



LÄNETS



SMAKER





INLEDNING

”Som bonddotter i en uppländsk by vid havet minns jag min familjs första traktor – och den häst den ersatte. Nu är jag via samhällsengagemang och politik landshövding i Stockholms län.” Så lyder de inledande orden på min blogg. Med några korta rader beskriver det min personliga resa och vad som driver mig.

Som landshövding vill jag bidra till en positiv utveckling för alla som bor och lever i vårt län. Det gäller naturligtvis även förutsättningarna för länets landsbygdsbefolkning, som är den tredje största i landet.

Det gör mig stolt när länets befolkning växer. Även länets landsbygdsbefolkning växer med närmare 1 000 invånare varje år. Det är ett bevis på att människor ser att det finns möjligheter och livskvalitet här.

Men, det är oroande att företagandet på landsbygden samtidigt minskar, att arbetspendlingen till städerna ökar och att markerna i ökande grad växer igen på grund av bristen på betande djur. Den utvecklingen måste vändas annars riskerar den levande landsbygden att utarmas. För en hållbar utveckling även på landsbygden behövs det fler människor som både bor och verkar här, inte bara under semestrar och turistsäsong.

Vår landsbygd har stora möjligheter och är en rikedom vi inte utnyttjar till fullo. Bland annat finns stora utvecklingsmöjligheter för den lokalproducerade maten.

Foto: Christina Fagergren.

Matproducenterna på landsbygden i Stockholms län har landets flesta och mest köpstarka konsumenter alldeles inpå knuten. Intresset för närodlat ökar och allt fler konsumenter frågar efter matens härkomst och tillkomst. Även inom den offentliga sektorn ökar intresset för att använda närproducerade livsmedel. Ett exempel är Södertälje som ligger i framkant i den utvecklingen och är en av de kommuner i Sverige som kommit längst i arbetet med att servera närproducerad ekologisk mat tillagat i sina kommunala kök. Det finns en stor potential för producenterna att i ökad grad svara upp mot den växande efterfrågan.

Exempel som Stockholms Fiskmarknad, som Länsstyrelsen varit delaktig i, visar att det ökande intresset för det lokalt producerade är något som småskaliga närproducenter kan dra nytta av. Det finns också en växande betalningsvilja för mat som är producerad på ett för miljön hållbart sätt. Initiativ som Provins mat som vi berättar om lite längre fram i den här skriften, visar att lokalt producerad mat kan vara lönsam både för att förena kulturer och för att skapa ekonomisk oberoende för grupper som annars skulle ha svårt att hitta in på arbetsmarknaden.

I den här skriften möter vi några av de småskaliga livsmedelsproducenter som verkar i Stockholms län. Urvalet bygger på att de alla deltog i en matmarknad kring lokalproducerad mat som arrangerades i Tessinska palatsets trädgård under ett par sensommar dagar 2014.



Chris Heister, landshövding. Foto: Mikael Sjöberg.



Landsbygden i vårt län har stora möjligheter och är en rikedom vi inte utnyttjar till fullo.

Välkommen att läsa om och låta dig inspireras av deras vägval och om vad som driver dem att bidra till en hållbar landsbygdsutveckling genom att producera fantastiskt fina produkter här i vårt län. ■



EFTERFRÅGAN PÅ MILJÖSMART MAT ÖKAR

Matintresset tycks öka i Sverige, med en aldrig sinande ström av kokböcker och matlagningsprogram i tv. Och trots komplexiteten i fråga vad man ska äta ur miljösynpunkt finns en växande efterfrågan på mat som upplevs som miljösamt.

I Stockholmsområdet, med en stor grupp köpstarka konsumenter, finns också en betalningsvilja för mat med mervärden.

Hur kan maten bidra till en hållbar utveckling av landsbygden?

– Allt fler konsumenter vill påverka utvecklingen och uttrycka sina värderingar genom sättet att konsumera lokalt producerad mat. Det kan handla till exempel om att värna ett öppet jordbrukslandskap, eller att vilja servera obesprutad mat till sina barn. För producenten ökar det möjligheterna att ta betalt för att också leverera dessa tjänster, säger Ulrika Geber lantbruksdirektör på Länsstyrelsen i Stockholm.

Många kopplingar mellan maten och miljömålen

Kopplingarna mellan närproducerad mat och miljömålen är många. Jordbruket är centralt för att bevara vårt öppna landskap. En stor del av den svenska biologiska mångfalden och många värdefulla kulturmiljöer har skapats av jordbruket genom tiderna.

Men jordbruket genererar också utsläpp av växthusgaser och näringsämnen. I vissa fall leder dessa till förlust av biologisk mångfald. Olika miljömål står alltså ibland i konflikt med varandra, vilket gör produktion och konsumtion av mat till en komplex fråga.

