

MATHANTVERK

Ett magasin från ELDRIMNER, nationellt resurscentrum för mathantverk

Nr. 1 - 2025



UTGÅRDS - SKELLEFTEÅ BLIR SM-ORT
MARMELADERIET - DEN SVENSKA CHEDDARN
GÅRDSFÖRSÄLJNING - SMAKEN AV MATHANTVERK



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk

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

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

UTBILDNING OCH INSPIRATION

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

YH-UTBILDNING 1 ÅR

STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG 5 veckor

NYBÖRJARKURS 2 dagar

GRUNDKURS 1-5 dagar

FÖRDJUPNINGSKURS 1-5 dagar

SEMINARIER OCH WEBBINARIER

INSTRUKTIONSBÖCKER OCH INSTRUKTIONSFILMER

INFORMATION OCH MARKNADSFÖRING

SM I MATHANTVERK

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996

REGIONALA TRÄFFAR

Regionala nätverksträffar över hela landet

SÆRIMNER

Idé- och kunskapsmässa.

MAGASINET MATHANTVERK

Eldrimners tidning som ges ut kostnadsfritt till prenumeranter

ELDRIMNER.COM

Webbplats med övergripande information om Eldrimners verksamhet

STÖD OCH RÅDGIVNING

DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

KOSTNADSFRI RÅDGIVNING

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

KONTAKT

010-225 32 01 – info@eldrimner.com

Ulrika Brydning

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

eldrimner.com

Skellefteå står värd för SM ...06

Turistpriset till Tiraholm ...18

**Tidigare yh-elever bakar, maler
och ritar ...20**

**Jens Linder hyllar smaken av
riktigt mathantverk ...35**

**Den svenska cheddarns historia
och framtid ...40**

Magasinet Mathantverk ges ut kostnadsfritt av Eldrimner

Ansvarig utgivare Ulrika Brydling, 010-225 33 90 – ulrika.brydling@eldrimner.com

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

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

Prenumeration via eldrimner.com

Adressändringar info@eldrimner.com

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

Omslagsfoto Molly Löfgren

Tryck Stibo Complete



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk





Nytt nummer av tidningen Mathantverk och just mathantverk känns äntligen hetare än någonsin! Att lyssna på pressträffen när Livsmedelsstrategin 2.0 presenterades i slutet av mars var ljuv musik och jag lättade en aning från stolen när jag hörde att Eldrimner nämndes som en av de viktiga satsningarna inom den uppdaterade livsmedelsstrategin. Nu kavlar vi upp ärmarna ännu längre för att få fler att vilja jobba med mathantverk, göra mathantverket känt och inte minst för att förenkla reglerna för den som är mathantverkare.

NÅGRA AXPLOCK av vad vi konkret arbetat med den senaste tiden, utöver våra kurser och utbildningar, är bland annat småskalig slakt där den så kallade slakthandboken och branschriktlinjerna har uppdaterats tillsammans med RISE. Vi har också tagit fram ett sensoriskt häfte för mathantverkare som vill bli mer medvetna om konsten att använda sina sinnen som verktyg vid provsmakning. När det gäller gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker väntar vi med spänning på hur det blir i verkligheten när detta införs.

ELDRIMNERS NAV är alltid att utbilda fler mathantverkare och på det sättet få fler starka företagare. Det gör det också möjligt för fler att kunna köpa och njuta av mathantverk. Kanske har du någon i din omgivning som funderar på att bli mathantverkare eller så är det du själv som gör det. Det finns många utbildningar att gå på Eldrimner, till exempel våra längre utbildningar starta eget hantverksbageri, starta eget mathantverksföretag och den studiemedelsberättigade yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk. Jag blir stolt och inspirerad över att vi i det här numret bland annat kan berätta om Osku, Johanna och Kristian som alla gått yrkeshögskoleutbildningen med inriktning hantverksbageri och som alla tre förvaltar och förädlar sina mathantverkskunskaper på bästa sätt.

NYLIGEN VAR JAG på besök i Skellefteå för att planera och inspirera till kringarrangemang under höstens SM i Mathantverk, som för mig på alla sätt är årets höjdpunkt! På vägen tillbaka till Ås åkte vi via Lycksele och där var jag både trött och hungrig så vi stannade på OKQ8-macken. Där blev jag överlycklig över att vi kunde köpa lokal souvas-wrap och Svedjans löpeldsburgare. Min önskan är att fler mackar, restauranger och butiker kopierar Åt Västerbottens otroligt fina arbete med att få ut lokal mat på fler platser.

NU LÅNGTAR JAG till nästa resa mot Skellefteå och SM i Mathantverk i Skellefteå. Dit hoppas jag att just du också åker. Själv funderar jag redan på vilken mack jag ska stanna och äta mathantverk på.

Vi ses och hoppas du njuter av gott mathantverk varje dag!

Ulrika



Ulrika Brydning
Chef på Eldrimner

Eldrimner abonnerar på utrymme hos Kungen

I januari varje år hålls Gastronomiska akademiens belöningsceremoni på Kungliga Slottet. Då delar Kungen bland annat ut akademiens medaljer för insatser inom svensk matkultur. År 2024 tilldelades Eldrimners chef Ulrika Brydling sådan medalj. År 2025 uppmärksammade landsbygdsminister Peter Kullgren Eldrimner och sitt studiebesök i Ås i det tal han höll.

– Jag har blivit ombedd att tala något över gastronomins betydelse för landsbygdens utveckling. Och det gör jag gärna. För mat och gastronomi är en viktig del i den så kallade gröna våg som vi faktiskt sett i Sverige de senaste åren. Det märks också genom framgångarna för Eldrimner som jag besökte i höstas, vårt fantastiska centrum för mathantverk som ligger i Ås i Jämtland. De är en ledstjärna för småskaliga, hantverksmässiga livsmedelsproducenter, det visar sig inte minst just i Jämtland, sa Peter Kullgren.

Hela Peter Kullgrens tal hittar du via eldrimner.com.



Thereses dröm blev verklighet

En av Eldrimners tidigare kursdeltagare på starta eget-utbildningen är Therese Walenius som tillsammans med familjen driver sin släktgård, Västerängens Lantbruk i Alunda några mil norr om Uppsala. Under utbildningen strävade Therese efter att mjölken från deras gård och deras mejeri skulle kunna få drickas på förskolor, skolor och äldreboenden i kommunen. Och nu är det verklighet! Västerängens lantbruk har fått avtalet med Östhammars kommun i hamn.

– Vi har denna vecka levererat 1 000 liter mjölk från gården och vårt mejeri, direkt till kommunens enheter, berättar Therese för oss.

Hon är nöjd med utbildningen hon gick hos Eldrimner.

– Tack för att ni har starta eget-utbildningen! Den gav oss en chans att våga ta kliv!



Läs mer om Therese och om utbildningen hon gått via eldrimner.com. Västerängens Lantbruk hittar du både på Facebook och Instagram.



Niklas satsar på nytt charkuteri

Nu händer det spännande saker för Niklas Bonnevier och charkuteriet Gulo Gulo. I slutet av mars 2025 öppnade han i nya lokaler vid Älvstoppet vid Stavsätter, vid Ljusnan, där riksvägarna 83 och 84 korsar varandra. Här kommer både hans produktion och försäljning att finnas.

Niklas startade sitt charkuteri 2019, direkt efter att ha avslutat Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk. Hans produkter har lyckats bra i SM i Mathantverk; bland annat har hans färska isterband belönats med guld.

I och med satsningen vid Älvstoppet kommer Niklas att anställa en eller flera personer som ska bistå med tillagning av korvrätter, kassaarbete och försäljning av mjukglass och kaffe. Han hoppas att även andra lokala mathantverkare ska vilja sälja sina varor i butiken.

I Ljusdals kommun diskuteras om Stavsätter ska bli ett nytt handelsområde. Gulo Gulo öppnar dock redan nu, oavsett vad kommunen beslutar sig för.



Sänkt skatt för öl från oberoende småbryggerier

Den 1 juli 2025 börjar den nya lagen om sänkt alkoholskatt för öl från oberoende småbryggerier att gälla. För att omfattas av skattesänkningen får producentens årsproduktion uppgå till som mest 3 miljoner liter öl. De producenter som hamnar inom kategorin med lägst produktion ges skattenedsättning med 50 procent. Nedsättningen minskar sedan stegvis med 10 procentenheter per kategori.

Syftet med de nya reglerna är att förbättra de ekonomiska förutsättningarna för små ölproducenter att bedriva sin verksamhet.

SM i Mathantverk avgörs i Skellefteå

DET BLIR DEN 9–10 OKTOBER I PÅ SARA KULTURHUS I SKELLEFTEÅ SOM ÅRETS PRODUKTTÄVLING AVGÖRS.

I ÅR SAMARBETAR Eldrimner med Skellefteå kommun, Region Västerbotten, Visit Skellefteå, Sunnanå SK, Länsstyrelsen i Västerbotten och The Wood hotel by Elite.

– Tävligen är ett tillfälle för mathantverksproducenterna att dels mötas och utbyta erfarenheter, dels att förfina sina produkter och få ut dem på nya marknader. De här företagen behövs, mathantverket är en bransch som är helt central för att vi ska ha en stark och tålig livsmedelsförsörjning i Sverige, säger Aleksandra Ahlgren, som är tävlingsledare för SM i Mathantverk.

Tävlingen kommer att äga rum på Sara kulturhus och samtidigt anordnas Mandels Matmarknad, som är en fest för mathantverkare, producenter och besökare. Här ges besökare chansen att provsmaka och köpa lokalt framställda produkter samt delta i aktiviteter som lyfter mathantverket och dess betydelse för den lokala och nationella livsmedelsförsörjningen. Fler aktiviteter kommer att anordnas i och kring Skellefteå i samband med evenemanget. Det blir studiebesök, diskussioner om aktuella frågor och smakprovningar. För hantverksmejerister blir det en workshop om den minskande mjölkproduktionen i Sverige och den minskande försäljningen av svensk ost. Här hoppas man hitta vägar till en bärkraftig och blomstrande svensk mjölk- och ostproduktion.

Genom att arrangera SM i Skellefteå vill de lokala aktörerna lyfta fram de lokala producenterna och stärka deras möjligheter att växa.

– Vi ser fram emot att välkomna mathantverkare till Skellefteå och Västerbotten. Det är en fantastisk möjlighet att visa upp regionens rika mattraditioner och kvaliteten på våra lokala råvaror. Det är glädjande att mathantverket i regionen får ännu mer fokus genom detta evenemang, säger Hanna Vallmark, projektledare på Skellefteå kommun.



När Skellefteå presenterades som SM-ort i mitten av februari mottogs det med glädje.

– Det är många som har hört av sig och är intresserade av att vara med.

Tävlingen är ett så kallat öppet SM vilket innebär att mathantverksföretag från hela Norden kan tävla med sina produkter. Runt 500 bidrag från mathantverksföretag i hela landet brukar delta i SM i Mathantverk. De bedöms av kunniga och intresserade jurygrupper i ungefär 50 olika klasser indelade i kategorierna mejeri, bageri, charkuteri, hantverksdryck, fiskförädling samt bär-, frukt- och grönsaksförädling.



Mellan den 1 juni och den 8 september kan du anmäla dina produkter till årets tävling.

På eldrimner.com uppdateras informationen om SM löpande.

Har du frågor kan du vända dig till Aleksandra Ahlgren:
aleksandra@eldrimner.com.



FOTO JohanWennerstrom

ELDRIMNER FYLLER 30

I år är det 30 år sedan Eldrimner startade som regionalt projekt i Jämtland.

– Mathantverket har utvecklats otroligt mycket under den här tiden. Det är ju helt fantastiskt att Eldrimner är 30 år och helt etablerat! När jag tänker tillbaka på allt vi gjort och hur det började blir det ännu större. Det visar också att allt går, bara man vill tillräckligt mycket, säger Bodil Cornell, som grundade Eldrimner och länge var resurscentrumets chef.

Efter tio år fick Eldrimner regeringens uppdrag att verka som nationellt resurscentrum för mathantverk.

30-årsjubileet kommer att uppmärksammas på olika sätt i samband med SM i Mathantverk i Skellefteå i oktober.



FOTBOLLSPIONJÄRER SPELAR I ELDRIMNERS LAG UNDER ÅRETS SM

Under årets SM samarbetar Eldrimner med den klassiska fotbollsklubben Sunnanå SK. De kommer att bidra med både lokal förankring och arbetskraft under tävlingen.

Klubben är mest berömd för sin damsektion som bildades 1974 och som har spelat flest säsonger och matcher i Sveriges högsta serie. Både Hanna Ljungberg och Hanna Marklund är fostrade i Sunnanå.



Profilerna välkomnar SM

ATT ELDRIMNER VALT ATT FÖRLÄGGA ÅRETS SM I MATHANTVERK TILL SKELLEFTEÅ TAS EMOT MED ÖPPNA ARMAR AV DE LOKALA MATHANTVERKSPROFILERNA. DE SER EVENEMANGET BÅDE SOM EN MÖJLIGHET ATT FÅ FLER TÄVLANDE FRÅN NORR OCH EN CHANS ATT FÅ VISA UPP DET VÄSTERBOTTNISKA MATHANTVERKET.

KOCKEN ERIK BRÄNNSTRÖM, som kanske är mest känd som Vilda Kocken från tv, föreläsningar och kokböcker, tycker att det är fantastiskt att SM i Mathantverk kommer att hållas i Skellefteå. Han menar att den lokala maten och mathantverket får allt större betydelse och plats i dagens samhälle, inte minst i Västerbotten.

– Det är många som verkligen vill gynna de små lokala aktörerna, inte minst beroende på allt annat som händer.

Mathantverk ligger honom väldigt varmt om hjärtat.

– För mig är grunden i att vara kock mathantverk! Du förädlar allt. När jag började som kock på 1990-talet upplevde jag att gemene man såg kocken som en svärande slusk som stod i ett hörn och lagade mat. Sedan började revolutionen kring kockar med olika tävlingar och kocklandslaget. Det går inte ens att jämföra hur det har förändrats. Nu är kocken någon som värnar om lokala råvaror och mathantverk och som förstår värdet av det.



