

TIDNINGEN

# naturbruk

TEMA ODLING & HÅLLBARHET

Sommar 2018

**Amerikanskan Finley Blackburn  
STARTADE GRÖNSAKSODLING I DALARNA**

**En 60-årig föregångare för  
HÅLLBART LANTBRUK**

**Skolprojektet som får fler  
ATT ÄLSKA SKOG**

## VÄXTKRAFT I MULARP

– SARA OCH ANDERS FICK PRIS AV LRF





## INSPIRERAS AV DE GRÖNA NÄRINGARNA

Innovation, entreprenörskap och hållbar utveckling är ett genomgående tema i sommarens nummer av tidningen Naturbruk. De är samtliga viktiga faktorer för vårt samhälles fortsatta utveckling och skapar förutsättningar för att vi ska kunna utveckla hållbara lösningar för många av dagens miljöproblem.

De elever som läser naturbruksutbildningar förbereds på olika sätt för att kunna arbeta för en hållbar utveckling. Ett exempel på det är att alla sistaårselever på Naturbruksskolan Svenljunga erbjuds att ta grönt kort i skog. Tanken är att ge eleverna en förståelse för varför naturen ser ut som den gör. När den förståelsen finns är det också lättare att se vilka åtgärder som behövs för att kunna ta hand om skogen på ett sätt som gynnar alla.

När det gäller entreprenörskap är det unga paret Anders och Sara i Mularp ett gott exempel. De driver ett diversifierat lantbruk som står på flera ben. De har genom sitt arbete visat att unga lantbrukare kan börja i liten skala och sedan utöka verksamheten efterhand. I år fick Anders och Sara LRF Ungdomens pris Ung växtkraft, för sitt gemensamma engagemang för en levande landsbygd och imponerande utveckling av företaget.

I artikeln om Naturbruksskolan Sötåsen i Töreboda beskrivs hur skolan arbetar för att minska miljöpåverkan. På Sötåsen har hållbarhet alltid varit i fokus. Skolan blir i år 60 år och de senaste 20 åren har gården drivits helt ekologiskt. All odling innebär dock att man stör det naturliga ekosystemet. I ett försök att minska denna påverkan har skolan sedan år 2012 deltagit i två större EU-projekt där man försökt hitta användbara metoder som minskar miljöpåverkan och samtidigt inte stör produktionen i ett modernt lantbruk alltför mycket.

I skolprojektet som vill få fler att älska skog kan du läsa om hur 17 mellanstadieklasser i Göteborgsområdet arbetat med att utveckla en ny skogsinspirerad produkt. Genom att väcka nyfikenhet och intresse hos eleverna fick de möjlighet att skapa en egen förståelse för hållbar utveckling. Syftet med projektet var att visa att skogen och produkter från skogen kan vara en lösning på många av dagens miljöproblem, till exempel plasten i havet.

Med önskan om trevlig läsning och en riktigt skön sommar!

**Yvonne Kjell**  
Förvaltningschef Naturbruksförvaltningen



## INNEHÅLL

- 4 Sara och Anders fick pris av LRF
- 7 Linda gjorde praktik på häst klinik i Paris
- 8 En 60-årig föregångare
- 10 Amerikanskan som startade grönsaksodling i Dalarna
- 12 Sommarmat direkt från trädgården
- 17 Viktor fick jobb redan under utbildningen
- 18 I bönhuset skrivs svensk mathistoria
- 20 Grönt ljus för hållbart skogsbruk
- 22 Anders Stålhand om sitt nya jobb
- 23 Odlingstips för självhushåll
- 24 Skolprojekt som får fler att älska skog
- 26 Surrande parker och trädgårdar





**Namn:** Anders Nilsson och Sara Wallemyr  
**Bor:** Skattegården i Mularp  
**Familj:** Dottern Siri, ett år  
**Verksamhet:** Sara & Anders Lantbruk AB, med köttdjur, spannmål, skogsbruk, askåterföring, jordgubbsodling och entreprenadverksamhet  
**Andra intressen:** Sara har även fyra hästar, varav tre är egen uppfödning.



*Lantbruket engagerar många i bygden. Släkt och vänner hjälper till då jordgubbsplantorna ska i jorden.*

# VÄXTKRAFTEN är stark i Mularp

Entreprenörssandan är stark i Mularp utanför Falköping. Unga paret Anders Nilsson och Sara Wallemyr är båda uppvuxna i området och driver ett framgångsrikt lantbruksföretag tillsammans. Deras koncept är så lyckat att de till och med fått pris för det.

**ANDERS NILSSON VAR** ”den yngre grabben nästgårds” då Sara Wallemyr växte upp i sitt föräldrahem i Mularp. Anders spenderade mycket tid hos sin morbror som bodde ett stenkast bort. Men sedan tog deras liv separata spår. Sara hade egentligen inget intresse för de gröna näringarna förrän i 25-årsåldern, då hon började läsa en utbildning inom förnybar energi på Biologiska Yrkehögskolan i Skara, BYS, och riktade in sig mot vindkraft. Under sin LIA (Lärande i Arbetslivet) fick hon jobb direkt och hoppade av utbildningen.

## GRANNPOJKEN HADE VUXIT UPP

2013 råkade Sara på grannpojken Anders igen och tyckte uppstod. Anders hade på sitt håll odlat lantbruksintresset:

– Jag köpte som 18-åring min första skogsfastighet och startade enskild firma inom skog och lantbruk, berättar han.

