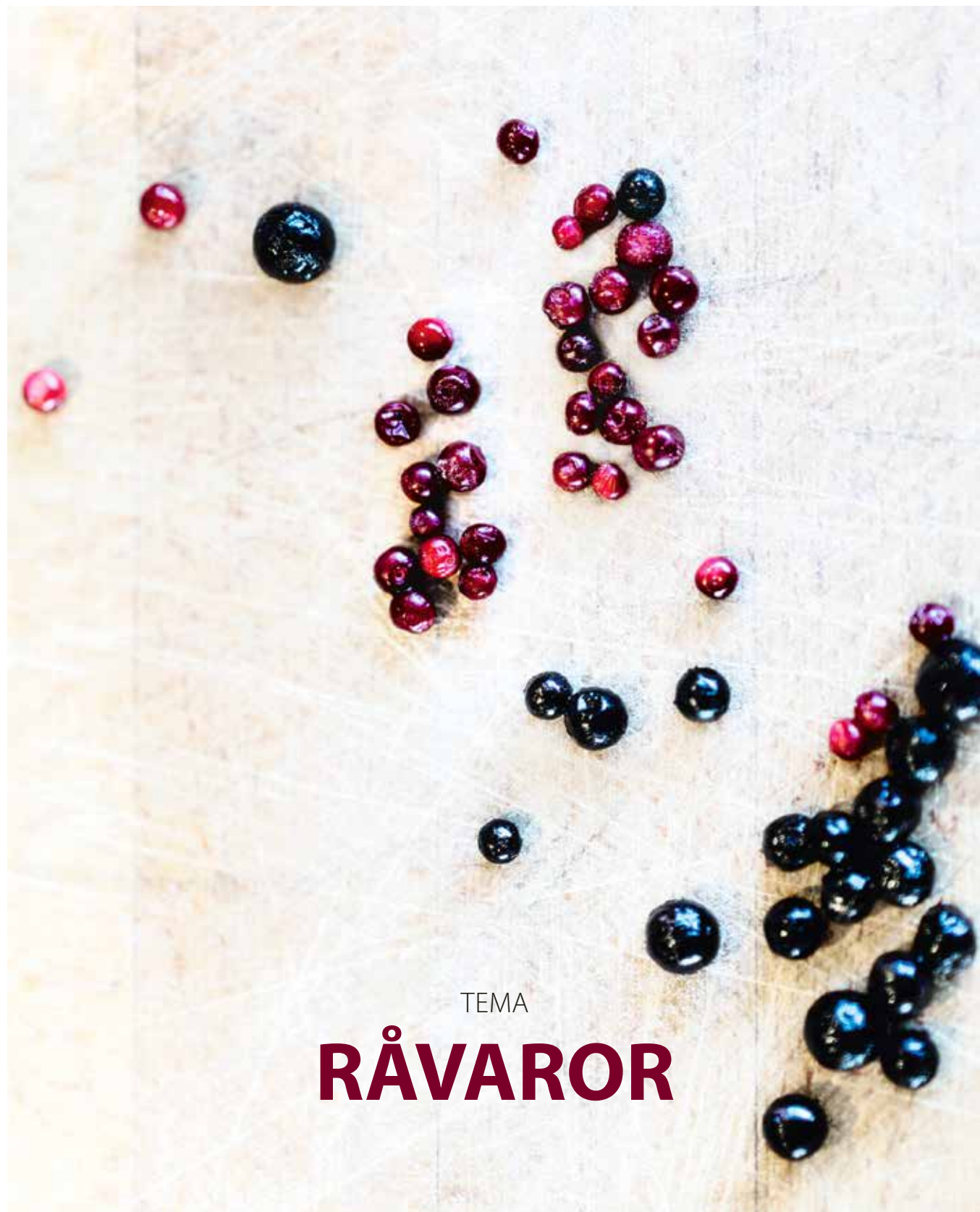


MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN ELDRIMNER – NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

nr 2/SOMMAR 2017



TEMA

RÅVAROR

MATHANTVERKETS RÅVAROR

VAD ÄR KVALITET? ETT MÖTE SOM ÖPPNAR FÖR SPÄNNANDE MÖJLIGHETER,
TILLSAMMANS - RÅVARUPRODUCENTER OCH MATHANTVERKARE

BÄTTRE INKOMSTER FÖR RÅVARUPRODUCENTEN, BÄTTRE
TILLGÅNG TILL BÄSTA RÅVARAN FÖR MATHANTVERKAREN.
DISKUSSIONER, KUNSKAPSUTBYTE OCH INSPIRATION.

VÄSTERNORRLAND
GÄVLEBORG
GOTLAND
SÖRMLAND
STOCKHOLM
SKÅNE
HALLAND

6 SEPTEMBER
7 SEPTEMBER
5 OKTOBER
11 OKTOBER
12 OKTOBER
8 NOVEMBER
9 NOVEMBER

BRUKSGODSET
RESTAURANG SJÖMÄRKET
LUMMELUNDAGROTTAN
BÅLTSNÄS GÅRD
NORRTELJE BRENNERI
HARATORPS GÄSTABUD
SKÅRS GÅRD



MATHANTVERK

SOMMAR 2017

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



Tidningen MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år • UPPLAGA 8 600 exemplar • ANSVARIG UTGIVARE Bodil Cornell
REDAKTÖR Catharina Andersson • GRAFISK FORM, LAYOUT & BILDREDAKTION Stéphane Lombard • TRYCK Elanders
PRENUMERATION Gå in på eldrimner.com och fyll i formuläret • ADRESSÄNDRINGAR Elisabeth Hallin, lisa@eldrimner.com
OMSLAGSFOTO Stéphane Lombard

Eldrimner är ett nationellt resurscentrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska utvecklas. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

eldrimner.com



”Regeringens livsmedelsstrategi (regeringens proposition 2016/17:104) har titeln "En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet". Det stämmer helt med vårt arbete vid Eldrimner. Vårt främsta mål är att bidra till att skapa fler företag och arbetstillfällen inom mathantverk.

Den senaste tiden har vi arbetat hårt med att uppdatera vår vägvisare till Sveriges mathantverk som finns på webben, som app i telefonen och som till sommaren också kommer som en tryckt kartbok. Under uppdateringen har 600 nya företag tillkommit och fler finns säkert som vi inte hittat ännu, arbetet fortsätter. Dessutom har allt fler mathantverkare anställd personal. Mathantverk skapar jobb och bidrar verkligen till hållbar tillväxt. Mathantverk bygger på varsamhet i odling, i djurskötsel, i fiske och på en mycket varsam förädling av råvaran. Hoppas fler och fler ser detta, det kan bidra till en ännu säkrare framtid för mathantverket och för Eldrimner.

Vi ser allt tydligare att mathantverket kan vara med och bevara och utveckla ett småskaligt jordbruk, trädgårdsodling, fiske med mera. Mathantverkaren söker råvaror av bästa kvalitet och är beredd att betala för dem. Många gårdsmejerister betalar till exempel en krona mer per liter för mjölk av bästa hygieniska kvalitet. Eldrimner belyser den frågan på många sätt under 2017. Mathantverkets råvaror är tema för våra mathantverksdagar. Vi har genomfört nio och bjuder in till ytterligare sju under hösten. Målet är att besöka alla län plus Sápmi, så det blir sex träffar till under våren 2018.

Mathantverkets råvaror är också temat för Saerimner som i år går av stapeln i Åre i oktober. Saerimner innehåller en mängd spännande seminarier, diskussioner, nätverks-träffar och utställningar. Samtidigt arrangerar vi SM i Mathantverk. Till Saerimner kommer landsbygdsminister Sven-

Erik Bucht för att delta i en diskussion om hur regeringens livsmedelsstrategi kan bidra till att stötta mathantverket. Professor Agnes Wold deltar i en diskussion om hur det ska bli möjligt att sälja opastöriserad dryckesmjölk under kontrollerade former. Magnus Nilsson, Fäviken, kommer att berätta om hur han arbetar med de allra bästa råvarorna från Jämtland med omnejd. Och har vi riktigt tur, kommer också Carlo Petrini, internationell ledare och grundare av Slow Food-rörelsen. Årets Saerimner kommer att bli något alldeles extra. Programmet är på gång och du kan ta del av det på eldrimner.com senare i juni. Gå in och titta och anmäl dig!

Mathantverkets råvaror är också tema för detta nummer av tidningen Mathantverk. Vi vill belysa detta viktiga tema och väcka nyfikenhet för våra mathantverksdagar och naturligtvis också till Saerimner.

Jag nämnde tidigare att vi har dammsugit Sverige och försökt hitta alla mathantverkare i landet. Vi har nog inte lyckats hitta alla, men vi har fått med många nya företag i vår vägvisare. För elva år sedan, precis när vi hade blivit nationellt centrum, gav vi ut en tryckt kartbok. Allt eftersom åren gått har många propagerat för att vi ska ge ut en ny. Vi har tvekat: vi har ju utvecklat vår vägvisare på webben och som app i telefonen. Men nu har vi bestämt oss – det blir en ny kartbok. Vi är helt övertygade om att de olika systemen kommer att stödja varandra och det är ändå något alldeles särskilt att hålla en kartbok i handen. För varje län lyfter vi ett antal företag i reportage på både svenska och engelska. Kartboken ska också vara gångbar internationellt. Det talas mycket om export i livsmedelsstrategin och en form av export är när turister kommer hit och njuter av vårt svenska mathantverk. Kartboken kommer att säljas hos de mathantverksföretag som är med i boken och naturligtvis hos oss på Eldrimner.

Ha en riktigt trevlig sommar!

Boelil Cornell



MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

En fem veckor lång grundutbildning för dig som vill starta företag och hantverksmässigt producera och sälja ost, charkuterier, bröd, fiskprodukter, marmelad, grönsaksinläggningar med mera.



START 11/9
LÄS MER OCH
ANMÄL DIG PÅ
ELDRIMNER.COM



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



"EN GOD AMBASSADÖR FÖR AGRONOMKÅREN"

Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell har tilldelats priset "Årets Agronom 2017". Priset delas årligen ut av Agronomförbundet och går till en person som är "en god ambassadör för agronomkåren". Bodil, som i grunden är utbildad husdjursagronom vid Sveriges lantbruksuniversitet i Uppsala, har tillägnat sitt yrkesverksamma liv till att arbeta för det småskaliga mathantverket. I motiveringen till priset uppmärksammas att Bodil genom sitt arbete har stärkt, synliggjort och gett stolthet åt det svenska mathantverket och Sveriges mathanverkare, vilket bidrar till en hållbar och levande landsbygd.



FOTO Stéphanie Lombard



FOTO Arvid Lorentzon

KORV- OCH BRÖDFESTIVAL I STALLARHOLMEN

Vad gör man när semlornas högtid går mot sitt slut och det är långt kvar till vårens marknader? Varför inte en mathantverksfestival? Vid Gula Industrihuset i Stallarholmen finns ett sånt exempel: Här firas traditionsenligt, för femte året i rad, korv- och brödfestival med mathantverkare inom bageri, chark, mejeri, och bär-, frukt- och grönsaksförädling. Den 11 mars var det festivaldags.

Det kom ungefär 5 000 besökare och 23 utställare som njöt av strålände festivalväder med sol och några plusgrader.

Bakom festivalen står två av Gula industrihusets mathantverkare: Lasse Dahlén från Köttbutiken Millert och Dahlén och Maria Printz från Printz Bageri.

– Förutom det fantastiska vädret så var det bästa på årets festival balansen mellan festivalstämning och de pedagogiska inslagen, som samtalen med mathantverkare inne i auktionshallen och prova på surdegsbakning inne i bageriet, tycker Maria.

Nytt för i år var en utökad satsning på att hela familjen skulle trivas med bland annat fler barnvänliga korvar och familjeunderhållning med gycklaren Zack som bjöd på både trolleri och cirkuskonster. Årets festival var också mer utspridd än tidigare år för att alla besökare och utställare skulle få plats. Hela området utanför Gula industrihusets innergård och ända ner mot Mälarens strand användes. Längst nere vid vattnet var grillen tänd så att besökarna hade möjlighet att grilla sina nyinköpta korvar.

Bland utställarna fanns bland andra Elisabeth Anderson på

MÅNGA VILL GÅ YH-UTBILDNING INOM MATHANTVERK

Alla 93 ansökningar till årets yrkeshögskoleutbildning Mathantverk: bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist eller mejerist har nu behandlats och beslut om vilka som kommer in tas av ledningsgruppen den 13 juni.

Det har kommit in ansökningar från hela landet och de flesta har valt bagare som inriktning. Därefter kommer bär-, frukt- och grönsaksförädlare, följt av charkuterist och mejerist.

Glädjande är att många som söker är födda på 80- och 90-talet. Det innebär en förnyring av mathantverkskåren. Utbildningen är ettårig och börjar 28 augusti.

Bettans Gröna Hörn som nyligen certifierat sina produkter med Eldrimner Mathantverk och som gick Eldrimners nystartutbildning 2014. Hon sålde tillbehör till korven och brödet under festivalen.

– Det är första gången jag är på den här festivalen, jag brukar annars vara med på Bondens marknad och Rabarberfestivalen. Det här känns som ett bra arrangemang att vara med på. Det kommer mathantverksintresserade besökare och när man ser alla andra utställare här så är det tydligt att det här är en mathantverksfestival, berättar Elisabeth.

Bland korvförsäljarna hittade man bland andra den flerfaldige guldmedaljören från SM i Mathantverk, Jon Randow från Korvhantverk Stockholm.

– Den här typen av arrangemang passar egentligen inte in i min verksamhet. Men den här festivalen är så bra och jag känner Lasse och Maria sedan tidigare så här vill jag vara med, berättar Jon.

– Det här är egentligen den enda endagsmarknaden jag är med på varje år. Försäljningen är bra, besökarna är intresserade och det är en kul mötesplats för mathantverkare.

Som avslutning på dagen erbjöd Eldrimner en surdegsworkshop inne i Printz Bageri med Eldrimners mathantverksrepresentant och styrgruppsmedlem Anna Schweitz.

– På en timme hinner jag prata om surdegsprocessen och väcka deltagarnas intresse. Jag hoppas locka några av dem vidare på Eldrimners längre kurser, säger Anna.



FOTO Erik Olsson

SÆRIMNER OCH SM I MATHANTVERK

Välkommen till Særimner, som den här gången arrangeras i Åre den 24–26 oktober på Copperhill Mountain Lodge. Tema för Særimner 2017 är mathantverkets råvaror och du kan förvänta dig ett starkt seminarieprogram med högaktuella branschfrågor.

Till Særimner kommer mathantverkare, politiskt sakkunniga, trendanalytiker och experter. Här diskuteras de hetaste och mest aktuella frågorna inom mathantverk och här avgörs också den populära och prestigefyllda produkttävlingen SM i Mathantverk 2017.

Några programpunkter är:

Sven-Erik Bucht, Landsbygdsminister, Agnes Wold, professor i klinisk bakteriologi vid Göteborgs universitet och Årets Kvinna 2016 och Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet.

Läs mer om allt som är på gång på eldrimner.com/saerimner.

NYA E-UTBILDNINGAR FÖR LIVSMEDELSFÖRETAGARE

Nu finns två e-utbildningar tillgängliga för livsmedelsföretagare i Livsmedelsverkets utbildningsportal. En om näringsdeklaration och en om Listeria. Utbildningen om näringsdeklaration riktar sig till både livsmedelsföretagare och kontrollmyndigheter. Den underlättar för företagare som ska utforma en näringsdeklaration och för kontrollmyndigheter som kontrollerar livsmedelsinformationen. Utbildningen tar 40 minuter att gå igenom. E-utbildningen om Listeria vänder sig så väl till livsmedelsföretagare som till kontrollmyndigheter. Den kursen handlar om kontroll av ätfärdiga livsmedel enligt de mikrobiologiska kriterierna och innehåller bland annat information om bakterien *Listeria monocytogenes* och sjukdomen listerios, vilka krav som finns för provtagning av ätfärdiga livsmedel och hur provtagning av ätfärdiga livsmedel ska gå till. Utbildningen om Listeria tar omkring två timmar att gå igenom. Utbildningsportalen finns på livsmedelsverket.se

FRÅN SLAKTAVFALL TILL RESURS GENOM MOBIL ANLÄGGNING

Nu byggs en mobil hygieniseringsanläggning där animaliska biprodukter blir till energi och näring till jordbruksmarker.

Mats Gustafsson, MMG konsult AB, har via Jordbruksverket fått finansiering på 2,4 miljoner från EU:s innovationsstöd EIP-Agri för att konstruera och bygga en containerbaserad hygieniseringsanläggning. Eftersom anläggningen blir flyttbar öppnas möjligheter för olika ägar- och driftsformer och nya samarbeten. Tanken är att enskilda lantbrukare eller slakterier inte ska behöva ta hela investeringen själva.

I Jämtland till exempel finns idag nio biogasanläggningar på olika gårdar. Tillsammans producerar de fem gigawattimmar el och värme per år. De befintliga anläggningarna har kapacitet att ta emot mer material. Genom lokal hygienisering av animaliska biprodukter öppnas nya möjligheter att återföra både energi och näringsämnen till lantbruket. Förutom resterna från slakt kan det handla om fiskrens, vassle, matavfall från handel, restauranger och storkök.

Avfall från slakt och andra animaliska biprodukter ska tas omhand enligt regler i EU:s förordning om animaliska biprodukter (ABP). Slaktavfall är en mycket energi- och näringsrik resurs. I dagens system blir den resursen ofta till avfall som kostar stora pengar att bli av med. Varje år transporteras ca 700 ton slaktavfall bara från Jämtland till södra Sverige för destruktion.

Den mildaste typen av efterbehandling som krävs är hygienisering genom upphettning till 70 grader under en timme. Det krävs till exempel för det slaktavfall som kallas kategori 3. Hit räknas det mesta från gris. För nöt och får/get spelar djurets ålder in när olika delar av slaktavfallet kategoriseras men även här är stora andelar kategori 3.

