.

– Vi är lantbruksutbildade båda två, men lantbruk i början av 1980-talet, när vi hade studerat klart, det var ingen höjdare, säger Vicky Ekwall.

Hennes man Nisse är född på Tiraholms Säteri, som ligger vid Bolmens strand i Hallands län. På 1920-talet köpte Nisses farfar gården och Nisses föräldrar tog sedermera över och drev konventionellt jordbruk kompletterat

med fiske fram till 1980-talet när Vicky och Nisse tog över.

– Fisket var den del som snabbt blev den viktiga för oss. Jordbruket arrenderade vi ut till grannbönderna, berättar Vicky.

BOLMEN är Sveriges tionde största sjö. Där finns gös, gädda, ål, lake, abborre, braxen och mört plus säkert tio arter till. Sedan de tog över gården har Ekwalls bedrivit yrkesfiske med miljövänliga botten-garn i sjön, det vill säga stora ryssjor som sätts ut efter att isen gått upp.

– De vittjas minst tre gånger i veckan, men ibland betydligt oftare, till slutet av oktober då de tas upp för vintern, berättar Nisse.

Fisken fångas levande. Den som är för liten släpps tillbaka. Några hundra meter utanför bryggan ligger fiskodlingskas-sarna där det odlas regnbågslox. Nisse balanserar vant på båtens reling medan han fyller de finurliga matautomater som gör att fiskarna i kassen kan få mat om de simmar mot en pinne vid automaten. Andra eller tredje sommaren används den odlade fisken i verksamheten.

GÅRDSBUTIKEN på Tiraholms Fisk öppnade redan 1988, efter att efterfrågan på att handla fisk på gården ökat.

– Målsättningen är att kunden antingen ska möta oss vid bryggan och få med sig färsk fisk hem eller att de går in i restaurangen och njuter av en färdigla-



Många av kunderna var tyskar som helt enkelt ville köra ner på en grusväg. När vägen tog slut klev de ur bilarna och köpte lite rökt fisk och därifrån har det växt.

gad rätt, men även alla steg däremellan, förklarar Nisse.

Gårdsbutiken var en av de första i Sverige.

– Vi vet exakt var fisken kommer ifrån och har följt den från början till slut. Det är en historia som vi lätt kan förmedla.

Tiraholms Fisk sålde lokalproducerat långt innan det blev trendigt.

– Många av kunderna var tyskar som helt enkelt ville köra ner på en grusväg. Det fick man inte i göra Tyskland, men det fick man på vår. När vägen tog slut blev de ur bilarna och köpte lite rökt fisk och därifrån har det växt, säger Vicky.

I gårdsbutiken säljs även nu färsk fisk, rökta och gravade produkter, samt patéer och inläggningar. Allt kommer från sjön utanför dörren. Storsäljaren

är den varmrökta regnbågslaxen som finns med sex olika kryddningar. På väggen i gårdsbutiken sitter stora torkade gäddhuvuden. Den största gäddan vägde 20 kg och var 1,4 meter lång innan den blev av med huvudet. Gäddhuvudena är inte direkt några storsäljare, men det säljs något varje år, oftast till Tyskland.

MEDAN Vicky, Nisse, Malin, Jonas och deras anställda fikar i det nya hotellets matsal kommer en besökare in, trots att det är stängt. På tyska frågar hon efter att få köpa vykort. Vicky hjälper henne genast till rätta. På tyska. Det hade alla i familjen gjort. De tyska turisterna har alltid varit viktiga och speciellt när företaget byggdes upp.

– Att kunna tyska är en viktig del av vårt värdskap. Vi är ju beroende av att folk kommer tillbaka, säger Malin.

Och det gör folk. Varje år har Tiraholms fisk runt 40 000 besökare. Bara några minuter efter att vykortsköparen lämnat hotellet kliver en tysk herre in. Hans fiskeutrustning har trasslat till sig. Nisse talar om för honom att det är över 5 mil till närmsta fiskebutik. Den tyske mannens bekymrade min får Nisse att be honom att hämta grejorna så reder han ut den hopknutna linan åt honom. Allt sker på tyska såklart. Nästa fråga från samme man rör färsk fisk. Kan de möjligen få köpa lite sådan? Självklart kan det ordnas. Jonas tar emot i förädlingslokalen om en stund. Det blir nog sik.





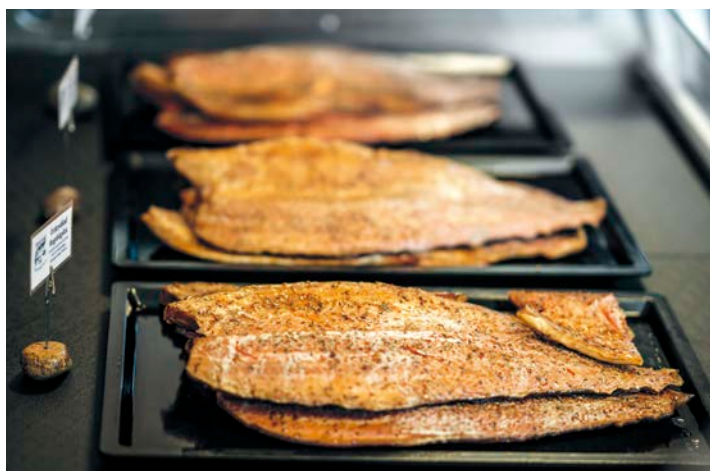
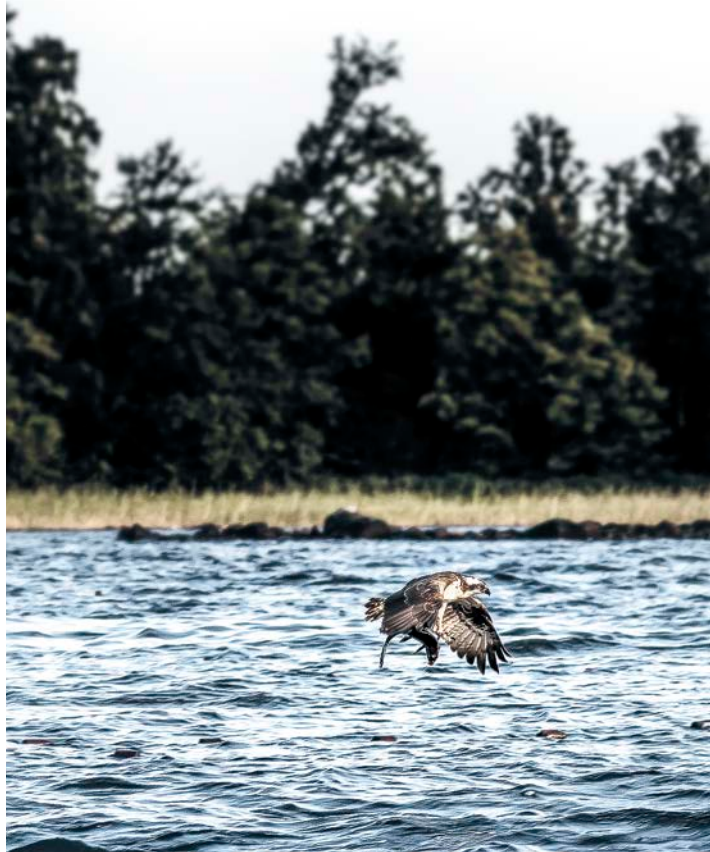




FOTO Judith Etzold

UTVECKLINGEN av fiskprodukterna på Tiraholms Fisk satte igång på riktigt i början på 1990-talet. Vicky började göra bland annat patéer och gäddburgare.

– Det är roligt att de produkter som vi gjorde när vi var precis i början av vårt mathantverkeri håller än i dag, säger Vicky.

Det som har fungerat bra har behållits på Tiraholms Fisk. I övrigt har utvecklingen och förändringen av företaget hela tiden fortsatt.

– I ärlighetens namn har vi inte tänkt så mycket, utan bara gjort. Både Nisse och jag är ”doers” och när det bara var vi två så bestämde vi vid frukosten vad vi skulle fixa. Så höll vi på ganska länge. Det är egentligen först nu med hotellet och när barnen är med som vi planerar på ett bättre sätt, erkänner Vicky.

RESTAURANGEN öppnade 1998 och det tog i och för sig mer än en frukost innan Vicky och Nisse bestämde sig för att bygga den.

– Våra kunder i affären påpekade att de ville ha någonstans där de kunde äta och inte bara handla, men en restaurang skulle göra oss bundna på ett helt annat sätt än vad gårdsbutiken gjort och vi skulle också behöva mer personal. Samtidigt hade jag längtat efter ett riktigt kök för att kunna utveckla produkterna, berättar Vicky.

Det blev restaurangbygge, men det började med en betydligt mindre restaurang än den som finns idag. Då fick 40 personer plats inomhus. Nu rymmer nästan tre gånger så många i den rustika lokalen som tidigare var gårdens tröskloge.

– Vi har hela tiden handlat eller renoverat när vi haft råd, säger Vicky.

Efter stormen Gudruns härjningar i januari 2005 användes delar av det stormfälda virket till att bygga ut restaurangen. Det blev också pub och glasskafé.

I restaurangen är det Vicky som är dirigent. Hon har komponerat menyerna och hon lagar maten, men hinner också hjälpa stamgäster till rätta, fixa till bordsplaceringen och instruera personalen. Portionerna som serveras är rikliga.

– Ungefär i samma veva som vi öppnade restaurangen blev det trendigt att ha väldigt stora tallrikar och väldigt små portioner. Det har jag aldrig tyckt varit nån bra idé. Jag tycker att man ska bli mätt om man går ut och äter på restaurang.



Till de varma eller kalla fiskrätterna, där man kan välja mellan stekt, rökt, friterad, grillad eller gravad fisk, serveras grönsaker och tillbehör som Vicky helst vill ska komma från närområdet. Speciella maträtter för barn stämmer inte heller överens med Vicksys filosofi.

– Jag tycker att barnen ska kunna få en mindre portion av allt det vi har på menyn, så att de också äter fisk som de vuxna gör.

Precis som med gårdsbutiken var Tiraholms Fisk före sin tid med gårdsrestaurang.

– När vi började fanns inte det här med närproducerat i allmänhetens medvetande och det kan vara en del i vår framgång. När den trenden kom var vi

redan igång med både gårdsbutik och restaurang.

En gäst i restaurangen berättar att han tar med sig sin familj för att äta på Tiraholms Fisk två gånger varje sommar.

– Det är ändå svårt att välja vad man ska äta, säger han.

För den som inte lyckas har Vicky komponerat en mixad grilltallrik med gädda, gös och regnbåge och en kall tallrik med fyra olika sorters regnbågslax. Du blir garanterat mätt, oavsett vad du väljer från menyn.

Besökarna på Tiraholm kan inte heller undgå att lära sig om fiske och om matproduktion. Menyerna och underläggen på borden är fyllda av matnyttig information. En av de mindre gästerna är

helt uppslukad av bilderna på de olika fiskarna på baksidan av menyn och försöker lära sig dem.

– Gös, gädda, regnbågslax, lake, ål. Ål, lake, regnbågslax, gädda, gös, läser hon om och om igen.

På underläggen förstärks även det lokalproducerade. Där står att fisken som serveras kommer från sjön precis utanför och att den därför troligen har rest en kortare sträcka än vad du har gjort för att komma hit. Den som väljer att läsa de informativa skyltarna om gården eller gå tipsrundan i omgivningarna får lära sig ännu mer om fisk, men även om allemansrätt, om sjön, om fliseldning, om jakt och om historia. Utanför restaurangen simmar fiskar i stora kar.



– Eftersom insjöfisk är ett okänt område för många, tycker vi att det finns en anledning att lära ut lite mer. Barn tycker det är roligt och ända sedan vi öppnade gårdsbutiken har vi haft möjlighet att erbjuda besökarna att gå och titta på fisk. När det är svalare kan man få se både gädda, abborre och gös. På sommaren visar vi upp ål. Folk gillar det och det blir lite levande, säger Vicky.

EN STRID STRÖM av bilar rullar in på parkeringarna. De tyska husbilarna är flest, men det finns även svenska. I juli månad i år kunde de räkna till 320 ställplatsnätter.

– Husbilarna var verkligen något vi halkade in på. Vi var på en mäsas då en

journalist frågade om vi hade ställplats för husbilar. Vi visste inte riktigt vad ställplats innebar, men vi sa att vi fall höll på att fixa sådan. När vi kom hem från mässan markerade vi ut en bit av parkeringen som ställplats. Efterhand har vi utvecklat den så att man kan få el, vatten och soptömnings. Det innebär naturligtvis ett tillskott till restaurangens, konstaterar Vicky.

Men trots husbilsexpansionen kommer de flesta besökarna fortfarande från närområdet.

– Trots att vi är ett landsbygdsföretag ligger vi i ett expansivt område med många städer. Det kommer folk från Värnamo, Gnosjö, Gisslaved, Anderstorp och hela Halland. En hel del göteborgare kör ner också.

Skåningarna försöker man flörta lite extra med på hösten runt fars dag. Då bjuds det in till firande av Märten Gös i samband med Fars dag.

– Gös har blivit en oerhört populär fisk, säger Nisse.

I samband med det dignande julbordet med insjöfisk och viltprodukter får du hugga din egen julgran. Vicky menar att satsningen på turism är det som har gjort att företaget har kunnat fortsätta utvecklas.

– Turismen är väldigt viktig för oss. Vi hade kunnat sälja vår fisk och vårt mathantverk på torg och marknader från vår fiskbil. Det hade inte krävt lika mycket lokaler och personal, men det hade inte heller varit lika roligt. Dessutom hade då troligen inte barnen kunna stanna kvar i företaget, konstaterar Vicky.

Utöver familjen jobbar nu två personer heltid och en person på deltid på helårsbasis. Under sommarhalvåret anställs också ett 30-tal ungdomar.

På Tiraholms Fisk ser Vicky en tydlig trend att besökare åker från städerna till landsbygden för att äta och handla.

– Det är rätt häftigt och jag har tänkt på det mycket i sommar. Mathantverkare och gårdsbutiker har lyckats med att få ut folk på landet. Förr var det hela tiden: nu sticker vi till stan och går på restaurang, men nu är det häftigt att vi har vänt det, säger Vicky nöjt.

Turismen är väldigt viktig för oss. Vi hade kunnat sälja vår fisk och vårt mathantverk på torg och marknader från vår fiskbil men det hade inte varit lika roligt. Dessutom hade då troligen inte barnen kunna stanna kvar i företaget.





ATT GÄSTA Tiraholm och omgivningarna runt Bolmen har anor långt tillbaka. Redan riddaren Ebbe Skammelsson, som är huvudperson i en medeltida svensk ballad, ska ha tagit sin tillflykt till trakten, efter en misslyckad kärlekshistoria som slutade med ond bråd död. Någon sådan dramatik finns det knappast för besökarna som nu övernattar på Tiraholms hotell. Det är ett modernt gårdshotell, med 18 rum, som kommit till dels eftersom gästerna efterfrågat det och dels för att skapa sysselsättning åt ännu en generation, eftersom generationsskiftet på Tiraholms Fisk har påbörjats. Mamma, pappa och de tre barnen Ekwall har bildat ett aktiebolag som de äger tillsammans.

