

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 (2017) : *Mathantverk – en möjlighet för mångsysslare i skärgården.*
Skärgård 40 (2) : 10-17.

Mathantverk – en möjlighet för mångsysslare i skärgården

Text: Heidi Barman-Geust

Mat är en stor och grundläggande del av våra liv. Vi odlar, köper, tillagar och äter mat rutinmässigt i vårt vardagliga liv. Maten har inte bara en inverkan på vår hälsa och vårt välmående utan även på miljön, eftersom den är en förbrukningsvara som hela tiden

måste ersättas. Mat är ett känsligt område som berör alla människor och som förutom näringslära och miljöfrågor även är kopplat till bl.a. traditioner och kultur. Men vårt förhållande till mat håller på att förändras och maten blir allt mer främmande för oss. Idag är matindustrins främsta mål tyvärr inte att försörja människor med nyttig mat, utan ekonomisk tillväxt och konkurrenskraft.



Mathantverk lämpar sig väl i
skärgården, där det länge varit
vanligt med mångsyssleri.
Foto: Jonas Harald.



II DET FINNS EN VILJA ATT STÖDA LOKALA PRODUCENTER

Som motvikt till denna utveckling har en alternativ matrörelse vuxit fram och allt fler vill veta vad maten egentligen innehåller och varifrån den härstammar. Det finns en längtan efter mat som är bra, för den egna hälsan, för miljön och för de som producerar och förädlar maten. Det finns en vilja att stöda lokala producenter och ett stort intresse för kvalitet, smak, äkthet och ursprung.

HÄR FYLLER konceptet mathantverk en viktig uppgift. Mathantverk handlar nämligen om att lyfta fram mat med tradition, vidareutveckla gamla metoder och ta fram livsmedelsprodukter med en tydlig identitet, rik smak och hög kvalitet. Mathantverksprodukterna förädlas genom naturliga processer och man använder sig av gamla och välbeprövade metoder, men med ett nytt kunnande och med hjälp av ny teknologi. Produkterna innehåller inte några tillsatssämnen eller konserveringsmedel och de

säljs ofta direkt till konsumenten, t.ex. i den egna gårdsbutiken, på torg, via REKO-ringar, på marknader eller mässor.

Mathantverk lämpar sig väl på landsbygden och särskilt i skärgården. Här har det länge varit vanligt med mångsyssleri och det har alltid funnits ett behov av näringsgrenar som kan bedrivas småskaligt och samtidigt vara lönsamma. För de som arbetar med djurhållning, odling eller fiske och har tillgång till egna råvaror att förädla, kan mathantverket vara en naturlig binäring. Men det är inte alla mathantverkare som har tillgång till egna råvaror. Dessa tar istället tillvara vad naturens skafferi har att erbjuda eller idkar ett tätt samarbete med lokala producenter. I skärgården finns förutom fina råvaror, dessutom traditionella metoder och recept som lönar sig att lyfta fram.

De flesta mathantverkare börjar med en småskalig produktion på hobbybasis. Det handlar kanske om några flaskor saft eller burkar sylt, som kokas hemma och som säljs

Mathantverksproduk-
terna här en tydlig
identitet, en rik smak
och hög kvalitet.
Foto: Jonas Harald.



I skärgården finns förutom fina råvaror, även traditionella metoder och recept att lyfta fram. Foto: Tiina Tahvanainen.



på det lokala torget eller på den egna gården. Då efterfrågan på mathantverksprodukterna ökar och det egna intresset växer, leder det ofta till en ökad produktion, att man startar ett eget företag och tar i bruk en godkänd livsmedelslokal. Mathantverk handlar alltså inte om en hobbyverksamhet, utan om steget vidare, om professionell produktion och om produkter som håller hög kvalitet. Det handlar om en ny yrkeskår av mathantverkare som träder fram.

DET KAN vara krävande att driva ett mathantverksföretag och att tillverka livsmedel hantverksmässigt kräver grundliga kunskaper och rätt handlag. För att stöda mathantverkare arbetar projektet **Kustens mat**, ett finlandssvenskt projekt i samarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten, med att lägga grunden för ett nätverk för mathantverkare i Finland. Projektet ordnar årliga mathantverksdagar, de öppna finländska mästerskapen i mathantverk och en utbildning i mathantverk. Utbildningen innefattar studier i såväl

livsmedelsförädling som företagsamhet och möjligheten att specialisera sig inom ett av sex förädlingsområden; frukt och bär, kött, fisk, mjölk, spannmål och bageri eller grönsaker, örter och svamp. Målsättningen är att mathantverkaren skall få de kunskaper som behövs för att kunna tillreda hållbara produkter för försäljning och bedriva ett eget företag. Men lika viktigt är möjligheten att få bekanta sig med andra mathantverksföretag, att få ett nätverk av kollegor och kunna dela erfarenhet och kunskap med andra intresserade av matkultur och hantverksmässig livsmedelsförädling.

För att garantera mathantverkets framtid i Finland efter att projektiden för **Kustens mat** är slut, har föreningen **Mathantverk i Finland r.f. – Suomen Artesaaniruoka ry** nyligen grundats. Föreningens syfte är att göra begreppet *Mathantverk* känt i Finland, att fungera som ett gemensamt forum för mathantverksföretagen och att vara den fortsatta arrangören av de årliga öppna Finländska Mästerskapen i Mathantverk. ■



Utbildningen i mathantverk innefattar studier i hantverksmässig livsmedelsförädling och företagsamhet. Foto: Tiina Tahvanainen.

Vad är mathantverk?

Mathantverk är ett begrepp som är framtaget vid *Eldrimner*, ett nationellt mathantverkscentrum i Östersund i Sverige. Så här lyder Eldrimners definition på Mathantverk:

Inom Mathantverk skapas unika produkter med rik smak, av hög kvalitet och med tydlig identitet. Produkterna tillverkas i huvudsak av lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och på den egna gården eller i det egna företaget. Kännetecknande för Mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Mathantverk tar gamla traditioner till heders eller förenar dem med nya innovationer.

Kustens mat

Projektet *Kustens mat*, ett finlandssvenskt projekt i samarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten, arbetar med att lägga grunden för ett nätverk för mathantverkare i hela Finland och på så sätt sammanföra erfarenheter och kunskap i hantverksmässig livsmedelsförädling. Projektet ordnar mathantverksdagar, utbildningar i mathantverk och de öppna Finländska Mästerskapen i Mathantverk. *Kustens Mat* finansieras via Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland och Europeiska socialfonden och pågår under tiden 1.1.2016–31.12.2018. www.novia.fi/kustensmat

ARTIKELFÖRFATTAREN

HEIDI BARMAN-GEUST jobbar som projektassistent för projektet *Kustens mat* vid Yrkeshögskolan Novia i Raseborg, studerar sociologi vid Åbo Akademi och skriver som bäst sin pro gradu-avhandling om alternativa matnätverk.

heidi.barman-geust@novia.fi
044 449 8101