TILLSAMMANS MED SIN FAMILJ driver Anniqa Nygård företaget Edgård och Grisbilen i Flarken, mellan Skellefteå och Umeå. Där föder de upp och förädlar grisar.

– Att SM i Mathantverk ordnas i Skellefteå i år känns verkligen jätteroligt! Det blir en möjlighet att visa upp mathantverket för alla som bor här och då menar jag både det lokala och det nationella, så att alla får se hur stort engagemang och hur duktiga producenter som finns över hela landet.

Anniqa hoppas också på många deltagare från Västerbotten och ser fram emot att möta andra som jobbar med mat.

– Mötesplatser av olika slag är alltid bra för nätverkande. Jag ser fram emot matmarknaden och hoppas att många restaurangägare kommer dit och inspireras av det goda mathantverket.

Hon tycker generellt att Skellefteå är en kommun som visar ett stort intresse för den lokala matproduktionen och producenterna.

– Det finns flera nätverk med producenter som samarbetar och är duktiga på att hjälpa och stötta varandra. Det ordnas skördemarknader och matturer med stor variation på deltagande företag och produkter.

DET PRISBELÖNTA MEJERIET SVEDJAN OST ligger några mil från Skellefteå. Det är Johanna och Pär Hellströms familjeföretag.

– Ett SM i Mathantverk betyder att många fler från vårt område kommer att få uppleva detta. Vi hoppas att det gör att fler vågar tävla. Vi hoppas och tror också att det kan bli en inspiration för alla att inse att Slow Food-rörelsens uppmaning "vote with your fork" är det bästa vi kan göra, det vill säga göra aktiva val varje dag när det gäller mat. Det gäller ALLA: privatpersoner, beslutsfattare, upphandlare och handlare.

Johanna och Pär lyfter särskilt fram fina råvaror som Skelleftebygdens styrkor och de många bagarstugor som fortfarande är flitigt använda runt om i byarna. De är också stolta över att det finns saluhallar både i Burträsk, Lövånger och Skellefteå.

– Där kan man hitta det mesta av det bästa från orten! De lyfter också de handlare och restauratörer som lyft fram småproducenter.

– För oss har kockar som Jon-Oskar Arnason och Runar Larsen Bryggargatan och Carina Brydning på Restaurang Mandel alla varit värdefulla bollplank och uppmuntrare. Och såklart Salih Oktay på Pizzeria Viking som kör med lokal ost på pizzorna sen många år! Att ICA Kvantum både gett mathantverket plats och synlighet har varit otroligt värdefullt för oss.



CAMILLA JONSSON SOM DRIVER JÄRVTJÄRNS UTEGRISAR är både jordbrukare och mathantverkare. Hon är också en av de drivande krafterna bakom mathantverksbutikerna Matverket i Skellefteå, Norsjö och sommarbutiken på Stackgrönnan. Hon ser SM i Mathantverk som en stor möjlighet.

– Att SM hålls i Skellefteå ger oss mathantverkare i norr en möjlighet att visa upp våra norrländska mattraditioner och kvalitén på våra lokala råvaror. Vi behöver stötta och lyfta fram den lokala matens mervärde och genom detta evenemang får den ännu mer fokus vilket är fantastiskt.

Camilla tycker att västerbottningarna redan är skickliga på att samverka.

– Tillsammans har vi förutsättningar att skapa unika produkter av hög kvalitet.

Camilla är också övertygad om att lokal mat är framtiden.

– Västerbotten har en lång tradition av mathantverk och vi kan producera mat på ett hållbart sätt med hänsyn till klimat, miljö och djurens välmående. Lokal mat både smakar gott och gör gott, konstaterar hon.

Intensivt arbete i Gävleborg för att nå SM-framgångar



FLERA REGIONER I LANDET JOBBAR MÅLMEDVETET FÖR ATT LOCKA FLER MATHANTVERKSFÖRETAG ATT TÄVLA. DET KAN HANDLA OM BETALD KYLTRANSPORT TILL SM-ORTEN ELLER OM EN HELHETSLÖSNING SOM DEN MATVÄRDEN I GÄVLEBORGS LÄN ERBJUDER.

MATVÄRDEN ARBETAR för ökad efterfrågan och produktion av lokalproducerad mat och dryck i Gävleborg.

– Om man som region tycker att maten är viktig är SM i Mathantverk ett utmärkt tillfälle att använda för att synliggöra regionen och att bygga gastronomisk stolthet. Jag vet också hur viktigt det är att vinna saker och när någon annan säger att det man gör är bra, säger Linda Elverstig som jobbar på MatVärden.

Mathantverkare i Gävleborg som vill tävla i SM i Mathantverk kan få hjälp med transport, coachning och peppning. Och tröst efteråt om det behövs.

– Det är tufft att tävla, om det inte går så bra som man hoppats.

MatVärden använder även tävlingsmodellen på hemmaplan under andra delar av året för produktutveckling.

– Vi erbjuder producenterna det vi kallar smakstudio. Det påminner om tävlingen och då kan vi ge dem rådgivning rakt ner i produkten.

Samtidigt är Linda noga med att påpeka att detta inte ersätter att skicka sina produkter och åka till SM i Mathantverk.

– Vi vill att producenterna ska komma till stora event för att nätverka med andra småskaliga producenter. Det är viktigt att de kän-

ner att de är en del av en nationell bransch och att de ingår i ett sammanhang.

Linda poängterar att det viktigaste med tävlingen är feedbacken från juryn.

– Den bör vara så tydlig som möjligt så att mathantverkarna verkligen kan förbättra sina produkter, efter att ha tävlat.

Mathantverkarna från Gävleborg har lyckats mycket bra i tävlingen år efter år. Det brukar bli ett medaljregn varje år. Det är också många mathantverkare från regionen som väljer att tävla.

– Vi har lyckats få så mycket uppmärksamhet till Gävleborg tack vare tävlingen, konstaterar Linda Elverstig.

SM-medaljen är den viktigaste märkningen för Johans salsa



EN AV DE FÖRETAGARE SOM LYCKATS BRA MED SINA PRODUKTER I SM I MATHANTVERK GENOM ÅREN ÄR JOHAN ÅBERG SOM DRIVER ÅBERGS SALSA I GÄVLE.

NÄR JOHAN 2014 kom hem till Sverige efter några år i Asien startade han sin salsatillverkning. Nu tillverkar han salsor, söta chilisåser, senap, picklade inläggningar och kryddor. Produkterna säljs dels i butiker, dels i den egna webbshoppen. Han har varit flitig med att tävla i SM i Mathantverk både med picklade inläggningar och salsa. För honom har det varit viktigt av flera anledningar.

– Juryn är otroligt skicklig och det är väldigt värdefullt för mig att få deras omdömen när jag fin-slipar recepten till mina produkter.

Johan menar också att det är viktigt för hans varumärke att tävla.

– Att jag vågar tävla med mina produkter och vågar få dem bedömda bygger legitimitet till hela mitt företag. Det visar också att jag är stolt över det jag gör.

Han är också övertygad om att när en produkt får märkas med en SM-medalj, då säljer den bättre.

– Jag tror inte att det finns en enda märkning som slår högre än SM-medaljerna, säger Johan Åberg.



Åbergs Salsa finns både på Instagram och Facebook. Webbutiken hittar du på abergssalsa.se.

Riksdagen diskuterade Östersjöfisk som beredskapsmat

DEN 12 FEBRUARI SAMLADES EXPERTER, BESLUTFATTARE OCH YRKESFISKARE I RIKSDAGEN FÖR ATT DISKUTERA FISKETS ROLL I SVERIGES LIVSMEDELSBEREDSKAP. SEMINARIET SOM HETTE "FISK FÅNGAD I ÖSTERSJÖN SOM BEREDSKAPSMAT" ARRANGERADES AV MARINT CENTRUM I SIMRISHAMN OCH LYFTE FRÅGOR KRING HUR SVENSKT FISKE KAN STÄRKAS FÖR ATT BIDRA TILL EN ROBUST OCH HÅLLBAR LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING.



IDÉN TILL SEMINARIET föddes efter att riksdagsledamoten Tomas Kronståhl (S) besökte Simrishamn 2023. Under besöket fick han träffa fiskare, följa med ombord på en silltrållare och göra ett studiebesök på ett beredningsföretag som är marknadsledande inom sillfiléproduktion. Diskussionerna avslutades på Marint Centrum där vikten av en hållbar, lönsam och 100 % livsmedelsinriktad fiskerinäring lyftes fram. Kronståhl konstaterade att mycket av det som presenterades var nytt för honom och att det saknades en bredare diskussion om den svenska fiskerinäringens roll i livsmedelsförsörjningen. Som en följd av detta bjöd han in till seminariet i riksdagen för att diskutera dessa frågor ur ett bredare Östersjöperspektiv.

Bilden som målades upp under seminariet var tydlig: Sverige har en lång kustlinje, men trots detta är vi i hög grad beroende av import. År 2023 blev endast 5,2 % av de svenska fångsterna i Östersjön livsmedel. En stor andel av de svenska fångsterna landas i hamnar utomlands och blir till mat i foderindustrin.

Från Eldrimner deltog Aksel Ydrén som lyfte det småskaliga yrkesfiskets avgörande betydelse för en stärkt beredskap och robust livsmedelskedja.

– Småskaliga fiskare spelar en avgörande roll genom att sprida ut produktionen geografiskt, minska transportavstånden och skapa lokala värdekedjor där hela fångsten kan tas tillvara. Det handlar inte bara om att fiska, utan om att förädla och bevara råvaran på ett sätt som gör den tillgänglig året runt, precis

som vi har gjort i århundraden genom konservering och förädling, säger Aksel.

En robust blå livsmedelskedja förutsätter många små, geografiskt spridda aktörer som kan leverera fisk till en lokal marknad och förädla den med konserveringstekniker som använts i tusentals år. Vesa Tschernij som arbetar som fiskeriexpert på Marint Centrum i Simrishamn ser behovet av en annorlunda förvaltning och en strategisk plan för robusta blåa värdekedjor.

– Vi behöver satsa på en förvaltning som långsiktigt ökar mängden fisk i havet. Ett enkelt sätt vore att helt enkelt dra ner fiskeuttagsnivån rejält och hålla den på låg nivå ett antal år. Vi behöver också ta fram en nationell plan om hur man etablerar robusta blåa livsmedelskedjor med utgångspunkt i de existerande regionala förutsättningarna.

Diskussionerna under seminariet fokuserade på vägar framåt och hur vi kan bli bättre på att använda fiskeresursen till livsmedel.

– Jag har arbetat med fiskefrågor på strategisk nivå i många år, men jag blev överraskad av den samstämmighet som fanns bland politikerna oberoende av partitillhörighet. Att fisk i första hand ska användas till livsmedel och att det måste finnas fisk i havet om vi ska kunna utnyttja den potential som finns. Trots ett något bistert nuläge upplever jag att den svenska regeringen varit ensamt om att driva lägre fiskvoter på EU-nivå, säger Vesa Tschernij.

Svensk livsmedelsproduktion ska öka med uppdaterad strategi

DEN UPPDATERADE LIVSMEDELSSTRATEGI SOM PRESENTERADES AV REGERINGEN I MARS 2025 HAR TRE FOKUSOMRÅDEN: ÖKAD ROBUSTHET I LIVSMEDELSKEDJAN, EXPORTFRÄMJANDE OCH SVENSK KVALITET OCH GASTRONOMI. I STRATEGIN INGÅR ÄVEN 10 MILJONER ÅRLIGEN TILL ELDRIMNER MELLAN ÅREN 2026 OCH 2030.

ÅR 2017 ANTOGS en nationell livsmedelsstrategi i Sverige, med sikte mot 2030. Den långsiktiga strategin ska bidra till ökad och hållbar produktion av mat som kan leda till fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet. Under 2022 inledde regeringen arbetet med en uppdaterad livsmedelsstrategi som presenterades i mars 2025.

– Livsmedelsstrategin 2.0 innebär att vi växlar upp arbetet med den tydliga ambitionen att produktionen av svensk mat ska öka. Den vidareutvecklade strategin är ett ambitiöst arbete med att stärka livsmedelskedjans konkurrenskraft, förbättra lönsamheten och se till att produktionen av svensk mat växer, sa landsbygdsminister Peter Kullgren, när strategin presenterades.

Arbetet med att utveckla strategin har skett i dialoger och diskussioner med företrädare för företag, organisationer och myndigheter inom livsmedelskedjan.

Regeringen har också beslutat om ett antal åtgärder som tillsammans med Livsmedelsstrategin 2.0 ska bidra till att livsmedelsstrategins mål uppnås. Det handlar bland annat om en kraftsamling för jordbrukets vattenfrågor för att öka robustheten i livsmedelskedjan, flera satsningar på exportfrämjande genom bland annat tillsättande av nya lantbruksråd på viktiga marknader och fortsatta satsningar på svenskt deltagande i både kocktävlingar och matmässor för att synliggöra svensk mat.

Strategin innehåller också en satsning på att Länsstyrelsen i Jämtlands län får ett uppdrag att under perioden 2026-2030 driva ett nationellt centrum för mathantverk inom småskalig livsmedelsproduktion.



Landsbygdsminister Peter Kullgren besökte Eldrimner i november 2024.

FN-beslut gav fäbod-jubel

GLÄDJEN VAR STOR I FÄBODSVERIGE NÄR FÄBODBRUK I SLUTET AV 2024 SKREVS IN PÅ FN-ORGANET UNESCO'S REPRESENTATIVA LISTA ÖVER MÄNSKLIGHETENS IMMATERIELLA KULTURARV. TILL SOMMAREN PLANERAS FLERA OLIKA FÄBODAKTIVITETER RUNT OM I SVERIGE.

IMMATERIELLT KULTURARV är traditioner, seder och bruk som har överförts mellan generationer, till exempel olika former av hantverk, ritualer, musik och berättelser.

