

*Kunskapen var
självskriven förr när
du producerade allt
du åt själv, men så är
det inte nu, eftersom
kopplingen är bruten
för länge sen.*





JOHN, KORVEN OCH KUNSKAPEN

REDAN NÄR HAN VAR LITEN VÄCKTES JOHN LODINS MATINTRESSE. SEDAN JOBBADE HAN SOM KOCK OCH VALDE DÄREFTER ATT GÅ ELDRIMNERS ETTÅRIGA YRKESUTBILDNING I MATHANTVERK. NU ÄR HAN ANSTÄLLD PÅ UNDERSÅKERS CHARKUTERIFABRIK OCH DÅ INGÅR DET I JOBBET ATT BÅDE TILLVERKA CHARKPRODUKTER AV HÖGKVALITATIVA RÅVAROR OCH ATT UTBILDA KUNDER OCH STJÄRNKOCKAR.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard



utkanten av Undersåker i västjämtland ligger Undersåkers Charkuterifabrik i ett rött hus ett stenkast från E 14 strax nedanför en höjd med nybyggda villor. Här, en mil från Åre, och vid vägskalet till klassiska jämtländska fjällorter som Vålådalen, Trillevalen och Edsåsdalen bor några hundra personer. Charkuterifabriken drivs av bygdens son, kocken Magnus Nilsson, som även driver den uppmärksammade restaurangen Fäviken Magasinet längre in i fjällvärlden. John Lodin har jobbat på Undersåkers Charkuterifa-

brik sedan i höstas, då han flyttade till Åre.

– Jag har alltid tyckt mycket om mat. Under min uppväxt lagades det mycket mat hemma och jag har också alltid gillat att laga mat av bra råvaror, gå på restaurang och resa till matintressanta regioner, berättar han.

Som ung testade John många olika yrken, men efter ett tag valde han att utbilda sig till kock.

– Jag var less på mitt jobb i byggbranschen och var lite avis på dom som fick jobba med mat. Jag tänkte att i ett kök skulle

jag kunna ha kul.

Han tycker att det är värt mycket att jobba med något han är intresserad av.

– Om någon skulle ge mig en stor säck med pengar kanske jag inte skulle jobba, men fram till den dagen så måste jag ju förvärva min inkomst på något sätt och då känner jag att det är lyxigt att kunna kombinera det med något jag är intresserad av.

JOHN VÄXTE UPP i Stockholm och flyttade till Jämtland 2014, eftersom hans sambo fick jobb i Östersund.



– Jag hade varit i Åre och åkt bräda, annars hade jag inte så mycket förkunskap om regionen, berättar John.

I Östersund hade vid den tiden en nyskapande restaurang vid namn Jazzköket ganska nyligen öppnat. Restaurangen satsade på råvaror från närområdet och hade ett tydligt hållbarhets- och småskalighetstänk.

– Vi började gå dit och äta och jag kände att jag skulle kunna jobba där. Därför bad jag att få provjobba och det funkade bra, så jag blev kvar.





John jobbade något år innan han kom på att han ville vidareutbilda sig. Han sökte den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen på Eldrimner och blev antagen. Efter utbildningsåret väntade nya jobbmöjligheter på honom.

– Jag slutade på Eldrimner på tisdagen och började jobba på onsdagen. Då öppnade de som driver Jazzköket en saluhall i närheten av restaurangen.

På saluhallen blev John kvar i drygt två år, men sedan gick flytten till Åre. Då hade John flera olika jobberbudanden. Bland annat från Undersåkers Charkuterifabrik där John tillbringat en av sina praktikperioder under yrkeshögskoleutbildningen, där han valt charkuteri som inriktning.

– Ju fler människor du träffar inom den bransch du vill verka i, desto fler dör-rar kommer att öppna sig för dig. Men det gäller förstas att du tar vara på de chanser du får.

Utbildningen som John gick innehåller hälften teori och hälften praktik.

– Riktig praktisk erfarenhet ger dig den kunskap du behöver.

En annan praktikperiod gjorde John hos Taylor och Jones, som var ett av de företag som tidigt ökade intresset för att tillverka korv i Sverige. Kanske var det just deras färskkorvares förtjänst att det blev charkuterist John utbildade sig till.

– Som många andra stockholmare hakade jag på korvtrenden som spreds

över landet. Jag provade också på, med blandade resultat. Som kock tar man ofta korv eller pastej, för given, men jag började tänka mycket på vem det är som gör den här produkten innan den kommer till restaurangen och jag ska tillaga den här.

Han ser sitt jobb i dag som det bästa av två världar.

– Det växlar mellan att jag får pyssla i fred, självklart i ganska högt tempo, men det bryts av när det kommer kunder till butiken. Jag gillar det. Det är kul att få ett utbyte med en främling, säger John.

