



Nr 4 vinter 2022

SMÅBRUKAREN

Tidskrift för småbrukare, mathantverkare och konsumenter

NORSKA PERSPEKTIV

De Nya Nordiska
Näringsrekommendationerna

Åker eller
logistik



Bortglömda
fiskar

Vedeldning-
glöm det



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

Omlagsfoto:

Norsk Bonde och Småbrukarlags landsmöte



Ledare: Nordiskt samarbete.....	3
Gästskribent: Borde bönder göra uppror oftare	4-5
Jordbruk: De Nya Nordiska Näringsrekommendationerna	6-9
Matkultur: Bortglömda fiskar	10-13
Matförädling: Kan "fisk" tillverkas utan fisk	14-15
Jordbruk: Åker eller logistik	16-17
Bokrecension: Den biter sig fast	18-19
Jordbruk: Så mycket kött, mjöl och blod blir inte mat.....	20-21
Jordbruk: Utveckling avregelverk, försäljningskanaler och kunskap.....	22-23
Myndigheter: Kraftigt ökade tillsynskostnader	24-25
Debatt: Vedeldning - glöm det.....	26
Förbundsnytt	27-29
Nytt och noterat: Så här ska vi fixa käket	30
Kontaktuppgifter till lokalavdelningar	31


SMÅBRUKARNA
Förbundet Sveriges Småbrukare

VARFÖR INTE EN NY NORDISK BONDEUNION?

Jag har förstått att norska bondeorganisationer åker till Sverige för att studera vår jordbrukspolitik. Inte för att lära sig utan för att förstå hur man inte skall göra. Därför åkte några svenska småbrukarorganisationer till Norge i slutet av oktober. Vi deltog på Norsk Bonde- och Småbrukarlags landsmöte i Hamar. Tanken var att vi skulle lära oss hur jordbrukspolitik skall bedrivas. Det visade sig dock att man i Norge i stort sett har samma problem som vi har i Sverige. Samma frustration kring politiken kom upp i debatten på landsmötet.

GAMMALT NORDISKT SAMARBETE

De Nordiska länderna har en mycket lång historia av både unioner och krig. Sverige och Danmark är de två länder som har utkämpat flest krig i världen, men även övriga Europa har liksom idag påverkat oss. År 1389 hade de svenska stormännen fått nog av hertig Albrekt av Mecklenburgs ”förtyskning” av Norden och vände sig till drottning Margarete av Danmark. I ett slag vid Falköping besegrades Albrekt. År 1397 kallade Margarete till ett möte mellan kungarikena Danmark, Norge och Sverige i Kalmar. Man enades om att skapa en skandinavisk union – Kalmarunionen. Margaretes systerdotters son Erik av Pommern kröntes till gemensam kung. Det tyska inflytandet var stoppat.

Unionen innefattade även nuvarande Finland, Island, Grönland, Färöarna, Orkneyöarna och Shetlandsöarna. Det största politiska samlade området i

Nordens historia och världens äldsta union av sitt slag. I och med tillträdet av Gustav Vasa som kung 1523 upplöstes Kalmarunionen.

NYA NORDISKA SAMARBETEN

Idag är Nordens länder sedan länge fria från olika unioner. Dock har vi Nordiska rådet – ett samarbete kring politik, ekonomi och kultur. Man vill skapa ett mervärde för de nordiska länderna och deras medborgare.

Men hur är det med Nordiska rådets ambitioner inom jordbrukssektorn och vår matförsörjning? En liten inblick i hur de tänker får du på sid 9 i tidningen.

– Jag vill att Norden tar initiativ till gemensamma lösningar som också är miljövänliga. Det ska handla om att ta fram alternativa proteiner och gödningsmedel, menar Sandra Borch, minister för lantbruk och livsmedel i Norge på ett möte med 10 nordiska ministrar med ansvar för livsmedel, jord, skog och fiske.

Det här går stick i stäv med samma organisations projekt Ny nordisk mat. Mat som är tillredd med omsorg och fokus på smak och mångfald, bortglömda sorter och raser samt gamla tillagningsmetoder.

Lokala rätter, regionala varianter av frukt och grönsaker, och nationella mattraditioner vinner terräng igen. I en allt mer globaliserad värld söker folk efter sina rötter för att vara bättre rustade att möta världen menar man.

Den del av av det Nordiska rådet som känns mest relevant för småbrukare och långsiktigt hållbar matproduktion



i samklang med naturen är NordGen. NordGen bildades 2008 när det nordiska samarbetet för husdjursgenetiska, skogsgenetiska och växtgenetiska resurser lades ihop till en och samma institution. I Kalmardeklarationen (ja, Kalmar igen) från 2003 beskrivs de nordiska ländernas överordnade vision för hur NordGen ska arbeta med genetiska resurser. NordGen har ansvar för genetiska resurser som är viktiga för mat och lantbruk. Dessa är avgörande för att möta våra mest grundläggande behov av bland annat näring, skydd och bränsle. Genetisk mångfald är en förutsättning för en hållbar matproduktion, menar man.

KANSKE EN KARLSTADUNION?

Med många nya insikter, nyfunna kontakter, intresanta samtal och ett visst hopp om en bättre framtid åkte vi tillbaka från Norge. Kanske kan det bli en ny union – Karlstadunionen – 118 år på samma plats som vår senaste unionsupplösning. Ett utökad samarbete kring det småskaliga jordbrukets kommande viktiga roll i våra länder behöver komma till.

JONAS WANGSTEN



DACKEFEJDEN VAR ETT BONDEUPPROR MOT GUSTAV VASA. ORSAKEN TILL UPPRORET VAR DET STARKA MISSNOJE SOM RÄDDE MOT KÜNGENS FÖRSÖK ATT STÄRKA CENTRALMAKTEN



BORDE BÖNDER GÖR

Bondeuppror är inte särskilt vanliga i Sverige. Franska bönder är kända för att korka igen huvudstaden med sina traktorer, och när den nederländska regeringen ville minska böndernas djurhållning med en tredjedel så blev det massiva protester där tusentals traktorer blockerade vägarna.

Men svenska bönder är ett tålmodigt släkte. Från 1800-talets fattigsverige till Socialdemokraternas strukturomvandling under 60-talet, har man i stort sett funnit sig i situationen. Vad som kanske fått trenden att vända är en allt tydligare djurrättsaktivism inom Länsstyrelserna. Tom Lutmark är underofficer och småbrukare utanför Jönköping. Tidigare i år begick hans pappa självmord efter att en längre tid ha jagats av nitiska djurskyddsinspektörer, vilket fick Tom att spela in en film som han lade ut på

Facebook. Några veckor senare hade han fått kontakt med hundratals småbönder med liknande erfarenheter.

Svenskarna är stora djurvänner. Därför väckte det starka känslor hos allmänheten när Uppdrag Granskning 2021 avslöjade att 30 Kravgårdar brutit mot djurskyddslagen, och i några fall gjort sig skyldiga till grovt djurplågeri. Programmet antyder att man bara sett toppen av isberget och att situationen kan vara värre på konventionella gårdar. Länsstyrelsernas inspektörer framställs som goda riddare, vars enda bevekelsegrund är att skydda djuren.

Men enligt Tom Lutmark är verkligheten en annan. Ett problem är att vem som helst kan göra en anonym anmälan. De inspektörer som följer upp ärendet är ofta unga och

nyutbildade, utan praktisk erfarenhet av djurhållning men utrustade med exklusiva maktbefogenheter. Har man dessutom en negativ inställning till köttproduktion och bönder är risken stor för maktmissbruk.

DRAMATISKA KONSEKVENSER

Jag är själv uppväxt på en bondgård i Småland. Både min pappa och mina kompisars pappor var mjölkbönder. Jag kan inte minnas några direkta fall av djurplågeri (såvida man inte tycker det är djurplågeri att hålla kor inhägnade och stjäla deras mjölk). Kanske var det inte lika rent och snyggt som i reklamfilmerna från Arla. Det går alltid att hitta en plankor som sitter löst, eller en kalv som ser lite hängig ut. Med dagens rigorösa regelverk skulle det säkert gå att fälla flertalet bönder, på någon punkt.

UNDER FÖRSTA VÄRLDKRIGET
ORGANISERADES SVERIGES SENASTE
STORA BONDETÅG



BONDEUPPROREN I NEDERLÄNDERNA
TIDIGARE I ÅR SAMLADE MÅNGA TUSEN
FÖRTIVLADE JORDBRUKARE SOM
PROTESTERADE MOT STATEN



RA UPPROR OFTARE?

Konsekvenserna för den enskilde kan bli dramatiska. En bonde som drabbas av djurförbud förlorar inte bara sina försörjningsmöjligheter, han måste dessutom betala för själva omhändertagandet. Djur som inte avlivas skickas till speciella inkvarteringsgårdar, som i likhet med många flyktingförläggningar förstår att ta bra betalt. Att inackordera fem kattungar i två veckor kostar till exempel 6 930 kronor plus moms. Att inackordera en undulat och 14 akvariefiskar i en månad, går på 1 743 kr. För hela djurbesättningar med hästar och kor är notan snart uppe i flera miljoner.

Många menar att avsikten bakom den hårda linjen inte är att skydda djuren, utan att slå ut småbönderna. När SVT frågade LRF vad som bäst representerade svenska bönder valde man en gård som har 500

kor, omsätter 25 miljoner om året och är så gott som helt automatiserad. Både utfodring och mjölkning sker med hjälp av datorstyrda robotar, och det finns till och med maskiner som kliar korna på ryggen.

BETYDELSEN AV SMÅGÅRDAR

Ur beredskapssynpunkt låter det inte särskilt klokt att slå sönder ett befintligt nät av självständiga bönder, jämnt utspridda över landet. För att ersätta dem med ett mindre antal ”matfabriker”, med högt teknikinnehåll och som kräver långa transportkedjor för att avsätta sina produkter.

Det finns många andra skäl att behålla en stor andel lokala småjordbruk:

- De producerar ett odlingslandskap som vi all tycker är vackert.

- De befolkar landsbygden.
- De håller landskapet öppet, vilket bland annat minskar risken för stora skogsbränder.
- De håller koll på viltstammen och jagar när det behövs.
- De är inte lika sårbara när det gäller strömvabrott och ”cyberattacker”.
- De kan producera mat, även i situationer när det råder brist på datorkapacitet, elektroniska komponenter, investeringskapital och billig energi.
- De besitter kunskaper som gått i arv i flera generationer.
- De är en oupplöslig del av svensk kultur, svensk historia och svensk identitet.

JAN-OLOF SANDGREN

I flera decennier har de nordiska länderna samarbetat kring gemensamma kostrekommendationer och i sommar kommer nya rekommendationer. För första gången kommer hållbarhet att integreras i kostråden.

– Vad hållbarhet egentligen innebär uttalas inte klart, men utifrån vad vi har sett från arbetet så här långt verkar det som att arbetsgruppen mest fokuserar på klimat och miljö. Vi tror att hållbarhetsbegreppet också måste få sociala och ekonomiska dimensioner, säger Karianne Spetaas Henriksen, näringschef på Animalia.

SNÄVT HÅLLBARHETSBEGREPP

Flera länder, inklusive Danmark, har redan implementerat hållbarhet i sina kostråd. Danskarna definierar hållbar kost som en kost med låg miljö- och klimatpåverkan.

– Råden i Danmark är till stor del definierade utifrån vad befolkningen rekommenderas att äta utifrån klimat-hänsyn, inte att matproduktion ska ske på ett hållbart sätt, säger Spetaas Henriksen.

MINSKAD SJÄLVFÖRSÖRJNING

Tidigare rekommenderades danskarna att äta 500 gram rött kött i veckan, medan det inte fanns någon rekommenderad gräns för vitt kött. I det nya rådet är rekommendationen 350 gram rött och vitt kött totalt vilket för norsk del skulle motsvara en halvering av dagens köttkonsumtion.

De danska råden rekommenderar två ägg i veckan, medan en genomsnittlig norrman idag äter fyra. Den rekommenderade konsumtionen av mejeriprodukter för danskar är 60 procent lägre än den nuvarande norska konsumtionen.

Danskarna rekommenderas också

att ersätta köttintaget med 100 gram baljväxter om dagen.

Om de nya kostråden för Norge är i nivå med de danska råden kommer det att motsvara en minskning av Norges självförsörjningsgrad till cirka 28 procent mätt i energi och cirka 38 procent mätt i protein. Självförsörjningsgraden i Norge är för närvarande 46 procent mätt i energi och 64 procent mätt i proteiner.

– Eftersom förlusten av både energi och proteiner från animalieprodukter knappast kan ersättas med vegetabiliska produkter odlade i Norge kommer det i praktiken innebära en betydande ökning av importen och försvagad livsmedelssäkerhet, avslutar Spetaas Henriksen.

TAR INTE HÄNSYN TILL EKONOMISK OCH SOCIAL HÅLLBARHET

Siffror från Nibio visar att om konsumtionen av rött kött minskar med 45 procent kan cirka 30 procent av den nuvarande jordbruksarealen gå i konkurs. Endast en liten del kan omvandlas till växtodling för mänsklig konsumtion.

Dessutom kan det resultera i att 1600 årsverken försvinner i värdekedjan för animalieproduktionen. En sådan förändring tar inte hänsyn till ekonomisk och social hållbarhet.

En av anledningarna till att det är svårt att få med hållbarhetsmål i kostråden är att olika hållbarhetsmål kan komma i konflikt med varandra. Spetaas Henriksen menar att jämförelsen mellan kött och nötter illustrerar sådana dilemman väl.

– Vi är runt 90 procent självförsörjande på kött i Norge, men bara en procent självförsörjande på nötter och baljväxter. Kött och köttprodukter bidrar



NÖT ELL

VI HAR TIDIGARE SKRIVIT
NYA NORDISKA NÄRINGSREKOMMENDATIONER
MED VISSA FARHÅGOR KRING VAD
PROBLEMATIKEN KRING HUR REKOMMENDATIONERNA
SKALL SE UT

KOSTRÅDEN ARBETAS FRAM I NORGE
NORSKA JORDBRUKSNÄRINGEN FÖRUTSÄTTER
DET GÅR I STORT SETT ATT ÖVERSÄTTA SYNERGIER
MELLAN NORSKA OCH DANSKA NÄRINGSREKOMMENDATIONERNA

ER NÖT?

med cirka 14 procent av kalorierna och nästan 30 procent av proteinerna i den norska kosten. Nötter och baljväxter, å andra sidan, bidrar bara med två procent av kalorierna och tre procent av proteinintaget.

– Det går att öka produktionen av proteinrika baljväxter i Norge så att den i teorin kan täcka fem procent av proteinintaget i befolkningen, men ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv är det klart att kött är långt bättre än baljväxter och nötter för Norge, säger Spetaas Henriksen.

Många hållbarhetsparametrar är omöjliga att kvantifiera. Att behålla kulturlandskapet och ha spridd bebyggelse är viktigt för ett hållbart samhälle. I Norge spelar jordbruk och boskap en central roll i detta. Om nya kostråd rekommenderar att minska konsumtionen av kött, ägg och mjölk är det rimligt att anta att det påverkar kulturlandskapet och den utspridda bebyggelsen.

IMPORTERAD SNARARE ÄN NORSKTILLVERKAD

Men vad händer egentligen med den norska självförsörjningsgraden om Ola och Kari ska få i sig större andel av sina kalorier från en växtbaserad kost? I det bergiga landet Norge är jordbruksarealerna mycket begränsade. Inget land i EU har en lägre andel odlad mark än Norge. Endast tre procent av arealen är åker. Av detta återigen kan bara en tredjedel användas för spannmålsproduktion.

Bland de som har tittat på konsekvenserna av ett sådant scenario finns Animalias hållbarhetschef Martin Haaskjold Inderhaug. Han menar att människor måste få äta vad de vill och vill inte moralisera åt endera hållet, men han vill gärna bidra till en mer upplyst debatt.

– Mitt intryck är att de flesta som främjar vegetarisk mat är måna om hållbarhet, men jag tror samtidigt att många inte är medvetna om att en sådan diet ofta innebär mer import. Om vi ska tillgodose vårt behov av makronäringsämnen och samtidigt dra ner på animalisk föda är det främst nötter och baljväxter som är aktuella substitut. I praktiken innebär det mat som har rest långa sträckor och ofta handlar det också om ultraförädlade varor, förklarar hållbarhetschefen.

HÖGST SJÄLVFÖRSÖRJNING AV KÖTT OCH MJÖLK

När det gäller animaliska produkter har Norge en självförsörjningsgrad på nära 90 procent. Andelen för vegetabiliska produkter är endast ca 22 procent.

– 18 procent av fodret som boskapen äter i Norge är importerat, så självförsörjningsgraden för kött, mjölk och ägg är relativt hög även när man korregerar för import av kraftfoderråvara, säger Haaskjold Inderhaug och fortsätter:

– Utifrån våra naturresurser är Norge mycket bättre lämpat att producera kött och mjölk än att producera växter som kan ätas direkt av människor. En omställning mot en mer växtbaserad kost kommer därför att göra oss mer beroende av import och minska graden av självförsörjning.

KAN FEMDUBBLA POTATISPRODUKTIONEN

Ungefär hälften av de grönsaker som norrmän äter är producerade i Norge. Självförsörjningsgraden på frukt på ca fyra procent och för bär runt 30 procent.

– Vi har förutsättningar att odla mer potatis och rotfrukter, men det hjälper inte så mycket om folk inte vill äta det. Vi kan mycket väl öka grönsaksproduktionen

VIT OM DE KOMMANDE
REKOMMENDATIONERNA I TIDNINGEN
OCH UTFALLET KOMMER ATT BLI OCH
REKOMMENDATIONERNA TAS FRAM

OCH HÄR KAN DU LÄSA OM HUR DEN
HANDLERAR ÖVER KONSEKVENSERNA.
PUNKTERNA TILL SVENSKA FÖRHÅLLANDEN.

men det finns en gräns för vilka grönsaker som trivs i vårt klimat. Om det blir stopp för importen kommer vi att kunna lägga om kosten och äta mer gröt och välling, samtidigt som vi slaktar delar av vår boskap under en längre period. Både boskapen och fodret kommer att vara avgörande för att säkerställa mat på bordet i en krissituation, menar Martin Haaskjold Inderhaug.

IMPORTERADE NÖTTER?

Om det nu skulle vara så att bröd, välling, kålrot och potatis får en ny vår så finns det ändå en utmaning att det är kolhydratrika råvaror, som inte kan ersätta proteinet och fett vi får i oss från animaliska produkter. Om vi ska uppnå en balanserad kost måste kött ersättas av proteinrika växter som baljväxter, nötter och vegetabiliska oljor. Vi har dåliga förutsättningar att producera dessa i Norge, så ökad konsumtion kommer främst att baseras på import.

För ett litet land som Norge tror inte Haaskjold att det kommer att vara särskilt problematiskt att importera baljväxter, nötter och oljväxter, så länge de internationella marknaderna fungerar.

Viktigast för att överhuvudtaget nå en hållbar konsumtion inklusive flygresor och annat är att alla slutar äta nötkött, menar Nordiska Ministerrådet.

Varför kommer de fram till dessa märkliga slutsatser? När nu de Nordiska länderna gemensamt tar fram nya Nordiska Näringsrekommendationer, har Nordiska ministerrådet gett de ansvariga i uppdrag att också integrera ekologisk hållbarhet som ett bidrag till att Norden år 2030 skall vara världens mest hållbara region.

Nordiska ministerrådet finner att det viktigast för att nå en hållbar konsumtion

**DÅ NÖTTER BARA KAN ODLAS
I LITEN UTSTRÄCKNING I NORGE
ÄR DET SVÅRT ATT ERSÄTTA
KÖTT MED NÖTTER.**

Han pekar ändå på utmaningar.

Många av de viktigaste producentländerna har stor befolkning, befolknings-tillväxt, och politisk oro, vilket kan göra dem till instabila exportörer. Det är rimligt att anta att ökad efterfrågan från rikare länder också kan leda till högre priser och på så sätt göra mat mer otillgängliga för lokalbefolkningen.

Vägen till en mer hållbar kost kan vara komplex, men Haaskjold Inderhaug tvivlar inte på att övergången till en mer växtbaserad kost kommer att få negativa konsekvenser för norsk självförsörjning.

– Minskad användning av egna resurser för livsmedelsproduktion kommer att innebära sämre livsmedelssäkerhet. Dessutom kommer en sådan kostomställning att få negativa konsekvenser både för

jordbrukspolitiska mål kring jordbruk i hela landet, sysselsättning, hållbarhet och biologisk mångfald, avslutar han.

SAKNAR NORDISKA PERSPEKTIV

Det är inte bara i Norge som bönderna oroar sig för de nya nordiska kostråden. Nu har bondeorganisationer i Norge, Sverige, Danmark och Island skrivit ett gemensamt brev till Nordiska ministerrådet för att uttrycka sin oro över hur dessa råd kommer att påverka den nationella livsmedelsproduktionen.

De är skeptiska till att det inte verkar finnas något offentligt samarbete med experter eller forskningsinstitutioner som har expertis inom hållbar livsmedelsproduktion i Norden. Istället har en brittisk tankesmedja, Chatham House, fått uppdraget att utforma kostrådets hållbarhet. De förespråkar en radikal förändring av livsmedelssystemet och en extrem minskning av den boskapsbaserade livsmedelsproduktionen.

CAMILLA MELLESTRAND

DÖDSSTÖTEN FÖR TAMDJUR I NORDEN

i Norden överhuvudtaget är att ta bort allt kött från kosten. Man kan då förvänta sig att de i detta jobb att ge en, vad man menar god vetenskaplig förankring, har valt sakkunniga experter att leda arbetet. De experter som man har valt har i tidigare uppdrag argumenterat för att kraftigt sänka animalieproduktionen. Kostförändringar som de föreslår kommer att innebära att

minst 80 % av mjölkorna i Sverige bör bort. För nötkött och får landar man på att minst 90 % bör bort. För gris är det lika illa.

Min bedömning är att detta allvarligt kommer att skada ekonomin i jordbruket i Norden, ge stora kostnader för den biologiska mångfalden i skogs- och mellanbygd. Försörjningsförmågan kommer att minska drastiskt. Den eventuella klimatnyttan är högst oklar.

STEFAN HELLSTRAND

Forskare kring ekosystem/husdjurshållning

NORDEN KAN BANA VÄG FÖR HÅLLBAR KOST

Det finns de som inte alls håller med kritiken från jordbrukssektorn kring konsekvenserna som de Nya Näringsrekommendationerna (NNR) kommer att få.