– Det här är stort och värt att fira. Fäbodförbundet och Eldrimner hoppas att detta ska bringa den uppmärksamhet som fäbodkulturen är värd och leda till en framtid där fäbodbruket har sin givna plats i ett hållbart och smart samhälle, säger Birgitta Sundin, som är Eldrimners fäbodexpert.

Fäbodbruket hade nominerats av Sverige och Norge gemensamt.

– Fäbodbruket är ett gott exempel på en levande tradition med ett starkt engagemang hos utövare och som förs vidare från generation till generation. Det är ett kulturarv som vi delar med vårt grannland Norge och jag vill tacka alla engagerade utövare i båda länderna som möjliggjort denna inskrivning. Ert engagemang är helt avgörande, och värt all uppmärksamhet, för att fäbodbruket ska fortsätta hållas levande, sa kulturminister Parisa Liljestrand när fäbodbruket togs upp på Unescos lista.

Unescos konvention om trygghet av det immateriella kulturarvet syftar till att säkra respekten för och öka kunskaperna om det immateriella kulturarvets betydelse.

Under sommaren planeras fäbodveckor i alla fäbodlän i Sverige och Eldrimner ordnar också kurs i fäbodprodukter. Det planeras också för satsningar för att få fler som arbetar inom bland annat myndigheter att lära sig mer om fäbodbruk.



Nya mat-traditioner på förteckningen över kulturarv

Grova kroppkakor, kalvdans, tunnbrödsbakning och Upplandskubb skrevs alla in på Sveriges förteckning över immateriella kulturarv i slutet av mars.

Den nationella förteckningen är en del av Sveriges arbete med Unescos konvention om det immateriella kulturarvet. De nya kulturarven skrivs in på förteckningen efter att ha lämnats som förslag från allmänheten.

– De kulturarv som nu är inskrivna belyser hur matkultur ständigt förnyas och anpassas i takt med samhällets förändringar. Det påminner oss om att mat inte bara handlar om näring, utan också om identitet, gemenskap och historia, vid matbordet och i alla de sammanhang som formar människors tillvaro, säger Marie Steinrud från Nordiska museet som är expertorganisation i Sveriges arbete med Unescos konvention om immateriella kulturarv.

I matkategorin på förteckningen finns i dag nästan trettio exempel på mattraditioner som lever och förs vidare i Sverige i dag. Det handlar om allt från blöta och ostkaka till smörgåsbord och torsdagens ärtsoppa med pannkakor.

Sverige skrev under Unescos konvention om tryggnad av det immateriella kulturarvet år 2011. Alla länder som undertecknat konventionen ska upprätta en eller flera förteckningar över olika immateriella kulturarv inom det egna landet.





Eldrimners grundare Bodil Cornell fick hederspris på Ostfestivalen i Stockholm. Foto: Elin Karlsson



Årets vinnande ostar i Ostfestivalens tävling

Stekost/Grillost/Eldost

- Hagarnas Mejeri, Hagarnas Eldost
- Skogsbackens Ost, Skogsbackens Eldost
- Skärvången Bymejeri, Eldost

Blåmögel

- Kvibille Mejeri, Hallands Himmel
- Jürs Mejeri, Sörmlands Ädel
- Gårdsmejeriet Sanda, Åva Ädel

Vitmögel

- Gårdsmejeriet Sanda, Tyresta Camembert
- Gårdsmejeriet Sanda, Kymendö Brie
- Tivarsgårds Mejeri, Lina

Övrig ost

- Jan-Olsgården, Signy
- Jan-Olsgården, Gullan
- Skärvången Bymejeri, Spiskummin

Mjuk & halvmjuk kittost

- Hagarnas Mejeri, Rödfibbla
- Gårdsmejeriet Sanda, Spirudden Kittost
- Brostorps Gårdsmejeri, Denise Kittost

Vit Caprin

- Skärvången Bymejeri, Vit Caprin

Rundpipig ost

- Hagarnas Mejeri, Signe

Övrig pressad ost

- Arla Unika, Östersund Mejeri, Guldclimp
- Allerum, Rike Extra intensiv
- Arla Unika, Götene, Old Götene

Bodil fick hederspris på Ostfestivalen

DET HAR BLIVIT TRADITION ATT OSTEN INTAR STOCKHOLM I MITTEN AV FEBRUARI. I ÅR HÖLLS OSTFESTIVALEN FÖR ELFTE GÅNGEN OCH DEN INNEHÖLL BÅDE HYLLNINGAR TILL HANTVERKSOST OCH AV ELDRIMNERS GRUNDARE BODIL CORNELL.

OSTFESTIVALEN är en hyllning till svensk ost och flera av landets hantverksmejerister fanns på plats med sina ostar. Flera fick också fina priser i Ostfestivalens årliga tävling.

Under festivalen fick Eldrimners mångåriga chef och grundare Bodil Cornell ta emot årets hederspris, för sitt långvariga engagemang, sin ovärderliga kunskap och sitt outtröttliga arbete för den svenska osttraditionen.

Motiveringen löd: "Årets Hederspris 2025 tilldelas en av Sveriges främsta eldsjälar inom ostkulturen som under decennier har varit en drivande kraft bakom utvecklingen av svensk ostproduktion. Genom sitt arbete som verksamhetsledare för Eldrimner har hon outtröttligt stöttat landets småskaliga mejerister och bidragit till att lyfta fram hantverksmässig ost på både nationell och internationell nivå. Med passion, kunskap och engagemang har årets pristagare inspirerat producenter, främjat traditionella tillverkningsmetoder och varit en avgörande röst för kvalitetsostens betydelse i Sverige. Hennes insatser har inte bara lett till ökad kunskap och uppskattning för svensk ost utan också banat väg för en levande och hållbar ostkultur."

I SVERIGES GÅRDSMEJERISTERS monter fanns en anslagstavla där besökarna fick motivera varför de väljer svensk hantverksost. En av de vinnande motiveringarna var: "Jag väljer svensk hantverksost eftersom det stöttar en industri jag älskar. Hantverksmejerister är en grupp fylld av innovation och nytänkande och med en sann omtanke för hållbarhet och miljön samtidigt som smaken främjas."

I SAMBAND MED OSTFESTIVALEN bjöd LRF in några av branschens viktigaste myndigheter till två så kallade kontrollsafaris. Fokus var att synliggöra hur regelverk och kontroller påverkar småskaliga livsmedelsproducenter. Deltagarna fick inblick i hur kontrollsystemen fungerar i praktiken genom att träffa företagare, få en överblick av vilka kontroller som genomförs samt diskutera företagarnas upplevelser och utmaningar.

I DIREKT ANSLUTNING till Ostfestivalen arrangerades Svenska Dryckesfestivalen, där det gick att avnjuta den bästa hantverksdrycken från 21 svenska dryckesproducenter.

"Genom sitt arbete som verksamhetsledare för Eldrimner har hon outtröttligt stöttat landets småskaliga mejerister och bidragit till att lyfta fram hantverksmässig ost på både nationell och internationell nivå."

Turistpriset har fått fler att hitta Tiraholms Fisk

NÄR STORA TURISMPRISET I SVERIGE DELADES UT FÖR TRETTIOFÖRSTA ÅRET I RAD I BÖRJAN AV DECEMBER 2024 GICK DET TILL MATHANTVERKSPIONJÄRERNA I FAMILJEN EKWALL SOM DRIVER TIRAHOLMS FISK. UTMÄRKELSEN HAR REDAN GJORT ATT FLER HITTAT TILL PÄRLAN VID BOLMENS STRAND.

PRISET DELAS ut till någon som arbetar med sin verksamhet på ett innovativt och hållbart sätt samt delar med sig av kunskap för att utveckla en hållbar besöksnäring.

– Det var så roligt att få priset. Vi blev otroligt överraskade över att vi vann alltihopa, säger Malin Ekwall som är en av delägarna i familjeföretaget.

Under mer än 40 år har familjen i flera generationer utvecklat Tiraholms Fisk. Verksamheten, som är öppen året runt, omfattar restaurang, gårdsbutik, hotell- och konferensanläggning, upplevelser med sjön, naturen eller fisken i fokus, ställplatser för husbilar samt två fiskbilar som rullar i trakten. Idag är Tiraholms Fisk Hyltes största besöksmål med runt 50 000 besökare per år.

– Vi är små i sammanhanget om man ser till vilka andra som var nominerade och det känns extra roligt. Vi tror och hoppas att vi vann för att på Tiraholms Fisk är genuinitet och äkta upplevelser viktiga. Här går primärproduktion, mathantverk, platsutveckling och forskning hand i hand, säger Malin.

Priset delas ut av Stiftelsen för kunskapsfrämjande inom turism, vars huvudman är Tillväxtverket och motiveringen löd:

”I harmoni med naturen och med fisken i centrum har Tiraholms Fisk på ett innovativt sätt förädlad en naturresurs. Med stort engagemang har de skapat ett levande besöksmål i Sverige och visar att det är fullt möjligt att driva en hållbar året runt-destination på landsbygden. De är en sann förebild och inspiration för andra företag”.

I över 40 år, långt innan buzzwords som klimatsmart och cirkulärt, har det varit givet att Tiraholms Fisk ska ha hållbar verksamhet. Hållbarhet är inte ett val när man lever av och med naturen, utan en förutsättning. Fisken fiskas av dem själva med hållbara fiskemetoder, råvarorna är närproducerade och renoveringar och nybyggen görs med hantverkare från bygden och virke från den närliggande skogen.

Dessutom producerar gårdens solceller el som täcker cirka 20 % av årsförbrukningen och hela anläggningen värms med flis från den egna FSC-certifierade skogen.

Det senaste nytillskottet vid Bolmens strand är turbooten.

– På vår ”vittjetur” får man på första parkett se vårt hållbara yrkesfiske och komma riktigt nära. Det är en uppskattad aktivitet för den som verkligen vill se var maten kommer ifrån och hur fisken fångas, berättar Malin.

Att till exempel ta vara på fiskdelar som man vanligtvis inte använder har resulterat i innovativt mathantverk av exempelvis göskinder, fiskskinn, gäddfärs och laxfett och andra produkter av så kallad skräpfisk, som mört och brax. Flera av produkterna, bland annat gäddkorven, har prisats på SM i Mathantverk.

Tiraholms Fisk engagerar sig också i forskning och innovation inom vatten- och insjöfiske. Med en internationell vattenforskningsstation är sjön Bolmen ett centrum för vattenforskning i södra Sverige. Inom ramen för arbetet med forskningsstationen drivs utbildningsprojektet TänkH2O, vilket ger gymnasieelever en unik möjlighet att lära sig om vattnets betydelse för ekosystemet.

Familjen Ekwall och deras personal är även anlitade som inspiratörer för att utveckla landsbygdsturism, mathantverk och insjöfiske i främst Sverige men även internationellt. Tiraholms Fisk är dessutom en av bygdens största arbetsgivare för ungdomar sommardag.

– För oss är det här priset ett viktigt steg på resan mot att bli en åretrunddestination. Priset har också gjort att folk som inte hade hittat hit annars har kommit. Vi har också blivit väldigt hyllade på hemmaplan och vi märker att vår bygd är stolta över oss, säger Malin.





Johanna bakar på gårdens egen vetesort

I EN VACKER DALGÅNG BLAND FÄLT, SKOGAR OCH BERG NÅGON MIL FRÅN FJÄLLBACKA PÅ VÄSTKUSTEN LIGGER UTGÅRDS SOM ÄGS OCH DRIVS AV JOHANNA NYLÉN. UTGÅRDS ÄR I FÖRSTA HAND HANTVERKSBAGERI OCH GÅRDSBUTIK, MEN PÅ FAMILJEGÅRDEN FINNS OCKSÅ ODLING AV KULTURSPANNMÅL SAMT PRODUKTION AV EKOLOGISKT NÖTKÖTT.

TEXT Arvid Lorentzon • FOTO Arvid Lorentzon och Molly Löfgren



När Johanna tittar ut genom ett av fönstren i bageriet ser hon en av de åkrar där hon ska odla spannmål.

– Det kommer bli härligt när vi odlar precis här utanför bageriet. Då ska vi ha en skylt där det står "nästa års bröd". På så sätt blir det väldigt tydligt att spannmålet verkligen kommer härifrån Utgårds.

FRÅN AX TILL LIMPA är något Johanna vill kommunicera till sina kunder och besökare. På Utgårds finns hela kedjan från odling till färdigt bröd. Nästan allt spannmål som Johanna använder i sitt bröd odlar hon och hennes pappa på familjegården. De har inriktat sig på ekologiska kulturspannmål och började med Ölandsvete. Nu odlas även bland annat Dala lantvete, Svedjeråg och deras egen sort Utgårds lantvete på ungefär 40 hektar åkrar och fält runt gården. Odling och torkning sköter Johanna och hennes pappa själva, sedan transporteras spannmålet de dryga 10 milen till Christopher Lundgren på Levene kvarn för rensning och malning. Det enda mjöl som Johanna fortfarande köper in och använder i bageriet är fullkornsvete från Lögens kvarn några mil bort.

– Det är så otroligt fint och roligt att baka med, så det vill jag inte sluta med.

EFTER TRE ÅR får gårdens eget vete, Utgårds lantvete, kallas en egen sort av evolutionärt vete. Det är en blandning av Halands, Ölands, Dala och Lögen lantvete.

– Det är extra kul att få ha ett mjöl som man på riktigt kan kalla sitt eget, säger Johanna.

Hennes tanke är att det egna vetet på sikt ska ersätta Ölandsvetet som basmjöl i bageriet, men det är en process som ska få ta lite tid, eftersom det är ett nytt mjöl som ter sig lite annorlunda i jämförelse med de Johanna är van att jobba med och det krävs lite justeringar.

– Det är också det som är det roliga, att det inte alltid är likadant och att mjölerna skiljer sig åt. Det gör att man alltid är närvarande med sinnena och hela tiden har koll på sin deg.

Johanna har alltid gillat att baka, men det var långt ifrån självklart att hon skulle ha ett eget bageri med odling av kulturspannmål på gården hemma. Hennes pappa tipsade henne om att vara med på Eldrimners mathantverksdag 2018. Temat var mathantverkets råvaror.

– Då väcktes mitt intresse för att göra något där hela kedjan ingår.

En av föreläsarna på mathantverksdagen var Anders Lunnerd från Lundens gård, som berättade om sin odling av kulturspannmål. Johanna kontaktade honom efter föreläsningen med frågor om hur det var att odla spannmålet han berättat om.

– Han sa att det var lättare att odla än de "vanliga" sorterna och att jag gärna fick komma till gården och hämta lite så att jag själv fick prova, berättar Johanna, som åkte dit och hämtade hem 250 kg Ölandsvete för utsäde. Några dagar senare hade det första Ölandsvetet såtts på Utgårds.

Det var också bland annat tack vare mathantverksdagen som Johanna valde att gå Eldrimners yrkeshögskoleutbildning i mathantverk, med inriktning hantverksbageri. En månad efter föreläsningdagen sökte hon utbildningen och kom in. Året på yrkeshögskoleutbildningen minns hon med glädje.

– Det gav verkligen mängder av ny kunskap och nya kontakter.

Under praktikperioderna på Brukets godaste i Fengersfors och på Lottas Bak & Form på Tjörn fick Johanna lära sig otroligt mycket.

– På Lottas fick jag mycket frihet vilket var utmanande i början men det gjorde också att jag växte mycket som bagare.

Det var också på Lottas Bak & Form som Johanna började jobba efter utbildningen.

– Vi slutade skolan på en torsdag och på lördagen började jag jobba hos Lotta.

Där var Johanna kvar i närmare ett år innan hon tog steget och startade eget hemma på gården.

SAMARBETE MED ANDRA lokala företag är något som Johanna värdesätter mycket. Hon använder ägg som kommer från grannarna på Stora Svälte gård i sina bullar och lin- och rapsfrön till brödet från Klevs gård bara ett stenkast från Utgårds. Denna prioritering avspeglas också i gårdsbutiken som känns som en välsorterad saluhall. Här finns både mejeri- och charkprodukter samt olika bär- och fruktprodukter från mathantverkare i närheten. Utöver det finns det mesta som en dagligvaruhandel har, men med den skillnaden att hos Utgårds säljs hållbara och ekologiska varor. På hyllorna finns också kakor, sylt, marmelad, marängar och skorpor som Johanna själv producerat. I gårdsbutiken går det också att göra sig en kopp lokalet rostat kaffe i kaffehörnan. Det går också att köpa en kaka ur kakkylen. Om solen skiner finns sittplatser precis utanför. Där kan man slå sig ner och njuta av de vackra omgivningarna. Under sommaren blir dessa snabbt fulla av turister och de många stamkunderna som har sommarhus i närheten.









BÅDE GÅRDSBUTIKEN och cafét bygger på självbetjäning där man som kund knappar in vad man köpt och betalar i självbetjäningssystemet, som Johanna investerade i förra året.

– Det var en stor investering men det är så otroligt mycket enklare och smidigare nu. Nu kan jag lägga tid på sådant jag tycker är roligt.

Tack vare det nya systemet kan gårdsbutiken hålla öppet sju dagar i veckan utan att Johanna behöver vara på plats hela tiden. Storsäljarna i gårdsbutiken är det egna mjölet och gårdens kött.

– Efterfrågan på kött är större än vad vi kan erbjuda.

NÄR DET GÄLLER MJÖLET så är bromsklossen att det inte hinns malas tillräckligt mycket för att räcka till både bageriet och gårdsbutiken. Levene kvarn som mal det mesta av mjölet hinner helt enkelt inte med i den kapacitet som Johanna skulle vilja.

– Därför är det roligt att kunna erbjuda virvelmalet mjöl som komplement, men där får jag jobba lite med att berätta vad det är och hur bra det faktiskt är, säger Johanna som för något år sedan skaffade sig en virvelkvarn från Tyskland.

Tack vare att Johanna har skrivit mycket om virvelmjölet i sociala medier och pratat om det på kurser så har det börjat säljas mer.

– Det är min uppgift att som mathantverkare förmedla kunskap kring sådant som jag kan. På så sätt får jag mer medvetna kunder och efterfrågan ökar. Sen märker de ju också skillnaden i smaken.

Att ha en egen kvarn var något Johanna velat länge och att det just föll på en virvelkvarn var framför allt för att kvarnen är relativt lättskött och mjölet är både gott och roligt att baka med.

– Att få ett så fint fullkornsmjöl är härligt.

I SOCIALA MEDIER DELAR Johanna ofta med sig av olika tips på hur hennes följare bäst ska lyckas med sitt bakande hemma. Det går också att prenumerera på hennes uppskattade nyhetsbrev med recept och tips.

Hon håller också kurser för privatpersoner i bageriet, där hon under en dag lär ut grunderna i surdegsbakning. Utöver det har hon nu också precis färdigställt en digital surdegskurs, som finansierats av ett mikrostöd från Leader. Kursen är en grundkurs i surdegsbakning uppdelad på 9 kapitel där Johanna går igenom alltifrån spannmålssorter, vad en surdeg är till hur man bäst bakar av brödet.

– Det är väldigt kul och om det kommer att finnas efterfrågan så är det inte omöjligt att det blir fler andra kurser, säger Johanna.



Läs mer om Johanna och Utgårds via utgarde.se eller @utgarde på Instagram.

Osku lockades till Warbro Kvarn

EFTER ATT OSKU VARIS HADE AVSLUTAT ELDRIMNERS OCH TORSTAS ETTÅRIGA YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING MED INRIKTNING HANTVERKSBAKERI SOMMAREN 2022 FORTSATTE HAN JOBBA I SKOGEN OCH DREV SITT BAGERI EN DAG I VECKAN. BAKAR GÖR HAN FORTFARANDE, MEN SKOGEN HAR HAN LÄMNAT FÖR ATT JOBBA MED MJÖL PÅ HELTID.

UNDER YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN tillbringade Osku en av sina praktikperioder på Warbro Kvarn.

– Jag trodde aldrig i min vildaste fantasi att jag skulle jobba här när jag började baka lite hemma 2018, säger Osku och skrattar.

NÄR WARBRO KVARN byggts upp och återstartats efter den förödande branden 2022 fick Osku jobb som produktionschef. Han har ansvar för allt från mottagning av spannmål, rensning och skalning, vidare till malning eller mältning och till sist paketering.



– Det är väldigt roligt för mig som bagare att få jobba med kulturspannmål i en modern anläggning med varierade arbetsuppgifter.

UNDER SOMMAREN kommer han vara ledig en dag i veckan och fortsätta driva det egna bageriet Skogskråkan och sälja sitt bröd en dag i veckan i gårdsbutiken på Skilleby trädgård. Att Osku är utbildad hantverksbagare uppskattas mycket på Warbro Kvarn.

– Under mina år som bagare har jag enbart bakat på Warbro's mjöl, och även sålt det till konsumenter.

På Warbro Kvarn uppskattas det också mycket att deras produktionschef kan sköta provbakningar och dessutom baka väldigt gott bröd till personalen.

Kristian bakar och ritar

ILLUSTRATÖR OCH HANTVERKSBAGARE. DE BÅDA YRKENA KOMBINERAR KRISTIAN HÄGGLUND PÅ ETT FRAMGÅNGSRIKT SÄTT.



KRISTIAN HAR SINA rötter i Trehörningssjö utanför Örnsköldsvik. Han avslutade sin yrkeshögskoleutbildning i hantverksbageri på Eldrimner våren 2020.

Han har hunnit jobba på Hjulsjö 103 i Bergslagen och på Frejas Bakeri i Jämtland. Dessutom arbetar han som frilansande illustratör, barnboks- och serieskapare. Kristian tecknar också dagspressserien Sjunde sinnet.

Hans senaste projekt är den prisbelönta barnboksserien Djurdeckarna, som är skriven av Mari Bister och illustrerad av Kristian. Djurdeckarna beskrivs som en lagom spännande

och lättläst deckarserie för barn som handlar om djur som på olika sätt råkar illa ut och två bröders försök att rädda både djuren och avslöja den skyldige. Den sjunde delen kom ut strax före jul 2024.

För arbetet med Djurdeckarna fick Kristian för något år sedan Örnsköldsviks kommuns och Tidningen 7:s gemensamma miljöpris Miljörnen.

Priset tilldelas årligen någon som bidragit till hållbar utveckling samt inspirerat till miljönytta, energieffektiviseringar och energiomställningar eller annan positiv utveckling inom miljöområdet.



Vill du gå samma utbildning som Kristian, Osku och Johanna, eller vet du någon annan som vill?

Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk startar i augusti. De studerande kan få studiemedel under utbildningen som består av hälften teori och hälften praktik. Det går att välja mellan hantverksbageri, hantverkscharkuteri och hantverksmejeri.

Läs mer på eldrimner.com.

YH-UTBILDNING I MATHANTVERK

START
AUGUSTI
2025

Utbilda dig till hantverksbagare,
-mejerist eller -charkuterist



Information
och ansökan
hittar du på
eldrimner.com

Välkommen till en effektiv och spännande utbildning
med stor variation i utbildningsmomenten!
Kostnadsfri och studiemedelsberättigad.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum för mathantverk

Torsta
KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGARNA



Yrkes högskolan



Gårdsförsäljning är en unik chans som inte får slarvas bort

GÅRDSFÖRSÄLJNING ÄR ETT TILLFÄLLE ATT KOLLEKTIVT, ÖVER HELA SVERIGE, UTBILDA KONSUMENTEN I SVENSK HANTVERKSDRYCK. DET SKRIVER DRYCKESJOURNALISTEN OCH FÖRFATTAREN **SANNA LINDBERG** I EN KRÖNIKA SOM URSPRUNGLIGEN PUBLICERADES PÅ DRYCKESSAJTEN BEERNEWS. HON SER NU EN UNIK MÖJLIGHET TILL ATT RITA OM DEN SVENSKA DRYCKESKARTAN FRÅN GRUNDEN – BARA PRODUCENTERNA TAR CHANSEN.



Beernews.se är Sveriges ledande dryckessajt som publicerar dagliga nyheter om öl och cider, liksom inspirerande krönikor, tips och listor. Vi är glada över att ha fått lov att återpublicera Sanna Lindbergs Beernews-krönika om möjligheterna som gårdsförsäljningen för med sig.

Har du önskemål på aktiviteter som Eldrimner bör ordna i samband med införandet av gårdsförsäljning? Mejla viktoria@eldrimner.com.

Säg gårdsförsäljning till en dryckesproducent och det kommer inte att ta många sekunder innan du, kanske tillsammans med en grimas, får "kunskapshöjande aktivitet" till svar. Redan samma dag som beskedet om gårdsförsäljning kom stod det klart att denna avgiftsbelagda aktivitet var en förutsättning för att kunna sälja alkohol direkt till kunderna. Det har skapat frustration, och jag har själv känt den. Varför ska allt alltid vara så krångligt i Sverige? Men sedan, nästa tanke, säg något som dryckessverige behöver mer, än just kunskapshöjande aktiviteter? Plötsligt ser jag i stället en jättemöjlighet öppna upp sig.

LÅT OSS INLEDNINGSVIS konstatera att vi, sett till förutsättningarna, har ett närmast osannolikt bra och brett utbud av svenska kvalitetsdrycker, också från mycket små producenter. Här finns inte bara öl, utan även cider, vin, sprit, mjöd, samt andra frukt- och bärdrycker. Det här är drycker som Systembolaget, inom ramen för sitt uppdrag, borde samla och exponera på bästa plats i butiken, om inte annat som en del i sitt hållbarhetsarbete. Drycker som varje anständig krog och bar borde stoltsera med på samma sätt som de gör med många andra lokala råvaror och produkter. Svensk dryck borde – av så många skäl – ha en självklar och central plats i den svenska gastronomi. Men det har den inte. En av förklaringarna är den dåliga tillgängligheten, inte minst på krogen, som till skillnad från Systembolaget kan berätta om både drycker och producenter på ett – kunskapshöjande – sätt. Där har vi ordet igen. Utan att lägga skulden på någon (för det råder inte brist på anledningar) tänker jag i stället hävda att de svenska producenterna av hantverksdryckers största utmaning är att konsumenterna saknar kunskap, kännedom och referensramar. Däremot saknas det inte intresse, och det kommer vi märka när gårdsförsäljningen träder i kraft.

DRYCKESINTRESSERADE KONSUMENTER kommer på eget initiativ att betala för att se, smaka och lyssna – och det kommer att kunna ske över hela Sverige, alla dagar i veckan. Vi pratar om tusentals besökare i månaden, kanske i veckan, som kommer att lära sig om, och börja dricka, hantverksdrycker. En hisnande tanke. Varje kund som kliver innanför dörren till en dryckesproducent är en potentiell ambassadör och blivande kund. Det kan vara någon som är dryckesansvarig på stans bästa krog, en influencer som med ett knapptryck kan nå ut till hundratusentals följare, en säljare på Systembolaget som plötsligt lärt sig mer om dryckerna hen redan säljer; det kan vara en engagerad stamgäst som kan påverka en krögare eller en butiksanställd som upptäcker ett nytt alkoholfritt utbud. Men också, alla de andra, kanske de viktigaste av dem alla – de helt vanliga konsumenterna som kommer att köpa och dricka dryckerna. De som kommer att prata om dem vid middagsbordet, ge bort dem i present och tipsa vidare. Hur får vi dem att återkomma, gång på gång, den avgiftsbelagda, kunskapshöjande aktiviteten till trots? Jo, låt oss skapa ett genuint mervärde, rent av en hype.

JAG FÖLJER MED stor fascination en rad amerikanska bryggerier på Instagram, och hos dem finns det som vanligt inspiration att hämta.

