

# Nordiskt mathantverk i framtiden

**Medverkande:** Sofia Jöngren, landsbygdsdepartementet, Sverige; Mads Fischer-Møller, departementet för livsmedel, jordbruk och fiske, Danmark; Kristinn Hugason, jordbruksdepartementet, Island; Kirsi Viljanen, departementet för jord och skogsbruk, Finland; Lena Brenner, landsbygdsutvecklare, representant för Ny Nordisk Mat, Åland. Peter Løvstrøm, departementet för fiske, fångst och Jordbruk, Grönland; Olga Biskopstø, Útoyggjafelagið, Färöarna; Tor Norrman, Skärvångens bymejeri, Sverige; Åke Karlsson, Krokeks gård (slakt & chark), Sverige; Thorkil Boisen, Boisen Is (glass) Danmark och Þorgrímur Einar Guðbjartsson, Erpsstaðir (skyr) Island.

Moderator: **Marianne Wanger**

**H**ur blåser vindarna i Norden när det gäller mathantverket? Vad är den viktigaste framgångsfaktorn? Den första frågan gick till panelen.

– Mathantverket går starkt framåt och viktigast är konsumenternas stora intresse, sade Sofia Jöngren. Sedan tror jag förstås på att vår – regeringens – satsning på Matlandet Sverige ska ha betydelse. Det blir allt fler mathantverkare och jag tror att politikernas intresse ger råg i ryggen och mod att starta.

– I Danmark är det mikrobryggerierna som är på frammarsch och visar vägen för andra mathantverkare, sade Mads Fischer-Møller. För tio år sedan fanns 10 bryggerier, nu har vi 120. En politiker visade nyligen på det här exemplet och menade att alla småskaliga producenter kan lära av detta!

– Frågan är inte så lätt att svara på, sade Kristinn Hugason. På Island arbetar vi med att bönderna ska sälja kött direkt från gården och flera av de större gårdarna förädlar också. I övrigt är skyr och ost aktuella produkter.

– I Finland gör vi ungefär samma satsningar som i Sverige, berättade Kirsi Viljanen. Regeringen stöder produktionen av ”när-mat” och arbetar för att bönderna ska öka förädlingsgraden.

– Att arbeta med landsbygdsutveckling och att öka konsumenternas intresse för när-mat

och mathantverk är det viktigaste, sade Lena Brenner från Åland. Turismen är avhängig av mathantverket, det gör en region attraktiv. Turisterna är beredda att betala ett högre pris för genuin och god mat. När det gäller lokalbefolkningen, liksom konsumenterna i allmänhet, så behövs utbildning kring vad man får när man köper mathantverk i stället för industrimat.

Peter Løvstrøm från Grönland berättade att grönländarna länge haft vanan att köpa och äta dansk mat:

– Men under de senaste fem åren har vi börjat intressera oss för våra egna mattraditioner. Fisket är viktigt hos oss och vi har nu ett projekt kring fiskförädling. Intresset för gamla recept när det gäller förädling ökar kraftigt.

Kari Kolle från Norge berättade om det kompetensnätverk kring mathantverk som hon varit med om att bygga upp:

– Mathantverkarna blir allt fler och de lägger stor energi på att arrangera Bondens egen marknad. Ursprungsmärkning är en viktig fråga som vi i nätverket arbetar med. Det gäller att ta fram den lokala identiteten hos en produkt och använda den som säljargument. Ett exempel är basturökt kött på Namdalsvis som har gett upphov till en ny framgångsrik näring i Namdal.

Först ut att svara bland producenterna var Thorkil Boisen från Boisen Is på Bornholm:

– Vi har 65 producenter på Bornholm idag och det tar tid för turisterna att smaka på allt, men intresset är stort. Vi använder inte begreppet mathantverk, men vi borde låta oss inspireras av er i Sverige. De flesta av oss som

arbetar med mathantverk är inte utbildade inom det gebitet. 90 procent har andra utbildningar – själv är jag biolog! Vi önskar att vi hade utbildning i mathantverk, precis som ni har genom Eldrimner. Det skulle stärka oss även när det gäller att fortsätta arbeta småskaligt. Det är bara så vi kan hålla verkligt hög kvalitet på produkterna.

Þorgrímur från Island berättade om arbetet med att framställa skyr och att intresset att bevara isländska mattraditioner, liksom att producera maten hantverksmässigt, växt under de senaste 20 åren:

– Den finansiella kris, vi har genomgått, har tagit mycket på våra krafter, men nu kan jag åka hem med mycket inspiration från Särimner!

Olga Biskopstø från Färöarna berättade att det finns en rik matkultur där:

– Vi har 48 000 invånare och länge har vi importerat mat från Danmark, men för 5–10 år sedan började vi intressera oss för att lyfta fram vår egen matkultur. Jag koordinerar arbetet på småöarna med att ta fram småskaligt producerad mat av hög kvalitet, framför allt för att kunna erbjuda turisterna genuina produkter. Nu vill vi lära oss av Eldrimner hur vi ska arbeta vidare!

Åke Karlsson från Krokeks gård berättade om hur han själv och Eldrimners styrgrupp träget arbetat med att få politikerna att förstå vilka möjligheter det innebär att öppna upp för den småskaliga slakten:

– Efter 10 år har vi nu kommit dithän att vi har politiker och myndigheter med oss. Vi tog hjälp av erfarenheter från bland annat Öster-



rike, där det finns 5 000 småslakterier, oftast på gårdarna. I Sverige är vår försörjningsgrad mindre än 50 procent och politikerna har förstått att något radikalt måste göras. Nu hoppas vi bara på nästa steg – att tillsynsavgifterna tas bort för mikroföretagen, det är en stor utgift för dem!

Sofia Jöngren fick möjlighet att svara direkt: – Frågan är fortfarande på diskussionsstadiet, landsbygdsdepartementet har inte fattat något beslut ännu.

Tor Norrman från Skärvångens bymejeri berättade att han har gjort ost i 40 år och att Skärvången gör både ost och andra mathantverksprodukter. Han betonade hur viktigt det är att det finns många kunniga och skickliga mathantverkare:

– Mathantverk kostar och då ska det vara unikt och bra!

Han framhöll också Eldrimners betydelse:

– Tack var Eldrimner har vi blivit en samlande kraft. Vi har haft många bakom oss när vi i styrgruppen har uppvaktat politikerna. Det är vi som pekar ut framtiden, men vi måste samarbeta! Och framtiden måste säkras för vårt nya centrum i Ås som vi inviger idag! inflikade han.

Inlägget förde direkt frågan in på framtiden och Marianne Wanger bad debattörerna om ett slutinlägg kring mathantverkets framtid:

– Framtiden ser ljus ut, sade Sofia. Hon lovade att departementet skulle ”gmeta vidare” med att förenkla regelverk och ta bort avgifter som är hinder för mathantverkarna. Och vi har en fantastisk samarbetspartner i Eldrimner, avslutade hon. Kockarna, vår tids rock-

stjärnor, är dessutom en bra draghjälp!

– I Finland satsar vi alla våra resurser på en grön tillväxt och mathantverket är en stor del av den satsningen, sade Kirsi. En förbättrad lagstiftning är viktig och vi har öppnat upp för exempelvis försäljning av gårdsviner och för opastöriserad mjölk.

– I Danmark måste vi få möjligheter att utbilda oss i mathantverk, sade Thorkil. När det gäller konsumenterna måste vi börja radda med barnen, de måste lära sig skillnaden mellan industrimat och mathantverk!

Alla debattdeltagare var helt överens om att ett nordiskt samarbete kring mathantverket är ytterst viktigt:

– Fördjupa samarbetet och utveckla Eldrimner till ett nordiskt centrum för mathantverk!

– Centra som Eldrimner behövs i samtliga nordiska länder!

– Ny Nordisk Mat är ett redskap för att lyfta den nordiska matkulturen!

– Utbildning i mathantverk ör A och O!

– Vi har verkligen blivit inspirerade av att komma hit till Särinner och hoppas att kunna utveckla samarbetet med Eldrimner, konkluderade representanterna från de gästade nordiska länderna.

Från publikens sida togs tråden upp om att utbilda konsumenterna redan från att de är barn och skolelever.

Thorkil Boisen gav kanske det bästa svaret: – Ta fasta på att barn blir begestrade – att de lär sig gilla och förstå den goda smaken hos mathantverkets produkter! //

## SÆRIMNERS *alla* DEBATTER OCH FÖRELÄSNINGAR

- NORDISKT MATHANTVERK I FRAMTIDEN
- RAPSOLJA – SMAK OCH NYTTA TILL DET NORDISKA KÖKET
- HUR ÖKAR VI LÖNSAMHETEN? PRAKTISKA RÅD KRING AFFÄRSUTVECKLING
- SMAKA PÅ NORDEN – EN SMAKVERKSTAD MED NORDISKT MATHANTVERK
- POSITIVA EXEMPEL INOM LIVSMEDELSTILLSYNEN
- ASKORBINSYRA I MJÖL
- REKTÜN MAT/RIKTIG MAT PÅ FÅVIKEN
- CROWD FUNDING OCH ALTERNATIVA MARKNADSFÖRINGSSTRATEGIER
- BÄRVIN- FINSKA ERFARENHETER OCH FRAMTIDA MÖJLIGHETER
- FABODOSTEN BUNDENER ALPKÄSE – EN SUCCÉ
- MATEN KÄRLEK OCH BIG BUSINESS
- MERVÄRDEN I NORDISKA BÄR OCH BÄRPRODUKTER
- DJUPDYKNING I KORVARNAS RIKE
- SÄLJA OBEHANDLAD KONSUMTIONSMJÖLK
- MATHANTVERK I ETT GLOBALT HÅLLBART SAMMANHANG
- GAEC – EN FRANSK FÖRETAGSFORM FÖR SVENSKA MATHANTVERKARE
- PAH – NYA REGLER FÖR RÖKTA PRODUKTER
- DESIGN MÖTER MATHANTVERK
- NY LAGSTIFTNING INOM LIVSMEDELSFÖRÄDLING
- DEN OBRUTNA TRIANGELN
- STRESSFRI SLAKT I HAGEN
- SVENSK OSTKULTUR
- DIGITAL MARKANDEFÖRING I GRATISKANALER – INTE BARA FACEBOOK
- GASTRONOMISKA REGIONER – DET ÄR I SKILLNADEN ATTRAKTIONSKRAFTEN FINNS
- SÅ BEDÖMDES PRODUKTERNA I SM I MATHANTVERK
- MAT PÅ RIKTIGT! SKA MAN ORKA LEKA MÅSTE MAN ÄTA BRA
- SMART BAGARE I SMART BAGERI
- SVAMP OCH SYRADE GRÖNSAKER ÖVER HELA VÄRLDEN
- FIL, YOGHURT OCH KONSUMTIONSMJÖLK
- KOMMUNICERA DINA MERVÄRDEN I BILDER
- PRO- OCH PREBIOTIKA I MJÖLKSURADE GRÖNSAKER
- SVENSK FISKRÄVARA – HUR SER TILLGÅNGEN UT
- OSTMOGNAD OCH FÖRPACKNINGAR
- BRANSCHTRÄFFAR –DISKUSSIONSMÖTE INOM RESPEKTIVE BRANSCH

*Vill du veta mer om Særinner  
alla föreläsningar?*

*Några referat finns här i tidningen,  
andra hittar du på [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)*