Hygieniseringskravet på 70 grader och en timme kan vara svårt att uppnå genom direkt kompostering eller biogasrötning. Genom att först hygienisera kan denna resurs i stället gå in i en gårdsbaserad biogasanläggning som i sin tur ger värme och el. Rötresterna kan bli gödning på åkermark.

Hygieniseringen kommer ske genom tre huvudsteg:

- 1) Malning till 10 mm och tillsats av vätska.
- 2) Upphettning genom cirkulation i rörvärmeväxlare.
- 3) Nedkylning.

Efter mellanlagring i förrådstank förs substratet in i biogasanläggningen. Varje hygieniseringsbatch kommer att vara 700 liter och kapaciteten två till tre ton per arbetsdag. Möjlighet finns även att automatisera för drift dygnet runt.

Via värmepump återförs värme från nedkylningen till upphettningen och Mats Gustafsson bedömer inte att elförbrukningen eller kommer att bli särskilt hög. Han räknar inte med att anläggningen klarar att ta hand om ben. Grovt uppskattat kan efterföljande anläggningar komma att kosta runt 1 till 1,5 miljoner kronor.

Projektet är intressant inte minst för att det är flera samspelande faktorer som drar åt samma håll: lokalt resursutnyttjande, återföring av energi och näring till gårdar, minskade transporter och inte minst lägre kostnader för destruering genom en mobil och flexibel lösning.

Första testkörning av pilotanläggningen blir under hösten 2017.



FOTO Mats Gustafsson

— T E M A —

RÅVAROR av god kvalitet är förutsättningen för ett bra mathantverk. I år arbetar Eldrimner med att belysa den frågan på alla möjliga sätt. Råvaror är temat för våra mathantverksdagar runt om i landet. Råvaror blir tema för Saerimner 24–26 oktober i Åre och även tema för detta nummer av tidningen Mathantverk.

Här visar vi exempel på råvarukvalitetens betydelse och på hur mathantverkare och råvaruproducent kan arbeta tillsammans för att slutprodukten ska bli den allra bästa.

Genom en hantverksmässig förädling kan speciella råvaror tas till vara och utifrån dem skapas ett unikt mathantverk. Exempel på råvara av god kvalitet kan vara: mjölk från fjällkor som mjölkas under de bästa hygieniska förhållanden, kött från gräsbetande djur som slaktats i liten skala utan stress, kulturspannmål som bakas med surdeg och långa jästider, bär som plockats i för produkten rätt mognadsstadium, med mera.

Dagens jordbrukare har stora svårigheter med att få rätt betalt för sina råvaror. En möjlighet att få ett bättre pris, kan vara att sälja till mathantverkarna, som verkligen behöver råvaror av god kvalitet och är beredda att betala för dem. Intresset för mathantverket ökar hela tiden. Inom Eldrimner ser vi en stor potential. Det finns utrymme för fler produkter på marknaden och det finns utrymme för fler producenter.

En hantverksmässig förädling kan bidra till att bevara och utveckla näringar som det småskaliga jordbruket, fisket och trädgårdsodlingen.

Vi har redan genomfört nio mathantverksdagar med detta tema runt om i Sverige. På varje träff lyfter vi fram lyckade samarbeten mellan råvaruproducent och förädlare/mathantverkare. Några av dessa spännande exempel berättar vi om här i tidningen. Vi berättar också om andra lyckade samarbeten, om jordbrukare som producerar en fantastisk råvara och om förädlare som söker den allra bästa råvaran för sina produkter.



TAXINGE KROG - DÄR RÅVARAN STYR

I WHITE GUIDE BESKRIVS HANS RESTAURANG SOM EN AV SVERIGES MEST HÅLLBARA KROGAR OCH FÖR GUSTAV ÖHMAN ÄR DET DEN ENDA VETTIGA VÄGEN ATT GÅ. SAMARBETET MED LOKALA RÅVARULEVERANTÖRER OCH MATHANTVERKARE ÄR EN SJÄLVKLARHET BAKOM KONCEPTET TAXINGE KROG.

TEXT & FOTO Stéphane Lombard

M

aten på Taxinge Krog baseras enbart på det som finns i närområdet. Menyn följer säsong och årstider och varierar beroende på vilka varor Gustav får tag i på gårdarna och i skogen intill restaurangen. Det är en utmaning, men också det som driver honom och gör honom mer kreativ i sin matlagning.

I takt med att Gustav lärt känna olika lokala leverantörer och deras produkter har han utvecklat sitt koncept. Råvarorna och produkterna talade sitt egna språk. Från början var det också en ekonomisk fråga. Han startade med väldigt små ekonomiska medel. För att kunna starta en egen restaurang med höga gastronomiska ambitioner var han tvungen att lära sig att förvandla det som fanns i närområdet till intressanta rätter.

- Att använda olika förädlings- och konserveringsmetoder som mjölksyrning, fermentering, saltning och lufttorkning är nödvändigt för den som varken vill eller kan köpa allt färdigt. Jag vill få ut det bästa och det mesta av råvarorna. Inte slösa bort någonting och minimera svinn.

Gustav vill använda sin egen livsfilosofi för att skapa sitt eget uttryck som kock. Tankarna och inspirationen har alltid funnits där. Det nya nordiska köket må vara en trend, men för Gustav är det bara ett logiskt sätt att tänka.

- Stor gastronomi, som den franska eller italienska, bygger på konsten att laga god mat av de råvaror som finns i närområdet.

De lokala bönderna, odlarna, fiskarna och mathantverkarna har gett Gustav kunskaper om råvaror som hjälper honom att kunna definiera deras kvalitet. Grönsakerna var ögonöppnaren på honom. Genom samarbetet med grönsaksodlarna *Under Tallarna* i Järna fick han insikt i den komplexitet och det djup som grönsakernas smaker kan erbjuda. Han förstod att terroir är lika betydelsefull för grönsaker som för vin. Jordens mineraler påverkar smaken.

För Gustav innefattar relationen och dialogen med leverantörerna en stor del av begreppet kvalitet. Gustav samarbetar med leverantörer som delar hans engagemang kring kretslopp och hållbarhetsfrågor. Ett exempel är Ällmora Gård i Sparreholm. Att veta hur de har tänkt kring odling, uppfödning, slakt eller fångst påverkar hur han ska ta över och tillaga råvaran i restaurangen.

- Det finns många kockar som säger att kvaliteten på råvaran är det viktigaste. De vill bara ha det bästa. Men det är svårt för en odlare eller en uppfödare som jobbar med naturliga processer att leverera exakt samma kvalitet gång på gång. Det är jag som kock som måste anpassa min matlagning efter de lokala råvarornas naturliga variationer i kvalitet och tillgång.

Innan Gustav serverar en rätt berättar han om den för gästerna, vad den innehåller och var alla råvaror kommer ifrån. På väggen i restaurangen finns en tavla med bilder på alla leverantörer.

- Restaurangen handlar egentligen om dem och att lyfta fram deras produkter. Att respektera deras filosofi och kunskap. Min uppgift är att använda mina matlagningskunskaper till att servera deras produkter utan att förstöra dem. I mina rätter vill jag förmedla den känsla jag har fått när jag har sett, doftat och smakat råvaran på gården.

- Varför ska jag få all ”cred” för att jag ha lagat och serverat mina leverantörers produkter? Det är jag som har haft tur att fått tag på så fina grejer!

Gustavs övertygelse är att om han vill vara bra på att laga mat så måste han sätta sig in i situationer där han måste tänka annorlunda. Begränsningar och variationer i utbudet av råvaror tvingar honom att hitta nya smaker och nya tekniker. Ibland har han för mycket av en råvara som förstörs om han inte gör någonting med den. Då använder han olika förädlingsmetoder för att konservera produkterna och samtidigt få fram nya smaker. Restaurangen handlar om att kunna överleva genom att ta vara på allt. Att servera färskt och konservera resten. Han vill inte vara beroende av en frys. Helst vill han förvara maten i svala utrymmen.

- Då är vi inte så sårbara när elen går, vilket den gör då och då, skrattar han.





Gustav hämtade mycket kunskap under en grundkurs i charkuteri på Eldrimmer med läraren Sven Lindauer. Där lärde han sig att ta till vara på allt från ett djur. Ofta köper han hela djur och han inspireras av hur man till exempel slaktar en gris på traditionellt vis i Italien under hösten. Vissa delar äts färska och andra delar förädlas för att kunna konserveras och sparas tills det är dags att slakta nästa gris. Italianerna använder kött från ett och samma djur under ett helt år. Samerna tänker på liknande sätt kring renen, berättar han.

– Det är vettigt och den tanken är värd att bevara. I det moderna samhället har vi tappat bort den. Vi kan få tag på allting när som helst, men det är inte hållbart. Det visar sig mer och mer. Vi kommer att tvingas att lägga om och vad händer då om ingen minns de gamla kunskaperna? Då sitter vi i skiten!

Gustav vill inte att ekonomiska faktorer ska styra vad vi äter. En sådan fundamental sak som mat borde stå över ekonomin anser han.

– Det handlar om överlevnad på riktigt. Det andra är papper och nollor och ettor! Jag vill att det logiska och vettiga ska styra både i mitt liv privat och här på restaurangen. När ekonomin styr för mycket tappar vi kontakt med det som är viktigt. Jag tror att de flesta kan relatera till de tankarna. Folk som kommer hit känner att det är någonting som berör dem.

Han berättar att många gäster på Taxinge krog upplever att det känns äkta där. För Gustav är det dock en konstig kommentar då han inte förstår hur det skulle kunna vara någonting annat än äkta.

– Jag har jobbat på många restauranger där man skapar en illusion om någonting man inte är och det är inte vad jag vill göra. Tyvärr är matindustrin till stor del baserad på illusioner. Varenda matvarubutik bygger på en illusion. Det är orimligt.

– Jag är inte ute efter att rädda världen men jag vill visa att det går att driva en restaurang på ett alternativt sätt. Det är vad det nya nordiska köket handlar om. Att skapa hög gastronomi av det som finns runt omkring oss, att utveckla tekniker för att lokala råvaror ska kunna serveras på ett höggastromiskt sätt. Om jag kan bidra till det så har jag lyckats. Då kan jag sova bättre om natten. Då har det jag gör en mening! //

Varför ska jag få all "cred" för att jag ha lagat och serverat mina leverantörers produkter? Det är jag som har haft tur att fått tag på så fina grejer!





BACK TO THE FUTURE - YXSKAFTKÄLENS ANGUS

JAKTEN PÅ RIKTIGT BRA RÅVAROR TAR OSS RAKT UT I DEN JÄMTLÄNSKA GLESBYGDEN, TILL DEN LILLA BYN YXSKAFTKÄLEN. HÄR FINNS EN AV SVERIGES FINASTE BESÄTTNINGAR AV BLACK ANGUS, RESULTATET AV MÅLMEDVETENHET OCH ETT NOGGRANT AVELSARBETE.

TEXT Amelie Kressel • FOTO Stéphane Lombard



M

änniskorna bakom företaget Yxskaftkälens Angus är Elisabeth "Bettan" Andersson och Graham Kent. De har valt att på heltid ägna sig åt uppfödning och försäljning av rasen Black Angus, en skotsk nötras som ger finfibrigt, marmorerat nötkött.

Gården ligger strax norr om Hammerdal och har en besättning på omkring 150 djur när kalvarna är födda. Alla djur är renrasiga Black Angus och köttet från gården är certifierat Black Angus. En certifiering som görs av den svenska Black Angus-föreningen och sker genom DNA-test och en noggrant dokumenterad stambok, en bok som Bettan har under fullständig kontroll. Att lyckas avla fram en av det bästa Black Angus-exemplaren i landet bygger på mer än 20 års erfarenhet, ett stort avelsintresse och ett klart definierat mål.

"Back to the future" är gårdens slogan sedan 10 år tillbaka och orden som sammanfattar Bettans och Grahams grundidé: att hitta och föda fram de gamla och goda ursprungliga egenskaperna hos Black Angus. Egenskaper som är viktiga för en ras som trivs bäst med extensiv djurhållning, såsom lång livslängd, att klara ett liv i hårt klimat med enbart gräs som foder, en rörelseförmåga anpassad för svår terräng och sist med inte minst, bra moderegenskaper.

– Folk skriker efter Black Angus, men om djuret inte är renrasig går det inte att använda och marknadsföra namnet Black Angus. Därför är det viktigt som kund att inte bli lurad av begrepp som "Angus-Typ" eller bara "Angus".

Yxskaftkälens djur går ute året runt på cirka 75 hektar. Fodret består av jämtländskt gräs och eget ensilage på vintern. Fodret bidrar till att köttet har en hög andel omega 3-fettsyror. Det och köttets goda marmoreringsegenskaper gör att många kockar älskar Black Angus. Men som Bettan tillägger:

– It's not all about the feeding, it's about the breeding.

Köttet från Yxskaftkälens Angus, som prisades i LRF:s tävling Årets exceptionella råvara 2016, kan spåras tillbaka till en tjur som var född i Skottland 1965.

Bettan och Graham fick en inbjudan från LRF om att vara med i tävlingen och såg det som en möjlighet att få köttkvaliteten bedömd. Resultatet, en andra plats, bekräftade att Yxskaftkälens Angus är på rätt spår med sitt avelsprogram.

– Det är viktigt att alltid tänka på vad man gör, säger Bettan. Det handlar inte bara om att köpa en tjur och sätta igång, det finns många egenskaper att hämta hem som är värdefulla.

Deras tävlingsbidrag var kött från en 2,5 år gammal ko som kalvat en gång. Köttets smak bedömdes ha ”nyanser av blåbärsris och ved”. Och de hade värdigt motstånd, det var bara kött från en 15 år gammal fjällko som kunde sätta deras kött på plats.

Efterfrågan på Yxskaftkälens Angus är stor och har stigit ännu mer efter den fina utmärkelsen.

När det gäller så här bra kött är det självklart att det måste bli omhändertaget på bästa möjliga sätt och att kunden förstår allt som ligger bakom en bra råvara. En kund som kan detta och värdesätter bra råvaror är Magnus Nil-

son på Fävikens och ägare av Undersåkers Charkuteriefabrik.

Köttet säljs för övrigt till trogna kunder över hela landet. Det kan vara lång kö för den som vill beställa köttlådor direkt via Yxskaftkälens hemsida, men kunderna har inga problem att vänta i flera månader tills det blir deras tur att få en ”grill- eller en lyxlåda” med 20 kilo av det allra bästa Angus-köttet.

Hur hittar de sina kunder i den jämtländska glesbygden kan man fråga sig.

Graham skrattar och berättar:

– Allt började med en annons om kött på Blocket för länge sen. Den slog igenom ordentligt och sen har det bara rullat på för oss.

Även om efterfrågan på kött är stor fortsätter Graham och Bettan att fokusera på avel och inte bara producera kött. Avelsarbetet utgör 95 procent av deras sysselsättning.

– Det är inte bra att göra många olika saker samtidigt, då bli man inte bra på något, säger Bettan. Att göra en Bresaola av vårt kött kan vara en kul grej, men då gäller det att hitta en duktig förädlare. Något som understryker Eldrimners ansträngningar i ett av årets projekt och temat för mathantverksdagarna: att koppla ihop bra råvaruproducenter med duktiga mathantverkare för att få fram den bästa möjliga slutprodukten och värdesätta hela kedjan. Alla vet att en bra råvara är den viktigaste ingrediensen för att kunna göra bra mathantverksprodukter.

Då köttförädlingen bara utgör fem procent av verksamheten på gården är det inte många djur som skickas till slakt. Det rör sig om cirka 15 djur per år, djur som inte



uppfyller avelskriterierna eller är utslagsdjur. Slaktdagen bestäms av Bettan. När det är dags för slakt transporteras djuren av Bettan eller Graham, en 20 minuter kort sträcka till Jämtlandsgårdens Slakteri. Där går de rakt in i slakteriet, inga väntetider, ingen kontakt med andra djur eller andra faktorer som stressar upp djuren.

– Samarbetet med slakteriet fungerar väldigt bra, annars skulle köttet inte vara det det är, säger Bettan.

Vi förstår att Bettan och Graham i Yxskaftkälen har en av Sveriges bästa Black Angus-besättningar och det är inte särskilt förvånansvärt att det inte bara är kö på kött, utan även på avelstjurar.

För många är Yxskaftkälens Angus ett bekant namn. Spermadosor från gårdens egna tjurar säljs inom Sverige och utöver det har de har en egen EU-godkänd lagerlokal för import av spermadosor som kan säljas vidare över hela världen. Gårdens tjurkalvar som går till avel säljs inom Sverige och andra europeiska länder. Avvanda kalvar som inte håller till avel säljs vidare till andra uppfödare för slakt.

Djuren levereras personligen av Bettan och Graham med deras egen transport. Det bli det angenämaste och säkraste sättet för djuren att resa på och sänker också smittrisken. Om det skulle visa sig att gården inte uppfyller deras förväntningar stängs luckan och tjuren åker med hem igen. Men det har lyckligtvis inte hänt hittills.

För Bettan och Graham är det ytterst viktigt att köparen tar hand om djuren på ett bra sätt och använder deras värdefulla egenskaper rätt för att inte förstöra de goda och noggrant framavlade egenskaper som namnet Yxskaftkälen står för. //



FOTO Yxskaftkälens angus



Yxskaftkälen ligger 9 mil norr om Östersund. Verksamheten startade 1995 och har enbart 100 % certifierade Black Angus. På gården finns 2-3 tjurar, 60-75 dikor samt kalvar.

BRA OSTAR KRÄVER EXCEPTIONELLT FIN MJÖLK

I SNART 15 ÅR HAR KRISTINA OCH ROBERT ÅKERMO I OVIKEN TILLVERKAT OST PÅ OPASTÖRISERAD MJÖLK. FÖR DEM ÄR EN HÖGKVALITATIV RÅVARA A OCH O I TILLVERKNINGEN. - LÅNGSIKTIGHET, NOGGRANNHET OCH DJURENS VÄLMÅENDE ÄR NÅGRA AV DE NYCKELASPEKTER SOM GYNNAR EN FIN RÅVARA, SÄGER KRISTINA OCH ROBERT.

