



Just nu finns Deli Dalarna tillfälligt på Slaggatan. Trion bakom butiken söker dock en lokal dit de kan flytta permanent.



Orsamjölken från Hansjö mejeri föll verkligen Martha från Kenya på läppen. Nu finns den också för första gången att köpa utanför Mora och Orsa.



Elias Stintzing var den som kom på idén till Deli Dalarna butiken. Här i samspråk med en kund.



Drycker, charkvaror, praliner eller varför inte ärtsoppa? Det mesta går att finna lokalt producerat i hyllorna hos Slaggatans nya popup-butik.

FOTO: DELI DALARNA

Deli Dalarna vill se mer lokal mat på julbordet

FALUN - Vi vill visa djupet och bredden av hur mycket fin, god och bra mat som görs i Dalarna, både till vardag och till fest.

Det säger kusinerna Elias och Martin Stintzing samt Martha Myrenäs som öppnat popup-butiken Deli Dalarna på Slaggatan i Falun.

Ingen tid på året är väl mer förknippad med mat än julen. Nu finns också möjligheten för den som verkligen värnar om lokalt och närproducerat att på ett och samma ställe hitta en stor

del av det man önskar hitta på julbordet.

– Att äta lokal mat med hög kvalitet är verkligen klimatsmart och bidrar till att landsbygden kan leva. Maten har inte behövt resa kors och tvärs över hela landet, eller halva jordklotet för den delen, säger Martin Stintzing.

Nu är det dock inte bara julens frestelser som finns att köpa. I stället är det tänkt att utbudet ska följa årstiderna och det som för stunden odlas eller tillverkas i länet.

Att trion bakom butiken

lever som de lär blir också tydligt då man läser listan över de producenter som förser popup-butiken med varor.

Alla produkter hos Deli Dalarna är framställda i länet och man tar även tack-samt emot tips på fler lokala producenter.

Namnet popup-butik brukar innebära en butik som dyker upp tillfälligt för att sedan försvinna. Så är dock inte fallet med Deli Dalarna.

– Nej, anledningen är att vi bara tillfälligt kunnat hyra lokalen på Slaggatan 6. Vi letar dock efter en annan lokal där tanken är att vi ska

kunna flytta in permanent, säger Martin.

– Missionen vi har är att kunna ge småskaliga producenter en plats att sälja sina produkter samtidigt som vi också ger faluborna en möjlighet att enkelt och mitt i staden hitta lokalt och småskaligt producerat mat, säger Elias.

Till vardags är han lärare på Kristinegymnasiet i Falun med hotell och turism samt restaurang och livsmedel som inriktning.

Elias har jobbat med mat i olika former under många år och har ett genuint in-

teresse för människor, mat och upplevelser.

Martha Myrenäs har drivit både restaurang och bar i Nairobi, Kenya.

– När jag kom till Sverige tyckte jag inte att det fanns någon mat som smakade förrän jag flyttade till Dalarna. Här hittade jag maten, bland annat mjölken från Hansjö mejeri i Orsa som smakar precis som hemma hos min massaj-morfar, säger Martha som också har sina rätter i Kenya.

Minst matbakgrund har Martin Stintzing som i stället är arkitekt men med passion för att göra något kon-

skret för ett hållbart samhälle och för alla odlare och mathantverkare.

– Vi hoppas att vårt lokala utbud ska bli uppskattat och vi kommer att utöka utbudet allt eftersom, säger Martin som gärna tar emot tips om vad kunderna vill se i butiken.

– Ja, vi tar tacksamt emot alla förslag. Men då måste det vara mat eller dryck från Dalarna, säger trion bakom Deli Dalarna.



Text & foto
Göran Danielson
023-935 21
goran.danielson@bonniernews.se