



PRESSMEDDELANDE

Spritmuseum lyfter fram Björksoda i sin permanenta huvudutställning

September 2026

När Spritmuseum nu uppdaterat sin permanenta huvudutställning *Dryckeslandet Sverige* har Björksoda valts ut för att representera den svenska björksaven – en historisk råvara som får nytt liv i dagens gastronomi. I en egen installation får besökaren följa resan från savtappning i den svenska skogen till naturligt fermenterad Björksoda.

Dryckeslandet Sverige berättar historien om hur drycker har format Sverige – från historiska traditioner till dagens gastronomi. Genom föremål, filmer, dofter och interaktiva miljöer får besökaren uppleva hur råvaror, hantverk och innovation tillsammans formar vår dryckeskultur.

– Utställningen är uppbyggd kring de processer som skapar våra drycker – jäsning, destillation, fatlagring och smaksättning. En viktig del är Dryckesskogen, där vi vill lyfta fram skogen som källa till både råvaror och inspiration. Björksoda är ett fint exempel på hur en historisk svensk råvara kan få nytt liv genom modernt hantverk och är därför ett naturligt inslag i utställningen, säger Anna-Karin Svanberg, utställningsproducent på Spritmuseum.

– Att få vara en del av Spritmuseums permanenta huvudutställning är ett stort erkännande. Sedan starten 2019 har vi velat visa att björksaven hör hemma i modern gastronomi. Det känns både hedrande och inspirerande att vårt arbete nu lyfts fram av Spritmuseum, säger Martina Peterson, grundare av Björksoda.

Björksav har använts i Norden i århundraden, men har under lång tid haft en undanskymd plats i den moderna svenska dryckeskulturen. Samtidigt växer intresset för lokala råvaror, fermentering och drycker med tydligt ursprung. Björksodas medverkan i *Dryckeslandet Sverige* speglar denna utveckling och visar hur ett kulturarv kan leva vidare genom samtida mathantverk.

Med en plats i Spritmuseums permanenta huvudutställning tar Björksoda ytterligare ett steg i arbetet med att ge den svenska skogen och björksaven en självklar plats på restaurangernas dryckeslistor.

Om Björksoda

Björksoda är varken ett vin eller en cider, utan naturligt mousserande, fermenterad björksav och varje årgång är unik. Björksaven tappas för hand i Ängabacken, Småland, och jäser en andra gång på flaska under minst ett år. Resultatet är ett unikt torrt, krispigt och elegant alkoholfritt bubbel. Som jämförelse innehåller de flesta alkoholfria viner 2–5 g socker per 100 ml, medan Björksoda ligger på 0,23 g per 100 ml.

Björksoda provas bäst väl kyld, runt 8–10 grader, tillsammans med tilltugg eller maträtter där man annars skulle välja ett torrt mousserande vin eller champagne.

Med fin syra, tydlig umami och björkens egen finstämda smak fungerar den som en utmärkt måltidsdryck som lyfter andra smaker utan att ta över. Den friska syran bryter fint mot fetare inslag, på samma sätt som torra mousserande viner gör, och Björksoda passar också bra till skaldjur, löjrom och kaviar. Björksoda säljs bland annat hos Urban Deli i Stockholm och kan beställas via www.bjorksoda.se.

Priser just nu på bjorksoda.se: [årgång 2024 \(75 cl\) 195 kr](#) och [årgång 2022 2024 \(75 cl\) 235 kr](#)

Presskontakt: Martina Peterson, Grundare, Björksoda (Lanthandeln Sonarp AB)

Telefon: 0704-32 39 57

E-post: martina@bjorksoda.se

ÄNGABACKENS BJÖRKSODA

Lanthandeln Sonarp AB
SONARP 5
567 91 Vaggeryd

www.bjorksoda.se
[instagram.com/angabackens_bjorksoda](https://www.instagram.com/angabackens_bjorksoda)



Pressbilder från utställningen på Spritmuseum, savtappning och produktionen av Björksoda finns på www.bjorksoda.se/press

ÄNGABÄCKENS BJÖRKSODA

Lanthandeln Sonarp AB
SONARP 5
567 91 Vaggeryd

www.bjorksoda.se
[instagram.com/angabackens_bjorksoda](https://www.instagram.com/angabackens_bjorksoda)