

# MATHANTVERK

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

nr 2 - SOMMAR 2021



**BODIL** OCH  
**ELDRIMNERS RESA**  
**ALMNÄS BRUK**  
**LYCKAS MED DINA MJUKA OSTAR**  
**GÅRDSFÖRSÄLJNING AV ALKOHOL**

# ELDRIMNER

## NATIONELLT RESURSCENTRUM FÖR MATHANTVERK

Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare, i starten såväl som i utvecklingen av företaget, genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. 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 hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

## Utbildning och Inspiration

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

**YH-UTBILDNING MATHANTVERK** 1 år

**STARTA EGET MATHANTVERKS FÖRETAG** 5 veckor

**NYBÖRJARKURS** 2 dagar

**GRUNDKURS** 1–5 dagar

**FÖRDJUPNINGSKURS** 1–5 dagar

**SEMINARIER**

**STUDIERESOR** i Sverige och utomlands

**INSTRUKTIONSBÖCKER**

## Information och Marknadsföring

### SM I MATHANTVERK

Produkttävling som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996.

### MATHANTVERKSDAGAR

Regionala nätverksträffar över hela landet.

### SÆRIMNER

Idé- och kunskapsmessa, anordnas vartannat år.

### ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

Produktcertifiering framtagen med mathantverkarna.

### ELDRIMNERS MAGASIN MATHANTVERK

ges ut kostnadsfritt till prenumeranter 4 gånger per år.

### ELDRIMNER.COM

webbplats med övergripande information om Eldrimner och alla våra verksamheter.

### MATHANTVERK.SE

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

## Stöd och Rådgivning

### DIALOG MED MYNDIGHETERNA

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

### KOSTNADS FRI TELEFONRÅDGIVNING

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

## KONTAKT

010-225 32 01 – [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com)

### **Bodil Cornell**

Verksamhetsledare

010-225 32 72 – [bodil@eldrimner.com](mailto:bodil@eldrimner.com)

### **Aleksandra Ahlgren**

Samordning Kommunikation

010-225 33 57 – [aleksandra@eldrimner.com](mailto:aleksandra@eldrimner.com)

### **Madeliene Larsen Ivansson**

Samordning Administration

010-225 33 78 – [madeliene@eldrimner.com](mailto:madeliene@eldrimner.com)

[eldrimner.com](http://eldrimner.com)



**ELDRIMNER**

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Länstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska jordbruksstämnan för  
Biodiversitet och Europa  
investor i Biodiversitetens



# MATHANTVERK

nr 2 SOMMAR 2021

**MATHANTVERK** ges ut kostnadsfritt  
av Eldrimner fyra gånger per år.

**Ansvarig utgivare** Bodil Cornell

**Redaktör** Annelie Lanner

**Grafisk form/Bildredaktion** Stéphane Lombard

**Prenumeration** eldrimner.com

**Adressändringar** lisa@eldrimner.com

**Omslagsfoto** Stéphane Lombard

**Tryck** Lenanders



FOTO Märta Westling @hjulsjo103

**K**ära mathantverkare!  
 Vilket fantastiskt yrkesliv jag har haft. Kan ni tänka er något roligare, mer stimulerande och på samma gång mer utmanande än att vara ledare för Eldrimner? Jag har haft förmånen att se mathantverket växa fram och blomstra. Vilken spännande och lärorik tid det har varit. Vilken tur jag har haft som har hittat vägen att kunna få vara med om att utveckla något som känns viktigt för mig och har givit så positiva resultat. I denna tidning skriver jag om min och Eldrimners resa med milstolpar på vägen till vad Eldrimner är idag.

**HÄR VILL JAG TACKA** alla er mathantverkare för det fantastiska jobb ni gör och för allt jag har fått uppleva tillsammans med er. Det har varit så många möten, så mycket kämpande, så många utmaningar, så många genombrott och så mycket glädje. Att ha kontakter i "verkligheten" har varit helt avgörande för mitt arbete.

**DET HAR VARIT EN FÖRMÅN** att få följa med på denna resa och se mathantverket växa och se vilken enorm mångfald av produkter som har kommit ut på marknaden. Det är fantastiskt att se vilken styrka det är i mathantverket idag, vilken stolthet det finns. Det är härligt att se att ni mathantverkare kan vara så hängivna ert arbete att ni har kvar någon form av idealism och samtidigt lyckas driva allt detta som lönsamma företag. Att öka lönsamheten kämpar säkert en hel del med, men jag tror att det går åt rätt håll. Era produkter blir allt mer eftertraktade.

**MATHANTVERKET** präglas av den goda kultur som innebär att mathantverkare är kollegor och inte konkurrenter. Det skapar ett verkligt positivt klimat för utbyte av kunskap, samarbete och utveckling. Det är otroligt viktigt att hålla kvar. Tillsammans är ni så starka!

**HISTORISKT** har det inte alltid varit så. När jag i mitten av 1970-talet lärde känna getskötseln fanns det många hemligheter i hur osten tillverkades

och mycket konkurrens. I och med att den nya tidens getskötsel växte fram, började man hjälpa varandra och utbyta kunskap. Vilket lyft det blev och så mycket mer utvecklande det är att arbeta tillsammans. Inom Eldrimner har vi alltid uppmuntrat samarbete och att se varandra som kollegor.

**LIKA VIKTIGT** är samarbetet mellan mathantverkare och Eldrimner. Att ni mathantverkare är med i vår verksamhet på olika sätt: i styrgrupp, i branschråd, som rådgivare, som lärare och mycket annat är, som jag ser det, helt avgörande för Eldrimners framtid. Det är då vi skapar något stort. Det är då vi kan förflytta berg.

**DET SOM BLIR** mitt sista år som verksamhetsledare för Eldrimner blev ett annorlunda år med nya erfarenheter. Jag är imponerad över hur otroligt bra ni mathantverkare lyckats anpassa er och klara er igenom pandemin på ett utmärkt sätt! Det visar verkligen hur resilient\* mathantverket är. Eldrimner har fått ställa in en hel del aktiviteter, men samtidigt har vi utvecklat annat på distans. Det allra bästa är nog att vi nu kan känna oss trygga med tekniken och att vi kan träffa er mathantverkare och andra ännu oftare, ännu lättare den digitala vägen.

Som ett nationellt centrum är det naturligtvis ett lyft. Detta blir framöver ett viktigt komplement till alla andra mötesplatser.

**MED DENNA LEDARE** tackar jag för mig som verksamhetschef för Eldrimner och önskar er alla lycka till på den spännande vägen framöver. Lite kommer jag ändå att vara kvar. Jag ska vara med på Mathantverksdagar och kommer då, till min stora glädje, att få möta er mathantverkare runt om i landet. Jag kommer också att delta vid Særimner 19-21 oktober här i Jämtland på Frösö Park Hotell. Temat är resiliens\* och programmet är späckat med intressanta seminarier, diskussioner, nätverksträffar och naturligtvis SM i Mathantverk. Vi ses där!



*Bodil Comell*

\*Resiliens kan beskrivas i tre delar:

1. Uthållighet (persist) förmågan att hålla kvar det man redan har.
2. Anpassning (adapt) anpassningsförmåga som exempelvis i en pandemi.
3. Förändringsförmåga (transform) att förändra sig till något som blir bättre.

## Träffa lokala matproducenter i podd

Som ett led i att sprida kunskap och inspiration om vad lokal matproduktion handlar om har det i Norrbotten startats en podcast som heter Nära Mat podden.

Lyssnarna får följa med programledaren Hulda Wirsén som även är samordnare för Nära Mat, som är Norrbottens livsmedelsstrategi på olika företagsbesök hos livsmedelsproducenter och mathantverkare för att inspirera fler att ta klivet in i livsmedelsbranschen genom goda exempel.

Norrbottens livsmedelsstrategi Nära Mat ska arbeta för att tillgodose norrbottningarnas behov av bra mat från Norrbotten samt att öka branschens konkurrenskraft, produktivitet och innovationsförmåga.



## Eldrimners fäbodprojekt avslutat

Projektets slutrapport är nu skickad till Jordbruksverket och finns att läsa på projektets sida på [eldrimner.com](http://eldrimner.com). Där finns även informationsfilmen Fäbodbruk – en hållbar matproduktion som visar upp dagens fäbodföretagande och lyfter både möjligheter och svårigheter.

– Sprid gärna filmen brett, till era riksdagspolitiker, lokalpolitiker, tjänstemän och kvinnor ni är i kontakt med och naturligtvis till alla vänner och kunder, ber Birgitta Sundin, som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner och som har varit projektledare för fäbodprojektet.

Två nya skrifter finns också publicerade på projektets sida. Fäbodprodukternas mervärden sammanställer framförallt norska studier över vad fäbodmiljön och dess terroir bidrar med, framförallt näringsmässigt. Ystningstekniker på fäbod är en rapport över olika ystningstekniker som begagnas på fäbodarna i de olika regionerna. Den ska förhoppningsvis ge både inspiration och tips.

– Sommarens kurser i Fäbodförbundets regi blev snabbt fullbokade och har redan digra reservlistor, vilket är jätteroligt, men det går fortfarande anmäla sig som reserv, säger Birgitta.

Kontaktuppgifter för kursanmälan finns på [eldrimner.com/utbildning](http://eldrimner.com/utbildning).



## Lagändring öppnar för att betala i efterhand för livsmedelskontroll

Den 1 april 2021 infördes ändringar i flera svenska lagar som berör livsmedelskontroll. Ändringarna anpassar de svenska lagarna till EU:s nya kontrollförordning. En av förändringarna är att efterhandsdebitering av livsmedelskontroll införs.

Efterhandsdebitering innebär att livsmedelsföretagen får betala sin kontrollavgift efter genomförda kontrollbesök istället för som nu, i början av varje kalenderår. På detta sätt blir det en tydligare koppling mellan utförd kontroll och betalning.

Den årliga kontrollavgiften har redan tagits ut för 2021. Därför kommer förändringen i praktiken att kunna införas av kontrollmyndigheterna först nästa år – 2022. Kontrollmyndigheter kommer dock att kunna ta ut årlig kontrollavgift även för år 2022 och 2023, eftersom de kan behöva en omställningsperiod från det gamla till det nya systemet. Senast vid utgången av 2023 ska alla kontrollmyndigheter ha infört det nya systemet och de tidigare reglerna om årlig kontrollavgift blir då inte längre möjliga att använda.

Avgift för kontroll som ursprungligen inte var planerad (så kallad uppföljande kontroll) ska från och med 1 april i år alltid debiteras i efterhand.



## Stjärnkockar står i kö för norskt mathantverk

Det norska mathantverket sikrom vann årets upplaga av mattävlingen Det Norske Måltid. Nu står stjärnkrogar och norska kocklandslaget i kö för att få tag på produkten, som tillverkas av Femundmat AS i det lilla samhället Engerdal i Innland Fylke, som gränsar till Dalarna.

Tävlingen korar årets bästa norska produkter och juryn består av Norges främsta kockar som i sin bedömning menade att det är fantastiskt att den här produkten når ut till konsumenter.

- I Sverige finns den världskända löjrommen som länge varit ett givet inslag på nobelmiddagar och statsmiddagar. Sikrommen från klara norska insjöar tar nu upp kampen om att vara Nordens främsta sjömat. Extra kul är att Femundmat drivs av den driftiga och unga företagaren Jon Torger, säger Aksel Ydrén som jobbar både som branschansvarig för fisk på Eldrimner och som projektledare för ett norskt projekt som syftar till att lyfta norsk insjöfisk.

## Eldrimner deltar i Livsmedelsverkets arbete med slakt på härkomstgården

Arbetet med att implementera slakt på härkomstgården inklusive kulgevärsmetoden fortsätter. Livsmedelsverket har inlett ett samarbete med Eldrimner och andra berörda för att förbereda för att föreskriften ska kunna tillämpas. I arbetet bidrar Eldrimner både med reflektioner från branschen och forskningskompetens.

- Vi har bland annat börjat diskutera om det finns delar som är särskilt viktiga och som behöver genomlysas mer ingående, säger Katrin Schiffer, branschansvarig för gårdsslakt och charkuteri på Eldrimner och som tidigare forskat om slakt på härkomstgården.

- Det är väldigt viktigt att det blir en bra lösning och inte en som enbart är snabb. Jag hoppas på gott samarbete med Jordbruksverket, säger Katrin Schiffer.

# Ett nytt Særimner växer fram

DEN 19–21 OKTOBER PLANERAR ELDRIMNER ATT ANORDNA SÆRIMNER OCH SM I MATHANTVERK PÅ FRÖSÖ PARK HOTEL I ÖSTERSUND. FÖRHOPPNINGSVIS HAR PANDEMIN DÅ SLÄPPT SITT GREPP, MEN DET KOMMER ÄNDÅ ATT FINNAS MÖJLIGHET ATT DELTA DIGITALT PÅ ÅRETS ARRANGEMANG.

**T**emat för årets Særimner är Mathantverkets resiliens, det vill säga den långsiktiga förmågan att hantera störningar och fortsätta utvecklas.

– Detta är något mathantverkare är experter på och gör hela tiden. Därför är det extra roligt att ha detta tema som ligger helt rätt i tiden. I och med pandemin har det blivit särskilt aktuellt för många, säger Arvid Lorentzon som är projektledare för årets Særimner.

**PROGRAMMET** kommer att innehålla seminarier och paneldiskussioner med experter och erfarna mathantverkare från alla branscher. Nätverkande och erfarenhetsutbyte med kollegor kommer också att ges

stort utrymme, eftersom vi så klart hoppas att det i oktober ska vara möjligt för alla som vill att komma till Frösön och delta på plats. Vissa delar av programmet kommer även att erbjudas digitalt. På så vis kan även de som inte har möjlighet att ta sig till Jämtland vara med på distans.

**UNDER VÅREN** blev det klart att kocken Tareq Taylor under årets Særimner kommer prata om sin relation till mathantverket och hur han ser på mathantverkets väg in i restaurangköken. Tareq är en av landets mest kända tv-kockar som bland annat gjort flera säsonger av SVT-programmet *Trädgårdstider* och även *Tareq Taylors matresa*, i samma kanal. Han har också lagat mat i flera säsonger av *Stjärnorna på slottet*. – Det ska verkligen bli roligt att få höra Tareqs syn på mathantverket.

Allt eftersom programmet bli klart presenterar vi fler talare, säger Arvid.

**HÖSTENS SÆRIMNER** bjuder också på en paneldiskussion på årets tema: *Mathantverkets resiliens* med Line Gordon, chef för Stockholm Resilience Centre och professor i hållbar utveckling med inriktning mot hållbara livsmedelssystem vid Stockholms universitet, Adam Arnesson från Jannelunds gård, Christiane Edberg från Cum Pane ekologiska Bakverkstad och Ann-Helen Meyer von Bremen från Sunnansjö Gård. Ann-Helen har också tillsammans med sin man Gunnar Rundgren skrivit boken *Kornas Planet – Om jordens och mångfaldens beskyddare*. Utifrån denna bok kommer Ann-Helen hålla ett seminarium kring kornas centrala roll i bygget av en hållbar värld.



Tareq Taylor, Lena Flaten, Jens Linder, Ann-Helen Meyer von Bremen, Line Gordon, Adam Arnesson, Stine Edberg, Jennie Nilsson, Eirikur Einarsson, Kristina Yngwe, Maria Gardfjell, Elin Segerlind, Betty Malmgren, Niklas Sundström, Patrick Anglade, Sébastien Boudet

FOTO Cecilia Wikbladh, Stéphane Lombard, Stefan Wettainen, Jens Lasthein, Kristian Pohl/Regeringskansliet, Rickard Rönnerstam

**UTÖVER FÖRELÄSNINGARNA** och seminarierna under dagarna kommer det också finnas möjlighet att träffas branschvis.

– Vid tidigare arrangemang har vi alltid fått mycket respons på att mathantverkarna tycker om och behöver branschträffarna. Därför har vi planerat in sådana under onsdagseftermiddagen, säger Arvid.

Nytt för i år är också en träff för projektledare, tjänstemän och andra som arbetar för eller med mathantverk på något sätt, men som inte är kopplade till någon specifik bransch.

#### **DEN ÅRLIGA PRODUKTTÄVLINGEN**

SM i Mathantverk genomförs parallellt med Særinner. Juryn bedömer produkterna under en dag.

– Att tävla i SM i Mathantverk är både härligt och läskigt, säger Anna Biärsjö från Hallongården som varit med i tävlingen fler gånger.

Hon och andra deltagare vittnar om värdet av juryexperternas återkoppling och möjligheten att prova varandras produkter och utbyta erfarenheter med kollegor i branschen vid bedömningsseminariet.

Prisutdelning och bedömningsseminarier genomförs fysiskt på plats och kommer även att sändas digitalt för den som inte har möjlighet att delta på plats.

– Nyheter i årets tävling är bland annat en klass för smälta ostar och att en egen kategori för hantverksdryck som samlar drycker både med och utan alkohol introduceras, säger Aleksandra Ahlgren som är tävlingsledare för SM i Mathantverk.

**ÅRETS SÆRINNER** kröns med middag à la resiliens av bland annat SM-produkter komponerad av Eldrimners ambassadör kocken Lena Flaten.

*Anmälan till Særinner och SM i Mathantverk öppnar 14 juni och information om arrangemangen publiceras löpande på eldrimner.com samt i Eldrimners sociala mediekkanaler.*



• MATHANTVERKETS MÖTESPLATS •



Arrangeras av Eldrimner sedan 1995

# SÆRIMNER

T e m a

## MATHANTVERKETS RESILIENS

Den långsiktiga förmågan  
att hantera störningar och  
fortsätta utvecklas

19-21  
oktober  
2021

FRÖSÖ  
PARK  
HOTEL  
Östersund  
och delvis  
digitalt



+ SM  
I MATHANTVERK

 **ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Compassioa projektet stöddet för  
Landsbyggsutveckling, Europa  
investeringar i landsbygdsområden

# Olle lägger pussel

I BÖRJAN AV MAJ BÖRJADE OLLE KARLSSON SITT NYA JOBB SOM VERKSAMHETSCHEF PÅ ELDRIMNER. HAN EFTERTRÄDER BODIL CORNELL SOM KOMMER ATT GÅ I PENSION.



## ***Vad har du huvudsakligen ägnat din första tid på Eldrimner åt?***

Mycket tid har gått åt till introduktion och till att möta alla som jobbar på Eldrimner, för att försöka förstå verksamheten och uppdraget. När man kommer ny på arbetsplats är det lite grann som att titta ner på ett pussel som ligger kvar i sin kartong. Du ser massor av pusselbitar i många vackra färger och former, men du ser inte alla bitar på en gång och du ser inte hur de passar ihop. Eldrimner-pusslet är stort och utspritt; många delar finns ju inte ens här i Ås utan utspridda i hela landet och med viktiga bitar långt utanför landets gränser, vilket förstås gör det till en utmaning att lägga.

## ***Vad har varit roligast?***

Eftersom jag gillar pussel, både vanliga men framförallt Eldrimner-pusslet, är det jättekul att få lära känna och försöka förstå hur

verksamheten fungerar. Att möta de som jobbar på Eldrimner och träffa styrgruppen har varit väldigt stimulerande. Alla historier är intressanta och det är fascinerande att höra berättelserna om vad som ledde dem till Mathantverket och till Eldrimner. Dessutom har jag känt mig varmt välkommen från första dagen vilket förstås är väldigt skönt.

## ***Vad har förvånat dig mest?***

Jag vet inte om förvånande är rätt ord, men det slår mig hur mycket gemensamma nämnare som finns i de berättelser som kommer både från personalen och styrgruppen men också från min egen bakgrund, även om mitt spår först tog en annan riktning. Jag tror att det finns mycket kraft i dessa berättelser och att många i samhället idag bär på liknande drömmar, tankar och funderingar. När jag hör berättelserna om hur verksamheter, som i dag är relativt stora, har startats under väldigt enkla förhållanden men med

en övertygelse och ett brinnande intresse och ett stort driv blir jag väldigt glad. Den kunskap som finns både hos personalen på Eldrimner och hos mathantverkarna ute i landet gör mig väldigt ödmjuk inför mitt uppdrag. Även om jag redan innan jag sökte jobbet som verksamhetschef på Eldrimner var övertygad om Mathantverkets betydelse är det häftigt att se kraften som finns både på plats i Ås, ute i landet och förstås hos de studerande. Inte enbart kraften i att förvalta ett kulturarv men också kraften i att skapa något nytt med hantverket i grunden.

## ***Vad ser du mest fram emot under sommaren och hösten?***

Jag hoppas få fler bitar på plats i Eldrimner-pusslet, både genom fortsatta samtal med alla som jobbar på plats och genom att möta fler mathantverkare i deras verksamheter. Till hösten ser jag förstås fram emot både Særimner och SM i Mathantverk.

# Ny satsning ger möjlighet att utveckla matföretag

NU FINNS ETT NYTT PROJEKT FÖR LIVSMEDELSFÖRETAGARE SOM VILL KOMPETENSUTVECKLAS, REKRITERA ELLER ÖKA SIN LÖNSAMHET. PROJEKTET ÄR KOPPLAT TILL DEN SVENSKA NATIONELLA LIVSMEDELSSTRATEGIN OCH SYFTAR TILL ATT GE MATPRODUCENTER OCH MATHANTVERKARE I HELA LANDET BÄTTRE FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR ATT PRODUCERA MER MAT.



Projektet som heter *Mer mat – fler jobb* är ett samarbete mellan LRF, Livsmedelsföretagen, Krinova och Arbetsförmedlingen. Det finansieras av Europeiska socialfonden och pågår till maj 2022. Företagare och medarbetare som arbetar med livsmedelsproduktion kan ta del av de utbildningar och kurser som finns inom projektet. Företagsanalysen och kurserna är subventionerade med minst 50 % för alla deltagare och är man dessutom medlem i LRF så är det rabatt på upp till 70%.

– Vi vill att fler ska jobba med mat i framtiden, och det enda villkoret för att ta del av våra erbjudanden är att du driver ett företag som producerar mat, säger Linda Sundström, som arbetar med företagsanalyserna som erbjuds inom projektet.

**HITTILLS** har nästan 500 företag genomfört eller påbörjat en företagsanalys och sedan årsskiftet erbjuds också nästa steg i form av kompetensutveckling och ledarskapsutbildningar. Omkring 150 företagare och anställda har redan deltagit i någon av projektets utbildningar. En av dem som har gjort både projektets företagsanalys och gått dess ledarskapskurs är mejeristen Anna Kälvebrand som driver Ostmakeriet på Rindö och som är en av medlemmarna i Eldrimners styrgrupp.

– Innan jag blev egen företagare hade jag dålig erfarenhet av att vara ledare, men för att kunna utvecklas som företagare kände jag att det var nått jag måste ta tag i. Kursen gjorde att jag fick bättre självförtroende, kände mig stärkt som ledare och vågade anställa och leda personal, summerar Anna.

Företagsanalysen tycker hon var ett lyxigt sätt att få en genomgång av sitt företag.

– Ofta sitter man på sin egen kammare och klurar. Möjligen har jag fått höra från den som jag anlitar för att sköta bokföringen att det ser bra ut, men företagsanalysen gav en utomstående blick på företaget och det kändes verkligen lyxigt, säger Anna.

Hon rekommenderar fler mathantverkare att nappa på projektets erbjudanden.

– Tack vare att aktiviteterna är subventionerade kände jag att jag kunde kosta på mig och mitt företag detta, men visst kände jag först att jag inte hade tid med detta, men så här i efterhand var det verkligen värt det, konstaterar Anna.



Mer information hittar du på [matjobb.se](https://matjobb.se)

# Nya mejerister behövs när efterfrågan på hantverksost ökar

FLERA AV LANDETS HANTVERKSMEJERIER BEHÖVER ANSTÄLLA UTBILDADE MEJERISTER. ETT SÄTT ATT TILLGODOSE BEHOVET ÄR DEN ETTÅRIGA YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING SOM ELDRIMNER DRIVER, MEN DET BEHÖVS FLER UTBILDADE MEJERISTER FÖR EFTERFRÅGAN PÅ HANTVERKSOST SPÅS ÖKA KRAFTIGT I SPÅREN AV PANDEMIN.

**B**åde Murboannas utanför Borlänge och Osterian af Jemtland i Ås kommer att anställa och anlita nyutbildade mejerister från Eldrimners yrkeshögskoleutbildning i mathantverk, men det finns jobb för fler, säger Mats Reyier som driver Murbo-Annas.

– Murboannas växte snabbt under 2017 och 2018. Redan då började vi söka efter mejerister. Vi har ett bra samarbete med Eldrimner och har erbjudit praktikplats till flera praktikanter som läser på Eldrimners yrkeshögskoleutbildning. Det har också resulterat i att vi har erbjudit några jobb hos oss under framförallt vår högsäsong, men vi vill fortsätta växa och göra mer ost, så vi behöver få in fler som jobbar hos oss under hela året, men det handlar också om att minska sårbarheten i företaget, till exempel vid sjukdom.

Mats menar att utbilda sig till hantverksmejerist ger goda möjligheter till jobb, och det kan också finnas möjlighet att få ekonomiskt stöd för

en sådan utbildning eftersom det är ett bristyrke.

Thomas Berglund som är vd för Almnäs Bruk utanför Hjo säger att deras expansion och utökning av produktionen innebär att de hela tiden behöver försäkra sig om att de har tillräcklig kompetens, både nu och i framtiden.

– Man måste hela tiden jobba på rekryteringen. Människor flyttar på sig och det är endast en liten skara som har kompetens för en sådan här kunskapsintensiv arbetsplats.

Pandemin har inneburit att många hantverksmejerier fått sälja mindre mängder ost till restauranger.

– För många har det kompenserats av att folk har lagt mer pengar på den mat de lagat hemma, säger Mattias Dernelid som arbetar på grossisten Martin & Serveras dotterbolag Grönsakshallen Sorunda och Smakriket. Han bedömer också att efterfrågan på hantverksmässigt tillverkad ost är på väg att skjuta i höjden.

– Det är redan brist. När restaurangerna kommer igång med sin

verksamhet igen efter pandemin bedömer jag att både deras efterfrågan, konsumenternas i dagligvaruhandeln och försäljningen i gårdsbutiker på besöksmålen kommer att öka.

Även Mattias Dernelid ser ett behov av att fler mejerister utbildas.

– Vi har haft diskussioner med Skolverket om att ystning skulle ingå i hotell- och restaurangutbildningar. Att bli mejerist ser jag också som en utvecklingsmöjlighet för kockar.

Eldrimner driver sedan flera år tillbaka en ettårig yrkeshögskoleutbildning i mathantverk där mejeri är en av de valbara inriktningarna.

– Den här våren har flera mejerier flaggat för att de behöver anställa mer personal, och då känns det väldigt roligt att vi utbildar deras framtida personal, säger Sofia Klasson, utbildningsledare på Eldrimner.

Ett av de företag som hittat personal bland de yrkeshögskolestuderande är Osterian af Jemtland. Där kommer Ingela Mårtensson ta hjälp av Anita Magnusson som avslutar sin yrkeshögskoleutbildning nu i vår.

– Hon har verkligen varit en boost för mig och äntligen har jag en utbildad person att bolla med, säger Ingela Mårtensson.

Redan under utbildningen började de prata om ett otsamarbete.

– Det är en fantastisk möjlighet för mig att få ha henne både som kollega och mentor, säger Anita Magnusson.

Yrkeshögskoleutbildningen förbereder de studerande både för att starta egna företag och för att ta anställning hos redan etablerade mathantverkare. Ungefär halva tiden av utbildningen består av praktik.

– Det bästa med utbildningen har varit all ny erfarenhet jag har fått på de olika praktikplatserna och alla nya människor jag har mött. Det är helt ovärderligt och inget som man kan läsa sig till i någon bok, säger Jörgen Appelgren som är en av mejeristudenterna på årets yrkeshögskoleutbildning och som kommer att börja jobba på Murboannas efter utbildningen, kombinerat med att han startar sitt eget företag.



Jörgen Appelgren

FOTO Stéphane Lombard

# Lina sätter färg på både tillvaron och degen

ELDRIMNERS YRKESHÖGSKOLESTUDERANDE LINA WALLENTINSSON ÄR SANNERLIGEN EN PERSON MED MÅNGA JÄRN I ELDEN. PARALLELLT MED SIN UTBILDNING HAR HON GETT UT SIN TREDJE BOK OM MAT: *BAKA MED GRÖNSAKER*

boken finns recept på gröna zucchinibaguetter, morotsfrallor och rågknäcke med rotselleri.

– När man väl börjar tänka lite friare kring bakning kan resultatet bli saftiga och färgglada bröd som dessutom är lite nyttigare än vanliga. Man får experimentera ganska mycket och det har jag gjort, säger Lina.

I *Baka med grönsaker* finns över 50 recept på frallor, limpor, baguetter, knäckebröd och söta bröd som alla innehåller grönsaker. Ungefär hälften av recepten är glutenfria.

– Jag ville skriva en bok som gör det både enkelt och gott att äta mer grönsaker, säger Lina, som tidigare har skrivit böckerna *Baka med bönor* och *Groddar, skott och mikrogrönt*.

Linas nya bok har fått stor uppmärksamhet i media, både i TV4:s nyhetsmorgon, Svenska Dagbladet och Dagens Industri.

– Det är kul att få in både färg, smak och lite nyttigheter. Jag tycker inte man behöver ha så mycket respekt utan man kan slänga i lite av de grönsaker man har hemma, säger Lina.

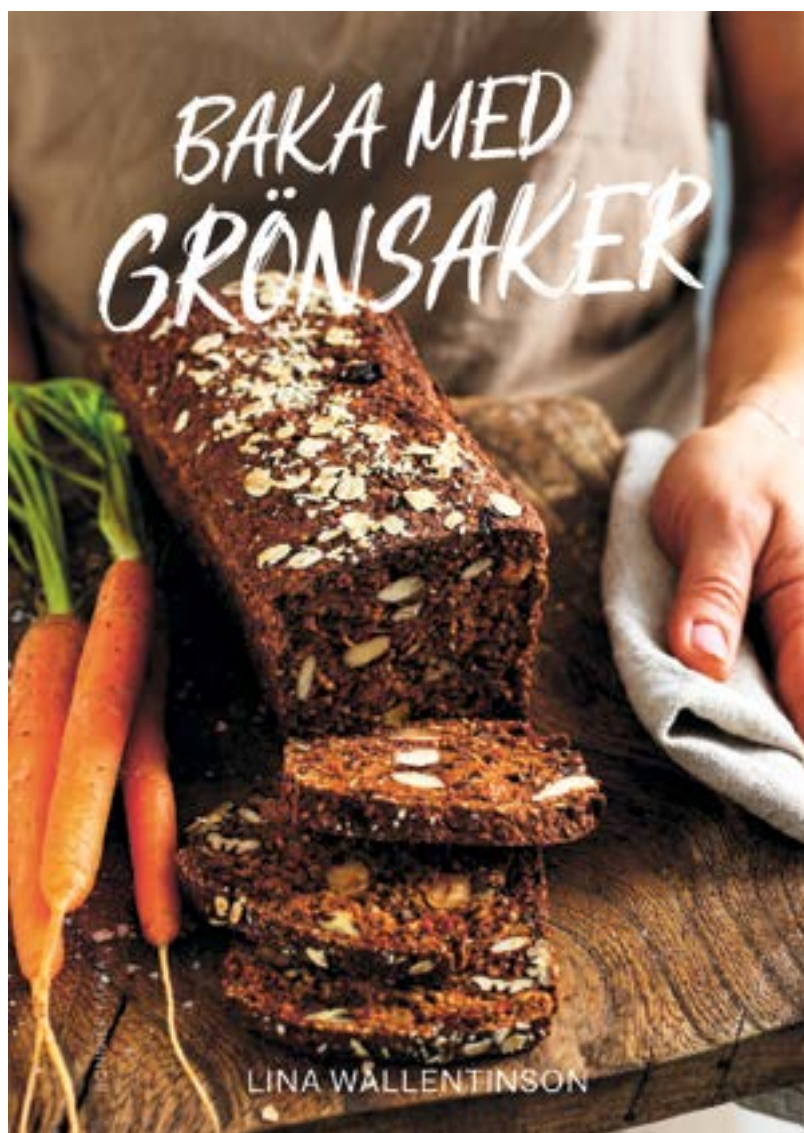


FOTO Lennart Weibull

# Ny bok lär ut tumregler, handlag och gammal erfarenhet

EN NY BOK AV DEN PRODUKTIVE, VÄLKÄNDE OCH PRISBELÖNTE MATSKRIBENTEN, KOCKEN OCH FÖRFATTAREN JENS LINDER FINNS NU I HANDELN. JENS, SOM ÄVEN ÄR AMBASSADÖR FÖR ELDRIMNER, KURSLEDARE OCH JURYORDFÖRANDE I SM I MATHANTVERK HAR SKRIVIT BOKEN MAT FÖR HAND, SOM VILL LOCKA IN LÄSAREN I MATHANTVERKET, LÄRA UT HISTORIEN BAKOM FÖRÄDLINGSSÄTTEN OCH SE RÅVARORNA OCH DERAS MÖJLIGHETER.

**M**ed hjälp av *Mat för hand* kan läsaren lära sig torka, röka, syra, rimma, luta, grava, pickla, sylta, safta och fermentera.

– Att bevara och förädla mat för hand har folk gjort i alla tider och många av metoderna är förvånansvärt lätta att utföra, bara man får tydliga förklaringar, vettiga instruktioner och nödvändiga fakta, säger Jens.

I boken finns allt från tabeller över beredningstider, saltmängder och temperaturer till beskrivningar av tumregler, gammal erfarenhet och handlag. Varje kapitel har fått en egen



färg, så att man lätt ska hitta. Teckningar och diagram hjälper till att förklara.

– Det här är en bok för både nybörjaren och den som redan provat på metoderna, förklarar Jens, som är mycket tacksam över den hjälp han fått av bland annat verksamma mathantverkare.

– Det är flera Eldrimnare som har hjälpt mig mycket med den här boken, säger Jens tacksamt.

# Blekinge fortsätter med gårdsbutiksrunda

ÄVEN I ÅR KOMMER DET ATT ORDNAS GÅRDSBUTIKSRUNDA I BLEKINGE. DEN FÖRSTA GENOMFÖRDES EN SEPTEMBERHELG 2018.

— V i tog lite inspiration från både skörfester och konstrundor i våra grannlän och gjorde vissa anpassningar, berättar Marianne Peary som är landsbygdsutvecklare i Karlshamns kommun.

I år är det 34 gårdsbutiker som deltar. De företag som deltar ska ha livsmedelsproduktion, egen gårdsbutik och ligga i lantlig miljö. Under helgen får de gärna ha tillfällig verksamhet som popup-kaféer, ponnyridning och mathantverkare eller konstnärer som erbjuder tillfällig försäljning av sina produkter.

– Syftet är att öka flödet av besökare till gårdsbutikerna. Vi vill att även mindre företag och fler företag på landsbygden ska bli mer attraktiva för fler kunder, säger Marianne.

Tidigare år har arrangemanget gett vissa företag en fyrdubblad försäljning under finalhelgen.

Årets gårdsbutiksrunda startade i maj. Då gavs en broschyr med karta och kontaktuppgifter ut. Den finns att få tag på via gårdsbutikerna, men även på turistbyråer och campingplatser. Final blir det i september då alla har öppet samtidigt.

– Detta känns som ett framgångskoncept när det gäller landsbygdsutveckling. Vi får lyfta våra duktiga företag och de utvecklas i samarbete med varandra, menar Marianne.

Blekinge är Eldrimners fokuslän under 2021.

– Det innebär att vi arbetar tillsammans med exempelvis organisationer, kommuner och Länsstyrelsen för att få fler att vilja bli mathantverkare eller fortbilda sig som mathantverkare, säger Anna Berglund som är ansvarig för arbetet med fokuslänen på Eldrimner.



# Eldrimner påtalar missnöje med nya slaktavgiftsmodellen

ELDRIMNER ÄR EN AV 99 REMISSINSTANSER SOM FÅTT MÖJLIGHET ATT SVARA PÅ LIVSMEDELSVERKET'S REMISS OM FÖRESKRIFTER OM AVGIFTER FÖR OFFENTLIG KONTROLL OCH ANNAN OFFENTLIG VERKSAMHET SAMT FÖRESKRIFTER OM ÄNDRINGAR I LIVSMEDELSVERKET'S FÖRESKRIFTER (2019:4) OM BESIKTNING FÖRE OCH EFTER SLAKT.

