Jurygrupper SM i Mathantverk 2026

	Kategori	Klasser	Juryordförande	Jurymedlem	Jurymedlem	Jurymedlem	Protokollf HKR
1	Bageri	Bullar	Gustav Fagerman	Sandra Grahn, Kock Kristianstad kommun	Marcus Nyström, Lokalproducerat i Väst	Karin Wendin, Högskolan i Kristianstad	
2	Bageri	Knäcke & hårt tunnbröd / Mjukt tunnbröd / Surdegsbröd av vete	Emanuel Eskilsson	Lars Schmidt, Kock Nosaby Skola	Matilda Runesson, YH-akademin	Ella Nilsson, Tunnbrödsakademin	
3	Bageri	Övrigt bröd / Surdegsbröd av råg	Caroline Lindö	Anders Persson Gudmandsen, Kock Kristianstad	Anna-Karin Quetel, Stockholm Resilience Centre, Föreståndare PLATE	Oskar Karlsson, Gårdens mathantverk	Jessica Hanglund, HKR
4	Bageri	Smaksatt bröd / Surdegsbröd av vete	Marqus Östing	Petra Blom Johansson , Kristianstad kommun	Kristina Hansén, Land Lantbruk	Magnus Gröntoft, Ny Nordisk mat	Julia Bergström, HKR
5	Bageri	Surdegsbröd av vete	Kim Lundh	Niclas Odebrant, Kock Kristianstad kommun	Hanna Ottosson, Produktutvecklare	Lena Kansbod, Landsbygdsutvecklare Ludvika kommun	
6	Bageri	Smaksatt bröd	Maria Printz	Eva Turesson, Restaurang Allé	Erik Khlstrand, HKR	Simon Nordman	
7	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Vinäger / Mjölksyrade grönsaker	Stefan Eriksson	Jennifer Sjöberg, Kock Kristianstad kommun	Jenny Neikell, Surtanten	Ragnar Martinsson, Kock	
8	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Senap / Sylt	Malin Söderström	Richard Scholtz, Grönsakshallen Sorunda, Kock	Jessica Jenemyr, Gastronom, Högskolan Kristianstads analytiska panel, produktutvecklare Green Dairy	Linda Elverstig, Matvärden	
9	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Kryddad marmelad	Carina Brydling	Anna-Karin Karlsson, Marknadschef RISE	Per Nilsson, Profox	Dan Waidringer, Kock	
10	Övrigt mathantverk	Kola, fudge & kolasås / Glass & sorbet	Joel Lindqvist	Annie Hesselstad, Köksmästare Niehku Mountain villa, konditor	Ingela Stenson, Chefredaktör, Livsmedel i Fokus	Emil Blauert, Good Food Capital	
11	Bär-, frukt- och grönsaksförädling / Övrigt mathantverk	Klassisk marmelad / Innovativt mathantverk	Lena Flaten	Rasmus Larsson, Kock	Klara Bäth, RISE, bioekonomi och hälsa, avd jordbruk & livsmedel	Linda Dahl	
12	Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Chutney / Övriga bär-, frukt- & grönsaksprodukter	Erik Måneld	Lisa Lönner Pulkkinen, Husmor Lisa, Tomatförädlare	Sara Haglund, Mathantverksentusiast	Jill Axelsson Pabst, Turistrådet Västsverige	
13	Bär-, frukt- och grönsaksförädling / Övrigt mathantverk	Ättiksinläggningar / Baljväxt- och svampprodukter / Kola, fudge & kolasås / Övriga bär-, frukt- & grönsaksprodukter	Erik Videgård	Lisa Lemke, Kock	Emanuel Eriksson, Kålrotsakademin	Olga Grönvall Lund, Reformaten	
14	Charkuteri	Torkat kött / Värmebehandlad korv / Övriga charkuterier	Niklas Sundström	Klaus Thomas Dudenhofer, Kostchef	Annika Lindhe, Smakäventyr	Henrik Björnfot, Enhetschef Livsmedelsverket	
15	Charkuteri	Lufttorkad korv / Leverprodukter / Övriga charkuterier	Jurgen Körber	Alexander Wukg, Matbyrån Gotland, Kock	Jens Thulin, Mylla mat	Rickard Backskog, Kock, Torsta	Susanne Jaeggi, Tolk
16	Charkuteri/Fiskförädling	Inlagd fisk / Övrig sjömat / Färskkorv	Jon Randow/Viktor Vesterberg	Jon Randow/Viktor Vesterberg	Eva Jilkén, Slow food Skåne, jurist och utbildare inom måltidsturism	Karin Lind, Systembolaget	
17	Fiskförädling	Gravad fisk / Kallrökt fisk / Varmrökt fisk	Ilona Miglavs	Björn Malmsten, Kock	Linda Frithiof, Sjömatsfrämjandet Svensk Fisknäring	Viktoria Olsson, Agronom, Högskolan i Kristianstad	
18	Hantverksdryck	Kolsyrad dryck / Glögg / Bär- & fruktdryck	Mats Carlehög	Bella Porcile, Dryckeskonsult och författare	Åsa Orsvärn, Glöggexpert	Camilla Wahlman, Sommelier, journalist	Tor Eriksson, HKR
19	Hantverksdryck	Kombucha / Äppelmust & juice	Kimmo Rumpunen	Daniella Lundh Egenäs, Sommelier	Julia Skentelbery, TADAH kafferosteri	Eva Backen, Sensoriker	Sandra Hillefall, HKR
20	Hantverksdryck	Svensk hantverksöl / Cider / Äppelmust & juice	Sanna Lindberg	Robert Andersson, Ölkreatör och projektledare mat/dryck	Nan Albertson, BeerLab	Laurel Ekström, Slow Food	
21	Hantverksdryck	Jästa drycker / Vin / Bär- & fruktdryck	Linda Perez	Carolina Soudah, receptkreatör & sommelier	Ellen Almqvist, Far i Hatten	Frida Fredh, Sommelier	
22	Hantverksdryck / Mejeri	Saft och extrakt/ Bär- & fruktdryck / Småländsk ostkaka / Hälsingeostkaka	Martin Ragnar	Gunilla Andersson, Kock, Kristianstad kommun	Mattias Hjortenhed, Lokalproducerat i Väst	Ewa Jönsson	
23	Mejeri	Fermenterade mjölkprodukter / Smör / Svensk hårdost	Kristina Violasdotter	Hannes Kindeberg, Kock	Ulrika Åkesson, Bryggeriet i Götene	Markus Johansson, Kock Kävlinge kommun	Jonna Johansson, HKR
24	Mejeri	Oljemarinerad ost / Smaksatt stekost	Cinzia Paulsen	Peter Björnum, Kock, Kristianstad kommun	Anna Strömwall, Mathantverksentusiast	Christian Tsangarides, Low impact fishers of Europe	
25	Mejeri	Mjuk och halvmjuk kittost / Övrig ost	Malin Ek	Johanna Björngreen, Mejerientusiast	Åsa Egrelius, Visit Sweden	Thorkil Boisen	
26	Mejeri	Pressad ost & hårdost	Kerstin Johansson	Therese Byrhult, Kock Kristianstad kommun	Bianca Denvall, Reko mat i Lund, Reko Deli	Anders Westerberg, Levande ost	
27	Mejeri	Blåmögelost	Bodil Cornell	Matts Andersson, Svenska kockars förening	Chatrin Jakobsson, Blommor & Brie	Agnes Sjöblom, Livsmedelsvetare	
28	Mejeri	Mjuk & halvmjuk vitmögelost	Kerstin Jurss	Chatrin Tell, Kock, Hammar Skola Kristianstad kommun	Hannes Ämting, Diplomerad Fromager, Gårdshem	Lotta Berg, SLU professor i husdjurens miljö & hälsa	Anna Bryntorp, HKR
29	Mejeri	Mognadslagrad syrad ost / Färsk syrad ost / Övrig ost	Boel Dahlberg	Sara Martinsson, Enhetschef gemensam service & måltid, Kristianstad kommun	Martin Ragnevad, Fromager Grändens Ost & deli	Linda Grimstedt, Chefredaktör Tidningen Turist	

Observera att ändringar kan komma att göras in i det sista