Det kommande året kände Sara att hon också kunde tänka sig en framtid inom de gröna näringarna och beslutade sig för att läsa till agrotekniker på BYS. Två år senare startade de ett gemensamt lantbruksföretag och arrenderade Anders morbrors gård Skattegården, där de bor idag med ettåriga dottern Siri.

– Vi har även köpt granngården Svartarp och brukar nu totalt cirka 150 hektar. Vi har hittat olika sätt att försörja oss på och är väldigt glada över att kunna leva det här livet, berättar Sara. *Fortsättning på nästa sida.*





---

” Det går att börja i liten skala och sedan bygga på – så har ju vi gjort!”

---

Fortsättning från föregående sida.

Deras verksamhet är ett diversifierat lantbruk som står på flera ben. Förutom skogsbruk och spannmål har de utökat med köttjursproduktion, askåterföring och är nu inne på tredje året med jordgubbsodling. I produktionen används inga onödiga gifter:

– Vi använder biologiska växtskydd så långt det går. Ett intressant exempel på en modern, miljövänlig bekämpningsmetod mot svampangrepp är till exempel att vi tar våra vänner bina till hjälp. När varje bi lämnar kupan måste det passera en plats där ett biologiskt växtskydd hamnar på biet. Sedan lämnar biet en liten dos av medlet på varje blomma som det pollinerar. Effektivt och resurssnålt, berättar Sara.

#### FICK PRIS AV LRF

I år fick Anders och Sara LRF Ungdomens pris Ung växtkraft, för deras gemensamma engagemang för en levande landsbygd och imponerande utveckling av företaget.

– Det känns naturligtvis fantastiskt att bli uppmärksammade på det viset, säger hon och berättar att de gärna vill inspirera andra unga att satsa på lantbruket och inte avskräckas av alla olyckskorpar som kan kraxa.

– Många unga som vill bli lantbrukare får ofta höra att det måste vara så stort – arealer eller besättningar – för att det ska gå runt. Men det går att börja i liten skala och sedan bygga på – så har ju vi gjort!



## LINDA GJORDE SIN PRAKTIK PÅ HÄSTKLINIK I PARIS

Linda Jonasson är hästtjejen från Linköping som valde att göra sin LIA (Lärande i Arbetslivet) på en specialistklinik för hästar utanför Paris.

– Det var verkligen en lärorik tid som jag kommer att minnas, säger Linda.

**HÄSTKLINIKEN LA CLINIQUE DE GROSBOIS** har plats för 1500 hästar och ligger på kulturhistorisk mark strax utanför Paris – i närheten finns ett slott som ägts av Napoleon. Klinikerna är specialiserad på hästskador, framför allt frakturer.

Hur kom det sig då att Linköpingstjejen Linda Jonasson hamnade där?

– Jag är hästtjej, hippolog i grunden och har arbetat som travhästskötare i Frankrike i några år. Under utbildningen till kvalificerad djurvårdare på Biologiska Yrkes högskolan i Skara (BYS) skulle vi välja praktikplats och jag valde att kontakta La Clinique de Grosbois då det är en erkänd klinik som tar emot alla typer av sporthästar. De utför komplicerade operationer gällande frakturer vilket jag inte tidigare hade sett. Jag tänkte även att det kunde vara en möjlighet att utveckla min franska – och att kunna arbeta utomlands efter utbildningen, berättar Linda.

Hon hade kvar kontakter i Frankrike och efter några telefonsamtal fick hon praktikplatsen på hästklinikerna. I november 2017 åkte hon ned till Paris och stannade under en månad.

– Franskan kom tillbaka efter några dagar men fackuttrycken fick jag slå upp, berättar hon.

Tiden på kliniken var lärorik och omväxlande. Linda fick sköta om patienter, assistera vid röntgen och undersökningar och vara med på operation.

#### FÖRDELAR OCH NACKDELAR

Under två dagar fick Linda följa med en veterinär på jobb utanför kliniken.

– Det var väldigt intressant att se hur man håller djur i Frankrike. Ena stunden var vi på en gård med tvåhundra hästar – och inga hagar. Djuren hölls uppstallade hela tiden och fick enbart röra på sig då de reds eller i en liten rundkorall. Andra stunden var vi och vaccinerade en häst som någon hade i en trädgård mitt inne i Paris. Sammantaget skiljer sig djurhållningen mycket från vad vi är vana vid i Sverige. Själva behandlingarna är likvärdiga men i Sverige har vi en bättre vårdhygien och har mer respekt för djuren, berättar hon och syftar på det ibland till synes burdusa sättet som veterinärerna hade.

– Men de har generellt ett hetsigare temperament i Frankrike skulle jag säga, både mot varandra och mot djuren. Det kan dock vara en fördel i kommunikationen mot djurägarna – de är inte så rädda för konflikter som vi är i Sverige vilket kan medföra en ärligare dialog, avslutar Linda.



# En 60-årig föregångare för **HÅLLBART LANTBRUK**

När naturen själv får bestämma gror en salig blandning av träd, buskar och växter som djur och insekter kan leva i symbios med. Allt detta bildar ett naturligt ekosystem. Men vad händer med naturen när vi anlägger åkermark, tar ned träd och börjar bearbeta jorden?

**PÅ NATURBRUKSSKOLAN SÖTÅSEN** i Töreboda har hållbarhet alltid varit i fokus. Skolan blir i år 60 år och de senaste 20 åren har gården drivits helt ekologiskt. Men trots att man driver sin verksamhet efter konstens alla regler har alla typer av lantbruk en stor påverkan på djur- och naturliv.

