

# Gårdsbesök i Kalmar-Öland med tema förädling och samverkan

Kollegor från hela landet bjöds på en resa bland nytänkare och entreprenörer hos årets stämmovärdar i sydost.



Det blev en studieresa i vitt – under natten hade det fallit 30 cm snö på sina håll.

PAULA CEDERBERG | text & foto

SNÖN ÖVERRASKAR på Ekologiska Lantbrukarnas studieresa i samband med stämman i Kalmar. Vårbruket var på gång trodde de flesta i trakten, men på sina håll har det under natten fallit 30 cm snö.

Temat för studieresan, som anordnades tillsammans med länsstyrelsen i Kalmar Län, var ”Samverkan och förädling på olika sätt”. I bussen på väg över Ölandsbron berättar Sten Sundås från länsstyrelsen i Kalmar att 10,5% av jordbruksmarken i länet består av ekologisk betes- och åkermark. Kalmar län är ett djurtätt område med mycket betesmark, på andra plats efter Gotland.

Öland är en region som har problem med torka och stora variationer i skörd. Det skapar en oro kring hurvida man kan klara av betet under en säsong. Majs har blivit en betydelsefull gröda på ön. Den trivs i det öländska klimatet och har tagit den areal där det odlades sockerbetor innan Danisco la ner sockerbruket i Mörbylånga, berättar Sten Sundås. Öland har kalkrik mark och Mörbylånga är bördigast i Sverige – om det faller regn vill säga. Annars är stora delar av Öland kargt, t ex Alvarmarkerna som täcker en fjärdedel av ön och som tillsammans med odlingslandskapet på södra Öland är uppsatt på FN:s världsarvslista.

## Magi Lantbruk

Vi kommer fram till första anhalten på studieresan, Magi Lantbruk i Gillsätra, och hälsas välkomna av Anders Johansson med orden ”Välkomna till snÖland”. Företaget drivs av familjen Anders Johansson och brodern Jimmy Johansson. På tre gårdar och arrendemarker produceras mjölk, nöt- och lammkött samt rapsolja. Man brukar totalt 350 ha mark och har drygt 400 nötkreatur varav 160–170 mjölkkor, samt 90-talet tackor.

Gruppen leds in i den ljusa, öppna hallen som rymmer både Lely-robot, mjölkkor och ungdjur i lösdrift. Byggnaden fyller två år i maj och är en investering som lockar ständigt nya studiebesök från tidningar, organisationer och politiker.

– De är nyfikna på bygget och vad vi har för lösningar, berättar Anders fru, Ylva Johansson. Lösningarna består bland annat i att man har nedsänkbara väggar och stort ljusinsläpp.



Anders Johansson, Magi Lantbruk AB.



Hallen med sina nedsänkbara väggar och stora ljusinsläpp lockar ständigt nya studiebesök till Magi Lantbruk.

Ylva berättar att de har varit ekologiska producenter i 10–12 år. Själv ville hon att de skulle lägga om till eko redan 1992, då de bodde på en annan mindre gård.

– Jag tjatade på Anders. Han tyckte inte att det fanns ekonomi i det på den tiden, ler Ylva.

Samtalet om majsodling på Öland dyker upp igen då vi står i hallen.

På Magi Lantbruk odlar man mycket majs och har därför mindre spannmål i fodret. Mjölkkorna utfodras två gånger om dagen med en mix bestående av 1 kg spannmålskross, 1 kg ekobalans, 3 kg åkerböna, mineraler samt första- och andraskörd gräs och majs.

– Det var efter en föreläsning av Niels Andresen på Jordbruksverket som vi valde att testa majs. Majsen har varit vår räddning. Allting hänger på när regnet kommer, ibland får man bara en vallskörd. Här på Öland är det normalt. Under ett dåligt år har man kunnat ta 6 ton ts på vall medan majsen gett 12 ton ts, berättar Anders.

### Tacka och bönor

Bussen slussade vidare oss till en delikat lunch på Runsgården i Runsten. Där bjöds vi på fårinnanlår från Runstens Gård och bruna bönor från Daga Lantbruk. Och passande nog fick vi presentationer av båda gårdarna som tillhör. Först ut var Axel Andersson från Daga Lantbruk.

Axel Andersson är andra generationens ekoodlare, och agrotekniker examinerad 2012. Föräldrarna har drivit Daga Lantbruk på Öland i ca 30 år tillsammans med en heltidsanställd och det var när denne nyligen slutade som Axel lägligt blev in i bilden. Tillsammans driver de nu företaget som är en KRAV-godkänd gård om 100 hektar åker, 50 hektar bete, lite skog, 120 tackor och ett tiotal nötdjur. Gårdens huvudproduktion är växtodling med vall, brödspannmål, morötter och bruna bönor. De bruna börnorna odlas på 10–15 hektar, beroende på hur mycket som efterfrågas och hur det funkar i växtföljden, berättar Axel.