Hälsosamma och hållbara matvanor måste ligga i centrum för klimatåtgärderna för att begränsa den globala uppvärmningen till 1,5 C och för att uppnå hållbarhetsmålen. Det var budskapet från de nordiska länderna på nyligen avslutade klimatmötet COP27.

För att betona vikten av hållbara livsmedelssystem som en väg för klimatåtgärder förvandlades den nordiska paviljongen i Sharm el-Sheikh till en paviljong för livsmedelssystem.

– Vi behöver föregångarländer som de nordiska, som engagerar sig och för agendan framåt på alla nivåer och visar ledarskap bland medlemsländerna, annars lyckas vi inte, säger fil. dr Brent Loken, chefsforskare inom global livsmedelsproduktion på Världsnaturfonden.

HÅLLBARA VERSIONEN AV NNR VIKTIG MÖJLIGGÖRARE

I decennier har de evidensbaserade Nordiska Näringsrekommendationerna fått stort erkännande internationellt, och i juni 2023 lanseras en ny hållbar version av dem. Paneldiskussionen om klimatsmarta kostrekommendationer och beteendeförändringar gav en antydning om den ledande rollen som de nordiska länderna kan ta under de kommande åren genom att med NNR visa exempel på livsmedelssystemens roll för hälsa och klimat menar man

– De nordiska näringsrekommendationerna kan möjliggöra en förändring,

i och med att de ger medlemsländerna exempel på hur det går att genomföra policyer sådana de borde vara. Om det finns någon plats där det här kan göras, så är det Norden,” säger Brent Loken.

NNR OMFATTAR ALLA TRE ASPEKTER AV HÅLLBARHET

Det här är första gången någonsin som hållbarhet ingår i rekommendationerna - och därtill alla tre aspekter av hållbarhet: miljömässiga, ekonomiska och sociala aspekter. Projektledaren för de kommande nordiska näringsrekommendationerna, Rune Blomhoff, professor vid universitetet i Oslo, har stora förväntningar på den roll som internationellt samarbete kan ha för att skapa hälsosamma och hållbara kostvanor för att vår planet och våra kroppar ska må bra.

– Vi hoppas att det vetenskapliga samarbetet inom ramen för NNR kan

användas som modell för internationellt samarbete mellan andra länder och regioner, och, det viktigaste av allt, att införandet av hälsosamma och hållbara kostråd i Norden kan fungera som modell för att göra samma sak även i andra länder.”

Rune Blomhoff menar att de Nordiska Näringsrekommendationerna behövs för att de och de vetenskapliga resultaten de bygger på hjälper folk att förstå. De tror inte annars att detta behövs när vi talar om klimatförändringen.

LIVSMEDELSSYSTEM ÄR CENTRALA FÖR KLIMATÅTGÄRDER

Även om den första officiella Livsmedels- och jordbrukspaviljongen presenterades på COP27 av FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO), CGIAR och Rockefeller Foundation, är livsmedelssystem fortfarande inte en central del av klimatförhandlingarna. En förändring av detta inför COP28 krävdes av många organisationer och agendasättare i Egypten liksom också av paneldeltagarna i den nordiska paviljongen. Brent Loken sammanfattar det som nu måste hända:

– Det medges att det är absolut väsentligt att beakta livsmedelssystemen för att vi ska uppnå våra mål. Från den utgångspunkten är det så många andra saker som faller på plats. Istället för att endast fokusera på matproduktion tittar man på hela livsmedelssystemet.”

– Det finns stora förväntningar på större fokus på hälsa på COP28. En stor plan är att inkludera näring och hälsosam kost i den globala inventeringen, Elena Villalobos Prats (WHO).



BORTGLÖMDA FISKAR

KULTURARV FÖR FRAMTIDENS HÅLLBARA FISKKONSUMTION

Stenåldersjägarna som i inlandsisens spår bosatte sig i de nordiska länderna slog sig vanligen ned i områden med gott fiske. Torkad, rökt, syrad eller saltad fisk var ett livsnödvändigt livsmedel.

Fiske blev en så viktig verksamhet att kungamakten redan under Medeltiden började reglera hur och vem som fick fiska. Omkring 1250 kan vi läsa vad som gällde för Skåne: Skaanske Lov innehåller bestämmelser om rätten till fiske och 1274 kommer Konung Magnus VI Håkanssons

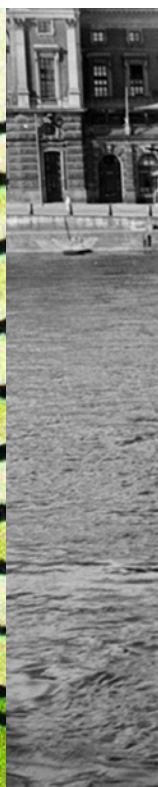
landslag med bestämmelser om fiskerierna. Under 1400-talet utfärdar Riksstyrelsen de första fiskeföreskrifterna.

Fiskerätten mellan gårdar och byar finns ofta reglerad och beskriven på historiska kartor. Här klargörs var fisket sker, antingen allmänt fiske eller om det sker på utpekade ställen som vid dammvallar till kvarn- och sågmiljöer eller enskilda platser för fast fiske.

Braxen, id, sarv, asp, mört, siklöja, sutare, simpor, skarpsill och skrubbskädda.

Detta är några av de fiskar vi hittar i svenska vatten och som var vanliga som matfisk förr men som idag har glömts bort. Men tänk om vi kunde äta lite mer av den fisk som finns här i Sverige, då skulle vi inte behöva importera lika mycket fisk som vi gör idag. Bortglömda fiskar är årets tema för Kålrotsakademien och de har under året som gått uppmärksammat projekt, fiskarter och yrkespersoner som lever på att fånga, förädla och tillgängliggöra dem för oss.

Bild från *Dialogus creaturarum moralizatus*,
"Skapelsens sedelärande samtal"
Sveriges första tryckta bok år 1483.



Vad sägs om ål i välling, gäddkorv och stuvade rudor? I Stockholms ström har människor fiskat sen lång tid tillbaka och gör så än i dag. Nu främst med spö.

Under medeltiden, då fastedagarna var många, var fiskmat vanligare än kött. Här är några fina fiskar som var populära på den tiden men sällan förekommer idag:

FLODNEJONÖGA Denna fisk har fångats sedan medeltiden och saltade nejonögon exporterades redan på 1500-talet och beskattades i likhet med lax och sill.

LAKE På sina håll sa man att laken var kusin med ormen. I Mälaren har laken tagits med särskilda ryssjor, så kallade lakstrutar, men även med nät och långrev. Skinnen från lake har använts för att tätas spruckna glasrutor. Den användes också för att spä kommande väder.



Etnologen Ingvar Svanberg har sammanställt ett stort vetande kring den folkliga kunskapen om fisk, fiskemetoder och beredning.

GRÖNLING I hovförtäringen i slottsarkivet omtalas en grönlingsdamm (smärlingsdamm) år 1683. Grönlung uppträder annars i grunda och svagt rinnande vatten.

RUDA Benämningen ruda finns i fornsvenskan och syftar troligtvis på röd. I södra Sverige har man hållit rudan som dammfisk sedan medeltiden. I Stockholm finns ortnamnet Ruddammen.

SLOMMEN är en liten fisk i laxfamiljen. Den korrekta benämningen är nors, men i Värmland heter fisken slom. Slommen fångas om våren, under en kort period efter islossningen, då den leker. Den finns i strömma vatten när björkarna har "musöron". När mörkret faller tar den sig närmare land och kan fångas in. Man fångar den stimvis med håv. Slommen är Värmlands landskapsfisk och att "slomma" är en tradition med långa anor.

Traditionen att fiska nors/slom har djupa rötter i Sverige. Under norsens/slommens lektid, då otaliga fiskar vandrar upp i åar och älvar, gavs närmast fri tillgång till ett proteinrikt livsmedel under den svåra vårvintern. Beskedet att "slommen går till" ledde till rusning ner till vattnet där alla som hade möjlighet kunde delta i fisket med håvar eller mjärdar.



Fiske i Stockholm ström år 1946.
Foto: Lennart Welander/Järnvägsmuseet.



Nutida fiske av slom i Klarälven



NÄTTINGEN eller flodnejonöga är Västerbottens landskapsfisk. Arten förekommer längs de svenska kusterna samt i Mälaren, Vänern och Vättern. De största förekomsterna finns i Bottenhavet och i Bottenviken. Namnet nejonöga torde komma från tyskans neun augen och syfta på de nio ögonliknande gälöppningarna. Nättingen vandrar upp i älvar och åar på sensommaren och hösten för att leka. Larverna eller linälarna håller sig nedgrävda i botten i 3-5 år innan de vandrar ut i havet där de stannar 1-2 år och därefter blir de könsmogna och lekvandrar. Nättingen är ett blodsugande eller asätande älliknande djur. De tillhör en grupp som kallas rundmunnar. Munnen är rund och saknar käkar.

– Jag läste att nättingen som art inte längre anses vara hotad, men nätting som måltid är definitivt hotad. Som mest

fick man ca. 50.000 nättingar i vår by, och från grannbyn Klabböle; nättingens definitiva centralort; har jag hört siffror på 250.000. Det var före byggnationen av Stornorrfors, så Umeälven "levererar" i dag noll nättingar, berättar Arne Lindström och fortsätter:

– Jag vet inte hur många som fångas i de andra vattendragen i dag, men snart finns det heller inga som kan ta hand om och röka de som fångas. Endast med goda kontakter och lokalkännedom kan man få tag på någon knippa av vad som förr såldes lite varstans. Annat som hotas brukar ju få ett skydd av någon därtill manad myndighet, så av rent egoistiska skäl önskar jag att konsten att fånga och röka nätting skyddas, stimuleras och utvecklas. Det är en (mat)kulturskatt som riskerar att gå förlorad!



Flodnejonöga



NU LYFTS "SKRÄPFISKEN"

Kälrotsakademien vill främja de kulturhistoriska och geografiska kopplingarna mellan valet av råvaran, dess egenskaper och deras uttryck i förädlade livsmedelsprodukter, maträtter och måltider.

Inom ramen för Kälrotsakademiens tema om fisk bedriver man projektet "Bortglömda fiskar". Syftet är att synliggöra, tillvarata och utveckla traditionell kunskap och traditioner kopplade till underutnyttjade fiskarter.



Det hela startade med att Länsstyrelsen i Stockholm ville uppmärksamma att det fanns gott om fisk runt Stockholm som inte utnyttjades. Fisk som kom med som bifångst men inte såldes.

Inom projektet görs nedslag på fem platser i Sverige: Stockholm med skärgården och Mälaren, Spikens fiskhamn vid Vänern, Sundsvall, Gotland och Simrishamn. På varje plats undersöks vilka fiskar som finns i lokala fiskevatten och vilken roll de kan spela i svensk matkultur.



AGFO – kunskapsnätverket för det svenska matsystemet, har även de tittat närmare på sjömat. Här är några frågor de lyfter i sin spaning:

- Varför kan vi inte själva producera mer av den sjömat vi äter i Sverige?
- Vad bör vi satsa på för sjömat framåt, givet våra regionala förutsättningar?
- Hur vänjer vi konsumenten vid att växla över till nya arter och produkter?
- Är kanske rentav framtidens sjömat vegetabilisk? Kommer vi att äta mer odlad lax?

