



Länsstyrelsen
Västra Götaland



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

RESERAPPORT

Studieresa till Österrike med tema hantverksmässig
gårdsförädling, 7-11 mars 2020



Rapportnr: 2020:24

ISSN: 1403-168X

Rapportansvarig: Johanna Eriksson och Kirsten Jensen

Foto: Johanna Eriksson

Utgivare: Länsstyrelsen Västra Götaland, landsbygdsavdelningen, enheten för landsbygdsutveckling

Rapporten finns som pdf på www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland under Publikationer/Rapporter.

Innehållsförteckning

1. Inledning	4
1.1. Bakgrund	5
1.2. Syfte	5
1.3. Mål	5
1.3.1. Referat.....	6
1.3.2. Gåvor till studiebesöken	6
1.3.3. Återträff	6
2. Landsbygdsföretagande i Österrike.....	7
3. Reseprogram	8
4. Studiebesök ett, Oberhintereggers Erlebnisbauernhof (Faistenauer Hofkäserei)	9
5. Studiebesök två, Fischzucht SEE ACHE.....	12
6. Studiebesök tre, Mässan Ab Hof i Wieselburg	16
6.1. Förädlingsutrustning för alla inriktningar:.....	17
6.2. Försäljningsutrustning.....	18
6.3. ÖM i mathantverk.....	19
6.4. Hantverk	19
6.5. Allmänna intryck från mässan.	19
7. Studiebesök fyra, Schwarz Wildgehege.....	20
8. Studiebesök fem, Grabnerhof.....	22
9. Studiebesök sex, LinzerBiene	25
10. Studiebesök sju, Bauernladen Lindenhof.....	29
11. Studiebesök åtta, Reikersdorfer Pressheuriger	31
11.1. Örtagård/vildbin	31
11.2. Päronsträden.....	32
11.3. Vinäger	33
11.4. Vin	33
11.5. Torkade produkter	33
12. Studiebesök nio, Bierkanter Brauerei	35
13. Studiebesök tio, Zeillerner Mostg´wölb	38
14. Slutsats	41

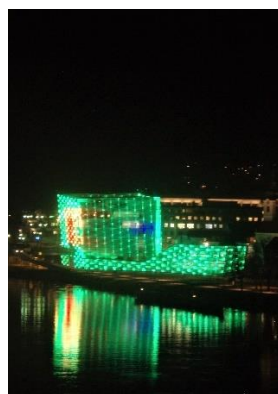
1. Inledning



Vi på Länsstyrelsen är glada över att än en gång ha fått möjligheten att arrangera och genomföra vår populära fyra dagars studieresa till Österrike med temat hantverksmässig gårdsförädling.

Resan var efterlängtat av många och blev snabbt fullbokad. Med 34 förväntansfulla deltagare från hela Sverige startade resan i Salzburg den 7 mars 2020, dit deltagarna fick ta sig på egen hand. Här hämtades deltagarna upp med buss och vi kunde påbörja vår resa mot Linz, där vi bodde samtliga fyra nätter.

Under resan besökte vi nio duktiga landsbygdsföretagare inom många olika branscher såsom, fiskodling med förädling, mejeri, bageri, skollantbruk, gårdskvarn, förädling av örter, torkning av frukt, biodling, ölbryggeri, cidertillverkning och vinägerframställning, liksom charkuteri och gårdsslakteri. Vi besökte också Ab Hof mässan i Wieselburg som är en mässa inriktad dels på maskiner och redskap för hantverksmässig förädling men som också har en inriktning på gårdsförädlade livsmedel. Kirsten Jensen tolkade från tyska till svenska på samtliga studiebesök.





1.1. Bakgrund

Länsstyrelsen har under åren genomfört flera studieresor inom småskalig livsmedelsförädling till Österrike, eftersom de har en lång tradition av gårdsförsäljning och hantverksmässig förädling. Den senaste resan genomfördes våren 2012.

Studieresorna har varit väldigt uppskattade och har gett deltagarna möjlighet att skaffa viktiga redskap och maskiner för gårdsförädlingen. Som i sin tur gett marknadsfördelar både i form av bättre och jämnare kvalitet och en mer rationell produktion. Dessutom har resorna gett inspiration till många nya produkter i sortimentet och nya samarbetspartners både i Sverige och utlandet.

Under de år som gått sedan senaste resan genomfördes, har många nya småskaliga livsmedelsföretagare startat, inom hela spektret av råvaror. Vi har fått många frågor från företagare som på olika sätt hört talas om studieresorna och som haft önskemål om nya resor. Även företagare som tidigare varit med på någon av resorna har fått nya behov i sina verksamheter och har efterfrågat en ny studieresa.

Utifrån dessa önskemål ansökte Länsstyrelsen i Västra Götaland projektmedel inom Landsbygdsprogrammet för att kunna arrangera och genomföra en ny studieresa till Österrike och sommaren 2019 fick vi det glada beskedet att vi fått projektet beviljat.

1.2. Syfte

Syftet med resan var att inspirera både blivande och etablerade landsbygdsföretagare i Sverige. Studieresan riktade sig i första hand till den som driver, är anställd i eller tänker starta en småskalig livsmedelsförädling eller gårdsförsäljning på landsbygden.

1.3. Mål

Målet för resan var först och främst att inspirera deltagarna men också att varje deltagare skulle ha hittat minst en ny samarbetspartner och dessutom ha fått med sig minst en ny idé till sitt företag. Det kommer att utvärderas i samband med återträffen.



1.3.1. Referat

För att resan skulle ge så stort utbyte som möjligt delades resedeltagarna in i grupper, som tillsammans fick ansvaret att skriva ett referat från något av studiebesöken. Primärt fick deltagarna skriva om besök med relation till deras egen verksamhet hemma. Referaten har sedan sammanställts till denna reserapport. Reserapporten finns presenterad på Länsstyrelsen Västra Götalands webbsida under publikationer/rapporter.

1.3.2. Gåvor till studiebesöken

Vid våra studieresor till Österrike besöker vi många duktiga företagare. Som tack för våra besök brukar vi ge varje ställe en liten present från Sverige, vilket brukar uppskattas mycket av våra besöksvärdar. Resedeltagarna fick även denna gång ta med sig en svensk produkt/ delikatess gärna med lokal anknytning. De blev många fina presentlådor som vi satte ihop till våra värdar, med allt från honung, sylter, knäckebröd, öl, rapsolja, örtsalter, påskmust, marmelader, pasta till hantverk och servetter med typiska svenska motiv.

1.3.3. Återträff

Den 10 juni var det planerat med en halvdags återträff i Västra Götaland, men på grund av rådande Corona -pandemi fick den tyvärr skjutas på framtiden. I väntan på att den ska kunna genomföras anordnades en digital återträff via Skype den 24 september.

2. Landsbygdsföretagande i Österrike



Lantbruken i Österrike är generellt sett betydligt mindre än i Sverige, 19,8 ha i genomsnitt. Precis som i Sverige bedrivs specialproduktion som till exempel yrkesmässig trädgårdsodling främst på de mindre gårdarna. Andelen Eko-odling ligger runt 25% och ökar fortfarande. Österrike är det land i EU som har störst andel ekoareal. Eko-mjolk är största enskilda eko-produkten, eko-ägg den mest lönsamma. 3,7% av den vuxna befolkningen jobbar inom jordbrukssektorn, inkl. gårdsförädling. Österrike är självförsörjande på kött och mjölk, men inte på ägg, smör, fjäderfä och fisk. Österrike har runt 0,7 miljarder euro större livsmedelsimport än –export. Exporten går främst till Tyskland, mest i form av kött och mjölkprodukter men även färsk och förädlad frukt, grönt och bageriprodukter.

Inom trädgårdsodlingen är äpple viktigaste fruktslaget, lök viktigaste grönsaksprodukten. Mostviertel, som vi besökte är ett centrum för fruktproduktionen och har sedan gammalt en tradition att förädla frukten, främst till ”Most“, dvs. fruktvin eller cider.

Gårdsförädling har en lång tradition i Österrike. På små gårdar var det ett villkor för att få lönsamhet till driften. Den moderna turismen som även den är ett viktigt ”ben” för många österrikiska landsbygdsföretag samt Österrikiska motsvarigheten till SM i Mathantverk som har gett gårdsförädlingen ytterligare vind i seglen. ÖM i Mathantverk är några årtionden äldre i Österrike än i Sverige och avgörs varje år på Ab Hof mässan i Wieselburg. En medalj är extremt viktig för marknadsföringen av gårdsprodukter i Österrike.

Även Österrike har program med investeringsstöd för att utveckla landsbygden. I Österrike har samarbete flera företagare emellan varit ett villkor för att få stöd. Även för att underlätta turistsatsningar så är samarbete viktigt. Ett exempel är Föreningen Mostbaroner i Mostviertel, som vi under resan besökte flera medlemmar av.



Text och foto: Johanna Eriksson och Kirsten Jensen

3. Reseprogram

Program		
Lördag 7:e mars 2020		
09:05	09:20	Avhämtning på Salzburg Hauptbahnhof
09:45	10:00	Avhämtning på Salzburg Flygplats (Wolfgang Amadeus Mozart)
10:50	13:00	Studiebesök på Faistenauer Hofkäserei, gårdsmejeri, gårdsbageri, gårdsbutik, biodling och eget sågverk. Lunch på gården, www.faistenauer-hofkaeserei.at/
13:40	15:40	Fischzucht Seeache & Partner OG, www.seeache.at/ . Familjeägd dammbruk och fiskförädling, rejält mellanmål på företagets produkter innan vi åker sista biten.
15:40	17:15	Ankomst och inkvartering på Arcotel Nike i centrala Linz, sedan middag, www.arcotelhotels.com/de/nike_hotel_linz/
Söndag 8:e mars 2020		
07:30	09:00	Resa till Wieselburg
9:00	17:00	Vi besöker mässan Ab Hof i Wieselburg, Österrikes största mässa för gårdsförädling, gårdsturism och lokalproducerade livsmedel. www.messen.de/de/10922/wieselburg/ab-hof-wieselburg/info
	18:30	Äter på hotellet, middag
Måndag 9:e mars 2020		
08:00		Avresa från Hotellet
08:30	10:00	Schwarz Wildgehege, vilthägn med förädling. www.genussland.at/produzenten/details/produzent/7615/familie-schwarz.html
10:50	13:25	Grabnerhof, besöksjordbruk med spannmålsodling, kvarn för mjöl och gryn, gårdsbageri, dessutom skolorjordbruk där skolelever kan få vara med i arbetet. Lunch på gården, www.biograbnerhof.at
14:15	16:00	Linzer Stadt Bienen. Stadsmiljön är bra för bin! Vi får se två uppställningsplatser i Linz och får höra om projektet LinzerBiene. www.linzerbiene.at
16:00	19:00	Fri tid i Linz, 19:00 middag på hotellet
Tisdag 10:e mars 2020		
08:00		Avresa från Hotellet
09:00	10:15	Bauernladen Lindehof. Lokalproducerat från hela trakten samlat i en butik som är centralt placerad vid vårdcentralen, www.lindehof.at/bauernladen.html
10:35	11:45	Reikersdorfer Pressheurer, extensiv fruktodling, förädling till fruktvin, vinäger, torkat naturgodis. Dessutom gårdsrestaurang under säsongen och en ny örtagård. www.mosti.at
12:00	12:55	Lunch på Kothmühle vägen med lokalproducerat på menyn. https://www.kothmuehle.at/
13:00	15:30	Bierkanter Brauerei. Gårdsbryggeri på maltkornsgård, dessutom ny liten humleodling och bevarandeprogram för bra grundvatten, www.bierkanter.at
16:00	20:00	Zeillerner Mostg'wölb, extensiv fruktodling, musteri och tillverkning av fruktvin, dessutom gårdsproduktion av charkuteriprodukter, festlokal och catering. Festlig avslutning på resan med kvällsbuffé med massor av lokalproducerad mat! www.mostgwoelb.at
	21:00	Äter på hotellet i Linz
Onsdag 11:e mars 2020		
07:45		Avresa från hotellet i Linz
09:45	10:00	Avstigning på Salzburg Flygplats
10:30	10:45	Avstigning på Salzburg Hauptbahnhof vid behov

4. Studiebesök ett, Oberhintereggers Erlebnisbauernhof (Faistenauer Hofkäserei)



Familjen Klaushofer har i 15 år drivit sin upplevelsegård strax öster om Salzburg. De har en liten gård på 8 hektar åker och äng samt 5 hektar skog. För att kunna försörja familjen har de utvecklat flera hantverksmässiga näringsgrenar, såsom mejeri, biodling, örtagård, gårdsbutik och nu gårdscafé.

Simon Klaushofer, mannen i familjen, är snickare. På gården finns eget sågverk, där det idag är café och butik. Simon poängterar att man inte behöver satsa storskaligt för att nå lönsamhet. Det går även att driva småskaligt om man noggrant inventerar och utvecklar befintliga resurser. ”Se till att ta vara på allt”, var ett av hans tips. I snickeriverkstaden gör Simon egen utrustning till biodlingen. Han visar egentillverkade biodlingsramar, som görs av spillvirke från andra jobb.

En ny tjänst de erbjuder är biluft för de med luftrörsbesvär. Det kostar ca 350 euro för en behandling, som hjälper lättare luftvägsbesvär, inte allvarliga lungsjukdomar. Det finns även en psykologisk effekt. Begynnande besvär kan försvinna, medan kroniska besvär endast lindrar. Många av kunderna (90%) är barn med riktigt svåra besvär. Just nu bygger han självbetjäningsplatser i behandlingsrummet. I Tyskland försöker man nu införa denna typ av behandling inom sjukförsäkringssystemet. Behandlingen består i att man får en mask att andas igenom med en slang kopplad till två bikupor med cirka 30 000 - 40 000 bin. De kan endast utföra behandling månaderna innan honungen slungas, alltså ca tre månader.