Livsmedelsverket har med anledning av ny lagstiftning både inom EU och nationellt tagit fram ett förslag till nya föreskrifter om avgifter för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet. Detta innehåller även resultatet av det regeringsuppdrag som Livsmedelsverket fick tidigare om att ta fram ett nytt avgiftssystem för slakterier och vilthanteringsanläggningar. Förslaget innehåller även nya avgifter för övriga livsmedelsanläggningar och för godkännande och registrering av anläggningar.

Eldrimners branschansvariga för slakt och chark, Tobias Karlsson och Katrin Schiffer, har tillsammans med Elsa Lund Magnussen från Lindås Lamm, som sitter med i Eldrimners branschråd för slakt och chark skrivit Eldrimners remissvar.

– Det var en hel del vi hade synpunkter på, för att föra fram de småskaliga slakteriernas intressen. De viktigaste områdena där vi försöker påverka är att komma ifrån en avgiftsmodell som grundas på timtaxa, säger Katrin Schiffer.

Eldrimner anser att djurbaserad beräkning skulle bli mer rättvis gentemot samtliga slakterier, oavsett storlek. Det skulle även öppna för förbättrad dialog mellan myndighet och företagare.

– Det är också viktigt att veterinärernas resekostnader inte belastar små företag så som Livsmedelsverket föreslår. Vill vi ha fler små slakterier i Sverige så får de inte bestraffas för att vara just små. Dessutom påpekade vi att den nya avgiftsmodellen inte ska äventyra slakt på härkomstgården inklusive kulgevärsmetoden, nu när vi verkar få denna fantastiska möjlighet via en ändring i EU-lagstiftningen, säger Katrin.

Generellt anser Eldrimner inte att det bakomliggande regeringsuppdraget uppfylls. Mer än tre fjärdedelar av alla svenska slakterier och vilthanteringsanläggningar är små enligt Livsmedelsverkets

nuvarande indelning, vilket innebär att de har mindre än 1000 tons produktionsvolym per år.

– Störst tillväxt i antal och störst intresse för att starta företag, ser vi vid produktionsvolymerna mellan 10 och 20 ton per år, eller ännu mindre. Dessa företag nämns inte ens i förslaget! Det aktuella förslaget underlättar varken för små slakterier eller är lätt att förstå trots att detta fanns med i regeringsuppdraget som delmål med det nya avgiftssystemet. Däremot genomsyras det framförda synsättet av industrislakteriernas förhållanden. Varför inte utgå ifrån de minsta som utgångspunkt istället, undrar Katrin.

De nya föreskrifterna föreslås träda i kraft den 1 januari 2022.

– Vårt hopp står nu till en bra hantering av det nedsättningsanslag som finns med i förslaget. Hur medlen exakt ska fördelas för små slakterier och särskilt för de minsta framgår dock tyvärr inte, vilket gör att det är svårt att uttala sig om möjliga konsekvenser och helheten i nuläget, konstaterar Katrin Schiffer.



# Ny chans att gå unik företagarutbildning på Eldrimner

I HÖST HAR EN NY GRUPP BLIVANDE MATHANTVERKSFÖRETAGARE CHANS ATT UTBILDA SIG TILL MATHANTVERKSFÖRETAGARE I ELDRIMNERS REGI. UTBILDNINGEN ÄR EN UNIK OCH KOMPRIMERAD UTBILDNING MED TOTALT MATHANTVERKSFOKUS. HÄR KAN DU STARTA FRÅN NOLL OCH SLUTA MOGEN ATT STARTA EGET FÖRETAG. UTBILDNINGEN ÄR EN KOMBINATION AV SJÄLVSTUDIER, UNDERVISNING PÅ PLATS PÅ ELDRIMNER I JÄMTLAND SAMT DIGITALA TRÄFFAR.

Deltagarna väljer om de vill bli mejerister, charkuterister, bagare eller bär-, frukt- och grönsaksförädlare. Bageriinriktningen hålls i början av 2022 och där öppnar anmälan till hösten.

Kajsa  
Söderbäck

Rö getgård

MEJERI

*Min resa mot att bli gårdsmejerist började med den fem veckor långa utbildningen på Eldrimner. I slutet av utbildningen redovisade vi vår egen affärsplan och den har jag haft nytta av när jag sökt lån och stöd samt vid mina kontakter med Skatteverket. Jag har utvecklat planen eftersom och handläggarna har lyst upp när jag har visat den för dem.*

@ro\_getgard

Adam  
Arnesson

Jannelunds gård

CHARKUTERI

*Det är diskussioner med andra som driver mitt företag framåt. Eldrimners utbildning för att starta eget företag var värdefull som start för mathantverksprocessen och för det nätverket.*

@ekobonden

Mattias  
Ragnar

Café Mandeltårtan

BAGERI

*Om du tvekar var du ska börja din dröm att bli mathantverkare så säger jag – gå en utbildning! Jag hade inte bakat tidigare, så för mig var den biten värdefull. Även den teoretiska biten och affärsplanen var bra. Jag rekommenderar Eldrimner starkt.*

@cafemandeltartan

Stina  
Dahlquist

Långbergets gård

BÄR-, FRUKT OCH  
GRÖNSAKSFÖRÄDLING

*Gå utbildningen med öppet sinne. Du kan komma på en ny kombination av produkter och tjänster att sälja som du inte tänkt på tidigare. Man får lära sig saker som man inte tänkt på att söka information om tidigare, som man inte visste att man behövde eller ville lära sig.*

@langbergets\_gard



Läs mer på [eldrimner.com/utbildning](https://eldrimner.com/utbildning)



# BODILS OCH ELDRIMNERS RESA

INNAN ELDRIMNERS MÅNGÅRIGA VERKSAMHETSCHEF OCH GRUNDARE, BODIL CORNELL, GÅR I PENSION I SOMMAR BERÄTTAR HON SJÄLV OM SIN VÄG TILL MATHANTVERKET, VARFÖR DET VARIT SÅ VIKTIGT OCH HUR DEN SPÄNNANDE RESAN MOT DET SOM I DAG ÄR ELDRIMNER VARIT.

**D**et började med geten. Det var hon som visade vägen. Tillsammans med min kompis Åsa hade jag varit utbytesstudent på Norges Lantbrukshögskola. Där fanns ett spännande "geitefjös" och vi började undra var de svenska getterna hade tagit vägen och varför fick vi inte lära oss något om dem på Lantbrukshögskolan i Sverige. Det ledde till att vi som examensarbete gjorde en inventering av getskötseln i Sverige. Det var en rolig och spännande tid. Året var 1975 och i getskötseln möttes den gröna vägen och traditionen. Vilken upplevelse

det var att besöka getgårdar och så enkla de var med dagens perspektiv! Men de getgårdarna var början till det mathantverk som finns idag.

Inventeringen gjorde att jag blev fascinerad av Jämtland och efter examen fick jag jobb som lantbrukskonsulent på Lantbruksnämnden i Jämtlands län. Genom det arbetet kunde jag, lite vid sidan av, följa getbönderna. Deras problem var osttillverkningen i ett samhälle som blev allt modernare. Att göra ost hade de traditionella getbönderna lärt av sina föräldrar och kunskapen hade gått i arv i generationer. Oftast blev den traditionella osten en bra ost, men när det inte blev det var det svårt att veta varför.

Detta varför har följt mig genom åren. Det är alltid spännande att veta varför. Jag sökte kunskap om osttillverkning, men i de stora mejerierna skedde ystningen med hjälp av datorer och det var ingen som engagerade sig i den småskaliga ystningen. Peter Karling var en gårdsmejerist i Västernorrland som sökte kunskap och experimenterade sig fram med osttillverkning. Han bytte ut det traditionella vildmöglet på getostarna till vitmögel och på det sättet föddes osten Vit Caprin. Den fick stor betydelse för utvecklingen av getskötseln i Jämtlands län. Getbönder i länet gick samman och bildade den ekonomiska föreningen Jämtspira, ostpriset kunde höjas och ekonomin förbättras.

*Det har varit en lång process, men med kunskap och tålamod kan man komma långt.*



## Kunskap hämtades från Europa



Utvecklingen av den Vita Caprinen visade att det gick att skapa andra ostar, men många frågetecken fanns kvar. Vi började se oss om i Europa. I Frankrike fanns det många gårdssystemer och 1993 arrangerade jag min första studieresa för getosttillverkare dit. Det var fascinerande att se vilket fantastiskt utbyte det blev mellan getbönder från Jämtland och getbönder i Provence. De hade mycket gemensamt, fast naturen var annorlunda och språket likaså. Det ingick även en ystningskurs i resan och Michel Lepage, en gårdssystemrådgivare med gedigen utbildning höll en timmes undervisning. Att den mannen hade mycket att ge förstod vi direkt och bjöd in honom till Sverige för att hålla kurs. Det blev en vändpunkt i letandet efter kunskap om ystning. Plötsligt var det någon som kunde svara på alla frågor, någon som hade kunskapen. Kvaliteten på osten blev jämnare och det utvecklades en mängd olika ostar.

**UTVECKLINGEN** inom getosten ledde till insikten att om man kan göra getost i liten skala så kan man även göra fårost och koost. Detta med koost kunde man inte prata högt om i början, för det fanns ett starkt motstånd inom jordbrukskooperationen mot hantverksproducerad ost. Men kan man göra ost på gården kan man göra korb, baka bröd och koka

marmelad. Det är bara fantasin, och möjligen ekonomin, som sätter gränserna. Inom alla områden behövs emellertid djup kunskap ända ned till mikrobiologi och livsmedelskemi. Man måste dessutom lära sig handlaget. Det leder till jämn och bra kvalitet på produkterna. Det leder också till produktutveckling och ju mer kunskap man har, desto roligare blir det. Allt detta var början till Eldrimner.

**1995 STARTADES PROJEKTET MATORA** i Jämtlands län, med syfte att genom kunskap stimulera till ökad småskalig livsmedelsförädling. Redan första året genomförde vi vår första idé- och kunskapsmässa Særimner som blev en mötesplats för mathantverkare. Den blev nationell genom samarbete med dåvarande Glesbygdsverket. Till hösten kommer Eldrimner att arrangera det tionde Særimner. SM i Mathantverk, som först hette Særimner produkttävling, kom till 1997. Då uppstod även embryot till Eldrimners nuvarande Starta eget-kurs och vi genomförde en mängd olika korta kurser. Det var spännande år då kunskapen ökade och det blev fler lärorika resor i Europa. Vi kom i kontakt med ett "systercentrum" i Florac i Frankrike och vi hittade en av våra trogna charkuterilärare på en resa i Bayern. Hela tiden har det känts otroligt viktigt att arbeta nära näringen och i projektet Matora formaliserade vi

det genom en styrgrupp bestående av mathantverkare från Jämtlands län. De var ett viktigt stöd i utvecklingen av projektet, eftersom jag hela tiden kunde stämma av med dem att vi var på rätt väg. Intresset ökade och fler och fler från andra delar av Sverige ville vara med på våra olika aktiviteter. Pressen på att vi skulle öppna verksamheten för hela landet var stor. År 2001 bytte vi namn till Eldrimner och ett nytt projekt startade där målet var att vi, vid projektperiodens slut, skulle bilda ett nationellt resurscentrum.

*Plötsligt var det någon som kunde svara på alla frågor, någon som hade kunskapen.*



CFPPA Florac  
Frankrike



Christèle Droz-Vincent



Herrmannsdorfer  
Tyskland

FOTO Stefanie Schmid



Michel Lepage



Jürgen Körber

## Eldrimner blir nationellt centrum

Detta blev en spännande process. Vi visste att centrumet skulle vara beroende av offentlig finansiering lång tid framöver, men vi såg också en enorm potential i att utveckla landsbygden genom att förädla råvaror hantverksmässigt i liten skala. Vi reste till Stockholm och informerade alla möjliga tjänstemän och politiker, ja, alla som ville lyssna på oss. Många gånger undrade vi varför vi var där, det kändes ibland som budskapet inte gick fram. Men så vid ett möte med Miljöpartiet fick vi napp och de lovade hjälpa oss att ordna finansieringen.

**ÅR 2005 FICK VI** vårt första stora uppdrag av den dåvarande regeringen: Att under tre år verka som ett nationellt resurscentrum. Vilket genombrott det var och vilken glädje jag kände! Som vi hade kämpat. Tänk att det var möjligt! I uppdraget stod det att vi skulle göra "allt"! Vi skulle sprida kunskap om produktionsfrågor, men även inom områden som logistik och marknadsföring. Vi skulle skapa kontaktnät i varje region, bygga upp kontakterna med handeln och forskningen, stimulera möten mellan producent och konsument och vi skulle arbeta med utveckling.

**JAG MINNS** att jag satt och tittade på uppdraget och undrade hur det skulle gå till. Det blev en utmaning att hitta vägar att göra "allt" och det var stimulerande att försöka genomföra detta med mathantverksögon. Det var bland annat så vår första kartbok, liksom Stockholmsevenemanget Smaklust, kom till.



Vi lyckades ändå hålla fokus på kunskap och breddade vår kursverksamhet och vårt kunnande. Vi hade lärt oss mycket genom studieresor och med hjälp av experter från andra länder i Europa. Nu kunde vi också anställa mer personal. Många av dem är kvar än idag och har blivit unika experter inom mathantverk. Viktigt var det också att tillsätta en nationell styrgrupp med mathantverkare från hela landet och alla branscher. Den nya styrgruppen fungerade från första mötet. Den har tillfört Eldrimner otroligt mycket under alla år genom att vara vägledande och rådgivande i Eldrimners strategiska frågor.

*Viktigt var det att tillsätta en nationell styrgrupp med mathantverkare från hela landet och alla branscher.*



## Att skapa begreppet mathantverk

Från att ha pratat om småskalig livsmedelsförädling insåg vi att vi måste definiera vad vi menade. Detta ledde till att vi tillsammans, styrgrupp och personal, beslöt att det var begreppet mathantverk som vi skulle använda. Tillsammans arbetade vi fram mathantverksdefinitionen. Vi har putsat lite på formuleringen under åren, men i stort är definitionen densamma idag. Det speciella med mathantverket är att det inte går att



*För mig är det något magiskt med mathantverk. Det är naturliga produkter där produktionen utgår från en förstklassig råvara och styrs av kunskap, handlag, tid och temperatur. Ofta är mikroorganismer med och utvecklar produkten, som mjölksyrabakterier i osten, surdegsbrödet, isterbanden och surkålen. Det kan också vara jästen i brödet, ölen, cidern, vinet eller möglet på eller i osten eller på korven. Detta ger helt unika produkter med rik smak och en alldeles speciell kvalitet.*

tillverka industriellt. Då blir det något annat. Vid detta tillfälle formulerade vi också Eldrimners övergripande mål som står sig än idag: att utveckla landsbygden genom att bidra till att skapa nya företag och arbetstillfällen inom mathantverk, stödja och hjälpa företagen att utvecklas samt att utveckla det unika mathantverket.

**ATT LYSSNA** på och arbeta tillsammans med mathantverkarna har genom alla år varit vår ledstjärna.

Utöver styrgruppen tillsatte vi också fem branschråd: mejeri, bageri och kvarn, slakt och chark, fiskförädling och bär-, frukt- och grönsaksförädling. De stödjer våra branschansvariga i deras arbete och ger oss ännu fler länkar till mathantverket i hela Sverige. Vi startade också rådgivningen Från mathantverkare till mathantverkare och engagerade erfarna mathantverkare som lärare på våra kurser.

## Hinder har undanröjts

Ett område som vi tidigt insåg att vi måste engagera oss i var att arbeta för att undanröja hinder för mathantverkets utveckling, och det har hänt mycket genom åren. Många av hindren finns i olika regelverk som exempelvis livsmedelslagen och dess tillämpning. I början kunde man till exempel enbart tillverka långlagrade ostar på opastöriserad mjölk. Detta ändrades 2006. Att slakta i liten skala var omöjligt på grund av regelverk och avgifter. Det är möjligt idag, bland annat på grund av subventioner och att regelverket har lättat. Nu ser utsikterna goda ut för att kunna sälja opastöriserad mjölk under kontrollerade former, utan att behöva skicka med ett papper om att mjölken ska kokas. Slakt på gården är också inom räckhåll. Det har varit en lång process, men med kunskap och tålamod kan man komma långt. Att livsmedelsinspektörerna ska ha kunskap och att kontrollen ska vara jämbördig är något som vi har arbetat med i alla år och någon gång kanske vi når i mål.

**MÄSSAN SMAKLUST** 2007 och 2009 och kartboken med samma namn 2006 blev startskottet i vårt arbete att göra mathantverket känt och efterfrågat. Vår produkttävling bytte 2007 namn till SM i Mathantverk och har med tiden blivit allt mer omfattande och professionell. Det är den av våra aktiviteter som genom åren har skapat allra mest medial uppmärksamhet.

*Mässan SMAKLUST 2007 och 2009 blev startskottet i vårt arbete att göra mathantverket känt och efterfrågat.*





## Lokalerna blir ändamålsenliga och certifieringen smyger igång

Våra kurser blev mer och mer professionella, vår kunskap ökade och vi kom i kontakt med allt fler experter i Sverige och runt om i Europa, som kunde tillföra oss kunskap när det gällde att förädla de bästa råvarorna hantverksmässigt till unika produkter. Problemet var att vi enbart hade tillgång till enkla

lokaler för kursverksamhet och utvecklingsarbete. Vi hade jobbat länge för en ändring och plötsligt hände det: Krokoms kommun förvärvade fastighetsbeståndet där Eldrimner fanns och var beredda att bygga om till ändamålsenliga lokaler. Våra nuvarande lokaler invigdes 2013. Nu har vi bageri,

mejeri, en ateljé för bär-, frukt- och grönsaksförädling och ett charkuteri där vi skilt i tid också kan arbeta med fisk.

