

EXCEPTIONELL råvara

NYHETSBRÉV FEBRUARI 2014

I det här nyhetsbrevet kan du möta några av de bönder och uppfödare som arbetar i projektet Exceptionell Råvara, och se vad som händer under året. Välkommen att anmäla dig till våra smakmöten!



FOTO: ERIK OLSSON

Råvaran är hjärtat i modern gastronomi

Kockar över hela världen letar efter produkter hos bönder och producenter. Projektet Exceptionell Råvara vill utöka kontakterna och fördjupa relationerna mellan kockar och producenter i Sverige, och därigenom skapa en långsiktig plattform för utveckling.

Kockarna delar kunskap, bedömer råvaror och ger feedback till producenterna. Producenterna å sin sida, samarbetar och delar erfarenheter i syfte att leverera en större mångfald av produkter av exceptionell kvalitet.

Projektet startades 2011 av kocken Björn Frantzén och frilansjournalisten Mattias Kroon. Genom att samla femton av Sveriges bästa kockar lade man grunden för utvecklingen av exceptionella råvaror i Sverige.

TEXT: MATTIAS KROON/AUNI HAMBERG

KALENDER 2014

7 FEBRUARI

Exceptionella råvaror i LRF:s monter, under finaldagen för Årets Kock.

3 MARS

Information och smakbjudningar på White Guide-galan.

24 MARS

Smakmöte 09.00 –17.00
Förmiddag: Smakmöte grönsaker.
Lunch.
Eftermiddag: Smakmöte nötkött.
Plats: Frantzén Studio,
Lilla Nygatan 16, Stockholm.

APRIL – MAJ

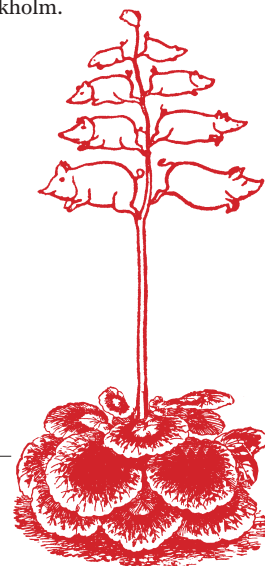
Planering av studieresa
kycklingproducenter.

9 JUNI

Smakmöten 09.00 –17.00.
Förmiddag: Smakmöte gris.
Lunch.
Eftermiddag: Smakmöte kyckling.
Plats: Frantzén Studio,
Lilla Nygatan 16, Stockholm.

22 SEPTEMBER

Smakmöte Exceptionella råvaror,
Vision 2015, seminarier.
Provsmakning av alla produkter inom
Exceptionell Råvara. Grönsaker, nötkött,
gris, kyckling, smör och grädde.
Plats: Stockholm.





Ingemar Olsson Alkvetterns Herrgård

Levererar du nu eller på siket till någon känd restaurang?

– Mathias Dahlgren och Frantzén har köpt av mig. De är väldigt nöjda med den tjocka fettkappan.

Vad är det bästa beröm du fått för din råvara?

– När kockarna provsmakade mitt griskött under Exceptionell råvara fick jag mycket beröm för fettet på grisköttet. De sa blanda annat att det var härlig doft på fettet och att köttet smakade ordentlig gris och att det hade bra struktur.



FOTO: ERIK OLSSON

ALKVETTERN HERRGÅRD är ett lantbruk med cirka 500 hektar åker med både konventionell och ekologisk odling. Största delen av markan

används för spannmålsodling för eget foder till grisarna. Grisarna som fallit kockarna på läppen är en treraskorsning i certifierad produktion.

Johan Widing Bokeslund

Levererar du nu till någon känd restaurang?

– Vi levererar löpande till Bastard i Malmö men även till Tryne till Knorr och Smak i Malmö. Vår kulturraskyckling kan man även hitta hos Mathias Dahlgren och förhoppningsvis på ännu fler krogar under 2014.

Vilket är det bästa beröm du fått för din råvara?

– Nöjda kunder har vi gott om men ett beröm som fastnat är hur Björn Frantzén beskrev min Fifty-five Flowery chicken: "A swedish chicken that easily kicks all the french chickens in the ass".

Hur kommer det sig att ni har raser man aldrig hört talas om?

– Vi har valt att satsa på det genuint svenska så i våra stall och hagar hittar man kor, får och höns av svenska raser som har en månghundraårig tradition av att förse det svenska köket med förstklassiga råvaror. Under det senaste året har vi också arbetat för att säkerställa att dessa raser finns kvar i framtiden. Vi har bildat en förening med stamböcker för de olika svenska kulturraserna av fjäderfä, som rasen Fifty-five Flowery. Det är en av de riktigt unika raser som skapades av pastorn Martin Silverudd i Småland 1955.

BOKESLUND består av tre gårdar som drivs av två generationer. De jobbar för det småskaliga jordbruket, bevarandet av svenska lantraser och mångfald på landsbygden. Bokeslund är ekologisk certifierad. Gården säljer kött, primörer och ägg till restauranger och privatpersoner.

Siw Persson Ockelbo kyckling

Levererar du nu till någon känd restaurang?

– Vi levererar till Esperanto, de har köpt alla Hedemorahöns som gått att få fram hittills. Även Malin Söderström har köpt vår gravade och röka kycklingfilé. I våra hemtrakter är det en hel del restauranger som använder sig av vår kyckling, bland annat Högbo Brukshotell och Växbo krog. Då är det Ross vi jobbar med.

Vilket är det bästa beröm du fått för din råvara?

– Klart att jag blev helt mållös efter all uppmärksamhet vi fick på Smakmötet 20 oktober på Ulrikdals Wårdshus – att en liten lantras som Hedemorahönan kan ge så mycket mer smak var en överraskning.



FOTO: LIND LEWIN

OCKELBO KYCKLING är ett litet familjeföretag som har uppfödning, slakt och förädling på gården. Stor vikt läggs vid att fåglarna ska stressas så lite som

möjligt vid slakt. Hittills är det Rosskyckling som stått i centrum men nu har man också en grupp hedemorahöns.

Anders Gunnarsson Halla lantbruk

Levererar du nu till någon känd restaurang?

– Idag levererar jag till ett par olika restauranger, bland annat Bjertorp Slott och Restaurant Frantzén.

Vilket är det bästa beröm du fått för din råvara?

– Det värmdde gott att få högsta betyg av toppkockarna för mitt kött. Det var under provsmakningen på Exceptionell Råvara. Och när kunderna gör återköp, det är härligt.

PÅ HALLA LANTBRUK utanför Kvänum föder Anders Gunnarsson upp Linderödssvin. Han har 10 suggor som i år ska ge 60–70 grisar till slakt. Grisarna föds upp i skogshagar och lever hela sitt liv utomhus. Födan består av det naturen erbjuder samt spannmålsblandningar och åkerböna från gården.

Anders föder också upp rapsgris.

Bönder, producenter och mejerister

Anders Gunnarsson, Halla Gård
Bengt Edsgård, Edsbergs Gård
Emelie Eriksson, Emelies Utegrisar, Böle Gård
Erika Olsson, Onsberga Gård
Hanz de Waard, Skabrams gård
Ingemar Olsson, Alkvetterns Herrgård
Jan Johansson, Flistad Gård
Jenny Lundgren, Hagby gårds fågel
Johan Widing, Bokeslundsgården
Jonas Ivarsson, Ullmarka Gård
Katrina af Wetterstedt, Preben Andersson,
FoodArt Goa gård
Krister och Karin Karlsson, Fridhills Kyckling
Kristina Thorstensson, Stefan Jönsson,
Olinge utegrisar
Kristina Åkermo, Oviken Ost
Lina Laurin, Laurins Gård
Linda Elvingsson, Ängsholmens Gårdsmejeri
Marie Backrud Ivgrén, Löfsta Gårdsmejeri
Oskar Hasselmo, Oskars Orpington
Patrik Evertsson, Emå Mejeri
Patrik Johansson, Vallmobaackens Mejeri
Per-Olof Ingmarsson, Bjärefågel AB
Siw Persson, Ockelbo Kyckling
Stefan Sellin, Domta-Grisen
Sven-Erik Johansson, Nibble gårdsgris
Sven Olsson, Lillehems Utegrisar
Tore Svensson, Klararöds Gård
Ulf Duell, Chicken Delivery

Kockar

Björn Frantzén, Restaurant Frantzén
Magnus Ek, Oaxen Krog
Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet
Daniel Berlin, Daniel Berlin Krog
Claes Grännsjö, Nook
Sayan Isaksson, Esperanto
Mikael Jönsson, Hedone in London
Stefan Eriksson, Råvaran
Niklas Ekstedt, Ekstedt
Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus
Mathias Dahlgren, Mathias Dahlgren
Matbaren & Matsalen

Vi hjälper dig att få kontakt

Nu erbjuder vi matchning genom Exceptionell råvara! Matchning för producenter innebär att du skickar din produkt till kocken och får återkoppling för fortsatt utvecklingsarbete. Eller är du kock och söker en bonde för närmare samarbete? Hör av dig, vi hjälper dig att hitta rätt.

Exceptionella råvaror när och hur?
Det ska vara lätt att få tag i en exceptionell råvara, däremot är sortimentet begränsat. För att underlätta arbetar vi just nu med att ta fram en säsongskalender för exceptionell råvara.

Här finns vi

MEDVERKAN OCH ANMÄLAN KOCKAR:
För frågor om projektet eller medverkan i Smakmöten, kontakta Björn Frantzén, bjorn@restaurantfrantzen.com eller mattias.kroon@gmail.com.

Bekräfta din medverkan på Smakmöten till auni.hamberg@lrf.se eller ring/smsa till 0702-770085. Ange namn, dag och smakmöte.

MEDVERKAN OCH ANMÄLAN PRODUCENTER, ODLARE, UPPFÖDARE, MEJERISTER:
För frågor om råvaror och producentmedverkan kontakta soren.persson@lrf.se.

LOGISTIK:
Kontakta mattias.dernelid@gronsakshallen.se eller ring 070-450 58 00.

Bekräfta din medverkan på Smakmöten till auni.hamberg@lrf.se.

FRÅGOR OM STUDIERESA:
Kontakta mattias.kroon@gmail.com.

Läs mer på www.exceptionellravara.se
Där kan du också se filmen om Exceptionell Råvara.

MER INFORMATION: kontakta Auni Hamberg, Lantbrukarnas Riksförbund 0702-770085, auni.hamberg@lrf.se.