

”Södermalms Hembrännare” är vinnare av Mack-SM 2020

Södermalms Hembrännare är namnet på Sveriges bästa macka 2020. Efter en intensiv final av Mack-SM stod det klart att Gabriel Olsson från Stockholm kammade hem vinsten. Genom att bland annat använda överblivna råvaror från fyllningen på mackan till att smaksätta brödet lyckades vinnaren få juryn på fall genom att skapa en macka med imponerande balans. Mack-SM brukar gå av stapeln på Sthlm Food & Wine på Stockholmsmässan, men sändes under torsdagen digitalt.



Gabriel Olsson vann Mack-SM 2020. Fotograf: Sara Trus

Linsfalafel på Gotlandslinser, hummus gjord på rostad sparris och lök, mjölksyrad romanesco, honungsbakade morötter och konfiterad lök - allt ovanpå ett stenugnsbakat korn- och svedjerågsbröd. Det är komponenterna som utgör Sveriges bästa macka 2020. Det stod klart när mackan Södermalms Hembrännare, skapad av Gabriel Olsson, vann finalen i Mack-SM 2020 som under torsdagen för första gången i tävlingens historia arrangerades utan publik och sändes digitalt. Gabriel kommer från Kristianstad men bor idag i Stockholm där han jobbar som frilansande bagare och konditor. Gabriel tävlade även i Mack-SM i fjol och kom då på en tredjeplats. Tidigare har Gabriel tagit hem en andraplacering i SM Unga Bagare och även varit en del av Svenska Juniorbagarlandslaget.



Foto: Sara Trus

Juryns motivering:

”Årets vinnare har skapat en macka med en imponerande balans som innehåller allt från syra till mustighet. Juryn imponeras extra av vinnarens tanke på hållbarhet när överblivna råvaror från fyllningen använts till att sätta smak på degen till brödet.”

- Jag är jätteglad, det här känns verkligen som en revansch från förra året och ett kvitto på att jag utvecklats! Jag tog till mig från juryns feedback förra året och vågade utveckla mina smaker ännu mer. Det här är en macka jag skapade i pandemitider, jag öppnade skafferiet och utgick från vad jag redan hade hemma, så det är en riktig hembrännare. Nu ska jag fortsätta smälta vinsten, sedan blir det full fart framåt att fortsätta utvecklas som bagare och mackskapare, säger **Gabriel Olsson**, vinnare av Mack-SM 2020.

Mack-SM arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och är en hyllning just till mackan. I årets mästerskap höll sig trenden kring hållbarhet och klimat stark och tog ytterligare kliv framåt, där vi fick se alltifrån ”ogräspesto” gjord på bland annat kirskaål, harsyra och maskrosblad till att finalisterna arbetade metodiskt för minskat svinn och med växtbaserade råvaror i säsong.

- Det är fantastiskt att se att finalisterna verkligen tagit fasta på att bröd är bland det mest hållbara och klimatsmarta vi kan äta. Jag är riktigt imponerad över finalisternas förmåga att tänka nytt. År efter år fortsätter tävlingen utvecklas framåt, och det märks inte minst nu när vi var tvungna att snabbt tänka om

och arrangera tävlingen på ett annorlunda sätt. Det känns riktigt bra att vi kan fortsätta lyfta vår fantastiska bransch i de här utmanande tiderna, säger **Martin Lundell**, vd på Sveriges bagare & konditorer som arrangerar tävlingen.

Under tävlingsdagen skapade varje finalist, på endast 45 minuter, 20 likadana mackor som därefter bedömdes av en jury utifrån bland annat smak, utseende och innovation. Utmaningen för de tävlande var att skapa ett helhetskoncept, tänka kostnadseffektivt samt skapa en macka som är såväl nyttig som mättande.

Resultat Mack-SM 2020

1. Södermalms Hembrännare, Gabriel Olsson, frilansande bagare och konditor i Stockholm
2. Naturen på en Sur en, Eva Stoltz Olsson, Nya Conditoret i Åhus
3. Pimpinella, Veronica Vikström, Bageri Kardemumma i Stockholm

Delad fjärdeplats utan inbördes ordning

Good To Go, Linda Kosterhed, Kosterheds Konditori i Solna

Bondens Fångst, Thitima Srirasa, Anders Ljungsteds Gymnasium i Linköping

Kokobello, Per Sjöblom, Balders Bröd i Täby

Grön Symfoni-Sandwich, Eden Mengisteab Habteab, Afroswede bageri & konditori i Karlstad

Jury som bedömde mackorna bestod av:

Juryordförande Moa Brink, bagare och konditor på Lundbergs konditori, tidigare bagare i Svenska Juniorbagarlandslaget med EM-guld och Svenska Bagarlandslaget med b.la VM-tävlingar på meritlistan.

Amanda Bäckström, coach Juniorbagarlandslaget

Jesper Långström, utbildningsansvarig på branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer

Viktor Lind, kock på Scandwich och vinnare av Mack-SM 201