**STYRGRUPPEN** hade länge lyft frågan om att vi måste göra något för att bevara mathantverkets värde och 2012 smög vi igång med




Eldrimner certifierat mathantverk. Begreppet mathantverk, som först hade betraktats av många som något konstigt, hade nu blivit eftertraktat. Alla möjliga började använda det på produkter som vi inte var överens om var mathantverk. Mot den bakgrunden började den självkontrollerande certifieringen ta

form. Idag är kriterierna för att tävla i SM i Mathantverk samma som de för att certifiera en produkt.

**VÅR KARTBOK** Smaklust med kartor från hela Sverige och foton för varje mathantverksföretag, kombinerat med reportage på både svenska och engelska, var ett otroligt bra redskap

för att visa vad mathantverk är.

Men eftersom företag förändras, en del försvinner och nya kommer till skapade vi därför den digitala varianten [mathantverk.se](http://mathantverk.se) 2011 och utifrån den utvecklades också appen Mathantverk 2013.

A woman wearing a dark cap and a brown apron over a dark shirt is working in a bakery. She is focused on shaping a round piece of dough on a wooden surface. Several other pieces of dough are visible around her. The background is slightly blurred, showing a professional kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

*Vi har examinerat  
över hundra  
mathantverkare från  
(Yh)utbildningen  
och det är fantastiskt  
att träffa dem  
när de arbetar på  
mathantverksföretag  
eller har startat sina  
egna företag.*

## Eldrimner utvecklas

Tidigt började vi resa runt i landet och möta mathantverkare i Sveriges alla län. I början var syftet mest att få veta vilka behov mathantverkarna hade. Med tiden fick träffarna namnet Mathantverksdagar och har kombinerats med olika aktuella teman. På så sätt har vi sammanfört mathantverkare med representanter för exempelvis restauranger, offentlig mat, turism och nu senast direktförsäljning. Jag har själv varit med på nästan alla träffar och det har varit både givande och lärorikt. Vi har nu utökat de regionala aktiviteterna och utser varje år fokuslän där vi arbetar extra med att stimulera mathantverket.

**VI FORTSATTE** att öka våra kunskaper, hade förfinat vår starta eget-utbildning, gav fler och fler kortare kurser och hade utvecklat vår pedagogik, baserad på det triala lärandet, som bygger på det viktiga sambandet mellan praktik, teori och känsla, men vi saknade en riktigt gedigen mathantverksutbildning, när vi 2014 fick vi vår första ettåriga utbildning beviljad av Yh-myndigheten. I höst startar det sjunde läsåret. Utbildningen är uppdelad i fyra inriktningar och de som läser den kan bli bagare, mejerister, charkuterister eller bär-, frukt- och grönsaksförädlare. Vi har examinerat över hundra mathantverkare från utbildningen och det är fantastiskt att träffa dem när de arbetar på mathantverksföretag eller har startat sina egna företag.

**NÄR VI TOG** namnet Eldrimner med mål att bli ett nationellt resurscentrum började vi skicka ut ett enkelt nyhetsbrev till mathantverkarna där vi berättade om vad vi gjorde och bjöd in till olika aktiviteter. Det växte så småningom till en tidning och nu är den ett uppskattat magasin med en upplaga på 9000 exemplar. Den skickas till läsarna fyra gånger per år. Under åren har vi även utvecklat vår hemsida och våra konton på sociala medier. Vår första handbok, Bakverksta'n gavs ut 2009. Den har följts av flera och snart har vi en handbok inom varje bransch. De flesta är skrivna av personal på Eldrimner och är ett gediget arbete som varit till stor nytta för näringen.

## Hopp på tuvor

Finansieringen av Eldrimner har varit en utmaning som följt oss genom åren. Vi har fått arbeta hårt för att visa upp oss och berätta vad vi gör. Jag brukar säga att vi har hoppat på tuvor och nu har vi lyckats med det i 25 år. Vi har i stort sett hela tiden varit beroende av EU-projekt från landsbygdsprogrammet och vi har passerat flera olika strukturfondsperioder. Övergången från den ena till den andra har varit den största utmaningen, eftersom det alltid har varit förseningar som har lett till glapp på ett till två år mellan programmen. Den andra

finansieringskällan har varit medel från regeringen som har följt med uppdragen. Under åren har vi passerat flera olika regeringar och vi har hela tiden fått berätta för nya tjänstemän och politiker om Eldrimners betydelse. Våra uppdrag har varit tidsbegränsade (3 eller 5 år) och det har varit utmanande att invänta besluten som ofta har kommit i sista stund.

**EN STOR DEL** i Eldrimners framgång menar jag är den fantastiska personalen. Alltsedan vi blev ett nationellt resurscentrum har vi successivt kunnat öka vår personalstyrka. Idag har vi två ansvariga anställda inom varje bransch. I Sverige finns dock ingen utbildning för "mathantverksexperten", så våra experter har självständigt och successivt fått bygga upp sitt kunnande under åren och besitter nu en kunskap som inte finns någon annanstans i Sverige. Vårt yttre expertnätverk, som undervisar på våra kurser, har varit till stor hjälp. En viktig del för Eldrimner är naturligtvis kommunikation, när vi vill nå ut med vår kunskap och jag är mycket glad över den professionella personal som jobbar med detta. Även på det administrativa området har vi otroligt duktiga medarbetare.

## Ett litet verk

Eldrimner har tillfört Jämtlands län ett nationellt centrum som är likvärdigt med att länet skulle fått ett nytt statligt verk. Idag arbetar 25 personer på Eldrimner, men det är inte lätt att rulla upp nya hjulspår. Eldrimner har kunnat utvecklas inom Länsstyrelsen i Jämtlands län. Först i skymundan och sedan på en mer framträdande plats. Min förhoppning och tro är att Eldrimner ska få finnas kvar och utvecklas lång tid framöver. Det finns så otroligt mycket mer att göra och mathantverket har enorm potential och utvecklas hela tiden. Nya företag tillkommer och befintliga växer och anställer personal. Uppskattningsvis fanns det ungefär 800 mathantverkare när Eldrimner startade och idag är det minst 2 500. Mathantverksföretagen på landsbygden betyder mer och mer för turismen och för infrastrukturen. Efterfrågan på produkterna ökar hela tiden. Konsumenternas intresse för och kunskap om mathantverk är också ständigt ökande.

När vi startade var mathantverk i mångas ögon något förlegat. Idag är det något väldigt eftertraktat.

Idag förstår allt fler att vi måste bli mer resilienta, det vill säga ha större förmåga att hantera störningar och ändå fortsätta utvecklas. Inte minst pandemin vi genomlever har visat mathantverkets styrka och resiliens. En utmaning är nu att koppla begreppet resiliens till definitionen för mathantverk. Det är också spännande att framöver lyfta mathantverket ur ett beredskapsperspektiv. I framtiden hoppas jag att Eldrimner kan närma sig forskningen ännu mer och att vi därifrån kan få hjälp att titta på specifika frågor som rör hantverksmässig förädling som arbete med opastöriserad mjölk, naturligt pektin och slaktens påverkan på köttkvaliteten. Det skulle också vara spännande med en universitetsutbildning i mathantverk.

## Blickar framåt

**DET VIKTIGASTE** är att vi fortsatt har fokus på mathantverket och mathantverkarnas behov och att vi ständigt lyssnar på dem och har dem med i verksamheten. Styrgruppen och branschrådets stora betydelse kan inte nog betonas. Vi måste också fortsätta att arbeta med kunskap som är kärnfrågan för Eldrimner: vi ska kunna ge befintliga och blivande mathantverkare precis den kunskap de behöver för att utvecklas. Eldrimner måste också nå ut på bredden med budskapet om mathantverkets värde. Vi har nått en bit på väg, men det är en bra bit kvar innan man i vidare konsumentkretsar har förstått dess värde. När vi har lyckats med detta, tror jag att vi kan närma oss visionen om 10 000 mathantverkare i Sverige.

*Det viktigaste är att vi fortsatt har fokus på mathantverket och mathantverkarnas behov och att vi ständigt lyssnar på dem och har dem med i verksamheten.*



# ELDRIMNER

Nasjonalt kompetansesenter  
for eldreomsorg





Et  
**Andrée - Minne**



Den rikhaltiga och lockande matsedeln vid forskningsmecenaten Oscar Dicksons avskedsmiddag för Andrée och dennes kamrater i Trädgårdsföreningen i Göteborg före den första avfärden till Spetsbergen 1896:



Menu le 5 Juin 1896.

Mayonnaise de Saumon  
 Consommé Dullenne  
 Potage à la Breckham  
 Croutades de Poisson  
 Roastbeef  
 Jambon de Westphale | Legumes  
 Vol au vent ou Ris de Veau  
 Crème de Volaille  
 Asperges en branches  
 Cailles rôties  
 Salée  
 Glace  
 Fromage Wrångebäck  
 Fruits

Vins

Oposto blanc 1847	Chat. Lafite 1874
Cris 1836	Vin Amelie 1893
Oposto 1851	Tokayer 1800
Champagne dome & ses 1884	

# Wrångebäcks-Ost

tillverkad vid Almnäs och Wrångebäcks gamla, historiska herresäten i fager västgötabyggd vid Vätterns strand, är i dag liksom vid Oscar Dicksons avskedsfest för Andrée för över 30 år sedan den svenska kalasosten framför andra.

Till salu i alla välsorterade livsmedelsaffärer.

Engros — Nederlag:





# ALMNÄS

## KONSTEN ATT BYGGA ETT VARUMÄRKE

TEXT & FOTO Jörgen Appelgren

**A**r 1897 lyfter vätgasballongen Örnen, från Spetsbergen på Svalbard, med destination mot Arktis. Besättningen ombord bestod av Nils Strindberg, Knut Fränkel och Salomon August Andréé. Deras plan var att flyga över Nordpolen och därefter landa i Alaska, Kanada eller Ryssland. Projektet ritades fram i en tid då nationalismen var stark och varje hjältedåd påhejades av folket. Sponsorer till projektet stod i kö för att få vara med och betala för expeditionen.

**TYVÄRR** misslyckades resan totalt när ballongen tappade all sin vätgas

redan efter två dagar och istället landade på isen. Resan var slut. Under den mycket svåra vägen tillbaka till civilisationen dog alla de tre männen. De hittades först år 1930 på Vitön, öster om Spetsbergen. Före sin ödesdigra avfärd hade de tre männen fått en ståtlig middag, där det serverades delikatesser som bland annat bestod av Wrångebäckost.

**DEN 8 APRIL 1889** blev varumärket Wrångebäck Sweden registrerat av Almnäs dåvarande ägare Oscar Dickson, en tillräckligt skrupelfri affärsman från Göteborg. Han hade gjort sig en förmögenhet på handel med skog och virke och ägde sedan tidigare flera slott och villor samt jaktmarker på 30 000 tunnland. Oscar Dickson hade köpt Almnäs bruk utanför Hjo år 1887,

främst för att få tillgång till skogen och jaktmöjligheterna, men han fastnade lika mycket för den redan då förträffliga osten, som tillverkades på gården. Han insåg genast värdet av att äga en sådan produkt.

**PÅ DEN TIDEN** tillverkades osten på gården Wrångebäck, som är en del av Almnäs. För övrigt det andra av fyra mejerier, som sett dagens ljus på Almnäs sedan år 1225. Vad man känner till i alla fall. Det första kända mejeriet är från år 1830. På 1860-talet byggdes ett nytt mejeri och en tysk mejerist vid namn Hempel anställdes. Enligt vissa källor var det han som lärde ut receptet på just Wrångebäckosten.

**OSCAR DICKSON** bestämde sig efter att ha provat den välsmakande osten, för att låta bygga ett nytt modernt mejeri på gården. Samtidigt flyttades mejeriet till Almnäs och bytte därmed namn, från Wrångebäck's mejeri, till Almnäs mejeri. I detta mejeri producerades ost ända fram till år 1961. Samma år stannade dock allt av och dåvarande mejeristen, den då 35-åriga Hans Stiller, gick ut genom portarna. Då skulle man ha kunnat tro att allt var över.

**FAST 47 ÅR SENARE** slår ett nytt mejeri upp sina portar. Och det är ingen mindre än mejeristen Hans Stiller, som nu hade hunnit bli 82 år gammal, som både hjälper till att starta och bistår med både sina kunskaper och recept på den, numera världsberömda, osten Wrångebäck Sweden. En svensk storpipig herrgård av mycket hög kvalitet. Det ursprungliga receptet på Wrångebäck som användes fram till år 1961 har genom åren utvecklats på olika sätt. Om man följer ystningsanvisningen, från 1915 (källa: L.F. Rosengren), så erfar man att det inte är mycket som stämmer med dagens recept. Om ens något.

**ÅR 2008**, när mejeriverksamheten startade på nytt, var mjölken inte av riktigt lika hög kvalitet som den är nu. Det var något de då var tvungna att ta hänsyn till vid ostproduktionen. I början var ostarna även torrare, vilket ibland fick dem att spricka inuti. Det har hänt en hel del olika missöden i osttillverkningen sedan den startade. Men det är samtidigt det, som till viss del, har lett till dess framgång. Det är tack vare hårt arbete med att hela tiden skruva på de olika variablerna som en ostproduktion har. Till exempel förändring av receptet, dokumentation, provtagning samt mycket noggrann hygien från ladugård till färdig ost. I början var också Elisabeth Andersson, från Påverås gårdsmejeri, med och

kalibrerade på ystningsprocessen med sina kunskaper och sitt engagemang.

**MYCKET AV OSTENS** framgångar idag kan dock tillskrivas Almnäs nuvarande mejerska Kerstin Johansson, som är en av de personer som har utvecklat recepten på ostarna till vad de är idag och som aldrig ger upp med att göra en så perfekt ost som det är möjligt att göra. Inte mycket lämnas åt slumpen i denna slimmade organisation.

**IDAG** arbetar många duktiga medarbetare med ostarna på Almnäs, med alltifrån ystning till marknadsföring. En av dem är vd Thomas Berglund själv, som har blivit Almnäs ostambassadör och marknadsförare. Han har arbetat väldigt hårt sedan starten med att göra ostarna från Almnäs kända runt om i världen. Han är också noga med att ostarna som görs ska ha en historisk koppling.

**KERSTIN JOHANSSON** är född och uppvuxen på 60-talet i Göteborg, som på den tiden hade stora behov av arbetskraftsinvandring till stadens industrier. Människor kom till exempel från länder som Italien, Jugoslavien, Grekland och Finland. Deras mål var att få ett bättre liv Sverige. Kerstin däremot, hade inga planer på att börja arbeta inom industrin. Istället hade hon en dröm om att utbilda sig till veterinär. Även om den drömmen svalnade något med tiden, så var det ändå det som hon ville bli då. För att förbereda sig för utbildningen gjorde Kerstin praktik hos veterinär Gerard Thiriet i Morhange i Lorraine i nordöstra Frankrike. En region som gränsar till Belgien, Luxemburg och Tyskland och som av olika anledningar har varit en plats för åtskilliga krig genom historien. Den delen av Frankrike är även en plats med närhet till några av världens främsta ost- och vinregioner

såsom Champagne, Alsace och Bourgogne och med välkända ostar som Langres, Munster och Epoisses.

**DEN FRANSKA** veterinärens bror ägde en bondgård med getter och ibland behövde han en avbytare på sin gård. Han frågade Kerstin om hon kunde hjälpa till med det, vilket hon gjorde. Där på gården tillverkades också getost. Den då 19-åriga svenskan som ville bli veterinär, som knappt visste något om ost, anade inte då att detta extrajobb som avbytare senare skulle göra henne till en av Sveriges främsta mejerister. Dessutom på ett av Sveriges internationellt mest kända mejerier med ett varumärke känt från Alaska till Hong Kong och som var framgångsrikt och vida berömt redan för hundra år sedan.

När Kerstin Johansson, i början av 80-talet, kom hem till Sverige och Göteborg igen, träffade hon sin blivande man. De två bestämde sig efter några år i staden, med diverse olika arbeten, för att nu köpa sig en bondgård. Att lämna Göteborg, för att istället flytta ut på landet. På den tiden kunde dock inte vem som helst bli bonde utan att först utbilda sig till det. Så det gjorde Kerstin Johansson. Hon skaffade sig kunskaper om hur man driver ett jordbruk. Samtidigt passade hon på att utbilda sig till mejerist under en 15 veckor lång getkurs på Rösta, i Ås i Jämtland.

Med getter köpta från Skärvången i Jämtland startade hon sitt lilla mejeri år 1990. Mejeriet fick heta Nordgårdsost, efter namnet på gården. Allt gick bra under många år och både hennes ostar och Kerstin, blev kända och uppmärksammade. Men som med allt annat, så hade även detta ett slut. När Kerstin och hennes man skiljde sig år 2007, så las även mejeriet ned. Samma år ringde Thomas Berglund, vd på Almnäs bruk, upp Kerstin Johansson och frågade om hon ville hjälpa till med att starta det nya mejeriet på Almnäs.



Kerstin Johansson



**THOMAS BERGLUND** hade länge funderat på hur Almnäs skulle kunna utvecklas för att kunna förädla mer av produktionen. De hade provat sig fram med lite olika saker och till sist fastnade de för ost. Det är inte omöjligt att Almnäs tidigare framgångar inom ostområdet spelat en stor roll här. Idag tillverkas det cirka 360 kilo ost per dag på gården, med en ystgryta som rymmer 5 000 liter mjölk.

**ALMNÄS SATSADE** både mycket tid och pengar på att kunna starta mejeriet. En arkitekt och mejeritekniker från Schweiz kopplades in. De började mäta och räkna på befintliga ytor och fundera på olika material. Ingenting är gratis när man bygger ett mejeri och särskilt inte i den här storleksordningen, även om det på Almnäs fanns tre rostfria plåtar från det gamla mejeriet. De fick vara mall för det nya pressbordet som beställdes ifrån Schweiz. Hela ysteriet är mer eller mindre specialbyggt för Almnäs behov, men i grunden är det en välbeprövad schweizisk teknik. Det nya mejeriet placerades i det gamla brygghuset på gården. Anledningen var att det tidigare mejeriet användes till annat och ansågs vara mindre lämpligt när det nya mejeriet planerades.

Thomas Berglund lät mejeriteknikerna från Schweiz och arkitekten bestämma i stort sett allt i hur mejeriet skulle utformas. Men

när det kom till en sak var han mycket bestämd. I ostlagret skulle det vara tegel på väggarna.

