ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Pressmeddelande 2026-10-09

SM visar att mathantverket står sig starkt i hela landet

Under fredagen presenterades resultatet av årets öppna SM i Mathantverk i Kongresshallen Yllan i Kristianstad där tävlingen hölls i år.

Sammanlagt tävlade 249 mathantverksföretag från hela landet med 817 produkter i olika klasser i kategorierna Bageri, Bär-, frukt- och grönsaksförädling, Charkuteri, Fiskförädling, Hantverksdryck, Mejeri samt Övrigt mathantverk. SM i Mathantverk har anordnats av Eldrimner, som är nationellt resurscentrum för mathantverk, sedan 1997 och i år bedömdes de anonymiserade tävlingsprodukterna av 29 jurygrupper bestående av närmare 120 experter och lekmän från olika delar av landet och från olika yrkesgrupper. Några av juryordförandena var dryckesexperten Sanna Lindberg, bagaren och forskaren Caroline Lindö, krögaren Erik Videgård samt kocken och forskaren Viktor Vesterberg.
– Det har som vanligt varit jättespännande. Det är den här gången om året som man får en bild av vad som händer i mathantverket i Sverige från norr till söder, säger Viktor Vesterberg.
– En höjdpunkt på året är att se mathantverket spira i landet, sammanfattar krögaren Erik Videgård.

Skåne tog hem medaljligan
Medaljerna är väl spridda över landet.
– Jag ser det som ett bevis på att mathantverket i hela landet har stärkts, säger Eldrimners chef Ulrika Brydling.
Totalt kom 182 av tävlingsprodukterna från 51 skånska mathantverksföretag.
– Det är verkligen roligt att se att mathantverkarna från den här regionen har gått man ur huse för att tävla när de har tävlingen på sin hemmaplan, konstaterar tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren från Eldrimner.
De skånska mathantverksföretagen tog tillsammans hem medaljligan med sammanlagt 85 medaljer: 36 guld, 33 silver och 16 brons. Medaljerna är fördelade mellan väl etablerade bärförädlare som Hallongården, nyare företag som Hallonkärnan och Bosslady BBQ. Charkuteriföretag som Skärhus mathantverk bidrog också till den skånska succén med tre guld och två brons. Att Skåne står sig starkt både när det gäller dryck och fisk visar sig också i listan. Rökeriet i Åhus tog tre brons och ett guld. Guldet kom för den kallrökta laxen, som fick full poängpott, och beskrevs av juryn som en gyllene kallrökt laxsida som gör sig lika väl på Nobelfestens middagsbord som under sommarens brygglunchen.

En annan av de skånska mathantverkare som lyckades mycket bra i tävlingen var Emma Ljungsryd som utbildat sig till hantverksbagare på Eldrimners och Torstas ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk. Hon driver nu Ljungsryds hantverksbageri i Skåne och hon tog i år tre medaljer; silver och brons för två av sina knäckebröd och guld för sin senap med apelsin och kardemumma, som fick jurygruppen som bedömde senap att börja längta efter julskinka.

Även samarbetet mellan fröodlare, odlare och fermenterare som Simon Lussi på Syrat & Sånt startat föll väl ut. Deras fermenterade kålrot där Klappertorp, Nordfrö, Bertilsson i Bästekille och Syrat & Sånt fick en silvermedalj. Kocken Stefan Eriksson var juryordförande och han och hans jurygrupp var imponerade av kålroten.
– En riktigt god fermenterad produkt som vi gärna äter mer av, där råvaran talar själv, konstaterade de.

Fortsatt starka mathantverkslän lyckades även i år
Traditionellt har mathantverket varit starkt i Gävleborg och Västra Götaland och de placerar sig på plats två och tre i medaljligan med 39 och 28 medaljer. Även Västerbottens mathantverkare gjorde en fin tävling och samlade totalt ihop 21 medaljer.

Lotta befäster platsen som syltdrottning
Återigen blev Lotta Persson som driver Lotta-Boden i Loos i Hälsningland mästare i SM i Mathantverk. Hon tog sammanlagt åtta medaljer. För hennes Hjortronsylt från Loos blev det guld. Juryn beskrev sylten som en fantastiskt god, vacker och välbalanserad hantverksylt med vacker färg som de gärna äter mer av. Det är

tjugofjärde året som Lotta-Boden tar medalj i SM i Mathantverk.

I glassklassen blev det också en välkänd medaljör. Karin Malm som driver Alvarets glassmejeri tog både silver och brons för sina glassar. Gräddglassen med rabarber fick silver och Sorbeten med jordgubb och fläder fick brons.

Flera fullpoängare bland ostarna
Högsta poäng bland ostarna och full pott fick hela fyra ostar i olika klasser.
Den tidigare mejeristen Malin Ek bedömde ostklassen med övriga ostar. Där fick västerbottniska Svedjan Osts Kågedalen full poäng, 20 av 20 möjliga.
– En otroligt vacker och väl balanserad drömost! Ett fantastiskt hantverk med höga smaker och aromer, med en munkänsla som ger mersmak. Grattis till oss som får äta den här osten, säger Malin Ek.
Svedjan Ost fick även guld för sina ostar Rustik och Tarsmyran.
Full poängpott fick även blåmögelosten Stanford Blue från jämtländska Skärvångens bymejeri, vitmögelosten Mysig från Geteriet i Västerbotten, Lida vit från småländska Räven & Osten och Sören i stället för Chèvre från Gide Get i Västernorrland.

