EKObruk
Norr
Ekologiskt lantbruk i norra Sverige | Nr 4 | 2012



Skörd av squash med hjälp av ”Drängen”. Foto: Kristina Homman

Ur innehållet

Läget för ekomjölken: sid 2
Greppa stallgödseln: sid 3
Ekologisk sparrisodling: sid 4–5
Utvecklar med kvighotell: sid 6–7

Köp ekologiska mejeriprodukter!

Frågar konsumenterna efter ekomjölk idag? Finns det leverantörer som vill ställa om till ekologiskt och tar mejerierna i så fall emot mjölken? Jag har ringt runt till mejerierna i de norra länen för att höra hur det ser ut.



Här produceras ekomjölk för en hållbar framtid. Foto: Petra Forsmark

Gefleortens mejeri har idag 79 leverantörer och 17 av dem har ekologisk produktion. Den totala invägningen har minskat under årets första åtta månader men den ekologiska har ökat till 3,45 miljoner kg (Mkg) från 3,22 i fjol. Mejeriet tar inte emot fler ekoleverantörer utan köper för tillfället in Sju Gårdars överskott av ekologisk mjölk för att täcka behovet. Det finns heller inga mjölkleverantörer som står på kö för att få gå över till ekologiskt. Men Gefleortens styrelse har beslutat att avsluta sitt ägande i det bolag de har gemensamt med Sju Gårdar (HB Sju Ekogårdar), så behovet av fler ekoleverantörer kan se annorlunda ut framöver. Ekotillägget kommer att ligga kvar på 110 öre/kg även under 2013.

Grådö mejeri kommer att börja hämta ekomjölk först efter årsskiftet. Av totalt 27 anslutna mjölkleverantörer är 12 stycken ekologiska med en förväntad invägning på ca 9 Mkg under 2013. Grådö Mejeri vill växa sakta men säkert och ligger därför just nu lågt med att ta in fler leverantörer. Ekomjölken kommer att säljas under varumärket Änglamark. Ekotillägget följer Arlas notering på 77,1 öre/kg.

Norrmejerier har idag totalt 465 leverantörer varav 36 är ekoproducenter. Våren 2012 aviserade mejeriet att de ville ha in fler ekoproducenter. Gensvaret blev enormt och alla fick tyvärr inte plats utan flera fick ställa sig på kö. Fortfarande finns det flera lantbrukare som har ställt om sin areal och som även har djuren klara för att gå över till eko, men som just nu inte får leverera ekomjölk till Norrmejerier. Målet var att ha en invägning på 15 Mkg ekomjölk år 2015. Det målet nåddes med råge redan under 2012 och vid årets slut räknar man med att ha vägt in 16,5 Mkg. Ekotillägget ligger på 130 öre/kg för gällande avtal. För att öka avsättningen för ekomjölken introducerar man nu flera ekoprodukter i sitt sortiment. Man prövar sig också fram för att se var gränsen går för hur mycket mer konsumenten är beredd att betala för en ekologisk produkt.

Arla har idag totalt 498 ekologiska mjölkleverantörer och 20 % av konsumtionsmjölken är ekologisk. Inte heller Arla rekryterar fler ekoleverantörer utan har ett överskott på ekomjölk som de försöker hitta en marknad för. Man har satsat en hel del på TV-reklam under hösten och även gjort om designen på de ekologiska förpackningarna. Det har gett en liten ökning av försäljningen men det är för tidigt att säga hur mycket. Man försöker också hitta en marknad utanför Sverige för överskottet av den ekologiska mjölken. Ekotillägget sjönk i oktober till dagens notering på 77,1 öre/kg från en toppnotering i mars 2011 på 131,6 öre/kg.

Tuffa tider

Det är av många orsaker tufft på mjölkmarknaden just nu. Dessutom vill inget av mejerierna ta emot fler ekoleverantörer eftersom det redan finns ett överskott av ekomjölk. Det är nu extra viktigt att konsumenterna visar att de/vi vill ha kvar den svenska ekomjölken!

Jag vill avsluta med ett citat från Svensk Mjölk: *”Världen behöver mer hållbar mat och svenska mjölkbönder vill vara en del av lösningen. Sverige är ett naturligt mjölkland. Därför behöver vi fler stolta mjölkbönder för jobben, djuren och miljöns skull”.*

Petra Forsmark, Länsstyrelsen Gävleborg

EKObruk

Tidningen är ett samarbetsprojekt inom Landsbygdsprogrammet för jordbruket i Norrbotten, Västerbotten, Västernorrland, Jämtland, Gävleborg och Dalarna. Tidningen finansieras gemensamt av Sverige och EU. Den utkommer med fyra nummer per år och vänder sig till dig som är intresserad av ekologiskt lantbruk.
Detta nummer sänds till alla som sänt in ansökan om stöd för ekologisk produktion 2011.

Kostnadsfri prenumeration kan beställas hos Gun Bernes, postadress se nedan, eller via e-post gun.bernes@slu.se

Adress: Ekobruk Norr, SLU/NJV, 901 83 Umeå
Ansvarig utgivare: Mats Hindström, Länssyrelsen Gävleborg, 026-17 11 33
Grafisk form: DietmarDesign
Tryck: Elanders Sverige AB

Redaktionskommitté:
Gun Bernes, SLU, 090-786 87 44
Berit Löfgren, Länsstyrelsen Gävleborg, 026-17 11 36
Kristina Homman, Länsstyrelsen Dalarna, 023-818 29
Agneta Andersson, Länsstyrelsen Jämtland, 063-14 60 48
Anna Tjell, Länsstyrelsen Västernorrland, 0611-34 90 12
Per-Göran Persson, Länsstyrelsen Västerbotten, 090-10 82 55

Greppa stallgödseln
– glimtar från en temadag

Den 20 september var det fokus på stallgödsel hela dagen på Torsta gårdsbruk, 1 mil från Östersund. Här hölls en temadag med fokus på att nyttja växtnäringen effektivt och få till en rationell logistik, inom ramen för projektet Klimatsmartare produktion.



Foto: Agneta Andersson

Kväveinnehållet i flytgödseln mäts snabbt på plats med Agros kvävemätare. Måttkärlet fylls med gödselprov och vatten, ett reagensmedel och en pH-höjare tillsätts innan locket skruvas på. Burken skakas och efter 1-6 minuter avläses kg växttillgängligt kväve per m^3 gödsel.



Övriga foto: Hanna Appelros

Flytgödseln pumpas direkt efter omrörning av bassängen in i tankbilen, vilket idag tar drygt 5 minuter. Logistiken för stallgödselspridning blir allt viktigare i takt med högre dieselpris. Många anlitar Åhn:s lantbruk för transport av flytgödsel med deras tankbil, både kortare och längre sträckor.

Lagring av stallgödsel

En förutsättning för att kunna sprida stallgödsel vid rätt tidpunkt är ett väl tilltaget lagringsutrymme. Därför ställs det, från 1 juli 2013, krav på minst tio månaders lagringskapacitet för stallgödsel för besättningar med fler än 10 djurenheter. Lagringsutrymmet ska vara utformat så att det inte sker någon avrinning eller något läckage av gödsel till omgivningen. Läs mer i Jordbruksverkets skrift ”Gödsel och miljö”.

Hanna Appelros, växtodlingsrådgivare
Länsstyrelsen Jämtlands län



Här pumpar tankbilen flytgödseln i en förstärkt container för mellanlagring. Idag är det blött i fält och därför placeras containern bredvid fältet.



Med en container för mellanlagring finns flytgödsel alltid nära till hands för påfyllning av gödseltunnan. Lite inkörningstid krävs för att föraren ska kunna placera gödseltunnan rätt i förhållande till containern och få ner tankslangen. Sedan går det fort att fylla tunnan.



Slangspridning av flytgödsel gör oftast att det tar längre tid innan gödseln torkar än vid bredspridning. Ju långsammare gödseln torkar, desto mindre ammoniak hinner avgå innan gödseln trängt ner i marken.