– Odlingar innebär alltid att man stör naturens egna ekosystem. Vi tar ju bort träd och buskar som vuxit fram på naturlig väg för att istället anlägga våra ensartade odlingar. Det kan till exempel leda till att insekter inte trivs eller att rådjurens naturliga flyktvägar störs, berättar Britt-Marie Benjaminsson, som jobbar både som lärare och med utvecklingsprojekt på Sötåsen.

## KOMPENSERAR FÖR FÖRÄNDRINGAR

Man testar hur man på olika sätt kan kompensera för de förändringar man gjort i landskapet. På Sötåsen har buskage anlagts runt brunnar i fälten, träd planterats in mellan fälten och på valda platser finns olika blomarter planterade runtom hela gården. När buskar planteras på strategiskt valda ställen dras fåglar och insekter dit, och genom att plantera in träd mellan fälten ger man vilda djur en passage över markerna då de ogillar att vistas på öppna platser. Man testar också att odla spannmål utan att plöja upp marken – för att se om det går att få en liknande skörd utan att störa jorden lika mycket. Allt detta handlar om att gå tillbaka några steg och hjälpa naturen på traven.

– När man plöjer vänder man inte bara upp och ned på jorden utan även på markens tillvaro. Vi behöver gå

mot att bruka jorden med mindre onaturlig bearbetning, berättar Hans Nilsson, som också arbetar både i undervisningen och med utveckling.

Allt detta ingår i två olika större EU-projekt där gårdar från fyra länder är med och gör liknande försök. Projekten har pågått sedan 2012 och på vägen har man inventerat vilka djur, fåglar och insekter som rör sig i området runt gården och hur de påverkas av åtgärderna.

## ETT LÄNGRE PERSPEKTIV

Men trots att det finns många åtgärder att ta till kan det vara svårt att motivera för en vinstberoende företagare varför man ska avvara mark som man kunnat odla på och dessutom lägga tid och kraft på att plantera växter som gynnar ekosystemen.

– Det moderna lantbruket är idag kanske inte redo för den tanken, men ur ett längre perspektiv är våra nuvarande vanor inte hållbara, förklarar Hans.

Därför testas nu om det går att hitta metoder som är användbara men som inte stör produktionen för mycket. Platser på anläggningen där man kan plantera träd och buskar utan att det stör verksamheten, eller växtarter som kan odlas i kanten av ett fält som inte kräver så mycket underhåll men ändå kan gynna djurlivet. Målet med arbetet är dels att hitta de enkla metoderna som gemene man kan tillämpa, men också att föra vidare ny kunskap och ett hållbart tanke sätt.

– Vi vill skicka med eleverna ett bidrag till kunskapen om ekologisk odling och inspirera dem till att hitta nya, hållbara lösningar, avslutar Hans.

Här har man valt att plantera buskage kring brunnar i fälten för att dra insekter och fåglar dit, samt för att ge vilda djur en passage över markerna då de ogillar öppna platser.



# Amerikanskan som startar grönsaksodling i Dalarna

Amerikanskan Finley Blackburn trodde att hon skulle jobba med något inom fysik, eller kanske som civilingenjör. Men ödet ville annorlunda och nu känner hon för första gången att hon har hittat helt rätt – som grönsaksodlare i Dalarna!

**27-ÅRIGA FINLEY BLACKBURN** är född i Oregon, USA, i en trädgårdsintresserad familj. Hennes morföräldrar ägde en gård i ett område med mycket fruktodlingar och barn- domen präglades av närheten till naturen och grödorna. Men ambitiösa Finley trodde under många år hon att hon skulle syssla med något helt annat.

– Jag var väldigt inne på fysik och matte. Då jag inte kände mig utmanad på gymnasiet läste jag in det på tre år istället för fyra då jag hoppades att det skulle bli bättre på universitetet, berättar hon.

## FORSKADE I TYSKLAND

2010 kom hon till Uppsala som utbytesstudent och då slog kärleken till i form av en ung blivande ingenjör. När Finleys utbytesår var slut fortsatte kärleken på Skype cirka två timmar per dag och året därpå bestämde de sig att båda flytta till Tyskland, eftersom hon fått ett forskningsstipendium inom solcellsteknik där. Samtidigt volontärarbetade hon på en tysk grönsaksgård.

– Det var då jag kände att det inte var forskning jag skulle hålla på med; sitta instängd i ett litet rum framför en dator hela dagarna, berättar hon.

## TILLBAKA TILL SVERIGE

Paret packade ihop och reste tillbaka till Sverige, där Finley trivdes:

– Jag tycker att Sverige är ett väldigt bra land med vacker natur – jag gillar extremerna att det ibland alltid är ljusst och sedan alltid mörkt. Sedan har ni ett väldigt bra välfärdssystem och ett jämställt samhälle om man jämför med USA, säger hon och fortsätter med att berätta hur

förvirrad hon blev då hon i början av sin Sverigevistelse såg så många män kramas och gå med barnvagn.

– Det ser man inte där jag kommer ifrån.

## EN BEBIS SATTE STOPP

Väl tillbaka i Uppsala började Finley läsa till civilingenjör, men kände ganska snart att hennes bild av jobbet inte stämde överens med verkligheten.

– Det var då jag började fundera över vad det var som gjorde mig lycklig och tänkte tillbaka på tiden som jag jobbade på gården i Tyskland – och på mina morföräldrars gård. Det var då jag förstod – jag ville ut i naturen, känna jorden mellan fingrarna och kunna andas frisk luft, berättar hon.

Finley började säsongsjobba på en mjölkgård och en grönsaksodling, men i samma veva blev hon gravid och orkade inte med det tunga jobbet på samma sätt.

– Under mammaledigheten funderade jag mycket på hur jag skulle kunna gå vidare inom odlingsbranschen men insåg att jag behövde veta mer om det svenska jordbruket. Jag blev tipsad av en praktikvärd om olika utbildningar och sökte till agroteknikerutbildningen på Biologiska Yrkeshögskolan i Skara (BYS) samt ytterligare två utbildningar, berättar Finley.

## IDÉN TAR FORM

Hon kom in på alla tre utbildningarna men valde BYS.

– Jag kände att jag där hade störst möjlighet att påverka min utbildning åt det håll jag ville, säger hon och syftar på idén som hade börjat formas i hennes huvud om att starta ett litet gårdsmejeri eller småskalig grönsaksodling.

Under utbildningen på BYS gjorde hon bland annat sin praktik hos Länsstyrelsen i Skara samt i växthuset på Uddetorp.

Nu arbetar Finley och hennes sambo hårt med affärsplan och marknadsföring av sitt nya företag Lissel-



BILD: PRIVAT

stugans Grönsaker. Flyttlasset till Gustafs i Dalarna gick i början av mars, närmare bestämt till en ekologisk mjölkgård där paret arrenderar mark och ett hus.

– Vi har beställt fröer och material för att odla både i tunnelväxthus och på friland. Vi kommer att odla ett 20-tal grödor och sälja grönsakslådor på prenumeration – olika storlekar för olika konsumenter. Det sättet att sälja direkt till slutkund är väldigt vanligt i USA men inte alls vanligt här, berättar Finley.

Startskottet för verksamheten gick i slutet av juni

och under augusti kommer de vara med på Bondens marknad i Falun. Sedan hoppas paret att det kommer att rulla på.

– Vi är med i en odlarförening som ger oss mycket hjälp och jag har även pratat med flera restauranger som är intresserade av ett samarbete.

Drömmen är att kunna expandera med tiden och kanske att det så småningom blir ett familjeföretag:

– Planen är ju att skaffa fler barn och man kan ju hoppas att de ärver mitt odlingsintresse!





# Sommarmat direkt från trädgården

En trerätters sommarmeny med råvaror direkt från trädgården. Vi bjuder på ramslökssoppa, lammfilé med hasselbackspotatis och avrundar med kardemummadoftande rabarberkaka.

TILLAGAT OCH PRESENTERAT AV KÖKET PÅ NATURBRUKSSKOLAN SÖTÅSEN  
FOTO OCH STYLING: RICHARD CEDERFJÄRD OCH SOFIE BERTILSSON



## RAMSLÖKSSOPPA

### 4 PORTIONER

**RAMSLÖKSSOPPA:**  
4 dl **grönsaksbuljong**  
3 dl **grädde**  
2 dl **mjök**  
50 gram **ramslök**  
1 klyfta **vitlök, liten, pressad**  
1 tsk **salt**  
1 **vitpeppar**  
1 msk **maizena**

**TILLBEHÖR:**  
4 ägg  
4 surdegskrutonger

### GÖR SÅ HÄR:

1. Koka upp 4 dl vatten och lös upp buljongtärningen.
2. Tillsätt grädde och mjök, låt sjuda några minuter.
3. Mixa ramslöken i 1 dl vatten och häll den i buljongen.
4. Tillsätt vitlöken och smaka av med kryddorna.
5. Red soppan med maizena uttrört i lite vatten eller mjök.
6. Låt soppan sjuda i 4-5 minuter.

### TIPS:

För en mjölkfri soppa byt ut till rismjök och risgrädde. Till laktosfri soppa byt till laktosfri mjök och laktosfri grädde.



## LAMMFILÉ – med hasselbackspotatis och örtsås

### 4 PORTIONER

#### LAMMFILÉ:

4 portioner  
500 g lammfilé  
salt och malen svartpeppar  
smör till stekning  
½ tsk torkad färsk timjan  
½ tsk torkad rosmarin  
1 liten vitlöksklyfta, finhackad  
1 liten schalottenlök, hackad

#### HASSELBACKSPOTATIS

8-12 potatisar  
50 g smör  
Salt och malen vitpeppar  
1 dl ströbröd  
Matfett till formen

#### ÖRTSÅS

1 st schalottenlök  
2 msk smör  
1 dl vitt torrt vin  
1 dl vatten  
3 dl grädde  
2 msk koncentrerad kalvfond på flaska  
1 msk tomatpuré  
2 msk maizena  
1 msk crème fraiche  
1 tsk torkad dragon  
1 tsk torkad körvel  
1 msk hackad persilja, färsk eller fryst  
1 msk hackad gräslök, färsk eller fryst  
1 msk hackad basilika, färsk eller fryst  
0,5 tsk torkad timjan eller 1 tsk färsk plockad timjan

### GÖR SÅ HÄR:

#### Lammfilé:

1. Värm ugnen till 175°.
2. Bind upp lammfiléerna två och två, den tjockare delen mot den smalare.
3. Krydda med salt och peppar. Bryn filéerna i smör.
4. Blanda samman örter och vitlök och lägg på ett fat. Rulla filéerna i örtblandningen och lägg över dem i en smord ugnssäker form. Lägg ner schalottenlöken.
5. Stek köttet i ugnen till innetemperatur 60°. Ta upp köttet och låt det vila 15 minuter före servering

#### Hasselbackspotatis:

1. Värm ugnen till 200°. Skala potatisarna och skär i tre millimeter tunna skivor men så att de håller ihop i botten. Lägg potatisarna i en smord ugnssäker form.
2. Smält smöret och pensla potatisarna. Strö över salt och peppar och avsluta med ströbröd. Baka potatisarna i ugnen i 45 minuter. Känn med en sticka att den är mjuk rakt igenom.

#### Örtsås:

1. Skala och hacka löken fint.
2. Fräs löken i smör i en kastrull under omrörning någon minut utan att det tar färg.
3. Tillsätt tomatpuré och fräs runt i 30 sekunder. Tillsätt vitt vin, vatten, grädde och kalvfond. Låt koka på låg värme i 10 minuter.
4. Hacka ev. fräska örter medan såsen kokar.
5. Tillsätt maizenaredning och låt det koka upp under omrörning.
6. Rör ner crème fraiche och örter.
7. Koka upp och håll såsen varm till servering.

**VEGETARIAN?**  
Stek quornfilé eller oumph istället för lamm. Tänk på att såsen innehåller kalvfond.





Dessert



## RABARBERKAKA MED KARDEMUMMA serverad med creme fraiche och vit choklad

### CIRKA 12 BITAR

Ca 200 g **rabarber** (ca 1 ½ stjälk)  
+ lite **strösocker** att pudra över  
2 **ägg**  
2 ½ dl **strösocker**  
1 tsk **vaniljsocker**  
1 tsk **bakpulver**  
2 ½ dl **vetemjöl**  
75 g **smör**, smält

### Garnering

1 tsk mortlade **kardemummakärnor**

### Servering

4 dl **crème fraiche**  
200 g **vit choklad** smält i vattenbad  
och blanda i **crème fraichen**

### GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skala rabarbern och skär den i bitar, ca 1 cm.
2. Pudra lite strösocker över rabarbern.
3. Vispa ägg och strösocker pösigt i en bunke. Blanda ihop vaniljsocker, bakpulver och vetemjöl. Rör ner de torra ingredienserna ihop med smöret i äggsmeten. Blanda ihop allt till en slät smet.
4. Häll smeten i en smord och bröad springform, ca 24 cm i diameter.
5. Strö rabarbern och kardemumman på smeten.
6. Grädda kakan mitt i ugnen i 28–30 min. Den ska vara lite lätt kladdig och seg. Ät den som den är eller servera med vit choklad/ crème fraiche.

### TIPS!

Var inte rädd för att experimentera – använd recepten som grund och sätt din egen prägel på maten.



## VIKTOR FICK JOBB REDAN under utbildningen

Den första juni tog Viktor Björsson sin examen från Biologiska Yrkeshögskolan i Skara som färdig agrotekniker. Bara några dagar därefter efter flög han över till Storbritannien för internutbildning inom växtodling och försäljning genom sitt nya jobb på Soyl. En anställning som han blev erbjuden redan under utbildningstiden.

**24-ÅRIGE VIKTOR BJÖRSSON** har varit intresserad av lantbruk sedan han var barn. Redan under gymnasiet hade han jobbat extra på gårdar under lov och helger, men han ville mer än så:

– Jag tänkte att det vore smart att skaffa sig flera ben att stå på och få mer kunskap för att kunna göra ett bättre jobb, så tanken att läsa vidare fanns alltid där, berättar han.

Det var speciellt ämnena växtodling och teknik, gärna i kombination, som intresserade honom. Valet av på utbildning föll på Biologiska Yrkeshögskolan i Skaras agroteknikerutbildning.

– Jag ville välja min eftergymnasiala utbildning efter mina intressen och på många utbildningar som lantmästare och agronom fanns det färdiga kurspaket där man tvingades läsa kurser som man inte var intresserad av. Men på agroteknikerutbildningen kunde jag själv skraddarsy mitt kursprogram till stor del, berättar han.

### FICK JOBB REDAN UNDER LIA:N

Viktor gjorde sina LIA-perioder (Lärande i arbetslivet) på företagen RISE, Dataväxt och Soyl. Efter LIA-periodernas slut hade han erbjudanden om jobb från två av företagen, men valet föll på Soyl, ett företag som erbjuder precisionsodlingstjänster.

– Jag ska jobba som områdesansvarig för Mälardalen och sälja markkartering samt ge teknisk support och rådgivning.

Viktor är glad över att han fick möjlighet att specialisera sig och genomföra mycket praktiskt arbete ute i näringslivet redan under utbildningstiden:

– Det är ett utmärkt sätt att knyta kontakter i branschen!





# I BÖNHUSET

## skrivs svensk mathistoria

I ett litet runt hus på 24 kvadratmeter, mitt på landsbygden mellan Hamburgsund och Bovallsstrand, bor Marcus Nordgren. Huset har han byggt med hjälp av sin far på en naturskön plats där han kände att han hade allt han behövde – närheten till havet, likasinnade vänner och ett rikt kulturliv. Ett stenkast från boendet ligger "Bönhuset", men här huserar endast bönor och inga gudomar.

**I SVERIGE ODLAS TONVIS** med åkerbönor – men de används nästan uteslutande som proteinfoder för mjölk- och köttdjur. Ett systemfel i vårt jordbruk enligt Marcus, som ifrågasätter varför vi inte skulle kunna äta åkerbönor likväl som vi äter exempelvis kidneybönor.

– Genom att inte låta bönorna först blir djurfoder och sedan äta mjölk och kött så sparar vi stora mäng-

der energi och utrymme samt minskar miljöbelastningen, menar han.

Tanken slog honom för några år sedan då han drev en vegansk catering i Göteborg tillsammans med en vän:

– Jag undrade varför det fanns så få svenska baljväxter då jag visste att vi förr åt mycket av den varan. Svenska gräartor, bondbönor och åkerbönor användes

som en bra källa till protein innan köttet blev tillgängligt i mängd för gemene man.

