

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.

Det 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 vågen 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 Særinner som blev en mötesplats för mathantverkare. Den blev nationell genom samarbete med dåvarande Glesbygdsverket. Till hösten kommer Eldrimner att arrangera det tionde Særinner. SM i Mathantverk, som först hette Særinner 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 lärarika 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



Hermannsdorfer
Tyskland



Christèle Droz-Vincent



Michel Lepage



Jürgen Körber

FOTO Stefanie Schmid

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



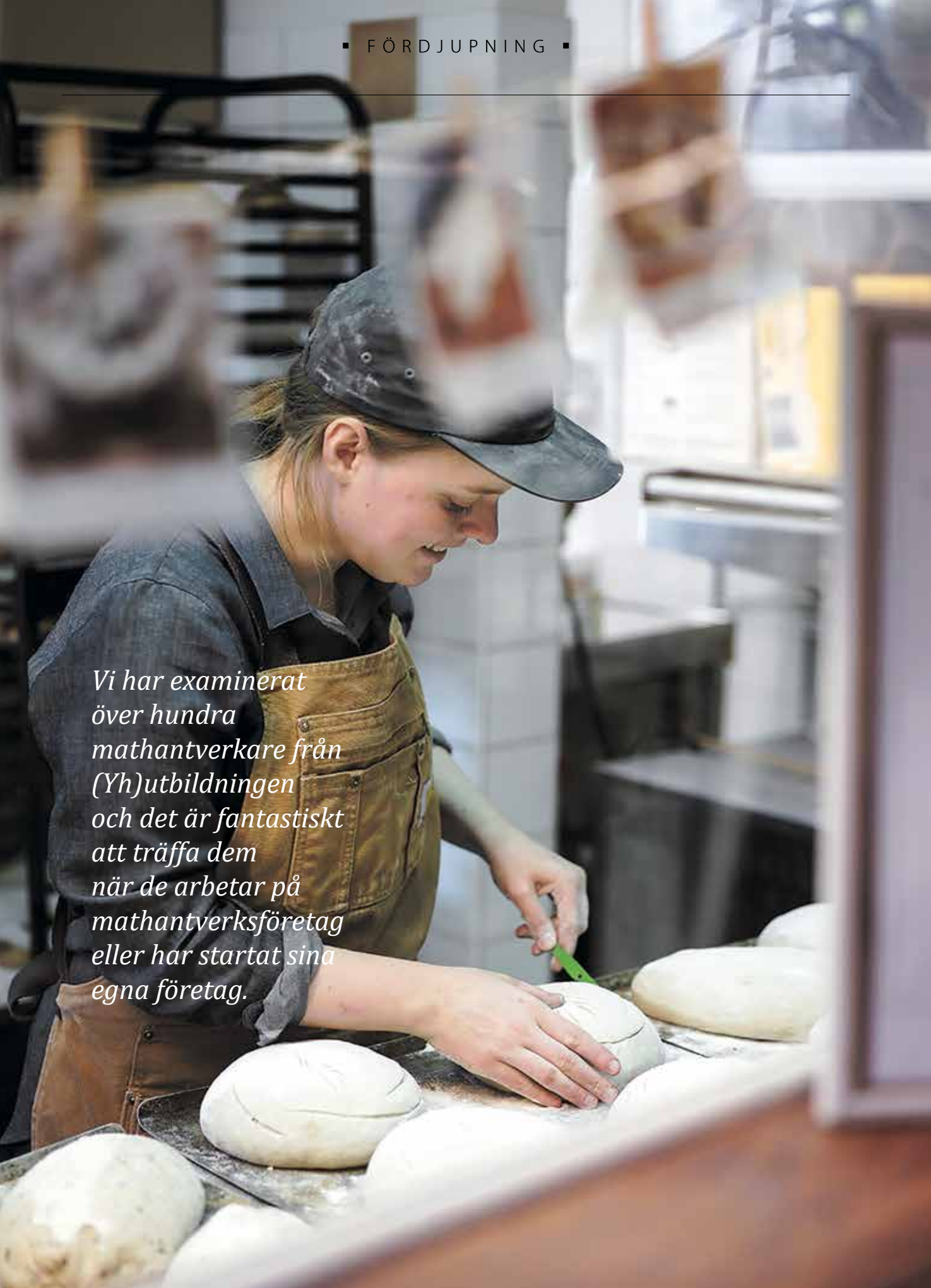
Eldrimmer certifierat mathantverk. Begreppet mathantverk, som först hade betraktats av många som något konstigt, hade nu blivit eftertraktat. Alla möjliga började använda det på produkter som vi inte var överens om var mathantverk. Mot den bakgrunden började den självkontrollerande certifieringen ta

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 2011 och utifrån den utvecklades också appen Mathantverk 2013.

A woman in a bakery, wearing a dark cap and a brown apron over a dark shirt, is smiling as she works with dough. She is using a green tool to shape a round loaf of dough on a metal tray. Several other round loaves are visible on the tray in the foreground. The background is slightly blurred, showing a bakery setting with shelves 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 kompetens-
senter for eldre