– Det är mot naturen att lägga av, säger Nisse och ler.
Han, Vicky, Malin och Jonas jobbar alla fyra heltid i företaget.

– Det är jätteroligt att barnen vill fortsätta. Det känns svårt att sluta, men på det här sättet kan vi stötta våra barn, säger Vicky, som också gläds åt att hela klanen nu bor på Tiraholm.

– Alla barn bor i varsitt hus på går-

den. För några år sedan var vi tre som bodde här. Nu är vi tolv, säger hon stolt.

Storebror Jens jobbar på IKEA och är inte delaktig i den dagliga driften, men väl i aktiebolaget och i utvecklingen.

– Han är strategen och plockar in sina erfarenheter från sitt jobb och det han upplever runt om i världen. Det är både väldigt bra och lite jobbigt att han lyfter blicken och kommer med idéer och tankar hur vi kan utvecklas och bli bättre och göra saker annorlunda. Inte minst i hotellsatsningen har han varit väldigt drivande och delaktig. Det hade inte sett ut som det gör om inte han varit med, säger Malin.

Tillsammans med pappa Nisse sköter lillebror Jonas fisket och förädlingen. Han pratar inte så mycket och inte så gärna.

– Det finns andra som är bättre på det, säger han och ler.

Malin tror inte att det finns så många som är bättre än honom på att fiska och på att förädla fisken.

– Det finns nog inte många som filear gös eller röker fisk på det sätt Jonas gör. Det är en väldigt trygghet att ha honom

här jämte pappa och mamma, säger Malin.

Själv har hon huvudansvaret för hotellet. Hon är utbildad turistekonom från Linnéuniversitetet och skrev lämpligt nog sin uppsats om generationsskiftet i turistföretag.

– Hotellet har blivit ett naturligt sätt att utveckla företaget, utan att för den skull äventyra råvaran eller förädlingen.

Restauranggästerna har i många år frågat efter övernattningsmöjligheter och företag har framför önskemål om kunna hålla konferenser och möten på Tiraholms Fisk.

– Vi har ett väldigt företagsrikt område runt omkring oss, konstaterar Malin.

Den 21 maj checkade de första gästerna in på hotellet, som dock ännu inte har invigts.

– Vi fick så många bokningar direkt, så vi har inte hunnit. Vi prioriterade besökarna framför att någon skulle klippa ett band, men det är väl inte för sent än, säger Malin och skrattar.

Hennes intresse för turism kom tidigt.



När jag var yngre handlade det om att själv uppleva världen. Nu handlar det mer om att ta världen till Tiraholm.

– Jag vet att jag när jag var liten skrev i en sådan här ”Mina vänner”-bok att jag ville jobba som servitris och att min högsta önskan var att resa jorden runt. När jag tog studenten insåg jag att de där två grejerna gick bra att kombinera. Jag kunde sommarjobba som en galning på Tiraholms Fisk och sen hade jag ganska mycket tid att kusa runt i världen, jobba på skidorter och åka skidor.

Nu är prioriteringarna kanske något annorlunda, men essensen finns kvar.

– När jag var yngre handlade det om att själv uppleva världen. Nu handlar det mer om att ta världen till Tiraholm. Den svenska landsbygden har många unika värden som jag vill visa upp, resonerar hon.

I bygget av hotellet har det varit viktigt att ta vara på det unika med platsen och insjöfischen. Från fångst till förädling och försäljning.

– Det är ingen annan än vi som gör det, i den här omfattningen. Det har vi tagit med oss in i hotellet också. Det är ingen slump att mattorna i hotellet liknar en kulen, halvbåsig sjö, att det hänger gamla gästnar åror i rummen och att det finns fisklädor i konferensrummen. Hotell finns det många, men att vi är ett livskraftigt, förädlade yrkesfiskeföretag är ju det som är unikt med oss, förklarar Malin.

Den yngre generationen Ekwall är alltså redan engagerad i företaget. Och det finns inget som tyder på att engagemanget eller utvecklingen avtar.

– Har mamma och pappa lyckats hålla liv i och utveckla det här företaget i 40 år, så ska väl vi kunna hålla liv i det i minst 40 år till. Sen måste varje generation få göra egna val och utveckla egna idéer, säger Malin.

Hon tycker att någon slags utveckling måste finnas hela tiden, men det kan inte

alltid vara att bygga nya, stora byggnader utan samtidigt behöver man förädla det som redan har byggts upp.

– Vi vore dumma om vi frågick mammas och pappas grundvärden i företaget. Både när det gäller mathantverket och hållbarhetstänket. Det har funnits med i den här verksamheten från starten och långt innan ord som klimatsmart, hållbart, närproducerat, ekologiskt och cirkulär ekonomi var på var mans läppar. Det har alltid varit vår verklighet utan snygga termer, så det tar vi självklart med oss in i framtiden, säger Malin Ekwall. //



Den 12 november har du själv chans att uppleva Tiraholms fisk då Eldrimner har Mathantverksdag med tema mathantverk och turism där. Se sidan 54.

MATHANTVERKSHUSET I VUOLLERIM

TEXT Inez Backlund • FOTO Karina Lindh och Eva Juntti Berggren

I VUOLLERIM VID POLCIRKELN INVIGDES I BÖRJAN AV SOMMAREN DET NYA MATHANTVERKSHUSET. HÄR KÖAR FOLK FÖR ATT FÅ SMAKA OSTARNA YSTADE PÅ FJÄLLKOMJÖLK FRÅN DET NYA MEJERIET ELLER ÄTA EN VUOLLERIMRULLE, BYGDENS EGNA INNOVATIVA VARIANT PÅ SNABBMAT.



Det är roligt att göra ost, det är härligt med fjällkor och det är gott att leva och bo i en by med så många engagerade människor. Agnes Otterbech strålar när hon visar upp det nya mejeriet i Mathantverkshuset Vuollerim Delikatesser.

Här planerar hon att ysta cirka 9 000 kg ost per år av den fina obehandlade fjällkomjölken från Vuollerim Gård. De utsökta hårdostarna har namn efter korna på gården, först ut är Gärda, en välsmakande ny ost på den svenska hantverksmarknaden. I mejeriet görs också yoghurt, färskost med nordliga smaker och en helt unik variant av den i Norrbotten så populära kaffeosten; färskgräddad Fjällko-ost.

– Det blir dessertostar också så småningom, säger Agnes.

I SAMBAND MED att Jokkmokks kommun blev Matlandet Sveriges huvudstad 2014 utlystes en tävling i bästa mathantverk. Här såg Vuollerimrullen dagens ljus. En innovativ produkt där de lappländska råvarorna möter det asiatiska köket. En riktig Slow-food-snabbmatsprodukt som kan tillverkas både utomhus och inne. Vuollerimrullen fick ett varmt mottagande.

Bygdebolaget Mathantverkshuset Vuollerimdelikatesser bildades och bjöd in till samarbete om att skapa ett gemensamt mathantverkshus mitt i byn med plats för både mejeri och produktionskök. Ett omfattande arbete med många ideella timmar påbörjades. I våras nåddes målet för etapp ett, när mejeriet invigdes den 6:e juni.

MJÖLKEN TILL MEJERIET kommer från fjällkorna på Vuollerim Gård. De verkar gilla att få besök. Kommer fram och hälsar glatt. På gården finns flera unika genetiska linjer och några av Sveriges mest intressanta fjällkor. Asta hör till en fin gammal linje, liksom Gärda, Sia, Sabina och Myra. De är snälla och friska med generellt låga celltal i mjölken. Flera av dem mjölkar också bra för sin ras. Hygienen är viktig, korna mjölkas i celltalsordning och analyser görs regelbundet.

– Fjällkor ger normalt inte så stora mängder mjölk, men de ger istället en mjölk med unika egenskaper, som ger ett högt ostutbyte, säger Evalena Skallstad, som är en av gårdens tre koskötare.

– Vi utfodrar inte korna för att få volym, utan för att få mjölk med näringsämnen som har de bästa egenskaperna att ysta på. De äter i huvudsak gårdens gräs, hö och ensilage, säger Evalena.

Fjällkorna har funnits på gården sedan 2013 och Bidra ideell förening tog över verksamheten våren 2018. Målsättningen är att bevara fjällkorasen och att hålla landskapet öppet.

– Ungefär hälften av mjölken går till Agnes mejeri i Mathantverkshuset. Mellan 450 och 500 liter per gång transporteras till henne, resten tar Norrmejerier hand om. Årsproduktionen är totalt 180 000 kg.

BYGGNADEN där Mathantverkshuset nu finns var tidigare bank och klädbutik. Där fanns också en källare som nu förvandlats till ett perfekt mognadslager för ost. Inte ens den heta sommaren 2018 har kunnat påverka temperaturen där. De vackra och välsmakande hårdostarna mår gott på sina hyllor.





KARINA LINDH är vd för Mathantverkshuset Vuollerim Delikatesser och idéskapare till Vuollerimrullen. Tillsammans med flera andra utvecklade hon smakerna och tillverkningen. Karina berättar om etapp två, med produktionskök, butik och café. När allt är klart ska det sjuda av liv i hela byggnaden, lokala mathantverkare ska kunna producera och sälja sina produkter, ortsbor och besökare kunna handla i delikatessbutiken och fika i caféet samtidigt som de tittar in på produktionen.

– Detta hade aldrig gått om vi inte varit så många som jobbar tillsammans, det är samarbetet som gör oss starka, säger Karina.

Hon, liksom många andra, har flera olika engagemang i denna verkligt levande glesbygd.

TVÄRS ÖVER GATAN från Mathantverkshuset finns turistbolaget Lapland Vuollerim, där Evalena Skalstad berättar om många av Vuollerimbygdens aktiviteter.

– Det här är en livaktig bygd som det är väldigt roligt att bo och leva i, säger Evalena.

Här finns runt 800 invånare, nästan 60 företag och 30 ideella föreningar. Bygden har flera oberoende bygdebolag där målsättningen är att stärka bygden och den lokala ekonomin. Evalena räknar upp sju bolag där alla har skrivit in i sin bolagsordning att ingen vinst delas ut till aktieägarna utan återinvesteras i bygden. Mathantverkshuset Vuollerim Delikatesser AB är ett av dessa.

DET FÖRSTA BYGDEBOLAGET är Vuollerimbygdens ekonomiska förening som startade för drygt 20 år sedan. Då gällde det att ta vara på servicen i samhället, något de lyckades med. Under 2006 lade Fortifikationsverket ut ett centralt beläget hotell som



hade stått tomt, till försäljning. Ett nytt bygdebolag bildades och hotellet kunde köpas efter att bygdens invånare hade bjudits in att bli aktieägare. Behovet av att restaurera var stort, men delägarna hjälptes åt att inreda rummen.

NU BEHÖVDES också aktiviteter, både för invånarna och för besökare. Utifrån ett bygdeinitiativ startades Lapland Vuollerim Welcomes You år 2007, ett bygdebolag med ungefär 50 delägare. Företaget är medlem i Svenska ekoturismföreningen och certifierat med Naturens Bästa.

– Idag har vi ett 50-tal olika event, arrangemang och paket att erbjuda. Vi har tagit fasta på öppenheten här och ordnar aktiviteter som ger tillfälle till möten mellan besökare och de som bor i bygden. Vi erbjuder exempelvis att följa en samisk familj, steka suovas över öppen eld och ta del av deras berättelser. Något som uppskattas mycket är en så kallad Hushopparmiddag då bybor och besökare tillsammans äter förrätt i ett hus, huvudrätt i ett annat och dessert i ett tredje. Ett fantastiskt sätt för möten mellan människor. En islyktefestival till snöns och det blå vinterljusets ära, lockar utländska turister, berättar Evalena.

TACK VARE ett lokalt initiativ är Vuollerim med i Guinness rekordbok. Då tände bybor och besökare 2 651 islykter samtidigt. Byn kallar sig också Islyktornas By och varje år kan besökarna få ta del av denna extra upplevelse i samband med Jokkmokks marknad.

– En mycket vanlig kommentar från besökare är ”Här skulle jag vilja bo”. Och många besökare kommer tillbaka år efter år, säger Evalena. //



CERTIFIERING

FRÅGOR & SVAR

UPPDATERINGAR & FÖRÄNDRINGAR 2018

Eldrimner Certifierat Mathantverk® syftar till att bevara och utveckla mathantverk i Sverige. Certifieringen värnar om begreppet mathantverk och gör det enklare för konsumenter att hitta mathantverk. Kriterierna uppdateras vartannat år och efter diskussioner i Eldrimners branschråd och bland Eldrimners personal är ett antal förändringar gjorda. Till exempel får inte längre nitrit användas i lufttorkad bit, pastej och paté eller i blodprodukter. För hantverksmjöl har kriterierna förtydligats och några justeringar har gjorts inom glass och honung. Den största förändringen är dock att det nu går att certifiera jästa drycker, både öl, cider och vin.

Alla kriterier och regler finns på eldrimner.com/certifiering.



– Varför ska jag certifiera mina produkter?

- När du certifierar din produkt med Eldrimner certifierat mathantverk visar du konsumenten att den verkligen är ett mathantverk. Dessutom bevarar du mathantverkets värde, förklarar mervärdet och upplyser konsumenten.

– Vad får jag ut av att bli certifierad?

- Eldrimner arbetar kontinuerligt för att uppmärksamma de företag som har certifierade produkter. Bland annat får dessa företag inbjudan till att vara med på mässor där Eldrimner och mathantverkare deltar. I Eldrimners kartbok Vägvisaren till Sveriges mathantverk och i appen Mathantverk lyfts företag med certifierade produkter fram extra. Även i Eldrimners övriga informationsmaterial ges de företag som har certifierade produkter utrymme.

– Vad kostar det att bli certifierad?

- Det kostar 1000 kr per år i serviceavgift, oavsett hur många produkter du vill certifiera.

– Jag har jättemånga produkter och ändrar ständigt. Måste jag skicka in en lista på alla produkter jag har och alla ingrediensförteckningar?

- Många mathantverkare är kreativa och har många produkter. Det är positivt och ger en stor bredd och mångfald. För att kunna certifiera sina produkter måste du dock skicka in en lista på alla produkter och vad de innehåller till Eldrimner.

Detta för att ingredienslistan är en kontrollmöjlighet som Eldrimner har för att se att produkterna inte innehåller ingredienser som inte tillåts i certifieringen. Eldrimner litar på producenterna och lämnar det i övrigt upp till producenten att hålla sig inom reglerna.

De flesta producenter har etiketter som de kan skicka in till Eldrimner, eller möjlighet att fotografera sina produkter.

Det går när som helst att skicka in en ändring till Eldrimner för att uppdatera sin lista på produkter.

