

Nr 3 höst 2018

SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

VÅRT ÄLSKADE KAFFE

EN VÄRLD UTAN
TILLVÄXT?

VÄDER OCH
SKÖRDAR

TEMA: LOKAL MAT



TACK TILL VÅRA VÄNNER
FÖR ERT STÖD 2017

- 4 KROGAR
- ICA MAXI
- RESTAURANG ELITE HOTELL
- MILJÖPARTIET
- VÄXJÖ HÄLSOKOST
- VÄXJÖ STIFT
- VÄXJÖ STADS- och DOMKYRKOFÖRSÄMLING
- Kafé De Luxe
- Vö Naturskyddsförening

PRODUKTIONSINFORMATION

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

Redaktör:

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

Ansvarig utgivare: Marina Eriksson

Grafisk form och layout: Jonas Wangsten

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

Eftertryck tillåtet efter redaktionens medgivande.

Prenumeration

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

Annonsansvarig: Marina Eriksson
marina@sverigessmabrukare.se

Tryck: Trydells, Laholm

Ordförande

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

Kassör, Medlemsregister & Kansli

Lena Larson
Estenstorp 5, 5571 69 Malmbäck
Tel: 0380-66 20 51 eller 070-55 92 769
kansliet@sverigessmabrukare.se

Besök vår hemsida

www.sverigessmabrukare.se



INNEHÅLL

TEMA LOKAL MAT

Lokala råvaror som speglar trakten	10
Med slottsträdgård och Vänern som skafferier	11
Ett hektar grönsaker mitt i stan	12-13
Gårdens eget kött och egna mejeriprodukter	14
Stor köksträdgård sedan många år och eget bageri	15
De vill leva ett hållbart liv	23
Fler skall få möjlighet att odla i Värmland	24

ALLTID I SMÅBRUKAREN

Ledare	3
Gästskribent: Mycket mindre teknik – inte mer	4-5
Reportage: Kenyas kaffebönder kräver reformer	6-9
Reportage: Mangalitza – ett ulligt svin	16-19
Svensk agrarhistoria: Hur klarar man ett missväxtår?	20-22
Notiser: Naturbrukskonferensen 2018	25
Notiser: Spelar det någon roll vad vi röstar på?	26
Notiser: Torkan förändrar livet	27
Torget	28
Notiser: En helg fylld med många kloka ord	29
Aktiviteter	30
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31

JORDBRUKSSTÖDET SETT I ETT STÖRRE PERSPEKTIV

Staten har under många år lagt stora pengar på riktade bidrag för att vi svenskar skall premieras när vi köper en viss vara eller tjänst. Syftet varierar men kan till exempel vara att inte smutsa ner miljön så mycket eller att motverka svartarbete.

POPULISTISKA BIDRAG MED TVEKSAMT SYFTE

Ett alldeles nytt bidrag så här i valtider är elcykelbidraget. Med 350 miljoner kronor per år försöker regeringen locka bilpendlare att gå över till elcykel. Den som nappar får 25% av inköpspriset i bidrag. Vad som har hänt är att de, ofta kinatillverkade, elcyklarna plötsligt har blivit ca 18 % dyrare.

Staten har tidigare infört liknande - mer eller mindre lyckade - bidrag till oss konsumenter. Vi minns tex dieselbilens miljöbilsbonus på 16000:- i början av 2000-talet. Samtidigt hade dieseln betydligt lägre energiskatt än bensin. Skillnaden för 2007 var ca 9 miljarder kronor. Nu har man kommit på att dieselbilar inte alls är så miljövänliga.

På samma sätt infördes bidrag till köp av etanolbilar. Lägre bränslepris och gratis parkering i städerna gavs också. Förutom att motorerna visade sig må dåligt av etanolen, så tvingades många mackar på landsbygden att lägga ned. De hade helt enkelt inte råd att installera etanolkampen som staten krävde.

45 MILJARDER PER ÅR AV SKATTEPENGAR DIREKT I VÅRA FICKOR

Sedan finns det två bidrag som lever kvar och som alla älskar. Staten, företagen och privatpersonerna. Jag tänker på bidraget till låntagarnas räntor som främst går till bostadsfinansiering, samt ROT- och RUT-bidrag för att underhålla samma bostäder. Att företagen i bygg-och städbranschen är nöjda är inte så konstigt då de både kan höja priserna och sälja mer. Att konsumenterna är glada är lite svårare att förstå då räntebidragen har bidragit till att fastighetspriserna har stigit kraftigt.

Att staten tycker att dessa båda bidrag är bra är ännu svårare att förstå. ROT- och RUT-bidragen uppgick 2015 till 23 miljarder. Räntebidragen kostar oss skattebetalare 22 miljarder per år. Bara i Stockholms län får fastighetsägarna tillbaka ca 7 miljarder på sina räntekostnader. Betänk också att vi nu har en historisk låg ränta.

VILL VI HA ETT SVENSKT JORDBRUK I FRAMTIDEN?

Sedan finns det ett stöd som många människor både har åsikter om och ogillar. Ett stöd som har blivit extra omtalat denna sommar. Jag tänker givetvis på den ersättning som bönderna får i form av direktstöd och arealstöd.



Det som skiljer jordbruksstöden från tex räntebidrag och ROT-avdrag är att bönderna får sina ersättningar från EU. Fast det är ju också skattepengar kanske du invänder. Jo, förvisso men vår medlemsavgift till EU bestäms av vår bruttonationalinkomst, BNI. För 2018 blev avgiften 39,5 miljarder kronor. Av dessa får vi tillbaka 12,9 miljarder i olika EU-bidrag. 26,6 miljarder stannar således i Bryssel eller betalas ut till andra EU-länder.

Av de 12,9 miljarder som vi lyckas få tillbaka från EU så utgör jordbruksstöden en merpart. Kanske skall vi vara glada att vi har ett svenskt jordbruk kvar. Ett jordbruk som får tillbaka 9,5 miljarder av vår EU-avgift.

Kanske bör svenska konsumenter också vara glada eftersom de, tack vare EU-bidraget till svenskt jordbruk, ännu ett tag kan köpa billig svensk mat. Mat som lagas i de, av ROT-pengar, renoverade köken.

JONAS WANGSTEN

Trots alla "framsteg" brukas fortfarande hälften av jordens åker med dragdjur varav 75 % är nötkreatur.

MYCKET MINDRE TEKNIK

INTE MER!

I NATUREN ÄR 1+1 MER ÄN 2. VARJE SYSTEM ÄR SJÄLVORGANISERAT OCH ÅSTADKOMMER NÅGOT EXTRA.

Naturens matematik fungerar inte som skolmatematiken där vänstra sidan alltid är lika med den högra.

Alla led i framtagningen av något skall beaktas. Det räcker inte med snäva systemgränser för att få en helhetsbild. Energi med minne, emergi, är här ett bra begrepp. Emergi betecknar de totala resurserna uttryckt i energi som gått åt för att ta fram en produkt, till exempel ett ton havre, en bil, en dator.

LÅG ANDEL FÖRNYBAR ENERGI

Idag arbetar många från jord- och skogsbruket även utanför gården med service (S) och inköpta resurser (P). Naturen bjuder på förnybar energi (R) och icke förnybara resurser (N).

Då blir $(R+N+S+P)/(R+S)$ "emergy yield ratio" ett bra mått på andelen lokala resurser som används.

Vidare blir $R/(R+N+S+P)$ ett rättvisande mått på förnybar andel.

Räknat så här var 1930-talets jordbruk bara förnybart till 50 %, samma som dagens trävarunäring om försämringen från massa och papperstillverkning undantas.

Sett i Sverige som helhet används nu 17 gånger mer icke förnyelsebara tillgångar än förnybara. Den förnyelsebara delen är därmed bara en artondel av det som används. Motsvarande siffra är i jordbruksnäringen en trettondel och i skogsnäringen en fjärdedel. Att rakt av



påstå att flis, talloljediesel, metanol, etanol, raps- och palmoljediesel, biogas och fossilfri kvävegödsel är förnybart är gravt missvisande. Det är inte ens säkert att det medför minskad avgivning av koldioxid jämfört med fossilbränslen. I alltför många led är fossil energi en förutsättning för slutprodukten.

Vidare är den förnybara andelen i vindkraftsel och solcellsel inte imponerande.

BYTA VERKLIGHET BÅDE I ORD OCH HANDLING

Fossilepoken på ett sekel är nu nästan över på grund av att energinettot är eller närmar sig den gräns där det inte går att hålla igång våra komplicerade samhällen. Oljebolagen gör inte längre någon förtjänst och överskuld sättning innebär att det kan bli tvärstopp när som helst.

Att på kort tid kliva över till förnybara samhällen är därmed vår ödesfråga samtidigt som det innebär att byta verklighet både i ord och handling. Det innebär i praktiken mycket mindre teknik än nu. Inte mer! Trots alla "framsteg" brukas fortfarande hälften av jordens åkrar med dragdjur, varav 75% är nötkreatur.

Tiden är för knapp och industrisamhällets insats nu för slösande för intermediären med många arbetshästar igen. Det går inte heller att bonden eller skogsbrukaren är högteknologisk med djur. Energiskuggan blir för stor.

MÅNGA FLER BÖNDER BEHÖVS

Möjligheterna är ändå stora med att styra det levandes självorganisation till vår fördel. Möjligheten finns att mätta många människor på ett bra sätt. Till exempel är utvecklad beteshållning och baljväxters

fixering av luftkväve mycket gynnsam. Men det behövs många fler bönder och skogsbrukare.

PÅ INTERNET SPRIDS NYTTAN MED GAMMAL KUNSKAP

Det nya som gör mig extra optimistisk är den explosionsartade ökningen av kunskap och förståelse som nu når fler tack vare internet. Omfattande information delges nu till exempel om förnybar, sammanlänkad och högstående kultur jorden runt under förra istiden. Kunskap som nu är mycket angelägen.

BO FALK

Jordbruksekolog och laborator

KENYAS KAFFEBÖNDER KRÄVER REFORMER



26-åriga Esther Robert, hoppas att hon ska få mer betalt för sitt kaffe.

Staden Machakos, i östra Kenya, omringas av odlingar med buskliknande träd. Kvinnor och män går mellan träden och plockar grenarna rena från röda frukter. Innanför skal och fruktkött döljer sig kaffeböner.

– Det är tufft att vara kaffebonde. Insatsvarorna är dyra, men priset vi får för kaffet är lågt, säger 29-åriga tvåbarnsmamman Judy Lingwilli.

Hon är en av hundratusentals kenyanska kaffebönder, varav majoriteten är småbrukare, som producerar cirka 40 000 ton kaffe årligen. Det är en minskning med mer än två tredjedelar sedan mitten av 1980-talet. Många kaffebönder har övergått till att odla annat eller sålt sina marker.

– Även vi har övervägt att börja odla något annat, men vi hoppas fortfarande att kaffepriserna ska stiga, säger 26-åriga Esther Robert.

ÖKAT ANTAL ODLINGAR

Regeringens ambition är att öka produktionen och enligt kenyanska Kaffedirektoratet blir antalet odlingar allt fler. Den globala kaffekonsumentioner förväntas öka med fem procent fram till 2022. Kenya vill ha sin del av kaffekakan. Det vill kaffebönderna också.

– Ett dåligt år tjänar jag kring 20 000 shilling (1758 kronor), ett bra år cirka 60 000 shilling. Vi svälter inte, men jag är ensamstående mamma och mitt barn börjar i skolan nästa år. Då vet jag inte hur jag ska ha råd med alla utgifter, säger Esther.

KOOPERATIV

2016 bildades National Coffee Cooperative Union som består av 16 kooperativsförbund. Målet är att få till stånd en ny kaffepolitik och att utveckla medlemmarnas kaffeodlingar. I Machakos-distriktet är cirka 60 000 bönder medlemmar i Machakos Co-operative Union.

– Genom kooperativet får vi bland annat rabatt på gödnings- och bekämpningsmedel. Och så får vi teknisk support och utbildning i beskärningsteknik, säger 30-åriga tvåbarnspappan Philip Kiokos.



Philip Kiokos är kaffebonde i Machakos, i östra Kenya. Han och andra småbönder är inte fria att sälja sitt kaffe till vem de vill. De har ingen insyn i hur köpet går till, vem som köper och i vilket land deras kaffe slutligen hamnar.



Det finns två metoder för att skilja bönorna från bären.

Den torra metoden innebär att hela kaffefrukterna torkas i solen i två - tre veckor. Sedan avlägsnas fruktkött och hinnor i en skalmaskin.

Den våta metoden innebär att kaffefrukterna transporteras med rinnande vatten till en skalmaskin som avlägsnar fruktköttet. Bönorna får sedan jäsa i en fermenteringstank i några dagar och tvättas sedan i rent vatten. Därefter torkas de.

Senare tids klimatförändringar har både inneburit svår torka och perioder av kraftiga regn. I odlingarna har bönderna därför planterat det inhemska trädet *Cordia africana* vars kronor tjänar som paraply för kaffeträden mot både sol och regn. Det är framförallt arabica-kaffe som odlas i Kenya. Kaffeplantan ger frukt efter cirka tre år till fem år. Trädet kan bli 100 år, men ger rikligast skörd under 25 år.

– Vanligtvis sträcker sig skördetiden från maj till augusti, men i år mognade bären redan i april. Vi använder inga maskiner. Bären plockas för hand allteftersom de mognar, berättar Philip.

2015 öppnade Machakos Co-operative Union en fabrik där kaffefrukterna skalas och kaffebönorna behandlas och torkas. Sedan säljs de.

– Priset vi får för bönorna varierar beroende på vem som köper dem, säger Philip.



KOSTSAM MARKNADSLICENS

Tre timmars bilfärd västerut, i huvudstaden Nairobi, håller National Coffee Cooperative Union möte. Dess företrädare är kritiska till att småbönder och kooperativ inte fritt får sälja sitt kaffe. Direktförsäljning kräver en marknadsföringsagend.

– För att få marknadsföringslicens måste man betala en miljon dollar (8 880 105 kronor) i säkerhet. Inga småbönder eller kooperativ kan lägga ut så mycket pengar. Vi kämpar för att det ska sänkas till 20 000 shilling (1758 kronor), säger James Ndeto, ordförande för Machakos Co-operative Union.

LAG FRÅN KOLONIALTIDEN

Majoriteten av kooperativens kaffe säljs på auktioner till högstbjudande återförsäljare. Kooperativen får inte rosta, mala eller paketera sina medlemmars kaffe eftersom det då skulle räknas som handel. Enskilda bönder kan göra det och sälja kaffet lokalt, men den lokala marknaden är liten. Nästan allt kaffe exporteras. Lagarna är från den

Kaffebonden John Mbuyu Nzuki har fått sin skörd vägd på Kasinga-fabriken i Machakos och är uppenbart nöjd med det som står på kvittot.



brittiska kolonialtiden (1895 - 1963) och gäller inga andra jordbruksprodukter.

– Kaffepolitiken gynnar inte småbönderna, endast kartellerna som motarbetar oss, säger James.

MÄKTIGA KARTELLER

James hävdar att kaffesektorn kontrolleras och prissätts av karteller. Unionens främsta mål är att småbönderna ska få sälja direkt till köparna. Då skulle mellanhänderna, det vill säga kartellerna, försvinna och bönderna skulle själva kunna förhandla om priset. 2016 tillsatte presidenten en arbetsgrupp för att modifiera lagstiftningen. Den gick på böndernas linje, men implementerandet av rekommendationerna stoppades i Högsta Domstolen.

– Kartellerna är mäktiga och har mer pengar än bönderna. De lyckades stoppa en lagändring, säger James.

Processen fortsätter och företrädarna för kooperativen är säkra på att de slutligen kommer att vinna.

16 kooperativsunioner från olika delar av Kenya har gått samman i National Coffee Cooperative Union. På bilden står tre av deras ordförande.



Den presidenttillsatta arbetsgruppen har rekommenderat investeringar på över 70 miljoner dollar i sektorn. De skulle komma väl till pass. Festus Bett, från Rift Valley-distriktet, berättar att maskinerna i kooperativens fabriker är gamla.

– Det påverkar kvaliteten på bönorna och maskinerna kräver även mycket vatten. Vi behöver hjälp att köpa nya, säger Festus.

De flesta kaffebönderna är nu äldre män, de yngre skräms bort av den dåliga förtjänsten.

– Om kartellerna försvinner kommer böndernas inkomster att öka. Det kommer att attrahera fler ungdomar, säger Elphic Otengé från västra Kenya.

Unionen uppmuntrar ungdomar och kvinnor att odla kaffe, bland annat genom workshops och utbildningar för att öka avkastningen och kvaliteten.

– Om några år kommer det kenyanska kaffet att vara annorlunda mot idag. Vi förväntar oss större kvantiteter och högre kvalitet, avslutar Elphic.

**TEXT OCH BILD:
BENGT SIGVARDSSON**

Kaffeträdet kommer ursprungligen från Etiopien där man antas ha börjat dricka orostat kaffe på 500-talet. Det spred sig sedan till Jemen, där det började rostatas på 1200-talet, och sedan vidare till Indien och Sydostasien.

På 1600-talet kom kaffet till Venedig och Europa via Turkiet.

I slutet av 1600-talet började Sverige importera små mängder kaffe som såldes på apoteken. Först i mitten av 1800-talet blev det en svensk folkdryck. Idag dricker vi mest kaffe i världen efter finländarna.

2017 producerades närmare 159 miljoner 60-kilossäckar kaffe i världen.

Brasilien är världens största kaffeproducent, följt av Vietnam, Colombia och Indonesien.

Kaffe växer bäst i tropiska klimat kring ekvatorn.

Kaffeträd som växer vilt kan bli tio meter höga, men i odlingarna beskärs de till 2 - 4 meters höjd.

Kaffefrukten är en stenfrukt. Bönorna är alltså kärnor.

Vanligen innehåller en frukt två bönor, ibland bara en, som rostatas för att få arom och smak.

Det finns två huvudtyper av kaffe; Arabica och Robusta. Arabica utgör cirka 60 procent av världsproduktionen.

I Kenya odlas framförallt arabica-kaffe.

Kaffefrukterna mognar vid olika tidpunkter, vanligen från maj till augusti, och plockas när de är helt röda.

All skörd sker för hand.



