

Göteborgsmåltiden

Hållbar gastronomi från hav och jord



Göteborg Royale

Den vinnande rätten och nya Göteborgsmåltiden speglar samspelet mellan hav och jord längs västkusten. Blå-musslor och krabba från Bohuslän lyfter fram potentialen i hållbart fiske och lokala marina resurser, medan Wrångebäckskosten från Almnäs Bruk förankrar matkultur i svenskt hantverksmejeri med ekologisk produktion och starka kretsloppsprinciper. Tång och majrova visar hur svenska grönsaker och marina växter kan samverka i en framtida, klimatsmart gastronomi. Helheten är ett exempel på hur lokala råvaror kan förädlas till en rätt som förenar tradition och innovation.



Foto: Klara Hammerth/Göteborg & Co

Hållbar mat i fokus inom Göteborgsmåltiden

Göteborgsmåltiden föddes ur idén att spegla stadens kulinariska själ och framtidsvision. En vision där hav, jord och hantverk möts i en gemensam strävan mot hållbar gastronomi.

Göteborgsmåltiden visar att hållbarhet inte är en kompromiss, utan en förutsättning för en levande matkultur. Genom att förena lokala resurser, gastronomisk kvalitet och omtanke om både klimat och människor, tar dessa rätter ett steg mot ett mer hållbart, hälsosamt och smakrikt Göteborg.

Projektet har genomförts i samarbete mellan Göteborg & Co, RISE, Switch Food Hub, Turistrådet Västsverige och Göteborgs Stad.

Visionen bakom Göteborgsmåltiden är att tänka nytt och låta framtidens hållbara råvaror ta plats. Här möts hav och land, tradition och innovation, salta vindar och urbana smaker. Måltiden speglar Göteborgs historia, samtid och framtid, och bygger på stadens starka matidentitet: lokala råvaror, nyfikenhet och hållbar utveckling.

En viktig grundtanke har varit Göteborgarens medverkan. För att hitta en ny signaturrätt för staden bjöds det in till en öppen tävling. Alla som ville fick skicka in sitt förslag på recept – både lokalbor och besökare. En kunnig expertjury fick sedan utvärdera förslagen och korade tillsammans det bästa receptet på Göteborgs Kulturkalas 2025.

Tävlingsbidragen behövde innehålla minst ett av följande:



Mer växtbaserat: fokus på användning av lokala råvaror från växtri-
ket.

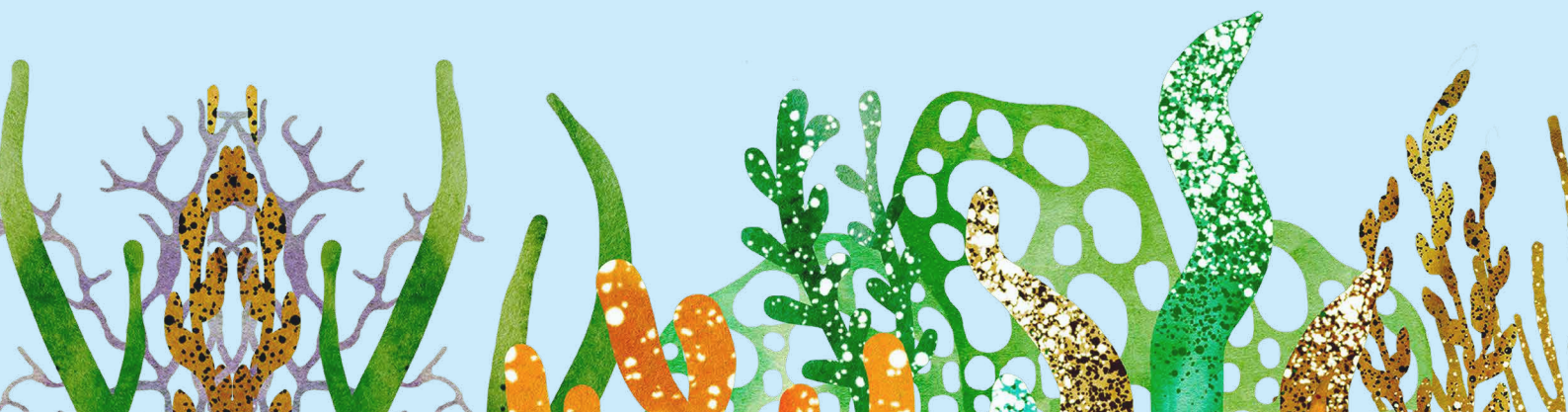


Fullkorn i fokus: inkludera fullkorns-
produkter, gärna lokala.



Hållbar sjömat: hållbart producerad
fisk, skaldjur eller andra marina
råvaror som alger och sjögräs.

Göteborg är en stad där många världar möts. I denna region bor över en miljon människor. Här finns skärgård, vilda skogar, jordbruk, fiskelägen, hamnar och en internationell storstad. Allt detta rymmer i Göteborgsmåltiden – en måltid som hyllar möten, kontraster och möjligheterna i vår del av världen.



Vägledning inför servering av Gothenburg Royale

Vill du servera Göteborgsmåltiden?

Fantastiskt! Här får du en enkel vägledning för hur du kan arbeta med Gothenburg Royale och skapa en måltid som bär Göteborgs smak, identitet och stolthet.

Genom att servera Göteborgsmåltiden är du med och utvecklar Göteborgs gastro-nomiska identitet. Måltiden berättar om stadens historia, samtid och framtid genom råvaror och producenter från västkusten och det maritima landskapet som omger oss.

Du väljer själv hur du tolkar och anpassar måltiden. Kanske vill du servera den i din restaurang, på en festival eller i skolans matsal? Råvarorna kan till viss del bytas ut efter säsong, tillgång och budget. Receptet vi presenterar här klarar klimatbudgeten i One

Planet Plate från WWF och är därmed väldigt nyttig både för vår kropp och vår planet. Vill du göra en lite extra festlig variant kanske du vill öka upp mängden ost och smör i receptet. Det viktiga är att de skaldjur som används har grönt ljus i WWF:s fiskguide eller är miljö-certifierad (MSC, ASC och KRAV). Detta betyder att i nuläget får inga räkor användas i denna rätt då de är rödlistade.*

När du serverar måltiden, visa gärna upp vad den står för. Kanske kan du använda loggan på menyn? Berätta kort om idén bakom Göteborgsmåltiden och lyft fram de lokala producenter vars råvaror ni använder. Det skapar intresse hos gästerna och gör att fler får upp ögonen för den unika matkulturen från Göteborg.

Ingrediens/aspekt	Originalrecept	Gör det själv
Bröd/Hönökaka	Baka själv eller Åkes hönökaka med fullkorn	Baka själv eller köp i butik
Skaldjursröra	Musslor och krabba från Bohuslän (obs ej räkor)	Köp en röra utan räkor
Ost	Wrångebäcksost	Liknande svensk ost
Tång	Torkad rörhinna eller sockertång	Torkad rörhinna eller sockertång

Dryckesförslag: Rekommendera helst en lokal dryck från Göteborg eller Västra Götalandsregionen som lokalproducerad öl eller alkoholfritt alternativ som tångdryck eller äpplemust/cider. Wine Mechancis har flera vita viner i sitt sortiment som är producerade i Gamlestan.

Storlek: Kan serveras som canape, förätt eller huvudrätt.

*Gäller för 2025. WWF:s fiskguide uppdateras årligen.



Unika ingredienser från Västsverige

Gothenburg Royale består av flera unika råvaror och produkter som bara går att hitta i vår region vilket gör den helt unik. Den bär på en stark berättelse som tilltalar både internationella besökare med intresse för svensk matkultur och lokalbor som vill upptäcka den lokala maten på nytt. Att den dessutom är god, nyttig och hållbar gör upplevelsen ännu bättre.

Blåmusslor från Bohuslän

Blåmusslorna från Bohuslän räknas som några av de finaste i världen. Det salta, rena och näringsrika vattnet längs kustbandet ger musslor med tät konsistens, djup umami och en klar, frisk smak av hav. De odlas hållbart genom den så kallade långlinemetoden vilket gör dem till en av regionens mest resurs-smarta råvaror. Mussellarver som lever fritt i havet fäster sig på långa odlingsband.

Ingen näring behöver tillsättas, musslorna lever helt av plankton i havet. En enda mussla kan filtrera upp till fem liter vatten per timme, vilket bidrar till att minska övergödningen. Blåmusslan har också en skyddad ursprungs-beteckning via EU, SUB.

