ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Pressmeddelande, 2020-10-16

Vinnarna i digitala SM i Mathantverk 2020

På fredagsförmiddagen presenterades resultatet av årets öppna SM i Mathantverk. Under tre intensiva dagar bedömdes sammanlagt 470 olika produkter från 170 företag av 18 olika jurygrupper.

För att kunna genomföra årets SM i Mathantverk, trots pågående pandemi, har Eldrimner i år ändrat upplägget för att kunna genomföra tävlingen på ett smittsäkert sätt. Jurygruppernas bedömningar spreds ut över tre dagar så att det skulle gå att hålla distans och för att för många inte skulle samlas i Eldrimners lokaler.
– Jag är otroligt glad över att så många mathantverkare valde att anmäla sina produkter till tävlingen, även detta år och jag är imponerad över jurygruppernas arbete och engagemang under de här dagarna. Det är så roligt att se att det gick att genomföra en tävling även på det här, annorlunda sättet, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren och poängterar att SM i Mathantverk inte enbart är en tävling utan också en unik möjlighet för alla mathantverkare som tävlar att få sina produkter bedömda av kunniga jurygrupper.
– Entusiasmen, engagemanget och seriositeten hos jurygrupperna har varit precis som vanligt och när det gäller de mathantverksprodukter som tävlat kan vi ju i vissa klasser tydligt se att kvaliteten till och med är högre än tidigare, säger Tobias Karlsson som arbetar som är branschansvarig för gårdsslakt och chark.

Medaljörerna spridda över landet
Flest deltagande företag i årets tävling kom från Jämtlands län, Västra Götaland och Skåne och det avspeglas även i medaljlistan. (Se bilaga och eldrimner.com.) Flest medaljer delades ut till mathantverkare från Jämtland. Även Skåne, Stockholms och Västra Götaland placerar sig högt upp på listan. Det gör även Gävleborgs län som totalt kammade hem 13 medaljer. I fjol hölls SM i Mathantverk på Högbo Bruk utanför Sandviken och i år har Föreningen MatVärden, som bland annat arbetar för att livsmedelsproduktionen i Gästrikland och Hälsingland ska öka i både volym och kvalitet, samordnat sina mathantverkares transporter av produkter till tävlingen.
– Jag är så stolt över våra mathatverkare, de är fantastiska som levererar på så hög nivå. Vi vet ju att dom är grymma och nu får vi kvitto på det. Det här stärker hela det gastronomiska Gävleborg! säger Linda Elverstig som är koordinator på MatVärden.

Lotta-Boden tog ännu ett guld
En mycket mångfaldig medaljör är Lotta-Boden i Loos. I år blev det guld i klassen drycker med Midvinterglöggen från Loos. Det här är det sjuttonde SM:et som Lotta Persson tar guld i. Hon brukar varje år beställa en tårta med en speciell marsipanplakett som hon sedan ställer ut i ett särskilt skåp.

Kulturspannmålen fortsätter sitt segertåg
Kulturspannmål fortsätter att vara populärt bland Sveriges hantverksbagare. Det märktes tydligt då

denna klass var en av de klasser som hade flest deltagande produkter. Klassen vanns av Rådmansö Bageributik med brödet Fyra nyanser av Dinkel. Rådmansö Bageributik dominerade även klassen småkakor där de tog hem både guld och silver.

Eldrimners tidigare yrkeshögskoleelev tog silver
Klassen smaksatt surdegsbröd vanns av Svedjerågbrödet från Redvägs bageri i Västra Götalands län, ett företag som även tidigare år lyckats bra i SM i Mathantverk. Silver i den klassen gick i år till brödet Rustik från Majas Skafferi i Undersåker. Maja Olsson som driver Majas Skafferi är en av Eldrimners tidigare studerande från den ett-åriga yrkeshögskoleutbildningen i Mathantverk.

Hög nivå på produkterna i bär-, frukt- och grönsaksförädlingsklasserna
Flera av juryordförandena som bedömt bär-, frukt- och grönsaksprodukter berömmer den höga nivån på tävlingsbidragen. Mästerkonditorn Gustaf Mabrouk, som var ansvarig för kategorierna Dessertsåser och Godis i årets upplaga av tävlingen var mycket imponerad.
– Det är så roligt att smaka goda och välbalanserade produkter i dessa klasser. Det gör mitt och juryns jobb svårt, att till slut kora en vinnare, och det gillar vi!
Forskaren och växtförädlaren Kimmo Rumpunen var ordförande för juryn som bedömde dryckerna Kombucha, Glögg och Äppelmust. Han var mest imponerad av hur väl de mest framgångsrika producenterna lyckats med utmaningen att både i utseende, doft och smak lyfta fram de ingående råvarornas unika egenskaper.
– För att kunna tillverka drycker av hög kvalitet måste producenten både ha stort kunnande om råvarorna och samtidigt känna till hur tillverkningsmetoderna påverkar slutresultatet. Det är i år uppenbart hur väl många Kombucha-producenter nu klarar av att bemästra fermenteringen så att syranivåerna inte blir för höga. Detta har gett fantastiska produkter som borde nå ut till många!
Ulrika Brydling var juryordförande klassisk marmelad, ättiksinläggningar och innovativt mathantverk.
– Vilka duktiga mathantverkare vi har. Kreativa, smaksäkra och kunniga på sitt hantverk. I den innovativa klassen är det som vanligt oerhört spännande produkter som är nutida, genomtänkta, goda och som vi vill se mer av ute på marknaden!
Lena Flaten var juryordförande för Sylt och chutney.
– Det är så kul att följa denna resa som dessa fantastiska mathantverkare gör! Man känner skillnaden varje år, inte bara på hantverket, men också på råvaran, säger Lena Flaten.

Fermenteringstrenden håller i sig
Det är fortfarande stort intresse för att tävla i klassen mjölksyrade grönsaker där Jens Linder var juryordförande.
– Generellt märks att grundkunskaperna ökat och i toppen var den tekniska kunskapen mycket hög.
Vinnarprodukten, mjölksyrade bönor från Skommars gårdsbutik i Gävleborgs län fick juryns utlåtande: ”Ett väldigt gott tillbehör med fenomenal konsistens som kan komplettera vad som helst.”
– Vi välkomnar ännu fler experiment i framtiden, säger Jens Linder.

Charkuterierna når nya nivåer
Den råa färskkorven som kunderna grillar eller steker där hemma har levt något i skuggan av andra charkuterier senaste åren. I år är den trenden bruten.
– Årets startfält av färskkorvar var både större än på länge och med en högre snittkvalitet än någonsin. Det finns alltid utrymme för teknisk förbättring men i år var verkligen alla goda, säger juryordföranden Jens Linder.
Färskkorvstrenden går mot de nordiska smakerna som smaksättning med kantareller och rödbeta och kött från ren, älg, vildsvin sida vid sida med lamm, gris och nöt.
– Medelhavsinslaget i kryddning har minskat och jag tror det här är bara början på att gräva mera

där vi står efter nya smaker. Folk har vant sig vid att köpa hem riktig rå färskkorv, det syns även i butikerna, konstaterar Jens.

Kristoffer Andersson, som är kock och krögare på Jazzköket i Östersund bedömde klasserna Värmebehandlat kött och Lufttorkad korv, imponerades även han av nivån.
– Kvalitet och innovation genomsyrar båda de klasser jag bedömt. Det är otroligt kul att se svenska produkter som lika gärna kunnat blindtestas som italienska eller tyska mästerverk, säger Kristoffer Andersson.

Undersåkers Charkuterifabrik tog tre medaljer
Det blev tre medaljer, två guld och brons till Undersåkers Charkuterifabrik. En av charkuteristerna där är John Lodin, som även han gått yrkeshögskoleutbildningen i mathantverk på Eldrimner.
– Vi hade stora förhoppningar på grisnacken. Därför var det extra kul att den tog hem guld i klassen lufttorkat kött, säger John Lodin.

Storslam till Västerbotten
Flest fiskförädlingsmedaljer totalt sett gick till Martin Bergman som driver Bergmans fisk och vilt utanför Vilhelmina i Västerbotten. Han tog hem guld i tre av de fyra tävlingsklasserna. Företaget vann i klasserna inlagd fisk, kallrökt fisk och varmrökt fisk.
– Fantastiskt! Det här är en vanlig arbetsdag för oss, men nu får den sannerligen guldkant, säger Martin Bergman.
– Martin Bergman är konsekvent i sitt förbättringsarbete samtidigt som han använder råvaror av mycket hög kvalité. I år tävlade han för första gången även med egenodlad fisk vilket ger honom ytterligare kontroll över kedjan från fångst till förädling, säger Aksel Ydrén som är branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.
Även Martin Bergmans inlagda gädda imponerade stort på juryn som i vanlig ordning leddes av Ilona Miglavs, utbildningsansvarig på Svensk fisk och Bröderna Hanssons i Göteborg.
– Det är en fantastisk fin produkt med en symfoni av smaker som verkligen blommar ut i munnen, säger Ilona Miglavs som gärna ser fler liknande produkter i framtiden.
Västerbottens fisk som ägs av den unga företagaren Ida Nilsson vann två medaljer vid året SM. Silver för sin gravade lax och brons för varmrökt röding.
– Förra året var det många som överraskades när företaget vann guld för sin kallrökta lax. Nu visar de återigen att deras produkter håller en mycket hög kvalité, säger Aksel Ydrén branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

Anrik fiskförädlare från Jämtland vinner guld med gravad regnbåge
Det anrika företaget Börtnans fjällvattenfisk vann guld i klassen gravad fisk med sin Chili & limegravade regnbåge. Den ljuvliga limekaraktären och saftiga konsistensen fick juryn att fråga efter receptet i sin prismotivering.
– Börtnan fjällvattenfisk tillhör det absoluta toppskiktet inom sin bransch som gång på gång visat prov på sin hantverksskicklighet, säger Aksel Ydrén, branschansvarig för fiskförädling på Eldrimner.

Silver till Stockholmsföretag för blomsterrökt abborre
Företaget Smokey flower vann en välförtjänt silvermedalj för sin blomsterrökta abborre. Juryordförande Ilona Miglavs beskriver den som en fantastiskt fin variant av en folkkär produkt.

Finslipade ostar vann mejeriklasserna
Årets mesta mejerivinnare blev Ådala Gård från Skåne län, som tog två guld och ett silver.
– Många av årets medaljprodukter kommer från mejerister som jag märkt har lagt ner extra möda på att finslipa detaljerna i sina ostar, både med enträget arbete i sina mejerier men också genom kurser och studieresor, säger Sofia Ågren, som jobbar som branschansvarig för mejeri på

Eldrimner. Hon konstaterar dock att det även finns en del bubblare. Klassen mjuk vitmögelost vanns av Strömmens gårdsmejeri i Västernorrland som gjort en lammbrie på fårmjölk.
– Vi tog över mejeriet för 2,5 år sedan och då kunde vi inget om varken ost eller mejeri. Det här är den första ost som jag har tagit fram själv, säger Caroline Nilsson, från Strömmens Gårdsmejeri.
– Några av produkterna som fått medalj är från lite mer nystartade mejerister, vilket ju är både häftigt och kul. Men det finns också sådana som inte fått medalj men där man kan utläsa av juryns kommentarer att det finns en verklig potential i produkterna, säger Sofia Ågren.

Listan på alla medaljörer och motiveringar finns i bilagan och på eldrimner.com.

För mer information kontakta:
Bodil Cornell, verksamhetschef Eldrimner, 010-225 32 72, bodil@eldrimner.com
Aleksandra Ahlgren, tävlingsledare SM, 010-225 33 57, aleksandra@eldrimner.com

Eldrimner
Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och blev nationellt resurscentrum 2005. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten. Eldrimner har, via Länsstyrelsen i Jämtland, regeringens uppdrag att bedriva ett nationellt resurscentrum för mathantverk för att utveckla och bevara kunskap om mathantverk. Eldrimner finansieras av statliga medel och av EU:s landsbygdsprogram.

Eldrimners definition av mathantverk
Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden