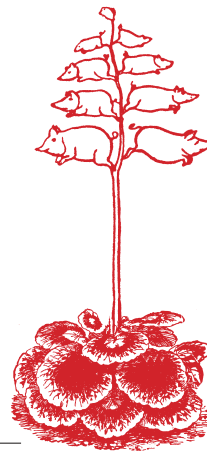


# EXCEPTIONELL Råvara



NYHETSREV JUNI 2015

WWW.EXCEPTIONELLRAVARA.SE



FOTO: ERIK OLSSON

Nu går Exceptionell Råvara in i en ny fas och bildar en ideell förening. Samtidigt söker man fler engagerade bönder och kockar som vill utveckla Sveriges bästa råvaror tillsammans. Här berättar tidigare deltagare om sina erfarenheter:

**KOCKEN STEFAN ERIKSSON HAR DELTAGIT** i Exceptionell Råvara sedan starten 2013. Under denna tid har han arbetat med att ta fram bedömningsunderlag och specifikationer för de olika råvarorna, och även hållit i olika provningar. Han tycker att den mest slående utvecklingen har skett inom råvarugruppen fågel.

– Där har verkligen funnits en så stor brist på riktigt hög kvalitet. Tidigare har alla uppfödare arbetat utifrån en enda ras, nu finns det större variation och fler smaker. Även inom griskött har det hänt saker. När man ringer till kötthandlaren nu så kan de räkna upp en lång lista med olika raser, allt från ungggris till stora tunga grisar.

– Det är mångfalden vi strävar efter. Man kan jämföra med vin – tänk om producenterna där bara hade en enda druva att tillgå!

– Det har varit fantastiskt lärorikt att få följa utvecklingen och samarbetet på nära håll, och att kunna bistå med egen kunskap. →

## Vill du vara med?

Vill du bidra till Exceptionell Råvara? Kontakta ordförande Sören Persson, [soren.persson@lrf.se](mailto:soren.persson@lrf.se)

**Frågor om råvaror:**  
[soren.persson@lrf.se](mailto:soren.persson@lrf.se)

**Frågor om logistik:**  
[mattias.dernelid@gronsakshallen.se](mailto:mattias.dernelid@gronsakshallen.se)

**Frågor om tillagning/provning:**  
[stefan@ravarar.se](mailto:stefan@ravarar.se)

## Utvecklingsmöten

**FÅGEL: 26 augusti** 10.00 – 15.00.  
2 hela kycklingar med huvud och fötter skickas till provning. Leverans av kyckling till provning senast 24 augusti.

**Detaljerade anvisningar på**  
[exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)

**GRIS: 2 september** 10.00 – 15.00.  
En kotlettråd på ben inklusive fettkappa och svål skickas in till provning. Leverans av kotlettråd till provning senast 31 augusti.

**Detaljerade anvisningar på**  
[exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)

**NÖT: 3 september** 10.00 – 15.00.  
En biffstock på ben med kappa, skickas till provning. Leverans av biffstock till provning senast 31 augusti.

**Detaljerade anvisningar på**  
[exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)

Produkterna ska märkas noggrant.

**Anmälan till utvecklingsmöten**  
[auni.hamberg@lrf.se](mailto:auni.hamberg@lrf.se)

Läs mer om den nybildade ideella föreningens stadgar och styrelse på baksidan.



FOTO DENNA SIDA: ERIK OLSSON



Stefan Eriksson.

**STEFAN ERIKSSON FORTSÄTTER:**

– Mötena mellan oss kockar och producenterna har varit väldigt viktiga. Våra respektive expertiser möts på utvecklingsmötena, där vi kockar lagat upp råvarorna. Jag fick själv

chansen att laga till en av Siw Perssons Hedemora-höonor som fått hänga runt en vecka. När hon smakade sa hon: ”Men oj, kan det smaka så här!”.

*Vad tycker du är viktigt i det fortsatta arbetet?*

– Vi arbetar med att ta fram underlag som ska leda till att de olika råvarorna får en bättre och rättvisare bedömning. Vi behöver veta var producenten står idag och utifrån vilken nivå deras råvaror kan utvecklas. För att verkligen förstå en råvara som kött måste man känna till alla parametrar: ras, kön, geografisk plats, foder, slaktmetoder, kylteknik och transport. Kött från en gris som får äta guld och gröna skogar och blivit bortskämd på alla sätt kan ändå förstöras av att chockkylas efter slakten.

*Hur har ditt förhållningssätt till bönder och odlare förändrats av mötena?*

– Det har gjort mig imponerad och ödmjuk. Jag har ändå lagat mat i 25 år, ändå har jag inte förstått på djupet vad produktionen av råvaror innebär och vilka vardagsproblem bönderna hanterar. De är hjältar!

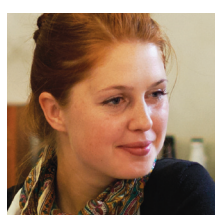
*Vad är kockarnas ansvar i projektet?*

– Vi behöver sätta oss in i producenternas villkor och skapa ett bra samtal med dem, lyssna på deras kunskaper, men även ifrågasätta. Vi måste ju testa saker som vi inte gjort tidigare för att utvecklas. Våga ställa frågan ”kan man göra så här istället”? Det är viktigt att vara öppen och dela med sig i samtalen, och att stötta och agera som samtalspartner och bollplank mellan mötena. I slutändan måste det ju bli en affär för bönderna.

*Uppmaning till bönderna?*

– Våga delta i utvecklingen genom att göra en liten del av produktionen på ett annorlunda sätt.

Ställ er frågan ”vad kan vi göra för att producera den absolut bästa råvaran någonsin”.



Märta Jansdotter.

**MÄRTA JANSDOTTER, VD FÖR GRÖNA GÅRDAR**

med 30 nötuppfödare från Ekshärad i norr och Halmstad i söder, har varit med i projektet sedan våren 2014.

– Att delta i projektet har gett en bra förståelse för vad kockarna på toppkrogarna vill ha, även om de faktiskt inte alltid har helt realistiska förväntningar på

”Jag har fått kvitto på att jobbet vi gjort inom Gröna gårdar är vettigt och att vi ska jobba vidare med det vi redan gör.”

hur fort det ska gå att ta fram ett bättre nötkött, skrattar Märta.

*Vad har det gett dig att delta i projektet Exceptionell Råvara?*

– Jag har fått kvitto på att jobbet vi gjort inom Gröna gårdar är vettigt och att vi ska jobba vidare med det vi redan gör. Sedan är det ju upp till oss att avgöra vad vi vill och kan producera för att möta kockarnas efterfrågan.

Märta menar att det är intressant att delta i smakmötena för alla som är nyfikna och vill veta vad marknaden vill ha.

– Det är ju inte så troligt att svenska bönder kommer att producera det billigaste köttet i världen och kunna konkurrera med pris. Just därför tror jag att vi tillsammans måste utforska vad kvalitetskött är.

Att Gröna gårdar idag levererar till Fällmans ser hon som en effekt av projektets smakmöten.

– Vi har jobbat 4–5 år med att ta fram

marmorerat, smakrikt kött av det slag som efterfrågas på Exceptionell Råvara. För att nå dit har vi tagit fram en avancerad uppfödarmanual där vi försöker identifiera alla viktiga kriterier för en bra köttproduktion. Vi har också kartlagt vilka parametrar som finns hos våra bästa uppfödare. Dessa kan handla om att få en jämn kvalitet på betet eller att se till att djuren får behålla sina naturliga beteenden. Vi är inte framme på den högsta efterfrågade kvalitetsnivån inom Exceptionell Råvara ännu, så vi jobbar vidare.

*Vad skulle du vilja se på framtidens möten?*

– Det har varit mycket fokus på Stockholm så här långt, för oss vore det kul om även västsvenska kockar ville delta, och fler från Skåne. Bönder och uppfödare är ju ganska väl spridda över Sverige.

– Jag skulle också önska ett lite större ödmjukhet från vissa kockar inför bondens arbete. Det är en komplicerad process och en stor risk att lägga om en produktion för att få högre kvalitet. Avelsarbete tar tid. Men bönderna behöver också lyssna. Grundproblemet med den här branschen är att så få slutkonsumenter har mött en bonde.

Märta ser mötena som ett avbrott i vardagen, där hon får tid att umgås med kollegor.

– Det är kul att träffa de andra bönderna som har samma ambitioner och vill höja köttkvaliteten i Sverige. Jag ser fram emot att alla nya kontakter utvecklas.



Sören Persson.

**SÖREN PERSSON, LRF, HAR VARIT MED OM ATT STARTA EXCEPTIONELL RÅVARA.**

– Hittills har detta varit ett utvecklingsprojekt, men nu har vi skapat föreningen Exceptionell Råvara och går in nästa fas. Nu vill vi gärna se

fler bönder och kockar delta i utvecklingsarbetet. Ju fler desto bättre.

Sören menar att arbetet som gjorts hittills har haft en stor betydelse, men att det bara är början.

– Det finns flera hundra bönder därute som kan medverka i Exceptionell Råvara. Men de behöver stöd, kunskap och intresse för att orka driva sitt ambitiösa utvecklingsarbete. Vi kan ge producenterna en avstämning på vilken kvalitetsnivå de ligger, och även handgripliga råd om till exempel foder och djurras. Vi vill att föreningen ska växa med fler intressenter och sponsorer.

*Vad händer framöver?*

– Vi fördjupar arbetet inom de befintliga råvarugrupperna nöt, gris och kyckling där det finns störst behov av exceptionella produkter. Vi kom-

mer också att kunna erbjuda ett bredare utbud av råvaror som gör det intressantare för kockarna att vara med.

*Vad ser du som viktigast under kommande möten?*

– Bönderna ska känna att de får feedback på sitt arbete. På sikt måste man kunna skapa kvalitetsklasser så att de kan få verklig nytta av detta på marknaden. Men det krävs mer för att Exceptionell Råvara ska bära frukt, och det är viktigt att ha respekt för att processen tar tid.



Christina Gezelius.

**CHRISTINA GEZELIUS PÅ MARTIN & SERVERA BERÄTTAR:**

– När vi blev kontaktade av Sören Persson på LRF med frågan om samarbete kring det då nystartade Exceptionell Råvara var det bra tajming för oss. Det fanns ett stort behov av svenska kvalitetsprodukter på restaurangmarknaden och vi visste att vi behövde hitta fler svenska producenter och bredda kvaliteten i vårt sortiment.

*Vad får ni ut av ert engagemang?*

– Vi på Martin & Servera behöver visa för våra kunder i köken att vi inte bara är kartonger utan faktiskt kan mat och råvaror. Mattias Dernelid

”Som jag ser det är Exceptionell Råvara ett spännande projekt som har vuxit till ett väldigt starkt varumärke för kvalitetsprodukter. Nu gäller det att fortsätta bygga plattformen där bönder och kockar möts.”

från vårt dotterbolag Grönsakshallen Sorunda har god kunskap om både producenternas och kockarnas villkor, det är viktigt för oss som är länken i kedjan mellan bonde och kock. Utan logistik kommer produkterna aldrig ut på marknaden.

– Som jag ser det är Exceptionell Råvara ett spännande projekt som har vuxit till ett väldigt starkt varumärke för kvalitetsprodukter. Nu gäller det att fortsätta bygga plattformen där bönder och kockar möts och vi som mellanled kan vara med och bidra.

*Vad är din vision för projektet?*

– Tänk den dagen det inte är vi som beställer från Frankrike, utan det är de franska krogarna som vill ha våra svenska råvaror!

# Exceptionell Råvara ideell förening

## Ur föreningens stadgar från bildandet i januari 2015:

”Exceptionell Råvara är en ideell förening med syfte att verka för att utöka kontakterna och fördjupa relationerna mellan kockar och producenter i Sverige, och därigenom skapa en långsiktig plattform för produkter av svensk råvara av högsta kvalitet. Föreningen ska vara ett kvalitetsorienterat, brett och inkluderande initiativ för att utveckla modern gastronomi och förse den växande skaran restauranger på toppnivå med råvaror som är unikt svenska.”

## Läs hela stadgarna på [exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)

## Styrelse för föreningen Exceptionell Råvara

Björn Frantzén, Mattias Kroon, Sören Persson, Christina Gezelius, Ami Hovstadius, Auni Hamberg, Mattias Dernelid, Stefan Eriksson.

## Målet med föreningens utvecklingsmöten:

Mötesformen utvecklades under 2014 för att skapa mer utrymme för dialog mellan kockar och producenter. Utvecklingsmötets syfte är att grundligt testa produkten och ge en djupare analys av produktens egenskaper. I utvecklingsmötet deltar 3–5 kockar och uppfödare eller odlare. Mötet sker i en öppen dialog mellan kockarna och närvarande producenter och omfattar test av rå och tillagad produkt. Om du inte kan närvara personligen men vill att din produkt skall vara med i provningen, kontakta [auni.hamberg@lrf.se](mailto:auni.hamberg@lrf.se)

## Så här går det till att anmäla råvaror:

**1.** Läs och fyll i dokumentet Råvarufakta som innefattar parametrar som kan påverka råvarans kvalitet och bifoga din företagspresentation. Dokumentet finns att ladda ner på [exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)

**2.** Innan varje råvara testas informerar producenten om de parametrar som har betydelse för råvarans kvalitet som ras, kön, ålder, uppfödning villkor, foder, slakt och transportuppgifter. Under provningen görs en bedömning av utseendet på de råa kött detaljerna, därefter smaktest av tillagade produkter.

## MEDVERKANDE KOCKAR 2014–2015

Anders Johnsson, Katrinelunds gästgiveri  
Björn Frantzén, restaurant Frantzén  
Claes Grännsjö, Nook  
Daniel Berlin, Daniel Berlin krog  
Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus  
Frida Ronge, restaurang vRå  
Henrik Norström, Lux restauranger  
Jacob Holmström, Gastrologik  
Jonas Dahlbom, På Torget/Ölbaren i Åre  
Magnus Ek, Oaxen krog  
Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet  
Mathias Dahlgren, Mathias Dahlgren Matbaren & Matsalen  
Mikael Einarsson, Djuret  
Mikael Jönsson, Hedone in London  
Niklas Ekstedt, Ekstedt/Niklas  
Sayan Isaksson, Esperanto  
Sebastien Boudet, Brödpassion  
Stefan Eriksson, Råvaran  
Titti Qvarnström, Bloom in the Park  
Tommy Myllymäki, restaurang Sjö  
Viktor Westerlind, restaurant Frantzén

## MEDVERKANDE BÖNDER 2014–2015

Anders Gunnarsson, Halla gård  
Anders Larson, iWagyu, Värnvik säteri  
Bengt Edsgård, Edsbergs gård  
Bernt Andersson, Årnamåla  
Elisabeth Andersson, Påverås mejeri  
Emelie Eriksson, Emelies Utegrisar  
Erika Olsson, Onsberga gård  
Gunnar Backman, Ulva Park  
Gun Ragnarsson, Kärragårde  
Hans de Waard, Skabrams gård  
Hans-Erik Holmqvist, Reco Meat/Böle gård  
Ingemar Olsson, Alkvetterns herrgård  
Inger Gauffin Carlsson, Upplandsbondens  
Jan Andersson, Malmköpings gourmetgrönt  
Jan Johansson, Flistad gård  
Jenny Lundgren, Hagby gårds fågel  
Johan Widing, Bokeslundsgården  
Jonas Ivarsson, Ullmarka gård  
Katrina af Wetterstedt, Preben Andersson,  
FoodArt, Goa gård  
Kristen och Karin Karlsson, Fridhills kyckling  
Kristina Thorstensson, Stefan Jönsson,  
Olinge utegrisar  
Kristina Åkermo, Oviken ost  
Lars Erik Andersson, Åkerby säteri  
Lennart Westerdahl, Carina Wahlgren,  
Gröna hagars kött  
Lina Laurin, Laurins gård  
Linda Elvingsson, Ängsholmens gårdsmejeri  
Marcus Söderlind,  
Söderlinds ekologiska grönsaker  
Maria Ekholm, Blekslättns gård  
Marie Backrud Ivgrén, Löfsta gårdsmejeri  
Mauritz Larsson, Karshamra mat och trädgård  
Märta Jansdotter, Gröna gårdar  
Niklas Markie, Nyttogården  
Odd Normark, Ejmundsgård  
Oskar Hasselmo, Oskars Orpington  
Patrik Evertsson, Emå mejeri  
Patrik Johansson, Vallmobergens mejeri  
Per-Olof Ingmarsson, Bjärefågel  
Rolf-Axel Nordström, Ängavallen  
Siw Persson, Ockelbo kyckling  
Sven-Erik Johansson, Nibble gårdsgris  
Stefan Sellin, Domta-Grisen  
Sven Olsson, Lillehems utegrisar  
Torbjörn Eriksson, Martin Beme,  
Naturbeteskött Mellansverige AB  
Tore Svensson, Klasaröds gård  
Thorsten Laxvik, Norrbete/Rafnaslakt  
Ulf Duell, Chicken Delivery  
Ulrika Ivergård, Forsberg gris & grönt  
Åke Wikström, Norrbete

Exceptionell råvara ideell förening, LRF, Franzéngatan 6,  
105 33 Stockholm. Tel 0771-573 573, [exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)