Sverige är ett land med tusentals kilometer kust, mängder av sjöar och andra vattendrag, samt ett rikt kulturarv kopplat till fisk och fiske. Trots detta importeras ca 72 % av den sjömat som konsumeras i Sverige. Vi äter i huvudsak ett fåtal fiskarter och listan toppas av lax, torsk och sill som till övervägande del importeras.



Skarpill



Våra sjöar och hav rymmer en mångfald arter som kan berika vår kost och våra kulinariska upplevelser. Dessvärre så håller den yrkesgrupp som kan tillgängliggöra våra inhemska fiskar för oss på att försvinna i oerhört snabb takt. Lokalt och småskaligt fiske har fått ge vika, bland annat för ett allt mer omfattande foderfiske. Den sill och skarpsill som trålas upp i Östersjön och säljs till fodermjölfabriker kan vi sedan köpa tillbaka från Norge i form av odlad lax.

Under året har Kälrotsakademien därför på olika sätt uppmärksamma både fiskarter och de yrkesmänniskor som lever på att fånga, förädla och tillgängliggöra fisken för oss.

Själv har jag både lake och siklöja i frysen. Löjan kommer nog att gravas inför julen.

JONAS WANGSTEN



Men åter till de fiskfria fingrarna.

Findus marknadsför dessa under sitt koncept Green Cousine tillsammans med en mängd andra veganska färdigrätter. "Fishless Fingers är ett vegetariskt alternativ till fiskpinnar och det självklara middagsvalet när tiden är knapp och man inte vill tumma på smak. Inte nog med att de är helt oemotståndliga, Green Cuisine Fishless Fingers är även rika på Omega 3 och protein, visst är det klockrent? Ärtprotein är en vegansk

Risflingor, vetemjöl, vatten, vegetabiliska oljor (raps, solros, i varierande proportioner), vetegluten, potatisstärkelse, naturlig arom, vetefiber, salt, paprikapulver, jäst, gurkmeja.

Däremot har Findus andra köttliknande produkter med ärtprotein, som till exempel "köttfärsåsén" Linguine Bolognese. Frågan är om det är svenska ärtor.

TEXTURERAT PROTEIN

Så här skriver konkurrenten norska Orkla. "Den svenskodlade ärtan förädlas i Norge och Danmark till texturerat protein för att sedan levereras till Orklas anläggningar i Eslöv och Vansbro där

När jag var liten åt vi ofta fiskpinnar. Av ett fryst torskblock så skar mamma lagom tjocka bitar som sedan dubbelpanerades och stektes ganska frasiga. Till det fick vi alltid spenatstuvning och kokt potatis. Kanske inte alltid min favoriträtt men fisken var ju fisk och grönsakerna hemodlade.

Nu har industrin kommit på att man kan göra så kallade "fiskfria fingrar". Alltså fiskpinnar som inte innehåller fisk.

I Sverige säljs dessa av Findus. Ja, ni vet det gamla anrika skånska företaget som inte finns längre annat än som varumärke i riskapitalbolaget Nomads "portfölj". Nomad Food är Västeuropas största livsmedelsbolag inom kategorin fryst mat. Bolaget har 4 300 medarbetare i 15 länder samt 10 egna fabriker i Europa. De marknadsför produkter under varumärkena Findus, Birds Eye, Iglo, la Cocinera och Lutosa. Huvudkontoret ligger på Caymanöarna...

KAN "FISK" TILLVI

råvara gjord på texturerat protein från ärtor, vilket ger den dess unika konsistens och struktur." avslutar Findus sin reklam.

Fast nu blir det lite märkligt. "Fingrarna" visar sig inte innehålla något ärtprotein. Så här ser innehållsförteckningen ut:

företagets växtbaserade sortiment tillagas. Framställning av texturerat protein är en komplicerad process, som i sig kräver flera olika processer, och sådan produktion saknas i Sverige, vilket har gjort att svenska



råvaror tidigare inte kunnat garanteras i framställningen. För att få fram rätt smak, konsistens och en hög proteinhalt i växtbaserade produkter, som liknar kött i struktur och proteinhalt, krävs att den odlade råvaran först förädlas i en process, till texturerat protein, så kallat växtprotein. Sojabönan har använts som det vanligaste växtprotein i livsmedel under lång tid, men under de senaste åren har allt fler alternativ utvecklats och i Sverige växer framförallt ärtor i popularitet.”

Nu börjar jag fundera lite på hur svårt det kan vara att mala ärtor till mjöl. Det intressanta verkar vara “texturerat protein” som är det som dessa veganska produkter bygger på. Vad är då texturering?

ERKAS UTAN FISK

Ärtprotein erhålles genom en process som inkluderar både torra och flytande faser. Genom mekanisk påverkan avlägsnas först ärtans yttre skal under en torr process. Därefter söndermåls ärtan till ett mjöl vilket kvarhåller lösliga fibrer, stärkelse, vitaminer, mineraler och givetvis proteiner.

Avfettat ärtmjöl löses upp i vatten som är justerat till ett alkaliskt pH med användning av natrium, kalium eller kalciumhydroxid. För att maximera proteinlösligheten lämnades lösningen att stå orörd i någon timma. För att underlätta upplösningen av proteinet höjs temperaturen till 50-60 grader. Dock är det viktigt att inte öka temperaturen ytterligare eftersom proteinet då kan tendera att denaturera.

OCH NU BÖRJAR DET BLI LITE KOMPLICERAT

Blandningen centrifugeras sedan och supernatanten samlas upp och justeras till det isoelektriska pH:t genom tillsatts av saltsyra eller svavelsyra. Genom ytterligare en centrifugering samlas det utfällda proteinet upp och tvättas sedan. Efter att proteinet neutraliserats torkas det, vilket kan ske med hjälp av trumtorkning som innebär att proteinet torkas vid relativt låga temperaturer över roterande trummor som med sin höga kapacitet producerar ark med trumtorkad produkt, vilket sedan mals ned till färdig pulverform. Torkningen kan även utföras med en spray eller genom

frysning av produkten och sedan avlägsnad av isen genom sublimering.

I korthet omröres mjöl i 10–60 minuter i en saltlösning med specificerad jonstyrka. Därefter avlägsnas olösligt material vilket sker genom sedimentering, dekantering, screening, filtrering eller centrifugering. Supernatanten avsaltas sedan och torkas.

VARFÖR GÖRA DET SVÅRT?

Att dubbelpanera bitar av fisk har jag tagit med mig från min mamma och gör ganska ofta. Mjöl, kryddor, ägg, skorpmjöl och fisk. Senast blev det lake. en av de bortglömda fiskar som du kan läsa om i en annan artikel i tidningen

JONAS WANGSTEN



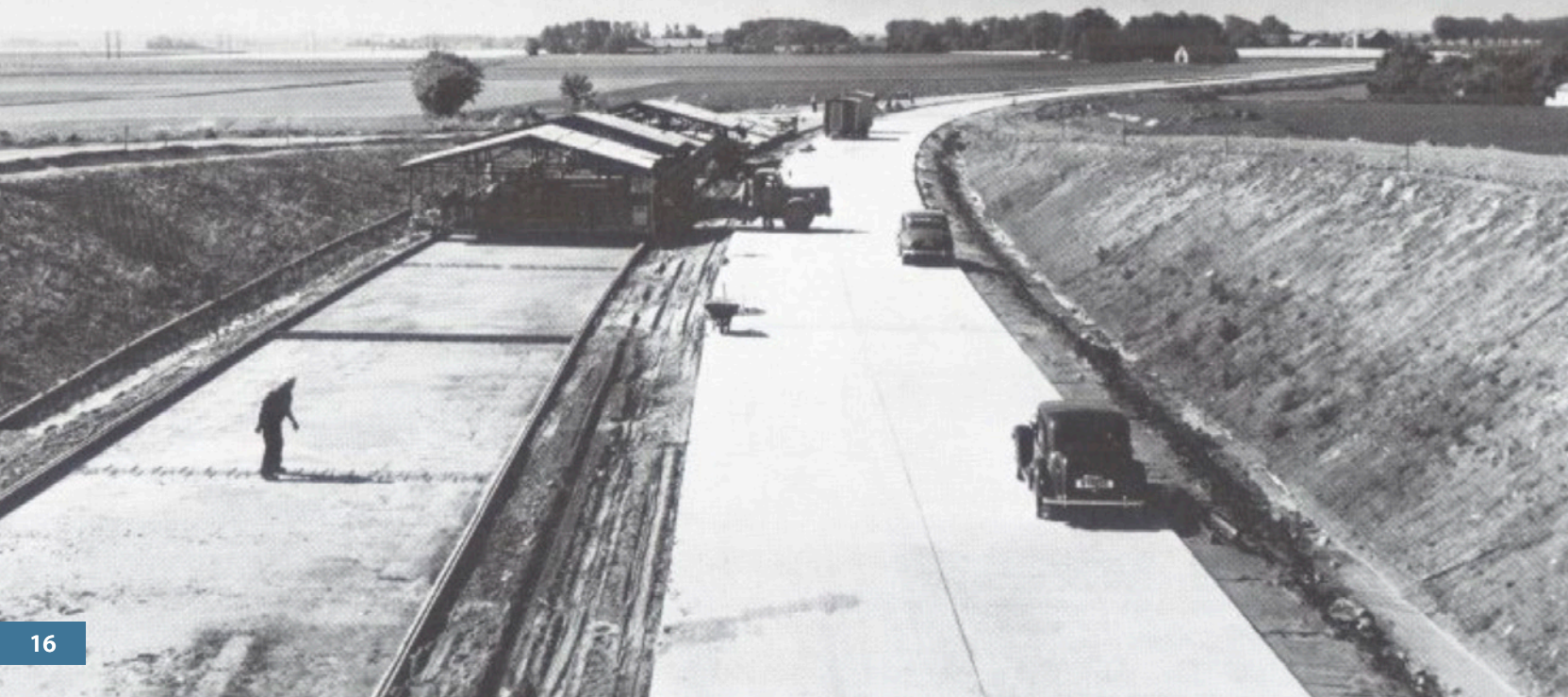
ÅKER ELLER LOGISTIK?

SVERIGES FÖRSTA MOTORVÄGSBYGGE, RIKSHUVUDVÄG 4 VAR STRÄCKAN MELLAN MALMÖ OCH LUND. DEN 11 KILOMETER LÅNGA VÄGEN BYGGDES I BETONG OCH ARBETET TOG 16 MÅNADER.

VÄGEN SKULLE BLI ENORM. DUBBLA KÖRBANOR MED EN BREDD AV SJU METER VARDERA, ÅTSKILDA AV EN TRE METER BRED MITTREMSA.

MÅNGA SKÅNINGAR HADE SVÅRT ATT FÖRSTÅ BEHOVET AV EN SÅ STOR VÄG MITT I DET BÖRDIGA JORDBRUKSLANDSKAPET.

DEN 8 SEPTEMBER 1953 INVIGDES DEN NYA AUTOSTRADAN. PRINS BERTIL VAR DEN FÖRSTA ATT PROVKÖRA STRÄCKAN. I DAG HETER VÄGEN E22 OCH ÄR SKÅNES MEST TRAFIKERADE VÄG.



“MATJORD ÄR GRUNDEN FÖR CIVILISATION SOM VI KÄNNER DEN.

OM VI TITTAR PÅ HISTORIEN KAN VI SE ATT VARJE CIVILISATION SOM FÖRSTÖRDE SINA JORDAR NU ÄR UTROTAD.”