Kolla till exempel @troonbrewing. De lägger en, eller flera gånger i veckan, upp en bild på ett helt nybryggt öl, ofta kan ölet förbokas och betalas på deras webb och hämtas upp dagsfärskt på bryggeriet samma (!) kväll. Ölet finns i begränsad volym och varje konsument får köpa ett begränsat antal burkar (inte i närheten av några tre liter). Det dröjer sällan inte mer än ett par minuter innan posten uppdateras med "sold out". Här jobbar man i princip uteslutande med sin lokala publik, bryggeriet ser inte ut att vara större än ett garage och bryggaren själv står i utlämningen i dörren – och har med tiden lärt känna sina konsument, numera stamkunder.

FÅR MAN ÖNSKA SIG ett copy paste? Får man den upplevelsen tror jag att få skulle klaga på den kompletterande, kunskapshöjande aktiviteten, som förslagsvis består i en provsmakning av ölet samtidigt som bryggaren berättar om vad som finns i glaset, om stilen, råvarorna, tanken och visionen kring produkten. Om ölet dessutom släpps ett par veckor senare på bolaget – förstå vilken skjuts det skulle få av att det redan finns bilder och information ute om det? Nästa öl, ett liknande event. Ibland, kanske ett öl exklusivt för gårdsförsäljningen? Prata om öl i stort och smått, utbildar, och samtidigt lära känna varandra. För hur coolt är det inte att dricka något som man inte bara vet hur och var det är gjort, utan också där man "känner" personen som har gjort det? Den möjligheten är om något särskiljande för hantverksprodukter.

PÅ KORT SIKT kommer inte gårdsförsäljning vara en kassako för någon. Men ser man det som den marknadsföringskanal det är och utnyttjar möjligheterna på rätt sätt, kommer ringarna på vattnet bli många. Kunskapen kommer att öka och efterfrågan med den. Men kanske viktigast av allt – kan det vara så att ett ökat lokalt intresse tänder gnistan till ytterligare utveckling av dryckerna när feedbacken blir närmre och mer direkt?

JAG HOPPAS ATT FLER PRODUCENTER väljer att se gårdsförsäljning och de kunskapshöjande aktiviteterna som en unik chans. Att de sätter sig ner och tänker ett extra varv kring hur man kan skapa något unikt och utnyttja styrkan i småskaligheten. Vem vet – kanske är det här till och med en bättre väg än om försäljningen hade släppts fri? Hade det löst problemet med kunskapsbristen? Skapat samma ringar på vattnet? Jag tror inte det.

SJÄLV SER JAG NU framför mig exklusiva tre-litersfat med pilsner till midsommar, kompletterat av aktiviteter för hur man matchar öl till sill. Kanske kan vi gårdsförsäljningskunder få vara med och önska smaksättning på en stark stout (<10%) och få jämföra mot två andra – vilken var godast, den kunderna fått vara med och smaksätta, eller bryggeriets egna? Troligtvis köper jag med mig något svagare samtidigt. Och när jag kommer för att få köpa dagsfärskt neipa vore det inte kul att samtidigt få jämföra och prova samma öl tre och sex månader gammalt? Klart kunskapshöjande – och om det skulle få mig att komma till nästa släpp? Garanterat. Den här listan kan göras lång, och då är jag än så länge bara inne på öl...



FOTO Ellinor Hall

Sanna har skrivit sin första kokbok

I KÖKET HEMMA HOS SANNA FYRING LIEDGREN I STORÄNGEN BLIR FRUKT OCH BÄR TILL MARMELAD, SYLT OCH GELÉ, SÅ SOM MAN KOKADE FÖRR. NU KOMMER HENNES FÖRSTA KOKBOK.



ETT GAMMALT HUS MED en trädgård full av fruktträd och bärbuskar blev starten för Sannas stora intresse för förädling av frukt och bär. Hon har gått restaurangskola i London och är också utbildad sommelier. År 2014 gick hon Eldrimners starta eget-utbildning och nu i vår kommer hennes första bok Marmeladeriet.

– Jag hade inte skrivit någon bok om det inte vore för er på Eldrimner, säger Sanna. Hennes företag heter, precis som boken, Marmeladeriet. Det ligger i Storängen i Stockholm där hon kokar och syltar frukt och bär enligt fransk tradition i koppargryta. Produktionen är liten med de finaste av säsongernas råvaror.

MED HJÄLP AV SANNAS bok lär man sig att förädla frukt och bär på ett hållbart sätt och Sanna delar också med sig av sina bästa recept på marmelad, gelé, sylt, mos, saft och lemonad. Boken tar också upp konserveringens grunder, med utgångspunkt från fruktens eget magiska pektin.

– Att konservera är inte svårt, det gäller bara att veta hur. Ju mer du kokar, iakttar och lär dig om olika tekniker, desto roligare blir det, säger Sanna.



På sitt Instagramkonto @Marmeladeriet delar Sanna tips och recept.



*"En vacker skymning för många år sedan
avprovades produkter hos Fågelbergets
Gårdschark i Jämtland. Det är fortfarande
en av mitt livs godaste kvällar."*

SMAKEN AV MAT- HANTVERK

JENS LINDER

En morgon kokades havregrynsgröt i stugan. Men ve och fasa, det lokalproducerade äppelmoset var slut. I skafferiet upptäcktes en burk med jordgubbssylt. Nå, det fick väl duga. En sked med gröt, mjölk och sylt (som visade sig innehålla bitar av bären), och BAM! Jag försattes i stark nostalgitrans. I minnet framträdde farmors jordgubbar i mjölk, plockning hos bonden nästgårds, glassdrinkar med jordgubbssmak ... Vilken resa. Visste de på Värmdö Musteri att de skapat något så minnesframkallande? En burk med déjà vu.

EN VACKER SKYMNING för många år sedan avprovades produkter hos Fågelbergets Gårdschark i norra Jämtland. Det är fortfarande en av mitt livs godaste kvällar. Koncentrationen och essensen av ypperlig köttsmak från både skinka och korv blev något både elegant och rustikt. Det var ett sparsmakat behag. Åratal senare, när jag reste som charkturist hos olika charkuterister i Alperna, väcktes minnet av just Fågelbergets fantastiska produkter när vi smakade på torkat och rökt kött hos mästare i Italien, Tyskland och Schweiz. Långlagring, skicklighet och bra råvaror är sig lika världen över.

SÅ FORT JAG KOM till hotellrummet slet jag upp förpackningen och såg de vackra köttröda brokiga skivorna. Åh, äkta Zungenwurst. Jag provsmakade en. Så fyllig och köttstöt. Tungakorv är den direkta översättningen av denna sylta av späck, blod och tunga. En finstämd sak och alls inte med dominant blodsmak. Jag hade precis återvänt från en runda på stan som kröntes av ett besök på charkavdelningen i Berlins berömda varuhus KaDeWe. Det var rena lyckorusen. Den stolta och lite skrämmande expediten nickade neutralt när jag inhandlade Bündnerfleisch (torkat tysk-schweiziskt nötkött), Schwarzwaldskinka och lite annat, men när jag pekade på skylten med Zungenwurst sprack hon upp i ett diskret leende. Ett bra val, av en vimsig turist, verkade hon tycka och skar upp ett par hekto av det småskaligt producerade smörgåspålägget, cirka två millimeter tjocka skivor. Jag trasslade fram smöret och en skiva av det rågbruna hantverksbrödet och gjorde mig en smörgås där på hotellrummet. Ännu godare så. Sällhet.

I JULKLAPP FICK jag en plåtburk med karameller från danska Sømøds Bolcher. Ett oförglömligt godisätande tog vid. Firman har kokat karameller i Köpenhamn i drygt 130 år. De håller fast vid traditionella metoder och använder inga tillsatser som glukos eller liknande. Utbudet är stort och av högsta kvalitet. Karamellerna hade smak av lakrits, eukalyptus, banan, havtorn och mycket annat. De djupa smakerna och den perfekta konsistensen gör lustigt nog och lyckligtvis att man ogärna hetsäter. Njutningen räcker länge. Något som är ett genomgående drag hos riktigt bra hantverksmat. Vilket bara det kompenserar de högre priserna.

JAG FÖLJDE MED kamrater på en matmässa i Sydkorea. Vi stegade genom stora hallar med mestadels masstillverkad mat. En hel del var intressant och bra. Som kimchiälskare smakade jag extra noga på de industriella märkena. Nåja, inte så pjåkiga. Några dagar senare for vi till en stor matmarknad i Seoul och köpte ett halvdussin kimchisorter som provsmakades på hotellet. Vilken skillnad! De hantverksgjorda var extravaganta i smaken: starka, syrliga med utmanande överlagrade aromer och ett brutalt, men ändå harmoniskt kluster av chili, vitlök och ingefära. Fabriksversionerna framstod nu som mesiga, söta och endimensionella.

SÅ, DETTA VAR NÅGRA fantastiska ögonblick med hantverkad mat. Och listan med exempel på eminent sådan kan göras längre: kallrökt honung från Mar Bi Backen på Åland; krusbärssylt från Hallongården i Skåne; syrade grönsaker från Eskilstuna Matkultur och Food truck Casseroll i Skåne eller osten Rindö Ädel från Ostmakeriet på Rindö i Stockholms skärgård, och all ost, chark och grönsaker på Herrmannsdorfer i Bayern.

VAD SKILJER DÅ industriell mat från hantverkad? För det första har den senare en avsändare. Vi vet (eller kan lätt ta reda på) vem som gjort produkten. Råvaran är som regel noga utvald, har hanterats med omsorg och utformats efter personligt tycke och smak. Sedan är tiden i många fall en faktor. Ett bröd som är till för att maximera avkastning genom att minimera råvaruåtgång, arbetsinsats och framställningstid, får förstås inte samma kvaliteter som när ett hantverkat bröd görs på extra prima mjöl, med omsorgsfulla arbetsinsatser och längre tid för jäsning, mognad och avsvulning. Jag kommer att tänka på en sillhandlare jag kände. Han förklarade varför de flesta burksillar idag är sämre än förr. Man har helt enkelt tagit bort flera led i processen, så att sillen blir billigare att framställa, men tyvärr också fått svampig konsistens och mindre djup i smaken.

HANTVERKSMAT är inte enbart föda. Det är ett slags brukskonst som kan beröra oss lika djupt som en riktig bra roman, en långfilm eller tavla. Lyckan som god hantverksmat kan frambringa är på sådan nivå, både intellektuellt och känslomässigt. Om den sedan framställs i mikroanläggningar på landsbygden eller i en lite större charkanläggning mitt inne i en stad, spelar ingen roll. Så länge man handskas känsligt med en sunt framtagna råvara, inte tar genvägar eller blandar i onödiga tillsatser, och så länge man använder i grunden traditionella metoder, då är det hantverksmat för mig. Det finns många andra definitioner men för mig är regeldiskussioner tämligen ointressanta. Låt oss vara generösa och öppna. Hantverksmatvärlden får inte bli rigid och dömande. Det är ingen klosterorden, utan en sfär för njutning, kreativitet, miljömedvetande och goda värden. Vi behöver inga överstepräster som förkastar och sprider galla. Peka inte finger för att döma, utan för att visa på alternativ.

"Hantverksmat är inte enbart föda. Det är ett slags brukskonst som kan beröra oss lika djupt som en riktig bra roman, en långfilm eller tavla."



MÅNGA MÄNNISKOR, de flesta faktiskt, vet inte så mycket om hantverksmat. De köper det som erbjuds hos livsmedelskedjorna. Hur ska man förklara för dem varför det är mödan värt att fara ut till en gårdsbutik och köpa chark, sylt, ost eller syrade grönsaker till ett högre pris än till synes likadana varor i den vanliga mataffären? Tja, det enklaste är att, som jag gjort i denna text, dra en massa exempel. Låt oss ta ett sista.

BÖCKLING ÄR NUMERA ofta svårt att få tag på i kedjebutikerna. För det mesta säljs istället fabriksrökt sill eller kippers istället (men det finns hantverksversioner av dem också). Det behöver inte vara något större fel på dessa varor, men om man tuggat i sig en äkta nyrökt böckling, till exempel hos Bergmans fisk i Saltharsfjärden, med smak av granrök som traditionen bjuder, då bleknar konkurrensen. Då väcks associationer till svenska skogar och hav, vår historia och så är det förbannat gott helt enkelt. (Inom parentes sagt är det en skandal att bristen på sund fiskepolitik har gjort strömmingen så akut sällsynt).

BÖCKLINGPROCESSEN bygger på lång erfarenhet, kunskap om fisken och fingertoppskänsla vid rökningen. Vid storskalig produktion försvinner dessa dimensioner obönhörligen. För så är det med masstillverkning av mat. Den kräver uniform behandling av råvarorna. Produktionen ska vara strömlinjeformad, effektiv och behöver inte ha högsta kvalitet. Den ska ha tillräckliga egenskaper för att kunna säljas, men behöver inte vara extra god.

LÅT MIG GÖRA en liknelse. McDonalds är förstås inte världens mest framgångsrika restaurangkedja för att de har de mest välsmakande hamburgarna, utan för att de är tillräckligt goda, så att väldigt få väljer bort dem. Det är också därför även andra kedjekollosser som Subway, Starbucks, KFC, Burger King och Pizza Hut utformar sina menyer med oförargliga, välbekanta och opersonliga produkter.

GODA MATHANTVERKARE jobbar diametralt motsatt. Visst vill de göra vinst och skapa en effektiv produktion, men kärleken till goda råvaror och metoder och att skapa något eget och unikt är de väsentliga drivkrafterna. Artesanernas insatser är väsentliga för att vårt samhälle inte bara ska bestå av utbytbara enheter, av ansiktslösa konsumenter och utslätade produkter. Mathantverk är ett motstånd mot ett sådant alienerat samhälle, som egentligen bara gynnar de allra rikaste.

HANTVERKSMAT är också en länk till historien, till ett Sverige som på gott och ont var mycket annorlunda jämfört med idag. En böckling är först och främst rejäl och bra mat, men berättar också om självhushållning, fiske, skogsbruk och smakpreferenser i århundraden.

DETTA KAN LÅTA högtidligt och pretentiöst och det är det också. Maten är central för oss människor, inte enbart som näring, utan existentiellt. En god bit ost på en god bit bröd kan ge lycka, en soppa med djupa smaker kan ge tröst och styrka. En

glaskonserv med frukt kan väcka minnen och ge människor kraft. När riktigt gamla människor får mat från barndomen kan det få dem att vakna till och minnas.

