

Exceptionell utveckling av svenska toppråvaror

FOTO: BLANCA BRANDON COX



Den 19 oktober 2015 arrangerades Smakmöte i nybildade föreningen Exceptionell Råvara. 15 kockar bedömde sammanlagt 20 sorters svenskt kött från fågel, respektive gris och nöt. Många av de 22 deltagande producenterna var på plats och kunde berätta hur deras djur vuxit upp, vad de hade fått för foder och hur länge köttet hade hängt. Utvecklingen från förra årets smakmöte var slående – hela tre råvaror från fågel och nöt nådde upp till nivån Exceptionell Råvara.

Mottagare av utmärkelsen Exceptionell Råvara för fågel var Blekslättns gård med Indisk stridshöna och tupp av Pärllhöna och Ockelbo Fågel med Hedemoratupp. Utvalda som Exceptionell Råvara för nöt var svensk rödbrökig kviga slaktad på Skärshults gård, Naturbeteskött från Gymningegård i Närke och en 17-årig fjällko från Sunnanheds gård i Dalarna.

På matstudion Swedish Taste i Stockholm låg oset periodvis tungt över de deltagande kockarna och bönderna då provsmakningsledaren Stefan Eriksson stekte sig igenom alla råvaror efter ett noggrant schema.

Sören Persson från LRF och Cecilia Lindahl från JTI (Institutet för Jordbruks- och miljöteknik) berättade hur projektet kan utvecklas och sprida kunskaper i framtiden. Efter att projektet bildat en ideell förening som väkomnar nya deltagare både bland bönder och kockar har nya deltagare strömmat till utvecklingsmötena. Målet är att fortsätta växa och skapa kopplingar mellan ambitiösa bönder och engagerade kockar som kan leda till affärer och långsiktig lönsamhet.

[Läs mer om hur du kan hämta hem pressmaterial på sidan 2.](#)

[Lista över deltagande uppfödare och kockar 19 oktober på sidan 3.](#)

[Kontaktuppgifter till de diplomerade till Exceptionell Råvara 2015 på sidan 3.](#)



Diplomerade för Exceptionell råvara 2015.



Svensk rödbrokig kviga från Skärshults gård.



Uppfödare och kockar inför Smakmötet.



Cecilia Lindahl på JTI.



Initiativtagare Mattias Kroon.

Exceptionella Råvaror 2015:

NÖT: Svensk rödbrokig kviga slaktad på Skärshults gård i Småland, ko av Anguskorsning från Naturbeteskött på Gymninge gård i Närke och en 17-årig fjällko från Sunnanheds fjällkor i Dalarna.

FÅGEL: Indisk stridshöna och tupp av Pärlhöna från Blekslätts gård och Hedemoratupp från Ockelbo kyckling.

[Lista på deltagande uppfödare på sidan 3](#)

[Hämta hem högupplösta bilder på exceptionellravara.se/press](http://exceptionellravara.se/press)

Så här går provningarna till

På Smakmötet och de föregående utvecklingsmötena får producenterna noggranna omdömen om sina råvaror. Samtalen handlar om vilka råvaror kockarna på Sveriges ambitiösa restauranger efterfrågar och vilken utveckling svenska uppfödare kan åstadkomma för att möta detta. Provningsledaren och kocken Stefan Eriksson lagar upp råvarorna inför provningen. Alla råvaror bedöms efter smak, mörhet, textur och utseende.

Exceptionell råvara är de som får över 35 poäng.

Utmärkt Råvara får de som får 30–34 poäng.

[Läs mer om kockarna på exceptionellravara.se](#)

[Lista på deltagande uppfödare och kockar 19 oktober på sidan 3.](#)

Svenska kockar med intresse för exceptionella råvaror

Idag har runt 25 kockar och 60-talet producenter deltagit och nya tillkommer löpande. Under hösten har tre förberedande utvecklingsmöten för fågel, gris respektive nöt ägt rum. Mötena har lett till att flera kockar har upptäckt nya leverantörer och börjat handla in råvaror från deltagande uppfödare. Ett exempel är att två kockar som gått vidare i tävlingen Årets Kock 2016 använt Hedemoratupp från Ockelbo kyckling.

[Läs mer om utvecklingsmötena på exceptionellravara.se](#)

Exceptionell råvara startades 2011 av kocken Björn Frantzén och matjournalisten Mattias Kroon. Genom att samla några av Sveriges bästa kockar lade man grunden till utvecklingsarbetet. I samarbete med LRF, VisitSweden och Martin&Servera bildades i januari 2015 en ideell förening som välkomnar fler nya uppfödare och kockar att delta i utvecklingsarbetet:

[Läs mer om föreningen på exceptionellravara.se/om-oss](http://exceptionellravara.se/om-oss)

Under 2016 kommer föreningen att arbeta tillsammans med JTI (Institutet för Jordbruks- och miljöteknik) för att sprida de kunskaper som samlas i projektet Exceptionell råvara.

Hämta högupplöst bild: exceptionellravara.se/press

Kontakt: Auni Hamberg, LRF, auni.hamberg@lrf.se,
070-277 00 85.

DELTAGARE SMAKMÖTET 19 oktober 2015

UPPFÖDARE

Erika Olsson	Onsberga Gård
Anders Gunnarsson	Halla Gård
Christian Bauer,	
Håkan Westerslät	Skärshults gård
Jan Johansson	Flistad gård
Sven Olsson	Lillehems Utegrisar
Jan Karlsson	Bjällansås gård/Gröna Gårdar
Odd Norman	Ejmunds gård
Torbjörn Eriksson	Gymninge Gård/Naturbeteskött
Åke Wikström	Norrmete ek för/Rafnaslakt AB
Maria Ekholm	Blekslätten gård
Jenny Lundgren	Hagby Fågel
Siw Persson	Ockelbo Kyckling
Johan Widing	Bokeslundsgården
Oskar&Daniel Fernert	Reko gård Genarp
Stefan Sellin	Domta gård
	KSL Ugglarps

KOCKAR

Stefan Eriksson	Råvaran AB
Niklas Ekstedt	restaurang Ekstedt/Niklas
Roland Persson	restaurang Metropol Palais
Anders Johnsson	Katrinelunds gästskiveri
Petter Nilsson	Spritmuseets restaurang
Marcus Jernmark	restaurang Frantzén
Fredrik Björlin	restaurang NK Frantzén
Mikael Einarsson	restaurang Djuret
Sebastian Boudet	surdegsgäret, konditor
Jimmy Forsman	kock
Fredrik Ander	kock
Joel Åhlin	kock
Johan Björkman	restaurang Koka i Göteborg
Rod Perez	restaurang Ekstedt
Fredrik Hedlund	restaurang Lammet och Grisen
Stefan Johansson	Högbo Brukshotell
Michael Westelius	Högbo Brukshotell
Fredrik Johnsson	kock
Karl-Magnus Edberg	kock
Magnus Lindström	Swedish Taste

EXCEPTIONELL RÅVARA 2015

Maria Ekholm
Blekslätten gård i Dalsland
blekslattengard.se
diplomerad för Indisk Stridshöna och Pärllhöna

Siw Persson
Ockelbo Kyckling i Gästrikland
ockelbokkyckling.se
diplomerad för Hedemoratupp

Torbjörn Eriksson
Naturbeteskött från Närke/Gymninge Gård
gymninge.se
diplomerad för ko av Anguskorsning

Ann-Christine och Sven Blomberg
Sunnanheds Fjällkor i Dalarna
www.sunnanhedsfjallkor.se
diplomerad för 17 år gammal fjällko

Christian Bauer, slaktare
Håkan Westerslät, uppfödare
Skärshults gård i Småland
skarshult.com
diplomerad för svensk rödbrokig kviga