### Bönor gillar värme

Bruna bönor har en relativt kort växtperiod på 110–120 dagar och man måste så ganska sent. Det är främst fyra sorter som man odlar, bl a Karin och Katja.

– Man odlar de sorter som konsumenten vill ha – de som smakar bäst



Bruna bönor från Daga Lantbruk



## ► gårdsbesök i Kalmar-Öland

och har bäst kokbarhet. Men det är inte nödvändigtvis de som är mest optimala rent odlingsmässigt, berättar Axel.

Bönan trivs bäst på jord som är relativt lätt, lucker och varm. En mullrik sandjord ger de bästa bönorna, menar Axel. Jorden måste vara väl-dränerad och gärna ha höga pH-värden.

– Precis som vi har här på Öland. På vissa stället kan pH ligga uppåt 8! Vi har max 10 ha på hela gården som eventuellt behöver kalkas var 15e år.

### Öland är bönländ

Den svenska odlingen av bruna bönor är begränsad till 660 hektar på 50 lantbrukare – alla på Öland, och man odlar på kontrakt. Samtliga odlare är knutna till Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter, som även jobbar med sortförädling och försöksodling, berättar Axel. För tillfället täcker Daga Lantbruk i princip hela konsumtionen av ekologiska bruna bönor i Sverige. Men, likt många andra ekologiska produkter, finns det potential att öka konsumtionen av ekologiska bruna bönor, tror Axel.

– På Öland har vi förutsättningar som inte riktigt finns i andra delar av Sverige; långa, torra höstar och höga pH-värden. Även tradition och nedärvt kunnande och att det finns lämplig maskinuppsättning som passar just bruna bönor gör det lätt att odla här. Vi behöver t ex inte hålla oss med egen tröska.

Lämplig såtidpunkt infaller inte



Christer Larsson, Runstens Gård med egen styckning och gårdsbutik.

förrän i slutet av maj eller början på juni när marktemperaturen är hög. Därefter hinner man med två blindharvningar före uppkomst och en efter, ibland två. Radrensning sker två gånger.

Skörden görs i tre omgångar: först skär man loss plantorna som får torka och mogna. Därefter sker räfsning och strängning, och sist tröskning. Man kör alltid på morgnarna då det är dagg så att bönan inte ska spricka lika lätt.

### Runstens Gård

Gården, som ligger på Ölands östra sida, drivs av Christer Larsson och Annika Svenneheim och består av 80 ha åker, 80 ha bete och skog samt 220 tackor och 15–20 dikor. Produktionen har varit ekologisk sedan 2008 och är EU-ekologisk på djursidan medan växtodlingen är KRAV-godkänd.

Utöver växtodling och djurproduktion är gårdens egen butik och styckeri en viktig del av företaget.



Besök oss på  
BORGEBY FÄLTDAGAR • 26–27 JUNI  
Monter S1, stora tältet. Välkommen!

## ProMyr™ ger ökad tillväxt

Perstorps breda produktsortiment ger högsta kvalitet på alla typer av ensilage.

[www.promyr.com](http://www.promyr.com)

 **Perstorp**  
WINNING FORMULAS



I gårdsbutiken på Runstens Gård kan man köpa allt från fårfallar till korv.



Dessa byggdes samtidigt år 2004 och har visat sig vara en bra investering. Christer och Annika har upplevt en ökad efterfrågan på lammkött sedan starten.

– Första sommaren slaktade vi åtta lamm varannan vecka. Nu blir det 18–20 lamm varje vecka under sommaren, berättar Annika.

I fjol slaktades 380 lamm och ett 60-tal tackor. Utöver det slaktar de även ett tiotal nöt om året. Den största delen av försäljningen sker genom gårdsbutiken, men en hel del även genom samarbeten med lokala aktörer.

– Vi levererar kött till två ICA-butiker, några småbutiker i Kalmar och restauranger. Men 65 procent av

produktionen säljer vi själva. Gårdsbutiken omsätter ca 1,2 till 1,3 miljoner om året, berättar Christer.

Djuren slaktas i Kalmar av KLS Ugglarps och återtas till gården för detaljstyckning som utförs av Annika och Christer själva.

#### Detaljstyckat

– När vi började trodde vi att vi mest skulle sälja lamm i låda men nu ser vi att detaljstyckat säljer bättre. Öland är turisttätt och lamm detaljer är stort under grillsäsongen. Vi märker även en topp vid påsk och på hösten kring skörde festen, berättar Annika.

Fåren på Runstens Gård är av raserna Texel, Suffolk, Gotlandsfår

och Finull. Den första lammkullen föds i februari medan pålsfåren lammar i april och ungtackorna i maj.

– De äter mest grovfoder i form av ensilage, men när det närmar sig lamning får de även lite koncentrat, berättar Christer. Kött djuren får i princip bara grovfoder vilket ger dem en bra marmorering. Allt foder utom koncentratet produceras på gården.

Gårdsbutiken är öppen alla lördagar året runt. Sommartid hålls öppet även torsdagar och fredagar och vid storhelger ännu lite mera.

#### Solmarka Gård

Vår sista anhalt på studieresan blev på fastlandet, närmare bestämt Solmarka Gård i Vassmolösa, två mil söder om Kalmar. Botulf Bernhard, som driver gården tillsammans med fyra anställda och en varierande mängd lärlingar, tog emot oss på gårdsbacken.

Solmarka Gård är ekologisk och biodynamisk och här produceras grönsaker, brödsäd, foder till djuren, mjölk och ägg. Här finns även gårdsbutik och bageri. Nere i det stora växthuset bjöds vi på fika och föredrag av en av delägarna till Solmarka Bageri, Ann-Marie Hultberg.

Solmarka Bageri startade i liten skala redan 1985 och sedan drygt 14 år tillbaka är Ann-Marie delägare

## Kultivatoren spröttar upp ogräsen

**KVICK-FINN**

Tar död på ogräs enkelt, effektivt och ekonomiskt.



**Nu har vi återförsäljare i Sverige också!**

Ring Tomas Svensson 070-511 44 26 i Kumlaby, Sala.  
Se mera på vår hemsida [www.ekotjanst.fi](http://www.ekotjanst.fi)

## ► gårdsbesök i Kalmar-Öland

tillsammans med Marcel Kortekaas.

Solmarka Bageris knäckebröd säljs i hela landet och är det som man producerar mest av. Nu har man en ny sort som inte innehåller solrosfrön. Det är bra, menar Ann-Marie, för då är brödet fritt från allergener och kan lättare köpas in till skolrestauranger.

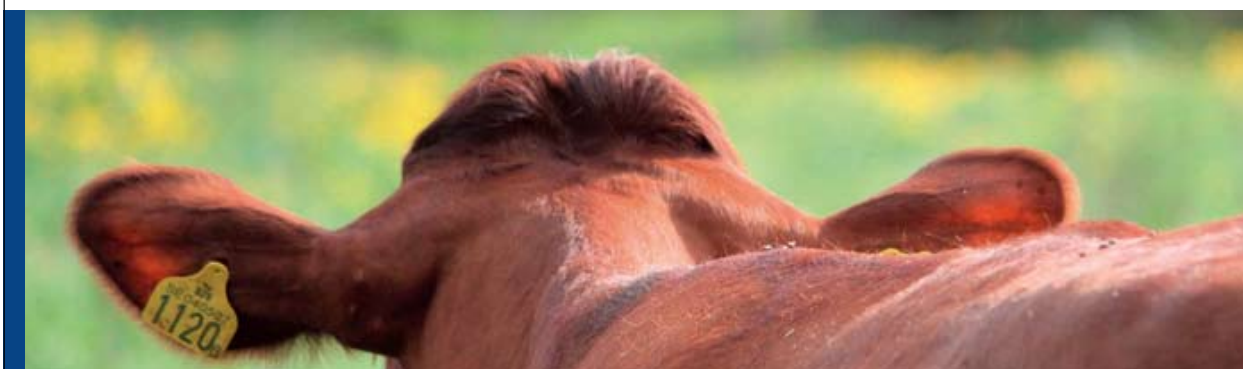
Knäckebrödet bakas av 30-litersdeg, varav 7 liter är surdeg. Man bakar det i en 9-meters tunnelugn. Varje dag produceras 800 paket knäckebröd. Brödet bakas inte på eget mjöl, utan köps in från norra Tyskland. Det är både KRAV- och Demetermärkt.

På Solmarka Gård har man en gårdsbutik med ekologiska produkter – både gårdens egna och andra. Stor del av utbudet är även biodynamiskt och Demetermärkt. Man har ingen anställd i butiken utan den som vill handla något lägger pengarna i en kassa. Det bygger på tillit och med denna har man en omsättning på drygt en halv miljon kronor per år. ●



När det bjuds på fika i växthuset serveras Solmarkas Delikatessknäckebröd, såklart.

## Rosa Eko Bete är tillbaka!



Utnyttja betet maximalt och anpassa totalfoderstaten för att öka intjäningen per liter mjölk. Med Rosa Eko Bete är det fullt möjligt. Precis som förra året är Rosa Eko Bete anpassat för betessåsongen med bland annat extra magnesium och 176 g råprotein/kg ts.

Öka intjäningen per liter mjölk med Rosa Eko Bete för 4,25 kr/kg\*. Beställ redan idag eller före den 15 maj så garanterar vi priset för dina leveranser fram till 15 augusti.

Kontakta din närmaste säljare eller ÅF redan idag!

\*Lokala variationer kan förekomma. Frakt tillkommer.



Svenska Foder AB • Box 673 • 531 16 Lidköping • Vxl 0510-828 00  
info@svenskfoder.se • www.svenskfoder.se