

Branschrådsmöte Jästa drycker 2025

Torsdag 23 januari på distans

Deltog på mötet gjorde:

Camilla Karlsson, Kville ekologiska
Lena Ryberg-Ericsson, Köpings Musteri
Andreas Sundgren, Brännland Iscider
Anders Abrahamsson, Åre Bryggcompagni
Johan Pihl, Mjödhamnen
Viktoria Vestun, Eldrimner
Ida Lundström, Eldrimner

1. Runda runt: presentation och reflektioner från året som gått

Viktoria hälsade alla välkomna och berättade om syftet med mötet som är att ta in viktiga inspel från branschen till Eldrimners aktiviteter och andra aktuella frågor. Det är ett sätt för Eldrimner att vara förankrade i vårt arbete och hitta rätt i vad vi ska prioritera. Branschrådet ger oss också en värdefull inblick i hur det är för mathantverkare. I år är Catrin Heikefelt är föräldraledig och i stället är Ida Lundström med på mötet. Under Catrins föräldraledighet får Viktoria stöttning av andra på Eldrimner.

Anders har drivit Åre Bryggcompagni sedan 2012 och fokuserar på hantverksbrygging av öl utan tillsatser eller processhjälpmedel. De har alltid hållit fast vid att låta processerna ta sin tid, vilket gör att deras öl får en kvalitet och karaktär de vill stå för. Det gångna året har varit ett av de bästa hittills och de ser tydliga tecken på att marknaden börjar uppskatta hantverk mer. Det har blivit mer tydligt att även många mindre bryggerier arbetar med olika processhjälpmedel vilket gör att de känner att deras hantverksmässiga tillvägagångssätt har en särskild plats på marknaden. Anders tycker sig också se en återgång till mer klassiska ölstilar, vilket är positivt för verksamheten.

Andreas som driver Brännland Iscider rapporterade att året varit bra, även om exporten varit lite utmanande. På Systembolaget ökade försäljningen med 1,5 % under året, vilket är en mycket positiv utveckling även om det kanske inte låter så mycket. I september avslutades ett projekt i vilket det planterats 12 000 träd i Norrland som en del av företagets hållbarhetsarbete. En annan stor framgång för iscider var att drycken återigen serverades på Nobelmiddagen, denna gång tillverkad av Bute iscider. Att det aldrig tidigare funnits något svenskt vin på Nobel, men att två isciderproducenter nu haft produkter på Nobelmiddagen visar att dessa håller hög kvalitet.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Camilla startade Kvillinge Kombucha år 2015 och föregående år har varit det bästa försäljningsåret hittills, ett långsiktigt resultat av allt nedlagt arbete. Fokus under året har legat på företaget och produktionen. En stor förändring har varit den ökade igenkänningsfaktorn för kombucha, då fler vet vad kombucha är och har en större medvetenhet kring produkten och marknaden växer. Camilla har även börjat producera alkoholhaltig kombucha, vilket känns extra spännande med tanke på hur gårdsförsäljningen utvecklas. En annan höjdpunkt under året var att Camilla tävlade i Barcelona med sin dryck ”jun” som tog guldmalj, vilket också gav effekt på försäljningen.

Lena från Köpings musteri rapporterade att skördeåret 2024 var mycket bra vilket innebar en intensiv höst med mycket mustning. Kanske blir nästa år lugnare då träden troligen behöver vila. Vad gäller cider så blir drycken mer och mer vedertagen även om den behöver särskiljas ännu mer. Köpings musteri kommer att öppna restaurang till sommaren där studiebesök kan tas emot, provningar hållas och det kommer att erbjudas goda kombinationer av mat och dryck. Lena är även med i en projektansökan om svensk dryck tillsammans med LRF och Grönsakshallen Sorunda. Gårdsförsäljningen är också på gång, vilket föreningen Svenska must- och ciderproducenter jobbar en hel del inför.

Johan är ny medlem i branschrådet. Han driver Mjödhamnen sedan år 2007. Företaget startade som en importfirma. Sedan 2009 har man egen produktion i en ombyggd buss. De första åren var verksamheten mobil och då var tanken att göra många olika drycker av lokal honung, men nu är bussen parkerad i en lokal och fokuset är istället på att göra ett färre antal olika drycker.

Vad gäller Eldrimner så berättade Viktoria att verksamheten nu är upphandlad av Jordbruksverket från och med höstterminen 2024 till och med vårterminen 2027 samt att det kommit besked om finansiering från Landsbygds- och infrastrukturdepartementet för 2025. Finansieringen ligger på samma nivå sedan många år men alla kostnader har ökat vilket betyder att tre tjänster kommer att försvinna vid halvårsskiftet (två formgivare och en fika/städansvarig).

2. Återkoppling från föregående möte

Anteckningarna från föregående möte som var på Kvarnå Hantverksvinäger gick igenom översiktligt. Flera av punkterna återkommer under dagens möte.

Önskemål på aktiviteter från förra årets möte var:

- **Analyser man kan göra själv och/eller hur resultat från laboratorier kan tolkas.** Detta ledde till att Viktoria kom i kontakt med Nan Albertson på Beer Labs. Det ordnades sedan ett webinarie med Nan, dock på tema felsemaker i cider och öl. Detta blev populärt och kommer köras igen i mars detta år. Andreas berättade han anlitar Nan för hjälp med kvalitetssäkring och att hon är kunnig inom området. Lena påpekade att





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

det är andra parametrar som gäller för cider så det gäller att säkerställa att hon har kunskap även inom det alternativt hitta någon annan som kan det. I Norge har man satsat på god tillgänglighet på laboratorier som även erbjuder rådgivning kring cider vilket tyvärr saknas i Sverige.

- **Lokalutformning för nystartade** för att uppfylla kraven på livsmedelslokaler. Anna och Ida på Eldrimner ordnade under 2024 ett webinarie om "Enkla lokaler" med Per Nilsson, som även kommer ges igen till våren.
- **Hur man går till väga som ny leverantör börja sälja på Systembolaget.** Detta önskemål ledde till en kontakt med Fredrik Arenander på Systembolaget som kommer att hålla ett webinarie för Eldrimners räkning den 11 mars.
- **Hur Systembolaget jobbar med förpackningar.** Detta önskemål har Eldrimner inte tagit vidare än. Rådet menar att det är högst aktuellt att göra det. Frågan om förpackningar generellt blir mer och mer viktigt att ha koll. Ett exempel är att höjningen av panten kom utan förvarning. Denna ökning på 100 % (från en till två kronor) kommer till stor del att "äta upp" vinsten med den sänkta alkoholskatten för mikrobryggerier. Det är även viktigt att hänga med i vad som händer kring producentansvar för förpackningar.
- **Vad som behövs för att starta kombuchatillverkning.** Under 2024 ordnade Anna på Eldrimner ett webinarie under rubriken "Vill du bli mathantverkare" med Camilla som blev mycket lyckat. Många som deltog då önskade en lite längre distanskurs om kombuchatillverkning, så nu är planen att få till en sådan under kommande år.

På förra årets möte var utbildningsledare Katrin Sahlin med och det diskuterades att det fortfarande var aktuellt med en kortare YH-kurs för BFG, vilket ledde till ett andra försök att lämna in en sådan ansökan. Även denna gång fick Eldrimner tyvärr avslag, troligen på grund av för dålig förankring i branschen. År 2025 är det inte aktuellt att göra en ny ansökan då Katrin Sahlin är sjukskriven och Catrin Heikefelt är föräldraledig, men inför året därpå kommer avslagsbeskedet och läget att analyseras, vilket gör att det inför år 2026 kan bli aktuellt att söka igen för en YH-kurs alternativt att planera för en Starta-eget- utbildning.

Arbetet med Förenkla För Företag samt SM återkommer vi till under respektive punkt.

3. Kurser och aktiviteter

För aktiviteter inom området Bär-, frukt- och grönsaksförädling, se bilaga. Tyvärr anas en trend med att det är svårare att få deltagare till kurserna och att branschansvariga inom Bär-, frukt- och grönsaksförädling får jobba mer med marknadsföring för att fylla kurserna. Ibland blir det för få deltagare på grund av dålig tajming men även deltagarnas ekonomi tros spela in. Några kurser har ställts in av andra orsaker, t ex då kursledare blivit sjuka. Eldrimner har inte mycket statistik eller underlag men generellt verkar mathantverkarna ändå ha en stabil utveckling och känslan är ett sker en liten men stadig tillväxt. Rådet kände också igen detta och menade att som konsument ser man lite mer mathantverk i butikerna. Till exempel har flera ICA-butiker i





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Norrbottnen börjat erbjuda fler produkter från lokala mathantverkare. Butiken Gårdshem har också fått mer uppmärksamhet och verkar gå bra, vilket är ett positivt tecken. Noah Local Foods har även gjort ett fantastiskt arbete med att hjälpa lokala producenter att nå ut med sina produkter i butikerna, och detta är sannolikt ett resultat av deras satsning. Tyvärr har saluhallen i Vännäs stängt ned, vilket är synd för den lokala mathantverksmarknaden.

Del flesta genomförda aktiviteter 2024 och önskade inför 2025 diskuterades under punkter "Återkoppling från föregående möte". Utöver detta ordnades också distanskurs om glögg under 2024 som förhoppningsvis kommer att upprepas under året, men i form av en praktisk workshop redan i september.

Fler önskemål från rådet inför 2025 var

- **Något inför gårdsförsäljningen av alkohol.** Det första steget blir att Eldrimner själv orienterar sig i detta. Svenska Must och Cider Producenters (SMoCP) sitter med i Folkhälsomyndighetens referensgrupp för att bidra till arbetet framåt och hur det ska fungera praktiskt kring gårdsförsäljningen. Lena berättade att Sveriges alkoholproducenter ska träffas den 24/1 för att sätta ihop en lista på det som behöver tydliggöras. Folkhälsomyndigheten har också en lista med frågor på sådant de funderar på i arbetet med att ta fram vägledningar. Eldrimner har ingen representant i Folkhälsomyndighetens referensgrupp och kommer därför att delta i SMoCPs webinarie på tema gårdsförsäljning av alkohol den 13 februari för att uppdatera sig. Förslagsvis kan Eldrimner och SMoCP sedan prata ihop sig för att på bästa sätt komplettera varandras aktiviteter kring gårdsförsäljningen. Det som behövs är troligen en aktivitet som hjälper mathantverkare att få reda på vad som gäller och hur allt fungerar.
- **Erbjuda studiematerial inför kunskapstest för provsmakningstillstånd.** För att få provsmakningstillstånd behöver man göra ett kunskapstest. Inför detta finns studiematerial går att köpa. Det vore bra om Eldrimner kunde erbjuda ett motsvarande material och kanske kunde göra online kurser om detta. Troligen kommer provsmakningstillstånd vara ett krav för gårdsförsäljning så det är en aktuell fråga för många.
- **Nybörjarkurs i cidertillverkning** med Johan på Pomologik vore bra om det ordnades igen. Svenska Must & Ciderproducenter har fortsättningskurser som kan fånga upp dem som vill fördjupa sig.
- **Ölbrygning med svenska råvaror.** Ölbrygning på svenska råvaror har verkligen tagit fart. Dryckesjournalisten Sanna Lindberg har gjort ett fantastiskt jobb med att driva området framåt. Anders hade en diskussion på en festival i Malmö där de tog upp vad som är en svensk ölstil och någon föreslog att det skulle vara smaksättningar med t ex lingo. För Anders handlar det mera om att använda svensk malt och humle. Tidigare har det funnits vissa kvalitetsproblem hos dessa råvaror, men det är inte längre ett hinder. Dock är fortfarande inte helt enkelt att få tag på svenska råvaror, men det blir sakta med säkert bättre. De mälterier som finns i Sverige idag är Warbo kvarn och Viking malt samt någon mer i väldigt liten skala. Det är också intressant att jobba vidare kring vilka ölstilar som kan vara lämpliga att brygga med svenska råvaror. Sverige har





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

en lång tradition av ölbrygging i vilken man kan hitta historisk bas att komplettera och sedan befästa den stilen. Anders förslår att ölstilarna delas in efter hur de jäses eftersom jästen är grundläggande och det som "gör" ölen. Hans förslag är att dela in i tre klasser: underjäst öl, överjäst öl och vildjäst öl.

Deltagande i andras aktiviteter

- Eldrimner kommer närvara vid **Svenska dryckesfestivalen** 7–8 februari, Stockholm som ges parallellt med Ostfestivalen. Ur branschrådet kommer Köpings musterier, Mjödhamnen och Qvillinge att finnas representerade samt Hjulsjö 103 som är med i Eldrimners mathantverksråd, för att nämna några av det 20-talet mathantverkare som kommer vara på plats.
- Lena berättade att ett nordiskt cider-evenemang, NICA (Nordic international Cider Awards) kommer till Sverige (Malmö) i november, vilket är bra att bevaka.
- Apimondia är ett världsevent för biodlare som år 2025 kommer hållas i Köpenhamn. Eldrimner känner till eventet men har inte diskuterat ev. närvaro där.

4. SM i Mathantverk

Den 19–20 september 2024 ordnade Eldrimner SM i Mathantverk i Växjö. Tävlingen hölls samtidigt som MAT2024, som är ett stort, årligt matevenemang. I år samarbetade Eldrimner med Växjö & Co, som verkar för att stärka besöksnäringen i Växjö. Antalet tävlingsprodukter slog återigen rekord. Sammanlagt tävlade 218 mathantverksföretag med 697 produkter i 49 olika klasser i årets tävling. Eldrimner planerar för att genomföra SM under hösten 2025 vid ungefär samma tidpunkt som vanligt. Än finns inget bestämt kring datum eller plats utan detta kommer kommuniceras ut senare i vår.

Förra året förslög rådet en övrigt-klass för olika fermenterade drycker (shrub, vattenkefir, mjöd, öl och fruktvin eller druvvin). Kombucha och cider föreslogs att fortsatt erbjudas som egna klasser men med möjlighet att slås samman i den övriga klassen om det är få deltagare. Dessa klasser erbjöds som planerat. Medan kombucha blev en klass med 18 produkter blev det för få produkter i ciderklassen som fick tävla i övrigt-klassen som totalt hade 10 bidrag.

Frågan är om det är någon mening att erbjuda ciderklassen när så få tävlar, kanske lockar Cider-SM mer? Lena tyckte inte att Eldrimner skulle ge upp Ciderklassen utan se detta som ett bra tillfälle att differentiera hantverks cider och jobba för en kvalitetshöjning i branschen. Det vore bra om det fanns ett dragplåster för öl, liksom Sanna Lindberg som jobbar med öl. Rådet föreslog att Eldrimner kontaktar Johan Sjöstedt angående detta.

En ny klass i SM blev klassen svenskt hantverksöl som togs fram i samarbete med dryckesjournalisten Sanna Lindberg. All humle och all malt var tvungen att vara 100 % svensk. Ev. annan smaksättning kunde vara utländsk, vilket ingen tävlande som nyttjade. Klassen blev av och öl på svenska råvaror har generellt fått ett genomslag tack vare Sanna. Eldrimners tanke är att köra klassen 2025 igen på samma sätt men att lägga till att man vid anmälan även ska



ange ölstil. Anders tyckte det vore bra och föreslog att ett ytterligare steg framöver skulle vara att definiera ölstilen mer och erbjuda tre klasser: underjäst, överjäst och vildjäst.

Rådet diskuterade frågor som inkommit inför 2025

- **Förfrågan om att tillåta alkoholjästa drycker i klassen kolsyrad dryck.** Nu är klassen tänkt endast för alkoholfria drycker, även om inte tydligt framgår i klassbeskrivningen. Frågan är om vi vill bredda klassen eller hålla den till endast alkoholfritt, såsom t ex läsk. Fördelen med en bredare klass är att få in fler bidrag så den kan bli av. Det finns ett intresse att göra kolsyrade drycker, men för få tävlade i fjol för att klassen skulle bli av. Exempel på kolsyrade alkoholjästa drycker är mölska och alkoholfri kombucha. En risk med att bredda är att man tex kan få in kolsyrad cider, som då inte uppfyller kraven i den ordinarie ciderklassen.
- **Finns behov av att förtydliga i vilka klasser dryck av te är ok/inte ok med tanke på krav på inhemska råvaror.** I kombuchaklassen finns ett undantag inskrivet som säger att huvudråvaran, te, inte behöver vara inhemsk. I övriga klasser ska därmed huvudråvara vara inhemsk. Hur ska Eldrimner hantera t ex jun som innehåller te men också svensk honung. Detta har tillåtits hittills i klassen övriga fermenterade drycker. Ett annat exempel är en förfrågan om att tävla med kolsyrad kombucha i klassen kolsyrad dryck. Drycken uppfyller då inte det generella kravet på inhemsk råvara. Kombucha har egen klass men där är det inte tillåtet med kolsyra. Frågan är om det ska vara undantag för te i kombucha i alla klasser, te krävs för att göra kombucha annars blir det en annan dryck. Camilla som gör kombucha kan bistå med inspel kring detta i efterhand, Viktoria kontaktar henne angående dessa frågor.

