



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Branschrådsmöte Jästa drycker

Tisdag 22 januari 2019, Eldrimner, Ås

Deltagare

Claes Wernersson, Qvånum Mat och Malt

Roger Johansson, Kvarnå Hantverksvinäger

Stefan Eldh, fd. Salnecke Drycker

Viktoria Vestun, Eldrimner

Karin Hillström, Fäviken Magasinet (förhinder)

Peter Mosten, Sav (förhinder)

Staffan Ottoson, Vingården Stora Boråkra (förhinder)

Anderas Häggström, Råven och skatan (förhinder)

Rundan runt

Mötet började med en runda runt då alla presenterade sig. Roger, som är ny i rådet, berättade att han driver Kvarnå hantverksvinäger samt Kvarnå trädgård tillsammans med sin familj. För vinägertillverkningen spontanjäses blåbär och lingon till bärvin som sedan får jäsa vidare till vinäger. Av vinägern gör de även en slags vinägerläsk som serveras i trädgårdscaféet. Roger jobbar dessutom halvtid som politiker och har tidigare varit företagsutvecklare på LRF.

Viktoria gick även igenom en beskrivning av branschrådets roll.

Föregående protokoll

Förra årets protokoll gick igenom och Stefan noterade att han ville revidera sitt förslag om att hantverksmässigt tillverkad cider bör benämnas ”sider”. Skillnaden mellan cider och sider märks endast i skrift och inte i tal, därför kan hantverkscider vara en bättre benämning menade Stefan nu.

Rådet har tidigare år hoppats på en uppstramning kring reglerna för cider och Claes informerade om att det nu är en ny EU-förordning på gång.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Eldrimnerrapport

Viktoria berättade om de aktiviteter som Eldrimner genomförde 2018 på temat jästa drycker:

- Nybörjarkurs i ölbrygging med Andreas Hägglund från Råven & Skatan.
- Kombuchadag med Christina Törnvall, Hallands kombucha.
- Vinägerdag med Catrin Heikefelt, Eldrimner.
- Grundkurs i tillverkning av fruktvin, cider och vinäger med Guillaume André, CFPPA i Frankrike.
- Grundkurs i cidertillverkning med David Biun, Brännland cider.

Dessutom skrevs några artiklar i Eldrimners magasin Mathantverk: två om öl och en om kombucha.

Följande kurser inom temat jästa drycker planeras följande kurser inför nästa år:

- Grundkurs i vinägertillverkning med Catrin Heikefelt, Eldrimner
- Grundkurs i fruktvin- och cidertillverkning med Guillaume André, CFPPA i Frankrike
- Specialkurs i kreativ smaksättning av öl med Claes Wernersson, Qvånum mat & malt
- Även en kurs med Leena Jansson berör jästa drycker då dagen delvis kommer handla om att matcha mat och dryck.

Utöver detta önskade rådet kurser på följande teman:

- Kurser med fokus på jäst, gärna med en föreläsare från Craft labs som samarbetar med Chalmers eller med Keith Thomas från Brewlabs. Jästen är så viktigt för resultatet! Vad bildar olika jäststammar? Kan man känna igen vildjäst i mikroskop? Och hur undviker man att få in *Saccharomyces cerevisiae* var. *Diastaticus* i produktionen? Denna kan jäsa stärkelse och därmed ställa till problem i form av för mycket alkohol och koldioxid samt förändrad smak berättade Claes. Denna jäst verkar gynnas av höga temperaturer som det var i somras och har redan orsakat stora problem i England och USA.
- Att göra mousserande vin och fruktvin, både genom flaskjäsning och tankjäsning önskade Stefan.
- En kurs i cider och äppelvin på Wenngarn föreslogs också av Stefan.
- Alla i rådet var ense om att en dag om att skala upp ett litet företag till större format skulle vara intressant. Det finns risker med att byta till större utrustning och att göra större satsar: ej fyllda kärl kan oxidera, vid fel blir det mycket som måste kasseras, smaken kan bli annorlunda när en liten sats mångdubblas osv. Det skulle även vara intressant om en kunnig person kunde tipsa om hur man hittar begagnad utrustning och billigare flaskor på nätet.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Rådet informerades också om att Eldrimner väntar på beslut om en fortsättning för den ettåriga yrkeshögskoleutbildningen. Tidigare har de studerande inom bär-, frukt och - grönsaksförädlingsinriktningen haft några kursdagar inom jässta drycker men detta kommer tas bort. De som har ett intresse för jässta drycker kanske kan välja sådana praktikplatser för att få med det under utbildningen. Denna höst tog Claes emot en YH-praktikant.

En annan nyhet är att Eldrimners fem veckor långa utbildning inom mathantverk från och med i år kommer att ges delvis på distans och att namnet ändras till ”starta eget mathantverksföretag”. Detta berättade Anna Berglund, som är ansvarig för denna utbildning.

Certifierat mathantverk

Förra året tog rådet fram ett förslag till kriterier för jässta drycker. Sedan dess har endast ett företag inom detta område valt att certifiera en produkt. Ett förslag var därför att rådsmedlemmarna själva kan skicka in ansökningar för sina produkter.