TEXT Kerstin Magnusson • FOTO Stéphane Lombard

Vägen till Oviken, där paret Åkermo driver företaget Oviken Ost, slingrar sig fram mellan många byar och en levande landsbygd. Oviksfjällens vita toppar tronar upp sig i fonden. Kristina tar emot på gårdsplanen och vi går in till Robert i mejeriet. År 1999 bestämde sig Kristina och Robert för att de skulle starta ett gårdsmejeri och de började målmedvetet samla på sig får med bra mjölkkanlag.

- Det tog ända till år 2003 innan vi började göra ost på färmjölken, berättar Kristina. Vi hade då 60 tackor och ystade i ett av Eldrimners mobila mejerier.

Samtidigt var det mejeri de idag ystar i, under uppbyggnad.

Med tiden har företaget vuxit. Idag omfattar besättningen 250 mjölkande tackor.

- Vi har avlat på moderegenskaper i första hand och mängd mjölk och mjölk kvalitet i andra hand, berättar Robert.

- Idag får vi mellan 25-30 ton färmjölk per år.

Med en högre produktion av mjölk har behovet av arbetskraft ökat, förutom Kristina och Robert och dottern Björg jobbar ytterligare en person på gården.

På Oviken Ost ystas osten på opastöriserad mjölk. På så sätt bevaras mjölkens naturliga bakterieflorea som ger en ost med komplexa smaker och mycket arom. Att ysta på obehandlad mjölk ställer mycket höga kvalitetskrav, inte minst på mjölkkningshygien och mjölkhantering.

- Vi ser oss själva som bärare av en råvara, berättar Robert. Råvarans ska inte stuvras om, den ska vara varsamt hanterad. Mjölken ska ha rätt lukt, smak och färg. Vi eftersträvar ett lågt celltal och enbart goda bakterier i mjölken. Därtill handlar det också om mjölkens sammansättning av fett och protein. Men vi ser inte bara protein och fett som procentandel i mjölken, det ska ur ystningshänseende vara rätt sorts fett och protein.

Mjölkens kvalitet höjs ytterligare med hjälp av fodret.

- Bra mat ger friska djur och friska djur kan producera bra ystmjölk. De senaste fem åren har vi kommit allt mer

till insikt i hur fodret påverkar kvaliteten på råvaran. Råvaran i sin tur påverkar ostens smak och karaktär.

Möjligheten att odla eget foder som håller de kvalitetsparametrar som eftersträvas är därför en av hörnstenarna i processen att producera en högkvalitativ mjölkråvara.

- Vi har baserat vår produktion på att fåren ska äta vall med en fröblandning som passar dem, berättar Kristina.

På de 100 hektar som brukas har de en femårig växtföljd, där det sista året i växtföljden är bete för fåren. Gräset som fåren betar och det grovfoder som fåren utfodras med under vinterhalvåret har alltså samma ursprung.

Sedan 2006 har Oviken Ost även ystat på komjölk. Mjölken köps in från en närliggande gård med 50 mjölkande kor. De köper i dagsläget in mellan 130-150 ton mjölk per år. Behovet att köpa in komjölk har dels med en ökad efterfrågan att göra, men beror också på fårens relativt korta laktationsperiod.

- Våra får lamar på sommaren, så färmjölken finns mellan augusti och januari. Om man ska bygga ett varumärke och affärsrelationer är det nödvändigt att ha produkter att leverera året om.

Av den totala andelen mjölk, både får- och komjölk, produceras det på Oviken Ost cirka 20 ton ost per år, varav 80 procent säljs till grossister.

Att köpa in mjölk beskriver Kristina som en nervpirrande verksamhet.

- Råvaran är A och O för oss. Därför är det väldigt viktigt att vi talar om vad vi förväntar oss av kvaliteten på mjölken som vi köper in. Att vi har en god kommunikation med vår leverantör är grunden för att det ska fungera.

- Eftersom djurens foder har så stor inverkan på mjölken måste vi få veta om leverantören planerar en väsentlig förändring i kornas foderstat, tillägger Robert. Det kan hända att vi då väljer att inte köpa mjölk under en tid.

Den komjölk som Kristina och Robert inte köper på den intelligande gården levereras till Arla. Arla gör regelbundet analysrapporter av mjölken, som Kristina och Robert får ta del av. På så sätt får de en uppfattning om mjölkens sammansättning och om kornas juverhälsa, vilket Robert beskriver som en mycket viktig del av kvalitetssystemet. //



*Vi ser oss själva som bärare av en råvara,
berättar Robert. Råvarans ska inte stuvas
om, den ska vara varsamt hanterad.*



WARBRO KVARN, VÄGVISAREN

EKOLOGISKT, STENMALET OCH KULTURSORTER ÄR LEDORD FÖR
WARBRO KVARN SOM BÖRJADE SIN VERKSAMHET I NUVARANDE FORM
MED DEN GAMLA VETESORTEN DINKEL I BÖRJAN AV 2000-TALET.
DINKEL VAR DÅ GANSKA OKÄNT FÖR ALLMÄNHETEN I SVERIGE.

TEXT Magnus Lanner • FOTO Stéphane Lombard



För nästan 20 år sedan började Warbro Kvarn mala dinkelmjöl på en modern stenkvarn i en gammal kvarnbyggnad från 1783. Planen var att så småningom renovera den gamla kvarnen och använda sig av det gamla kvarnmaskineriet. Ganska snart insåg Kerstin och Thomas Björklund som driver Warbro Kvarn att en gammal kvarn är ett väldigt stort och svårt renoveringsobjekt.

Arbetet i den gamla kvarnbyggnaden blev svårare och krångligare ju större volymer Warbro producerade. För att möta den ökande efterfrågan och också kunna leverera till grossister valde Kerstin och Thomas att skala upp verksamheten genom att bygga en ny kvarn på gården där de bor. Den nya kvarnen stod klar 2012.

I Warbros nya kvarn mals mjölet på den första våningen medan packning sker på bottenplan. All transport av hel säd och mjöl inne i kvarnen sker med skruvar eller tryckluft vilket ger en rationell och hygienisk produktion. Den traditionella stenmalningen görs i två moderna stenkvarnar från Östtiroler Getreidemöhlen. Den ena stenen med en diameter på 1 meter och den andra på 1,20 meter. Det siktade mjölet siktas i en trumsikt. I tillägg till de stora stenkvarnarna har Kerstin och Thomas nyligen köpt in en virvelkvarn som är en annan typ av stenkvarn. Virvelkvarnen cirkulerar hel säd i en luftström inuti en cylinderformad kvarnsten som finfördelar säden till ett mycket finmalet och fluffigt fullkornsmjöl. Malningsmetoden har sina begränsningar eftersom en sådan kvarn bara kan mala 10 kg i timmen. Fördelen är dock

att driften inte kräver så stora justeringar. Virvelkvarnen kan därför köras stora delar av dygnet.

Warbro har flera kultursorter i sitt sortiment, bland annat enkorn, emmer och dinkel. Av kultursorterna är det ljust dinkelmjöl som är storsäljaren. Sett till hela verksamheten är det bagerivetet som säljer mest. Bagerivete görs av de malda mannagrynen som är en av fraktionerna som trumsikten skiljer ut. För att tillverka bagerivete transporteras mannagrynen till en mannaputs som tar bort kvarvarande kli. Sedan mals mannagrynen i stenkvarnen igen. Det ger ett extra starkt kärnvetemjöl som Warbro Kvarn har valt att kalla bagerivete.

Warbros andra siktade vetemjöl kallas lantvetemjöl och är en annan fraktion som skiljs ut i trumsikten. Lantvetet är mörkare i färgen för att det innehåller mer delar av kli och grodd än till exempel bagerivete eller ett valsmalet siktat vete från en annan kvarn. Det beror på att stenmalet siktat vete innehåller alla smådelar av sädeskornet som är små nog att passera sikten, oavsett vilken del av sädeskornet den kommer ifrån. För bakegenskaperna innebär det att lantvetet ger mindre luftiga bröd och kan ge degen något mindre spänst, men ger bröden mer smak, doft och näringsämnen. Lantvete är ett namn som kan förvirra. Det är både namnet på ett lite mörkare, ofta stenmalet, siktat vete och ett namn på de lantsorter som odlades runt om i landet. Tack vare upprepad odling på samma plats fick lantsorterna lokala anpassningar till de geografiska förutsättningarna där de odlades. Warbros lantvete är precis som bagerivetet malt av en modern vetesort.



Alla Warbros produkter har en råvara som är ekologiskt odlad. Lite av odlingen sköts i egen regi men främst av de 15 kontraktsodlare som knutits till kvarnen. Det långsiktiga målet är att ta fram egna sorters vete och råg och odla dem som moderna lantsorter.

Idag är grossisten Bageriprodukter Warbros största kund, men de levererar också direkt till hantverksbagerier. Övriga grossister som har Warbros mjöl i sortimentet är Martin & Servera, Grönsakshallen i Sorunda, Menigo och Svensk Cater.

Att hitta rätt kompetens när det gäller malning är inte lätt. Hos Warbro Kvarn är det egen upplärning och nätverkande med andra kvarnar som gäller eftersom det saknas mjölnarutbildningar i Sverige. De första åren gjordes flera studieresor till bland annat Tyskland för att lära mer om malning i mindre kvarnar.

Warbro kommer att utöka sitt produktsortiment under 2017 med malt för till exempel öl- och whiskeytillverkning. Idag finns inget hantverksmälteri i Sverige men väldigt många mikrobryggerier och efterfrågan på lokal råvara är stor. En sorts korn som kommer att mältas är Balder som är en klassisk kornsort för malttillverkning. //



MJÖLNARNA I BRANSCHRÅDET

I Eldrimners branschråd för bageri sitter representanter för både bagerier och kvarnar runt om i landet. Kvarnarna representeras av Kerstin Björklund från Warbro Kvarn i Sörmland och Bengt Nybergh från Limabacka Kvarn i Halland. Två kvarnar som satsat på att skala upp verksamheten de senaste åren. Här följer tre frågor till Kerstin och Bengt, mjölnarna i branschrådet:

Vilka är era storsäljare och vilka är era huvudsakliga kunder?

BENGT: Hantverksbagerier är största kunden. Vetemjöl special är vår största produkt bland de moderna spannmålssorterna. Bland kultursorterna har Limabacka haft god tillgång på svedjeråg, därför har det också funnits mycket till salu.

KERSTIN: Bland de moderna sorterna är det vårt starka siktade vete, bagerivetet, som är mest eftertraktat. Och bland kultursorterna är den ljusa dinkeln som är ett siktat dinkelmjöl och nakenhavreflingorna storsäljare. Vi säljer mycket till grossisten Bageriprodukter och direkt till hantverksbagerier.

Upplever ni förändringar i efterfrågan de senaste åren, till exempel ett ökat intresse för fullkorn?

Båda kvarnarna har ökat kapacitet och omsättning de senaste åren så försäljningen har ökat på alla produkter. Bengt märker att kultursorterna efterfrågats mer de senaste åren.

Har ni några tips till den som vill starta eller utveckla en kvarnverksamhet?

Tänk på att det är mycket jobb med en kvarn, att vara mjölnare är på många sätt ett livsstilsjobb, berättar Bengt. Kerstin instämmer och lägger till att det kan bli väldigt mycket jobb under skörden om man också har egen odling. Kerstin tipsar om att man bör dimensionera en tillräckligt stor malningskapacitet på en gång. Hantverksmjöl är efterfrågat och för att få en sund ekonomi behöver man komma upp i produktionsvolym och en bra omsättning snabbt. //



Kerstin Björklund



Bengt Nybergh

MJÖLFAKTA

DET ÄR INTE ALLTID ENKELT ATT NAVIGERA SIG FRAM TILL RÄTT MJÖL. HÄR KOMMER NÅGRA ORDFÖRKLARINGAR SOM KAN HJÄLPA DIG ATT BANA VÄG GENOM MJÖLDJUNGEN.

TEXT Magnus Lanner • FOTO Stéphane Lombard

Våra vanligaste sädeslag i Sverige för bakning är vete, råg, korn och havre. Av dessa innehåller alla utom havre glutenbildande proteiner. Havre räknas endast som glutenfritt om det uppnår kraven för glutenfri märkning, till exempel att det odlas på fält där inget gluteninnehållande spannmål finns och att havren förädlas i anläggningar där gluteninnehållande produkter inte hanteras.

Vete är det dominerande sädeslaget för bakning över hela världen och så även i Sverige. Några av vetets äldre släktingar är: enkorn, emmer, durum och dinkel (som också kallas spelt). Det finns många sorter av vete både bland de äldre släktingarna i vetefamiljen och hos det moderna vetet.

KULTURSORTER

Äldre spannmålssorter, till exempel vetesorterna enkorn, emmer och dinkel samt rågsorten svedjeråg. Kultursorter odlades tidigt i människans jordbrukshistoria. De har högt mineral- och vitamininnehåll och är ofta skonsamma för magen.

LANTSORTER

Sorter förädlade under 1800-talet och tidigt 1900-tal. Förädlingen bygger på att odla sitt eget utsäde som tack vare relativt stor genetisk variation ger sorterna en anpassning till de lokala förutsättningarna efter några års odling på samma plats. Exempel på lantsorter är Dala lantvete, Hallands lantvete och Ölands lantvete. Precis som kultursorter har lantsorter högt mineral- och vitamininnehåll samt en skonsam glutensammansättning.

LANTVETE

Mörkare, ofta stenmalet, siktat vete. Kan vara av en lantsort men behöver inte vara det. Benämningen används främst som en markör på att vetet är mörkare eftersom det innehåller fler delar kli än annat siktat kärnvete.

HANTVERKSMJÖL

Mjöl som mals i mindre kvarn där mjölnarens hantverksskicklighet krävs för att skapa en bra produkt. Hantverksmjölet är alltid fritt från tillsatser och kan certifieras med märket Eldrimner Mathantverk.

FULLKORNSMJÖL

Mjöl av hela spannmålskärnan inklusive kli och grodd.

STENMALET MJÖL

Mjöl som mals mellan två kvarnstenar i stenkvarn.

VALSMALET MJÖL

Mjöl som mals mellan valsar i valskvarn.

VIRVELMALET MJÖL

Fullkornsmjöl som mals i en rund sten med hjälp av en luftström. Ger finmalet fullkornsmjöl.

GRAHAMSMJÖL

Fullkornsmjöl av vete. Namngivet efter Sylvester Graham, en amerikan som på första halvan av 1800-talet förespråkade sund kosthållning med bland annat fullkornsmjöl.

SIKTAT MJÖL

Ett siktat mjöl som innehåller den inre kärnan av spannmålskornet där det

främst finns stärkelse och protein. Kallas också kärnvetemjöl när man talar om siktat vete.

BAGERIVETEMJÖL

Siktat vetemjöl med mycket protein. Mjölet är tillsatsfritt om du handlar av en hantverksskvarn. Industrikvarnarna tillsätter enzymer för reglering av enzymaktivitet, askorbinsyra för spänst i degen och i vissa fall extra gluten.

VETEMJÖL SPECIAL

Liknar bagerivetemjöl men är ofta finare siktat, det vill säga vitare.

RÅGMJÖL

Fullkornsmjöl av råg.

SIKTAD RÅG

Siktat rågmjöl, benämns också som oblandad rågsikt.

RÅGSIKT

Blandning av 40 procent siktat rågmjöl och 60 procent siktat vetemjöl.

KORNSMJÖL

Mjöl av sädeslaget korn.

SKRÄDMJÖL

Mjöl av rostad havre. Rostningen förlänger hållbarheten hos mjölet.

RÅVARA TILL BÄR- OCH FRUKTVIN

- DET ÄR OTROLIGT VIKTIGT ATT UTGÅ FRÅN EN HÖGKLASSIG RÅVARA VID TILLVERKNING AV VIN. ENDAST NÅGRA FÅ DÅLIGA BÄR KAN FÖRSTÖRA HELA SATSEN, SÄGER MARIA TIGERSTEDT FRÅN MUSTILA VIINI, FINLAND, PÅ ELDRIMNERS KURS BÄR- OCH FRUKTVINSTILLVERKNING I JANUARI 2017.

TEXT Viktoria Vestun • FOTO Stéphane Lombard

Är det någon som är noga med kvaliteten vid inköp så är det Maria Tigerstedt. Det måste man vara om man inte odlar själv menar hon. Å andra sidan kan hon köpa precis vad hon vill och måste inte anpassa sig efter det som finns i en egen odling. Hon köper in alla råvaror färska. Äpplena pressar hon direkt och fryser in musten, medan bären fryses in som de är. Dels för att bären blir lättare att pressa men också för att jämna ut arbetet över säsongen.

Maria handlar gärna bär och frukt från privata trädgårdar eftersom hon då får mer mogna råvaror än om hon köper från odlingar. Hon köper även in vilda bär, men då

ska de vara orensade. Det är inte bra om bären blivit vidrörda alltför mycket, då det ger risk för mikrobiell smitta. Att det kommer blad med vid pressningen av till exempel blåbär är bara bra, anser Maria. De ger bättre motstånd vid pressningen än de mjuka blåbärsskalen.

KOMBINERA SMAKER

De flesta viner i sortimentet hos Mustila Viini består av två råvaror. Exempel på smakkombinationer är svarta vinbär och blåbär, röda vinbär och hallon samt äpple och rönnbär.

Maria överväger både smak och pris när hon tar fram ett nytt vin. Kan det gå att ta smaken från en dyr råvara, som till exempel hjortron, till ett vin av en billigare råvara, som vita vinbär?



Råvarans tekniska egenskaper, vilket resultat den ger och hur den är att jobba med, är också något att ta hänsyn till vid framtagning av ett nytt vin. Till exempel är mogna jordgubbar väldigt mjuka och känsliga. Hur svårhanterliga de är går att ana genom hur vanligt det är att använda jordgubbsarom istället för äkta vara inom industrin. Plocka försiktigt, frys in snabbt och använd mjuka pressdukar vid pressningen, tipsar Maria. Jordgubbsvin är även känsligt under jäsningsen, så blanda gärna med något surt som rabarber, röda vinbär eller krusbär. Rönnbär är tvärt emot vad man kanske tror ett av de mest ömtåliga bären, vilket beror på att de har massor av vildjäst. Rönnbär måste därför frysas inom två timmar efter plockningen.