Synen på de svenska bönorna hade förändrats och deras status förminsats till djurfoder.

– Det är det här jag vill förändra och återinföra åkerbönor som ett livsmedel, berättar Marcus.

### FAVABÖNOR

I bönhuset har Marcus en skalmaskin som skalar bönorna vilket får bort de bitterämnen (tanniner) som skalen innehåller. Det gör dem mildare i smaken och de behöver inte blötläggas innan som andra bönor utan kan kokas direkt ungefär som linser.

– Användningsområdena är många. De skalade åkerbönorna kokar lätt sönder och är utmärkta att använda till exempelvis hummus, linssoppa eller falafel, berättar Marcus.

Restprodukten från skalningen blir ett mjöl som Marcus bland annat säljer till bagerier och butiker.

I april blev hans verksamhet KRAV-certifierad och nu säljer han tonvis till både till grossister, butiker, restauranger och bagerier.

Åkerbönor, bondbönor och favabönor hör alla till samma familj och anledningen till att Marcus kallar sina åkerbönor för favabönor är av hänsyn till en viss grupp människor:

– Det finns en genetiskt ärftlig åkomma som kan göra att man blir sjuk av favabönor. Det kallas favism och finns nästan uteslutande bland de med ursprung i Södra Medelhavet, Mellanöstern eller borte Asien. Men åkerbönor känner de inte till då de kommer till Sverige och får de i sig dem kan det sluta illa, berättar han.

### MÅNGA BOLLAR

Marcus framtidsplaner inkluderar att konstruera en egen skalmaskin tillsammans med sin far och att utveckla sin verksamhet. Men det är inte att få den att växa som är det viktiga för honom:

– Jag ville se den här produkten på marknaden för att jag tror att det är viktigt att vi får fler ekologiska, svenska alternativ till kött – ju mindre energi och ekonomi det går åt för att ta fram en produkt desto bättre!





# GRÖNT LJUS FÖR hållbart skogsbruk

Skogen finns till för många ändamål. Förutom att vara en av Sveriges största exportgrenar så är den också ett hem för djur och växtliv, ett viktigt inslag i landskapsbilden och ett ställe dit man går för att träna, promenera eller plocka svamp. För den som ska arbeta med att ta hand om skogen krävs därför ett certifikat som visar att man kan ta hänsyn till allt detta – ett grönt kort i skog.



**SISTAÅRSELEVERNA PÅ NATURBRUKSSKOLAN SVENLJUNGA** har precis tagit studenten och är på väg ut i arbetslivet. Men innan de får ge sig ut i skogen med en skotare eller skördare behöver de visa att de har de kunskaper som krävs. Därför erbjuder skolan eleverna att ta grönt kort och trots att det egentligen inte ingår i utbildningen väljer de allra flesta att göra provet.

– Vi har först fått läsa in all teori, nu är vi ute och får se verkliga exempel på det vi läst om och sedan väntar ett prov innan vi får det gröna kortet, berättar Sophia Andersson, som läser skog med inriktning skogsmaskinförare.

Under en heldag fick eleverna lära känna olika skogsmiljöer på djupet då de guidades runt i Sparresätters skogslandskap av Johan Tropp, yrkeslärare i skog som blivit ackrediterad av Skogsbrukets Yrkesnämnd för att hålla i grönt kort-kursen. Under flera timmars vandring analyserades både löv- och barrskog och alla de faktorer som kan påverka miljön: Vattendrag och sjöar,

markens lutning, samspelet mellan olika arter och väder och vind. Tanken är att ge eleverna en förståelse för varför naturen ser ut som den gör. När den förståelsen finns är det också lättare att se vilka åtgärder som behövs.

– Vi arbetar ju i första hand med att ta hand om skogen. Maskiner, verktyg och teknik är bara hjälpmedel för att kunna göra det, berättar Johan.

Att ta hand om skogen handlar inte bara om djur och natur utan även att forma den kulturella miljön. Trots att någon äger skogen så finns det många fler än så som vill vistas där – skogen är ju öppen för alla. Det avtryck man gör när man brukar skog har stor inverkan på både naturens estetiska utseende men också på stigar och tillgänglighet. Johan beskriver det som att medla mellan olika parter:

– Skogsbruk handlar till stor del om hänsyn, vi måste ta tillvara på alla de olika intressen som finns och ta hand om skogen på ett sätt som gynnar alla.



Lyssna även till  
Anders Stålhand  
och Åsa Krüger i  
**Botaniska träd-  
gårdspodden!**



## TV4-trädgårdsmästare till Naturbruksförvaltningen

Anders Stålhand är sedan tidigare känd som trädgårdsmästaren i Äntligen hemma och har de senaste åren varit chefsträdgårdsmästare på Göteborgs botaniska trädgård. Nu har han istället valt att satsa på att utbilda framtidens trädgårdsmästare hos Naturbruksförvaltningen.

**UNDER MAJ BÖRJADE** Anders Stålhand som utbildningsledare på Biologiska Yrkeshögskolan (BYS) i Skara samt som kursledare för Naturbruksförvaltningens vuxenutbildningar.

– Jag är otroligt glad att vi har fått en sådan kompetens till BYS och till våra vuxenutbildningar, säger Malin Ljungné, rektor på BYS.

Anders har under sin karriär både hunnit med några år som tv-kändis i TV4:s Äntligen hemma, gett ut böcker om trädgård och odling, skrivit för tidningen Allt om trädgård och varit chefsträdgårdsmästare på Göteborgs botaniska trädgård. Men efter föräldradigheten med sitt andra barn kändes pendlingen till

Göteborg för tung och han valde att istället söka nya utmaningar i hemområdet.

– Det känns väldigt kul. Både nytt och på något sätt bekant – det var bara åtta år sedan jag själv pluggade sist. Det känns som att det finns mycket möjligheter inom Naturbruksförvaltningen. Satsningarna på robotik inom odling intresserar mig speciellt mycket och ligger i framkant i Sverige, säger Anders.

**Vad är det som driver dig?**

– Upptäckarlusta! Och att få göra det jag inte gjort förut inom trädgård. Det är en fantastisk mångfacetterad bransch som har gett mig äventyr i snart 20 år!

## Börja odla för **självförsörjning**

Anders Stålhand bjuder på fem konkreta tips för dig som vill ta första stegen mot självförsörjning på grönsaker under sommaren.

- 1 Börja med det minst arbetsintensiva**  
Potatis, pumpa och lök ger bra skörd utan en allt för stor insats. Plantera och sätt ut, använd någon form av marktäckning mot ogräset. Snart finns det färskpotatis och salladslök till grillen. Till hösten väntar en skörd av pumpa, lök och potatis som går att lagra och äta långt in på hösten.
- 2 Arbeta upp jorden du har**  
Köp inte in torvbaserad jord på påse. Använd jorden du har på platsen, gödsla med naturgödsel och jordförbättra med kompost. Slutresultatet är en mullrik jord som har mycket bättre egenskaper än en köpt jord som i värsta fall får kraftigt försämrad förmåga att hålla vatten och gödsel efter bara några månader.
- 3 Fortsätt med de snabba grödorna**  
Sallad, spenat, rädisor, rättika och sockerärter tar inte många veckor från sådd till skörd och det är lätt att odla så att det täcker en hel familjs behov.

Så i omgångar under säsongen så har du en välfylld salladsbar hela sommaren.

### **4 Vattna!**

Glöm inte att vattna grönsaksodlingarna. Alla år krävs det bevattning åtminstone någon period för att grönsakerna ska utveckla sig optimalt, är det ett torrt år kan man behöva vattna flera gånger i veckan på en genomsläpplig jord.

### **5 Rensa lagom mycket**

Var med i starten precis efter sådd, utplantering eller att grönsakerna satts ut. De är mycket känsliga för konkurrens i början. Men när skördetiden börjar närma sig kan man släppa på ogrärensningen eftersom grönsakerna redan nått en önskad storlek. Om det inte finns allt för mycket sniglar där du odlar spar täckodling väldigt mycket av ogrärensningen. Man täcker då jorden med gräsklipp, hö, halm eller med en ogräsduk. Arbetar man smart med ogrärensningen kan man klara av att odla upp mycket större område.





BILDER: UNIVERSEUM

## Skolprojektet som **FÅR FLER ATT ÄLSKA SKOG**

I början av året fick 17 mellanstadieklasser från Göteborgsområdet ett uppdrag: att ta fram en ny produkt tillverkad av en råvara från skogen. Uppdraget kom från Universeum, som för andra året i rad genomfört skolprojektet "Älska skog" – ett initiativ som helt enkelt handlar om att få fler att älska skogen.

– **VI VILL VÄCKA NYFIKENHET** och intresse hos eleverna och låta dem skapa sig en egen förståelse för hållbar

utveckling, säger Andreas Tärnvind, pedagog på Universeum.

Det började med att klasserna fick uppdraget att utveckla en ny, skogsinspirerad produkt. För att kunna nå det målet har de under hela våren jobbat med skog på många olika sätt. Som ett startskott åkte de på besök till Universeum för att få lära sig mer om skogens råvaror och hur de kan användas. Därefter har de fått se skogsbruket på nära håll på studiebesök hos några av de skogsföretag som varit samarbetspartners i projektet. Några av klasserna valde också att besöka

---

” Vi vill visa att skogen faktiskt kan vara en lösning på många av våra problem.”

---

Naturbruksskolan Svenljunga för att få prova på hur det är att utbilda sig inom skog.

Hemma i klassrummen har de sedan tillsammans jobbat fram sina nya skogsinspirerade produkter. En uppgift som kräver både bra samarbete och entreprenörsanda – för att ta fram en ny produkt måste man fundera på allt från färg och form till material och miljöfrågor.

– Det blir ett lärande som bryter av från den vanliga skolgången och skapar en känsla av att ”wow, detta är på riktigt!” och ett bra sätt att träna entreprenörskap, berättar Andreas.

### INNOVATIVA LÖSNINGAR

I mitten på maj var det till slut dags att visa upp de nya, innovativa lösningarna. En domare med representanter från flera stora skogsföretag fick titta noga på alla bidrag och bedöma dem utifrån flera kriterier. Inför finaldagen hade klasserna både fått spela in ett filmklipp och bygga en prototyp av produkten. Till slut valdes en vinnare ut – en väskkollektion tillverkad av återvunnet material som skulle användas som skolväskor på skolan som vann.

Förutom väskkollektionen visades många fler genomtänkta och innovativa lösningar upp. Någon klass ville byta ut plastflaskor till flaskor gjorda av nedbrytbara material och en annan visade upp ett förslag på cigarettfimpar gjorda av cellulosa. Fimparna skulle dels skulle vara biologiskt nedbrytbara men också dyrare att tillverka och smaka sämre – och därmed bidra till att minska rökning. Andreas förklarar att syftet med tävlingen var att låta eleverna själva hitta lösningar till ett mer hållbart samhälle:

– Vi vill visa att skogen faktiskt kan vara en lösning på många av våra problem, till exempel plasten i havet. När eleverna själva börjar tänka på hur man kan byta ut material och göra produkter mer hållbara, då har vi nått vårt mål.







# Surrande parker OCH TRÄDGÅRDAR

Besökare i landets främsta parker och trädgårdar kommer i vår och sommar att kunna lära sig vilka växter som är matnyttiga för bin, fjärilar, blomflugor och andra pollinerande insekter. Lokala biodlare kommer att visa hur bin och biodling bidrar till pollineringen. Kampanjen Surrande parker och trädgårdar är ett samarbete mellan Svenska Bin och nätverket Swedish Society of Public Parks and Gardens.

TEXT: AGNETA GREEN BILD: BOTANISKA

– **DET HAR BLIVIT SVÅRARE** för alla pollinatörer. Honungs-bina har biodlare som hjälper dem i kris och kan stöd-mata, men de vilda pollinatörerna är mycket mera ut-satta för minskat livsutrymme och brist på mat. Polli-neringen är en viktig del av vår livsmedelsproduktion. Det vi förlorar om bina och humlorna försvinner är allt det som sätter färg på våra måltider – som frukt och bär, berättar Lotta Fabricius Kristiansen, projekt-ledare och biodlare på Svenska bin.

## VÄXTER OCH KUPOR

Botaniska trädgården i Göteborg är med i kampanjen och här har biodlare Janne Pettersson byggt tre bikupor

till entrépartiet där det också har planterats bra växter för pollinatörer. Butiken säljer honung från Botanisk-as egna bin och i Örtagården finns en visningskupa att studera. Motivrabatten ovanför Spegeldammen föreställer ett bi gjord av tagetes och snötörel. Andra trädgårdar i och nära Västra Götalandsregionen som är med i kampanjen är Jonsereds trädgårdar, Tjolöholms slott, Gunnebo Slott & trädgårdar, Slottsskogen och Trädgårdsföreningen i Göteborg.

– Genom kampanjen Surrande parker och trädgår-dar når vi ut till hobbyodlare, kolonister och stadsodla-re som söker kunskap om vilka växter honungsbin och vilda bin behöver. Var gillar en humla att bo? Vad äter

ett bi? Allt detta kommer man att kunna lära sig enkelt och lustfyllt på plats i parkerna. Vi vill också visa hur många olika arter det är som bidrar till pollineringen – det finns mängder av olika bin, skalbaggar, fjärilar och blomflugor, berättar Lotta Fabricius Kristiansen.

En ny och lättillgänglig guide med bivänliga väx-ter har tagits fram av Svenska Bin i samarbete med Swedish Society of Public Parks & Gardens och Artur Larsson på ArtDatabanken

Växtguiden innehåller ett urval av växter, lökar, bus-kar och träd som gynnar våra vänner pollinatörerna och som skapar uterum där de kan trivas. Guiden finns att ladda ner på [svenskabin.se](http://svenskabin.se) och [swedishgardens.se](http://swedishgardens.se).

## DET HÄNDER PÅ BOTANISKA

### HÖSTENS AKTIVITETER

I augusti börjar svampbestämningen, här berättar svampexperter vad du har i svampkorgen. 3 augusti-24 september, varje måndag klockan 18.00-20.00.

### VACKRA DAHLIOR

Botaniskas dahliaplantering med 100 olika sorters dahlior är den mest fotograferade rabatten i Botaniska. I år firas dahlia med en heldag där våra trädgårdsmästare och Svenska dahlia-sällskapet berättar allt om odling och skötsel. Florister gör spännande kreaturer. 2 september.

### HÖSTENS SKAFFERI

Höstens höjdpunkt på Botaniska är helda-gen "Höstens skafferi" 16 september. Här kan man besöka utställningar med svamp och äpple, få sina okända äpplen sortbe-stämnda och få råd och tips om skadean-grepp. Möt odlare på minimarknaden och lär dig färga med svamp. Försäljning av fruktträd och bärbuskar. Demonstration av hur man saltar in svamp och syrar grönsaker.

### PUMPAKAVALKAD

Förra året var det premiär för Botaniskas pumpakavalkad i Stolpboden, där man kunde beundra 90 olika sorter av pumpa och vintersquash. Utställningen äger i år rum 27 oktober-5 november och vill slå ett slag för pumpa som en bra och nyttig grönsak, inte bara som dekoration till Hal-loween. Under höstlovet får barnen göra pumpalykter med Botaniskas pedagoger.

### VÄXTER I ETT ANNAT LJUS

Uppliv växthusen på kvällen denna Hal-loween 31 oktober, när mörkret har lagt sig och växterna framträder i ett annat ljus. Upptäck vilka blommor som syns på natten och vilka dofter som framträder när det blivit mörkt.

### JULENS DRYCKER

Den 9 december-6 januari är det julutställ-ning på Botaniska där man kan få veta mer om utvalda juldrycker ur ett botaniskt perspektiv.





## FÖLJ NATURBRUKSFÖRVALTNINGEN I SOCIALA MEDIER



[facebook.com/  
naturbruksforvaltningen](https://facebook.com/naturbruksforvaltningen)



[instagram.com/  
naturbruk.nu](https://instagram.com/naturbruk.nu)



[Västra Götalands-  
regionens naturbruksskolor](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[linkedin.com/company/  
naturbruksforvaltningen](https://linkedin.com/company/naturbruksforvaltningen)