

Livsmedel – Mat – Grönsaker

Nr 10, 2003

Bonden egen marknad 2004

- I år har vi genomfört fem marknadsdagar på Halmstad slottskaj med ett fantastiskt gehör från både producenter och konsumenter, berättar projektledare AnnaKarin Hamilton. Totalt har 28 livsmedelsföretag från hela länet och Skåne deltagit. Succen fortsätter nästa år på samma plats med förhoppningsfullt ännu fler producenter. Över hela landet startar nya Bondens egen Marknad och vi räknar med att öka från 13 marknadsplatser i år till 16-17 nästa år.



Ett lyft för livs*

För dig som jobbar med livsmedelsproduktion, gårdsbutik, kaféer och restauranger går det nu att söka medlemskap i Regional matkultur. Gemensam marknadsföring, seminarier, studieresor, logistik m.m. Anmälan/info: Eva Hessel HS 035-46508, Hans Bergsten MatHalland 035-179803. www.culinary-heritage.com

Doft av brända mandlar

De säljer brända mandlar och jordnötter – 100 g för 25 kr. – Våra chokladdoppade frukter säljer bäst på julmarknader berättar Thomas Dietsch (0346-59607) från Falkenberg som nyligen startat företaget. Familjen kommer från tyskland, är goda vänner till Gudmundsgården, och har nyss satt ner sina bopålar i Halland.



Att beröra kundens alla sinnen

Vill du erbjuda en helhet som ger kunden det där lilla extra? Hur ska man tänka för att kunden ska få en upplevelse utöver det vanliga, som hon minns och pratat om för andra? Nu planeras en 1/2-dagskurs för småskaliga mat/upplevelseföretagare med scenografer från Restauranghögskolan. Är du intresserad att delta? Ring HS 035-46522

Nya presentvänliga förpackningar

Örtodlare Halland med 25 medlemmar odlar, förädlar och säljer torkade örter, kryddblandningar, teblandningar samt örter kryddade vinäger. Inför framtiden söker de alltfler KRAV-anslutna odlare berättar Agneta den Braver (0340-35577) som driver örtodling utanför Skällinge. Du hittar produkter/försäljningställen på nya hemsidan www.ortodlarna.se



Säljkanal till Göteborg

Restauranger och butiker i/runt Göteborg är hans kunder. Kurt Roos (073-9249666) söker efter småskaligt producerade och/eller förädlade produkter. Han förmedlar redan idag varor från bla Ulvered, Ugglarps grönt, Örtodlarna Halland, Linnarps Eko och Varbergsstyckarna. Varorna finns även i butiken på Ångsvaktaregatan 2 i Göteborg. www.landsbygdensskafferier.se

Förädla biprodukter

I mars genomförs en 1-dagars kurs med tema "Förädling av biprodukter till biodling" där vi går igenom biprodukter, pollen, propolis, bivax och mjöd. Kvalitetssäkring för honung är ett annat kompetensområde som kommer beröras. Arrangörer är Biodlarförbundet, Länsstyrelsen och Hushållningssällskapet. Info: Clovis Kastberg ord.f Hallands läns Biodlarförbund 070-3989100

Dröm om egen vingård*

Se under avsnitt Trädgård

Inblick i livsmedelslagstiftning

En guide för dig som ska starta/utveckla småskalig livsmedelsproduktion kan beställas gratis från LRF 08- 55094980 eller laddas ner från:

www.lrf.se/data/internal/data/27/1051012779994/smaskalig_livsmedelsprod.pdf

Förädlade potatis

Avhandlingen "Bonden mot strömmen - förädling av potatis på gården" kan beställas från SLU, 018-671800: www.projkat.slu.se/SafariDokument/240.htm

Ost smaksatt med pepparrot

Delikatessmejeriet i Fjärås tillverkar färskost och senap smaksatt med pepparrot. Framtagningen av nya smaker och produkter sköter Håkan om på egen hand. I slutet av 90-talet började han tillverka färskostar på en restaurang och idag har företaget vuxit till 4 anställda. Företaget licenstillverkar ett 15-tal produkter åt andra producenter. - Några lokala gårdsbutiker, ostbutiker och saluhallar säljer våra ostar och vi märker av en ökad efterfrågan, berättar Håkan Brännén 0300-540003



