



Vara 181210

Svenska mat- och dryckesprofiler i stort upprop: "Servera svensk dryck på Nobelbanketten"

Nobelbanketten är Sveriges främsta gastronomiska skyltfönster mot världen och följs av miljontals tittare. Maten som serveras är gjord på svenska råvaror, men dryckerna är oftast utländska. Svenska Dryckesakademien har tagit fram ett alternativt svenskt dryckespaket och ett stort antal svenska mat- och dryckesprofiler uppmanar nu Nobelstiftelsen att från och med 2019 servera svenska drycker.

Sverige är hemvist både för stolta dryckestraditioner, internationellt framgångsrika producer och en fantastisk mångfald av högkvalitativa och spännande drycker. Tyvärr reflekteras detta inte i Sveriges överlägset mest berömda fest, Nobelbanketten. För tredje året i rad har Svenska Dryckesakademien tagit fram en svensk dryckesmeny som alternativ till den officiella Nobelbankettsmenyn. Samtidigt erbjuder akademien Nobelstiftelsen hjälp med dryckesvalet till nästa års Nobelfest.

- Om en bayersk schnitzel bäst sköljs ned med ett tyskt öl, en normandisk brie bäst ackompanjeras av en torr cider från samma trakt och en mustig boeuf bourguignon passar perfekt till ett vin från Bourgogne – varför skulle då en renkalvsfilé, en vätternröding eller löjrom från Kalix passa bäst i sällskap med ett sydländskt vin istället för med en dryck sprungen ur samma landskap som format dem? Det är hög tid att gästerna på Nobelbanketten och de miljontals människor världen över som följer festen på tv får ta del av några av alla de fantastiska drycker som produceras i Sverige, säger Claes Wernerson, preses i Svenska Dryckesakademien.

I ett upprop till mat- och dryckesprofiler i Sverige har Svenska Dryckesakademien fått en bred uppslutning namnkunniga proffs att ställa sig bakom en önskan om att se svenska drycker till Nobelfestens mat från och med 2019. Bland undertecknarna märks t.ex. Carl-Jan Granqvist och Michelin-kockarna Titti Qwarnström, Jacob Holmström och Mathias Dahlgren, utöver akademiens ledamöter.

– På senare år har det skett en explosion av småskaliga svenska bryggerier, mustier, cidrier, fruktvinstillverkare, gårdsmejerier, vinerier, kvalitetsläskproducenter, örtodlare, mineralvattentillverkare och brännerier. Bland de senare finns flera nya världssuccéer på senare år inom både whisky och gin. Men det handlar också om internationella storsäljare som Absolut Vodka, säger Claes Wernerson.

Dryckerna i Svenska Dryckesakademiens alternativa dryckespaket till Nobelbanketten är genomgående framställda av svenska råvaror. Paketet är framtaget av akademien under ledning av akademi ledamöten och sommelieren Matilda Nyström, Göteborg.

Nobelmaträtt	Vårt förslag till dryckesmeny (alkoholhaltigt)	Vårt förslag till dryckesmeny (alkoholfritt)
Lättbakad röding med kräftbuljong i krondillslökar, lät-rökt forellrom, krispig potatis och krasseskum	Sälens fjällbryggeri Saison – lätthumlad öl med frisk syra (Sälens fjällbryggeri) Åhus Akvavit	Alkoholfri Pale ale (Nils Oscar)
Bakad rotselleri med kantarellkräm och svampsmör, kålrot med lagerbladskräms och långbakad högre, oxmärgcrust, rökt kalvsky samt potatis- och purjolöksterrin	Merlot Prestige – rött vin (Blaxsta vingård)	Bara blåbär (Örtagård Öst)
Äppelharmonik med karamelliserade Fridaäpplen från Österlen, äppelsorbet, vaniljkräm, kolasås och havresmulor	Roslags Punsch (Norrtelje Brenneri)	Frisk Rabarber Eko (Sodalicious)
Avecer	Triple wood Rum (Uppsala destilleri) Tycho's Star (Spirit of Hven) Äppelfrost (Sövde musterier)	Björnjägaren – ekfatslagrad äppelmust (Köpings musterier)

För mer information:

Claes Wernerson, preses i Svenska Dryckesakademien – 070-6228353

Jens Dolk, ledamot i Svenska Dryckesakademien – 070-2693377

Daniel Emilson, presschef Livsmedelsföretagen – 076-2758360

Svenska Dryckesakademien med säte i västgötska Vara bildades år 2015. Akademien har 24 ledamöter – 12 kvinnor och 12 män – alla med sina speciella kompetenser. Tillsammans representerar de en mycket stor kunskap om allt från dryckeshistoria och produktion till kunskapen om hur finna maträtter som passar till en given dryck. Akademien är en smältegel och ett forum att driva forskning och utveckling från, men också en plattform för att uppmärksamma och uppmuntra goda exempel. www.svenskadryckesakademien.se

Livsmedelsföretagen är en bransch- och arbetsgivarorganisation för livsmedelsindustrin i Sverige. Vi verkar för att livsmedelsföretagen i Sverige ska karaktäriseras av högt anseende och mångfald samt ha god tillväxt, lönsamhet och konkurrensförmåga. Livsmedelsföretagen har cirka 800 medlemsföretag som sysselsätter närmare 50 000 personer. Livsmedelsföretagen utgör Sveriges fjärde största industrigren sett till omsättningen. www.livsmedelsforetagen.se