SCHWEDENS KOMPETENZZENTRUM FÜR LEBENSMITTELHANDWERK

ELDRIMNER

GUTES, EHRLICHES, ECHTES ESSEN

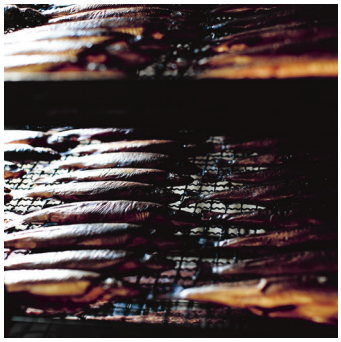
Lebensmittelhandwerk fasziniert. Es geht um das Bestreben, biologische Abläufe – vielfältige, überraschende - “zähmen” zu lernen. Das Gelingen, das tiefgehende Lernen, das zunehmende Herrwerden der Prozesse, all dies verschafft dem Bäcker, dem Käser, dem Marmeladenkoch, dem Metzger oder dem Fischveredler große Zufriedenheit.

Das Lebensmittelhandwerk arbeitet mit natürlichen Rohwaren und mit natürlichen Prozessen. Dies erfordert eine Anpassung der Produktion an die vorhandenen Rohwaren des Tages. Und an ihre Variationsbreite. Die Zusammensetzung und Qualität von Milch variiert zum Beispiel in Abhängigkeit vom Laktationsstadium der Ziegen, Schafe und Kühe. Fütterung und Jahreszeit spielen ebenfalls eine Rolle. Fleisch und Fleischprodukte werden beeinflusst von Rasse, Haltungsform und Schlachtung. Getreide variiert innerhalb der Sorten und je nach Anbauweise und Trocknung. Auch die Variationsbreite von Beeren beruht auf den Sorten sowie den Wachstumsbedingungen und der Erntetechnik. In der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung werden die Rohwaren nicht standardisiert. Sie stammen fast ausschließlich vom eigenen Hof oder aus der näheren Umgebung.

Natürliche Mechanismen unterstützen die handwerkliche Veredelung, wobei Steuerungsmöglichkeiten in der Regulierung von Temperatur, Zeit, Säuregrad u.Ä. bestehen. Zur Hilfe genommen werden Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien, Schimmel und Hefe. Vieles beruht auf den alten Konservierungsmethoden Trocknen, Räuchern, Säuern, Salzen und luftdicht Verpacken. Das Meistern all dessen erfordert lebensmittelchemische und mikrobiologische Kompetenz. Natürlich ist auch großes praktisches Geschick erforderlich sowie die Fähigkeit, das, was im Käsekessel, im Teigbottich, in der Wurstmasse oder im Topf gerade geschieht, richtig zu deuten. Und, vielleicht ist das Wichtigste von allem: Leidenschaft und Begeisterung für den Herstellungsprozess und schließlich die fertigen Produkte.

Das Lebensmittelhandwerk wird dem Wort Lebensmittel in seinem ursprünglichsten Sinne gerecht – Mittel zum Leben. Es geht nicht nur um natürliche Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe. Es geht nicht nur um exklusive Lebensmittel, Delikatessen. Es geht um ”richtige” Lebens-Mittel – um gutes, ehrliches, echtes Essen.

Bodil Cornell
Institutionschefin



ELDRIMNER entstand 1995 in der nordschwedischen Provinz Jämtland und wurde 2005 zu einem nationalen Zentrum. Wir vermitteln Kenntnisse, bieten Unterstützung und Inspiration für Lebensmittelhandwerker in ganz Schweden und Skandinavien, sowohl für den Einstieg als auch die Weiterentwicklung des Gewerbes. Eldrimner unterstützt Sie als Unternehmer durch Kurse, Beratung, Seminare, Studienreisen, Entwicklungsarbeit und Erfahrungsaustausch – bei allem, was das Lebensmittelhandwerk entfalten lässt. Bei uns sind die Unternehmer dabei und gestalten unsere Einrichtung aktiv mit.

AUSBILDUNG & INSPIRATION

Unser Kursangebot deckt alle wichtigen Bereiche im Lebensmittelhandwerk ab, von der Veredelung bis zum Vertrieb.

BERUFSHOCHSCHULAUSBILDUNG (einjährig)

BASISAUSBILDUNG (5 wöchig)

VERTIEFUNGSKURSE (1-5 tägig)

GRUNDKURSE (1-5 tägig)

EINSTEIGERKURSE (1-5 tägig)

EINZELKURSE

STUDIENREISEN innerhalb Schwedens und im ausland

FACHBÜCHER

UNTERSTÜTZUNG & BERATUNG

BEHÖRDENDIALOG
um Hindernisse für Lebensmittelhandwerker auszuräumen und die Entwicklung vom Lebensmittelhandwerk in Schweden zu erleichtern

KOSTENLOSE TELEFONBERATUNG
"Lebensmittelhandwerker für Lebensmittelhandwerker" im Bereich Milchverarbeitung, Bäckerei, Fleisch- und Fischveredelung, Beeren-, Obst- und Gemüseveredelung, Lebensmittelkontrolle, Produktionsstätteneinrichtung u.v.m.

INFORMATION & MARKETING

SCHWEDISCHE MEISTERSCHAFT IM LEBENSMITTELHANDWERK
Produktwettbewerb für ganz Skandinavien, jährlich ausgerichtet von eldrimner seit 1996.

LEBENSMITTELHANDWERKSTAGE
Regionale Netzwerkstreffen in Schweden.

SÆRIMNER -MESSE
Ideen- und Kompetenzforum, jedes zweite Jahr.

PRODUKTZERTIFIZIERUNG ALS
ELDRIMNER MATHANTVERK Entstanden in Zusammenarbeit mit Lebensmittelhandwerkern.

ELDRIMNERS ZEITSCHRIFT
MATHANTVERK Kostenlos, erscheint quartalsweise, Auflage 8500 Stück.

MATHANTVERK.SE/MATHANTVERK APP
Internetseite und Mobiltelefon-App, Zusammenstellung von Informationen über Lebensmittelhandwerker und Hofläden in Schweden.

Lebensmittelhandwerk schafft authentische Produkte – reich an Geschmack, von hoher Qualität und mit eindeutiger Identität. Sie werden hauptsächlich aus lokalen Rohwaren hergestellt und in kleinen Mengen schonend veredelt, oft auf dem eigenen Hof. Kennzeichnend für das Lebensmittelhandwerk sind Geschick, Herz und Verstand des Menschen entlang der ganzen Produktionskette. Es entstehen gesunde Produkte, frei sind von unnötigen Zusätzen und zurückverfolgbar bis zu ihrem Ursprung. Das Lebensmittelhandwerk belebt traditionelle Lebensmittel wieder, entwickelt Methoden weiter und schafft innovative Produkte neu.

Für die ursprüngliche, traditionelle Lebensmittelherstellung gab es nach der Industrialisierung in den nordischen Ländern deutlich weniger Entfaltungsmöglichkeiten als zum Beispiel im deutschsprachigen Raum. Eldrimner gelang es jedoch, den Begriff MATHANTVERK (Lebensmittelhandwerk) zu etablieren. Nun ist die Wiederbelebung und Weiterentwicklung der „essbaren Kulturschätze" des Nordens in vollem Gange!

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Länsstyrelsen
Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Eldrimner, Ösavägen 30, 836 94 Ås – info@eldrimner.com – +46 (0)10 225 32 78

eldrimner.com

MILJÖMÄRKT
3041 0145
TRYCKSAK