– Jag har närmare till råvaror från Danmark eller Norge. Kan jag inte använda dem istället?

- Det är inte tillåtet att importera en råvara från ett grannland och certifiera den. Eldrimners uppdrag är att jobba med landsbygdsutveckling i Sverige och därigenom arbeta för de svenska producenterna. Detta går således utanför Eldrimners uppdrag. //



→ **ELDRIMNER
CERTIFIERAT
MATHANTVERK ©**

Fler frågor och svar hittar du på eldrimner.com. Du kan också kontakta Christina Hedin, christina@eldrimner.com eller 010-225 32 64 för mer information.



CHARKUTERI

RÅD FRÅN VÅRA RÅDGIVARE

MED LEIF PERSSON OCH MARGONA LUNDGREN

Leif Persson är charkuterist på BJÄRHUS GÅRDSBUTIK. Han styckar gårdens nöt- och lammkött, tillverkar och röker korvar och hela bitar. Leif har ofta uppdrag som föreläsare och utbildare inom chark. Hans bakgrund som rörmokare och då särskilt inom värme och kylsystem gör att han har goda kunskaper om klimatrum, kylanläggningar och ventilation.

Margona Lundgren driver GÅRDSCHARKEN i norra Jämtland, som hennes pappa Sören Lundgren startade upp. De styckar kött, gör korvar, torkar, varmröker och kallröker korvar och hela bitar. De legotillverkar en del korvar till lantbrukare och jägare som har eget kött som de vill få tillbaka i förädlad form.

– Vilken utrustning brukar man behöva för att börja förädla sitt kött till korv och rökta produkter i egna lokaler?

→ En bra start för den som vill börja förädla är att skaffa en ordentlig köttkvarn. Där ska man inte snåla. Sedan behöver man en korvspruta, den kan vara handvevad för att hålla nere kostnaden lite. En blandare behöver man till korvsmeten och det går bra med en begagnad degblandare från bagerier eller restaurangkök. Om du ska börja göra emulsionskorvar så behöver du en snabbhack. En sådan kan man få tag i begagnad för ca 25 000 kr. För att röka kan man köpa rostfria varmrökningsskåp, antingen el- eller gasol-drivna. Det finns även mindre skåp som är ok. Beträffande kallrökning så kan man bygga själv. Tänk även på att ha kylrum för insaltade produkter innan rökning. Det bör ha fallande kyla – ingen fläkt på kylelementet utan i taket, så luften faller ner på produkterna, man vill behålla fukten runt produkterna. Alternativet är en större förångare i kylrummet som är överstor så man inte torkar ut produkterna med för låg relativ fuktighet. Men man får inte komma över 80 % heller. En luftfuktighetsmätare är alltså nödvändig.

Beträffande kallrök så går det bra att bygga själv eller skaffa en 10 fots container, som funkar utom när det är varmt ute. Om man har halvstor produktion kan man inreda en mindre sjöfartscontainer, med en plåtlåda i mitten där man eldar spån.

– Jag har problem med min lufttorkade korv. Korvarna blir mörka i kanterna och röda i mitten. Varför det?

→ Det handlar om den relativa fuktigheten som behöver hålla ca 78 %. I detta fall är det troligen för torrt. Vakuumpacka korvarna några dagar eller slå in dom i plast så fjälstret blir fuktigt av den inneboende fukten, sen är det bara att fortsätta torka.

– Mina varmrökta korvar blir väldigt skrynkliga, vad kan man göra åt det?

→ Det kan vara två fel. Antingen har upphettningen gått för fort och kärntemperaturen blivit för hög, långt över 71 grader. Det kan också vara något med avsvälningen. Kylningen är viktig, man måste kyla med kallvatten, antingen duscha eller doppa i kar så kärntempen kommer ner till 20 till 25 grader snabbt. Då bli korvarna perfekta om smeten och stoppningen i fjälster i övrigt är ok.

– Hur kan man varmröka korvar på ett enkelt och bra sätt?

→ Ett tips är att använda ett plåtskåp som det eldas i botten på. Vanligast är björk och gran. Björken ska vara utan näver. Alved är annars populärt som ved vid varmrökning. I början eldas med dörrarna på glänt så att korven kan ge från sig ånga och bli yttorr. Sedan stängs dörrarna och det eldas mer. Det finns en ventil och så har vi dels en plåt över elden som ska hindra sotpartiklar att nå korven och dels en dropplåt som fångar upp det som droppar från korven. Det får inte bli för varmt så att allt fett smälter ut. Rumstemperaturen ska ligga på 80-90 grader. Innertemperaturen ska bli 68 grader. För att korvarna ska bli bra är vi noga med alla steg i processen. Renlighet, temperaturer, bra råvaror, rätt verktyg. Man måste lära känna sin rök.

– Är det någon skillnad på att varmröka korv och skinka?

→ Det är inte så stor skillnad, men det tar längre tid. Hela bitar röks i ca 12 timmar. De behöver förberedas dagen före och ska hänga i 8 till 10 grader i god ventilation natten före. Då påbörjas processen med att de ska bli yttorra. Under rökningen bör man öppna och kontrollera då och då. Det blir också en extra ventilation som är bra för produkterna. //



På eldrimner.com under fliken RÅDGIVNING finns fler rådgivare från alla branscher som kan svara på frågor från dig som mathantverkare.



BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

RÅD FRÅN VÅRA RÅDGIVARE

MED CATRIN HEIKEFELT OCH VIKTORIA VESTUN

Catrin Heikefelt och Viktoria Vestun är branschansvariga för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner. Catrin är en ofta anlitad kursledare och lärare, både på Eldrimner och runt om i Norden. Viktoria har skrivit boken Förädling av bär, frukt & grönsaker, som ger vägledning vid tillverkning av hantverksprodukter som saft, marmelad, chutney, pickles, surkål, fruktvin och vinäger. Den går att beställa via eldrimner.com.

– Jag funderar på att sätta två års hållbarhet på min alkoholfria bärglögg. Jag har ganska låg sockerhalt i min glögg men den är pastöriserad. Min erfarenhet är att glögg ofta blir ännu bättre av lagring och då kan jag sälja eventuell överbliven glögg som lagrad nästa år. Skulle det fungera?

→ Du kan absolut sätta två års hållbarhet på din glögg. Vid tillverkning av pastöriserade bärprodukter blir hållbarheten i princip obegränsad mikrobiologiskt sett, så länge förpackningen är oöppnad och intakt. Dock kan färg- och smaksförändringar ske med tiden men så länge du upplever dem som acceptabla, eller till och med fördelaktiga, är det inget problem.

Tycker du att smakskillnaden mellan den nykokta glöggen och den lagrade är stor kan du fundera över om du vill att dina kunder ska kunna skilja dem åt på något sätt. Kanske vill du sätta en extra etikett på flaskan som talar om att den är lagrad? Eller kanske har du möjlighet att berätta det för kunden vid köptillfället?

Det är alltid en bra idé att spara och provsmaka sina produkter vid olika tidpunkter för att utvärdera hur smaken förändras. Kanske kommer man fram till att man inte vill sälja för nyligen tillverkade produkter för att de ska hinna få sin rätta smak innan de når kunderna.

– Jag tycker det är krångligt att göra ingrediensförteckning till våra produkter, särskilt som vi gör inkokta päron. Ska man då ange frukten för sig och ingredienserna i lagen för sig?

→ För produkter i lag, som inkokt frukt, behöver inte ingredienserna anges var för sig för lagen respektive frukten. Dock ska både produktens totala vikt samt dess avrunna vikt anges i gram (g). Observera att det är nettovikten som ska anges, vilket är produktens vikt sedan förpackningens vikt dragits av. Andra produkter i lag är till exempel inlagda grönsaker och för dem gäller också ovanstående.

– Jag är i köptagen av en brixmätare. Är det något särskilt jag ska tänka på? Jag undrar också över detta med brix och att de verkar mäta så olika saker men ändå samma. Detta förstår jag inte riktigt. Den jag tittar på mäter vätska och socker.

→ En brixmätare, eller refraktometer, används för att mäta sockerhalten i produkter. Många mathantverkare inom bär- och fruktförädling har nytta av en sådan. Särskilt eftersom sylt, marmelad och gelé enligt Livsmedelsverkets föreskrifter måste märkas med sockerhalten mätt med just en refraktometer. En refraktometer kan också vara ett bra hjälpmedel vid tillverkning av drycker samt vid tillredning av lag för sockertorkning.

En refraktometer mäter egentligen hur ljuset vinklas när det faller genom ett prov. Sedan omvandlar instrumentet detta så kallade brytningsindex till koncentrationen av ett visst ämne. Se till att du väljer en refraktometer som är till för att mäta socker (sackaros), för det finns även sådana som är avsedda för att mäta etanol- eller salthalter samt för att kontrollera glykolhalten i kylarvätska. Även om refraktometern är gjord för att mäta sockerhalten kan det vara bra att veta att värdet inte blir helt exakt eftersom andra lösta ämnen, framförallt syror, påverkar resultatet. I produkter där socker dominerar, som sylt och saft, kan dock värdet användas som ett mått på sockerinnehållet.

Se också upp med att det finns refraktometrar som är avsedda för att kontrollera vattenhalten i honung. Honung ska innehålla under 20 % vatten, så en sådan refraktometer visar oftast på värden mellan 0–20 % vatten. Om du gör sylt och marmelad med sockerhalter kring 50–60 %, eller drycker som kanske är kring 10 %, kan du inte använda en sådan refraktometer eftersom den inte visar värden inom det intervall du är intresserad av.

Förutom att se till att den refraktometer du väljer mäter rätt sak och att den mäter inom det intervall du har behov av att mäta inom finns det olika typer att välja bland. Det är en smaksak om man trivs med att använda en digital eller analog variant. Vissa föredrar att läsa av värdet själv och väljer alltså en handhållen refraktometer medan andra föredrar någon av de digitala mätarna där värdet visas på en display. De handhållna kan dock vara svårare att läsa av vid mätningar på starkt färgade produkter. Ofta kostar de handhållna mindre än de digitala mätarna. //

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.

**INSPIRATIONSdag****PROVA PÅ MATHANTVERK I
VÄSTMANLANDS LÄN**

Eldrimner bjuder in till en inspirationsdag i Västmanland. Under dagen får du prova på olika former av mathantverk. Du kan få ysta ost och göra din egen yoghurt, tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka marmelad. På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer två av fyra halvdagspass och de produkter du är intresserad av.

DATUM 25 oktober

PLATS Restaurangskolan Culinarens på Folkets hus i Köping

KOSTNAD 1200 kr + moms (*lunch och fika ingår*)

SISTA ANMÄLNINGSdag 9 oktober

**MATHANTVERKSDAGAR****MATHANTVERK OCH TURISM**

Vi diskuterar hur besöksnäringen och mathantverket samarbetar för att öka inkomsterna och stärka den regionala identiteten.

Måltidsturismen har stor potential och inom den har mathantverket en central roll. Mathantverkarna ger besökarna minnesvärda upplevelser och visar hur unika produkter skapas. För att ta till vara möjligheterna och arbeta gemensamt för att utveckla besöksnäringen bjuder Eldrimner in till kunskapsutbyte och diskussion mellan mathantverkare och besöksnäring.

DATUM och PLATS

10 oktober, Hem till gården, Västerås, Västmanlands län

11 oktober, Hjulsjö 103, Hällefors, Örebro län

24 oktober, Gula industrihuset, Stallarholmen, Södermanlands län

25 oktober, Stafva Gård, Barlingbo, Gotlands län

12 november, Tiraholms Fisk, Unnaryd, Hallands län

13 november, Rudenstams Bär & Fukt, Huskvarna, Jönköpings län

KOSTNAD 300 kr inklusive moms (*fika och lunch ingår*)



NYBÖRJARKURS

KURS I FISKFÖRÄDLING

Den här kursen vänder sig till dig som söker kunskap om fiskförädling eller vill ta del av hur en erfaren fiskförädlare producerar. Kursledare är Håkan Björk som driver Björks Ringsjön och under kursen visar han hur han arbetar med inläggningar, varmrökning och färsprodukter. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt. Den råvara vi använder är lax, sill och gädda. Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 6–7 november

PLATS Björks Ringsjön utanför Höör, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 oktober

NYBÖRJARKURS

ROM- OCH FISKFÖRÄDLINGSKURS

Kursen vänder sig till dig som söker kunskap om fiskförädling eller vill ta del av hur någon annan fiskförädlare producerar.

Marlene Tagesson driver Spikuddens Butik & Café och har mångårig erfarenhet av löjromsberedning. Under den här kursen lär hon oss hur vi tar tillvara rom från siklöja.

Håkan Björk från Björks Ringsjön i Skåne lär oss hur fisk gravas och hur vi tillverkar olika produkter av fiskfärs. Vi går igenom hantering från råvara till färdig produkt av arter som finns i området. Kursen är främst praktiskt inriktad.

DATUM 24–25 november

PLATS Spikudden, Spikens fiskehamn vid Vänern, Västra Götaland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 november



STUDIERESA

INSPIRATIONSRESA TILL POLEN

Vi reser till norra Polen för att studera fiskförädling och småskaligt yrkesfiske. Resan tar sin start i Gdynia, som är en del av det historiskt intressanta trestadsområdet bestående av Gdansk-Gdynia-Sopot, beläget i Gdanskbukten.

Efter att ha bekantat oss med den regionala matkulturen reser vi vidare mot Kasjubien, som är ett sjörikt område väster om Gdansk där kasjubierna bedrivit fiske i generationer. Därefter går resan återigen mot östersjökusten för besök hos fiskare och fiskförädlare. Med på resan deltar Iwona Slojka, researrangör med mångårig erfarenhet av Polen.

Vi kommer att titta på:

- Hur det lokala fisket bedrivs
- Förädlade produkter som framställs
- Redskap de polska yrkesfiskarna använder
- Förädlingslokaler och utrustning som används i produktionen
- Regelverk och hur de tillämpas vid fiske och förädling

DATUM 25–30 mars

PLATS Norra Polen

KOSTNAD 7 500 kr + moms. Priset inkluderar båttresa med hyttplats tur och retur Karlskrona - Polen, resor mellan studiebesöken i buss och boende med helpension i tvåbäddsrums.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 november





GRUNKURS

CIDERKURS

Här är tillfället för dig som vill lära dig tillverka cider på ett hantverksmässigt sätt. Kursen tar upp det grundläggande kring ciderproduktion från äpple till färdig flaska.

Kursledaren David Biun kommer från USA där han både studerat och arbetat med vinproduktion, druvodling och cidertillverkning. Idag är han cideri-chef på Brännland Cider, som bland annat producerar en av världens bästa iscidrar på svenska äpplen.

Kursen ges på engelska.

DATUM 20–21 november

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms (fika ingår)

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 oktober



SPECIALKURS

SENSORIK OCH SMAKSÄTTNING AV MATHANTVERK

Denna kurs vänder sig till dig som tillverkar olika produkter av bär, frukt och grönsaker, bröd och andra bakverk eller som jobbar med mathantverk i servering. Du vill lära dig mer om sensorik, att matcha dryck och mat samt hur du kan smaksätta produkter.

Kursen leds av Leena Jansson som är sommelier och dessutom har mångårig erfarenhet som juryordförande för dryckesklasserna i SM i Mathantverk.

Du får lära dig grunderna i sensorisk analys och vara med på en provsmakningsövning med syfte att du ska lära dig identifiera smaker och sätta ord på dem, samt hur dryck och mat påverkar vandrande. Leena berättar om olika sätt att smaksätta mathantverksprodukter med örter och kryddor och hur du hanterar dem för att få fram smaker på bästa sätt.

Kursen ska öppna ögonen för nya, ibland oväntade, smakkombinationer som kan ge det lilla extra till en produkt eller maträtt.

DATUM 18 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 200 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari



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 kring mattraditioner i olika länder från flertalet resor runt om i världen.

Den första dagen handlar om pickling av grönsaker. Du får lära dig om hur du kan variera lagen med ättika, vinäger och sur juice och lägga in olika typer av grönsaker. Det blir klassiska svenska produkter med ny twist, samt produkter med inspiration från England, Korea och USA. Dag två handlar om mjölksyrade grönsaker och Jens presenterar hur fermenteringstraditionen ser ut ur ett globalt perspektiv, men med fokus på Korea. Jens tar med sig exempel på bland annat olika typer av kimchi och berättar om olika tillverkningsätt och kryddningar.

Du som deltagare har möjlighet att ta med dig egna produkter för att kunna diskutera med Jens hur de kan utvecklas smakmässigt.

DATUM 19–20 februari

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 28 januari

NYBÖRJARKURS

MJÖLKSyrNING AV GRÖNSAKER

Denna kurs vänder sig till dig som funderar på produktion av mjölksyrade grönsaker för försäljning. Kursen kräver inga förkunskaper.

Under kursen får du lära dig grunderna för mjölksyrjäsning, 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 och lagringstid, samt om hållbarhet.

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 6–7 mars

PLATS Hansjö, Orsa, Dalarna

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 11 februari



FÖRDJUPNINGSKURS

FORTSÄTTNINGSKURS FÖR PRALINMAKARE

Denna kurs vänder sig till dig som redan tillverkar chokladpraliner och vill utveckla ditt sortiment. Du är van att hantera choklad och kan temperera och gjuta skal och göra fyllningar men vill förfina produkterna eller inspireras till ett nytt utbud.

Kursen formas efter deltagarnas önskemål och inför kursen får du beskriva vad du vill utveckla i ditt sortiment. Sedan får du ta med egentillverkade produkter till kursen för gemensam provsmakning och förbättringsförslag diskuteras och provas.

Under kursen får du också lära dig om att färgsätta och gjuta skal med naturliga färger, som rödbeta, vetegräs och blåbär, samt fördjupa dig i olika typer av fyllningar.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio. Hon är konditor och har erfarenhet av att jobba med choklad i över 17 år.

DATUM 12–13 mars

PLATS Minas chokladstudio, Fjälkinge, Skåne

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 februari



GRUNKURS

FRUKTVIN OCH CIDER

Under denna kurs får du lära dig om tillverkning av bär- och fruktvin samt cider. Den teoretiska delen behandlar de olika stegen i tillverkningen, från råvara, förbehandling, pressning och alkoholjäsning till efterbehandling samt 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 livsmedelingsenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling. Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 9–10 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars



GRUNKURS

DELIKATESSKONSERVERING

Denna kurs riktar sig till dig som vill göra steriliserade helkonserver, så som soppor och grytor. Huvudfokus ligger på produkter av vegetabilier, men om intresse finns hos deltagarna kan även produkter med kött behandlas.

Vid de teoretiska momenten får du lära dig varför sterilisering väljs som konserveringsmetod, vilka olika produkter som är lämpliga att tillverka, samt genomgång av steriliseringsutrustningen, en så kallad *autoklav*.

Under de praktiska momenten blir det tillverkning av soppor och grytor av främst grönsaker och baljväxter. Du får sedan se hur det går till att använda autoklaven för att sterilisera och göra dessa produkter till helkonserver. Det blir också genomgång av stabilitetstest för att verifiera konserveringen.

Kursledare är Guillaume André, som är livsmedelingsenjör på utbildningscentret CFPPA i Florac i Frankrike och har mångårig erfarenhet av utbildning inom livsmedelsförädling. Kursen tolkas från franska till svenska.

DATUM 11–12 april

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 25 mars





NYBÖRJARKURS

KORVHANTVERK PÅ EDGÅRDEN

Vill du veta hur man gör hantverksmässig färskkorv och grillkorv från grunden och följa verksamheten hos ett prisbelönt charkuteriföretag där djurens välmående står i fokus? Då är vår tvådagars nybörjarkurs på Edgården något för dig. Familjeföretaget i fjärde generationen föder upp egna grisar, förädlingen sker i gårdens charklokaler och alla möjliga sorters charkuteriprodukter säljs sedan i företagets mobila butik Grisbilen. Både styckning och användning av olika kött detaljer går igenom på kursen. Dessutom tillverkas olika typer av korvar.

Kursen vänder sig till dig som inte har någon tidigare erfarenhet av charkuteritillverkning eller möjligtvis har provat hemma i det egna köket.

DATUM 22–23 oktober

PLATS Edgården, Flarken, Västerbotten

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 oktober

GRUNKURS

GRUNDUTBILDNING FÖR CHARKUTERISTER

Eldrimners mest efterfrågade charkkurs som ger gedigna grundkunskaper för att komma igång med egen förädling.

Teori, tillverkning, instruktioner och provsmakningar varvas under veckan och det finns även möjlighet att få återkoppling på egna produkter. Kursen kräver inga förkunskaper. I teoridelen lyfts även vikten av låg stressnivå och hygien vid slakt samt fördelarna av att ha hela kedjan från levande djur till färdiga produkter på samma gård.

Kursen riktar sig dels till dig som vill komma igång med produktion och få inspiration för tillverkning av alla slags charkuterier, och dels till dig som redan har kommit igång med förädling men vill utveckla ditt sortiment. Lärare under kursen är Jürgen Körber, som är charkmästare och slakt- och charkchef på den ekologiska gården Herrmannsdorfer i Bayern. Han är en av Eldrimners återkommande charkexperter.

Under kursveckan används lokalt kött av mestadels gris, men förädlingsprinciperna är desamma oavsett vilket kött du använder.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 5–9 november

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 5 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 oktober



GRUNKURS

SLAKT & STYCKNING AV LAMM

Lär dig hela kedjan från levande djur till färdiga styckdetaljer på tre intensiva dagar med mycket praktik. Inga förkunskapskrav.

Under handledning lär du dig slaktens alla moment steg för steg från grunden. Bedövning och avblodning utförs dock av de erfarna lärarna. I styckningen lär du dig befria styckdetaljer och styckningsekonomi. Teori om HACCP för slakt och styckning, bedövnings- och köttkvalitet, bultpistolhantering, slaktmognadsbedömning, hygieniska och praktiska krav på lokaler, regler för försäljning och prissättning. Du får även vara med vid Livsmedelsverkets levandedjursbesiktning på slaktdagen. Störst vikt ligger på de praktiska delarna.

För att slakta på egen hand krävs godkända lokaler och kompetensbevis efter teoretiskt prov, det ingår ej i kursen.

Huvudläraren Elsa Lund Magnussen driver Lindås Lamm utanför Karlstad med fåruppfödning, gårdsslakteri, styckning och egen försäljning. Under slaktdagen medverkar även slaktaren Per Lindberg som lärare.