Förädlad rot från Fjärås*

Tack vare pepparrotens renessans i restaurangköken utökas nu Cajom sitt sortiment från enbart hel pepparrot, till pepparrotvisp och riven pepparrot på burk. Varje år förädlas 3 ton pepparrot på lantbruksföretaget som drivs av Marie och Ove Carlsson. – Senaste året har vi tagit fram nya smaksättningar med vitlök, dionsenap och oliver. Produkterna säljs till ett 100-tal ICA-butiker. 0300-540974. www.cajom.nu



Kulinarisk karta 2004

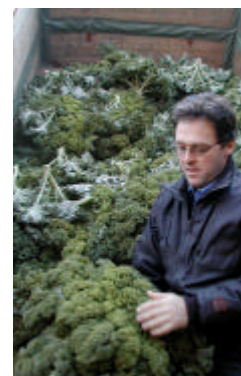
Vill du finnas med i nästa års katalog och marknadsföra din gårdsbutik, örtagård, självplock eller kafé? Anmäl till ordf. Vicky Ekwall Tiraholms fisk 0371-64019 eller Susanne Johansson Kaggård 035-30491.

Havtorn – för kropp och smak

Frukten kan användas till marmelad, saft, örtmedicin, färgning och brännvinskrydda. Funderar du på att satsa på havtornsodling i kommersiell skala? – Idag finns det avsättningsmöjligheter både på den lokala marknaden och till livsmedelsindustrin, menar trädgårdsrådgivare Kirsten Jensen (0501-60 58 04). Vi planerar kurs/studiebesök - finns det intresserade odlare i halland?

Ny trend hos grönkålskonsument

"Att prata grönkål gynnar alla" tyckte odlare och förädlare som deltog på Grönkålsseminariet (2/12) i Harplinge. – Vi märker en ökad efterfrågan i norra Halland och Göteborg, berättar Håkan Gustafsson Le-Hå:s odling i Fjärås. Många yngre använder kålen i nya rätter. Även Kennet Johansson från Tvååker noterar att de äldre köper 5-kilos påsar medan yngre köper färdigkokt. Roland Örijansson och Jörgen Bengtsson från Laholm stöter på alltfler kunder från Småland och nordvästra Skåne.



Nya recept och förpackningar

För att sprida efterfrågan över året behöver vi marknadsföra grönkålsrecept som passar på 2000-talet menar kostkonsult Eva Hessel. Hon är också övertygad om att mindre förpackningar (0,5-2 kilo) med repad kål skulle sälja bra i grönsaksdisken. Pröva Evas recept på grönkålspesto: Mixa grönkål, nötter, vitlök, kvibilleost och rapsolja = gott, lokalt, nyttigt och "inne". www.hs.halland.net/mat

Bättre på styckning

Matlagningskurser av vilt - ett grepp som kan intressera både damer och herrar. Läs mer under rubriken "Jakt"

Torsåsen gårdsrestaurang temamiddagar

”Lär dig krydda julsnapsen”. För Torsåsens butik & krog i Glommen blir just dryckesprovningar allt viktigare. – Trenden visar på att gästen vill lära sig mer och utföra aktiviteter i samband med måltiden, berättar restaurangägare Carina Nilsson (0346-96015). Sommartid fylls Torsåsen av campinggäster men under vintern vill vi hitta nya koncept för att dra kunder till kustens landsbygd. - Vi kommer att satsa mer på catering och externa arrangemang. www.krogtorsasen.com



Minimässa för krögare

I Dalarna arrangerar Hushållningssällskapet arenor där krögare och producenter träffas. Dessa ”minimässor” har öppnat säljkanaler mellan lokala producenter och restauranger givit god respons. En idé eventuellt som Halland att ta efter!? www.hush.se/x/lokalproducerat. Birgitta Persson 0290-33616

Odlar och förädlar spelt*

Efterfrågan på gamla spannmålssorter kommer att öka. Deras affärsidé bygger på att tillgodose odlarnas behov med utsäde. Dinkelvete, öländskt vårvete, vit spelt, stålråg och höstvetete från Gotland heter skötebarnen för f.d bagare Sture Nilsson och kvarnmästare Kent Bolg (0708-122836). Sorter med goda smak- och bakegenskaper styr deras val. Enekullens gård Frillesås, 073-6531283