TA TILLVARA SMAKEN

– Vi har världens finaste råvara här i norr, utbrister Maria, och för den som vill bevara den goda smaken finns det mycket att tänka på under tillverkningen.

Till exempel är det viktigt att krossa och pressa råvaran försiktigt. Annars kan den beska frösmaken komma med. Särskilt om råvaran innehåller många, stora eller starkt smakande frön. Både körsbär och hjortron är exempel på råvaror som ska pressas varsamt.

Ytterligare ett ”trick” är att lägga pressresterna i vatten och därefter pressa dem igen. Denna vätska innehåller mycket smak från bären och kan användas istället för vattentillsatsen i vinet för att maximera smaken. Det går också att jäsa ett vin av vätskan, som sedan blandas med det färdiga vinet från första pressningen, eller som får jäsa vidare till vinäger. Vätskan kan även användas till saft eller glögg – möjligheterna är många.

När själva vinet sedan jäser gäller det att styra temperaturen så att den inte blir för hög, för då ”rymmer” aromämnen lättare. Detta gäller framförallt råvaror med delikata aromer, som hjortron.

Det färdiga vinet lagras alltid en längre eller kortare tid. Jordgubbsvin har den kortaste lagringstiden på bara ett par veckor. Men kraftiga, mustiga viner med hög andel råsaft och hög syrahalt kräver minst två års lagring. Maria berättar om ett svartvinbärsvin som hon lagrat i 13 år och smakade i julas:

– Det smakade som sammet!

Vilka metoder som är bäst beror också på vilken smak man är ute efter. Maria berättar att hon visserligen gör ett gott jordgubbsvin men när det kommer till cider så önskar hon en annan smak, en smak av färska jordgubbar. Därför väljer hon att låta jordgubbar dra i färdig äppelcider istället för att låta jordgubbsråsaft vara med under hela jäsningsen. Denna metod använder hon även för sitt hallonvin, då det kan vara lätt att det blir fel smak vid jäsnings av hallonråsaft.

SÖT AVSLUTNING

Istället för socker kan kvalitetshonung användas, det kan ge en fin smak till vin. Men honung ska helst inte upphettas och då riskeras istället oönskade mikroorganismer som kan ge dålig smak vid jäsningsen. Så för den som vill använda honung tipsar Maria om att använda socker under själva jäsningsen och sedan eftersöta med honung. Ett annat tips är att använda honung i mörka produkter, till exempel blåbärsvin, för då syns inte grumligheten som honung ofta orsakar. //



GÅRDSVIN

Är du nyfiken på den finska definitionen av gårdsvin kan du läsa mer om det i Eldrimner Mathantverk nr 3, 2015.

CIDER

I länder som traditionellt tillverkar cider odlas speciella cideräpplen, men här i Norden har vi mestadels så kallade ”ätäpplen”. Dessa har oftast inte rätt proportioner av syra och smak för att göra cider eller vin av. Maria använder sig av den ryska sorten Antonovka som har tillräckligt hög syrahalt, men hon tycker inte att den ger tillräckligt med smak så hon kombinerar den alltid med någon annan råvara. Mer om cidertillverkning kan du läsa om i Eldrimner Mathantverk nr 3, 2016.

NORDISK RÅVARA

När det kommer till vin från druvor hör vi ofta att regioner och jordmån spelar stor roll, men för den som jobbar med vin av bär och frukt spelar väder och namnsort större roll.

– Vinbär är utmärkt att göra vin av, det hörs väl på namnet vad bären använts till säger Maria. Det finns många olika sorter att välja bland: svarta, röda, gröna och vita vinbär. Gröna vinbär är färglösa svarta vinbär medan vita vinbär är färglösa röda vinbär. Även krusbär är klassiska att göra bärvin av, och egentligen fungerar alla våra nordiska bär att göra vin av.



RÅVARAN - EN VIKTIG FÖRUTSÄTTNING FÖR LOKALT FISKE OCH FÖRÄDLING

IDAG ÄR DET SVÅRT FÖR EN UNG MÄNNISKA ATT ETABLERA SIG SOM YRKESFISKARE. MÅNGA OLIKA FAKTORER MÅSTE FALLA PÅ PLATS OCH SAMHÄLLSSTÖD KAN UTFORMAS PÅ OLIKA SÄTT. VI VILL HÄR VISA PÅ HUR RÅVARAN KAN SÄKRAS, VILKET EN GRUPP FISKE OCH FISKFÖRÄDLINGSINTRESSERADE SÅG NÄR VI BESÖKTE SCHWEIZ I BÖRJAN AV 2017.

TEXT Bengt-Åke Nässén ■ FOTO Aksel Ydrén

En annan etablering som yrkesfiskare kan ske är det mycket som ska stämma. Allt ifrån att få en yrkesfiskarlicens, ha ekonomisk möjlighet, finna en råvara att fiska till att kunna avsätta och eventuellt förädla fisken. Det behövs stöd från samhället för att det ska bli möjligt. På vår studieresa till Schweiz besökte vi några insjöar och såg exempel på sådant stöd.

En av sjöarna var Bielersee, 40 kvadratkilometer stor och med floden Aare som flyter igenom. Idag är nio yrkesfiskarlicenser utfärdade i sjön. Varje licens har en begränsning i antalet redskap och vilken maskstorlek som får användas. Utöver yrkesfiskarna bedrivs ett aktivt sportfiske som årligen fiskar 50–60 ton, vilket utgör cirka 25 procent av produktionen i sjön.

Fram till mitten av 1900-talet växte befolkningen runt Bielersee kraftigt. Det medförde att halten av näringsämnen ökade stort och gav fisket stora fångster. På 60-talet byggdes reningen av avloppsvatten ut, vilket efter en tid också sänkte näringshalten i sjön.

Tidigare hade ädelfisken dominerat, men på 80-talet hade fångsterna på öring minskat med 80 procent. För att överleva på mindre fångster tvingades yrkesfiskarna satsa på att öka värdet på fångsten genom förädling. Beslut togs även på att etablera ett fiskbart sikbestånd i sjön. Idag är sikfångsterna klart dominerande.

Samhället satsade på att kläcka sikrom för utsättning i sjön. På studieresan besökte vi ett kläckeri i Ligerz, som ligger vid strandkanten av sjön Bielersee. Där kläcks främst sik men även gädda och olika öringsstammar. Under december gäller fiskeförbud, men fiskarna har tillstånd att leverera fisk till kläckeriet, där de töms på rom och mjölke och sedan tar fiskarna tillbaka fisken till förädlingen. Det resulterar i 90 miljoner sikäggs som har en överlevnad på 85 procent. De kläcks i särskilda behållare som genomströmmas av kallt vatten. Kläckningen sker efter 360 dygnsgrader.

Behållarna delas upp och genomspolas med vatten med tre olika temperaturer, 1,5, 2,5 och 4 °C. Det innebär att kläckningen sker vid tre olika tillfällen. Vid kläckningen flyter kornen upp till ytan och följer med vattnet till tankar utomhus. De töms ut i sjön efter några dygn. Utplanteringen sker sedan vid tre olika tillfällen för att någon av grupperna ska få optimalt med plankton i sjön vid isättningen och därmed bra förutsättning för överlevnad. En mindre grupp föds upp till yngel i kasse i sjön för att sedan utplanteras. Gäddrommen tas på liknande sätt på våren och öringen är främst för komplettering i högt belägna bergssjöar.

Tillväxttakten för siken i sjön är störst fram till tre års ålder, sedan avtar den. Optimalt blir därför att siken fångas vid tre års ålder. Då har den hunnit med en naturlig lek. Därför finns det krav på hur stora maskor näten får ha vid fisket.

Strax bredvid kläckeriet har fiskaren Marcel Martin sitt företag. Han arbetar med förädling i källaren i sitt bostadshus som ligger 15 meter från stranden. Ett tak sträcker sig från bostaden och över båtplatsen. Här har han sina redskap och här drar han upp sin båt. Han fiskar med en liten öppen båt, som de flesta fiskarna i trakten gör, med flyt- och bottengarn. Djup på näten är 2,5 meter för de små och sju meter för de stora. I Schweiz finns omfattande krav och regelverk kring näten. De måste besiktigas flera gånger innan de kan tas i bruk. Det finns stränga krav på fisknärens maskstorlek, precis på millimetern, även när näten har legat i sjön. Det gör att det blir dyrt för fiskarna att köpa nya nät. Marcel har även ryssjor för gäddfiske. Under taket har han också sin fiskrök. Siken röks i cirka en timme, 15 minuter i 140 grader, sedan i 80–90 grader.

Marcel har en anställd i förädlingen. En stor del av fångsten fileas och skärs ben- och skinnfri, vakuumpackas och fryses. Här i de lägre delarna av Schweiz är turistsäsongen under sommaren. Många hotell och restauranger



har endast öppet då och deras menyer innehåller fiskrätter med lokalt fångad fisk. Därför bygger fiskarna upp ett lager under början av året. Några av fiskarna öppnar även servering själva under sommaren, så även Martin.

På restaurangerna serveras filéer av både sik, gädda och abborre. Även mört är en populär matfisk i området. Vi besökte även fiskare som hade mindre kläckerier som en sidoinkomst. Kläckerier visar att samhället satsar på att göra något när yrkesfisket och även sportfisket hotas. Det är även en viktig del för besöksnäringen att kunna erbjuda ett levande område kring sjöarna, med yrkesfiske och möjlighet att besöka deras förädling med gårdsbutiker och serveringar och att restaurangerna serverar rätter med råvaror från området.

Kläckerier kanske var den bästa lösningen här för att säkra en råvara, andra lösningar kan vara de bästa på andra ställen. Det viktiga är att samhället ser behoven och ger sitt stöd så att fisknäringen kan finnas kvar och utvecklas. //

På 80-talet hade fångsterna på öring minskat med 80 procent. För att överleva på mindre fångster tvingades yrkesfiskarna satsa på att öka värdet på fångsten genom förädling.



LILLA SPÄNNEFALLA – DÄR SKAPARGLÄDJEN ALDRIG TAR SLUT

VAD HÄNDER NÄR TVÅ INGENJÖRER,
EN SVENSK OCH EN TYSK, SOM DELAR
JAKTPASSIONEN, TRÄFFAS PÅ JOBBET? JO,
DET KAN FAKTISKT BLI EN UNDERBAR
FAMILJ OCH EN HEL GÅRD FULL AV LIV
OCH IDÉER. DET KAN OCKSÅ BLI EN
TREVLIIG GÅRDSBUTIK DÄR DET SÄLJS
NÅGRA AV VÄSTRA GÖTALANDS GODASTE
HANTVERKSCHARKUTERIER.

TEXT Katrin Schiffer ■ FOTO Stéphane Lombard

Ursprungligen fanns det mjölkkor på gården Lilla Spännefalla. Sedan hyrdes endast boningshuset ut. Därefter stod gården tom. Under den tiden bodde familjen Linda och Günther Samuelsson redan på en liten gård i närheten i Karlsberg.

– En gris. En tacka och två lamm. Varför? Vad vet jag. Det var roligt, helt enkelt. Så fick allt sin början berättar Günther.

Günther hade efter flytten till Sverige precis tagit ett års time-out. Tillbaka till maskinindustrin ville han inte. Linda jobbade som projektledare på ett byggföretag i Skövde.

Närbelägna gården Lilla Spännefalla värmdes upp endast med ved och Linda och Günther hade tagit på sig uppgiften att elda regelbundet under vintertiden när ägaren, Lindas pappa, inte hade tid med det. Något senare flyttade familjen dit. Skulle det kanske bli en hästgård? Ritningarna var redan gjorda. Nej, bestämdes det något senare. Det skulle bli alldeles för mycket folk och hästar i skogarna som skulle störa viltet och jakten. Istället köptes 50 tackor och en bagge. När transportbilen körde upp på gården kom den stora nervositeten.

– Hur ska vi klara det här?

Men det gick bra. Ett tag senare utökades gården med sju limousinkor med sina kalvar och en avelstjur. När transportbilen denna gång körde upp på gården blev nervositeten ännu större, berättar Günther.

– Vad har jag gjort?

Även detta inköp gick bra och allt löstes med hjälp av några improvisationer på stallfronten. När det var dags att slakta nötdjuren tog de tillbaka en tjur från slakteriet för att sälja köttlådor till bekanta. Men det som fanns i köttlådorna upprörde Günther:

– Vad ska man göra som en familj med sju kilo stora köttbitar?

Han öppnade alla lådor, tog hand om finstyckningen och fick mycket beröm för det. Då föddes idén till ett eget gårdsslakteri med styckning till köttlådor. Vilthanteringsanläggningen och charkuteriet tillkom ganska snabbt, liksom gårdsbutiken.

Under hela tiden pågick renoveringar, ombyggnationer och nybyggnationer. Allt för att det skulle fungera väl i det nya vardagslivet och för att det skulle bli snyggt också.

– När en kund svänger in till gården ska det se både snyggt och ordentligt ut. När våren kommer brukar vi ha

nötkreaturen på ena sidan infarten och på andra sidan tackorna med sina lamm, berättar Günther. Jag är ganska noggrann, men skulle inte direkt säga perfektionist.

– Det skulle jag kalla det för, säger Linda och skrattar. Men det gäller ju även köttet. Det ska också ha ett trevlig utseende, vara ordentlig styckat, snyggt förpackad med fin etikett. Jag skulle inte kunna sälja en köttfärsklump med synliga frostsador, i någon påse, men även det finns, tyvärr.

→



För Günther omfattar en bra köttkvalitet bland annat att köttet inte får vara segt, framförallt inte när det kostar en del. Köttet av till exempel nöt och älg hängmöras därför på Lilla Spännefalla i flera veckor. Förutsättningen för denna långsamma mogningsprocess är en så stressfri slakt som möjligt.

– Jag vill inte skicka iväg något djur till slakt. Slakten ska ske hemma, djuret ska inte känna något. På det här sättet blir det ett bra kött. Ännu bättre vore det om vi skulle kunna skjuta djuren ute i sin hage istället för inne i slakteriet, säger Linda.

Redan för flera år sedan engagerade Günther sig för att kunna skjuta Highland cattle åt en bekant, med kulvapen i hagen, men han fick inget tillstånd för det.

– Det är obegripligt. Jag skjuter ju även bison i hage och då blir det godkänt. Varför får jag inte skjuta nöt, det borde gälla samma regler även där.

Det mesta av köttet som säljs på Lilla Spännefalla säljs färskt i butiken samt i form av köttlådor. Men även fryst kött säljs och köttfärs förstås. Günther tycker att det fortfarande är alldeles för mycket, särskilt av det legoslaktade köttet, som mals till färs.

– Ibland lyckas jag med att lämna förslag om att finstycka köttet istället, men många tar inte vara på möjligheterna som egentligen skulle finnas. Köttfärs är så pass viktigt i Sverige.

I köttdisken i den fräscha gårdsbutiken trängs noggrant finstyckade detaljer bredvid charkuterier av alla produkt-kategorier och köttslag. Förutom kött av de egna Linderödsgrisarna, limousinnötkreaturen och olika lammraser finns produkter av bison, älg, vildsvin, hjort, rådjur och även charkuterier av kanin.

– Under grillsäsongen köper kunderna många olika slags färskkorvar, berättar Linda. Själv har Linda och Günther inte någon favoritprodukt utan den kan variera.

– Jag hittar på nya kreationer på löpande, annars blir det ju långtråkigt, säger Günther.

– Just nu gillar jag en lammkorv med Jamaicarom i. Den heter Bää-rusad lammkorv. Originella namn är väldigt roliga, tycker jag, säger Linda.

Ganska nyligen satte försäljningen via Skövdes REKO-ring i gång. Detta initiativ beskrivs av Linda och Günther som väldigt professionellt organiserat och deltagandet började mycket framgångsrikt. Paret berättar om många fördelar för företaget jämfört med traditionella försäljningar på marknader.

– Vi vet precis i förväg vad som kommer att säljas. Vi

tar endast med det som är förbeställt och åker tomhänta hem igen. Detta sätt att sälja är otroligt effektivt för oss.

För det mesta har allt gått framåt för det unga företaget, men paret berättar även om svåra tider och bakslag. Början av slakteribygget till exempel blev en katastrof som till sist fick rivas bort med en grävmaskin.

– Det var ett enda fuskbygge, vi hade otrolig otur med det första byggföretaget. För oss blev detta nästan början till slutet av allt. Det var nära. Oj, det var inte lätt. Men vi klarade oss, berättar Günther.

Förutom att jägarparet engagerar sig inom naturskyddet och anläggning av trädgrupperingar och häckar på sina marker finns ytterligare en passion att ägna sin tid åt: de gamla stenmurarna samt jordkällaren på och omkring gården. Dessa betraktas som ett kulturhistoriskt arv av människornas slitsamma liv i forna tiden. Under flera kurs-tillfällen har Günther lärt ut sin kunskap om restaurering av gamla stenmurar och jordkällare och ser fram emot att fortsätta med detta även framöver.





*Slakten ska ske hemma,
djuret ska inte känna
något. På detta vis blir
det ett bra kött. Ännu
bättre vore det om vi
skulle kunna skjuta
djuren ute i sin hage.*



Hans-Günther är utbildad maskiningenjör. Nyfikenhet, kreativitet och noggrannhet är avgörande inom det här yket. I kombinationen med både en gedigen jägarutbildning och en stor passion för allt kring jakten, bildades grunden för den autodidaktiska utvecklingen inom slakt, styckning och hantverkscharkuteri som han har genomgått under många år och vilken alltid kommer att fortskrida.

Linda är väg- och vatteningenjör med liknande innovativa egenskaper som Hans-Günther har. Hon jobbade länge inom byggbranschen, men ansvarar idag för gårdens bokföring och sköter en stor del av kundkontaktarna. Hon älskar lika mycket det praktiska arbetet, särskilt gårdens djur. Deras välmående är hennes passion.

Verksamheten på Lilla Spännefalla rullar på, hela butiken är fullspäckad med härliga hantverkscharkuterier och fina kött detaljer. Var ligger nyckeln till framgången? Linda berättar:

– Vi har från början sagt ”kvalitet före kvantitet” och att vi i alla fall inte vill bli för stora.