Rådet menade att det inte är säkert att kriterierna behöver ändras i samband med nästa revidering, men dessa punkter diskuterades:

- En fråga från Eldrimner var om det behövs kriterier för ”övriga jässta drycker”? Det kanske blir behov av det i framtiden menade rådet, men om det behövs redan till nästa revidering eller om det kan vänta längre får man enas om på nästa möte.
- Om kriterier för jässta drycker ska tas fram kommer en fråga bli om kombucha ska kunna certifieras. Denna dryck baseras på te som inte är en inhemsk råvara och därmed borde den inte kunna certifieras menade rådet. Rådet önskade dock att frågan förbereds mer inför nästa möte: kan kombucha tillverkas av andra råvaror och vad betyder egentligen namnet?
- Tillsatt kolsyra i läsk och liknande produkter bör kunna vara tillåtet. Dock bör tillsatt kolsyra fortsatt inte i vara tillåtet i jässta drycker där det finns möjlighet att få till kolsyran genom jäsningsen.

SM i Mathantverk

Under tidigare möten har pektinas diskuterats och kontentan har blivit att de som tävlar ska ange de processhjälpmedel som används vid tillverkningen. Branschrådet önskar återkoppling från tävlingsledningen kring detta: är det några som anmäler att de använder processhjälpmedel? Dessutom undrar rådet hur det i så fall påverkar jurybedömningen: får en dryck som tagits fram utan processhjälpmedel bättre betyg eller anser juryn överlag att en klar





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

dryck är bättre? Stefan påpekade att risken med att premiera drycker som tagits fram utan pektinas är att producenter då kanske struntar i att ange om de använt det. En fundering var också om processteg som filtrering och pastörisering också bör anges då detta påverkar drycken lika mycket som processhjälpmedel.

Meningarna kring om pektinas i förlängningen ska vara tillåtet eller inte gick dock isär. Stefan menade att det är oundvikligt att använda pektinas i viner, annars blir drycken inte klar vilket är ett måste. Stefan påpekade också att det är en självklarhet för hela vinvärlden och att det skulle bli mycket svårt att för enskilda producenter att avstå från pektinas. Claes, och även Karin som deltog i denna fråga på distans, tyckte dock att pektinas är onödigt. Roger funderade kring om inte en grumlig dryck kan vara mer smakrik och om inte konsumenterna kan vänja sig vid viss grumlighet, men han ville inte ta ställning i själva frågan. I rådet funderade man även kring hur pektinas produceras och om det kan finnas några nackdelar kopplade till det. Diskussionen får fortsätta under nästa möte.

Förra året anmäldes några cidersorter med tillsatt socker och/eller vatten, och dessa fick inte tävla utifrån de regler som rådet föreslagit. Att tillsätta socker i cider ger en högre alkoholhalt, vilket ger en produkt som är hantverksmässig men namnet borde inte vara cider utan äppelvin menade Stefan. Att tillsätta vatten i cider hade ingen i rådet några inga invändningar mot och här kan reglerna alltså skrivas om.

Rådet fick frågan och ansåg att ”hantverksläk” eller naturligt kolsyrad läsk kan få tävla i ”övriga jästa drycker”. Dessutom bör mjöd helst flyttas till denna klass då detta är ett honungsvin och inte är så likt öl. Alternativet att bedöma mjöd tillsammans med vin och cider tyckte inte Stefan skulle vara så lyckat eftersom denna klass då blir så spretig.

En representant från Finska Mästerskapen hade hört av sig med några förfrågningar. Branschrådet menade att man gärna har en dialog med FM och att det är bra att samordna så mycket som möjligt. Vad gäller att reglera syrahalten ansåg man att det inte är nödvändigt att blanda i t ex citronsyra i pulverform när det går att tillsätta sura bär. En annan fråga gällde naturvin och det ansåg rådet var svårt att diskutera då det inte finns någon bra definition på vad som avses med naturvin. Claes noterade också att FM har hårdare kriterier på öl än SM och rådet såg också att FM har satt gränser för svaveldioxid och andra ämnen vilket inte finns i reglerna för SM.

Några idéer på hur antalet anmälningar kan ökas nämnes inte, men tankar kring detta är välkomna i efterhand.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Saerimner 15–17 oktober 2019 på Högbo bruk

Övergripande teman för årets Saerimner kommer troligen att vara turism och korta livsmedelskedjor. Rådet kom med följande önskemål på seminarier:

- På förra Saerimner skulle Kenneth Persson ha hållit ett föredrag om vatten men hans flyg blev inställt. Claes föreslog att han bjuds in igen då vatten är en underskattad råvara.
- Miljöeffekter av mat är ett viktigt ämne och att få Gunhild Stordalen eller någon från hennes organisation EAT som talare vore intressant.
- Det kan också vara värt att undersöka om Grythyttan vin skulle kunna föreläsa, deras vin Jakt är ett lyckat exempel på ett bärvin som funnits länge.

Temat på nätverksträffen för mathantverkare som jobbar med jästa drycker skulle kunna vara en organiserad dryckesprovning. Några personer som är duktiga på sensorik är till exempel Tobias Nygren och Johan Swahn.

Övriga frågor

Claes lyfte att det är intressant men svårt att avgränsa vad som är svensk dryck, då många använder utländsk råvara.

Nästa möte

Om ett år är det dags för möte igen och då planerar Eldrimner att hålla till hos någon branschrådsmedlem. Claes Wernersson har sedan tidigare bjudit in till Qvånum Mat & Malt, och även Peter Mosten har hälsat rådet välkomna till "Savfabriken".

Någon eller några nya medlemmar bör bjudas in tills nästa gång.

//Viktoria Vestun