Smaklig klapp

Sjuhäradslådan är fylld med blåbärsglöggl/lingonsylt från Joarsbo, Brännvinskrydda/örtsalt/senap från Blomsdals Örtagård, honung/marmelad från Vildvuxet & Hemgjort, hjortkorv från Torpa, getost från NordgårdsOst och kolsyrat vatten från Stenkulla Brunn. Den finns i två storlekar: liten 267:- + moms , stor 356:- + moms. Peter Drotz, Sjuhäradsmat 0325-40271. www.sjuharadsmat.com

Halländsk jullåda

Vi har en del intresseanmälningar från företag som ser marknadsutrymme för en halländsk jullåda. Finns det fler intresserade producenter? Kontakta Hushållningssällskapet eller MatHalland.

Delikatessskorpor - på modet

Gårdsbutiken erbjuder kunder lösviktsförsäljning av finskorpor smaksatta med bl.a saffran, choklad, pepparkaka, nötter, kryddost, lavendel, fullkorn, citron eller mandel. 18 kr per hekto. ”Ninas skorpor” packas i fina papperspåsar för 45 kr (200 g). Finns det producenter som kan sälja finskorpor på marknader/mässor i Halland?



Fryst sav

- Förfrågningar om björksav slussar jag vidare till deltagare som har fryst sav på lager, berättar Anders som koordinerar savnätverket. Det finns inga etablerade prisnivåer i Sverige men det finska företaget Oy Aurinkolehto Ltd håller ett butikspris på ca 20 SEK för ½ liter sav naturell på flaska. En rimlig prisnivå i Sverige kan ligga på 30 kr/liter för fryst björksav. Vill du delta i savnätverket, kontakta Anders Åhrström, Lövträinstitutet 0140-40950

Förädlad rapsolja

Kallpressad KRAV-godkänd halländsk rapsolja, som distribueras av Hallandsörter HB, är också basen i de salvor, tvålar, hud- och badoljor som Clive förädlar. Produkternas verksamma substans kommer bl.a från ringblomma och johannesört. På gården föder han också upp ett 150-tal frigående gäss och 200-300 myskankor varje år. Fåglarna slaktas under hösten och säljs framförallt till restauranger i Göteborg. Halland Örtor HB, Clive Gerrissen, Abild, Slöinge 070-2181561



Mobilt slakteri

”Mobila slakterier för nötkreatur och svin - möjligheter och begränsningar” ingår i serien Teknik för lantbruket nr 95, 2003, JTI 018- 303300

www.jti.slu.se/publikat/notiser02/t95-mobslakt.htm

Honung av maskros

Bigårdarna är belägna runt om Halmstad. Skogs-, Ljung- och Maskroshonung är de senaste av nya smaker i Lustgårdens sortiment. – Naturell honung och den smaksatta Lemon & Lime säljer vi mest av, berättar Christer Ledel på Lustgårdens Biodling. Andra populära smaker är Eucalyptus & Menthol, Saffran, Grand Mariner & Cacao, Lime & Kanel och Mintchoklad. 035-175590, www.lustgarden.n.se



Skåneländska Gastronomiska Akademien

De befrämjar mat- & dryckeskulturen i Skåne, Blekinge och Halland. Vänföreningen syftar till att sprida kunskap om gastronomi och arrangerar intressanta arrangemang såsom skaldjur, vilt, dryckesprovningar, föredrag och utflykter. Kanske en värdefull stimulans för dig som livsmedelsföretagare. Info: Marie Pieplow 040-230910, www.skga.nu

Tätodlade asiater blir primör*

Rucola, röd mangold, portlak, komatsuna, minipakchoi, mizuna, tatsoi... Asiatiska bladgrönsaker lockar oss men går de att odla i Sverige? Om de sås från mitten av juli till mitten av augusti fungerar det allra bäst. De ska bara utveckla några få blad innan de skördas och förpackas i salladsblandningar. Primörerna varierar mycket i smak, färg och form, vilket gör dem till en intressant nischodling som komplement till rotgrönsaker. Lotta Nordmark, SLU Alnarp 040-415377



Ekologiskt kött till Göteborg

Mannen bakom Bondens Marknad John Higson drar igång nästa projekt; att samordna strömmar av lokalproducerat och ekologiskt kött inom en radie av 25 mil från Göteborg. Är du intresserad - kontakta Maria Alarik Ekokött/HS 018-560400

Följ med till Grüne Woche

Passa på att samla nya idéer på den stora livsmedels- och lantbruksutställningen i Berlin. Mat, dryck, blommor och maskiner. Studieresa 18-21 januari. Pris: 3130 kr. Anm. Lars Nilsson, Högskolan Kristianstad 044-203000 senast 17/12, www.meny.se

Must i massor

I halland finns 3-4 småskaliga musterier. Ett av dessa är Bosagårdens fruktförädling från Stammared. Förutom must förädlas frukten till chutney, gelé och glögg med olika smaksättningar. Lantbruksföretaget pressar must av både äpple och päron (5 liter must – 80 kr). I år har familjen planterat rabarber och framledes finns idéer att tillverka äppelchips. – I julmarknadstider serverar vi varm äppelmust och nästa år utökas sortimentet med rabarber- och rödbetsglögg, berättar Ann-Louise och Per-Inge Johansson, Bosagården 0340-32147. www.ajsmusteri.nu



Middag på gårdar

Om man jämför med andra län i Sverige ligger Halland i täten när det gäller lokal mat och turism. Här finns många duktiga människor, som förstår vad det handlar om - nätverk och samarbete, menar AM Alströmer på LRF Upplev Landet (0521-62171). Efterfrågan att äta på gårdar ökar och här finns marknadsandelar att hämta. Är du intresserad av att utveckla maten på gårdarna - återkom till AM för utvecklingstankar.

Kunskap om anbud

- Vi vill ha fler lokala producenter som deltar i anbudsförfarandet, menar inköpschef Madelene Winbo enhetschef för kost & städ på Varbergs kommun. Över 140 miljoner finns i potten för kommunens livsmedelsinköp de kommande fyra år och anbudena ska vara inne senast denna månad. Har du frågor kring anbudsförfarande i allmänhet kontakta Hans-Inge Johansson, upphandlare 0340-88141.

Förädling i Harplinge

HarplingeKål i Harplinge kokar 100 ton grönkål till 50 ton förädlad vara. Broder Bertil ("Sveriges största grönkålsproducent"?) odlar 4-5 ha och är HarplingeKåls största leverantör. I förädlingslokalen arbetar 12 personer (7-8 heltid) med att repa och koka kål. Den förädlade produkten saluförs i 500 grams förpackningar och salupriset är 60-70 kr/kg. - Förädlingslokalen kräver ständigt nya investeringar så det mesta av omsättningen (2,5 miljon 2004) plöjer vi ner i maskiner och kylar, berättar Axel Ericsson. 0708-183008, www.harplingekal.se



Gronkål på nye lækre måder

Ny kokbok från Danmark: "24 måder at lave mad med gronkål på - Festmad eller hurtige retter, brod og kager". 96 sid, pris 200 kr inkl frakt. t. 87405537, www.netbutikken.landscentret.dk

Durum odlas i Värö

Hans durumvete är troligtvis det enda KRAV-odlade i landet. Utsädet kommer från Ven och för fjärde året i rad odlar Göran ca 2 ha. Durumvetemjöl passar bra till pasta, makaroner och cibattabröd. Det gör också vanligt matbröd smakligare. - Med en pastamaskin går det dessutom lättare att bereda degen, upplyser Göran Nilsson Storelarses Väröbacka 0340-665251

Odlar blåbär

Halland har 3-4 små odlare som satsat på de stora bären. Landsbygdsföretaget Seglora Bär har drivit upp 3000 buskar i produktion och utökar nu odlingen till 7 hektar. Jätteblåbären har de importerat som småplantor från USA. Plockhöjden är en stor fördel med buskar på 1,2-1,8 meter. Varje buske ger fem kilo bär de första 8 åren – därefter avkastar de det dubbla. Seglora Bär odlad även bigaråer. Mats/Lisa Fondelius, Seglora, Kinna 0320-92390. www.seglorabar.com.



* = artikel finns i HS Tidskrift eller på hemsidan www.hs.halland.net/idearkiv