Byggnaden visade sig vara ganska perfekt för det nya mejeriet förutom på en punkt; det var för litet. Det behövde byggas ut för att få plats med avdelningen för saltlake och förråd. Ett annat, om än mycket angenämt problem, var att ostlagret i mejeriet inte räckte till på långa vägar när väl produktionen tog fart. Ganska snart behövdes ett nytt ostlager. Utöver det tillkom det en avdelning för packning och leveranser.

Som utvecklingen ser ut nu så kommer även det lagret snart att vara för litet.

**YSTGRYTAN** i koppar är nedfälld i golvet och har en öppningsbar plugg i botten. Den öppningen är i förbindelse med en pump som går via rör i golvet till presskaret och runt presskarets tak. Presskaret fylls med en mjölkslang som skruvas fast i en koppling i taket på presskaret. All ostmassa pumpas då från grytan när det är dags att formsätta. Men först pumpas några 100 liter ren vassle ut i presskaret, via ett annat rör, ovanför grytan. Alltså, inte från öppningen av grytans botten.

**WRÅNGEBÄCK**, som är en halvt upphettad pressad rundpipig osttyp, behöver pressas under vassle en stund för att få sin karaktäristiska stil. Det är tre pressar på en manuellt

flyttbar ställning över presskaret. Pressarna styrs med hjälp av tryckluft. En del av systemet sköter man digitalt och övervakar på en display vid ystgrytan, men mycket sköter man helt manuellt.

**NÄR DEN FÖRSTA** pressningen av ostmassan är gjord, så töms vasslen ut från presskaret. På pressarna hängs det på en slags kniv med sex fack, som vardera har tre vassa sidor. Det är en halvautomatisk teknik där pressen styrs med hjälp av tryckluft och sedan flyttar man allt till en markering i bordet och gör sedan samma sak igen. Det sker totalt åtta gånger. När detta är gjort finns det 48 ostkuber som med rask takt ska läggas i formar och pressas enligt ett speciellt schema. Även de här pressarna, som består av åtta vagnar, styrs med tryckluft. På varje vagn finns det tre hyllor och då finns det plats för sex stycken Wrångebäck. Två på varje hylla, eller om man gör osten Tegel, en på varje hylla.

Osten pressas och vänds flera gånger under dagen och får sedan ligga i avlastat tryck till dagen därpå.

Sedan finputsas alla ostar och läggs på en ställning i rostfritt stål som sedan lyfts med en travers ned i en slags pool, full med saltlake. För övrigt, samma saltlake som de haft sedan år 2008. De har såklart tillsatt mer salt åtskilliga gånger och de mäter salthalten med jämna mellanrum.





**ALMNÄS TEGEL**, som är en mycket större ost på cirka 22 kilo, tillverkas på ett annat sätt än Wrångebäck.

Det är en upphettad ost som är hårt pressad och mer i stil med Gruyère. Här ställer mejeristerna fram 18 kvadratiske formar på pressbordet. Vasslen och ostmassan pumpas via rören i taket ut till 18 munstycken, en för varje form. Det mullrar och skakar i hela anläggningen när pumpen startar och ostmassan forsar fram med hög fart på ett sätt som får en att känna som att man stod i ett vattenfall.

**HÄR GÅR DET UN DAN.** Det gäller att fylla formarna på rätt sätt så att ostarna blir lika stora. Formarna har perforerade sidor där vasslen kan rinna ut och man behöver hela tiden skrapa insidorna med en spatel så att inte ostkornen sätter igen hålen. När all ostmassa ligger i formarna

och all vassle har runnit bort, pressas ostarna med ett förinställt program i vagnarna. Osten vänds inte någon gång under första dagen. När de gör Tegel så tar de bort två pressvagnar och ersätter med ett tryckluftsbord som har till uppgift att putta upp osten ur formen.

Både Wrångebäck och Tegel tvättas regelbundet under hela lagringstiden. I början, varje dag, och med tiden, en gång i veckan. Det är en mycket arbetskrävande metod, men resultatet talar för sig själv.

**ALMNÄS TILLVERKAR** idag cirka 50 ton ost per år och det är för lite för att täcka marknadens behov. Almnäs vd Thomas Berglund tror att det är möjligt att kunna öka produktionen till mer än det dubbla. Kanske till och med upp till 200 ton per år; fast då inte utan både ombyggnader och rekrytering av mer personal.

**OSCAR DICKSON** som registrerade varumärket Wrångebäck Sweden år 1897 var också med och sponsrade äventyraren Salomon August Andrées olycksdrabbade expedition till Nordpolen. Det var samma år som han köpte Almnäs bruk och förstod att där gjordes en alldeles förträfflig ost.

Oscar Dickson hade kanske planer på att Wrångebäck Sweden skulle kunna dra nytta av den marknadsföring som Andrées resa skulle få. Fast vid den tidpunkten var det ingen som visste att expeditionen skulle bli ett katastrofalt fiasko.

**ISTÄLLET VAR DET OSTEN** som fanns på menyn på den ståtliga middagen före Örnens och Andrées avfärd som skulle klara sig bäst ute i världen. Från Almnäs, över Nordpolen till Kanada och Alaska – och vidare ut till resten av världens ostälskare.



# Hur du lyckas med dina mjuka ostar

MJUKA OSTAR KRÄVER SITT. DET GÄLLER ATT VETA HUR AROMER OCH KRÄMIGHET KAN LOCKAS FRAM. IDAG ÄR DET INTE SÅ LÄTT NÄR DEN VIKTIGASTE INGREDIENSEN, MJÖLKEN, NORMALT SETT INTE INNEHÅLLER TILL-RÄCKLIGA MÄNGDER AV DE MIKROORGANISMER SOM BEHÖVS. I DEN HÄR ARTIKELN, SOM ÄR BASERAD PÅ KUNSKAP FRÅN PATRICK ANGLADE, SOM ÄR NY MEJERILÄRARE PÅ ELDRIMNER, FÅR DU VETA HUR DU KAN ÖVERBRYGGA DET PROBLEMET OCH GÖRA EN RIKTIGT BRA MJUK OST.

TEXT Birgitta Sundin  
FOTO Birgitta Sundin, Stéphane Lombard

**S**ignifikant för de mjuka osttyperna är den långsamma dräneringen och att ostmassan bryts i större kuber. Ostarna blir mjuka i texturen och kan göras med blommande yta/mögelyta, internt mögel som i blåmögelist eller med tvättad yta, kittyta. De görs huvudsakligen med mesofil syrakultur, men det går att kombinera med termofiler och det finns vissa typer där enbart termofil kultur används, till exempel en fransk ost vid namn Perail. Mjuka ostar går inte att pressa.

Mesofil kultur används, förutom för syrning, för dräneringen av

ostmassan – syrning skapar syneres – och tillsätts med 0,5–2 %. Eventuellt tillsätts termofil kultur för att främja en god textur med 0,5–2 %.

## MJUKA OSTAR – TVÅ TYPER

Det finns ett brett spektrum av mjuka ostar, från syrad lactique till den fastare löpekoagulerade osten. Lactique eller den syrakoagulerade varianten är mer traditionell. Den har gjorts i Frankrike åtminstone sedan medeltiden. På den tiden utgjorde den kraftiga syrningen ett gott skydd mot dåliga bakterier och det är fallet

även idag. Syrningen är viktigare för koaguleringen än löpet som tillsätts i låg dos. Från löpläggning till formsättning tar det 24 timmar jämfört med under en förmiddag för andra ostar. Lactique har redan uppnått sitt slut-pH vid formning, vanligtvis 4,35–4,45, och får en typisk vit kärna i mitten. Ostarna görs små på grund av att de innehåller liten mängd kalcium som kan binda eftersom ostmassan hinner bli mer avmineraliserad under den långa tillverkningsprocessen. Camembert-typen tillhör den här gruppen även om den inte är så starkt syrad som en ren lactique-ost.



### **SYRAD MJUK OST**

#### **Processen präglas av:**

- hög kvantitet starterkultur
- lång koagulerings-tid
- lång förmognad före löpläggning
- surt löplägnings-pH
- låg kvantitet av löpe
- låg löptemperatur

Den fastare, enzymatiska varianten är av modernare snitt. Den kom till efter andra världskriget då man inom industrin ville rationalisera och förkorta processen. Det tar lång tid att ysta en traditionell camembert, upp till fem timmar! I den här modernare varianten är löpemängden större och

får också en större inverkan. Slut-pH ligger högre, kring 5,0. Ostarna mognas oftast inte längre än 2 veckor innan försäljning – då säljs mer textur än smak! – men säljs upp till 6–8 veckors ålder och hinner då utveckla mer smak. De industriella ostarna är väldigt homogena, jämna.

### **ENZYMATISK MJUK OST**

#### **Processen präglas av:**

- låg kvantitet starterkultur
- kort förmognad innan löpläggning
- mekanisk dränering
- snabb dränering av vassle
- hög kvantitet löpe
- hög löptemperatur

## FÖRMOGNAD AV MJÖLKEN

Metoden med lång förmognad av mjölken är ett sätt att få till en snabbare ystningsprocess och därmed spara tid. Det kan även finnas tekniska skäl. Förmognaden kan göras över natt (12–18 timmar) i en temperatur om 10–16 grader, 10 grader för lactique-typer och upp mot 15–16 grader för enzymatiska osttyper. Förmognaden görs med enbart mesofiler, 0,5–1 %. Tänk på att en liten skillnad i temperaturen (över 12 grader) ger en stor skillnad i mjölksyrabakteriernas aktivitet. Morgonen efter värms mjölken till löptemperatur och då kan även eventuella termofiler tillsättas.

En bra tumregel för förmognad i 12–14 grader är att hålla mjölken där i maximalt 12 timmar, om längre tid rekommenderar Patrick att istället kyla mjölken i 4 grader till dagen efter.

Genom en förmognad gynnas den naturliga floran i den obehandlade mjölken, till exempel kommer de heterofermentativa mesofilerna bidra med aromer som diacetyl.



### KARAKTÄRISTIK

#### Traditionell mjuk ost

- Mer syrakoagulerad
- Torrsubstans 40–45 %
- Tas ur form vid pH mindre än 5
- Blommande eller tvättad yta
- Typisk och stark smak
- Säljs efter 2 veckor upp till 6–8 veckor

#### Fastare, enzymatisk mjuk ost

- Mer präglad av den enzymatiska processen
- Torrsubstans mer än 50 %
- Tas ur form vid pH högre än 5
- Blommande eller tvättad yta
- Ingen typisk smak, mycket jämn ost
- Snabb mognad (15 dagar), säljs utan kärna

## VATTENINNEHÅLL I FETTFRI BAS (VFFB)

Vatteninnehåll i fettfri bas (förkortat VFFB) är ett mått som används för att bedöma dränering i osten och dess mognadsprocess och uttrycks i procent. Enligt den skalan håller de mjuka ostarna en vattenhalt i fettfri bas på mer än 67 %. Halvmjuka håller 61–69 %, halvhårda 54–63 %, hårda ostar ligger på 49–56 % och de extra-hårda håller en VFFB på mindre än 51 %. Ju högre värde desto snabbare kommer mognad och nedbrytning ske.

### BERÄKNINGSMODELL

$$\text{VIFB} = \frac{100 - \text{torrsubstans}}{100 - \text{fetthalt}}$$

## TRADITIONELL MJUK OST, TYP CAMEMBERT

För att koagulera denna typ av ost är syrningsaktiviteten viktig. Det är också syrnigen som ombesörjer dräneringen av vassle. Ystningstekniken kännetecknas av en lägre dos löpe, mellan 15 och 25 milliliter per 100 liter ystmjolk och ett pH vid löplaggningen mellan 6,0 och 6,4. Löptemperatur 26–32 grader. En optimal flockningstid är 5–10 minuter med en 2–8 gånger så lång förhårdningstid vilket ger en total koaguleringsstid på ½–2 timmar. Brytning görs vid pH 5,7–5,9.

**TILLVERKNINGSPROCESSEN** tar lång tid men ostarna får i sin tur en kort mognadstid, mindre än en månad. Ostutbytet blir högt, 15–20 % av mjölmängden. Texturen är av spröd, skör karaktär, med en kombination av rinnande/krämig konsistens och en mer eller mindre kritaktig kärna. Ostarna har ett lågt torrsubstansinnehåll, 40–45 %. De görs små och tas ur form vid ett lägre pH, mindre än 5,0 och är mycket sura i början av mognadsprocessen.

**TEKNIKEN** kräver en liten arbetsinsats från ystarens sida innan formsättningen. Ostarna präglas av en låg mineralisering, det vill säga koaglet hinner avmineraliseras och släppa mer kalcium till vasslen. Det finala pH ligger på 4,7–4,95.

## FAST VARIANT AV MJUK OST, TYP PONT L'ÉVEQUE

I den här varianten är löpeverkan viktig för koagulering och mognad och syrningseffekten är låg innan löplaggningen. En högre tillsats av löpe görs med 20–35 milliliter per 100 liter ystmjolk vid en temperatur mellan 30 och 36 grader. Löplaggningen görs vid ett pH på 6,4–6,8. Flockningstiden blir lång, 10–20 minuter med en förhårdningstid om 1–3 gånger flockningstiden. Den totala koaguleringsstiden varierar mellan 20 och 40 minuter. Brytningen görs vid pH 5,9–6,0. Ystningsprocessen för en fast mjuk ost är snabb jämfört med den syrade varianten och tar 1–3 timmar. Mognadstiden är också kort, 2–4 veckor.

**OSTUTBYTET** är högt även i den här tekniken, 15–20 %. Ostens textur ska vara mjuk, elastisk, fuktig och rinnig/krämig. Torrsubstansen ligger här över 50 %. I denna variant får ystaren utföra mer arbete, med brytning, omrörning etc, innan det är dags för formsättning. Genom den mekaniska påverkan i grytan dräneras ostmassan. Det här är en mineraliserad ost vilket innebär att mer kalcium finns kvar i osten. Det går att både värma ostmassan och avlaktosera, tvätta ostmassan innan formsättning. Normalt hettas inte ostmassan upp efter brytning, men kan möjligtvis värmas till 37–38 grader för att gynna termofiler.



## DRÄNERING

**FÖR DET FÖRSTA** är syrningen, pH-sänkningen innan formsättningen, grunden för en väl dränerad ost med rätt textur. Syrningsgraden vid formsättningen är en koordinering mellan processen och bakteriernas liv. Detta kan innebära att man får lov att vänta in pH-sänkningen oavsett hur lång tid den tar.

**FÖR DET ANDRA** är det väldigt viktigt att ostarna inte kallnar efter formsättningen, de behöver hållas i en temperatur över 23 grader, gärna i 28 grader i 2–3 timmar. Sedan kan temperaturen sänkas med 1 grad per timme till 20 grader. Om dräneringen är otillfredsställande finns en risk för eftersyrning. Vi får

då texturfel, förlängd mognadstid och en överdriven ansamling av enzymer vid ytan/skorpan som bryter ned den yttre delen snabbare än innanmätet. Problemet kan även gynna tillväxt av *Mucor* och blåmögel.

## TRE VIKTIGA STEG I KONSTEN ATT GÖRA MJUK OST

### 1. FÖRTORKNING ELLER JÄSTSTADIET

Denna fas är oerhört viktig för att lyckas med de mjuka ostteknikerna. Då mjuka ostar har ett lågt slut-pH behöver utvecklingen av jäst samt *Geotrichum* gynnas för en god avsyrring och start på mognadsfasen, det är målet i detta stadium. Vi inväntar en färgförändring, det vill säga synliga tecken på att dessa mikroorganismer har börjat växa. Det kan visa sig som några matta, vita fläckar på ytan. Det här är ett oersättligt steg. Om jästsvamparna inte kan växa till riskerar ostarna att få en bitter eller besk smak. Vilka förhållanden krävs då? En temperatur på 20–22 grader och en relativ luftfuktighet på mer än 85 % under en tid mellan 12 och 48 timmar, beroende på ytfloras utveckling. Miljön i ystningslokalen kan fungera.

### 2. TORKNINGSFAS

För en fortsatt utveckling av jäst och *Geotrichum* samt för att underlätta för ostarna att dränera överflödigt fukt behövs ytterligare torkning. Då i en lägre temperatur, 14–18 grader och med en lägre relativ luftfuktighet, 65–80 %. Här får ostarna stå i 12–72 timmar. De behöver god tillgång på syre och god ventilation. Dessa förhållanden är enklast att uppnå i ett särskilt torkrum.

### 3. MOGNADSFAS

Här är målet att mögel och bakterier ska växa till på ytan så snabbt som möjligt. Lämplig temperatur för de mjuka ostarna är 9–15 grader med en relativ luftfuktighet på 80–98 %. Från 1 vecka till flera månader är det möjligt att lagra dem i denna miljö. Syretillförsel och ventilation är lika viktigt här. Ostarna måste övervakas och vändas varje dag. Eter att ytfloran utvecklats fullt ut kan osten packas och lagras i 4 grader.

## AVSYRNINGEN

Då mjuka ostar hamnar mycket lågt i slut-pH kommer också avsyrringsfasen, den första fasen i mognadsprocessen, ta lång tid. Det är bara jästsvampar som kan bryta ned mjölksyran så att ostens pH stiger. I obehandlad mjölk finns de naturligt, men idag oftast i väldigt liten omfattning (i alla fall de arter vi vill ska verka här) och i pastöriserad mjölk är de avdödade. I brist på dessa jästsvampar kommer det ta väldigt lång tid innan ostarna når upp i pH 5,5, vilket är det som krävs för att den enzymatiska nedbrytningen ska komma igång. Den enzymatiska nedbrytningen är detsamma som mognaden, vilken frisätter smakämnen och skapar textur. Jästsvamparna bidrar också genom att de är goda enzymproducenter. Vi har sett en hel del mjuka ostar som fått låga poäng vid SM i Mathantverk på grund av att de saknar smak och även rätt textur. Det är troligtvis en effekt av långsam avsyrring och brist på jästsvampar. Hur kan då detta problem åtgärdas?

## LAGRINGSJÄSTER, LAGRINGSJÄSTER, LAGRINGSJÄSTER



Om det inte finns tillräckligt med jästsvampar i osten måste de tillsättas. Det finns jästkulturer (lagringsjäster) att köpa. Idag har det blivit vanligt att även gårdsmejerister använder sig av lagringsjäster till mjuka ostar för att uppnå en god kvalitet. I princip alla gårdsmejerister i Frankrike arbetar med obehandlad mjölk men på deras så kallade hantverksmejerier – mer centralt belägna mejerier som enbart köper in mjölk – kan dock pastörisering förekomma. För att ge de mjuka ostarna goda förutsättningar att mogna och utveckla aromer tillsätts en jästkultur oavsett om osten görs på obehandlad eller pastöriserad mjölk. Jästkulturerna används för jästsvamparnas förmåga att bryta ned mjölksyra och därmed avsyra osten samt för arombildningen. De producerar enzymer som bryter ned peptider till aminosyror och på så vis frigörs aromer. Vid omvandlingen av

mjölksyra bildas laktat (mjölksyrans salter) som blir föda till ytbakterier och mögel, ännu en god effekt av jästsvamparnas arbete. Det är framförallt arterna *Kluyveromyces lactis*, *Debaryomyces hansenii* och *Candida utilis* som används i Frankrike. De kan tillsättas direkt i mjölken, till exempel tillsammans med syrakulturen. Tyvärr är utbudet i Sverige begränsat, en jästkultur som går att få tag i består av *Kluyveromyces marxianus* (från Chr. Hansen) vilken är ämnad att förbättra mjuka ostars mognadsutveckling. Den går bra att prova. För att göra en riktigt bra och god mjuk ost verkar det inte finnas något annat val idag än att använda lagringsjäster. Men ännu bättre vore att producera mjölk som innehåller massor av goda bakterier och svampar.



Artikeln är baserad på kunskap från **PATRICK ANGLADE** som är ny mejerilärare på Eldrimner. Trots att hans första kurs genomfördes digitalt kunde han vara med i mejeriet och övervaka och instruera ystningarna via datorn.

Patrick bor i franska Pyrenéerna men verkar i ett större område, både i Frankrike och utomlands. Han har arbetat inom området med förädling av obehandlad mjölk i 30 år.

Eldrimners branschansvariga för mejeri är glada över att återigen få ta del av och förmedla den gedigna och forskningsbaserade djupa kunskapen som de franska mejeriteknikerna förmedlar.

Under höstens Særimner håller Patrick Anglade ett seminarium om Jästernas betydelse för lagring och smakutveckling i mjuka osttyper.

# svenska MUSTERIER

DEN SOM TILLVERKAR HANTVERKSMÄSSIGA PRODUKTER AV BÄR, FRUKT OCH GRÖNSAKER KAN HA STOR GLÄDJE OCH NYTTA AV ETT NÄTVERK AV KOLLEGOR I BRANSCHEN. DETTA KAN FÅS GENOM ATT ENGAGERA SIG I EN AV DE MÅNGA IDEELLA ORGANISATIONER FÖR OLIKA TYPER AV PRODUKTER SOM IDAG FINNS I SVERIGE. EN AV DEM ÄR SVENSKA MUSTERIER SOM ÄR EN IDEELL SAMMANSLUTNING AV SMÅ OCH STORA MUSTERIER SOM VILL STÄRKA MUSTERINÄRINGEN OCH DESS PROFIL I SVERIGE.

**S**venska Musterier bildades 2014 för att fungera som en nationell intresseförening med syfte att lyfta fram musterinäringen som en livsmedelsnäring med djupa rötter i det svenska matkulturarvet och därigenom stärka dess profil i Sverige. Föreningen arbetar för att sprida kunskap om must och ge naturliga möjligheter för medlemmarna att utbyta kunskap och intressen. Man verkar för att värna om musteriernas yrkeskunnande, produktionsprocesser och svenska råvaror. I ett vidare perspektiv arbetar Svenska Musterier för att föra näringens talan i media, bevaka politiska processer och lagstiftning som påverkar näringen. I styrelsen för Svenska Musterier ingår bland annat Katarina Holmberg, *Norrtejlje Musteri*,

Elisabeth Knöppel, *Rörumsro Frukt & Must*, samt Kimmo Rumpunen, *Sveriges Lantbruksuniversitet*. De har alla spridit kunskap om äppelmust i olika kurser i Eldrimners regi de senaste åren. Katarina är även del av Eldrimners styrgrupp.

**SEDAN 2017** ordnar Svenska Musterier årligen Must-SM. Syftet med tävlingen är att lyfta den svenska äppelmustens status och sprida information om den bredd som finns av svensk must. Målet är att restaurangbranschen ska få upp ögonen för den utmärkta alkoholfria dryck som äppelmusten är, vilket i sin tur ska bidra till att öka försäljningen och lönsamheten i musterinäringen. Föreningen vill även locka fler aktörer att starta musteri.

År 2020 tävlade 26 aktörer med 55 bidrag i fem klasser; sortren eller blandad must med eller

utan fruktkött, samt en klass för innovativa drycker där äppelmust utgör huvudingrediens. Produkterna blindtestas, poängsätts och kan premieras med brons, silver eller guld utifrån sina poäng. I varje klass utses dessutom en totalvinnare.

**I SAMBAND** med skörden i höst 2021 kommer Svenska Musterier att lansera märkningen "Kulturmust". En äppelmust som märks med "Kulturmust" är tillverkad av äppelsorter som odlats i Sverige i minst 50 år. Dessa äppelsorter skapar en mångfald av smaker och ger ofta musteri med en djup och kraftig arom. Märkningen ska främja bevarandet av de gamla äppelsorterna och på så sätt motverka att ett värdefullt kulturarv går förlorat för kommande generationer. Hittills finns 330 sorter på listan av godkända äpplen för märkningen.



FOTO Kiviks Musteri



Besök [svenskamusterier.se](http://svenskamusterier.se) för att få veta mer om föreningen, bli medlem, lära dig om äppelmusttillverkning via faktablad, Must-SM eller märkningen *Kulturmust*.

# Gårdsförsäljning skulle gynna mathantverkare

ATT TILLÅTA GÅRDSFÖRSÄLJNING AV ALKOHOL SKULLE INNEBÄRA MÅNGA FÖRDELAR FÖR LANDETS DRICKESPRODUCERANDE MATHANTVERKARE BÅDE I FORM AV ÖKADE INKOMSTER OCH VÄXANDE TURISM. MATHANTVERKARNA SER MED STORT INTRESSE FRAM EMOT DEN PÅGÅENDE UTREDNINGEN OM GÅRDSFÖRSÄLJNING AV ALKOHOL GÅR ATT INFÖRA I SVERIGE, UTAN ATT RUBBA PÅ ALKOHOLMONOPOLET.

TEXT Viktoria Vestun ▪ FOTO Stéphane Lombard

När Claes Wernersson startade Qvånum Mat & Malt tillsammans med sin fru år 2004 trodde de att gårdsförsäljning snart skulle bli verklighet. De brygger öl och bränner brännvin, något som även många fler runt om i Sverige började göra under de följande åren.

– För alla dessa, framförallt de som finns på landsbygden, skulle det hjälpa mycket om det vore möjligt

att sälja sina produkter på gården, menar Claes som tror att det bland annat skulle ge mer kontakt med kunderna, och respons är värdefullt vid produktutveckling. Dessutom skulle det ge möjlighet att jobba med små, unika serier, vilket inte fungerar idag.

Claes tror också att gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker skulle ha stor betydelse för hur Sverige kan marknadsföra

sig som dryckesland, och han tror att producenterna genom en gårdsförsäljning skulle kunna bidra till ett annat synsätt på alkoholhaltiga drycker.

– Om kunderna får ökad kunskap om produkternas identitet, tillverkning och användningsområde kommer de också att få ökad respekt för produkten, så att de kanske blir mer kräsna i valet av dryck och även dricker mindre, säger han.

Hans förslag på hur gårdsförsäljning skulle kunna fungera är att producenterna skulle fungera som ombud till Systembolaget, men allra helst skulle försäljningen administreras av företagen själva för att de då får större marginaler vilket i längden ge bättre lönsamhet, fler arbetstillfällen och en mer levande landsbygd.

– Jag tycker att det vore idealt om alla alkoholhaltiga drycker, det vill säga även destillat, fick säljas och jag tror inte att gårdsförsäljning skulle utgöra något hot mot Systembolaget, snarare tvärt om. Om kunderna haft möjlighet att köpa produkterna på gården först så kommer de att efterfråga dem på Systembolaget sen. Och, inte att förglömma, desto fler svenska produkter som Systembolaget säljer desto mer moms kommer in i statskassan, säger Claes.

**ETT ANNAT FÖRETAG** som välkomnar gårdsförsäljning varmt är Köpings Musteri. Runt 2012–13 började Lena Ryberg-Ericsson och hennes make att fundera på att utöka verksamheten på sin lilla gård. Att köpa upp stora arealer runt

om och börja odla spannmål som granngårdarna var för kostsamt, men de fick en annan idé och planterade 150 äppelträd. Tanken var att producera cider, men de hamnade mitt i vågen av intresset för alkoholfria drycker på restaurang, så äppelmustproduktionen tog fart och cidern fick stå tillbaka. År 2016 utökades arealen med 10 hektar äppelodling bestående av 6 000 träd. Idag är Köpings musterier igång även med cidertillverkning. Produktionen sysselsätter 3 personer helårsvis och upp till 25 personer i säsong.

Köpings musterier använder sig av många olika sorters äpplen, päron och plommon, som de tillverkar små satser av. En stor sats är 2000 flaskor. Därför måste de få in pengar på flera sätt och har börjat med provningar av både must och cider. Ytterligare ett syfte med provningarna är att det ger möjlighet att utbilda i vad hantverkscider är. Tidigare har det mest funnits av-alkoholiserad lättcider i matbutikerna och alkoholisk på Systembolaget, som båda innehåller socker, aromämnen och annat, vilket inte finns i en hantverkscider gjord på 100 % äpple.

– Det är roligt att se reaktionerna hos dem som provsmakar och jag får nästan alltid frågan om det går att köpa med sig cider hem, säger Lena.

För Köpings musterier skulle gårdsförsäljning innebära att kunderna kan få ta del av produkterna och få uppleva smaken igen en gång till hemma, kanske tillsammans med släktingar eller vänner så att kunskapen och intresset för produkten och turismen sprids.

– Vi har mycket turism i Sverige, men vi får inte ut turisterna på landsbygden. Det vore också helt naturligt att de som odlar råvaran själva eller som producerar på gården, och som har tillstånd för provningar, skulle kunna få sälja alkoholhaltiga drycker, säger hon.

Hon skulle hellre se att gårdarna fick sälja i egen regi, och inte som ombud för Systembolaget, eftersom det skulle öka marginalerna. Ett annat argument mot en lösning som involverar Systembolaget är att det inte skulle fungera om det innebär att företag inte kan sälja i sina gårdsbutiker på söndagar, eftersom det är en viktig besöksdag.



Claes Wernersson



FOTO Köpings Musterier

**ETT LITE NYARE** företag är Norrlands Fruktvin som Olof Karlsson startade år 2017 tillsammans med kollegan Erik Rosenbaum. De har båda bakgrund som kemister inom industrin men valde att satsa på förädling av skogsbär. För att kunna sälja på butiker och marknader började de med ett alkoholsvagare blåbärsvin som de blandade så det fick en alkoholhalt under 2,25 volymprocent, vilket är gränsen för alkoholskattfrihet. Idag gör de även några torra blåbärsvin som passar till mat samt några likörer och spritsorter. Norrlands fruktvin är ett småskaligt företag som än så länge tillverkar 200 – 300 flaskor per sats.

- Systembolaget är bra på många

sätt men det missgynnar ibland småskaliga producenter. För att få vara med i sortimentet Lokalt & Småskaligt krävs bland annat att drycken är producerad max 15 mil från butiken. För vissa i Norrlands inland skulle det betyda noll butiker. Vi når nästan upp till tio butiker, men har blivit tilldelade den minsta butiken, berättar Olof.

Att få sälja sitt vin i en gårdsbutik skulle ge Norrlands Fruktvin en möjlighet att lyfta fram det unika och lokala, samt få en direkt återkoppling på produkterna. Det skulle också hjälpa besöksnäringen i området.

- Efter en provning vill många köpa med sig vinet hem, säger Olof som gärna även skulle se att

provningstillståndet, som idag är kommunalt, kopplades till gårdsförsäljning, för att göra det enklare för producenterna. Kostnaden för att ordna dryckesprovningar är olika i olika kommuner och att den ibland är så hög att det inte lönar sig att anordna provningar. Han menar också att gårdsförsäljning bör vara kopplad till småskalighet och hantverksmässighet. Nyttan med gårdsförsäljning är troligen störst för producenter på landsbygden och det vore önskvärt om producenter fick sälja ur hela produktsortimentet, utan begränsning utifrån dryckens alkoholhalt.



FOTO Norrlands Fruktvin



**FRÅGAN OM** gårdsförsäljning av alkohol är ett av de ämnen som Eldrimner tagit upp i sin så kallade krångellista. Med start 2019 började Eldrimner att samla ihop sådant som mathantverkare upplever försvårande och förhindrade.

För att belysa dessa krångel har Eldrimner också gjort en serie webinarier som mathantverkare, myndigheter och politiker bjudits in till. I februari 2021 diskuterade mathantverkare och företrädare för Eldrimner gårdsförsäljning av

alkohol med regeringens utredare om gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker, Elisabeth Nilsson.

Varför hon tackade ja till att utreda något som redan utretts två gånger utan att en lösning har hittats förklarar hon med att frågor om livsmedel, lantbruk och landsbygd ligger henne varmt om hjärtat och detta jobbade hon med under sina åtta år som landshövding i Östergötland.

- Jag ser det som en stor, men spännande, utmaning att hitta en

lösning för gårdsförsäljning av alkohol som blir politiskt accepterad, säger Elisabeth.

Uppgiften som sysselsätter henne för närvarande är att utreda om, och på vilket sätt, gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker kan införas. En förutsättning för uppdraget är att Systembolagets monopol säkras.

- Systembolaget är en fantastisk möjlighet att distribuera över hela landet och det är en viktig handelskanal inte minst för små producenter, poängterade hon.

I hennes arbete ingår att definiera gårdsförsäljning som begrepp samt att bestämma om det ska vara knutet till en plats och om det ska krävas en egen produktion av råvarorna. Det gäller dessutom att tänka igenom vad som bör begränsas, så som volymer, öppettider och prissättning, samt hur detta kan kontrolleras. Internetförsäljning och hemleveranser ingår också i utredningen.

– Jag kommer även att utreda effekterna av en gårdsförsäljning, vilket till exempel kan vara ökad sysselsättning och besöksnäring. För dryckesproducenter skulle gårdsförsäljning kunna vara ett sätt att skapa mer lönsamhet och marknadsföring samt därtill ge möjlighet att producera och sälja unika produkter i små satsar, menar hon.

Det finns en allmän oro för att gårdsförsäljning av alkohol skulle vara ett första steg i att avveckla alkoholmonopolet och därmed den svenska alkoholpolitiken, vilket i längden skulle kunna få negativa effekter på folkhälsan.

– Å andra sidan menar många att det är tveksamt om gårdsförsäljning skulle ge en märkbar effekt på Systembolagets försäljning, säger Elisabeth som ändå har en idé om att förslaget kanske måste vara reversibelt så att det finns möjlighet att "backa bandet" om det skulle behövas.

Utredningens huvudsekreterare, Fredrik Sandström, som även är jurist, berättade att de har undersökt de tidigare utredningarna som gjorts om gårdsförsäljning. Den senaste kom fram till att utländska produkter måste kunna få säljas i svenska gårdsbutiker. Men vissa har ifrågasatt om det verkligen handlar om gårdsförsäljning då, menar Fredrik.

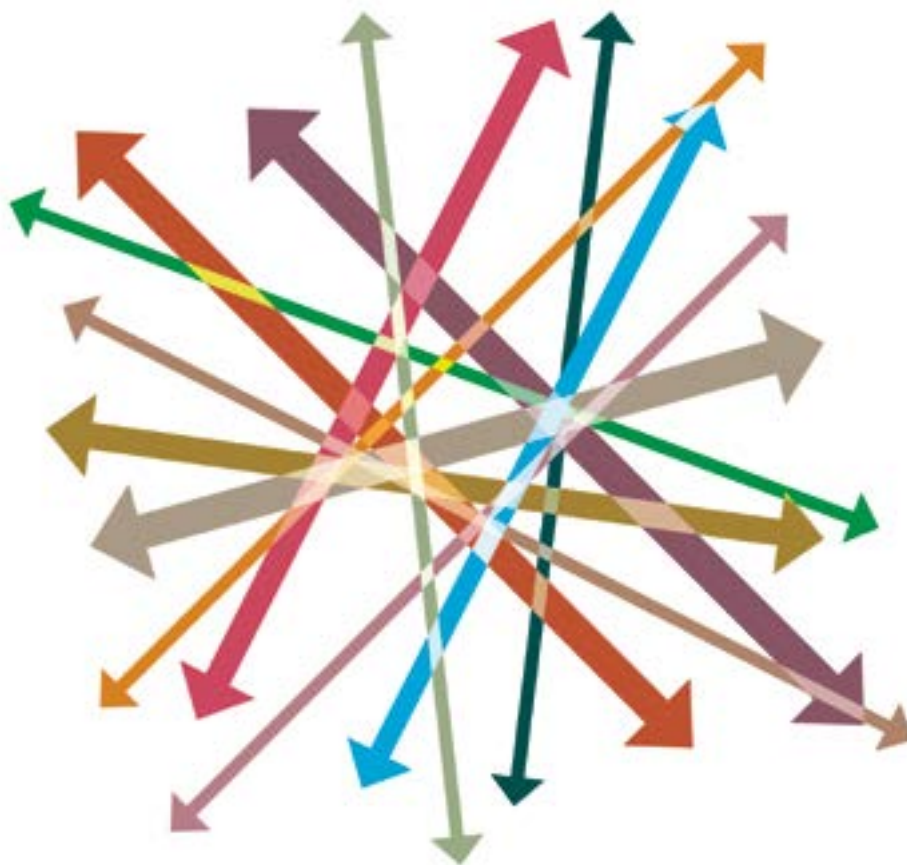
– Andra gör gällande att det istället går att ha en ordning där svenska producenter får sälja på sina produktionsställen, eftersom det blir en likabehandling i och med att till exempel franska producenter får sälja på sina produktionsställen. Dessa är argument som utredningen kommer att analysera, säger Fredrik.

Utredningen tar nu hjälp av ett antal experter inom olika områden, för att belysa alla dessa frågor och, förhoppningsvis, ta fram en modell där de vägt möjligheterna för producenterna mot riskerna för att inte få igenom förslaget. De vill hitta en väg framåt som förenar både folkhälsa och produktion, och de vill inte skapa fler krångel men inte heller öppna upp för kringgående av regler.

– Detta är mycket spännande och det är mycket juridik, säger Elisabeth, men även om det ännu är tidigt i utredningen, som ska vara klar 7 december i år, tror hon att det kommer att gå. //

→ Utredningen om gårdsförsäljning av alkohol ska vara klar i december 2021. Har du synpunkter som du vill framföra? Hör då av dig till huvudsekreterare Fredrik Sandström, på 073-085 86 82 eller [fredrik.sandstrom@regeringskansliet.se](mailto:fredrik.sandstrom@regeringskansliet.se).





## 2021 års krångellista

UNDER SÆRIMNER 2019 FÖDDES IDÉN OM ATT ÅRLIGEN SAMMANSTÄLLA EN KRÅNGELLISTA, MED REGELVERK SOM SKULLE BEHÖVA FÖRENKLAS FÖR ATT UNDERLÄTTA FÖR DE SMÅ LIVSMEDELSFÖRETAGEN. UNDER ÅRET SOM GÅTT HAR ELDRIMNER PÅ OLIKA SÄTT ARBETAT MED DE OLIKA PUNKTERNA PÅ LISTAN.

Eldrimner har bland annat arrangerat krångelwebbinarier och på annat sätt lyft problemen, men tyvärr har vi ännu inte kunna avföra något krångel från listan, däremot har en hel del förslag på lösningar kommit och vi fortsätter jobba med 2020 års krångellista.

– Vi ska fira varje gång vi kan stryka ett krångel från listan, säger Bodil Cornell, som tog initiativet till krångellistan.

Nu publicerar vi 2021 års krångellista. Denna gång har vi prioriterat nio krångel som får vara med på listan och som vi ska arbeta för att hitta lösningar för framöver.

På Saerimner 2021, 19–21 oktober, kommer Eldrimner att arrangera en "krångeldiskussion" med medverkan från mathanverkare, Livsmedelsverket och ett antal riksdagspolitiker. Landsbygdsministern är också inbjuden. Under denna diskussion kommer vi att ha speciellt fokus på det första krånglet: "den totala krångelbördan" men det ska också vara möjligt att lyfta andra krångel.

Krångelwebbinarier har varit ett bra sätt att belysa de olika krånglen så det hoppas vi också kunna fortsätta med framöver.

– Nu måste vi alla vara kreativa och arbeta tillsammans för att få bort alla från listorna, uppmanar Bodil.

# KRÅNGEL OCH FÖRSLAG PÅ LÖSNING

- 1. Den totala mängden av kontroller, avgifter och administration blir för stor för det lilla differentierade mathantverksföretaget.**  
*Förslag på lösning:* Ett tak sätts för helheten av mängden kontroller, avgifter och administration som krävs av det lilla företaget.
- 2. Mathantverkare har fått höra att utomhusrökning av kött och fisk inte är tillåtet, men det är oklart vad som gäller och varför.**  
*Förslag på lösning:* Problemet klargörs och en lösning för att kunna röka utomhus tas fram. En ansökan om att klargöra problemet och lösa det genom EU-lagstiftningens möjlighet till flexibilitet har lämnats till Livsmedelsverket.
- 3. För provtagning på köttfärs tillämpas som minsta krav fem delprover per provtillfälle och de måste analyseras vid samma tidpunkt. Vid småskalig förädling till exempel när ett lamm styckas och mals blir det väldigt många delprover i förhållande till mängden köttfärs.**  
*Förslag på lösning:* Dra ner kravet på antal prov vid små mängder.
- 4. Obefogad och kostsam salmonellaprovtagning vid lammslakterier. Det är fastställt att den salmonellaarten som kan förekomma hos får och lamm inte påverkar människan.** *Förslag på lösning:* Kravet tas bort.
- 5. Förslaget till nytt riskklassningssystem med ett poängsystem som ska summeras kan bli ett jätekrångel. Detta system fungerar orimligt orättvist när det kommer till diversifierade små företag, som mathantverkare. Det riskerar ge många fler kontroller, mycket högre avgifter och mer administrativt arbete för mathantverksföretaget. Timtaxan har redan under 2020 höjts med 41 %.**  
*Förslag på lösning:* Det krävs ett helhetstänk runt detta system där man tar hänsyn till det lilla differentierade företaget.
- 6. Låg kunskapsnivå hos livsmedelskontrollanter kring tillverkning av alkoholhaltiga drycker. Inspektörerna har inte tillräcklig kunskap kring riskfaktorer vid tillverkningen.**  
*Förslag på lösning:* Krav på utbildning av inspektörer om riskfaktorer.
- 7. Administration och regler kring vasslehantering och hantering av kasserade produkter är inte anpassade till mindre företag som gårds- och hantverksmejerier. Kraven på dokumentation, handelsprotokoll är anpassade till industriproduktion och står inte i proportion till de små livsmedelsföretagarnas situation och den arbetsinsats det kräver. Denna administration utgör en onödig tidskrävande belastning.**  
*Förslag på lösning:* Släpp kravet på handelsprotokoll för gård- och hantverkmejerier. Företagen kan skapa ett dokument där det framgår volymer på årsbasis och hur företaget hanterar vasslen, exempelvis att vasslen förädlas, ges som foder till egna djur, eller går till gödsel eller biogas. Ingen registrering som foderproducent eller handelsdokument ska då krävas (jmf regler kring transport av matavfall). Säljs eller överläts vasslen till annat företag som djurfoder ska det räcka med den pastörisering som görs i förädlingsprocessen. Här kan det vara befogat med en registrering hos myndighet, men att sammanställningar över mängd vassle som levererats endast sparas i mejeristens egen dokumentation.
- 8. Opastöriserad dryckesmjölk får bara säljas i små kvantiteter (70 liter per vecka) och en lapp måste överlämnas där köparen uppmanas att koka mjölken. Om mjölken kokas försvinner alla fördelar med opastöriserad mjölk.**  
*Förslag på lösning:* Ge tillstånd till lantbrukare att sälja ko-, get- och får mjölk i större mängder under kontrollerade former.
- 9. Bristfälliga beståndsuppskattningar av fiskresursen i sjöar och hav medför avslag på fiskelicenser och förhindrar nyrekrytering av yrkesfiskare och fiskförädlare med hänvisning till försiktighetsansatsen.**  
*Förslag på lösning:* Underlag tas fram i samverkan med berörda länsstyrelser vid varje ny ansökan om licens, alternativt justera fiskelagen så att yngre fiskare enklare kan beviljas licens.



# 2020 års krångellista med kommentarer

1. **Ägg från egna hönor får säljas, men inte användas i den egna kafé- och restaurangverksamheten.**  
*Förslag på lösning:* Ändra svensk lagstiftning (SLVFS 2005:20) och/eller uttolkning av bestämmelserna i EU-förordningen (EG) 589/2008 så att kravet på genomlysning av ägg kan ersättas med en okulär besiktning: kvaliteten kontrolleras genom att äggen knäcks en och en i en kopp innan användning.  
**KOMMENTAR:** EU uppdaterar handelsnormerna 2021. SLV undersöker möjligheterna att ägg från egna hönor ska kunna användas i kafé- och restaurangverksamhet utan krav på genomlysning.
2. **Krav på dricksvattenkontroller skapar oproportionerligt höga kostnader för mathantverksproducenter med eget vatten.**  
*Förslag på lösning:* Anpassa tillämpningen av lagstiftningen utifrån spridning av vattnet (hur många dricker vattnet och hur ofta) och riskanalys (HACCP). För mathantverksföretag med lägre omsättning (färre kunder) minska till ett vattenprov per år och ge möjlighet till undantag från utökat vattenprov.  
**NYTT FÖRSLAG PÅ LÖSNING 2021:** Det ska vara möjligt att undanta små livsmedelsföretag med egna vattentäkter från dricksvattenkrav enligt EU's nya dricksvattendirektiv (EU) 2020/2184. I dessa fall ska faroanalys med kritiska styrpunkter genomföras.
3. **Flera aktörer utför kontroll av samma verksamhet: kommun, länsstyrelse, Livsmedelsverket, handelns IP-certifiering.** Detta tar onödigt tid och blir framförallt kostsamt. Kontrollen skiljer sig också mycket runt om i landet.  
*Förslag på lösning:* Samordna kontroller mellan olika myndigheter så långt det går. För problemet med dubbla livsmedelssäkerhetskontroller bör en begäran ställas till handeln. Handeln har agerat föredömligt under pandemin och de generösare reglerna som används idag skulle kunna behållas, till exempel att mathantverksföretag kan få sälja till 15 butiker utan att krävas på IP-certifiering. Istället kan intyg från företagets offentliga kontroller krävas.  
**KOMMENTAR:** I Livsmedelsverkets förslag till ny riskklassningsmodell öppnar för samordning.
4. **Ny timtaxa för Livsmedelsverkets tillsyn ger orimligt höga kostnader för företag med mindre volymer och lägre omsättning.**  
*Förslag på lösning:* Ett regeringsuppdrag ges till Livsmedelsverket för att se över tillsynskostnaderna. Mathantverkare och små företag betalar oproportionerligt mycket i tillsynsavgifter. Avgiftssystemet behöver inkludera en rimlighetsanalys som innebär att företag med mindre volymer får en justerad timtaxa (eller en maxtaxa) alternativt total tillsynskostnad.  
**KOMMENTAR:** Livsmedelsverket utreder möjligheten att genomföra kontroller på distans. Det skulle kunna minska timtaxan betydligt.



5. **Gårdsmejerier på landsbygden har svårigheter att skicka lagstadgade mjölkprov i obruten kylkedja på grund av geografiskt läge och långsam postgång. De alternativ labbet erbjuder, som inkluderar transportkostnader, innebär en orimligt hög kostnad och fungerar dessutom inte alltid vad gäller obruten kylkedja.**

*Förslag på lösning:* Gör undantag i kraven på mjölkanalys av antal bakterier i mjölk för gårdsmejerier. Laboratorieanalyserna kan ersättas med dokumenterade egna mjölkanalyser på gården och/eller laboratorieanalyser av ostmassa. Hantverksmejerier är generellt kunniga och medvetna om livsmedelssäkerhet då de direkt får ta konsekvenserna om deras produkter inte är säkra. På sikt önskas att lagkravet tas bort för gårdsmejerier med egna getter, får och kor som inte ingår i Kokontrollen (även bufflar, älgar, renar).

**KOMMENTAR:** Enligt Livsmedelsverkets nya översyn av hygienlagstiftningen finns möjlighet till flexibel tillämpning i vissa fall. Eldrinner lämnar in underlag för en ansökan om undantag från mjölkprovtagning avseende antal bakterier, och för kor celltal, för mathantverkare inom mejeri.

6. **Ägare av enskild fiskerätt i kust- och skärgård får idag inte bedriva småskaligt yrkesfiske med tillhörande förädling utan innehav av fiskelicens.**

*Förslag på lösning:* Skapa möjligheter för småskaliga yrkesfiskare genom att ändra licensgivningsbestämmelserna i svensk lagstiftning eller den svenska uttolkningen av EU:s kontrollförordning (EG) nr 1224/2009 så att ett näringsfiske med stöd av enskild fiskerätt alltid beviljas licens.

**KOMMENTAR:** Frågan har inte kommit närmare en lösning, men har debatterats i riksdagen.

7. **Förbudet för gårdsförsäljning av alkohol gör det svårt för hantverksproducenter att sälja sina produkter.**

*Förslag på lösning:* Tillåt försäljning av hantverksmässigt tillverkad alkohol vid produktionsplatsen i linje med det riksdagsbeslut som fattades i maj 2018 om att regeringen bör verka för en lagstiftning som gör det möjligt att bedriva gårdsförsäljning av alkohol i begränsad utsträckning, under förutsättning att Systembolagets monopol kan bevaras.

**KOMMENTAR:** Regeringen har gett en särskild utredare i uppdrag att utreda om gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker kan införas och hur det i så fall ska kunna införas. Uppdraget ska redovisas senast den 7 december 2021.



## Anmälningar

till våra kurser,  
seminarier och studieresor  
görs via [eldrimner.com](http://eldrimner.com).

Där hittar du också  
kompletterande  
information.

Hittar du inte  
kursen du är  
ute efter?

Gå in på [eldrimner.com](http://eldrimner.com)  
där utbudet uppdateras  
kontinuerligt.



Vi reserverar oss för  
ändringar i kursprogrammet  
med anledning av den  
rådande situationen på  
grund av covid-19.  
Eldrimner följer  
Folkhälsomyndighetens  
rekommendationer och  
anpassar verksamheten  
utifrån dessa, vilket kan  
 innebära förändringar  
i kursprogrammet. Se  
[eldrimner.com/utbildning](http://eldrimner.com/utbildning)  
för kontaktuppgifter till  
kursansvarig.

Mer information om  
betalning och avbokning  
framgår vid anmälan.



## GRUNDUTBILDNING

### STARTA EGET MATHANTVERKSFÖRETAG

En utbildning för dig som vill starta mathantverksföretag. Du väljer en av branscherna charkuteri, mejeri, eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Kursen omfattar två veckor på Eldrimner och 80 timmar distansundervisning.

På Eldrimner sker branschvis undervisning i produktionsteknik, processer och metoder. Du får grunder, fördjupning och handledning för att tillverka mathantverk för försäljning. Tid är även avsatt för introduktion, digitala möten och redovisningar. Distansundervisningen innehåller ekonomi, lokaler, marknadsföring, livsmedelskemi, mikrobiologi, livsmedelssäkerhet, HACCP och märkning. Merparten av materialet finns på en lärplattform som du tar del av var och när du vill. Du arbetar med din egen affärsplan som redovisas i slutet av utbildningen.

Är din bransch full så skriv upp dig som reserv i webbanmälan. Reserver kan kommas att tas in under sommaren.

*Starta eget med inriktning bageri ges i början av 2022.*

**DATUM** 20 augusti–26 november 2021

**PLATS** Distans + v 36 och v 45 i Eldrimners lokaler i Ås, Jämtland

**PRIS** 12 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** se [eldrimner.com](http://eldrimner.com)

**KONTAKTPERSON** Anna Berglund

[anna@eldrimner.com](mailto:anna@eldrimner.com), 010-225 33 07

## INSPIRATION OCH PROVA PÅ

### INSPIRATIONSDAG I BLEKINGE

Eldrimner bjuder in till en inspirationsdag på Östersjöskolan i Karlskrona, då deltagarna får prova på olika former av mathantverk: ysta ost och tillverka korv, baka surdegsbröd eller koka marmelad av trädgårdens bär. Eldrimner berättar om sin verksamhet och du får ett unikt tillfälle att utveckla dina kunskaper tillsammans med erfarna mathantverkare. Du väljer två av fyra arbetspass.

**DATUM** 9 september

**PLATS** Östersjöskolan restaurang, Karlskrona

**PRIS** 1 300 kr + moms (*lunch och fika ingår*)

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 29 augusti (*begränsat antal platser*)

**KONTAKTPERSON** Ida Lundström, [ida@eldrimner.com](mailto:ida@eldrimner.com), 010-225 34 63



## GRUNKURS DISTANS

# LIVSMEDELSSÄKERHET FÖR MATHANTVERKARE

Kursen vänder sig till dig som är på väg att starta mathantverksföretag eller arbetar hos en mathantverkare.

Vad är kritiska styrpunkter och hur kan du upprätta en HACCP-plan? Kursen innehåller grunderna i lagstiftning kring livsmedelssäkerhet och hygien. Rengöring, desinfektion och provtagning belyses. Utöver fyra grundföreläsningar med Eldrimners lärare finns virtuella studiebesök hos mathantverkare samt åtta korta avsnitt med experten Per Nilsson som tar upp teman som vatten och dricksvatten, riskklassning, godkännande och registrering, jordiga grönsaker samt avgifter. I materialet finns även råd till dig som ska bygga lokaler.

Materialet är skräddarsytt för mathantverkare, framtaget av Eldrimners medarbetare. Föreläsningar, filmer och dokument ligger på en plattform som du får tillgång till under perioden.

**DATUM** 11 november–30 januari 2021

**OMFATTNING** 16 timmar

**PLATS** Distans

**PRIS** 2 400 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 29 oktober

**KONTAKTPERSON** Anna Berglund  
anna@eldrimner.com, 010-225 33 07

## MATHANTVERKSDAGAR

# TEMA MATHANTVERK OCH DIREKTFÖRSÄLJNING

Eldrimner hälsar mathantverkare, producenter, konsumenter och övriga intresserade välkomna till en dag för att kompetensutvecklas och inspireras inom direktförsäljning. För mathantverket är detta ett ständigt aktuellt tema som för många blivit ännu viktigare i och med pandemin.

Under dagen tar vi upp olika möjligheter som rekoringar och försäljning på marknader till franska system för direktförsäljning med gemensamma producentbutiker. Möjlighet till erfarenhetsutbyte och diskussioner erbjuds också.

**VÄSTRA GÖTALAND**, Vänga kvarncafé & bageri, 21 september

**ÖSTERGÖTALAND**, Hargodlarna, 22 september

**PRIS** 240 kr + moms (fika och lunch ingår)



## MATHANTVERKSDAGAR

# TEMA MATHANTVERKETS VÄRDE – NÅ FLER KONSUMENTER VIA DIREKTFÖRSÄLJNING

Pandemin har inspirerat mathantverksföretagare att hitta nya, framgångsrika vägar till försäljning. Till exempel har det handlat om tillitsbutiker och webbutiker. Dessutom har innovativa direktförsäljningskanaler som gemensamma butiker och andelsjordbruk med förädling vuxit fram. Därför tar Eldrimner ett djupare grepp om direktförsäljningen under höstens och den kommande vårens turné med Mathantverksdagar, dit mathantverkare, producenter, konsumenter och övriga intresserade hälsas välkomna för att förkovra sig.

Temat innefattar även hur det går att bygga en starkare relation mellan producent och konsument, det som kan kallas relationsmat samt hur mathantverkets grundvärden kan förstärkas för att nå fler konsumenter. Hur mathantverksföretagen kan stärka sin långsiktiga förmåga att hantera förändringar och fortsätta utvecklas, det som brukar kallas resiliens, kommer också att diskuteras, precis som hur vi gemensamt på ett ännu mer slagkraftigt sätt kan använda mathantverksbegreppet i marknadsföring. Ett verktyg för det är vår certifiering *Eldrimner certifierat mathantverk*.

<b>JÄMTLAND</b>	25 augusti
<b>SKÅNE</b>	7 september
<b>BLEKINGE</b>	8 september
<b>SMÅLAND</b> (Kronoberg, Jönköping, Kalmar),	5 oktober
<b>HALLAND</b>	6 oktober
<b>DALARNA</b>	15 november
<b>VÄRMLAND</b>	16 november

**PRIS** 400 kr + moms (fika och lunch ingår)





## GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI

### NYBÖRJARKURS

## INTRODUKTION TILL KORV OCH CHARKUTERI

Kursen för dig som vill lära känna charkvärldens möjligheter och få en bild av utrustning, råvaror, ingredienser, produktvarianter och inte minst lära dig tillverka olika korvar. Innehåller teori, demonstration och praktisk tillverkning i Eldrimners charkuteri. Råvaran som används är främst tillskär av gris, alltså puts som blivit "över" efter styckning, ingen styckning av hel slaktkropp. Tillskär som sorteras är huvudråvaran för korvarnas grund och är ett sätt att öka värdet. Ett mål är att själv kunna tillverka färskkorv och varmrökt korv med hjälp av kvarn och korvspruta liksom att få överblick och kunskaper inom charkuteri.

Kursledare är Tobias Karlsson, branschansvarig på Eldrimner. Kursen ges tillsammans med Yrkehögskoleutbildningen och utbildningen Starta eget mathantverksföretag, vilket påverkar antalet platser. Om det är fullbokat vid anmälan går det anmäla sig till reservplats.

Kursen har inga förkunskapskrav. Förändringar kan ske på grund av restriktioner och regler kopplade till corona.

**DATUM** 7–10 september

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**PRIS** 5 200 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 6 augusti



## GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI

### SPECIALKURS

## STARTA ETT SMÅSKALIGT SLAKTERI: "REAL CASE"

Kursen riktar sig till dig som funderar på att starta småskaligt slakteri som kan inkludera slakt av egna djur, legoslakt, styck och chark och som möjligen också kan fungera som vilthanteringsanläggning.

Här får du ett unikt tillfälle att både kunna följa ett "real case"-slakteri bygge utanför Östersund, från planering till godkännande, plus att dessutom få handledning för ditt egna slakteriprojekt.

Trösklarna till ett slakteri bygge upplevs ofta som höga och kursens mål är att bidra till att sänka dem. Förutom att du får insyn i samtliga steg i det pågående bygget som drivs av erfarna branschföreträdare, som samtidigt är kursledare, jobbar du under kursens gång med att ta fram en förstudie till ditt eget slakteri. Under kurstiden har du tillgång till kursledarna för konsultationer.

Vad menas med förstudie? Att bygga själva slakteriet är endast en del av jobbet. Du behöver också bestämma dig för vilken kvalitetsnivå du vill arbeta på, hur du gör en HACCP, hur verksamheten ska kommuniceras med allmänheten, hur du försörjer verksamheten med kompetens och inte minst hur försäljningen ska ske. Förutom detta tillkommer frågor kring finansiering, driftsform, hygienregler och en hel del annat. Dessa frågor bör vara besvarade och sammanställda i en förstudie innan du sätter spaden i jorden.

Kursledningen består av Thorsten Laxvik som bland annat varit med och byggt upp Norrbete och Rafnaslakt i Ångermanland. Thorsten har även skrivit boken *Rött kött på rätt sätt*, om extensiv köttproduktion. Dessutom medverkar Johan Danielsson. Han har varit drivande i skapandet av Slaktarn i Östersund AB som är ett charkuteri med butik. Även Tobias Berglin från Cedervall arkitekter medverkar.

Kursen sträcker sig över fem heldagar under drygt ett års tid och det rekommenderas att delta med minst två personer per projekt. Max 6 projekt kommer rymmas i kursen.

### DATUM

2021: 21 september, 3 december

2022: 18 mars, 10 juni, 18 november

**PLATS** Olika platser, minst en träff i Östersund och en i Ramsele.

Vissa dagar eventuellt digitala.

**PRIS** 6 500 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 29 augusti



## GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI

### GRUNKURS

## GRUNDUTBILDNING CHARKUTERI

Eldrimners mest efterfrågade och heltäckande charkuterikurs som lär ut grundteknikerna för alla slags charkuterier.

De fem produktkategorierna som innefattar alla slags charkuterier är genomgående temat med tillverkningsteknik och teori. Till exempel görs färskkorv, emulsionskorv, leverpastej, lufttorkad korv, kokt/rökt skinka och kött för torkning. Demonstration görs av styckning och sortering av köttträvaran så att produkternas egenskaper kan styras.

I teorin ingår även teman som slakt, livsmedelsäkerhet och kemiska processer i kött och produkter. Charkuteriteknikerna är överförbara på alla köttslag men råvaran under kursen blir gris och nötkött.

Lärare på kursen är Niklas Sundström, utbildad vid Hermannsdorfer Landwerkstättan i södra Tyskland, som behärskar hela kedjan, slakt, styck och chark.

Ett mål med kursen är att du kan komma igång med egen förädling för försäljning och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier.

Kursen ges tillsammans med Yrkeshögskoleutbildningen och utbildningen Starta eget mathantverksföretag, vilket påverkar antalet platser. Om det är fullbokat vid anmälan går det anmäla sig till reservplats. Kursen har inga förkunskapskrav. Förändringar kan ske på grund av restriktioner och regler kopplade till corona.

**DATUM** 8–12 november

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**PRIS** 6 750 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 8 oktober



## GÅRDSSLAKT OCH CHARKUTERI

### GRUNKURS

## GRUNDUTBILDNING CHARKUTERI, TEMA FÅR OCH LAMM

Eldrimners mest efterfrågade och heltäckande charkuterikurs som lär ut grundteknikerna för alla slags charkuterier. De fem produktkategorierna som innefattar alla slags charkuterier är genomgående temat med tillverkningsteknik och teori. Till exempel görs färskkorv, emulsionskorv, leverpastej, lufttorkad korv, kokt/rökt skinka och kött för torkning. Demonstration görs av styckning och sortering av köttträvaran så att produkternas egenskaper kan styras. I teorin ingår även teman som slakt, livsmedelsäkerhet och kemiska processer i kött och produkter. Charkuteriteknikerna är överförbara på alla köttslag men råvaran för veckan blir får och lammkött som kompletteras med grisspäck.

Lärare på kursen är Niklas Sundström, utbildad vid Hermannsdorfer Landwerkstättan i södra Tyskland, som behärskar hela kedjan, slakt, styck och chark. Ett mål med kursen är att du kan komma igång med egen förädling för försäljning och få inspiration för tillverkning av goda och säkra charkuterier.

**DATUM** 31 januari–4 februari 2022

**PLATS** Eldrimners charkuteri, Ås, Jämtland

**PRIS** 6 750 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 30 december





## BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

### NYBÖRJARKURS

## MJÖLKSyrNING AV GRÖNSAKER

Denna kurs vänder sig till dig som funderar på produktion av mjölktsyra gräsaker för försäljning, kanske du har som mål att starta en verksamhet? Under kursen får du lära dig grunderna för mjölksyrajäsning, både teoretiskt och praktiskt. Du kommer att få syra kål och rotsaker samt arbeta med olika kryddningar av produkterna. Sedan får du lära dig om hur du styr produkternas utveckling med rätt temperatur och lagringstid, samt kring hållbarhet. Kursen leds av Eva Gustavsson på företaget Solsyran som har mångårig erfarenhet av gräsaksodling och mjölksyring. Med på kursen är även Adriana Jerlström-Maj från Bergslagens gräsaksförädling AB som är uppdaterad på den senaste forskningen och gärna tillverkar kryddstarka syrade produkter.

**DATUM** 9–10 augusti

**PLATS** Hansjö, Orsa, Dalarna

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 19 juli

*Kursen är fullteknad men antalet platser kan utökas om corona-restriktionerna tillåter. Anmäl dig därför gärna till reservplats.*

## PLATSER PÅ GRUNDKURSER

Under hösten finns det i mån av plats möjlighet att delta på några av de delkurser inom bär-, frukt-, och gräsaksförädling som ingår i Eldrimners längre utbildningar Starta eget Mathantverksföretag och Yrkehögskoleutbildning i Mathantverk. Dessa kurser motsvarar de grundkurser som brukar ges inom bär-, frukt- och gräsaksförädling med en blandning av teori och praktik. Respektive kurs omfattar två dagar med ett avgränsat tema.

- **Pastöriserade drycker: juice, must, nektar, saft** 7–8/9
- **Gräsaksinläggningar och mjölksyring** 9–10/9
- **Sylt, marmelad och gelé** 8–9/11
- **Torkning av bär, frukt och gräsaker** 10–11/11

**PLATS** Eldrimner, Ås, Jämtland

**PRIS** 3000 kr + moms per tvådagarskurs

Hör av dig till branschansvariga för bär-, frukt- och gräsaksförädling om du vill veta mer om kursinnehåll och lämna intresseanmälan för att delta.

Catrin Heikefelt, [catrin@eldrimner.com](mailto:catrin@eldrimner.com)  
Viktoria Vestun, [viktoria@eldrimner.com](mailto:viktoria@eldrimner.com)



## BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

### GRUNDKURS DISTANS

## KONSERVERING AV BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKPRODUKTER

Denna teoretiska kurs i två delar på distans ska ge dig kunskap för att sälja säkra och hållbara produkter av bär, frukt och gräsaker. Den vänder sig till dig som är i startgruperna för att tillverka för försäljning, men kan också passa dig som vill repetera konserveringens grunder. Kursen omfattar i första hand konservering av produkter som sylt, marmelad, saft, must, chutney och ättiksinläggningar.

Under första kursdagen får du lära dig om de faktorer som påverkar mikroorganismers aktivitet och därmed konservering, som pH, vattenaktivitet, syretillgång och temperatur. Vi går igenom olika typer av mikroorganismer och deras egenskaper.

Andra kursdagen får du lära dig om betydelse av lågt pH och värmebehandling för att göra säkra och hållbara produkter. Vi tittar närmare på de olika produkttyperna och sammanfattar vad som är avgörande för konserveringen samt hur du som producent kan resonera när du sätter bäst före-datum. Det finns även tid för frågor kopplade till konservering.

Kursen ges av Catrin Heikefelt och Viktoria Vestun som är branschansvariga för bär-, frukt- och gräsaksförädling på Eldrimner.

**DATUM & TID** 19–20 augusti, kl 9.00–11.30

**PLATS** Distans i realtid

**PRIS** 950 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 5 augusti

### NYBÖRJARKURS

## SYLT OCH MARMELAD MED EGET PEKTIN

Kursen vänder sig till dig som vill lära dig om sylt- och marmeladkokning med eget pektin. Kursledare är den erfarna syltkokerskan Ann-Sofi Johansson som driver företaget HargOdlarna som även är medlem i Svenska Syltningssällskapet.

Kursens huvudfokus ligger på de praktiska momenten där du får tillverka eget pektin av frukt och bär för att sedan använda det i sylt och marmelad. Kokningen sker enligt fransk tradition i koppargryta över gaslåga. Du får lära dig hur du kan följa kokningen och bedöma när konsistensen är den önskade samt om konservering och hållbarhet.

**DATUM** 13–14 september

**PLATS** HargOdlarna, Kisa, Östergötland

**PRIS** 2 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 23 augusti



## BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

### NYBÖRJARKURS

## FÄRSK GLASS TILL CAFÉ

Denna kurs riktar sig till dig som vill lära dig att tillverka glass för försäljning i liten skala, till exempel för att bredda utbudet i ditt café eller i din gårdsbutik. Du får lära dig grunderna för tillverkning av gräddglass och mjölkglass för färskförsäljning utan tillsatser. Kursen tar upp tillverkning av glasspinnar och dopning av dessa, samt andra portionsförpackningar av glass. Även försäljning och hållbarhet diskuteras.

Kursledare är Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio i Skåne.

**DATUM** 13–14 oktober

**PLATS** Minas chokladstudio, Fjälkinge, Skåne

**PRIS** 2900 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 22 september



## MEJERI

### NYBÖRJARKURS

## YSTNING PÅ SKOGSBACKENS OST – 2 KURSTILLFÄLLEN

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

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

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

### KURS 1

**DATUM** 30–31 augusti

**PLATS** Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

**PRIS** 2 600 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 8 augusti

### KURS 2

**DATUM** 20–21 september

**PLATS** Skogsbackens Ost, Örsundsbro, Uppland

**PRIS** 2 600 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 29 augusti



## MEJERI

### GRUNKURS

## GRUNKURS MEJERI DEL 1

En introduktion till hantverksmejeriet till dig som inte har någon tidigare ystningserfarenhet och till dig som vill veta mer om hantverksmässig ystning på gårdsnivå. Kursen är också en bra grund inför fortsatta kurser inom mejeri.

Under kursen tillverkas produkter av komjölk; yoghurt, filmjölk, halvhård ost och syrad ost. Under kursen tas ystningsprocessen, utrustning, livsmedelssäkerhet, hygien, mjölkens beståndsdelar, kemi, mikrobiologi samt ytfloor och mognad upp. Teori och praktiska moment integreras.

Kursen hålls av Sofia Ågren, branschansvarig för mejeri på Eldrimner, och Ida Olofsson som har hållit mejerikurser för Eldrimner i många år.

*Kursen hålls för Eldrimners studerande inom YH och Starta Eget, samt för externa deltagare i mån av plats. Därför går det enbart att anmäla sig som reserv och besked om antagning meddelas tidigast från början av augusti och framåt.*

**DATUM** 7–10 september

**PLATS** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**KOSTNAD** 6 000 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 15 augusti

### GRUNKURS

## GRUNKURS MEJERI DEL 2

Denna kurs vänder sig till dig som vill skaffa goda och grundläggande kunskaper i ystning och är en påbyggnad på grundkurs mejeri del 1. Du vill starta gårdsmejeri eller så är du redan igång som mathantverkare.

Kursledaren Patrick Anglade är utbildad mejeritekniker i Frankrike och verksam där sedan 30 år tillbaka. Under kursdagarna kommer Patrick att förmedla de grundläggande kunskaperna inom ystning. På schemat står mjölkens kemi och mikrobiologi, patogena bakterier, riskbedömning och provtagning, syrnings- och mognadskulturer, mognad och lagring samt tillverkning av mjuka ostar, blåmögelseost och pressad ost. Det blir också en genomgång av hur du styr ystningen och av fel som kan uppstå vid de olika tillverkningarna.

Praktik och teori integreras. Kursen tolkas till svenska.

*Du kommer att delta i kursen tillsammans med studerande på Yh och Starta Eget Mathantverk för vilka denna kurs ingår. Om kursen är fullbokad vid anmälan går det bra att anmäla sig som reserv.*

**DATUM** 8–12 november

**PLATS** Eldrimners mejeri, Ås, Jämtland

**PRIS** 7 500 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGS DAG** 18 oktober



## MEJERI

### NYBÖRJARKURS

## YSTNING PÅ RÄVEN & OSTEN

Välkomna till Eldrimners nybörjarkurs hos Matilda Johansson som sedan år 2013 driver mejeriet Rävén & Osten precis på gränsen mellan Kalmar och Jönköpings län. Vi vänder oss till dig som har drömmar, tankar eller idéer om att arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet, eller möjligtvis har provat hemma i köket.

Under dessa dagar följer vi Matilda i hennes arbete i mejeriet där flertalet prisvinnare från SM i Mathantverk och Ostfestivalen tillverkas; i repertoaren av ostar finns bland annat Lida Blå och Lida Vit som vunnit SM-guld och SM-silver för Rävén's Lilla Röda. I gårdsmejeriet ystas på komjölk som köps från en gård i närheten och vi får vara med om en ystning som ger två olika produkter; stekost och salladsost. Vi gör också färskost och smaksätter den. Det finns möjlighet att köpa osten vi tillverkar.

Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

**DATUM** 22–23 november

**PLATS** Rävén & Osten, Småland

**PRIS** 2 600kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 31 oktober



### NYBÖRJARKURS

## YSTNING PÅ HANSJÖ MEJERI

Välkomna till Eldrimners nybörjarkurs på familjeföretaget Hansjö Mejeri utanför Orsa i Dalarna. Vi vänder oss till dig som har drömmar, tankar eller idéer om att arbeta med hantverksmässig ystning och som inte har någon tidigare ystningserfarenhet, eller möjligtvis har provat hemma i köket.

På Hansjö mejeri görs produkter från gårdens egna KRAV-godkända mjölk från cirka 70 mjölkande kor. Mejeriet har drivits av Kent och Anita Boman Daniels sedan 2006 och är ett mejeri på väg in i framtiden som just nu genomgår ett generationsskifte. Handleder under kursen gör Björn Daniels och Nicolina Gustafsson.

Under kursen får vi en inblick i verksamheten; gården, mjölken, ystning, lagring och försäljning. Vi kommer att tillverka mjuk vitmögelsest och hårdost. Teori och praktik integreras. Frågestund kring ekonomi, försäljning och marknadsföring. Enklare kursmaterial ingår.

**DATUM** 22–23 november

**PLATS** Hansjö Mejeri, Orsa, Dalarna

**PRIS** 2 600 kr + moms

**SISTA ANMÄLNINGSDAG** 31 oktober

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



# MATHANTVERKETS VÄRDE

*Nå fler konsumenter via direktförsäljning*

Platser och datum publiceras på [eldrimner.com](http://eldrimner.com).  
Har du frågor om Mathantverksgårdarna kan du kontakta  
Ida på [ida@eldrimner.com](mailto:ida@eldrimner.com) eller 010-225 34 63.



**ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk