

KALMAR SÄTTER FOKUS PÅ MATHANTVERKET

KALMAR LÄN HAR MYCKET KUST OCH PRÄGLAS AV ALVAR, ÄNGAR, HAGAR OCH HAV MEN HAR ÄVEN ETT INLAND MED SKOG, SJÖAR OCH ANDRA VATTENDRAG. DET ÄR ETT LIVSMEDELSPRODUCERANDE LÄN SOM STÅR FÖR EN TIONDEL AV SVERIGES PRODUKTION AV MJÖLK, ÄGG OCH NÖTKÖTT, SAMTIDIGT SOM ENBART TVÅ PROCENT AV SVERIGES BEFOLKNING BOR I LÄNET. SNART ÄR DET FÖRHOPPNINGSVIS ÄVEN EN STARKARE MATHANTVERKSREGION, BLAND ANNAT EFTERSOM KALMAR ÄR ELDRIMNERS FOKUSLÄN UNDER 2022.

S yftet med Eldrimners arbete med fokuslän är att knyta närmre band till både mathantverkare och till aktörer som jobbar nära mathantverkare. Eldrimner strävar efter att mathantverkarna ska bli fler och att de som redan är verksamma ska stärkas. I Kalmar län saknas inte mathantverkare och inte heller insatser som stöttar utvecklingen av lokalt producerad mat. Under 2022 är tanken att samverkan ska öka och att extra fokus ska sättas på mathantverket.

PRISAD HANTVERKSMEJERIST VILL HA FLER KOLLEGOR

En mathantverkare som Eldrimner har samarbetat med länge är Matilda Johansson som driver gårdsmejeriet

Räven & Osten på gården Lida utanför Järnforsen. Hon menar att det finns utrymme för fler gårdsmejerister i Kalmar län.

– Vi kan lyfta varandra som kollegor. Vi vinner på att vara många. Jag uppskattar de nätverk jag har idag, men jag saknar ett starkare nätverk för mathantverkare regionalt, säger Matilda.

Hos Matilda på Räven & Osten har Eldrimner nybörjarkurser varje år. Sofia Ågren, som arbetar som branschansvarig för mejeri på Eldrimner, förklarar att nybörjarkurser inte enbart ger deltagarna en introduktion till själva tillverkningsprocessen, utan även en inblick i hur en mathantverkslokal kan vara utformad och vad en mathantverkare gör. Dessutom innebär kurserna möten med erfarna

mathantverkare, vilket kan vara en början till det nätverk som är så viktigt för nya mathantverkare och småföretagare.

– Matilda är en av landets mest prisade hantverksmejerister och det är något man bara kan bli om man, som hon, har fördjupad kunskap om mjölken och ystningsprocessen. Matilda har vunnit priser både i SM i Mathantverk och på Ostfestivalen. Hon är dessutom en av de mest aktiva inom den svenska hantverksmejeribranschen, med ett brett perspektiv, och hon håller sig ständigt uppdaterad om vad som händer i omvärlden. Utöver det är Matilda även en av Eldrimners uppskattade rådgivare, berättar Sofia Ågren.

*Vi kan lyfta varandra
som kollegor. Vi vinner
på att vara många.*



FOTO: Stéphane Lombard

Matilda Johansson

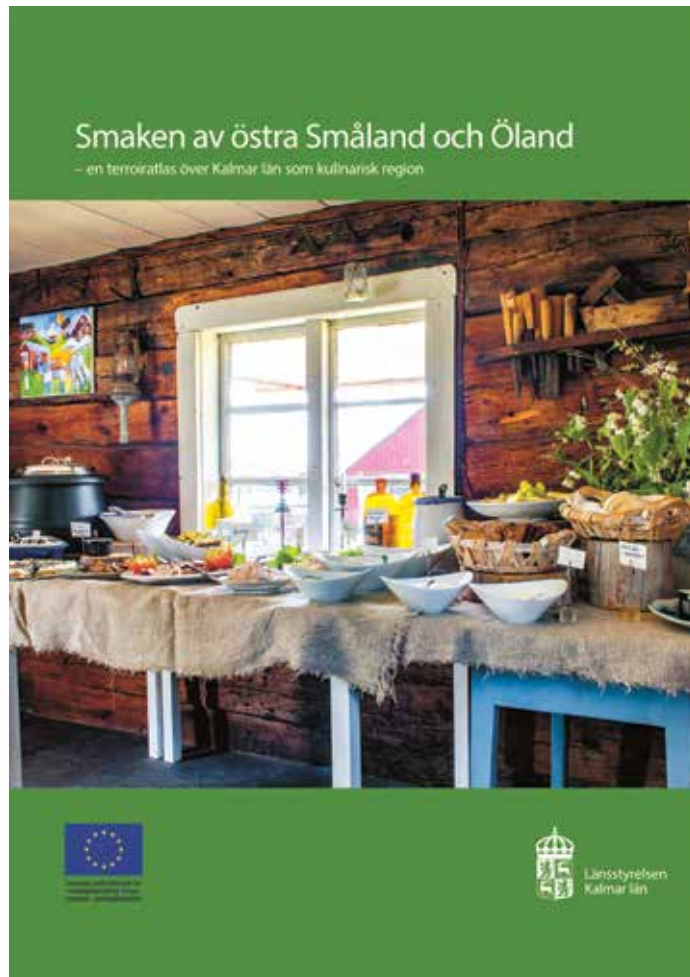
FOTO Länsstyrelsen Kalmar

KALMAR HAR EGEN TERROIRATLAS

Kalmar län har flera regionalt profilerade produkter som exempelvis isterband, kroppkakor och lingonsylt. De tillverkas både av större industriföretag och av mathantverkare. Det finns också unika råvaror i länet, som bruna bönor, kulturspannmål, tryffel, fisk och bär till vinproduktion. Dessa finns det potential för fler mathantverkare att utnyttja, konstaterar bland annat LRF.

– Vi har jobbat systematiskt med att ta vara på och beskriva våra råvaror och sedan använda dem i förädling och profilering. Sedan 2017 har vi en så kallad terroiratlas, vilket är ett omfattande dokument som beskriver våra förutsättningar och möjligheter att producera mat och livsmedel utifrån kultur, natur och geografi. Vi var den tredje regionen i Sverige att ta fram en sådan, säger Rose-Marie Winquist som jobbar på LRF Sydost.

I terroiratlasen ingår regionens jordbrukshistoria från början av 1800-talet, presentation av unika produkter och litteraturoversikt om traditionell mat. Ett av målen med atlasen är att den ska bidra till kompetenshöjning inom den regionala livsmedelsbranschen och turistnäringen.



ORDET **TERROIR** kommer från franskan och myntades inom vinvärlden för att förklara skillnader mellan viner utifrån den plats de kommer från. I begreppet ryms alla de karakteristiska, naturliga faktorer som utmärker ett vinområde som jordmån, klimat, topografi och solexponering. Under senare tid har termen terroir också överförts till att förklara särdrag i fler produkter än vin och används för att beskriva det som gör att livsmedel smakar, doftar och på andra sätt skiljer ut sig beroende på var de kommer ifrån. Då ingår även människans medverkan i att skapa den regionala produktens karaktär och smak.

LÄNSSTYRELSEN HAR EGNA MATPROJEKT

Länsstyrelsen i Kalmar har startat och drivit flera projekt de senaste åren som delvis har beröring med mathantverk inom ramen för den regionala livsmedelsstrategin.

– Vi håller på att revidera terroiratlasen och snart släpper vi en ny version. Några av våra projekt löper ut under 2022, sedan inväntar vi det nya landsbygdsprogrammet som ger oss nya möjligheter till projekt. I samband med revideringen av atlasen tar vi fram två filmer som kan användas av mathantverkare och andra aktörer, säger Lillemor Jonsén som är projektkoordinator på Länsstyrelsen i Kalmar län.

Ett av de projekt Länsstyrelsen i Kalmar har jobbat med har som syfte att öka produktionen, förädlingen och produktutvecklingen av frukt, bär, grönsaker och biodling. Inom ramen för det projektet har Länsstyrelsen i Kalmar län genomfört ett antal aktiviteter under de senaste åren.

– En aktivitet är en trestegskurs i förädling av frukt och bär där en etablerad mathantverkare i länet utvecklade flera olika såser. Den sås som är baserad på havtorn vann bronsmedalj i SM i Mathantverk 2021, berättar Cecilia Kilbride som är projektledare.

Inom projektet har det också genomförts kurser för biodlare i att framställa sorthonung och att ta vara på och sälja biprodukter som pollen och bibröd för att utöka sina verksamheter. För att öka intresset för nya grödor har det även genomförts försöksodlingar med kulturspannmål, bovete och sötpotatis. Kalmar län, och särskilt Öland, har ett mycket gynnsamt klimat för värmeälskande grödor och under 1990-talet försökte man få igång en krydd- och medicinalväxtproduktion på Öland som tyvärr rann ut i sanden. Intresset för kryddproduktion och förädling ökar dock igen och nu finns en lite större kryddodlare på södra Öland.

– Samtliga aktiviteter inom projektet har haft fokus på att inspirera, låta deltagarna känna på hantverket, väcka intresse och öppna ögonen för nya möjligheter i antingen ett nystartat eller i ett etablerat livsmedelsföretag. När intresset är väckt har vi haft möjlighet att skapa uppföljningsträffar och gå vidare med kontaktförmedling vad gäller till exempel rådgivning, inköp av maskiner i förädlingsledet eller annat som mathantverkaren är i behov av, förklarar Cecilia.



FOTO Länsstyrelsen Kalmar

TIDIGARE ELDRIMNERSTUDERANDE BIDRAR MED IDÉER

Sofie Kalm har nyligen startat sitt mathantverksföretag på Öland och var en av deltagarna i den referensgrupp som Eldrimner kallade till möte för i januari för att påbörja samarbetet med fokus på mathantverk. Sofie är bär-, frukt- och grönsaksförädlare och har gått Eldrimners längsta utbildning, den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk och är väl införd med Eldrimners metoder och möjligheter.

– Jag har en massa idéer och önskemål om vad som borde ordnas i det här länet. På mötet fick jag veta att hälften redan finns eller är på väg att hända, exempelvis en regional matfestival. Det känns positivt att det redan finns mycket på gång, men det är svårt att orientera sig. Nu har jag skyhöga förhoppningar på att Eldrimner kan hjälpa oss mathantverkare så att den regionala utvecklingen sätter mer fokus på oss mathantverkare. Några andra idéer som jag har är ett affärsnätverk för mathantverkare och studiebesök hos mathantverkare, säger Sofie.

TAR ANSVAR FÖR RÅVARORNA

Två mil söder om Kalmar driver Lilian Sagerfors Ekenäs hantverksbageri. Hon var också med på Eldrimners referensgruppsmöte. Lilian är kock, bagare och mathantverkare. Under Eldrimners årliga evenemang SM i Mathantverk år 2021 tog hennes bröd guld både i klassen surdegsbröd med vete och i rågbrödsklassen. Hennes bageri är inrymt i ett garage i Ekenäs. Hon bakar surdegsbröd av stor andel kulturspannmål.

– På många restauranger och bagerier fuskar man med råvaror. Jag upplever att många ligger för nära industriella ingredienser och metoder. Ibland stämmer inte brödet med deras profil. Jag ville jobba mer med kvalitet, riktiga råvaror och kreativitet. Jag jobbar vidare med att föra ut det till mina kunder. Att vara mathantverkare är att ta ansvar för råvarorna och jorden, menar hon.

Lilian startade sitt bageri hemma i köket för tre år sedan, men har numer flyttat ut i garaget.

– Jag bidrar gärna och berättar om min verksamhet i något sammanhang. Jag önskar att fler restauranger och bagerier får veta mer om de värden som Eldrimner förmedlar och som mathantverk innebär, säger Lilian.



FOTO Staffan Arvegård



FOTO Stéphane Lombard

KALMARS KULTURARV UTVECKLAS MED MATHANTVERKET

På Kalmar läns museum jobbar Maja Heuer som är en av två projektledare för projektet Unika historiska Kalmar län. De jobbar med platsutveckling och har mathantverket som ett viktigt tema. Under 2021 har de haft workshops om smakernas historia, berättande och storytelling om mathantverk samt olika utställningar som har ingått i platsutvecklingsprocessen.

– Vi vill utveckla kulturarvet i Kalmarsundsregionen och har satsat på fortbildningar och aktiviteter som ska hjälpa mindre företag och föreningar att använda och sälva förmedla vårt unika kulturarv, förklarar Maja.

Under 2022 kommer Kalmar läns museum bland annat att uppmärksamma socker och dess kulturarv när de ska platsutveckla kulturmiljön kring Mörbylånga sockerbruk.

– Vi vill gärna samarbeta om det med mathantverkare kring platsens spännande matarv och dess förnyelse, säger Maja.

LOTSAR FÖRETAGEN TILL RÄTT STÖD

Projektet Livsmedelsutveckling Sydost är en del i arbetet med den regionala livsmedelsstrategin. Där arbetar Carina Hjalmarsson som företagscoach. Målet är att stödja utveckling, samarbeten och innovation. Carina kommer att fungera som en lots för företagen och kan hjälpa dem att hitta rätt stöd.

– Vi jobbar mot små och medelstora företag, butiker samt restauranger. Vi har fokus på förnyelse och affärsutveckling och som exempel kan nämnas att vi har ett nätverk av experter som företagen kan anlita inom digitalisering, export, hållbarhet och ekonomi.

På referensgruppsmötet i januari lyftes önskemål om nätverk för mathantverkare i länet.

– Det kan vi troligen hjälpa till med, säger Carina.



FOTO Västerviks museum



KALMAR LÄN KAN TA STORA MATHANTVERKSKLIV

Under fokuslänsåret planerar Eldrimner aktiviteter i samarbete med regionala aktörer.

– Det finns goda förhoppningar om att Kalmar läns redan aktiva aktörer och Eldrimner tillsammans kan tillmötesgå mathantverkarnas önskemål, säger Anna Berglund, Eldrimners ansvariga för fokuslän.

Bland annat planeras en inspirationsdag med smakverkstad, med vegetabilier som råvara, i mitten av mars.

– Smakverkstad är en av Eldrimners metoder där man presenterar och beskriver mathantverk med sensoriska perspektiv. Till hösten blir det en annan inspirationsdag med mathantverk av mjölk och kött. Utöver det blir det troligen ett par digitala aktiviteter. Med fortsatta samarbeten och alla kreativa idéer tror jag att länet kommer att ta ett rejält kliv framåt när det gäller att stödja mathantverkare och att få fler mathantverksföretag, säger Anna.



FOTO Länsstyrelsen Kalmar



KONTAKTPERSONER

Länsstyrelsen

AnnaCarin Pålsson

010-223 83 34

Länsmusséet

Maja Heuer

070-27 59 160

Livsmedelsutveckling Sydost

Carina Hjalmarsson

070-365 22 15

LRF

Rose-Marie Winqvist

010-184 44 96

Region Kalmar

Oskar Lind, 0480-44 83 48

Eldrimner

Anna Berglund

anna@eldrimner.com