

Nr 2 sommar 2017

SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

Förändrat
skattesystem?

Frukt och bär

Permakultur –
ett pyramidspel?

RELATIONSMAT

PRODUKTIONSINFORMATION

Småbrukaren är en tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter. Tidningen utkommer med fyra nr/år.

Redaktör: Marina Eriksson
Örstad 3, 618 33 Kolmården
Tel.: 0703-57 95 64
redaktionen@sverigessmabrukare.se

Ansvarig utgivare: Marina Eriksson

Grafisk form och layout: Jonas Wangsten

Insänt material kan komma att kortas och redigeras. För icke beställt material ansvaras ej. Önskas material åter ska ett frankerat returkuvert skickas med.

Eftertryck tillåtet efter redaktionens medgivande.

Prenumeration

Tidningen ingår i medlemsavgiften, 400 kr/år, för Småbrukarna. Vill du bli medlem kontakta förbundet. Endast prenumeration, 390 kr/år. Betalas till bankgiro 5334-9494.

Annonsansvarig: Marina Eriksson
marina@sverigessmabrukare.se

Tryck: Trydells, Laholm

Ordförande

Jonas Wangsten
Åshammar Prästgården, 664 91 Grums
Tel: 0555-722 05 eller 070-588 38 16
info@sverigessmabrukare.se

Kassör, Medlemsregister & Kansli

Lena Larson
Estenstorp 5, 570 21 Malmbäck
Tel: 0380-66 20 51
kansliet@sverigessmabrukare.se

Besök vår hemsida

www.sverigessmabrukare.se



TEMA: RELATIONSMAT

Segertåg för REKO-ringar	6-7
Fjällkoyoghurt	8
Thomas Snellman är "pappa" till REKO	9
Ett lyft för Gissla trädgård	10-11

ALLTID I SMÅBRUKAREN

Ledare	3
Gästskribent: Anders Möller	4-5
Profilen: Per Gunnar Gunnarsson	12-13
Bokrecension	14
Nytt och noterat.....	15
Frukt och bär	16-18, 20-21, 22-23
Förbundsnytt	14, 19, 27
Brev till Småbrukaren.....	24-25
Torget.....	26
Aktiviteter	28-29
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31

SMÅBRUKARNA FÖRESLÅR SKATTEFRI FÖRSÄLJNING FÖR ATT LYFTA SJÄLVSTÄNDIGA BÖNDERS LÖNSAMHET

Att vara bonde i Sverige idag är allt annat än lönsamt för de flesta. Ett nationellt jordbruk där det ställs högre krav än i andra länder kostar pengar. Någon måste betala. Idag sker det främst genom att bönder arbetar under ekonomiska förhållanden som ingen annan del av samhället skulle acceptera. Vi närmar oss en gräns där hela det svenska jordbruket kommer att förtvina.

Den gängse lösningen man hör från lantbrukarhåll brukar vara att släppa på de svenska djur- och miljöskyddsreglerna. Då förlorar vi dock det enda mervärdet vi faktiskt kan konkurrera med. Varför ska vi köpa svensk mat om den är likvärdig med dansk, italiensk eller polsk? Svensk mat kommer nämligen fortsättningsvis vara betydligt dyrare än utländsk eftersom vi har ett skattesystem och en byråkrati som skiljer sig radikalt mot resten av EU. För att öka konkurrenskraften och fortfarande ha kvar något att konkurrera med vore det därför bättre se över skatter och byråkrati.

Var krävs för att öka lönsamheten för bonden samtidigt som byråkratin minskar?

- Pengarna skall komma bonden till del direkt utan att behöva vänta på utbetalningar från Jordbruksverket.
- Bondens administration skall inte öka jämfört med idag. Helst minska.

- Det skall inte finnas någon möjlighet för livsmedelskedjorna att kapa åt sig en del av pengarna.
- Det får inte bli en ökad kontrollverksamhet för Jordbruksverket, Länsstyrelsen och Livsmedelsverket.

VÅRT FÖRSLAG

Vi föreslår att all vinst från försäljning av livsmedel från jordbruksföretag som drivs som enskild firma ska vara skattebefriad. För att enkelt kunna redovisa vilken inkomst som berättigas skattefrihet vill vi införa en ny momsats på 10% för primärproducenter av mat. I den nya momsatsen vill vi också lägga till försäljning av foder och djur som skickas till slakt vilka idag har 25% moms. Redovisningen sker som vanligt i deklarationen. Förslaget innebär i stort sett inget merarbete för Skatteverket och varken Jordbruksverket, Länsstyrelsen eller Livsmedelsverket blir inblandade.

Detta är ett stödsystem som gynnar grönsaksodlaren med ett hektar lika mycket som nötköttsproducenten med 1000 hektar. Anledningen är att stödet är betydligt mer sysselsättningsbaserat än arealbaserat som dagens jordbruksstöd till stor del är.



Givetvis är det här inte en komplett lösning för att rädda det svenska jordbruket, men skattefri inkomst hjälper till att fylla många hål. Läget för det svenska jordbruket är akut och vårt förslag kan införas omgående bara den politiska viljan finns. För oss är det självklart eftersom pengarna kommer bonden till del direkt, det medför inget ökat pappersarbete, ingen osäkerhet om stöden kommer att beviljas, ingen oro för kontrollbesök och framför allt ett väldigt tydligt och enkelt regelverk.

Tidningens tema är Relationsmat. Alltså att matproducenter möter sina konsumenter. Du kan bland annat läsa om ett nytt koncept för att sälja utan mellanhänder – REKO-ring. Jag skulle tro att de småskaliga försäljarna i ringarna uppskattar vårt förslag på förändrat skattesystem.

Trevlig sommar önskar Småbrukarna!

JONAS WANGSTEN



PERMAKULTUR ETT PYRAMIDSPEL?

FÖR ETT PAR ÅR SEDAN VAR JAG PÅ EN HELDAGSKONFERENS
PÅ STOCKHOLMS UNIVERSITET. RUBRIKEN FÖR KONFERENSEN VAR
"SMÅSKALIG EKOLOGISK MATPRODUKTION SOM FÅR PENGARNA ATT VÄXA" –
MEN VERKLIGHETEN SÅG ANNORLUNDA UT.

Två lysande föreläsare var inbjudna: amerikanen Joel Salatin, som är ett av de riktigt tunga namnen i världen när man talar om alternativt jordbruk, och permakulturgurun Darren Doherty som har hjälpt över 2000 gårdar runt om i världen att ställa om till regenerativt jordbruk. Jag har ingen kritik mot dessa herrar. De är oerhört duktiga föreläsare och har gång på gång visat att deras idéer inte bara ökar produktionen, de minskar kostnaderna och skapar möjligheten att göra ett "positivt ekologiskt fotavtryck" som Darren Doherty uttryckte det. Det räcker inte med att vi minskar vår belastning på naturen – vi har en gammal skuld som vi behöver betala av på: reparera gamla skador på naturen. Ska jag ha några invändningar så är det till exempel att Salatins produkter inte hade varit godkända som ekologiska i Europa eftersom han använder konventionellt odlat foder och köper in konventionellt uppfödda ungdjur. Än en gång – de är fantastiska föreläsare och har mängder av bra idéer. Problemet låg på ett annat plan.

LÖNSAM

GRÖNSAKSPRODUKTION?

Jag åkte från gården för att gå på en konferens om hur man får lönsamhet i små ekologiska gårdar. Men fokus låg nästan uteslutande på köttproduktion. Att deras metoder fungerar tvivlar jag inte på – det har de redan visat. Men jag har ännu inte träffat på någon som försörjer sig på permakultur och växtodling. Protestera gärna. Jag vill inget hellre än att få lära mig av någon som kan leva enbart på permakultur. Jag vill lära mig.

Det är svårt att lära sig permakultur på egen hand. Praktiskt taget allt som skrivs

på nätet talar om begreppet i svävande ordalag. Vackra ord om ett hållbart samhälle med bra miljö, solidaritet och glada arbetare. Det mesta handlar om att sälja böcker och kurser – och om du betalar så ska hemligheterna avslöjas. Mer konkreta exempel är sällsynta. Man ska odla på höjden, spara vatten (mycket fokus ligger på odling i områden med vattenbrist) och att plögen är onskans redskap som förstör jorden. Många rekommenderar djupgrävning för hand, men vad skillnaden mellan djupgrävning och plöjning består i är svårt att se.

DYRA CERTIFERINGAR

Visst, det finns massor av människor som tillämpar permakultur i sin trädgård eller små odlingar. Det finns dessutom en hel del människor som tjänar pengar på att utbilda människor i permakultur. Men så länge det inte finns kommersiella odlingar

efter de här principerna bli permakultur bara ett pyramidspel: Människor odlar lite vid sidan om men tjänar de riktiga pengarna på att utbilda andra i permakultur och betalar man dessutom tillräckligt mycket kan man bli certifierad/diplomerad för att utbilda ännu fler. Men var kommer odlingen in?

STÖRRE SKALA?

Så länge det bara är ett fint ord utan praktisk tillämpning i stor skala så leder det bara bort från ett hållbart jordbruk. Vi lägger tid på kosmetik och betalar för kurser och diplomeringar i esoteriska odlingssystem.

Jag tror på att vi måste gå mot ett mer hållbart sätt att framställa mat. Men om det ska leda framåt måste det vara praktiskt genomförbart i stor skala. Annars är det bara en tillfällig modenyck.

ANDERS MÖLLER



SEGERTÅG FÖR REKO-RINGAR



”REKO är den nya motståndsrörelsen. Ett förenat motstånd mot landsbygdsavfolkning, importmatberoende, industrimatfusk, anonymitet och byråkratisk dumbet. Mat är mäktigare än vapen.”
Annika Gustavsson

REKO-RINGAR ÄR ETT NYTT SÄTT ATT SAMMANFÖRA BÖNDER OCH KONSUMENTER. INTRESSET FÖR RELATIONSMAT ÄR JÄTTESTORT.

Sveriges första REKO-ring startade i Grästorp för mindre än ett år sedan. Nu växer det upp nya ringar lite överallt. Det handlar om direktkontakt mellan lokala matproducenter och deras kunder. Att samordna leveranser på ett smart sätt. I en sluten Facebook-grupp presenterar bönderna vad de vill sälja, och kunderna beställer vad de vill köpa. Sedan möts man, många producenter och konsumenter på en gång, på en ”utlämningsplats”. Kunden kan hämta upp varor från flera producenter samtidigt. För den enskilda bonden är det tidseffektivt, eftersom han/hon kan sälja mycket på en gång.

IDÉN KOM FRÅN FINLAND

Thomas Snellman från Finland är mannen som har skapat konceptet efter en fransk förebild. Planeringen för det som skulle bli REKO började redan i slutet av 2012. Konceptet startades inom utvecklingsprojektet EkoNu och i samarbete med Foodia mathantverk. Två finska ringar startade upp som pilotprojekt under sommaren 2013. De fungerade sedan som erfarenhetsbas för den fortsatta utvecklingen. I Finland finns nu ungefär 170 ringar som tillsammans har 250 000 medlemmar. Varje dag ansluter sig flera hundra nya medlemmar. Finska

myndigheter har uppmärksammat REKO-ringarna på ett positivt sätt, och vill gärna underlätta handeln.

RIVSTART I SVERIGE

I början av året åkte Thomas Snellman på turné i Västsverige för att presentera idén. Då fanns redan ringarna i Grästorp, Linköping och Örebro, men han ville inspirera fler att starta.

Annika Gustavsson från byn Böja i Västergötland fick höra om Thomas budskap genom bekanta som varit och lyssnat på honom.

– De visste ju att jag brinner för riktig, lokalproducerad mat. Snart fick jag frågan om att starta upp en ny REKO-ring i Skövde, säger Annika.

Hon blev tillsammans med Victoria Svensson administratör för den nya ringen. På fyra månader har de gått från noll till 5500 medlemmar! Ett fantastiskt resultat, men inte förvånande för de som känner till Annikas och Victorias stora engagemang. De två entusiasterna sköter nu också administrationen för tre mindre ringar i Skaraborg.



LIGGER I TIDEN

– Det här med reko- och relationsmat ligger helt rätt i tiden. Allt fler vill veta var maten kommer ifrån och hur den är producerad. Många är trötta på matfusk och skandaler. Man vill att det ska finnas liv på landsbygden och man förstår att vi behöver höja vår självförsörjningsgrad. Ringarna fyller också en utbildande funktion, eftersom kunderna får mer insyn i lantbrukets villkor. Det handlar om relationer, vi bygger relationer mellan bönder och konsumenter, säger Annika.

EFTERFRÅGAN PÅ ÄGG

Eftersom de flesta ringarna har funnits mindre än ett halvår, så är det ännu ingen som vet hur mycket grönsaker som kommer att säljas den här vägen. Administratörerna

tror att många grönsaksodlare kommer att ansluta sig när säsongen drar igång.

– Många fler småodlare skulle kunna prova att sälja på det här sättet. Ringarna ger utrymme för att testa, om det inte fungerar är det bara att gå ur, säger Annika. Hittills har det varit ganska många köttproducenter som har gått med. Mejeriprodukter, förädlade frukt- och bärprodukter, bladgrönt, rotfrukter och honung finns representerade. Den största efterfrågan just nu är på KRAV-ägg från mindre besättningar.

– Vi har upplevt att det finns stor betalningsvilja när det gäller ekologiska ägg från små besättningar som säljer direkt till konsument. Jag tror att REKO-ringarna kommer att ge utrymme för fler hönsflockar på några hundra hönor. De flesta verkar ha antingen trettio hönor i trädgården eller så har de storskalig produktion med tusentals höns, säger Annika.

ORDNING OCH REDA

Att utvecklingen har gått så bra i västsvrige tror hon beror på att det fortfarande finns en stark bondekultur där. Människor i mellanstora städer, som Skövde, har ändå lantbrukare runtomkring sig. De flesta känner en bonde, många har en stark koppling till landsbygden.

– Vi administratörer har lagt ner ett stort jobb på att det ska vara ordning och reda, det ska se bra ut vid utlämningsplatserna. Platserna vi har valt är sådana som är lätt att ta sig till och som inte kräver tillstånd. Reaktionerna från förbipasserande har bara varit positiva. Många som ser oss vill handla, men då förklarar vi att man måste vara medlem i en REKO-ring. Victoria och jag jobbar mycket med att hitta nya leverantörer



till våra ringar, allt för att kunna erbjuda kunderna ett brett sortiment. Olika ringar kan ha olika regler – vi är ganska stränga. Hos oss skriver alla producenter en ”produktionsberättelse”. Där beskriver de sådant som djurantal, vad de använder för foder, om någon gröda besprutas, om de är certifierade, ja allt som kan vara intressant för konsumenten. Vi vill att kunderna ska ha så mycket information som möjligt om de olika bönderna och deras produkter. Bönder är traditionellt vana att gömma sig bakom mellanhänder, och då kan märkning och certifiering behövas. Utan mellanhänder behövs inga märkningar, vi vill istället skapa band av förtroende mellan konsument och producent, säger Annika.

MARINA ERIKSSON



FJÄLLKOYOGHURT GÖR SUCCÉ

På gården Skeen sydväst om Falköping har Malin och Mattias Skeare numera fullt upp med att göra fjällkoyoghurt i sitt nystartade gårdsmejeri. Genom rekoringarna har de på ett enkelt sätt fått kontakt med många intresserade konsumenter. De kan sälja sin yoghurt på ett roligt och effektivt sätt – utan att det tar för mycket tid.

– Vi var med från början när Falköpingsringen startade. Sedan blev vi tillfrågade om att vara med även i Skövderingen. Jag tycker det är bra att våra administratörer håller i flera ringar, de får en bra överblick och vet vad kunderna vill ha, säger Malin.

VÅGADE SATSA

Tidigare hade familjen mjölkat tre av sina fjällkor till husbehov. De stod i valet och kvalet – skulle de våga starta ett litet gårdsmejeri? En lämplig lokal hade de redan. Rekoringarnas snabba tillväxt bidrog till att de vågade ta steget. Idag mjölkas fem av de tio fjällkorna, 100 liter mjölk om dagen blir det.

– Vi gör ungefär 50 liter yoghurt per dag, men skulle behöva sälja det dubbla för att få en vettig inkomst på verksamheten. Så tanken är att vi ska öka ut med fler mjölkande kor, säger hon.

Malin och Mattias har som de flesta småbrukare andra arbeten bredvid. Men responsen från kunderna gör att

de vågar tro på en deltidinkomst från jordbruket. Fjällkoyoghurten är en bra och säker produkt med förhållandevis lång hållbarhet. Den har kvar sin naturliga fetthalt och är pastöriserad men inte homogeniserad. Medvetna kunder uppskattar yoghurtens goda smak, men också den småskaliga tillverkningen. Att man är med och bidrar till bevarandet av fjällkorna är en extra bonus.

– REKO-ringarna ger verkligen möjligheter för oss småbönder att nå ut. Vi har bara sett början tror jag, den här rörelsen kommer att fortsätta växa, säger Malin.

MARINA ERIKSSON

THOMAS SNELLMAN ÄR "PAPPA" TILL REKO

Hej Thomas, varför tror du att intresset för REKO-ringar har växt så fort?

– Mest beror det på det stora mediala intresset. Under 2015 som var genombrottsåret i Finland gav jag ungefär 100 intervjuer. Jag tror att genomslagskraften och viljan att skriva om REKO beror på att ingen utomstående tjänar pengar på det här. Om det hade funnits en mellanhand som tog provision, då skulle tidningarna inte ha varit lika intresserade.

Den allra första ringen startade här i Jakobstad för fyra år sedan. Redan 2015 hade ringarnas storlek, och uppmärksamheten runt dem, uppnått en kritisk massa där folk i allmänhet kände till konceptet.

Har det framkommit någon kritik mot det här sättet att sälja mat?

– Nej, faktiskt inte. Från Jord- och skogsbruksministeriet har de varit positiva till REKO, de har till och med ändrat på några lagar för att förenkla för den här typen av handel. Vi har haft en bra dialog med några av statens tjänstemän.

Vad är viktigast för att lyckas med en ny ring?

– Det är de medvetna konsumenterna som gör det möjligt. Producenterna ska ärligt berätta om sina produktionsmetoder, kunderna måste få veta vad de betalar för. Konceptet bygger också mycket på de frivilliga administratörernas jobb. Att de är engagerade personer som brinner för detta.

Hur tror du att Reko-ringarna kommer att påverka det småskaliga jordbruket i framtiden?

– Det kan komma att påverka på flera sätt. Dels får handeln se att det verkligen finns en efterfrågan på lokalproducerad mat, och dels får småproducenter en bättre förhandlingsposition gentemot handeln. Förut har ju handeln haft monopol, men nu finns ett annat sätt att nå ut till sina kunder.

– Min vision är att REKO ska hjälpa till att bromsa nedläggningstakten i det finska jordbruket. Om mitt arbete bidrar till att några fler småbruk kan överleva – då har jag lyckats, säger Thomas

MARINA ERIKSSON



REKO är en förkortning av Regjäl Konsumtion

Producenter och konsumenter möts i slutna Facebookgrupper

Leverans av de beställda varorna sker på en lättillgänglig plats

Leveranstillfällena kan vara varje eller varannan vecka, beroende på säsong

Det är gratis att vara med i en REKO-ring

Ringarna är självstyrande och har sina egna regler

REKO-ringar finns nu i Finland, Sverige och på Island. Italien håller man på att starta upp sin första ring

För Gisela Wass betyder REKO-ringarna ny arbetsglädje och entusiasm. Hon kommer från en lantbrukarfamilj och driver nu Gissla trädgård tillsammans med sin man Thomas Johansson. Som alla odlare vet så är det en utmaning att planera både sitt sortiment, sin arbetsdag och sin ekonomi – man vet ju sällan om det kommer en kund eller 50 vid vanlig hemförsäljning. Nu kan hon planera bättre, eftersom beställningarna kommer in i förväg. Kontakten med kunderna via Facebook gör också att hon blir mer lyhörd för deras önskemål.

– Det går nästan inte att förstå att det här sättet att organisera försäljning är så enkelt! Varför har ingen kommit på det förut? Jag har fått stor respons från kunderna, även ur deras synvinkel är REKO fantastiskt. Bara genom att sätta sig vid datorn har de tillgång till 30 lokala matproducenter, säger Gisela.

FLER ODLARE BEHÖVS

Gissla trädgård är medlem i tre av ringarna – Falköping, Skara och Skövde. I motsats till många andra tyckte Gisela att det var bra att starta upp under lågsäsongen i februari. Hon tänkte att om man smyger igång försiktigt, så behöver ingen kund bli besviken för att det inte finns tillräckligt med varor. I Skövderingen är de inte så många som säljer grönsaker. Med tanke på hur fort den ringen har växt i medlemsantal så behövs det betydligt fler grönsaksodlare. Fram till förra året odlade Gisela mest sommarblommor, något som var allt svårare att få ekonomi i. Nu vill hon satsa på att odla det som ringarnas kunder efterfrågar.

– Om man vill satsa på REKO-konceptet, då kanske man som odlare måste tänka om. Stämna av med kunderna – vad efterfrågar de? I vilken mängd? Jag vill bara odla, mina kunder får gärna bestämma vilka grödor jag ska så. Vi vet att det är brist på ekologiska varor som grönsaker, rotfrukter, mjöl mm. Så varför ställer inte fler bönder om till ekodling?, undrar Gisela.



ETT LY
GISSLA TR



OLIKFÄRGADE ÄGG

Gissla trädgårds ekologiska ägg har en strykande åtgång bland REKO-kunderna. De har ca 180 hönor men äggkläckaren går varm. Hönsen behöver bli fler. Olikt de flesta äggproducenter har Gisela och Thomas inte värphybrider. Istället har de sju olika hönsraser, raser som lever längre men värper färre ägg än hybriderna. De olika raserna ger också olika färg på äggen, något som kunderna uppskattar.

– De olikfärgade äggen gör det lättare för mina kunder att förstå mervärdet. De frågar ofta om färgerna och då får jag tillfälle att berätta om vår produktion. Det är lättare för kunden att förstå ett högre pris om de känner till skillnaderna i olika produktionssystem. Med REKO-ringar finns förutsättningar för små äggproducenter att faktiskt bli lönsamma, säger Gisela.

För att kunna förädla gårdens råvaror har de gjort i ordning ett förädlingskök i sitt hus. Där tillverkar de bland annat chilisalt och kombucha med olika smaksättningar (en mjölksyrad dryck med nyttiga bakterier).

LJUS FRAMTID

– Förädlade produkter verkar vara väldigt attraktiva. Det kommer vi att satsa mer på. För första gången på många år känns det riktigt roligt att vara småföretagare. Sista tiden har vi fått in enormt mycket beställningar. Förut låg jag vaken på nätterna och undrade hur jag skulle kunna sälja mina produkter. Nu ligger jag vaken och funderar på hur mina grödor och ägg ska räcka till alla som vill ha, säger Gisela och ser nöjd ut.

MARINA ERIKSSON

En populär produkt från Gissla trädgårds nya förädlingskök är kombucha. Den tillverkas av ekologiskt te som fermenteras under några veckor. Gisela och Thomas smaksätter sedan drycken med bär, frukt eller örter från den egna odlingen. Resultatet blir en näringsrik, bubblig dryck som är full med probiotiska bakterier.

FT FÖR RÄD GÅRD



Per Gunnar Gunnarsson från Sänkdalens gård på Vikbolandet vill inte framhäva sin egen betydelse. Trots det måste han räknas som en av pionjärerna inom ekologiskt lantbruk, vilket han ägnat sig åt sedan 1972.

- Jag hann ju knappt komma igång med konstgödsel och bekämpningsmedel innan jag slutade. Men jag minns att det var roligt att lägga på gödning. På den tiden behövdes det inte så mycket för att få resultat. Det berodde nog på att det fortfarande fanns mycket bördighet och kraft i jorden, säger han.

INSPIRERADES AV SIN KUSIN

Att han ställde om till biodynamisk odling berodde helt och hållet på vännen, grannen och släktingen Lars Gottfridsson. De två jämnåriga ynglingarna hade mycket gemensamt förutom att de båda tidigt blev bönder. Som dubbelkusiner hade de växt upp tillsammans, som bröder – och de delade sin fasta tro på Gud. Lars som tänkte djupsinnigt på det mesta var inspirerad av Are Waerland som brukar kallas den ”svenska hälsörörelsens grundare”. Enligt Waerland berodde sjukdomar på livsföringsfel som stillasittande och dålig mathållning. För att hålla sig frisk skulle människan istället äta obesprutad, naturlig mat och motionera.

BIODYNAMISK ODLING

Lars och Per-Gunnar odlade biodynamisk spannmål som såldes till Saltå Kvarn. Skördarna var inte så stora, men de fick femtio procent mer betalt än för konventionell brödsäd. Eftersom de inte hade några kostnader för gödning eller bekämpningsmedel så var betalningen från Saltå en ren nettovinst.

- Vi hade kontakt med biodynamikerna i Järna. De hade en gubbe som åkte ut på gårdarna och behandlade våra grödor med de biodynamiska preparaten. Sådan behandling var ett måste om man skulle sälja Demeter-märkta grödor. Men efter 5-6 år gick vi ur Biodynamiska Föreningen. Lars hade läst på och upptäckt att antroposoferna trodde på reinkarnation (återfödelse), det passade inte ihop med vår kristna tro. Istället öppnades en ny möjlighet, vi började sälja till Fjällbacka kvarn i Bohuslän, säger Per-Gunnar.

EKOPIK MED MÅN

I början av 80-talet fanns det flera olika märkningar för obesprutad mat, tex ”alternativodlat”. 1985 startade KRAV och ungefär samtidigt började Odal bli intresserade av ekologisk spannmål. Så när Fjällbacka kvarn brann ner gick de med i KRAV och sålde till Odal.

- Här på Sänkdalen har det alltid funnits nötkreatur. 1975 när skogsmaskinen var uttjänt och det behövdes en ny inriktning började jag med mjölkkor. Det var 24 kor från början, men vi följde med i utvecklingen och utökade besättningen vartefter, säger han.

Gården, som har brukats av Per-Gunnars släkt sedan 1800-talet, var ursprungligen på 25 hektar och ägdes fram till 1999 av en häradsallmänning. Då friköpte familjen gården och sonen Tomas tog över driften tillsammans med sin familj. Idag finns här 130 mjölkkor i moderna stallar, en glassfabrik och rapsoljetillverkning. Gårdens åkerareal är nu ca 400 hektar.



I sitt lilla växthus drar de upp planter tidigt med hjälp av lite stödvärme.



Jordgubbsjordens fukt bevaras genom ytlig fräsning

ONJÄR GA IDÉER

SMÅBRUKARLIV PÅ NYTT

– Efter millennieskiftet, när Tomas hade tagit över, då började småbrukaren växa fram i mig igen. Jag hade längtat efter att få hållas i jorden mer handgripligt, inte bara sitta på traktorn. Syret måste ner i jorden, det är det viktigaste. De goda bakterierna behöver rätt förutsättningar för att växa till, det spelar stor roll hur man bearbetar jorden. Om en gröda inte får en bra etablering, då spelar det ingen roll vad man gör i övrigt, säger Per-Gunnar med eftertryck.

Vännen Lars dog alldeles för tidigt, det var många år sedan. Men det märks tydligt att Per-Gunnar är präglad av de djupa samtal om tingens ordning som de brukade ha.

– Vi måste lära oss att förstå livet i jorden, Lars brukade säga att ”Hälsan börjar i jorden”. Jag har varit en del på Ultuna och har debatterat med professorerna där, det har varit inspirerande. Men det

viktigaste – själva grunden för mig och allt jag gör, är tron på Gud, säger han.

JORDGUBBSODLING MED UTMANINGAR

År 2000 ”pensionerade” sig Per-Gunnar från den dagliga driften av gården Sänkdalen. Sedan dess har han lagt mycket tid på att praktisera sina många idéer om odling, både på trädgårdsnivå och i lite större skala. Jordgubbsodlingen är ett av de senaste projekten, de första plantorna sattes i jorden 2014. Flera sorter har provats, bland annat Sonata och Segana för smak och Honeoye för sin tålighet och tidighet.

– Även om Honeoye inte är så söt, så passar den utmärkt att göra sylt av, säger Per-Gunnar.

På den plats där han har valt att lägga jordgubbsodlingen är det inte

möjligt att ordna med bevattning. Eftersom Vikbolandet är känt för sin försommartorka, måste man kalla läget för en rejäl utmaning. Men Per-Gunnar låter sig inte avskräckas. Hitills är han nöjd med sin odlingsmetod, den går ut på att få fukten att stanna kvar i jorden genom att bryta kapillärkraften. Det gör han genom att fräsa i rätt tid och på rätt sätt – och genom att handhacka.

– Jag fräser och hackar så ofta det behövs för att hålla de översta centimetrarna jord helt luckra, jag skapar ett löst jordlager. Då kan fukten inte transporteras upp till ytan och avdunsta, istället stannar den i jorden. Det här är dubbelbottnat, fräsningen minskar ju mullhalten men den frisätter också näring. Jag har inte vågat tillsätta extra kväve i odlingen. Risken är att smaken blir sämre och bären vattnigare, säger Per-Gunnar.

Då gården ligger ganska långt från staden har det inte varit rusning efter jordgubbarna från början. Förra året provades självplock och det gick bättre.

– På frågan om hur hans framtidsplaner ser ut svarar Per-Gunnar med glimten i ögat: Ja du, nu är jag ju 84 år, så vi får väl se..

MARINA ERIKSSON



De allra första jordgubbsblommorna brukar frosten ta. Den svarta fläcken mitt i blomman visar att den är frostskadad.



Boken "Vårt älskade bröd" (2017 Ordbildarna) presenteras som en sammanfattning av de kunskaper och erfarenheter som kommit ur Allkorns projekt med samma namn.

En anspråkslös beskrivning av en 112 sidors häftad bok i stort format, särskilt som den är späckad med fakta och expertkunskaper. Det finns inget författarnamn på omslaget, men det är Bengt-Göran Carlsson som är manusförfattare och redaktör. Bland de sakkunniga som har lämnat textbidrag till boken finns bland annat Hans Larsson, Kerstin Fredlund och Barbara Caracciolo.

Vid en första anblick kan "Vårt älskade bröd" uppfattas som en ren reportagebok med kulturspannmål och bröd i centrum. Sant är att den innehåller många fina reportage. Läsaren får möta spannmålsodlare, bagare, växtförädlare, livsmedelskemister och kvarnmästare. Flera av dem har

tidigare figurerat här i Småbrukaren, till exempel småbrukaren Per-Ola Ohlsson från Vankiva som vi kunde läsa om i nr 3 2016. Texterna kompletteras av många fina foton. Det är både vackra stämningbilder och bilder/ illustrationer som förtydligar och förklarar olika begrepp. Men boken innehåller också ett antal mer faktabetonade kapitel. De är pedagogiskt upplagda, ungefär som i en välskriven lärobok. Här får läsaren lära sig om jordens livsprocesser, om näringsinnehåll i äldre spannmålssorter, om kvarnhistoria och surdegsbakning.

För den som är intresserad av kulturspannmål och bakning av näringsrikt bröd är den här boken en guldgruva. Min personliga åsikt är att den skulle passa mycket bra som lärobok. Både på grund av kvalitén på faktainnehållet och för att den är så välskriven att det är lätt och roligt att läsa.

Boken säljs direkt genom Bengt-Göran Carlsson, Ordbildarna.

FÖR DIN KUNSKAP VIDARE TILL NÄSTA GENERATION

Allt fler vill sätta igång med småbruk. Men för den som aldrig har ägnat sig åt lantbruk kan steget kännas stort. Möjligheten att kunna rådfråga en erfaren person kan göra stor skillnad för den som är nystartad. Tag därför chansen att kunna bidra, anmäl dig som mentor.

Idén med mentorskap är att sprida kunskap inom de områden där våra medlemmar sitter på ovärderlig praktisk kunskap – som annars riskerar att försvinna.

HUR FUNGERAR DET?

Mentorskapsprogrammet är enkelt upplagt. På Förbundets hemsida sverigessmabrukare.se finns en lista på mentorer med information om var i landet de finns och vilka specialområden de har. Listan kommer även att publiceras i nästa nummer av Småbrukaren.

VEM KAN BLI MENTOR?

Alla medlemmar som vill förmedla sin erfarenhet och kunskap kan vara mentor. Han/hon bestämmer själv vilken typ av mentorskap som kan erbjudas utifrån egna förutsättningar. Kontakten kan vara över telefon, chatt eller mail. Givetvis också genom fysiska möten och studiebesök.

För att bli mentor behöver man anmäla sig till vår mentorsansvariga Anna Sundberg på anna@sverigessmabrukare.se eller 073-18 20 091.



