

tema: ursprung



Jenny Alm är mjölkbonde i Uppland och en av delägarna i Sju Gårdar som säljer lokalt producerad mjölk.

Mat från när eller fjärran

Allt fler konsumenter vill veta var maten är producerad, men på förpackningarna finns inte mycket information. Och är ett lokalt klingande namn egentligen detsamma som lokalproducerat?

Svaret på frågan ovan kan vara ja. Ett exempel är mjölken från uppländska Sju Gårdar. Den kommer bland annat från Stabby gård utanför Uppsala.

Gården drivs enligt KRAV:s regler av familjen Gauffin, och där finns 180 kor och ett 30-tal tackor som håller markerna öppna. För ett par år sedan väcktes en idé.

– Människor som gick förbi stannade och frågade var de kunde köpa vår mjölk, säger Elisabeth Gauffin och berättar att det ledde till tankar om ett varumärke för KRAV-märkt mjölk från Uppland. Under namnet Sju Gårdar finns nu mjölken från Stabby gård

och från sex andra gårdar att köpa i uppländska butiker.

Elisabeth Gauffin, som deltar i gårdens arbete men också är vice ordförande i bondeorganisationen LRF, kan tydligt se att närhet och ursprung är viktigt för konsumenterna.

– Maten är anonym, men folk vill veta varifrån den kommer. Ekologiskt är starkt, men kombinationen ekologiskt och ursprung är ännu starkare, säger hon.

Försäljningen av Sju Gårdars mjölk har pågått sedan i februari 2009. Bönderna själva har varit ute i

butikerna och presenterat produkterna för kunder.

– Människor tycker att det är intressant att träffa oss bönder, säger Elisabeth Gauffin och påpekar att för Sju Gårdar är relationen med konsumenterna mycket viktig. Ytterst är det de som avgör, säger hon.



Elisabeth Gauffin

Att veta varifrån råvarorna kommer ger maten identitet och matupp-

levelsen kan bli större. Skälen kan vara många, kanske vill du undvika att maten har rest mycket, eller så vill du gynna din uppväxtort. Kanske tycker du att närproducerat känns tryggare eller så vill du minnas en spännande semester utomlands. Men att få reda på varifrån maten kommer kan vara svårt.

I butiker ska nötkött, ägg, honung samt färska grönsaker och frukt vara ursprungsmärkta. Det ska också gå att få information om ursprungsland eller fångstzon för fisk, skaldjur och blötdjur. Men ursprunget för köttet i köttbullarna behöver inte anges och för gris och lamm finns inget krav på märkning. Ju mer sammansatta produkterna är desto svårare brukar det vara att få reda på ursprunget. Tillverkarna vill snabbt kunna byta leverantörer utan att behöva byta förpackningar.

Vad som står på etiketten kan också vara lurigt. Utan att komma från närproducerad småskalig produktion kan produkter heta något med "gård" eller "lant" för att ge en "Sörgårdskänsla". Råvarorna kommer ju från lantbruk även om de importerats från utländska storjordbruk och tillverkats i jätteanläggningar. Det räcker också med att receptet kommer från Dalsland för att ordet Dalsland ska få finnas i namnet.

Men sylt som verkligen kokats i Småland måste väl ändå vara genuint småländsk? Nja, det beror på, tillverkningen är lokal, men det är inte säkert att bären kommer från Småland och sockret kan komma från andra sidan jordklotet.

Ibland händer det också att begreppen lokalt och ekologiskt blandas samman. Men hur lokalt den skånska potatisen än säljs kan den vara sprutad sju gånger med kemiska bekämpningsmedel. Ekologisk potatis får däremot aldrig vara besprutad. Fast det finns förstas potatis som är både lokalt producerad och ekologisk.

Text: Solweig Wall Ellström



Smakprov från KRAVs

Ta en omväg i sommar och besök någon av Sveriges alla gårdsbutiker. Vi listar en i varje landskap, men det är bara ett axplock. Det finns mycket mer att uppleva.

Under sommar och höst är den svenska landsbygden ett Eldorado för alla som gillar färska, närproducerade grönsaker och frukt, men även sylt, saft, ost, bröd och annat som kan förgylla matbordet.

Gårdsbutiker finns i alla varianter. En del har ett obemannat torgstånd vid väggkanten och en burk för betalningen. Andra är små stugor eller inredda lador med stort sortiment. Gemensamt för dem är att du köper potatisen där den är odlad, osten där den är ystad och köttet där djuret har betat. Du kommer nära bonden och matens ursprung, en kontakt som lyfter din smakupplevelse och som gör gott i själen.

1. Medelpad Tunbodarnas Ekologiska Odling, Tunbodarna 4570, Bergforsen Kontakt: 060-840 48 Bäst på: Potatis, vitkål, broccoli, lök, squash, dill, persilja.

2. Jämtland Bränna Getgård, Övre Valsjön 4913, Valsjöbyn Kontakt: 0645-320 54, brannagetgard.se Bäst på: Gårdsproducerade ostar av ko och getmjölk såsom vitmögeloost, blåmögeloost och pressade ostar.

3. Västerbotten Oxvikens gård, Yttre Långviken 153, Taveljö Kontakt: 090-

620 11, oxvikensgard.se Bäst på: Grönsaker och potatis. Lamm, höns och vaktlar. Sommarplantor, perenner, grönsaksplantor och örter.

