



KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN

PROGRAM/PROGRAMME

211:e Högtidssammankomsten/211th Commemorative Meeting

**Lördagen den 28 januari 2023
i Stockholms Stadshus**

**Saturday, January 28, 2023
in Stockholm City Hall**

KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN

Högtidssammankomst

**Lördagen den 28 januari 2023
i Stockholms Stadshus**

KSLA 2023: 500 ÅR AV LIV

Commemorative Meeting

**Saturday, January 28, 2023
in Stockholm City Hall**

KSLA 2023: 500 YEARS OF LIFE

INNEHÅLL – CONTENTS

Program – Programme	6–7
Invalda ledamöter – Elected fellows	8–9
Akademiens priser och belöningar – The Academy’s prizes and awards	10–11
Motiveringar – Justifications	12–23
Bordsplan – Table plan	24–25
Stockholms Stadshus – Stockholm City Hall	26–27
KSLA 2023: 500 år av liv – 500 years of life	28–29
KSLA:s bordsvisa –KSLA’s table song	30
De kungliga akademierna – The Royal Academies	31
Kvällens meny, presentation – This evening’s menu, presentation	32–39
Meny – Menu	40

PROGRAM

vid högtidssammankomsten
lördagen den 28 januari 2023 kl. 17.15 i Stockholms Stadshus

Sammankomsten öppnas
Akademiens preses Jan Fryk

KSLA – mer angeläget än någonsin
Akademiens tillträdande sekreterare Peter Normark

Musik

Presentation av invalda ledamöter 2022

Utdelning av priser och belöningar
H.E. Riksmarskalken Fredrik Wersäll

Musik

Liv i Sverige under 500 år
Professor Birgitta Svensson

Musik

Sammankomsten avslutas
Akademiens preses Jan Fryk

Ca. 19.15–19.45 Aperitif i Blå Hallen.

Ca. 20.15 Banketten startar i Gyllene Salen.

Ca. 22.45 Taffeln bryts. Förflyttning till Blå Hallen för kaffe, mingel och dans.

00.30 Dansen avslutas, vid utgången serveras korv.

Akademiens fanfarer (kompositör: Gösta Nilsson, trumpet: Peter Göthe)
Musik under sammankomsten: Romeo & Julia Kören
Musik till dansen: On Cue

PROGRAMME

at the Commemorative Meeting
Saturday 28 January 2023, at 17.15 in Stockholm City Hall

Opening of the Meeting

President of the Academy Jan Fryk

KSLA – more significant than ever *(in Swedish)*

The incoming Secretary of the Academy Peter Normark

Music

Presentation of elected Fellows 2022

Distribution of prizes and awards

H.E. Marshal of the Realm Fredrik Wersäll

Music

Life in Sweden during 500 years *(in Swedish)*

Professor Birgitta Svensson

Music

Closing of the Meeting

President of the Academy Jan Fryk

Approx. 19.15–19.45 Aperitif in the Blue Hall.

Approx. 20.15 The banquet starts in the Golden Hall.

Approx. 22.45 The banquet ends. Transfer to the Blue Hall for coffee, mingle and dance.

00.30 The dance ends, hotdogs are served on the way out.

The Academy's fanfares (composer: Gösta Nilsson, trumpet: Peter Göthe)

Music during the assembly: Romeo & Juliet Choir

Music during the dance: On Cue

INVALIDA LEDAMÖTER AV AKADEMIEN 2022 ELECTED FELLOWS OF THE ACADEMY 2022

Svenska ledamöter – Swedish fellows

Professor *Göran Bergqvist*, Knivsta

Forskare/Researcher *Camilla Eriksson*, Sundbyberg

Renkötare/Reindeer keeper *Anja Fjellgren Walkeapää*, Funäsdalen

Socionom/Sociologist *Maria Gustafsson*, Ellös

Jägmästare/Master of Forestry *Isabella Hallberg Sramek*, Sundsvall

Verkställande direktör/Managing Director *Håkan Henrikson*, Tollarp

Fil.dr/PhD *Sara Holmgren*, Uppsala

Professor *Stefan Jansson*, Umeå

Jordbruksexpert/Agricultural expert *Jenny Jewert*, Alunda

Skogspolitisk chef/Forest policy manager *Olof Johansson*, Växjö

Docent/Associate Professor *Olivier Keech*, Hörnefors

Verkställande direktör/Managing Director *Ove Konradsson*, Sjövik

Fil.dr/PhD *Sofia Lilja*, Gävle

Ek. mag./MSc Economics *Carl-Johan Lindén*, Bryssel

Lantmästare/Agricultural Technologist *Tina Rudolphson*, Örsundsbro

Med.dr/PhD Med *Elisabet Rytter*, Stockholm

Docent/Associate Professor *Johan Sonesson*, Björklinge

Internationella ledamöter – International fellows

Professor *Beatrix Alsanius*, Lomma, Sweden

Professor *Maria Brockhaus*, Helsinki, Finland

Professor *Jennifer Clapp*, Waterloo, ON, Canada

Professor *Dag Fjeld*, Raufoss, Norway

Professor *Marius Masiulis*, Vilnius, Lithuania

Distinguished Professor *Pamela Ronald*, Davis, CA, USA

Professor *Sally Shortall*, Belfast, Northern Ireland

AKADEMIENS PRISER OCH BELÖNINGAR 2023 THE ACADEMY'S PRIZES AND AWARDS 2023

Akademiens A.W. Bergstens pris/The Academy's A.W. Bergsten Prize

Agr.dr/Agr. Dr. *Ingrid Rydberg*

Akademiens stora guldmedalj/The Academy's Grand Gold Medal

Verkställande direktör/Managing Director *Kenneth Alness*

Akademiens guldmedalj/The Academy's Gold Medal

Professor Emerita *Marianne Elvander*

Akademiens silvermedalj/The Academy's Silver Medal

Matkonsult/Food Consultant *Cecilia Corin*

Akademiens belöning för framstående doktorsarbete/
The Academy's Award for Outstanding Doctoral Thesis

Filosofie doktor/PhD *Elias S. Azzi*

∞

Filosofie doktor/PhD *Monica Mion*

Akademiens belöning för föredömliga insatser inom pedagogik och undervisning/
The Academy's Award for Model Contributions within Pedagogy and Education

Professor *Anders Roos*

Akademiens belöning för föredömliga insatser inom forskningskommunikation/
The Academy's Award for Model Contributions within Research Communication

Redaktör/Editor *Carin Wrangé*

Akademiens belöning för föredömliga insatser
i skogs- och jordbruksforskningens tjänst/
The Academy's Award for Model Contributions
in the Service of Forestry and Agricultural Research

Skogstekniker/Forest Technician *Jörgen Hajek*

KSLA:s Wallenbergprofessorer/The KSLA Wallenberg Professorships 2022

Professor *Øystein Evensen*

Anders Walls Landsbygdsstipendium/Anders Wall's Rural Scholarship

Verkställande direktör/Managing Director *Oliver Lundberg*

Anders Elofsons medalj/Anders Elofson's Medal

Agr.dr/PhD Agr. *Magnus Halling*

Motiveringar/Justifications →

AKADEMIENS PRISER MED MOTIVERINGAR 2023

THE ACADEMY'S PRIZES WITH JUSTIFICATIONS 2023

Akademiens A.W. Bergstens pris

delas ut till person som genom framstående vetenskapligt arbete, framgångsrikt undervisande eller jämförbar insats på det praktiska området bidragit till att väcka intresse för jordbruket eller därmed förenad näringsgren.

Till agr.dr Ingrid Rydberg, Uppsala, för hennes stora engagemang i det svenska jordbruket i ett större samhällsperspektiv. Ingrid Rydberg har under lång tid bidragit med sin djupa kunskap och klokskap i KSLA:s verksamhet.

The Academy's A.W. Bergsten Prize

is awarded to a recipient who, through outstanding scientific work, successful teaching or comparable effort in the practical field, has helped to spark interest in agriculture or an associated industry.

To PhD Agr Ingrid Rydberg, Uppsala, for her great commitment to Swedish agriculture, its sustainability and future. For a long time, she has contributed with her deep knowledge and wisdom to the Academy in a very positive way.

A.W. Bergstens pris delas ut till agronomie doktor *Ingrid Rydberg* för hennes stora engagemang i det svenska jordbruket och dess framtid utifrån samtliga hållbarhetsaspekter såsom ekonomi, miljö och klimat. Det större samhällsperspektivet har alltid varit en viktig del av hennes analyser och hon har under lång tid bidragit med sin djupa kunskap och klokskap i KSLA:s verksamhet. Sina kunskaper har hon förvärvat genom en skiftande yrkeskarriär och ett stort eget intresse för en hållbar livsmedelsproduktion.

Ingrid Rydbergs avhandling *Breeding of Catch Crops – a Way to Reduce Nitrate Leaching from Arable Land* speglar hennes tidiga intresse för ett hållbart jordbruk. Under hennes period på Svalöf Weibull var arbetet inriktat på förädling av årtor med visionen om en tröskbar gröda som skulle kunna användas som proteinfoder och därmed ersätta sojaimport. Den senaste marknadsledande årtsorten från Svalöf Weibull heter just "Ingrid".

Under den senare delen av karriären var Ingrid Rydberg anställd på Jordbruksverket och Naturvårdsverket, där hon bidrog med ett flertal viktiga utvärderingar och rapporter.

Akademiens stora guldmedalj

utdelas för synnerligen framstående livsgärning inom akademiens arbetsfält.

Till verkställande direktör Kenneth Alness, Knivsta, som genom en rad banbrytande innovationer bidragit till att minska negativ miljöpåverkan från skogs- och jordbruk. Hans metod för betning av utsäde med ångbehandling ersätter kemikalier och används nu i ett allt större antal länder.

The Academy's Grand Gold Medal

is awarded for an exceptionally prominent lifework in the academy's field of activity.

To Managing Director Kenneth Alness, Knivsta, who, through a series of groundbreaking innovations, has contributed to reducing negative environmental impact from forestry and agriculture. His method of treating seeds with steam replaces chemicals and is now used in an increasing number of countries.

Ledstjärnan i *Kenneth Alness* livsgärning är att bidra till god miljöanpassning inom de areella näringarna. Med nyfikenhet, kreativitet och uthållighet har han genom en rad banbrytande innovationer bidragit till att minska negativ miljöpåverkan från skogs- och jordbruk. I sitt arbete har han implementerat forskningsresultat och innovationer i praktiska tillämpningar till gagn för miljön inom såväl växtodling och skogsbruk som industri. Inom ett forskningsprojekt på SLU utvecklade Alness metoden att behandla utsäde med vattenånga för att ersätta den tidigare betningen med kemikalier. Metoden har idag global spridning och dominerar utsädesmarknaden i Skandinavien. Spannmål, ris och lin är de främsta grödorna som behandlas. Användningen av kemikalier har drastiskt minskats och potentialen för ytterligare spridning av metoden är stor. Kenneth Alness är också en uppskattad och skicklig företagsledare och en inspiratör för unga entreprenörer.



Akademiens guldmedalj

delas ut för utomordentlig gärning inom akademiens verksamhetsfält.

Till professor em Marianne Elvander, Knivsta, för att hon i sin roll som statsepizootolog vid SVA har visat en utomordentlig förmåga att kommunicera och omsätta vetenskapliga fakta i praktiska råd både i Sverige och internationellt, samt för att hon fortsatt för upp ämnesområdet på KSLA:s agenda.

The Academy's Gold Medal

is awarded for outstanding achievement within the Academy's field of activities.

To Professor Em Marianne Elvander, Knivsta, for her extraordinary efforts as a communicative state epizootologist in the international work against infectious diseases of domestic animals and for continuously bringing up this topic onto KSLA's agenda.

Marianne Elvander visade under sin tid som statsepizootolog vid Statens veterinärmedicinska anstalt en utomordentlig förmåga att omsätta vetenskapliga fakta i praktiska råd till beslutsfattare, djurägare, rådgivare och media. Hennes sätt att presentera komplicerade och ibland oroväckande fakta kring husdjurens infektionssjukdomar väckte respekt, nationellt och internationellt. Som vice ordförande i styrelsen för den Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) har Marianne Elvander bidragit till förståelsen för ”den svenska modellen” i en krets med stort inflytande över regelverk och forskning inom EU. Hon har alltid värnat tvärvetenskap och ledde planeringen av Uppsala Health Summit 2017 på temat ”Tackling Infectious Disease Threats with a One Health approach”, ett tema som skulle visa sig ligga i tiden. Marianne Elvander har inom KSLA lett arbetet med seminarier som förenat tillbakablickar med aktuell forskning – ”Farsoter i Sverige” och ”Galna kosjukan och köttmjölet – vad behöver vi minnas?”. Hon har då bidragit med sitt nätverk, sin kompetens och sitt goda anseende till stort gagn för KSLA.

Akademiens silvermedalj

delas ut ur stiftelsen A.W. Bergstens fond till person som på ett förtjänstfullt sätt väckt intresse för de areella näringarna.

Till matkonsult Cecilia Corin, Uddevalla, för hennes kunskap om och engagemang för maten och måltiden och deras betydelse för vår hälsa, ett hållbart samhälle och vår miljö. Cecilia Corin har drivit många matprojekt, särskilt inom offentlig sektor.

The Academy's Silver Medal

is distributed by the A.W. Bergsten Foundation to a person who in a meritorious manner has aroused interest in the agricultural industries.

To Food Consultant Cecilia Corin, Uddevalla, due to her great knowledge of and engagement in food and meals and their importance for our health, a sustainable society and the environment. Cecilia Corin has managed several food projects especially related to the public sector.

Hushållsläraren *Cecilia Corin* har under mer än 30 år arbetat som matkonsult. Utifrån sin plattform på Hushållningssällskapet Västra har hon med kunskap och ett brinnande intresse verkat för maten och måltiden och deras betydelse för vår hälsa, ett hållbart samhälle och vår miljö. Cecilia Corin har initierat och drivit många matprojekt, till exempel "Fokus Matglädje" (utbildning för politiker, tjänstemän och måltidspersonal) och "Mindrematsvinn.nu" (utbildning för kost- och miljöansvariga för att minimera matsvinn i Sveriges kommuner). Hon har även varit aktiv i "Framtidens grödor" med fokus på förädling av råvaror och produkter av svenskodlade baljväxter. I samverkan med andra har hon utvecklat appen MatGlad som fått mycket stor spridning. Cecilia Corin har sammanfattningsvis visat ett stort engagemang för att i breda kretsar lyfta fram matens betydelse för folkhälsan, och inom detta viktiga samhällsområde har hon bidragit till att utveckla nätverk mellan företag, myndigheter och organisationer.

AKADEMIENS BELÖNINGAR MED MOTIVERINGAR 2023 THE ACADEMY'S AWARDS WITH JUSTIFICATIONS 2023

Akademiens belöning för framstående doktorsarbete

ur stiftelsen Hugo och Emma Björkmans minnesfond delas ut till person som under den närmast föregående treårsperioden framlagt framstående doktorsavhandling vid universitet eller högskola med relevans för de areella näringarna eller därtill knuten verksamhet.

Till fil.dr Elias S. Azzi, Solna, som i sin avhandling *Biochar systems across scales in Sweden – An industrial ecology perspective* (Kungliga Tekniska Högskolan) har studerat energi-, klimat- och miljöeffekterna av produktion och användning av biokol. Hans arbete har hög vetenskaplig nivå och redovisar resultat av stort värde för de areella näringarna liksom för samhället i övrigt.

Till fil.dr Monica Mion, Uddevalla, för hennes avhandling *Increasing the biological knowledge of Baltic Sea cod: growth, movements and reproductive potential from historical and contemporary data* (Sveriges lantbruksuniversitet) som på ett framstående sätt identifierar viktiga indikatorer för ett hotat torskbestånd i Östersjön. Arbetet har påtagligt ökat förståelsen för Östersjötorsksens biologi.

The Academy's Award for Outstanding Doctoral Thesis

from the Hugo and Emma Björkman Memorial Foundation, is awarded to a person who, during the preceding three-year period, has presented an outstanding doctoral thesis at a university of relevance to the agricultural industries or related fields.

To PhD Elias S. Azzi, Solna, who in his dissertation *Biochar systems across scales in Sweden – An industrial ecology perspective* (KTH Royal Institute of Technology) has studied the impact of biochar production and use on energy, climate and environment. His work is of high scientific level and presents results of significant value to the green industries as well as to society in general.

To PhD Monica Mion, Uddevalla, whose doctoral thesis *Increasing the biological knowledge of Baltic Sea cod: growth, movements and reproductive potential from historical and contemporary data* (Swedish University of Agricultural Sciences) increases the understanding of the biology of the threatened eastern Baltic cod (EBC). Low growth, impaired egg production and decreased mobility are all indicators of a severely affected ECB stock.

Elias S. Azzi belönas för sin avhandling *Biochar systems across scales in Sweden – An industrial ecology perspective*. System baserade på biokol, den kolrika produkten som återstår vid så kallad pyrolys av biomassa, har en betydande potential att fånga in och binda koldioxid från atmosfären.

I avhandlingsarbetet studeras energi-, klimat- och miljöeffekterna av produktion och användning av biokol. System med biokolproduktion i olika skalor och från olika slags biomassa, och med användning i såväl stads- som landsbygdstillämpningar, analyserades med hjälp av fallstudier. Den huvudsakliga metoden som använts är livscykelanalys kompletterad med materialflödesanalys och energisystemmodellering. Dessutom utvecklades ett ramverk för att konceptualisera och klassificera miljöeffekter av biokol i ett livscykelperspektiv.

Arbetet har hög vetenskaplig nivå och ett stort värde som underlag för fortsatt forskning inom området. Det redovisar dessutom resultat av stort allmänt värde som beslutsunderlag, dels för de intressenter som arbetar med utveckling av biokolsystem i praktiken, dels för de som utvecklar strategier och politiska styrmedel för en hållbar samhällsutveckling.

Monica Mions avhandling *Increasing the biological knowledge of Baltic Sea cod: growth, movements and reproductive potential from historical and contemporary data* fokuserar på tillståndet för det viktiga, men allvarligt hotade beståndet, av torsk i östra Östersjön (Eastern Baltic cod, EBC).

Hon har därvid främst studerat tillväxt, äggproduktion och mobilitet. Resultaten visar att tillväxten är den lägsta sedan mätningar inleddes för 70 år sedan, att äggproduktionen förefaller vara försämrad – vilket Monica Mion visat med hjälp av ett innovativt system för digital bildanalys av ägg – samt att EBC synes ha lägre mobilitet än andra torskbestånd.

För att kunna uppskatta tillväxten har en unik databas upprättats med märkningsdata från en rad länder som utfört märkning av torsk under åren 1955–2019. Det har sedan 2014 saknats relevanta beståndsuppskattningar avseende EBC, vilket förhindrat möjligheten att ge förvaltningsrekommendationer. Genom Monica Mions omfattande analys av märkningsdata har hon kunnat redovisa resultat som gör det möjligt att återigen genomföra beståndsuppskattningar, vilket är helt nödvändigt för förvaltningen av EBC.

Akademiens belöning för föredömliga insatser inom pedagogik och undervisning

delas ut ur stiftelsen Nanna Bergmansons, f. Wirén, minnesfond till person, som under den senaste treårsperioden på ett framstående pedagogiskt sätt förmedlat kunskap inom de areella näringarna vid universitet eller högskola.

Till professor Anders Roos, Uppsala, som med pedagogisk skicklighet och engagemang via studentaktiva metoder har bidragit till att utveckla skogsindustriella utbildningsprogram vid SLU.

The Academy's Award for Model Contributions within Pedagogy and Education

is distributed by the Nanna Bergmansson's, b. Wirén, Memorial Foundation, to a person who, during the past three years, in an eminently pedagogical way has conveyed knowledge in agriculture or forestry at a university or college.

To Professor Anders Roos, Uppsala, who has contributed to developing forest industrial education programs at SLU. This is done with a high degree of pedagogical skill and commitment, not least through student active methods.

Anders Roos har med en hög grad av pedagogisk skicklighet och engagemang genom studentaktiva metoder bidragit till att utveckla skogsindustriella utbildningsprogram vid SLU. Anders Roos har bedrivit ett omfattande pedagogiskt arbete på såväl kurs- som programnivå. Han är angelägen om att upprätthålla en hög grad av sektors- och samhällsrelevans i utbildningen. Hans pedagogiska verksamhet genomsyras av lyhördhet för studenternas individuella behov vilket leder till en hög kvalitet vad avser såväl kursinnehåll som genomförda studentarbeten. Den höga kvaliteten och genomtänkta pedagogiken framkommer även via kursutvärderingar. Studenternas uppskattning framgår extra tydligt i samband med val av handledare till examensarbeten där Anders Roos är mycket efterfrågad.

Akademiens belöning för föredömliga insatser inom forskningskommunikation

delas ut ur stiftelsen Hem i Sverige-fonden till person som genom iderikedom och engagemang i sin praktiska verksamhet som landsbygdsutvecklare på ett positivt sätt har bidragit till utvecklingen på landsbygden.

Till redaktör Carin Wrangle, Knivsta. Hon har med stort engagemang samt gedigna och nyskapande insatser på ett förtroendeingivande sätt kommunicerat viktig forskningsinformation såväl inom de areella näringarna som till allmänheten.

The Academy's Award for Model Contributions within Research Communication

is distributed by the Hugo and Emma Björkman Memorial Foundation to a person in the forestry or agriculture area who has made outstanding contributions in research communication.

To Editor Carin Wrangle, Knivsta. With great commitment and solid and innovative efforts she has communicated important research information within the land-based industries and to the general public in a confidence-inspiring manner.

Carin Wrangle har under en lång yrkeskarriär och i flera typer av media, med stort engagemang informerat om forskning inom de areella näringarna och till allmänheten. Under sin tid som journalist vid SLU arbetade hon nära universitetets alla verksamheter och förmedlade aktuella forskningsresultat. Hennes kunnande och erfarenheter togs också tillvara då hon höll kurser för anställda och studenter om populärvetenskapligt skrivsätt och om hur man möter media.

Med början 2011 arbetade Carin Wrangle under tio år med att utveckla och etablera webbplatsen HästSverige.se, ett samarbetsprojekt mellan Hästnäringens Nationella Stiftelse, SLU och SVA. Kvalitetssäkrade kunskaper baserade på vetenskap och beprövad erfarenhet lyfts fram där och görs tillgängliga för aktiva inom hästbranschen. Wrangles lyhördhet och omfattande kontaktnät inom både forskarsamhället och hästnäringen gjorde detta arbete framgångsrikt. Hon har också anpassat webbplatsen till dagens mobilanvändare och tillfört nya funktioner för att ytterligare stimulera kunskapsinhämtning.

Carin Wrangles insatser inom forskningskommunikation är föredömliga och av bestående värde inom akademiens verksamhetsområden.

Akademiens belöning för föredömliga insatser i skogs- och jordbruksforskningens tjänst

delas ut ur stiftelsen Hugo och Emma Björkmans minnesfond till person som gjort framstående insatser inom skogs- och jordbruksforskningens tjänst.

Till skogstekniker Jörgen Hajek, Sävar, för att han under nära fyra decennier har medverkat till kvalificerad forskning inom skogsträdförädling, plantodling och beståndsanläggning, till stor nytta för både forskningen och skogsbruket.

The Academy's Award for Model Contributions in the Service of Forestry and Agricultural Research

is distributed by the Hugo and Emma Björkman Memorial Foundation to a person who has made outstanding contributions in the service of forestry and agricultural research.

To Forest Technician Jörgen Hajek, Sävar, who has for almost four decades contributed to qualified research in forest tree breeding, plant cultivation and forest regeneration to the benefit of both research and the forestry sector.