Köttproduktionen är ett sådant exempel. Sett utifrån miljömålet Begränsad klimatpåverkan bör köttproduktionen vara så låg som möjligt, eftersom den är energikrävande och ger stora utsläpp av växthusgaser. Det går åt ungefär tio gånger mer energi att producera kött än vegetabilier, om man utgår ifrån det näringsinnehåll som vi människor kan tillgodogöra oss. Sett utifrån miljömålet Ingen övergödning är det faktum att vi i Sverige äter allt mer kött ett problem, eftersom det ökar en produktion som bidrar till ett växande övergödningssproblem. Men utifrån miljömålen Ett rikt odlingslandskap och Ett rikt växt- och djurliv är betande djur en nödvändighet för att bevara vårt odlingslandskaps biologiska mångfald. Denna mångfald är i sin tur en förutsättning för många viktiga ekosystemtjänster och våra ekosystems förmåga att anpassa sig till exempelvis klimatförändringar. Betande djur har också den fördelen att de nyttjar resurser som vi inte själva kan äta, till skillnad från de många djur i köttproduktionen som föds upp på spannmål eller soja.

Ekologiska livsmedel har den fördelen att de bidrar bland annat till miljömålen Giftfri miljö och Ett rikt odlingslandskap. Det skapar också förutsättningar för en mer kretsloppsriktad produktion som är viktigt för målet om minskad övergödning.

Det globala perspektivet

Mycket av den klimatpåvekan som vår konsumtion och produktion av mat bidrar till sker utanför länets och landets gränser. Och ju mer av vår mat som är importerad, desto svårare blir det att sträva efter näringsämnen i lokala kretslopp. Att regnskog i Sydamerika får ge plats åt sojaodlingar i spåren av vår ökade köttkonsumtion, visar att svensk konsumtion skapar förluster av biologisk mångfald och ekosystemtjänster även långt borta.

Vilken mat ska man välja?

Miljöhänsyn är en viktig anledning till varför svenskar väljer att köpa närproducerade livsmedel. Hur miljövänligt det närproducerade är varierar dock, beroende på till exempel hur klimatsmart produktionen är, hur mycket kemiska bekämpningsmedel som använts eller varifrån djurens foder kommer. Men svenska livsmedel är generellt bättre ur miljösynpunkt än importerade varor.

Vilken mat ska man då välja? Det är stor skillnad på köttets klimatpåverkan beroende på var och hur mycket kossan betat och många aspekter måste vägas mot varandra. Som individ kan man sänka sin matkonsumtions miljöpåverkan mycket genom att exempelvis

- slänga mindre mat
- äta mindre och omsorgsfullt utvalt kött
- välja vegetariska alternativ oftare
- äta mer av närproducerade grönsaker i säsong

Man kan även titta efter olika slags miljömärkning på livsmedel. Tips om organisationer som certifierar livsmedel finns på denna folders baksida.

Bra mat finns runt knuten

Det finns många duktiga livsmedelsproducenter och mathantverkare i Stockholms län, men det finns också plats för fler! Intresset för lokalproducerade livsmedel fortsätter att öka.

Artikeln sist i denna skrift visar att om fler, inte minst offentliga, aktörer börjar efterfråga mer lokalt producerade livsmedel så kommer efterfrågan att vida överstiga utbudet. Som Södertäljes exempel och Stockholms fiskmarknad visar finns redan ett sug efter både mer grönsaker och fisk. Biodling är ett annat bra exempel. Efterfrågan på svensk honung är mycket större än tillgången och fler bin bidrar till pollineringen i länet. Fler biodlare skulle därför vara en vinst för alla. ■

ALLA VINNARE NÄR NÄRODLAD MAT BLANDAS MED FJÄRRAN SMAKER

Hos Provins mat är råvarorna, som helst är ekologiska och närproducerade, en förutsättning när medarbetarna tar klivet in på arbetsmarknaden.

Frustration över otillräckliga möjligheter och längtan efter att få arbeta ”hands on” med sociala frågor fick Josefin Uhnбом att lämna jobbet som jobbcoach. En tidigare resa till Centralamerika och arbete där styrde istället in henne på annat spår – socialt företagande.

Josefin ville hitta ett sätt att via företagande bryta arbetslöshet och ekonomisk utanförskap hos utlandsfödda kvinnor. I Botkyrka i södra Stockholm är närmare hälften av de utlandsfödda kvinnorna arbetslösa. Det skapar ekonomiska och sociala hinder både för dem själva och för samhället runt om. Bland dem ville Josefin hitta sina framtida medarbetare.

Som verksamhetsområde för företaget valde Josefin matlagning; hennes egen hobby och ett område där hon visste att det finns många kvinnor med en stor kompetens. Kunskaper som dock sällan dock når ut utanför hemmets väggar.

Utmaningen som hon har arbetat med sedan dess har handlat om att omvandla dessa dolda kunskaper till tjänster som kunder kan ta del av och vill betala för.

Mål att blanda matkulturer från hela världen

Sedan ett par år driver hon cateringföretaget Provins mat. Företaget som huserar i Alby, lagar måltider med inspiration från olika matkulturer. De tillagas av svenska, nästan



Ovan: Josefine Uhnбом, social entreprenör. Till höger: Matlagning i Provins kök
Foto: ProvinsMat AB.

alltid ekologiska och helst närproducerade, råvaror. Genom förädling, försäljning i det egna kafét och catering vill Provins erbjuda sina kunder kulinariska upplevelser och samtidigt bredda synen på vad som är svensk mat.

– Maten som vi serverar har arabiska och pakistanska influenser, men målet är att anställa fler medarbetare vars kompetens täcker in matinfluenser från alla kontinenter. Nästa steg är att anställa en medarbetare med specialkunskaper från det latinamerikanska köket, säger Josefin.

När Provins anställer en person tittar de inte efter ett CV eller kunskaper i svenska. Den sökande får i stället presentera en tallrik med maträtter och bedöms utifrån sina matkunskaper.



– Kunskaperna och intresset för råvaror och matlagning hos vår personal är enorm – jag skulle kunna ägna årtal åt att lära mig det de kan, säger Josefin stolt.

Arbetar gärna med lokala producenter

Så långt som möjligt använder företaget sig av ekologiska och, om möjligt, närodlade råvaror. Än så länge handlar det främst om att hitta grossister som snabbt kan leverera de råvaror som företaget behöver, men ambitionen är att alla delar av maten och matlagningen hos Provins på sikt ska vara socialt och miljömässigt värdeskapande och utgå från det ömsesidiga beroende som råder mellan människa och miljö.

För Provins handlar valet att använda så mycket ekologiska och närproducerade råvaror som möjligt i första hand om kvalitet, men även om det mervärde hänsyn till miljön ger.

–Vi vill till exempel inte att våra kunder ska behöva välja mellan eko-alternativet och andra maträtter när de äter hos oss. Vi försöker istället hålla en hög ambition rakt över. Jag har utgått från hur jag själv fungerar som konsument. Jag tycker att det är riktigt jobbigt att gå in i en affär och behöva leta efter de ekologiska eller närproducerade varorna. Men andelen varierar en del över säsong och beroende på produkt.

Naturligtvis påverkar det valet menyn som till exempel blir övervägande vegetarisk då de råvarorna är lättare att komma över till en rimligt kostnad.

Mat som skapar mervärden kostar

Valet av råvaror och att maten görs från grunden avspeglas på priserna i både kafét och i cateringutbudet. Men det är kostnader som ska och måste få finnas.



Vi är inget budgetalternativ och vi idkar inte välgörenhet. Våra kunder är människor, företag och organisationer som vill ha god mat med socialt och ekologiskt mervärde.

–Vi är inget budgetalternativ och vi idkar inte välgörenhet. Våra kunder är människor, företag och organisationer som vill ha god mat med socialt och ekologiskt mervärde, förklarar Josefin.

Det tar tid att växa hållbart

I företaget arbetar i dag två månadsanställda kvinnor utöver Josefin själv. Vid behov tas mer personal in på timbasis. Ambitionen är att växa men i en takt där hållbarhet och långsiktighet sätts främst.

För att kunna skapa ännu fler arbetstillfällen de närmaste åren sneglar Provins på andra områden. Till exempel kan matkassar och kontrakt med skolmatsalar och företag vara framkomliga sätt, men hållbarheten är viktigast.

– Vår företagsidé bygger på att skapa riktiga jobb. De som arbetar här ska bli ekonomiskt självständiga. Därför erbjuder vi bara riktiga arbeten, med lön över kollektivavtalsnivå. Ingen tas in på underbetalda praktikplatser eller i oavlönade sysselsättningsåtgärder även om vi får många sådana förfrågningar. Då tar det tid att bygga företag. Det är frustrerande att det går så långsamt men det är också utmanande, säger Josefin. ■



Foto: Mette Kjøbek Petersen.