5. Eldrimners arbete med att förenkla för företag

Ida Lundström berättade om Eldrimners arbete med att förenkla för företag. Dels har Livsmedelsverket hört av sig och önskat förslag på regelförenklingar, vilket Eldrimner kommer att svara på. Dels informerade Ida om nuläget kring producentansvar för förpackningar, vilket Eldrimner kommer bevaka framöver.

Särskilt inom området Jästa drycker har det hänt mycket under år 2024. Viktoria och Ida tackade rådet för all hjälp de bistått med.

Angående **differentierad alkoholskatt** så lämnade Eldrimner in ett svar där det bland annat framfördes att fler drycker än öl borde omfattas. Rådet tycker att denna fråga bör tas upp framöver. Även SMOCP kommer fortsätta jobba med detta politiskt, men inte förrän gårdsförsäljningen kommit på plats.

Andra frågor som rådet diskuterat under året var en ansökan om **Skyddad geografisk beteckning för traditionell svensk cider**, vilket Eldrimner lämnade in ett remissvar angående. Eldrimner har även, efter dialog med branschrådet, lämnat in inspel kring **nya handelsnormer för cider och perry**. Det blir intressant att se vad som händer kring detta framöver, Eldrimner kommer fortsätta bevaka frågan.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Ytterligare en utmaning som rådet lyfte var **Systembolaget**. Administrationen och logistiken har växt mycket de senaste åren vilket gör det tar numera tar mycket tid. För effektiv hantering krävs ofta en importfirma som sköter detta, vilket små företag kanske inte har råd med. Det finns också några farhågor kring hur Systembolaget kommer hanterat sortimentet för Lokalt & småskaligt när gårdsförsäljningen blivit verklighet. Generellt önskade rådet att Systembolagets uppdrag lyfts och diskuteras. Det vore troligen bra om branschorganisationer och aktörer jobbade tillsammans i denna fråga, dvs utöver Eldrimner även t ex Sveriges Oberoende Bryggerier, SMOCP, LRF mat & dryck, olika vinorganisationer mfl. Det som borde diskuteras ä allt från volymkrav till miljö- och hållbarhetsarbete och att lyfta svenska drycker. Särskilt hållbarhetsarbetet borde synkas med livsmedelsstrategin. Det behövs också nya sätt att mäta hållbarhet behövs. Nu önskas det att t ex att dryckerna ska buteljeras på PET-flaskor, men det går inte för små företag, som dock är hållbara i många andra aspekter så som social hållbarhet, produktion av svenska råvaror osv. Kanske studenter få i uppdrag att titta ett bättre sätt att värdera och poängsätta hållbarhet. Detta rör inte bara jästa drycker utan allt mathantverk.

6. Avrundning

Viktorina informerade kort om avtal och fakturering. Stort tack till Andreas som deltog i mötet för sista året. Tack också till alla deltagare, ör viktiga synpunkter. Uppstår behov under året, exempelvis kring frågor som rör remisser, YH-kurs med mera kommer rådet att kontaktas för inspel. Alla i rådet är också alltid mycket välkomna att spontant höra av sig med idéer och funderingar till Eldrimners branschansvariga.

Nästa års möte blir troligen på plats hos någon i rådet. Som ny medlem till nästa år föreslogs t ex Elisabeth Knöppel, Sören på Lappland Berries eller någon som producerar bärvin.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Bilaga: Genomförda aktiviteter bär-, frukt- och grönsaksförädling 2024

Nybörjarkurser	
Hantverksglass x 2	Joachim Hollander
Mustning av äpplen	Katarina Holmberg
Cider på svenska	Johan Sjöstedt
Kola, kolasås och fudge	Frida Knape
Grundkurser	
Konservering av bär-, frukt- och grönsaksprodukter, distans	Catrin Heikefelt, Viktoria Vestun
Torkning av bär, frukt och grönsaker	Viktoria Vestun
Kokade produkter av bär och frukt	Viktoria Vestun
Fördjupnings/specialkurser	
Ta nästa steg med din marmelad	Yvonne Björ
Workshop: Kolsyresättning av bär- och fruktdrycker	Rasmus Johansson, Catrin Heikefelt
Ta din glögg till nya nivåer, distans	Åsa Orsvärn
Webbinarier	
Märkning – vad ska jag skriva på etiketten	Catrin Heikefelt
Etiketter – hur gör man?	Rasmus Johansson, Anna Biärsjö
Identifiera och förebygg felsmaker i öl och cider	Nan Albertsson