Jörgen Hajek har under nära fyrtio år på Skogforsks försöksstation i Sävar medverkat till kvalificerad forskning inom skogsträdförädling, plantodling och beståndsanläggning. Genom sitt långvariga praktiska arbete har Jörgen Hajek byggt upp en unik kompetens inom detta omfattande område, som bland annat lett till engagemang i olika nationella kommittéer för skogsbrukets förnyingsfrågor. Arbetsuppgifterna har varierat, inledningsvis arbetade han med att lägga ut fältförsök för genetisk prövning av förädlade plantor och kom senare att ansvara för försöksstationens plantskola som producerar stora mängder försöksplantor för förädlingsverksamheten och ympar till skogsbrukets fröplantager. Jörgen Hajek har även medverkat till forskning och utveckling av metoder för plantproduktion, rotning av sticklingar och ympning samt tekniker för markberedning och plantering. Hajeks arbete präglas av engagemang, noggrannhet och uthållighet, vilket både forskningen och det praktiska skogsbruket haft stor nytta av.

KSLA:s Wallenbergprofessur

är avsedd att knyta framstående utländska forskare, som kan bidra till förnyelse av svensk vetenskap inom den gröna sektorn, till våra universitet och högskolor. En Wallenbergprofessor ska tillföra nya aspekter till redan starka forskningsmiljöer eller fungera som en vitamininjektion för att bygga upp nya strategiska miljöer.

KSLA's Wallenberg Professorship

has as its purpose to establish ties with prominent foreign scientists, who can contribute towards the renewal of Swedish science in the green sector, and to universities and academic institutions. A Wallenberg Professor shall contribute new aspects to research environments that are already strong or shall serve as a boost to build new strategic environments.

Innehavare av KSLA:s Wallenbergprofessur 2022 är:

Professor Øystein Evensen, Norges miljø- og biovitenskaplige universitet, Ås, Norge.

The holder of the KSLA Wallenberg Professorship 2022 is:

Professor Øystein Evensen, Norwegian University of Life Sciences, Ås, Norway.

Professor *Øystein Evensen*, from the Norwegian University of Life Sciences, Ås, Norway will work at the Swedish University of Agriculture (SLU) in Uppsala, Department of Biomedicine and Veterinary Public Health.

Starting as a pathologist Professor Øystein Evensen has for the past 30 years focused on disease mechanisms in farmed salmon and development of fish vaccines. The current research focus has been cardiomyopathy syndrome of Atlantic salmon, and the research group was the first to describe the cause of the disease, piscine myocarditis virus. The group has ongoing research programs on pancreas disease virus, and on developing vaccines against sea lice infestation in Atlantic salmon. The Wallenberg grant will enable and facilitate connecting SLU's veterinary activities regarding terrestrial animals with Norway's world-leading capacity in fish, all with a view to develop the fields of fish health medicine at SLU.

This is in line with a goal of developing a sustainable food production to feed a global population of 10 billion in 2050. During this period, fish stocks are at risk of depletion. Hence, aquaculture is the only realistic option for supplying the foreseen 50 percent increase in the consumption of seafood. The goal is to develop Swedish fish farming in an environmentally, economically and socially sustainable manner and with little impact on wild fish stocks. →

Swedish fish farming, currently mostly rainbow trout, with climate smart systems has great potential to supply high quality protein for human nutrition. The disadvantage is the proximity to the surrounding ecosystem, with the risk of increasing interactions between wild and farmed fish and thus the risk of transmission of pathogens. The big challenge is the low level of knowledge in Sweden about the transmission of infections and diseases, and consequently the possibilities of control of these.



Anders Walls

Landsbygdsstipendium

har till syfte att stimulera och uppmuntra unga entreprenörer till insatser för landsbygdens utveckling.

Till verkställande direktör Oliver Lundberg, Havdhem, som är en ung kreativ innovator, med många strängar på sin lyra inom musik, bilar och idrott. Tillsammans med sin syster har han omsatt sin dröm om att tillverka egna chips. Utifrån hans starka lokala engagemang har det nedlagda mejeriet i Stånga omvandlats till en plats för innovativ miljövänlig chipstillverkning baserat på potatis från lokala lantbrukare. Gotlandschips har skapat lokala arbetstillfällen med en produkt som redan två år efter lansering genom SAS blivit känd i stora delar av världen.

Anders Wall's Rural Scholarship

is designed to stimulate and encourage young entrepreneurs to efforts for rural development.

To Managing Director Oliver Lundberg, Havdhem, who is a young creative innovator, with many strings to his lyre in music, cars and sports. Together with his sister, he has realized his dream of making his own chips. Based on his strong local commitment, the shut down dairy in Stånga has been transformed into a place for innovative environmentally friendly chip manufacturing based on potatoes from local farmers. Gotlandschips has created local jobs with a product that only two years after the SAS launch has become known in large parts of the world.

Anders Elofsons medalj

delas ut till person som utfört utomordentlig gärning inom området vallfröodling och bete.

Till agr.dr Magnus Halling, Uppsala, för hans insatser inom forskning och sortprovningens verksamhet som har bidragit till kunskapsspridning och utveckling av frö- och grovfoderodlingen i Sverige och därigenom stöttat lantbrukarna i deras utmaningar i odlingen.

Anders Elofson's Medal

is awarded to a person who has made exceptional achievements in the field of ley seed cultivation and grazing.

To PhD Agr. Magnus Halling, Uppsala, for his work in research and variety testing of forage and seed cultivation in Sweden and for his efforts in knowledge dissemination to meet the farmer's challenges in forage cultivation.

Agronomie doktor *Magnus Halling* har under fyra decennier förtjänstfullt arbetat med forskning och kunskapsspridning kring odling och produktion av grovfoder. Han har också varit ansvarig för den officiella sortprovningen av vallväxter i södra och mellersta Sverige och delansvarig för den officiella sortprovningen av ettåriga grödor.

Genom en unik kombination av forskning och starkt engagemang för den praktiska odlingen av vallfoder har Magnus Halling blivit en mycket uppskattad lärare i agronomutbildningen. Samma förmåga har även gjort honom till en efterfrågad föreläsare vid kurser riktade till lantbrukare och rådgivare.

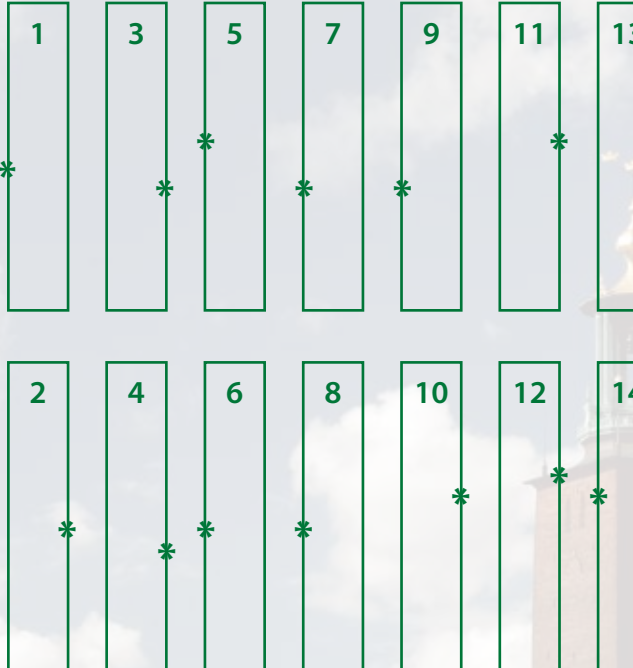
Magnus Halling deltog tidigt som svensk representant i internationella samarbetsprojekt inom vallområdet och har bl.a. stått för gemensam publicering av viktiga resultat från de transeuropeiska temaprojekten "Sweetgrass" och "Legsil" tillsammans med forskarkollegor från bl.a. Storbritannien, Tyskland och Finland. Det internationella intresset ledde också till att han aktivt drivit samarbetsprojekt med Nicaragua som involverat utbildning av ett stort antal doktorander.

På senare år har Magnus Halling även deltagit i utveckling av simuleringsmodeller för odling av vallgrödor och majs som grovfoder vilket har lett till en förbättrad och ökad förståelse av förutsättningarna för vall- och majsodlingen i Sverige.

GYLLENE SALEN – THE GOLDEN HALL

Platsnummer vid resp bord.
Seat number at each table.

10	11
9	12
8	13
7	14
6	15
5	16
4	17
3	18
2	19
1	20



TALA
ROS

TRAPPA, STAIRWAY



* Bordsvärdens ungefärliga placering vid bordet. The table host's approximate position at the table.

RSTOL
TRUM

3	15	17	19	21	23	25	27
*	*	*	*	*	*	*	*

4	16	18	20	22	24	26	28
	*	*	*	*	*	*	*

Stockholms Stadshus

Stockholms Stadshus ritades av arkitekten Ragnar Östberg och byggdes 1911–1923. Det är ett av Sveriges främsta byggnadsverk i nationalromantisk stil. Byggnaden består av ca åtta miljoner tegelstenar. Det 106 meter höga tornet har svenska riksvapnet, Tre Kronor, på toppen.

Bakom de ståtliga fasaderna ryms både kontor, sammanträdeslokaler för politiker och tjänstemän, praktfulla festsalar och unik konst. Inspirerad av italienska renässanspalats lät Ragnar Österberg bygga Stadshuset runt två ”piazzor” – Borgargården och Blå Hallen.

Vår ceremoni hålls i **Blå Hallen**, som ursprungligen var tänkt att putsas blå. Östberg ändrade sig – när han såg det vackra röda munkteglet ville han inte täcka över det med blå puts. Han beslöt att behålla namnet eftersom det fanns med på alla skisser och redan var mycket känt. Blå Hallen är Stadshusets största festsal, där Nobel festen äger rum den 10 december varje år. Här finns en av Skandinavien största orglar med drygt 10 000 pipor och 138 stämmor.

En trappa upp leder två magnifika koppardörrar till **Gyllene Salen**, platsen för vår bankett. Salens väggar är täckta med drygt 18 miljoner mosaikbitar av glas och guld. Mosaiken bildar porträtt av personer och händelser ur den svenska historien i bysantiskt inspirerad stil. Fondväggen domineras av Mälardrottningen, som symboliserar Stockholm, ”hyllad av Österland och Västerland”.

Den stora **Rådssalen** har ett tak som ger en känsla av att befinna sig i en vikingatida ryggåsstuga.

Hedersingången **De Hundrades Valv** leder direkt in till festväningen. På en avsats på väggen ser man delar av klockspelet Örjansleken.

Festväningens förrum, **Ovalen**, har skapats för Tureholmstapeterna, vävda i Frankrike i slutet av 1600-talet.

Prinsens Galleri, med en storslagen utsikt över Riddarfjärden, används för stadens mottagningar. Panoramat återspeglas i Prins Eugens al fresco-svit på galleriets motsatta vägg.

I salen **Tre Kronor** hänger tre förgyllda ljuskronor ned från bjälklaget. Norra och södra väggen täcks av sidenbrokader vävda i Kina.

Stadshuset står på den plats där Eldkvarn en gång låg. Kvarnens grundare var Abraham Niclas Edelcrantz, akademiens förste direktör. Det finns en stentavla till minne av Eldkvarn och Edelcrantz i Stadshusets portvalv.

The Stockholm City Hall

Stockholm City Hall was designed by the architect Ragnar Östberg and was built in 1911–1923. It is one of Sweden's foremost buildings in the National Romantic style. The building consists of about eight million bricks. The tower, 106 metres high, has the national coat of arms, Three Crowns, on top.

Behind the imposing facades are found offices, meeting rooms for politicians and officials, splendid banqueting halls and unique art. Inspired by the palaces of the Renaissance, Ragnar Östberg had the City Hall built around two squares, or "piaz-zas" – the Borgargården and the Blue Hall.

Our ceremony is held in **the Blue Hall**, which was originally meant to be painted blue. Östberg changed his mind – when he saw the beautiful red bricks, he did not want to cover them with plaster. He decided to keep the name Blue Hall, as it was found on all the plans of the building and was already in common use. This is the building's largest hall, where the Nobel Prize Banquet takes place on the 10th of December every year. Here you find one of Scandinavia's largest organs with more than 10,000 pipes and 138 stops.

Upstairs, two magnificent copper doors lead to **Gyllene Salen, The Golden Hall**, the place for our banquet. The hall walls are covered with over 18 million mosaic pieces made of glass and gold. The mosaic forms portraits of people and events from the Swedish history in a Byzantine-inspired style. The back wall is dominated by Mälardrottningen, the "Lake Mälaren Queen", symbolizing Stockholm, "acclaimed by the East and the West".

The large **Council Chamber** has a ceiling that gives the impression of being in a Viking long house.

The entrance of honour, **The Vault of the Hundred**, leads directly to the banquet halls. On the balcony, you can see some of the Saint George clockwork figures.

The anteroom of the banqueting halls, **The Oval**, was created for the Tureholm tapestries, woven in France in the end of the 17th century.

The Gallery of the Prince, with a magnificent view of Riddarfjärden, is used for the city's receptions. The panorama is reflected on the opposite wall in Prince Eugene's painting in fresco.

In the **Three Crowns' Chamber** three golden chandeliers hang from the beamed ceiling. The northern and southern walls are covered with silk brocades woven in China.

The City Hall stands at the place where the mill Eldkvarn once was. The founder of the mill was Abraham Niclas Edelcrantz, the first director of the Academy. There is a stone tablet in memory of Eldkvarn and Edelcrantz in the City Hall's arch vault.



KSLA 2023: 500 ÅR AV LIV

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien har sedan starten arbetat med liv. Växters och djurs liv, och vad vi kan utvinna från växt- och djurriket.

Redan vid akademiens bildande uppfattades jord- och skogsbruk som en annan typ av näring än exempelvis gruvdriften: ”Vi anse Sveriges Jord och Skogar innehålla stora förråd af nyttiga ämnen, hvilka ej, likt de rika metallerna, småningom minskas och på djupet fly för Arbetarens händer, utan årligen återväxa förökade, på de fält han odlat med sin möda.” Lantbruksakademien sysslade med det levande.

Länge innebar samvaron med växter och djur ett relativt begränsat geografiskt område. Självförsörjningen var överblickbar och sammanföll med gårdens brukade ägor. Successivt ökade komplexiteten, genom städernas tillväxt, teknikens och vetenskapens framsteg och marknadernas utbredning. Idag är vår tillvaro global, liksom vårt öde, sammantvinnat genom vår inverkan på klimatet och hur vårt brukande påverkar den biologiska mångfalden. För att återkomma till frågan om liv – och då särskilt mänskligt liv – så karakteriseras det av förmågan att reflektera över vad som är ett gott liv och hur vi uppnår det. I den meningen ligger ödet i våra händer.



KSLA 2023: 500 YEARS OF LIFE

Since its inception, The Royal Swedish Academy of Agriculture and Forestry has worked with life. The life of plants and animals, and what we can extract from the plant and animal kingdom.

Already when the Academy was founded, agriculture and forestry were perceived as a different type of industry than, for example, mining: "We consider Sweden's Land and Forests to contain large stores of useful substances, which, like the rich metals, are not gradually reduced and ultimately escape the hands of the Worker, without annually regrowing multiplied, in the fields he cultivated with his toil." The Academy of Agriculture dealt with the living.

For a long time, coexistence with plants and animals meant a relatively limited geographical area. Self-sufficiency was manageable and coincided with the farm's utilised possessions. Gradually, the complexity increased, through the growth of cities, the progress of technology and science, and the spread of markets. Today, our existence is global, as is our destiny, intertwined through our impact on the climate and how our practices affect biodiversity. To return to the question of life – and especially human life – it is characterized by the ability to reflect on what a good life is and how we achieve it. In that sense, fate is in our hands.

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bordsvisa

Från Sveriges skogar och vackra slätter

Melodi: Värnamovisan (trad.)

Text: Erik Hartman

The musical score is written in treble clef with a key signature of one sharp (F#) and a 3/4 time signature. It consists of three staves of music. The first staff has four measures with chords G, D, and D7. The second staff has four measures with chords G, G7, and C. The third staff has four measures with chords G, D7, and G. The lyrics are written below the notes.

Från Sve - riges sko - gar och vack - ra slät - ter, till den för - näm - ta ut - av ban -
ket ter, Chris - ti - na Møl - ler och han, Carl Jan har ska - pat
mat ut - av ba - ra fan!

Från Sveriges skogar och vackra slätter,
till den förnämsta utav banketter,
Christina Möller och han, Carl Jan
har skapat mat utav bara fan!

I Stockholms stadshus, i Gyll'ne salen,
där får vi höra de bästa talen,
därom är alla överens
såväl en bonde som Excellens.

Och dessa rader, de rimmar illa,
de gränsar nära det imbecilla!
Men strunt i det, Ni på vårt kalas,
För KSLA höj edra glas!



DE KUNGLIGA AKADEMIERNA

The Royal Swedish Academies

Kungl. Akademien för de fria konsterna (1735) *KAFrK*

The Royal Academy of Fine Arts

Kungl. Vetenskapsakademien (1739) *KVA*

The Royal Academy of Sciences

Kungl. Vitterhets Historie och Antikvitets
Akademien (1753) *KVHAA*

The Royal Academy of Wit, History and Antiquities

Kungl. Musikaliska Akademien (1771) *KMA*

The Royal Academy of Music

Kungl. Örlogsmannasällskapet (1771) *KÖMS*

The Royal Society of Naval Sciences

Svenska Akademien (1786)

The Swedish Academy

Kungl. Krigsvetenskapsakademien (1796) *KKrVA*

The Royal Academy of War Sciences

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien (1811) *KSLA*

The Royal Academy of Agriculture and Forestry

Kungl. Ingenjörsvetenskapsakademien (1919) *IIVA*

The Royal Academy of Engineering Sciences

Kungl. Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur
(1932) *KGAA*

The Royal Gustav Adolf Academy of Swedish Folk Culture

Sveriges nya landskapsmåltider – där njutning är i fokus

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Gastronomiska Akademien, Måltidsakademien och Riksorganisationen Folkets Hus och Parker står gemensamt bakom ambitionen att utveckla och profilera svenska landskapsmåltider för att gynna den gastronomiska turismen, stärka den nationella livsmedelsstrategin och bidra till utvecklingen av måltidskulturen.

Projektet är genomfört tillsammans med samtliga län och landshövdingar i vårt land. De måltider som tagits fram är en materialisering av respektive landskaps identitet och profil och kan med fördel användas vid evenemang och representationer där länet, landskapet eller kommunen ska visas upp för besökare, turister och länets egen befolkning.

Kvällens högtidsmåltid är skapad med idé och inspiration från projektet Nya Svenska Landskapsmåltider.

De landskap som fått äran att ge inspiration är Ångermanland med förrätten, Närke med varmrätten och Värmland med desserten.

Kvällens meny

Aperitif

Josefinelust Brut Zero 2019, Kullabergs Vingård, Sverige

Josefinelust Brut Zero från årgång 2019 inleder denna fantastiska kväll. Josefinelust är ett mousserande vin gjort på traditionellt sätt enligt champagnemetoden. Druvorna är främst Solaris, Donauriesling och Sauvignier gris som ger ett komplext vin med attraktiva mogna frukttoner och en frisk syra. Totalt ingår trettio olika druvsorter. Producent är Kullabergs Vingård vid foten av Kullaberg i nordvästra Skåne. Anläggningen tillhör de största och främsta i Sverige omgivet av 14 hektar vingårdar och med ett nyinvigt vineri på tvåusen kvadratmeter. I vineriet kan man producera hundratusen liter vin av alla typer med hjälp av den senaste tekniken. Namnet Josefinelust kommer från en plats med en ravin, grottor och en strålande utsikt över Skälderviken vid Kullabergs branta norra kust. Namnet har kunglig glans genom att platsen är döpt efter Oscar I:s drottning Josefina. Hon blev betagen av den dramatiska naturen vid ett besök i augusti 1865.

alt. Beskows Symfoni Grace Rosé, Sverige

Den alkohol fria drycken är den mousserande Beskows Symfoni Grace Rosé från Beskows Drycker i Båstad. Grundaren Fredrik Beskow är specialist på att skapa hybrid-drycker mellan must och cider. Hans första framgång var Vy – en äppeldryck skapad av specialcider, kallpressad rabarber och humle. Beskows Symfoni är en blandning av must och cider gjord på äpplen (Pirouette, S:t Olof, Ingrid Marie och Paradisapel) från Bjärehalvön samt småländska tranbär, havtorn och kallpressad rabarber. Detta skapar en elegant smak med bra syra och fruktig sötma med inslag av äpple, rabarber, havtorn med toner av blodgrapefrukt.

Förrätt

Till förrätt serveras rökt sik från Ångermanland. Sik är en sötvattensfisk som trivs i rena, kalla och syrerika vatten. Den omges av en rad spännande tillbehör. Där finns citronpärlor gjorda av sjögräs – pärlor med en flytande kärna av citronsaft. De används främst som dekoration på maträtter och bakverk men fungerar även som smakhöjare.

Forellrom är rom från olika svenska laxfiskar. Forell är inte något namn på någon fiskart utan ett samlingsbegrepp. Rommen tvättas, avvattnas och saltas lätt.

Dessutom serveras bakad gul lök från Öland och bakad gulbeta från Gotland med en yuzumajonnäs. Yuzu är en citrusfrukt av östasiatiskt ursprung som särskilt passar till fisk. Smaken är aromatisk och aningen bitter. Dillolja och friterat rispapper med torkad dill från familjen Kårfors på Ekerö. Rätten binds ihop och får så sitt estetiska konstnärliga uttryck.

Till rätten serveras Mjälloms tunnbröd och fåroströra med omhändertagna kantareller och riven Västerbottensost.

Pegasus stål 2019, Flyinge Vingård, Sverige

Flyinge Vingård ligger alldeles nära den stora Flyinge Kungsgård nordöst om Lund. Detta lilla samhälle är Sveriges hästcentrum med anor sedan medeltiden. I framtiden kommer det även att bli känt som vincentrum – om ägaren till Flyinge Vingård, Magnus Oskarsson, får bestämma. På vingården produceras bland annat det vita vinet Pegasus (där originalvinet har en frustande häst på etiketten) men också orange vin och alltmer bubbel från tiotusen stockar av druvan Solaris. Pegasus stål 2019 på Solaris är jäst och har mognat på ståltank för att bibehålla så mycket som möjligt av den fräscha frukten. Vinet har en hög syra parat med fina doftaromer och en frisk smak med inslag av äpplen, krusbär, melon, citrus och kryddörter.

alt. Hantverkscider Aroma, Pomologik, Sverige

Pomologik, med den passionerade grundaren Johan Sjöstedt, har skapat sig ett stort namn i Sverige tack vare sina uttrycksfulla och kompromisslösa ciderdrycker. Från anläggningen utanför Strängnäs kommer drycker gjorda på ekologiska råvaror från de bästa äppelgårdarna i bland annat Skåne. Cidern görs på naturlig jäst utan tillsatser med lagring på ekfat eller ståltank före buteljering. Deras Hantverkscider produceras av äppelsorterna Aroma, Santana, Discovery och Bedan med viss mousse, bibehållen aromatisk fräschör, mjuk sötma och mogna lagringstoner.

Varmrätt

Ytterfilé av svensk hägnad kronhjort från Närke och Uppland är varmrätten. Hjorten har ett fint, smakrikt, mört och magert kött. Rätten kompletteras med Stadshusets egengjorda korv, som bland annat innehåller långbakad, rimmad hjortbog, tärnad hjortytterfilé och fläskkarré, späck samt grillad svamp, timjan och gräslök.



Till detta serveras kalvbacon med purjolök och gräslök, liksom gulbeta från Gotland fylld med timjanmajonnäs och syrad rödlök. Dessutom orange, gul och vit morot från Gotland, som framhäver köttets lilla söta smak.

Sist, men inte minst, serveras mandelpotatispuré toppad med brännvinsostflarn och portvinssky.