– Vi vill inte sälja via något storskaligt företag eller butikskedja. Det som finns här ska säljas här på plats eller via små butiker, säger Hans-Günther.

I gårdsbutiken är variationen av produktutbudet otroligt stor och bred.

– Jag vill inte specialisera mig på endast nöt eller endast gris eller lamm. Jag tror att det fungerar bäst när vi verkligen tar vara på allt som gården erbjuder. Här kan kunden hitta allt inom kött och chark på ett enda ställe.

– Även vid REKO-försäljningen finns fördelar av att vi har ett brett sortiment, förklarar Linda. Många väljer lite av varje i sin beställning.

Hela kedjan finns på gården – från uppfödning av olika djurslag som föds upp med inget annat än egenproducerat grovfoder, till gårdsslakteri, styckning, charktillverkning och försäljning. Och dessutom allt kring jakt och vilthantering.

– Ja, det är faktiskt speciellt och det är precis det jag vill prata om med kunderna. Jag kan berätta att lamningen börjar snart. Jag kan exakt förklara var denna köttbit kommer ifrån. Jag kan säga att djuret mådde bra hela sitt liv. Det är just det många kunder är intresserade av och efterfrågar, säger Linda. Visst, det finns även några som säger att de inte kan äta lammkött eftersom de har sett lammen ute i hagen framför butiken. Det är också okej, men för oss är det så att vi kan äta kött när vi vet att djuren har haft bra. Hit kommer till och med vegetarianer och handlar kött, när de ska få besök. Då vill de köpa något som de kan stå för. Varken Linda eller Hans-Günther kommer från jordbruks-



familjer eller har någon utbildning som är direkt relaterad till den aktuella verksamheten som bedrivs på Lilla Spännefalla, men utvecklingen går med stora steg framåt. Varifrån kommer drivkraften?

– Först och främst måste man nog gilla det som man håller på med, säger Hans-Günther. Man behöver även kunna vara bara med sig själv, periodvis kan det hända att man inte träffar många människor. Eller faktiskt ingen förutom den egna familjen. Å andra sidan är jag min egen chef, jag kan göra precis vad jag vill.

– För oss är det jobb och fritid samtidigt, jag gillar det, säger Linda. För mig känns det som semester när jag går ut och tittar till fåren varje kväll. Ofta följer barnen med.

Gården ligger nära Tibro som i sin tur inte heller är särskilt stort och ändå har Lilla Spännefalla lyckats bra med sin gårdsförsäljning.

– Titta, säger Linda och pekar på ett gulnat tidningsklipp med rubriken ”Bästa rökta fläsket finns i Spännefalla” som sitter tillsammans med en hel rad medaljer från SM i Mathantverk på väggen bredvid köttdisken. Att vinna i SM i Mathantverk blev genombrottet. Det hjälpte verkligen. Vi syntes i media. Då började folk komma till gårdsbutiken som precis hade öppnat. Nu använder vi oss av Eldrimner-medaljerna inom marknadsföringen väldigt ofta.

Linda och Hans-Günther vill tävla i SM i Mathantverk även i år.

– Vi funderar redan med vilka produkter och håller på att experimentera.

– Vi har stor respekt för juryn eftersom vi vet att det finns tyska charkmästare med, säger Hans-Günther.

Arbetet med att utveckla gården pågår ständigt, paret har många planer.

– Det finns ju hela tiden något nytt att göra, säger Hans-Günther. Och det finns så pass många byggnader här. Vi håller på med renoveringen av gamla ladugården sedan ett tag, där blir det investeringar även i år. Sen drömmer jag om en jordkällare för lufttorkning av hela köttbitar. En riktig fin jordkällare. Vi vill också ha ett riktigt mognadsrum till salamiproduktionen. Men allt kostar mycket pengar. Vi får se... //



UTVALDA GRÖNSAKER OCH SMAKRIKA PRODUKTER

- HÄR ÄR EKOLOGISKT, AROMATISKT OCH SMAKFULLT LEDORDEN. DET GEOGRAFISKA LÄGET ÄR GYNNSAMT FÖR MIN PRODUKTION, SÄGER EVA GUSTAVSSON, GRÖNSAKSODLARE OCH FÖRÄDLARE SOM DRIVER FÖRETAGET SOLSYRAN STRAX UTANFÖR ORSA.

TEXT Kerstin Magnusson ■ FOTO Solsyran



Eva Gustavsson har lång erfarenhet av att odla grönsaker till förädling. Hon har sedan slutet av 1980-talet odlat grönsaker på friland och i kallväxthus i enlighet med KRAVs regelverk. Både produktion och förädling sker på ett småskaligt och hantverksmässigt vis. Eva arbetar själv i produktionen, men tar under de intensiva perioderna in timanställd personal.

Den främsta produkten som tillverkas av Solsyran är syrade grönsaker. Varje år tillverkas cirka 9 ton färdig produkt som säljs till grossister och butiker. Grönsakerna finns även till försäljning i den egna gårdsbutiken.

Vårt samtal kommer i huvudsak att kretsa kring hur Eva tänker kring kvaliteten hos de grönsaker hon använder i tillverkningen av de mjölksyrade grönsakerna. Mjölksyrbakterierna behöver ett spektrum av mineraler och vitaminer för att uppföröka sig i jäsningsprocessen.

- I så stor utsträckning det är möjligt använder jag mina egenodlade grönsaker. På så vis får jag en råvara med de egenskaper som lämpar sig för mjölksyrajäsning. Helst använder jag mig av grönsaker som vuxit långsamt eftersom det ger dem mer arom och smak.

Att företaget ligger i Dalarna är en fördel då de jämförelsevis kalla somrarna ger långsamväxande grönsaker.

När de egna råvarorna inte räcker till köper Eva in från andra odlare, främst morot och vitkål.

- Jag köper i första hand från odlare i min närhet och efterfrågar då senare sorter; de har en längre växtperiod.

Solsyran ställer vissa krav på de grönsaker som köps in. De ska vara KRAV-odlade och friska och inte överdrivet stora. Ekvationen är enkel: ju högre kvalitet råvaran håller

utifrån Solsyrans önskemål om friskhet, arom och odlingsbetingelser, desto smakrikare blir den slutliga produkten.

Vårt samtal går vidare in på hur gödningen av grönsaker kan påverka den slutliga produkten.

- De grönsaker jag använder vid mjölksyrajäsning ska helst vara sparsamt eller inte alls gödslade med kvävebaserat gödsel. För att grönsakerna ska ses som optimala för tillverkningen av mina produkter ska de ha vuxit i rik mull med god aktivitet där det bundna kvävet ständigt blir tillgängligt.

Även om aromen och smaken hos en kvävegödslad grönsak inte ändras nämnvärt upplever Eva att dessa grönsaker blir skörare och kan lagras kortare innan de måste förädlas. Därtill blir kvävegödslade grönsaker i den färdiga produkten mindre krispiga.

Eva berättar att hon ofta stöter på recept på mjölksyrade grönsaker som ger rådet att öka salthalten i inläggningen för att bibehålla grönsakernas krispighet. Detta har dock aldrig varit ett alternativ vid tillverkningen av Solsyrans produkter - de innehåller en salthalt på en procent, inte mer.

- Även om krispighet på de inlagda råvarorna är en eftersträvningsvärd kvalitetsaspekt, innebär en hög salthalt att de naturliga smakerna och aromerna hos råvarorna döljs, förklarar Eva. Jag upplever att de som handlar mina produkter handlar dem för att de uppskattar smaken. Konsistensen på de mjölksyrade grönsakerna är inte det viktigaste för mina kunder.

Eva sammanfattar själva essensen av vårt samtal med orden:

- Du kan aldrig förädla en produkt till att bli bättre än sin råvara. //

LYCKAD KOMBINATION

VIKTIGA RÅVAROR BAKOM ORRANÄS OSTAR ÄR MJÖLKEN FRÅN DE EGNA GETTERNA OCH KOMJÖLK SOM KÖPS IN FRÅN ETT NÄRLIGGANDE EKOLOGISKT JORDBRUK.

TEXT Annigun Wedin • FOTO Orranäs

Tidigare bodde Boel Dahlberg och hennes man Lars i Stockholm. Boel arbetade som verksamhetschef inom vård och äldreomsorg och Lars som bergingenjör. När barnen var utflugna kom tanken på att göra något annat i livet. Ett besök på ett gårdsmejeri på Ljusterö i Stockholms skärgård inspirerade och väckte drömmen om en egen getgård. Gården Orranäs i Blekinge köptes in 2009 och flyttlasset gick från storstan.

Lars gick en ystningskurs på Eldrimner och de följde även med på en studieresa till Frankrike. Sen kom den egna tillverkningen igång och första getosten tillverkades 2010. Ett år senare vann de silver i SM i Mathantverk för sin vita Caprin. Deras mål är att producera goda ostar med hög kvalitet. Men de har också höga djuretiska mål och håller därför på att lägga om till ekologisk produktion. För Boel och Lars är det viktigt att ha full kontroll på hela produktionskedjan från uppfödning av getterna, foder och till den färdiga osten. Anders Åkesson som de köper komjolk av har på samma sätt kontroll över sin kedja.

Anders har ett jordbruk i Olsäng i östra Blekinge på 100 hektar och 40 mjölkkor. Han tröttnade på det konventionella jordbruket och blev ekologisk lantbrukare 1997. År 2003 levererade han ekomjolk för första gången.

MINUTIÖS KOLL PÅ MJÖLKEN

Boel undrar vad Anders egentligen tänkte när det kom en galen stockholmare och frågade om hon fick köpa mjölk från hans gård. Anders, i sin tur, funderade ett tag innan han svarade ja. Idag känner han sig extra stolt över att få leverera mjölk till gårdsmejeriet.

– Boel är den som läser kvittot från Arla mest noggrant, berättar Anders.

Mjölakens kvalitet och hygien är ytterst viktig vid ostproduktion. På kvittot går det bland annat att se mjölakens celltal och hur mycket sporer som finns i mjölken. Skulle det vara för mycket sporer innebär det hygienproblem.

Mjölken pastöriseras på Orranäs men sporererna går inte att pastörisera bort och efter 4–5 veckor utvecklas då en smörsyrjäsning vilket gör att osten sväller och inte går att sälja. Att ligga på tio procent ostutbyte anses normalt, vilket betyder att det krävs tio liter mjölk till ett kilo ost. Boel kan vid vissa ystningar få ut 20 procent i ostutbyte. Då är det extremt bra nivå av kasein i komjölken.

För att få fram en så bra råvara poängterar Anders att protein- och energiinnehåll måste vara rätt i djurens foderstat. Allra viktigast är ett bra grovfoder. Vid skördetid analyseras vallarna nästan varje dag för att kunna skörda grovfodret vid rätt tidpunkt.

– Det viktiga är att packa, packa och åter packa grönmassan för att få ett bra ensilage, säger Anders.

Anders tar lång tid på sig att skörda jämfört med andra bönder, eftersom han är så noggrann.

Provmjölknings sker en gång i månaden för att se vad varje enskild ko mjölkar.

– En glad ko producerar mer mjölk. När jag anställde en ny medarbetare på gården införde hon musik under mjölkningen. Det har varit positivt eftersom korna mjölkar mer när de får lyssna på musik.

I år har Anders prisats med guldmedalj av Kung Carl Gustaf för 23 års leverans av felfri mjölk, ”för skicklighet och ansvarskänsla”. Ostarna från Orranäs har i sin tur vunnit många medaljer på SM i Mathantverk genom åren. Det kallar vi en lyckad kombination av bra råvara och bra förädling. //



SAMARBETE OCH SAMSYN

ADAM ARNESSON OCH ADAM SLOTTNER HAR INTE BARA FÖRNAMNET GEMENSAMT. DE SAMARBETAR OCKSÅ NÄR DET GÄLLER ATT FÅ TILL EN VÄRDIG SLAKT, OCH MED DEN, BÄSTA MÖJLIGA KÖTTKVALITÉ.

TEXT Annigun Wedin • FOTO Stéphane Lombard



Gemensamma värderingar underlättar allt samarbete, och sådana har Adam och Adam. Båda föder upp sina får och nötkreatur ekologiskt. Adam Arnesson håller sig dessutom med ekologiska Linderödsgrisar. Att djuren slaktas värdigt och så stressfritt som möjligt är av största betydelse för dem båda två.

ADAM ARNESSON

Adam Arnesson driver Jannelunds gård. Gården är KRAV-certifierad sedan 1995. Adam ser sig själv som förvaltare av en bit mark för kommande generationer med de växter, djur och insekter som hör hemma där. Så att producera på ett hållbart sätt är viktigt, på flera sätt, inte minst för planeten menar han. Att djuren som föds upp och får leva ett så bra och naturligt liv som möjligt är av största vikt.

– Det är självklart att producera en sådan råvara som möjligt.

Adam tycker att han har en skyldighet att ”följa med” djuren (råvaran), så att full respekt visas för dem även i stegen utanför gården.

Jannelunds gård förädlar en del kött själva och arbetar med charkverksamhet under en kort koncentrerad period varje år. För att säkra hela kedjan från jord till bord återstår det dock att hitta lokala slaktare och charkuterister.

Adam menar att den mest harmoniska slakten skulle uppnås om avlivningen kunde ske i hagen, något som skulle kunna göras av bonden själv eller av en professionell jägare.

ADAM SLOTTNER

Adam Slottner med familj driver Sörgårdens slakt, chark och gårdsbutik. De föder upp nötkreatur och lamm. 2008 började de bygga upp ett gårdsslakteri som stod klart 2011.

Planen var att i huvudsak slakta egna djur men även ta sig an en del legoslakt. Idag har legoslakten blivit den största delen. I fjol slaktade de 1 640 djur. Av dem var 15 nötkreatur och 100-150 lamm egna djur. Att slakta åt andra innebär att man ges ett förtroende. Det förtroendet ska man värda och vara rädd om, förklarar Adam.

Kvalitén på köttet är beroende av många faktorer. Uppfödningen av djuren är viktig men det är även mottagandet av djuren på slakteriet. Adam poängterar att det är a och o att djuren har mat och vatten medan de väntar. Slakten måste ske så fri som stress som möjligt och Adam menar att ett sätt är att låta djuren få stå över en natt på slakteriet. Det är av stor betydelse att djur som gått tillsammans får vara kvar i gruppen. De flesta tamdjur är flockdjur och vill ha sällskap.

Hos Adam fixeras inga djur. Vid avlivning används hagegevär för nötkreatur och bultpistol för lamm och grisar.

Adam anser att det godaste köttet får man från äldre kor. Därefter följer kött från kviga, stut och sist ungtjur.

Köttet hängmöras, men på vilket sätt det ska ske bestäms bland annat av temperatur och luftfuktighet. Under hängningen förlorar köttet vatten och slaktkroppen minskar i vikt med 10 till 15 procent.

Merparten av köttet säljs i den egna gårdsbutiken, ungefär ett nötkreatur i veckan.

Adam har märkt att det är viktigt för kunderna att få se djurens miljö. Att köttet kanske kommer från grannens djur är inget problem – bara man talar om det.

Gården arbetar en del med charkprodukter. Av gris och lamm görs fyra olika sorters färskkorvar utan nitrit. Även hamburgare tillverkas. Däremot lämnar de bort kött för rökning. Förhoppningen är att charkproduktionen ska utökas. Idag inryms hela verksamheten på 112 kvadratmeter och planer finns för en ombyggnation som skulle kunna inrymma en charklokal. Adam vill också utöka verksamheten med grönsaker och kan tänka sig börja tillverka chutney.

VAD ÄR KVALITET?

Många faktorer kan vägas in i ordet kvalitet: ras, ålder, styckningskvalitet, pris, att det slaktas på ett litet slakteri, att man kan se hur djuren har det, ursprung och spårbarhet, närhet med mera. Djurens foder har stor också betydelse för köttets kvalitet. Spannmål binder vatten och gör att köttet smakar mindre.

FÖRSÄLJNING

– Gårdsbutiken är det roliga för det är där man möter många av slutkonsumenterna.

Både Adam Arnesson och Adam Slottner anser att det är viktigt att hitta rätt kunder som är beredda att betala för bra kvalitet och bra djuromsorg. Båda har öppen gård, det vill säga att alla besökare kan få se hur uppfödningen går till. På så vis byggs en tillit upp.

Alla måste hitta sitt eget sätt att sälja på. Både Adam Arnesson och Adam Slottner sköter själva all försäljning till privatpersoner och restauranger. Tidigare var det lättare att sälja till Stockholm än till den lokala marknaden, men i dag märker de inte av någon skillnad.

De menar att det är oerhört viktigt att prata om sina produkter på ett genomtänkt och tydligt sätt. Adam Arnesson använder sig av sociala medier för att föra ut sitt budskap om respekt för djur, växter och jord på ett bredare plan. Hans kunder, privatpersoner men även restauranger, framhåller att en hållbar djuruppfödning är viktigt. //

FRAMGÅRDEN OCH ÅSBERGET

- KAN JAG KÖRA? UNDRAR EVA.
- OK, KÖR, SÄGER ANN.

TEXT Ines Backlund ■ FOTO Stéphane Lombard

Klockan är 14.00. Dagens ystning vid Åsbergets Gårdsmejeri är klar och förberedelserna inför leveransen av komjölk från Framgården är färdiga: mjölkledningen är diskad och plattformen rengjord. Mjölkbonden Eva Jönsson har anlänt med 700 liter mjölk i tanken. Efter noggranna hygienrutiner inför mjölkningen och sedan snabb nedkylning av mjölken innan transporten, är hon nu redo för att leverera. Hon har egen pump som kopplas till mejeriets rörledning.

- Mina ystkar rymmer 700 liter mjölk, berättar mejeristen Ann Klensmeden. Det är så smidigt och bra med leveranserna från Framgården. De tar själva hand om rengöringen av pump och tank. De har också användning för den vassle som blir över efter ystningen.

Under natten pastöriseras mjölken. Ystningen startar nästa morgon och är klar innan nästa leverans dagen därpå.

