



Robert Åkermo, Jan-Anders Jarebrand, och Andreas Rentner i panelen.

Mathantverk i fronten

DEBATT

Visit Sweden arbetar med att föra ut "Sverige det nya Matlandet" till en internationell publik. Visit Sweden har gjort en undersökning bland utländska turister, som visar att idag förknippas inte Sverige med god mat. Turisterna förknippar Sverige med natur, sjöar och skogar. För att lyckas kommunicera budskapet måste vi våga sticka ut och plocka fram de unika kvalitéerna och spetsprodukterna. Man kan jämföra med Volvo, som alltid lyfter fram sina häftigaste produkter.

Exportrådet arbetar med programmet Food from Sweden som sponsras av Jordbruksverket. Idag består styrgruppen av representanter för ett antal större livsmedelsföretag. Det är viktigt att få in representanter för de mindre företagen i styrgruppen. Målet för exportrådet är att fördubbla exporten på tio år. De arbetar med både stora och små företag vars omsättning varierar mellan 100 000 kronor och flera miljarder. Det är viktigt att avdramatisera exporten och visa att den är möjlig.

De företag som fanns representerade exporterade av olika anledningar. Några exporterade upp till 50% av sin produktion andra

tyckte att det var spännande och utmanande att se om produkten kunde slå även på en internationell marknad. Några menade att det var lättare att få tillräckligt betalt för produkten när man exporterade. De flesta exporterade till de nordiska länderna, men vissa exporterade även till Japan, Kina, Tyskland och Schweiz.

Företagarna ansåg att man behövde hjälp för att komma ut på exportmarknaden. Många upplevde sig för små för att kunna få hjälp av exportrådet. Det viktigaste när man ska exportera är att ha bra samarbete med en kund, agent eller annan som kan hjälpa till. Det gäller också att kontakten i det andra landet har förmågan att berätta storyn om produkten.

Debatten kan sammanfattas med att alla var överens om att det behövs mer samarbete både mellan små producenter men också mellan små och stora producenter. Det gäller att kommunicera budskapet (storyn) på rätt sätt, oavsett om det gäller kampanjen "Sverige det nya Matlandet" eller en enskild produkt. Det behövs fler nätverk bland mathantverkarna, för att man ska nå ut på den internationella marknaden i större omfatt-

ning. Man måste lyfta fram de goda exemplen som har lyckats och lära av dem.

Det är viktigt att man börjar samtala med varandra över gränserna och då inte bara nationsgränserna. Exportrådet, stora och små livsmedelsföretag och Visit Sweden – alla behöver prata med varandra. Ett råd från en företagare som exporterar var: Var inte rädd utan var stolt och hoppa på tillfället när det ges.

Mer om vad som sades på debatten går att läsa på vår hemsida www.eldrinner.com

DELTAGARE I DEBATTEN

Amy Hofstadius, Visit Sweden, Andreas Rentner, Exportrådet

Företagare: Hans Naess, Fabulous Flavor of Sweden, Peter Mosten, Sav, Olle Bengtsson, Liss-Ellas senap, Robert Åkermo, Oviken Ost, Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Ost, Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri, Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik

TEXT: Annigun Wedin, FOTO: Tommy Andersson

Att baka med gamla kultursorter

MANFRED ENOKSSON

Det finns många mervärden i att baka av kultursorter. Nakenkorn, midsommarråg eller svedjeråg, ölandsvete och spelt är goda exempel på kulturspannmål som börjat berika brödbudet från hantverksmässiga bagerier. Kulturspannmålet ger oss bättre smak, de är hälsosammare och det blir mer intressanta bröd. De gamla kultursorterna ämnar sig ofta bättre i en ekologisk odling och att använda som fullkornsmjöl. De har ofta längre strå vilket skyddar mot mögelangrepp och en nedärvd motståndskraft mot vissa sjukdomar. De fungerar väl till surdegsbakning. När man mal mjölet själv kan man ha större mängd fullkorn eftersom det är färskare, och det färskare mjölet ger en bättre smak.

De gamla kultursorterna har lägre halt med gluten (protein) och kräver lite andra baktingsmetoder. Men det protein som ingår är av en starkare kvalitet. Manfred föredrar lägre halt av ett starkt protein fram-

för en högre halt av ett svagt protein. Inom bakindustrin är alla metoder och maskiner anpassade efter de moderna mjölnerna med hög glutenhalt och de säger ofta att "det går inte" att baka av sådant mjöl.

Falltal är ett mått på mjölets kvalitet, men är en måttstock främst för industrin. Ett högt falltal betyder hög enzymkvalitet, men kan också ge ett torrt bröd. Degen blir lös och man frestas att ha i för mycket mjöl. Ett lägre falltal, ca 110-120, som kan vara fallet för gamla kultursorter, anses för lågt av industrin. Men med rätt metoder kan man få ett saftigt och mer hållbart bröd. Om man saknar enzymerna så kan man tillsätta enzymatisk kornmalt, dvs. ölmalt.

Kultursorter har även en sociokulturell dimension, vi får en tydligare anknytning till området och vår historia. Ett litet bageri som har personliga kontakter med sina kunder kan bättre förmedla olika värden. En fördel



TEXT: Anna Berglund, FOTO: Tommy Andersson

är om bagerier och spannmålsodlare kan samarbeta långsiktigt och tillsammans välja sorter som går bra att odla och att baka med. De hantverksmässiga bagerierna har här en möjlighet till en egen nisch på brödmarknaden med hjälp av kulturspannmål.