

NOTIFIKATIONER

från Skånska Akademiens Vänförening

Nr 17, April 2024



Programmet var strålande och stämningen hög under årets årsfest. Foto: Peter Linde

Nu blir det mat

Nog går vi lite till mans och njuter av allt härligt våren för med sig. I skrivande stund toppar väl den goda ramslökssoppan, kanske allra helst intagen på favoritkrogen där ramslöken är plockad i vackra Fyledalen. Sparrisen, det blir mängder av den gröna, men åh så gärna också den vita, tjock och frodig, serverad ute på ett vackert torg i Tyskland och toppad med rikligt med knaperstekt skinka och härlig hollandaise. Till efterrätt den egna rabarbermarängpajen, så omständlig att göra att den bara bjuds vid ytterst sällsynta tillfällen. Som dryck, iskall flädersaft, men då får vi förstås vänta ett tag till...



Men är det inte både synd och skam att det mjuka och vackra, skånska ordet

hylle fått stryka på foten för det mer prosaiska *fläder*? Visserligen kanske hyllesaft för den oinvgide skulle kunna låta som nåt som katten lämnat efter sig. Men säger jag hylleblomssaft – visst stiger både törsten och lyckan?



Så klart vill vi kort redogöra för Årsfesten, en superb tillställning, där Grand bjöd på tupp och allt var på topp. Och

vad kan i sammanhanget passa bättre än en intervju med vårt stamlocus, Grands, nye kökschef, Mikael Börjesson.

Skånska paradoxer måste vi så klart berätta mer om och självklart får vi också inspirerande

info om vårens och sommarens olika kulturella tilldragelser – bland annat ser vi ju fram emot ett nytt Musikaliskt Symposium på Jordberga. Denna gång handlar det om Framtidens Mat. Programmet är digert och talarna kunniga. De kommer att ta sig an ämnet utifrån olika ingångar, det lär bli en tankeväckande kväll! Därtill med skön musik. Och så just det – Mat!

Väl bekomme!
Ingela Jacobsson
redaktör

Skånska Akademiens Årsfest, som gick av stapeln i Grands sofistikerade Stora salong den 9:e mars, var en riktig höjare, såväl vad gäller innehåll som antalet deltagare och vad skulle väl bättre kunna illustrera dess innehåll än detta vittra tack från Akademiemedamoten Bengt Knutsson:



Foto: Göran Alvek och Peter Linde

Med ett tack varar välgärningar länge

Sällan har väl detta arabiska ordspråk varit mera på sin plats än för Skånska Akademiens Årsfest den 9:e mars 2024.

Ja, nog var hela kvällen en *välgärning*, en den där vi länge kommer att minnas. Förväntningarna var höga; de infriades med råge. Ty det vi fick vara med om var ett kulturprogram av sällsamt slag; själv kände jag – något högravande måhända – att det talade till både kropp och själ.

Inför min rekapitulering av programpunkterna ber jag försiktigtvis om tillgift för den händelse jag nämner dem i fel ordning eller – än värre – om jag skulle utesluta någon.

Festivitas, naturligtvis, när Jonas som kvällens första punkt (och *con brio*) presenterade *Skånska paradoxer*, Akademiens färgstarka antologi och dess författare; *inskräpning*, när Peder (med officersstämman) pekade på bordets fröjder som inbegreppet av skånsk kultur; *förundran* över musiken vi fick höra från Ute Goedecke och Per Mattsson, Ensemble Mare Balticum; *häpenhet* över Cajsas berättelse om ett *Scandante* på Söderåslätt (med därtill hörande venetiansk gondol på villovägar); *bekräftelse*: en ordsprutande Ranelid; *hugsvalelse* för kunskapsförstörelse: skånska dialekter i Mathias Strandbergs tappning, besjälad nordist.

Så haven tack Martin Martinsson, akademiedirector och konferencier, och Göran Alvek, vänföreningens ordförande, för fin planering! Och till alla er andra, akademiemedamöter och utifrån kommande, haven tack för er medverkan! Genom alla era bidrag förvandlades torra bokstäver – och vad det beträffar också torra *nottecken!* – till liv. Och Niklas poem om den "svarta vingen" bekräftades. Flygeln visade ingen som helst rädsla för den, över klaviaturen halvliggande, maestrons, *id est* Hans Pålssons, tangenttryckningar; den gav ifrån sig toner, den var följsam.