Pinot Noir 2020, Barrique, Arilds vingård, Sverige

Ingen i vin-Sverige kan storleksmässigt mäta sig med Arilds Vingård på Kullahalvön i nordvästra Skåne. Här växer druvstockarna på över trettio hektar vilket gör att de kan producera mer vin än någon annan i Sverige idag. De omsätter också mångdubbelt mer tack vara sin utökade verksamhet med stor vingårdsrestaurang, hotell, event och glamping på sommaren. De gör flera typer av kvalitetsvin, både vitt torrt och bubblande på olika ambitionsnivåer. Arilds Vingård är en av få i Sverige som med framgång även gör rödvin på Pinot noir – en druva som förvisso trivs i svalare klimat men anses vara svårödlad. Lyckas man, som med deras Pinot Noir 2020, är belöningen stor. Vinet bjuder på rika pinottoner av skogsbär, kaffe, körsbär och viss ekig örtighet efter tolv månader på nya franska fat.

alt. Rålund, kallpressad 100% blåbär, Idunn Wine, Sverige

Rålund alkoholfria kallpressade blåbärsdryck är ett strålande exempel på hur Norrlands bärrikedomar kan förvandlas till eleganta smakrika drycker med omistlig karaktär av ursprunget. Här har inget tillsatts – blåbären kallpressas endast, pastöriseras försiktigt för att sedan tappas på flaska. Producenten heter New Nordic Beverage (tidigare Idunn Wine) i lilla byn Norsjö väster om Skellefteå. Råvarorna kommer både från Norr- och Västerbotten. Producenten gör även fruktvin på lingon liksom en aperitifdryck av hallon och blåbär.

Dessert

Stjärnkonditorn Frida Bäcke har ett brinnande intresse för smak och form och har komponerat kvällens dessert. Skrädmjöl från Stöpafors Kvarn i Värmland är basen i deserten. Skrädmjöl har en stark tradition i den värmländska kulturen. Av det rostade havremjölet bakas mazariner och mördegsringar med brynt smör.

På desserttallrikarna finns även granskottskola, vaniljcrème smaksatt med apelsin, apelsingelé, maräng, en hjortronkompott och en fjällkoyoghurtparfait från Puttersjaus gård, Gotland. De gräsätande fjällkorna är kända för mjölk med hög fett- och proteinhalt.

Apelsin och hjortron ger en underbar smakkombination som inte är så vanlig men som Frida Bäcke med sin smaksäkerhet trollat fram. Värmlands landskapsmåltids dessert har varit en viktig förebild.

Lotima Noble 2021, Lottenlund Estate, Sverige

Lottenlund Estate är en stilig egendom bland vita staket för hästhagar mellan Allerum och Helsingborg, inte långt från Sofiero Slott. Totalt har de elva hektar vingård fördelat på sju hektar kring anläggningen i Allerum och fyra hektar på en sydsluttning på Bjärehalvön. Här växer bland annat Solaris, Donauriesling, Sauvignier gris och Cabernet cortis. Det nybyggda vineriet ligger i Allerum omgivet av äppelträd och honungsbins som ger både must och honung. De producerar även vermouth och destillat. Lotima Noble 2021, på två tredjedelar Solaris och resten Muscaris, har en mjuk fruktig sötma med attraktiva aromer från Muscarisdruvan och en markerad syra. I karaktären finns både toner av äpplen, päron, honung och citrusmarmelad.

alt. Tosterup Verjus, Tosterups Gärd, Sverige

Tosterup Verjus Alkoholfri är en för Sverige unik dryck. Den görs på äppelmust från en stor äppelgård mellan Ystad och Tomelilla. Totalt finns närmare 50 000 äppelträd av sorter som Ingrid Marie, Saga, Santana, Frida och Elise. I Frankrike är Verjus namnet på must som görs på knappt mogna druvor. På Tosterup är processen densamma fast med äpplen. Här finns allt du önskar av söta äppliga smaker och dofter med härlig syra och visst brett i avslutningen.

Till kaffet eller teet

Klassiska schackrutor är tvåfärgade, spröda mördegskakor med vanilj och kakao.

Sweden's new landscape dishes – where enjoyment is the focus

The Royal Swedish Academy of Agriculture and Forestry, The Swedish Academy of Gastronomy, The Academy of Culinary Arts and Meal Sciences, and Riksorganisationen Folkets Hus och Parker (approx. The National Association of Community Houses and Gardens) stand jointly behind the ambition to develop and profile Swedish landscape dishes to enhance gastronomic tourism, strengthen the national foods strategy and contribute to the development of gastronomic culture.

The project is being carried out together with all counties and county governors in Sweden. The dishes we have selected feature respective county identities and profiles and are ideal to use for promoting at events and official portrayals where counties, landscapes and local councils are presented to visitors, tourists and local populations.

The evening banquet has been created with ideas and inspiration from the New Swedish Landscape Dishes project.

Landscape selected for the honour of providing these inspirational dishes are Ångermanland (first course), Närke (main course) and Värmland (dessert).

This evening's menu

Aperitif

Josefinelust Brut Zero 2019, Kullabergs Vingård, Sweden

Josefinelust Brut Zero 2019 has been chosen to accompany this wonderful evening. Josefinelust is a sparkling wine made using traditional champagne methods. The grapes used are foremost Solaris, Donau riesling and Couvignier gris, providing a complex wine with attractive and mature fruit tones and fresh acidity, employing a total of thirty different types of grape. The producer is Kullaberg's Vineyard lying at the foot of Kullaberg hill in north-west Skåne. This is one of the largest and most famous facilities in Sweden, surrounded by 14 hectares of vineyards with a newly opened winery of two thousand square metres. The winery is capable of producing one hundred thousand litres of wine of all types using the latest modern techniques. The name "Josefinelust" is taken from a place of beauty featuring a ravine, caves and breathtaking views out over Skålderviken bay on the high cliffs of Kullaberg's north coast. Its name has been given royal splendour owing to the site being named after Oscar I's Queen Josefina, who was enamored by the dramatic scenery during a visit in August 1865.

or Beskows Symfoni Grace Rosé, Sweden

The non-alcoholic sparkling wine, Beskows Symfoni Grace Rosé, is from Beskows Drycker, Båstad. Founder Fredrik Beskow specialises in creating hybrid drinks using must and cider. His first success was Vy – an apple drink created with special cider, cold-pressed rhubarb and hops. Beskows Symfoni is a blend of must and cider made

with apples (Pirouette, St Olof, Ingrid Marie and Paradisapel) from the Bjäre peninsula, Småland cranberries, buckthorn and cold-pressed rhubarb. This creates an elegant taste with excellent acidity and fruity sweetness, elements of apple, rhubarb, buckthorn and tones of blood grapefruit.

First course

For a starter of smoked whitefish from Ångermanland is served. Whitefish is a freshwater fish found in clean, cold and oxygen rich water. The fish is surrounded by a number of exciting trimmings. There are lemon pearls made from seaweed – pearls with a liquid core of lemon juice. These are used mainly as decorations on dishes and pastries, but also function as flavour enhancers.

“Forell roe” is roe from various Swedish kinds of trout and salmon. Forell is not the name of any fish species but a collective term. The roe is washed, dried and lightly salted.

In addition, baked onion from Öland and baked yellow beet from Gotland with a yuzu majonnaise. Yuzu is a citrus fruit of East Asian origin and especially suitable with fish. The taste is aromatic and slightly bitter. Dill oil and deep-fried rice paper with dried dill from the Kårfors family in Ekerö. The dish is bound together and thus forms an esthetic and artistic expression.

The dish is accompanied by crisp-bread from Mjällom with mixed sheep's cheese, dried and pickled cantarells and Västerbotten cheese.

Pegasus stål 2019, Flyinge Vingård, Sweden

Flyinge Vineyard is very close to the large Flyinge Royal Estate northeast of Lund. This small community is Sweden's horse center dating back to the Middle Ages. In the near future this location will become known as a wine making centre – if the owner of Flyinge Vineyard Magnus Oskarsson has it his way. At his vineyard he produces the wine Pegasus (the original wine label pictures a snorting horse) and also orange wine plus an increasing amount of bubbling wine from tens of thousands of vines of the Solaris grape. Pegasus Steel Solaris 2019 is fermented and matured in steel tanks in order to retain as much of the fresh fruit as possible. The wine has a high acid content paired with fine aroma and a fresh taste with elements of apple, gooseberry, melon, citrus and spices.

or Hantverkscider Aroma, Pomologik, Sweden

Pomologik, and its passionate founder Johan Sjöstedt, have made a big name for themselves in Sweden thanks to their expressive and uncompromising cider drinks. The facility just outside Strängnäs produces drinks using ecological raw products from the best apple orchards including those in Skåne. The cider is made using natural yeast without additives and is stored in oak casks or steel tanks prior to bottling. Their handmade cider is produced from Aroma, Santana, Discovery and Bedan apples providing a measured amount of mousse, retained aromatic freshness, soft sweetness and ripe aging tones.