- RICHARD PERKINS, RIDGEDALE FARM

Det finns få saker som så säkert förutsäger framtiden som stigande livsmedelspriser. De följs nästan alltid av sociala spänningar och i värsta fall svält och krig.

Ända sedan år 1960 har antalet svältande människor i världen minskat i procent av befolkning. Men de senaste åren verkar det som att trenden har vänt.

World Resources Institute (WRI) beräknar att världens befolkning kommer att öka med 2 miljarder till 2050. En ökad befolkning kräver både mer mark och mer mat. Enbart de ökande livsmedelsbehoven kräver nyodling av nästan 600 miljoner hektar jordbruksmark, motsvarande 13 gånger Sveriges landyta. Men det finns knappt någon mer mark att odla på.

JORDBRUKSMARK FÖRSTÖRS

Nära 40 procent av världens isfria landmassa är redan upptagen av jordbruksmark. Samtidigt pågår en omfattande global jordförstöring. Årligen förstörs och försämras ungefär 12 miljoner hektar åkermark, vilket är ca 1 procent av all jordbruksmark.

Ekvationen kraftigt ökat matbehov och cirka 30 procent degenererad odlingsjord inom mindre än 30 år, går inte ihop. Vi måste därför bevara och skydda den befintliga odlingsvärda jorden.

På samma yta behöver vi få ut mer mat, mer biologisk mångfald och större klimatnytta med mindre insatser av energi och kemiska bekämpningsmedel. Vi behöver odlingsystem som tar tillbaka

koldioxid från luften, binder in den i form av mull i marken och på köpet restaurerar förstörda jordar.

En sådan utveckling pågår, men att implementera nya jordbruksformer i omfattande praktisk skala tar lång tid. Vad som däremot kan göras omedelbart och i Sverige är att skydda den odlingsvärda mark vi redan brukar.

ÅKERMARKENS BESKYDDARE

I Sverige arbetar föreningen Den Goda Jorden med att förmedla kunskap om åkermarkens stora betydelse för kommande generationers mat- och energiproduktion. De bevakar också planprocesser och överklagar bygggärende där de anser att jordbruksmark bebyggs i onödan. Bebyggd åkermark är förstörd för all framtid.

Av hela Sveriges yta är det bara 7% som är jordbruksmark, 3 miljoner hektar. 3% av all mark är bebyggd eller anlagd, 1,3 miljoner hektar. 345000 ha är vägar. Mellan 2010-2020 försvann 73000 ha jordbruksmark.

Ska vi verkligen bygga på åkermark? En fråga som aktualiseras ofta när framförallt städer växer. Det är lätt att förstå hur både kommuner och projektörer tänker. Stadsnära jordbruksmark är oftast den enklaste marken att expandera på. Hur mycket mat kan produceras på ett hektar?

Av Den Goda Jordens styrelsemedlem Adam Slottner får jag intressanta siffror för ett hektar som ger perspektiv.

Om vi odlar vete på den marken räcker det vetet till runt 6000 vanliga limpor eller 300 000 kanelbullar

Odlar vi havre ger det runt 100 000 portioner havregrynsgröt.

Med potatis blir det ca 125000 portioner eller 29000 stora chipspåsar.

Ett hektar kan också ge mat åt en ko, och då kan vi få nästan 10 000 liter mjölk (och en kalv), eller 900 kg ost som räcker till pålägg till 60 000 ostmackor.

Och allt det här varje år på ett hektar!

PLANPROCESSER ÖVERKLAGAS

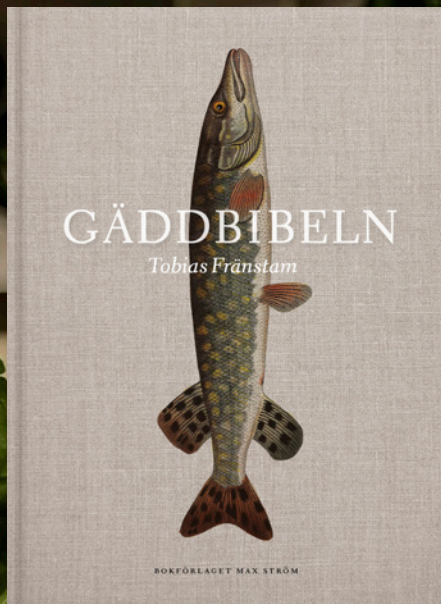
– Vi i Den goda jorden har rätt att överklaga i olika markprocesser, som till exempel när staten ville bygga ett fängelse på 50 hektar klass 10-jord i Trelleborg, eller när Pågens vill bygga ett nytt bageri i Landskrona på 40 hektar mark av samma klass. Det senare är nästan värre. Finns det något bättre exempel på “såga av grenen man sitter på”? Råvaran odlas ju på åkermarken, berättar Adam Slottner.

Vi behöver komma in tidigt i planprocesserna för att ha möjlighet att ge synpunkter och kanske överklaga, fortsätter Adam. Här vill man gärna bli tipsad om tilltänkta större byggprojekt.

Och visst är det märkligt att de stora projekten oftast går igenom då de anses ha stort samhällsvärde medan den lille bonden får avslag. Avslag då han vill bygga ett hus åt sin dotter på gårdens sämsta mark.

JONAS WANGSTEN

DEN BITER SIG FAST



Fiskespöna i vårt sommarställes redskapsbod har inte använts på många år. Jag letar fram det som ser ut att vara i bäst skick, lånar en tafs från en annan lina och fäster en gammal spinnare därpå. Med spöet i den ena handen, och en plastpåse för en eventuell fångst i den andra, går jag ner till sjön. Inspirerad av Tobias Fränstams nytugivna bok Gäddebibeln vill jag testa min fiskelycka och se om jag kan få en gädda på kroken – en liten borde jag väl kunna fånga?

Som sexåring fick Tobias Fränstam sitt första kastspö. Idag är han en av Sveriges främsta sportfiskeprofiler och utbildad fiskeribiolog. Han tillhör den skara fiskare

“För många arter saknas ett kommersiellt fiske där man rapporterar in fångster och då kan den data man får in från sportfisket vara den enda data man får om bestånden.
En typisk sådan art är gäddan.

som han själv gett namnet den hängivne, som metodiskt lär av sina ihärdigt förvärvade erfarenheter för att toppa sitt personbästa. Extremare är rivalen, ständigt på jakt efter adrenalinkickarna som tävlandet mot allt och alla ger, och filosofen, som snarare kanske ser fisket som en ursäkt att få komma ut på sjön för en stunds rofylld tänkande.

Jag testar ett första kast, men det slutar i en uppnystad lina och ett intrasslat drag. Några försök senare förstår jag att rullen har blivit trög efter alla år i boden. En stund senare är jag tillbaka vid vattenbrynet med fem maskar och ett metspö med pinnflöte. Hospel- eller multirulle, mono-, eller flätlina? De stora bilderna på Tobias Fränstams favoritdrag uppskattar jag för

det estetiska värdet. Jag tillhör filosofen; en liten fisk duger för mig, som den gång jag faktiskt metade upp en liten gädda.

Intressantare finner jag gäddan som en av invånarna i våra landskap – en glupsk jägare som äter allt den kommer över, även sina artfränder. Hur är livet för ett fjällklätt rovdjur där under ytan? Tydligt har de god syn, men att någon skulle få syn på min krokade mask känns otroligt. Flötet guppar stilla.

QUENELLE ELLER PANERAD PINNE

Gäddans status bland oss människor har skiftat kraftigt genom åren. Från att ha ansetts som en skräpfisk, när 1900-talets sportfiske började ta fart, redogör Tobias Fränstam för hur den stadigt stigit i graderna och idag är en av de mest eftertraktade fiskarna att fånga. Som matfisk har den dock svårt att återta den ställning den hade förr i historien; enligt en spaning från författaren beror det på



det så kallade fiskpinnesyndromet, där benfritt går före allt.

Motstånd har gäddan dock inte bara mött på middagsbordet, utan även i vattnet. I modern tid har kampen mot spigg, skarv och säl blivit allt svårare och gäddan är inte längre lika talrik längs Östersjökusten som den tidigare var. Oreglerat fiske av torsk som ger katastrofala rubbningar i näringskedjan, EU-lagar som förhindrar jakt av en alltför kraftig sälstam och en enorm ökning av den skadegörande mellanskarven är några av de saker som Tobias Fränstam ser som uppenbara problem att åtgärda för att säkra den kustlevande gäddans livskraftighet.



Den sjölevande gäddan har andra problem, som försämrade lekmiljöer till följd av alltför reglerade vattenstånd bland sjöarna i norr. I den värmländska sjö jag sitter vid nu trivs gäddorna däremot bra och de har nog full koll på att jag befinner mig här. Det känns nästan som att de retar mig. Jag funderar på om jag inte borde ge upp plocka svamp istället, men så plötsligt syns flötet inte till mer. Med ett lätt motstånd i andra änden drar jag in linan och på kroken har en abborre fastnat. Smörstekt smakar den som bäst och när jag äter den funderar jag på om inte den hängivne, rivalen och filosofen borde få sällskap av gourmeten.

HENRIK WANGSTEN

SÅ MYCKET KÖTT, MJÖLK OCH BLOD BLIR INTE MAT

Vid EU inträdet januari 1995 upphörde Sveriges kontrollslakterier i stort sett med nödslakt på främst nötkreatur men även andra djurslag som hästar och grisar. Därefter fick djurägarna sköta detta på olika sätt, främst som kadaver. Varje år utrapporteras numera över 75,000 nötkreatur som kadaver,

Nödslakt finns kvar men i mycket begränsad omfattning. Det är dock inte alla slakterier som tar emot eller hämtar nödslaktade djur. Här är reglerna som gäller vid nödslakt:

- Bara akut skadade djur som annars skulle ha varit friska får nödslaktas.
- Djuret ska avlivas på gården av behörig slaktpersonal så snart som möjligt efter att en veterinär har besiktigt djuret levande. Tiden mellan undersökningen av djuret och avlivningen får inte överstiga 24 timmar.
- En veterinär måste vara med om mage och tarmar avlägsnas på gården. I sådana fall måste inälvorna följa med djuret till slakteriet.
- Om det tar mer än 2 timmar mellan avlivandet av djuret och dess ankomst till slakteriet ska djuret kylas.
- Du ska skicka med ett nödslaktsintyg som fyllts i av veterinären till slakteriet.



UNDER MÅNGA ÅR HAR FÖRBUNDET SVERIGES SMÅBRUKARES MEDLEM SVEN AXELSSON ENTRÄGET ARBAT FÖR ATT BELYSA DET STORA MATSVINN SOM SKER PÅ GRUND AV BRISTANDE NÖDSLAKTSRUTINER. NU ÄNTLIGEN HAR HAN FÅTT GENOMSLAG HOS MYNDIGHETERNA.

Jordbruksverket, Livsmedelsverket och Naturvårdsverket uppmärksammar nu problematiken kring det matsvinn som uppstår på grund av rådande regelverk.

Två nya rapporter från Jordbruksverket visar hur stor mängd kött, mjölk och biprodukter som inte blir mat. Det handlar om förluster på gård när grisar, nötkreatur och mjölk inte kan gå vidare i livsmedelskedjan och om hur biprodukter från slakten tas tillvara. Ökad resurseffektivitet i produktionen kan ge mer mat, öka lönsamheten och minskad klimatpåverkan.