Vårt älskade bröd

– för den goda smaken, hälsan och miljön



NATURVÅRDARE

NATURBETEN GYNNAS NÄR EKOLOGER OCH DJURHÅLLARE SAMARBETAR

2016 startade jag och min man Niklas ett samarbete med Huddinge Kommuns naturvårdsavdelning. Redan 1995 hade kommunen antagit en åtgärdsplan för jord och skogsbruk i Huddinge. Tanken med planen var att få en struktur för miljövärden. Man ville få kommunens arrendegårdar att arbeta aktivt med de antagna miljömålen för biologisk mångfald. Skog och mark behövde röjas upp, det gällde att få fart på gårdarna som ligger mellan centrala Huddinge och Skogås och som gränsar till Haninge. Sedan 1995 har man lagt om produktionen på mjölkgårdarna till ekologiskt/KRAV. Det har också röjts fram hektar efter hektar av igenväxt mark där gran och annat otyg hade tagit över.

BOCKKILLINGAR PÅ PROV

Hösten 2015 kontaktade jag Huddinge kommun och frågade: Hur har ni tänkt med beten på dessa marker som ni nu röjt upp? De hade då redan börjat bygga spångar, grillplatser och bryggor. De hade inte någon riktig plan klar ännu, men då en hage på 3,5 hektar var i akut behov av betesdjur så föll de för idén om att släppa 20 killingar där på prov. Hagen i Gladövik hade särskilda värden och var tidigare betad av får. Tyvärr hade fårägaren slutat med betesdjur, så hagen blev stående i ett par år. Det går snabbt när en betesmark växer igen. Strutbräken, tistlar, starr, sly och annat tar över. När vi i år gör vårt betesläpp ser vi inte ett enda sly och marken är täckt av färsk gräs redan vid start. Ekologer och

hortonomer var mycket nöjda med hur floran redan under en sommar hade förändrats markant. De var så nöjda att man i år prioriterade att stängsla en stor hage på 12 hektar. Där går i skrivande stund 55 små bockkillingar som ska arbeta som planet-skötare i sommar. De kommer att hjälpa till med att ta fram de värden som en gång funnits.

HOTADE ARTER

I vårt område finns det cikador. En hotat art som har funnits sedan istiden och som numera bara finns i här och i Kroatien. Denna strit lever under marken och äter på slån och ekrötter. Efter fem år kommer den upp och ser till att förökning sker under ca 2 veckor, sedan dör den eller blir fågelmat. Utan betande djur som gynnar ekar och slånbar har den inte en chans.

Vårt samarbete med kommunen har bara börjat, vi har fått ett 5-årigt nytjanderättsavtal på betesmarken. Vi har även ett 5-årigt åtagande åt länsstyrelsen, där vi sökt miljöersättning för naturbeten. Då jag under april besökte naturbeteskonferensen i Jönköping fick jag en inbjudan till länsstyrelsen i Stockholm. De vill hitta former för att jobba med samarbeten mellan alla aktörer i regionerna. Vi kommer även att jobba med att utarbeta bättre former för ersättningar, samt att utbilda och kommunicera med allmänheten om naturbeten och biologisk mångfald.

Vi måste börja bygga det mosaikartade landskapet igen och se till att skapa mervärden i och kring dessa. Idag kallar man det för ekosystemtjänster.

ANNA SUNDBERG

BRIST PÅ EKOLOGISKA ÄPPLEN HELT I ONÖDAN



HUR KOMMER DET SIG ATT EN FRUKT SOM ÄR SÅ GYNNSAMT ATT ODLA I VÅRT KLIMAT KONKURRERAS UT AV IMPORTÄPPLEN FRÅN ANDRA SIDAN JORDEN?

Det råder brist på svenskodlade ekologiska äpplen i hela landet. Tittar man in i närmsta mataffär så inser man att de oftast lyser med sin frånvaro. Även på Kravs hemsida där man listar Krav-anslutna äppelodlare är listorna per län ytterst korta, eller ibland obefintliga. Även av de konventionella äpplena i handeln är större delen importerad. Sveriges äppelskördar skulle täcka vår konsumtion mer än väl – om vi bara kunde ta tillvara på dem.

INHEMSK FRUKT RUTTAR BORT

Den mängd äpplen som ruttar bort i Sveriges villatädgårdar uppskattas vara dubbelt så stor som den totala mängden äpplen från våra professionella odlingar och importen tillsammans. Samtidigt som svenska äppelträd dignar av frukt, importeras mängder av äpplen från länder som Argentina och Nya Zeeland till Sverige. Man kan utan längre eftertanke konstatera att något är väldigt gale med den svenska äppelkonsumtionen.

LÄRA AV ANDRA LÄNDER

Äppelodling anses vara som mest gynnsam i vårt klimat, medan länder som Italien och Tyskland egentligen har för varmt klimat för att ge goda äpplen. Men vad är det som de gör bättre i andra länder, hur kan de exportera äpplen till oss?

Svaret är att man har byggt långtidslager i stor skala, lager där syre och koldioxidhalt har minimerats. Där ligger temperaturen

straxt över nollan - allt för att sakta ner förruttelseprocessen som annars börjar så fort äpplet har plockats. På det viset kan de erbjuda äpplen året runt. Ett äpple i butiken kan vara ett år gammalt utan att du märker det. I många länder används den tveksamma metoden att spruta ett tunt lager vax, grisfett eller paraffin på äpplena. Metoden ökar hållbarheten och ger skalet en tydlig glans, vilket upplevs som attraktivt av kunden. Paraffin är en petroleumprodukt som rimligtvis inte borde höra hemma i vår mat. Bivax skulle däremot kunna vara ett mer lämpligt och naturligt alternativ.

Svenska lokaler för långtidslagring av äpplen börjar dyka upp, men vi har fortfarande en lång väg kvar. Med bättre lagringsmetoder kan odlarna förlänga säsongen och få ett bättre försäljningspris under vintern och våren. Nya sorter som Santana har förädlats fram för att hålla längre. Enligt uppgift ska det hålla sig fullt ätmoget och krispigt ända fram till april i ett vanligt kylskåp.

DEN HÖGPRODUKTIVA ÄPPELODLINGEN

Förr i tiden odlade man äpplen på fullstora träd, något som var väldigt arbetsintensivt. Man fick klättra på stegar för att kunna komma åt skörden. En annan nackdel med de höga träden är att det endast får plats mellan 100 och 200 sådana träd per hektar. Med åren har man tagit fram allt mer svagväxande träd, och har därför kunnat öka trädtätheten och skörden markant. I

de hypermoderna fruktodlingarna satsar man nu helt på svagväxande träd, så kallade dvärgträd, som närmast liknar vinstockar. De planteras i täta rader med ca en meters mellanrum. Dvärgträden blir endast tre meter höga och man kan få plats med 2500 till 4000 träd per hektar.

GRUNDSTAMMENS BETYDELSE

För att skapa ett äppelträd kan man inte bara sätta en kärna och förvänta sig en avkomma med liknande smakegenskaper som föräldraträden. Ett frösatt äppelträd ger med stor sannolikhet bittra eller sura frukter. För att kunna föröka sorter som vi människor upplever som mer angenäma i smak, så krävs det att man ympar in den önskvärda ädelsorten på en grundstam. Det betyder att man sammanfogar en gren eller ett skott från ädelsorten på ett annat träd som har önskvärda rotegenskaper.

Av alla äpplen
som mognar i våra villatädgårdar äts
endast cirka fem procent

I villatädgårdar är den vanligast med äppelträd på A2-stammar, en kraftigt växande och hårdig grundstam som togs fram vid Alnarp i början av 1900-talet. Professionella äppelodlare använder sig oftast av svagväxande men hårdiga grundstammar som B9, där B står för Budakowski i ursprungslandet Ryssland. B9 anses vara

den mest köldtåliga grundstammen på marknaden, den sägs ha klarat -71 grader C i Sibirien. B9-träd ger också skörd mycket tidigt, oftast redan när träden är två eller tre år gamla. Nackdelen med dvärgträden är att de har svaga rotsystem, de behöver stöd i form av stolpar eller spaljering under hela sin livstid. Deras livslängd på 15-30 år är också betydligt kortare än för starkväxande träd som kan bli över 100 år gamla.

UTAN KEMIKALIER

Konventionella äpplen är internationellt sett, tvärt emot vad många tror, en av de mest besprutade grödor som finns. På topp-trelistan av Sveriges mest besprutade grödor hittar vi äpplen tillsammans med jordgubbar och potatis enligt en rapport från Naturskyddsföreningen. Anledningen till den höga kemikalieåtgången anses vara att äpplen är en av de frukter som utsätts för mest skadegörande insekter och svampsjukdomar.

Bristen på KRAV- märkta äpplen är stor. Utgångsläget ser därför ljust ut för den som vill starta en ekologisk äppelodling.

De odlas i stora monokulturer, där en infektion lätt sprider sig från träd till träd. Men trots dessa potentiella svårigheter, så finns det några ekologiska odlare i landet som visar att det är fullt möjligt att bedriva en lönsam äppelodling utan kemisk bekämpning.

RESISTENTA SORTER

Förädlingen av och jakten på resistent sorter är avgörande för den ekologiska odlingen. Motståndskraft mot de vanligaste trädssjukdomarna som skorv och bladmögel är vad man söker efter. Det uppnår man

genom att korsa välsmakande sorter med vilda träd som är naturligt resistent, eller väldigt motståndskraftiga mot dessa sjukdomar. Ett vanligt förekommande äpple i Europa med sådan resistans är Santana, som har tagits fram i Nederländerna. I Nordamerika finns sorten Liberty, som har stor potential att klara sig från ovälkomna angrepp.

På hemmaplan har vi Frida och Fredrik, två sorter som har tagits fram på anrika Balsgård i Skåne. Där har man bedrivit fruktförädling sedan 40-talet. I en forskningsstudie från Danmark visade sig Fredrik vara den mest produktiva och motståndskraftiga av alla de äppelsorter som ingick i odlingstesterna.

KEMISK OGRÄSBEKÄMPNING LEDER TILL SÄMRE SMAK

Enligt den treåriga studien ”Nya ogräsbekämpningsmetoder i ekologisk och integrerad fruktodling” från SLU, är det tydligt att ogräsbekämpning med Roundup ger en markant sämre smak och lagringsduglighet på äpplena. I studien kom man fram till att den så kallade ”sandwich-metoden” gav friskare och mer smakliga äpplen. Den innebär att man mitt i trädraden sår ett 40 cm brett fält med svagväxande gräs och örter. På båda sidor om detta fält hålls jorden öppen (mekanisk bearbetning) i ca 40 cm breda remsor. Körbanan mellan raderna är gräsbeväxt.

SKADEDJUR OCH SJUKDOMAR

Sorkar uppges vara det största bekymret i äppelodlingar, men de trivs inte med kort gräs eller frästa rader intill träden. Täckodling avråds i odlingar där det finns sork och möss – gnagarna trivs utmärkt under täckmaterialet.

Rådjur, harar och älgar hålls på avstånd

genom att hela odlingen hägnas in med ett två meter högt staket. Fåglar som gärna ger sig på frukterna lagom till skördetid kan skrämmas bort genom att sätta upp rovfågelsdrakar, eller genom att hänga upp blänkande föremål i trädgrenarna. Insekter kan förstöra en fin skörd då de lämnar hål och gångar i fruktköttet. Vissa insekter kan förvirras genom hormonfallor, andra kan bekämpas naturligt med hjälp av så kallade nyttodjur - dvs andra insekter som äter upp angriparna.

MÅNGTUSENÅRIG HISTORIA

Äpplet har funnits med oss i flera tusen år här i Norden. De äldsta kvarlämningarna påträffades vid utgrävningar av stenåldersboplatser i Dags mosse vid Omberg i Östergötland. Arkeologerna påträffade förkolnade äpplen som daterats till en ålder av cirka 4500 år. Ympningskunskapen dök upp i de mest avancerade kulturerna runt medelhavet, där egyptier och greker dokumenterade den några hundra år före vår tidräkning. Det var munkarna som förde med sig kunskaper om ympning till Norden. Ympningskonsten sågs som en nobel och nästan helig syssla, där människan för en stund kunde leka Gud. Munkarna höll de söta äpplena för sig själva i sina klosterträdgårdar, vanligt folk fick nöja sig med sura vildäpplen.

Cirkeln håller på att slutas. En mindre ekologisk äppelodling anläggs nu på Dags mosse - just där man hittade det äldsta äppelfyndet i Sverige.

DAVID APPELGREN

POLITIKER OFFRAR SMÅSKALIGT JORDBRUK I DEN HELIGA TILLVÄXTENS NAMN

Frihandel och global konkurrens passar I media gullas det med småskaligt jordbruk som aldrig förr. På bästa sändningstid ser vi harmoniska småbrukare som myser med söta djur eller skördar morötter i motljus. Om det förut var kändiskockar som var medias kelgrisar, så verkar det nu vara bonden som får folkets kärlek. När det görs reklam för svensk mat används ofta naturromantiska bilder som ska föra tankarna till ett litet familj jordbruk. Vi vill gärna tro att svensk mat till stor del produceras med småskaliga metoder.

SAMMA POLITIK SEDAN 60-TALET

Tyvärr så avspglas den här mediala medvinden inte alls i den förda jordbrukspolitiken. Attityden bland politiker och andra makthavare är precis som den varit sedan 60-talet – strukturrationaliseringen måste fortsätta till varje pris. Allt måste bli större. Större areal per brukare, större maskiner, större djurbesättningar. Maten måste bli billigare hela tiden. Det är en utveckling som politiker från höger till vänster har varit märkligt överens om. Även tjänstemän och rådgivare inom lantbruket har spridit mantrat ”du måste bli större och effektivare för att överleva som lantbrukare”.

DE SMÅ FÖRSVINNER

Svenska jordbruk läggs ner i en rasande takt, det är de små och medelstora som försvinner. Gårdarna ligger självklart kvar där de alltid har legat, men de brukas av någon annan än den som bor där. I södra Sverige har det som var tio aktiva gårdar 1990 nu blivit en aktiv gård. En bonde som nu har tio gånger mer mark än för tjugofem år sedan att sköta, kan självfallet inte använda samma metoder som förr.

Det uppenbart synliga med den här utvecklingen är att landskapet förändras, den biologiska mångfalden minskar. Men det är värre än så. Stora monokulturer med några få grödor, konstgödsel och bekämpningsmedel utarmar våra jordar. Minskad djurhållning betyder minskad vallodling – och vallen är motorn i att bygga upp en frisk och näringsrik jord. Minskad tillgång på stallgödsel betyder lägre mullhalt och ett större beroende av konstgödsel. Kravet på allt större skördar leder till att maten som produceras innehåller mer kolhydrater men mindre näringsämnen.

VAD ÄR FRAMSTEG ?

Sällan eller aldrig hör vi en politisk diskussion om vad effektivitet eller framsteg egentligen innebär när det gäller matproduktion. Sällan ställs de stora frågorna som skulle kunna ge oss en annan och bättre utveckling. Vi betalar

våra politiker och tjänstemän för att de ska tänka ut bra lösningar på samhällets utmaningar. Att trygga vår matförsörjning nu och i framtiden borde vara en av de viktigaste punkterna. Om det görs på ett klokt sätt så får vi en vacker och levande landsbygd på köpet. Då duger det inte att okritiskt svälja agroindustrins svar på vad som är hållbart eller önskvärt. Det duger inte att upphöja frihandel till den religion som alla måste böja sig för.

Ett jordbruk är inte som vilket företag som helst och livsmedel är inte vilken vara som helst. Frihandel och global konkurrens passar därför sällsynt dåligt ihop med produktion av mat.

Jag vill därför utmana alla berörda makthavare att tänka ett varv till. Vill ni verkligen fortsätta att offra allt som är småskaligt i den heliga tillväxtens namn ?

Medvetna konsumenter och småbrukare står på samma sida i den här lågintensiva konflikten. På den andra sidan står agroindustrin, globala företag med patent på gener. Där står tyvärr också aningslösa politiker.

MARINA ERIKSSON

Texten har tidigare varit publicerad i Landets Fria tidning.

ÅTRÅVÄRDA EKO GUBBAR

Efterfrågan på ekologiska jordgubbar växer stadigt, det är de flesta överens om. Men kundernas intresse och vilket pris som går att ta ut kan variera mycket beroende på var man bor. Nära tätorter brukar efterfrågan vara mycket hög. I Glesbefolkade trakter varierar det mer, kundtillströmning och pris styrs då mer av vilken konkurrens som finns på orten. Jordgubbar är en gröda som nästan alltid drar till sig intresse vid direktförsäljning. De kan därför fungera som ”lockvara”, dvs dra kunder till en odling som i huvudsak säljer grönsaker.

GOD BETALNINGSVILJA

Medvetna konsumenter börjar lära sig att det används mycket kemikalier i konventionell jordgubbsodling. Den som lutar på sin odlare är villig att betala mer. Jordgubbar är ju heller ingen basvara, utan något man äter under en kort säsong för att det är gott. Det borde därför inte spela så stor roll för kunden om en liter ekologiska kostar tio kronor mer än den konventionella varianten.

LITEN AREAL

Enligt Ulf Svensson på jordbruksverkets statistikenhet har Sveriges totala odlingsareal av ekogjordgubbar legat runt 35 hektar i flera år, men har ökat något sedan 2015. Antalet odlare var 50 stycken 2015 och de flesta har mindre än ett hektar jordgubbsodling.

Så varför finns det inte fler ekologiska jordgubbsodlare? Det vanligaste svaret är att det är svårt och arbetskrävande. Osäkerheten på hur marknaden fungerar avskräcker säkert många från att prova.

Om ekogjordgubbar odlas i samma system som de konventionella, då får man garanterat lägga många arbetstimmar på mekanisk ogrärensning. Det går inte att använda maskiner till att rensa i själva

Eric och Petra Holgersson odlar ekologiska grönsaker utanför Tranås. De har en jordgubbsodling på plastlist. Efterfrågan på ekologiska jordgubbar är stor och priserna höga. Det tar dock lång tid att plocka jordgubbar. Vi tänker de satsa på självplock i fortsättningen för att spara tid., säger Petra



raden, där är det handrensning som gäller. Jordgubbsplantor är dåliga på att konkurrera med ogräs. Därför ska jorden vara fri från rotogräs innan man anlägger sin odling. De flesta välrdänerade jordar kan fungera för jordgubbsodling, men plantorna föredrar lätta, mullrika sand- och mojordar.

SKADEDJUR OCH SJUKDOMAR

I ekologisk jordgubbsodling brukar man räkna med korta kulturtider – det är den viktigaste åtgärden mot både ogräs och skadegörare. Förutom planteringsåret kan man räkna med två eller max tre skördeår.

“Ekogubbar har sämre hållbarhet vid lagring och transport. Det behövs rakare, snabbare vägar mellan odlaren och butiken” Frans Brozén

Nyplanteringar ska helst sättas en bit bort från det gamla jordgubbslandet, då minskar risken för angrepp av skadegörare som jordgubbskvalster och jordgubbsvivel. För att undvika svampangrepp har ekodlarna ofta stora radavstånd och strävar efter att ha ”luftiga” bestånd i sina jordgubbsodlingar. Täta, smala enkelrader och mer än en meter mellan raderna är ett vanligt recept. Men eftersom plantorna inte kvävegödslas lika hårt som i konventionell odling, så är

svampangrepp för det mesta inget stort problem. Öppna och blåsiga fält är att föredra, eftersom det minskar risken för insektsangrepp som tex trips.

ANVÄNDER PLASTLIST

Allt fler ekodlare använder olika typer av plastlister som ett sätt att bemästra ogräset. Både genomsläpplig plastväv som ”mypex” och vanlig jordgubbsplast används. Det finns också en typ av nedbrytbar plast som är tillverkad av stärkelse. Tyvärr har den visat sig vittra sönder för fort, ibland redan under planteringsåret. Båda de förstnämnda typerna av plast kan fungera bra, men de har olika för- och nackdelar. Mypexväven är hållbar och släpper igenom vatten, men den är dyr. Jordgubbsplasten är betydligt billigare. Den kräver dock ett system med



droppbevattning som ligger under plasten. För båda typerna gäller att listerna måste anläggas rätt och noggrant från början. En väl fräst jord är grunden. Lite större odlare använder ofta en bäddläggare med inbyggd fräs. Ett liknande resultat kan dock uppnås med enklare maskiner – även om det kräver mer jobb. Bådden kan gärna vara låg och den ska vara fast men inte packad. En lätt välvd yta gör att vatten lättare rinner av. Plasten ska spännas väl och bör ligga dikt an mot jorden. Om plasten ligger för löst eller är veckad leds inte solvärmener ner i jorden lika bra. Dessutom är det svårt att plantera noggrant på en löst liggande plast. Mypexväv kan man inte sträcka lika mycket, men även här lönar det sig att vara noga och förankra väven väl.

BEVATTNING KRÄVS

Plastlistodling är arbetsintensivt när man anlägger odlingen, men det finns fler fördelar än att man slipper ogräset. Jorden under plasten värms upp snabbare, man kan därför skörda några dagar tidigare. Med droppbevattning under plasten går det åt mycket mindre vatten.

Sommaren 2015 såg vi de första importerade ekogubbarna i svenska butiker. När butiksförsäljningen tar fart krävs det stora volymer. Det behövs nya svenska odlare som är redo att satsa på det röda guldet.

Frans Brozén odlar ca ett tunnland jordgubbar både på svartjord och på plastlister. De största hindren för att locka nya odlare är osäkerhet om hur marknaden fungerar samt KRAVs regelverk när det gäller plantor, säger Frans.

Att starta en hallonodling i lite större skala kan vara ett vågspel. Det är inte den allra enklaste grödan. Men potentialen är stor. Det finns ett sug efter svenska hallon och självplock efterfrågas alltmer. Den odlare som har både höst- och sommarhallon med olika sorter kan erbjuda färska bär i under en längre period. Vill man ha ännu längre säsong så är det odling i tunnlår som gäller.

Hortonomen och växtodlingsläraren Bertil Tallving och hans familj har odlat grönsaker, bär och blommor i många år. Tidigare har det mesta sålts genom

Bertil inspekterar en av de många hallonraderna på slutningen ner mot sjön. Som stöd för de långa skotten används vanliga balsnören.



grossister. Självplock och hemförsäljning har varit svårt att organisera så länge arbetet på trädgårdsskolan i Norrköping tog den mesta tiden. Där har han varit lärare och verksamhetsledare för många elevkullar. Den som har haft Bertil som lärare glömmer det aldrig. Han har stor kunskap om växternas inre liv, om odlingssystem och praktiska metoder. Men småsaker, som vad det är för dag, det missade han ofta. En jordnära professorstyp helt enkelt. Genom sin roll som växtodlingsrådgivare har han också skaffat sig en unik överblick över de östgötska odlarna och deras grödor.

Bertil blev pensionär för några år sedan, så nu passar det bra att ha självplock och försäljning direkt hemifrån.

ODLINGSLÄRAREN BERÄTTAR

Jag besökte honom hemma på gården i Lämmetorp en solig dag i maj, syftet var att få veta hur han gör för att lyckas så bra med sin hallonodling.

Varför har du satsat på hallon?

– Det är en attraktiv gröda och passar bra att kombinera med odlingen av sommarblommor. Hemförsäljningen gör att vi ändå inte kan åka iväg på dagarna. Folk gillar hallon, hit kommer alla slags människor och plockare. Gårdens förutsättningar spelar också in. Det måste vara lätta jordar och hyfsat varma lägen om det ska bli bra. Söderslätten här ner mot sjön är perfekt.

Berätta om ditt odlingssystem!

– Allt är planterat på låga lister som är täckta med genomsläpplig mypexväv. Bäddarna görs med en lånad bäddläggare som körs efter noggrann fräsning. Jag

SJÄLVPLOCK AV EKOLOGISKA HALLON
PÅ GÅRDEN LÄMMETORP I NORR
TALLVING HAR ANLAGT ODLINGEN
LÄTTILGÄNGLIG FÖR ALLA. HITT KONTAKT
PENSIONÄRER FÖR ATT

BERTIL HALLON
FÖR HALLON



HALLON ÄR DEN STORA ATTRAKTIONEN
PÅ ÖSTERGÖTLAND. FAMILJEN
ÄR SÅ ATT DEN SKA VARA
KOMMER BÅDE BARNFAMILJER OCH
ATT FYLLA SINA KORNGAR.

AR BLICK HALLON



gör sedan två hål per meter i väven, cirka 20 cm vida. Hålen blir bäst om man bränner ut dem med gasol eller med en elektrisk lödpistol. Jag sätter rejäla, ettåriga barrotsplantor och får skörd redan första året. När man som jag har ekologisk odling måste man tänka på karensen. Om bären ska bli KRAV-godkända måste plantorna sättas året innan.

Vad är skillnaden på hösthallon och vanliga hallon?

– Hösthallon mognar senare på hösten, därför blir det inga problem med mask i dem. Hallonängern svärmar i maj och då har hösthallon inte börjat blomma. Jag har 300 löpmeter med hösthallon och ungefär 900 meter sommarhallon. Mellan raderna håller jag två meter när det är hösthallon och fyra meter för sommarhallon, eftersom de grenar ut sig mycket bredare.

Har du några problem med odlingen?

– Ja, det finns en del problem. Vi har hallonskottsjuka som orsakas av svampangrepp och sprider sig från äldre plantor till nya. Skadorna gör att plantan inte kan ta upp vatten som den ska. För att bekämpa den måste man vara noga med hur man beskär. På sommarhallon ska man ta bort hela skotten, så fort de har gett skörd. Dvärgsjuka ser vi också en del. Angripna plantor får onaturligt många skott som är klena och korta. Dvärgsjuka orsakas av mykoplasma men jag är inte helt säker på hur den överförs mellan plantorna.

Grämögel har vi inte haft mycket problem med här. En bra regel är att inte ha fler än tio hallonskott per meter i raderna.

Skulle du råda andra att börja med hallonodling?

Ja, för den som har rätt förutsättningar är det en bra gröda. Hallon är ett större vågspel än till exempel sommarblommor. Men ett bra år med hallon ger en bra vinst. För den som vill starta ekologisk hallonodling är det viktigt att köpa rätt plantmaterial av motståndskraftiga sorter. Vid självplock behövs en lång säsong och då måste man ha flera olika hallonsorter, säger Bertil.

MARINA ERIKSSON



Dvärgsjuka orsakar onormalt många och klena skott på hallonplantor.



En frisk och stark planta av hösthallon frodas i den varma jorden under väven.

Vad funderar du på vad gäller småbruk, livsmedelsproduktion, villkor för mathantverkare och kulturlandskap? Låt Småbrukarens läsare veta. Skicka dina tankar och åsikter till redaktionen@sverigessmabrukare.se eller Småbrukaren, c/o Jonas Wangsten, Åshammar Prästgården, 664 91 Grums. Senast den 10 augusti vill redaktionen ha ditt brev inför nästa nummer.

Vill Bucht skapa ett feodalsamhälle?

Man vill ju tro att landsbygdsminister Bucht som kommer från småfolket ska verka för deras bästa. Men nu verkar det som att han vill riva upp jordförvärvslagen och därmed släppa in aktiebolag att få köpa upp de svenska jordarna. När det gäller små gårdar så har det redan gått långt – mycket har redan köpts upp av inddustrijordbruken.

Detta är en olycklig utveckling. Trots allt är det de mindre gårdarna som har byggt den levande landsbygden. Naturligtvis i samklang med övrig landsbygdsbefolkning. Jag vill att man minskar stöden till de större jordbruken och istället ger större stöd till dem som bidrar till det öppna landskapet. Då bevarar vi den svenska småbrukarkulturen. Om aktiebolag får härja fritt kommer en tredjedel av de svenska markerna att växa igen.

Bra att Förbundet Sveriges Småbrukare protesterar mot den nya lagen. Men var står LRF i den här frågan ?

EBBE HÖRMAN

REKO – bra men ingen lösning

REKO-rörelsen har tagit Sverige med storm. Här i Värmland har det precis startat en ring som jag ser fram emot att sälja grönsaker och ägg genom. Men i skuggan av positiviteten känner jag en oro. Nu hör man nämligen många tala om hur vi med REKO-konceptets hjälp kan revolutionera matsystemet och slippa att ifrågasätta jordbrukspolitiken. Men att bli så uppslukad av en "ny" marknadsmodell tror jag i själva verket är kontraproduktivt. Det ger nämligen staten, jordbruksindustrin och handeln fritt spelrum att förverkliga drömmen om ett totalt industrialiserat matsystem genom t.ex. livsmedelsstrategin.

Till att börja med får vi fundera på vad vi gör när vi säljer våra jordbruksprodukter genom REKO-ringar. Istället för att en uppköpare ger oss betalt för det vi producerar, så tar vi beställningar och levererat direkt till konsument. Vi har alltså tagit över handelns del av marknadskedjan och får således också deras marginaler. Tankekurpan många nu gör är att tro att de extra pengarna vi tjänar ger en ökad lönsamhet i jordbruket, när vi i själva verket har skaffat oss ett extra arbete som säljare. Man kan med andra ord säga att vi subventionerar dålig lönsamhet i jordbruket genom bra lönsamhet i exarbetet som säljare. Varför skulle då REKO-ringar vara bättre för ekonomin än att ta ett extrajobb utanför gården så som småbrukare (och nu även många vanliga bönder) har gjort genom alla tider?

I samhällsdebatten diskuteras nu om arbetseffektiviseringen har gått så långt att

vi kan unna oss 30-timmars arbetsvecka, men vi pratar istället om vi ska arbeta 80 eller 100 timmar för att kunna vara både jordbrukare, säljare och ofta också förädlare. Att det nu finns ett antal fungerande exempel beror enbart på att den stora relationsmatstrenden som råder för med sig stora mängder entusiasm och idealism. Man försakar självklarheter som resten av samhället tar för givet bara för att förverkliga sin dröm, men hur länge håller det? Och hur många mer idealistiska arbetsnarkomaner går det att leta fram för att tillfredsställa marknadens krav på genuin mat? Högst troligt kommer det här inte bli annat än en nisch som industrin låter existera för att det ser bra ut. Varför skulle annars ICA-handlare låta oss stå på deras parkeringar? Varför talar politiker sig varma om REKO i samma andetag som de hyllar livsmedelsstrategin och varför gör LRFs tidning Land mysiga artiklar om REKO-ringarnas förträfflighet?

Nej, vi får inte glömma bort att småbrukens existens hänger på en landsbygdsvänlig politik, som just nu lyser med sin frånvaro. Lämna vi den frågan för fascinationen av en ny marknadsmodell så dröjer det inte länge förrän hela Sverige är en granplantering. REKO-ringar är fantastiskt bra som exempel på vad som kan uppnås med en riktig landsbygdspolitik, men för det måste vi kämpa och göra det som andra tycker är obekvämt – nämligen att ifrågasätta politiken!

FREDRIK WANGSTEN

VEM TJÄNAR PÅ PROTEINSKIFTET?

En jämförelse från Testfakta mellan mjölk, havremjölk och sojamjölk har givits den olyckliga titeln ”Sämre näringsinnehåll i ekologisk växtmjölk”. Den oinvidge kan dra slutsatsen att det skulle ha något att göra med den ekologiska produktionen. Men orsaken till testresultaten är att ekologisk mjölk inte ”berikas” på grund av den mer negativa inställningen till tillsatser. Om det finns några skillnader i näringsinnehåll mellan icke-berikade ekologisk och icke-ekologisk ”växtmjölk”* har man inte mätt i denna undersökning, och mig veterligen inte i någon annan undersökning. Däremot finns det en tendens till att ekologiska produkter innehåller mer nyttigheter (som omega 3) och mindre onyttigheter (som kemiska bekämpningsmedel).

PROTEINPRISET

Något som intresserade mig mer var priserna. Alla de testade växtmjölksprodukterna var avsevärt mycket dyrare per liter än ekologisk mellanmjölk, och om man räknar per gram protein var skillnaden ännu mycket större. Den ekologiska mellanmjölken kostade cirka 35 öre per gram protein, medan proteinet i Go Greens havredryck kostade hela 2,70 kr per gram. Proteinkostnaderna för sojadryck var, inte förvånande, betydligt lägre än för havredryck.

Men varför är växtmjölken dyrare? Vi får ju hela tiden höra att det är mer effektivt med vegetabiliska proteiner än med animaliska, att det går åt så mycket resurser för produktion av mjölk, medan det är smart med havre- och sojamjölk. Om det är sant borde rimligtvis växtmjölken vara

Råvarukostnaden för en liter mjölmjölk är tio gånger högre än för havredrycksmjölken, men havredrycken kostar mer i affären. Det finns en industri som tjänar bra på det så kallade proteinskiftet, medan bönderna och konsumenterna får en mindre del av kakan.

avsevärt mycket billigare än komjölken, eller? Marknaden för dessa växtdrycker är nu så stor att man borde kunna skriva av liten omsättning och dyr distribution som orsak till varför de är dyrare.

BILLIGA RÅVAROR

Hur är det med råvarorna då? Det går åt cirka 125 g sojaböner för att tillverka en liter sojamjölk. Sojaböner kostar i partiledet ungefär 3,50 kr per kg vilket betyder att råvarukostnaden för sojamjölken (förutom tillsatserna) är mindre än femtio öre. Det går åt cirka 200 gram havre för att tillverka 1 liter havredryck (Källa: Miljöpåverkan från mjölk och havredryck, Elin Rööf, Mikaela Patel och Johanna Spångberg). Havre kostar i parti cirka 1,20 kr kg vilket betyder att råvarukostnaden för en liter havremjölk till och med är mindre än för sojamjölk, ungefär 25 öre.

Råvaror för mellan tjugofem och femtio öre lyckas man sälja för mellan 13 och 25 kronor i butiken. Det är inte illa pinkat! Det är klart att staten och affärsleden tar en

hel del av detta, men industrin går säkert inte lottlös. Om man jämför med mjölk igen så får bönderna cirka tre kronor för mjölken, dvs råvarukostnaderna för en liter mjölmjölk är tio gånger högre än för 1 liter havredrycksmjölk. I det perspektivet är det lite lustigt hur ett företag som Arla får så mycket skäll medan företag som Oatly framstår som de som gör något gott.

KÖTT- OCH OSTERSÄTTNING

Hur är det då med ”köttersättningsprodukter”? Oumph Kebab kostar 189 kr kg på den näthandel jag kollar medan Guldfågeln kycklingkebab kostar 74 kronor per kg och ekologisk nötfärs säljs för 123 kr kilot. Anamma vegofärs (sojaprotein, rapsolja, lök, äppelextrakt, salt, naturlig arom, kryddor) säljs dock för endast 73 kronor, dvs samma pris som kycklingfärs medan Quornfärsen säljs för 127 kronor.

Astrid och Apornas Jeezly som marknadsförs som ett ”veganskt sojafritt ostalternativ” kostar 170 kr kg, mer än de flesta ostar. Ingrediensförteckningen visar att råvarorna knappt kostar något: ”vatten, kokosolja (23%), stärkelse, modifierad stärkelse, havssalt, emulgeringsmedel: (natriumpolyfosfat, natriumcitrat), veganska smakämnen, konserveringsmedel: (sorbinsyra) och färg: (betakaroten).” Inte nog med det, den innehåller 0 (NOLL!) procent protein. Kan man verkligen kalla en hoppeggad matolja utan en gnutta protein för ”ostalternativ”?

GUNNAR RUNDGREN

Här kan alla medlemmar annonsera gratis. Senast den 10 augusti vill redaktionen ha din radannons inför nästa nummer.

Skicka din radannons till info@sverigessmabrukare.se eller Småbrukaren c/o Jonas Wangsten, Åshammar Prästgården, 664 91 Grums.

SÄLJES

Separator

Velox no. 10, pris 1000:-

Spinnrock, 3 st

Pris 300:-/st

Leif Franke, 0730-23 13 68

Mjolkproduktionen upphör p.g.a åldersskäl.

Mjolkmaskin, kyltank 200 liter, vattenreningsanläggning, djupvattenpump.

Minimejeri: Kokgrytor, pumpar, separator, vagnaroch ostformar. Allt i rostfritt.

Tjurkalv, rasren fjällras född i januari.

Priser kan diskuteras, 0510-13 210

Hästvagnar

Fjädersvagn i gott skick, 2000 kr eller bud.

Bultvagn, minst 111år, fina hjul, 500 kr.

Stor rockard för stor häst, fint smide 4000 kr eller bud.

Liten rockard med broms för A- eller B-ponny 200kr eller bud.

Stefan Thorslund, tel. 0120-61133
Åtvidaberg, nära E4 och E22.

KÖPES

Liten tröska?

Självgående skördetröska, som är max 2,4 meter bred (maskinens totala bredd). Till exempel AVA Thermenius (BM) ST-256, "MF-Myran", eller liknande. –Finns det någon sådan till salu?

Johan Settersjö, Virserum
johan.settersjo@aggatorp.se
tel. 0495-330 07 / 0702-708 252

Bisamhälle

Två bisamhällen, buckfastbin på lågnormalramar önskas köpa.
Tel. 0736-228224

ATT DRABBAS AV VARG

Tobias Albinsson, endast 19 år gammal, har skrivit en bok om konsekvenserna av att ha varg runt knuten. Den består av 26 olika berättelser direkt från människor som på olika sätt har drabbats av vargangrepp.

Tobias som kommer från Kinne-Kleva har ännu inte drabbats personligen av varg, men han känner starkt för de drabbade. Boken innehåller texter från djurägare till får, getter, kor, renar, hundar och hästar. De berättar alla om hur de fått sina djur angripna och dödade. Boken lägger mycket fokus på den psykiska press som vargangreppen innebär. Den visar att konsekvenserna av frilevande varg är mycket större än vad den icke drabbade kan ana.

Politiskt, religiöst och fackligt oberoende

Miljömagasinet

Pröva Miljömagasinet 10 veckor för 70 kr
(halvår 190 kr, helår 380 kr)
Tidningen utkommer varje fredag.

Hör av dig till
prenumeration@miljomagasinet.se.

Miljömagasinet är en motvikt mot nyliberalism och storstadscentralism.

En oberoende grön röst.

Vi har bland annat drivit frågor som upprustning av regionbanorna, ett skattesystem som gynnar små inkomsttagare (som bönder) och återbefolkning av landsbygden.

Läs mer på miljomagasinet.se



ÅRSSTÄMMAN

Årets förbundsstämma hade många likheter med förra årets uppskattade tillställning. Även i år var platsen det vackra Borghamn vid Vätterns strand. Deltagarna var till stor del desamma som förra året, och stämningen var liksom då god. Åke Johansson från Jönköping var mötets ordförande. Han lotsade oss genom paragraferna med säker hand.

Förbundets ordförande Jonas Wangsten kommenterade styrelsens verksamhetsberättelse helt kort, då dess innehåll hade delgivits alla medlemmar i ett brev redan i december 2016. Revisorerna Sven Axelsson och Max Adolfson hade ingenting att anmärka och stämman beslutade att ge styrelsen ansvarsfrihet.

Båda de förslag på stadgeändringar som behandlades vid förra årsstämma gick igenom i år. Det ena var att ordförande nu ska väljas på en tvåårsperiod, och det andra att antal ordinarie medlemmar i styrelsen ändras från minst nio till minst sju.

INGA STORA ÄNDRINGAR

Valberedningens förslag innebar inga stora förändringar av styrelsen. Jonas Wangsten blev omvald som Förbundets ordförande, nu med en mandattid på två år. Rolf Andersson, Thomas Andersson, Lena Larsson, Marina Eriksson, Daphne

Thuesson och David Appelgren valdes som för en mandattid på två år. Kvarstående ledamöter för ytterligare ett år är Anna Sundberg, Anders Persson, och Bernt-Inge Johansson.

Eftersom Lars Dittmer och Caroline Henkelius hade avgått under sin mandatperiod, blev det ett fyllnadsväl där Maria Brunér valdes till ny ledamot för en mandattid på ett år. Styrelsen består därmed av 11 ledamöter inklusive ordförande.

Peter Andersson, Göran Lindberg, Stefan Thorslund, Ingvar Turesson och Johan Wirén valdes som suppleanter för en mandattid på ett år.

Max Adolfson och Sven Axelsson valdes om som förtroendevalda revisorer. Omval blev det också för revisorssuppleanterna Roland Andersson och Birgitta Hörberg. 2016 års valberedning valdes om i sin helhet.

MOTIONER

Två motioner hade inkommit till styrelsen. Den första handlade om Förbundets mentorskapsprogram som började planeras under 2016. Motionärerna ville att listan på mentorer skall finnas med i Småbrukaren. Styrelsen gav bifall till motionen och förklarade samtidigt att mentorskapsprogrammet har blivit

försenat, eftersom Caroline Henkelius som var ansvarig för projektet har avgått ur styrelsen. Anna Sundberg har tagit över som ny ansvarig.

I den andra motionen önskade motionärerna att Förbundets balans- och resultaträkning skall publiceras i tidningen. Styrelsen avslag motionen med motiveringen att frågan har varit uppe tidigare och fått avslag, samt att tidningen även går ut till icke medlemmar. Vår kassör och kanslist Lena Larsson påminde om att alla medlemmar kan ta del handlingarna. Hon skickar ut dem på förfrågan.

DISKUSSIONER

Efter lunch deltog alla deltagare i diskussioner och insamling av idéer angående vilka frågor som Förbundet ska arbeta med i framtiden. Många bra förslag kom upp, bland annat om vattendirektivet, jordförvärvslagen, differentierade avgifter för certifieringar, vildsvinsproblemet, 4-hektarsregeln, mm. Samtalsklimatet var bra och många kom till tals.

Kristian Olofsson från Fäbodbrukarna gästade stämman och berättade om sina tankar om bland annat samarbete mellan olika föreningar. Sammantaget var det en trevlig dag med konstruktiva samtal och en märkbar framtidstro.

SÖRMLAND

ÄLDRE SPANNMÅLSSORTER

Den 5 augusti 13.00 åker vi på studiebesök till Warbro Kvarn i Sköldinge. Vi tittar på anläggningen där man jobbar med ekologisk spannmål och äldre kultursorter, bla är de stora på dinkel.

Försäljning av mjöl och flingor. Vid frågor kontakta Håkan 0155-93161

GAMLA MASKINER & REDSKAP

2-3 september träffas vi kl 11.00 på Jädersbruk med förevisning av gamla lantbruksmaskiner, redskap, ekologiskt hantverk och utställning.

Fika/lunch kan köpas. Inträde 50 kr. Ring Håkan på 0155-93161

VETERANTRAKTORPLÖJNING

Lördag 23 september. 10.00-16.00 är det veterantraktorplöjning i Björkvik på gården Lilla Munkebo. Småbrukarna i Sörmland deltar. Utställning av traktorer,

gamla redskap mm. Bengt Carlbinder visar sina naturtroga traktorer i miniformat. Den som vill får ta med sitt eget loppisbord.

Frågor och anmälan – Kajsa Nordholm 0709-100359

RUNDTUR PÅ EKOGRÅRD

Lördag 23 september besöker vi också Ängby Ekogård med kor alpakor, höns, hästar mm och egen gårdsbutik. Guidad rundtur kl 14.

Kajsa Nordholm 0709-100359

BERÄTTAREFTERMIDDAG

Lerbo, 28 oktober kl 14 är det berättareftermiddag vid Ängtorps Café. Vi börjar med husesyn utomhus, sedan in i huset och fikar och lyssnar på gamla historier från Lerbo socken.

Monica Gustavsson 076-7681504

SKÅNE

SMÅBRUKETS DAG

Den 22 juli gör vi studiebesök hos Ecotopia på Österlen Bondrum (mellan Eljaröd och Skånes Tranås längs väg 19)

Vi träffas kl 13,45 på utsatt tid. Beräknad tid ca 2,5 timmar inkl rawfoodfika. Kostnad 180kr/person.

Vi börjar med en föreläsning i samband med utställningen "Självhushållning på Ecotopia" på Ecotopias mötesplats.

Utställningen är indelad i följande områden:

- Vild mat och dryck
- Odlad mat och dryck
- Nyttoväxter
- Nyttodjur
- Energi
- Vatten
- Ekobygge.

Därefter presenteras hållbara lösningar i naturlig miljö. Visningen handlar om ekologiskt och energisnålt byggande, halmbalshusbygge, byggnadsvård, kretsloppsavlopp, solel, solvärme i kombinerat värmesystem, självhushållning, ekologisk odling, lagring i jordkällare etc. sett ur ett helhetsperspektiv.