Ofta har väderleken vid spridning större betydelse för ammoniakförlusterna än valet av teknik. Denna dag var vädret optimalt för stallgödselspridning då det var ganska svalt, endast svag vind och regnet hängde i luften. Vid t ex 24 grader avgår tre gånger så mycket ammoniak som vid 14 grader.



Fastgödselspridaren utsätts för ett tufft prov när den får sprida i princip obrunnen djupströbädd. Lastningen gör att djupströbädden får luft och gödseln börjar brinna, vilket denna dag ledde till rökutveckling under spridningen. Den mycket ojämna lastningen gjorde också att det blev en kraftigt vänstervriden spridningsbild.



Fritänkare på friland

Här odlas många olika slags sallat.

Strax utanför Rättvik ligger Massarbäck AB, en grönsaksodling på tre hektar. Här odlar Anders Björklund sallat, sparris och broccoli på friland. Det finns också tre växthus för odling av gurka och från och med i år även tomater. Nästa säsong ska odlingen utökas med ytterligare 0,5 ha sparris.

Start med svamp

Anders Björklund startade sitt företag år 1997 då han köpte ett gammalt svinhus och 3 ha mark. Han började med att odla ostronskivling i svinhuset, en verksamhet som han till stor del fick lära sig själv då erfarenheten av svampodling är begränsad till några få företag i Sverige. Anders utvecklade och utökade verksamheten och odlingen fungerade bra. Däremot upplevde han att efterfrågan på ostronskivling visserligen var stabil men att den hade svårt att öka. Samtidigt som Anders startade svampodlingen började han odla gräslök och dill i liten skala. Grönsakodlingen ökade för varje år som gick och 2009 avvecklades svampodlingen då Anders bedömde att den bästa möjligheten till utvecklingen för hans företag var att satsa på grönsakerna.

Minskande marknad för sallat

Anders odlade till en början många olika grönsaker men sallat visade sig vara den gröda som fungerade bäst att odla och sälja så till slut odlades sallat på hela arealen. Flera olika slags sallat odlas, det är viktigt att ha olika varianter för att sälja bra. Sorterna som odlas är Röd och Grön ekblad, Lollo Rosso, Lollo Biondo, Röd och Grön crisp, Röda multiblad och Roman. För ett par år sedan började försäljningen minska. Anledningen var att hackad sallat i påse slog igenom. Kunderna vill ha en färdig blandning av sorter med olika färg, form och smak direkt ur påse. Anders har därför minskat sin sallatsodling till 2 ha och arealen kommer antagligen att minska ytterligare då ingen återhämtning på marknaden märks av.

Sparris, en eftertraktad produkt

När sallatsmarknaden sviktade började Anders fundera över andra grönsaker att odla och våren 2011 planterades 0,5 ha sparris av sorten Gijnlim. Skälen till att just sparris planterades var flera. Sparris har blivit alltmer populärt de senaste åren med en ökad efterfrågan som följd. Arbete och inkomst fördelas jämnare under säsongen jämfört med andra grönsaker, sparrisskörden infaller i huvudsak från mitten av maj till midsommar. Anders räknar med att sparrisen ger full skörd om tre år och då kommer 1,0-1,5 ton att kunna skördas från hans plantor.

Viktig ogräsbekämpning

Jorden på Massarbäck är lätt och eftersom stallgödsel lagts på regelbundet till sallaten är näringsnivån nu bra för sparrisodling. Anders planerar också att tilläggsgödsla under säsongen med kväve, kalium, magnesium och bor. Det stora problemet i sparrisodling är ogräset. Vid plantering måste jorden vara fri från rotogräs. Det är den är hos Anders då han alltid bekämpat noggrant på mekanisk väg i sin grönsaksodling. Ogräs i raden tas bort med hjälp av fingerhjul och gåsfotsskär som monteras på en redskapsbärare. När sparrisen vissnat ner och riset tagits bort så ska raderna fräsas både vår och höst. Mellan raderna sås en vallfröblandning som klipps regelbundet under sommaren. Handrensning bland plantorna kan också bli aktu-



Anders vid sparrisen och ett av sina växthus.



Redskapsbärare med hackor och hjul för ogräsrensning samt planteringsmaskin av märket Wolf

ell en gång per säsong men det mesta ogräset förväntas hållas borta på mekanisk väg. Om ogräset kan hållas borta så är kulturtiden för sparris ungefär åtta år.

Växthus och KRAV

År 2003 byggde Anders sitt första växthus på 300 kvm för att odla gurka i. Växthusytan har sedan dess ökat till närmare 700 kvm då han i år byggde sitt tredje växthus där tomat ska odlas. Växthusen köptes begagnade och är båghus. Två är täckta med enkelplast och ett hus har dubbelplast vilket förbättrar förmågan att hålla värmen. Husen värms enbart med hjälp av solen. Därför sker utplanteringen av gurk- och tomatplantorna tidigast i början av maj då det annars finns risk att det blir för kallt för plantorna. Säsongen varar sedan till dess att stark frost sätter punkt vilket brukar vara i början av oktober men det har hänt att odlingen blivit frostskadad redan i augusti. Årets sommar var solfattig vilket gjorde att temperatur, fuktighet och ljus inte var optimala för att få ut maximal skörd, men då det inte går att styra klimatet i växthuset är det en risk som man måste ha med i planeringen.

Anders hade under en längre tid funderat på att lägga om frilandsodlingen till KRAV. Det blev verklighet i och med att växthusen byggdes då han ville sälja gurkan som ekologisk. År 2007 blev hela odlingen KRAV-certifierad.

Plantuppdragning

Anders drar upp 80 000 grönsaksplantor per år vilket i praktiken betyder att 8 000 frön sås per vecka i tio veckor. För plantuppdragningen finns två mycket enkla hemmabyggda växthus. Plantuppdragningen börjar med att sallat och broccoli sås i början på april, sedan sås dessa i omgångar fram till midsommar. Gurka och tomat har stora krav på odlingsklimatet för att utvecklas till plantor som ger en bra skörd. Därför odlas de fram i ett mer isolerat växthus av polykarbonat som Anders också byggt själv.

Arbetskraft och maskiner

Anders sköter odlingen själv men hans fru Anne jobbar i odlingen under högsäsongen då hon är ledig från sitt arbete inom vården. Under sommaren finns också en skolungdom anställd.

De första åren bestod maskinparken bara av en mindre jordfräs. Att klara ogräsrensningen på en så stor odlingsyta blev dock svårt. Därför köptes efter några år en begagnad redskapsbärare. Den har radhackor samt fingerhjul som rensar mellan raderna. Ett annat viktigt redskap är ”Drängen” som används för skörd och en del plantering. Drängen minskar slitaget på kroppen då man ligger ned. Fötterna sköter gas och styrning. För de tyngre jordbearbetningsmomenten som plöjning och harvning hyr Anders traktor och redskap från Rättviks Naturbruksgymnasium.

Flera försäljningskanaler

Försäljningen av sallat och gurka sker framförallt genom Dalaodlat som är en förening med 20 grönsaks- och potatisodlare som har gemensam försäljare. En ny försäljningskanal är Grönsakshallen Sorunda i Mora. Genom Grönsakshallen ska Anders framförallt sälja sin sparris, men även sallat och gurka, till lokala restauranger och butiker. Grönsakshallen har en upparbetad logistik till butiker och restauranger vilket ger Anders tillgång till en större mark-



Anders har byggt enkla växthus där sallatsplantorna odlas upp.

nad. Ytterligare en försäljningskanal som har stor betydelse är Bondens Marknad i Falun. Där säljer Anders sina grönsaker varje lördag från mitten av augusti till slutet av september.

Framtidsplaner

Anders har ändrat inriktning flera gånger sedan starten. Den förändring som väntar nu är att sparrisodlingen ska utökas med 0,5 ha då efterfrågan på sparrisen är god. På sikt ska ytterligare ett växthus byggas för tomatodling, framförallt körsbärstomater som det finns god efterfrågan på.

Text och foto: Kristina Homman
Länsstyrelsen Dalarna

Läs mer
Läs mer om sparrisodling på hemsidan för Länsstyrelsen i Västra Götalands län, klicka dig vidare till Lantbruk och landsbygd, sedan till Lantbruk, till Ekologiskt lantbruk och slutligen Trädgårdsodling. Här finns också odlingsråd för flera andra trädgårdsgrödor.

Larsgården Ekolantbruk
utvecklar med kvighotell

Ständig utveckling har varit en röd tråd i Lars och Susanne Strindins företagande. Från att ha jobbat åt andra under många år startade de sitt företag i liten skala i slutet av 80-talet. Därefter har verksamheten utökats undan för undan och nu har de köpt ytterligare en gård där de satsar på kvighotell.



Larsgården. Ungdjursstallet till vänster, lagården i mitten. Foto: Lars Strindin



Lars instruerar maskinförarna Robin Holmér och Oscar Ericsson inför plöjningen. Foto: Anna Tjell



Lars och Susanne Strindin. Foto: Anna Tjell

Lars och Susanne köpte gården i Sidensjö 1987. Där brukade de från början 66 hektar och hade 42 kalvar. Längtan efter mjölkkor ledde till att 18 kvigor/mjölkkor köptes in ett år senare. År 1990 gjordes en första utbyggnad för att rymma 38 kor. Några år senare lades hela gården om till ekologisk produktion. Transporten av ekomjölk från Sidensjö till Milkos mejeri i Östersund var dock inte självklar, i stället köpte Norrmejerier mjölken av Milko under en period och körde den till Umeå.

Gradvis utbyggnad

År 1999 var det dags för nästa steg i utvecklingen då en lösdrift med mjölkgrop byggdes. Totalt fanns det nu plats för 90 mjölkkor. Den största investeringen gjordes dock några år senare när den nya ungdjursladugården på 22x42 meter byggdes, plus att plats gjordes för ytterligare 40 mjölkkor i och med att hölogen byggdes om. Dessutom utrustades företaget med en ny gårdsverkstad. Som om inte detta var nog blev samtidigt morfars 50 hektar lediga för arrende, vilket kom väl till pass. Marken är dock belägen i Lars hembygd 12,5 mil söderut, där han tidigare jobbat och lärt känna åkermarken väl. Att det tar tre timmar enkel väg med traktor hemifrån Sidensjö ansågs överkomligt.

Uppmuntrades till ekomjölk

År 2007 flyttades inte bara mjölken utan även medlemskapet över från Milko till Norrmejerier. Den ”nya” mejeriföreningen uppmuntrade till att utöka produktionen av ekomjölk och vissa förberedelser för detta hade gjorts redan under uppförandet av ungdjursladugården. Den var anpassad för att kunna hysa 64 mjölkkor och robot, om det skulle bli aktuellt.

En gård till

För tre år sedan blev det tillfälle att arrendera en gård till, med 120 hektar brukad mark. Då föddes tankarna på att skapa ett kvighotell. Tidigare hade där funnits 75 mjölkkor i lösdrift och det fanns också maskinhallar och gårdsverkstad. Förra året köptes gården och det nya företaget Ekokvigan AB bildades. Av den brukade marken ingick 38 hektar åker i köpet, dessutom följde ett bostadshus och lite skog med.

Ombyggnad pågår

Totalt brukar man idag 412 hektar i de två byarna. Hemma i Sidensjö är det sedan tidigare 27 markägare att hålla kontakten med och nu har ytterligare 32 tillkommit för den nya arealen. För närvarande pågår arbete med att göra om ladugården så att den blir funktionell för 200 ungdjur. En del av den befintliga mjölkkoinredningen kan återanvändas och dessutom kommer inredningen från ungdjursladugården i Sidensjö att flyttas till den nya gården.

Skapar jobb

Förutom Susanne och Lars sysselsätter Larsgården Ekolantbruk ytterligare två heltidsanställda. När

Ekokvigan AB kommer igång på allvar kommer ännu en person att behövas, troligen på heltid under sommarhalvåret och halvtid under vinterhalvåret, eventuellt i kombination med snöröjning eller liknande för att fylla ut till en heltid.

Susanne och Lars har fem barn men inget av dem är intresserat av att så småningom ta över jordbruket. När den dagen kommer funderar makarna Strindin på att kanske sälja gården hemma i Sidensjö och trappa ner genom att enbart ägna sig åt kviguppfödningen.

Anna Tjell, Länsstyrelsen Västernorrland



För att lära kalvar som gått i box att ligga i liggbås tas båsavskiljarna bort en period. Det blir mer jobb med skrapning men färre djur som lägger sig i gångarna. Foto: Lars Strindin



Foto: Sandra Jansson

Skinn och läder - etiskt, miljövänligt och ekonomiskt hållbart?

Skinn och läder är naturliga material som använts inom slöjd- och hantverksområdet sedan lång tid tillbaka. Materialet är både hållbart och slitstarkt, det skyddar mot vind, fukt och kyla och passar till såväl vardag som fest. Många exempel på detta finns i utställningen "Garva lagom" som är ett samarbete mellan slöjdkonsulenterna i Uppland, Gävleborg och Dalarna. Den visas på Hälsinglands Museum fram till den 5 januari 2013. Därefter flyttar den till Falun.

I samband med utställningen hölls ett seminarium "Skinn och läder. Etiskt, miljövänligt och ekonomiskt hållbart. Eller?" på Forsa Folkhögskola. Beredning av skinn har gjorts i eviga tider men de effektiva kemikalier som ersatt de ämnen som tidigare användes vid garvningen är skadliga för miljön.

Hur ser framtiden ut för ekologiska skinn?

Seminariet avslutades med en paneldebatt med Torbjörn Lundin från Tärnsjö Garveri, Susanne Swedjemark från Bäckedals folkhögskola, Anders Persson från Gävleborgs fåravelsförening samt ordförande i Garveriidkarföreningen, Eva Alfredsson från Stenebyskolan. Samtliga i panelen såg mycket positivt på framtiden. Totalt sett är skinn från gotlandsfår mest efterfrågade men även perfekta nöthudar har en marknad. De svenska garverierna är få och internationellt sett mycket små men kända för sin goda kvalitet. Det positiva perspektivet grundas i att man ser en framtid i ekologisk djurhållning och garvning. Det är inte möjligt att konkurrera med pris men däremot med kvalitet, etik och miljövänlighet.



Foto: Eva Carlbom

Öka kunskap och efterfrågan

Läder, skinn, päls och ull är framtidens material. De är naturliga, åldras med värdighet och behöver inte tvättas så ofta. Alltså det omvända jämfört med dagens slit och släng. Det finns likheter med situationen för ekologisk mat för 15 år sedan. Det krävs mycket kunskap i alla led: producenter, förädlare och kunder.

Hantverkare och slöjdare har också ett ansvar för att skapa efterfrågan. Under debatten diskuterades bl a om att ta kontakt med Tranås Skinnberedning för att få veta hur deras ekologiska beredning går till. En del producenter är rädda att skinnen ska bli för dyra om de beretts ekologiskt, men om alla fakta finns så är det lättare att argumentera för kvalitet och prissättning. Fler aktörer kanske också skulle behövas. Anders Persson berättade att han testar att i år skicka sina skinn på ekologisk beredning i Bosnien.

För att öka marknaden för ekoskinn behövs:

- Kunskap om hållbarhet/helhetsperspektiv. Vad är dyrt i relation till det man får?
- Berättelser. Sälj inte bara ett skinn. Baka in en upplevelse, tjänst, något som kompletterar.
- Rätt kund. Efterfrågan ökar på kvalitetsprodukter, hållbara material och lyxprodukter. Till exempel samarbetar Tärnsjö Garveri med flera franska modehus och svenska desginers som har stor efterfrågan på sina produkter.
- Cykliska förlopp. Skinnen ska från vagga till vagga istället för från vagga till grav. Det måste bli ett slut på slit och släng.

Berit Löfgren, Länsstyrelsen Gävleborg
Charlotta Netsman, KKN Gävleborg

B
post
Porto betalt

3 frågor till Sara Holmgren

Tant Anci & Fröken Sara – ekologiskt café, butik och restaurang i Sundsvall



Foto: Anna Tjell

Varför starta ett ekologiskt café – butik – restaurang?

Jag jobbade tidigare inom café, restaurang och handel medan min mamma Ann Christin Vallgren är utbildad hälsokock och har jobbat som alkohol- och drogterapeut. Vi är båda intresserade av kostens betydelse för att vi ska må bra. Sommaren 2006 väcktes idén och i december 2007 öppnade vi ett café med en liten butiksdel. Intresset för ekologisk mat har ökat under de senaste åren och utvecklas fortfarande. Redan från början hade vi många kunder och det behövdes större lokaler. Den vi är i nu blev ledig 2009 så då tog vi chansen och fick därigenom också möjlighet att utöka med en restaurangdel. Nu kan vi servera lagad mat och har öl- och vinrättigheter. Vi vill servera mat som är hemlagad, av ekologiska och närproducerade råvaror i den mån det är möjligt. I butiksdelen säljer vi ekologiska, närproducerade och rättvisemärkta produkter, som choklad, te, marmelad, honung mm.

Hur köper ni in råvaror – har ni direktkontakt med producenterna?

Jag har hand om bakning, café och dryck medan Ann Christin ansvarar för mat och kök. De stora leverantörerna är Menigo och Biofood men sammanlagt har vi ett tjugotal leverantörer till butiken. När Bondens marknad är igång handlar vi gärna där, både privat och till företaget. Det är alltid intressant att bli kontaktad av någon som har bra råvaror att sälja. Det går åt mycket tid för att leta nya leverantörer.

Vi brukar komponera en standardmeny för varje årstid och den grundar sig på vilka råvaror som finns tillgängliga. Helst vill vi att det ska vara både ekologiskt och lokalt men när inte det går väljer vi ibland det ena och ibland det andra. I höstmenyn som vi har nu finns till exempel närproducerad bacon från Karlströms närkvalité i Ramsele (nuvarande Ramsele Chark AB), renkött från Melins lamm i Bredbyn och lax från Lörudden söder om Sundsvall. Vid något tillfälle har vi haft mathantverkare här med provsmakning och försäljning av produkter, vilket har varit väldigt uppskattat.

Är kockarna intresserade av ekologisk mat?

Här har vi Sundsvalls bästa kockar och de är självklart intresserade. En av dem är dessutom musiker och har ordnat arrangemang med uppträdande här i restaurangen. Att man brinner för ekologisk och lokalproducerad mat är en förutsättning för att få anställning här. Det gäller inte bara kockarna utan hela personalstyrkan, sammanlagt är vi tio personer som jobbar här. Det är dock svårare att få tag i duktiga kockar med rätt inställning än att få tag i bra råvaror, om sanningen ska fram. Överhuvudtaget anser vi att företaget måste drivas med hjärtat, det måste finnas ett genuint intresse och engagemang för verksamheten. Det är troligen generellt för allt företagande.

För oss har det också varit viktigt att certifiera oss enligt KRAV:s regler för restauranger. Då blir det tydligt för kunderna att vi lever upp till vår filosofi att ekologiskt smakar bättre helt enkelt. Dessutom tycker vi att KRAV har en angelägen roll som organisation och den vill vi gärna stödja.

Kontakt: Tant Anci & Fröken Sara
telefon: 060-785 57 00
info@tantancifrokensara.com

Anna Tjell
Länsstyrelsen Västernorrland