Därefter behandlas bina mot varroakvalster och luften kan inte användas. Att andas från kupan ger flera verksamma naturliga substanser som koncentreras i andningsmasken. Man kan uppleva olika dofter beroende på vad bina har hämtat nektar. Det tar tre dagar att utreda om det funkar eller ej. Fjärde dagen kan man bedöma om det ger verkan. Därefter tar en behandling 7 dgr/ 2 ggr per dag 1,5 h/ behandling.

De producerar eget vax, vilket innebär att de har 100% eget vax i ramarna. Han menar att bina kommer snabbare igång när eget vax används. Propolistinktur av lokalproducerad sprit, är en produkt man producerar på gården. Per liter snaps krävs 300 g propolys. Här räknas det som livsmedel inte som i Sverige, som läkemedel. Utanför finns en eldstad för att koka kräm av vax och sprit, detta då det är riskfyllt att göra inomhus. De gör också salva av kåda som har en kraftig oangenäm doft, men som i gengäld har sår-läkande egenskaper. Runt gården och på taken växer en mängd olika örter, vilka förädlas av fru Brigitta, som är utbildad inom örtmedicin. Hon håller även matlagningskurser med örter som bas. Kurser hålls inom alla olika inriktningar som gården har.

Fem personer arbetar totalt på gården idag. Till butiken köps även produkter in, till exempel chark från den intilliggande lantbruksskolan. De gör en egen hemost av lågpastöriserad mjölk från 100% mjölkkoraset Fleckvieh/ Simmental. Detta är en kombinations ras som ger både mjölk och kött. Familjen Klaushofer menar dock att köttet inte håller tillräcklig hög kvalitet.

Fleckvieh/Simmental är en utmärkt grovfoderomvandlare vilket gör den särskild lämpad för ekologisk mjölkproduktion. Den ger ett gott mjölkutbyte, vilket mannen i familjen bekräftar. Korn utfodras med vall och hö, inget ensilage används. Fetthalten på mjölken är runt 3,9–4,5.

Ostarna är pressade, grynpipiga ostar som våtbehandlas med bakteriekultur för snabbare smakutveckling. Man tillför även smak genom kryddor i ostmassan och på ytan. 6 kg ostar tillverkas i varianterna klassisk hemost, bockhornsklöverfröost (i ostmassan), chiliost (i ostmassan); blomost (yt-krydda) och örtost (yt-krydda). Deras mejeri är medlem i en branschorganisation som kontrollerar osten och två gånger per år bedöms osten sensoriskt. Den sensoriska bedömningen görs av en

smakpanel som bedömer smak, konsistens, utseende och textur. De har fått flera utmärkelser för sina ostar.



Genom branschsamarbete vidareutbildas medlemmarna inom en rad olika kunskapsområden (typ som Greppa Näringen, menar Kirsten).

Nyligen har de även öppnat ett café som bakar tårter och erbjuder lokal mat. Det är dottern som driver detta. Generationsväxlingen är påbörjad och döttrarna är intresserade av att ta över. De ser en möjlighet att försörja sig på det gården ger och de är också vana vid en levnadsstil som innebär att familjen arbetar tillsammans.

Lantbruket är idag konventionellt. Till en början var de certifierade enligt Bio-austria. Men eftersom deras gårdsbutik köper in varor som inte alltid är ekologiska blev kraven på särhållning komplicerade. Man fortsatte odla som tidigare och genom ett gott relationsarbete har kunderna valt att fortsätta handla till samma prisnivå som tidigare.



Text och foto: Ulrika Åkesson

5. Studiebesök två, Fischzucht SEE ACHE



På första dagens eftermiddag den 7 mars 2020 var vi på studiebesök på Seeache dammbruk.

Seeache dammbruk ligger ca 4 mil öster om Salzburg vid ån Seeache mellan sjöarna Mondsee och Attersee i det vackra Salzkammergut. Där har de 36 bassänger för fiskodling. Tack vare den kraftiga strömmen i ån trivs fiskarna bra och håller sig friska.

De har uppfödning av 8 olika fisksorter; harr, bäcköring, regnbågsöring, röding, bäckröding, sik och noskarp/näsling. Deras specialitet är olika arter av öring/forell och de har en egen klon av sik, den s.k. Wienerroither-klonen.



De är två partners och deras familjer som driver dammbruket. Martin Plomberger och hans familj tog emot oss och berättade om deras verksamhet. Han hade varit

Fiskerimästare där i sju år. Då för sju år sedan tog de över anläggningen ifrån kompanjonen Roland Wienerroithers far, han hade byggt upp anläggningen på 70-talet. Det är ett medelstort dammbruk och de föder upp ca 15–20 ton fisk per år.

De föder upp en egen klon av sik. Uppfödningen börjar med att de klämmer ut ägg och mjölkar hanarna, detta blandas sedan i vatten. Själva befruktningen tar ca 30 sekunder. Äggen sväller sedan i ca 2 timmar och under den tiden tål de inte stötar. Då har de immunitet mot salmonella i 24 timmar. Efter en vecka börjar man se att det händer något och efter 3–4 veckor är de klara att kläckas beroende på temperatur och efter 5–6 veckor är de fem cm långa och färdiga att sätta ut i bassängerna. I två veckor kan de leva på sin gulesäck som de har med sig från ägget, därefter måste de få foder. Fiskfodret är som grovt mjöl baserat på bland annat fiskolja och fiskprotein.



Vattnet till de 36 bassängerna tar de ifrån ån Seeache som rinner precis bredvid odlingen. De kan ta ut 100 liter i sekunden vid lågflöde men vid högt flöde kan de ta ut obegränsat med vatten. Vid lågflöde måste de släppa minst 7 m³/sek förbi anläggningen. Förra ägaren har byggt ett litet "vattenfall" (på en halv meter) för att syresätta vattnet bättre. De har tre skilda kanalsystem, två vid gården och ett längre

bort. Anläggningen har 36 sektioner/bassänger och de små fiskarna lever vid kanten och de större mitt i bassängen i det djupare vattnet. Fiskarna renar vattnet bra själva men de får rensa gallren varje dag. Ibland sänker de vattnet för att rengöra. Fiskodlingen släpper ut så kallat "gråvatten" i sedimentsdammar. I dessa finns växter som tar upp näringsämnen i vattnet. Prover på vattnet i dessa måste tas kontinuerligt och skickas in för kontroll. Dessa måste vara bra annars kan tillståndet dras in och tillståndet är nödvändigt för verksamheten.

En vattentemp på 15–16 grader är idealiskt. Harr är känslig för höga vattentemperaturer och två somrar på rad har vattentemperaturen stigit upp mot 26 grader. Vid höga vattentemperaturer får de späda vattnet med källvatten ifrån bergen i närområdet. Harr har 40–50 tusen ägg/liter och klarar inte höga vattentemperaturer. Behovet av antibiotika är icke-existerande då man har friskt vatten och inte överbelastar systemet.

Kvar från övertagandet för 7–8 år sedan fanns en bassäng med sibirisk stör, som dock inte hölls för äggens utan för köttets skull. Fiskarna kommer att säljas efterhand som kunderna efterfrågar dem, men de två kompanjonerna har inga planer om att fortsätta med stör, eftersom de växer för långsamt.

Uttern är fiskodlingens största problem. Den tar 600 kg fisk om året. Det finns stöd för nät men det är svårt att få det bra. Det finns inga EU stöd för fiskodling bara för etableringen/startstöd.

De odlar inte lax även om den växer snabbt för importen är så billig. Inte heller ål för den måste ut till havet och vända. Priset för ål är annars 25 euro/ kg ål. Ibland köper de in fiskyngel ifrån andra uppfödare men då måste de ha dem i speciella slutna system pga. sjukdomsrisk.

De har fiskekurser för barn från april till september i en liten damm där de släppt i fiskar. Barnen får då lära sig att fiska och ta ur fisken och ta hand om den. Man kallar det för "Put and take" och de garanterar att det nappar med odlingens egna bäcköringar, regnbågsöringar och rödingar. De kan hyra fiskeutrustning om de inte har egen. De kan grilla sin egenfångade fisk och äta den på plats om de vill.

De levererar levande fiskar i 800 liters behållare inom en radie på 70 km. De vill inte köra längre med fiskarna. I en 800 liters behållare kan de ha 150 kg fisk. Österrike är bara självförsörjande 2,5 vecka om året på egen fisk.



De har två varmrökar, en vedeldad och en elektrisk. Den vedeldade, eldar de med murken bokved. Den röker 180 fiskar per omgång. De eldar upp till 90 grader,

sedan sänks temperaturen ner till 70 grader. Målet är 78 grader i två immar. Den elektriska rökugnen tar 250–300 fiskar per omgång och styrs noga elektroniskt. I denna röker man med bokspån.



Före rökning slaktas fisken, den bedövas med el och efter det ger de fisken ett slag över huvudet. Fiskarna lägges i 10 % saltlake över natten. Före rökning torkas fisken av noggrant, det är viktigt att fisken är helt torr för att få fin färg på fisken. De kan kallröka fisken "där inne" men då måste de grava fiskarna först före kallrökningen.



De har en utomhusservering som har öppet fredagar och lördagar i juli och augusti. Innan vi åkte fick vi tre härliga mackor, två med fisk och en med fiskröra. Dessa intogs ute i 2 graders temp med snö och hagelglop. Vissa hittade dock en mycket fin vedeldad utekamin att värma sig på men många fick besöka bastun på hotellet senare.



Text: Marcus Eriksson, Ingvor Johansson, Maj-Lise Selin och Jan Hulting

Foto: Ingvor Johansson

6. Studiebesök tre, Mässan Ab Hof i Wieselburg



Tidigt på söndagsmorgonen gav vi oss iväg från Linz till mässanläggningen i Wieselburg.

Mässan hör inte till branschens största utan består av 7 hallar samt utställningar och visningar utomhus. På årets mässa var det runt 280 utställare och vi kunde bland annat se olika typer av torkar för att torka livsmedel, olika varianter på varuautomater för självbetjäning och kvarnar för mjöl.

Under mässan bjöds det på underhållning, en rad föreläsningar och seminarier, musik, sång och dans samt modeuppvisning med gårdstillverkade kläder. Eleverna från den kombinerade lantbruks/restaurangskolan Francisco Josephinum som ligger nära mässan hade visningsmatlagning. Varje år brukar de ha gjort en produktutveckling på någon speciell lantbruksprodukt, i år hade de som tema "Superfood på närproducerade råvaror med hälsoprofil" som hasselnötter, valnötter, linfrön och vitlök.



6.1. Förädlingsutrustning för alla inriktningar:

På årets mässa kunde vi bland annat se utrustning för:

Frukt- och bärsaft samt vin: Krossar, pressar, tankar för förvaring och jäsning, filter, buteljeringsutrustning, brännerier, vinägarmaskiner, pastörer och brännerier.

Torkning: bland annat ett energisnålt och skonsamt torkskåp som jobbade enbart med avdunstningsvärme (max 30°C) och avfuktare, och gav nästan samma kvalitet som de betydligt dyrare frystorkningsutrustningarna.

Utrustning för honung, saft och sylt: Kärler, mantlade grytor, tappningsutrustning. Samt naturligtvis allt inom biodling, inkl. utrustning för biluftsbehandling (se besök ett)

Spannmålsförädling: Gårds- och hushållskvarnar, degknådare, bakugnar, pastamaskiner och pastakryddor

Köttförädling: Slaktutrustning, köthackare, korvmaskiner, rökar, grillar, ugnar och värmeskåp

Mjölkförädling: Allt till mjölkförädling, pastöriseringsmaskiner, ostframställning, yoghurtmaskiner, fyllningsutrustning för både flaskor och bägare

Det mesta inom emballage.

Det fanns i regel även lite utställning av maskiner och redskap för primärproduktion och skogsbruk på frilandsområdet mellan hallarna, bland annat flyttbara höns-
hus.





6.2. Försäljningsutrustning

Försäljningsautomater med och utan kyla, numera med skärm och program för kortbetalning, så att risk för stöld av innehållet från myntinkast kan undvikas. Försäljningsvagnar och -tält i olika utföranden, inredning för gårdsbutiker och gårdsrestauranger och gårdsturism.

Presentförpackningar i främst miljövänligt trä och papp, handmålade och mundblåsta flaskor och glas, band och rosetter, numera även av siden, bomull, lin, bast och andra naturmaterial, även om plastband fortfarande hade en stor plats. Kylmontrar för restauranger och foodtrucks.



6.3. ÖM i mathantverk



Österrikiska mästerskapen i mathantverk arrangeras alltid i samband med mässan (motsvarande Eldrimners SM i Mathantverk). Till vår glädje var flera av våra studiebesöksvärdar bland dem som fick medalj för sina produkter. I topp låg besök åtta och nio. I Österrike är premierade produkter än viktigare för möjligheterna att sälja och få bra betalt, än vad det är i Sverige.

6.4. Hantverk

Även många duktiga hantverkare ställde ut sina produkter på mässan – oftast sådana som passade till förädling, gårdsförsäljning eller gårdsturism.



6.5. Allmänna intryck från mässan.

Överhuvudtaget har områden miljö, hållbarhet, småskalig hantverksmässig produktion och eko fått större plats på mässan än under de tidigare åren som vi besökt mässan med studieresor (2007, 2009 och 2012). Österrike har visserligen varit stor på dessa områden även tidigare, men nu har det blivit viktigt även i företagens image, inte bara som privat ideologi. För första gången under de år vi besökt mässan var det uttryckligen ekologiskt vin med på mässan.

Även miljövänliga förpackningar fick mycket större plats på mässan i år. Nu var det inte längre en organisation eller ett forskningscenter som hade hållbart emballage som nyckelord, utan även företagen själva, både de som sålde förpackningar och förädlingsföretagen.

På mässan fanns även Österrikes Lebensmittelskontroll, (Österrikes motsvarighet till Livsmedelsverket) De hade mycket information och vägledningar till företagen, tex. vägledning om småskalig kanin – och fjäderfäslakt.

Text och Foto: Kirsten Jensen och Johanna Eriksson

7. Studiebesök fyra, Schwarz Wildgehege

Referat från Gårdsbesök hos familjen Schwarz vilthägn med förädling 9 mars 2020



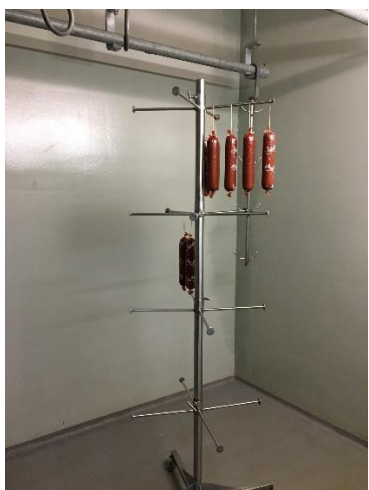
Herman Schwarz, sonen Simon och hans sambo Daniela driver gården Kaiserberg i Lichtenberg. Gården är vackert belägen med branta fält runt omkring.

1995 skaffade man de första dovhjortarna. Man hade tidigare haft mjölkkor. De har ca 30 moderdjur plus kalvar och 2 handjur. Idag finns det 75% dovhjort och 30% kronhjort. Alla tamdjur har en id-märkning, en intern märkning för gården. Djuren utfodras med eget hö, ensilage, men sedan 3 år tillbaka köper man också in majsensilage till djuren.

Det finns en undantagsregel att de får avliva (skjuta) djuren i fält och sedan besiktigas de av en veterinär. Djuren får hänga 4 dagar i kylan för att sedan styckas och vakuumförpackas i styckdetaljer. Horn och skinn slängs bort. 98% säljs till privatkunder och 2% till restauranger.

Kunderna kan både förbeställa kött och handla spontant i gårdsbutiken. I första hand säljer man köttfärs samt olika korvar och skinka. Försäljningen är som störst på hösten, september till december.

De marknadsför sin verksamhet med en skylt vid vägen och en webbsida. 2012 började Simon och Daniela med uppfödning av frilandsgäss inför Mårten gås och jul. Produktionen har ökat för varje år. Slaktvikten för en gås uppgår till 4–5 kg. Sedan 2 år tillbaka föder man också upp höns på friland. Det finns ett nybyggt fjäderfästall med eget slaktrum. De sköter allt arbete själva men familj och vänner hjälper till vid högsäsong.



På gården finns också 10 bikupor som producerar en honungsskörd på ca 10 kg per kupa per år.

Det är viktigt för familjen Schwarz att kunna erbjuda sina kunder produkter som är närproducerade och av högsta kvalitet.



Text: Anders Jonsson, Mats Johansson, Ingela Andersson

Foto: Johanna Eriksson

8. Studiebesök fem, Grabnerhof



Gårdsbesök på ekologiska Grabnerhof som drivs av Barbara Strasser
Det var en gammal gård som vi fick möjlighet att besöka. Gården har en historia sedan 1300-talet. Nuvarande ägare Strasser köpte gården 1951. Johan Strasser övertog driften 1985 efter lantmästarutbildning, och slutade i samband med övertagandet med kreaturshållning.

Gården är på 65 hektar. En stor fyrkantig gård runt en gårdsplan, vilket är typiskt för trakten. Under samma tak finns bostadshus, bageri, garage, ladugård och produktionsdel. Huset är byggt i flera etapper med den äldsta delen byggd redan på 1600-talet. På innergården har de valt att inte stenlägga vilket numera är det vanliga i Österrike utan behålla gräsmattan. Det skyddade läget på innergården är en utmärkt odlingsplats för Barbaras grönsaker i form av bland annat tomat, chili, lök och kryddor.

2002 gifte sig Johan med Barbara. Barbara är utbildad förskolelärare, trädgårdsdagagog och lantbruksarbetare och snart infördes en ny ekologisk inriktning på gården. 2007 hade man ställt om hela gården till ekologisk odling.



2010 inköptes en virvelkvarn till gården. I den mals mjöl odlat från gården. En virvelkvarn fungerar ungefär som ett fint rivjärn i en tratt som spannmålen virvlas runt i. Mjölet blir mycket finmald, vilket betyder, att även fullkornsmjöl ger lika bra bakegenskaper som vanligt mjöl, där skalen är borttaget. Spannmålsorterna de mal på är bland annat enkorn, spelt, emmer, vete och råg, främst gårdens egen produktion. Mjölet säljs sedan på "Naturkosthaus" och säljs även via webshop. Mjölet använder även Barbara i husets bageri där Barbara bland annat bakar fantastiska äpplekakor, kringlor mm.



2018 avled Johan Strasser, så nu driver Barbara gården själv. Hon har en anställd, en värnpliktig. I Österrike kan man göra en vapenfri militärtjänst vilket innebär 3 månader utbildning sedan 6 månaders praktiskt arbete, vilket man kan göra på exempelvis jordbruk, det är en billig lösning att skaffa tillfällig arbetskraft för lantbrukarna. I området finns 60 lantbrukare 32 av dessa har ekologisk inriktning så Barbara samarbetar mycket även med sina grannar.



De har egen utsädesodling på gården, de sorterna de odlar är vete, enkorn, dinkel, svart och vit emmer, råg, nakenkorn och nakenhavre. För att bättra på strukturen i jorden och för ansamla kväve så odlas klövergräs. Som gödning använder de ingen köpt gödsel utan använder bokashi, melass och kompost, stenmjöl, salt, och mykorrhizasvampar.

Maskinparken består av bland annat tre traktorer, tröska, radhacka, fjäderkvarn, tistel skärare, såmaskin (som var till salu, om någon i gruppen var intresserad). De har egen skalmaskin (till spelt) stenkvarn och en rismaskin. Frågan ställdes om någon odlare ris i Österrike, vilket det faktiskt fanns en lantbrukare som gjorde. Barbara använder dock sin rismaskin för att skala sina gamla spannmålssorter för att de skall kunna kokas som ris.

På gården fanns även en del hönor, gäss och kalkoner. Barbara bjöd på ett upplevelserikt besök på sin gård. Man imponerades av hennes intresse, energi och positiva anda. Hon bjöd oss även in i hennes bostad där hon förplågade oss med sallader, bröd, kakor och olika röror vilka alla smakade mycket gott.



Text: Sven Lunneryd, Annika Lunneryd, Eva Blomstrand, Michael Blomstrand

Foto: Kirsten Jensen och Johanna Eriksson

9. Studiebesök sex, LinzerBiene



Utsikt från stadshuset i Linz över Donau.

Måndag 9/3-20 besökte vi LinzerBiene i Linz. Vi togs emot av Katja Hintersteiner (doktor och biolog) och Bernhard Rihl (arkitekt) som arbetade med projektet.

Båda hade ett brinnande intresse för att stoppa miljöförstöring och minskningen av antalet honungsbin och vilda arter av bin samt att bidra till ökad kunskap om detta bland befolkningen.



Vi började vår rundvandring på Bruckneruniversitetet* för konst där det fanns en gammal slottsträdgård. Här fanns en bigård med 3 kupor samt 2 avläggare. Bigården hade varit igång sedan 2013.

**Anton Bruckner (1824-96), tonsättare, är en av Linz berömda män som gett namn till flera institutioner i Linz.*

På grund av allergirisk finns enligt österrikisk lag ett krav på en avståndsgräns på 50 meter mellan ställen där man får placera sina bikupor och byggnader med matservering. För övriga byggnader gäller 10 meter. Fram till så sent som 2019 var det förbjudet att hålla honungsbin i städer. Lagen ändrades dock (mycket tack vare LinzerBiene) och nu är det tillåtet, med begränsningen max 3 samhällen samt 2 avläggare per bigård.

Katja och Bernhard tyckte det var bra med bisamhällen i stadsmiljö där det inte finns så mycket pesticider (de har till exempel haft informationskampanjer riktade till personer med villaträdgårdar för att minska användningen där). Honungen har testats och den innehåller inte heller några tungmetaller. Bina har det bra i stadsmiljön. Linz är en grön stad med en hel del rödlistade, vilda arter där det finns de rätta växterna.

Bisamhällena bestod av Carnicabin i trälådor. Förr i tiden bodde honungsbina i håligheter i träden och de vilda bina finns kvar i håligheter i slottsmurarna.



Enligt Katja finns det cirka 700 sorters solitärbiarter. 70% av dessa bor i hålor nere i marken. Honungsbina kan flyga 4 - 5 km medan humlor, solitärbin och vilda arter endast flyger några hundra meter. Därför rekommenderas det att inte ha för många honungsbisamhällen på samma ställe, då de konkurrerar ut solitärbina. Det byggs mycket i Linz och grönområdena blir färre och färre.

På nio olika platser i stan, bland annat på Nya Rådhuset, Slottet och Domkyrkan, finns cirka 30 bisamhällen. Kommunen och olika företag betalar för att få ha bikupor. Ca 65 000 kr kostar det för 4 kupor inkl. skötsel, slungning på plats, undervisning för de anställda och all honung på burkar. Många företag vill vara faddrar för bisamhällen, anlägga en blomsteräng eller bidra ekonomiskt.

Denna kommersiella del av LinzerBiene drivs av Katja och hon skördar ca 30-40 kg honung per samhälle och år. Bernhard ser honungsbina som ambassadörer för de vilda bina. Hans mission är framförallt att ge barn möjlighet att lära sig om bin. Han skördar årligen ca. 12 kg honung per samhälle och uppskattar att ungefär lika mycket lämnas kvar till bina. På en närbelägen folkhögskola har de sedan fem år tillbaka en lokal för att slunga honungen. Den är öppen för alla som gått kurs i bi-odling och livsmedelshygien.

Linz har fått en grön politisk ledning som vill bidra till en grönare stad. År 2017 fick LinzerBiene pris för sitt ekologiska arbete.



Över-
sätt-
ning:
Alt -

Urfahr

Öppen gemenskapsträdgård

Visionen: Denna trädgård ska bli en plats för möten och inspiration, livsglädje och eget ansvar. Ett ställe att vara tillsammans, med alla de utmaningar det innebär. Den ska stärka gemenskap och grannskap, och tjäna som förebild i det offentliga rummet.

Varroakvalster finns även här. Man går igenom alla ramar och plockar bort angripna bin, främst drönare, och under den period när de är yngelfria behandlar man med oxalsyra. Det är inte alltid Carnica bin slutar lägga yngel. År vintern varm blir det ingen yngelfri period. I år hade Linz +20°C på julafton. Bina är aktiva från februari till oktober. Varje samhälle ger ca. 20 kg honung och man invintrar bina på egen honung.

Vi besökte Nya Rådhusets takterrass som var den första uppställningsplatsen för kupor, samt en park intill där det växte murgröna som var en senblommande växt. Projektet fick bidrag från EU. Katja och Bernhard hade även kurser för barn. Men främst ville de lära Linzborna om ekologi och minskad miljöförstörelse.

Intresset för biodling ökar i Österrike likväl som i Sverige. Man beräknar att det nu finns cirka 2500 bisamhällen i Österrike. Linz (250 000 inv.) har en aktiv biförening med cirka 150 medlemmar. Ännu viktigare än att öka intresset för biodling är att bevara de vilda biarterna och andra insekter. Solitärbin, humlor, fjärilar mm.



Text och foton: Inger Asteberg, Lennart Asteberg
Marianne Westman & Hanna McKernan

10. Studiebesök sju, Bauernladen Lindenhof



Vi besökte Veronikas butik som hon driver sedan 23 år.

Butiken är inrymd i vad som tidigare var gamla stallet på en gård nära en viktig vägskorsning i den sydliga utkanten av Linz och inredd i tämligen traditionell stil. Det ligger i ett slags hälsocenter/vårdcentral ovanpå butiken, så många människor kommer dit och passar på att handla samtidigt. Men många kommer också enbart för att handla.

Varorna levereras direkt till butiken av bönderna, oftast en gång i veckan. Bönderna i sin tur får betalt en gång i månaden. Färskvaror som bröd etc. levereras dagligen eller efter åtgång.

Det finns en lång tradition i Österrike att handla hantverksmässiga produkter från traktens gårdar, som har fått en ny uppsving sedan 30–40 år. Butiken har ingen egen produktion, utan är endast återförsäljare för traktens jordbrukare, trädgårdsodlare, hantverksmässiga förädlare och konsthantverkare.



Den typiska kunden är äldre och som jag uppfattade även kan tänka sig åka en bit för att handla, men även lokalt boende unga. Många bönder handlar och kvinnorna i området är ofta hemmafruar enligt gamla traditioner.

Butiken har ett jättestort utbud av många helt olika varor, ofta med finurlig och säljande inpackning. Vi fick god tid på oss att inventera utbudet och handla.



Text: Peter Lindgren

Foto: Johanna Eriksson och Kirsten Jensen

11. Studiebesök åtta, Reikersdorfer Pressheuriger



Vi färdas med bussen utmed lite udda trädalléer och kan bara föreställa oss hur oerhört vackert det måste vara när alla dessa päronträd står i full blom.

Att stödja gamla kultursorter av päron är en viktig uppgift för familjen på Reikersdorfer. De har själva många olika gamla päronsorter och jobbar dessutom med att möjliggöra adoption av träd för företag eller privatpersoner.

De är med i projekt som stödjer vildbin, de har en örtagård, ett musteri och en torkningsanläggning samt lokaler för lagring.

Exempel på produkter från deras gård är vinäger, fruktsaft, örtsalt, torkade päron och äpplen.

11.1. Örtagård/vildbin

För fruktodlare är pollineringen självklart en viktig fråga, där solitärbin är ett stort tema för familjen, men de jobbar även med honungsbin. De väntar nu en leverans av murarbin; 2 olika sorter från Wien. Det är de egna, österrikiska sorterna/arterna och inte de importerade man jobbar med.

Utvecklingen för arbetet med vildbin har varit väldigt positiv. 2015 fanns det 5 företag som aktivt arbetade med vildbin, 2020 finns nu 900 företag.

Det har blivit en populär sak för politiker att stödja dessa projekt i jakten på att fiska röster. Företagen får inga direktstöd, men god hjälp med PR och marknadsföring.



För 4 år sedan anlades örtagården och det tillkommer hela tiden nya sorter. De örter som finns ska användas i förädlingen för att skapa fler produkter. Lavendel är en av deras egna favoriter. Andra exempel på örter är dagdkåpa, kyndel och rosmarin, som klarar övervintringen här. De allra flesta av örterna tillhör binas favoritväxter, både för vilda och tama bin.

11.2. Päronträden

Många av familjens fruktträd är över 100 år och då väldigt höga, vilket skapar problem vid beskärning. För 3 år sedan köpte de tillsammans med några andra fruktodlare en skylift, vilket avsevärt har underlättat beskärningsarbetet. De kan redan se att det ger en bra effekt. De har även jobbat strategiskt med att sätta ut fågelholkar. Det finns även mycket fladdermöss i omgivningarna.

För 15 år sedan planterades 8 olika sorters sviskon. Under perioden 15 juli till den 30 september mognar en ny sort var 14:e dag i fruktodlingen. Man säljer frukt för färskkonsumtion, men mycket förädlas på gården dels genom torkning men framförallt till olika alkoholhaltiga drycker, och en del vidare till vinäger.



11.3. Vinäger

Vinäger har alltid varit en produkt för lantbrukarna i omgivningen, mer eller mindre frivilligt – vinägebakterier är definitivt inte välkomna i produkter som var tänkt som fruktvin! Så varför inte göra en affär av vinägern? Hos Reikersdorfer hålls vinägern dock i tämd form i särskilda ståltankar, just för inte att smitta ner päronvinerna.

Vinägern smaksätts med örter och frukter. Här produceras även åt andra. Det kommer vin från andra gårdar hit och efter produktion går den färdiga vinägern tillbaka till leverantören. Från början producerades 200 liter per år, nu är man uppe i en produktion på 400 liter per vecka.

Balsamvinäger på träfat har fruktsaft som råvaran. Det är bara päronsaft som används, den koncentreras efter vinifiering och vinägerjäsningen, varefter den ska mogna i 2–5 år. Det innebär att det inte blir så stora mängder. Processen är väldigt kinkig och man måste vara oerhört noggrann med bland annat temperatur. De använder självbyggda maskiner. Det tar minst 5 år att lära sig hantverket, så det gäller att aldrig ge upp.

11.4. Vin

Fruktvin produceras ungefär vartannat år – många av träderna är i vartannatårsbäring, dvs. ger enbart skörd vartannat år, vilket är ganska vanligt på gamla, extensivt skötta träd. Vinet håller sig i 1–2 år, vilket kan kompensera för de år det inte blir någon produktion.



11.5. Torkade produkter

Familjen har införskaffat en ny maskin som skalar och delar frukten. Det är helt eller åtminstone delvist manuellt arbete att skiva och lägga på torkkollorna. Torktiden är cirka 24 timmar och temperaturen 50–60 grader. De använder sig inte av vinteräpplen. Restprodukterna tas även de till vara; skalerna används till te och kärnhusen används i snapsproduktionen.



Päron används mycket i bakverk. Sviskon behöver 2 dagar i torken och allt arbete med delning och urkärning sker manuellt förutom för en sort som kan hanteras maskinellt.

De får in 80 kg frukt i ugnen samtidigt. Örterna torkas med salt i 30–40 grader. ”Energi-Bars” legotillverkas i Tyskland på företagets egen frukt.

De företag/personer som engagerat sig som ”Sortenretter” och betalat 60 Euro per år för att adoptera träd av en gammal kultursort, bjuds in till en årlig träff med olika festligheter på schemat. Då har man även möjlighet att namnge sin egen sort.

Studiebesöket avslutades med möjligheter att handla i deras egen butik och smaskig provsmakning ute på gårdsplanen innan bussen rullar vidare till nästa trevliga studiebesök, där bland annat torkade päron användes till en av de olika ölsorterna som tillverkades där.



Text: Susanne Johansson

Foto: Kirsten Jensen och Johanna Eriksson

12. Studiebesök nio, Bierkanter Brauerei



Det var ett generationsboende där föräldrarna driver jordbruket och sonen jobbade halvtid på Mässan i Wieselburg och halvtid med sitt bryggeri som fanns på gården. Huvuddelen av gården består av mjölkkor samt odling (40 ha) varav 2/3 av marken fanns i anslutning till gården och den var av lerjordstyp. Den övriga marken var morän.

Allt djurfoder odlas på gården och överskottet säljs. Endast en liten del av proteinet för kraftfoder.

I Österrike finns motsvarigheten till ”Greppa Näringen” och gården strävar efter ett kretsloppstänk. Man nämner att man jobbar för att bevara grundvattnet.

Det innebär dels vintergrön mark för att hindra urlakning av kväve, förutom att man strävar efter att enbart plöja en gång i växtföljden, efter klövergräs.

Gårdens växtföljd är: Klövergräs x 2 år, majs & korn (korn/vete) samt ev. sojabönor. Familjer försöker hålla marken ”oplöjd” så mycket som möjligt eftersom rötterna tar upp kvävet.

Malkorn odlas på gården sedan 2015. Annars är det vanligare att odla malkorn längre österut i Österrike. Gården har dessutom 4 ha skog och den används till energi på gården.

Gården drivs med elverk, flis, plus solceller. Familjen sade sig vara självförsörjande på energi.

Familjen har 40 mjölkkor som går på lösdrift i ett relativt litet ”stall”. Dessa får aldrig gå ut på bete. Det är endast om man har ekologisk mjölkproduktion som korna måste gå ut en kortare period under sommaren. Man producerar 300 000 liter mjölk/år. Ungdjuren lämnas till en granngård och ungtjurarna går direkt till slakt.

Det känns väldigt konstigt för oss i Sverige att man håller korna inne året om när man har så stora marker i anslutning till gården. Man är mån om att ha ett kretsloppstänk men djuren verkar inte ha ett jättekul liv.

Problemet var, att det var lerjord nära gården, och de behövdes för produktion av kraftfoder – klövergräset där räcker inte till för bete av 40 kor, vallen skulle snabbt trampas sönder, och korna få klövproblem pga. den blöta marken. Korna gick i lösdrift med möjlighet för utevistelse på platta i förlängning av stallet.

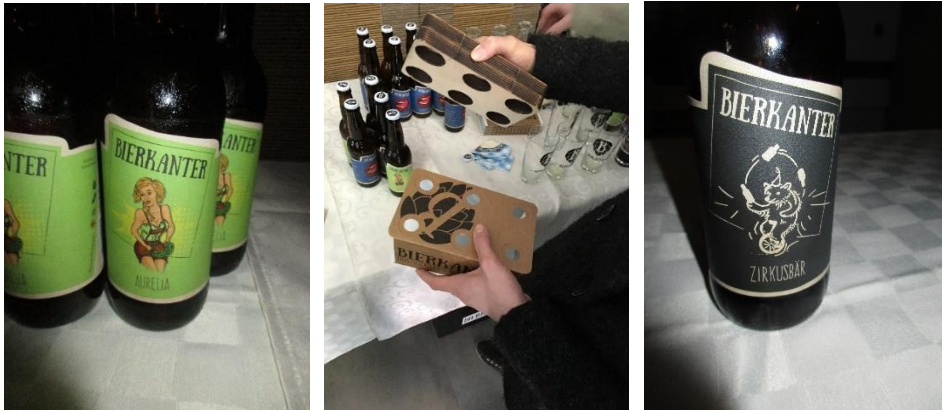


Bryggeriet startade som hobbyverksamhet för gårdens två söner 2017 men sedan bestämde de sig för att satsa och byggde om en maskinhall till bryggeri 2019. Bröderna driver det numera på halvtidsbasis ihop med två vänner.