Det finns olika orsaker till förluster. Bland annat kan skador eller sjukdomar leda till att djur måste avlivas under uppfödningen. När djur är sjuka och behandlas med läkemedel med karenstid får varken deras kött eller mjölk gå till livsmedel. Och för att kunna transporteras till slakteriet får de till exempel inte heller vara halta.

Förlusterna av nötkött, griskött och mjölk under 2020 stod för:

- 8 procent av nötköttsproduktionen, vilket motsvarar 13 000 ton nötkött i slaktad vikt.
- 3 procent av grisproduktionen, vilket motsvarar 7 000 ton griskött i slaktad vikt.
- 0,4 procent av mjölkproduktionen, vilket motsvarar 11 000 ton mjölk.



– Det här är ett sätt att räkna på resurseffektivitet och livsmedelsförluster tidigt i kedjan. Syftet är att se hur resursanvändningen kan öka och hur mer kan bli mat enligt det nya etappmålet för minskat matsvinn, säger Karin Lindow, projektledare på Jordbruksverket.

MINSKADE EKONOMISKA FÖRLUSTER

Djurproducenterna påverkas också ekonomiskt. Under 2020 utgjorde förlusterna av nötkött och griskött nästan 6 procent av produktionsvärdet.

– Frågor som rör livsmedelsförluster behöver få en tydligare plats i arbetet för att minska miljö- och klimatpåverkan och öka lönsamheten. Det kan även stärka Sveriges försörjningsförmåga, säger Christina Nordin, Jordbruksverkets generaldirektör.

Våra svenska mervärden som god djurvälstånd och god djurhälsa är viktiga förutsättningar för att förebygga förluster. Ökad kunskap möjliggör ytterligare förbättringar.

– Förbättrade djurstallar, skydd mot smittor, mer rådgivning och ny teknik för att exempelvis övervaka djurens hälsostatus kan bidra till att minska förluster. Det behöver också undersökas vad som behövs för att fler djur, som inte kan transporteras, ska kunna avlivas på gård och sen tas till slakteri, säger Karin Lindow.

Nödslakt: Akuta olycksfall där djuret genomgår en godkänd levandedjursbesiktning av veterinär och sedan avlivas på gården. Slaktkroppen transporteras sedan till slakteri. Försäljning av detta kött är tillåtet. 2020 nödslaktades 94 nötkreatur i Sverige.

Dödlighet på gård: Avlivade samt självdöda djur som skickas till destruktion eller hanteras på annat sätt i undantagsområden. 2020 dog 78528 nötkreatur på svenska gårdar.

Hemslakt: Djuret slaktas på gården utan veterinärbesiktning. Försäljning av detta kött är inte tillåtet utan äts av det egna hushållet. 2020 hemslaktades 19430 nötkreatur i Sverige.

SLAKTERIRAPPORTEN VISAR ATT MER AV DJUREN KAN BLI MAT

Sveriges lantbruksuniversitet har skrivit Jordbruksverkets andra rapport. Den visar att av de biprodukter från grisar och nötkreatur som hade kunnat ätas gick drygt hälften till mat under 2020. Det handlar bland annat om produkter som blod, kind, hjärta, njure och lever. De 13 000 ton blod som inte blev mat hade till exempel kunnat räcka till 156 miljoner portioner blodpudding.

– Blod innehåller både mycket protein och järn och kan vara ett resurseffektivt komplement till övrig kost, säger Ingrid Strid, en av de forskare som genomfört studien.

De biprodukter som inte blev mat hanterades framförallt som avfall och gick till biogas. Endast mindre andelar gick till foder eller destruktion. Ökade möjligheter till handel och export, samverkan och produktutveckling kan öka resursanvändningen och bana väg för att en större andel av biprodukterna blir mat.

– Svenskt kött ska vara det bästa klimatvalet i sin kategori och det är självklart för både producenter och slakterier att ta tillvara på resurserna så bra vi kan. Ökad kunskap om förluster gör det möjligt för både oss i branschen att jobba med förbättringar men också för myndigheter och samhället att satsa på ökad resurseffektivitet, säger Therese Strand på Svenska Köttföretagen.

BIDRA TILL ÖKAD FÖRSTÅELSE

SLU genomför just nu en enkätundersökning för att få en bättre inblick i hur fler djur skulle kunna bli mat liksom jordbrukares inställning till nödslakt.

Du kan delta i undersökningen på www.slu.se/forlust_notkott

Stort tack till er som svarar på enkäten.



ETT MÅNGSIDIGT JORDBRUK KRÄVER UTVECKLING AV REGELVERK, FÖRSÄLJNINGSKANALER OCH KUNSKAP

Med projektet Biokuma – biokulturellt arv och alternativ matproduktion har Karlstads universitet och Norsk institutt for kulturminneforskning under de senaste två åren tittat på förutsättningarna för småskalig livsmedelsproduktion i Norge och Sverige. Fokus har legat på Hedmark och Värmland som studieområden.

Intresset för att köpa lokalt, småskaligt, miljö- och djurvänligt producerad mat ökar, men fortfarande är det svårt för småskaliga gårdar att driva verksamheten på ett ekonomiskt lönsamt sätt. Flera förslag på hur man på nationell, regional och lokal nivå kan förbättra förutsättningarna för

det småskaliga, miljö- och djurvänliga jordbruket har tagits fram inom projektet. Forskarna har arbetat tillsammans med småskaliga gårdar i Värmland och Hedmark, intresseorganisationer, säterföreningar, myndigheter och utbildningsanordnare. Genom bland annat enkätstudier och workshop har kunskap, förslag och idéer samlats ihop.

DE SMÅSKALIGA PRODUCENTERNAS VIKTIGA ROLL

De små jordbruksproducenterna kännetecknas ofta av att de bedriver flera typer av verksamhet, odling och drift samtidigt.

Det finns gårdar som både har olika former av djurhållning och som odlar en mängd olika grönsaker.

Den här formen av varierad verksamhet har varit vanligare historiskt, men är nu i minoritet. De flesta jordbruksproducenter är idag specialiserade på en eller två typer av produktion.

Genom att arbeta mångsidigt värnar de småskaliga gårdarna inte bara om ett traditionellt sätt att driva en gård, utan också den biologiska mångfalden och kulturhistoria – vårt biokulturella arv. Detta sätt att driva gårdar är också mer djur- och miljövänligt.

Odling av gamla spannmålssorter och användning av skog som betesmark är två exempel på hur gårdarna värnar om biokulturellt arv. Vi ser ofta stor biologisk mångfald och ett öppet landskap där flera djurslag hålls och som betar utomhus.

Flera av dessa gårdar ligger på platser där det har bedrivits jordbruk sedan järnåldern, vilket både fornminnen, gravhögar, ortnamn och landskap berättar om. Men väldigt få småskaliga producenter ser sig själva som upprätthållare av tradition.

Många av bönderna vi pratat med tycker snarare att det de gör är innovativt och modernt, till skillnad från den industriella produktionen som dominerar idag.

SMÅSKALIG PRODUKTION MÅSTE BLI EKONOMISKT LÖNSAM

En utmaning är att få en långsiktigt hållbar ekonomi för att kunna leva på gårdens produktion. Vilka åtgärder kan då göras lokalt, regionalt och nationellt för att förbättra förutsättningarna för småskaliga producenter?

Dagens regelverk är ofta anpassat till storskaliga producenter. Vi uppmanar därför norska och svenska myndigheter att titta närmare på hur man kan underlätta för gårdar som producerar i mindre skala.

I samtal med gårdar på båda sidor om gränsen har det också framkommit att gårdarna vill ha mer samarbete med kommunerna, till exempel genom att upplåta plats för obebodade försäljningsbodas och arrangerade högkvalitativa marknader för lokalproducerat. Effektiva försäljningskanaler är en nödvändighet för att gårdarna ska bli ekonomiskt framgångsrika.

Gårdarna vi har pratat med säljer via Reko-ringar, marknader, egna gårdsbutiker och många andra kanaler. Men försäljningen är ofta tidskrävande och ett vanligt önskemål från gårdarna är stöd för att bygga upp förutsägbara och bra försäljningskanaler.

VI HOPPAS ATT VÅRT PROJEKT KAN FÅ GENOMSLAG

Vi har även gjort en översikt över försäljningskanaler och tänkbara förbättringar för ökade inkomster samt genomfört en begränsad kartläggning över vilka utbildningar som erbjuds för den som är småbrukare eller vill starta småskalig, hållbar matproduktion. Lagar och regelverk på båda sidor gränsen har också tagits upp.

Förhoppningen är att resultaten från projektet blir använda av nationell, regional och lokal förvaltning, intresseorganisationer och andra som arbetar för att förbättra förutsättningarna för småskalig, miljö- och djurvänlig produktion.

Det finns ett stort behov av ökad kunskap om hur viktiga dessa gårdar är för att hålla jordbrukets kulturarv vid liv. Småskalig, miljövärlig matproduktion är positivt för klimatet, för djurväl-färden, artmångfalden, för att värna om vårt historiska arv för en levande landsbygd – och för vår självförsörjningsgrad när det gäller livsmedel.

EVA SVENSSON
Karlstads universitet

MARGARETA DAHLSTRÖM
Karlstads universitet

HILDE RIGMOR AMUNDSEN
Norsk institutt for kulturminneforskning

Projektet Biokuma - Biokulturellt arv och alternativ matproduktion genomfördes under två år, från oktober 2020 till september 2022 med stöd av Europeiska regionala utvecklingsfonden, Interreg Sverige-Norge.

Projektet var ett samarbete mellan Karlstads universitet, Norsk institutt for kulturminneforskning och Høgskolen i Innlandet.

Samarbetspartner var även:

- Länsstyrelsen i Värmland
- Skogsstyrelsen (Värmland - Örebro)
- Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk
- Föreningen Värmlands Säterkultur
- Hedmarken Landbrukskontor
- Innlandet fylkeskommune ved Jønsberg videregående skole

Läs mer på projektets webbplats sola.kau.se/biokuma/



Osten "Vildvittra"
från Vita Getens gårdsmejeri

KRAFTIGT ÖKADE TILLSYNSKOSTNADER

Livsmedelsverket byter modell för beräkning av hur mycket tillsyn livsmedelsanläggningar ska ha. Med den nya modellen kan tillsynskostnaden för de minsta gårdsmejerierna öka upp emot 300%. Det krävs prishöjningar med mer än 20 kr/kg ost för att kompensera den ökningen.

Livsmedelsverket fick år 2017 ett uppdrag av regeringen att göra en översyn av den nuvarande riskklassningsmodellen och vid behov justera den. Resultatet har blivit att den modell som nu introduceras och ska gälla från och med 2024 är en helt annan än den som regeringsuppdraget gällde. Motiveringen till Livsmedelsverkets initiativ att istället skapa en ny modell var att den skulle harmonieras med myndighetsrapporteringen till

EU och underlätta planering och uppföljningsarbete. Företagarperspektivet lyser med sin frånvaro.

Förändringarna blir omfattande och innebär bland annat generellt färre kontroller hos restauranger och butiker, men fler hos livsmedelsproducenter. De lägsta storleksklasserna för livsmedelsproducenter har strukits. Klasserna upp till 1 och 3 ton kommer nu att likställas med produktion på 10 ton. Detta slår hårt mot mathantverkare. Hälften av gårdsmejerierna beräknas producera 3 ton eller mindre.

Modellen slår också hårt mot den som har ett brett sortiment och annan verksamhet i anslutning till gårdsmejeriet, som exempelvis café. En mångsidig verksamhet är ofta en förutsättning för

ett livskraftigt småföretagande, särskilt på landsbygden. Man behöver flera, och även små, ben att stå på.

Om det bli en kontroll mer eller mindre spelar ingen stor roll för stora producenter där tillsynskostnaden är väldigt liten i förhållande till helheten, men för små verksamheter har det direkt inverkan på förutsättningarna. Ett kontrollbesök extra kan innebära upp emot 10 000 kr i ökad kostnad som ger ökat kilopris. En ond spiral när försäljningen minskar till följd av prishöjningarna. Vi får redan signaler från våra medlemmar om att man kommer att minska verksamheten eller lägga ned till följd av detta. Sverige riskerar att framöver få ett glesare utbud av svenska ostar och minskad verksamhet på landsbygden.



	Produktion	Kostnad 2021	Ökad kostnad	Ny kostnad
Gårdsmejerier	1 ton	6,60 kr/kg	+21,30 kr/kg	27,90 kr/kg
	3 ton	3,30 kr/kg	+6,00 kr/kg	9,30 kr/kg
	10 ton	1,32 kr/kg	+1,47 kr/kg	2,79 kr/kg
Stor osttillverkare	10000 ton	0,40 kr/kg		0,28 kr/kg

Diversifierad småskalighet ger högre poängklass och därmed högre kostnad. Lägger man till lite försäljning på marknader och café med hembakat blir det ännu högre poängklass. Kontrollkostnaden för det minsta mejeriet blir då 37,20 kr/kg ost.

Livsmedelsverket har varit medvetna om de orimliga utfallen för gårdsmejerier och andra mathantverkare, men ändå valt att inte göra ändringar. Istället avser man att i vägledningen peka på att justering ska göras i enskilda fall där utfallet blir orimligt. Mathantverk kommer i någon form nämnas som verksamheter där det ofta är lämpligt att justera ner kontrollerna. Det innebär att vi blir utlämnade åt individuella justeringar och en vägledning som inte är bindande. Vad det mynnar ut i i praktiken återstår att se.

RISK FÖR LÅNGTGÅENDE KONSEKVENSER.

Vi är djupt oroade inte bara för konsekvenserna på svensk småskalig livsmedelsproduktion utan även för att det

viktigaste, livsmedelssäkerheten, kommit i skymundan. Ökningen i tillsynsmängd i produktionsledet hamnar främst på småskaliga livsmedelsproducenter,

Livsmedelsverkets nya modell är oprövad, komplex och svårbegriplig. Konsekvenserna för företag, kontrollmyndigheter och konsumenterna är svåra att utläsa och förutse. I livsmedelsstrategin gavs Livsmedelsverket i uppdrag att förenkla och underlätta för företagen så att kontrollerna effektiviseras, företagens avgifter minskar och företagens tid och resurser sparas. Det här går helt på tvärs. Den stämmer inte heller med syftet i uppdraget att se över dagens modell, att skapa förutsättningar för en mer enhetlig tillämpning och att den skulle bli mer begriplig. Jämfört med den modell

som används idag har den nya långt större och fler problem. Den kräver mer bedömningar av enskilda fall och är mer obegriplig. Med införandet av den nya modellen riskerar man att skada svensk småskalig livsmedelsproduktion, sänka livsmedelssäkerheten och även sänka tilltron till livsmedelstillsynen.

Föreningen Sveriges Gårdsmejerier företräder runt hundra svenska gårdsmejerier i en växande bransch. Tillväxten hotas nu av kostnadsökningar för livsmedelskontrollen. Sveriges Gårdsmejerier har i tidigare remissvar starkt avrått från att införa modellen.

KERSTIN JOHANSSON
BOEL BINDBY
Sveriges Gårdsmejerier

VEDELDNING – GLÖM DET

EU-kommissionen tar i med hårdhandskarna mot vedeldare och "gratisenergin" på landsbygden med ny lagstiftning som kraftigt ska begränsa vedeldning inom hela EU. Det visar en läckt EU-rapport, Regeringens nya avgift: Tretusen kronor för att få "tillstånd" att stapla ved på sin egen mark. Istället för att få elda med ved ska svenskarna vara hänvisade till att köpa pellets, som görs av sågspån och annat spillmaterial, enligt EU:s nya regelverk som är en del av EU:s lagstiftningspaket "Green Deal".

"Användning av trä för framställning av kortlivade produkter och för energiförsörjning ska minimeras och närmare bestämt baseras på sekundär träbiomassa såsom sågspån, restprodukter och återvunnet material", skriver EU-kommissionen i rapporten. Vad straffet för vedeldning kommer att bli framgår inte i rapporten,

Enligt det kommande regelverket ska det inte längre vara tillåtet att avverka befintlig skog i syfte att framställa ved. Att plantera träd med uppsåt att framställa ved ska också undvikas enligt regelverket. Vedeldning har länge varit en nagel i

ögat på makteliten inom EU, inte minst eftersom den som eldar med ved inte är beroende av makthavare och fungerande samhällssystem. Boverket införde 2018 ett förbud mot eldning i vedspisar, även befintliga sådana. Men efter att arga medborgare skickat sina vedspisar till regeringskansliet, Boverket och ansvariga ministrar, tvingades regeringen till slut be Boverket ta bort vedspisförbudet. Men efter att svenska myndigheter tvingats vika sig för folkviljan tar nu EU-kommissionen vid med ett eget förbud.

Det nya regelverket innebär inte bara ett förbud mot vedeldning utan en tydlig maktförskjutning från medlemsländerna till EU. Restriktionerna visar på en mycket bristande förståelse för hur nordiskt skogsbruk och skogsindustri fungerar. Europaparlamentarikerna bad om en lagstiftning, men utan framgång, som skulle fungera även för de arktiska regionerna, som till stor del värms med biobränsle. I framtiden får de gå över till el, pellets eller köpa rysk olja eller gas.

MICHAEL RICHTER

En allt vanligare förbudsinformation från svenska kommuner

Trivseldning - eldning vid högst några tillfällen per vecka och då några timmar per tillfälle samt en uppstart

Braskamin, insats i befintlig öppen spis, kakelugn och öppen spis får endast användas till trivseldning.



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



Vi driver två gårdar och känner att vi inte hinner/orkar sköta båda gårdarna som vi skulle önska. Gårdarna sköts ekologiskt med hästar, nästan helt, som dragkraft. Vi har även kreatur, fjäderfän och grisar. På åkrarna odlar vi mest vall men även spannmål, potatis och grönsaker. Alltså ett traditionellt småbruk.

ETT ÖVERTAGANDE I STEG

Nu söker vi dig/er som vill bedriva småbruk på vackra Bjärehalvön. Vår andra gård är på 18 ha, varav 8 ha åker, några ha bete och resten skog, mestadels bokskog. Adressen är Bjäredsvägen 375 i Båstad.

Vi vill poängtera att gården endast är tillgänglig till viss del i nuläget, då vi behöver en del åker, bete och ekonomibyggnader tills vidare. Det finns dock möjlighet till djurhållning och odling direkt liksom tillträde till det omoderna boningshuset. Man kan säga att alla byggnader lider av bristande underhåll men jord och skog är välskött.

Målet är ett fullständigt övertagande på sikt. Vi hoppas i första hand på någon eller några som är beredda att kavla upp ärmarna och lägga manken till, då det är viktigare än en stor plånbok. Den som funderar på konventionell drift med stora maskiner behöver inte göra sig besvär. Ett intresse av hästdrift och en medvetenhet om vad det innebär, är ett stort plus. Givetvis erbjuder vi kunskapsöverföring från vår 40-åriga erfarenhet av denna typ av jordbruk.

KONTAKTUPPGIFTER

Vi som önskar en ny granne är John-Erik och Carina Linde. Om du vill veta mer om det jordbruk som vi bedriver så kan du söka på John-Erik Linde på Facebook eller läsa en artikel om oss i Småbrukaren nr 4 2020. Det har även gjorts en bok, "Bondens jord- en gård, ett sätt att leva", om den gården vi själva bor på.

För mer information och kontakt: 0700-76 41 55, linde6565@gmail.com.



För tredje gången så bjuder vi in till årsstämma i Hjo Vi planerar för söndagen den 2/4 så boka in den dagen redan nu.

Förhoppningsvis så har våren kommit till Hjos vackra stadspark. Kanske läge för en helgsemester.

Varmt välkomna.

Livsmedelsverket låter meddela att man har infört en förlängning av den period från värpning inom vilken ägg ska levereras till konsument från 21 till 28 dagar. I samma meddelande berättar man att "Därtill uppdateras förordningen (EG) nr 853/2004 vad gäller tagghudingar i linje med förordning (EU) 2021/1756. Motsvarande uppdateringar görs också i den delegerade förordningen (EU) 2019/624."

Tagghudingar är sjöborre, sjöstjärna mm. Spännande spridning på regeländringar.

ÖREBRO

STUDIECIRKEL

Välkommen till en studiecirkel om energi och olika småskaliga uppvärmningssystem.

Vi räknar också med att besöka ETC solpark utanför Katrineholm till våren som avslutning.

Start 17/1 kl. 18.30 på Waldorfskolan vid Glomman, Adolfsberg, Örebro. Kursledare är Bengt Friman

ÅRSMÖTE

Vi ses tisdagen 28/2 kl. 18.30 på Café Skogen vid Glomman, Örebro.

Det kommer att efter sedvanliga mötesförhandlingar bjudas på förtäring och någon intressant föreläsare.

Anmälan och ev. frågor, hör av er till Bernt-Inge Johansson tel. 070-576 19 26 johanssonsfarm@telia.com

Välkomna!

SKÅNE

LITTERATURKVÄLL

Torsdagen den 26 januari kl 19 i Pärups Bygdegård så blir det en kväll i litteraturens tecken. Vi äter först risgrynsgröt och en smörgås. Sen tittar vi i, läser och pratar om i gamla böcker och tidskrifter. Tag gärna med om ni har något intressant från hur det var förr. Ingen anmälan behövs.

ÅRSMÖTE

Torsdagen den 23 februari kl 19.00 i Pärups bygdegård så håller vi vårt årsmöte. Vi äter först en enklare måltid innan förhandlingarna börjar. Till sist blir det kaffe o kaka. Ingen anmälan behövs.

Välkomna önskar styrelsen.

JÖNKÖPING

ÅRSMÖTE

Söndagen den 13 mars är du välkommen till Kännestubba Bygdegård söder om Sävsjö för vårt årsmöte. Program:

10.00 Kaffe
11.00 Årsmötesförhandlingar
12.30 Lunch
13.30 Föredrag eller underhållning.
Kaffe och mat till självkostnadspris.

Anmälan senast 7 mars till:

Rolf Andersson 073-0510614
rotte.smabruk@gmail.com
Lena Larson 0705-592769
estenstorp-5@telia.com

Välkomna!

SÖDERMANLAND

ÅRSMÖTE

Söndagen den 5 mars klockan 14.00 håller vi vårt årsmöte på Skebokvarns gård-

Anmäl dig till Håkan Nyström på 070-452 72 82.

Välkomna

SÖDERTÖRN - UPPLAND

ÅRSMÖTE

Lördagen 18 februari klockan 16.00 håller vi vårt årsmöte.

Du kan vara med på två olika sätt. Kom till Överjärva gård, Solna/Färens Hantverksbod. Då bjuder vi på en burk honung från gården.

