

Storslagen matglädje när årets SM i Mathantverk avgjordes

På fredagsförmiddagen presenterades resultatet av årets öppna SM i Mathantverk i Sara Kulturhus i Skellefteå där tävlingen hölls i år.

Sammanlagt tävlade 214 mathantverksföretag från hela landet med över 600 produkter i olika klasser i kategorierna Bageri, Bär-, frukt- och grönsaksförädling, Charkuteri, Fiskförädling, Hantverksdryck, Mejeri samt Övrigt mathantverk som 2025 består av Glass & Sorbet samt Innovativt mathantverk.

– Detta är storslaget, sammanfattade Västerbottens länsråd Lars Lustig tävlingsbedömningarna.

– Det är så viktigt det är att det finns människor som kan skapa mat, poängterade Anders Drottja, som är politiskt sakkunnig hos landsbygdsministern, vid invigningen av tävlingen.

SM i Mathantverk har anordnats av Eldrimner, som är nationellt resurscentrum för mathantverk, sedan 1996 och i år bedömdes tävlingsprodukterna av 24 jurygrupper bestående av närmare 100 experter och lekmän från olika delar av landet och från olika yrkesgrupper. Några av juryordförandena var ölexperten Sanna Lindberg, bagaren Sébastien Boudet, kocken Stefan Eriksson och krögaren Erik Videgård.

– Smakerna och mathantverket lever och frodas i Sverige. Underbart! Det finns några riktiga pärlor i årets startfält och matglädjen är total, säger Erik Videgård.

Medaljregn över Västerbotten

Flest tävlande företag och produkter kom i år från Västerbottens län. Totalt kom 78 av tävlingsprodukterna från 26 västerbottniska företag.

– 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 västerbottniska mathantverksföretagen lyckades kamma hem flest medaljer totalt: 12 guld, 18 silver och 15 brons. Svedjan Ost från Kåge tog hem tre guld, ett silver och två brons. Bland annat tog de guld i den nya klassen för kaffeost där totalt tio bidrag tävlade, varav fem var tillverkade av getmjölk och fem av komjölk.

– Det är fantastiskt att kaffeosten är så levande. Generellt var det väldigt hög klass på dessa ostar, säger författaren och kulturhistorikern Martin Ragnar, som var ordförande för den jury som bland annat bedömde kaffeosten.

Kaffeost fick så sent som i somras så kallad skyddad ursprungsbeteckning från EU. Den ska serveras i bitar i varmt kaffe som tillför textur och utvecklar smaken på osten.

Svedjan Ost fick utöver kaffeostguld det också guld för sin ost Tarsmyran i klassen för pressad ost eller hårdost. Den osten utsågs till dagens höjdpunkt av jurygruppen som bedömde den, även om den delade guld med en annan ost från Svedjan, nämligen Svedjan Gårdsost.

Skåne och Gävleborg står sig fortsatt starka

Andra starka mathantverksregioner som Skåne och Gävleborgs län hade också många tävlingsbidrag och kammade hem många medaljer. Trelleborgsföretagen Hallongården och Hallonkärnan som tagit medalj i tidigare SM-tävlingar lyckades även bra i år. Hallongården tog guld och silver för sin Hallonsaft och sin Hallon lyxdryck medan Hallonkärnan tog silver och brons för Hallonmarmelad och Hallonglög.

Medaljerna regnade också över Lotta Persson som driver Lotta-Boden i Loos i Hälsningland. Hon tog sammanlagt nio medaljer, varav guld för både Hjortonmarmelad och Rödvinbärsgele från Loos. Det är tjugotredje året som Lotta-Boden tar medalj i SM i Mathantverk!

Gotländsk satsning gick hem

Att de gotländska mathantverkarna kraftsamlat märktes, eftersom de lämnat in totalt 26 produkter. Det gav utdelning med hög poäng och ett guld till hantverksölet Söirli Rindi från Snausarve Gårdsbryggeri.

– Ett otroligt häftigt öl, komplext, rikt i alla sina parametrar. Här harmoniserar fruktigheten med maltkropp,

ekfat och syra. Ett öl som sticker ut och visar att öl på svenska råvaror kan vara i absolut världsklass, konstaterade Sanna Lindberg, som var ordförande i jurygruppen som bland annat bedömde hantverksöl.

