



Stockholm 2018-12-09

Nobelstiftelsen
Sturegatan 14
114 36 Stockholm

Nobelmiddagen – med svenska drycker!

Nobelmiddagen är den svenska gastronomins skyltfönster mot världen. Det är sedan länge självklart att menyn är inspirerad av det Nya nordiska köket och råvarorna är härifrån. Självklart vill Nobelstiftelsen visa upp det bästa Sverige har att erbjuda när världens främsta snillen samlas till storslagen fest i The Capital of Scandinavia.

Men drycken som serveras till maten kommer inte från Nordens Venedig utan snarare från det sydeuropeiska ditot. Visst är sydländska viner goda, men Sverige är hem till en lång rad synnerligen duktiga och framgångsrika dryckesföretag vars produkter ännu bättre skulle framhäva såväl smak som geografi och exklusivitet för de församlade gästerna. För tredje året i rad gör Svenska Dryckesakademien nu en alternativ dryckesmeny baserad på svenska drycker till Nobelmenyn.

Kära Nobelstiftelsen,

Vi vet att vi representerar en allt större skara som tycker att det är hög tid att Nobelstiftelsen ställer om sin dryckesmeny och vi erbjuder härmed vår hjälp att göra så till nästa år.

/ Svenska Dryckesakademien ihop med vänner.

Svenska Dryckesakademien

Murat Sofrakis, Ägare, Vingården i Klagshamn, Klagshamn

Claes Wernerson, Lantmästare, Ovånum mat&malt, Kvånum

Kerstin Björklund, VD, Warbro kvarn Ab, Sköldinge

Håkan Thörnström, Krögare, Thörnströms Kök, Göteborg

Johan Swahn, Forskare sensorik & marknadsföring, Sense Lab Grythyttan/Örebro Universitet, Stockholm

Anna Henning Moberg, projektutvecklare Torsåker gård, Axfoundation, Stockholm

Martin Ragnar, Forskningschef, Axolot Solution AB, Stockholm

Paulina Rytönen, Docent, Södertörns Högskola, Rönninge

fortsättning på nästa sida

Vänner

Anna Malmhake, VD, The Absolut Company, Stockholm

Mathias Dahlgren, vd och Kreativ Ledare, Mathias Dahlgrens Restauranger, Stockholm

Carl-Jan Gränqvist, Professor, Vinkällaren Grappe, Stockholm

Alt Tumble, Vinskribent/Författare, Dagens Nyheter, Stockholm

Håkan Jönsson, docent i etnologi, Lunds Universitet, Lund

Kimmo Rumpunen, forskare och växtförädlare, Sveriges Lantbruksuniversitet, Alnarp och Balsgård

Christina Möller, Fil.dr.HC Uppsala Universitet, Lilla Sällskapet, Stockholm

fortsättning på nästa sida



fortsättning Svenska Dryckesadkademien

Johan Thorslund, Runtindarmästare, Thorslundkagge, Högsjö

Andreas Sundgren Graniti, Grundare, Brännland Cider, Vännäsby

Jens Heed, Projektledare Måltidsturism, Täby

Karin Hillström, Sommelier, Ås

Anna-Karin Karlsson, Ordförande Livsmedelsföreningen och Affärschef Norrmejerier, Umeå

Janne Schaffer, Stockholm

Matilda Nyström, Sommelier, Göteborg

Jan-Anders Jarebrand, Jämtlandsvingård, Kälarne

Lena Ryberg-Ericsson, Köpings Musteri, Köping

Kenneth M. Persson, Forskningschef, Sydvaatten AB, Lund

Katarina Nordli, Sparreholm

Jens Dolk, krögare, K-märkt, Stockholm

fortsättning Vänner

Jacob Holmström, Ägare Restaurang Gastrologik, Stockholm

Elke Jung, Sommelier, Vinskribent, Vinbanken, Stockholm

Hans Næss, Preses Kålotsakademien, Kreativ ledare Gastronomiska Samtal, Stockholm

Fia Gulliksson, Vd/Hedersdoktor, Food In Action, Östersund

Mattias Dernelid, Produktchef, Smakriket, Stockholm

Titti Qvarnström, Kock/verksamhetsledare, Folk Mat & Möten, Malmö