Var med på telefon, 070-194 00 06. Ange konferenskod 339046#

Anmäl dig gärna i förväg till Ulla Alm på telefon 070-730 09 65. Gärna SMS.

Välkomna

ÖSTRA SMÅLAND/ÖLAND

VINTERTRÄFF

Vi träffas kl. 12 på på Hotell Munken, Timmernabbsvägen 2 i Mönsterås.

Under den goda lunchen så pratar vi givetvis småbrukets möjligheter och problem.

Kostnad 200 kr. Anmälan senast 6 januari till emmasvensson346@gmail.com eller 0471-21120

ÅRSMÖTE

Vi håller vårt årsmöte den 25 mars på Rugstorps Lantgård i Rockneby med början kl. 11.

Vi inleder med årsmötesförhandlingar, därefter blir det lunch och sedan berättar Georg om sitt arbete med att kartlägga lantraserna.

Kostnad 250 kr för lunch och fika
Anmälan senast 17 mars till Emma på 0471-21120 eller emmasvensson346@gmail.com

Ullas hund Nemi som kompis åt det lilla lammet Syrsan.



SMÅBRUKARDAG PÅ HÖGBERGA I SÖRMLAND



Söndagen den 7:e augusti bjöd Småbrukarna i Sörmland in till en dag på Högberga Gård i Skebokvarn i samverkan med Skebokvarns Bygderåd. Vädrets makter stod oss bi och människor från när och fjärran strömmade till.

Liemannen Jörgen visade olika liar och demonstrerade hur lätt det kan vara att slå med lie. Ja, efter lite träning så klart.

Konsten att spinna ull med slända tilldrog sig beundran och likaså vackert snidade smörknivar, nyslungad honung, ätbara växter och Kajsas pinnbröd.

Att slå rep på gammalt vis tilldrog sig många beundrade blickar och många var de som passade på att inhandla både smala och grova rep.



Robban som rattade en BM-35 traktor med kärra körde flera vändor mellan Högberga och Bygdegården, där passagerarna gavs möjlighet att stanna till en stund då dagen också bjöd på en fin loppis.

På plats fanns också Paul Teepen med sitt stora kunnande om växter och odling.

För barnen var det en stor glädje att få hålla i en kyckling och för dagen fanns både höns och kycklingar på plats.

Förtäring i form av kaffe och bullar avnjöts i solskenet, sittandes med utsikt över den vackra gårdsmiljön och pågående aktiviteter.

Vid dagens slut gjorde vi en utvärdering och kom fram till att anordna en småbrukarnas dag även 2023 och att vi då behöver anlita en parkeringsvakt då dagen var mycket välbesökt och vi tror på ännu fler aktiviteter och besökare nästa år.

Vi får tacka Monica Andersson för att vi fick ha denna dag på hennes vackra gård, vilket är ett ställe som är perfekt för dessa småbrukardagar.

HÅKAN NYSTRÖM

HÖSTTRÄFF I SKILLINGARYD

Söndagen den 23 oktober hade Småbrukarna i Jönköpings Län sin höstaktivitet förlagd till Skillingaryd och butiken Kvarnens Foder & Trädgård. Butiken hade ”öppet hus” och alla intresserade var välkomna in.

Småbrukarna hade flera av sina medlemmar på plats och informerade om sin verksamhet.

”Kvarnen” som butiken allmänt kallas är ett av de äldsta företagen i Vaggeryds kommun. I slutet av 1800-talet kom familjen Lindén från Visingsö och startade kvarnverksamhet. Fram till 2006 låg kvarnen i centrum av Skillingaryd, men eftersom kommunen tvångsinlöste tomten fick verksamheten flyttas till utkanten av samhället. Då upphörde även kvarnverksamheten. Numera säljs endast färdiga foderblandningar.

Under dagen fanns representanter från Orga kvarn, Wiromin och Foga i Bredaryd på plats och informerade om sina produkter. ”Kvarnen” bjöd på varmkorv från Vaggeryds chark och kaffe.

MARIE JACOBSSON



SÅ HÄR SKA VI FIXA KÄKET

I mitten av november bjöd föreningen Värmland Visar Världen Vägen in till en diskussionsdag kring vår matförsörjning. Först fick deltagarna lite olika perspektiv presenterade av representater för MSB, Den Goda Jorden, Småbrukarna, Kostenheten på Karlstad kommun, projektet Hållbara matsystem och arrangörerna.

Till förmiddagskaffet delades deltagarna in i mindre grupper för att diskutera kring hur maten skall komma till allas tallrikar. Efter återsamling blev det fritt fram för synpunkter och frågeställningar. Här följer en sammanfattning av vad dagen gav.

BÅDE FÖR STORT OCH SMÅTT

Saker händer både lokalt och i omvärlden som vi inte kan förutse. Trygghet i livsmedelsförsörjningen när oförutsedda kriser uppstår, förutsätter ett robust och resilient system innan det händer. Myndigheter både nationellt och lokalt behöver tillsammans med civilsamhället agera redan nu för att skapa den tryggheten. Lokala riskanalyser behöver utformas kopplade till riskhanteringsplaner. Lokal inventering både av vad som produceras, skulle kunna produceras, och var och hur det producerade kan omhändertas är viktigt.

Vi behöver bygga ett jordbruks- och livsmedelssystem som fungerar både för den stora och lilla skalan. Både bulkproduktion och nischade produkter. Som fungerar både i gynnade och mindre gynnade områden. Här måste politiken gå före, vägleda och skapa möjligheter

för en nära livsmedelsproduktion i hela landet. Dessutom framhölls behovet av samverkan mellan myndigheter, så att olika myndigheter inte har riktlinjer som går stick i stäv med varandra. Lagar och regler bör kunna utformas olika för den mindre skalan jämfört med den stora.

LOKALA MATKEDJOR

Jordbruksmarken är samhällets kanske viktigaste resurs. Den måste hanteras försiktigt med avseende på annan användning än till livsmedelsproduktion, som byggande eller energiproduktion, men också skyddas mot utarmning och erosion eller annat.

David Bennet berättar om projektet Hållbara Matsystem



Offentlig upphandling kan vara en nyckelfaktor, men för att kunna vara det behövs långsiktighet gentemot producenterna. Långsiktighet nämns i många sammanhang som ytterst avgörande. Det finns ett stort behov av att skapa kortare livsmedelskedjor, dvs lokala uppsamlingsplatser, packerier, förädling eller ”mat-hubbar” på olika sätt, där också omhändertagande av sådant som annars skulle bli svinn kan göras.

En ökad allmän förståelse för betydelsen av hållbara matförsörjningssystem är avgörande. Hos politiker, tjänstemän och inte minst hos gemene man.

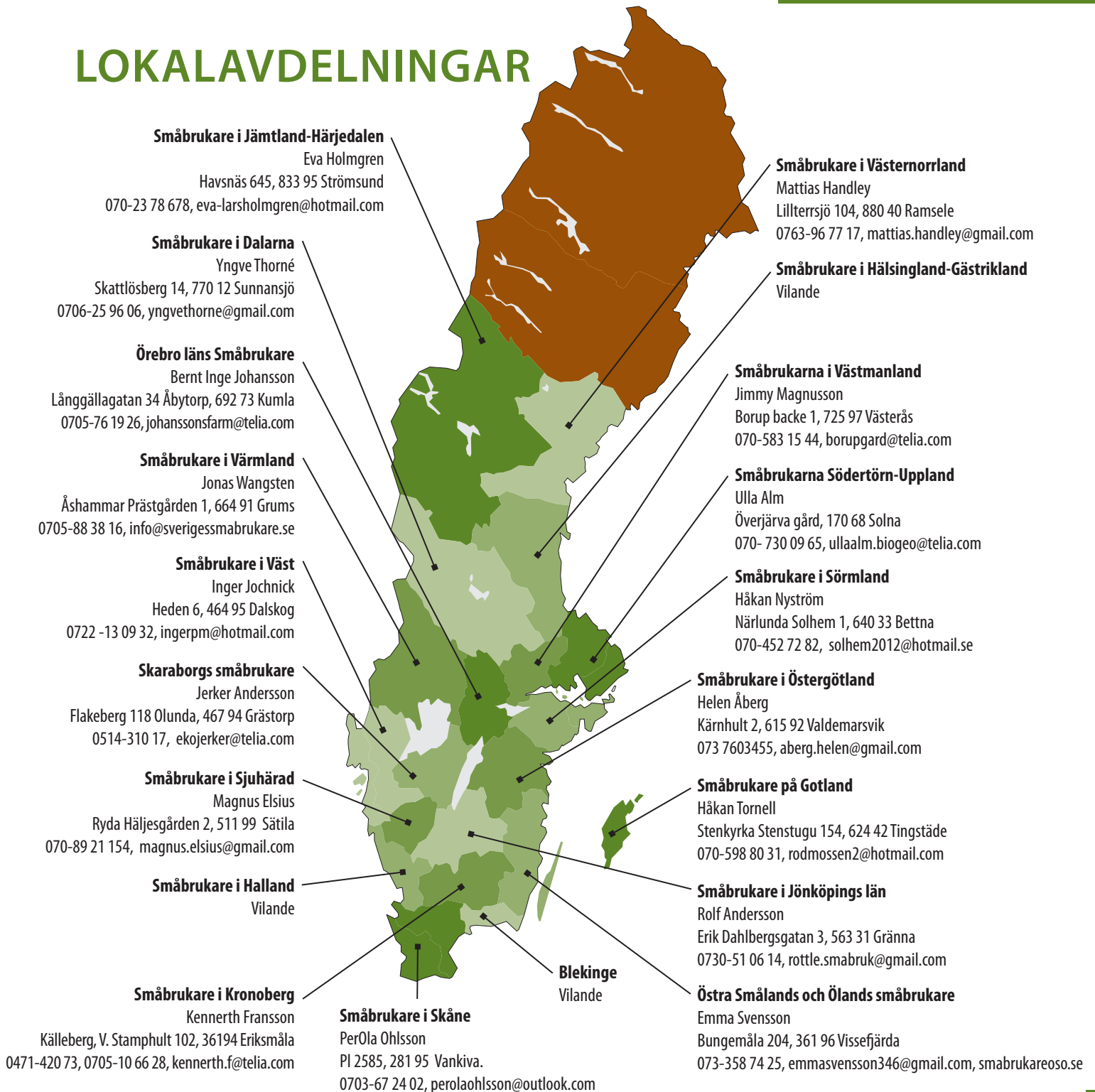
Det finns poänger med att också kunna ha en export av livsmedel. Men det löser inte frågan om den lokala motståndskraften. Den riskerar också att öka sårbarheten på andra håll i världen. Fokus i en livsmedelsstrategi bör därför snarare ligga på lokal försörjningsförmåga än internationell konkurrenskraft. För en långsiktigt hållbar livsmedelsproduktion är lönsamheten i varje enskilt företag avgörande.

Möjligheten att koppla ihop lokal matproduktion, med lokal energiproduktion, kan vara betydelsefull. Det är viktigt att kunna sluta kretsloppen, som tex att göra avlopp och annat till en resurs att använda.

Det finns en viktig social aspekt i maten. Alla ska äta. Kan fler engageras i hur deras mat kommer till?

OLLE GÖRANSSON
MARICA MÖLLER

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



VÄLKOMMEN TILL
VÅR GÅRDSBUTIK

Mjöl, djurfoder
och andra lokala specialiteter

Personlig service i lantlig miljö



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