Butiken i Undersåker har flera funktioner. Dels kan man köpa produkterna som tillverkas där, och dels ser man rakt in i produktionslokalerna genom stora fön-



Jag skulle faktiskt vilja ändra hela skolsystemet. Matematik och svenska är bra att kunna och det går säkert pytsa in lite undervisning om gamla kungar, men jag skulle vilja att det också lärdes ut vad vi människor behöver för att fungera, vad vi behöver stoppa i oss under en dag och var det kommer ifrån.

ter. Det är medvetet och viktigt för företaget. Vi har inga hemligheter för våra kunder och det är vi stolta över, står det på deras hemsida. Där passar John väl in. Han vill gärna förmedla den kunskap han har även till kunderna.

– Vi som producerar säljer också. Det gör det enklare att berätta och förklara. Våra produkter kanske kostar något mer än konventionella charkuterier, men de är producerade utan en massa fuffens och av en råvara där djuren har levt ett bra liv. Vi har också lyxen och möjligheten att kunna förklara tillverkningsprocedurerna.

John menar att de vinner på att försöka utbildna sina kunder.

– Jag tycker att kunskapen om det vi

äter är ganska låg hos gemene person. Närmre storstäderna tror jag att kunskapen nästan är obefintlig. Där finns inga bondgårdar där du kan se grisen springa omkring. Det enda du ser är förpackningarna i charkdisken.

John skulle gärna se att eleverna lärde sig mer i skolan om näringslära och om vad olika produkter innehåller.

– Jag skulle faktiskt vilja ändra hela skolsystemet. Matematik och svenska är bra att kunna och det går säkert pytsa in lite undervisning om gamla kungar och slaget vid Hastings också, men jag skulle vilja att det också lärdes ut vad vi människor behöver för att fungera, vad vi behöver stoppa i oss under en dag och var det

kommer ifrån.

Han tror att de kunskaperna har gått förlorade i vår nya tid.

– Den kunskapen var självskriven förr när du producerade allt du åt själv, men så är det inte nu, eftersom kopplingen är bruten för länge sen.

John berättar att det ibland kommer in kunder som inte har någon aning om hur maten de köper produceras.

– Det är härligt om jag kan tända en liten gnista hos någon och har hjälpt dem att göra lite bättre val angående vad de stoppar i sig.



Lufttorkat	
Spise skinka	12mm 140:-/kg
Gjørnreke	7mm 110:-/kg
Gjørnkind	4-6mm 80:-/kg
Isterhind	75:-/kg
Kotlett	80:-/kg
Salami	
Kallrikt salami	65:-/kg
Vit salami	75:-/kg







Fabriken i Undersåker har filosofin att göra svenska charkuterier av jämtländska råvaror. Målet är att det som produceras inte ska bli till lyxprodukter för få, utan vardagsmat för många. Grunden till deras produktion är råvaror av hög kvalitet.

– Det går inte göra perfekt korv utan perfekt kött. Vårt griskött kommer från Eriksgården i Trångsviken några mil bort. Där mår grisarna bra. Vi jobbar bara med bönder där vi har koll på hur deras råvara ser ut, säger John.

För honom är det en mycket viktig aspekt.

– För mig är det a och o för alla ställen jag jobbat på. För mig är det extremt viktigt hur djuren fått leva, innan de blir råvara i de produkter jag tillverkar.

Undersåkers Charkuterifabrik ingår under samma paraply som restaurangen Fäviken Magasinet som även den drivs av kocken Magnus Nilsson. De senare

åren har den blivit en av Nordens mest uppmärksammade restauranger. Restaurangen och charkuterifabriken samarbetar tätt. Bland annat får kockarna från Fäviken jobba som lärlingar på charkuteriet. Det utbytet uppskattar John mycket. Han uppskattar även att de produkter han och kollegorna tillverkar i fabriken serveras på restaurangen.

– Det är superroligt. Det är höga krav på kvaliteten därifrån och jag måste göra bra ifrån mig och höja min nivå. Det är också roligt med alla kockar som är hos oss. De är väldigt kompetenta, men jag har något att lära dem också. Det är smickrande att vara en del av allt detta, konstaterar John.


Att Undersåkers Charkuterifabrik är så starkt sammankopplad med Magasinet Fäviken lockar även en hel del kunder.

– Det är en sak att göra bra grejor. Det är en annan sak att nå ut med de grejorna

och då är det självklart väldigt gynnsamt att vara associerad med en restaurang av den kalibern, säger John.

De kunder som är på väg till eller från restaurangen i Fäviken kommer ofta in i Charkuterifabriken och handlar. Många av dem är internationella besökare, som kanske kommit till den här delen av världen enbart för att gå på restaurangen.

– Mycket av det vi producerar skulle nog de flesta förknippa med svenska matrader, även om vi lånat teknik från andra länder, och det är väldigt roligt och givande att presentera produkter för någon som aldrig ätit något liknande. Det har gett mig själv ny kärlek till vårt eget matarv. Jag har blivit påmind om allt det fina vi har. Där har Magnus och Fäviken gjort väldigt mycket för att framhäva det som är unikt för den nordiska regionen. //

A man with a white cap and apron stands in a curing room. He is surrounded by hanging sausages and chains. The lighting is dramatic, highlighting his face and the textures of the meat and chains.

Det är extremt viktigt hur djuren fått leva, innan de blir råvara i de produkter jag tillverkar. För mig är det a och o för alla ställen jag jobbat på.