

# Västerbottens spannmål

- utveckling av lokala spannmålsprodukter

Slutrapport



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling. Europa  
investerar i landsbygdsområden



# Slutrapport

I projektet Västerbottens spannmål – utveckling av lokala spannmålsprodukter har Hushållningssällskapet tillsammans med spannmålsodlare och bagare i länet arbetat under åren 2020-2024 med att lyfta intresset för lokal förädling av spannmål i Västerbotten. Med hjälp av inspirationsträffar, föreläsningar och provbakning har möjligheterna för livsmedelsproduktion på lokalt spannmål utforskats.

Projektets första träff arrangerades i samarbete med Ekologiska Lantbrukarna på Häljegård. Här låg fokus på småskaliga kvarnar, nära kontakter mellan odlare-mjöltnare-bagare och hur bagerier kan arbeta med att mala eget mjöl. Föreläsare från Kullens kvarn i Örebro och Järna bageri berättade om sina tankar om mjöl, kvalitet, kundkontakter och premiumprodukter. Järna bageri visade även en film om den egna kvarnen i bageriet. I det avslutande panelsamtalet deltog även Renbergsvattnets lantbruk, Burträsk, som odlar ekologiskt malkorn och har egen modern spannmålstork på gården. Malkornet säljs till mälterier för både öl- och sprittillverkning. Men malkorn kan ju användas till annat också... och det skulle vi senare återkomma till.

Projektets nästa träff skulle handla om möjligheterna för en mer storskalig förädlingskedja och hölls i Vindeln på Hotell Forsen. Här låg fokus på krav och efterfråga i detaljhandel och bageriindustri som mottagare som behövs för att få avsättning för produktionen i en modern industriell kvarn. Coop Nord presenterade hur man jobbar med lokala varor och tog upp krav på märkningar, avtal och regelverk. Polarbröd presenterade sina satsningar, projekt och krav med hållbarhet som ett genomgående tema, men även med stor vikt på säkerhet och kvalitet i hela produktionen.

Dagens avslutades med workshop där deltagarna diskuterade vad som skulle behövas som nästa steg på vägen till norrländskt mjöl och vilken roll de själva skulle vilja ha.

Några av de förslagen som kom upp var provodling och provbakning och därför blev provbakning nästa fokus i projektet, med hjälp av bl.a. en kvarn i Hälsingland som erbjöd sig att hantera några mindre mängder på försök. Spannmålsprover skickades till analys, tyvärr gick det storskaligt odlade vetet inte att använda pga låga falltal efter en för sen tröskning. Bra resultat visade lokal midsommarråg och även malkorn testades. Vi kunde dessutom komplettera utbudet med vete som odlats och malts precis söder om länsgränsen, hos Eldsmark Kvarn i Husum. Därmed fanns till provbakning följande lokala ingredienser:

Siktat vetemjöl, modern finsk sort Helmi  
Siktat vetemjöl, Dala lantvete  
Midsommarråg, fullkorn, fint och medelgrovt  
Kornmjöl, fint och grovt  
Kornkross  
Helkorn, skalat

Provbakningen genomfördes av bagarna i sina egna bagerier och med egna recept för att få större variation. Utvärdering skedde gemensamt med provsmakning vid en återträff hos Kulturbageriet. Där deltog även odlaren och mjölnaren från Eldsmark Kvarn som berättade om odlingar av kulturspannmål och kvarnen.

Alla mjöler på råg och vete hade fungerat utmärkt och vi kunde provsmaka många fina och smakrika bröd. Kornmjölet bemöttes med rätt mycket tveksamhet, även om en 30%ig inblandning i bröd hade fungerat bra. Men till sin fulla rätt kom nog kornmjölet lite oväntat i söta mördegsbakverk.

Nu hade äntligen ett flertal hantverksbagare visat att det inte finns några principiella hinder att producera lokalt mjöl med bagerikvalitet!

Kornmjölet kom sedan även till användning i en klassisk rätt vid kvarnkalaset på Öre gårdsbageri som bjöd besökarna på smakrik korngröt. Projektet deltog med en miniatyrtställning om lokala spannmål, samtal på scen samt bjöd på smakprov där besökarna kunde baka eget bröd med kornmjöl vid elden. Kvarnkalaset syftade till att fira ankomsten av den nya virvelkvarnen som Öre gårdsbageri nu har tagit i bruk och blivit ett första steg mot en lokal förädlingskedja!

I övrigt presenterades projektets arbete vid olika tillfällen och möten, t.ex. vid en digital AKIS-träff om odling i Norra Sverige och vid samverkansfrukosten på Umeå universitet, där provköket lagade frukosten på flera av spannmålen.

Projektet har även arbetat kring affärsmodeller för spannmålskedjan, genom samtal, intervjuer och diskussioner med mjölnare, odlare, bagare och andra intresserade.

Projektet finansierades av landsbygdsprogrammet och Region Västerbotten.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden



#### Kontakt:

Benjamin Bollhoner  
Projektledare  
070-101 56 50  
benjamin.bollhoner@hushallningssallskapet.se