LOKALA RÅVAROR SOM SPEGLAR TRAKTEN

LÄNGE HAR RÅVARORNA TILL SVERIGES RESTAURANGER KOMMIT
FRÅN DE STORA GROSSISTERNA. DE DOMINERAR FORTFARANDE, MEN UNDER 2000-TALET
HAR VI SETT EN TYDLIG FÖRÄNDRING. EN STRÄVAN MOT DET LOKALA.
MOT RÅVAROR SOM HAR EN HISTORIA OCH SPEGLAR TRAKTEN.

Först ut var de yppersta lyxkrogarna. En av världens bästa restauranger, danska Noma, var den som tydligast introducerade det nya Nordiska köket. Snart följde de svenska krögarna efter. Det blev viktigt att berätta om råvarornas ursprung. Kökschefen byggde en historia kring hur han plockade örter och andra växter på sin promenad till restaurangen mitt i stan. På

kontinentalt maner besöker man odlaren eller marknaden under tidig morgon.

Snart började det dyka upp restauranger med höga ambitioner även ute på landsbygden. För Fäviken, på Åreskutans baksida eller Daniel Berlin Krog i Skånes Tranås är tiden och platsen avgörande för vad de tillagar. Den lokala prägelns bygger hela konceptet. Egna

odlingar och lokala leverantörer är en förutsättning.

Vi skall här titta närmare på hur lokala matproducenter kan möta restauranger som ställer lite högre krav.

JONAS WANGSTEN



Produktivt och estetiskt på liten yta



Siklöjan grillas



Vid Läckö slott ligger Vita Hjorten. En prisbelönt restaurang som tillsammans med ett litet hotell är inrymt i det nybyggda Naturum. Precis vid Vänerns strand och ett stenkast från slottet. Kökets råvaror kommer givetvis från Vänern och det närlägnade Spikens fiskeläge.

SLOTTSTRÄDGÅRD

Men framför allt är det Läckös omtalade köksträdgård som levererar. Här huserar sedan över 20 år Simon Irvine, kanske Sveriges mest omtalade trädgårdsmästare. I nära samarbete med restaurangen skördas dagligen just de grödor som blir en del av dagens meny.

MED SLOTTSTRÄDGÅRD OCH VÄNERN SOM SKAFFERI

SAMARBETE MED LILLA LABÄCK

Läckös köksträdgård klarar inte alltid att förse Vita Hjorten med allt som köket behöver. Därför har man även ett samarbete med gården Lilla Labäck några mil bort. Här producerar Mia Jonson och Jan-Åke Nilsson ekologiska grönsaker "för människor som känner skillnaden". Bland kunderna finns ett flertal av Sveriges bästa restauranger.

Det Lilla Labäck är mest kända för är sina fantastiska sparrisar. Under sex veckor varje försommar så är det intensiv skörd och leverans till både krogar och affärer.



Vackert exponerade grönsaker i gårdsbutiken

I Växjö träffar jag Ingemar Karlsson som säljer grönsaker i en mycket tilltalande rödmålad bod. Ingemar är en del av kooperativet Macken. Ett socialt företag som arbetar med åkerbruk och integration sedan 2006. En viktig del är att hjälpa invandrare att komma in i det svenska samhället.

GRÖNSAKSODLARE FRÅN BOSNIEN

En dag kom man i kontakt med Rifat från Bosnien. I sitt hemland var Rifat grönsaksodlare. Givetvis borde han kunna fortsätta med det även i Växjö. Det började med ett par kolonilotter. Snart

ETT HEKTAR GRÖNSAKER MITT I STAN

var dessa urvuxna och man sneglade på ytan nedanför biskopsgården Östrabo. En gräsbevuxen backe i perfekt sydvästläge endast ett stenkast från Domkyrkan.

FÅ MASKINER OCH MCKET HANDKRAFT

Efter kontakter med kommunen fick man 2011 arrendera marken och med hjälp av vännen Sigge från Uråsa blev ängen upplöjd. Sedan dess är den enda maskinella hjälpen en liten jordfräs och en radhacka. Idag, sju år senare, sysselsätter Östrabo Ekobacke sex personer. Dessutom får man hjälp av volontärer och sommarjobbare.

Portlak i förgrunden och domkyrkan i bakgrunden



Frodig grönkål med Biskopsgården i fonden



KRAV-CERTIFIERADE

Ekobacken är en härlig mosaik av alla grönsaker som man kan tänka sig. Sedan Macken började odla grönsaker i Ekobacken har detta gjorts enligt ekologiska principer helt utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. 2015 togs ytterligare ett kliv framåt och hela odlingen KRAV-certifierades.

STORT UTBUD

För plantuppdragning har man ett växthus och på andra sidan odlingarna ligger den fina försäljningsboden. Både ute och inne finns en mängd grönsaker vackert exponerade. Hit kommer växjöborna för



Ingemar Karlsson säljer grönsakerna

att göra sina inköp av nyskördat. Kryddor, olika sorter av potatis, morötter i flera färger, betor, bladkål och mycket annat.

RESTAURANGER OCH BUTIKER

Den mesta av skörden säljs dock i förväg genom CSA-konceptet. CSA står för Community Supported Agriculture och innebär att kunden betalar en viss summa i början av året och sedan får produkter, i det här fallet grönsakslådor, löpande under säsongen. Till skillnad från andra CSA-producenter, som främst säljer till privatpersoner, så har Macken flera butiker och restauranger som kunder.



En avskalad restaurangmiljö där maten står i fokus

I nordöstra Skåne ligger sedan 1400-talet Wanås. Ett stort gods som mest är känt för sin skulpturpark. På senare år har man adderat till både hotell och restaurang.

På Wanås bedrivs ett KRAV-märkt jordbruk med mjölk- och nötköttsproduktion. Till gården hör också fina jaktmarker med alla Sveriges klövvilt.

JAKTLYCKAN AVGÖR MENYN

I restaurangen träffar vi köksmästaren Teddy Bergström som berättar om vilken fantastisk tillgång det är att bygga menyerna kring det som gården producerar. I grunden har han tillgång till de egna mejerivarorna. Vilket kött,

förutom nötkött, som står på menyn avgörs av veckans jaktlycka. Just nu är det råbocksjakt, så då blir det givetvis rådjur i olika former.

GRÖNSAKER FRÅN LOKALA ODLARE

Ännu har Wanås ingen egen köksträdgård. Därför förlitar sig Teddy på de lokala odlarna för sina grönsaksinköp. Varje morgon åker han runt och köper in det som är moget och intressant. Han har även stor nytta av Bondens Skaffereri. En lokal matgrossist vars ägare har krögarbakgrund och därför har god kännedom vad som efterfrågas.

GÅRDENS EGET KÖTT OCH EGNA MEJERI- PRODUKTER



Gunnebo slott och trädgårdar utanför Mölndal är en oas för alla i Göteborgsområdet.

I anläggningen finns tre typer av trädgårdar: formell trädgård, engelsk park och köksträdgårdar. Alla trädgårdarna är KRAV-märkta. Trädgårdsodlingen planeras varje år i nära samarbete med kockarna i Gunnebo Kaffehus och Krog och de grönsaker som skördas serveras i restaurangen.

Köksträdgården planerades av Simon och Marika Irvine på tidigt 1990-tal och här knyter vi ihop bandet med Läckö där Simon är nu. Här odlas grönsaker av gamla kulturavsorter.

STOR KÖKS- TRÄDGÅRD SEDAN MÅNGA ÅR OCH EGET BAGERI

Gunnebo har även ett eget surdegsbageri. Bakverken baseras på ekologiska och närproducerade råvaror med inspiration från historiska baktraditioner, samt med inslag och idéer från vår köksträdgården. Bageriet använder Lantvete, Dinkel, Emmer och Svedjeråg.

På Gunnebo finns även en lantgård som består av en uppsättning faluröda byggnader öster om köksträdgårdarna. Här arbetar djuren med att sköta det 100 hektar stora kulturreservatet och ingår i det kretsloppstänkande som präglar verksamheten på Gunnebo. Deras gödsel använts som värdefull näring på åkrar och i odlingsbäddarna i köksträdgårdarna.

ULLIGA FAVORITSVIN

MANGALITZA ELLER UNGERSKT ULLSVIN
HAR PÅ KORT TID SEGLAT UPP SOM KRÖGARNAS FAVORIT.
MED SITT MYCKET MARMORERADE KÖTT OCH DELIKATA FETT
ÄR DEN UTAN TVEKAN DEN BÄSTA CHARKGRISEN I VÄRLDEN.
MEN DE ULLIGA GRISAR ÄR ÄVEN
VÄRDEFULLA I SJÄLVHUSHÅLLNINGEN.



På Blekslättens gård utanför Frändefors i södra Dalsland producerar jag och min familj delikatesser av bästa kvalitet. Exklusivt kött från tex pärlhöna, anka, kanin, vaktel, och mangalitzagrisar. Här ska jag berättar för just dessa grisar är så fantastiska och hur vi föder upp dem.

Det var mest en slump att vi började med Mangalitzas 2015. Vi hade just startat vårt företag med fjäderfä och kaninslakteri, främst med inriktning på försäljning till restaurang. Linderödssvin hade vi haft i självhushållningssyfte i 10 år, så grisar var inget nytt. En av våra kunder, Krögare Håkan Mattsson på Krokstad Herrgård, önskade sig mangalitzas. Han ville sponsra oss med avelsdjur om vi var villiga att byta ras. Efter lite letande hittade vi en hel besättning med 5 suggor och en galt. Tyvärr var vår galt nära släkt med suggorna. Några djur fick därför tas bort på grund av inavelsdepression. I dagsläget har vi 3 renrasiga, 3 korsningar och 3 linderödssuggor till vår galt Håkan som gör ett mycket bra jobb.

FET, LÄTTSAM OCH ULLIG

Mangalitzan är ett mycket trevligt svin, de är lugna till sättet och bökar mindre än linderödsgrisar. De växer mycket långsamt och når slaktvikten på 80-100 kg på ett år. Man brukar räkna att ca 45% av slaktvikten är rent fett.

Borsten är tjock och krullig, grisarna är väl anpassade för att vara utomhus året runt. Kraftiga snöoväder påverkar dem inte det minsta. De verkar inte heller lida av

regnigt väder under hösten. Jag har aldrig sett någon av dem bli solbränd – något som till och med linderödsgrisarna kan bli. På våren tappar grisarna sin borst och blir därför mer ”släthåriga” under sommarhalvåret. Till hösten växer den ulliga pälsen ut igen.

SMÅ KULTINGAR

Mangalitzasuggor är goda mödrar, de har som regel inga problem med grisningen. Kullarna är små, men det skiljer en hel del mellan olika länder. Här i Sverige är det på grund av inavelsproblem vanligt med 3-4 kultingar per kull. Ett bättre samarbete mellan landets få besättningar skulle kunna förbättra den siffran. I Amerika där populationen är större ligger de snarare på 8-9 grisar per kull. Alla kultingar föds randiga och det finns bara 3 färger. Blonde, swallow (svart med vit mage) och red. En renrasig mangalitzasugga har alltid svart nos och svarta klövar.

Hos oss går suggorna i grupper om två och två. De grisar tillsammans och hjälps åt med att ta hand om kultingarna. Vid något tillfälle har galten gått med gruppen, men han var för het på de nygrisade suggorna så vi fick flytta honom. Sådana problem hade vi aldrig med linderödsgrisarna.

Vi låter kultingarna gå kvar hos suggan tills de är 4-5 månader. De bör också könsorteras vid den åldern. Man kan låta gyltorna gå kvar längre hos suggan om hon inte ska betäckas igen, men personligen tycker jag att man håller bättre koll på suggornas matchvikt om de får gå för sig.



Jamón är det spanska ordet för skinka. Det finns fler olika kända spanska skinkor som tex Serrano. Mest känd är Jamon Ibérico, eller Pata Negra, som kommer från grisar som bara äter ekollon



Jamón på enkelt vis

Salta in en hel skinka, gärna med fot. Täck hela skinkan i salt och låt ligga ett dygn per kg.

Häng sedan in skinkan i 2 gradigt kylskåp i 3 månader. Häng fram skinkan i rumstemperatur och låt mogna tills den tappat 30% i vikt. Passa på att köldchocka den då och då. Det utvecklar smaken.

För ytterligare lagring, linda in i ostvepa och lagra i tex jordkällare eller kallskaffer i ca 14 grader. Håll koll på möglet! Börjar skinkan mögla så tvätta den med ättika...

HUS OCH HÄGN

Vi hägnar in grisarna med ganska låg eltråd. Grisar ser dåligt och är inte särskilt benägna att hoppa över tråden, men de kan gärna åla under. Skulle de ta sig en liten frihetspromenad så är det sällan något bekymmer att få hem dem igen. Våra grisar vallas med hjälp av vår västgötaspets Harry.

Grisar kräver en vindtät hydda med rikligt med torr halm att bädda ner sig i. De går ut och gör sina behov så det är sällan man behöver mocka i hyddorna. Däremot äter de gärna upp sina sängkläder så man får fylla på med ny halm kontinuerligt.

Värt att notera är att en betäckande galt ska enligt jordbruksverket ha en hydda på 6 kvm och en digivande sugga 4 kvm. Vi har löst det så att när galten är med gruppen har han ett hus på hjul som kan flytta med honom. Han är en riktigt fricampare och sover helst under bar himmel.

FODER

En vuxen gris bör få ca 3 kg spannmål om dagen. Eftersom mangalitzan sätter så enormt med fett måste de få ett proteinrikt foder. Det går bra att blanda säden med ca 1/3 majs eller ärtor. Vi ger ett färdigt proteinkoncentrat blandat med korn eftersom vi får problem med selenbrist annars. Våra trakter är de selenfattigaste i landet. För bättre näringsupptag måste spannmål krossas eller malas.

När kultingarna växer är en tumregel att de ska få så mycket de kan äta på 15 minuter.

KÖTT, SLAKT OCH FETT

Mangalitzan sätter relativt lite kött men det är i gengäld mycket marmorat och delikat. Grisarna bör vara minst 12 månader vid slakt för att uppnå en mogen köttsmak. På de större produktionsanläggningarna i USA är de gärna ännu äldre för att maximera marmorering och smak.

Man bör skälla dem för att ta vara på svålen. Det är naturligtvis lite pyssel men inte på något sätt omöjligt. Det finns ett fåtal slakterier i landet som tar emot Mangalitzan och skällar. Köttet lämpar sig ypperligt till lufttorkade produkter som Jamón och Salami. Och naturligtvis att steka precis som det är.

Även fettet är en stor resurs. Det är mycket gott. Fettet på rygg och skinka kan man med fördel smälta ner och använda precis som smör. På smörgåsen, i bakning och till stekning. Det fett som kallas ister (det som sitter runt inälvorna) är utmärkt att använda till tex wienerdeg och smördeg. Har du en gång testat kommer du aldrig vilja göra på annat vis.

HISTORIA

I mitten av 1800-talet avlades det i Serbien fram en mycket fet gris som snabbt blev populär. En fettkappa på 20-25 cm var inget ovanligt. Den feta grisen spred sig över det Österrikiska kejsardömet som då även innefattade Ungern. Under den senare delen av 1800-talet fanns det enormt mycket grisar i Ungern - 94% av dem var Mangalitzan.

För sina fina produkter har Bleslättnens gård tilldelats utmärkelsen "Exceptionell Råvara" vid ett flertal tillfällen. De bästa krogarna i Sverige står på kö.

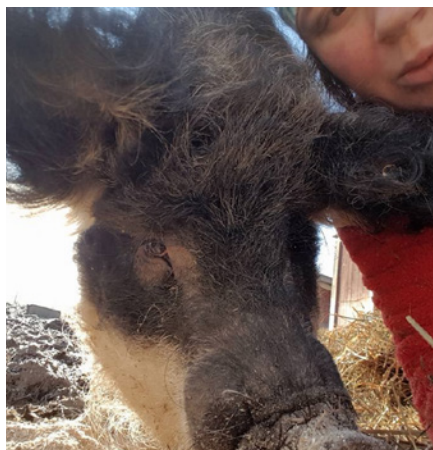
Under 1950-talet importerades en magrare gristyp och efterfrågan på Mangalitza minskade, rasen höll på att dö ut. Mangalitza var fram till 1991 i stort sett utrotad. Det fanns då endast 200 djur i Ungern. Sedan dess har ett aktivt arbete pågått för att rädda rasen och idag finns ca 10.000 registrerade djur i världen. I Sverige finns det runt 100 grisar.

Hur historien för Mangalitza i Sverige har sett ut är mycket oklart. Det finns inga säkra uppgifter annat än att Bert Karlsson 2012 importerade sju registrerade Mangalitza från Danmark.

FÅ GRISAR I SVERIGE

De Mangalitza som finns i Sverige idag stammar alla från de sju danska djuren (den så kallade "Bert-linjen") samt en norsk och en finsk gris. Alla som finns till försäljning på Blocket och liknande är därför väldigt nära släkt. Inavel är vanligtvis inte så allvarligt på gris, men eftersom Mangalitza's avelsmaterial är klen från början så blir inavelskvoten hög på de svenska grisarna. Det märks tydligt, bland annat på de små kullarna.

Tyvärr finns ingen organisation för den svenska Mangalitza, aveln bedrivs lite på lösa boliner. Det florerar också en hel del korsningar som sägs vara renrasiga, något man bör vara observant på när man köper sina avelsdjur. Kultingar säljs för 4-5 tusen styck tex på Lantbruksnet och Blocket. Det finns också en Facebookgrupp som heter Mangalitza i Sverige.



LÄMPLIG FÖR SVENSKA SJÄLVHUSHÅLLARE

Sammanfattningsvis tror jag det ungerska ullsvinet kan ha en framtid hos svenska självhushållare. Likt de svenska lantraserna är den tålig och lämpad för småskalig uppfödning under enkla och naturliga förhållanden. Dess trevliga lynne och den goda smaken är förstås ett plus i kanten. Lär man sig ta tillvara och använda fettets behov av smör och matolja.

Inköpspriset för avelsdjur är idag högt jämfört med andra grisar, men det kan betala sig när man säljer avelsdjur eller kött. Köttet är eftertraktat och kilopriset är högt. Den som vill få inkomster från sina djur klarar sig därför med en mindre besättning.

MARIA EKHOLM



Gör ditt eget lardo

Lardo är örtsaltat lufttorkat fett.

Gör några hål i fettets som bör vara minst 4cm. Gärna tjockare. Gnid in hela biten med salt och kryddor som tex timjan och rosmarin, och lägg den på ett tjockt lager salt på botten av en burk. Täck med mer salt och låt ligga i kyl i 12-14 dagar.

Ta upp och skölj av. Gör ett hål och träd i en tråd eller krok för hängning. Häng biten i rumstemperatur i ytterligare 2 veckor.

Skiva tunt och njut!

SOMMAREN SOM GICK STÄLLDE BÖNDERNA INFÖR HÅRDA PROV.
EN SOMMAR SOM KOMMER ATT SKRIVAS IN I HISTORIEBÖCKERNA.
ÅR 2018 GÖR SÄLLSKAP MED 1992, 1955, 1901, 1867, 1770, 1719, 1696, 1601
OCH MÅNGA ANDRA ÅR.

HUR KLARAR MAN ETT MISSVÄXTÅR?



Missväxt har varit en ständig följeslagare för svenska bönder. Tack vare tiondessystemet kan vi se årliga skördeutfall ända tillbaka till Gustav Vasas tid. Vädret innan mätningarna började kan antas tack vare studier av trädårsringar och skrifter.

FÖRÖDANDE VULKANUTBROTT

Gustav Vasa och de som levde under första halvan av 1500-talet hade tur med vädret. De goda skördarna gjorde att just den här tiden är allmänt känd som en tid med gynnsamma materiella förhållanden. När Gustav Vasa dog 1560 började vädret att förändras. Sverige gick nu in i en period med kallare och blötare väder.

Vulkanen Huaynaputina i Peru fick ett mycket kraftigt utbrott 1600 vilket påverkade vädret över hela jorden i flera år



Missväxtåren var många och 1601-1602 sticker ut som extra svåra. Orsaken till detta finner vi i februari 1600 då vulkanen Huaynaputina i Peru fick ett mycket kraftigt utbrott. Ofantligt stora mängder aska och svaveldioxid spreds över hela världen och skymde solen i flera år. Vi fick en så kallad vulkanvinter med omfattande missväxt som följd. Många djur och människor svalt ihjäl.

30-ÅRIGA KRIGET BLEV SLUTET PÅ KRIG OCH KYLA

Medan kyla och nederbörd var det stora hotet mot skördarna under stormaktstiden kom årtiondena efter 1640 att präglas av torra försomrar följt av regn. Runt 1720 förändrades vädret åter igen. Nu

kännetecknas missväxtåren av torra och varma somrar. Precis som årets sommar.

Från sent 1700-tal fram till idag har man kunnat studera hur skördeutfallet blir vid olika vädertyper betydligt tydligare. Relativt mycket regn har varit att föredra för god skörd. Sommartemperaturen visade sig vara av mindre betydelse.

ÖKAD VÄDERKÄNSLIGHET

Dock har man konstaterat skördarna från sent 1800-tal fram till mitten av 1900-talet blev mer känsliga för temperaturvariationer än tidigare. Hur kan det vara möjligt att bonden under 1900-talets första hälft var mer beroende av rätt temperatur än 1500-talsbonden? Detta i en tid då jordbruket genomgick en stark modernisering.



30-åriga kriget och stormaktstiden innebär inte bara många missväxtår. Våldigt många bönder var tvugna att tjäna kronan.

Förklaringen finner vi i att bönderna blev mer riskbenägna när de lärde sig att producera mer. Extra intressant var vete då det gav ett relativt högre försäljningspris. Dock var vete den gröda som var mest väderkänslig. Speciellt höstvetete då man inte visste om vintern skulle bli mild eller sträng. Det är därför som vete kallas för "ångersäd".

RISKSPRIDNING

Det vi här kan konstatera är att bönderna på 1500-1800-talet, som odlade en mångfald av grödor, klarade en missväxt relativt bättre än 1900-talsbonden. Man anpassade val av grödor efter vädret under vinter och tidig vår. Temperaturen och nederbördens påverkan är dessutom olika för olika grödor. Genom att odla



flera grödor går det bättre att gardera sig mot vädrets makter tack vare en större riskspridning.

Man har också konstaterat att jordbruket i norra Sverige är mer beroende av en god temperatur. En mycket varm sommar i södra Sverige kan däremot vara direkt skadlig. Däremot gynnas skörden av milda vintrar och då speciellt höstsådden.

VÄDER, SKÖRDAR OCH SPANNMÅLSPRISER

Idag diskuteras det livligt kring avräkningspriser på de vanligaste jordbruksprodukterna. Fläskpris, mjölkpris, äggpris och så spannmålspris. Just priset på spannmål är intressant att titta på historiskt. I Sverige är priset på spannmål den längsta prisserie som går att få fram. Den äldsta kända prisnoteringen är från 1291 och från 1534 finns det en obruten prisserie.

Vi kan dela in jordbruket i före och efter den agrara revolutionen. Långt tillbaka i tiden var det stora problem att klara skördarna vid missväxtår. En bidragande orsak till detta var att säden endast hade fyra korn. Dessa fyra korn skulle räcka till nästa års utsäde, den egna konsumtionen samt till avsalu. Om man inte hade tillräckligt sparats utsäde så blev skörden dålig även nästkommande år.

MARKNADEN STYRDE

På den svenska spannmålsmarknaden fanns ett flertal aktörer på tillgångs- respektive efterfrågesidan. De främsta producenterna var förstås bönderna, vars överskott sakta men säkert ökade, samt spannmålsproducerande gods och bruk. Efterfrågan på spannmål fanns hos större produktionsanläggningar, framför allt bruken, hos mjölnare, bagare och

bryggare, staten samt vanligt folk i städer och byar som inte var självförsörjande på spannmål.

Sverige hade under förindustriell tid en ganska klassisk marknadsekonomi. Skördeutfallet styrde i stort spannmålspriset. Ökat utbud pressar priset nedåt medan minskat utbud driver priset uppåt. Marknaden hade få regleringar. Det enda som delvis påverkade marknadsprissättningen var en viss import i perioder och statens kronomagasin. Detta var ganska unikt för Sverige. I tex Norge styrde kungamakten länge över prissättningen. Först när den agrara revolutionen inleddes kan vi, i Sverige, se en generell nedgång i spannmålspriset jämfört med andra varor.

Fortfarande långt in på 1800-talet så var en organiserad spannmålshandel via köpmän som mellanhand dock outvecklad. Det fanns flera orsaker. Kommunikationer och transporter var dåliga. Inhemska tullar, och statens fortsatta inblandning i handeln genom kronomagasin gjorde det svårt att bedriva en marknadsmässig handel. Även årliga och regionala skördeutfall gjorde spannmålshandeln till en riskfylld syssla. Men så sakteliga började detta ändra sig.

JONAS WANGSTEN

Källor:

SMHI

Statistiska centralbyrån

Väder, skördar och priser i Sverige - Lotta Leijonhuvud m.fl.

Jordbruket under feodalismen - Janken Myrdal

Sambandet mellan klimat och skörd - Axel Wallén



DE VILL LEVA ETT

HÅLLBART LIV

Torpet ligger precis bredvid landsvägen som går mellan Jönåker och Kvarsebo. På ena sidan finns de små autentiska byggnaderna och på andra sidan den inhängnade grönsaksodlingen. På en låg träskylt står det ”Birgittas trädgård”.

VÅGA FRÅGA ANDRA

Det är Alexander Olssons och Courtney Adamssons första säsong som professionella odlare.

– Hittills har vi levererat till ”Annas kök” som är en större gårdsbutik, bondens marknad i Stockholm och till Norrköpings Reko-ring. Reko var lite trögt i början, men nu fungerar det bra. Vi gick med i Rheum (se faktaruta) för att kunna få råd och stöd från erfarna odlare. Föreningen gav oss ett nätverk, nog så viktigt när man är ny i branschen, säger Alexander.

Helt utan maskiner odlar de upp ca 2000 kvm. Jorden är sandig och lättgrävd, men det är ändå ett hårt arbete att gräva allt för hand. Paret strävar efter att härma naturens egen ordning när de brukar jorden. De täcker ytor som inte odlas för

tillfället, jobbar med kompost och gör näringsvatten av gräsklipp. Vi tycker om att jobba fysiskt, det är ett privilegium att få vara ute hela dagarna. Många av våra vänner jobbar på kontor i stan. De vill komma ut och använda kroppen på fritiden – varför inte använda den kraften?, säger Alexander.

Courtney som är från Australien arbetade som advokat och Alexander är utbildad till kemiingenjör. I tre år levde de storstadsliv i Melbourne innan suget efter ett enklare liv förde dem till Sverige och torpet i skogen.

”OM MAN HAR EN MASSA PENGAR, DÅ LEVER MAN ETT OHÅLLBART LIV”

– Vi jobbade med viktiga saker som mänskliga rättigheter och mot klimatförändringar. Men vi levde på ett rätt så ohållbart sätt och båda kände att vi ville göra något mer konkret för att skapa förändring i världen, säger de.

Rheum, rabarber på latin, är en ekonomisk förening med ekologiska gårdar och förädlingsföretag i Sörmland. De vill att du ska få en så bra produkt som möjligt och att de som odlar, förädlar och säljer ska få skäligt betalt för sitt arbete.

Rheum handlar inte bara om ekonomi, näring och miljö. Det handlar om arbete och njutning.

Djur och människor. Ansvar.

Helt enkelt om hela livet.

RIKEDOM ÄR INTE BARA PENGAR

Kontrasten mellan storstadslivet och tillvaron som grönsaksodlare i svensk skogsbygd är stor, liksom skillnaden på teori och praktik när det handlar om miljöarbete. Men Alexander och Courtney verkar nöjda med sin nya tillvaro – fattigare på pengar men rikare på annat som är viktigt.

– Enkelheten är det viktiga för att kunna leva så här, vilket inte är det lättaste. Det finns mycket social press som handlar om hur man ”ska” leva. Mitt råd till ungdomar som drömmer om att leva som vi gör är enkelt – man måste börja någonstans. De problem som uppstår löser man när de kommer, säger Alexander.

SIKTAR MOT PERENNA GRÖDOR

Courtney funderar mycket över de ettåriga växternas roll. Hon menar att de har sin naturliga roll efter en katastrof, tex en brand. Ur naturens synvinkel kan människans ankomst ses som en katastrof...

– En naturlig utveckling på ett stycke mark kan beskrivas som ”annual, perennial, intergenerationell”, dvs att gården borde utvecklas mot mer perenna grödor med tiden. Vi vill uppnå en långsiktighet som sträcker sig över generationer, säger hon.

Olle Göransson har varit verksam på Torfolk Gård sedan början av 80-talet och är lite av en pionjär inom ekologisk odling.

– Vi har varit i gång i drygt 30 år här på Torfolk Gård säger Olle Göransson. Det innebär att vi har en viss överkapacitet på maskiner, växthus och mark och därför vill vi underlätta för alla de som vill komma igång med kommersiell odling.

EKONOMISK FÖRENING

Torfolk & Vänner är det nya varumärket för en ekonomisk förening som ger unga människor och nyanlända möjlighet att komma i gång med kommersiell odling. Som medlemmar eller samarbetspartners i den ekonomiska föreningen hittar man, förutom Torfolk Gård, även företag som Coop Värmland, Löfbergs, Hushållningsällskapet i Värmland och inte minst sju enskilda odlare som står för själva verksamheten.

– Det finns ett stort intresse för fler odlingar och matproducenter. Därför har vår idé fått en fantastisk respons från många privatpersoner och företag.

REDAN PÅ MARKNA DEN

Coop Värmland har tecknat ett samarbetsavtal med Torfolk & Vänner. Under sommaren har man kommit i gång med odlingen och vissa produkter har redan nått Coop Värmlands butiker.

– Att vara grön i Sverige och grön på arbetsmarknaden ska inte vara en begränsning utan en tillgång. Redan nu kan vi erbjuda zucchini som Hassan, Nore och Tarik från Syrien odlat i egenskap av medlemmar i Torfolk och Vänner. Det vi nu gör har många paralleller till när vi var en av de första i landet som startade med ekologisk odling i början av 80-talet. Redan då hade vi Coop Värmland i ryggen, och det är vi tacksamma för även idag, säger Olle.

FRAMTIDA EXPANSION

Sortimentet från Torfolk & Vänner kommer efterhand att utökas och kommer, förutom zucchini, även innehålla grönsaker såsom morötter, purjolök, vitkål och andra rotfrukter. Inledningsvis kommer grönsakerna att finnas i Coop Värmlands butiker.

– Efterhand kommer vi att utveckla idén så den sprider sig till fler platser i landet och till fler butikskedjor, menar Olle.

Även Coop Värmland tror på idén med Torfolk & Vänner

– För drygt 30 år sedan var vi, tillsammans med Torfolk Gård, initiativtagare till det som med tiden blev till KRAV. Vi är därför hedrade över att få vara med redan från början. Vår förhoppning är att vara med och bidra till att utanförskapet i Värmland minskas med hjälp av innovativa affärsidéer, avslutar Coop Värmlands VD Tomas Sjölander.

FLER SKA FÅ MÖJLIGHET ATT ODLA I VÄRMLAND



VÄLKOMMEN PÅ NATURBRUKSKONFERENS



Sverige och världen behöver en livskraftig landsbygd där människor har makten att ta tillvara naturens förutsättningar på ett hållbart sätt. Och för en rättvis omställning av vårt samhälle – till ett långsiktigt hållbart samhälle – behöver vi ett samarbete mellan land och stad.

Naturbrukare ska kunna försörja sig på sin odling, sitt jordbruk, skogsbruk, betesbruk och fiske. Och människor ska kunna tillförsäkras rätten till matförsörjning och makt över sin mat.

Det svenska samhället behöver upprätta balans mellan land och stad och mellan regioner – och för det behövs en modig politik och förändrade strukturer. Landsbygden ska ta mer makt, återbefolkas och tillförsäkra sig rättvisa i välfärd och service. Vi behöver skapa livskraftiga och resilienta bygder.

Vi vill samla människor från landsbygd, glesbygd och stad tillsammans med internationella gäster för att utbyta erfarenheter och samarbeta för en samhällsförändring. Ett samarbete som bärs fram av en tilltro till att kunna stärka naturbrukets och landsbygdens ekonomiska ställning och en tilltro till att kunna ändra den orättfärdiga landsbygdspolitikerna – i Sverige, i EU och internationellt.

Hur kan vi skydda skogen och använda alternativa skogsbruksmetoder från norr till söder? Hur kan jord- skogs- och betesbruket ställas om så att nya bönder kan etablera ekonomiskt lönsamma och miljömässigt hållbara företag? Hur kan producenter och konsumenterna enas och samarbeta för att kunna ta makten över maten?

**ALLA INTRESSERADE VÄLKOMNAS
TILL ÅRETS NATURBRUKSKONFERENS, DEN SJUNDE I ORDNINGEN, PÅ
LINDSBERG UTANFÖR FALUN, 26-28 OKTOBER 2018.
LÄS MER PÅ NATURBRUKSKONFERENSEN.SE**

Källebergs
honung & biredskap

Honung, biredskap,
bisamhällen.

Tvål och
hygienprodukter
Återförsäljare för
Töreboda Biredskap,
Ljusbergskupan

Tel 0471-420 73

mobil 070-510 66 28

epost:

kenneth.f@telia.com



Vill du delta i
bevarandet av våra
utrottningshotade
allmogekon?

Föreningen Allmogekon
Kristen Kortebäck
0521 316 60
allmogekon@swipnet.se

SPELAR DET NÅGON ROLL VAD VI

I den största och viktigaste frågan, hur vi räddar vår livsmiljö, där skiljer sig inte de etablerade partierna åt särskilt mycket.

Alla vill ha fortsatt ekonomisk tillväxt, alla vill att ”hjulen ska snurra”. De skarpaste hjärnorna bland våra makthavare förstår säkert att det inte är möjligt att fortsätta så – om våra barn och barnbarn ska ha en framtid. Men det är inte ”politiskt möjligt” att vara emot tillväxt. Så de stoppar huvudet i sanden och fortsätter i full fart mot stupet..

NÅGRA MODIGA RÖSTER

Det finns dock röster som försöker uppmärksamma oss på omöjligheten med ständigt tillväxt på en planet där resurserna faktiskt kan ta slut.

En av dem är Therese Uddenfeldt, journalist och författare, som 2016 kom ut med den uppmärksammade boken **”Gratislunchen – eller varför det är så svårt att förstå att allt har ett slut”**. Den handlar om hur hela världen är dopad av vår mest potenta energikälla, oljan. Om att olja, kol och gas är vårt samhälles och vår ekonomis hjärteblod. Therese menar att tillgången till koncentrerad sol, i form av kol och olja, har varit den enda avgörande förutsättningen för industrialiseringen. Ända fram till 1800-talet utfördes nästan allt arbete av muskelkraft. 700 000 hästar och oxar hade vi till vår hjälp, men det var fortfarande muskelkraft. Boken är full av tankeväckande exempel som: ”En 50-liters tank bensin kan utträta lika mycket arbete som tusen välbyggda män mäktar med på en dag”.

VAR FJÄRDE ÅR GÅR VALCIRKUSEN AV STAPELN. BEROENDE PÅ HUR VI RÖSTAR, SÅ SER FRAMTIDS- VISIONERNA OLIKA UT. MEN ÄR DET VERKLIGEN SÅ?

Hon pulveriserar miljörelsens argument om att laddstolar, elcyklar och grön teknik är vad som kan rädda klimatet. Även grön teknik kräver mängder av energi när den ska tillverkas och transporteras. I elbilar och moderna vindkraftverk används sällsynta metaller som skapar miljöförstöring när de bryts.



Therese Uddenfeldts bok
”Gratislunchen” handlar om vårt
oljeberoende

Therese förklarar att den förnybara energin – som vi hyser så stora förhoppningar om – ännu inte har ersatt någon fossil energi. Orsaken till det är förstas att vår energiförbrukning hela tiden ökar. I Sverige har vi flyttat en stor del av den energiintensiva tillverkningsindustrin utomlands, men det innebär ju bara att utsläpp och energiförbrukning hamnar ”någon annan stans”. Historiskt har ekonomisk tillväxt alltid medfört ökad energikonsumtion.

ERSÄTTA OLJAN?

