Nobelmiddagen lyfte med shiitakesvamp från Torna Hällestad

**På årets Nobelmiddag var svamp med på menyn. Men inte vilken svamp som helst. Med shiitakesvamp från Torna Hällestad utanför Lund, specialodlad för Nobelmiddagen, lyfte stjärnkocken Sebastian Gibrand varmrätten till nya gastronomiska höjder.**

Ett par mil utanför Lund ligger Sveriges största ekologiska svampodling, Hällestad. Här har det under stort hemlighetsmakeri odlats fram 7 000 shiitakesvampar som har skördats med stor precision: endast svampar i storleken 15-20 millimeter har levererats. En minishiitake, med andra ord.

– Det här är en stor ära och ett kvitto på att vår svamp håller yppersta kvalitet. Vi är mycket stolta, det här är det största och finaste erkännande en odlare av livsmedel kan få, säger Mathias Persson, marknadsansvarig på Hällestad.

Samtliga 7 000 svampar är handplockade av Eva och Ida Lund själva, som är en del av ägarfamiljerna bakom Hällestad.

– Vi plockar all svamp för hand. Just den här beställningen krävde extra noggrannhet på grund av att shiitakesvamparna skulle vara så små, förklarar Eva Lund.

**Nära gastronomin**

Det är första gången Hällestad levererar till Nobelmiddagen. Men företaget har vid flera tillfällen tidigare levererat svamp till tävlingar. Inte minst när Sebastian Gibrand tog silver i kock-VM i januari i år.

– Vi har i flera år jobbat nära gastronomin, både med tävlingskockar och finkrogar med Michelinstjärnor. Vi håller så hög kvalitet, samtidigt som vi har resurser att leverera till stora evenemang som Nobelmiddagen.

– Jag tror att det har haft stor betydelse för Nobelmiddagen att vår odling är ekologisk, liksom att det är en växtbaserad råvara. Man tänker mycket mer grönt idag, konstaterar Mathias Persson.

**Varmrätten**

Shiitakesvamparna från Hällestad serverades rökta tillsammans med savoykål, bakad lök och granolja. Allt som ett tillbehör till anka fylld med svart trumpetsvamp och citrontimjan, potatis med karamelliserad vitlök, kryddpicklad gulbeta och rostad anksky.

**Om Hällestad**

Hällestad drivs av två familjer med tretton mil mellan sig. I skånska Torna Hällestad började Hans och Kristina Persson odla champinjoner i kompost från grannarnas hästgödsel 1988. I småländska Hallaryd tog Eva och Tobbe Lund över en champinjonodling 1999. Idag är Hällestad Sveriges ledande svampföretag och det enda som är 100 procent ekologiskt.