

Årsmöte Mejeritekniskt Forum 2009

Rapport från Årsmötet 2009 av Lena Nyberg, bilder Ulf Borgström.

Innehåll

- Årsmötesförhandlingarna
 - [Föredragningslista](#)
 - [Förvaltningsberättelse med resultaträkning](#)
 - [Protokoll från årsmötet 2009](#)
- Måltidens Hus
 - Professor Inga-Britt Gustafsson: Måltiden och den forskning man byggt upp kring detta
 - Docent Åsa Öström: Sensorik, med fokus på det sensoriska språket och ost
- Saxå Herrgård
 - Historisk middag
 - Carl Jan Granqvist: "Måltiden i tid och rum"
- Måltidens Hus
 - Kokboksmuséet
 - Konjakskatedralen

Måltidens Hus i Grythyttan

Måltidens Hus i Grythyttan är den utställningspaviljong som representerade Sverige på världsutställningen Expo -92 i Sevilla. Paviljongen är idag omvandlad till ett centrum för mat, dryck och måltidens form. Exteriören är densamma som i Sevilla men dess inre är anpassat till dagens verksamhet.

Måltidens Hus ska främja livsmedelsbranschens och restaurangnäringens långsiktiga utveckling och kvalitet. Huset är en mötesplats för alla med specialintresse för måltiden. Det inrymmer Institutionen för restaurang- och måltidskunskap samt måltidsbibliotek, som båda lyder under Örebro Universitet. Här ger man unika utbildningar inom restaurang, måltid, dryck och hotell.

Professor Inga-Britt Gustafsson och docent Åsa Öström informerade om den utbildning och forskning som bedrivs vid Måltidens Hus. Idag har man 500 studenter på institutionen. Man försöker förena det vetenskapliga med det praktiska och estetiska både i undervisning och forskning. Hittills har 4 doktorander examinerats samt två licentiater. Deras avhandlingar visar att måltidskunskapen är ett mångvetenskapligt område.

Inga-Britt Gustafsson är ämnesföreträdare i måltidskunskap – för övrigt den enda professorn i världen inom detta vetenskapsområde. Sedan 1997 har hon arbetat med att bygga upp en forskningsmiljö i Grythyttan kring Måltiden. Man definierar "ätandets sfär" som 5 olika aspekter,



omfattande både rummet, mötet, produkten, styrsystemet och atmosfären / stämningen kring måltiden. Viktiga delar i utbildningen är Administrativt och ekonomiskt styrsystem / Lagar och regler / Logistik / Ledarskap / Marknadsföring.

Inga-Britt beskrev måltiden stora betydelse på olika plan:

- Näringsintag (överlevnad / hälsa / ohälsa)
- Njutning, Lust
- "Key to the soul of the culture"
- Bekräfta identitet, tillhörighet (klass, etnicitet)
- Överförande av kunskaper mellan generationer
- Social samvaro
- Företag kan stärka relationer, varumärken, identitet via måltider

Inga-Britt betonade betydelsen av "frontpersonalen", t ex servitörer, receptionister. Det är dessa som möter gästen och agerar ställföreträdande värd. Många forskare har påpekat att utbildning av frontpersonal är bristfällig.



Professor Inga-Britt Gustafsson, t.h. och docent Åsa Öström

Åsa Öström har en forskarutbildning inom sensorikområdet. Ett spännande område inom sensoriken är vad som händer i kombinationen av mat och dryck.

Åsa berättade om ett projekt för utveckling av det sensoriska språket i måltiden; en modell utvecklas för språkliga beskrivningar av frukt och grönsaker. Denna modell kan sedan tjäna som ett redskap för kommunikation av mat och måltider. Det är viktigt att kunna sätta ord på sina upplevelser av mat och dryck för att kunna förhöja upplevelsen. Det kan ofta vara svårt att med ord beskriva hur något smakar eller doftar. Upplevelsen är så självklar att vi oftast inte reflekterar över hur man kan beskriva den.

Målet är att utveckla en modell för ett sådant språk, att vetenskapligt utveckla det sensoriska språket så att konsumenter kan relatera till de produkter som beskrivs och göra en bedömning om den är bra

och kan tillföra mig något som konsument. I projektgruppen ingår, förutom Inga-Britt Gustafsson och Åsa Öström, också språkforskaren Ulf Larsson från Humanistiska institutionen, Örebro Universitet.

Inga-Britt och Åsa avslutade sin presentation med att vi fick göra en sensorisk bedömning av ost, där vi använde den sensorikmodell som utvecklats i projektet.

[Till sidans topp](#)

Saxå Herrgård



Efter föreläsningarna förflyttade vi oss 1 mil till Saxå herrgård för middag och övernattnig. Carl Jan Granqvist välkomnade oss och kåserade om herrgårdens historia.

I socknarna runt Saxå fanns under 1600- och 1700-talet ett 50-tal hyttor för järnhantering. Det var vid sekelskiftet 1700/1800 som brukspatron Johan Olof Berggren uppförde herrgårdens byggnaden på Saxå Bruk, med en gudomlig utsikt över den långsträckt sjön Saxen. Under Berggrens tid blomstrade bygden såväl ekonomiskt som kulturellt och familjen kom att sätta stor prägel på den kringliggande bygden. Berggrens herrgårdsbyggnad med tillhörande mellangård, flyglar, kapell och lusthus köptes 1984 av Carl Jan. Byggnaderna har sedan dess genomgått en försiktig renovering.

I juni 1994 gästade kung Carl XVI Gustav och drottning Silvia Saxå Herrgård i samband med invigningen av Måltidens Hus. Kungaparet övernattade i Hornrummet i Södra Flygeln (för övrigt samma rum som Robert Svanberg och Peter Hedin övernattade i under vårt besök).

Vällingklockan ljöd och förkunnade att det var dags att gå till bords. Studenter från Måltidens Hus hade tillagat måltiden och stod även för serveringen. Under middagen berättade Carl Jan om bordets dekorationer, porslin, bestick, glas samt beskrev den mat och de drycker som serverades.

Nästa morgon höll Carl Jan en föreläsning med rubriken "Måltiden i tid och rum". Flertalet av de bilder som visades under föreläsningen finns på www.uppdrag.net/arbna08/mtrl/cjg.ppt.



Carl-Jan Granqvist, t.h, Lena Nyberg och Kenneth Andersson

Carl Jan berättade att han är dyslektiker och att hans föräldrar läste läxorna högt för honom, vilket kan ha bidragit till att utveckla hans känsla för det talade språket. I Uppsala studerade han först konsthistoria och etnologi innan han skaffade sig en praktisk restaurangutbildning.

År 1972 förvärvade han Grythyttans Gästgiveri, vilket han drev fram till för tio år sedan. Från 1975 och tio år framåt anordnades Cordon Bleu-kurser på gästgiveriet, där gästerna fick lära sig att laga mat – något helt nytt vid denna tid.

Under 80-talet tog planer form, för en akademisk disciplin i Grythyttan kring måltiden. I maj 1992 gav riksdagen ett permanent uppdrag till institutionen för restaurang- och måltidskunskap vid Restauranghögskolan i Grythyttan/Örebro universitet, med följande lydelse: "Grythyttan ska ta ansvar för måltidens estetiska gestaltning".

Utbildningen kan beskrivas med 3 K: kultur, kunskap, kreativitet. Måltidsglädjen består till hälften av sinnenas förmåga att ta till sig en måltidshändelse, och till hälften av sinnenas möte med minnet. Måltiden som vetenskap är enligt Carl Jan lika mycket naturvetenskap som humaniora.

Intresset för måltiden är idag större än någonsin och det svenska köket har nu vunnit internationell ryktbarhet. Måltiden är en plattform för det humanistiska samtalet, där demokratin ges näring.

Det finns 6 arketyper av måltider, varav 3 kommersiella: kantin, ceremoniell samt à la carte och 3 icke-kommersiella: privata, public service samt kris / krigsmåltider.

Grythyttan har gått från att vara en industrikommun till en upplevelsekommun. Hur ändrar man kultur i en kommun? Jo, genom att importera 40 familjer från Holland. På så vis fick man en vitalisering av bygden.

Grythyttan är idag Sveriges skulpturtätaste kommun och man har även en folkhögskola för teaterutbildning. Åtta nya livsmedelsföretag har skapats i kommunen.

Förutom att Carl Jan driver Saxå Herrgård, har han en professur i matkonst vid Stavanger universitet och är till 50 % kommunalanställd i ett näringslivsutvecklingsbolag, som ägs av Hällefors kommun: AB Måltidsupplevelser i Grythyttan har uppdraget att utveckla måltidsindustrin genom ökat utbyte mellan utbildning, forskning och näringsliv. Företaget erbjuder skraddarsydda seminarier, workshops och events inom områden som sensorik, måltidsspråk, upplevelsekunskap och måltids-/förpackningsdesign för livsmedels-, restaurang- och upplevelseföretag med anknytning till mat & dryck.

Programmen bygger på ett brett samarbete med ett antal professionella aktörer såsom Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet, Formens Hus i Hällefors, The Packaging Arena, Designstudio Värmland, Karlstads universitet, Hushållnings-sällskapet samt flera nationella och internationella nätverk. Företagets projekt finansieras för närvarande genom offentliga medel.

[Till sidans topp](#)

Kokboksmuseet och Konjakskatedralen

Efter föreläsningen åkte vi tillbaka till Måltidens Hus, där Carl Jan guidade oss genom huset och förevisade bl a Kokboksmuséet, Kalastorget samt Gastronomiska teatern.



Carl-Jan, Lena Nyberg, Peter Hedin och Bengt Mårtensson utanför Måltidens Hus

Kokboksmuseet ligger i anslutning till Restauranghögskolans bibliotek. Det har byggts upp kring stora delar av restaurangmannen Tore Wretmans unika kokbokssamling och köptes in på Sothebys bokauktion 1997. Bland de drygt tusen titlarna återfinns bl. a. världens äldsta tryckta kokbok av Platina, *De honesta voluptate* (Om den ärbara vällusten) från 1480.



I Kokboksmuseet finns unika verk

Med hjälp av digitalteknik kan man på en pekskärm med fingret "vända blad" i denna raritet och i fyra andra spännande kokböcker från 1500 och 1600-talen. Det vackra rummet har hämtat inspiration från såväl Skokloster slott som Meckas Kaba och är skapat i svenska material som gjutjärn, björkträ och takstuckatur.

Konjakskatedralen är belägen några km från måltiden Hus. Själva fundamentet är femton gigantiska ekfat, vackert snidade av konstnärer och bildhuggare vid 1800-talets andra hälft. Ursprungligen gjordes de fem meter höga faten till olika världsutställningar, men hamnade så småningom i kungliga slottets djupa källare för att lagra ädla spritdrycker till hovet. Därefter har de funnits i Vin & Sprits Sundvallsfabrik. När den lades ned våren 2008 uppstod ett frågetecken: Vad skulle hända med dessa nationalklenoder?



Stiftelsen Måltidsmuseum i Grythyttan blev kontaktade av Vin & Sprit med förfrågan om inte konjaksfaten kunde flyttas till Grythyttan. Hällefors kommun har upplåtit lokaler i den konkursdrabbade industrifastigheten Grythyttans Logistik, i direkt anslutning till Grythyttans Gästgivaregårds och ett stenkast från Måltidens Hus. Fastigheten är på drygt 8 000 kvm och här finns ett gammalt järnlager som är över 6 meter i tak och som kan ta emot dessa väldiga volymer och tyngder. De

15 faten, som väger cirka fem ton vardera, transporterades i juni 2008 från Vin & Sprits nedlagda lokaler i Sundsvall till Grythyttan och till konjaskatedralen.

[Till sidans topp](#)