

Mathantverk

i Blekinge



Europeiska jordbruksfonden
för landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Blekinge



Länsstyrelsen i Blekinge och Eldrimner presenterar här fyra goda exempel på mathantverkare i Blekinge län. Blekinge är Eldrimners fokuslän under 2021, och denna broschyr är en del i arbetet med att stärka och synliggöra mathantverket i länet. Arbetet ligger också i linje med målen som finns inom vår regionala livsmedelsstrategi. Vi hoppas att denna broschyr kommer inspirera fler att vilja bli mathantverkare eller fortbilda sig som mathantverkare.

Trevlig läsning!

VAD ÄR ELDRIMNER?

Eldrimner resurscentrum för mathantverk som sedan 2005 agerat på nationell bas med kontor i Ås i Jämtlands län.

Eldrimner förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper företagare genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Verksamheten bedrivs inom fem branscher; gårdsmejeri, gårdsslakteri och charkuteri, fiskförädling, bageri samt bär-, frukt och grönsaksförädling.

Lokala råvaror som förädlas varsamt

MATHANTVERK

Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Produkterna tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården.

Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidare utvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

Är du intresserad av kursverksamhet inom mathantverk? Vi lägger löpande upp aktuella kurser och aktiviteter. Gå in och kika i länsstyrelsens kalender:
lansstyrelsen.se/blekinge/om-oss/kalender
eller sök Eldrimners utbildningar här:
www.eldrimner.com.



MATTIAS RAGNAR

Kafé Mandeltårtan

Kafé Mandeltårtan i Ronneby drivs av Mattias Ragnar och hans fru Angelica. Angelica hade drivit kaféet i fem år när de behövde expandera och göra en del ändringar i verksamheten. Mattias bestämde sig för att sadla om och anmälde sig till Eldrimners utbildning *Mathantverk för nystartare* 2016.

"Vi är stolta över våra fina råvaror"

Idag är det Mattias som står för det mesta av bakningen. Han bakar surdegsbröd, frallor, bullar med mera till kaféet och brödbutiken. Dessutom driver de kiosken mitt i loppisen i Brunnsparken med eget matbröd, egna korvbröd och köper in korv från Johannishus. – Vi är stolta över våra fina råvaror, de senaste åren köper vi både grönsaker, mjölk och mjöl från en ekologisk gård utanför Kalmar som heter Solmarka. De odlar kulturspannmål som dinkel, Jacobivete och ölandsvete som vi använder.

Från början hyrde de fastigheten men senare kunde de köpa ut den. Hösten 2018 hade de renoverat och byggt ut och kunde inviga sina nya lokaler i november.

– Det blev en rivstart i de nya lokalerna i november 2018 då vi fick klart alla tillstånd i november och sedan körde vi 10 julkmiddagar på raken. ■



UTBILDA DIG TILL MATHANTVERKARE

Mattias började sitt engagemang i kaféet med att gå en utbildning på Eldrimner.

Utbildningen som numera heter *Starta eget mathantverksföretag*, gav honom en bra start.

– Om du tvekar på var du ska börja din dröm att bli mathantverkare så säger jag – gå en utbildning! Jag hade inte bakat tidigare, så för mig var den biten värdefull. Även den teoretiska biten och affärsplanen var bra. Jag rekommenderar Eldrimner starkt!



A woman with brown hair, wearing a black cap and apron, is smiling and pouring a red liquid from a copper pitcher into a large copper pot on a stove. She is holding a long-handled spoon in her other hand. In the foreground, there are several small glass jars filled with red jam. In the background, there is a large stainless steel pot on a stove.

ERIKA KARMEGREN

Gamlegårdens delikatesser

Erika Karmegren driver sitt företag i Ledja i Nordöstra Blekinge. Hon använder råvaror från omgivande skogar och trädgårdar.

– Vi har egen odling av smultron och grönsaker. Jag använder även blåbär och lingon i mina delikatesser.



MATHANTVERK FÖR MIG

Mer smak och äkta färg

– Mathantverk för mig är när kunskap och känsla är med i hela processen, från råvara till färdig produkt. När man ser till den råvara man använder och framhäver den på bästa sätt. Låter den tala för sig själv och när man kokar små satser blir det en kortare koktid så att bärens färg och smak bevaras. Det blir rena smaker utan varken tillsatser eller konserveringsmedel, äkta smaker direkt från naturen.

Gårdsbutiksrundan ger nya kunder

En produkt hos Gamlegården som har blivit omtyckt och som många efterfrågar är Smultron-och blåbärssylt.

– Den har bland annat vunnit brons i SM i mathantverk och utsetts till Blekinges bästa sylt av Jan Hedh 2018, då den fick följande omdöme ”En sylt med så få ingredienser, det gör mig glad, det är någon som har kunskap om hur en sylt ska göras. Man känner ju verkligen att den smakar smultron.” Berättar Erika Stolt.

– Gamlegården ligger lite avskides och har flera olika säljkanaler. Ett evenemang som bidragit till ökad försäljning är Gårdsbutiksrundan som blivit ett återkommande event i Blekinge. Denna runda där flera butiker samverkar och har öppet samtidigt och med olika aktiviteter lockar nya kunder. När det blir till en utflykt att besöka flera gårdsbutiker samma dag så kommer fler kunder även till oss. Det ger oss en bra chans att få visa vad vi producerar och kan erbjuda. Att det tas fram en karta är ett fint initiativ, den kan man även ha hjälp av resten av året. Gårdsbutiksrundan är ett väldigt bra koncept och jag hoppas att det kan bli mer ”rundor” och samarbeten som liknar detta. ■





BOEL DAHLBERG

Orranäs gårdsmejeri



Den rökta osten *Rökmästarens Geta* har blivit en specialitet som Boel är extra stolt över. Den röks med flis av äppelträ i stenugn av Sturkö rökeri i Karlskrona Skärgård.

– **Att tillverka ost** med hög kvalitet, ha en bra djurhållning och visa omtanke om miljön är mycket viktigt för oss. Getterna går på naturbete minst tre månader och resten av året får dom eget odlat grovfoder, berättar Boel Dahlberg.

Hon och hennes man Lars flyttade från Stockholm 2009 och driver idag Orranäs Gårdsmejeri i Östra Blekinge. Gården omfattar 23 hektar mark fördelat på bete och vall och kulturskog. I fastigheten ingår även ön Danör som är ett naturreservat på vilken

bockar och bockkillingar betar på sommaren och ingår på så vis i landskapsvården. Getmjölken och den inköpta komjölken förädlas till hantverksostar som säljs via gårdsbutiken, REKO-ringar och web-shop. Även grossister och restauranger har varit en viktig säljkanal men under Covid-19 pandemin sjönk den försäljningen rejält. – Vi har klarat den perioden bra tack vare att vi har många säljkanaler.

– Våra ostar görs på mjölk från egna getter samt inköpt komjölk. Vi pastöriserar mjölken och gör därefter allt för hand på gammalt genuint vis. Ingredienserna är förutom mjölken, mjölksyrakultur, löpe, mögelkultur och salt. Det Blekingeska betet ger smakrika och fylliga ostar. Vi har kontroll på hela produktionskedjan från getterna och den mat vi ger dem till den färdiga osten. Samtidigt varierar betet över året liksom tillgången på sly vilket påverkar mjölken. Därför utmärker

”Osten passar bra både i varma och kalla maträtter”

Kocken Matthias Dahlgren använder Rökmästarens Greta i sina maträtter.

sig den gårdsproducerade osten med att smak och konsistens varierar.

Av 10 liter mjölk får man drygt 1 kg ost. Årsproduktionen av ost på Orranäs är ca 3-4 ton. Liksom hos många andra gårdsmejerier varierar sortimentet och kunder kan då och då få prova på nyheter. I det regelbundna sortimentet finner man Vit caprin, Lactique, Källarlagrad getost utöver den speciella osten Rökmästarens Geta. ■

MATHANTVERK FÖR MIG

”Själ, hjärta och fingertoppskänsla”

– Mathantverk är en långsam och tidskrävande process. Vi skyndar inte på mogningsprocesserna, utan det får ta den tid det tar och smakerna hinner utveckla sig. Fetthalten och proteinhalten varierar över året vilket ger ostarna olika karaktär. Sortimentet blir inte standardiserat på samma sätt som industrins produkter. Vi har stor omsorg runt hela produktionen och tillverkar produkter enligt naturliga betingelser med själ, hjärta och fingertoppskänsla.



*"Det är en dröm att ha ett
sådant här kök som man
kan vara kreativ i"*



ISABELLE KARLSTRÖM

Karlströms Gård & Smaklökens lanthandel

På Karlströms Gård i Jämfjö i östra Blekinge har Isabelle Karlström och hennes man Markus två huvudspår, djur och maskiner. Markus driver en maskinstation och Isabelle är den som är mest engagerad i djurhållningen. De har 110 tackor samt höns, ankor och grisar.



MATHANTVERK FÖR MIG

Smak från förr

– För mig handlar mathantverk om helheten, berättelsen från hage till mage. Att få vara med eller ha full insyn i alla led i kedjan från råvara till slutprodukt är ett privilegium. Att dessutom skapa produkter som smakar ”som dom gjorde förr” utan massa konstigheter ger mig stolthet.

syrade och varmrökta korvar samt pastejer.

– Det är en dröm att ha ett sådant här kök som man kan vara kreativ i och producera bra mathantverk i.

Butiken Smaklöken öppnade december 2020.

– Utöver kött detaljer av Angus, lamm och linderödssvin från våra egna gårdar säljer vi färskt bröd, ostar, marmelad, surkål och mycket mer i butiken. Det känns fint att ha ett brett utbud och att kunna hjälpa alla duktiga mathantverkare med försäljning.

Den lilla gårdsbutiken hemma på gården skulle bli större och ett bygge påbörjades, men istället inledde Isabelle ett samarbete med en annan gård i byn och tillsammans tog de över en butikslokal inne i Jämsjö som ligger 2 km från Karlströms gård. Nu är det ombyggt till lanthandel och charklokal.

Efter att ha gått Starta eget-utbildningen på Eldrimner fick Isabelle nya kunskaper och nätverk. Utan den tror jag inte att jag hade startat det här, säger Isabelle. I sin nya charklokal har hon börjat göra färskkorvar,

– Försäljningen har gått lätt i början, menar Isabelle. Läget längs E22 på vägen mellan Karlskrona och Kalmar har varit gynnsamt. De har fått bra gensvar från kunderna och flera är redan stammisar. Samarbete med restauranger har också börjat startas upp. Till Kalmar och Karlskrona åker Isabelle då och då för att sälja på REKO-ringarna. Då kan hon samtidigt hämta produkter från leverantörer som hon vill sälja i gårdsbutiken. Det är oerhört utvecklande att starta ett mathantverksföretag. Det här livet är min dröm. ■



Broschyren är framtagen i samarbete mellan
Länsstyrelsen i Blekinge och Eldrimner



Europeiska jordbruksfonden
för landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Blekinge