STOCKHOLMS FISKMARKNAD

För några år sedan gick det knappast att köpa färsk fisk från det lokala, småskaliga fisket i Stockholm. Mycket av fisken kom från det storskaliga yrkesfisket och hade ofta varit nere och vänt på fiskauktionen i Göteborg innan den landade i Stockholms fiskdiskar. Då föddes idén om Stockholms Fiskmarknad. En öppen marknadsplats där de regionala fiskarna kunde möta köparna och sälja sin fisk utan dyra mellanled och långa transporter. Bra för plånboken och för miljön och samtidigt som det småskaliga fisket kan bevaras.

I flera provomgångar har Stockholms fiskmarknad nu haft försäljning vid Stureplan i centrala Stockholm. Fisken som säljs här är alldeles färsk och fångad inom en radie på 25 mil. Upptagningsområdets tilltagna storlek behövs för att fisken ska räcka till. Gensvaret på försöken har varit positivt.

– Intresset från kunderna har varit stort, många är genuint intresserade av fiskens ursprung och fångstmetoder, säger Anders Jansson, skärgårdsfiskare och ordförande i föreningen för Stockholms Fiskmarknad. Många kockar, restauranger, butiksägare och transportföretag tror på idén.

Även om viljan finns så kvarstår en del frågor innan en permanent fiskmarknad kan realiseras – till exempel om hur ett kontinuerligt utbud ska säkerställas, utformning av avtal med mera. Inte minst saknas ännu en permanent fysisk plats för marknaden. Men föreningen driver för närvarande ett etableringsprojekt och förhoppningarna är stora på att Stockholms fiskmarknad har kommit för att stanna!



Foto: Erika Stenlund.

STOCKHOLMS FISKMARKNAD

Ekonomisk förening med yrkesfiskare som arbetar för en fysisk fiskmarknad för regionalt fångad fisk. Tanken är att stärka de ekonomiska förutsättningarna för det småskaliga lokala fisket genom färre mellanled, att ge stockholmarna tillgång till färskare fisk och skona miljön genom kortare transporter.

FISKTILLGÅNG: 800 ton fisk inom 25 mils omkrets från Stockholm, mest torsk, strömming, sik, gös, aborre och plattfisk.

FÖRSÄLJNING: Hittills i mobila fiskdiskar på Stureplan i centrala Stockholm och på olika mässor och marknader.

VÄDDÖ GÅRDSMEJERI

Tillsammans har Yvonne och Hans Edlund etablerat Väddö Gårdsmejeri och därigenom satt Väddö på den framväxande kartan över högkvalitativa, närproducerade livsmedel. Med uppfinningsrikedom har familjen utvecklat sitt tidigare traditionella lantbruksföretag till att bli ett attraktivt besöksmål på landsbygden med kosafari, café, glassrestaurang och försäljning av gårdens egna ekologiska mejeriprodukter.

Förutsättningen för gårdens utbud är fortfarande en ekologisk certifierad besättning mjölkkor. Totalt finns ett åttiotal frigående kor på gården av raserna Svensk röd och vit boskap, Svensk Låglandsboskap och Fjällko. All mjölk som korna ger går direkt från ladugården till mejeriets mjölktank för pastörisering och fortsatt förädling.

På gården arbetar man över generationsgränserna då även döttrarna Elin och Cecilia numera är engagerade i gårdens olika aktiviteter. Cecilia använder gårdens ekologiska mjölk och recept från Italien till att göra Roslagens godaste glass som sommartid säljs på glassrestaurang Bondens Glasskalas, i farmor Marys café och i en egen glassbod i centrala Norrtälje. Elin arbetar med att utvidga mejeriets sortiment och experimenterar med nya produkter av smör, yoghurt och gräddfil. Sortimentet säljs, förutom i den egna gårdsbutiken, även i utvalda butiker.

Besökare på gården bjuds att följa mejeriprocessen. Grupper tas också emot grupper emot för provsmakning av ostsortimentet där alla ostar är uppkallade efter byar och platser på Väddö.



Foton: Cecilia Edlund.

VÄDDÖ GÅRDSMEJERI

PRODUKTION: Ekologiska ostar, smör, yoghurt, gräddfil, filmjolk och glass. Fetaost, kalvdans, ostkaka med mera. Även försäljning av KRAV-certifierade köttlådor.



GÅRDSBUTIK: Säljer produkter ur det egna sortimentet samt delikatesser som bröd, te och marmelad från andra lokala producenter.

HITTA HIT: E18 till Norrtälje, fortsatt mot Grisslehamn. Åk väg 76 (Estunavägen), höger på Hammarbyvägen i 0,5 km.