VISST FINNS DET undermåligt mathantverk. Som mångårig domare i SM i Mathantverk har jag fått genomlida en del mindre lyckade försök. I de allra flesta fall har de tävlande tagit till sig utvärdering och kritik och efter ett år eller ett par återkommit med förbättrade produkter. Målet är att lära sig, bli bättre och till slut få fram ett bröd, en kryddblandning eller en korv som är något utöver det vanliga.

UNDER EN TÄCKMANTEL av fri konkurrens och tävlan agerar många stora livsmedelsföretag i smyg i helt motsatt riktning. De köper upp konkurrenter och lägger ner tillverkningar eller gör billighetskopior av genuina produkter för att slå ut dem på marknaden. Många stora företag vill också ge sken av deras varor är småskaliga och hantverksmässiga, trots att de är masstillverkade. Många importerade korvar och ostar är rent industriella, fast det kan hänvisas till någon mormor, eller någon lantlig gård på etiketten. Greenwashing, att lögnaktigt påstå att ens produkter är miljövänliga, har tyvärr en motsvarighet i världen av artesansk mat. Det finns allt för mycket fuskigt mathantverk.

EN FUNGERANDE MARKNAD, med regler som inte gynnar storskalighet och erosion är något att önska för framtiden. Liksom bättre nätverk för distribution av mathantverk så att det inte ska bli en nisch för de insatta, utan ett väsentligt inslag i befolkningens mathållning. Det är något att sträva efter det, så att flera ska få uppleva smaken att riktigt gott äkta mathantverk, vare sig det är böckling eller bröd, sylta eller sylt.

"En fungerande marknad, med regler som inte gynnar storskalighet och erosion är något att önska för framtiden."





DEN SVENSKA CHEDDARN

SVERIGE ÄR ETT RIKTIGT HÅRDOSTLAND. OSTHYLLORNA I VÅRA MATBUTIKER DOMINERAS AV DEM. VANLIGAST ÄR DE GRYNPIPIGA OCH DE RUNDPIPIGA. KANSKE HAR DU LAGT MÄRKE TILL ATT DÄR ÄVEN HITTAS EN LITE ANNORLUNDA HÅRDOST, NÄMLIGEN CHEDDAR SOM VERKAR HA EN LJUS FRAMTID.

TEXT Sofia Ågren

FOTO Sofia Ågren, Håkan Alfredsson, Stéphane Lombard

Det finns två historier om cheddarns absoluta ursprung där den ena berättas av engelsmännen, den andra av fransmännen. I Frankrike härrör man den specifika framställningsmetoden till munkar i Auvergne-området där ostarna Salers och Cantal är de största traditionsbärarna, men vi kan nog ändå våga oss på att påstå att det är Storbritannien som de flesta av oss tänker på när vi hör ordet cheddar. Men Sverige då? Lite längre fram berättar Martin Ragnar om hur det kom sig att Sverige i slutet av 1800-talet exporterade just cheddar, och till råga på allt, till Storbritannien.

FÖR ATT LYFTA de osttyper som har en plats i svensk mejerihistoria införde Eldrimner år 2020 klassen Svensk hårdost i SM i Mathantverk. Det är med stor förväntan och nyfikenhet som vi varje år får möta de ostar som svenska hantverksmejerister anmält till den här klassen. Eftersom de tävlande produkterna

hålls anonyma tills de eventuellt vinner medalj, säger vi inget om när den första cheddarosten tävlade, men det var vid SM i september 2024 som den första cheddarosten i klassen fick medalj. Med imponerande 17 poäng av 20 möjliga fick Arken, ystad av Håkan Alfredsson från det nystartade mejeriet Kungsbacka Ysteri, silvermedalj.

– Cheddarn är den ost som säljer mest hos oss. Den slår allt, varenda gång. Alla ska ha den, berättar Håkan Alfredsson.

Han har en lång karriär som egenföretagare inom musik-event bakom sig innan han sadlade om till hantverksmejerist. Under ett par år var Håkan ett återkommande ansikte på Eldrimners mejerikurser. Han har gått grundkurserna i mejeri och flera fördjupningskurser. Att han ens började med cheddar var dock en slump. Eldrimner ordnade en distanskurs i cheddarystning med läraren Paul Thomas i mars 2023. Det är ett uppskattat och återkommande kurskoncept där deltagarna ystar i sina egna mejerier.

– Jag hade precis fått i gång mejeriet när jag gick kursen.



När osten sedan var färdiglagraad blev jag förvånad över att den blev så pass bra! Jag gjorde ett gäng batcher på raken och det var en lyckträff. Annars hade jag knappt haft något att sälja till julen.

Därefter gjorde Håkan en resa till England där han praktiserade på ett mejeri som gör en av de mest kända traditionella cheddarostarna.

– Englandsresan var en total game changer för mig. Den var jättebra. Jag har fortfarande kontakt med några av dem på mejeriet.

Det har varit en intensiv start för Håkan som cheddarmejerist och han har redan lärt sig mycket.

– Cheddarn är lite som Frankensteins monster, säger han och skrattar.

I VANLIG YSTNING skapar proteinerna ett sammansatt nätverk som binder ihop osten och dess beståndsdelar. I cheddarosten river man sönder hela organismen och sedan pressar man

ihop massan igen till en enhetlig ost. På det viset minimeras många av de problem som är vanliga i annan hårdosttillverkning, som till exempel smörsyrajäsningsningen, som orsakar både sprickor och oangenäma smaker i osten.

– Jag har haft problem med sprickbildning i alla andra stora ostar jag gjort, men aldrig med cheddar, aldrig någonsin, säger Håkan.

CHEDDAR KAN SÄLJAS i olika lagringsstadier, till exempel 4, 12 och 18 månader. Lagret kräver, precis som alla ostar, "lagom" mycket fukt; 85 % relativ fuktighet rekommenderar experterna.

– I höstas hade vi det extremt fuktigt i luften. Jag lyckades inte få ner fuktigheten under 98 %, och så var det under flera veckor. Inför försäljning fick jag plocka fram ostarna och låta dem torka i kylan jättelänge. Men själva osten mådde ju inte dåligt av det, det var ju mer ytan. Det växte väldigt mycket mögel på den.





Cheddarkurs på distans

Hösten 2025 och våren 2026 ges återigen den uppskattade distanskursen i cheddar och ostutbyte på Eldrimner.

Kursledare är Paul Thomas som i flera år varit verksam i Storbritannien och nu har Berlin som bas. Där arbetar han som teknisk konsult för mejerier i alla storlekar samt driver mejeriet Urstrom Kaese. Pauls specialintresse ligger i traditionell mat, småskalig produktion och mejeriprodukter av obehandlad mjölk.

Kursdeltagarna kommer i förväg att få ta del av instruktioner, skriftliga och i form av en film, för hur du själv kan ysta cheddar i ditt mejeri. Därefter följer tre kurstillfällen på distans.

Datum och tid för kursen är:

8 september, 8–12

15 september, 13–16

13 april 2026, 14–16

Läs mer och anmäl dig via eldrimner.com/utbildning.

OSTKVALSTRET or är annars ett av de vanligaste problemen för cheddar. Kvalstren når förhoppningsvis inte igenom duken in till själva osten, men de äter gärna på fettets som osten är insmord i. Det är inte ovanligt att man på grund av or ser en dammsugare i cheddarostlagren. Man dammsuger helt enkelt upp kvalstren och det bruna pudret som de lämnar efter sig. Håkan tar inspiration från den traditionella engelska cheddarn som brukar kallas clothbound. Inför lagringen klär han därmed in varje ost i bomullsdukar och ister. Det innebär en hel del jobb, men ger också en tydlig signal till kunden om att detta verkligen är en hantverksprodukt.

– Duken är läcker. I början tog jag av den inför försäljning, men då frågade kunder varför jag inte lät den sitta kvar, så nu säljer jag den oftast med duken på. Dock får jag ge rådet till varje kund att ta bort tyget när man öppnat förpackningen och sen stoppar osten i kylan. Annars finns risk att smaken av källare sprider sig in i osten.

CHEDDARYSTNINGEN är känd som en fysisk sådan. Som mejerist får man nöjet att jobba nära och mycket med ostmassan, men arbetet är också ganska tungt.

– Det är inget finlir direkt och det är utmaningen: att det är så väsensskilt från annan ystning. Det är mer hårt fysiskt arbete. Det ska man veta. Jag är van vid hårt arbete, jag har ju hållit på och roddat konserter i 30 år. Det är väl därifrån som inställningen "jajjemen, det är bara att köra!" kommer.

Dessutom är cheddarostarna, och behöver förmodligen vara, stora. De största väger omkring 25 kg.

DET FINNS EN del fördelar med stora ostar. Till exempel brukar de tillåta en längre lagring, vilket inbjuder till mer komplexa smaker. Det blir också mer ost i förhållande till kant. Många av inslagen i den hantverksmässiga tillverkningen där varje enskild ost behöver tas om hand blir mer effektiv, som arbetet med cheddarns bomullsduk och vändningar. Med tanke på tyngden kan det vara bra att veta att de inte kräver riktigt lika mycket hantering i lager som andra ostar.

– Cheddarn behöver inte vändas av samma anledningar som andra ostar, utan det är bara för att osten inte ska fastna i underlaget för mycket.

Stora ostar tenderar också att göra också ett starkt intryck i ostdisken.

– Jag har bitat upp halva och låtit andra halvan stå. Det lockar kunder, säger Håkan.

OM DU SOM läsare nu tänker "Men, det finns ju massor med små cheddarostar i butikerna", så får du här en förklaring. Sverige är faktiskt en av de större marknaderna för engelskstillverkad cheddar, men inte just den traditionella clothbound-cheddarn. Den stora bulken av cheddar som görs i Storbritannien kallas för "block cheddar". Där pressas ostmassan ihop till stora block, som lagras inslagna i plast. Sedan delas blocken upp i mindre block om cirka 10x10 cm och i den formen säljs osten oftast i engelska matbutiker.

Ett annat vanligt tillvägagångssätt är att den här ostmassan, efter lagringen, mals ned igen. Massan, som ibland också smaksätts, formas till mindre ostar, exempelvis hjärtan eller pucker, och så vaxas de. Det är dessa vi ser massor av i svenska butiker, särskilt i juletid.

HÅKAN ANSER att den största utmaningen med att göra hantverkscheddar är mängden jobb som behöver läggas ner.

– Det är svårt att göra cheddar i alltför liten skala med någon slags behållning, för det är mycket jobb. Kilopriset blir väldigt högt om man ska göra den i en 300-litersgryta.

Hans plan är därför en investering för att öka produktionen. Han vill också anställa, för han tror att hantverkscheddar har en stark framtid i Sverige.

– Med tanke på det gensvar vi har fått när vi har varit ute och sålt cheddar, så gör jag den bedömningen, konstaterar Håkan Alfredsson på Kungsbacka Ysteri.

Hur äts cheddar bäst?

I Sverige är steget enkelt till att hyvla cheddarn och lägga på vilken frukostmacka som helst.

I Storbritannien är en favorit att skiva cheddarn över ett nybakt vitt bröd med smör och lägga ett rejält lager med en vinägerkraftig, söt och mustig chutney ovanpå.

Cheddarn är också fantastisk som smält, där den bidrar med de djupt ostiga aromerna. Blanda gärna cheddarn med en lite mer flexibel ost, en som ger den smälta ostmassan mer textur, såsom en raclette eller en ung rundpipig ost. Den kombinationen tillsammans med lök i en grillad ostmacka med picklade grönsaker vid sidan av är oslagbar.



CHEDDAR – EN SVENSK OSTHISTORIA

FÅ OSTSORTER TORDE HA SPRITT SIG LIKA VIDA ÖVER VÄRLDEN SOM JUST CHEDDAR. OSTEN HAR SITT URSPRUNG I ORTEN CHEDDAR, SOM ÄR BELÄGEN I GREVSKAPET SOMERSET I SYDVÄSTRA ENGLAND, ETT PAR MIL SYDVÄST OM STORSTADEN BRISTOL. MEN VAD KÄNNETECKNAR EGENTLIGEN EN CHEDDAR? FÖRFATTAREN **MARTIN RAGNAR** REDER UT OCH TECKNAR CHEDDARNS HISTORIA.

Det finns många svar på frågan vad som kännetecknar en Cheddar. Ett ystningstekniskt svar är att den karaktäriseras av den väldigt speciella cheddaringen under ystningen som kortfattat innebär att man efter formningen, som ju normalt är slutsteget i ystningen, skär sönder osten i bitar igen för att därefter pressa samman bitarna i en ny form vars insida är belagd med en textilpåse. Ett annat mer samtida och kundorienterat svar på frågan är att cheddar är en karaktäristiskt brandgul smältost som lämpar sig väl som ost på en hamburgare. Vem som har rätt? Tja, det sorgliga med cheddarn är att namnet kommit att användas i så många olika sammanhang att det blivit generiskt och egentligen kan betyda lite vad som helst som har något med ost att göra – ja, rentav som ett alternativ till själva ordet ost. Med detta sagt så finns det visst cheddarostar som har skyddad beteckning inom EU, men då heter de inte bara "Cheddar", utan istället "West Country farmhouse Cheddar cheese" (SUB-skyddad sedan 1996) respektive "Orkney Scottish Island Cheddar" (SGB-skyddad sedan 2013).

I SVERIGE ÅR 1858 GAVS ALFRED NATHORST av riksdagen ett förordnande som statlig *undervisare i boskapsskötsel inkluderande mjölkhushållning och ostberedning*. Tre år senare, 1861, var det Nathorst som införde cheddarosttillverkningen i Sverige och då allra först i Värmland, året efter i Barsebäck i Skåne och sedan i Blomberg, Ryholm, Hjälmåsäter, Ulfstorp, Domö och fler platser i Västergötland, "och det är i hufvudsak i dessa trakter, dess tillverkning hos oss fortfarande bedrivs", enligt vad Nils Engström och L F Rosengren skriver i sin bok från 1907. Gustav Sundbärg anger i *Sveriges land och folk* att även Mariedal var ett tidigt cheddarmejeri. Detta liksom Blomberg låg

i trakten av Lidköping och ägdes av greve Hugo David Hamilton. Hamilton satsade på export av cheddarosten till England och registrerade också varumärket *Blomberg cheddar* 1889. Vid Parisutställningen 1897 vann Blomberg cheddar guldmedalj. Från Lidköping spred sig cheddarystningen framför allt mot Göteborg och den halländska västkusten varifrån avståndet till den engelska exportmarknaden blev ännu kortare. England var sedan 1880-talet den stora exportmarknaden för smör och i efterföljd av det var logiken densamma för ostexporten. Ju närmare man då befann sig kunderna i England desto lättare och billigare att exportera. Hamilton var en av de stora föregångarna inom den svenska ostkulturen. Det var till ett annat av hans herrgårdsmejerier som mejerskan Eleonora Mortensen från Holstein började arbeta och driva ett framgångsrikt utvecklingsarbete och det var dit som Eleonora Lindström från Burträsk också kom och fick lära sig mer om ystning vilket resulterade i Västerbottensostens tillblivelse.

ETT ANNAT MEJERI som tidigt tog upp Cheddar på sin tillverkning var mejeriet i Nyköping och vi talar då om 1880-tal. Även här hägrade exportperspektivet och låg man vid kusten så var ju export till England med båt inte så mycket svårare från östkusten än från västkusten. Eftersom britterna var konservativa var det givet att i första hand satsa på en ost som var lätt igenkänd på den avsedda marknaden i stället för att försöka exportera något eget svenskt. Men till Nyköpingsmejeriet hämtades kunskaperna om cheddarystning inte från Västergötland eller England utan i stället från USA, enligt vad Theodor Ericson skriver i *Ur en mejerimans minnen*. Men Cheddarn hade också problem. Ericsson skriver vidare: "Min annars så goda Cheddarost blev



Det ursprungliga varumärket för Blombergs Cheddarost såg ut så här och registrerades den 27 maj 1889 av godsägaren och greven Hugo Archibald Hamilton, ägaren till Blombergs mejeri vid Lidköping. Bokstäverna H. A. H. är ägarens initialer. I varumärkesskyddet beskrivs varumärket så att; "En cirkelrund ram, på hvilken läses 'Blombergs Cheddarost'. Inom ramen av två koncentriska cirklar, omslutande en grefflig krona och initialerna H.A.H. På hvardera sidan om dessa cirklar en stjerna."



Kållands Cheddarost från Lidköpingsortens mejeriförening. I etikettens mitt syns Läckö slott. Den här etiketten är från 1950-talet. LM fusionerade med MjolkCentralen den 1 oktober 1960. Lidköpings mejeri lades ned den 11 januari 1972. Etikett från Arlas arkiv.



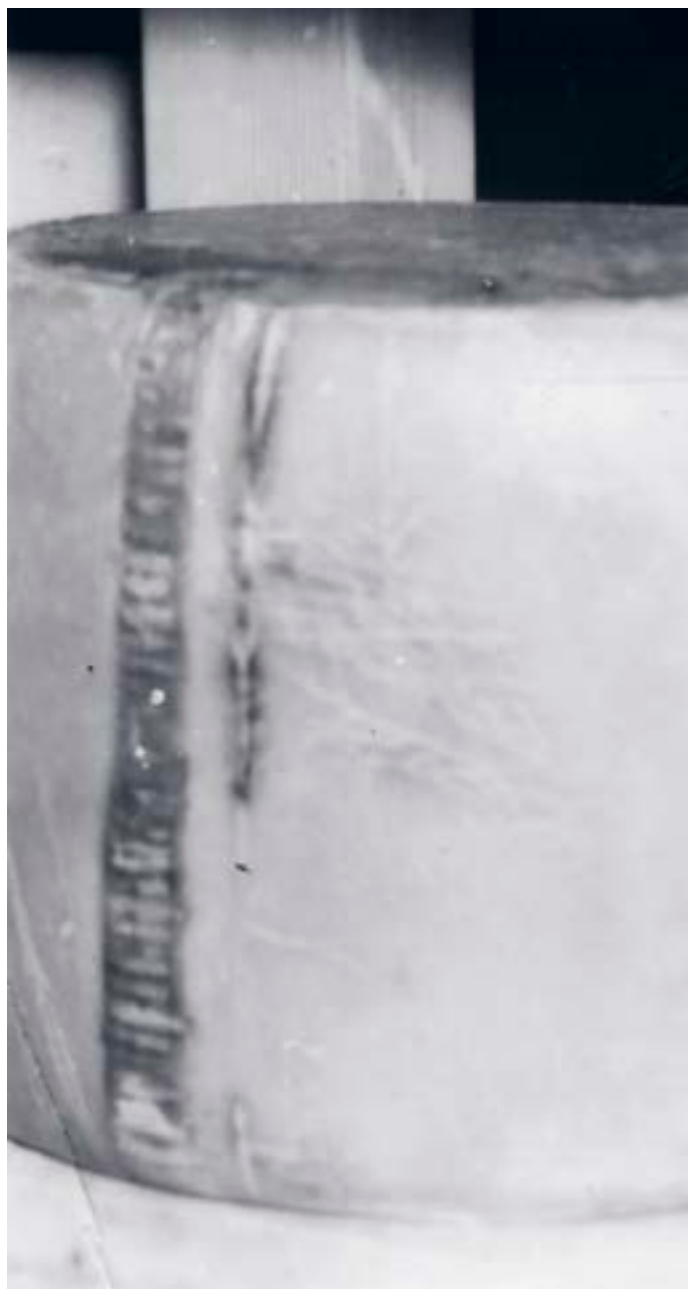
Emseberga Cheddarost 45+ från MjolkCentralen i Stockholm och med amper och fin arom, enligt etiketten från 1961. Emseberga var ett fingerat ortsnamn som skulle ge intryck av att vara en mindre ort på landet. I själva verket är namnet alltså syntetiskt där förledet "Emse" syftar på företaget MjolkCentralens förkortning "MC". Etikett från Arlas arkiv.

ibland [...] något överårig, eller med andra ord något för gammal. Det var då som nu icke alltid lätt att sälja i rätt tid eller, när den var lagom mogen. Jag minns så väl ännu, hurusom jag vid ett tillfälle hade fått ett parti ¼-fet ost liggande i den varma sommarluften, tills den blev litet för gammal, varför jag skänkte bort hela lagret, mellan 100 och 200 ostar, till de i staden, som ville avhämta sitt behov vid mejeriet. Det blev en rätt lustig dans den aftonen. Hela mejeriet blev formligen belägrat. Vi måst stänga alla dörrar samt i tur och ordning lämna ut en ost i sänder åt den påträngande folkhopen. Andra morgonen låg det oststycke till och med kvar på gatan. Detta var naturligtvis en mycket dålig affär, men jag fick i alla fall lagret realiserat och blev i tillfälle att få göra lagerlokalen ren från or." Detta var ju uppenbarligen inte sättet att driva en framgångsrik mejerirörelse på, insåg Ericson, som därför skapade en helt ny ost vars främsta kännetecken var att den tålde lång lagring särskilt väl. Den osten kallades inofficiellt för "Sörmlandsost" och blev från 1930 känd som ostsorten Svecia, en ost som inte bara tål lång lagring, utan kräver det för att bli intressant.

"Vi måst stänga alla dörrar samt i tur och ordning lämna ut en ost i sänder åt den påträngande folkhopen."

Norrlands fetost var ämnad för den inhemska marknaden, sedan såväl spanjorer som engelsmän inte visat sig vara "beundrare av skarp och amper ost". Cheddarosten, slutligen, var den perfekta exportosten.

TILL NATHORSTS EFTERTRÄDARE utsågs år 1888 Gustaf Liljhagen, vars titel nu blev *statens instruktör i mejerihushållning*. Liljhagen tog sitt jobb på allvar. År 1894 fanns i Sverige 1 793 mejerier. Även om flertalet inte tillverkade ost så var antalet osttillverkande mejerier likväl mycket stort. Inte helt oväntat uppvisade de utställda och betygssatta ostarna en stor mångfald, som fick Liljhagen att se rött. Hans konklusion blev i stället att Sveriges mejerier borde satsa på endast tre ostar; *Herrgårdsost*, *Norrlands fetost* och *Cheddarost*. Herrgårdsosten skulle bli Sveriges nationalost och som sådan skulle den också kunna exporteras. Norrlands fetost var ämnad för den inhemska marknaden, sedan såväl spanjorer som engelsmän inte visat sig vara "beundrare av skarp och amper ost". Cheddarosten, slutligen, var den perfekta exportosten. Men i en historia över den svenska mejerinäringen under 1800-talet, publicerad år 1901, menade Liljhagen lite motsägelsefullt att cheddarosten aldrig fått någon större spridning i Sverige även om den då tillverkades på ett flertal västgötska mejerier och alltså nyligen vunnit guldmedalj på världsutställningen. Cheddarns resa i Sverige fortsatte alltså. Det stora skiftet från fokus på smörexport till först smör för hemmamarknaden och sedan också ost för hemmamarknaden kom att ske i början av 1930-talet respektive i början av 1940-talet. Nu skedde alltså också en expansion av cheddartillverkningen. Kvibille mejeri i Halland som än idag är känd för denna produktion startade med cheddar år 1928 och det fanns gott om mejerier runt om i landet som började med cheddar. På Gotland gjordes exempelvis cheddar av Hässelby mejeriförening i Dalhem men också av Gotlands Läns Mejeriförening vid mejeriet i Tingstäde. Någon gång under 1980-talet torde de sista cheddartillverkande mejerierna vid sidan av Kvibille ha lagts ned.





Cheddarost tillverkad under Gösta Bengtssons ledning i Hässelby mejeri i Dalhem på Gotland på 1940-talets slut. Ostarna var ca 40 cm höga och hade i övrigt samma omkrets som Svecian och Herrgårdsosten. Gösta minns att Cheddarostarna var särskilt tungarbetade när dom skulle vändas varje vecka – å andra sidan blev smaken också något alldeles extra när de lagrats länge. Arkivfoto: Gösta Bengtsson.

Nobel gav gröt välförtjänt uppmärksamhet

FLERA MATHANTVERKSPRODUKTER TOG PLATS I KOCKEN JESSIE SOMMARSTRÖMS NOBELMENY 2024. DET SOM SNODDE EN HEL DEL UPPMÄRKSAMHET VAR DEN SÅ KALLADE KULTURGRÖTEN.

NOBELMENYNS HUVUDRÄTT var 2024 en quenell på kyckling, helrostad rotselleri med misoglace, svenska baljväxter och hösttryffel från Gotland, tillsammans med den kulturgröt på klippt korn, vild och odlad svamp, jordärtskocka och en rostad kycklingsky med Pomme de Vie.

DEN SÅ KALLADE kulturgröten är gjord på Warbro Kvarns hydrotermiskt behandlade kornbulgur som de tagit fram tillsammans med Hidden in Grains, vars grundare Kerstin Fredlund uppfunnit behandlingen av spannmålet, som Hidden in Grains tillsammans med bland andra Warbo Kvarn har produktutvecklat.

– Den görs på ett korn som blivit behandlat så våra kroppar kan ta upp mer näring ur det, en jättespännande innovation och lite av en game changer faktiskt, sa kocken Jessie Sommarström när hon presenterade menyn.

WARBRO KVARN var väldigt glada över att få vara med i Nobelmenyn.

– Vår produkt kommer ur vår vilja att skapa framtidens mat, ur kunskap från vår historia. Att den nu får vara med i det främsta sammanhanget för innovation, kunskap och mänsklig förmåga, Nobeldagen, hade inte kunnat vara mer passande, skrev de i sociala medier.

OCH INTRESSET FÖR GRÖT växer. Inte enbart när det gäller gröt på bu av korn.

– Nobelgröten är ett bra exempel på den senaste tidens renässans för gröt, konstaterar Magnus Lanner som jobbar som bageriexpert på Eldrimner.



FOTO Dan Lepp

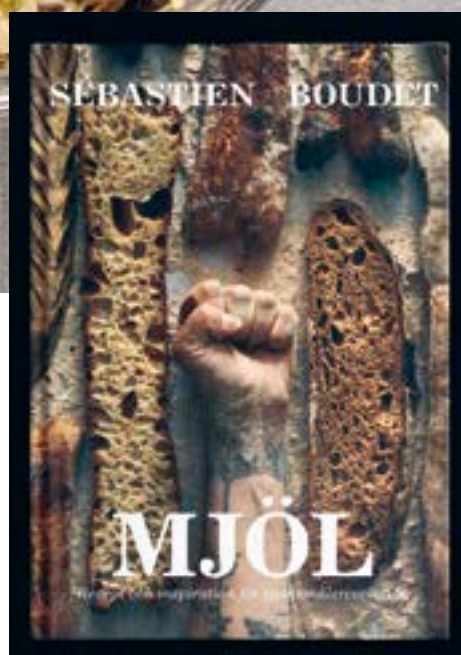
FOTO Dan Lepp



Gör din egen Nobelgröt

Det går att göra god och näringsrik gröt genom att blötlägga krossad spannmål över natten, eller minst 6 timmar och sedan koka. Recept hittar du bland annat i Sébastien Boudets bok *Mjöl*.

Om du vill lära dig mer om att tillgängliggöra mineraler i spannmål rekommenderar vi vår kurslitteratur: *Mjöl*kunskap och Surdegsskolan som du hittar via eldrimner.com.



Eldrimner ger ut häfte om sensorik

ELDRIMNER HAR TAGIT FRAM ett häfte för mathantverkare som vill bli mer medvetna om sensorik, alltså konsten att använda sina sinnen som verktyg vid provsmakning.