Så vad händer när oljan tar slut, eller blir för dyr att utvinna? Hur bråttom är det att hitta ett system som kan ersätta oljan, är det ens möjligt? Var ska alla biobränslen odlas? Kommer vi att behöva avstå från allt som är energikrävande i framtiden? Inga enkla svar erbjuds, men Therese Uddenfeldts bok sätter ljus på det som angår oss alla. Därför borde alla läsa den.

FORSKNING

Från 2014 till december 2018 pågår ett forskningsprogram med namnet ”Bortom BNP-tillväxt – scenarier för hållbar samhällsbyggnad”. Det är 17 svenska forskare från KTH, IVL Svenska Miljöinstitutet och Lunds Universitet som studerar hur ett samhälle utan det vi idag kallar tillväxt skulle se ut. Forskarna har satt upp fyra olika framtidsscenarioer som alla utgår från samma hållbarhetsmål; demokrati, ett rättvist samhälle där alla har tillgång till utbildning och boende samt bra förutsättningar för god hälsa.

RÖSTAR PÅ?

De fyra scenarierna är

Automatisering för livskvalité – här fokuserar man på att robotar tar över mycket mänskligt arbete. Människor har mycket frihet och mycket tid att göra vad de vill. Maten antas produceras i en miljösmart industri.

Cirkulär ekonomi i välfärdsstaten – handlar om hög grad av återanvändning och återvinning med förnybar energi. Även näringsämnen ska återföras till kretsloppet.

Kollaborativ ekonomi – normen är att hyra, låna och byta saker med varandra istället för att äga. Ekonomin baseras på samarbete och organiseras i kooperativ och nätverk.

Lokal självförsörjning – här har import och export minskat kraftigt, även konsumtionen har minskat. Handeln sker mest på lokala marknader, många samhällsfunktioner styrs på lokal nivå. Systemet med lokal självförsörjning baserar sig på att människor frivilligt har valt att minska sin konsumtion.

Scenarierna är ett sätt att undersöka hur ett annat slags samhälle skulle kunna se ut. Förhoppningsvis leder projektet till att de här frågorna snart får en större roll i den offentliga debatten.

MARINA ERIKSSON

TORKAN FÖRÄNDRAR LIVET

I PerOlas djurstall kommer det att vara betydligt tystare de närmaste åren

PerOla Ohlsson är småbrukare i Skåne och även lokalavdelningens ordförande. Som så många andra bönder har han drabbats hårt av årets extrema torka.

– På grund av foderbristen har jag inte kunnat köpa in kalvar som jag brukar. Det har varit otroligt torrt ända fram till andra halvan av augusti. Nu först växer gräset bra, förhoppningsvis kan vi få en liten skörd i höst. I bästa fall kan vi beta september och oktober ut, då kanske jag kan köpa 10 kalvar (mot normalt 35). Insädderna gick ut helt och måste sås om. Vårspannmålen på mina lätta jordar gav nästan ingenting i år. I sänkorna blev det kanske 30% av normal skörd. Jag brukar sälja min kulturspannmål, men i år måste allt gå till djuren, säger PerOla.

Det många konsumenter inte tänker på är att böndernas situation nu påverkar tillgången på svensk mat i flera år framåt.

BRIST PÅ SVENSKT KÖTT 2020

Folk uppmanas att köpa svenskt kött. När moderdjuren är slaktade, då finns inget svenskt kött att köpa längre.

– Nästa höst och vinter kommer jag inte att ha något att slakta, dvs det är 2020 som torkans effekter kommer att märkas mest på min gård. Nötköttspriset har också sjunkit med 10 kr/kg från när det var som bäst. Risken är att när priserna väl har gått ner så går de inte upp igen, säger PerOla.

Som vi tidigare kunnat läsa i Småbrukaren så hade PerOla några tuffa år, -92, -93 och -94. Då var det också torrt, men det gick ändå att köpa in foder. Det gör det inte nu. Från att ha satsat all sin tid på gården i Vankiva, så har han nu börjat jobba tre dagar i veckan på ett litet slakteri.

– I det jobbet ser jag ju tydligt att det slaktas mycket djur som normalt sett inte skulle ha slaktats, säger PerOla.

MARINA ERIKSSON

Här kan alla medlemmar annonsera gratis. Senast den 15 november 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

Utsädesrens

Utsädesrens modell Gudhem, 2 st. En komplett med elmotor påbyggd och en med separat elmotor. 2 st undersåll finns till båda. Pris 2000 kr och 1000 kr. Ring Peo 070 7192017 eller peo.akerblom@tele2.se

KRAV-certifierad matpotatis

Princess, Connect och Sava, 10kg 120kr, 25kg 225kr. Torbjörn Ohlsson Önnestad/Ullstorp Skåne 076-814 90 47, 044-701 07.

Stora smågrisar

Flerraskorsningar, härdiga och lämpliga till uteliv. 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 Vollsjo/Bjälkhult Skåne 0706-706 752, 0415-421 58

Loksele

Storlek Cob, passar tex fjording eller stor ponny. Finns i Kolmården. 070-3579564

SOMMARMÖTE MED SKARABORGARNA

Den 1 augusti var Skaraborgs Småbrukareförenings medlemmar välkomna till Jonas Lindqvist gård Bossgården i Ö Gerum. Vi fick ta del av hans gård och ekologiska odlingar av grönsaker. Ett tjugotal medlemmar och kunder hade samlats vid 19-tiden för att se och höra vad Jonas ville berätta om gården.

År 1820 enskiftades gården på totalt 27 ha. 2,5 km x 108 m blev formen på gården då. På 1860-talet började man använda en plog och vallodlingen kom till.

1865 byggdes en jordkällare som finns kvar. På 1880-talet byggdes en vandring som rymdes i nuvarande ekonomibyggnader. Taken är täckta av vass och halm.

2003 köpte Jonas gården och bor där med fru och två barn. Gården är idag 15 ha totalt varav 3 ha åkermark. På 6000 kvm bedriver familjen grönsaksodling som är uppdelade på parceller på 80 cm

x 20 m. Jonas plöjer inte parcellerna utan gräver med en specialjord grep på 60 cm med 7 pinnar, ca 25 cm långa. Han visade hur det går till. Trampar ner grepen och bryter, luckrar jorden med en liten vickning. Flyttar grepen 1 dm och trycker ner på nytt. Detta behöver inte upprepas varje år.

Över några parceller har Jonas byggt flyttbara tunnlar 4 x 10 m med dubbla lager plast för att förlänga odlingssäsongen. Han gödslar med lucernpellets. Första fröna sätts i jorden i februari. Det gäller att göra odlingssäsongen så lång som möjligt.

Man levererar kundkassar från 1 juni till 30 september till 40 prenumeranter per år. Dessutom står man på torget i Tidaholm en dag i veckan.

På de marker som inte kan brukas går det 6 till 8 ungdjur som håller markerna öppna.



EN HELG FYLLD MED MÅNGA KLOKA ORD

Den första helgen i september anordnade vi ett småbrukarkonvent – “Fred med jorden” i Söderhamn. Helgens många föreläsningar spände från stora strukturella frågor till rent praktiska frågor om hållbar matproduktion. Bland föreläsarna fanns alltifrån forskare och politiker till trädgårdsmästare och fäbbrukare. Alla bidrog med sin kunskap kring dessa frågor. Det var mellan 40-50 besökare per föreläsning och totalt var det drygt 100 personer som deltog.

ALLT FLER KVINNLIGA MATPRODUCENTER

Ett genomgående fokus under helgen var kvinnligt småbrukande – detta mot bakgrund av det faktum att hälften av världens mat produceras av kvinnliga småbrukare och det verkar som om allt fler kvinnor i Sverige hakar på den sedan några år rådande odlingstrenden.

Vi som arrangerade konventet är deltagare och kursledare på CFL:s populära kurs ”Ekologisk odling och hållbar omställning”. Alla föreläsare och arrangörer bidrog på ideell basis – vilket medförde ett fritt deltagande för besökare. Med konventet ville vi arrangörer välkomna alla intresserade av mat- och klimatfrågor att komma och lära av varandra, inspireras, nätverka, påverka och ha roligt.

VANDANA SHIVA HÄLSADE VÄLKOMMEN

Vandana Shiva, bosatt i Indien, filosof, aktivist, ekofeminist och pristagare av Right Livelihood Award 1993, hade inför konventet spelat in ett rörande välkomsttal. Vandana Shivas, liksom Elin Wägners, böcker med titeln ”Fred med jorden” hade inspirerat oss arrangörer till konventnamnet. I filmen liksom i efterföljande föredrag fick alla vi åhörare en förståelse för dessa båda starka kvinnors viktiga insatser i frågor kring hållbar matproduktion – var och en utifrån sin tid och sina perspektiv. Filmen och det inledande föredraget gav en inspirerande inramning till första dagens mer världsomspännande systemfrågor.

MÅNGA FRÅGOR, TANKAR OCH SVAR

Som så ofta när man börjar förkovra sig i ett ämne så uppträder ganska snart känslan av man fortfarande är ”förvirrad... men på ett högre plan”. Under lördagen lyftes många spännande ämnen och stora tankeväckande strukturella spörsmål.

KONKRETA HANDLINGAR

Söndagen fokuserade vi på praktiska och konkreta exempel på hur vi på personlig nivå kan bidra till en hållbar matproduktion och ett hållbart samhälle.

Många goda exempel fördes fram kring hållbar matproduktion, bland annat hur länets närproducerade råvaror lättare kan nå kunder genom plattformar som exempelvis REKO-ringar, andelsjordbruk, Bygdens saluhall och Local Food Nodes. Vi fick också en inblick i modernt fäbbruk, hur medborgare kan engagera sig och påverka kommuner i frågor rörande hållbart skogsbruk och hur vi kan förbättra vår matjord och ta hand om vår skörd genom syrning.

Att få bidra till en förändring av samhället är något som vi tror att de flesta på konventet strävar efter men det kan ibland kännas svårt. Därför blev vi väldigt glada och hoppfyllda då CFLs restaurang Neon, Söderhamns mest välbesökta lunchrestaurang, utan direkt koppling till konventet, till konvents lunchen beställde närproducerade råvaror från en av deltagarna. Kanske är vägen från ord till handling närmare och enklare än vi ibland tror.

Framåt söndagskvällen började känslan av ”Upplöst... men fortfarande förvirrad” dyka upp men också känslan av att vi är många som vill förändring. Det tar vi som ett tecken på en lyckad konventhelg!

ANDERS PERSSON M.FL.

SKÅNE

HÖSTFEST

Fredagen den 16 november inbjuder Skånes Småbrukare till en trivselkväll.

Kl. 19 samlas vi på Harastorp gästabad i Färlöv. Efter en inledande berättelse om Harastorp och dess historia så vi äter en god måltid, dricker öl, vatten, läsk, trivs tillsammans. Det hela avslutas med kaffe och kaka.

Kostnad för betalande medlem och familjemedlem 200kr/pers. Övriga 300kr/pers. OBS endast kontanter på plats.

Alla är hjärtligt välkomna.

Anmälan är bindande senast fredag den 9 november till Per-Ola Ohlsson 0703-67 24 02 alt. ohlsgarden@gmail.com.

Harastorp gästabad ligger på Åbyvägen 300 Färlöv. Norr Kristianstad V19 mot Broby. Vid ICA i Färlöv mot Torsebro efter ca 1,5km Åbyvägen på vänster sida, efter ca 3km kommer ni fram till Harastorp.

FILMKVÄLL

Filmkväll tisdag 19 januari 2019
Kl 19,00 startar vi projektorn.

ÅRSMÖTE

Årsmöte 26 februari 2019
Kl 19,00 startar vi mötet.

ÖREBRO

HÖSTFEST

Den 21 oktober kl 13.00 hålls vår årliga höstfest på Cafe Skogen. Mat, lotteri och underhållning av Sonja och Ulf. Anmälan till Ebbe Hörman 070-2851267.

SÖRMLAND

STUDIEBESÖK

Lördagen den 6/10 kl 13.00 gör vi studiebesök hos Ulf och Kristina vid Stavhälla gård i Årdala. De har en uppbyggd mjölkbesättning med 35 kor, rekrytering och uppfödning av tjurkalvarna. Vi får en inblick i hur det är att vara mjölkbonde efter sommaren 2018.

Småbrukarna bjuder på korv och dricka. Anmälan till Håkan Nyström 0155-93161.

BERÄTTAREFTERMIDDAG
OCH FILMKVÄLL

Den 10/11 kl 13.00 träffas vi i Skebokvarnsgården för en berättareftermiddag och filmkväll. Öppet för alla, välkomna!

Vid frågor kontakta Håkan Nyström 0155-93161.

Mjöl av närproducerad spannmål, stenmalet råg- och grahamsmjöl

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

Djurtillbehör och bränslepellets

Personlig service i lantlig miljö



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



Fäbodkultur och utmarksbruk.

Betesdrift med frigående djur i skog och fjäll.

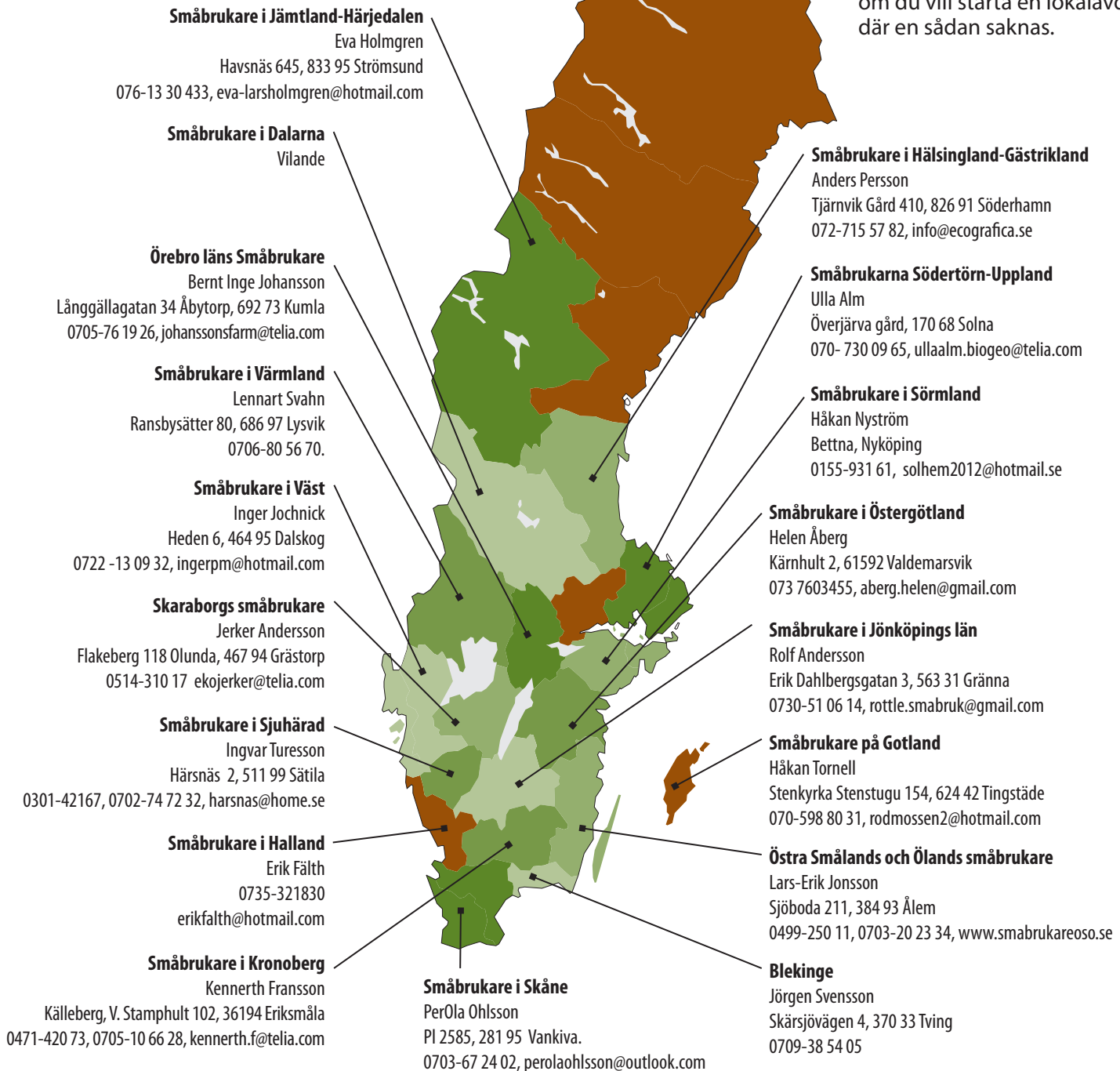
Levande kulturarv, Biologisk mångfald,

Lokal matproduktion - Brukande för framtiden!

www.fabod.nu

LOKALAVDELNINGAR

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



Småbrukaren
c/o Lena Larson
Estenstorp 5
571 69 Malmbäck

WILSSONS AB

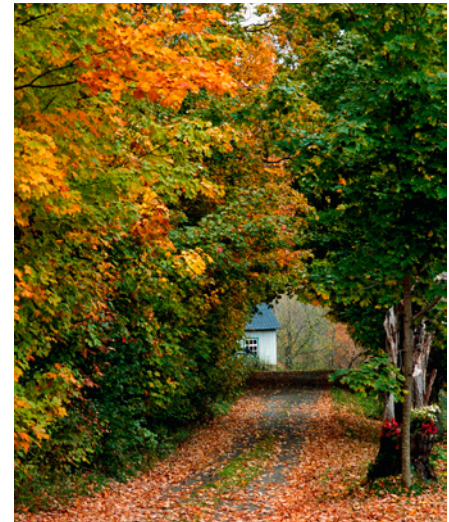
BOKFÖRINGSBYRÅ I SKARA

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



SAMAP

Hushållssädeskvarnar

Mal färskt fullkornsmjöl
av bl.a. vete och råg

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

Ring så
berättar
vi mera!



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

-Inomgårdsmekanisering-

SIKO® AB

Tillverkning och försäljning

- Stallinredning för nöt, får och gris
- Hästboxar i standardutförande och specielltillverkning
- Utgödslingssystem
- Ventilationsutrustningar
- Vattensystem, koppar och ventiler
- Rör, rördelar och pumpar m.m.
- Stort jäm- och plåtsortiment
- Försäljning av betongbyggvaror, spalt, gummibeklädnad & -mattor
- Stort tillbehörsortiment i lager

Ring eller besök oss!

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