



EXCEPTIONELL råvara

NYHETSBREV SMAKMÖTE 21 SEPTEMBER 2014

WWW.EXCEPTIONELLRAVARA.SE



Kockarna Sayan Isaksson på Esperanto och Jacob Holmström, Gastrologik med biff från Naturbeteskött.

Söndagen 21 september utsågs Sveriges första Exceptionella Råvara. Förväntansfulla uppfödare och bönder hade lämnat sina bidrag för bedömning till juryn bestående av några av landets bästa kockar, som valde fullblodswagyu från Anders Larson på iWagyu och Angus från Lars-Erik Andersson på Naturbeteskött.

Kockarnas jakt på nya produkter går vidare. Som den gästade kockstjärnan Pascal Barbot från Astrance slog fast:

– Utan riktiga råvaror, inget kök. →



Exceptionella Råvaror

Nötkött av rasen Angus från Lars-Erik Andersson på Åkerby säteri och nötkött från fullblodswagyu från uppfödaren Anders Larson på Värnvik säteri blev de första råvarorna någonsin att väljas till Exceptionell Råvara. **Grattis!**



Utmärkta Råvaror

Simigus från Ejmunds gård och en Anguskorsning från Gröna Gårdar placerade sig som Utmärkta råvaror, liksom Smålandshöna från Bokeslundsgården, Pärlehöna från Blekslätterns gård samt Hedemorahöna från Ockelbo kyckling.

Läs hela bedömningen på www.exceptionellravara.se

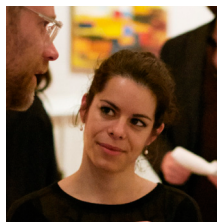


Gästande kocken Pascal Barbot tillsammans med bland andra Björn Frantzén och Sebastien Boudet. I mitten grisuppfödare Anders Gunnarsson och till höger Märta Jansson från Gröna gårdar.

Under en heldag på Högberga gård på Lidingö träffades 28 bönder och 13 kockar tillsammans med experter på köttuppfödning och svenskt jordbruk.

En av projektets initiativtagare, journalisten Mattias Kroon, menade att Exceptionell Råvara efter lite mer än tre år är på god väg att bli världsunik, och berättade att till exempel René Redzepi på Noma i Köpenhamn vill starta en dansk variant av projektet.

– Vi behöver lära oss av vad som händer ute i världen, och få en bild av hur Sverige ligger till. De gästföreläsare vi bjudit in, är här för att berätta hur man arbetar med råvaror och köttuppfödning i andra länder.



Juliette Protino.

Juliette Protino berättade om den franska kvalitets-certifieringen Label Rouge.

– Märkningen, som funnits sedan 1967, kom till som en reaktion på efterkrigstidens industriella uppfödning av fågel. Några kycklinguppfödare slog sig samman och utvecklade en certifiering för kvalitet, djuromsorg och spårbarhet till region, gård och ras. Man satsade på rustika långsamt växande raser med regional anknytning. Idag står Label Rouge för 40 procent av fågelförsäljningen i Frankrike, och omfattar förutom kyckling råvaror som fisk, spannmål, och grönsaker.

Journalisten Yumiko Aihara gav en bakgrund till den speciella japanska rasen wagyu, som naturligt har mycket intramuskulärt fett, vilket ger köttet fin marmorering och mörhet.

– Det var länge helt förbjudet att äta kött

i Japan, dels för att wagyuboskap var viktiga som dragdjur och dels på grund av den buddhistiska läran som föreskrev att man inte fick äta djur på fyra ben. När en militär ledare på 1900-talet ville stärka sina trupper och föreskrev köttdiet, blev kött i Japan förknippat med hälsa – och lyx.



Yumiko Aihara.

Pascal Barbot, köksmästare på trestjärniga Astrance i Paris, berättade om sin köksfilosofi.

”Det är mycket viktigt för mig att vara trogen mina odlare och uppfödare. Jag vill att mina leverantörer ska kunna överleva och bli framgångsrika.”

– Det är mycket viktigt för mig att vara trogen mina odlare och uppfödare. Jag vill att mina leverantörer ska kunna överleva och bli framgångsrika.

Pascal berättar hur han sammanför sina kollegor som har större restauranger än han själv med sina bästa leverantörer.

– Genom att bönderna får fler kunder kan jag vara säker på att de har möjlighet att fortsätta producera exakt de toppprodukter jag vill ha. Jag har respekt för att de investerar mycket pengar för att ta fram sina kvalitetsråvaror, som också är grunden för mitt arbete. Vi kockar har ett ansvar att förvalta mattraditioner där vi lever. Gamla kulturraser och sorter är viktiga – annars blir det till slut bara trender i restaurangköken.

Tre av bönderna berättade om sina erfarenheter från projektet Exceptionell Råvara. Siw Persson på Ockelbo kyckling menar att hon aldrig trott att hennes Hedemorahöns skulle få sådant gensvar från kockarna. Hennes kycklingar lever ett liv som är mycket annorlunda mot de konventionellt uppfödda, vilket gör dem magrare men också mer smakrika.

– Mina djur har vuxit upp utomhus så nu ratar de sina hönshus. Det är stor skillnad på hanteringen av Ross som vi också föder upp, och av Hedemorahöna och nu vill jag effektivisera den slakten.

– För mig har det varit viktigt vara öppen och lyssna på alla synpunkter – jag vill ta med mig de erfarenheterna i vårt arbete med djuren. Det unika med oss bönder är att vi planerar allt så långt i förväg – vi jobbar ju med biologi, sa Märta Jansdotter på Gröna gårdar.

Erika Olsson, Vreta gård, menade att djuruppfödning är en spännande men tålamodsprövande bransch.

– Man kan ge likadant foder till djur med samma stamtavla och ändå få helt olika resultat. De är unika, helt enkelt. Mitt mål är att fortsätta utveckla det system vi har byggt upp och sedan experimentera lite vid sidan av med nya raser och uppfödningstekniker. Det bästa bollplanket vi har är våra medvetna kunder.

Efter lunch var det dags för Smakmöten för kyckling-, nöt- och griskött. I provningen bedömdes utseende, mörhet och saftighet, smak och doft.

– Det är ofta råvarans utseende som gör att kockarna går igång, berättar Mattias Dernelid på Fällmans kött, som är ansvarig för logistiken.

Kockarna provade allt som allt femton sorters kött: fem kyckling, fem nöt och fem gris – ett arbete som tog över tre timmar. På kvällen kunde man högtidligt meddela att Lars Erik Anderssons naturbeteskött och Anders Larsons wagyukött nådde kvalitetsnivån Exceptionell Råvara.

Fem andra produkter placerade sig just under nivån för exceptionella produkter, och blev korade till Utmärkt Råvara.

Flera av kockarna hade tankar om utveckling. Magnus Ek på restaurang Oaxen var nyfiken på hur resten av djuren skulle se ut och smaka.

– Jag skulle vilja undersöka vidare. Vad skulle man kunna ha alla de delarna till?

Bland fågeln fanns denna gång både lantraser som Smålandshöna, kulturraser som Gammal svensk vit leghorn, Fifty Five Flowery och Hedemorahöna, samt Pärlehöna.

Björn Frantzén, menade att man kommit långt.

– Det gäller både mörheten och smaken i skinnets – även om fåglarna fortfarande är ganska milda. Den riktiga mustigheten kommer när de får hänga.

”Djuruppfödning är en spännande men tålamodsprövande bransch.”

Grisköttet kom från raserna Hampshire, Hampshire/Duroc, Berkshire, Linderödssvin, Duroc/Lantras. Mattias Dahlgren ville gärna få de bästa smakegenskaperna från flera raser i samma köttbit.

– Man skulle vilja ha smaken från fettets på en, och mörheten från en annan. Hur kan vi få det?

– Vi får helt enkelt prata mera utveckling med varandra, så att vi arbetar åt rätt håll, svarade grisuppfödaren Anders Gunnarsson på Halla gård.

Lars Erik Andersson på Åkerby säteri, vars biffstock blev Exceptionell Råvara, tyckte att mötet med kockarna var spännande.

– Ganska omtumlande och oväntat att bli vald, men det är ett kvitto på att vi har en bra uppfödning inom Naturbetskött. Gamla kor som den här har ju ingen hög status på slakterierna, idag får man nästan sämre betalt för dem än för ungnöt.

Dagen på Högberga gård avslutades med en middag skapad av kockarna Pascal Barbot och Björn Frantzén, där flera av böndernas produkter ingick.

Jakten på de bästa råvarorna har bara börjat ✨

Bönder och producenter

Anders Gunnarsson, Halla gård
Anders Larson, iWagyu, Värnvik säteri
Bengt Edsgård, Edsbergs gård
Bernt Andersson, Ärnåmåla
Elisabeth Andersson, Påverås mejeri
Emelie Eriksson, Emelies Utegrisar
Erika Olsson, Onsberga gård
Gunnar Backman, Ulva Park
Hans de Waard, Skabrams gård
Hans-Erik Holmqvist, 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
Krister och Karin Karlsson, Fridhills kyckling
Kristina Thorstensson, Stefan Jönsson,
Olinge utegrisar
Kristina Åkermo, Oviken ost
Lars Erik Andersson, Åkerby säteri /Naturbeteskött
Lennart Westerdahl, Carina Wahlgren,
Gröna hagars kött
Lina Laurin, Laurins gård
Linda Elvingsson, Ängsholmens gårdsmejeri
Marcus Söderlind, Söderlinds ekologiska grönsaker
Maria Ekholm, Blekslättnens gård
Marie Backrud Ivgren, 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, Vallmobergskens 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
Tore Svensson, Klasaröds gård
Thorsten Laxvik, Norrbete Ek. förening/Rafnaslakt
Ulf Duell, Chicken Delivery
Ulrika Ivergård, Forsberg gris & grönt
Åke Wikström, Norrbete Ek. förening



Kockar

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
Magnus Ek, Oaxen krog
Magnus Nilsson, Fävikens Magasinet
Mathias Dahlgren, restaurang 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 Sjön
Viktor Westerlind, restaurant Frantzén

Här finns vi

MEDVERKAN OCH ANMÄLAN – KOCKAR:

Kontakta Björn Frantzén,
bjorn@restaurantfrantzen.com eller
mattias.kroon@gmail.com

MEDVERKAN OCH ANMÄLAN – PRODUCENTER, ODLARE, UPPFÖDARE, MEJERISTER.:

För frågor om råvaror och producentmedverkan
kontakta soeren.persson@lrf.se

LOGISTIK:

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

LÄS MER PÅ WWW.EXCEPTIONELLRAVARA.SE

INFORMATION:

Kontakta Auni Hamberg, LRF
auni.hamberg@lrf.se eller ring 0702-77 00 85.