

Gourmet Gröns råvarufilosofi

Råvarukvalité

- 1 Konventionell restaurangkvalité: Axfood, SABA, Martin Olsson, ICA Meny, Servera med flera.
- 2 Regional matkultur: Hennings rökeri i Hällevik, Vägga rökeri i Karlshamn, Den goda lutfisken i Svängsta, Eriksbergs säteri i Trenså, Gourmet Grön i Karlshamn samt lokala grönsaksleverantörer med flera.
- 3 Traditionale - Hantverk - Vilt: Bontaleggio, Parmigiano Reggiano, Salami Milano, vildväxande örter med flera.
- 4 Ekologisk livsmedelskvalité: Agriculture Biologique, EU-certifierad, Naturland, Bioland, Demeter, Skal, Statskontrollerat i Danmark med flera.
- 5 KRAV-kvalité i Sverige, exempelvis Bonnakött i Småland och Bosarps kyckling i Blentarp.

Gourmet Grön i Karlshamn's matupplevelse

- 1 Gourmet Grön strävar efter att arbeta mellan punkterna 2 - 5 enligt ovan. Varje produkt är då inte anonym utan kan härledas till olika producenter eller områden. Jämför exempelvis en neutral italiensk prosciutto med en riktig San Daniele-skinka.
- 2 Regional matkultur borde vara grunden för flera restaurangoperatörer. Varje region har sina specialiteter som vi borde värna om. Detta arbete kommer i framtiden troligen att bli betydelsefullt av flera anledningar.

- 3 Den klassiska mattraditionen och ett ekologiskt tänkande parat med modernt vetande ger en grönare mattallrik. Detta vill Gourmet Grön arbeta för. Vi vill även bejaka smakupplevelsen och arbetar därför med höga smaknivåer.
- 4 Ekologisk livsmedelsproduktion under kontrollerade former är för oss mycket viktigt. IFOAM är den organisation som runt om i världen certifierar kontrollorganisationer. I Europa finns det till exempel de ovan nämnda, i Sverige har vi exempelvis KRAV.
- 5 KRAV-certifierad bufférestaurang: Gourmet Grön i Karlshamn har antagit utmaningen och känner en stolthet över detta. Vi använder råvaror enligt grupperna 1-5 ovan. Givetvis strävar vi att så långt som möjligt använda en ekologisk godtagbar kvalité. Vår buffé består av många livsmedel i grupp nr 4, nu kommer vi att även öka andelen KRAV-märkta livsmedel.

För att ett livsmedel på vår buffé skall få KRAV-märket måste ingående råvaror komma från certifierad KRAV-odling. Målet skall vara att innehållet i produkten håller 100% KRAV-godkänd råvara. Dock är det under vissa betingelser tillåtet med ett minimiinnehåll av minst 70% KRAV-godkända råvaror. Det får inte förekomma någon sammanblandning av samma råvaror i enskilda produkter (exempelvis konventionellt odlad morot samt KRAV-certifierad morot). KRAV-godkända anrättningar skall vara tydligt märkta.



Konventionell restaurangkvalité

Basen i svenskt restaurangliv är leveranserna från de stora restauranggrossisterna.

De arbetar med en väl utbyggd logistik samt tillhandahåller ett brett sortiment av livsmedel och kompletterande produkter. En stor styrka är deras larmsystem vid händelser typ "salmonellalarm".

Gourmet Grön i Karlshamn ser sin roll att inspirera denna sektor med en ökad andel "framtidstänkande". Här har vi aktivt samarbetat med Martin Olsson.

Exempel på aktörer:

Axfood

Menigo

Martin Olsson

Servera

SABA

Traditionell – Hantverk – Vildväxande

Äkta traditionell hantverkstillverkning av livsmedel har givetvis en stor betydelse inom matkulturen.

I denna grupp har det inte förekommit storindustri eller kontrollorganisationer i någon omfattning. Här har historien eller traditionen varit ledstjärnor.

Över hela jorden uppskattas tidigare generationers arbete med livsmedel. Speciella metoder, processor, råvaror har förts vidare till vår tid.

Denna typ av produkter passar inte alltid in i vår tids sätt att kvalitetsbestämna livsmedel.

Gourmet Grön i Karlshamn ser ovanstående hantverk som en unik förstärkning och inslag i vår tids livsmedelsutbud.

Exempel på produkter som vi använder:

- Bergsostar från alperna gjorda enligt gamla traditioner
- Namnskyddade salamis från medelhavs-länderna
- Charkuteriprodukter som är hantverks-tillverkade
- Torkade frukter och bär
- Svamp
- Vildväxande örter

Regional matkultur



Gourmet Grön i Karlshamn vill stödja närproduktion av livsmedel. Vi strävar att öka andelen lokala råvaror. Vår ekologiska grundsyn krockar ibland med de närproducerade produkterna. Genom en god dialog kan processer uppstå som skapar både närproducerat samt ekologisk kvalitet. I Blekinge med omnejd är vi gynnade av naturen: havet och mellanbygden samt skogen ger oss stora möjligheter.

Vi vill beskriva det närproducerade på följande sätt:

En tydlig gräns är kommungränsen eller landstingsgränsen. Traditionella gränser som genom historien har funnits är ytterligare en gräns.

I takt med tiden skapas nya samarbetsformer och då tillkommer ytterligare ”nya gränser”. Ett tydligt exempel för Gourmet Grön’s del är Bonnakött från Tingsryd.

Nedan listas exempel på produkter som vi regelbundet eller sporadiskt använder:

- A-Wine från Karlshamn (alkoholhaltiga drycker)
- Bonnakött från Småland (nöt-,gris-,fårkött)
- Bosarps kyckling, Blentarp (kyckling)
- Hennings rökeri i Hällevik (lax, sill, fiskprodukter)
- Ingmar Martinsson Food i Karlshamn (kallrökt lax)
- Den goda Lutfisken i Svängsta (lutfisk)
- Eriksberg säteri i Trensåm (vildsvin, dovhjort, kronhjort, mufflon, vicent)
- Gourmet Grön hantverksproduktion i Karlshamn (gröna livsmedel)
- Svamp från Blekingeskogarna (Karl Johansvamp)

Ekologisk kvalité

Gourmet Grön i Karlshamn har sedan starten 1992 arbetat med ekologiskt odlade livsmedel.

Vi har funnit favoriter som exempelvis Saltå Kvarns stenugnsbakade bröd, marmeladerna från Domaine de Mates, färsk surkål från Sverige och många andra produkter.

Leverantörerna av dessa ekologiskt producerade livsmedel har varit kontrollerade av godkända kontrollorganisationer. Kontrollorganisationernas uppgift är att garantera den ekologiska livsmedelskvaliteten. Nämnas som exempel på kontrollorganisationer ute i världen är Demeter, SKAL, Nature et Progres, FVO, Naturland, Bioland med flera.

Samtliga dessa är godkända av IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement).

I Sverige är KRAV en dominerande aktör.

Gourmet Grön i Karlshamn arbetar således med produkter från flera godkända kontrollorganisationer. Vi kan inte uppleva någon konfliktsituation utan ser det helt naturligt att stödja ett positivt ekologiskt arbete både i Sverige och världen över.

Nedan listas exempel på produkter som vi använder regelbundet eller sporadiskt. Utbudet är mycket stort:

Exempel på leverantörer och produkter:

Chokladkex - Allos, Tyskland
Kanelkex - De Rit, Holland
Fetaost - Isana, Tyskland
Jästextrakt - Naturata, Tyskland
Potatismjöl - Bauck, Tyskland
Kokosmjölk - Morgenland, Tyskland

Exempel på ekologiskt sortiment i produktgrupp ris:

Råris
Avorioris
Vitt ris
Basmatiris
Jasminris
Thaibonetris
Grötris
Rött råris
Svart råris

Exempel på "udda" mjölsorter:

Kastanjemjöl
Kikärtsmjöl
Kamutmjöl
Quinamjöl
Skrädmjöl

Exempel på nötter och frön med kontrollorganisation och land:

Alf-alfafrön, Ungern, SKAL
Cashewnötter, Indien, Ecocert
Hasselnötter, Turkiet, SOIL
Jordnötter, Kina, OCIA
Linfrö, Kanada, FVO

Exempel på örter och kryddor med kontrollorganisation och land:

Anis, Turkiet, SKAL
Curry, Indien, SKAL
Ingefära, Ceylon, SKAL
Koriander, Rumänien, SKAL
Muskotnöt, Turkiet, SKAL

Exempel på övriga produkter:

Röda splitlinser, gröna linser, solroskärnor, bovete, amaranth, hirs, kamutvete, quina, vete, råg, korn, havre, adukiböner, mungböner, kidneyböner, vita böner, cous-cous, bulghur, spagetti, penne, lasagne, buljong, örtsalt, té, choklad, sultanrussin, bonnerrussin, torkade plommon, torkade fikon, torkade dadlar, torkade aprikoser, vinäger, olja, citronjuice, ost, öl, vin, honung, kornmalt, socker.

Personerna bakom Gourmet Grön i Karlshamn startade 1980 med sin ekologiska verksamhet. På den tiden var det i föreningsform och den kommersiella verksamheten bedrevs via butik och odling samt förmedling av biodynamiska- vilda animalieprodukter.

Nu, 25 år senare, kan vi konstatera att det finns en oerhört stor mängd certifierade ekologiskt framtagna livsmedel.

Möjligheten att bedriva verksamhet med KRAV-/ ekologiska produkter har aldrig varit större.

KRAV-certifierad bufférestaurang



KRAV-godkänd Gourmet Grön-buffé skall dagligen innehålla minst en av följande KRAV-godkända produktgrupper:

- 1 **Huvuddetalj:** exempelvis kött från Bonnakött i Småland eller kyckling från Bosarps i Skåne.
- 2 **Stärkelledetalj:** exempelvis ris, pasta, potatis med flera.
- 3 **Sallad:** bönor, lins-, morots-, vitkål- och löksallad med flera.
- 4 **Bröd:** Saltå Kvarn bröd i olika varianter
- 5 **Knäckebröd:** Saltå Kvarn eller Solmarka knäckebröd.
- 6 **Kaffe:** Kahl´s ekologiska kaffe.
- 7 **Thé:** Simon Levelt´s KRAV-märkta téer med flera.
- 8 **Vin:** KRAV-märkt vin från Systembolaget med flera.
- 9 **Tillbehör:** detta är en stor grupp av varor som speglar utbudet av KRAV-godkända livsmedel. Nämnas kan: ost, mjölk, juice, olivolja, solrosolja, rapsolja, shoyo, dinkel med flera.

Summering

I Sverige har vi KRAV som nationell huvudaktör. De garanterar att den ekologiska kvaliteten och aktörerna är rumsrena. I Europa har exempelvis EU-certifieringen samma uppgift. I världen finns IFOAM som internationell garant. Denna kedja önskar vi stödja. Gourmet Grön i Karlshamn vill med sin buffé visa på äkta måltids- och matglädje. Dagens glädje är grönare, ekologiskt mer riktig samt regionalt förankrad. I detta ingår även framtiden, vi skapar nya trender.

KRAV-certifierad bufférestaurang



Sveriges första KRAV-certifierade buffé, Gourmet Grön i Karlshamn, erbjuder idag: _____

Följande KRAV-godkända anrättningar/livsmedel:

Namn på huvudrätt: _____

(%) _____ (%) _____ (%) _____ (%) _____

Namn på stärkelse rätt: _____

(%) _____ (%) _____ (%) _____ (%) _____

Sallad 1: _____

Sallad 2: _____

Sallad 3: _____

Sallad 4: _____

Bröd: Saltå kvarn, Mecklenburger _____

Hårt bröd: Saltå kvarn, Solmarka knäckebröd, Saltå skorpor _____

Fett: Smör Thiese, Bregott, rapsolja Zeta, solrosolja 4 årstider, olivolja 4 årstider

Ost: Danbo Thiese, Järna ost, blå kornblomst Thiese, vit kornblomst Thiese, danablue Thiese

Mjök: Lättmjök, Mellanmjök, Standardmjök _____

Kaffe/te: Kahls kaffe, Simon Levelt te _____

socker: Syramena strösocker, Dansukker bit, Dansukker strö _____

Juice/saft: Tillmans jordgubbssaft _____

Öl: Åbro Sigill klass III _____

Vin: Bonterra Chardonnay, Bonterra Cabernet Sauvignon, Ecologica/Shiraz, Dolcevit/Monika, El Condor Cabernet Sauvignon/Shiraz

Sprit: Läckö slottsakvavit, OP Andersson, Rånäs brännvin

Övriga tillbehör: Ketchup Danival, Ketchup Felix, Senap Björnekulla, shoyu Danival, citronjuice 4 årstider, rödvinsvinäger, vitvinsvinäger, skivad rödbetor Felix, skivad gurka Felix, lingonsylt, äppelmos, apelsinmarmelad, thompsson russin, sultan russin, äppelringar, aprikoser, fikon natural, fikon protoben, hasselnötter, valnötter

%= Procentandel i anrättningen
--=Finns i dagens sortiment

*= Ej krav-godkänd råvara
KRAV-skyt=utmärker dagens KRAV-godkända livsmedel