GEMENSAM VÄRDEGRUND

- Vi har ett verkligt bra samarbete säger både Ann och Eva. Vi har en gemensam värdegrund, litat på varandra och inser båda vikten av att ha fasta rutiner.

Det är under en vecka i maj vi talas vid och Framgården ska leverera 2 800 liter mjölk till Anns produktion av julos-tar. Det är hårdostar och blåmögelostar med sting, som ska vara färdiga för lagring innan semestern och för försäljning till julen. Den mesta komjölk levereras när Anns getter är i sin.

- Vi levererar cirka 80-90 ton mjölk per år till Åsbergets Gårdmejeri, berättar Eva. Resten, drygt två tredjedelar av hela produktionen, går till Norrmejerier. Vi ser många positiva effekter av samarbetet. Vi får bättre betalt - en krona mer per liter mjölk plus ersättning för transporten. Vasslen blir bra proteinfoder till grisarna. Och jag kan köpa tillbaka fina ostar från Ann till min restaurang.

- Vi har 45 röda SRB-kor som ger kravcertifierad, högkvalitativ mjölk. Den håller cirka 4,0-4,5 procent fett och 3,5 procent protein.

- Kor är väldigt beroende av rutiner och håller man sig till dem får man i gengäld god mjölk. Det är viktigt att mjölken har så lite kontakt som möjligt med syre. Vi gör noggranna analyser för att hålla koll på att det inte blir bakterier eller höga celltal. Lars är mycket noga med utfodringen av djuren. De får i huvudsak gräs, färskt eller ensilerat från gården och egenodlat spannmål.

Ann och hennes medarbetare i mejeriet är mycket nöjda med komjölk från Framnäs:

- Den är alltid fräsch, doftar gott och ger ett högt utbyte, säger hon. Vi har hela tiden kontakt med varandra, så om något förändras, exempelvis om fetthalten blir något högre i mjölken - som den kan bli vid kalvning - så förvarnar Eva om det. Då att jag kan anpassa min ystning till mjölkens sammansättning.

Ann berättar också att mjölken från de egna getterna inte helt räcker till. Några gånger i veckan får hon därför fin och omsorgsfullt levererad getmjölk från Marlene Ljungdahl på Välje getgård i Oviken.





ÅSBERGETS GÅRDSMEJERI - VÄLKÄNDA OSTAR

Ann Klensmeden kan snart räkna sig till veteranerna när det gäller hantverksmässig ystning av ost. Hon skaffade getter och började ysta 1983.

- Då hade jag två 300 liters grytor. Nu har jag två 700-liters, en mesegryta och plats för cirka 100 mjölkande getter.

Verksamheten på Åsberget har växt sakta men säkert, från att ha varit ensam har Ann idag fem anställda på plats och två "knallar" som är ute och säljer. Hon älskar verkligen att göra ost, men gillar också att vara ute och sälja sina ostar. Hon är ute på marknader mest varje helg.

- Jag arbetar in marknaderna och skaffar kontakter åt de andra säljarna, säger hon. Bäst säljer vi i Jämtland, efter norrlandskusten och i Stockholm. Getosten är mer efterfrågad i storstäderna, medan koostarna säljer bra här i norr.

Ann Klensmeden har ett 20-tal olika ostar i sitt sortiment: hälften ko-, hälften getost. Mesen är den enskilt största produkten. På somrarna är Åsberget ett omtyckt besöksmål. Då kan man fika, äta lunch, handla ost och delta i killingvandring - ett härligt nöje för barnfamiljer.

FRAMGÅRDEN - KALASMAT, BOENDE OCH DJUR

Lars Jönsson blev bonde på sin släktgård Framgården i Skylnäs 1978. Så småningom övergav hustrun Eva vårdjobbet för arbetet på gården. Idag är också en av de tre döttrarna involverad i skötseln av djuren, medan Eva själv har huvudansvar för restaurang och boende.

- Det var 2009 vi drog igång den verksamheten, berättar Eva. Vi har bed & breakfast och ordnar också luncher och middagar för grupper på helst 8-10 personer. Jag lagar all mat från grunden och nästan alla råvaror kommer från gården. Vi har ju allt: kött, grönsaker, fisk och vilt.

På gården finns, utöver de röda SRB-korna, också kvigor, kalvar, stutar, grisar och förstås hundar och katter. De turister som kommer erbjuds olika aktiviteter. Konferensgästerna har eget program, men det är Framgårdens mat som främst lockar alla. //



SÅG EN MARKNAD FÖR EKOLOGISKT GRISKÖTT

ERIK SVENSSON BÖRJADE MED GRISAR FÖR ATT DET VAR ROLIGT. TILL EN BÖRJAN SÅLDE HAN GRISKÖTT TILL PRIVATPERSONER. IDAG ÄR ERIKSGÅRDEN NORRLANDS STÖRSTA LEVERANTÖR AV EKOLOGISKT GRISKÖTT MED KUNDER SOM MAGNUS NILSSON OCH UNDERSÅKERS CHARKUTERIEFABRIK.

TEXT Catharina Andersson ■ FOTO Stéphane Lombard

Gården är gammal, från 1565, och Erik är 17:e generationen. Att han skulle bli bonde var självklart och något han drömde om redan när han var liten. Familjen drev inget jordbruk när han växte upp så han fick starta från grunden.

- Jag satte igång 2010. Då hade jag 30–40 sommargrisar, året efter skaffade jag dubbelt så många.

Erik köpte sina första suggor 2012 och byggde sitt första stall med plats för tolv djur. År 2014 byggde han ut igen och ökade på till 25 suggor. År 2016 byggde han ut rejält och gjorde plats för totalt 65. Ett stort stall på 1 200 kvadratmeter stod klart i augusti.

- Vi har ökat med det dubbla varje år, men nu är det svårt att dubbla igen.

När Erik startade sitt företag var det många som sa att han inte var klok som satsade på ekologiskt och på att bygga för grisar i Jämtland. Idag arbetar han heltid på Eriksgården och har tankar på att anställa. Det som fick honom att satsa på köttproduktion var att han såg att det fanns en efterfrågan.

- Jag hade en stark känsla att det ekologiska var på gång. Jag chansade och såg snabbt att det gick bra i en liten skala. Det här med eko-grisar har stått stilla och stampat i många år men 2014 vände det. Efter 2014 har det exploderat. Jag tror att det beror på debatten, samhällsklimatet och EU-valet.

FÖREDÖMLIGT ARBETE

För fem år sedan tog Magnus Nilsson på Fäviken Magasinet kontakt med Erik och frågade efter fläsk.

Magnus fick upp ögonen för hans ekologiska produktion och framtidsplaner. Sedan dess har han levererat regelbundet till Undersåkers Charkuteriefabrik och till restaurangen i Fäviken.

Erik upplever att samarbetet med Undersåkers Charkuteriefabrik är mycket bra.

- Jag levererar dit varannan vecka och de berättar vad de vill ha, när de vill ha och hur. Det är nära och enkelt mellan oss. Korta ledningar.

Han levererar inte så mycket till andra mathantverkare. Vissa tycker att hans ekologiska råvara blir för dyr och då köper de inte.

- Vi som håller på med ekologiskt och lokalt jobbar hårt för det här. Tyvärr är det många som rider på vågen utan att vara hundra procent lokala. De köper billigt på "fläskbörsen" och kallar det sedan för lokal korv och lokalproducerad korv. Men i Undersåker viker de inte en tum på det. Och tar det slut på mina grisar under en period så säljer de inte såna produkter helt enkelt. Då får kunderna vänta.

- Magnus och de andra som jobbar med honom är föredömen i Jämtland på charksidan. Det finns inga som är så medvetna, konsekventa och duktiga som de. De leder utvecklingen.

Han förklarar att det ofta är de med råvaran i botten som blir pressade när det kommer till pris, men Undersåker är jätteduktiga på att vända det vilket leder till hållbarhet och långsiktighet.

- Magnus började med mig och frågade vad jag behöver för

att klara mig. ”Vad vill du ha för ditt fläsk?” Då sa jag ett pris.

För Erik är det viktigt att det ska bära sig för en relativt stor drift.

– Jag är ingen småbrukare eller mathantverkare. Jag har ingen ideologi utan jag vill helt enkelt kunna försörja mig på det här företaget rent ekonomiskt.

För två år sedan började Eriksgården leverera kött till Scan. Scan är gårdens största kund och hade han inte haft dem i ryggen hade han inte vågat satsa så stort. Med den volym Eriksgården har måste man ha ett slakteri i ryggen.

– Utan Scan hade jag inte fått med mig någon bank och då hade jag säkert legat sömlös. För mig hade det hade aldrig räckt att bara sälja till mathantverkare.

Ungefär 30 procent av grisarna går till Undersåker, resten till Scan. Från Eriksgården är det årligen 800–1 000 grisar som levereras till Scan och 300–400 grisar till Undersåker. Äldre och större grisar går till Fävikens eftersom de vill ha feta grisar och gör chark av i stort sett allt. Bara 10 procent används till detaljer.

Scan däremot vill ha mindre grisar som väger 85–90 kg. Där ger en högre köttprocent högre betalning. Scan betalar ingenting för fett. Med Undersåkers chark är det precis tvärtom. De betalar även för fett. Den här unika kombinationen har blivit en lönsam affär för Eriksgården.

SÄLJER KVALITET

Grisarna som Erik föder upp är en vanlig treraskorsning. Suggorna är en blandning av Yorkshire och lantras. Galten är en Hampshire.

Foderkostnaden för ekologisk produktion är dubbelt så dyr och byggnaderna är dubbelt så stora än vid konventionell produktion. Att det är stor skillnad i produktion av ekologiska grisar påverkar naturligtvis priset på köttet. På detaljer slår priset väldigt hårt, ekologisk fläskfilé och kotletter är dubbelt så dyra.

– I slutändan är det lyx att kunna köpa sån här mat. De stora massorna når vi aldrig eftersom många har dåligt ställt och folk är vana vid att köpa billigt griskött, men vi kan inte sälja mathantverk på pris och pris in oss på affä-

– Magnus började med mig och frågade vad jag behöver för att klara mig. ”Vad vill du ha för ditt fläsk?” Då sa jag ett pris.



rerna. Vi blir alltid utkonkurrerade av billiga charkprodukter. Vi ska sälja kvalitet och sätta ett rejält pris.

Av allt griskött i Sverige idag är det, trots ett ökande intresse för bra mat, bara tre procent som är ekologiskt, resten är konventionellt.

Erik säger att vägen som leder till ökat intresse för ekologiskt sitter i offentligheten. I stora slakterier, hos handlare och privatpersoner.

– Nu börjar det hända saker i offentligheten, till exempel att det krävs hundra procent ekologiskt i vissa kommuner. Det slår väldigt bra för oss som jobbar med ekologiskt.

FOKUS PÅ RÄTT SAKER

På gården rullar arbetet på med grisning var tredje vecka året om. Det blir omkring 17 grisningar per år som ger mellan 60 och 100 grisar varje gång.

Ungefär 60 procent av det grisarna äter är eget foder. I år tröskar Erik ungefär 70 hektar. Resten köper han in. För att klara sig helt med eget foder skulle han behöva 120 hektar.

– Det funkar bra att odla spannmål i Jämtland. Många

var emot det också och sa att det inte går att odla här. Men det är också något som har vänt. Allt fler har märkt att det går att få fram bra sorter och att vi har ett bra klimat för odling.

Eriksgårdens grisar slaktas i Strömsund på Turbogrisen. Erik drömmer om eget slakteri men det handlar om mycket pengar och just nu ligger fokus på gården och uppfödningen.

Han tror starkt på den här uppfödningssformen som han byggt upp med stora ytor, att grisarna får röra på sig ordentligt och vara aktiva och att de kan välja att gå ut och in som de vill, året runt.

Erik har ett guldläge med sina grisar. Det finns inte någon annan som har så här mycket ekogris norr om Dalälven.

– Jag vet inte var taket finns så att säga. Jag ser potential och med mer mark skulle jag kunna växa. Men inom de närmsta åren tänker jag inte utveckla något mer här. Nu kan jag fokusera på produktionen. Undersöker sköter utvecklingen och försäljningen. Det är skönt att jag får ägna mig åt att försöka vara duktig på grisarna och jordbruket. //

ATT JOBBA MED ÅTERFÖRSÄLJARE

DU HAR EN FANTASTISK PRODUKT OCH KAN PRODUKTIONEN. DU SÄLJER REDAN TILL KONSUMENT. NU VILL DU SÄLJA MER. HUR KOMMER DU IGÅNG?

TEXT Anna Berglund • FOTO Stéphane Lombard

Att börja på hemmamarknaden är det mest relevanta för de flesta. Börja i liten skala. Nu måste säljarmössan på. Den kostnad du har när du ska sätta igång med din försäljning är din arbetstid och de smak- och provprodukter du använder.

Det räcker kanske att du får ett par butiker som återförsäljare och sedan utökar antalet allt eftersom din kapacitet ökar. När du har fått en bra kundkontakt, utvärdera din försäljning och följ upp – vad är viktigt att komma ihåg till nästa gång du har den här kunden på tråden eller när du tar nästa kundkontakt? I början är det viktigt att bygga relationer. Om du väljer grossist så ska du komma ihåg att när du kommit in på en grossist – då börjar jobbet. En grossist är en distributör och en säljkanal. Du har fortfarande det största säljansvaret.

DIN PRODUKT - EN FÖRDEL FÖR BUTIKEN

Vid försäljning av mat i butik konkurrerar du med många olika leverantörer. Mathantverkarens styrka är att kunna bygga relationer, erbjuda produkter med en hög kvalitet och andra mer värden. Du behöver inte finnas med ditt mathantverk i varje butik i en hel stad, det kan bli en konkurrensfördel för den utvalda butiken.

De första veckorna efter att du sålt in produkten vill butiken kanske att du är på plats och erbjuder kunderna att provsmaka. Det är en bra metod för små företag, så i stället för att erbjuda ett sänkt pris kan du som mathantverkare erbjuda att ge en demo på produkterna i butik vid tre tillfällen. Om du lägger stort fokus på råvarans ursprung är det bra om du kan hålla det även om ett par år.

ANSVAR FÖR PRODUKTER

En återförsäljare förväntar sig att du som leverantör tar ansvaret om deras kund kommer tillbaka med en produkt som det är fel på. Här gäller det att du kliver fram och hjälper till. Ta gärna kontakt direkt med kunden. Om du hjälper till har du stärkt relationen till återförsäljaren. Att ha koll på sin produktion med spårbarhet, produktionsprotokoll och kylkedja är väldigt värdefullt. Se till att ha dokumentation från sådana tillfällen och kommunicera det till både återförsäljare och butik. Om kunden anser att en produkt är felande se till att ge en rimlig ersättning.

TRÄFFA INKÖPAREN

Upptred enkelt, var den du är. En säljare behöver verkligen inte vara upplädd, men se till att bli en bra och naturlig representant för ditt företag. Använd inte mail vid första kontakten. Ring och boka tid – butikspersonal är alltid upptagna. Börja med att kontakta butikschefen. Butikschefen hänvisar dig sedan vidare om han eller hon tycker att du ska träffa någon annan personal. Kom på det avtalade klockslaget och ta med prover. Försök få din kontaktperson i butiken att bli intresserad av ditt företag och dina produkter. Var beredd att prata priser. Se till att du är förberedd, ha koll på dina kostnader och var du har dina gränser. Gör research på ett rimligt pris i förväg.

VÅRDA RELATIONEN

Ibland vill butiker och återförsäljare lyfta fram lokala producenter med foto och informationsskylt. Hjälp dem gärna med att ta fram sådant material.

Håll kontakt med din inköpare och fråga hur de vill fortsätta samarbetet - lova inte mer än du kan hålla. Tänk igenom leveransmetoden och se till att den flyter på bra för dig och din återförsäljare. //

KURSER INOM ENTREPRENÖRSKAP

Läs mer i våra kursannonser längst bak i tidningen och på eldrimner.com/utbildning. Kommande aktiviteter är en ekonomikurs med Björn Lundén den 11 oktober och en kurs om varumärkesbyggande med Karin Sundström den 2 november.



MILJÖANPASSADE FÖRPACKNINGAR

ÄVEN OM EN FÖRPACKNINGS MILJÖPÅVERKAN OFTAST ÄR LITEN, I JÄMFÖRELSE MED NYTTAN DEN GÖR, ÄR DET VIKTIGT ATT VÄLJA FÖRPACKNING MED MINSTA MÖJLIGA MILJÖBELASTNING.

TEXT Maria Schmidt Larsson, Daucus Design,
förpackningsdesigner och livsmedelsingenjör. Bearbetning: Anna Berglund

nom förpackningsindustrin har miljöanpassade förpackningar varit ett fokusområde under många år. Hittills har det mest varit på idé och prototypstadiet. Nu börjar allt fler stora matföretag komma med miljöanpassade förpackningslösningar på marknaden. Lättviktsglas, bioplast, fler förpackningar av papper och kartong och smartare transportlösningar är sådant som minskar miljöbelastningarna.

MILJÖANPASSADE FÖRPACKNINGAR I SMÅ SERIER

Söker man efter miljöanpassade standardförpackningar, till rimlig kostnad i små kvantiteter, är utbudet än så länge inte så stort. Att ta fram helt nya förpackningar är en lång och kostsam process som ofta görs i samarbete mellan förpackningsföretag och stora matföretag. På lite sikt brukar sedan efterföljare komma som blir tillgängliga för inköp i små kvantiteter.

I väntan på dessa kan man arbeta på annat sätt med att miljöanpassa förpackningar.

Gör val som minimerar transporter. Välj så närproducerade förpackningar som möjligt och välj förpackningar som kan packas tätt eller som levereras hopvikta. Boka så få transporter hem till dig som möjligt, dvs beställ större mängder, men aldrig mer än som går åt inom rimlig tid.

Välj, om möjligt, svensktillverkade förpackningar av svensk träråvara, FSC-märkt. Det ger korta transporter och oftast miljöanpassad tillverkning med avseende på energianvändning, hantering av spill och transporter.

Sälj i lösvikt när det är möjligt och inte har negativ påverkan på livsmedlets hållbarhet. Ge då kunden bra information om hur produkten skall förvaras.

De flesta konsumenter har begränsad kunskap om vad som är miljöstrategiskt bra förpackningsval. Berätta på förpackningen eller hemsidan varför du valt just den förpackningen.

Om du exempelvis använder en pappersförpackning istället för en transparent plastförpackning kan du informera om att miljöfördelarna får gå före kundens möjlighet att se produkten. Du kan visa produkten på ett fint foto på förpackningen istället.

Ofta finner man inte den helt perfekta förpackningen, men varje litet steg i rätt riktning är ändå viktigt. Var flitig med att fråga efter miljöanpassade alternativ, det kan driva på utvecklingen. Kanske kan flera mathantverkare med likartade behov gå samman och låta ta fram egna miljöanpassade förpackningar istället för vänta på att det skall erbjudas på marknaden.

Vill du följa utvecklingen så kan du göra det på packnews.se varifrån du också kan provläsa tidningen Nordemballage, en tidning som bevakar utvecklingen inom förpackningsområdet. De har även en omfattande leverantörslista: packsuppliers.com.

VAD ÄR BIOPLAST?

Idag finns flera hundra sorters plast med vitt skilda materialegenskaper. Under lång tid har olja varit råvaran till all plast. Men

den första "plasten" tillverkades redan 1530, av ost. På 1800-talet lyckades man tillverka celluloidplast från bomull. Först på 1930-talet började man använda olja som råvara, beroende på stor tillgång och lågt pris och då tog plasttillverkningen fart. Vi har nu börjat inse problemen med att använda olja, som dels är en ändlig råvara och dels för att det ger stor påverkan på klimatet när koldioxid avges från plast som förbränns eller sönderdelas.


Flera tillverkare utvecklar nu plast från förnyelsebara material där frigjord koldioxid återgår till nästa växtgeneration. En vanlig råvara för bioplast just nu är sockerrör. Forskning och utveckling pågår på många håll kring andra råvaror, till exempel svensk skogsråvara, skal från säd med mera. Benämningen bioplast används också för plast som är nedbrytbar. Den kan ha antingen olja eller förnyelsebart material som bas. Det krävs ofta en industriell anläggning för denna nedbrytning/kompostering.

KRAV HAR LANSERAT FÖRPACKNINGSLÖSNINGEN

För KRAV-märkta produkter finns nu Förpackningslotsen. Där står bland annat att i grunden finns tre basala aspekter som förpackningen ska tillgodose. Den ska:

- A) Ha god funktion och effektivt skydda och bevara livsmedlet.
- B) Vara giftfri.
- C) Vara resurs och klimateffektiv.

Från 1 januari 2018 får de omdiskuterade materialen PVC och BPA (Bisfenol A) inte förekomma i förpackningsmaterialet till KRAV-märkta produkter. Läs mer på krav.se. //



På Særimner 2017 kommer miljökonsulten Per Rosander att föreläsa om miljö- och hälsoaspekter på förpackningar. Per har anlitats av KRAV och varit deras förpackningsexpert under senare år.

INSPIRATION OCH NÄTVERK FÖR NYA MATHANTVERKARE

NÄR NYSTARTARNA ANLÄNDER TILL ELDRIMNERS KURSLOKALER PÅ HÖSTEN ÄR DET EN BLANDNING FÖRVÄNTANSFULLA MÄNNISKOR FRÅN LANDETS OLIKA HÖRN SOM SÄTTER SIG PÅ STOLARNA DÄR DET LIGGER UTLAGDA PÄRMAR. NÅGRA KOMMER MED ANDAN I HALSEN EFTER ATT HA KÖRT HEMIFRÅN TIDIGT PÅ MORGONEN. ANDRA HAR TELEFONEN I ÖRAT IN I DET SISTA OCH STÄMMER AV DET SOM DE GLÖMDE SÄGA INNAN DE FOR.

TEXT Anna Berglund • FOTO Privat

Eldrimners grundutbildning Mathantverk för nystartare har funnits i många år och konceptet är slipat och klart. Kursen består av fem veckor som sprids ut under tre månader.

Det är det som för många fungerar bäst när det gäller möjlighet att ta ledigt från arbete och att vara hemifrån. Samtidigt rymmer de fem veckorna en gedigen utbildning som ger en bra grund för att starta ett mathantverksföretag.

Erika Karmegren gick nystartarna 2015 och har efter det startat företaget Gamlegården Delikatesser och Mathantverk i Blekinge. Hon säljer sylt, marmelad, drycker och inläggningar av gårdens råvaror. Mathantverket utgör idag hälften av omsättningen i hennes firma där hon även säljer tjänster inom ekologi.

Erika har en liten gårdsbod som är öppen då och då, annars säljer hon via fyra återförsäljare. Hon har ingen egen produktionslokal ännu, utan sköter tillverkningen i en nedlagd skola i närheten.

– Jag har haft stor nytta av att gå nystartarna. Det gav mig en god grund, inspiration att söka mer information samt ett jättebra nätverk. Jag har en hel del kontakt med de andra deltagarna från utbildningen och vi har stöttat varandra, berättar Erika.

Redan 2016 tävlade Erika i SM i Mathantverk i klassen ättiks-inläggningar och vann en bronsmedalj för sin produkt. Detta ger naturligtvis en kick och ökat självförtroende.

– Om jag skulle ge några råd till den som vill starta ett mathantverksföretag, fortsätter Erika, så är det: börja i liten skala och att låta verksamheten växa eftersom. Följ era drömmar och ha roligt!



MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE

- Välj mellan fem branscher
- Tre veckors gemensam entreprenörskap i teoriskol
- Två veckor produktionsteknik inom vald bransch
- Kursstart 11 september 2017
- Anmäl dig på eldrimner.com under utbildning

FRÅN VÅRA RÅDGIVARE

MARIH OCH RAMON JONSSON PÅ SKOGSBACKENS OST I UPPLAND ÄR MED I ELDRIMNERS NÄTVERK MED RÅDGIVARE. DE BLIR OFTA KONTAKTADE AV DE SOM ÄR PÅ VÄG ATT STARTA EGET GÅRDSMEJERI OCH SVARAR PÅ FRÅGOR OM HUR MAN BYGGER UPP ETT FÖRETAG OCH OM PRODUKTIONEN NÄR FÖRETAGET KOMMIT I GÅNG. MÅNGA RINGER FÖR ATT FÅ SVAR PÅ FRÅGOR OM BYGGNATIONER OCH OSTLAGER.

TEXT Anna Berglund ■ FOTO Skogsbackens Ost

Vad är viktigt att tänka på när man bygger ett ostlager?

– Vi bygger våra ostlager med en grund av lecastenar. På dem fäster man kylväggarna. Golvet läggs som en akrylmassa som även appliceras en bit upp på kylväggen. En rostfri list monterar så att den överlappar mellan golvmaterial och vägg. Mellan kylrumsväggen och ytterväggen har vi cirka 10 cm luftspalt. Där kan luft cirkulera med ventiler utåt. Det är viktigt att undvika att kondensfukt stannar kvar och skona byggnaden från fuktskador.

I kylrummet har vi inga ventiler. Det räcker med den syresättning som blir när dörren öppnas. Vi har heller inga golvbrunnar i kylrummet. Det vatten som kommer från kylaggregatet samlar vi upp i en dunk. Om vi vill öka luftfuktigheten kan vi låta det vattnet rinna ut på golvet i en period. Vid val av kylaggregat är det bra att köpa ett som är ammoniakbeständigt.

Vad ska man tänka på när man gör smör?

– Vi gör smör men vi har ingen separator, för det har vi inte plats med, därför köper vi in grädde. Vid smörtillverkning är det viktigt att vara noga med syringen. Det krävs en bra syrakultur som får syra länge. Om man separerar själv, se till att ha en plan för vad skummjölken ska användas till, det gäller även för kärnmjölken. Det går att baka på kärnmjöl, men många bagerier vill göra laktosfritt bröd och använder hellre vatten, det är inte alltid den går att sälja.

Vilka andra frågor brukar ni få från mathantverkare?

Till exempel var det går att köpa olika byggmaterial eller utrustning som till exempel ett nytt ystkar. Vi får många frågor om olika ostsorter och ystningsfel. För ett tag sedan fick vi en fråga om en camembert som blivit för hård. Vi kom fram till att de hade för låg temperatur under syringen, antagligen dräneringsproblem, och att de behövde göra en egen syrakultur. Sedan hörde de av sig igen och berättade att de fått fram bättre ostar.

I de flesta fall kan vi hjälpa till. Det är också en hel del som kommer hit på besök innan de ska bygga. Rådgivningen känns som en viktig uppgift som vi alla har, att stötta varandra och bidra till en bra utveckling.



SKOGSBACKEN ligger utanför Örsundsbro. Mariah och Ramon har gått flera ystningskurser och fördjupningskurser på Eldrimner. Sedan några år tillbaka arrangerar Eldrimner nybörjarkurser på Skogsbackens Ost med Mariah och Ramon som lärare.

Eldrimner har ett nätverk på cirka 60 rådgivare som mathantverkare kan kontakta då de behöver hjälp från andra mathantverkare. Kontaktuppgifter till alla rådgivare finns på eldrimner.com/radgivning

ELDRIMNERS NYA
KARTBOK
+ MATHANTVERK
APPEN

KOMMER
DEN **29 JUNI**



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



FOTO Maria Annas

8-9
november

KURS

FISKFÖRÄDLING MED JENS LINDER

MOSEBACKE MATSTUDIO, STOCKHOLM

Välkommen till och en fiskförädlingskurs med Eldrimners ambassadör Jens Linder, erfaren kock och matjournalist.



Läs mer på sida 55 i kalendarium.

Anmälningar

till alla våra kurser,
seminarier & studieresor
görs på **eldrimner.com**.

Där hittar du också
information om boende,
resa, mat med mera.

Fika

ingår i priset
på alla kurser som
arrangeras i
Eldrimners
lokaler



MATHANTVERKSDAGAR

TEMA MATHANTVERKETS RÅVAROR

Välkommen till Eldrimners mathantverksdagar. Nu satsar vi på mötet mellan råvaruproducenten och mathantverkaren. Vi vänder oss till mathantverkare, lantbrukare, trädgårdsodlare, fiskare, renskötare och alla övriga intresserade.

Målet med mathantverksdagarna är att råvaruproducenten kan hitta mathantverkare som vill köpa högkvalitativa råvaror och mathantverkaren kan förhoppningsvis hitta den råvara hon eller han söker. Mathantverkaren kan självklart också vara sin egen råvaruproducent och det uppmuntrar och stödjer vi på Eldrimner.

Vi besöker sju län under hösten 2017 och fortsätter i andra län med samma tema våren 2018.

DATUM	PLATS
6 september	Bruksgodset, VÄSTERNORRLAND
7 september	Restaurang Sjömärket, GÄVLEBORG
5 oktober	Lummelundagrottan, GOTLAND
11 oktober	Båltsnäs gård, SÖRMLAND
12 oktober	Norrtelje Brenneri, STOCKHOLM
8 november	Haratorps gästabad, SKÅNE
9 november	Skårs gård, HALLAND

KOSTNAD 300 kr inkl. moms. Lunch och fika ingår

Du som är prenumerant av tidningen kommer att få programmet till mathantverksdagen i ditt län skickat till din postadress.



INSPIRATIONS DAG

PROVA PÅ MATHANTVERK I JÖNKÖPINGS LÄN

Eldrimner bjuder in till en inspirationsdag då du får prova på olika former av mathantverk. Ysta ost och gör din egen yoghurt, tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka marmelad av trädgårdens bär.

På inspirationsdagen får du ett unikt tillfälle att testa och utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare.

Du väljer själv mellan två olika arbetspass och de produkter du är intresserad av.

DATUM 3 oktober
PLATS Restaurang Matkulturen, Gislaved gymnasieskola
KOSTNAD 1200 kr + moms. Lunch och fika ingår
SISTA ANMÄLNINGS DAG 12 september



FÖRDJUPNING

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERK INOM CHARKUTERI

En halvdagskurs för dig som arbetar med hantverksmässig charkuteri. Lansering av de nya branschriktlinjerna för charkuteri. Per Nilsson presenterar de nya branschriktlinjerna och går genom viktiga frågeställningar som berör livsmedelstiftning, kontroll och livsmedelssäkerhet inom slakt och charkuteri.

DATUM 30 augusti 08.30–12.00

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 augusti



SPECIALKURS WEBBINARIUM

ÖKA LÖNSAMHETEN MED EKONOMISK UPPFÖLJNING

Författaren och rådgivaren Björn Lundén ger en kursdag skräddarsydd för mathantverkare. Björn har ett bokförlag sedan 30 år tillbaka och producerar ekonomiböcker och kurser, han har också en bakgrund som getbonde och gårdsmejerist.

Den här dagen visar han exempel på hur företag kan förbättra sin ekonomi genom att ha bättre koll på sina siffror. Vad går att läsa ut av bokslutet och hur kan det användas bättre i planeringen? Du får exempel på några nyckeltal och vad de kan användas till.

Kursen tar upp skatteplanering och momsatsar. Var går gränsen för när man ska använda livsmedelsmoms om jag har biprodukter att sälja? Hur ska jag tänka när jag inventerar och bokför lagret? Vad medför kapitalbindning?

DATUM 11 oktober

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 1 200 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 26 september



FÖRDJUPNING

LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERK INOM MEJERI

En halvdagskurs för er som arbetar i hantverksmässigt mejeri. Vi går genom viktiga frågeställningar som berör livsmedelstiftning, kontroll, risker och livsmedelssäkerhet inom mejeri. Föreläser gör Ida Olofsson som driver företaget Idas Mejeritjänst. Hon har lång erfarenhet som rådgivare och har arbetat med branschriktlinjerna för mejeri. Denna kurs ingår även som en del i specialkursen "Egna mjölkanalyser".

DATUM 30 augusti 13.00–16.30

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 21 augusti



SPECIALKURS WEBBINARIUM

UNIK I GRUPP? OM EGNA VARUMÄRKEN OCH GEMENSAM MARKNADSFÖRING

För att lyckas med sin marknadsföring gäller det att synas i mängden, att vara unik och särskilja sig från konkurrenterna. Samtidigt ökar samarbetet inom mathantverksbranschen allt mer och många producenter marknadsför sig gemensamt. Hur går det ihop? Går det att äta kakan och ha den kvar? Den här kursen ger dig kunskaper för att utveckla ett eget varumärke och att lyckas tillsammans med andra.

Eldrimners varumärkesverkstad vänder sig till mathantverkare som redan arbetar eller planerar att arbeta med gemensam försäljning med andra till exempel torghandel, Bondens egen marknad, Reko-ringar, internetförsäljning och/eller marknads-happenings. Vi går igenom de viktigaste hörnstenarna för varumärkesbygge samt hur du stärker dig i förhållande till andra vid gemensam försäljning. Utbildningsdagen varvar teori och diskussioner med utgångspunkt från den egna verksamheten. Om du deltar på distans sitt gärna i grupp för att få ut mer av grupp-diskussioner och frågeställningar om gemensam försäljning.

Kursledare är Karin Sundström från Trampolin PR. Karin arbetar som projektledare med kommunikation och varumärkesbyggande arbete i fokus. Karin har tidigare arbetat med information och marknadsföring på Eldrimner.

DATUM 22 november 10.00–15.00

PLATS Eldrimner, Ås, Jämtland + webben via länk

KOSTNAD 600 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 november



NYBÖRJARKURS

LAMMSTYCKNING TILL KÖTTLÅDOR

Välkommen till en kurs för dig som funderar på att starta försäljning av lammköttlådor. Den mycket erfarna Elsa Lund Magnusen som driver Lindås Lamm, en välkänd gård med lammuppfödning, eget slakteri och gårdsförsäljning lär ut det viktigaste kring styckning av lamm, i teori och praktik. Vilka regler gäller vid försäljning av köttlådor? Vilka hygieniska och praktiska krav ställs på lokaler? Vad gäller vid malning av kött? Vilka faktorer kan påverka prissättning och köttkvalitet?

Efter teoripassen dag ett kommer kursen in på de praktiska momenten under dag två. Då får du under handledning stycka ditt eget lamm, som du får ta hem efter kursens slut. En egen köttlåda med ett värde av 2 000 kr ingår alltså i kursavgiften.

Kursen kräver inga förkunskaper.

DATUM 12–13 september

PLATS Lindås Lamm, Karlstad, Värmland

KOSTNAD 4 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 6 augusti



NYBÖRJARKURS

TILLVERKA FÄRSKKORV OCH VARMRÖKTA KORVAR

Är du nyfiken på att lära dig göra korv och samtidigt få lyssna på historien bakom ett familjeföretag i den jämtländska glesbygden som brinner för köttförädling? Under de här två dagarna på Fågelbergets Gårdscharkuteri visar Margona Lundquist hur det går till att tillverka färskkorv och varmrökta korvar från grunden. Teori och praktisk tillverkning varvas.

På Gårdscharken i Fågelberget tillverkas prisade charkuteriprodukter av älg, gris, ren, lamm, nöt och björn i gårdens egna lilla rökeri. Produkterna görs av lokala råvaror som sedan säljs i gårdens butik. En verksamhet som varit igång i 15 år.

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

DATUM 25–26 september

PLATS Gårdscharken Fågelberget, Gäddede, Jämtland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 3 september



GRUNKURS

KLASSISKA HANTVERKSCHARKUTERIER

En kursvecka med Sven Lindauer där du lär dig tillverka färskkorv, varmröktkorv, salami, kokt skinka, leverpastej, sylta och lufttorkade hela bitar.

Sven Lindauer, slakt-, styck- och charkmästare från Tyskland, förklarar tillverkningsmetoden bakom de olika produkterna i form av teoripass, demonstrationer, praktisk tillverkning och provsmakningar. Vikten av en så stressfri och hygienisk slakt som möjligt och fördelarna av att ha hela kedjan från levande djur till färdiga produkter på samma ställe behandlas också.

Målet med kursen är att du kan komma igång själv med produktion och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier. Kursen kräver inga förkunskaper inom charkuteri men om du redan har kommit igång med egen tillverkning finns det möjlighet att få expertens feedback på medhavda produkter.