Bryggeriet tar sitt malkorn från egen odling till 90%, dock skickas det iväg för mältnig. Familjen har en liten humleodling med 10 plantor men köper den mesta humlen från de österrikiska odlarna i grannområdena Mühlviertel och Waldviertel. Bryggverket drivs med gasol, som köps in, och är på 200 liter. Det var en väldigt enkel konstruktion med endast ett inmäskningskärl samt kokkärl.

Det fanns ett antal fina jästankar med ”cooling jacket” (kylning med hjälp av en ombyggd mjölk tank som var kallvattensreservoar). Buteljeringslinjen var halvautomatiserad, vilket innebär att det krävdes ett antal moment där man måste lyfta och flytta flaskorna.

Om man ska lägga mycket pengar på en tappningslinje behöver man samtidigt satsa på en mer automatiserad och mer storskalig produktion. 2019 producerade bryggeriet 10 000 liter öl.



Österrike har en annorlunda alkoholskatt än Sverige och den baseras på en kostnad av 2 Euro/kilo socker/liter öl. Man baserar den på den förväntade alkoholstyrkan. Eftersom de har bryggeriet som en biproduktion till lantbruket är det enbart 13% moms. Under förutsättning att man inte omsätter över 30.000 Euro/år.

Väldigt fint bryggeri.



Text: Inger Elftorp, Robert Olsson

Foto: Johanna Eriksson och Kirsten Jensen

13. Studiebesök tio, Zeillerner Mostg'wölb

Västerut från Wien utmed Donau ligger vingårdar utmed sluttningarna. På lite högre höjder i grannndistriktet söderut, Mostviertel, hittar vi ett landskap med mjuka kullar som passar mer köldtåliga äppel- och framför allt päronodlingar.



Päronodling och ciderframställning har rötter från 1200-talet i Österrike och kejsarinnan Maria Theresia av Österrike (Drottning av Österrike-Ungern samt en stor del av sydöstra Europa och Italien 1740–1780, kejsarinna av det Tysk-Romerska riket från 1745 när hennes man valdes till kejsare) vitaliserade branschen under 1700-talet genom att uppmuntra plantering av päronträd och produktion av päroncider. I Österrike kallas cider Most (med en alkoholhalt uppemot 7%) medan "cider" är en dryck med lägre alkoholhalt (runt 3–4%). Most kan vara stilla eller mousserande och kan i det senare fallet benämnas frizzante.

Detta berättade ägaren till Zeillerner Mostg'wölb, Sepp Zeiner för oss, när han besökte oss på hotellet i Linz. Både då och under middagen på gårdens produkter sista kvällen fick vi även provsmaka en del av de produkter som Sepp vunnit priser för under mässan i Wieselburg, dels "Most", dels snaps.

Under vår resa med studiebesök på två gårdar (Reikersdorfer Pressheuriger och Zeillerner Mostg'wölb) som producerade Most fick vi veta att frukten pressas utan macerering av fruktmassan – det gäller åtminstone de mjuka päronen. Reikersdorfer Pressheuriger jäser på plasttankar (man hade även ett ekfat) och Zeillerner Mostg'wölb jäste i upprättstående vattenmantlade ståltankar för temperaturkontroll och vid vårt besök var tankarna inställda på 9.5°C, 9.9°C och 10.7°C. Tankvolymen var från 300L till 600L. Dock hade båda producenterna även en liggande ståltank.

Hos Zeillerner Mostg'wölb startas jäsning vid flera tillfällen och must pastöriseras därför (85°C) och förvaras i 80-200L bag-in-box som förvaras i "oljefat". Det är viktigt med snabb nedkylning för att inte få smakpåverkan. 200L bag-in-box

förvaras så länge som uppemot ett år och kan därför balansera variationer i skördevolym. Av utrustningen att döma sker filtrering (bland annat i plate frame packfilterttyp) hos båda producenterna. Sterilisering sker med hetvattengenerator.



Zeillerner Mostg'wölb hade även ett eget spritbränneri och det är oklart om det var denna aktivitet som inbringade den huvudsakliga inkomsten – det är i alla fall det, som genom året gett företaget mest reklam.

I Mostviertel har en grupp producenter gått samman och bildat en förening ”Mostbaron” som marknadsför drycker med fokus på tradition till exempel genom folkdräkts-liknande klädsel. Denna vinkel står i skarp kontrast till en del ciderproducenter vars produkter lättast hittas i Wien som Goldkehlchen Cider (4.5%) som marknadsförs som ett trendigt urbant dryckesalternativ. Många österrikare föredrar dock de dyrare ”Mosten”, som produceras hantverksmässigt från extensiva odlingar med gamla lantskapssorter, inte som i ”billigprodukterna” vanlig äppeljuice från söta ätsorter.



Sista kvällen fick vi en festlig avslutning på resan med familjen Zeiners produkter. Både Sepps drycker, sonens Manfreds charkuteriprodukter på kött från gårdens egna nötkreatur och grisar, samt Sepps fru Loisi:s goda röror, bröd och sallater.



Text: Agneta Regnér, Jan Regnér, Michael Andäng

Foto: Kirsten Jensen och Johanna Eriksson

14. Slutsats



Vi är mycket glada och tacksamma för att vi fick möjlighet att genomföra denna resa. Vi är förstås också lättade över att vi hann genomföra resan innan Coronapandemin satte stopp för resor inom EU. Det var svåra överväganden dagarna innan avresan, men vi förlitade oss på Folkhälsomyndighetens rekommendationer och UD:s reseinformation. I efterhand är vi speciellt tacksamma för att vi hann hem i tid, för det var verkligen på håret. På hemresedagen meddelande UD om att de avrådde från resor till Tyrolen. Vi befann oss inte i den regionen av Österrike, men endast några dagar senare stängdes hela Österrike ner och det infördes utgångsförbud. Detta är och kommer vara en resa med många speciella minnen, inte minst om det idoga användandet av handsprit. Men framför allt minns vi alla er, ett underbart trevligt och intresserat resegäng.

Tack till er alla som var med och bidrog till denna minnesvärda och roliga resa. Vi önskar er all lycka och hoppas vi ses igen!

Även om inte alla kunde vara med på den digitala återträffen så fick vi ändå en indikation på att resan gett nya kontakter, samarbeten och inspiration till att utveckla nya produkter. Det är vi glada för.

Tusen tack från
/Kirsten och Johanna



Länsstyrelsen
Västra Götaland