Main course

Fillet of Swedish fenced red deer from Närke and Uppland provides the main course. The deer provides a fine, tasty, tender and lean meat. The dish is supplemented by the City Hall's home made sausages, among other things containing slow-baked lightly salted shoulder of deer, diced sirloin with loin of pork, lard, grilled mushrooms, thyme and chives.

This dish is served with veal bacon, leek and chives, yellow beetroot from Gotland filled with thyme mayonnaise and pickled red onion, along with orange, yellow and white carrots from Gotland emphasizing the slightly sweet taste of the meat.

Last but not least almond potato puree is served topped with brandy cheese flakes and port wine sauce.

Pinot Noir 2020, Barrique, Arilds vingård, Sweden

No one in Swedish wine business can, in terms of size, measure up to Arild's Vineyard on the Kulla peninsula in north-west Skåne. The grapevines here are grown over thirty hectares of land which makes it possible for them to produce more wine than any other vineyard in Sweden today. Arild's vineyard turnover amounts to still more, owing to their extended operations that include a vineyard restaurant, hotel, events and glamping ("glamorous camping") during the summer months. Arild's work with several kinds of quality wines, both dry white and bubbly wine of various ambition levels. Arild's Vineyard is one of the few in Sweden who successfully produce red wines from Pinot noir – a grape that for certain thrives in cooler climates but is thought to be difficult to cultivate. However, when successful, as with their Pinot Noir 2020, rewards are considerable. The wine provides rich pinot tones of forest berries, coffee, cherries and a certain oak aroma after twelve months in new French barrels.

or Rålund, kallpressad 100% blåbär, Idunn Wine, Sweden

Rålund's alcohol-free cold-pressed blueberry drinks are a masterful example of how the rich Norrland berries can be transformed into elegant, flavourful drinks presenting the inalienable character of their origins. Nothing has been added here – the blueberries are only cold-pressed, carefully pasteurized and then bottled. The producer's title is New Nordic Beverage (formerly Idunn Wine) and hails from the small village of Norsjö west of Skellefteå. Raw materials come from both North- and Västerbotten. The producer also makes fruit wine from lingonberries and aperitif drinks from raspberries and blueberries.

Dessert

Star confectioner Frida Bäcke harbours an intense love of taste and form and has composed the evening's dessert. Stone-ground whole grain oatmeal flour from Stöpafor's Kvarn in Värmland provides the basis for the dessert. This kind of flour has a strong tradition in the culture of Värmland. The roasted oatmeal flour is used to bake mazarines and shortcrust pastry rings with browned butter.

The dessert plates display spruce shoot fudge, vanilla crème with orange flavour, orange jelly, meringue, a cloudberry compote and a fjällko (mountain cattle) yoghurt parfait from Puttersjau's farm, Gotland. The grazing mountain cattle are known for their milk's high content of fat and protein.

Orange and cloudberry provide a wonderful and uncommon flavor combination, which Frida Bäcke has conjured up with her impeccable taste. Värmland's dessert has provided an important role model.

Lotima Noble 2021, Lottenlund Estate, Sweden

Lottenlund Estate is a handsome property with its white fenced horse paddocks, situated between Allerum and Helsingborg, not far from Sofiero Castle. In total eleven hectares of vineyard are spread over seven hectares around the Allerum facility with four more hectares on a southern slope on the Bjäre peninsula. Solaris, Donau riesling, Sauvignon gris and Cabernet Cortis grow here. The newly built winery in Allerum is surrounded by apple trees and honey bees providing both must and honey. Vermouth and distillates are also produced here. The Lotima Noble 2021, comprising two thirds Solaris and one third Muscaris, harbours a soft fruity sweetness with attractive aromas from the muscaris grape and a defined acidity. In its character tones of apples, pears, honey and citrus marmalade are notable.

or Tosterup Verjus, Tosterups Gärd, Sweden

The Tosterup Verjus alcohol free drink is unique to Sweden. It is made on apple must from a large apple farm between Ystad and Tomelilla. Almost 50,000 apple trees of such varieties as Ingrid Marie, Saga, Santana, Frida and Elise are commonly found here. In France, Verjus is the name for a must made from barely ripe grapes. At Tosterup, the process is the same although with apples. Here you can find everything you need in terms of sweet apple flavors and aromas with lovely acidity offering a nice bite for the finish.

Coffee or tea

with classic two-tone shortbread cookies of vanilla and cocoa – classic "chess squares".

Presenters: Christina Möller & Carl Jan Granqvist. Head chef: Gunnar Eriksson. Beverage text: Mikael Mölstad.

Meny/Menu

*Sveriges nya landskapsmåltider – där njutning är i fokus.
Sweden's new landscape dishes – where enjoyment is the focus.*

Apéritif/Aperitif

*Josefinelust Brut Zero 2019, Kullabergs Vingård, Sweden
alt. Beskow's Symfoni Grace Rosé, Sweden*

Förrätt – First course

Rökt sik från Ångermanland serverad med citronpärlor, forellrom, bakad gul lök från Öland, bakad gulbeta från Gotland och med en yuzumajonnäs. Dilloolja och friterat rispapper från familjen Kårfors på Ekerö. Mjälloms tunnbröd serveras med fåroströra blandad med kantareller och riven Västerbottensost.

Smoked whitefish from Ångermanland served with lemon pearls, trout roe, baked yellow onion from Öland, baked yellow beetroot from Gotland and with a yuzu mayonnaise. Dill oil and fried rice paper from the Kårfors family in Ekerö. Mjällom flatbread is served with sheep cheese mixture mixed with chanterelles and grated Västerbotten cheese.

*Pegasus stål 2019, Flyinge Vingård, Sweden
alt. Hantverkscider Aroma, Pomologik, Sweden*

Varmrätt – Main course

Svensk kronhjortsytterfilé från Närke och Uppland. Stadshusets egentillverkade korv gjord på rimmad hjortbog, späck, tärnad hjortytterfilé, grillad svamp, timjan och gräslök. Kalv-bacon med purjolök och gräslök. Gulbeta från Gotland fylld med timjanmajonnäs. Orange, gul och vit morot samt syrad rödlök. Mandelpotatispuré toppad med brännvinsostflarn och portvinsisky.

Swedish red deer fillet from Närke and Uppland. The City Hall's own sausage made from rimmed deer bow, lard, diced venison fillet, grilled mushrooms, thyme and chives. Veal bacon with leeks and chives. Beetroot from Gotland filled with thyme mayonnaise. Orange, yellow and white carrot and pickled red onion. Almond potato puree topped with brandy cheese flakes and port wine juice.

*Pinot Noir 2020, Barrique, Arilds Vingård, Sweden
alt. Rålund Kallpressad 100% Blåbär, Idunn Wine, Sweden*

Dessert

Mazarin och en mördegsring bakade på skrädmjöl från Stöpafor's Kvarn med brynt smör. Granskottskola, vaniljcrème smaksatt med apelsin, apelsingelé, hjortronkompott, maräng. Fjällkoyoghurtparfait från Puttersjau's gård, Gotland.

Mazarin and a shortcrust pastry ring baked on whole grain oatmeal flour from Stöpafor's Kvarn with browned butter. Spruce shoot fudge, vanilla cream flavored with orange, orange jelly, redcurrant compote, meringue. Mountain cattle yogurt parfait from Puttersjau's farm, Gotland.

*Lotima Noble 2021, Lottenlund Estate, Sweden
alt. Tosterup Verjus, Tosterups Gård, Sweden*

Kaffe eller te, klassiska schackrutor, tvåfärgade spröda mördegskakor med vanilj och kakao.
Coffee or tea, classic "chess squares", two-tone shortcrust pastry with vanilla and cocoa.

Stockholm den 28 januari 2023