Pressrelease 2025-10-16

Gyllen Linds Bageri AB, Linköping

Karin Gullberg finalist i Mack-SM 2025.

”Skog & slätt” – en smörgås med inspiration och balans mellan de Småländska skogarna och den Östgötska slätten.

Linds Bageri kan stolt meddela att Karin Gullberg, driftschef på Linds bageri är uttagen som en av fyra finalister i Mack-SM som avgörs på Stockholmsmässan den 8:e november under Sthlm Food & Wine och Bak & choklad. Smörgåsen har Karin gett namnet ”Skog & slätt”.

Om smörgåsen

Karin har med hjälp av flera arbetskollegor utgått från råvaror till smörgåsen som är karakteristiska för regionen där företaget verkar. Ingredienserna är därför i möjligaste mån närproducerade. Exempelvis den rökta hjorten från Mossebo utanför Valdemarsvik, sylt från Brunneby musteri i Borensberg och spannmålet i brödet från Orga Kvarn i Skärblacka.

– *Jag har försökt hitta en harmonisk balans mellan skogens kraftfulla vilt och slättens näringsrika fullkornspannmål och skapat en smakupplevelse där naturens kontraster möts i perfekt samklang*, beskriver Karin själv sin smörgås.

Bland ingredienserna i smörgåsen ingår även en röra på färskost och creme fraiche kryddad med pepparrot, dijonsenap och lite sötma från hjortronsylt. Röran innehåller även vitkål och kryddor som timjan och persilja.

Brödet bakas på företagets bageri i Hackefors och är ett långjäst surdegsbröd i toaststorlek bakat på bl.a fullkornsmjöl av råg, grahamsmjöl och som innehåller rostade solroskärnor och linfrön.

Om Karin Gullberg

Karin är 56 år gammal, har tre vuxna barn och bor med sin man utanför Tranås i Småland. Hon har en lång erfarenhet inom restaurangkök och konditori samt flera år som egenföretagare i blomsterbranschen. Idag arbetar Karin som driftschef på Linds bageri med särskilt ansvar för fyra av företagets enheter i Östergötland och norra Småland.

– *Det känns tryggt att ha hela Linds i ryggen. Nu ser jag verkligen fram emot finalen och att få visa upp mitt bidrag,* säger Karin Gullberg.

Om Mack-SM

Mack-SM arrangeras sedan 2002 av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer, med KåKå som huvudsponsor. Tävlingen syftar till att kora Sveriges godaste, nyttigaste och mest trendiga lunchmacka. Vinnaren erhåller 10 000 kr i utbildningsstipendium.

Mack-SM 2025 har fullt fokus på årets tema ”balans”. Fyra kreativa finalister har valts ut och kommer inför publik att skapa 20 mackor vardera – på bara 45 minuter. Årets tävlingsbidrag speglar allt från lokala råvaror och hållbar matlagning till smakresor genom Sverige och Europa.

– Mack-SM visar verkligen mackans styrka som klimatsmart, kreativ och inspirerande snabbmat. I år får vi se prov på starkt hantverk, spännande smaker och finalister som brinner för både bröd och hållbarhet. Det här blir en final med mackor värda att minnas, säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer.

Övriga finalister och tävlingsbidrag är Sanna Olsson, Gylles konditori, Karlskrona ”En bit av Öland”, Ebbe Iseborn, Schiacciateria Firenze, Falkenberg ”Toscana” och Daniel Svensson, Världsarvet Grimeton radiostation, Varberg ”Landgången”.

Om Linds bageri

Linds bageri öppnade sitt första bageri och brödbutik på Nygatan 29 i centrala Linköping våren 1925. Jacob Lind tillsammans med hustrun Agnes och de fem sönerna drev och ägde företaget fram till 1980. Idag ägs företaget av Magnus Olsson och Markus Larsson och innefattar förutom bageriet i Hackefors (Linköping) 11st egna försäljningsenheter i Östergötland och norra Småland. Nu, liksom år 1925 är kärnverksamheten bageriets produkter med leveranser av bröd och konditorivaror till externa kunder samt konditori- & caféverksamhet i egen regi.

Företaget har (hösten 2025) totalt cirka 150 personer anställda och förutom gästerna i de egna konditorierna har bageriet drygt 200 externa kunder och återförsäljare inom dagligvaruhandel, kommun, landsting, restaurang och café.

För ytterligare information och upplysningar

Karin Gullberg, Linds bageri, tel. 073-346 24 06, karin.gullberg@lindsbageri.se

Magnus Olsson, Linds Bageri, tel. 076-800 43 00, magnus@lindsbageri.se

Martin Lundell, Sveriges bagare & konditorer, tel. 070-364 67 94, martin@bageri.se

Högupplösta pressbilder finns att ladda ner på www.lindsbageri.se/press