

EXCEPTIONELL råvara



NYHETSBREV MARS/APRIL 2014

Exceptionell Råvara är enligt en av sina initiativtagare, Björn Frantzén, en vädjan från landets toppkockar till producentledet att vara med och utveckla Sverige som matland av högsta klass.

– Ska man vara ärlig så har inte råvarorna hängt med i utvecklingen av svensk gastronomi. Nu är det dags.



Märta Jansdotter på Gröna Gårdar och Mattias Kroon, initiativtagare till Exceptionell Råvara.



Björn Frantzén.

– Det här är det tredje Smakmötet inom projektet Exceptionell Råvara, som började med att bjuda in uppfödare av gris och kyckling. Vi blev överraskade att det fanns så många intressanta kycklingraser i Sverige, och vilken rymd av smaker det faktiskt finns här i landet, inledde Sören Persson från LRF.

– Det var en positiv överraskning, säger Björn Frantzén, flera kycklingar smakade riktigt jänkla bra. Jag tror att vi på sikt kan få svensk kyckling att bli en säsongsråvara med olika smak under året →

KALENDER 2014

9 JUNI

Smakmöte gris kl 10–12.00

Lunch kl 12.00 – 12.30

Smakmöte kyckling kl 12.30–14.30

Plats: Frantzén Studio, Lilla Nygatan 16, Stockholm.

10 JUNI

Smakmöte kött kl 10–12.00

Plats: Frantzén Studio, Lilla Nygatan 16, Stockholm.

18 AUGUSTI

Smakmöte grönsaker kl 10–12.00

Plats: Frantzén Studio, Lilla Nygatan 16, Stockholm.

22–23 SEPTEMBER

Smakmöte Exceptionella råvaror, Vision 2015, seminarier.

Provsmakning av alla produkter inom Exceptionell råvara. Grönsaker, nötkött, gris, kyckling, smör och grädde. Plats: Stockholm.

Boka datum redan nu!

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.

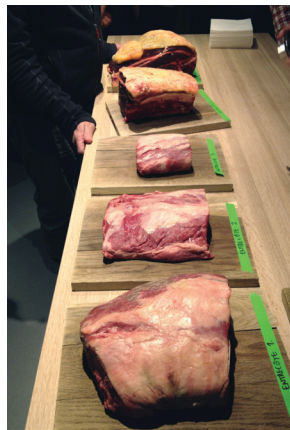
En säsongskalender som hjälper kockar att hitta rätt vara vid rätt tidpunkt kommer under våren.



Rolf-Axel Nordström, Ängavallen. Bönan Signe och gråärten från Solberga. Ami Hovstadius på VisitSweden stöttar Exceptionell Råvara.



Viktor Westerlund, Odd Normark, Ejmundsgård, Mikael Einarsson, Djuret och Stefan Eriksson, Råvara. Niklas Ekstedt och Niklas Markie, Nyttogården.



”Vi har rotat runt i buskarna ute i landet och hittat bra råvaror.”



Sören Persson.

– Samarbetet mellan bonde och kock för att ta fram riktigt bra gris har varit framgångsrikt, och en del affärer har kommit igång. Framförallt har kockarna efterfrågat tyngre grisar, berättade Sören Persson.

Mattias Dernelid på Grönsakshallen Sorunda/Fällmans beskrev utmaningen.

– Vi vill att ni som producenter ska få en riktig affär, det måste bli ett slut på leveranser till krogarna ur bakluckan på en gammal Volvo 240. Vi älskar verkligen nya råvaror, och vi vill att ni som producenter ska våga ta risker. Vi står för logistiken, och vi kan sälja det ni gör.

Detta uppstartsmöte handlar dels om grönsaker och dels om nötkött och runt borden sitter kockar, odlare och uppfödare, varav en del helt nya i gruppen.

– Den svenska grönsaksproduktionen kännetecknas redan av en hög kvalitet men det som är intressant nu är att börja odla de gamla svenska



Lena Nygårds.

sorterna, menar Björn Frantzén.

Inbjudna var Lena Nygårds och Agneta Börjesson från SLU som arbetat med POM, programmet odlad mångfald och Grönt Kulturarv*. Lena berättade hur Nordiska genbanken

förvarar 30.000 fröprover för

framtiden och hur det också finns ett säkerhetslager i en nedlagd kolgruva på Svalbard. Genom ”Fröuppropet” har POM lyckats samla in utrotningshotade äldre köksväxter, som bönan Signe

eller gråärten och bondbönan från Solberga. Lena beskriver hur vårt förhållande till de olika sorterna hör ihop med smakminnen.

– En sort hörde förr ofta ihop med en specifik maträtt. Folk säger ”jag minns hur min mormors soppa smakade som hon lagade av just den här ärtan”. Det unika med dessa sorter är ju att de sedan länge är anpassade till vår specifika jordmån och vårt klimat och att de hör ihop med våra regionala maträtter. Sorterna fördes ofta vidare av kvinnor som odlade till självhushåll. Gråärt är en sådan sort, liten och oansenlig men med en god nötsmak när man kokat den. Bondbönan är känd för att ha så mycket protein så att man står sig länge. Förr tog fiskarna i Bohuslän en näve kokta bondbönor med sig innan de gav sig ut på sjön.

Odlaren Niklas Markie från Nyttogården i Näsåker föreslog att krogarna satsar på smakerna från Norrland.

– Hos oss är det knappt så att grönsakerna överlever men i gengäld så blir smaken exceptionell genom att de får växa långsamt. Bären är de absolut bästa. Om en större krog la sin grönsaksbudget här skulle de kunna ha en egen heltidsodlare i Norrlands inland.

”Om det initialt finns liten tillgång på en sort ökar det bara efterfrågan och gör den extra mycket värd på krogarna.”

– Vilka kulturväxter kan vi börja odla redan i år? undrade Sören Persson.

– Om det initialt finns liten tillgång på en sort, ökar det bara efterfrågan och gör den extra mycket värd på krogarna, menade Mattias Dernelid.

Flera av grönsaksodlarna som Gunnar Backman från Ulva Park förklarade sig villiga av att börja odla ”nya gamla” sorter om det fanns köpare.

Jan Andersson från Malmköpings Gourmetgrönt berättade hur han plockar det som växer vilt och säljer det till Björn Frantzén.

– Björn säger att han köper allt jag hittar, till exempel ostronört. Det känns ofta som att jag får bestämma vad restaurang Frantzén har på menyn!

Exceptionell Råvaras andre initiativtagare journalisten Mattias Kroon menade att grönsaker är en stor trend i världen, och att det därför är helt rätt tid att börja utvecklingen av nya, ovanliga sorter.

När turen sedan kom till blindtester och provsmakning av ryggbiff blev trängseln stor i Studio Frantzéns kök.

Man sniffade på köttet, bet och smakade.

Fettets gulhet, marmorering och färg bedömdes.

Köttet var levererat av de deltagande uppfödarna Ejmunds gård på Gotland, Gröna Hagars Kött i Västerfärnebo, Naturbeteskött i Mellansverige, Gröna Gårdar i Uddevalla, Norrbete/Rafnaslakt och Ärnåmåla i Korsberga. Samtalet handlade till stor del om hängning och mörhet och den roll som slakterierna spelar i detta. Många av uppfödarna menade att slakterierna hindrar dem från att leverera den kvalitet de annars skulle kunna uppnå. Torsten Laxvik på Rafnaslakt talade varmt för fördelarna med ett eget, lokalt slakteri.



Torsten Laxvik.

Björn Frantzén menar att den mörhet man får på svenskt kött inte är tillräckligt jämn för att han ska våga lita på det.

– Man pratar väldigt mycket om ursprung och smak, men det faller på mörheten. I Stockholm-betalar folk lugnt 600 kronor för en bit nötkött, men om det är det minsta segt så åker det ut.

Mikael Einarsson på restaurang Djuret vill ha fint marmorerat, fast kött med hög smak från djur som betat gräs.

– Det är svårt att få fram en sådan biffstock om dagen fastän jag arbetar med flera köttleverantörer.

”Man pratar väldigt mycket om ursprung och smak, men det faller på mörheten. I Stockholm betalar folk lugnt 600 kronor för en bit nötkött, men om det är det minsta segt så åker det ut.”

Björn Frantzén menade att trenden kring svensk och nordisk gastronomi är här för att stanna. Niklas Ekstedt instämde.

– Sanningen är ju den att trender går sjukt långsamt!

Pernilla Salevid från LRF i Jönköpings Län bad kockarna ta reda på hur det bästa utländska köttet som de köper produceras.

– Om ni kunde ta fram specifikationer så skulle ni göra svensk köttproduktion en stor tjänst. Idag får producenterna ingen feedback på sina produkter, och ni köper utan att veta hur råvaran skapats.

Sören Persson betonade hur projektet är till för att se möjligheter och skapa nya vägar.

– Vi ska vara bryggan från fröet tills maten ligger på tallriken! Vi som arbetar med svensk mat är så vana att ha motvind så att vi nästan vänder oss mot medvinden när den någon gång dyker upp...

Mattias Dernelid slog fast att både producenter, kockar och grossister tillsammans har ett arbete att göra med att förklara skillnaden mellan de exceptionella råvarorna och de som man hittar i en vanlig butik.

– Svenskarnas attitydförändring till matkvalitet börjar på krogarna och sedan sipprar det nedåt i konsumtionskedjan, avslutade Björn Frantzén. Vi börjar helt enkelt i toppen där intresset och kunskapen är som störst *

TEXT OCH FOTO: ANNA LIND LEWIN

* Märkningen Grönt Kulturarv betyder att sorten ska ha odlats före 1940 och sedan dess kontinuerligt ha funnits i odling i Sverige.

Bönder, producenter mejerister och odlare

Anders Gunnarsson, Halla gård
Bengt Edsgård, Edsbergs gård
Bernt Andersson, Ärnåmåla
Emelie Eriksson, Emelies Utegrisar, Böle gård
Erika Olsson, Onsberga gård
Hans de Waard, Skanbrams gård
Ingemar Olsson, Alkvetterns herrgård
Jan Andersson, Malmbergs 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
Lennart Westerdahl, Gröna hagar
Lina Laurin, Laurins gård
Linda Elvingsson, Ängsholmens gårdsmejeri
Marcus Söderlind, Söderlinds ekologiska grönsaker
Marie Backrud Ivgren, Löfsta gårdsmejeri
Märta Jansdotter, Gröna gårdar
Niklas Markie, Nyttogården
Odd Normark, Ejmundsgård
Oskar Hasselmo, Oskars Orpington
Patrik Evertsson, Emå Mejeri
Patrik Johansson, Vallmobackens Mejeri
Per-Olof Ingmarsson, Bjärefågel
Siw Persson, Ockelbo Kyckling
Sofia Palmer, Gunnar Backman Ulva park
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

Experter

Ida Bäckström och Agneta Börjesson är verksamma inom POM, programmet för odlad mångfald, och arbetar med att ta fram material till odlarna.

Åsa Odelros arbetar som rådgivare inom småskalig kycklinguppfödning.

Kockar

Andreas Dahlberg, Bastard
Björn Frantzén, restaurant Frantzén
Claes Grännsjö, Nook
Daniel Berlin, Daniel Berlin krog
Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus
Frida Ronge, restaurang Vrå
Jacob Holmström, Gastrologik
Magnus Ek, Oaxen krog
Magnus Nilsson, Färviken Magasinet
Mathias Dahlgren, Mathias Dahlgren
Matbaren & Matsalen
Mikael Einarsson, Djuret
Mikael Jönsson, Hedone in London
Niklas Ekstedt, Ekstedt
Sayan Isaksson, Esperanto
Stefan Eriksson, Råvaran
Tommy Myllymäki, restaurang Sjön
och Julita
Titti Qvarnström, Bloom in the Park

Kontakt

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 KYCKLING:
Kontakta mattias.kroon@gmail.com

Läs mer på www.exceptionellravara.se där du också kan se eller se filmen om Smakmötet på Ulriksdals vårdshus i oktober 2013.

MER INFORMATION: kontakta Auni Hamberg, Lantbrukarnas Riksförbund 0702-77 00 85, auni.hamberg@lrf.se