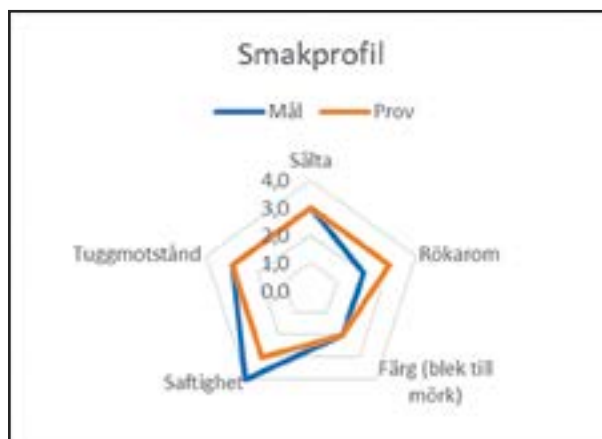
– Alla mathantverkare använder sina sinnen som mätinstrument, mer eller mindre medvetet, under själva tillverkningen för att avgöra om degen är färdigjäst, ostmassan redo att brytas, gelén klar att hållas upp på burk eller om mognaden av den lufttorkade korven går som den ska. Att smaka på sina färdiga produkter för att se att de håller sin vanliga, goda kvalitet är ett annat exempel på när sensorik används av mathantverkare, förklarar Viktoria Vestun, som arbetar som branschansvarig för bär-, frukt- och grönsaksförädling på Eldrimner och som sammanställt sensorikhäftet.

Häftet erbjuder kunskap och inspiration kring hur mathantverkare kan bli mer metodiska i sitt smakarbete och involvera kunder eller testpaneler för bättre resultat. Det innehåller enkla tester och tips på hur man arrangerar smakprovningar, vilket kan stärka både produktutveckling och försäljning.

– Att kunna sätta ord på den smakupplevelse som väntar kan underlätta kundernas val och kan också bidra till att öka intresset för de egna produkterna i synnerhet samt för mathantverk i allmänhet. Detta sensoriska språk, alltså ett gemensamt sätt att prata om smakupplevelser, är ett utvecklingsområde på frammarsch, till nytta även mathantverkare emellan, säger Viktoria Vestun.



Häftet Sensorik för mathantverkare – att använda sina sinnen som verktyg kan du beställa via eldrimner.com. Där hittar du också våra andra utgivna titlar inom mathantverk.



SENSORIK FÖR MATHANTVERKARE

ATT ANVÄNDA SINA SINNEN SOM VERKTYG



Viktoria Vestun

ELDRIMNER

Framgångar i utvecklingen av småskalig slakt

ATT DET BEHÖVS fler och väl fungerande småskaliga slakterier i hela vårt avlånga land har blivit allt tydligare i en allt otryggare omvärld. Decentraliserade små slaktföretag samt utveckling av slakt på härkomstgård är både bra för djurvälståndet och för en stabilare livsmedelsförsörjning på landsbygden även i kristider. När Katrin Schiffer, som arbetar som ansvarig för småskalig slakt på Eldrimner, tog upp sin vision om ett litet slakteri per by, på ett möte om beredskap med deltagare från flera myndigheter, nickade deltagarna.

– För några år sedan hade de skrattat åt mig i stället, konstaterar Katrin.

Färska siffror visar dock att antalet små slakterier i Sverige minskar.

– Än är det inte någon dramatisk minskning, men denna trend ska vi försöka vända på och branschen, lantbrukarna och myndigheterna verkar vara rörande överens om detta, säger Katrin.

ELDRIMNER STÖTTAR utvecklingen på olika sätt. Många aktiviteter rör Eldrimners uppdrag att förenkla för företag och handlar till exempel om att ta fram projektidéer för forskningen, exempelvis när det gäller slaktavfallsförbränning och att lämna remissvar i olika slaktrelaterade sammanhang. I en ny arbetsgrupp med representanter från Livsmedelsverket och Eldrimners branschråd för småskalig slakt och chark ses slaktriskklassningen över, med syfte att förenkla för företagen. En sak som i det sammanhanget kan komma att ändras är att det framöver ska tas hänsyn till när enbart gårdsegna djur slaktas på ett slakteri vilket minskar risknivån avsevärt och det borde avspeglas i riskklassningen.

Det finns även mer handfasta aktiviteter som ska gynna utvecklingen av småskalig slakt. Till dessa kan Eldrimners medverkan i två RISE-projekt räknas. Den så kallade slakthandboken (Handbok om småskalig slakt och förädling) har kommit i en nyutgåva och branschriktlinjerna för småskalig slakt har uppdaterats. Båda går att ladda ner via Eldrimners hemsida. Det finns även en inspelad föreläsning om slakthygien med konkreta exempel.

Utöver detta har Eldrimner fått möjlighet att utöka expertrådgivningen inom slakt. Tack vare ett anslag från Petra Lundbergs stiftelse, som verkar för djurens bästa, kan Eldrimner erbjuda expertrådgivning inom slakt för att bidra till att förbättra djurskyddet vid slakttillfället. Rådgivningen kan omfatta allt från stöd med att ta fram eller uppdatera obligatoriska standardrutiner, optimera drivgångar, drivning, stickning och avblodning samt tillhörande hygien till att få råd kring byggfrågor för att kunna ta emot djur som ska slaktas i gårdsmiljö vid slakt på härkomstgård. Det finns möjlighet att få rådgivning från veterinärerna Anders Åkerberg eller Johan Olsson. Mer information finns på Eldrimners hemsida där vi listar våra handledare. Det går också kontakta katrin@eldrimner.com.

Fjällkons mjölk studeras på SLU

I en masteruppsats på SLU, Sveriges Lantbruksuniversitet, handledt av Monika Johansson, ska fjällkomjolk analyseras avseende sammansättning, koaguleringssegenskaper, ostutbyte och mängd fria fettsyror. Mjölken kommer från besättningar i Norrbotten och i Gävleborg. Studien av fjällkomjölken ska vara klar till sommaren.

– Studien är intressant eftersom SLU hittills saknat data från fjällkor. Nu samlas data in, som sedan kan jämföras med uppgifter från andra koraser som SRB och Holstein, säger Birgitta Sundin, som jobbar med mejerifrågor på Eldrimner.

Mathantverk ska stärka Gotland

I ett nytt projekt ska Eldrimner jobba med restauranger och mathantverkare på Gotland för att öka deras kompetens inom hållbar produktion, småskalig livsmedelsförädling och lokal matidentitet. Anna Berglund som arbetar som projektledare hoppas att projektet ska leda till både fler mathantverkare och fler samarbeten mellan mathantverkare och restauranger. Under hösten kommer Eldrimner till exempel att anordna en mathantverksdag på Gotland.

– Mathantverk är redan idag något som en del restauranger ägnar sig åt under lågsäsong och det är ett område som kan utvecklas så att mathantverkare och restauranger kan stärka varandra och bidra till varandras lönsamhet, säger Anna Berglund.

Projektet finansieras delvis av pengar från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling via Länsstyrelsen Gotland och pågår till maj 2026.

Ny studie: Samverkan, kompetens- höjning och kommunikation krävs för att öka försäljningen av lokal mat

Trots ett starkt konsumentintresse för lokal mat och dryck har många småskaliga producenter på landsbygden svårt att nå ut med sina produkter till konsumenter. På uppdrag av Jordbruksverket har därför kommunikationsbyrån Prime kartlagt hinder och framgångsfaktorer för att göra lokal mat och dryck mer tillgänglig för konsumenter.

Rapporten riktar sig i första hand till aktörer med övergripande ansvar för frågor kopplade till lokal mat och företagande, som kommuner, regioner, länsstyrelser och myndigheter, som kan använda rapporten för att skapa mer stödjande strukturer för att främja lokal livsmedelsproduktion och -konsumtion.

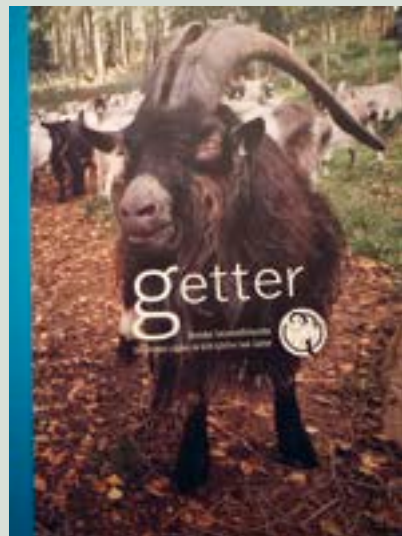
Studien kommer bland annat fram till att lokal mat även måste säljas till grossister, restauranger och offentliga kök samt att de olika aktörerna måste samverka effektivare. Enligt studien krävs också en ökad kunskapsnivå för att nå ut med lokal mat och dessutom behöver det skapas strategisk kommunikation för att efterfrågan på lokala produkter ska öka.

Ursprung viktigare när svenskarna väljer öl

Svenska, men inte ekologiska, råvaror har blivit allt intressantare för konsumenterna. Det visar den trendspaning som nyhetssajten Beernews, som arbetar med öljournalistik, gjorde vid årsskiftet 2024–2025. Spaningen baseras på svar från drygt 600 konsumenter, nyckelpersoner i ölbranschen samt Beernews egna experter.

En av trenderna i spaningen är att intresset för öl med svenska råvaror ökar. De ölintresserade konsumenterna vill stötta inhemsk produktion och lokala produkter. Samtidigt minskar intresset för ekologisk öl, vilket anmärkningsvärt nog tyder på att ursprung verkar vara viktigare än odlingsmetod när svenskarna väljer öl.

Andra trender är att intresset för alkoholfritt öl ökar samt att intresset för klassiska ölstilar som ale i brittisk stil och tysk pilsner ökar. Dessutom släpps allt fler öl på burk i stället för på flaska.



Getavelsförbundet har omarbetat klassiker

ORIGINALUTGÅVAN av boken kom ut 1970. Boken kom sedan ut igen 1979 och nu är det dags igen.

– Många med intresse för getter har originalet hemma i bokhyllan och är mer än glada över att boken fått nytt liv och spridning, säger Birgitta Sundin som är Eldrimners getexpert.

Hon uppskattar både bokens eleganta och tilltalande layout och att den är fullspäckad med både matnyttig kunskap och instruktiva foton.

– Även om det finns en hel del nyskrivet och kompletterande material är dock det mesta av kunskapsmaterialet från originalet; viss kunskap håller!

Boken täcker in allt från getens ursprung till djurskötsel och vidare genom avel, foder, hälsa fram till getens produkter som getost, kött och skinn.

– Boken lockar verkligen till läsning och är tillgängliggjord på ett pedagogiskt sätt. En stor eloge till Svenska Getavelsförbundet, och särskilt till Anna-Karin Gidlund, Sveriges levande kunskapsbank på området getter, som gjort en riktig kraftsamling att finna medel och genomföra detta arbetskrävande men värdefulla projekt, berömmar Birgitta.

Den som vill köpa boken kan göra det genom Svenska Getavelsförbundet.



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

Eldrimner utbildar mathantverkare

Eldrimner förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela landet, både i starten och under utvecklingen i yrket. Du som är eller vill bli mathantverkare kan genom Eldrimner få hjälp via kurser, handledning och erfarenhetsutbyte.

Vårt kursutbud sträcker sig från kortare kurser till längre utbildningar, alla med fokus på att förbättra dina färdigheter inom olika områden av mathantverket. Oavsett om du är intresserad av bageri, charkuteri, småskalig slakt, mejeri, fiskförädling eller förädling av bär, frukt och grönsaker, har vi kurser som passar dig. Våra kurser och utbildningar kombinerar teoretisk kunskap med praktiska övningar och genomförs på plats i våra produktionslokaler i Ås, Jämtland eller hos verksamma mathantverkare över hela landet. Eldrimner erbjuder också digitala kurser och föreläsningar.

Ta chansen att fördjupa dig i hantverksmässigt bageri, charkuteri och mejeri eller lär dig konsten att förädla fisk samt bär, frukt och grönsaker till läckra produkter. Oavsett vilken kurs du väljer, kommer du att lära dig av branschens bästa lärare och experter.

Vi har också teoretiska kurser i till exempel livsmedelssäkerhet och vi kan också genomföra kurser i allt från hur du ska tänka kring etiketter och förpackningar till hur du ska nå ut med dina produkter.

Längre utbildningar

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

Kurserna starta eget hantverksbageri och starta eget mathantverksföretag vänder sig till dig som vill starta eget företag och gå en komprimerad och flexibel utbildning där du läser praktiska och teoretiska ämnen och parallellt tar fram en egen affärsplan.



"Stort tack för kursen. Jag återvände till mitt eget lilla kontor med så mycket inspiration, glädje och uträtade frågetecken."

Annelie Peterson, nybörjarkurs i sylt och marmeladkokning hos Urbans Skafferi



"Vilken rolig, lärorik och intressant kurs! Det har varit kul att få veta hur men framför allt varför man gör vissa moment. Bra också att det varit teori blandat med praktiskt arbete varje dag, för att koppla ihop det."

Malin Berg, tidigare kock och livsmedelsinspektör, fördjupningskurs svenska charkuteriklassiker



"Kursen var mycket roligare än jag trodde, så kul att få nörda in sig på mjölken"

Maria Setzer, yrkeshögskoleutbildning i mathantverk inriktning mejeri



"Tack för en underbar utbildning. Har varit så givande och inspirerande!"

Mattias Norling, Starta eget hantverksbageri





Följ QR-koden så
ser du Eldrimners
aktuella kursutbud,
som uppdateras
kontinuerligt.

B**PP****Sverige, Port Payé**

Ej retur

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

Mellan
den 1 juni och
den 8 september
kan du anmäla dina
produkter till årets
tävling.

SVENSKA MÄSTERSKAPEN I MATHANTVERK

SKELLEFTEÅ 9-10 oktober



På eldrimner.com uppdateras informationen om SM löpande.

**ELDRIMNER**

Nationellt resurscentrum för mathantverk

**Skellefteå
kommun****region
västerbotten****SKELLEFTEÅ.****Länsstyrelsen
Västerbotten****THE
WOOD
HOTEL**

ELITE

**Länsstyrelsen
Jämtlands län**Medfinansierat av
Europeiska unionen