Mer och bättre hantverksdryck
I dryckesklassen imponerades ordföranden Sanna Lindberg av att det var så många produkter som tävlade i ciderklassen.
– Det är många av dem som är på god väg att bli riktigt, riktigt bra, säger hon.
Ciderklassen vanns av Bute Mousserande Iscider.
Forskaren Kimmo Rumpunen bedömde också dryck.
– Det märks att hantverksdryck är en produkt på uppgång och att kvalitetsmedvetenheten är hög. Vi har länge önskat en ökad måltidsanpassning och det märker vi flera goda exempel på bland årets tävlingsbidrag, säger han.

Fler fiskarter men färre proudukter
När det gäller bidragen i fiskklasserna har juryordförandena länge efterfrågat fler fiskarter i produkterna. I år fanns både sik, gädda och mört bland tävlingsprodukterna.
– Flera är väldigt, väldigt bra, säger juryordförande Viktor Vesterberg, som dock är bekymrad över att det blir färre och färre fiskprodukter som tävlar i SM i Mathantverk.
– Vi förlorar tyvärr småskaliga fiskförädlare i samma takt som vi förlorar småskaliga fiskare i Sverige, konstaterar han.
Ett av de mer spektakulära inslagen i jurybedömningarna på årets SM i Mathantverk stod Viktor Vesterberg och hans jurygrupp också för när de fick gå ut i duggregnet och öppna burken med den tävlande surströmmingen.

Hög klass på årets charkprodukter
I charkklasserna var juryordförandena överens om att det var hög kvalitet på de tävlande produkterna.
– Jag är lyrisk. Så här bra har svenskt lufttorkat kött aldrig varit, säger charkuteristen och juryordföranden Niklas Sundström.
Charkuteristen och juryordföranden Jon Randow gillade verkligen guldkorvarna från Skärhus Mathantverk.
– Det är helt enkelt hållkäften-goda korvar, säger Jon Randow.

Havre är på uppgång
En utmaning för den som vill tävla i bageriklasserna är att kunna lämna in sitt bröd så nybakt som möjligt. I år har flera löst detta genom att samarbeta och baka av i någon kollegas bageri.
– Att öka nätverkandet mellan hantverksbagarna på detta sätt blir en bonuseffekt av tävlingen, säger Magnus Lanner som är branschansvarig för bageri på Eldrimner.
Han är också nöjd med att både tävlingsbidragen och medaljerna kommer från olika delar av landet.
– Det är också roligt att vi känner igen medaljörerna från våra kurser.
Bagaren och forskaren Caroline Lindö som bedömde en av brödklasserna konstaterar att havren är på uppgång.
– Havre är ett underskattat spannmål som har stor potential. Det är både gott och nyttigt, säger hon.
Vinnaren i klassen som heter Surdegsbröd av råg är Helråg från Sibbarps Gårdsbageri beskrivs som nära perfekt.
– Det är ett kaxigt och självsäkert hantverk där endast tre råvaror på ett kreativt och skickligt sätt förädlas till en

formidabel explosion av dofter, smaker och texturer, säger Caroline Lindö.
Årets bästa bulle bakas på Park Konditori & Bageri i Stockholm. Juryn beskrev bullen som en bulle i absolut högsta klass, med lyster, glans och fina nyanser tilltalar både våra ögon och hjärtan. Fördelningen mellan deg och fyllning är näst intill perfektion och konsistensen på bullen är fantastisk.
– Balansen mellan sältan, sötman och den goda kanelsmaken gör denna fantastiska bulle bäst i klassen, säger bulljuryns ordförande bagaren Gustav Fagerman.

Tävling för att nå produktutveckling
Ett av syftena med tävlingen är att de som tillverkar produkterna ska få en chans till återkoppling. Produkterna bedöms anonymt och varje tävlande får efter tävlingen ta del av jurygruppernas bedömning, både enskilt och i speciella seminarier.
– Att tävla är ett tillfälle att få värdefull återkoppling från juryns experter som kan användas i produktutvecklingen. Många tävlingsdeltagare berättar att det givit dem viktiga nycklar för framtiden, säger Aleksandra Ahlgren.

Nästa års tävling hålls i Jämtland
I samband med tävlingen i Kristianstad presenterades också att nästa års SM-ort blir Östersund där SM i Mathantverk avgörs i september 2027.

Lista med alla medaljörer, länsstatistik och vinnarmotiveringar finns i bilagan och via:
https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/43395.pressrum.html

Foton för fri användning hittas via:
https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/43076.bilder_och_logotyper.html

Info och fakta om tävlingen finns här:
https://www.eldrimner.com/evenemang/50350.sm_i_mathantverk.html

Kontaktpersoner för mer information och intervjuer:
Aleksandra Ahlgren, tävlingsledare, 010-225 33 57, aleksandra@eldrimner.com
Ulrika Brydling, chef Eldrimner, 076-126 36 92, ulrika.brydling@eldrimner.com
(Det sker en uppdatering av våra IT-system från fredag kväll till söndag. Om du inte får svar på ditt mejl: ring!)

SM i Mathantverk är en produkttävling öppen för mathantverksproducenter från Sverige och övriga Norden. Arrangör för tävlingen är Eldrimner som anordnat tävlingen årligen sedan 1997. Tävlingen har som syfte att stötta och inspirera mathantverkare i sin produktutveckling samt att öka kännedomen om och efterfrågan på mathantverk. Tävlingsbidragen bedöms av en jury bestående av såväl lekmän som experter inom respektive kategori.

Eldrimner är nationellt resurscentrum för mathantverk. Eldrimner förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper företagare genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror och i liten skala. Detta ger produkter utan onödiga tillsatser och som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av idag.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Medfinansieras av Europeiska unionen