DATUM 6–10 november

PLATS Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 5 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 1 oktober



STUDIERESA

CIDERRESA TILL ENGLAND

I början av oktober arrangerar Eldrimner en kombinerad kurs- och studieresa till England för dig som vill lära dig cidertillverkning på framförallt äpple, men också päron. Under fyra dagar besöker vi Somerset, Herefordshire och Wales.

I resan ingår en endagskurs på Butford Organics, där du får lära dig om frukttyper, plockning, krossning, pressning och jäsnings.

Du får också en genomgång av metoder för lagring och buteljering och skillnaderna mellan cider och perry. Resterande dagar består av studiebesök hos erfarna cidermakare där vi tittar, smakar och lär oss om olika stilar.

Vill du veta mer om resan ta gärna kontakt med Viktoria Vestun, 010-225 32 81, viktoriam@eldrimner.com.

Resan tolkas ej.

DATUM 2–5 oktober

PLATS England

KOSTNAD 9 000 kr + moms. Priset inkluderar flygresor tur och retur Arlanda-Heathrow, resor mellan besöken, avgifter, boende och måltider (utom under flygresorna)

SISTA ANMÄLNINGS DAG 25 juni



NYBÖRJARKURS

KOLA OCH KOLASÅS

Denna kurs riktar sig till dig som vill lära dig att tillverka kola och kolasås. Kursledare är Agnes Johansson som driver företaget Börslycke gård.

Under kursen lär du dig att koka kola på franskt vis där socker och glykos karamelliserar innan övriga ingredienser tillsätts.

Kursen är huvudsakligen praktiskt inriktad och du får lära dig om hur konsistensen påverkas av temperatur och ingredienser, samt olika typer av smaksättning. Kursen behandlar även hållbarhet, utrustning samt förpackningar.

DATUM 11–12 oktober

PLATS Börslycke gård, Borensberg, Östergötland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 18 september



GRUNKURS

TORKNING

Välkommen till en kurs där du får kunskaper om torkning av bär, frukt och grönsaker. Kursledare är livsmedelsingenjör Guillaume André från CFPPA, ett utbildningscenter i Florac i Frankrike.

Kursen blandar teori med praktiska inslag. Du får lära dig om torkningsprocessen och hur den styrs av temperatur och ventilation, samt se utrustning för mindre och större skala. Begreppet vattenaktivitet förklaras och vilken betydelse de har för produktens stabilitet.

Vid de praktiska momenten testar vi olika förbehandlingar för att se vad de har för effekt på slutresultatet. Vi torkar bär, frukt och grönsaker och får inspiration till olika typer av produkter som det torkade kan användas till och hur det kan förpackas.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 31 oktober–1 november

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 oktober



GRUNKURS

SORBET

Lär dig tillverkning av sorbet från grunden utan onödiga tillsatser och med riktiga råvaror.

Kursledare är livsmedelsingenjör Guillaume André från CFPPA, ett utbildningscenter i Florac i Frankrike. Guillaume har jobbat mycket med produktutveckling av sorbet under sina år på CFPPA.

Under kursen får du lära dig om olika typer av sorbet, ingredienser, frysningsprocessen, kristallbildning och temperaturer. Du får lära dig receptberäkning och att anpassa tillverkningen utifrån vilka råvaror som används. Vid de praktiska momenten tillverkas sorbet av bär, frukt och örter och Guillaume ger tips på hur du får fram smaken på bästa sätt. Kursen tar även upp sorbetens lagringsbarhet och förpackningar.

Kursen tolkas till svenska.

DATUM 2–3 november

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 oktober



SPECIALKURS

MJÖLKSyrNING – INSPIRATION OCH PRODUKTUTVECKLING

Välkommen till en specialkurs som vänder sig till dig som syrar grönsaker och som vill ha ny inspiration till produktutveckling samt bygga nätverk med andra mjölkysrare.

Kursledare är Jens Linder, matjournalist och kock, med erfarenhet från flertalet resor till Korea, Finland och Estland i bagaget. Jens presenterar hur fermenteringstraditionen ser ut ur ett globalt perspektiv. Han tar med sig egentillverkade exempel på specifika produkter från olika länder, bland annat olika typer av kimchi. Vidare diskuteras smaker, kryddningar och hur syrade produkter kan kombineras med mat. En viktig punkt under kursen är att du som deltagare har möjlighet att ta med dig egna produkter som du vill vidareutveckla smakmässigt. Vi kommer att provsmaka i grupp och diskutera möjligheter att jobba vidare med produkten. Utifrån den inspiration vi får under kursen tillverkar vi nya produkter som du får ta med hem och fortsätta syra.

DATUM 21–22 november

PLATS Eldrimners ateljé, Ås, Jämtland

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 oktober



NYBÖRJARKURS

ÖLBRYGGNINGSKURS I NORRBOTTEN

Lär dig grunderna för ölbrygging, både teoretiskt och praktiskt. Du får vara med om att ta fram ett recept och brygga öl från grunden. Tillverkningen sker hantverksmässigt och utan onödiga tillsatser. Under kursen diskuteras även utrustning, tillstånd och ekonomi för ölbrygging.

Kursledare är Andreas Hägglund som driver bryggeriet Råven & Skatan, www.ravenochskatan.se.

Inga förkunskaper krävs.

DATUM 14–15 september

PLATS Glommersbär, Glommersträsk, Norrbotten

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 17 augusti



SPECIALKURS

EGNA MJÖLKANALYSER MED IDA OLOFSSON

Det här är möjligheten för dig som är intresserad av att veta mer om hur du kan testa mjölk kvaliteten på gården eller i mejeriet genom att odla bakterier. Egna analyser som kan fungera som komplement till labb-analyser och kontroller i egenprogrammet. Kursen vänder sig till hantverksmejerister oavsett erfarenhet.

Ida Olofsson driver företaget Mejeritjänst och har lång erfarenhet som rådgivare och lärare inom ystning. Ida arbetar även med branschriktlinjerna för hantverksmejeri tillsammans med Eldrimner.

På den här kursen gör vi praktiska analyser på mjölk råvaran. Vi testar olika odlingsmedium för uppskattning av oönskade bakterier såsom E.coli/koliforma bakterier samt koagulaspositiva stafylokocker. Ta med dig mjölkprov, egen eller inköpt mjölk, 2 dl räckler.

Kursen *Livsmedels säkerhet för mathantverk inom mejeri*, torsdag eftermiddag, ingår i kursavgiften.

DATUM 30–31 augusti

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 500 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 21 augusti



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST

Välkommen till Eldrimners nybörjarkurs hos Marih och Ramon Jonsson. Vi vänder oss till dig som har drömmar, tankar eller idéer om att arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet, eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Under dessa dagar följer vi Marih, diplomerad medlem i Eldrimners branschråd, i hennes arbete i mejeriet. I gårdsmejeriet ystas på komjolk som köps från en ekologisk gård i närheten och vi får vara med om två ystningar: mjuk vitmögelseost och hårdost. Vi preparerar också syrakultur. Kursen innehåller både teori och praktik. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 18–19 september

PLATS Skogsbackens Ost, Örsundsbro Uppland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 27 augusti



NYBÖRJARKURS

YSTNING I FEM DAGAR MED ANNIKA SCHREWELIUS

Välkomna till Eldrimners nybörjarkurs! Denna gång väljer vi att utöka den normalt två dagar långa nybörjarkursen till hela fem dagar. Kursen är en introduktion i en rad olika ystningstekniker och syrade produkter. Vi vänder oss här till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och till er som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Annika är en erfaren mejerist och tidigare medlem i Eldrimners styrgrupp. Hon har i många år hållit nybörjarkurser i ystning på Öland, men arbetar sedan våren 2017 på Eldrimner. Hon har förutom både ko- och getmjölk från egna djur, även arbetat med inköpt komjolk.

På kursen tillverkas produkter av komjolk samt yoghurt och filmjolk. Vi ystar syrad ost (lactique), pressad ost, blåmögelseost och mjuk ost. Annika kommer att gå igenom ystningsprocessen, mjölkens beståndsdelar, kemi och mikrobiologi samt yttflor och mognad. Teori och praktiska moment integreras. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 18–22 september

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 3 september



SPECIALKURS

ENGELSK YSTNING MED PAUL THOMAS

En kurs för dig som är intresserad av att lära dig nya metoder inom ystning eller bara vill hitta ny inspiration och kunskap. För att bäst kunna ta till dig av kunskapen i denna kurs, ser vi helst att du har god kunskap och erfarenhet inom ystning.

Eldrimner välkomnar Paul Thomas för en kurs i engelska ostar. Paul är verksam i Storbritannien, har i många år arbetat som gårds- och hantverksmejerist och idag arbetar han som teknisk konsult för mejerier i alla storlekar både i Storbritannien och utomlands. Pauls specialintresse ligger i traditionell mat, småskalig produktion och mejeriprodukter av opastöriserad mjölk.

Kursen sträcker sig över fyra dagar och innefattar följande mycket typiska engelska osttyper: Stilton, Lancashire, Caerphilly, Cheshire samt Cheddar. Du får lära dig om den engelska osttraditionens historia tillsammans med teknisk kunskap kring ystning och lagring av dessa ostar.

Kursen tolkas från engelska till svenska.

DATUM 3–6 oktober

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 4 800 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 10 september



NYBÖRJARKURS

YSTNING PÅ ÄNGAVALLENS GÅRDSMEJERI

En kurs för dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet eller kanske möjligtvis har provat lite hemma i köket och till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå.

Adriana Zonari styr ystningen på Ängavallens Gårdsmejeri i Skåne. Hon har tidigare drivit ett eget mindre mejeri i Skåne där hon bland annat gjorde sydamerikanska ostar. Ängavallen är inte minst känt för sin väldigt speciella djurhållning, som lägger allra högsta fokus på djurens välmående, varför kalven får gå med kon och alltså "delar" mjölken med mejeriet.

På den här kursen tillverkar Adriana fil, yoghurt, crème fraiche och ystar hårdost av prästosttyp. Teori och praktiska moment varvas. Dessutom får du betrakta ett mjölkningstillfälle och på så vis ta del av denna fascinerande metod för mjölkproduktion med yttersta hänsyn för djuren. Enklare kursmaterial ingår.

DATUM 19–20 oktober

PLATS Ängavallen, Vellinge, Skåne

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 1 oktober



GRUNKURS

YSTNING MED MICHEL LEPAGE

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.

Om du inte har kommit i kontakt med ystning tidigare eller vill få en inblick i hantverksmässig osttillverkning rekommenderar vi att du först går någon av våra nybörjarkurser på två dagar.

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. Han har arbetat professionellt som rådgivare sedan 1984 och är anlitad världen över.

Under dessa dagar 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 med mera samt tillverkning av mjuka osttyper som camembert och mjuka ostar med kittyta, syrad ost som lactique, pressade osttyper, blåmögelost, salladost, 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 6–10 november

PLATS Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 6 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG 9 oktober



NYBÖRJARKURS

FISKFÖRÄDLING MED JENS LINDER

Välkommen till Mosebacke matstudio och en nybörjarkurs med Jens Linder, erfaren kock och matjournalist. Som deltagare får du lära dig klassiska förädlningstekniker som att grava, rimma och att lägga in sill. Du får även lära dig lite mer ovanliga förädlningstekniker som att lägga in i fett, populärt i england under namnet potted shrimp and crabs.

Kursen passar dig med liten eller ingen tidigare erfarenhet av fiskförädling men som vill lära dig mer.

DATUM 8–9 november

PLATS Mosebacke matstudio, Stockholm

KOSTNAD 2 000 kr + moms (kostnad för lunch & fika tillkommer)

SISTA ANMÄLNINGSDAG 15 oktober



NYBÖRJARKURS

TUNNBRÖDSBAKNING MED NIK MÄRAK

En kurs för dig som har erfarenhet av hantverksbageri och vill lära dig mer om tunnbröd. Du som inte har några förkunskaper i bageriet har också nytta av kursen. Nik Mäarak är en erfaren tunnbrödbagerska som bland annat undervisar på Medborgarskolan och arbetar på Vintervikens trädgårdscafé i Stockholm. Du får en genomgång i degberedning, kavling och gräddning.

DATUM 23 september

PLATS Eldrimners bageri, Ås, Jämtland

KOSTNAD 1 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 10 september

NYBÖRJARKURS

BAKA I BJÖRKAHOLMS BAKARSTUGA

Lär dig riktig hantverksbakning på Björkaholms Bakarstuga i Värmland. Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning och som vill lära dig mer om att driva bageri och baka hantverksmässigt. Kursledaren Konstantin Messmer, utbildad till bagarmästare i Tyskland och driver bageriet Björkaholms Bakarstuga sedan 2006, lär dig grunderna i riktig hantverksbakning med olika hävningstekniker. Du får baka med både jäst och surdeg samt lära dig att starta och underhålla en surdeg och baka matbröd och kaffebröd med ekologiska råvaror och mjöl utan tillsatser.

DATUM 9–10 september

PLATS Björkaholms Bakarstuga, Lysvik, Värmland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 25 augusti

NYBÖRJARKURS

BAGERI MED INRIKTNING GÅRDSCAFÉ

För dig som vill lära dig grunderna i hantverksbakning inom söta bröd och matbröd med inriktning på utbudet för ett gårdscafé. Kursledare Kerstin Brodin och Sören Bjärnberg från Bäckhästens Bageri & Café lär dig grunderna i hantverket att baka ekologiskt bröd med både jäst och surdeg utan tillsatser. Du får också lära dig att baka olika sorters söta bröd som bullar, mjuka kakor och småkakor som är lämpliga i caféverksamhet. Brödet gräddas i Bäckhästens vedeldade ugn.

Kursen vänder sig till dig som har liten eller ingen tidigare erfarenhet av bakning men som vill lära dig mer om att baka hantverksmässigt av matbröd och söta bröd och sälja i café.

DATUM 29–30 september

PLATS Bäckhästens Bageri & Café, Unnaryd, Halland

KOSTNAD 2 000 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 10 september



FÖRDJUPNINGSKURS

SÖTA DEGAR

En kurs för dig som är yrkesaktiv bagare och som vill fördjupa dina kunskaper och utveckla dina recept, allt från val av råvara till arbetssätt och flöden i bageriet.

Robin Edberg från Cum Pane Ekologisk Bakverkstad lär ut hur man jobbar med vetedegar i det ekologiska hantverksbageriet. Fokus ligger på söta bullar, längder och kransar samt några produkter med kavlade degar. Vi går igenom råvarukunskap, smaksättning och uppslagningstekniker.

Parallellt med de praktiska momenten går vi också igenom bageriekonomi med fokus på arbetsmetoder och sortiment.

DATUM 16–17 oktober

PLATS Rådmanö Bageributik, Södersvik, Stockholm

KOSTNAD 2 400 kr + moms

SISTA ANMÄLNINGS DAG 14 september

NYBÖRJARKURS

TUNNBRÖDSBAKNING MED NIK MÄRAK PÅ LOKAL I KUMLA

Välkommen till en kurs i tunnbrödbakning och till bageriet LOKAL. Det här är en kurs med Nik Mäarak för dig som vill lära dig mer om tunnbrödbakning. Nik är en erfaren tunnbrödbagerska som bland annat undervisar på Medborgarskolan och arbetar på Vintervikens trädgårdscafé.

Du får en genomgång i degberedning, kavling och gräddning. Både du som har erfarenhet av hantverksbageri och vill lära dig mer om tunnbröd samt du som inte har några förkunskaper i bageriet har nytta av kursen.

DATUM 22 oktober

PLATS LOKAL, Kumla, Örebro

KOSTNAD 1000 kr + moms

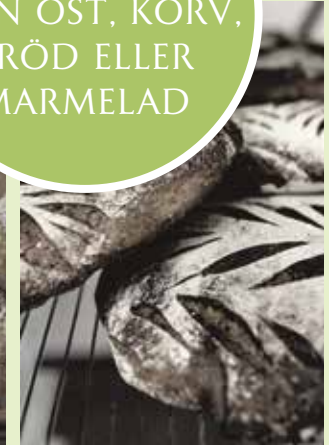
SISTA ANMÄLNINGS DAG 10 oktober

INSPIRATIONSDAG

I JÖNKÖPINGS LÄN

3/10 RESTAURANG MATKULTUREN
PÅ GISLAVED GYMNASIESKOLA

PROVA PÅ
ATT GÖRA DIN
EGEN OST, KORV,
BRÖD ELLER
MARMELAD



Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com

ELDRIMNER - NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

MATHANTVERK FÖR NYSTARTARE 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1–5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1–5 dagar

ENSTAKA KURSER

STUDIERESOR i Sverige och utomlands

INSTRUKTIONSBÖCKER

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

KOSTNADSFRI TELEFONRÅDGIVNING

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

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

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

MATHANTVERKSDAGAR Regionala nätverksträffar över hela landet.

SÆRIMNER Idé- och kunskapsmässa, anordnas vartannat år.

ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

ELDRIMNERS TIDNING MATHANTVERK ges ut kostnadsfritt till 8 000 prenumeranter 4 gånger per år.

ELDRIMNER.COM webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

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

BODIL CORNELL
Verksamhetsledare
010-225 32 72
bodil@eldrimner.com

CHRISTINA HEDIN
Samordning Branscher
010-225 32 64
christina@eldrimner.com

MADIELIENE LARSEN IVANSSON
Samordning Administration
010-225 33 78
madeliene@eldrimner.com

ALEKSANDRA AHLGREN
Samordning Kommunikation
010-225 33 57
aleksandra@eldrimner.com

010-225 32 39 – info@eldrimner.com
eldrimner.com



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksstonden för
landsbygdsutveckling: Europeiska
investeringar i landsbygdsområden

IDÉ- OCH KUNSKAPSMÄSSA OM MATHANTVERK

SÄRIMNER



SEMINARIER
DISKUSSIONER
SM I MATHANTVERK
GALAMINGEL
RÅDGIVNING
BRANSCHTRÄFFAR
UTSTÄLLNINGAR
MÖTEN

T e m a

MATHANTVERKETS **RÅVAROR**

ÅRE

COPPERHILL MOUNTAIN LODGE

24–26 oktober, 2017



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk