

EXCEPTIONELL

råvara

NYHETSREV SEPTEMBER 2014



Mattias Dernelid, Mikael Einarsson och Märta Jänsdotter.

En riktigt gammal ko blev favoriten på det andra Smakmötet för nötkött. Hur kan vi få fler sådana välhängda, tioåriga kor som ätit gräs, undrade kockarna Mikael Einarsson, Stefan Eriksson och Viktor Westerlind.

Producenter på mötet var Värmland säteri i Västervik, Naturbeteskött i Mellansverige, Gröna gårdar från Uddevalla, Ejmunds gård på Gotland, Upplandsbondens, Norrbete från Ångermanland och Jämtland och Gröna hagars kött från Salatrakten. Djuren som presenterades var både stut, ko och kviga, olika fodersammansättning och olika hängningstider på köttet.

Samtliga producenter berättade innan själva smakprovingen om sin uppfostring och beskrev ambitioner, hinder och svårigheter. En återkommande framgångsfaktor är möjligheten att samarbeta med slakteriet och få en tillräckligt lång hängningstid.

Därefter bars hela köttedetaljen in så att alla kunde se och lukta innan tillagning. Allt kött tillagades på samma temperatur utan annan smaksättning än lite salt. →

KALENDER 2014

21 SEPTEMBER

Smakmöte Exceptionella råvaror på Högberga gård på Lidingö, www.hogberga.se

Vi startar 9.00.

Smakprovning av nöt, gris, kyckling och grönsaker.

Vision 2015 och seminarier.

På kvällen middag signerad Björn Frantzén och Pascal Barbot.

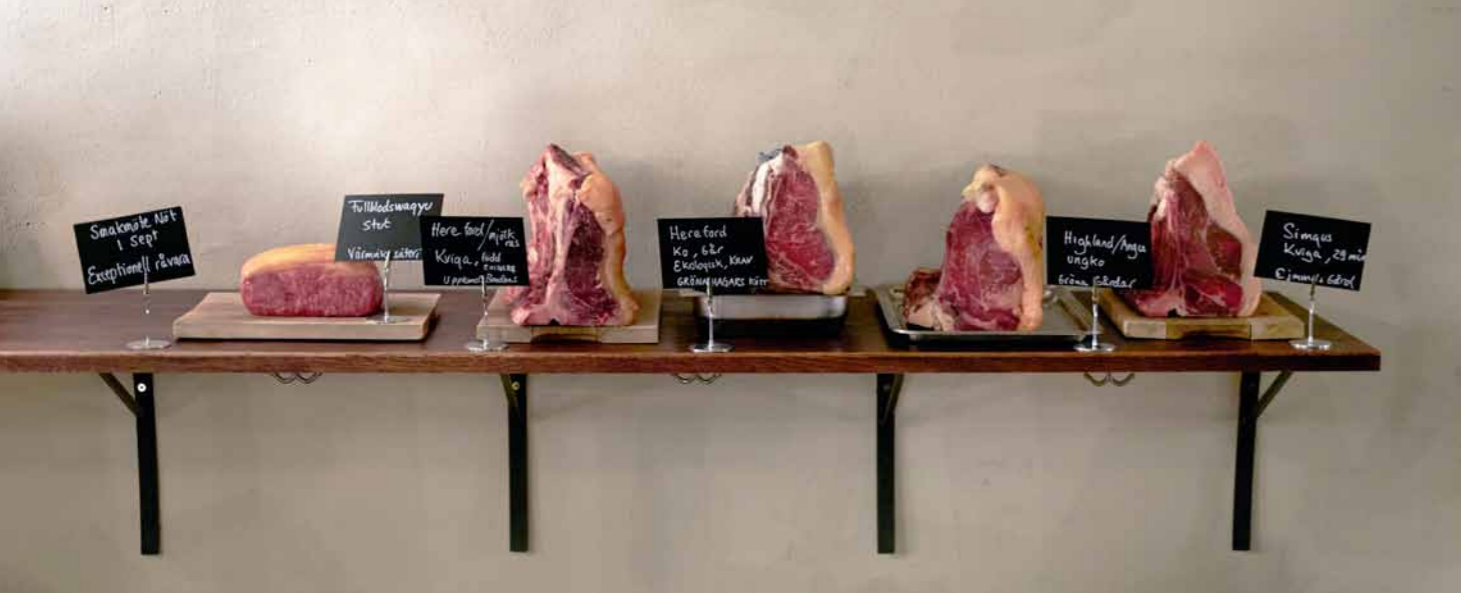
Boka nu! Kontakta Auni Hamberg, LRF på auni.hamberg@lrf.se eller 0702-77 00 85, (ange namn och dag.)

Vi matchar kock och producent!

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.





Sören Persson, Odd Norman, Torbjörn Eriksson.

Ingrid Gauffin Carlsson, Mikael Einarsson, Carina Wahlgren, Åke Wikström, Anders Larsson, Sören Persson.

Uppfödaren Anders Larsson hade med sig kött från en kastrerad stut av fullblodsrasen wagyu som levtt 65 månader på Värmvics säteri.

– Vi föder upp våra djur på gräs, örter och hö, ensilage och halm till skillnad från hur man gör i deras ursprungsland Japan, där djuren i princip endast får stora mängder kraftfoder. Den kände styckmästaren Yves-Marie Le Bourdonnec, som förra året besökte Värmvik i samband med produktionen av en fransk tv-dokumentär, gav omdömet att iWagyu's kött var överlägset sina japanska förlagor i smak, berättade Anders.

Kockarna menade att det rikt marmorerade, möra och fettsprängda köttet var mycket gott.

– Men wagyu är ju som en egen köttsmak, tyckte kocken Stefan Eriksson.

– Detta smakar kött, menade Mattias Dernelid från Fällmans kött, till skillnad från annan wagyu som nästan smakar smör.

Därefter provades Upplandsbondens kravmärkta 30 månaders kviga.

– Längre hängning än nio dagar hade höjt upplevelsen. Nu faller allt på mörheten, sa Stefan Eriksson.

”Jag tänker på anklever, linolja och lite grönmögeltoner när jag smakar på fett.”

Åke Wikström på Norrbete framhöll att alla djur är unika. Märta Jansdotter på Gröna gårdar menade att mycket kan bero på rasen.

– Hereford har till exempel stora kroppar som ger mycket rött kött men små juver som ger lite mjölk. Får inte kalvarna den mjölk de behöver i början av livet blir deras kött inte tillräckligt marmorerat.

Carina Wahlberg, projektledare på Gröna hagars kött berättade hur de andra delarna av kon, förutom biffstocken till Smakmötet, hade gått till 700 hamburgare till brandmännen som släckte de stora bränderna i Västmanland.



Carina Wahlgren.

– Det här var den äldsta kossan vi hade. Hon har haft sex kalvar och köttet har hängt i fyra veckor.

Viktor Westerlind menade att här fanns det harmoni mellan smak och mörhet.

– Det har en viss tuggighet, men vi har ju tänder. Det här

skulle man verkligen vilja ha som standard.

Stefan Eriksson höll med.

– Köttfibrerna och saften skiftar sig inte i munnen och det är en fin eftersmak. Fettet var på gränsen till härsket, men det var gott ihop med köttet.

– Jag tänker på anklever, linolja och lite grönmögeltoner när jag smakar på fett, sa Mikael Einarsson.

– Köttsmaken blommar ut i järn. Man märker att djuret har fått röra på sig och fått syresatta muskler, sa Mattias Dernelid på Martin & Servera.

– Den har ju levtt som en kossa ska, skönt att det är hundra procent gräs, menade Viktor. Men när kan vi få en så här gammal ko igen? Hur gör vi för att ta fram hundra djur av den här kvaliteten? Hur sätter vi ihop kedjan?

– Om vi går till slakteriet med en sådan här ko idag så får vi sämre betalt än för en ett ungnöt, sa Carina på Gröna hagars kött.

– Gamla kor hamnar i det som kallas svarta hålet, sa Torbjörn Eriksson från Naturbeteskött. Det finns inget system för kvalitetsselektion på de stora slakterierna. Vi måste hitta metoder för att fånga upp det här fina köttet. Det är ju inte heller slakteriet som ska tjäna pengar på kvaliteten utan bonden, som har investerat i uppfödningen.

– Just den här kon är ju död nu, och man skulle vilja veta när man får tag på en sådan nästa gång, sa Stefan Eriksson. Detta kan tjäna som målbild.

– Man kan ju börja med att inse att tioåriga kor ger väldigt bra kött och låta dem leva så länge som behövs, sa Carina.

Efter den gamla kon var det dags för en kviga av rasen Singus från Ejmunds gård.

– Vi kan inte föda upp tio gamla kor, det måste vara affärsmässigt, menade uppfödaren Odd Norman och berättade hur de satsat på att ta fram en jämn kvalitetsnivå på kött som marknaden är mogen för. Köttet uppskattades av kockarna, men nådde denna gång inte den exceptionella nivån.

– Just i det här projektet eftersöker vi det unika, och skyr inga medel. I det här projektet vill man ha absoluta spetsprodukter, sa Sören Persson.

– Jag tror att vi lantbrukare kan ta fram precis det ni kockar vill ha när vi vet vad det är, sa Odd.



Märta Jansdotter.

Provningsen fortsatte med en fyrtio månaders ungo av rasen Angus och Highland Cattle från Gröna gårdar. Kon hade gått två somrar på Orust och betat och Gröna gårdars Märta Jansdotter var nyfiken på hur betet skulle slå igenom i smaken.

– Fin marmorering och fett men kortare smak och fibrer, menade Mikael Einarsson om köttet som fått hänga tre veckor.

Märta var nöjd med kommentarerna och tyckte att man närmade sig tydliga kriterier för vad exceptionellt nötkött ska vara.

Sören Persson på LRF beskrev hur den svenska nötköttproduktionen på 60- och 70-talet styrdes av konsumenternas efterfrågan på magert, fettfattigt nötkött som man uppfattade som hälsosamt, och böndernas behov av att kunna sälja

”Man kan ju börja med att inse att tioåriga kor ger väldigt bra kött, och låta dem leva så länge som behövs.”

köttet från alla de unga handjur som inte kunde bli nyttiga i mjölkproduktionen.

– Så utvecklades en svensk biff som var nyslaktad, ljusröd och fettfri. Det gav ofta torrt och smaklöst kött. Nu vill kockarna ha välhängt, marmorerat kött med kraftig fettkappa. De menar också att kött från djur uppfödda på gräs är mer hälsosamt och smakar mer. Vilket innebär att produktionen måste ställa om för att få vi ska kunna få fram exceptionellt nötkött.

Mattias Dernelid på Fällmans kött menar att det håller på att ske ett tydligt skifte bland deras kunder.

– Nu är det inte bara de små företagen som efterfrågar bra råvaror med tydligt ursprung. Nu senast gav sig en av de riktigt stora aktörerna in i matchen och vill köpa hela djur. Längre har de stora bara pratat om matkvalitet, men nu öppnar de plånboken och betalar också. Så det handlar inte bara om de toppprodukter vi talar om här idag, volymköpen är också viktiga för att ställa om produktionen.

– Jag har en nyligen slaktad sjuårig ko som jag vill presentera på Smakmötet 21 september, föreslog Åke Wikström på Norrbete.

– Bra, för nu är det bråttom för er producenter att slakta och hänga det kött som få visas upp på mötet, sa Mattias Dernelid.

Tre eller fyra kockar kommer sedan enväldigt att välja de bästa fem proverna till finalen *

Bönder och producenter

Anders Gunnarsson, Halla gård
Anders Larsson, 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
Kristen och Karin Karlsson, Fridhills kyckling
Kristina Thorstensson, Stefan Jönsson,
Olinge utegrisar
Kristina Åkermo, Oviken ost
Lennart Westerdahl, Carina Wahlgren,
Gröna hagars kött
Lina Laurin, Laurins gård
Linda Elvingsson, Ängsholmens gårdsmejeri
Marcus Söderlind, Söderlinds ekologiska grönsaker
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, 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, Naturbeteskött
Lars-Erik Andersson, Åkerby säteri
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, Fäviken Magasinet
Mathias Dahlgren, restaurang Mathias
Dahlgren Matbaren & Matsalen
Mikael Einarsson, Djuret
Mikael Jönsson, Hedone in London
Niklas Ekstedt, Ekstedt/Niklas
Sayan Isaksson, Esperanto
Stefan Eriksson, Råvaran
Tommy Myllymäki, restaurang Sjön
och Julita gård
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 OCH ANMÄLAN SMAKMÖTEN:

Kontakta Auni Hamberg, LRF
auni.hamberg@lrf.se eller ring/smsa på
0702-77 00 85, (ange namn, dag och smakmöte).