DATUM 29–31 januari

PLATS Lindås Lamm, Karlstad, Värmland

KOSTNAD 5 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari

FÖRDJUPNINGSKURS

LUFTTORKADE CHARKUTERIER

Lufttorkade charkuterier ses ofta som kungligheter bland förädlad kött. Den här kursen vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i chark och kommit igång med förädling av lufttorkade produkter.

Under kursen varvas teori och praktiska moment inom de två produktkategorierna lufttorkad korv och lufttorkade hela bitar.

Målet med kursen är att lära sig tillverkning av goda och säkra produkter med större svårighetsgrad. Ta gärna med egna produkter för feedback.

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

DATUM 4–8 februari

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 januari



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

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

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

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

DATUM 19–20 november

PLATS Räven & Osten, Lida, Järforsen, Småland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 4 november

GRUNKURS

GRUNKURS I YSTNING

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa dig goda och grundläggande kunskaper i ystning. Du vill starta gårdsmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare.

Kursledaren Michel Lepage är en mycket kunnig och erfaren gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som Eldrimner har samarbetat med i drygt 20 år. Michel har en gedigen utbildning inom ystning och mejeri samt erfarenheter från både industri- och hantverksmässig produktion.

Under kursdagarna kommer Michel att förmedla de grundläggande kunskaperna inom ystning. Varje dag innehåller en teoretisk genomgång samt en demonstrationsystning.

På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi, patogena bakterier, riskbedömning samt tillverkning av mjuka osttyper som camembert och mjuka ostar med kittyta, syrad ost som lactique, pressade osttyper, blåmögelost, salladsost, mozzarella samt yoghurt. Det blir också en genomgång av hur man styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 5–9 november

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 7 oktober



FÖRDJUPNINGSKURS

LAGRING MED MICHEL LEPAGE

Nu djupdyker vi i temat ostlagring! Under tre dagar får vi praktiska tips kring hanteringen av olika osttyper i lagret, vad som menas med en bra och normal utveckling och hur vi bedömer och hanterar problem i vår lagring. Vi lär oss hur vi kan tänka i utvecklingen av smaker i vår ost, hur vi tidigt kan hantera "ostens beteende" för att planera vår lagring för en ultimata produkt vid försäljning.

Vi går också igenom olika typer av lagringslokaler, diskuterar problem och problemlösning.

På kursens första dag ystar vi två versioner av mjuk ost, en för längre lagring och en för kortare lagring. Vi följer sedan dessa ostar under sina första dagar i lager. Vi kommer också att behandla olika osttyper i olika stadier av lagring. Deltagare välkomnas varmt att ta med egna ostar, både lyckade ostar och problemostar.

I kursen ingår också förpackningskunskap där vi tittar på material som lagrar och bevarar osten på bästa sätt. Vi ägnar också tid till att diskutera deltagarnas egen lagring. Kursen tolkas till svenska av Eldrimners personal.

DATUM 4–6 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 13 januari

STUDIERESA

OSTRESA TILL ASTURIEN I SPANIEN

Ystningsresan 2019 går till Ostens land. Så kallas nämligen Asturien, belägen mellan Atlankusten i norr och Cantabriabergen i söder, en av Europas betydande osttillverkande regioner.

Provinsen är hemvist för drygt 40 olika ostsorser, bland annat den berömda Cabrales, en ursprungsskyddad blåmögelost som lagras i naturliga grottor. Dit går ett av våra besök. Andra ostar vi kommer att bekanta oss med är Gamoneu, Afuega'l Pitu, Casin och Beyos. Turism och osttillverkning, det regionala utvecklingscentret Valnalon, och ciderhus utgör andra ämnen och stopp på resan. Tolkning sker till engelska.

DATUM 25 februari–1 mars

PLATS Asturien, Spanien

KOSTNAD 9 000 kr + moms, varav anmälningsavgift 500 kr + moms betalas vid anmälan. Priset inkluderar flygresan, boende och helpension.

SISTA ANMÄLNINGSDAG 16 december. Bindande anmälan.

KONTAKT birgitta@eldrimner.com



SPECIALKURS

YSTNING PÅ GETMJÖLK

Ges i samband med specialkurs Smör, halvfet pressad ost, syrade mjölkprodukter, 21-22 februari.

Den här kursen är ett fantastiskt tillfälle att lära dig hur du ystar på getmjölk. I kursen ingår även andra viktiga kunskaper för mejeriverksamhet. Under kursen lär du dig att sätta syrakulturer och vi ystar följande osttyper på getmjölk: syrad ost (sk lactique), vit caprin/källarlagrad getost samt mese. Du kommer även att lära dig prisberäkning och mejeriets ekonomi, vasslehantering, ostlagring samt sensorisk beskrivning av ost. Praktik och teori varvas.

Kursledare är Annika Schrewelius, som är en mycket erfaren och kunig mejerist. Hon har mångårig erfarenhet från att driva eget mejeri där hon ystat på gårdens egna getmjölk och inköpt komjolk. Annika har i många år hållit kurser i Eldrimners regi och ansvarar för våra yrkeshögskoleelever.

DATUM 18–20 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 3 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 januari



SPECIALKURS

SMÖR, HALVFET PRESSAD OST, SYRADE MJÖLKPRODUKTER

Ges i samband med specialkurs Ystning på getmjölk 18–20 februari.

Kursen vänder sig till dig som är hantverksmejerist men även till dig som har mjölkförsäljning och vill börja förädla andra mjölkprodukter.

Kristina Åkermo är inte bara gårdsmejerist utan även veterinär. Hon driver sedan 2003 Oviken Ost i Jämtland, där hon tillverkar ost, smör och yoghurt på gårdens får mjölk samt komjolk från en lokal mjölkproducent.

Innehåll:

- separering av mjölk
- syrnning av grädde
- tillverkning av smör och kvarg
- ystning av pressad ost (typ Gouda) på halvfet mjölk som är en bra ost att kombinera med smörtillverkning
- mognad och lagring av pressade ostar

De praktiska tillverkningarna genomförs som demonstrationer.

DATUM 21–22 februari

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 27 januari

NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

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

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

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

DATUM 25–26 februari

PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 februari

INSPIRATIONSDAG

I VÄSTMANLAND

På restaurangskolan **Culinaren** i Köping

25
OKTOBER



Prova på
att göra din
egen ost, korv,
bröd eller
marmelad

Lär dig att tillverka riktig mat från grunden. På inspirationsdagen får du prova på olika former av mathantverk: ysta ost och göra din egen yoghurt, tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka sylt och marmelad på trädgårdens bär. Det är ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer själv mellan två olika arbetspass och de produkter du är intresserad av. Under dagen får du dessutom höra flera mathantverkare berätta om sina företag.

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

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

MATHANTVERKSDAGAR

HÖSTEN 2018 – VÅREN 2019

TEMA

MAT- HANT- VERK OCH TURISM

Hur kan besöksnäringen och mathantverket samarbeta för att öka inkomsterna och stärka den regionala identiteten?

Diskussion och kunskapsutbyte mellan mathantverkare och besöksnäring



VÄSTMANLAND

10 oktober

Hem till gården, Västerås

ÖREBRO

11 oktober

Hjulsjö 103, Hällefors

SÖDERMANLAND

24 oktober

Gula industrihuset, Stallarholmen

GOTLAND

25 oktober

Stafva Gård, Barlingbo

HALLAND

12 november

Tiraholms Fisk, Unnaryd

JÖNKÖPING

13 november

Rudenstams Bär & Frukt, Huskvarna