Intern kamp mellan bagerier

Bagerierna Park bageri och konditori och Rådmansö Bageributik från Stockholms län brukar ha en intern tävling om vem av dem som tar hem flest medaljer. I år fick de samma poäng och delade segern i klassen övrigt surdegsbröd. Årets godaste bulle bakade dock Rådmansö Bageributik, eftersom det var deras kanderade croissant som tog hem segern i den klassen, med motiveringen: "Fin och rolig form på detta bakverk med en fin knäckig yta och tydliga lager. Fina smaker, Smörigt och härligt i munnen!"

Yh-utbildad mathantverkare lyckades fint

En av de 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 tog ett brons och ett silver för de båda knäckebröd som hon tävlade med i klassen för hårt bröd och knäcke. Hennes Surdegsknäcke med sesamfrö beskrevs av juryn som ett överraskande gott knäcke med balanserade smaker och ypperligt bra konsistens.

Vardagskorvarna visade god kvalitet

I klassen för värmebehandlad korv återfinns den korv som kanske anses vara vardagsmat, till exempel varmkorv, grillkorv och falukorv.

– Det är korvar som kunder nog inte springer benen av sig för på samma sätt som för lufttorkade charkuterier med högre status. Därför är det extra kul att de värmebehandlade korvarna i årets SM skördat hela åtta medaljer av olika valörer. Att äta riktiga varmrökta korvar, fria från onödiga tillsatser, är en matupplevelse på en annan nivå än många är vana vid. Att hantverkscharkuteristernas varmrökta korvar skördar poäng på den här nivån visar på en kvalitet som gör det värt att ta en tur till närmsta hantverkscharkuterist, säger Tobias Karlsson som jobbar med hantverkscharkuteri på Eldrimner.

Full pott för isterbanden från Väanna

I klassen för färskorv fick isterbanden från Väanna Gårdskött full poängpott och en väldigt värdig guldmedalj. – Perfektion! En enastående vacker korv av isterbandskaraktär som tog juryn med storm. Perfekt balans mellan lättrokt och syrlig smak. Kombinerat med underbar konsistens och stekyta ger denna gyllene råvara guld i alla lägen, sammanfattade juryordföranden för färskkorvsklassen Erik Videgård.

Leverpastej, chutney och sås föll juryn i smaken

De anmälda leverpastejerna var så många att de fick en egen klass i år och jurygruppen som bedömde dem var mycket imponerade över det hantverkstekniska kunnandet.

– Jag hade kunnat köpa alla produkterna vi provade, säger Klaus Thomas Dudenhöfer, som är kostchef i Lycksele kommun och som satt i juryn som bland annat bedömde leverpastej.

Klassen för Chutney och sås hade kocken och krögaren Stefan Eriksson som juryordförande. Han ansåg att många av årets produkter var bra och några av dem rena ess.

– De här produkterna vill man ha på sitt matbord, sa Stefan Eriksson.

Fler fiskar efterlystes

I fiskklasserna efterlystes fler olika fiskarter.

– Jag vill se mer av abborre, gädda, sik och kolja, sa marinbiologen och utbildaren Illona Miglavs som var ordförande i den ena fiskjurygruppen.

Forskaren och kocken Viktor Vesterberg som var ordförande i den andra jurygruppen där fisk bedömdes höll med.

– Det är stor dominans av odlad fisk. Jag önskar mig fler strömmingsprodukter och sillinläggningar, sa Viktor. Klassen för varmrökt fisk vanns av erfarna Bergmans Fisk och Rökeri i Saltharsfjärden med deras rökta strömmingsflundra. Juryn gav produkten 19,5 poäng av 20 möjliga och beskrev den som en estetiskt tilltalande produkt, sprunget ur genuint hantverkstänk, fingertoppskänsla och kunnande, med rustik och härlig smak med angenäm textur och balanserad sälta.

Tävlingen är en chans till 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 jurygruppens 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.

Två av de som bedömde bageriklasser var Caroline Lindö och Sébastien Boudet, som även utbildar hantverksbagare. De gladdes över att tävlingen år efter år når nya deltagare, som med hjälp av bedömningarna kan utveckla sina produkter.

Nästa års tävling hålls i Skåne

I samband med tävlingen i Skellefteå presenterades också att nästa års tävlingsort blir Kristianstad där SM i Mathantverk avgörs hösten 2026.

Lista med alla medaljörer 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 Brydning, chef Eldrimner, 076-126 36 92, ulrika.brydning@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 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.