Och märkligast av allt var kanske, skall vi säga, ett "lukulliskt" utrops-tecken: Grand Hotels kökschef tycks ha insett att matgästerna vill ha valuta för pengarna.

Salutation!

Benedictus Conetson



Understundom även kallad Bengt Knutsson, här med Eva Dagnegård.

Grand höjer ribban

Grand Hotel är något så unikt som ett ståtligt slott mitt i lärdomsstaden – och som alla alltid är välkomna att besöka. Ett hotell i ständig rörelse. Dagtid sitter studenter med sina laptops i Piraten-salen, samtidigt pågår en större konferens på ovanvåningen, i köket arbetar man inför lunchanstormningen men förbereder även kvällens festbankett. En typiskt vanlig dag på Grand.

Unikt är också att Grand i Lund sedan 1981 drivs av familjen Paulsson som tydlig ägare. 1981–1999 drev bröderna Urban och Leif Paulsson verksamheten. Därefter fortsatte Leif, tillsammans med hustrun Ann-Christin, att utveckla Grand. Och från 2005 är dottern Maria Paulsson VD för verksamheten som 2022 omsatte 117 miljoner svenska kronor.

Maria – tillsammans med sitt utvalda management team – har att navigera i den svåra balansen att behålla tradition, historia och stamgästers egenupplevelser med en framtid i hårdnande konkurrens, där upplevelsesektorn möter många olikartade krav från framtidens gäster – som ju har ett ständigt växande utbud att välja på.

Eller enklare uttryckt – hur ska stamgästernas önskan om att traditioner ska hållas vid liv, kunna gå ihop med nya gästers önskan om heta koncept och upplevelser?

Temat i Notifikationer denna gång är mat – och vad är då mer naturligt än att gå i köket och möta en av Grands satsningar för framtiden, kökschef Mikael Börjesson? Mikael – eller Micke för den inre kretsen – är en flerfaldigt medaljerad kock



Leif och Ann-Christin Paulsson med dottern Maria Paulsson, som numera är VD för Grand. Foto: Grand Hotel



Henrik Ljungqvist basar i matsalen och Mikael Börjesson i köket. Foto: Grand Hotel

som arbetat många år i branschen. Men vad ledde honom in i detta? Framtidsdrömmen var utstakad för Micke – polisyrket. Socialt viktigt, spännande och omväxlande vardag, så såg planen ut. Men det var innan Mikael fick sommarjobb hos legendariska Calle Widell, hovkonditor och inspiratör för många av

dåtidens ungdomar med konditor-drömmar. Calle Widell kom att helt förändra Mikaelns framtid. Att skapa upplevelser för njutande kunder och nya rätter för förväntansfulla gäster, och att arbeta "konkret och jordnära" – det blev den nya framtidsdrömmen, och är så än idag. Med Calles Widells ord: *antingen blir du konditor eller kock* – och så fick det bli...

Polisdrömmen försvann och ersattes av kockdrömmen. I juni 1989 började Mikael som kock på dåvarande Hamnpaviljongen i Malmö. Och som andra vetgiriga och hungliga kockar har han hämtat inspiration från många arbetsplatser. Ett axplock: Kulturen i Lund, Selma Lagerlöf Spa i Sunne, Årstiderna i Kockska Husets, Häckeberga Slott, Staffanstorps Gästis, SEB Bankomaten, Pieplows restauranger. Och listan innehåller många fler!

Ett signum för kockar som vill utvecklas är också att de gärna tävlar



Mingelpaus med bubbel under ett av Akademiens AW på Grand. Foto: Göran Alvek

i matlagning. Och detta gäller såklart även för Mikael: han har varit med i Fazer Culinary Pro och tog VM-guld 2014, var finalist i tävlingen Vassaste Kocken både 2008 och 2009, tog OS-silver tillsammans med laget Skåne Kulinar 2000 samt vann Årets företagsrestaurang 2012. De' ni!

På Grand har man numera gjort en uppdelning av restaurangupplevelsen i två tydliga områden: matsalen och köket. I matsalen är Henrik Ljungqvist ansvarig, och i köket ansvarar Mikael Börjesson. Det är dessa två som – likt siamesiska tvillingar – ska fundera ut, genomföra och utveckla att kök och matsal tillsammans ger den upplevelse som du och jag kan förvänta oss när vi går till en plats som Grand i Lund. En viktig, men inte helt enkel utmaning – eftersom olika gästers förväntningar kan vara vitt skilda.

Om vi fortsatt fokuserar på köket – i vilka banor tänker Mikael att Grand kan utvecklas?

Målbilden är att skapa en känsla av fransk högklassisk bistro. Ett ställe som inbjuder till att äta, oavsett om det är festmat eller vardagsmat man längtar efter. Att det finns ett utbud som känns spännande, aktuellt och frestande för dig som gäst. Flertalet krogar har efter pandemin, av ekonomiska och praktiska skäl, valt vägen att begränsa

menyn. Grand har gått den andra vägen – man har ökat menyn med rätter som de förväntar sig att gästerna "längtar efter". Nytt på menyn är till exempel råbiff, oxkind med syrad kål och fänkålemulsion, ankrillette, skaldjursbisque och Wienerschnitzel.

I huvudet finns massor av idéer som Mikael och Henrik – kök och matsal i symbios – vill förverkliga. Men det gäller att genomföra förändringar klokt och i en takt som gör att gästerna hela tiden känner spänning och lust.

En tråkig utmaning som hela branschen efter pandemin lider av, är bristen på utbildade kockar. Denna utmaning är en realitet också för Grand. Men även här vill man arbeta långsiktigt – målbilden är att Grand ska bli en arbetsplats man gärna söker sig till och vill utvecklas på. Detta genom god arbetsmiljö, hög grad av självständighet i kombination med innovativ matlagning – men alltid självfallet baserat på kunskap och professionalitet.

I Köpenhamn pratar man om Noma som den restaurang som för ett decennium sedan var förebild för den Köpenhamnska krogexplosionen. Kanske Grand kan bli dess motsvarighet i Skåne på några års sikt? Så att Grand även blir plantskola för framtidens skånska restauranger – och blir förebilden

som skapar avknoppningar i form av nya, spännande restaurangupplevelser.

På tal om framtiden, Micke: – Hur ser framtidens mat ut? "Svårt att sja, säger Mikael, eftersom hur trender kommer och går är mycket osäkert – trenden att äta mer ekologiskt, mer grönsaker och mindre kött har plötsligt, och oväntat, vänt enligt vårens forskarrön. Är det tillfälligt, eller en ändrad trend?" Men mer proteinbaserad mat blir det i framtiden, och mer baljväxter, tror Mikael – utan att utveckla vad detta innebär på portionstallriken. Och tillägger "Själv älskar jag husmanskost; som stekt fläsk med raggmunk och oxbringa med rotmos" ... Rätter vi kanske snart får se på Grand?

Kunskap, visioner och en vilja att påverka framtiden finns på Grand – där duon Henrik och Mikael tillsammans med teamen i matsal och kök ska se till att vi gäster trivs och hygger oss på Grand.

Ofta!



Göran Alvek

Ordförande i Skånska Akademiens Vänförening

Har du läst?

På avstånd är det lätt hänt att klichéerna skymmer den mångfacetterade verkligheten. Med *Skånska paradoxer* vill Skånska Akademien lyfta fram ett antal överraskande aspekter och motiv som är värda att uppmärksammas — just för att de vidgar våra föreställningar om Skåne och det skånska. Detta med hjälp av texter som på ett lärt och lustfyllt sätt fångar något av allt det motsäggelsefulla som faktiskt ryms i vårt landskap och dess historia.

Handen på hjärtat — trodde du på riktigt att spettekakan var en skånsk innovation? *Peder Lamm* tar oss ur den villfarelsen och bjuder på en kulinarisk tidsresa om långväga influenser i det skånska matutbudet.

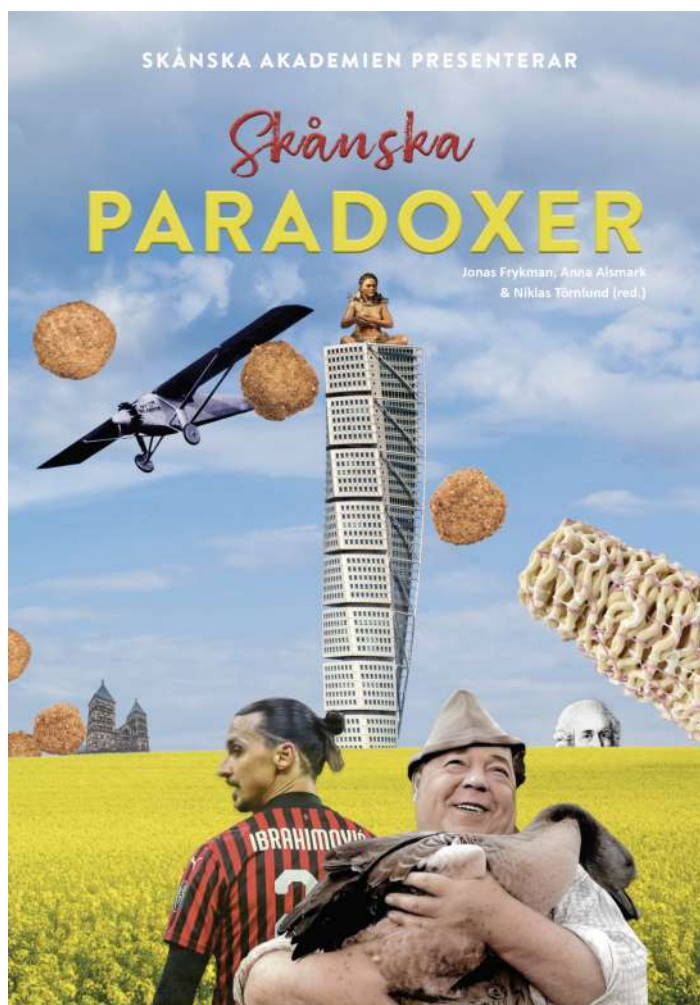
Har du levt i tron att SÄPO-agenter aldrig infiltrerat Lunds ärevördiga universitet? *Bengt Knutsson* delar med sig av den märkliga historien, om hur en nyskriven student på Östasiatiska, visade sig ha en lite annorlunda agenda bakom sina språkstudier.

Har det någon gång föresvävat dig hur Carl von Linné skulle ha upplevt ett återbesök efter flera seklar? *Niklas Törnlund* kanaliserar poetiskt och kontrafaktiskt Linnés Skånska resa 2.0.

Spänn fast säkerhetsbältet när *Jonas Frykman* berättar om när alla

tiders största skånska ikon — åtminstone enligt sin egen uppfattning — körde i diket strax utanför Skillingaryd.

Du kommer också att få lätt svindel under ett sensationellt släktbesök av flygarhjälten Charles Lindbergh på österlenska Gårdlösa, skildrat av *Leif H. Hjärre*.



Vän av ordning i Simrishamn har kanske undrat över hur det kom sig att den tidigare vitkalkade fasaden på S:t Nicolai kyrka knackades bort när ett par sensuella statyer av Carl Milles hamnade framför kyrkan. *Leif H. Hjärre* ger svar.

Låt dig sedan överraskas när *Cajsa S. Lund* får oss att inse det osannolika faktum att det funnits ett Dantemuseum mitt på Söderslätt!

Det är lätt att förundras över den berömda författaren Frank Hellers öden och äventyr. *Kaeth Gardestedt* frammanar bilden av en brådmogen Lundadoktor som blir påkommen med förfalskade växlar och flyr till Monte Carlo.

Michael Tapper har grävt i den tidiga skånska filmindustrins historia och leder oss rätt in i syndens och melodramernas biografer i Malmö.

Cecilia Nelson reflekterar över paradoxen i att dyrbara konstnärliga beställningsverk tillåts samla damm utom synhåll för konstälskarna i Lund.

Bo Lundgren lanserar den forna militärstaden Kristianstad som kontrasternas stad, där tungt bestyckade regementen bött granne med spirande litterära odlingslotter.

Ingela Jacobsson porträtterar en mäktig, kvinna som levt vid vår Sydkust ofattbart många tusen år innan dagens moderna DNA-teknik kunde återge hennes ansikte.