För er som vill ta med en fikakorg så åker vi till något trevligt ställe och trivs tillsammans.

Bindande anmälan till Per Ola Ohlsson 070-36 72 402 senast den 8 juli 2017.

Stämooombuden

Ingvar Turesson, Sjuhärad,
Laila Krantz-Bengtsson, Kronoberg
och Eije Johansson, Jönköping
framför den fina Vättern.



SKARABORG

SOMMARTRÄFF

Skaraborgs Småbrukare bjuder in till en sommarträff torsdagen den 27:e juli klockan 18.00.

Vi samlas i St. Mellby – 4 km norr om Sollebrunn. Där kommer Kurt Olofsson att förevisa sitt Lanthandelsmuseum. Vi har ju tidigare haft Sören Eklund som gäst och då hört honom berätta om lanthandels förträfflighet. Nu får vi tillfälle att se hur det fungerade i verkligheten!

Därefter tar Börje Gustavsson oss med till St. Mellby Mekaniska Museum alldeles i närheten. Han ordnar med fika och berättar om verkstaden som bland annat var specialiserad på att bygga om uttjänade personbilar till så kallade EPA-traktorer.

Fruentimmersveckan är just avklarad , så det blir säkert en strålande kväll! Om du är datoriserad och intresserad av att läsa mer om kvällens aktiviteter kan du söka på "retrovägen södra". Där får du flera tips om andra sevärdheter i närheten som du kanske får lust att utforska på egen hand.

Har du några frågor så ring 0514 31017 eller 0514 31144.

Välkomna hälsar styrelsen.

ÖREBRO

STUDIEBESÖK

Även i år ses vi på Den Gamles Gård, Den 9 september kl 10.00. inbjuder vi till studiebesök på Källsprängs Gård i Åsbro. De har stor odling av kravmärkta grönsaker samt gårdsbutik. Vi börjar dagen med fika och avslutar med mat på restaurang Brändåsen.

SKÖRDEMARKNAD

Lördagen den 23 september, kl. 10 deltar vi på skördemarknad i Växthuset, Sjöparken i Kumla. Välkomna att hjälpa oss att visa upp förbundet, har ni något att sälja går det också bra.

Anmälan för båda dagarna till Ebbe Hörman 070-2851267 eller Bernt Inge Johansson 070-5761926.

JÖNKÖPING

Välkommen till Hultagård bygdegård, som ligger 7 kilometer öster om Sävsjö. Där anordnar Småbrukarna i Jönköpings län höstmarknad den 17 september mellan klockan 10.00- 15.00

Duktiga hantverkare ställer ut, smådjur visas/säljs, lotterier, hamburgare och fika.

Vill du som medlem eller icke medlem deltaga och ställa ut något?

Anmälan till Maria Brunér 0733-509 834 eller skurebo57496@gmail.com senast 10 september.

ÖSTRA SMÅLAND & ÖLAND

SOMMARRESA

Den 8 juli ordnar vi en sommarresa till härliga Öland.

- Programmet inkluderar besök vid
- Isgärde kvarn med Ölandsveteodling och gårdsquarn.
 - Bredsättra café samt visning av karamelltillverkning med tyska anor.
 - Björnhovda gård med bär- och grönsaksodling på friland och i växthus. De har även gårdsbutik.
 - Triberga gård som odlar grönsaker och havtorn. Fikaservering och gårdsbutik.

Avgång (samåkning) från IKEA-parkeringen, Kalmar kl 9.30

Mer information och anmälan senast den 5 juli till Jan-Åke Karlsson 076 8787513, jan-ake.karlsson@live.se eller Lars-Erik Jonsson, 070 320 2334, catharina1jonsson@telia.com

Alla är varmt välkomna, ta gärna med vänner och bekanta !

Adressen till vår hemsida är www.smabrukareoso.se.



Tack för alla gåvor som kommer in.
Det sporrar oss att fortsätta
arbeta för ett uthålligt jordbruk.

GÅVOR TILL FÖRBUNDET

Andersson, Thomas	Hörby	100
Hoxtern, Bengt	Bjuråker	100
Lundahl, Birgitta	Lund	400

GÅVOR TILL EGEN AVDELNING

Axelsson, Sven	Sävsjö	100
----------------	--------	-----



SAMAP
Hushållssädeskvagnar
Mal färskt fullkornsmjöl
av bl.a. vete och råg

- malt på naturstenar
- mycket tystgående
- inget bortsiktat
- fullt hälsovärde

Ring så berättar vi mera!



ORBIO AB • tel: 08-767 08 85 • www.orbio.se

**Källebergs
honung & biredskap**

Honung, biredskap,
bisamhällen.
Tvål och
hygienprodukter
Återförsäljare för
Töreboda Biredskap,
Ljusbergskupan

Tel 0471-420 73
mobil 070-510 66 28

epost:
kennnerth.f@telia.com



TUNNELVÄXTHUS MARKDUK BEVATTNING VÄXTHUSPLAST

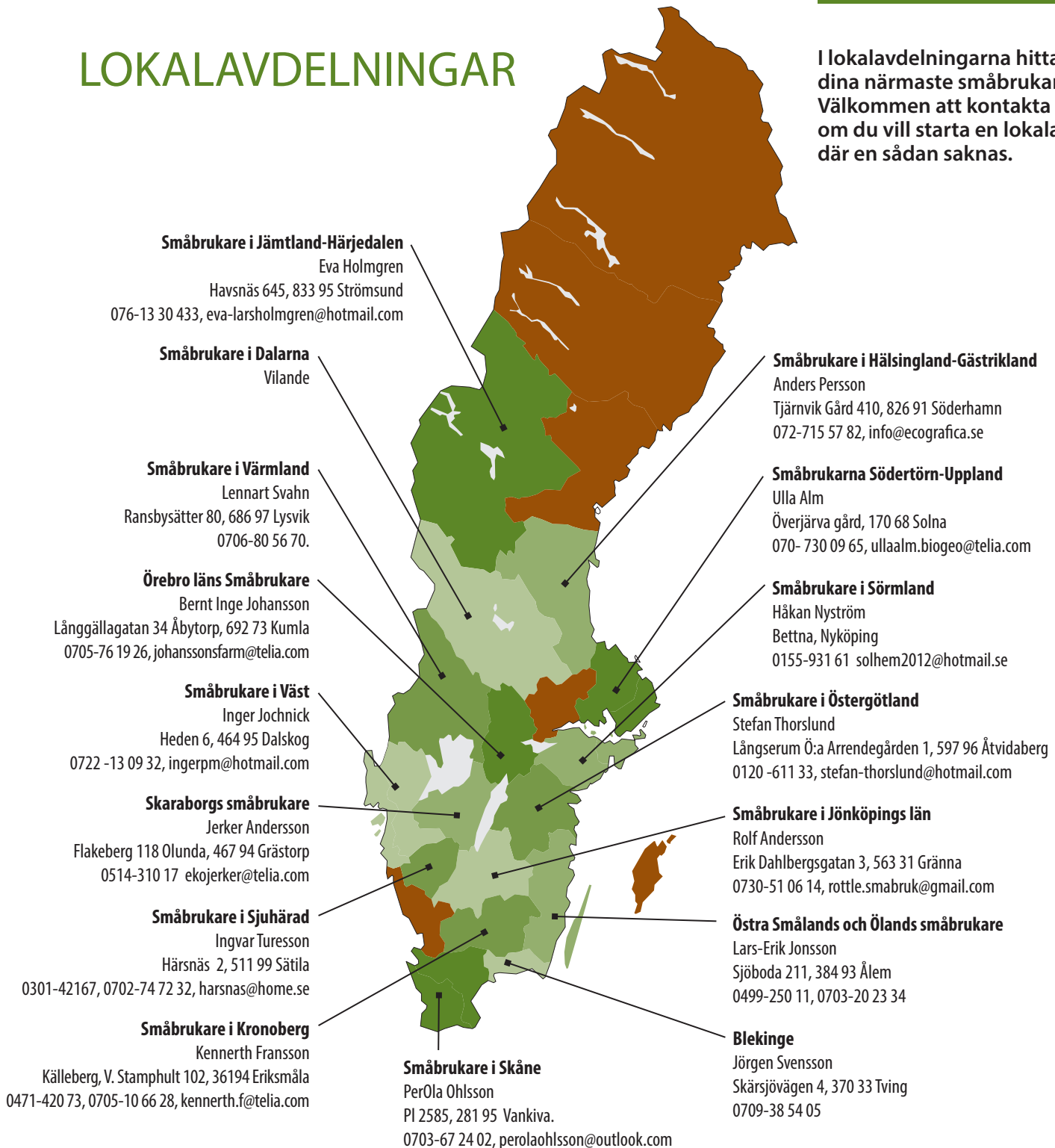


Droppbevattning för 100 plantor
WWW.TUNNELVÄXTHUS.SE 990 kr



LOKALAVDELNINGAR

I lokalavdelningarna hittar du dina närmaste småbrukarvänner. Välkommen att kontakta förbundet om du vill starta en lokalavdelning där en sådan saknas.



POSTTIDNING B

Småbrukaren
c/o Lena Larson
Estenstorp 5
570 21 Malmbäck



Välkommen,
att ta en titt på LIVDJURSLISTAN för
FINULLSFÅR!

www.finullsforeningen.se

FINULLSFÅR, EN FÅRRAS SOM HAR DET
MESTA I ETT OCH SAMMA DJUR!

Gott kött. Mjukaste ullen och skinnen. Bra
naturvårdare. Lugnt temperament.
God respekt för stängsel. Frukt samma. Går
att betäcka året om. Goda mödrar.
Inga inkorsningar med köttasfår behövs för
att få bra slaktkroppar.
En bevarandevärd svensk lantras.
Pröva Du också!



Vill du delta i
bevarandet av våra
utrotningshotade
allmogeekor?
Kontakta
Föreningen Allmogeekon
Krister Kortebäck
0521 316 60
allmogeekon@swipnet.se

Mjöl av närproducerad spannmål,
stenmalet råg- och grahamsmjöl

Foder till nöt, svin, häst, får, fågel,
hund, katt och smådjur

Djurtillbehör och bränslepellets

Personlig service i lantlig miljö



Orgavägen 6, 617 31 Skärblacka
Tel: 011-571 51 • www.orgakvarn.se

WILSSONS AB

BOKFÖRINGSBYRÅ I SKARA

Vi hjälper till med:

Bokföring
Bolagsbildningar
Deklarationer
Bouppteckningar
Bodelningar
Testamenten
Bokslut
Likvidationer
Skattefrågor
Arvskiften
Årsredovisningar
Äktenskapsförord



Gunnar Wilssons
Telefon: 0511-161 65
Fax: 0511 -161 66
Adress: Parkgatan 8, 532 32 Skara
Epost: wilssonsbokforingsbyra@telia.com



Fäbodkultur och
utmarksbruk.
Betsdrift med frigående
djur i skog och fjäll.
Levande kulturarv,
Biologisk mångfald,
Lokal matproduktion -
Brukande för framtiden!

www.fabod.nu