

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Dahlberg, U. (2023). Saerimner i Sverige bjöd på mathantverk och tankeställare. *Bioekonomi-bloggen* 31.10.2023.

CC BY 4.0



31.10.2023 | Kommentarer

Ulrika Dahlberg

Saerimner i Sverige bjöd på mathantverk och tankeställare

Dagar med inspirerande föreläsningar i en fin miljö, spännande smakkombinationer och en galalikhande prisutdelning gör att man glömmar bort att man är på jobb. Jag hade nämligen chansen att delta i evenemanget Saerimner och SM i mathantverk, som ordnades i Borås i oktober 2023. Som arrangör för bägge fungerar Eldrimner, som är Sveriges nationella centrum för mathantverk. Centret förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget.

Under de tre dagarna som evenemanget och tävlingarna pågick, ordnades föreläsningar och paneldebatter bland annat om svensk mjölk och småskalighetens betydelse, om att tillverka lufttorkat kött och om sensorik. Flera mathantverkare sålde sina produkter i evenemangsentret Åhaga i samband med evenemanget.

Rekordmånga produkter och företag från hela Sverige, och några från Åland, deltog i årets tävlingar. Sammanlagt tävlade 200 mathantverksföretag med över 600 produkter i 40 klasser. När juryn suttit i timtal och smakat på allt från bröd och marmelader till ostar och glassar, presenterades vinnarna under en prisutdelningsceremoni. Bland produkterna som fick guldmedalj finns bland annat blodbröd och trattkantarellchutney, men också en kanelbulle som enligt juryn är allt man kan önska sig. Många av de bröd som fick högst poäng var bakade på kultursorter, och bidragen i den innovativa klassen karaktäriserades av tillvaratagande av spill och användning av lokala produkter.

Eldrimners definition på mathantverk är följande:

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, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

För mig som inte är mathantverkare och inte följt med branschen på allvar tidigare, var det en alldeles ny värld som öppnade sig. Visst har jag glatt smakat på mathantverk tidigare, men att förstå ved det egentligen är och vilket jobb det ligger bakom att tillverka mat enligt dessa principer och att få folk att förstå skillnaden. Vi lever i en värld där man på många håll vill kapa bort det småskaliga, eftersom det anses olönsamt, oviktigt och inte tillräckligt effektivt. Att få mat snabbt och enkelt är en förutsättning för att arbetslivet ska kunna fungera som det gör idag. Samtidigt längtar vi efter att få uppleva något genuint och att återskapa en relation till maten och till platsen där den produceras.

Att vara mathantverkare är inte endast lycka och idyll, att baka med kärlek, leva det goda livet och göra det man älskar. Det innebär också att följa en mängd olika regler som finns för att säkerställa livsmedlens säkerhet, att konstant kämpa för sitt företags existens, att resa runt på olika marknader och evenemang och betjäna kunder. Ibland är arbetet rätt så enformigt. Man skalar frukt och grönsaker, lägger marmelad på burk, städar (och städar ännu mer), klistra på etiketter, transporterar varor och sköter bokföring.

Vad jag uppfattar att driver en hantverkare är yrkesstoltheten: att bevara kunskapen som finns och att hitta på nya innovationer, att göra med sina händer och att erbjuda riktigt fina smakupplevelser med ett känt ursprung. När det kommer till frågan om småskaligt mathantverk är betydelsefullt för ekonomin och självförsörjningen är svaret absolut ja. För det första gynnar det den lokala identiteten och därmed turismen. När man kommer som besökare till en ny plats vill man se vad just den platsen har att erbjuda, till skillnad från andra. Visst finns det folk - till exempel mina egna barn - som gärna äter italiensk mat var de än är, men det finns en tydlig efterfrågan på lokal mat. För det andra är miljömedvetenheten stor bland mathantverkare. Ekologiskt tänk och en kunskap att utnyttja alla resurser effektivt, utan att skapa spill, är en självklarhet för många – också av ekonomiska skäl. Det som konsumenterna behöver bli bättre på är att känna igen hur maten de konsumerar inverkar på landskapet, miljön och de sociala och kulturella värdena. För det tredje, en bisyssla som producerar varor för den lokala marknaden är också värdefull. Den kräver sällan enorma investeringar som binder företagaren för resten av livet, men ger en extra inkomst och skapar många ringar på vattnet för leverantörer av råvaror, återförsäljare, restauranger och regionens image och utveckling. En fjärde aspekt som lyftes fram redan i början av Saerimner är betydelsen för självförsörjningen i kristider. Flexibla, lokala matnätverk kompletterar de globala leveranskedjorna, då någonting oväntat händer och internationella leveranser av livsmedel försvåras. Att så många deltog i årets tävlingar i Sverige är också ett tecken på att branschen växer och blir mer betydelsefull.

Samtidigt med Saerimner och SM i mathantverk ordnades de finska mästerskapen i mathantverk i Rovaniemi. Vi har nämligen också många fantastiska mathantverkare i Finland och framför allt fördelen att ha så många rena, högklassiga råvaror till förfogande. Vår självförsörjningsgrad när det gäller livsmedel är betydligt högre än den är i Sverige. Den stora frågan vi även vid Novia vill jobba vidare med är hur mathantverket i Finland ska få ett lika stort lyft som i vårt grannland. Behöver vi en egen Eldrimner?



Forskningsledare Marianne Fred och projektledare Ulrika Dahlberg på Saerimner.

Texten har granskats av Novias campusredaktion och publicerats 31.10.2023

Granskat av Novias campusredaktion

Kategorier:

Granskat inlägg - Reviewed post