

# Deli Dalarna har slagit upp porten - gynnar det lokala

**FALUN** En ny delibutik har öppnat på Slaggatan i Falun.

Första advent slog Martha Myrenäs och kusinerna Martin Stintzing och Elias Stintzing upp portarna till Deli Dalarna.

Hyllorna och diskarna har sedan starten fyllts med lokalproducerad mat och delikatesser från hela Dalarna.

– Vår mission är att gynna det lokala, att ge småskaliga producenter en plats att sälja sina produkter på och samtidigt ge falubon en möjlighet, säger Martin Stintzing.

Han är arkitekten som nu förverkligat idén om att göra något konkret för ett hållbart samhälle och för alla odlare och mathantverkare som han menar gör enorma insatser för Dalarna.

Martin Stintzing berättar att han för några år sedan flyttade från Stockholm till Orsa och tog med sig sin arkitektbyrå.

**Idén till att öppna** en butik med bara lokalproducerad mat och delikatesser var något som tog fart när han var i Italien för några år sedan och besökte en butik i Rom fylld med bara mat och olika delikatesser från en av regionerna. Inspirationen därifrån ledde fram till att han först ville öppna upp en butik i Stockholm, men av olika skäl blev det i Falun.

I november 2021 lade han fram sin idé för sin kusin Elias och sedan har allt skett i snabb takt fram till att Martin, Elias och Martha Myrenäs öppnat butiken på Slaggatan.



Martin Stintzing är arkitekten bakom idén att öppna delibutiken på Slaggatan.



Praliner, ost och andra delikatesser från Dalarna.

Martha Myrenäs har drivit både restaurang och bar i Nairobi i Kenya och är liksom sina kompanjoner lika imponerad av all mat och delikatesser som går att finna hos både små och större producenter i Dalarna.

– Jag kom till Sverige och det fanns ingen mat som

smakade, men så flyttade jag till Dalarna och här hittade jag maten och jag hittade mjölk precis som hemma hos min massaimorfar.

En ledstjärna har varit att det ska vara enkelt att hitta lokalt och småskaligt producerad mat i staden. I butiken på Slaggatan ska det



Varje dag hämtas mat, dryck och delikatesser från olika leverantörer

finnas mat och dryck med hög kvalitet året runt, för såväl vardag som fest.

– Att äta lokal mat är verkligen klimatsmart och dessutom nödvändigt för att ett hållbart samhälle kan fungera. Att allt inte kan finnas hela tiden, att årstiden styr vad vi kan köpa hem och

äta, bidrar även till en stor variation som kan upplevas i butiken, tillägger Martha Myrenäs.

Han menar till exempel att det inte är hållbart i längden att odla tomater på vintern, men att det finns alternativ året runt.

Efter att de öppnade reser



**Att äta lokal mat är verkligen klimatsmart och dessutom nödvändigt för att ett hållbart samhälle kan fungera.**

Martha Myrenäs

de nu runt bland både stora och mindre producenter i hela Dalarna och hämtat varor till butiken. Att det finns ett rikt utbud råder det ingen tvekan om.

– Helt otroligt vad som finns ute på landsbygden. Samtidigt tar vi gärna emot tips på fler lokala producenter.

**De två första** veckorna var det lite glest med kunder, men sedan har det varit full fart.

– Vi kommer att vara kvar här på Slaggatan fram tills att vi hittar en större och mer lämplig affärslokal som passar vår verksamhet här i Falun, säger Martin Stintzing.



Text & foto  
Leif Olsson  
040 7092290  
leif.olsson@daladem.se



## GOSA

Ekfatslagrat, smakrikt och generöst vin till middag, sällskap & salta chips

+++  
A TONBLADET 19/8 2022

**BÄST JUST NU!**  
VINBANKEN.SE 18/3 2022

**SUPERFYND**  
DINA VINER 2022-04

✓ Ekologiskt  
✓ Veganvänligt  
✓ Hållbarhetscertifierat

FÖR RECEP  
& BESTÄLLNING

Nr 6297 Gosa Monastrell 3 i BIB, 229 kr. Alk 14,5%.

**Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor**



## STARS CAVA

ORGANIC

Stars är en torr, ekologisk ärgångscava. En stjärna på vinhimlen!

**ETT RIKTIGT FYND!**  
DINA VINER P&O NR 2021-35

+++  
A TONBLADET 26/8 2022

✓ Ekologiskt ✓ Veganvänligt ✓ Hållbarhetscertifierat

72601 Cava Stars Organic, Perelada  
119 kr. 750 ml. Alk. 11,5%

**Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad**