ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Pressmeddelande 2024-09-20

# Traditionella mathantverksregioner står sig i SM i Mathantverk

**Under torsdagen bedömdes de mathantverksprodukter som anmälts till årets SM i Mathantverk i Växjö Konserthus. Resultatet presenterades vid en prisutdelning på Teatertorget i Växjö i samband med matmarknaden som ordnas i samband med MAT 2024.**

Antalet tävlingsprodukter slog återigen rekord. Sammanlagt tävlade 218 mathantverksföretag med 697 produkter i 49 olika klasser.
– Att antalet tävlingsprodukter fortsätter öka är bevis på att mathantverkarna är drivna företagare som vill utvecklas och att mathantverksbranschen fortsätter att växa, konstaterar Eldrimners chef Ulrika Brydling.
Varje jurygrupp består av en branschkunnig juryordförande och ytterligare tre medlemmar som är såväl mathantverksexperter som lekmän. Juryn bedömer tävlingsprodukterna utifrån kriterier anpassade för varje klass. I huvudsak bedöms utseende, konsistens, doft och smak. Vid bedömningen poängsätts varje produkt med upp till maximalt 20 poäng. Guld-, silver- och bronsmedalj delas ut enligt fastställd poängskala. Den produkt som får högst poäng i respektive klass tilldelas utmärkelsen *Bäst i klassen.* Sammanlagt delas i år 264 medaljer ut: 48 Guld, 90 Silver och 126 Brons.
– Medaljer i all ära, men många tävlingsdeltagare berättar att de omdömen deras produkter får och bedömningsseminarierna som hålls efter tävlingen ger dem viktiga nycklar för att utveckla sina produkter, säger tävlingsledaren Aleksandra Ahlgren.

## Traditionellt starka mathantverkslän

Produkter från företag från hela landet har anmält produkter till årets tävling. Av dessa kommer 13 företag från Kronobergs län där tävlingen hålls, vilket är högst antal någonsin.
– Det är jätteroligt med så stor uppslutning från producenterna som har tävlingen på sin hemmaplan, säger Aleksandra Ahlgren.
Det blev också flera fina resultat för Kronobergarna. Sammanlagt blev det 14 medaljer till Kronobergs mathantverkare, varav fem guld. Bland annat blev det guld till Vallmoknäcket från Lisas bakgård i Åby i klassen för Knäckebröd. Skyggebrygger AB tog hem två guld, dels för sin Odensjö Hemlagad Päron Balsamico och för sin Villageapples hantverksdryck. Ytterligare ett guld gick till yoghurten Härensås Mjölk i klassen för Fermenterad mjölk, vilket är en klass där det hänt mycket, enligt juryns
Anna Kaiser, som till vardags jobbar på LRF.
– Här har det skett en stor förbättring de senaste åren. Nivån är generellt mycket högre när det gäller kvaliteten på de här produkterna.
En annan Kronobergsföretagare som lyckades bra i tävlingen med flera medaljer och guld i klassen för Glass och sorbet med 19 poäng för Farmors brynt smörglass är Farmors i Grimslöv. Full pott, 20 poäng i den klassen gick dock till en glassmakare som flyttat från Kronoberg till Öland, Karin Malm från Alvarets Glassmejeri. Deras Raps & rapsglass gjorde juryn fnissig av glädje över den modiga smaksättningen. Juryn tyckte att den finstämda, nötiga och rena smaken både var innovativ och ligger rätt i tiden.

Flest medaljer gick till mathantverkare från Västra Götaland, Skåne och Gävleborg. Gävleborgsföretagen har under flera år placerat sig bra i tävlingen.

## Dubbla fullpoängare för ostkaka

Ett Gävleborgsföretag som lyckades mycket bra bland annat i ostkakeklassen är Forsa Gårdsmejeri. Deras hälsingeostkaka fick full poängpott och juryn konstaterade att den uppnått perfektion. Ostkakeklassen hade också en annan fullpoängare: den småländska ostkakan från Arles ostkaksbageri. Även den småländska ostkakan fick full poäng.

## Kultursorter är det nya normala

Bagaren, kokboksförfattaren och utbildaren Sébastien Boudet bedömde surdegsbröd med vete.

– Det här är det bästa året någonsin! Många bröd är väldigt bra och skulle endast behöva finslipa några små, små detaljer för att vara perfekta. Det kan till exempel vara sådana saker att bröden inte är ordentligt mjölade innan de snittas eller att de legat för nära varandra i ugnen när de gräddas.
Sébastien Boudet, som bedömt bröd i SM i Mathantverk i 10 år, imponeras av den utveckling hantverksbagerierna i Sverige genomgått och hur mycket bättre brödet blir.
– Vi befinner oss i en brödrevolution. Allt fler inser vikten av att stödja de småskaliga producenter som står för kvalitet och hållbarhet, säger Sébastien Boudet.
Bagaren och forskaren Caroline Lindö, bedömde bland annat smaksatta bröd.
– Kulturspannmål är det nya normala, och det är så vi så glada för.
Caroline var också imponerad av den höga kvalitén på de klassiska surdegsbröden med råg och vete.
– Det här är hantverksbageriernas arbetshästar, storsäljarna där de känner sig hemma och då är kvalitén också hög.
Det fanns också en klass för tunnbröd, som bland annat bedömdes av bagaren och ledamoten av Tunnbrödsakademien Emanuel Eskilsson. Fjorton olika tunnbröd tävlade i klassen.
– Efterfrågan på tunnbröd ökar överallt och det är roligt att se att så många producenter ställde upp, säger Emanuel.

## Fulländade produkter tog full pott i charkklass

Lilla Spännefalla i Tibro i Västra Götaland fick två produkter med full pott. Värmebehandlat kött. Linderödsgris. Den tyske charkuteristen Jürgen Körber var juryordförande i gruppen som bedömde detta.
– De här produkterna visar verkligen på hantverksmässig skicklighet, de är genuina, skickligt utförda, råvarorna är exemplariska och kryddorna är lokala. De är helt enkelt wunderbara, säger Jürgen Körber.

## Traditionella smaksättningar i bär-, frukt och grönsaksförädlingsklasserna

Flera av de jurygrupper som bedömde bär-, frukt och grönsaksprodukter konstaterade att traditionella råvaror återvänt i produkterna.
– Rosmarin är årets krydda. Det är också mycket äpplen och en del plommon, säger kocken, krögaren och juryordföranden Lena Flaten, som generellt tycker att mathantverkarna är duktiga på att hitta balansen mellan de olika råvarornas smaker.

## Unik provning av hantverksöl

Ölkännaren Sanna Lindberg bedömde hantverksöl tillsammans med bland andra bryggeriexperten Robert Andersson.
– Det här är en helt unik provning, för jag tror aldrig tidigare att nio helt svenska hantverksöl har bedömts i samma provning, säger Sanna Lindberg.
– Att vi dessutom första gången det görs kan dela ut ett guld till ett öl som håller internationell klass är helt otroligt, fyller Robert Andersson i.
Guldmedaljen i klassen för hantverksöl gick till Skördefestens Pilsner från Remmarlöv Gårdsbryggeri i Skåne. Motiveringen löd: ”Smaken motsvarar doften på ett imponerande sätt. Vi har knappt provat något sånt här bra svenskt förut.”
Jurygruppen som bedömde hantverksöl bedömde också saft.
– Vi har fått dricka saft i världsklass. Tänk att det går uppnå full poäng med endast två råvaror, säger Robert Andersson.
Fullpoängssaften var skånska Hallonkärnans Hallonsaft.

## Etablerade företag tog hem medaljer i fiskklasserna

Marinbiologen Ilona Miglavs som länge arbetat som utbildningsansvarig på Göteborgs Fiskauktion utbildningscenter var juryordförande i fiskjuryn och säger att de hade flera härliga produkter att bedöma.
– År från år har kvaliteten på hantverket ökat och med detta naturligtvis också förväntningarna hos juryn. De flesta produkterna höll hög klass och varierade från klassiskt hantverk till mer vågade tvister. Det är, som alltid, val av råvara som sätter grunden för den färdiga produkten och några av produkterna var oväntade men högklassiga. Mestadels används den odlade fisken men här förekom också inslag av det vilda, något som alltid uppskattas. Skickligheten i hantverket genomsyrar arbetet som är nedlagt, säger Ilona Miglavs.

I fiskklasserna delades priserna mellan de gamla trotjänarna. Börtnans Fjällvattenfisk från Jämtland tog två guld, två silver och 1 brons för sin förädlade fisk odlad i Ljungans kalla vatten och förädlad enligt traditionella metoder. Insjöfiskpionjärerna Tiraholms Fisk tog guld med sin gös från Bolmen. Det gjorde även böcklingen från Bergmans Fisk och Rökeri i Saltharsfjärden.

– Havets silver blev återigen till guld. Släkten Bergman har genom generationer förädlat kunskapen och fisken. Det är fantastiskt att smaka en så god böckling. Den slår det mesta i fiskväg, säger Aksel Ydrén, som är branschansvarig för fiskförädling vid Eldrimner.
Fiskjuryn blev helt tagna av guldmedaljören Kallrökt Fjällrödning från Bergmans Fisk och Vilt i Vilhelmina. Produkten fick full poäng. Juryns motivering lyder: ”Det är så gott att jag börjar gråta. Det krävs mycket jobb för att komma fram till en så här fin produkt.

### Maffiga hårdostar

I mejeriklasserna imponerades juryn av både garvade och nystartade mejerister. Erfarna Svedjan Ost från Västerbotten tog guld i klassen för svensk hårdost med sin Svedjan Gårdsost. Den relativt nye mejeristen Håkan Alfredsson som driver Kungsbacka Ysteri tog silver i den klassen precis som de relativt unga mejeristerna från Hansjö mejeri från Dalarna.
– Allt fler hantverksmejerister ystar riktigt stora och maffiga ostar som ställer höga krav på att man behärskar hantverket, har tålamod och är noggrann. Ostarna är dessutom ofta utsökta med komplex smakprofil som ger en lång resa i munhålan. Svenskt mathantverk går framåt och uppåt, konstaterar juryordföranden och ystningsexperten Kerstin Johansson.

**Lista med alla medaljörer och vinnarmotiveringar finns i bilagan och via:**
Pressrum (eldrimner.com)

**Foton för fri användning hittas via:**
Bilder och logotyper (eldrimner.com)
Bilder på de vinnare som finns på plats i Växjö publiceras under eftermiddagen.

**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.

**SM i Mathantverk** är en produkttävling öppen för mathantverksproducenter från Sverige och övriga Norden. Arrangör för tävlingen är Eldrimner som anordnat tävlingen årligen sedan 1996. 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 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
Länsstyrelsen Jämtlands län
Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden