

Nr 2 sommar 2019

SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

Köp inte kött med ögonen

Regeringen
på nya
**Var Selma även
jordbrukare?**

**Gastronomisk
mångfald
och småbruk**



SMÅSKALIGT FISKE

PRODUKTIONSINFORMATION

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

Redaktör:

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

Ansvarig utgivare: Jonas Wangsten

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: Rolf Anderson
rolf@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, 571 69 Malmbäck
Tel: 0380-66 20 51 eller 070-55 92 769
kansliet@sverigessmabrukare.se

Besök vår hemsida

www.sverigessmabrukare.se



Ledare	3
Gästskribent: Mångfalldsbrukarna.....	4-5
Förbundsnytt	6
Reportage: Småskaligt fiske i de stora sjöarna	7-13
Reportage: Köp aldrig kött med ögonen.....	14-15
Reportage: Kycklingar och en massa älgar	16-17
Svensk agrarhistoria: Från nobelpristagare till jordbrukare.....	18-19
Reportage: Ett extra ben at stå på.....	20-21
Förbundsnytt från avdelningarna	22-23
Debatt.....	24
Förbundsnytt: Rapport från årsstämman	25
Debatt	26-27
Torget och notiser	28
Gåvor och aktiviteter.....	29
Notiser	30
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31

NÄR MAN INTE KÄNNER SIG BETRODD ELLER SEDD

Hur kan någon vara så dum att man väljer att bo i "spenaten". Ja, det är ett stockolmsbegrepp för de som bor utanför tullarna och andas lite förakt men ändå något som stadsborna vill ha på semestern. Precis som vår statsminister uttryckte det "när storstadsbor ska åka ut och kanske få koppla av på landsbygden då måste det fungera där"

Det gick till och med så långt att en reklambyrå i småstaden Karlstad, som har växaambitioner, döpte sig till det lätt ironiska namnet Spenat. I en annan småstad, Göteborg, som vill växa ännu mer fanns en reklambyrå med det brittiskt överklassklingande namnet "Tennis anyone". Båda gick efter något år i konkurs.

ÄRLIGHET VARAR I LÄNGDEN

Jag tror att alla vinner på att vara sig själv närmast. Att vara ärlig mot sig själv och vad man egentligen är.

Det gror ett missnöje i Sverige. Ett missnöje över den förda politiken och hur den tillämpas av alla tjänstemän.

Många pålagor tillkommer för företag på landsbygden. Det är kassaregister, körjournal, personalliggare, gödsel-, odlings-, skörde- och stalljournal.

Om du vill sätta in pengar på ett bankkontor som fortfarande tar emot kontanter så måste du redovisa var de kommer ifrån. Kanske håller du på med penningtvätt och är oärlig...

Det är inte så konstigt att vi idag ser många uppror som tex kontantupproret.

Sen är det också inlandsupproret, landsbygdsupproret, arkitekturupproret, bensinupproret, vedspisupproret, BB-upproret och många fler. Allt handlar i grunden om att makten inte ser medborgaren. Att den ärlighet som vi förväntas visa inte förekommer från den andra sidan. När vi ser igenom maktens argument så tröttnar vi. Man kan inte hur länge som helst stå i talarstolen och försöka övertyga oss om att pengarna inte räcker samtidigt som man själv höjer sina löner, bygger dyra prestigeprojekt eller åker på dyra s.k. studieresor. Om makten inte är ärlig så genomskådas det.

RAPPORT FRÅN VERKLIGHETEN

Bo Andersson beskriver väldigt bra hur många på landsbygden känner:

Jag bor i Sveriges rikaste kommun Ragunda. Man har byggt ut forsarna i Indalsälven. Nio kraftverk ger miljardbelopp till Staten. Bara fastighetsskatten ger 350 miljoner om året till Staten. Vi har 100-tals vindsnurror som levererar el söderut, vi har stora skogar som till största delen ägs av Sveaskog, SCA och Kyrkan, inkomster som hamnar i en annan del av Sverige.

Fördelarna med att bo här är flera. Vi har fri parkering och ingen trängselskatt. Toppen. Tyvärr finns det några nackdelar. Staten har lämnat Ragunda kommun. Man har lagt ner Försäkringskassan, Arbetsförmedlingen, Bilprovingen, och Apoteket. Polisen har låst dörren och gått hem. Vi har bara Systembolaget kvar.

Men vi har två järnvägsstationer fast det stannar inga tåg så att vi kan åka med. Vi får



ta bilen 10 mil om vi vill kliva på tåget till t.ex. Stockholm. Vi har också dåliga vägar. För en tid sedan körde jag ner i ett slukhål mitt på väg 344, så nu har jag bytt höger framfjäder och krängningshämmarstag.

Att inte mobilen går att använda i huset där vi bor verkar vi få stå ut med, för det vill man inte fixa. Swedbank har flyttat härifrån, så mina bankärenden för föreningarna får jag åka till Strömsund niomil bort och utföra. Att min vårdcentral i Hammerdal har stängt, ligger väl i tiden.

Löfven säger att bilarna drar mindre med bensin nuförtiden, Men min Merca från 1992 drar lika mycket nu som för 10 år sen. Jag glömde en sak, vart har plogbilen tagit vägen? Den finns inte mer.

Funderingar av en glesbygdspensionär som lever på marginalen.

En tänkvärd text som visar att det egentligen inte är bensinpriset som upproret gäller. Det handlar om att många känner sig övergivna av det samhälle som man har varit med att bygga upp. Att friheten kringkärs av nedläggningar och kläffingriga regelverk. Många gånger utan logisk relevans. Ärligheten saknas.

JONAS WANGSTEN

Länge trodde jag att de små kunde leva vid sidan om de stora, men jag tvivlar alltmer på det. I vårt nuvarande jordbrukssystem är skalfördelarna så enorma att det gör det väldigt svårt för de små att klara sig. Det spelar ingen roll att det småskaliga jordbruket har ovärderliga värden, som biologisk och gastronomisk mångfald.

Denna text skrivs under samma vecka som det har varit biologiska mångfaldens dag. Den dagen borde egentligen vara en enda stor hyllningskör till det småskaliga jordbruket, men så är det inte. Istället brukar larmrapporterna om massutrotningen av arter utmytna i att vi uppmanas att köpa insektshotell och inte klippa gräsmattorna för hårt. Missförstå mig nu inte, insektshotell och villa-ängar är trevliga, pedagogiska inslag som även kan göra viss nytta, men de löser på inga sätt det stora problemet, nämligen att

vi har förändrat landskapet så radikalt att det är allt färre arter som får plats. Det är likadant med lantbrukets svar på insektsholkar och blommande gräsmattor – lärkrutorna och blomsterremsorna på åkrarna – absolut trevliga inslag, men inget som löser grundproblemet, det monotona landskapet.

Det verkar inte spela någon roll att forskningsrapport efter forskningsrapport kommer fram till att mångfalden bor i det varierade småskaliga jordbrukslandskapet med gott om ängar, betesmarker och andra oplöjda marker. Det är detta landskap som vi har låtit försvinna och ersättas av ett ”antingen-eller-landskap”, som Artdatabanken uttrycker det. Ett landskap där det antingen bedrivs intensiv odling av ett fåtal grödor eller av barrskog. Skövlandet av det mångsidiga landskapet är samtidigt det som har byggt vårt

ekonomiska välstånd och det är också förklaringen till att inget egentligen händer för att vända den förödande utvecklingen. Det skulle i grunden innebära ett annat samhälle.

SVÅRT ATT VARA LITEN

Det är uppenbart att mosaiklandskapet inte kan byggas av storleksrationalisering inom jord- och skogsbruk, utan av många småskaliga bönder. Men kan inte de små alternativen leva vid sidan av de stora? Om bönderna bara är lite mer ”entreprenörer” och ”tar vara på sina marknadsmöjligheter”, så borde det väl gå alldeles utmärkt? Jag stöter ofta på den åsikten inom andra branscher, inte minst bland kockar som vill det småskaliga jordbruket allt väl. De förstår dock inte att det är svårt att vara liten i en värld där allt annat är stort.

MÅNGFALDSBRUKARNA



Det blir så tydligt varje gång man tittar lite närmare på en gren inom jordbruket. Nyligen skrev jag ett långt reportage om företeelsen att en del bönder har börjat tappa dryckesmjölk själva direkt till konsument, via egna mjölkautomater, gårdsbutiker, REKO-ringar eller liknande. I en tid när till och med Arla-chefen Peder Tuborgh tycker att det är mycket att dricka tre glas mjölk om dagen, anser allt fler konsumenter, flera av de spetsigaste kockarna och bagarna att ”riktig” mjölk, lågprocessad, med full fetthalt och direkt från bonden, är en fantastisk råvara. De gör sig alla omaknet att köpa mjölken, för det är nämligen ett omak. Gårdarna ligger inte där många av krogarna och konsumenterna finns, inne i storstädernas stadskärnor, och att leverera de här små mjölkskvättarna som det trots allt handlar om, blir därför dyrt. En del kockar som är särskilt mjölkfrälsta, åker själva och hämtar mjölken, men konstaterar också att det är något som de inte kan göra varje vecka.

Förpackningarna är ett annat problem. En del av bönderna har mjölkautomater där konsumenterna själva hämtar mjölken, men många säljer mjölken i glasflaskor som visserligen är vackra, men också dyra och tunga. Tar bonden flaskorna i retur så innebär det också ytterligare en hantering när de ska diskas och steriliseras.

STORA INVESTERINGAR

Under arbetet med reportaget så pratar jag med flera mjölkbönder som visserligen är glada över intresset för deras mjölk, men som samtidigt säger att det är en fysiskt tung hantering eftersom så mycket är manuellt arbete. Nästa steg skulle vara att köpa en förpackningsmaskin, men det steget är alltför stort för många. ”Det skulle dessutom innebära att vi kom lite

ifrån den ursprungliga produkten”, säger flera av producenterna. Ett av de viktigaste argumenten för gårdsmjölken är ju nämligen att den är så lite processad som möjligt.

NÄR DET OVÄRDELIGA INTE VÄRDERAS

Nej, det är inte enkelt att vara liten i en struktur som uppbyggd för de stora. Och även om en del av producenterna förmår att ta ordentligt betalt för mjölken, så är det svårt att matcha det merarbete som direktförsäljningen ändå innebär.

Kalfördelarna är så enorma inom jord- och skogsbruket. En studie från amerikansk mjölkproduktion visar att en mjölkgård med färre än 50 kor har mer än tre gånger större produktionskostnader per liter mjölk än en gård med 2000 kor. Studien ”Ekonomi och ekosystemtjänster i gräsbasead mjölk- och nötköttproduktion” av Christel Cederberg med flera, visar också tydligt på det lilla lantbrukets ekonomiska nackdelar. Kostnaden för att odla vall på små skiften (1 hektar) är nästan dubbelt så hög som att odla på ett medelstort skifte (5 hektar). Kostnaden för att odla spannmål på liten åker är mer än 1,5 gånger högre. Studien kom också fram till att det skulle behövas ett stöd på cirka 6 000 kronor per hektar om man skulle vilja bevara naturbetesmarkerna, eftersom det kostar mindre att odla foder till djuren.

Ibland behöver man inte läsa några vetenskapliga artiklar. Det räcker med att titta ut genom det egna fönstret och på vårt lilla småbruk. På 14 hektar betar 10 kor. På drygt en hektar odlar vi lite grönsaker, frukt- och bärbuskar, främst för egen del men också för avsalu. Det är givetvis en alldeles för liten odling för att

vara konkurrenskraftig, fast det värsta är att vi odlar cirka 100 olika saker, vilket är ingenting annat än ekonomisk idioti. Det borde givetvis vara tvärtom, vi borde odla en sak, kanske morötter, på åtminstone 100 hektar. Med näsan nere i trädgårdslanden blir det också så tydligt varför det är så mycket enklare att så, rensa ogräs, skörda och sälja en enda gröda, till skillnad mot att odla hundra olika grödor som alla har sina speciella krav och inte ens växer i raka rader.

Den biologiska och gastronomiska mångfalden trivs på vår lilla gård och på alla andra småbrukares gårdar och vi har också en oerhört rik mångfald i vårt arbete. Men mångfalden har svårt att överleva i de stora strukturer som vi har format och den specialisering som detta medför. Vi har skapat ett samhälle som är oerhört sårbart och där det ovärderliga inte är värt något. Det är detta som vi måste förändra.

ANN-HELEN MEJER VON BREMEN

Jordbruksjournalist



INTRESSANTA MÖTEN I DALARNA

En liten men synnerligen kompetent skara, plus undertecknad, samlades en kväll i början av april på Stiernhööksgymnasiet, i Rättvik.

Efter en presentationsrunda med inslag av både beundran, konstateranden och visioner landade kvällen i en rätt så tydlig samsyn i rubrikerna: Mat med förtroende. Världsbankernas grepp. Kontroll av världens livsmedelsförsörjning.

Ett väldigt intressant och möjligen litet underskattat ämne är det vi kan kalla Timeless Knowledge – Tidlös Kunskap. Väldigt mycket gamla kunskaper och erfarenheter håller på att försvinna. Det kan handla om tidpunkter under året eller väderförhållanden. Det kan handla om materialkännedom och naturfenomen. Eller, helt enkelt att använda sig av givna naturlagar på ett sätt som är att likna vid att stryka en katt medhårs. Väldigt ofta försöker vi lösa knepiga naturbetingade ”problem” med s.a.s modern teknik,

som inte sällan är både komplicerad, miljöpåfrestande och dyr. Istället skulle vi kanske utnyttja de uråldriga kunskaper som generationer av förfäder slipat till fulländning.

HEDEMORA I SNÖ

En vecka senare hade vi ytterligare en träff. Den här gången på Wahlmans Café vid Stora Torget i Hedemora. Våren till trots så kom vintern tillbaka under kvällen. Ett stilla snöfall målade det charmiga torget i vitt.

Samtalen rörde sig bland annat kring hur vi skall kunna förmedla lång och bred jordbrukskunskap till de som är nybörjare. Öppna upp gårdar för besök, hålla kurser, ta hjälp av studieförbund, erbjuda praktik, vara mentor mm.

YNGVE TORNÉ

Kontaktperson för Småbrukarna i Dalarna

TEMADAG OM FJÄLLJORDBRUK I VÄSTERBOTTEN

Lördag den 11 maj genomfördes en spännande utvecklingsinsats i Storuman när föreningen Svenskt Fjälljordbruk tillsammans med länsstyrelsen Västerbotten ordnade en samverkansaktivitet och temadag om traditionellt fjälljordbruk, gårdsbruk, fåbodbruk och utmarksbete i skog och fjäll. Det handlade om information och diskussion om förutsättningar och möjligheter för att bevara och utveckla kulturarv, natur- och kulturvärden, mjölk- och köttproduktion samt livsmedelsförädling, bland annat för att uppnå bättre beredskap, ökad livsmedelstrygghet och påbörja omställning till hållbarare bygder.

GOD DELTAGARSPRIDNING

Det var ett bra deltagande och med ganska god spridning både geografiskt och vad avser representation. Det var ett trettiotal intresserade företagare och ideellt engagerade, samt en handfull politiker från kommuner och region Västerbotten samt två rikspolitiker.

Det rapporteras om en positiv inställning, stort intresse för föredragningarna och bra delaktighet i diskussionerna. Temadagen blev därmed en bra start för fortsatt samarbete kring regional utveckling kring fjälljordbruk, gårdsbruk, fåbodbruk och utmarksbete i skog och fjäll. Småbrukarförbundet deltog inte själva, men följer utvecklingen av dessa intressanta frågor i norra Sverige.

KRISTIAN OLOFSSON



SMÅSKALIGT FISKE I DE STORA SJÖARNA



	Hjälaren	Mälaren	Vänern	Vättern
Abborre	12 246	4 425	40 551	3 730
Braxen	28 886	3 795	35 240	3 235
Gädda	22 127	23 224	27 813	2 799
Gös	152 616	185 470	155 828	316
Lake	900	611	20 339	20 284
Lax	0	56	11 188	916
Regnbåge	0	0	40	0
Röding	0	0	0	8 815
Signalkräfta	70 866	115	28 516	109 776
Sik	13	139	7 882	5 121
Siklöja	0	3 773	197 424	152
Blankål	9 548	47 321	16 372	0
Öring	12	17	1 789	3 586

I stort sett allt fiske i Sveriges stora sjöar är småskaligt. Här finns inga trålare och fiskarna är måna om att bedriva ett hållbart fiske.

Det är intressant att jämföra insjöfisket med jordbruket. Inom jordbruket har strukturrationalisering och mekanisering utvecklats i snabb takt. De fiskare som jag besöker och deras kollegor bedriver ett fiske som i stort påminner om det som deras förfäder gjorde för 100 år sedan. Den enda stora skillnaden är att båtarna är av plast eller aluminium och har en motor.

Här bredvid ser du hur fångsterna fördelas mellan de olika sjöarna och fiskeslagen. Siffrorna är från förra året och kommer från HaV (Havs- och Vattenmyndigheten) och redovisas i kilogram. Till detta kommer givetvis allt fritidsfiske.

På följande sidor får ni följa med mig ut på sjöarna och ta del av fisket.

JONAS WANGSTEN

LAKE I NORRA VÄNERNS SKÄRGÅRD

En tidig måndagsmorgon i början av april tar jag mig längst ut i norra Vänerns skärgård. I det gamla fiskeläget Rud känner man den månghundraåriga fiskehistorien som har präglat Hammarö. På bryggan står Claes Hansson och väntar. Han är småskalig fiskare sedan många år. Innan det är dags att åka ut på sjön berättar Claes lite om hur det var förr. Här var man inte bonde utan fiskebonde. Fisket var en viktig binäring och för många kanske till och med den viktigaste sysslan. Det berodde på att jordbruket var svagt, tillgången på fisk

var god och det gick att sälja fisken inne på torget i Karlstad. Givetvis var också fisken en viktig del i det egna hushållet.

GEMENSAMT FISKE

Fiskerätten gav generellt alla boendes på Hammarö rätt att fiska vid öppna stränder, men vikar och sund hade ofta en bestämd ägare. Sådana fasta fiskelägen i vikar, så kallade notvarp, har funnits över hela Hammarö. I Rud har det funnits tre notvarp vilka har betraktats som gemensamma för hela hemmanet.

Vid notfiske dras ett säckformat nät som fisken fångas i in mot land, en teknik som även använts under den kalla årstiden då nätet drogs under isen. Vid notfiske har fångsten mest bestått av lax, nors, slom och siklöja. Notfiske sköttes i mindre lag på cirka två till fyra man, ofta inom familjen. Först under 1800-talets senare del började nätfiske i öppen sjö bli allt vanligare. Sjöbodar var inte så vanligt då hemmanet ofta låg nära. Vid allmänningarna i Skansviken och Brännäs på Rud fanns fiskelägen där fisket utgick från och där

Vid Ruds gamla fiskeläge väntar
Claes Hansson.
Redo för en heldag på Vänern





redskap förvarades. Vid fiskelägena har de förhållandevis små och enkla båtarna som använts vid fiske förtöjts, antingen genom att dras upp på land eller förtöjas vid brygga eller stenpir. Uppe på land i fiskelägena fanns även "steggelstan", den plats där redskapen torkades och vårdades. Näten hängdes här upp på långa stänger som lagts i klykor, "stegglor". Redskapsbodarna i Rud ska från början ha varit timrade, men senare ha uppförts med stolp- och brädkonstruktion som täcktes med tegel eller vass. Förutom redskapsbodar fanns även ishus för förvaring av fångst till fiskelägenas bebyggelse.

VÅRFISKE ÄR BÄST

I en liten öppen båt beger vi oss ut på Vänern. Solen skiner från klarblå himmel. Sjön ligger spegelblank och det är kallt i vattnet. Perfekt dag för fiske. Claes berättar att han fiskar från det att isen släpper tills dess att den lägger sig igen. Oftast strax före jul. Under sommarmånaderna, då vattnet är som varmast, gör han dock uppehåll. Då blir det istället grönsaksodling och lite skogsarbete. Claes och hans fru har en liten gård i norra Värmland.

LÖJROM PÅ SENHÖSTEN

När vi glider ut ur den lilla hamnen funderar jag på varför Claes inte är fiskeklädd. Det visar sig att han har sina redskap och kläder på en liten ö en bit ut. Här byggde Claes far en stuga för länge sedan. En perfekt plats att mellanlanda fisken på.



Jag kommer bara att vara med när första nätet skall vittjas. Sen har Claes att göra hela dagen med de övriga näten innan fisken skall rensas på ön. Näten som Claes använder är minst 100 meter långa. Det finns också minimimått för maskornas storlek. Det beror på att det finns regler för hur små fiskar man får ta upp. För gös inte mindre än 45 cm och för lax 60 cm.

Claes fiskar främst lake, gädda, abborre och gös. På hösten blir det också mycket siklöja. Främst för dess eftertraktade rom som säljer slut direkt.

Vad som döljer sig i näten är alltid lite av en överraskning. Just den här dagen har Claes beställning på abborre. Dagens första nät innehåller, förutom två gösar, endast lake. Lake är en underskattad fisk som brukar kallas Vänerns torsk. Den trivs bäst på djupa, kalla och syrerika vatten. Men abborren då, undrar jag.

– Äh, det brukar ordna sig, säger Claes. Jag lägger ut mina nät på olika ställen för att vara ganska säker på att få den fisk jag behöver.

Fisken säljer Claes nästan uteslutande till privatpersoner. De senaste åren har REKO-ringar blivit en viktig marknad.

I norra Vänern finns det idag inte så många yrkesfiskare kvar. Betydligt fler finner man i södra delarna av Vänern t.ex. runt Kollandsö och Spikens fiskeläge.

Efter en timma har Claes vittjat nätet. Fisken är lagd i fiskelådor, redo för rensning. Vi beger oss tillbaka till Ruds gamla fiskeläge för att lämna av mig vid bryggan. Jag får med mig en fin lake som jag rensar och gravar när jag kommer hem. Perfekt till det stundande påskbordet. Jag vinkar av Claes som återvänder ut på Vänern för att se till sina övriga nät.

PÅ VINÖN HAR DET FISKATS GÖS I MÅNGA HUNDRA ÅR

Jag rullar sakta ner mot den lilla hamnen i Hampetorp längst in i en stor vik av södra Hjälmaren. Trafikverkets morgonfärja skall ta mig de 2,7 distansminuterna (fem kilometer) till Vinön, Hjälmarens största ö.

Att stiga iland på Vinön är som att komma till en annan tid – en annan lite lugnare och vänligare värld. Jag förundras över vilket levande odlingslandskap det är. Strax har jag åkt rakt över ön och ser vattnet igen. Svänger höger och möts av Johan Nilsson som håller på att lasta båten med fiskelådor halvfylla med is. Innan vi beger oss ut på sjön passar jag på att fråga Johan lite om Vinön.

Befolkningen var i början av 1900-talet ungefär 300 personer, huvudsakligen fiskare. Kräfter och gös var den viktigaste fångsten. Ångbåtarna mellan Örebro och Stockholm gjorde ofta uppehåll utanför Vinön för att lasta ombord fiskarnas fångst som sedan såldes i huvudstaden. Hjälmärkrafter var till och med kända nere på kontinenten. Örebroförfattaren Hjalmar Bergman blev både förvånad och stolt när han blev serverad "Hyalmare krebs" i Wien.

Kräftpesten drabbade dock Hjälmaren i början av 1900-talet och utrotade hela beståndet av flodkräfter.

Huvudnäringen på ön har alltid varit fiske, följt av jordbruk. I Örebro är vinögös, vinöpotatis och vinögurka sedan mycket länge välkända begrepp. Nu har Vinön ca 100 bofasta. Skolan har lagt ner och den sista mjölkgården lika så. Men Johan berättar att fyra bönder håller nötdjur och på fem gårdar finns det får. Även viss spannmålsodling finns kvar.

DAGS ATT LÄMNA BRYGGAN

Nu är den robusta aluminiumbåten med styrhytt färdiglastad och vi lämnar bryggan. Johan berättar att han har varit yrkesfiskare i 16 år. Han fiskar under hela året med undantag om isen blir för svår. När vi har kommit ut en bit så träffar vi på far och son Andersson. De är i full färd att vittja en ryssja och hungriga fåglar cirkulerar runt båten. Kanske blir det något ikast som de kan komma åt. Till och med en skygg fiskgjuse dyker upp.

Inte långt bort ligger Johans första ryssja som skall vittjas. Ryssjorna lägger Johan i på våren och besöker dem med några dagars mellanrum. En ryssja är ett

s.k. passivt fiskeredskap som stänger inne fiskarna. Man kan beskriva ryssjan som ett antal sammankopplade nätstrutar som hålls utspända med ringar. Fisken kan lätt simma in men har svårt att hitta ut bakvägen. Till skillnad från nät så fastnar fiskarna oftast inte i ryssjans maskor utan samlas i den sista sektionen.



Nu är det dags att vittja ryssjan. Johan drar upp den en bit och fäster löpande ringarna på metallstag som sitter i båtens reling. På så sätt hålls ryssjan öppen och det går att komma åt de få fiskar som har fastnat i maskorna. Snart hänger den sista delen av ryssjan vid båtens sida, och vi kan ana hur stor fångsten blir.



För att landa fiskarna använder Johan en stor håv. Dagens fångst är i stort sett endast gös blandat med braxen. Braxen, som är växtätare, uppskattas som matfisk i stora delar av Europa men i Sverige finns ingen marknad. Dock tar Johan tillvara alla fiskarna. De fryses och blir till perfekt bete i kräftburarna senare i sommar. Kräftbeståndet har återhämtat sig bra efter pesten för ca 100 år sedan. Det beror på att staten planterade in signalkräftor på 60-talet och nu är kräftor åter igen en viktig inkomst för fiskarna i Hjälmararen.

GÖS – EN DUKTIG SIMMARE

Gösen däremot är en mycket uppskattad matfisk. Den trivs bäst i större sjöar som Hjälmararen, Mälaren och Vänern, men finns även i Östersjön. Som liten äter den fiskyngel och kräftdjur men när den blivit stor håller den sig till andra fiskar, som den feta norsken. Gösen är en utpräglad rovfisk. Till skillnad från gäddan "som lurar i vassen" är gösen en mycket duktig simmare. Den jagar främst på natten och tack vare sina stora ögon med skarp syn kan den lokalisera sitt byte. Vuxen, det vill säga köns mogen, blir hanen vid 2-4 års ålder, och honan vid 3-5 år. En fullvuxen



gös ska vara minst 45 cm. Johan mäter noga alla gösar han tar upp när det är tveksamt om de håller rätt mått. Alla som är för små får återgå till sjön.

MSC-CERTIFIERADE

Om man inte tar hand om det man har, har man inget kvar. Så har yrkesfiskarna i Hjälmararen alltid tänkt. För att bli tydligare med det hållbara och ansvarsfulla gösfisket valde yrkesfiskarna i Hjälmararen att låta sig MSC-certifieras 2006.

MSC-certifiering innebär att fiskarna arbetar för livskraftiga fiskbestånd, minimerad påverkan på miljön och effektiv förvaltning. MSC-certifieringen underlättar också exporten och gör att prisnivån kan hållas uppe på den svenska marknaden.

FISKEN HAMNAR I GÖTEBORG

Johan säljer all fisk till en uppköpare från Göteborgs fiskmarknad. Två gånger per vecka kommer han och hämtar fisken. Fiskarna på Hjälmararens norra sida, däremot, säger sin fisk till Stockholm. Johan berättar att bland växtätande fiskar så är det gott om braxen och sutare men att id saknas. Den enda laxfisken som

fiskas är nors. Bland rovfiskar så dominerar gös men även gädda och abborre fiskas mycket.

INVASIVA ARTER

Runt Hjälmararen finns ett dammsystem som skyddar sjön från vattenlevande arter som inte redan finns här. Att störa ett ekosystem i balans är ofta inte bra.

Att skydda sjön från invasiva fåglar är dock svårare. Tex ser man hur den asiatiska mellanskarven har etablerat sig runt sjön.



Dess främsta föda är abborre men även mindre gäddor. Också gösen blir attackerad vilket Johan visar här ovan.

KLARARE VATTEN

Det som däremot har blivit mycket bättre i Hjälmararen de senaste 40 åren är vattenkvaliteten, berättar Johan.

– Sedan närliggande industrier och reningsverk successivt har förbättrat reningen av det vatten som släpps ut i sjön märks stor skillnad. Förr kunde man inte se sina egna fötter när man stod på grunt vatten. Nu är siktdjupet avsevärt bättre, avslutar Johan.

RÖDING OCH KRÄFTOR I BORGHAMN

Det är få sjöar som är så förknippade med en fisk som Vättern. Jag tänker givetvis på röding. Rödingen, eller storrödingen som den också kallas till skillnad från de i norra Sverige förekommande arterna av fjällröding. I Vättern räknas rödingen in bland glacialrelikerna eftersom den levt kvar i sjön sedan inlandsisens avsmältning. Storrödingen i Vättern leker första gången när den är 6-8 år, honorna är då 40-55 cm långa och hannarna 35-45 cm. De fiskätande storrödingarna i södra delen av Sverige kan nå en längd av nästan en meter och en vikt överstigande 12 kilo. Det är dock idag sällsynt att man fångar så stora rödingar.



För att få en bättre inblick i hur fisket går till i Vättern har jag stämt träff med Jimmy Gustavsson. Tillsammans med sin kollega Mikael Wennlöf har de ett tiotal båtar i Borghamn och närbelägna Vadstena på Vätterns nordöstra sida. Jimmy har varit fiskare sedan han var 16 år och är nu en av få kvarvarande yrkesfiskare i Vättern. Endast 18 stycken har fisket som sitt levebröd och då är hälften av dem helt inriktade på kräftor.

Att det blev just Borghamn för Jimmy är inte så konstigt. Det var här han växte upp och fortfarande är bosatt. För Jimmy är fisket en livsstil precis som jordbruket är för många bönder. Näten ligger alltid i och måste ses till var och varannan dag. Därför är Jimmy och Mikael ute på Vättern alla dagar då vädret tillåter. Vättern är dock en nyckfull sjö där blåsten kan ställa till det.



Men även om det inte går att gå ut med båten så finns det att göra. Nät och kräftburar skall lagas. Fisken skall rensas och säljas, frysas eller rökas. När jag besöker Jimmy så håller de på att laga en av båtarna som blev ganska illa åtgången i hamnen vid förra stormen.

De brukar fiska i mitten av Vättern, rakt ut från Borghamn. Vadstenaviken ger också bra fiskemöjligheter. Olikheter i

fiskevatten berikar. Främst fiskar de röding och sik men även abborre, gädda och lake går utmärkt att sälja. Dock får de ingen gös. Den trivs inte i Vätterns kalla och klara vatten. På alla år har Jimmy fått en gös och hans far före honom lika så.

TJUVFISKARE

Sen är så klart kräftfisket viktigt även för Jimmy. För det fisket har de två snabbare båtar. Ibland skulle Jimmy önska en ännu snabbare båt för att hinna i fatt tjuvfiskarna. Tyvärr förekommer det ganska ofta att kräftburarna vittjas av andra.



Strand bra kunder. Bästa försäljningsstället är dock lanthandeln i Borghamn. För fem år sedan övertog Jimmy och hans bror affären. Förutom en vanlig livsmedelsbutik finns här även en fiskebod och bakom butiken ligger fiskrökeriet. I Borghamn bor det ungefär 250 personer. Ganska många är pensionärer och de uppskattar verkligen en lokal mataffär på gångavstånd. Borghamns Livs drivs av Jimmys sambo Camilla och dottern Anna. De berättar att när blåsipporna blommar bakom butiken så börjar högsäsongen.

En strid ström av kunder kommer till lanthandeln under den halvtimma som jag var där

Det finns givetvis regler för minsta storlek för att ta upp en kräfta. Alla under 10 cm måste omgående sättas tillbaka. Det gör att en fångst på 500 kg ofta reduceras till 150 kg som faktiskt får tas upp.

LANTHANDELN ÄR VIKTIG

Jimmy säljer all fisk direkt till konsument. På sommaren är även lokala Gyllenhammars värdshus och Borghamns

Sommarstugeägarna hittar hit, men framför allt så passerar alla som åker den fina utsiktsvägen på Omberg efter att t.ex. ha besökt Ellen Keys Strand eller Alvastra Klosteruin. På sommaren utökas sortimentet i butiken med färskt kött för grillning, lokala grönsaker och givetvis ännu mer fisk. Den stora försäljningen på sommarhalvåret kompenserar vinterns lite lägre försäljning, berättar Camilla.



KÖP ALDRIG KÖTT MED ÖGONEN!

Först tar man reda på vad djuret har ätit, hur gammalt det är och liknande. Sedan kollar man med uppfödaren hur djuret har haft det i livet och sist tittar man på entrecôten eller rumpsteken. Men intrycket från ögonen kan aldrig ensamma avgöra köttets kvalitet. Hjärnan och hjärtat måste också vara med.

Det räcker alltså inte med att titta för att avgöra kvaliteten på ett kött. Man måste veta mer. Under tio år har ett antal kvalitetskriterier tagits fram som alla handlar om att det som är bra för kossan också är bra för människan.

DET FÖRSTA KRAVET på ett kött är att djuret endast ska äta sin naturliga föda som är gräs, örter och blad. Då mår kossan bäst. Bonden ska hålla sig med långliggande vallar i det som kallas regenerativt jordbruk, dvs ett jordbrukande som bygger matjordar och gynnar den biologiska mångfalden. Jordkapitalet ska växa till, inte förbrukas som industrijordbruket gör.

DET ANDRA KRAVET är att djuren ska beta i skogen, på ängar och andra typer av marginalmarker. Denna typ av beten ger också korna motion, ökar tillväxten av kärlväxter i skog och mark och gynnar insekter och mikroorganismer.

DET TREDJE KRAVET handlar om att bonden inte har fler djur än att han känner dem alla. Djur har karaktärer och en flock

är ett invecklat system av relationer. Det krävs regelbundet umgänge i flocken för att djuren ska vara vana att bli hanterade. Det skapar goda förutsättningar för en lugn transport till slakteriet och en lugn indrivning och avlivning.

DET FJÄRDE KRAVET går ut på att skapa en frisk och välmående besättning så att antibiotika och veterinärbesök inte behövs. Det viktigaste för detta är att djuren alltid får vara utomhus och att man inte tar in djur från olika håll i sin besättning, utom avelstjurar förstås. Det ska råda ett friskt och ömsesidigt gott förhållande mellan bakterier och kor.

DET FEMTE KRAVET är att tjurkalvar kastreras. Det är farligt med flockar av tjurar och stutköttet blir lika fint som koköttet, dvs mindre av proteinerna kollagen och elastin som gör köttet segt.

DET SJÄTTE KRAVET handlar om att djuren får leva fram till slaktmognad vilket vanligtvis inträffar när de vuxit klart. Vi brukar prata om minst tre betessåsonger vilket innebär cirka 30 månader.

DET SJUNDE KRAVET är att djuren också har hunnit ansätta rätt mängd fett. Minst en tredjedel i EUROP-systemet, helst en fjärdedel eller minus fem men inte fetare eftersom djuren då kan få fettlever.

DET ÅTTONDE KRAVET är att bonden ser sig lika mycket som gräskötare som djurhållare. Det optimala är att bonden spelar varg så att djuren ständigt är i rörelse och aldrig betar rent. Sådant kan ske genom att man har många små fällor som djuren flyttas emellan och återkommer till först efter ett par månader. Korna ska äta en tredjedel av det växande och en tredjedel ska stå kvar och en tredjedel trampas ner. Då gynnas mikrolivet i jorden samt fotosyntesen och därmed själva växtligheten.

DET NIONDE KRAVET är att djuren ska äta ensilage för att även på vintern få ett gynnsamt (1:1) förhållande mellan fettsyrorerna omega 3 och omega 6, den fettsyrakvot som naturligt uppfödda djur och fiskar har och som vi är anpassade efter.

DET TIONDE KRAVET är att bonden själv kör in sina djur till slakteriet. När man blandar boskap på en lastbil uppstår stress eftersom djuren vill rangordna sig men står i olika boxar på bilen. Vid på- och avlastning kan djuren också stressas. Därför bör bonden sköta detta.

DET ELFTE KRAVET är att bonden känner slaktaren. Därmed vet han eller hon vems djur som hanteras. Då samlas kunskap om hur djuren uppträder i bedövningsboxen och samtal kring hur förbättringar i djurhanteringen kan ske blir möjliga.

DET TOLFTE KRAVET vi anser viktig handlar om hängning och uttorkning. Enligt lag ska köttfärsköttet skäras ner senast dag sex efter slakt. Då plockar vi ner framdelarna men hänger tillbaka högrev och entrecôte som skärs ner i

samband med att bakdelen styckas ned. Det sker på dag 15, 16 eller 17 efter slakt. Hängmörningens funktion är att köttet ska avge så mycket fukt att det inte vattnar sig i pannan när man steker det. Ett rumstempererat lagom uttorkat kött ska träffa det uppvärmda fett i pannan så att maillardreaktion inträffar. Det är en kemisk reaktion som sker mellan kolhydrater och aminosyror, vilket ger en brun färg och en mångfald av smak- och doftnyanser. Det är svårt att få ett magert kött saftigt efter stekning.

DET TRETTONDE KRAVET är därför att djuret är tillräckligt fett för att lämpa sig för hängmörning. Ytligt fett hindrar tillväxten av mikrober på djurkroppen och det insprängda fett skapar mörhet, lyfter fram smaker och behåller saftigheten.

DET FJORTONDE KRAVET är nyansen på fett. Vår erfarenhet är att färgen varierar med både ras, ålder och kost. Jerseykor kan ha ett nästan brandgult fett. Fjällkor från Anita Myhr i Valsjöbyn som gått på fåbodbete i fjällkanten får ett lysande gult fett i samma nyans som smöret hon kärnar fram. Vår erfarenhet är också att färgen mognar med ålder.

DET FEMTONDE KRAVET är att hela djuret tas tillvara. Inälvor och blod är det mest näringsrika på djuren. Tyvärr kasseras mycket sådant på små slakterier. Därför behövs charkuterier som tar hand om fett, blod, inälvor och ben. Här är faktiskt industrislakten duktigare. Där går inget till spillo.

DET SEXTONDE KRAVET är att bonden tar sitt medborgaransvar. Det betyder att han eller hon fördjupar sina kunskaper

och för fram dessa till debatt för att samhället ska bli bättre. Det behövs en kamp för att vi ska kunna få ge våra grisar slaktavfall, den optimala grismaten. Det behövs en kamp för matjordarna och en för att få behålla våra näringsrika gamla grönsakssorter.

DET SJUTTONDE KRAVET ställer vi på den som ska äta. Vi ser dem inte som kunder utan mer som de som realiserar näringsvärderna. Som den nästa sista parten i det kretslopp som börjar med mikroorganismer i matjorden, via den vackra fotosyntesen in i komagen där bakterierna arbetar, via bonden, slaktaren, styckaren, transportören, kocken och sist via toan eller utedasset för att sedan komma tillbaka till de jublande små osynliga vännerna i myllan, våra största hjältar – mikroorganismerna. Det kretsloppet är vårt mål!

DET ARTONDE KRAVET handlar om trovärdigheten i det vi håller på med. Vi eftersträvar intakta personliga relationer mellan alla inblandade. Bonden ska ha relationer åt alla håll. Till djuren, mikroorganismerna, slaktaren, charkuteristen, kocken och andra inblandade. Maten får aldrig bli anonym. Därför säljer vi huvudsakligen till privatkunder som begriper att värdesätta det arbete som är nedlagt i maten vi producerar. Men även till krogar och manuella köttdiskar där personalen vill se sig som en del av vårt arbete. Därför följer vi med våra djur till butiken eller krogen. Den som köper av oss får ett besök.

THORSTEN LAXVIK

Rafnaslakt, Norrbete, Slaktarn i Östersund



KYCKLINGAR OCH EN

En kylslagen tisdag i början av april är jag på väg till gården Matses mellan Hedemora och Säter i södra Dalarna. Matses ligger i byn med det lite märkliga namnet Pungmakarbo. Här skall jag träffa Elin Ericson som föder upp slaktkycklingar. Gårdsplanen är tom och vinden viner när jag kliver ur bilen men snart möts jag av två glada jakthundar. Strax därefter dyker Elin upp och hälsar mig välkommen. Vi söker skydd hos kycklingarna. Här är det varmt, skönt och fräscht. Golvvarmen gör att ströbädden är torr och värmelampor hänger från taket för de som vill ha lite extra värme.

KALKONER VISADE VÄGEN

Elin växte upp på en gård där hennes mor och far födde upp grisar. Men här fanns också ankor, gäss och kyckling. Därför är det inte så konstigt att Elin för 18 år sedan började med fåglar. Fem kalkoner blev det först men det dröjde inte länge innan det var 100 stycken. Att sälja var

inget problem men kalkoner är stora fåglar och därmed lite otympliga att hantera vid slakt. Nu började därför funderingarna kring kycklinguppfödning. 2006 åkte Elin de 11 milen för att hämta sin första låda med dagsgamla slaktkycklingar. Kycklingarna är av hybridraserna Ross och Cobb som är de som dominerar svensk kycklinguppfödning. Det går 100 stycken små dunbollar i varje låda och vanligtvis blir det fyra lådor vid varje hämtning.

När kycklingarna kommer till gården får de bo i en speciell avdelning. Extra många värmelampor och mat och vatten på låg höjd gör att de genast känner sig hemmastadda. I den större avdelningen bredvid håller de äldre kycklingar hus. De som inom några veckor skall slaktas. På så sätt har Elin alltid två grupper av kycklingar på gång.

3500-4000 kycklingar per år är vad som passar för Elins småskaliga produktion. Då är det möjligt att ha en god djurvälstånd med utvistelse när vädret tillåter och en

stillsam slakt. Normalt slaktas kycklingar när de är 4-5 veckor men hos Elin får de leva minst den dubbla tiden.

FÅR SLAKTSVINSFODER

Vanligtvis får slaktkycklingar ett speciellt matfågelfoder. Tills för några år sedan använde även Elin det men då hon tyckte att tillväxten blev för snabb så började hon fundera. Som uppvuxen på griségård så var hon van vid att mata smågrisar. Kanske skulle foder till slaktsvin även fungera för kycklingar. Efter att ha granskat näringsinnehåll så provade hon och det visade sig fungera utmärkt. Kycklingarna tillväxt är lugnare och de mår väldigt bra.

Lokalen där Elin slaktar, plockar, styckar och packar sina kycklingar ligger rakt över gårdsplanen. Ingen lång och stressande transport för fåglarna gör att köttet både smakar bättre och blir nyttigare. Kycklingarna bedövas med el innan avblodning. Därefter plockas de i plockningsmaskinen och tas sedan ur.



MASSA ÄLGAR

När jag hälsar på är kylrummet fyllt av kycklingar som väntar på styckning eller leverans som hela.

ENDAST DIREKTFÖRSÄLJNING

De småskaligt uppfödda kycklingarna från Matses gård säljer sig i stort sett själv. Hemsida, Facebooksida och egen sida hos Dalamat gör att kunderna vet när man kan köpa. Ett besök på gården eller så kör Elin ut. På höst- och julmarknader når man både gamla och nya kunder. De senaste åren har också Reko-ringarna vuxit fram som en viktig försäljningskanal. Varje vecka som det finns kyckling att sälja så får utlämningar i Uppsala, Västerås, Enköping, Avesta, Falun och Borlänge besök. Hur hinner hon med?

NYBYGGT VILTSLAKTERI

Elin har länge även hjälpt många jägare med styckning och försäljning av älgar. Då de är stora djur så blir hanteringen lite jobbigare än med kycklingar. Därför byggde

man till slakteriet med en vilthanteringsdel förra året. Nu kommer det nyskjutna djuret in genom stora portar och läggs i en vaggga för urtagning. Därefter hissas det upp i travers för flåning och åker vidare till nästa rum för hängmörning och sedan hängande styckning. All den tunga hanteringen är nu borta.

Elin, som är utbildad styckare, tar hand om ca 100 st älgar per år från södra Dalarna samt Västmanland.

JONAS WANGSTEN



FRÅN NOBELPRISTAGARE TILL JORDBRUKARE



Fryksdalskonstnären Erling Årlingsson, som tillhörde de s.k. Göteborgskoloristerna, skildrade ofta den värmländska landsbygden. Här skördas råg vid älven Emtan

Selma Lagerlöfs barndomshem, Mårbacka, ligger i Östra Ämtervik, strax söder om Sunne i Värmland. Gården tros ha fått sitt namn efter blomman måran. Första huset byggdes i slutet av 1700-talet och bestod av fyra rum och kök, samt två gavelrum på andra våningen. Det var en låg rödmålad träbyggnad. I detta hus växte Selma Lagerlöf upp och här tillbringade hon sina första 23 år. Sedan lämnade hon sin familj för att flytta till Stockholm och utbilda sig. Under de år Selma Lagerlöf bodde i Stockholm, dog hennes far.

Familjens ekonomi var dålig och 1887 var familjen tvungen att flytta. Huset såldes först till en släkting, men 1889 gick

gården ur släktens händer. Det blev ett av Selma Lagerlöfs stora mål i livet att en dag kunna köpa tillbaka Mårbacka. 1907, efter sina framgångar med bland annat verk som Jerusalem och Nils Holgerssons underbara resa, köpte Selma Lagerlöf tillbaka gården. Huset byggdes om året därpå, men det var först under den stora ombyggnaden 1921 - 1923, som gården fick det utseende det har i dag.

ETT MODERNT JORDBRUK

Efter det att Selma Lagerlöf tilldelats Nobelpriset i litteratur 1909 köpte hon även tillbaka den jord och skog som tillhört gården och startade ett eget jordbruk, med

moderna idéer där de anställda bland annat erhöll pension och sjukförsäkring. Gården omfattade på 30-talet 140 tunnland åker och 200 tunnland skog.

Hennes entusiasm var enorm och hon började omedelbart planera hur hon skulle utveckla jordbruket.

Älven Emtan som brukade svämma över både vår och höst var ett bekymmer för både Mårbackas åkrar och den nedströms liggande åkermarken. Därför bekostade hon ett dikningsprojekt för rensning av älven.

På gården fanns kor, hästar, grisar, gäss, höns och kalkoner och man odlade spannmål.



Det ursprungliga Märbacka innan den stora ombyggnaden.

LÖNSAMHETEN VAR DÅLIG

Genom att ta del av Selmas korrespondens från den här tiden kan vi känna igen mycket av dagens situation för bönderna. Uppköparna pressade priset och lönsamheten var ringa. Olika pålagor och den tidens byråkrati tyngde ännu mer. Kanske verkar det som att Selma ändå kunde förhandla med sin uppköpare, grosshandlare V. Skånberg i Göteborg. Så här skriver hon den 25 oktober 1927.

Jag får be om ursäkt, därför att ni fick vänta på svar, men vi har hört sägas, att årets rågskörd skall vara misslyckad och ville därför mala och baka av nya årets skörd

innan vi kunde ge anbud om leverans.

Vi har nu gjort försök och varan föreföll ganska god ehuru inte så förstklassig som fjolårets. Troligen kommer rågspriserna att gå upp under vintern.

Priset förhöjes väsentligt genom de många extra lappar som skola klistras på mjölpaketen och som ta mycken tid. Ysterläderna av trä kostar 4 kronor stycket. Det pris som jag telegraferat idag är det lägsta möjliga om vi själva skall få någon vinst.

*Med utmärkt högaktning
Selma Lagerlöf*



Det var ett överskott av pärlhöns som gjorde att jag och min sambo Ola fick iden att starta ett gårdslakteri och sälja delikatessen till restaurang. Ungefär samtidigt såg jag en annons på forumet Alternativ.nu om projektet Exceptionell Råvara och skickade upp några pärlhöns för bedömning till Högberga Gård utanför Stockholm där projektet höll till det året.

EXCEPTIONELL RÅVARA VISADE VÄGEN

Pärlhönan blev det årets bäst bedömda fågel och med det betyget i ryggsäcken tog vi kontakt med en del restauranger och en nappade. Det var dåvarande kökschefen på Upperhouse Måns Backlund som genom kocklandslaget hört talas om den fina fågeln. Eftersom det var väldigt svårt och dyrt att ordna med transport från småbruket i

Dalsland till Göteborg körde jag själv ner fåglarna och det ledde till att jag fick tillfälle att prata med Måns personligen en gång i veckan. Det var inget jag hade planerat från början men det har funkat för oss. När jag levererar resonerar vi lite om vad som finns och vad kocken är intresserad av. Det var så vi började plocka granskott, nässlor och annat ätbart vilt. Jag har gjort det länge i vårt självhushåll och Måns var intresserad.

ERBJUDER DET KOCKARNA VILL

Gabriel Melim Andersson har tagit över som kökschef och nu förtiden skickar vi ut ett meddelande om vad som finns och levererar en gång i veckan. Det kan vara allt från omogna fläderbär till maskrosknoppar. I gengäld så utformar Gabriel och även kocken Gustav Knutsson på restaurang Bhoga, även han dalslänning, sina menyer

efter vad vi har att erbjuda. Nu föder vi upp vaktel, blå anka, pärlhöna, köttkaniner och en egen kycklingkorsning som vi kallar hästefjordare efter en insjö som ligger vid gården.

Även grisarna har sitt ursprung i kockbranschen. Från början hade vi linderödare i vårt självhushåll och överskottet såldes till restaurang. Kocken Håkan Mattson på Krokstad Herrgård önskade sig mangalica och när det dök upp en annons på Blocket köpte han de tre första grisarna till oss som vi skulle föda upp. Galten som fick heta Håkan blev kvar och nu har vi åtta suggor och en ny galt som heter Linus.

ETT TRYGGT SAMARBETE

Det bästa med att samarbeta med restauranger är att vi har ett tryggt flöde. Vi vet att vi har fasta leveranser varje vecka

ETT EXTRA BEN ATT STÅ PÅ



En leverans till Göteborg med bland annat blommande spenat, tallkottar, penséblommor och liten gurka.

och ungefär vilken arbetsbelastning det innebär. Nackdelen är att man ibland får en del konstiga beställningar. De senaste har varit s.k. granblommor som kockarna lägger in i en lag. Det ska smaka ”en lätt citrus smak med en behaglig beska och en svag ton av kåda och gran”

Jag som själv har ett förflutet i restaurangbranschen tycker att det är väldigt roligt att ha kvar en liten fot i branschen och min ständiga dialog med kockarna utvecklar mig väldigt mycket. Min kunskap om djur och natur tror jag är en stor tillgång för dem också.

MAT SOM ÄR SVÅR ATT FÅ TAG PÅ

Vi blir inte rika på det här och vi skulle inte kunna leva på bara det lilla extra men det är ett bra sätt att hålla kontakten med kockarna och en extra service. Hade vi bara haft fåglar och våra grisar så hade vi haft luckor där vi

inte träffar kockarna och det är lätt att bli bortglömd. Dessutom känner vi dem nu och vet precis hur de vill ha det. Kockarna har lärt oss hur vi ska leverera våra fåglar och även önskat saker som är svåra att få tag på. Vi har tex planterat några blåbärstrybuskar och odlar svarta rädisor. Det är winwin. Vi får sålt våra bär och grönsaker och restaurangerna får en helt egen leverantör.

Att ha en nära relation till sin leverantör blir allt mer populärt bland landets toppkrogar. Kockarna vill ha transparens i produktionen. De vill veta hur tillverkningsprocessen har gått till och djurens levnadsförhållande. De vill kunna berätta för sina kunder hur maten har producerats. Det ger ett mervärde de kan ta betalt för. Att även toppkockarna utformar sina menyer efter vad producenten faktiskt har är en nog så viktig del i en hållbar framtida livsmedelsproduktion.

MARIA EKHMOLM



På restaurang Upperhouse i Göteborg serveras vaktel med nässla, vit sparris och vilda örter från Blekslätterns gård

Välkommen till

HUGO'S
CHARF
LIVS

**Hantverk
från grunden!**

Öppet: Vard 9-18 • Lör 9-13
Söndagar 9-13 (juli)

 Örebro • 030-300 26
www.hugoscharf.se

INOMGÅRDSMEKANISERING

Tillverkning och försäljning

- Stallinredning för nöt, får och gris
- Hästboxar i standardutförande och specialtillverkning
- Utgödslingssystem
- Ventilationsutrustningar
- Vattensystem, koppar och ventiler
- Rör, rördelar, slang och pumpar
- Stort järn- och plåtsortiment
- Försäljning av betongbyggsvaror, spalt och gummimattor
- Stort tillbehörsortiment i lager

Ring eller besök oss!

SIKO® AB

273 06 SMEDSTORP • 0413-51300
Hägersås väg 10 • www.sikoab.se

Vattenkvarnen Blåherremölla har troligen fått sitt namn efter blåherre, en lokal benämning för häger, som förr häckade i trakten.

SKÅNES AKTIVITETER UNDER DET GÅGNA ÅRET

2018 var ett trevligt småbrukarår i Skåne. Härlig samvaro och flera intressanta arrangemang.

Vi började redan den 10 januari med en filmkväll i Pärup. 18 st slöt upp och vi åt risgrynsgröt med sylt.

Den 20 maj hade vi en plant- och fröbyttardag. Ca 15 personer träffades hos Torbjörn Hellström.

SMÅBRUKETS DAG

Så var det dags för Småbrukets dag. En solig och varm 21 juli träffades ca 33 personer på Blåherremölla. Vi fick en guidad tur av Ingmar Melin, både i kvarnen och i möllebostaden. Många föremål vittnar om gångna tider. Där var också en utställning med Jan Danielssons tavlor som vi uppskattade att ta del av. Vi avslutade denna trevliga dag med kaffe och kaka.

Den 29 och 30 september deltog vi med en monter vid SM i plöjning på Lyngby gård. Vi sålde tröjor och kepsar mm. Givetvis delade vi ut tidningar och foldrar samt berättade om vad Småbrukarna arbetar för. Fem nya medlemmar blev det.

Den 16 november var det dags för höstfest. Denna gång träffades vi på Harastorps Gästabud utanför Torsebro som drivs av Irene och Per-Anders Roos. Per-Anders inledde med att berätta om gårdens historia. Gården, som härstammar från 1600-talet, friköptes 1902 av mjölande Nils J. Roos och har sedan dess gått i arv i

slakten. Efter allt vi hört och sett så åt vi en god buffé med bland annat lammkött från gårdens egna djur. 22 personer deltog på denna allt igenom lyckade dag.

Stort tack till alla som gör Skåne till en så levande lokalavdelning. Nu ser vi fram emot en sommar med vackert väder med lite regn då och då.



Som en italiensk villa mellan Toscanas kullar ligger Harastorp vid Torsebro

LASSES FODER OCH LANTHANDELN I MODAHL FÅR HEDERSPRIS

Jönköpings Läns Småbrukare har haft årsmöte, som förutom förhandlingar hade ett digert program. Efter förhandlingarna delades årets hederspris ut vilket i år gick till Frida Åhl Gustafsson och Lars-Eric Gustafsson. Motiveringen lyder: "För sitt arbete med att värna om småbrukarkulturen och småskaligt företagande på landsbygden och på så sätt bidra till en levande landsbygd"

Lars-Eric Gustafsson driver "Lasses Foder" och tillhandahåller lantbrukare i bl.a. Jönköpings och Kronobergs län med foder, utsäde och annat som hör lantbruket till. Frida Åhl Gustafsson har lanthandel Modahl. Detta är bygdens enda kvarvarande lanthandel där man fortfarande kan köpa väggbonader i papper och karameller i strut. Allt som säljs sker på gammaldags vis över disk.

Modals lanthandel är kultur- och turistdragande. Till exempel så aviserade en busslast turister från Västergötland

att de önskade hälsa på i affären på eftermiddagen samma dag som Lars-Eric och Frida mottog ovanstående vårt hederspris.

Som avslutning på dagen visade dokumentärfilmaren Alvar Liljengren sin lantbrukskulturella film "Ett år med Svea och John i Lillabråten". Svea och John var ett sambo- och småbrukarpar på ett litet husartorp i Asa socken i Kronobergs län. Den lilla gården födde en häst samt ett par kor jämte några höns. De hjälptes åt med alla göromål på gammalt vis med lie och räfsa på åker och äng och med stocksåg och yxa i skogen. Detta förnöjsamma par hade glimten i ögat och satt gärna ute i trädgården och drack kaffe när syrenen spred sin vårdoft. Då tog iband John fram sitt Magdeburgerspel och sjöng en låt för Svea. En värdefull film att bevara för kommande slakten!

INGVAR SVENSSON



NORDISK FOLKRIKSDAG

Den 1-4 augusti diskuteras småbrukets roll i framtidens nordiska livsmedelsförsörjning och matsuveränitet på Nordisk folkrikisdag. Platsen är Ljungskile Folkhögskola.

Det är föreningen Fritt Norden i Sverige, Norge och Danmark som är arrangörer.

De fyra dagarna bjuder på ett omfattande program med bland annat föreläsningar, filmvisning, studiebesök och paneldebatt. Givetvis också samkväm och trevliga samtal om viktiga frågor.

Programmet och anmälningsinformation finner du på www.frittnorden.dk.

RATIONELL ODLING AV EKOLOGISKA GRÖNSAKER PÅ FRILAND

Den 4 juni anordnade Hushållnings-sällskapet i Skaraborg och Väst en demonstrations- och erfarenhetsdag för etablerade och blivande ekologiska grönsaksodlare. Platsen var Sötåsen utanför Töreboda. Det var visning i fält med demokörning av mindre maskiner och redskap för bäddberedning, plantering, sådd, ogräshantering, upptagare. Dessutom fick vi ta del av tvätt, bevattningssystem och bra handredskap mm. Rådgivare, utställare och etablerade grönsaksodlare fanns på plats.

En mycket trevlig dag där det gick att knyta värdefulla kontakter.

FREDRIK WANGSTEN

EN FRUSTRERANDE OKUNSKAP STYR DEBATT OCH BESLUT

Vet ni vad jag, som bonde, tycker är bland det jobbigaste och som dagligen får mig att bli arg, ledsen och ägna så mycket negativ energi åt? Att på ett diplomatiskt, men ändå tydligt och pedagogiskt sätt hantera alla människor med urban utgångspunkt som tror de kan mitt jobb mycket bättre än vad jag kan trots att de aldrig varit närmare praktiskt lantbruk än ett havredryckspaket.

Okunskapen kan man aldrig bli arg på. Men däremot övertygelsen, kraften och argumentationen i frågor som många uppenbarligen står långt ifrån att kunna praktiskt genomföra och ändå vet mycket bättre än mig genom "studier" från hela världen. Möjligen har man egen erfarenhet från en kolonilott eller stadsodlingar som är mycket svåröverförda på systemnivå till ett lantbruk som levererar mat till priser som de flesta accepterar.

LUGN OCH PEDAGOGISK

För min egen hälsas skull borde jag snarast möjligt lämna alla forum på Facebook som på olika sätt adresserar miljö- och klimatfrågor. Det skapar dåligt humör hos mig som går ut över mina närmaste, höjer mitt blodtryck till olämpliga nivåer och stjälar tid från min familj. Min frustration över hur debatten på dessa sidor alltmera liknar religion i ren okunskap och bristande förmåga att ta till sig den verklighet jag och de flesta bönder lever i, gör att jag får allt mindre tålamod att förklara pedagogiskt och kommentarerna tyvärr ibland blir i spydigaste laget.

Samtidigt inser jag att vi kollektivt måste vara många. Många bönder,

rådgivare, tidigare och blivande lantbrukare, lantbrukslärare, försäljare, agronomer, lantmästare, trädgårdsmästare, agrotekniker, driftledare och andra lantbrukskunniga som berättar om våra egna erfarenheter i just dessa forum. Om alla dessa som sitter närmast verkligheten att producera mat tänker som jag i mina svaga stunder och lämnar dessa forum, kommer verklighetsbilden att tas över, tolkas och ändras av andra människor. Tolkas av de som kan ha en massa värdefull kunskap inom andra områden men som står mycket långt ifrån den praktiska realiteten att producera bra mat under svenska förutsättningar. Det är inte bara en liten fanatisk skara som finns på några av de mest engagerade forumen. En skev sanning, orealistisk uppfattning och förväntan av vad som kan göras med snabba omställningar breder ut sig bland tjänstemän på statliga verk och myndigheter, kommuner, regioner och stora företag samt bland lärare som ska lära våra unga, blivande konsumenter. Vi har idag en masspsykos driven av klimatångest som håller på att leda oss bort från ansvaret att föda världen genom att använda all tillgänglig jordbruksmark i Sverige till det vi kan odla.

Ät vad du vill, vegetabilisk och/eller animaliskt men låt oss ta vårt globala ansvar här för vi har mark och vatten över tid. Då måste vi odla det som vårt landskap kan bära. Djuren är en stor del i detta.

PETER BORRING

Ordförande LRF Östergötland

Om du har djuren
så har vi vad de behöver

Lasses Foder är din personliga
leverantör i Värnäs, Lammhult.

Hos oss finner du foder, stängsel,
gödning, fröer mm.

Besök oss torsdag eller lördag 8-12.
Bor du i närområdet så kör vi hem
varorna åt dig.

Affären Modahl

En levande, gammeldags
lanthandel från 1898

en mil norr om Lammhult.

Besök oss för att handla eller
bara för nostalgi och atmosfär.

Sommartider:

Tisdag-fredag: 10-18

Lördag 10-12



Lasses Foder – 0472-260 524
Affären Modahl – 0382-240 25

Två små företag
för den lilla kunden

INTRESSANTA DISKUSSIONER PÅ STÄMMAN



Ännu ett år har passerat och vi i Småbrukarna har haft årsstämma. Även detta år var vi i det sköna Borghamn beläget vid det sägenomspunna Ombergs norra fot vid Vätterns östra strand. I år var det nya trevliga ägare till Borghamns vandrarhem. Katarina och Amir heter de. Även anläggningen har fått nytt namn och heter numera Borghamn Strand.

Styrelsen hade sedvanligt möte på fredagen innan årsstämman och en del av oss utnyttjade vandrarhemmet för övernattnig. Då vi är spridda över hela vårt land deltog det medlemmar som kommit ända från Jämtland. Övernattnigen gick bra och vi sov gott, förutom för en av oss som råkade låsa sig ute.

I ett soligt och något kylslaget väder började vi lördagen innan vi förväntansfullt bänkade oss till möte i den gamla arbetarkasernen. Ca 45 deltagare slöt upp på årets stämma och Åke Johansson höll



sin, som vanligt, snabba klubba i handen och styrde upp mötet med sedvanlig ackuratess (Sekreteraren ångrar bittert att han inte lärt sig stenografins sköna konst). Vi bröt mötet halvvägs för att inta lunch innan vi fortsatte vidare på eftermiddagen.

VIKTIGA MOTIONER

Mötet genomfördes utan några kontroverser i en god och framåtsträvande anda. För en gångs skull hade ett flertal motioner inkommit. Allt ifrån regenerativt jordbruk, bärödling, småbrukardag och vildsvin avhandlades. Frågor som nu skall

föras vidare till berörda myndigheter och parter. Ett digert jobb väntar med våra många och viktiga frågor.

Stämningen inom förbundet känns bra, nya medlemmar fyller luckorna i leden. Till styrelsen har nya lovande medlemmar valts in. Våra hjärtefrågor ligger om möjligt än mer rätt i tiden och även om det ibland kan kännas som att slåss mot väderkvarnar är det med tillförsikt vi tar oss framtiden an.

Efter mötets avslutande talade Catarina Hördegård från Bygdegårdarnas förening inspirerande om Bygdegårdarnas viktiga funktion som mötesplats ute i bygderna med bla, gemensamma tillagningskök för lokalproducerade produkter.

Avslutningsvis får vi önska er alla ett fortsatt gott småbrukarår.

BERNT-INGE JOHANSSON

Vattendirektivet handlar om att säkra tillgången på vatten. Sverige använder direktivet till motsatsen. Tillgången på vatten äventyras när staten tvingar ägare riva sina dammar.

Riksdagsledamoten Lotta Olsson (M) pekar i sin interpellationsdebatt med miljöminister Isabella Lövin i riksdagen på de negativa konsekvenser utrivningar av dammar kan få. Motioner med liknande innehåll dök upp i LRF under våren.

I båda fallen riktas uppmärksamheten på det faktum att utrivning av dammar bland många andra negativa effekter också kan hota vattenförsörjningen. Praktiska exempel på detta finns redan.

SVERIGE GÖR EGEN TOLKNING

Miljöministern försvarar arbetet som leder till utrivning av dammar, med att hänvisa till vattendirektivet. Men EU kräver inte utrivning. Det är en svensk tolkning.

Huvudsyftet med vattendirektivet var att säkra tillgången till rent vatten för Europas befolkning. Sverige använder

alltså vattendirektivet på ett sätt så att det får motsatt effekt mot den avsedda. Det är inget annat än en stor skandal att detta vansinne får fortsätta.

Man kunde önska att EU-kommissionen ingrep och försökte få Sverige att ta reson. EU har flera gången klargjort att man inte vill att Sverige river ut små vattenkraftverk. Riksdagen har fattat sitt beslut. Ändå fortsätter ett antal tjänstemän på statliga myndigheter att driva sin utrivningslinje.

Och miljöminister efter miljöminister står i riksdagen och vilseleder allmänhet och media med att ständigt upprepa att vi är skyldiga att göra detta enligt EUs vattendirektiv. Det är helt enkelt inte sant.

BYRÅKRATERNA BESTÄMMER

Statliga tjänstemän har gjort en egen tolkning av vattendirektivet och använder EU för att genomföra sina egna politiska mål, att ”restaurera” vattendrag i Sverige, och bygga fler anläggningar för sportfiske. Det gör man nu i skydd av det politiskt

sladdriga mantrat ”det är väl rimligt att alla söker tillstånd”. På individnivå, och för de som drabbas, är det ofta svårt att se någon logik. När man skalat bort all bullshit, återstår frågan om det är rimligt att havsvandrande fisk ska kunna komma fram överallt, även på platser där den aldrig förekommit tidigare.

Det är då man börjar undra vad som egentligen ligger bakom. Olika intressen ställs mot varandra. Men är avvägningarna rimliga? Liksom kostnaderna för rättsväsendet. Man kan nästan tro att alltihop är ett gigantiskt arbetsmarknadsprojekt för sysslösa miljöjurister.

EU säger ja till småskalig vattenkraft. Riksdagen har sagt ja till småskalig vattenkraft. Över 80 procent av svenska folket är positiva till vattenkraft. En liten minoritet bestämmer i den här frågan, och driver igenom sin vilja, med odemokratiska metoder.

GÖRAN ÅHRÉN
Journalist

MILJÖMINISTERN VILSELEDER MEDIA OCH ALLMÄNHETEN



VARFÖR SÄGER INGEN SANNINGEN?

I debatten om klimatförändringarna och utsläppen av CO² varnar man för det stora hotet mot människors hälsa med extrema vädersituationer av allehanda slag. Här några vanliga exempel. Svår torka orsakar bristsjukdomar och svält. Värmeböljor dödar allt fler människor. Översvämningar orsakar mögel och fuktskador som i sin tur orsakar huvudvärk, influensaliknande symptom och ögoninfektioner. Spridning av myggor och fästingar som för med sig olika vektorburna sjukdomar.

Dolt bakom den intensiva klimatdebatten kring utsläppen av CO² pågår en annan enorm förstörelse av vår planet. Varje sekund släpps det ut enorma mängder med andra giftiga kemikalier i luften, vattnet och våra jordar. Varje gång vi köper något – oavsett vad - finns det bakom varje produkt en industri nägonstans i världen som sakta men säkert förstör planeten.

DET ÄR INTE MER ÄN 70 ÅR SEDAN KEMIKALIERNA GJORDE SITT STORA INTRÄDE I JORDBRUKET.

De drabbade jordarna stannar där de är, men luft och vatten cirkulerar runt hela planeten även om det tar lite tid för skiten i Kina att komma hit så kommer den hit. Inte ens på jordens mest avlägsna platser är naturen fri från kemikalier.

Trots att Sverige inte alls släpper ut lika stora mängder giftiga kemikalier som många andra länder bidrar vi ändå till problemet.

JORDBRUKETS ROLL

Låt oss titta på de frågor som ligger mig varmast om hjärtat, nämligen jordbruket och maten.

Det är inte mer än 70 år sedan kemikalierna gjorde sitt stora inträde i jordbruket. Sett ur ett historiskt perspektiv är det helt förödande vad människan ställt till med på en extremt kort tidsperiod. Till böndernas försvar vill jag påstå att om det inte vore för den ekonomiska delen hade ingen bonde använt dessa kemikalier. Det är inte bönderna det är fel på – det är hela det industristyrda systemet!

I Sverige är jordbruket enligt miljöbalken klassad som en miljöfarlig verksamhet. Därmed har bönderna ett miljöfarligt yrke där många produkter gör att de behöver använda skyddskläder och väldigt ofta andningsmask. Varför?

STAPELFÖDAN POTATIS

Låt mig ta en enda liten gröda som exempel – den konventionellt odlade potatisen. Den besprutas många gånger. Först vid betning innan sättnig, sen innan uppkomst, vid uppkomst, under tillväxt och till sist sprutas potatisen för att döda blasten. Ibland behandlas den även innan den lagras in för vintern.

Hur bönderna rekommenderas att använda kemikalier i sina potatisodlingar finns att läsa om på olika kemikalieföretags hemsidor till exempel broschyren ”Din potatisodling är vår passion” från Nordisk Alkali.

Broschyren kan verka rätt oskyldigt. MEN sanningen finns att läsa på respektive produkts säkerhetsdatablad och produktblad.

Här en kort summering av de faror som finns och hur många av de 20 produkterna som har respektive faroangivelser:

- 3 st misstänks kunna ge cancer
- 2 st misstänks kunna skada det ofödda barnet
- 2 st reproduktionstoxiskt, misstänks kunna skada fertilitet eller det ofödda barnet
- 1 st innehållande neonikotoiden Acetamiprid
- 13 st är i varierande grad skadliga/giftiga för vattenlevande organismer och har skadliga långtidseffekter
- 12 st är i varierande grad skadliga/giftiga för vattenlevande organismer och kan orsaka skadliga långtidseffekter
- 7 st kan ge organskador i olika omfattning
- 1 st giftig vid inandning
- 3 st kan vara dödligt vid förtäring om det kommer ner i luftvägarna
- 5 st som på olika sätt kan vara skadliga för ögonen
- 8 st kan ge allergiska reaktioner
- 5 st kan orsaka skadliga långtidseffekter på miljön
- 3 st skadliga för bin och insekter

För varje tugga konventionellt odlad potatis vi äter bidrar vi till förgiftningen av vår natur.

Sett ur ett globalt perspektiv är det potatisen utsätts för bara en ytterst liten flaga av toppen på ett isberg av industrins, jordbrukets och hushållens kemikalier som sprids över vår planet.

EVA PETTERSSON
Författare till ”Lätt att odla naturligt”

Här kan alla medlemmar annonsera gratis. Senast den 15 augusti vill vi 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

KRAV-certifierad matpotatis

Olika sorter, Sava, Connect, 10kg 120kr, 25kg 250kr. Torbjörn Ohlsson Önnestad/Ullstorp, Skåne, 076-814 90 47

Stora smågrisar

Flerraskorsningar härdiga och lämpliga till ute eller inne liv. Mycket bra som kelgrisar också. Styckevis eller i grupp för vidare uppfödning 700kr/st. Även hel eller ½ gris styckad och klar för frysen. Slaktade på kontrollslakteri 40kr/kg.

Anders Söberg, Vollsjö/Bjälkhult Skåne, 0706-706 752.

Lokselar och sadel

Lokselar i storlek från Shetland till Ardenner. 2500-3500:-

Sadeln passar fjordhäst och är i gott skick. Pris 500 kronor.

Ring Stefan på 0120-61133 Årvidaberg, Östergötland.

Knypeldyna, motorsåg mm

Liten motorsåg, Swedol, helt ny Knypeldyna

Lakansväv, bredd 140 cm

Oblekt, längd 42 m,

Blekt, längd 8 m

Nya trasmattor, längd 5 m, bredd 77 cm

Pris efter överenskommelse.

Ring Agnes på 0370-270 53, Värnamo

BOVERKET BACKAR OM FÖRBUD FÖR GAMLA VEDSPISAR

Boverket beslutade år 2017 att införa ett nytt krav för byggnader med vedspisar främst avsedda för matlagning (kökspisar). Nu föreslår Boverket att reglerna för kökspisar tas bort från och med den 1 oktober 2019. Det innebär att kökspisar som eldas med ved inte längre omfattas av utsläppskraven.

Under en övergångsperiod har man inte behövt tillämpa det nya kravet. Boverket föreslår nu att kravet för kökspisar tas bort innan övergångsperioden löper ut.

KOMPLETTERANDE UTREDNING PÅ UPPDRAG AV REGERINGEN

Boverket har på uppdrag av regeringen kompletterat konsekvensutredningen av reglerna för begagnade kökspisar.

– Utredningen visar att det endast finns ett fåtal begagnade kökspisar på marknaden och att hälsovinster med att reglera dessa är små. Boverket gör därför bedömningen att den administrativa kostnaden är större än nyttan med regeln, säger Peter Fransson, avdelningschef på Boverket.

Det är Boverket som beslutar om reglerna om utsläppskrav för byggnader. Förslaget på ändrade regler skickas nu på remiss och myndigheter, organisationer, kommuner och andra intressenter kan till och med den 9 augusti 2019 lämna synpunkter på förslaget. Från och med år 2022 kommer dock nyproducerade kökspisar att omfattas av utsläppskrav enligt en EU-förordning (ekodesign).

SOLLEFTEÅ KOMMUN AVBRYTER AVLOPPSINVENTERING

Samhällsutvecklingsutskottet i Sollefteå kommun beslutade nyligen att föreslå kommunstyrelsen att avbryta den stora avloppsinventeringen.

Den tillsynsplan som gäller för Miljö- och byggenhetens verksamhet anger att minst 1000 enskilda avlopp i kommunen ska inventeras varje år fram till år 2020. Planen var att alla fastigheter med enskilt avlopp skulle kontrolleras.

Förslaget som nu läggs innebär att den stora inventeringen av enskilda avlopp avbryts medan tillsyn fortfarande kommer att ske i områden som kan påverka bad och/eller dricksvatten.

ATT TA HÄNSYN TILL FAKTISK MILJÖPÅVERKAN

– Våra miljöinspektörer har följt gällande lagstiftning. Vi i den nya majoriteten anser dock inte att det är rimligt att Sverige tolkar EU-direktivet på ett sätt som bestraffar landsbygden så hårt. Finland har valt en annan väg där man tar hänsyn till faktisk miljöpåverkan. Det pågår nu processer i riksdagen om att förändra lagstiftningen i den riktningen och det arbetet vill vi vara med och påverka, säger Johan Andersson, kommunstyrelsens ordförande.

Den finska modellen som vi tycker är bra innebär att undantag beviljas 5 år i taget om mängden avloppsvatten är för liten eller kostnaderna för höga i förhållande till miljönyttan, säger Kjell-Åke Sjöström, ordförande vård- och omsorgsutskottet.

JÖNKÖPING

SMÅBRUKARDAG

Småbrukare i Jönköpings län anordnar tillsammans med Hultagårds Bygdegårdsförening en Småbrukardag söndagen den 22 september mellan kl. 10.00 -15.00 i Hultagård, 7 km öster om Sävsjö.

Många konst- och mathantverkare finns på plats och visar och säljer sina produkter. Vi har även ponnyridning och smådjursutställning. Grillat och kaffe-servering.

Vill du själv delta med att visa och sälja dina produkter anmäler du dig till Maria Brunér, tel: 073-3509834, eller skurebo57496@gmail.com

Välkomna

SKARABORG

SOMMARUTFLYKT

Skaraborgs Småbrukares sommarutflykt blir ett samarrangemang med Föreningen Allkorn som har en fältvandring i Täng – mellan Grästorp och Lidköping – utefter väg 44. Föreningen Allkorns syfte är att bevara och forska kring gamla spannmålsslag som oftast har helt andra kvalitéer än dagens förädlade sorter. I Täng finns en demonstrationsodling med inte mindre än 98 sorter. På Markusgården har Niclas Dagman även byggt upp en anläggning med möjlighet att förädla spannmålen. Träffen är den 27/7 klockan 13,00 och skyltar ska finnas i Tängs by. På Allkorns hemsida finns mer information. Övriga frågor kan Jerker, 0514 31017 eller Niclas, 0706 859742 svara på.

Välkomna till en intressant eftermiddag hälsar styrelsen

SKÅNE

STUDIEBESÖK

Hos Janne i Rönnås gör vi ett studiebesök och tittar på ett utvecklingsprojekt med integrerad odling av fisk och grönt med hjälp av solpaneler mm.

Hjärtligt välkomna den 21 juli kl 13.

Tag med fikakorg efter tycke och smak.

Mer info och anmälan:

Per Ola Ohlsson 070-36 72 402

Torbjörn Ohlsson ohlsgarden@gmail.com

ÖSTRA SMÅLAND & ÖLAND

SOMMARRESA

Välkommen till en fullspäckad dag med flera intressanta gårdsbesök, god mat och trevlig sällskap den 13 juli.

Samling och fika kl 9.15 hos Anders och Daphne, Törsbog 68 Mortorp.

Vi besöker Stabbehyltans fårgård i Bergkvara, Voxtorps gård och Solmarka gård i Vassmolösa.

För mer info besök smabrukareoso.se eller kontakta Daphne tel. 0480-34035, daphne.thuesson@telia.com

Anmälan senast den 7 juli till Daphne eller Lars-Erik Jonsson, tel. 070 3202334, catharina1jonsson@telia.com

SÖRMLAND

FÖRSLAG OM AKTIVITETER

Småbrukarna i Sörmland undrar om någon av er medlemmar har förslag på aktiviteter som kan genomföras på våra träffar.

Ring Håkan på 070-452 72 82

STORT TACK
FÖR ALLA GÅVOR SOM
GES TILL FÖRBUNDET

GÅVOR TILL FÖRBUNDET

Lundahl Birgitta	Lund	100
------------------	------	-----

GÅVOR TILL EGEN AVDELNING

Axelsson Sven	Sävsjö	100
Jönsson Bengt	Vinslöv	100
Thorslund Stefan	Åtvidaberg	400

GÅVA FRÅN LYKTAN

Alternativboden Lyktan är en ideell förening som driver en butik i centrala Gävle. Den startades 1986 av ett tiotal freds-, miljö- och solidaritets- föreningar, samt enskilda personer i Gävle. De vill vara med att skapa ett ekologiskt samhälle och en rättvisare värld.

Varje år delar de ut sitt överskott till organisationer som de anser verka i deras anda. I år har Förbundet Sveriges Småbrukare tilldelats 3000:- .

Motiveringen är att vi verkar för ett ekologiskt, hållbart och småskaligt jordbruk i Sverige. Det storskaliga industriella jordbruket är inte hållbart, utan ett hot mot många arter av växter, insekter och djur samt mot själva jorden.

Småbrukarna sänder ett stort tack till Alternativboden Lyktan.

EXTRA VIKTIGT ATT FÖLJA REGLERNA I ÅR!

Här kommer en påminnelse om att anmäla sig och noga följa reglerna för dokumentation om man är primärproducent av livsmedel.

Den 1 januari skärptes straffen för brott mot livsmedelslagen. Maxstraffet ökade från ett till två års fängelse. Dessutom införs sanktionsavgifter för vissa överträdelse. Sanktionsavgifter inom primärproduktionen kommer att tas ut om du:

- Inte har anmält din livsmedelsproduktion till länsstyrelsens register över primärproducenter, exempelvis produktion av frukt, bär, grönsaker, honung, spannmål, kött, mjölk, ägg, fisk eller skaldjur.
- Inte fyllt i sprutjournalen fullständigt – gäller även för eko-medel! Bladgödsling behöver däremot inte fyllas i
- Inte journalfört användning av biocider, till exempel råttgift.
- Inte dokumenterat enligt reglerna som gäller för leveranser/försäljning av små mängder honung, ägg, råmjölk eller opastöriserad mjölk
- I de fall en livsmedelsföretagare har påbörjat en registreringspliktig verksamhet utan att först anmäla denna till den behöriga myndigheten ska sanktionsavgiften bestämmas till en procent av årsomsättningen. Avgiften får dock som lägst bestämmas till 5 000 kr och högst 75 000 kr, oavsett årsomsättningen.



HOTADE SKALBAGGAR GYNNAS AV SKOGSGALLRING

När traditionellt skogsbruk övergick i modernt under 1900-talet, blev många av de syd- och mellansvenska skogarna tätare och mörkare än de tidigare varit. För många arter i solbelysta och öppna skogar, och som har eken som sitt livsutrymme, har det inneburit en ökad risk för utdöende.

– De här insekterna utgör en stor del av den biologiska mångfald som vi i lag och med internationella överenskommelser åtagit oss att bevara. Förutom att vara vackra och fascinerande är de också mycket viktiga för skogsekosystemens stabilitet, säger Oskar Gran, vid institutionen för biologi och miljövetenskap.

Han forskar inom Ekprojektet vid Göteborgs universitet, ett forskningsprojekt som utvärderar skötselalternativ för igenväxande ekskogar i södra Sverige.

HAR JÄMFÖRT OLIKA SKOGSYTOR

Inom Ekprojektet studeras 25 par av skogsytor. I varje par utvecklas en yta fritt och en sköts aktivt via naturvårdsgallring. På den gallrade ytan avverkas cirka en fjärdedel av trädbiomassan till förmån för ekar och vissa organismgrupper. Effekten av de två skötselalternativen följs sedan upp.

Långsiktiga, experimentella utvärderingar av olika skötselalternativ är det

ont om inom naturvården. Studier som de inom Ekprojektet är därför mycket viktiga för att vi ska kunna veta om våra naturvårdsåtgärder är de rätta.

ANTALET ARTER ÖKADE MED EN TREDJEDEL

Vedlevande skalbaggar är en attraktiv och naturvårdsintressant djurgrupp med runt 400 representanter på den svenska rödlistan över hotade och nära hotade arter. I den nya studien undersökte Oskar Gran och hans forskarkollegor vilken effekt skötseln haft på vedlevande skalbaggar kopplade till ekar.

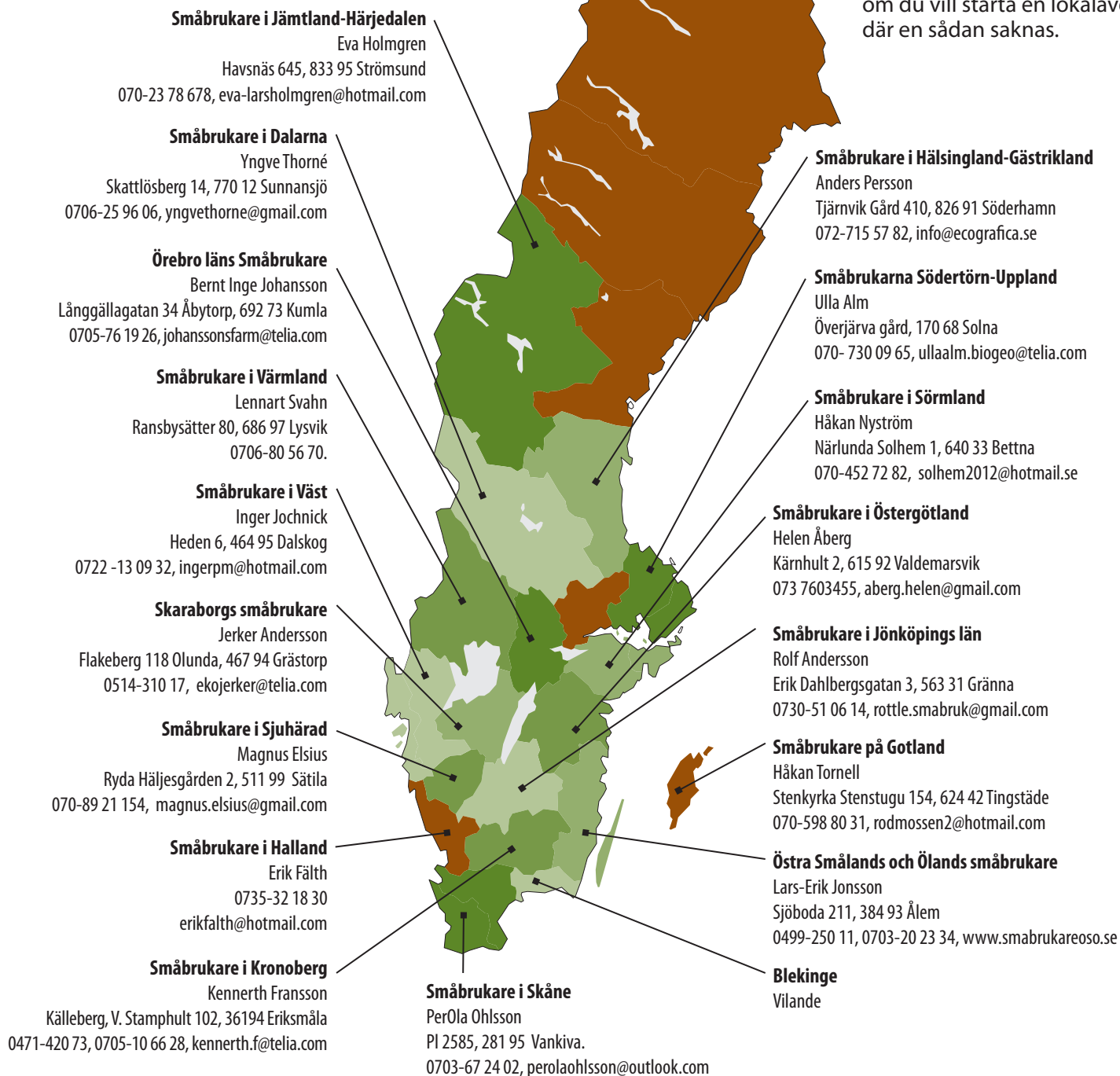
– Vi visste sedan tidigare att de svarade positivt på gallringen direkt efter skötselinslaget. Men studien visade att effekten hållit i sig och till och med förstärkts efter tio år, säger Oskar Gran,

De vedlevande skalbaggar kopplade till ek hade till och med ökat i antalet arter med en tredjedel jämfört med skogsytor som stått orörda.

– Det var ett resultat som överraskade oss. Vi hade väntat oss att återväxten efter gallringen skulle ha missgynnat djurgruppen. Dessutom träffade vi på ett antal arter som bara fanns i de naturvårdsgallrade ytorna och inte i de orörda, avslutar Oskar Gran.

LOKALAVDELNINGAR

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



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

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



Din mjöl och foderleverantör

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

SAMAP Hushålls- sädeskvarnar



- Självslipande malstenar
- tystgående
- stark motor
- luftkylning
- 12-200 kg/h

Ring så berättar vi mer!

ORBIO AB

08-767 08 85
070-419 53 33
www.orbio.se



EN RIKTIGT
TREVLIIG SOMMAR
TILLÖNSKAS
ALLA LÄSARE