LÄS MER: www.vaddogardsmejeri.se

FRÅN LABORATORIUM TILL MEJERI

När Inger Wallin 2009 blev varslad efter nästan fyrtio år på Apotekets forskningslaboratorium var planen för framtiden redan klar – hon skulle öppna ett gårdsmejeri. Intresset hade väckts några år tidigare efter en kurs i ystning. Inger började först ysta hemma i köket för nöjes skull, på färsk mjölk som hon fick av svärsonen som arbetade på Åva gård. Intresset växte och drömmen om ett småskaligt gårdsmejeri började ta form.

2012 stod mejeriet på Sanda klart. Sett i backspegeln tycker hon inte att hantverket på mejeriet är så annorlunda än det i hennes förra jobb. ”Det handlar om kemi, om att kunna processa, vara noggrann med hygien och identifiera fel och finna lösningar”. I takt med att mejeriet har vuxit har Sanda gårdsmejeri blivit ett familjeföretag, där Inger har huvudansvar för ystningen, maken sköter bokföringen, en dotter ansvarar för butiken och en dotter har hand om hemsidan. Svärsonen levererar all mjölk från gårdarna till mejeriet och sköter nödvändigt underhåll. – Utan resten av familjen skulle inte det här gå, säger Inger.

Ystningen sker på hantverksmässigt sätt med endast naturliga råvaror. All mjölk som ystas på Sanda är lokalproducerad och kommer från gårdarna Åva och Stegsholm. Mejeriet hämtar mjölken direkt ifrån gårdarna utan några mellanhänder.

Trots att mejeriets ostar i dag levereras till gårdar, restauranger och butiker runtom i hela Storstockholm, månar Inger om det lokala ursprunget. Alla ostarna har till exempel lokala namn, hämtade från platser med anknytning i Haninge kommun.



Foto: Klas Sjöberg.

GÅRDSMEJERIET SANDA

PRODUKTION: Dessertostar av vit- och blåmögeltyp, kittost, hårdost, salladsost och färskost.

HITTA HIT: Åk Nynäsvägen/väg 73 cirka 17 km till trafikplats Jordbro. Håll höger och tag väg 227 mot Dalarö. Följ väg 227 i cirka 4 km till Klockarlötsvägen.

LÄS MER: www.gardsmejerietsanda.se

MÅNGSYSSLARE PÅ STEGSHOLMS GÅRD

På halvön Gålö i Stockholms skärgård ligger Stegsholms gård. Här driver familjen Borg lantbruk i tredje generation. Som skärgårdsbönder gjort i alla tider, sysslar familjen med lite av varje. Lantbrukare, mjölkbonde, bagare, skogsarbetare, ridskoleägare och TV-kändis är några av de titlar som skulle kunna höra hemma på den samlade meritlistan.

På gården hålls cirka ett trettiotal får av raserna Gotlandsfår och Gutefår och 120 nötdjur varav 40 är mjölkkor. Djuren betar fritt under hela sommarhalvåret, bland annat på strandängarna i naturreservatet på Gålö och på ön Fjärdlång. När det är dags för slakt fraktas djuren till slakteriet på Värmdö, transporten är kort och går lugnt till. Försäljning av köttet sker i gårdsbutiken.

En del av mjölken skickas till mejeriet Sanda i Österhaninge för osttillverkning. I gårdscafét på Stegsholms gård ordnas ibland ostprovning på ostarna. Mjölken används även i gårdens bageri där Åse Borg, tillsammans med svärdottern ”Lill-Åse” Borg, gör bakverk och bröd för försäljning i gårdscafét. ”Lill-Åse” driver även gårdens ponnyridskola och är bonden i Bolibompas program ”Bondgården”.

Till de publika aktiviteterna på gården hör kosläppet som kan dra uppemot 10 000 besökare varje vår. På Stegsholms gård ordnas det då även ponnyridning, cafét har öppet med försäljning av glass och väfflor och grillarna sätts igång. En annan folkfest är när gården arrangerar tändkuleafton i juli varje år då allehanda gamla motorer och fordon lockar motorintresserade långväga ifrån.



Foto: Bengt Håkansson.

STEGSHOLMS GÅRD

PRODUKTION: Kött och korv av nöt och lamm, bröd och bakverk, café, lammskinn, ost.

GÅRDSBUTIK, BAGERI & CAFÉ: Helgöppet från maj–midsommar samt sista halvan av augusti. Högsommaren är det öppet tisdagar–söndagar kl. 8–17.

HITTA HIT: Väg 73 mot Nynäshamn. Sväng av mot Dalarö. Kör cirka 10 kilometer, ta sedan av mot Gålö. Efter 1 km finns gården Stegsholm på höger sida.

LÄS MER: www.stegsholmsgard.se

GAMLA TRADITIONER OCH NYA SMAKER

– Gamla traditioner och nya smaker är min utmaning, säger Carina Dalunde. Jag inspireras av våra 100-åriga fruktträd som gett sylt och saft till alla som bott och arbetat på gården. Samtidigt älskar jag Medelhavets smaker och dofter.

Carina Dalunde driver sedan ett antal år Norra Stene Skafferi där gårdens förädlade produkter tillverkas. Norra Stene gård ligger vackert belägen vid sjön Sillen i Vårdinge socken i Sörmland. Gården har brukats ekologiskt sedan 1982.

– Vi har ett femtiotal tackor och vi odlar bland annat raps, frukt, bär och örtekryddor. I skafferiets kök kryddar vi salt och vinäger med gårdens örter, berättar Carina.

Den gyllengula och smakrika rapsoljan tappas på små och stora flaskor. Och av gamla svenska äppelsorter som Röd höstkalvill, Skoklosters Grågylling, Åkerö och Rosenhäger blir det äpplemos smaksatt med vanilj & kanel. I skafferiet lagas det även marmelader, chutney och andra läckerheter med goda och spännande smaksättningar.

Förutom att driva sitt eget företag är Carina rådgivare på det nationella resurscentret för mathantverk, Eldrimner, om just förädling av frukt och bär.



Foto: Carina Dalunde.

NORRA STENE SKAFFERI

PRODUKTION: Småskaligt mathantverk som kallpressad rapsolja, sylt, marmelad, chutney, örtsalt, smaksatt vinäger m.m.

GÅRDSBUTIK: Nej, men en stor del av sortimentet säljs i Molstabergs gårdsbutik som ligger i grannskapet.

Öppettiderna varierar över året, med mer öppet under sommaren.

HITTA HIT: Väg 57 mellan Mölnbo och Gnesta, sväng av mot Molstaberg.

LÄS MER: www.norrasteneskafferi.blogspot.se



Foto: Stépane Lombard. Eldrimner.

RAPSPRESSERIET OLJAR MATKLUSTER

Sommartid omges Säby Gård på Ingarö i Värmdö av gula prunkande rapsfält. Här driver Mikael Windahl & sambon Åsa Levén lantbruk i tredje generation. På gården produceras spannmål, djurfoder, potatis för butiksförsäljning och självplock, och så klart – rapsolja.

Trots att raps odlats sedan starten på femtiotalet så var det först i och med att det egna rapspresseriet byggdes 2012 som gården kunde stoltsera med en egen rapsolja, hanterad från åker till flaska. Satsningen har slagit väl ut. Oljan som pressas separat från varje odlat fält lyckades redan första året kvalificera sig till råvarukorgen för tävlingen Årets kock 2013. Den finns nu att köpa både i gårdsbutiken, via samarbetet i Värmdökassen och i de lokala livsmedelsbutikerna på Värmdö och i Storstockholm. Eftersom kockar och bagare gärna använder rapsoljan finns den även tappad i större dunkar anpassad efter restauranger och bageriers behov.

Kring Säby gård växer sedan ett par år tillbaka ett kluster för matförädling fram. Strax intill rapspresseriet ligger ett musteri, ett bränneri och ett bryggeri. I gårdsbutiken säljer man egna produkter och andra lokala produkter.

På sommaren passar Åsa på att öppna upp portarna till höskullen och gårdsloppisen KuriÅsa. – Jag kände att det behövdes någonting mer för de som kommer och besöker oss sommartid. Vi hade en så fin och gammal höskulle som inte användes längre, då växte idén fram. Loppisen på höskullen har blivit ett populärt utflyktsmål och på Säby får nu besökarna en rejäl dos av lantlivet fastän det är nära till storstan, samtidigt som de kan köpa med sig både loppisfynd, potatis och rapsolja direkt av bonden.



Foton: Åsa Levén.

SÄBY GÅRD RAPSPRESSERI

Gården är en del av "Smakriket Säby" – ett samarbete mellan mathantverkarna på Säby.

PRODUKTION: Kallpressad rapsolja, spannmål (vete, maltkorn, havre), djurfoder, potatis

GÅRDSBUTIK: På Säby finns en året-runt öppen gårdsbutik med samlade produkter från "Smakriket Säby". På sommaren finns även café och gårdsloppis.

HITTA HIT: Väg 222 mot Värmdö, tag höger i Ingarökorset. Fortsätt 10 km, ta av mot Eknäs, kör ytterligare 2 km.

LÄS MER: www.sabygardingaro.se



MED LIV OCH MUST

Ett äppelplockarevenemang gjorde att Malin och Nikolaj Skjernov fick upp ögonen för fruktförädling och väckte deras smak för egenproducerad must. När det sedan visade sig att det rådde brist på ställen i Stockholmsområdet där människor kan musta sin frukt fick idén om ett eget musteri fäste. Det fick dem att göra det som många drömmer om, att satsa på ett liv som småföretagande mathantverkare på landsbygden. På bara några år har de byggt upp en musteriverksamhet vid Säby, på Ingarö i Värmdö kommun. År 2012 vann de även SM i mathantverk med sin äppelmust.

I musteriet kan besökare och kunder lämna in egen frukt för mustning. Musten kan fås buteljerad eller förpackad i bag-in-box efter pastörisering. Under helgerna kan den som vill delta vid mustningen eller komma och hämta sin must senare.

Från ett ganska sparsamt antal besökare under den första tiden hittar nu många besökare hit. Under sommarperioden har det även etablerats ett café som förutom kaffe och äppelpaj serverar smørrebröd som skvallrar om Nikolajs danska härkomst.

Sedan etableringen av musteriet på Säby har fler verksamheter kommit till. Värmdö Bränneri som startade under 2012 producerar både äppelcider och Pomme de Vie (svensk calvados).

På uppmaning från Systembolaget har Värmdö Musteri även tagit fram en buteljerad must som är alkoholfritt alternativ som passar bra till mat. Från juli 2014 säljs även äppelcider från Värmdö Bränneri/Musteri på Systembolaget.



Foton: Johan Carlsson.

VÄRMDÖ MUSTERI

PRODUKTION: Äppelmust, rabarberdryck, saft, sylt, gelé, glögg, äppelcidervinäger, cider och calvados.

DRIVS AV: Musteri och Bränneri är en del av Smakriket Säby – ett samarbete mellan mathantverkarna på Säby. En åretrunt öppen gårdsbutik finns med Smakriket Säbys produkter. På sommaren finns café och en gårdsloppis.

HITTA HIT: Väg 222 mot Värmdö, tag höger i Ingarökorset. Fortsätt 10 km, ta av mot Eknäs, kör ytterligare 2 km.

LÄS MER: www.varmdomusteri.se och www.varmdobranneri.se



FRÅN MEDELHAVET TILL MÄLAREN

När Per-Ove Kårfors startade sin trädgårdsodling ”Rödsten trädgård” på arrenderad mark på i Ekerö på 1980-talet hade han inga kryddor i sortimentet. I dag sår hans företag, där sonen Alvar nu är vd, cirka 200 000 krukor i veckan varav sextiofem procent är kryddor.

Orto Novo, som betyder ungefär »den nya örtagården«, huserar fortfarande i samma kommun men nu på en betydligt större odlingsyta om 1,5 hektar under glas vid Nyckelby.

Namnet speglar den resa som företaget gjort från småskalig traditionell trädgårdsodling till dagens storskaliga, sigillmärkta och klimatcertifierade växthusindustri för örter och sallater.

Både företagets namn och inriktning har tydliga influenser från Italien. Det förklaras av att när Per-Ove hade träffat sin italienska fru Vanna och de tillsammans slagit sig ned utan för Stockholm, saknade Vanna sina speciella grönsaker från medelhavet. Sortimentet var då begränsat i de svenska butikshyllorna. Efter att ha odlat först mest för egna behovet av bland annat zucchini, fänkål och färsk basilika skickade de på försök lite till grossisterna – som gärna ville ha mera.

Detta blev starten till företagets nya inriktning. 1988 byggdes det första växthuset med fokus på färska kryddor. Vid flytten till Nyckelby i början av 1990 talet, skedde även en större expansion och de första egentliga externt anställda tillträdde. Orto Novo är i dag ett klimatsmart alternativ för alla som vill handla färska kryddor och krukodlad sallat året runt. Företagets ständiga nyfikenhet på att odla något nytt och det mångåriga samarbetet med några av landets främsta kockar har resulterat i att de i dag odlar ett femtiotal produkter.



Foto: OrtoNovo AB.

ORTONOVO

PRODUKTION: Örter, kruksallat

GÅRDSBUTIK: Nej, all försäljning sker genom grossister. Däremot kan nyfikna ta del av kryddiga recept på företagets hemsida och i boken ”Aromatiska blad” som tagits fram tillsammans med kocken Roland Persson.

KURSLOKAL: På gården finns en uthyrningslokal med fullt utrustat kök för till exempel matlagningskurser.

LÄS MER: www.ortonovo.se

MER NÄRODLAT NÄR KOMMUNEN SATSAR PÅ KLIMATSMART MAT

Södertälje kommun har länge arbetat för en hållbar livsmedelskonsumtion. I dag ligger kommunen på tredje plats i landet när det gäller andelen inköp av livsmedel som är ekologiska. År 2014 vann de pris som bästa skolmatskommun för arbetet med att servera klimatsmart mat i sina skolor och förskolor. Nu tar man ambitionerna längre och söker bidra till bättre förutsättningar att odla och förädlade mat inom kommunen.

