



Foto: Jennie Einarsson

Pappersbruket blir maträtt - orkestrerat av stjärnkocken Paul Svensson

Publicerad: 14 oktober 2025

Författare: Jennie Einarsson

Frövifors får en ny smakprofil när studenter vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan - under ledning av stjärnkocken Paul Svensson - skapar en måltidsupplevelse som speglar platsens själ och historia. - Du kan servera en mycket mer engagerande och spännande historia på tallriken om maten har förankring i den plats du verkar på, säger Annika Göran Rodell, lärare vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan.

De så kallade "kulturella kraftfälten" är platser i Örebro län där kulturliv och lokalt engagemang lockar besökare. Genom ett unikt samarbete mellan Region Örebro län, Paul Svensson och studenter vid Restaurang- och hotellhögskolan ska sju av dessa kraftfält nu inspirera till nya måltidsupplevelser – ett av dem är Frövifors.

Studenterna kommer att använda sig av verktyget HEPEC för att undersöka platsens historia, ekosystem, primärproduktion, lokala entreprenörer och cirkulära system. Utifrån detta skapar de en skraddarsydd maträtt. Fokus ligger på Frövifors pappersbruksmuseum och dess omgivning.



Paul Svensson. Foto: Julia Rosén

– Kocken Paul Svensson och jag har arbetat med den här kursen i sju år, där vi tillsammans har utvecklat det här verktyget. Om någon som arbetar med restaurang och måltidsupplevelser tittar på en plats utifrån dessa perspektiv, kan man skapa en mycket mer lokal, hållbar och innovativ upplevelse, säger Annika Göran Rodell.



- Det handlar om att som lokal entreprenör säkerställa tillgång till närproducerade råvaror, i stället för att vara beroende av produkter som fraktas hit från hela världen. Det finns också ett beredskapsperspektiv i detta - men det handlar även om berättelsen. Du kan servera en mycket mer engagerande och spännande historia på tallriken om maten har förankring i den plats du verkar på, förklarar Annika.

Ett tidigare exempel på en signaturrätt är "Toast Hällefors", framtagen under ett samarbete med Hällefors kommun, där en av huvudingredienserna var odlade snäckor.

- Studenterna har även skapat innovativa rätter som ekollonbiff, getkorv, bidrönarkrustad och lindfröglass. Vi får se vad de kulturella kraftfälten inspirerar till den här gången, säger Annika.

I november kommer studenterna att presentera den signaturrätt de tagit fram för intressenter i Frövifors - som då också får möjlighet att uppleva den.

- Efterfrågan på det autentiska ökar. Vi söker genuina och unika upplevelser på en plats. Därför är det värdefullt att lokala aktörer kan fortsätta tillaga sina signaturrätter även när studenterna gått vidare i arbetslivet. Det är viktigt både för vår motståndskraft och för en hållbar platsutveckling i länet, avslutar Linda Gustafsson, utvecklingsledare inom turism vid Region Örebro län.

Här är de sju kulturella kraftfälten som får signaturrätter:

Frövifors i Lindesbergs kommun

Folketshus i Kopparberg i Ljusnarsbergs kommun

Tived i Laxå kommun

Lerbäck i Askersunds kommun

Hällabrottet/Kvarntorp i Kumla kommun

Stadra i Nora kommun

Hjulsjöbygden i Hällefors kommun

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/pappersbruket-blir-matratt-orkestrerat-av-stjarnkocken-paul-svensson/>