

Appellation Österlen Contrôlée



När stjälkarna har gjort sitt tar hantverket vid. Bengt Frithiofsson och Jan Ehrensverd, Tosterups Gård, diskuterar platsen, grödan och förutsättningarna för en fin rapsolja. Resultatet blir en gyllene vätska med en gyllene skruvkork.

Bengt Frithiofsson, känd från bland annat TV4, och kanske mest förknippad med vin och olivolja har tagit rapsoljan till sitt hjärta. I dagarna lanserar han sin kallpressade rapsolja med mottot att förmedla livets goda till konsumenterna.

*Text och foto: Hans Jonsson,
Svensk Frötidning*

Cirkeln är sluten. Han växte upp i ett hem i Skåne där gastronomin var en viktig del av vardagen. Nu återvänder han till sina rötter och lanserar i dagarna kronan på sitt gastronomiska verk: "Extra fin kallpressad rapsolja", från Österlen.

Och han – mannen det handlar om – är *Bengt Frithiofsson*. Känd och omtyckt bland konsumenterna bland annat från TV4, mannen med en livslång passion att dela med sig av och lära svenska folket att uppskatta livets goda.

Det fjärde esset

I förra numret av Svensk Frötidning presenterade vi tre etablerade kallpressade rapsess och laddade för ett gyllene fyrtal. Med denna nya aktör på rapsoljemarknaden kan vi nu uppfylla vårt löfte och stoltsera med en ovanligt stark hand.

Den kallpressade rapsoljans förträfflighet är ju i och för sig inte

någon nyhet. Men nu kan man nog säga att den kanske tar det definitiva sista stora klivet in i det svenska köket.

Stor tillväxt

Bengt Frithiofssons kallpressade rapsolja marknadsförs av handelshuset Arvid Nordquist. Där konstaterar man att denna olja har den största tillväxten på marknaden med cirka 60 procent det senaste året.

– Vi ser den som ett superbra komplement till vårt befintliga sortiment av olivoljor, säger, Kajsa Ekman produktchef på Arvid Nordquist entusiastiskt.

Hon ser många positiva egen-



Fröna flödar. Tur att oljan inte på bästa vinmanér ska tramapas ur fröna, tycker Bengt Frithiofsson!

skaper i oljan. Den är nyttigare än olivolja vilket ligger helt i linje med hälsotrenden. Och att den är billigare än olivoljan för konsumenten gör inte det hela sämre. Dessutom ser man det svenskodlade som något mycket positivt. Men man nöjer sig inte "bara" med att det är svenskt, det ska vara något mycket mer specifikt än så. En utvald plats, en utvald jord, skapad att producera de bästa av rapsfrön.

Appellerar till vin

Bengt Frithiofsson, som den store vinkännare han är, är mycket väl medveten om växtplatsens betydelse för våra livsmedel. En knotig vinstock måste stå i rätt jord under rätta betingelser för att kunna skapa grunden till ett excellent vin. Och här är egentligen inte steget långt till vår svenska mylla, även om de flesta av oss kanske aldrig har tänkt i de termerna.

– Jag vill föra in Appellationsbe-

greppet i min kallpressade rapsolja, säger Bengt Frithiofsson med största engagemang, så som bara han kan göra! Appellation Österlen Cöntrolée – smaka på det!

Det är lite ovanligt att tänka sig våra rapsstjälkar, nästan i termer av vinstockar. Men varför inte. Raps är en kräsen växt, kräsen på omvårdnad, kräsen på växtplats. Visst finns det gemensamma nämnare. Förvisso lever våra rapsstjälkar bara ett intensivt år jämfört med vinstockens hundrafalt flera år. Men det gör inte kravet på engagemang mindre viktigt eller mindre relevant. Tvärtom. Just engagemang och passion är Bengt Frithiofssons signum.

– Det ska vara lite Rock and Roll i köket!

Köket med Rock'n Roll är Edsbacka Krog, ett av Sveriges mest välrenommerade kök. Christer Lingström driver krogen utanför Stockholm och kan som enda svenska krog stoltsera med två

Michelinstjärnor! Han är mycket förtjust i kallpressad rapsolja och har bland annat serverat Rolling Stones en rock-kyckling med denna fantastiska olja i.

Frö från Tosterup

Åter till ursprunget. Kajsa Ekman berättar att man garanterar ursprung och kvalitet i produkten. Och man har valt ut en av Sveriges bästa odlingsplatser för att uppfylla sina stränga krav. Man landade på Tosterups Gård strax norr om Ystad på Österlen. Tankarna far tillbaka till likheterna med vin. Tosterups Gård hyser ett fantastiskt slott med stilren exteriör till största delen från 1760-talet.

Men oljan då – hur pressas den ut ur fröna? Jag kan direkt lugna läsaren om att här stannar likheterna med vinproduktion. Rapsfröna fylls inte i en tunna för att – av traktens urinnevånare under ackompanjemang av sång och glada tillrop – trampas till rapsolja: alls icke! Man anlitar Gunnarshögs mångåriga yrkesskicklighet och erfarenhet av rapsfröpressning (se separat artikel).

Var kan då den som vill provsmaka få tag på denna rapsolja? I inledningsskedet lanseras den på AGs, City Gross, Vi och Hemköp. Men kom ihåg att kallpressad rapsolja är en genuin naturprodukt – prova, smaka och jämför. Smakerna kompletterar varandra och passar mer eller mindre bra beroende på personlig smak. ■

Appellation Origine Contrôlée,

beteckning för franska viner som har fått sitt geografiska ursprung prövat. Den franska vinlagens krav växlar mellan distrikten, men gemensamt är att ett vin som skall betecknas med ursprung måste uppfylla vissa fordringar i fråga om t.ex. växtplats, druvsorter, odlingsmetoder, vinifiering, skördens storlek och alkoholhalt. Laborerietester och expertprovningar är obligatoriska. *Källa Nationalencyklopedin.*