

Nr 2 sommar 2023



SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

Vanlig kogödsel eller modern

Lokal mat, eller?

SMÅBRUK LÖSER PROBLEMEN

Svamparnas samspel med växter

Mindre mjölkobesättningar

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: 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.

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: Jonas Wangsten

Tryck: Trydells, Laholm

Ordförande

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

Kassör, Medlemsregister & Kansli

Lena Larson
Torget 3 C, 571 68 Malmbäck
Tel. 073-8101223
kansliet@sverigessmabrukare.se

Besök vår hemsida

www.sverigessmabrukare.se



Ledare: Om jordbruk och energit	3
Förbundsnytt: Livsmedelsstrategin	4-8
Förbundsnytt: Statens ansvar	9
Matkultur: Lokal mat, eller?	10-13
Jordbruk: Fagning av äng	14
Jordbruk: Lie i staden	15
Krönika: Kan man blicka bakåt utan att sträva dit	16
Agrarhistoria: Det moderna jordbrukets framväxt	17
Jordbruk: Svamparnas samspel med växter	18-19
Förbundsnytt: En biodynamisk resa till Järna	20-21
Jordbruk: Mindre mjölkbesättningar	22-23
Jordbruk: Vanlig kogödsel eller modern	24-25
Debatt: Ta strid för jord, luft och vatten	26
Förbundsnytt: Årsmöte i Jönköpingsavdelningen	27
Aktiviteter	28
Torget	29
Agrarhistoria: Falukorvens ursprung	30
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31


SMÅBRUKARNA
Förbundet Sveriges Småbrukare



OM JORDBRUK OCH ENERGI

Gail Tverberg, som är energiexpert, har gjort en djupgående analys kring huruvida elsamhället är realistiskt. Kan el ersätta olja som idag utgör basen för våra samhällsekonomier och vår välfärd? Hennes slutsats är tydlig och skeptisk!

– Jag är rädd att det enda verkliga sättet att analysera genomförbarheten av att skala upp el med vind och sol är att titta på om de kan vara lönsamma, utan subventioner. Att vind och sol kräver subventioner år efter år, borde visa att de inte är lösningar.

Dagens storskaliga jordbruk är beroende av olja. Vi pratar inte bara om diesel till traktorn utan också om produktion av konstgödsel och “växtskyddsmedel” och många andra saker. Sen skall det som gården producerar förädlas och distribueras. I alla led är olja idag en förutsättning för detta. En omställning till eldrift kan vara önskvärd men är det möjligt? Enligt Gail Tverberg finns det inget enkelt sätt att omvandla energisystemet som används för livsmedelsproduktion och distribution från olja till el.

Hela livsmedelsproduktionssystemet kommer att behöva förändras. Vilka uppfinningar behövs för att göra en sådan

förändring möjlig? Vilka material skulle behövas för omvandlingen? Var skulle allt detta material komma ifrån? Förnybar energi måste vara riktigt billig på samma sätt som oljan är. Den förnybara energin måste generera så mycket vinst att den också kan betala höga skatter som olja och kärnkraft gör. Det är tyvärr tydligt att dagens förnybara energikällor är för dyra.

KAN “FÖRNYBAR” ENERGI GENERERA ETT MERVÄRDE?

Ett sätt att ta reda på om ett energislag är ekonomiskt hållbart är att se på dess EROEI, energy return on energy invested. Alltså hur mycket energi man får tillbaka på den energi som man sätter in i systemet. För att driva vårt moderna samhälle behöver vi EROEI på ca 12:1 Vindkraftsel ligger under 4:1 medan sol-el varierar mellan 1,6 till 9:1. Vattenkraft har EROEI på upp mot 100:1 medan olja sjunker ju svårare det är att utvinna den. Bränslebaserade källor som biomassa, kol, naturgas och kärnkraft har sin lagring i bränslet och kräver därför inte extern lagring medan detta är en viktig faktor för väderberoende källor som sol, vind och vattenkraft.



2018 var en torksommar som medförde stora problem för bönderna. Denna sommar har börjat på samma sätt. Vädret i kombination med allmänt dålig lönsamhet gör att flera bönder börjar tänka i andra banor kring sin mark. Solcellsanläggningar på jordbruksmarken lockar när rätt erbjudande ges. “Det är ju skönare att ligga på sofflocket och tjäna mer pengar än på livsmedelsproduktionen” som någon sa. Nu hörs krav på lagändringar så att detta ska gå ännu lättare.

Det planeras för Sveriges största solcellspark i Knislinge, på Wanås gods, utanför Kristianstad. På 40 hektar åkermark vill ett nederländskt bolag bygga 90.000 solpaneler.

El för export, till batterifabriker, stålverk och en skenad digitalisering men rätt tomt på butikshyllorna. Kanske ransonering. Det har ju engelsmännen redan fått uppleva. Möjligen ser vi en framtid där grönsaksodling i våra trädgårdar inte längre är en hobby utan en livsnödvändighet. Helt klart är att det energieffektiva men arbetsintensiva småjordbruket kommer att ha en framtid.

JONAS WANGSTEN



LIVSMEDELSSTRATEGIN

Tidigare i år så har vi berättat om att Regeringen har påbörjat arbetet med en ny Livsmedelsstrategi. Småbrukarna var med på uppstartsmötet på Landsbygdsdepartementet vilket vi skrev om i förra tidningen. I mitten på april blev vi inbjudna till ett så kallat runda-bordssamtal på initiativ av Landsbygdsministrarnas statssekreterare Dan Eriksson. Här deltog företrädare för Livsmedelsindustrin, handeln och livsmedelsverket samt Jordbruksverkets generaldirektör. Det blev mycket intressanta diskussioner där man först var väldigt eniga kring storskalighetens förträfflighet och nödvändighet. Ökad konkurrenskraft och ökad export samt mer konstgödsel på större gårdar var receptet för Sveriges överlevnad. Men ju längre mötet led desto mer började man svänga över till att det småskaliga naturnära

jordbruket kanske ändå har sina poänger på många plan. Störst stöd fick jag faktiskt av Jordbruksverkets generaldirektör Christina Nordin. Strax efter mötet i Stockholm så skickade vi i Småbrukarna in vår synpunkter inför arbetet med den kommande nya Livsmedelsstrategin. Här följer våra åsikter som vi hoppas kommer att beaktas.

VARFÖR ÄR DET VIKTIGT ATT SVERIGE HAR SMÅBRUK SPRIDDA ÖVER HELA LANDET?

Förbundet Sveriges Småbrukare, med bistånd av Föreningen Nordbruk (Sveriges representant i Via Campesina) och nätverket Svenskt Fjälljordbruk, menar att småskaliga jordbruk och småskalig livsmedelsförädling är en förutsättning för många av de mål som den nuvarande regering har ställt upp i sin

regeringsförklaring från den 18 oktober 2022. Att ställa frågan varför man ska ha småbruk är principiellt samma fråga som att fråga varför man ska ha småföretag inom andra branscher. Småbruken är lantbrukets småföretag. Småbruk utgör också en viktig del av lantbrukssektorns kompetensbas för rekrytering till utbildning och anställning i de större jordbruken.

Småbruk är också ofta ”motorn” på landsbygden och i de mindre orterna. I regeringsförklaringen står det t.ex. att ”inte minst de små företagen – behöver lättnader från byråkrati och administration”. Det borde då logiskt sett även i högsta grad gälla för småbruken. Här kommer vi nu att argumentera för varför småbruk behövs och varför en större del av de politiska besluten och eventuellt även de ekonomiska ersättningarna bör gynna småskalig livsmedelsproduktion.



LEVANDE LANDSBYGD

En politik för småbruk i hela landet enar Sverige geografiskt och är även en brygga mellan stad och land då småbruken är sinnebilderna av landsbygden för städernas befolkning. Att ge förutsättningar för utveckling av småbruk är den största garantin för en levande landsbygd och ger underlag för all den samhällsservice som erfordras för övriga verksamheter på landsbygden. Landsbygden bärs upp av alla småbruk som finns i våra bygder.

KRISBEREDSKAP

I händelse av kris eller krig kommer matförsörjningen att vara högst prioriterad. Importen minskar, transporter fungerar sämre och städerna får svårare att klara sig. Genom att studera hur det var i Sverige under första och andra världskriget så får man en liten bild av vad som väntar. Trots att vi var färre invånare och många av dem bodde på landsbygden hade vi problem att klara matförsörjningen och ransonering infördes. Idag är vårt samhälle ännu mer sårbart. Storstorbruken är extremt beroende av importerade insatsvaror och

transporter för att kunna försörja städerna. Med många fler småjordbruk spridda över hela landet ökar vår möjlighet att överleva en krissituation. Om dessutom fler människor odlar upp sina trädgårdar så minskar behovet av mat från de vanliga livsmedelskedjorna.

Småjordbruken använder ytterst sparsamt med mineralgödsel och växtbekämpningsmedel och är därför inte beroende av detta. Dessutom är våra maskiner mindre och mer bränslesnåla vilket gör att behovet av bränsle är lågt och att årsbehovet kan lagras på gården.

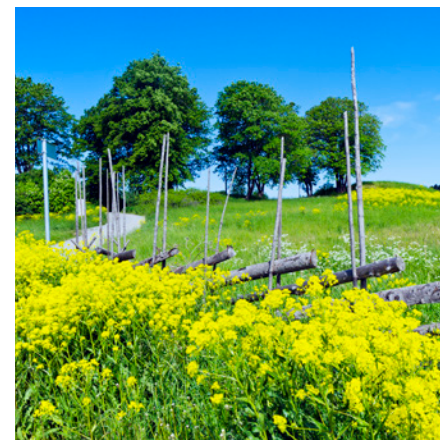
Stora producenter, stora förädlingsindustrier eller stora lager av mat är känsliga. Påsken 2023 fick en stor äggproducent i salmonella i djurbesättningen och för en annan brann lagret av ägg upp och affärerna var tomma på ägg. Tyvärr upprepas detta med större eller mindre störningar i livsmedelskedjan.

Stora delar av den svenska livsmedelsförädlingen är idag inte i svenska ägo. Nästan alla våra kända varumärken, (Wasabröd, Abba, Findus, Göteborgskex, Gevalia, Absolut Vodka mm) ägs idag av norska, finska, italienska, franska eller schweiziska företag. Ur ett beredskapsperspektiv är detta problematiskt då de mycket lätt kan välja att flytta produktionen till ett annat land med följderna att de svenska primärproducenterna förlorar sin kund. Med småskaliga livsmedelsförädlare säkerställer vi att detta inte sker. Intressant är också att Jordbruksverket meddelar att jordbruket inte kan räkna med någon hjälp från staten.

Småbruken är också, med tanke på storlek och utformning, möjliga att ställa om till manuellt arbete om man blir tvungen till det.

Det är också ett uttryck för resiliens i jämförelse med de större mekaniserade och automatiserade jordbruken som är mycket mer beroende av olika insatsmedel.

Regelverken kring småskalig livsmedelsförädling måste förändras för att underlätta och möjliggöra småskaliga verksamheter över hela landet. Enligt vår uppfattning bör man också väga in en "försäkringsaspekt" i den samhällsekonomiska kalkylen - närhet, resiliens och livsmedels säkerhet för det lokala samhället kan rätt upplagt också skapa en grundsten för ett mer stabilt samhälle.



BIOLOGISK MÅNGFALD

De mest artrika markerna i Sverige är hagar, betesmarker och slätterängar. Marker som hålls öppna med hjälp av betande djur och traditionell foderproduktion. Därför behöver vi många fler idisslare som får komma ut på bete. Småbruken klarar detta i betydligt högre grad än de stora djurhållande gårdarna. Detta gäller inte bara idisslare utan i lika hög grad grisar och höns. Även dessa mår bäst av att utöva sina naturliga

beteenden. Bland skogar är det främst en varierad blandskog med övervägande löv som ger utrymme för många andra arter. Inte den av skogsindustrin önskade granplantagen med helt ”död” undervegetation. I norra delen av landet med sin lägre slutenhet av skogen utgör den mesta skogsmarken vanligen direkt en resurs för skogsbete. I norra Sverige hör 80% av de hotade arterna till skogen. I södra Sverige hör 80% av de hotade arterna till hävdad mark på grund av att småbruken har försvunnit.



ÅTERBEFOLKNING

Landsbygden har sedan mer än 70 år avfolkats med statens goda minne och påtryckning. Nu finns det åter igen en vilja att flytta ut på landsbygden. En slags Gröna vägen 2.0. Parallellt med det så har det vuxit fram en rörelse som jobbar för att rädda ödehus. Ödehus är ofta resultatet av den politiska strukturrationaliseringen där jord och skog köptes av ”storbonden” medanscogårdscentrum lämnades att förfalla.

En viktig faktor i denna utveckling har varit, förutom direkt aktiva statliga

insatser, även den generellt försämrade ekonomiska möjligheten att skapa del- eller heltidsförsörjning på småjordbruken. Just denna faktor är en av de stora skillnaderna mellan svensk och norsk landsbygdsolitik under efterkrigstiden. Det är också den viktigaste anledningen till varför Norge idag har en avsevärt mer levande landsbygd.

TRADITIONELL KUNSKAP

Sverige har skrivit på att följa CBD, Konventionen om Biologisk Mångfald. I artiklarna 8j och 10c så beskrivs vikten av traditionell kunskap och sedvanebruk. För att Sverige skall kunna leva upp till sitt åtagande krävs att man bejakar småbruket. Med en krympande och åldrande jordbrukarkår försvinner också mycket kunskap om hur man brukar en gård, odlar traditionellt och tar hand om djur i mindre skala. Beprövade metoder och redskap faller i glömska. Många ord, uttryck och kunskaper riskerar att försvinna.

Utifrån den historiska grunden finns spritt över hela landet småskaliga naturbruksverksamheter som innefattas av traditionell kunskap. Från skärgårdsbönder, skärgårdsfiskare, skogsbönder, fåbodbrukare, fjällbönder och renskötare, med flera grupperingar. Småbrukarna deltar i programrådet under Sametinget för Lokal och Traditionell kunskap. Enligt vår uppfattning finns det anledning att söka nya lösningar och generella åtgärder för att möjliggöra och vitalisera dessa levande kulturarv, skapa fler arbetstillfällen, ge bättre ingångar för ungdom att komma in i naturbruksnäringarna samt att lägga en god grund för en hållbar lokal produktion av livsmedel.



LANTRASER OCH KULTURVÄXTER

Torksommaren 2018 lärde oss att så kallade kulturväxter, gamla beprövade sorter, bättre står emot väderförändringar. Det samma gäller de jordbruksdjur som är anpassade för en mer varierad och kanske magrare kost. Till exempel kunde småjordbruken som fortfarande har kvar redskap och kunskap hamla träd för lövfoder. De större gårdarna med många djur hade inte den möjligheten. En del gårdar tog också steget direkt att åter nyttja skogsbeten som reservfoder i varierande grad. Lantraserna som betesdjur i mjölk- och köttproduktion har regelmässigt bättre tålighet och bättre egenskaper att producera på skogs- och andra utmarksbeten samt utan kraftfoder och tillskott.

SYSSELSÄTTNING

För att klara matförsörjningen i det postfossila samhället krävs det många fler människor som producerar mat. En jordbruksnäring med fler småbruk har möjlighet att sysselsätta betydligt fler människor än det maskinintensiva industrijordbruket till en betydligt

lägre insats av fossil energi. Det är också mycket vanligt att man driver småbruk parallellt med annat arbete som gynnar det lokala näringslivet och kommunen. På landsbygden liksom i övriga samhället finns kompetensbrist som behöver fyllas för att företag ska kunna utvecklas. Bönder kan bidra med maskinarbete inom snöröjning och annat entreprenadarbete vilket ger värdefull service. Bönders maskinarbeten kan även bidra vid krissituationer som skogsbränder. Lokal förädling av råvaror från jord och skog bidrar till att en större del av råvarorna kan tas tillvara samt ökar den lokala ekonomin och sysselsättningen. Genom att öppna upp möjligheten att ha en deltidssysselsättning i jordbruket kommer tillgång till viktig service att öka. Fler kommer att vilja lämna städerna för att kombinera distansjobb med småskaligt jordbruk.



FOLKBILDNING

Förr i tiden var väldigt många av oss jordbrukare. Även på 50- och 60-talen så levde bondesamhället kvar hos de flesta. Man hade själv varit jordbrukare eller vuxit upp på en gård. Nästan alla hade en släkting eller bekant som var bonde.

Man hade en relation till var maten kom i från och en respekt för matens värde. Idag har dessa band brutits och dagens konsumenter har allt sämre kunskap om matens ursprung. Genom småbruk och direktförsäljning till konsument ökar möjligheten till kunskap kring hur maten produceras och den stora mångfald av mat som finns utanför livsmedelskedjorna.

VATTEN

Jordbruksmark kan spela mer än en roll för vattenproblematiken. En permanent bevuxen mark (hage, vall eller plöjningsfritt odlingsystem) har en mycket stor förmåga att hantera stora regnmängder till skillnad mot bar jord. När inte marken kan ta hand om stora vattenmängder så ökar också risken för att vattnet rinner vidare och tar med sig matjord och näringsämnen. Detta ökar risken för övergödning av sjöar och för det kustnära jordbruket även av Östersjön.

ENERGI

De flesta småbruk är betydligt mindre energiintensiva än industrijordbruken och har större möjligheter till anpassning. Värmeförsörjningen baseras oftare på egenproducerade bränslen såsom ved från egen skog. Elanvändning är lägre bland annat beroende på mindre automatisering än för industrijordbruken. Småbrukens traktorer och andra maskiner kräver mindre bränsle än de stora maskinerna på storjordbruken.

Småjordbruken kan också i högre grad växla över till manuellt arbete vilket minskar beroendet av extern energitillförsel. Med ökade kunskaper, rätt planering och riktiga incitament kan småjordbruken i högre grad göras oberoende av extern energitillförsel — men det kräver också satsningar på sådan kunskapsutbyggnad.



TURISM

Få turister, svenska såväl som utländska, uppskattar granplanteringar eller stora monokulturer av vete. Det som lockar är det småbrutna mosaiklandskapet som småbruket ger, med betande djur, grönsakodlingar, trädgångar, stengårdsgårdar mm. Levande landsbygd i alla kulturgeografiska regioner i landet skapar attraktiva besöksmiljöer, ett kulturellt innehåll med många dimensioner och en lokalt profilerad kvalitetsproduktion av livsmedel, vilket alla generellt också utgör goda besöksanledningar.

FÄBODDRIFT SAMT SKOGS- OCH ANNAT UTMARKSBETE

Jordbruk där djuren sommartid utnyttjar skogen för bete är exempel på matproduktion med mycket hög resiliens. Sådan mjölk- och köttproduktion är dessutom generellt av mycket hög näringsmässig kvalitet. Dessutom gör skogsbete att många utrotningshotade växter kan överleva och spridas till nya platser. Dessa foderresurser har ingen, eller mindre (viltproduktion) alternativ användning. Som exempel har man i

Norge (NIBIO) tagit fram kunskap att utmarksbetet i skog och fjäll kan avkasta ett primärt fodervärde om i storleksordningen 3 miljarder NOK per år. De nyttjar utmarksbete till ett värde av ca 1 miljard NOK per år. Bedömningsvis har vi i Sverige en potential av tillgängligt utmarksbete som i volym och värde långt överstiger de nivåer man redovisar i Norge. Det finns dock inga sådana siffror framtagna för svenska förhållanden. Vi vet alltså inte vilka potentiella resurser som finns. Småbrukarna anser att det ska inledas en kartläggning av de extensiva betesresurserna även i Sverige. Vi är intresserade av att medverka i ett sådant arbete.



JORDHÄLSA

På grund av det storskaliga jordbrukets hantering av matjorden så sägs det att vi globalt endast har 50 skördar kvar innan jordbruksmarken har slutat leverera. Det finns dock en lösning på detta. Mindre konstgödsel och många fler betande djur. Medan konstgödsel förstör matjordens viktiga mikroliv så hjälper vall och betande djur till att återbygga matjord. De betande djuren är en mycket viktig faktor för att binda kol i marken och därmed öka

mullhalten. På de mindre gårdarna får betande djur och framför allt mjölkkor betydligt större möjlighet att komma ut på riktigt bete än på de stora gårdarna. Även andra jordbruksdjur, såsom grisar och höns, ges på mindre gårdar en betydligt större möjlighet att vara ute och samverka med naturen vilket starkt bidrar till ökad djur- och jordhälsa.

DEMOKRATISK MÅNGFALD

Om marknadsekonomi skall fungera bra så måste många nya försäljningsvägar för mat skapas. Grunden för detta är småbrukets fria bönder som inte tvingas till en viss storlek för att kunna sälja till de stora uppköparna inom livsmedelsindustrin. De dominerande butikskedjorna måste utmanas med torghandel, REKO-ringar, lanthandlare mm. Detta behöver premieras och prioriteras.

En hållbar livsmedelsproduktion spridd över hela landet skapar också större stabilitet i samhället generellt genom större livsmedelssäkerhet och större trygghet för alla människor i lokalsamhället.

EKONOMI

Småbruken har i allmänhet en större motståndskraft mot prisökningar på insatsmedel då de har en lägre användning av insatsvaror såsom konstgödsel och växtskyddsmedel. De är oftast också betydligt mindre belånade än storjordbruken vilket ger en lägre sårbarhet.

Från politiskt håll talas det idag om höjd pensionsålder. Inte i någon bransch torde det var så vanligt att man fortsätter att arbeta långt över 70 år som bland de småbrukande bönderna. Detta till en lön som ofta är långt under svensk medelinkomst. Dessutom tackade Sverige nej till EUs speciella "bondepension" som innebär att

bönderna får stor årlig ersättning från EU om de lämnar över gårdens verksamhet till en yngre generation.

Det är bedömningsvis och generellt ingen attraktiv eller möjlig lösning att skapa ännu större ekonomiska omföringar via stöd och bidrag. Erfarenheten visar att det skapar en oproportionerlig och kostsam byråkrati, samtidigt som detaljbestämmelser och kontroller alltför ofta blir kontraproduktivt. Det erfordras alltså en konstruktiv utveckling av nya villkor. Det är till exempel så att de små näringsverksamheterna och inte minst de små jordbruken som idag drabbas hårt av skatteklara, vilket drastiskt begränsar nystart och utveckling av småskalig produktion. Vi ser behov av generella justeringar i skattesystemet för att skapa funktionella incitament för de för landet så viktiga producerande småbruken. Vi vill föreslå att jämföra och analysera utformningen av regelverk och villkor för småjordbruk i andra länder, inom EU, till exempel i Österrike. Småbrukarna är intresserade av att medverka i ett sådant arbete.

KONJUNKTUR

Med rätt förutsättningar är småbruken betydligt mindre konjunkturkänsliga och sårbara än merparten av storjordbruken. Avsättningen för det man producerar är ofta stabil trots svängningar i konjunkturen. Det förutsätter dock att det finns en stabil grund för dessa småjordbruk vad gäller regelverk och ekonomiskt utfall. Med en sådan grund kan dessa småjordbruk dessutom bidra med en flexibel och konstruktiv utjämnning vad gäller att växla över till större andel manuellt arbete och meningsfull sysselsättning för människor som kommer från sektorer som tvingats till begränsningar i händelse av kris.



FÖLJANDE TEXT FRÅN SMÅBRUKARNA HAR UNDER VÅREN VARIT INFÖRD SOM DEBATTARTIKEL I GÖTEBORGS-POSTEN OCH LAND LANTBRUK.

De stora rovdjuren breder ut sig över en allt större del av Sverige. Senast i denna vecka har rapporterats om ytterligare två nyetablerade vargrevir i Skåne. Etableringarna sker i dag i många av Sveriges mest betesdjurstäta områden. Oron för rovdjursangrepp stressar och plågar djurägarna. Erfarenheterna från de senaste decenniernas ökade utbredning av de stora rovdjuren, visar att med de stora rovdjuren följer en våg av nedläggning av i första hand de små besättningarna av lantbrukets betesdjur. Ett minskat antal lantbruk med producerande betesdjur hotar både vår svenska livsmedelsförsörjning, den biologiska mångfalden och landsbygdens framtid!

Vi, representanter för Förbundet Sveriges Småbrukare församlade till stämma, kräver att staten, som ansvarig för rovdjurspolitiken, tar sitt ansvar för att skydda våra betesdjur från rovdjurskadorna!

I alla andra sammanhang där staten, genom sina beslut riskerar att skada andra eller andras egendom, är det självklart också en skyldighet att staten vidtar skadeförebyggande åtgärder. Det kan t.ex.

gälla staket och bullervallar längs väg- och järnvägar där man riskerar att försämrade bullermiljön eller att människor kommer till skada i trafikmiljön. Det är inget som den enskilde måste bekosta. Detsamma borde gälla för oss i lantbruket! Har staten bestämt att vi skall ha de stora rovdjuren i stort sett hela Sverige, skall staten också ta sitt ansvar för att förhindra de skador som detta medför. Det är inte rimligt att den enskilde lantbrukaren själv skall, med ett litet bidrag från staten, svara för de kostsamma skyddsåtgärder i form av rovdjursavvisande stängsel som erfordras för ett rimligt skydd för betesdjuren. Att som idag lantbrukaren, ofta med lånade pengar, först ska bygga och bekosta stängslen och sedan så småningom få ut det lilla bidraget från staten, gör inte saken bättre.

Vår uppfattning är att stora rovdjur inte är förenliga med betesdjur. Om staten trots allt beslutar att de stora rovdjuren skall finnas i områden med betesdjur kräver vi att staten låter sätta upp och bekosta rovdjursavvisande stängsel vid alla gårdar med betesdjur som berörs av de stora rovdjuren. Detta är inte något statsstöd till lantbrukarna utan en skadeförebyggande åtgärd som den som beslutar om rovdjurspolitiken, staten, skall ta ansvar för!

GRÖN OMSTÄLLNING OCH KLIMAT

Nu pratas det mycket om så kallad grön omställning. Vad innebär det egentligen? Ofta lyfts det fram att elbilar skall ersätta bensinbilar, stål skall tillverkas med ”grön” el, kött skall odlas i laboratorier och våra grönsaker i jordlös näringslösning i konstljusbelysta källarlokalerna. Alltid dessa högteknologiska lösningar. Tänk om den gröna omställningen istället faktiskt är en återgång till det traditionella småbruket. Vi har mer lokal marknad med kortare leveranskedjor och liten del insatsmedel i produktionen men istället fler människor. Genom att utnyttja fotosyntesen som är den gratis energi som vi har här på jorden kan vi samarbeta med ekosystemen. Vi kan därmed stärka ekosystemprocesserna såsom energiflöde, mineral- och vattenkretslopp samt artsamspelen på ett sätt som förbättrar klimat och biologisk mångfald. Detta utan att förbruka något vilket de flesta tekniska lösningar kräver. Vi levererar ett långsiktigt hållbart kulturlandskap som med rätt politiska förutsättningar kan ge Sverige stora mängder nyttig mat även i en föränderlig framtid.

JONAS WANGSTEN



LOKAL MAT, ELLER?

NEJ, DET HANDLAR INTE OM EN VILJA ATT LÄGGA EN DÖD FILT ÖVER MATENS UTVECKLING.

DET HANDLAR INTE HELLER OM ATT LANDSBYGDEN SKA FINNAS TILL SOM EN EXOTISK TUMMELPLATS FÖR SEMESTRANDE STOCKHOLMARE.

DÄREMOT HANDLAR DET OM ATT FAKTISKT PÅ RIKTIGT VARA STOLT ÖVER SIN BYGD

OCH VILJA BERÄTTA OM DEN STOLTHETEN FÖR ANDRA SOM KOMMER FRÅN ANDRA PLATSER

VARE SIG DET HANDLAR OM STOCKHOLMARE PÅ TJÄNSTERESA, ERITRIANSKA FLYKTINGAR ELLER TURISTANDE BELGARE.



Jobbet förde mig i mars i år till Piteå en vecka med boende på Piteå Stadshotell och med en nyfiken kollega med på färden. Han vet att jag är intresserad av mat och ville verkligen ta tillfället i akt att få uppleva det typiska i Piteå. Sagt och gjort.

Redan första kvällen styrde vi så klart kosan till Paltzerian i Öjebyn. Det är en restaurang som helt specialiserat sig på att servera palt i olika former. Namnet anspelar på att ansatsen kanske i vissa avseenden påminner om en pizzeria vilket kanske stämmer vad gäller prisliva, ungefärlig



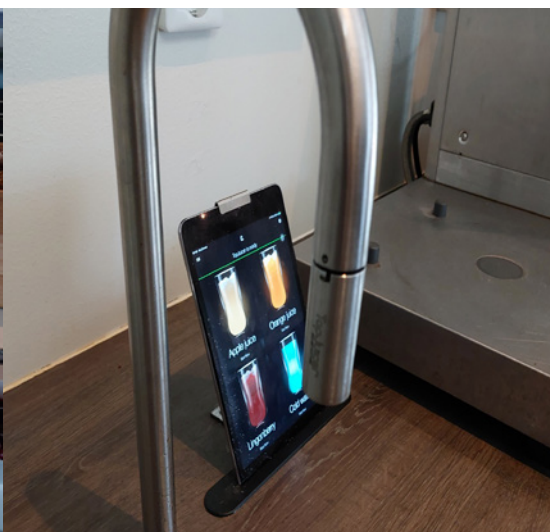
storlek på menyn och så då z:at i namnet. Först och främst är dock Paltzerian bara precis en sådan där uppvisning i stolthet över det som är typiskt i den egna bygden – och som de facto uppskattas där också som skulle göra de flesta andra städer i Sverige blå av avund. Kollegan valde en "Black and white", d.v.s. en blodpalt och en vanlig palt. Självtog jag palt – två stycken – fyllda med renfärs. En klick smör följer alltid med liksom lite lingonsylt och några fräscha rivna morötter. Sparsmakat eller minimalistiskt är en retorisk fråga. Till

måltiden intogs så klart den norrländska läskan Trocadero – eller Troca som man väl oftast säger på korthugget norrländskt vis. Den vittomtalande paltkoman infann sig i nära anslutning till måltidens avslutning.

Morgonen efter såg vi båda fram emot att fortsätta vår kulinariska upptäcktsfärd på Piteå Stadshotells frukostbuffé. Den var som förväntat riklig till sitt omfång. Olikt många andra hotell kändes brödet också

norra Sverige) lyste med sin respektive frånvaro på buffén. Dagarna innan vårt besök hade förresten det regionala mejeriet Norrmejerier i stora annonser gått ut och påtalat att vikten av att handla lokalt var ännu större just nu i dessa kristider än annars. Så när jag satte kniven i paketet med matfett att breda på smörgåsen tänkte jag att det självklart var Norrgott jag skulle bre på, men insåg raskt att det istället

svensk äppelmust så hade hotellet satsat pengarna på att köpa in en iPad som på ett högteknologiskt sätt serverade särdeles utspädd juice av danska Rynkebys fabrikat. Nej, det fanns inga ren- eller älgcharkuterier heller utan en italiensk skinka och en hoppresad kalkonprodukt. Och så vattenmelonbitar så klart så här mitt i vintern i nordligaste Sverige. Tänker i säsong gör man uppenbart inte



bakat på bageri snarare än uppvärmt fuck off-, förlåt bake off-bröd. Men sen blev det faktiskt en lite konstig känsla som infann sig. Jo, några blåbär fanns i upptinad form att bottna med i den djupa tallriken, men sen var det två sorters smaksatta yoghurtar (en syrad mjölkprodukt med ursprung i Bulgarien/Turkiet som kommit att bli internationell) respektive havregurt som erbjöds i det syrade sortimentet alltmedan den ursvenska syrade produkten filmjök (unik för Sverige) och den ursvenska norrländska produkten långfil (unik för

var ett paket Bregott från den sydligare konkurrenten ArlaFoods som stod på bordet. Nordligaste Sverige är framförallt känt för två ostsorter: Västerbottensost och Kaffeost – förvisso med något olika användningsområden. På frukostbuffén lyste bägge dessa med sin frånvaro. Där fanns istället Brie, Västgötakloster och Gouda – de två senare av ArlaFoods tillverkning medan Brien gissningsvis var av fransk tillverkning. Istället för att satsa på lokal dryck av t.ex. lingon, blåbär eller svarta vinbär – eller åtminstone en

och inte heller tänker man på pengarna då importerad vattenmelon i mars definitivt inte är billigt, men det är så klart generöst att bjuda mig som gäst på dyra läckerheter. Visst. Bilden är ingalunda unik för Stadshotellet i Piteå utan det ser ut ungefär så här på hotellfrukostarna i hela landet – men det gör ju ärligen bara frågan desto mer alarmerande. Jag ställer så klart frågan till Piteå Stadshotells chef om varför hotellet inte försöker sticka ut och göra sig och platsen det ligger på unik för mig som besökare. I just mitt

fall var jag ju tvungen att bo någonstans, men en viktig del av hotellens verksamhet och ekonomi handlar ju om att locka besökare till sig som inte är tvungna att komma – utan som väljer att åka. Om det då ser likadant ut överallt finns ju ingen poäng med att åka. Hotellchef Joakim Draumann har förvisso bara innehaft sitt ämbete i en månad, men svarar på mitt mail till honom att ”Mat och dryck är en



i broschyren inkluderar t.ex. Kaffeost, Åkerbär, Renkött, Älgkött, Korntunnbröd, Kalix löjrom, Siklöja, Hjortron, Lingon, Blåbär, Långfil m.m., men allt kan så klart inte vara med överallt och alltid. Just därför blir det väldigt konstigt när jag läser vidare bland de restauranger som valts ut att ingå i broschyren som exemplifiering av den lokala matkulturen. Dessa verkar nämligen inte ha någonting alls med



avdelning som de allra flesta hotell jobbar med för att hitta en god väg och på bästa sätt tillmötesgå våra gäster. I den processen så finns det en god vilja att använda lokala produkter och samarbeten som vi har en dialog med och även i kombination med lokala branschråd för att bygga beständiga lokala partners. Det är ett pågående arbete där vi rör oss sakta framåt.” Gott så, men mycket av det ovanstående skulle ju vara utomordentligt kvickt åtgärdat om bara en genuin vilja verkligen fanns. Svaret andas ju snarare en känsla av tvingas svara men

inte vare sig säga något konkret eller än mindre lova något för framtiden.

VIKTEN AV TERROIR

I hotellobbyn finner jag också broschyren ”Piteås vinterguide” framtagen av Piteå Turistcenter. Det är en trevlig liten broschyr om vad man kan uppleva i trakten och där också maten fått ta plats vilket ju är positivt. På uppslaget om lokal matkultur lyfter Piteå Turistcenter föredömligt fram palt. Andra exponenter för en regional matkultur i Norrbotten som inte omnämns

någon lokal/regional matKULTUR att göra. Det är så klart inte fel att det finns en god italiensk restaurang i Piteå, men den kanske kan presenteras under rubriken ”Restauranger som lagar god mat” snarare än under rubriken ”Lokal matkultur”? Restaurangen Fiore Mangia E Vino är belägen i bottenvåningen av Piteå Stadshotell och är definitivt kliniskt fri från regional matkultur med bäring på Norrbotten och det förefaller gälla även övriga fyra restauranger i listan.

ATT VÄLJA ORTENS SÄRART

Intressant nog saknas däremot Paltzerian i Öjebyn i listan – den restaurang som verkligen är helt unik för den regionala matkulturen i Piteå. För att lyfta blicken en smula så är det ett välkänt faktum att man äter pizza i Södertälje, men gör det med automatik pizzan till TYPISK för Södertälje? Rimligen inte. Jag kontaktar så klart Piteå Turistcenter också och ber om en förklaring till hur man tänkt när man valt ut restaurangerna i broschyren och om man använt något kriterium annat än att restaurangen ska vara fysiskt belägen inom Piteå kommuns geografiska gränser? Katarina Johansson på Turistcentret svarar artigt med att själv ställa en fråga: ”Så vad är lokalt, är alla restauranger som beskriver sin meny så medvetna om perspektiven och vad detta innebär? Nåväl tusen tack för din input och vi ser hur vi kan förbättra innehållet.” Jag förtydligar mig med att det ju inte är restaurangerna som valt ut sig själva till Piteå Turistcenters broschyr och ber därför att hon själv ska reflektera över vad hon tycker är rimliga kriterier för att vara med i listan.

Låt oss leka med tanken, fortsätter jag, med att jag flyttar till Toscana och öppnar en paltzeria där, där jag rakt av knycker menyn från paltzerian i Öjebyn. Låt oss också leka med tanken att min restaurang tar sig in i Toscanas motsvarande turistbroschyr och att du kommer som turist till området och läser broschyren. Skulle du då tänka att ”Det här känns verkligen äkta!”, ”Nu är jag verkligen i Italien och njuter av den lokala matkulturen här”? ”Jag tar resonemanget med mig som jag skrev, jättebra inspel!” får jag till svar, vilket för mig andas total oförmåga och/eller ovilja att ens försöka formulera någon slags rimlig utgångspunkt

för vad matkultur är. Jag replikerar att jag också tar med mig resonemanget och inspelet till denna artikel och vi önskar båda varandra en trevlig dag.

Min poäng är att ord har en betydelse. Vi har enats om att en söt frukt som är gul och lite böjd heter ”banan” och att en annan frukt som är grön-röd och lite syrlig i smaken och rund i formen heter ”apple”. Visst kan vi byta betydelse på dessa ord om vi alla vill, men enklare för alla är att vi behåller betydelserna för att underlätta vår ömsesidiga kommunikation och förståelse. Kultur handlar på samma vis om något som människor skapar tillsammans över tid i ett visst geografiskt område. Jag ifrågasätter alltså inte matkvaliteten eller de gastronomiska ambitionerna på restaurang Fiore Magnia E Vino i Piteå – men jag ifrågasätter i grunden att denna restaurang skulle ha något som helst med en regional eller lokal matkultur i Norrbotten eller Piteå att göra och det alltså i Swedish Lapland – den nationellt kanske allra mest hyllade internationella besöksnäringssatsningen som är gjord i vårt land.

BESÖKSNÄRING

Och nu till det generella: Vi lever i en tid då besöksnäring kommit att bli en basnäring för hela landet men kanske för glesbygderna i Norrland, Skåne, Öland, Gotland och en del andra ställen i landet i synnerhet. Dit försöker vi locka människor såväl från andra delar av Sverige som från utlandet genom att visa upp en särpräglad natur och en spännande kultur. En självklar del i den spännande kulturen är också maten och drycken – eller borde vara i alla fall. När vi själva åker till sydliga breddgrader njuter vi gärna av som vi uppfattar det typisk grekisk, spansk eller italiensk mat där och

känner att vi genom att äta det typiska för den platsen för ett ögonblick blir en del av den lokala kulturen. Då blir det faktiskt djupt problematiskt på samhällsnivå om vi i våra satsningar på besöksnäringen till olika delar av vårt eget land helt raderar ut vår egen regionala matkultur. På den vägen förlorar vi besökare eller förlorar besökare som kommer tillbaka. Man förväntar sig helt enkelt som besökare inte att valet av lunchställe vid stora torget i Lycksele ska stå mellan Blue Ocean sushi och Great Eastern mongoliskt m.m. eller att restaurangen med det geografiskt väl valda namnet Laponia ska visa sig vara en pizzeria med standardiserad meny. Vi kan ju så mycket bättre ifall vi vill, men då måste faktiskt hotell och restauranger börja bejaka en regional matkultur. Handla råvaror från regionala producenter och stolt kommunicera allt detta till sina gäster. Som ett led i att driva tillväxt och turistorganisationer måste de ta till sig vad (mat-)kultur betyder och vilken potential den har i att driva besöksnäringen. På köpet blir då hotell och restauranger också viktiga tillväxtmotorer för lantbruksföretag och regionalt profilerade livsmedelsförädlingsföretag i hela landet. Politiken behöver någonstans också involveras för att skapa förutsättningar på olika sätt så att inte restaurangnäringen framgent inte uteslutande företräds av människor med invandrarbakgrund som inte ser någon annan möjlighet till utkomst och som naturligt nog först och främst driver restauranger där inspirationen hämtas från deras egen hembygd. På övergripande nivå blir det annars en del av problemet.

MARTIN RAGNAR

Forskare, författare och debattör,

FAGNING AV ÄNG

Under minst 1000 år var slåtterängen helt central inom jordbruket. Det vinterfoder man fick ihop i ängen avgjorde hur många djur man kunde hysa över vintern, vilket i sin tur gav gödsel till åkrarna där maten odlades. För lite ängshö kunde alltså ge svält, medan en god tillgång på vinterfoder till djuren kunde ge gott om mat till människorna. Hade man dessutom så mycket ängshö att man kunde hålla en ox eller en häst som dragdjur blev odlingen ännu mer effektiv, och livet betydligt bekvämare och drägligare.

Ängen gödslades aldrig, eftersom all gödsel behövdes till åkern. Därför kom ängen att domineras av en naturlig flora,

med alla de arter som har bäst förutsättning att konkurrera på näringsfattig gräsmark.

Ännu finns små rester av äng kvar i vårt landskap. Bara för 30 år sedan var ängarna mångdubbelt fler. Även de ängarna som sköts idag har oftast förlorat de allra känsligaste arterna Ordet faga (även fage) är en gammal gotländsk variation på det fornnordiska feja, som betyder att göra fint..

Fagning krävs för en lyckad hävd av en blomsteräng. Det innebär att man räfsar bort gamla löv och nedfallna kvistar. Detta underlättar lieslåttern i slutet av sommaren samtidigt som syre och solvärme lättare

kommer ner till växtrötterna vilket gynnar tillväxten. Naturskyddsföreningen i Gävle har genomfört den årliga fagningen av Storåkersbacken på Iggön norr om Gävle. I strålände solsken med fladdrande citronfjäril, sorgmantel och sjungande bofink städade 12 personer upp fjolårslov och nedfallna grenar. Storåkersbacken tillhör länets mest värdefulla ängar med förekomst av bl a fältgentiana, svartkämpe, bergmynta och nässelsnärja. Vi hade även besök av Naturskyddsföreningens Natursnokar som är föreningens barnverksamhet. Några barn med föräldrar hjälptes åt med frösädd.

PER-OLOF ERICKSON





Rickard Tarlosi, miljövärd på Poseidon, slår ängen i ett bostadsområde



Cecilia Berntsson och hästen Lazy hjälper Karlstad kommun att slå en stadsnära äng

LIE I STADSMILJÖ

Att använda lie i urbana miljöer har blivit allt mer populärt. Kanske har du också märkt att gräset växer högt på allt fler ställen i staden? Har de glömt att klippa, tänker du kanske?

– Vi har inventerat alla våra grönytor och valt att klassa några av dem som höggårdsytor eller ängsmark. I takt med att staden blir tätare är det viktigt att skapa gröna stråk och anlägga biotoper i våra områden där vi skapar rum för annan växtlighet, förklarar Pernilla Enerskog, utemiljöcontroller på det kommunala bostadsbolaget Poseidon i Göteborg.

Ängsytorna mellan Poseidons hus, bidrar till biologisk mångfald eftersom de ger plats för andra växter som pollinerande insekter behöver. Och så är det förstås vackert att se på.

– Ibland sår vi in ängsblommor som johannesört, klöver och förgätmigej, som trivs bra i ängsmark, men som konkurreras ut av våra gräsmattor, säger Pernilla.

Det är inte bara på Poseidons gårdar som man använder lie i Göteborg. Många andra mindre ytor, som delar av Slottsskogen, sköts som äng. Mattias Poulsen på företaget Balton har tagit lieslätter ett steg längre slår stora ytor i hela Västra Götalandsregionen.

NÄRINGSFATTIGA YTOR SKÖTS BÄST MED LIEN

– När vi slår med lie kan vi låta gräset växa högre mellan gångerna. Sedan låter vi det ligga kvar en vecka eller två för att fröa av sig innan vi räfsar upp det. Det ger en magrare och mer artrik yta. En vanlig gräsmatta torkar lätt ut en varm sommar. Dessutom tar det tid att klippa dem, vilket i sin tur skapar buller och avgaser i våra bostadsområden. Att slå ytor med lie är både tyst och miljövänligt, säger Pernilla.

FÖRDELAR MED HÖGGÅRS OCH ÄNGSYTOR I STADEN

- Skapar rum för fjärilslarver och nyttiga insekter att övervintra.
- Bidrar till annan typ av växtlighet i bostadsområdena och fler biotoper för pollinerare.
- Högt gräs kan skapa skydd för fåglar och andra djur.
- Det är bättre för träden att inte klippa och trimma runt dem, eftersom det kan skada stammarna.

ÄVEN I KARLSTAD

För att få en fin ängsflora och få tillbaka några av de ängsblommor som blivit allt mer ovanliga så har Karlstads kommun sedan 2016 börjat slå flera av stadens ängsmarker men även andra grönytor för hand och med häst. Genom att slå gräset på det här sättet så gynnas pollineringen och de skira och vilda ängsblommorna som prästkragar, tjärblomster och johannesört kan komma tillbaka.

– Det känns roligt att Karlstads kommun satsar på det här för miljöns skull och att jag får vara en del i arbetet, säger Cecilia Berntsson.

Den minnesgode läsaren känner igen Cecilia från ett tidigare nummer av Småbrukaren. Där berättade vi om hur hon med hjälp av sina ardennerhästar och motorsåg plockhugger skog i känslig miljö.

– Vi vill värna om kulturlandskapet och ge allmänheten möjlighet att se lieslätter och slätter med häst. På sikt hoppas vi få tillbaka en ängsflora som går förlorad med moderna slättermetoder, säger Dagmar Nilsson, parkingenjör i Karlstad.

JONAS WANGSTEN



Varje år delas Kasper Sahlin-priset ut. Ett pris som svenska arkitekter ger till sig själva för någon ny byggnad de anser hålla extra hög arkitektonisk klass. Ungefär samtidigt brukar Arkitekturupprorets omröstning om Sveriges fulaste nybygge, Kasper Kalkon-priset, avslutas. Det är ofta samma byggnader som är nominerade till båda priserna, vilket blottar en ganska vid spricka i synen på vad som är "god arkitektur". Å ena sidan en yrkeskår som gillar betongkolosser i olika nyanser av grått och i andra ringhörnan en förening som vill att hus ska se ut som Disney-slott. Arkitektkåren brukar avfärda kritikerna som bakåtsträvare som vill bygga pastischer. Trots att hus från förra sekelskiftet brukar rendera högst kvadratmeterpriser är det ingenting som inspirerar dagens arkitekter. Att blicka bakåt framstår som otänkbart.

DNs Anna-Lena Laurén konstaterar i en krönika att det finns få saker som skrämmer en svensk som att uppfattas som bakåtsträvande. Dåtiden framstår som en alltigenom mörk och trist period med allmänt armod och en förtryckande

kunga- eller statsmakt, oavsett när denna dåtid infann sig. Kan man längta tillbaka till en tid utan gängkriminalitet men utan att för den skull vilja ha sambeskattnings? Kan man önska en återgång till hus med barockutsmyckning utan att vilja ha dass på gården? Får man ondgöra sig över massbilismen utan att önska en återgång till hästdroskor?

HÖGERPOPULISTISK NOSTALGI?

I en tid när vi behöver förändra vår livsstil om vi vill ha något liv kvar alls är det nödvändigt att både blicka bakåt och framåt. Men hur blickar man bakåt utan att vara bakåtsträvande? Författaren och debattören David Jonstad påpekar i en krönika att nostalgi ses som något fult som bara högerpopulister nedlåter sig att känna, samtidigt som vissa saker faktiskt kunde vara bättre förr: landsbygden mer levande, det planetära avtrycket en bräddel mot idag och samhället i grunden mer hållbart, om än av nödvändighet. Den polariserade arkitekturdebatten blir lite som en minivariant av frågorna som den gröna rörelsen brottas med. Kan vi röra oss

in i framtiden och samtidigt ta med oss, eller till och med återgå, till sådant som var självklart för tidigare generationer? Jonstad konstaterar att vi egentligen inte ens kan ställa frågan då utrymmet för att diskutera svunna tiders fördelar inte finns.

Det finns dock vissa tecken på att dåtidens livsstilar och dagens hållbarhetsideal kan mötas. Det kan till exempel vara rekoringar där småskaliga jordbrukare säljer direkt till konsumenter eller second handkläder och vintagemöbler som säljs via nätbutiker. Mycket sådant som stämplas som hipstertrender (tänk surdegbakning, syrade grönsaker och stadsodling) har en slags hållbarhetsinramning. Egentligen är mycket av det här en återgång, eller i vissa fall en fortsättning, på sådant som var allmängiltiga företeelser för några decennier sedan. Kanske finns här några embryon till mer hållbara livsstilar. Facit finns i framtiden, men kanske kan dåtiden åtminstone innehålla några ledtrådar.

ANDERS NILSSON

Skribent och redaktör för Grön Opinion
Forskare i psykologi

DET MODERNA JORDBRUKETS FRAMVÄXT

På några årtionden under sena 1800-talet förändrades jordbruket och landsbygden mer än vad de gjort sedan de första bönderna började bruka marken för 6 000 år sedan. Den agrara revolutionen väckte företagsamheten och landsbygden började industrialiseras.

Jordbrukaren Johan Pettersson i Torsås by var en sann entreprenör som förkroppsligade inte bara den småländska företagsamheten, utan hela det sena 1800-talets stora lantbruksreformer. Under seklets andra halva köpte han granngårdar och slog ihop ägor, han ökade odlingsarealen och odlade nya grödor, däribland potatis.

Han öppnade också handelsbod och brände brännvin för att sälja, vilket skapade arbetstillfällen i byn. Oxar födde han upp också, och utfodrade dem med rester från bränneriet. Snart ägde han hela byn, snudd på.

INTE BARA LAGA SKIFTE

Enligt äldre historieskrivning skulle han haft laga skiftet att tacka för allt – samtidigt som det sprängde byar och tog kål på gemenskapen. Men under 2000-talet har bilden nyanserats inom forskningen. Snarare än att laga skiftet utlöste en rad förändringar inom lantbruket och samhället i stort, pratar man i dag om parallella skeenden i en agrar revolution.

Ännu i mitten av 1800-talet var den vanligaste brukningsformen att odla spannmål, främst råg och korn, på många små tegar utspridda kring byarna. Marken bearbetades med årder eller tråplog, dragna

av oxar. En tredjedel eller mer låg i träda. Beslut om grödor och tider för sådd och skörd fattades gemensamt i byalaget.

Kreaturen som gav kött och mjölk för husbehov betade på skogen. De varor man inte själv producerade fick man köpa i staden, lokalt på säsongsmarknader eller av gårdfarihandlare. Vid slutet av århundradet hade allt förändrats.

Skåne var i stort sett redan skiftat när laga skiftet kom 1827, men för resten av landet fick det stor betydelse. I delar av norra Sverige dröjde det dock ända in på 1900-talet innan skiftet var fullt genomfört. Men samtidigt skedde flera andra förändringar som minst lika mycket skulle forma dagens landsbygd.

När åkrarna blev större och sammanhängande behövde inte byalaget längre besluta om gemensam tid för sådd och skörd. Man behövde inte ta samma hänsyn till grannarna för att undvika att köra över deras gröda på väg till sina tegar.

MER ÅKERMARK FRIGJORDES

Viktigast var växelbruket med upp till åttaårig växtföljd, där fodergrödor, ärtväxter och rotfrukter växlades med flerårig vall. Bara ett av åtta år låg en åker i träda. Samtidigt torrlades sankmarker, sjöar sänktes för att frigöra mer åkermark och täckdikning bidrog till större åkerlappar. Framför allt började ängar att användas som åker.

HÄMTAT FRÅN CENTRUM FÖR
NÄRINGS- OCH LIVSHISTORIA



När du behöver
ekonomisk eller
juridisk hjälp

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

WILSSONS AB
BOKFÖRINGSBYRÅ I SKARA

Gunnar Wilsson
0511-161 65
info@wbbab.se

Vid 1900-talets mitt slog konstgödning igenom på allvar. Nu kunde vi odla utan att fundera på växtföljd, mullhalt och jordhälsa. Skördarna ökade markant och jordens befolkning växte betydligt snabbare.

Problemet är dock att enbart kväve, fosfor och kalium (NKP) återförs till jorden. Detta har med tiden skapat en obalans mellan växterna och den jord de växer i. Jag brukar säga att konstgödning för växter är som snabbmat, godis och läsk för människor. Växterna väljer den enklaste vägen för att ta upp de tre främsta

näringsämnen. I och med detta sätts samspelet med jordens mikroorganismer, svampar och bakterier ur spel.

Konstgödning medför också att växternas rötter enklare får för mycket av ett ämnen och har då svårare att ta upp andra ämnen som de så väl behöver, till exempel mineraler och spårämnen! Detta resulterar i en växt utan rätt ämnesbalans vilket innebär ett sämre näringsvärde. Växterna lider av näringsbrist precis som vi människor gör med McDonalds-meals – men vi växer bra på bredden...

Utan rätt näring får växterna dessutom lättare angrepp av skadedjur. Så hur vill växten helst leva? Konstgödning och så kallade växtskyddsmedel som man sprutar känns inte helt naturligt. Även om glyfosat tar bort kvickroten så kanske det har andra effekter som inte är lika önskvärda. Hur påverkas till exempel jordens mikroliv?

Så länge solen lyser har växterna gott om kolhydrater, men de har ofta svårt att ta upp tillräckligt med mineralnäring. I en välmående jord så kan växter och jordorganismer leva i symbios. Bland det viktigaste för växterna är jordsvampar.

SVAMPARS SAMSPEL MED VÄXTER



Den främsta svampfamiljen för växterna är mykorrhizavampar. Ordet mykorrhiza kommer från grekiskans "mykos" som betyder svamp och "rhiza" som betyder rot. Dessa har funnits i ca 400 miljoner år. Sporer från svamparna väcks ur sin dvala när en rot växer förbi. Sedan tar sig svampen in i roten där den kan ta del av växtens kolhydrater. I utbyte ger svampen sin värdväxt mineraler och annan näring från jorden. Plantans upptag av näring ökar därmed markant.

På Ekoträdgårds webinarium den 11 maj berättade forskaren Siri Caspersen från Sveriges Lantbruksuniversitet om fakta kring olika mykorrhiza. För trädgårdsnäringen är arbuskulär mykorrhiza (AM) av främsta betydelse. Svamparten glomeromyceter som bildar symbiosen är en obligat symbiont, det vill säga den behöver en värdväxt för att överleva. Svampen bildar små "träd" av mycel inuti växtcellerna och får fotosyntesprodukter från växten. Svampens bidrag till växten är ett brett nätverk av hyfer. På så sätt utökas området där växterna kan få tag i näring. Mykorrhiza är särskilt bra på att ta upp fosfatjoner från markvätskan. Det är bakterierna, vilka koloniserar mykorrhizans hyfer, som frigör fosfor från marken. AM kan även transportera olika kvävejoner och aminosyror, men för växtens totala kväveupptag är detta av mindre betydelse.

ANDRA POSITIVA EFFEKTER MED ARBUSCULÄR MYCORRIZA

Olika forskningsprojekt visar hur arbuskulär mykorrhiza ökar växternas förmåga att uthärda tork- och saltstress. Mykorrhiza bidrar till en förbättrad jordstruktur genom att utsöndra klistriga, glomalinliknande ämnen som hjälper

till att skapa mikroaggregat. Dessutom stärker arbuskulär mykorrhiza växternas resistens mot sjukdomar genom så kallad Mycorrhiza Induced Resistance.

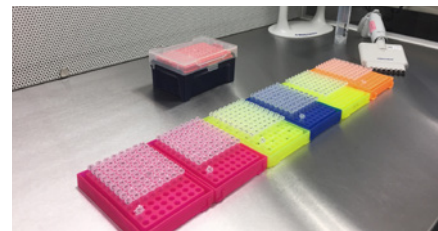
Mykorrhiza trivs bäst när jorden har låga fosforklasser, när jordbearbetning minimeras och när man inte använder växtskyddsmedel. Organisk gödsel påverkar mykorrhiza mindre negativt än tillförsel av konstgödsel. Det är alltså framförallt sättet att odla som skapar goda livsmiljöer för symbios med arbuskulär mykorrhiza.

MÅNGA MATSVAMPAR ÄR MYKORRHIZASVAMPAR

Om man lyfter försiktigt på ett jordlager som legat och vilat mot ett stenblock i skogen, syns ett komplicerat nätverk av rötter och svamptrådar. Många av dessa tillhör matsvampar, som exempelvis soppar, kantareller och kremlor. Den största delen av svampen finns i marken där svamptrådarna förlänger trädens rötter och gör att kontaktytan med jorden mångdubblas. Svampar är en mycket viktig del i trädens liv. När trädens huggs ner försvinner också svamparnas möjlighet att leva. När jag pratar med Björn Lindahl och Magnus Carlsson på SLU Ulltuna som forskar kring svampar i skoglig miljö så berättar de att det kan gå så lång tid som 50-60 år innan svamparna har återhämtat sig efter en kalavverkning

MÖRKA SVAMPAR

Att svampriket bjuder på mörk biodiversitet har varit tydligt i cirka femton år. Forskare från bland annat Göteborgs universitet utgick från DNA-sekvensering av jordprover och fann att dessa osynliga svamparter tycks utgöra den dominerande livsformen i svampriket.



Forskarna hittade närmare en halv miljon arter i sin studie. Ungefär 300 000 av dessa är så kallade mörka svampar. Eftersom de inte bildar fruktkroppar och inte går att odla i laboratoriet får de inte tilldelas vetenskapliga namn.

– Det är högst besvärande att det regelverk som styr svampars namnsättning utgår från att svampar är någonting som låter sig plockas på en skogspromenad, eller odlas på laboratoriet, säger biologen Henrik Nilsson vid Göteborgs universitet.

När man inte kan namnge organismerna är bilden av det biologiska livet i marken inte komplett, vilket leder till att modellerna över ekosystemet i jorden är osäkra.

När jag pratar med Henrik Nilsson och frågar om de har studerat de mörka svamparnas samverkan med övriga jordorganismer och växterna så menar han att forskningen är i ett för tidigt skede.

– Till exempel är det ju rimligt att tänka sig att dessa mörka svampar livnär sig på någonting. På vad? Just nu är det inget som finns med i våra modeller. Så länge som de mörka svamparna sopas under mattan så kommer dessa modeller förbli ofullständiga, säger Henrik Nilsson.

Helt klart är att det händer mycket kring förståelsen kring mikrolivet i jorden och varför detta är viktigt för det som finns ovan marken. Var rädd om jorden.

JONAS WANGSTEN

EN BIODYNAMISK V



Kulturhuset i Ytterjärna

Aulan i Ytterjärna
kulturcentrum

Lördagen den 3/6 blev 42 förväntansfulla resenärer på bussen vid stationen i Kumla för närkingarnas årliga vårresa. I år bar det av till Järna och Saltå kvarn med omnejd. De flesta som var med är också medlemmar i förbundet och det är roligt att uppslutning är så god. Efter en drygt två timmar lång färd kunde vi kliva av bussen vid Saltå kvarn där vi mottogs av två kunniga guider som var med oss hela dagen. Arthur Granstedt och Lars Kjellenberg. Arthur är docent i ekologisk odling och Lars har forskat om matens kvalitet med fokus på morötter.

Dagen började med fika på Saltå café och därefter hölls ett miniföredrag om matkvalitet. Efter fiket steg vi på bussen för en kort färd till Yttereneby gård. En biodynamisk mjölkgård på totalt 240 hektar, med 80 mjölkande kor i lösdrift med mjölkgrup och ca 200 nötkreatur totalt. Gården har en femårig växtföljd med tre år vall - höstgröda - vårgroda. Där visades vi runt av den unge bonden Max Geiger som sedan ett år tillbaka driver gården med fyra medhjälpare. Maskinparken var iögonfallande ny. En sak som stack ut var komposteringen av gödseln som sker med

en hiskligt stor kompostomrörare som körs genom gödsellimporna och lägger samtidigt ut en täckduk. Vi såg inte mycket av djuren. De var som sig bör vid denna årstid ute på bete. Gården är självförsörjande på allt utom halm som till en viss del måste köpas in. Försök med gödsel fiber som strö ska göras. Max använder sig av de obligatoriska fältpreparat som är kännetecknande för biodynamiken. Vi hade kunnat pratat länge med Max men tidschemat var snävt och Arthur motade upp oss på bussen för vidare transport mot Kulturcentret i Ytterjärna som inte låg långt från gården.

ÅRRESA TILL JÄRNA



Thomas Lüthi visar hur komposten ska se ut



Kurt med flera lyssnar på Aurora Klingborg-Granstedt

Där möttes vi av den engagerade och karismatiska guiden Aurora Klingborg-Granstedt som visade oss runt i kulturcentret med bla. dess imponerande aula. Helt klart ett spännande resmål för den arkitektoniskt intresserade. Vidare såg vi rosengårdar, biologiska reningsdammar och den gamle naturmålaren Bruno Liljefors hus. Vi åt även middagen där innan vi begav oss mot Skillebyholm. I bussen berättade Arthur om verksamheterna och svarade på frågor.

På Skillebyholm, som numera är en renodlad trädgårdsskola för att tidigare

varit en komplett naturbruksskola möttes vi av trädgårdsmästaren sedan 1974 Thomas Lüthi. Han visade oss runt och pedagogiskt lärde oss hur olika slag av komposter ser ut och fungerar. Hur en exemplarisk örtagård ska se ut och växthusen som dignade av snart mogna tomater m.m.

Dagen avslutades med att vi återvände till Saltå kvarn för eftermiddagskaffe, lottdragning, ytterligare inköp i butiken och avtackning av våra kunniga och intressanta guider. Utan att nämna någons ålder så bör det vara uppemot 200 år

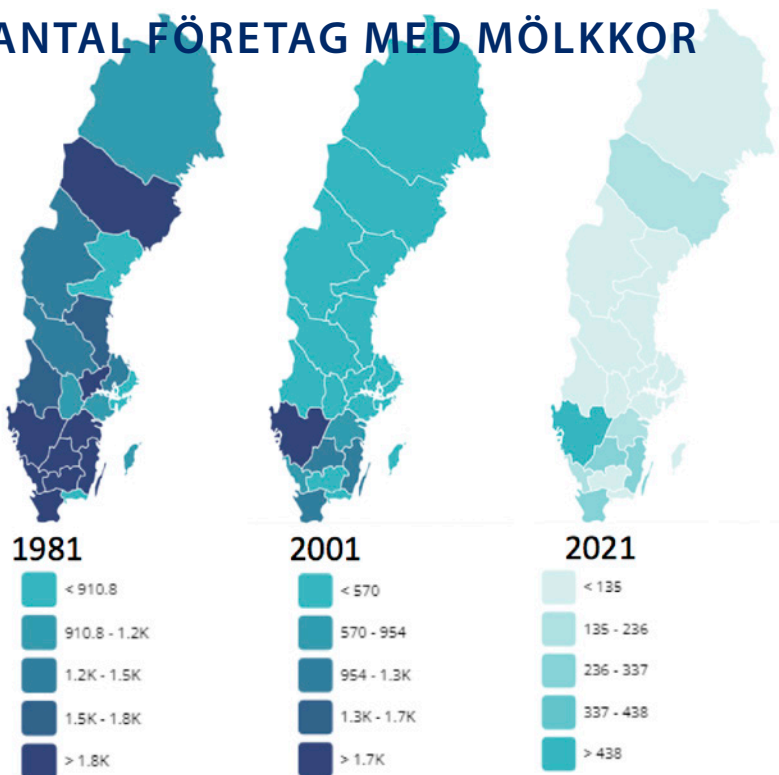
totalt av erfarenhet hos våra guider. Det gör något för upplevelsen. Nämnas bör att det var ca 10 minuter max mellan besöksmålen så de låg behagligt tätt. Det var en intressant resa som rekommenderas för alla.

Jag vill rikta ett stort tack till Kurt Gustafsson som tack vare sina goda kontakter gjorde resan möjlig. Men även ett stort tack till vår sekreterare och administratör i avdelningen, Anette Friman som såg till att allt var på plats .

BERNT-INGE JOHANSSON



ANTAL FÖRETAG MED MÖLKKOR



MINDRE MJÖLKKOBESÄTTNINGAR

Mjolkproduktionen är en viktig del av den svenska livsmedelsförsörjningen. Förutom att förse konsumenter med mejeriprodukter skapar den arbetstillfällen och en levande landsbygd. Betande nötkreatur bidrar till miljönyttor så som biologisk mångfald och kolinlagring. Politiska styrmedel, forskning och rådgivning har under en lång tid fokuserat på ökad produktion och effektivisering, vilket lett till en centralisering av mjolkproduktionen – gårdarna blir färre och större.

Denna strukturrationalisering har medfört att antalet mjölkföretag i Sverige minskat med 93 procent under de senaste 40 åren, se figur. Det är framför allt mindre mjölkgårdar som lagt ner och medelbesättningsstorleken har under samma period ökat från 16 till 104 kor. I skogs- och mellanbygd finns sällan förutsättningar för storskalig produktion på grund av begränsningar i betes- och fodertillgång. Att besättningar i stor utsträckning försvinner i dessa områden får negativa konsekvenser. Avsaknaden

av betande djur leder till att marker växer igen, och det blir också en ökad sårbarhet i livsmedelsproduktionen när produktionsenheterna blir färre och större. Det saknas idag kunskap om förutsättningarna för mindre mjölkbesättningar, och det saknas också spetsrådgivning som riktar sig till dessa producenter. Många mindre gårdar har hittat lönsamhet genom diversifiering istället för att öka antalet kor på gården. Besöksverksamhet, förädling av råvara och förekomst av flera olika djurslag

på gården leder dock till risker för djurhälsa och livsmedelssäkerhet som skiljer sig från riskerna i specialiserade mjölkproduktioner. För att mjölkproduktion ska bidra till en hållbar svensk livsmedelsförsörjning krävs bland annat att de har ett gott smittskydd, god djurhälsa och en klimatanpassad produktion och det finns idag ett behov av forskning som fokuserar mer på de mindre besättningarna.

ATT STÖDJA SMÅSKALIGA MJÖLKGÅRDAR

I ett treårigt projekt, finansierat av Stiftelsen lantbruksforskning, fokuserar forskare vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), Växa och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) på småskalig mjölkproduktion. Projektets mål är att:

- Undersöka hållbarhet och robusthet i mjölkproduktioner med runt 65 kor eller färre, med eller utan flera produktionsgrenar på samma gård
- Identifiera utvecklingsmöjligheter, hinder och utmaningar för dessa besättningar
- Sammanställa resultaten så att de kan vara till nytta för lantbrukare, rådgivare och beslutsfattare

Inom projektet vill vi ta reda på vilka behov och utmaningar som finns för mindre mjölkproduktioner. En stor och viktig del av projektet är att förmedla detta till beslutsfattare inom politik och myndigheter, samt att använda resultaten för förbättrad rådgivning riktad mot mindre besättningar som inte nödvändigtvis vill utöka besättningen.

Hittills i projektet har det genomförts en kartläggning av svenska mjölkproduktioner,

med fokus på gårdar av olika storlek, anslutning till kontrollprogram samt livsmedelsproduktion och beredskap. En enkät skickades ut under våren 2023 där drivkrafter och motivationsfaktorer för svenska lantbrukare undersöktes, samt där gårdar som slutat med mjölkproduktion fick svara på frågor om varför de avslutat produktionen. Dessutom har flera studentarbeten utförts inom projektet.

ADMINISTRATION OCH BYRÅKRATI

Preliminära resultat visar att lönsamheten är en stor utmaning för mindre gårdar, och detta har i många fall bidragit till att mjölkproduktionen avvecklats. Detta kan tyckas vara självklart, men det framkommer också andra utmaningar som också bidrar till svårigheter för att fortsätta produktionen. Några av dessa är ökade krav på administration och byråkrati, vilket tar mycket tid i anspråk för ett mindre mjölkföretag. Detta kan också påverka möjligheterna att diversifiera verksamheten för att hitta lönsamhet utan att öka besättningsstorleken. Med fler produktionsgrenar blir det fler regler och tillsyn från fler myndigheter att lägga tid på. Flera gårdar vittnar också om svårigheter i att få investeringsstöd eller lån baserat på företagets ekonomi – i bankernas kalkyler är det ofta krav på att öka antalet kor för att få utveckla verksamheten. Detta blir en extra utmaning då flera av de mindre besättningarna är uppbundna och har behov av att ställa om till lösdrift, på grund av bland annat krav från mejerier. Större mejerier pekas också ut som en anledning till att mindre mjölkproduktioner försvinner, vissa lantbrukare som intervjuas menar att mejerierna helst vill hämta mjölk från större gårdar och därför inte har något

emot att mindre gårdar lägger ner och utformar sina regler därefter. Arbetsmiljö och brist på arbetskraft är också något som nämns. Yngre generationer har andra krav på sin livssituation och med dagens villkor är arbetsbördan för många mindre mjölkproducenter hög.

Att mjölkproduktionen i Sverige utspridd över hela landet och består av en blandning av små och stora mjölkproduktioner är de flesta överens om att det är positivt för beredskap och robusthet i produktionen. I händelse av en krissituation så räknar de små gårdarna med att de kan fortsätta bedriva sin produktion i stor utsträckning med hjälp av manuellt arbete och med ett litet behov av insatsvaror. Även förvaltning av landskapet, att bidra till biologisk mångfald och kulturmarker är något som många mindre mjölkproduktioner ser som viktigt och där också forskning visar att de har en positiv påverkan. Flera mindre mjölkproducenter ser också värdet i att ha en nära kontakt med konsumenter och att bidra till ökad kunskap om hur livsmedelsproduktionen ser ut. Detta gäller framför allt de gårdar som har hittat alternativa försäljningskanaler för mjölken, så som en gårdsbutik, mjölkautomat eller eget gårdsmejeri med vidareförädling.

Under hösten kommer flera besättningsbesök utföras inom projektet, med fokus på smittskydd, djurvälstånd och klimatanpassning. Dessutom kommer ytterligare möjligheter och utmaningar för mindre besättningar att undersökas och diskuteras. Om du är intresserad av att delta i projektet, eller om du vill veta mer – varmt välkommen att kontakta ansvarig forskare lisa.ekman@vxa.se.

LISA EKMAN

Forskare, Leg. vet., Växa och SLU



VANLIG KOGÖDSEL...

För oss som bor på landet är kogödsel något som mockas ut på dyngstan. Där får den ligga till sig och brinna. Vattnet förenas med bakterier och näringsämnen. Den höga temperaturen, 60-70 grader, gör att många ogräsfrön och sjukdomsalstrande mikroorganismer oskadliggörs. Sen är det dags att sprida gödseln på åkern eller i trädgårdslandet.

Kogödsel ger naturlig jordförbättring. Den består till största delen av mull som tillsammans med mikrolivet skapar en bra struktur på jorden. Kogödsel innehåller alla näringsämnen som växter behöver. Den är speciellt rik på kalium som gynnar blom-, frukt- och rotbildning. Näringen frigörs i långsam takt vilket gör att växterna hinner ta upp den.

KOGÖDSEL I KONSUMENTSÄCK

Men om man inte har en granne med kor som kan leverera några skopor dynga så blir man beroende av kogödsel i säck. För 30 år sedan användes vad alla kallar "riktig kogödsel" (komposterad fastgödsel) till kogödsel i 40-50-literssäck. Man blandar ut med torv för att minska lukt och göra produkten hanterlig. Så här gör och tänker till exempel Fagerhults. Deras kogödsel i säck innehåller 20% grovtorv och 80% komposterad kogödsel. Men för andra finner vi en annan sammansättning i säcken. Mer om det senare.

KAN MAN LURAS MED KOGÖDSEL?

ANIMALISKA BIPRODUKTER

Det är flera myndigheter som kontrollerar att den som befattar sig med animaliska biprodukter (ABP) och därav framställda produkter gör rätt och följer de regler som finns inom EU och Sverige. Syftet är att förebygga och minimera risker för människors och djurs hälsa och framför allt skydda säkerheten i livsmedels- och foderkedjan.

Animaliska biprodukter är material från djurriket som inte är livsmedel och som ännu inte bearbetats eller behandlats. Dessa kan till exempel vara döda djur och biprodukter från slaktade djur, fiskrens eller hudar, ull och fjädrar. Det kan också vara matavfall och rester från livsmedelstillverkning.

ELLER MODERN

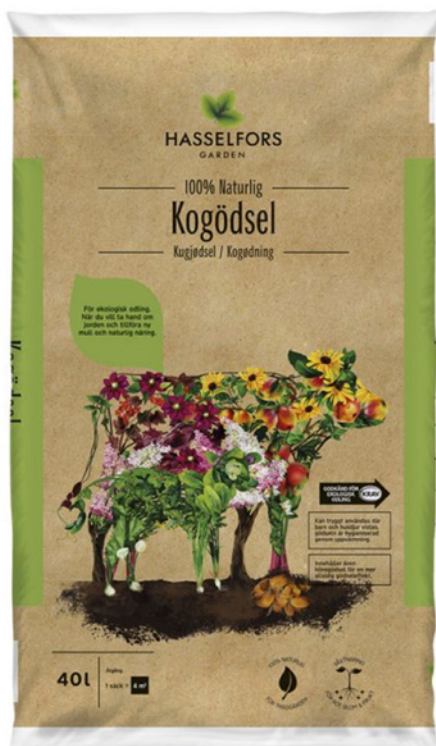


Foto: Jordberga biogas

Men nu till det intresanta. Även naturgödsel räknas som en animalisk biprodukt och skall därmed behandlas enligt regelverket.

I spåren av den så kallade galna kosjuka (som uppkom för att man matade växtätande kor med djurkadaver) kom 2002 nya, strängare regler. All gödsel från djur måste hygieniseras för att få säljas till konsument. Ett sätt att lösa detta på är att använda sig av restprodukter från biogasproduktion. Här hettas insatsvarorna upp till 70 grader och döda djur måste dessutom trycksteriliseras till 133 grader.

Kogödsel används för att producera biogas. Men det är inte endast kogödsel som stoppas in i reaktorn. Man använder

bland annat också slam från reningsverk, slaktrester, organiskt hushållsavfall och skogsbiomassa. Hur stora proportionerna av dessa insatsvaror är är svårt att säga. Därmed är det också svårt att påstå att biprodukten från biogasproduktionen är kogödsel. Det här är något som Hasselfors inte verkar tänka på när de på sin gödselsäck skriver "100% Naturlig Kogödsel". Man får lätt intrycket av att det är precis som när grannen kommer och tippar en skopa från dyngstan - fast i 40-literssäck.

TVEKSAM MARKNADSFÖRING

Som marknadsförare så börjar jag fundera på om det som Hasselfors skriver kan anses lagligt. Jag ringer därför upp James Bonnet som är smittskyddshandläggare

på Jordbruksverket och arbetar med animaliska biprodukter. När jag berättar om Hasselfors så blir han mycket konfunderad kring deras marknadsföring och tar det till och med så långt att det borde kunna bli ett rättsligt civilmål kring bedrägligt beteende.

Så här skriver Hasselfors, som idag är ett varumärke inom finska Kekkilä-BVB, om sin produkt Kogödsel – "Produkten är blandad av biogödsel, torv och hönsgödsel. När materialet från biogasen kommer ut separeras fibrerna som komposteras och blandas till vår produkt Kogödsel. Det är så modern kogödsel görs."

JONAS WANGSTEN

TA STRID FÖR JORD, LUFT OCH VATTEN

SOM MÅNGÅRIG MEDLEM I SMÅBRUKARNA VET JAG ATT JAG BEFINNER MIG BLAND LIKASINNADE I UPPFATTNINGEN ATT FRISK JORD, LUFT OCH VATTEN OCH EN AKTSAM ODLING AV DESSA TILLGÅNGAR ÄR EN FÖRUTSÄTTNING FÖR VÅRT DAGLIGA BRÖD OCH FÖR ETT GOTT, FRITT OCH TRYGGT LIV I ETT LÅNGSIKTIGT UTHÅLLIGT SAMHÄLLE. VÅRT ATT TA STRID FÖR!

Småbrukarens filosofi att med små externa resurser, bruka och odla för egen och närallgande behov torde, hur man än räknar, vara den närmaste vägen att realisera nyss nämnda, vårt dagliga bröd osv. Ett småbruk medger också tid för berikande andra professioner om önskan finns.

Om man ser tillbaka, kan man konstatera att det gammaldags lantbruket har både kunnat försörja landets befolkning och samtidigt succesivt röjt och byggt så att vi idag bara behöver plöja, så och skörda på uppodlad mark.

ETT SÅRBART LIVSMEDELSSYSTEM

Men vad har hänt? Oron för Sveiges försörjning är stor och berättigad. Staten och kapitalet (inget ont om företeelserna i sig) har under lång tid förmedlat tron och läran att stordrift krävs för att kunna producera livsmedel till alla och till låga priser. Med att införa stordrift har man lyckats men med matförsörjningen och hushållning med resurser gick det sämre. Försörjningstryggheten är kritiskt dålig och vi är beroende av import för en mycket stor del av behoven. Förutom det faktum att den ”rationella” stordrift vi har, har gjort Sverige fullständigt beroende av att inga allvarliga driftsstörningar sker.

Antal lantbrukare har gått från runt 280 000 1951 till 59 000 2022 lika med minus 221 000 lantbruksföretag på 50 år. Brukad åkermark har under samma tid minskat lika drastiskt. 1951 anges åkermark till 3,5 miljoner hektar och 2021 anges siffran till 2,5 miljoner hektar.

Hur många kvarnar, bagerier, mejerier, slakterier, matproducenter av alla slag som försvunnit under samma tid kan man bara gissa. Minskningen av brukad areal och brukare, har till stor del ersatts av större skördar per hektar men ändå, som sagt, kraftigt minskat vår självförsörjnings förmåga.

Låga matpriser har man, relativt löneläget, kanske uppnått men inte utan allsköns subventioner och inte utan en enorm energiförbrukning i maskiner förpacknings- och distributionskostnader.

Man kan bara beklaga att alldeles för få lever som småbrukare. Men även om folk har insikten och skulle vilja det, så gör dagens samhälle det svårt att förverkliga. Regelverk, skatter, avgifter mm sätter käppar i hjulen, både ekonomiskt och mentalt.

Jag skulle dock tro att om man lyckades minimera ”käpparna” skulle många anamma ett tryggare mer jordnära liv och därmed bidra till ett tryggt samhälle..

Som småbrukare kan man, som sagt, också mycket väl ha, och gynnas, av en annan syssla efter sitt eget sinne vid sidan av sitt dagliga bröd.

Vad kan man föreslå för att råda bot på ”käpparna”? Det främsta tror jag är den ekonomiska möjligheten. Medge ett skattemässigt fribelopp av 130 000 kr/år före någon beskattning. Låt alla tillsynsavgifter som samhället anser behövliga vara skattefinansierade. Detta vore en början och en rimlig strategi att man måste få behålla lönen för sin möda i första hand för att täcka vad som krävs för ens dagliga behov.

GRÖN OMSTÄLLNING?

Tillbaka till: Ta strid för av jord, luft och vatten och det faktum att industriellt övermod faktiskt ruinerar dessa värden!

Vi har redan allmänt en standard som är mycket hög. Bra bostäder med alla bekvämligheter, bra bilar och mer än tillräckligt av underhållning. Man kan tycka att det är dags att tacka och att konsolidera.

Vi behöver inte höghastighetståg eller självkörande bilar osv och borde sansa oss av ren självbevaringsdrift.

Aktuellt industriellt övermod är den t.ex. den pågående ”Gröna Omställningen”,

CH VATTEN

elektrifiering av allt fossildrivet. Att ersätta fossil energi med el kan inte genomföras utan stora miljöoffer. Omställning blir inte grön utan snarare svart! Mångdubblad gruvsdrift, vindkraftverk, kärnkraft, medför alla o-överskådligt skadliga miljökonsekvenser för jord, luft och vatten. En grön omställning är att ta cykeln istället för bilen, att odla sin trädgård istället för att köpa dill från Kanarieöarna..

Om fossila energi är problemet så vore det mer ansvarigt att i första hand se över hur energibehoven kan minskas istället för att okritiskt ersätta den med annan, än mer problematisk dito.

Småbruk med lokal produktion, förädling och konsumtion, har alla fördelar för planeten och för våra barns framtid på sin sida.

EKOLOGISK ODLING

Jordbruksverkets säger bland annat så här: Ekologisk odling innebär odling och djurhållning där man strävar efter en hög självförsörjningsgrad både vad gäller växtnäring och foder. Lättlöslig handelsgödsel och kemiska bekämpningsmedel ersätts av andra åtgärder. Målsättningen är att producera livsmedel av hög kvalitet och bevara jordens bördighet på lång sikt.

Ett berömvärd uttalande av ett statligt verk i full harmoni med småbrukarens ambitioner.

CARL HERMELIN



Ordförande Rolf Andersson delar ut hederspriset till Carl Hermelin

ÅRSMÖTE I JÖNKÖPING

Småbrukarna i Jönköpings län hade sitt årsmöte i Kännestubba Bygdegård den 13 mars. God uppslutning av medlemmar.

AKTIVITETER

Förra året deltog vi med en monter på sommarmötet i Adelöv den 27 augusti tillsammans med Urbergsgruppen Gränna-Norra Kärr. Småbrukardagen i september fick tyvärr ställas in på grund av för få utställare. Senare på hösten vi var på plats och marknadsförde Småbrukarna när kvarnen i Skillingaryd hade öppet hus.

HEDERSPRIS

Efter några års uppehåll på grund av pandemin delades på nytt ett hederspris ut. Mottagaren var Carl Hermelin, Aneby. **Motivering:** "För sitt arbete med att värna om småbrukarkulturen och småskaligt företagande på landsbygden och på så sätt bidrar till en levande landsbygd."

TACKTAL

Efter förhandlingarna berättade Carl Hermelin om sitt jordbruk med spannmål och hur han konstruerat egna torkanläggningar samt hur han tillsammans med sina söner bedriver sidoföretag med lyckade resultat.

Han framhöll vikten av att ta strid för jord, luft och vatten och att industriellt högmod ruinerar dessa värden. Behov måste alltid ifrågasättas, menar han. I sitt anförande framhöll han vikten av vatten, grödor och betande djur.

Han är motståndare till höghastighetståg men sade "ja" till tåg och godståg. Han framhöll samtidigt vikten av ett gott civilt försvar samt vattnets betydelse i vår livsmedelskedja och kornas förmåga att omvandla gräs till mat

INGVAR SVENSSON

ÖSTRA SMÅLAND OCH ÖLAND

ÖRTKVÄLL

Den 13 juli kl. 18 till ca 20.30 är du välkommen till Knappsmåla gård, Örsjö utanför Nybro. Här kommer Malin Ericson att berätta om några av de vanligaste örter som finns överallt runt om oss. Vad kan de användas till och hur du tar tillvara på dem? Därefter samlas vi i gröngräset för att äta vår medhavda matsäck och pratar vidare om våra erfarenheter kring örter.

Kostnadsfritt. Anmäl dig till till malin@knappsmåla.se senast 9 juli

STUDIEBESÖK

Den 12 augusti kl 10.30 - ca 16 besöker vi Sjötorps Lantbruksmuseum och Askunga Dovvilt utanför Rödeby i Blekinge

Kostnad 375 kr inklusive lunch på Askunga Dovvilt

Därefter har vi ett öppet styrelsemöte. Ta med egen fikakorg till eftermiddagen.

Anmälan senast 6/8 till Emma, emmasvensson346@gmail.com eller 0471-21120

SÖDERMANLAND

STUDIEBESÖK

Den 2 juli kl. 11 så besöker vi Museungården i Långmaren, Nynäs. Hästarna Lotus och Togge tar med oss på en häst-och-vagn-tur. Vi får även vara med och hässa hö.

Kaffeservering till självkostnadspris.

SMÅBRUKARDAG

Den 6 augusti träffas vi mellan 12 och 16 på Högbergssalens gård.

Här kan vi ta del av repslagare från Mellösa och köpa fårskin, träslöjdoch växter. Här ser du höns, kycklingar och vaktlar. Fika finns till självkostnadspris.

SKOGSTRÄDGÅRDSKVÄLL

Fredag den 1 september kl 18 besöker vi en skogsträdgård i Bungemåla, Vissefjärda. Här får vi lära oss mer om nyttan med skogsträdgårdar och vad som kan odlas och skördas i en sådan.

Ta med egen fikakorg. Anmälan senast den 30/8 till Emma på 0471-21120 eller emmasvensson346@gmail.com

LANTGÅRDSBESÖK

Den 8 juli kl. 10-15 ses vi på Stackvallen Lantgård utanför Kristdala. En spännande gård med uppfödning av kulturhöns, äggproduktion, uppfödning av tuppsycklingar för slakt i eget slakteri. De har även fått utmärkelsen exceptionell råvara för sina ungtuppar. Därefter förflyttning till byn Träthult 2 km bort, där vi äter medhavd lunch och tittar på ett gårdsmuseum med koppling till 1800-talet. Till sist avslutningskaffe.

Kostnad 150:-. Anmälan senast den 2/7 till Emma på 0471-21120 eller emmasvensson346@gmail.com

ÖREBRO

TEKNIKDAG

Den 30 juli gör vi en sommarutflykt till populära Rudskoga Teknikdag. Här finner man som vanligt något för alla såsom traktorer, hantverk, bygdens produkter, bilar, mat och fika med mera. Årets tema är energi och hushållning

Platsen är Hembygdsgården Erik Orsas. Rudskoga ligger sydöst om Kristinehamn.

Det blir ingen organiserad tur med buss utan alla tar sig till Rudskoga i egen bil.

JÖNKÖPING

STUDIEBESÖK

Den 29 juli mellan 13-16 träffas vi på Röttle Bryggaresällskaps humlegård, 3 km söder om Gränna

I humlegården bedrivs yrkesmässig odling av humle för vår produktion av öl. I samarbete med Länsstyrelsen har vi för den biologiska mångfalden bland annat anlagt en blomsteräng, ett insektshotell och en speciell sandhög.

Vi har också en kålgård efter äldre modell där det odlas örter och medicinalväxter, så kallade grutväxter som används till att krydda öl vid brygging.

På angränsande mark har vi, i samarbete med Studieförbundet, odlingslotter för våra medlemmarna.

Det finns även möjligheter att besöka Rasmus Kvarn som maler och säljer mjöl.

Det finns mycket annat att se i Röttle. Ta gärna med en vän eller två!

Småbrukare i Jönköpings Län bjuder på grillat och dryck!

Anmälan senast 25 juli till Rolf Andersson, rottle.smabruk@gmail.com, 0730-510614.

SOMMARMÖTE

Hushållningssällskapets Landsbygdens Sommarmöte i Jönköpings län är en stor attraktion med lång tradition. Den 26 augusti 2023 är familjen Brogård i Hylletofta strax norr om Vrigstad värdar.

Besöksantalet brukar vara runt 5000 personer. Över 100 utställare med anknytning till landsbygd och lantbruk medverkar och visar upp sin verksamhet och vad som är aktuellt just nu. Även Småbrukarna deltar med en monter för att informera om vår verksamhet

TORGET

Här kan alla medlemmar annonsera gratis. Senast den 15 augusti vill vi ha din annons. Skicka annonsen till Jonas Wangsten, Åshammar Prästgården 1, 664 91 Grums eller info@sverigessmabrukare.se.

SÄLJES

Hästutrustning

Parskacklar med rede, 187 cm, 300:-
Lokselar till ardenner, NSV, & COB
körklara, 500:-/styck
Halvcollersele. lokträn 80 cm, ställbara
dragläder, 500:-

Ring Stefan på 073-84 30 807
Linköping, Östergötland

Traktorredskap mm

Spannmålskärra Velsa 5 ton, 1000:-
Harv, 36 pinnar, 3-axlad, 500:-
Plog, 2-skärig, Kyllingstad, 500:-
Schaktblad för hydraul, 500:-
Dieseltank, 1,5 m³, 1000:-

Ebbe Hörman, 070-285 12 67 eller
ebbe.folkatorp@gmail.com
Kumla, Närke

Nötdjur

Diko-besättning, herford med inslag av
fjällko. 14 st moderdjur. Till salu omkring
1 november 2023.

Tjur, herford, Född 22/12 2019.
Snäll och lugn med stabilt humör.
Till salu 1 juli 2023

Ring Ove Lindén på 070-725 60 71
Lekeryd, Jönköping



Tegelpannor

Ca 1300 st takpannor a 3,-/st. 2-kupiga
från Fajans o Falkenbergs tegelbruk.

Ring S. Eriksson på 0706-23 26 12
Gödeby, mellan Ullared och Falkenberg

Diverse

Ekved, 1-meters
Gammal hästsläde, 300:-
Motorsåg, Meec, 2000:-
Defekt husvagn, 300:-
Damcykel, passar till 10-12-åring
Fina stora däck, 600-60-30,5, 500:-/st
Däck på fälg, 280-60-15,5, 2 st, 600:-

Ring Anders Olsson på 073-999 67 37
Höviksnäs, Tjörn

KÖPES

Traktor

Liten traktor sökes oavsett märke.

Plog

Söker en tvåskärig plog.

Friggebod

Letar efter en friggebod som är flyttbar.
Gärna på Tjörn.

Ring Anders Olsson på 073-999 67 37
Höviksnäs, Tjörn

TORGET

GÅVOR

GÅVOR TILL FÖRBUNDET

Brolin Eva	Holsljunga	50
Hällqvist Anders	Rossön	200
Jönsson Sigurd	Vellinge	200
Krantz Laila	Agunnaryd	500
Lindkvist Marianne	Järfälla	100
Lundahl Birgitta	Lund	100
Risberg Ronny	Hörby	100

GÅVOR TILL EGEN AVDELNING

Andersson Lars-Evert	Kristdala	100
Borén Mats	Uppsala	100
Jeppsson Hans	Hörby	400
Jönsson Sigurd	Vellinge	200



Trädgårdsmässan Nordiska trädgårdar gick
av stapeln i månadsskiftet mars-april.

Småbrukarna var på plats och
representerades av Paul Teepen. Han
träffade många intresserade ungdomar
som fick både folder och tidning.
Dessutom berättade han om fördelarna
med ekologiskt jordbruk, problemet med
övergången från diesel till el och småskaligt
jordbruks fördelar i allmänhet.



En fin bild av av oxdrifter av Nils Andersson, 1863. Han som går först och leder tåget kallas för lajdare. Oxarna gick några mil om dagen, så de behövde övernatta där det fanns bete och vatten. En oxdrift från Småland upp till södra Dalarna tog nog ett par veckor att gå.

FALUKORVENS URSPRUNG

Det var så att oxar drevs i långa tåg (kallades för oxdrifter) från Småland till Bergslagens gruvor och masugnar för att slaktas där. Centrum för denna verksamhet i Småland var högst troligt Vrigstad som ligger i ett vägshål. En väg från öster till väster, från Vetlanda till Värnamo och en från söder till norr, från Växjö till Jönköping. I mitten ligger Vrigstad, med fyra mil till Värnamo och lika långt till Vetlanda. Sex mil till Jönköping och sex mil till Växjö. Man kan finna Vrigstad som viktig handelsplats mycket långt tillbaka. Just oxdrifterna tros ha sin början i slutet av 1500-talet.

Oxarnas hudarna garvades och blev till rep för att hissa upp den tunga malmen ur gruvorna men också annat hissande som manskap ur gruvorna, och kanoner och järntackor i bruken.

Läddret användes även till skyddsförkläden och gruvstövlar för arbetarna. Bland annat Malung har haft en omfattande skintillverkning som högst troligt har sitt ursprung i den här oxhanteringen.

NÄR KOM FALUKORVEN?

Köttet från oxarna saltades, röktes i hela stycken eller torkades i remsor för att bli till soppor och stuvningar. Att göra korv före att köttkvarnennlanserades på 1880-tal var oerhört tidsödande då man handhackade kött. Kvinnorna skötte förmodligen hellre jordbruket för sina män som var i

gruvorna, eller vävde och skötte gården, än höll på att tillverka korvar. Korv är för övrigt i historien ansett som finmat, och var inte som vår tids budgetmat.

Troligen var även oxköttet en del av betalningen till gruv- och masugnsarbetarna, då naturabetalning var vanligt i bruken ända fram till 1800-talets slut. Kontantbetalningen kunde vara så liten som 10-15 % av lönen vid 1700-talets början, så matvaror var viktiga som en del av lönen.

Falukorven är tillskriven Falun (1834) men det är något helt annat att tillskrivas än att verkligen komma därifrån. Den äldsta källa jag sett på korvens tillverkningsproveniensen är från en helt annan plats; Skedvi, som ligger drygt 3 mil sydost om Falun.

Möjligen visste stockholmarna på 1800-talet var Falun låg men inte Skedvi. Det är möjligt om jag ska spekulera att man lånade över Falunamnet till en korvsort för att ge korven status i Stockholm. Ungefär så vi lånar in amerikanska namn som hamburgers istället för att kalla det för pannbiff.

Första gången man omtalar falukorven som en typkorv är från sent 1800-tal.

Prismässigt parkerade sig falukorven i ett mellanskikt. Enligt torghöjderna i sörmländska Katrineholm 1906 kostade en falukorv 1 krona kilot att jämföra med medvurst som kostade 1,20 kr, hästkorv

1,20 kr och den billigare bräckkorven för 70 öre och hackkorv för 60 öre.

Vi vet inget om konsistensen i falukorven före köttkvarnskorvens sena 1800-tal, och den finmalda och vattenrika emulsionskorv som vi äter idag.

TRADITIONELLA KORVAR

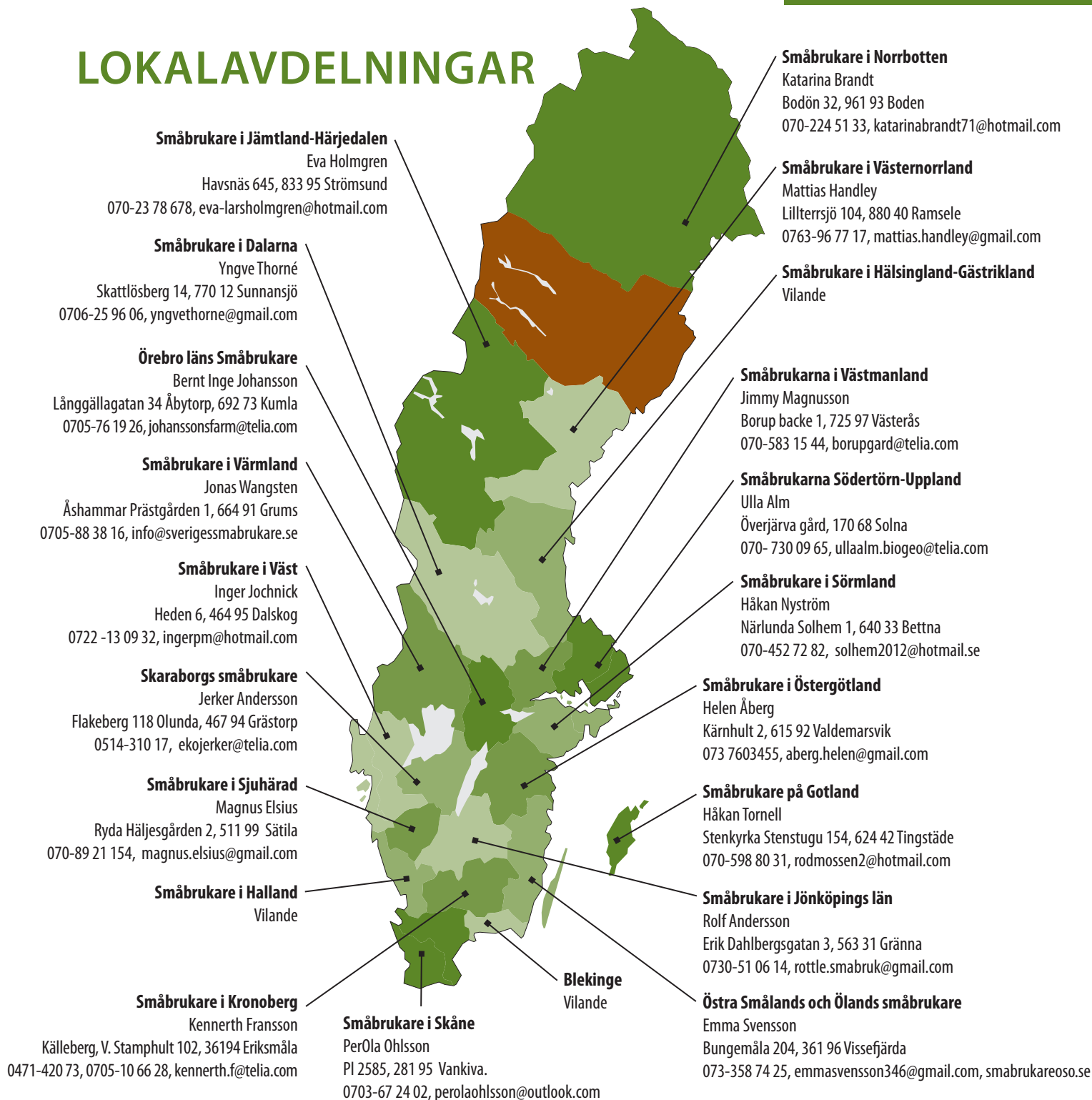
Min gissning är att de äldsta Bergslagskorvarna som man skulle kunna kalla dem, som kan knytas till de här oxdrifterna på 1600-1700-tal, hade en konsistens liknande isterbandet.

Min andra gissning är att det var korngryn i dem eftersom det är vår svenska korvtyp som vi har i olika korvar. Jag skulle också gissa att man gjorde pölsa av köttet och korngrynen, för det är en riktigt gammal korvtyp i Sverige

Kryddningen av falukorven var nog en syrad smak, kanske lite salt och möjligen någon peppar, åtminstone om korven gjordes av bergsmannens kokerska, för de hade ju råd. Du får i vår tid ha tre olika köttyper i falukorv; häst, nöt och fläsk, och blandningen talar för att historiskt sett var det här en blandkorv. Vår tids falukorv är en emulsionskorv från 1930-talet där man bearbetar kött och vatten i kyla och då får man med hjälp av köttproteinerna fett och vatten att emulgera. Falukorv får ha upp till 65 % vatteninnehåll.

RICHARD TELLSTRÖM

LOKALAVDELNINGAR



**VARFÖR INTE GE BORT
ETT MEDLEMSKAP I SMÅBRUKARNA
TILL EN VÄN.**

ETT ÅR, 4 TIDNINGAR FÖR 400:-.
VARFÖR INTE SOM JULKAPP.

BANKGIRO: 5334-9494

SWISH: 123 003 82 57

HAR DU EN E-POST-ADRESS?

FÖR ATT UNDERLÄTTA VÅRA UTSKICK
TILL DIG SOM MEDLEM UPPSKATTAR VI ATT KUNNA
SKICKA E-POST.

DESSUTOM SPARAR VI MÅNGA DYRA FRIMÄRKEN.

SKICKA ETT MAIL TILL
KANSLIET@SVERIGESSMABRUKARE.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 tillbehörssortiment i lager

Ring eller besök oss!

SIKO® AB

273 98 SMEDSTORP • 0414-51300
info@smisthorp.com www.smisthorp.com



Bli mer självförsörjande
Prenumerera på Åter
Pg. 125 05 65-7
Swish 123 196 23 07
200:-/år alternativ.nu



Mjöl, djurfoder
och andra lokala specialiteter

Personlig service i lantlig miljö



Orgavägen 6, Skärblacka
Tel: 011-57151, orgakvarn.se