Reidar Jönsson slår med skrönans fulla kraft fast att en av de allra första kosmonauterna sköts upp i rymden från en sydsvensk trälare.

Och: *Björn Ranelid* firar utmärkelsen *Årets medelpunkt* med att avslöja att han ser Zlatan Ibrahimovic som sitt själsliga syskon.

Bered dig på att din bild av vårt landskap kommer att berikas av *Skånska paradoxer*!

Välkommen in i boken, hälsar redaktionen,

Jonas Frykman, stol nr 3

Anna Alsmark, stol nr 11

Niklas Törnlund, stol nr 1



Director har ordet:

Nog har det varit en ovanligt långdragen, slitsam och dyster vinter. Så visst känns det nu bra att vi äntligen kan se fram emot en uppfriskande vår och en lång, skön sommar. Och som alltid vid den här tiden ser vi framför oss en tid fylld av kultur med rika upplevelser. Speciellt för oss i den här delen av landet där vi har en så stor spridning av kultur runt om i hela landskapet, inte minst under sommaren. När flera av de stora institutionerna stänger ner tar ett mer lokalt kulturliv över och erbjuder oss upplevelser i andra, kanske lite mer intima och udda miljöer.

När jag skriver dessa rader har just ÖSKG:s konstrunda på Österlen avslutats. Denna, den äldsta av konstrundorna i Sverige, fyller i år 56 år och bildades en gång av lokala konstnärer som ville få medborgarna att upptäcka alla de konstnärer som lever och verkar på Österlen. I år var det 75 konstnärer, från Kristianstad i norr till Kåseberga i söder, som öppnade sina ateljéer och gav oss möjlighet att ta del av allt det som skapats sedan föregående år. Konstrundan på Österlen har fått många efterföljare runt om i landet, men fortfarande håller man ställningarna som en av de mest omtalade och besökta. Men även efter det att konstrundorna avklingat finns det massvis med konst att uppleva. Många gallerier och flera av konstnärerna runt om i Skåne har öppet under hela sommaren och en bra bit in på hösten. Ett bra exempel på kulturens betydelse för turism och besöksnäring!

Ystad Sweden Jazz Festival, 31 juli till 4 aug, firar i år 15 år som festival. En fantastisk mötesplats för jazzen som verkligen sätter Skåne på den internationella jazzkartan. Hit kommer varje år några av världens ledande jazzmusiker för att underhålla oss, och för att mötas och inspireras av varandras gemenskap. För unga svenska jazzmusiker är festivalen av stor betydelse för utveckling och inspiration. Bland årets stjärnspäckade artistuppbåd kan nämnas Sarha Mc-Kenzie med Ulf Wakenius, Jan Lundgren & Yamando Costa, Sylvia Wrethammar och Gunhild Carling. Men listan på medverkande innehåller många fler fina och spännande artister.



Georg Riedel Foto: Noomi Riedel

Georg Riedel som dog tidigare i år var en flitigt återkommande gäst på festivalen. Han var också, tillsammans med bland annat Svend Asmussen, Quincy Jones och Bengt-Arne Wallin, hedersambasador för Ystad Sweden Jazz Festival. Georg Riedel var en varm person och en mycket skicklig musiker. Jag lärde känna honom i början av 90-talet, då som en av musikererna i Radiojazzgruppen. En

orkester som många av er säkert minns. Där ingick storheter som Arne Domnerus, Rune Gustavsson, Egil Johansen och Bengt Hallberg. Bengt hade då efterträtt Jan Johansson, som så tragiskt gick bort i en bilolycka några år tidigare. Vilken ynnest det var att få lära känna dessa fantastiska och tillika charmerande musiker. Vänskapen med Georg har alltsedan dess hållit i sig. För ett par år sedan framträdde han i Ystad med Jan Lundgren och spelade ur den klassiska "Jazz på Svenska"-repertoaren. Ett oförglömligt minne! Kanske kommer han mest bli ihågkommen för all den fina och älskade musik han komponerat till Astrid Lindgrens texter. Det gör vi gärna, men vi ska också minnas honom som en av våra allra största jazzmusiker genom tiderna.

En annan festival som verkligen låter tala om sig internationellt är **Båstad kammarmusikfestival**. I år pågår festivalen 24–29 juni och har detta år en hel stråkkvartett som konstnärlig ledare. Det är den danska kvartetten Messiaen Quartet Copenhagen som fått uppdraget att sätta samman årets program och de kommer naturligtvis själva ha en betydande medverkan i programmet. Bland övriga medverkande kan nämnas Marmen Quartet, Torleif Thedéen,

Sebastian Stevansson och Zilliacuskvartetten. Båstad bjuder på kamarmusik på högsta internationella nivå i undersköna miljöer. Alldeles speciellt är det att uppleva en konsert i det arkitektoniskt helt makalösa konstmuseet Ravinen. Vackrare än så kan det väl knappast bli.

Förra året bildades den ideella föreningen **Kulturstad Simrishamn**, vars målsättning är att öka kulturutbudet i tätorten Simrishamn. Ett första steg är att öppna den fina teatern Grand som kulturscen och bio. De senaste fyra till fem åren har det inte bedrivits någon verksamhet där, men nu blir det ändring. Söndag 21 april kl 15.00 gästas teatern av den populära Sallongsorkestern från Lund, som framträder med sin 20- och 30-talsmusik.

Med denna nystart och tillika premiär för en serie konserter går startskottet för en pånyttfödelse av detta fina kultur- och teaterhus. Från och med i höst förväntas det bli ett regelbundet utbud av såväl konserter som teater, dans och bio.

Skånska paradoxer är namnet på den bok som Skånska Akademien alldeles nyligen låtit publicera. En bok där Akademien på ett lustfyllt sätt lyfter fram något av allt det motsägelsefulla som rymts i vårt härliga landskap. Peder Lamm



Messiaen Quartet Copenhagen Foto:

bidrar med en betraktelse över den skånska maten där han till stor del slår hål på myterna om den skånska mattraditionen och dess särart. Precis som för kulturen i stort, då som nu, är maten föremål för en utveckling där vi tar intryck av varandra och där smaker och uttryck många gånger kommer till oss långväga ifrån.

Vi lever i en tid då vi blir utsatta för väldigt många nya förslag på rätter, mer eller mindre exotiska, att tillaga i det egna köket. Inte minst TV-kockarna ger oss massvis med inspiration till att söka nya smaker med okända kryddor och tillagningssätt, vilka i sig blir en stor utmaning. Jag vet inte om ni känner som jag, men ibland tycker jag att man lätt går helt förlorad i denna kanonad av spännande matförslag.

Är inte risken stor att man tappar den egna traditionen och glömmer hur man tillagar den mer traditionella skånska maten? Vad är den nu är?

Jag bad ett par av mina barnbarn, i åldern sju till nio år, att nämna några maträtter som de ansåg vara typiskt svenska. Så här blev resultatet: 1. Taco, 2. Spagetti med köttfärssås, 3. Pizza, 4. Hamburgare med pommis. Ja, så kommer det att låta om några år när man presenterar det traditionella skånska köket. Eller vad säger ni?

Förresten, om ni inte redan köpt boken Skånska paradoxer - gör det nu!

Varma hälsningar

Martin Martinsson

Director, Skånska Akademien

Bli medlem!

Notifikationer är ett medlemsblad för föreningen

Skånska Akademiens Vänner.

Det kommer ut med fyra till fem digitala nummer per år.

Redaktör för medlemsbladet är Ingela Jacobsson och mejladress till föreningen, såväl som till redaktören, är

info@vanforeningen.com

Medlem i vänföreningen blir du genom att betala medlemsavgift, 150 kronor för år 2024. Beloppet sätts in på Vänföreningens Bankgiro 842-7817.

Glöm inte att uppge namn, mejladress och gärna även postadress.



Genom att gå med i Vänföreningen stödjer du på ett aktivt sätt Skånska Akademiens verksamhet.

Vill du veta mer, gå in på vår hemsida: **vanforeningen.com**



Skånska Akademien med
Vänförening



JORDBERGA
GODS

Välkommen till 2024 års Musikaliska Symposium!

FRAMTIDENS MAT

Jordberga tisdag 14 maj kl 17.45

Vi fortsätter vår uppskattade Symposieserie i Herrskapsstallet på Jordberga gods med ytterligare ett angeläget tema. Föredragen blandas med musik framförd av den mycket uppskattade **sopranen Elinor Fryklund** från Malmö Opera ackompanjerad av vår virtuose **kapellmästare Per Engström**.

Kvällens program

17.45 Fördrink på Kullerstensgården

18.15 Välkomna & Inledning:

Skånska Akademiens Vänförenings ordförande
Göran Alvek och moderator Otto von Arnold

Musikframträdande

18.40 Vad åt vi förr?

Roland von Bothmer, Prof em SLU

18.55 Rött kött på grönt sätt

Erik Kayser, Remeat

Musik

19.40 Mat 2030

Åsa Domeij, Axfood

20.00 Fisken i Östersjön – förlorad mat och varför?

Konrad Stralka, Baltic Waters

20.15 Måltid *

En liten vårtallrik serveras

Musik

**21.15 Panelsamtal Framtidsvisioner
– Vår mat 2050**

Reflexion: Stina Larsson, riksdagsledamot C
Panel: Roland von Bothmer, Erik Kayser, Åsa Domeij, Konrad Stralka och Carl Adam von Arnold

Ca 22.00 Avslutning

* I pausen serveras en liten vårtallrik av Svaneholms Slottsrestaurang samt kaffe och kaka. Ett glas valfri dryck ingår.

Anmälan snarast till catherine@jordberga.se samt **inbetalning** till bankgiro 842-7817 alternativt Swish 0701600402. Kostnad inkl mat och dryck: 325 kr per person för medlem i Vänföreningen, övriga 400 kr per person. Frågor: catherine@jordberga.se alt 070 160 04 02. Medlemskap i Vänföreningen kostar 150 kr/år, se www.vanforeningen.com för mer information.

Varmt välkomna!

önskar Skånska Akademien med Vänförening, Familjen von Arnold och Per Engström samt

Handelsbanken



TRELLEBORGS KOMMUN



Årets talare på Jordbergasymposiet

Roland von Bothmer:

Jordbruk och kulturväxter – vad åt vi förr?

Roland von Bothmer är professor emeritus vid SLU i genetik och växtförädling. Hans forskning har innefattat dels släktskapen mellan olika kulturväxter och deras vilda släktingar, dels domesticering – hur en vild växt blir en odlad art.

Under senare år har genbanksfrågor och bevarande av genetiska resurser stått i fokus.

Under 10 år var von Bothmer koordinator för det globala frövalvet på Svalbard.

Åsa Domeij:

Mat 2030

Åsa Domeij är agronom och hållbarhetschef på Axfood. Riksdagsledamot 1988–91 (jordbruksutskottet) samt 2002–2006 (vice ordf i miljö- och jordbruksutskottet).

Konrad Stralka:

Fisken i Östersjön, en förlorad naturresurs – varför?

Konrad Stralka är VD för stiftelsen BalticWaters alltsedan 2020. Innan han började arbeta för stiftelsen var han VD för BalticSea 2020 och hade flera ledande befattningar inom Statoil Hydro, Cell Network och Bergman Beving.

Erik Kayser:

Rött kött på grönt sätt

Erik Kayser är biodlare alltsedan han 13 år gammal fick sin första bikupa. Att njuta av vad naturen ger i form av att upptäcka nya smaker, dofter och inte minst upplevelser ligger honom varmt om hjärtat. Ungefär samtidigt som han fick sin första bikupa fick han även en ZX Spectrum 48K dator. På den lärde han sig programmera och bygga nya världar. Förmågan att bygga har Erik sedan tagit till nya

platser. Senast byggde han, tillsammans med ett tight team, på 12 år upp Implement Consulting Group i Sverige från 2 till 150 personer. Sedan 1,5 år bygger Erik nu nya bolag inom mat och energi. Han sitter i styrelsen för fyra startups och är dagligen aktiv i tre. Re:meat har gett sig in i kampen för att hjälpa matindustrin med sin kanske svåraste utmaning – den hur vi ska minska utsläppen från rött kött!

Stina Larsson:

Vad blir det till middag? Reflektion kring framtidens mat

Stina Larsson är riksdagsledamot från Kävlinge, ledamot i miljö- och jordbruksutskottet för Centerpartiet, med fokus på bland annat livsmedelsfrågor. Rötterna står i lantbruk med jord och skog och en examen i statsvetenskap.

VÄL MÖTT!