Krabba från Bohuslän

Krabban från Bohuslän är känd för sitt fasta, saftiga kött och sin rena havssmak. Det kalla, strömrika vattnet längs västkusten ger krabbor som växer långsamt och utvecklar ett tydligt smakdjup och fin mineralitet.

Trots sin höga kvalitet är krabban fortfarande en delvis outnyttjad resurs, särskilt i det svenska vardagsköket – vilket gör den extra intressant för hållbar gastronomi.

Wrångebäckssost

Wrångebäck är en prisbelönt, hård, opastöriserad gårdsost med djup umamismak, tydlig sälta och en nötigt komplex karaktär. Det är Sveriges äldsta registrerade varumärke för ost (sedan 1889) och den räknas som en av landets mest unika hantverks-ostar. Den görs på mjölk från gårdens egna kor och lagras länge för att utveckla sin smak. Wrångebäckssost tillverkas av Almnäs Bruk och har en skyddad ursprungs-beteckning via EU, SUB.

Visste du att...?

Livsmedel som har ett tydligt geografiskt ursprung kan få produkt-namnet skyddat av EU, antingen med en skyddad ursprungs-beteckning, SUB, eller med en skyddad geografisk beteckning, SGB. Idag har mer än 3 500 produktnamn skyddats inom EU med hjälp av lagstiftningen. Bland dessa finns välkända produkter såsom parmaskinka (Prosciutto di Parma), parmesanost (Parmigiano Reggiano) och Roquefortost.

Både blåmusslorna och Wrångebäckssosten är SUB vilket är något vi kan vara väldigt stolta över.



Tång som superfood

Tång lyfts allt oftare som en riktig superfood – full av mineraler, vitaminer, naturlig umami och med ett klimatavtryck som är bland det lägsta i hela livsmedelssystemet. Den kräver varken odlingsmark, konstbevattning eller gödsel och binder dessutom koldioxid medan den växer. För kockar innebär den nya svenska råvaror med tydlig havskaraktär; för forskare och producenter är den en nyckel till ett mer resilient matsystem.

Västsverige räknas idag som Sveriges starkaste område för tång och marina råvaror av flera skäl:

Unik marin miljö: Salthalten, strömmarna och kusttopografin i Bohuslän skapar perfekta förhållanden för arter som sockertång, rörhinna och havssallat.

Pionjärer inom odling: Här finns flera av landets första kommersiella tångodlingar och testbäddar, där forskning och produktion möts.

Närhet till forskningen: Göteborgs universitet, RISE med flera driver idag några av de mest avancerade svenska projekten kring marin biomassa, hållbar odling och nya livsmedel.

Gastronomisk kraft: Västsveriges kockar har snabbt tagit tång in i finmaten – från buljonger och pulver till chips och topping – vilket driver både efterfrågan och innovation.



Hönökaka

Hönökakan är ett klassiskt skärgårdsbröd med rötterna på Hönö, där fiskarfamiljer bakade det för att få ett mjukt bröd som höll sig färskt under långa turer till havs. Den milda sötman, den tunna gräddningen och den karakteristiska luften i degen ger ett bröd som är både enkelt och oväntat raffinerat.

Idag ses Hönökakan som ett av västkustens mest särpräglade bidrag till svensk brödkultur. Den bär både smak och historia från öarna, en gastronomisk identitet formad av havet, hantverket och vardagen i skärgården. Hönökaka bakas bland annat av Åkes äkta Hönökakor som är ett fjärde generations familjeföretag etablerad på Hönö 1934.

Rörhinna

Rörhinna är en tunn, mild och aromatisk brunalg som växer längs västkustens klippiga

stränder. Den har en elegant havssälta och en lätt nöthet som gör den perfekt som torkad krydda, chips eller crunchy topping. Som en av de mest lättillgängliga svenska tångsorterna har rörhinna blivit en favorit i modern västkustgastronomi.

Sockertång

Sockertång är en gyllenbrun, smakrik och näringsrik kelp som trivs i det kalla, klara vattnet längs västkusten. Den får sin namn från den naturliga sötma och djupa umami som utvecklas när den torkas. Resultatet är en mild men komplex havston med drag av karamell, nöthet och mineraler. Sockertång har blivit ett signum för det nya nordiska kustköket och visar tydligt hur svenska marina råvaror kan förädlas till hög gastronomisk nivå.