Av alla råvaror som köps in till kostenheten i Södertälje har andelen ekologiskt mer än fördubblats de senaste fem åren. Kommunens har nått sitt hållbarhetsmål om att servera minst 50 procent ekologiska livsmedel i de kommunala måltiderna. Omlastningsköken som tidigare serverade centralt tillagad mat till förskolor, skolor och äldreomsorg har ställts om till riktiga tillagningskök som lagar sin mat från grunden efter egna menyer.

De offentliga köken driver på

Bakom förändringarna ligger den kommunala kostenhetens arbete med att servera så kallad Östersjövänlig mat i alla offentliga måltider. I korthet handlar det om att laga och servera mer ekologisk, vid säsong lokalt producerad, god och säsonganpassad mat med mindre kött och mindre matsvinn på vägen.

– Vi lägger ned mycket arbete på att hitta lokalt producerade ekologiska råvaror, säger kommunens kostchef Sara Jervfors.

– Till exempel för vi en ständig dialog med de lokala leverantörerna för att se vad de har för råvaror just nu så att vi hela tiden kan anpassa våra menyer efter det. Arbetssättet kräver stora kunskaper och hög flexibilitet av kökspersonalen som måste kunna improvisera och laga många olika rätter från ett begränsat antal råvaror. Men det är långt ifrån möjligt för oss att enbart handla lokala eller ekologiska livsmedel,

Livsmedelsproduktionen har kartlagts

Sedan 2012 har kommunen drivit projektet Södertälje närodlat. Projektet syftar till att öka tillgången till närodlade livsmedelsprodukter i Södertälje för lokal konsumtion i allmänhet och till de offentliga köken i kommunen i synnerhet, samtidigt som arbetskraftstillfällena ökar.

Livsmedelsproduktionen i kommunen har kartlagts. Resultatet visar flera områden där det finns utrymme till ökad lokal produktion. Till exempel gör kostenhetens efterfrågan på grönsaker att den nära grönsaksodlingen kan ökas rejält.

Ett annat områden där det finns plats för fler producenter är inom äggproduktion som nästan saknas inom kommunen. Efterfrågan på lokala mejeriprodukter är också större än tillgången.

Fler kommunala initiativ för ökad självförsörjning

Inom ramen för Landsbygdsprogrammets lokala utvecklingsarbete (Leader Södertälje landsbygd) har kommunen tillsammans med bland annat Arbetsförmedlingen tagit initiativ till en utbildning i ekologisk grönsaksodling för ett 20-tal personer som står i dag utanför arbetsmarknaden.

Kommunen har även ställt närmare sex hektar mark till förfogande för arrenden för frilandsodling av grönsaker och det finns planer på riktade insatser för att intressera bland andra nyinflyttade att starta grönsaksproduktion.

– Förhoppningen är att stöd till ökad odling även ska leda till att den lokala förädlingen ökar. Så att vi, förutom tillgång till fler råvaror i våra offentliga kök, på sikt även skapar fler jobb på vår landsbygd. Alltså, en hållbar livsmedelskonsumtion- och produktion på riktigt, säger Sara Jervfors. ■



Överst: Kostchef Sara Jervfors.
Nederst: Skolmältider. Fotograf:
Sandra Vesterdahl.

LÄNKTIPS

NÄRPRODUCERAT

www.smakriket.se

www.matvision.se

www.gardsnara.se

www.lantmat.se

www.ekologisk-mat.se

www.bondensegen.com

www.bondensmatuppland.se

www.wermdohushallningsgille.se

www.roslagslamm.se

www.lundkovallkott.se

www.svetur.se

www.stockholmarchipelago.se

ORGANISATIONER SOM CERTIFIERAR LIVSMEDEL

www.krav.se

www.svensksigill.se

www.klimatmarkningen.se

www.msc.org/sv

Foldern är framtagen av avdelningen för landsbygdsfrågor
vid Länsstyrelsen i Stockholm
Omslag: Bildkollage, Länsstyrelsen i Stockholm
Utgivningsår: 2014
ISBN: 978-91-7281-610-7

Länsstyrelsen i Stockholm
Box 22067, 104 22 Stockholm
Telefon: 010-223 10 00
stockholm@lansstyrelsen.se

Länsstyrelsens rapporter finns på
www.lansstyrelsen.se/stockholm/publikationer



Länsstyrelsen
Stockholm