

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version: Heidi Barman-Geust : Nytt yrke – mathantverkare. Publicerad i Vasabladet 5.1.2019, s. 23. och i Österbottens tidning 5.1.2019, s. 24.

Novias forskning

Nytt yrke: mathant- verkare

● I Sverige har man infört certifiering av mathantverk. Hos oss växer nu en helt ny yrkeskår fram.



Mathantverkarna säljer sina produkter bland annat i gårdsbutiker, via rekoringar och på mässor och marknader. Sara Randström från Raseborg har tävlat i FM i mathantverk och vunnit guld för sin marmelad.

FOTO: MARTINA ÖSTERBERG

Under tre års tid har projektet Kustens Mat vid Yrkeshögskolan Novia utbildat mathantverkare i hela Svenskfinland. Mathantverk är ett nytt begrepp i Finland, men egentligen handlar det om kunskap som fallit i glömska och som nu återupplivas.

Begreppet Mathantverk (på finska Artesaaniruoka) kommer från Sverige där det nationella resurscentret Eldrimner har i uppdrag att utveckla och bevara kunskap om mathantverk. Begreppet togs i användning i Finland 2013–2014 då det första pilotprojektet med en mathantverksutbildning körde igång i Åboland. Sedan dess har Kustens mat ytterligare ordnat två utbildningar enligt Eldrimners koncept.

Utbildningen i mathantverk innefattar studier i såväl företagsamhet som livsmedelsförädling. Målsättningen är att mathantverkaren ska få de kunskaper som behövs för att kunna tillreda hållbara produkter för försäljning och bedriva ett eget företag.

Kustens mat

- Projektet Kustens mat var ett samarbete mellan regionerna Österbotten, Åboland, Åland och Nyland som pågick mellan 2016 och 2018.
- Projektet har lagt grunden till ett nätverk för mathantverkare i Svenskfinland, ordnat två 1,5 åriga utbildningar till mathantverkare, årliga mathantverksdagar och etablerat den nationella tävlingen öppna FM i mathantverk. Dessutom har man sett till att en ny förening har grundats, nämligen Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry, som samlar alla mathantverkare i Finland. Projektet beviljades finansiering via Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland och via Ålands landskapsregerings struktur-fondsprogram 2014–2020.

Studierna innehåller bland annat livsmedelslagstiftning, livsmedelskemi, planering av livsmedelslokaler, marknadsföring, försäljning och landsbygdsutveckling. Utbildningen erbjuder dessutom olika inriktningsalternativ; frukt och bär, kött, fisk, mjölk, spannmål och bageri samt grönsaker, örter och svamp.

Att driva ett eget mathantverksföretag kan vara krävande och att tillverka livsmedel hantverksmässigt kräver grundliga kunskaper och rätt handlag. I de nordiska länderna föll den hantverksmässiga livsmedelsförädlingen i glömska efter industrialiseringen. I andra länder som till exempel Frankrike och Italien försvann aldrig kunskapen, utan den traditionella kunskapen (praktisk erfarenhetsbaserad kunskap som förts vidare från generation till generation) finns fortfarande kvar, medan vi är tvungna att lära oss på nytt.

Att ta tillvara mjölk och spara den i form av smör och ost, att syra grönsaker och lägga in svamp till vintern är något som ännu för några generationer sedan var vanligt även här, men som med tiden blivit allt mer sällsynt. I dag ser vi glädjande nog ett återuppväckt intresse för bland annat surdegsbakning, korvstoppning, ystning och fermentering av grönsaker och drycker.

DET ÄRLÄTTHÄNT att förväxla mathantverk med en hobbyverksamhet. Visserligen finns det ett ökat intresse för att göra mathantverksprodukter i hemmen, men mathantverk i den

Mathantverkare i Österbotten

- 2013–2014: 1
- 2016–2017: 10
- 2017–2018: 7
- Totalt: 18

här bemärkelsen handlar om steget vidare, om en professionell produktion och produkter som håller hög kvalitet. Det är helt enkelt en ny yrkeskår som träder fram. Mathantverk är ett intressant alternativ för glesbygden, särskilt i kust- och skärgårdsförhållanden, där det behövs näringar som kan utövas småskaligt men ändå vara lönsamma.

Det är i dag vanligt att jordbruk utökar sin verksamhet med en binnäring och till exempel själv förädlar en del av sina råvaror. Landsbygdsturismen och matturismen ökar och med den efterfrågan på upplevelser, kost och logi. Många har utnyttjat möjligheten och öppnat upp gårdsbutiker och erbjuder rundturer och provsmakningar i småskaliga mejerier och bagerier.

Mathantverkarna säljer även sina produkter via närmatsbutiker, reko-ringar, på marknader och mässor. I Finland har restaurangerna ännu inte riktigt fått upp ögonen för mathantverksprodukterna, medan det i Sverige redan är vanligt att restaurangerna utnyttjar möjligheten att få tag i unika närproducerade produkter som håller hög kvalitet.

Det är även vanligt att kockarna



Mathantverkarna är en ny yrkeskår i Finland. Margot Wikström och Eija Lamsijärvi från Nagu är erfarna mathantverkare inom bär- och fruktförädling. FOTO: EVA TORDERA NUÑO

gör mathantverksprodukter och att det i restaurangerna pyser i burkar med surkål och surdegsrot.

MATHANTVERK BYGGER på gamla och välbeprövade metoder, som vidareutvecklats med ny kunskap och ny hållbar teknologi. Mathantverksprodukterna förädlas genom naturliga processer (till exempel genom fermentering) och innehåller inte några tillsatssämnen eller konserveringsmedel.

Produkterna görs av inhemska, helst även närproducerade, råvaror. Råvarorna ska ha ett känt ursprung

och handen ska finnas med i hela tillverkningsprocessen. Mathantverksprodukterna ska ha en tydlig identitet, en god smak och hålla hög kvalitet. Exempel på mathantverksprodukter är ost, yoghurt, kombucha, sylt, marmelad och surdegsbröd, rätt vanliga livsmedelsprodukter men som är förädlade hantverksmässigt.

Detaljhandeln har inte missat att hantverksmässig livsmedelsförädling är på uppsving. Det här har lett till en hel del produkter som marknadsförs som "artesanbröd" och "hantverksöl", oavsett om de är det



Hantverksmässig livsmedelsförädling återupplivas. Fermentering av grönsaker och drycker är särskilt populärt. FOTO: KATJA TÄHJÄ

eller inte. I Sverige är det redan så vanligt att Eldrimner har sett sig tvungna att säkerställa det genuina mathantverket och man har därför infört en certifiering.

I Finland är mathantverk ett så pass nytt begrepp att vi inte ännu är i den situationen. Hos oss gäller det att fortsätta utbilda mathantverkare, tävla i mathantverk och få konsumenten medveten om vilka unika produkter det finns på marknaden.

Heidi Barman-Geust

Projektassistent

Yrkehögskolan Novia, Kustens mat