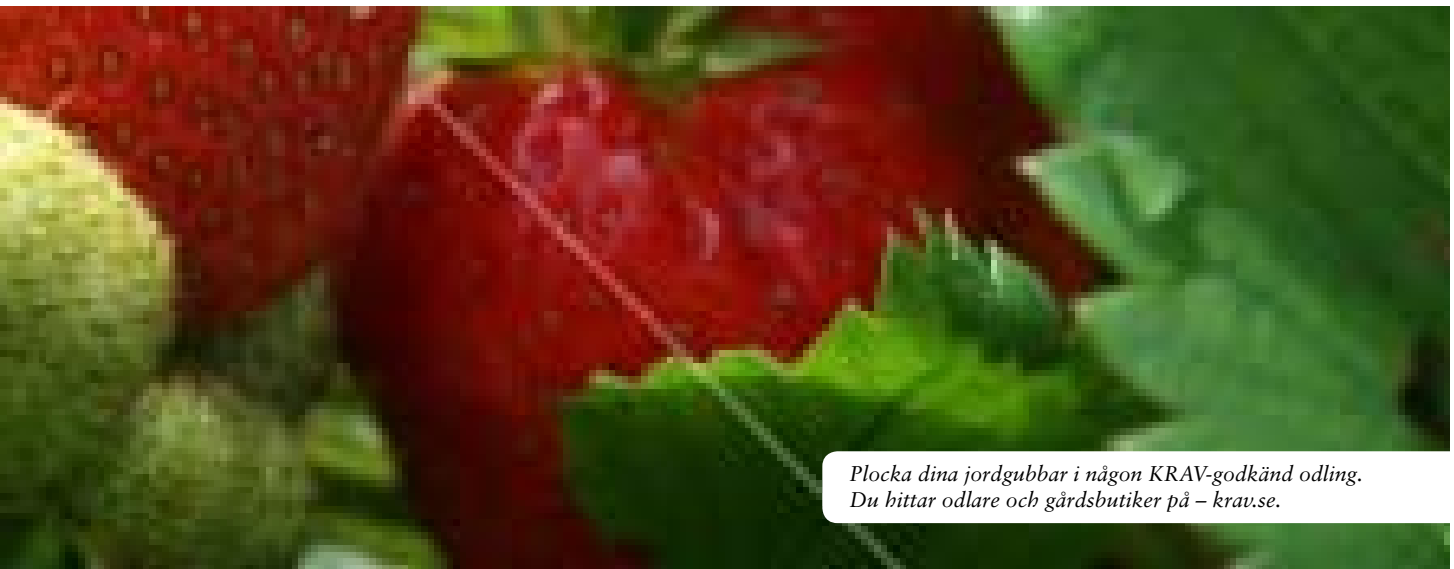
4. Dalsland Bäckens gård, Bäckefors Kontakt: 0530-600 75, <http://home.swipnet.se/Backensfarm/> Bäst på: Potatis. Bonus: Bo på lantgård och i stugor.

5. Dalarna Hultåsa Gård, Hultåsa 70, Sundborn Kontakt: 023-360 85 Bäst på: Broccoli, dill, persilja, ärtor, bönor, kålrötter, squash, pumpor. Eterneller, snittblommor, solrosor. Självplock.

6. Halland Regner-Gården Gårdsbutik, Stättaredsvägen 587, Veddige Kontakt: 0340-300 88, regner-garden.se Bäst på: Plommon, äpplen, rosenkvitten, havtorn och saskatorn. Mustning och torkning av egna frukter och bär. Bonus: Café under sommaren.

7. Närke Hällebytorp Gårdshandel, Närkes Kil, Örebro Kontakt: 019-28 05 20, go.to/hallebytorp Bäst på: Dovhjort. Färskt och Rökt. Nötkött från Charolais.

8. Gotland Göran Hoas, Hoas Hantverk, Lilla Bjers Västerhejde Kontakt: 070 3607357, hoashantverk.se Bäst på: Sparris, jordgubbar, hallon, melon, majs, pota-



Plocka dina jordgubbar i någon KRAV-godkänd odling. Du hittar odlare och gårdsbutiker på – krav.se.

gårdsbutiksguide

tis, lök, morötter, rödbetor, sallat, bönor, majrova, dill, persiljerot, chalottenlök, vitlök, vitkål, broccoli, chili, tomat.

9. Ångermanland Mari och Petter i Åsmon, Åsmon 121, Näsåker
Kontakt: 070-371 94 60 Bäst på: Jordgubbar, potatis

10. Skåne Sund Mat Gårdsbutik, Borgeby, Västervångsvägen, Bjärred Kontakt: 046-70 70 58, handlaekologiskt.nu. Bäst på: Färska grönsaker, rotfrukter, lök, kål och frukt, pasta, mjöl, gryn, flingor, oljor, sylt och saft.

11. Blekinge Norregården Hjelmsa, Bräkne-Hoby Kontakt: 0454-806 25 Bäst på: Rotfrukter, mjöl.

12. Småland Fraxinus Gårdsbutik, Bergagård, Tävelsås Kontakt: 0470-683 48, ekoboxen.se Bäst på: Grönsaker, rotfrukter, potatis, mjöl, bröd, ost, kryddor, oljor, ägg, sylt, juice, syrade grönsaker.

13. Södermanland Skillebyholms Gårdsbutik, Skillebyholm, Järna Kontakt: 08-551 577 85, skillebyholm.org Bäst på: Ägg, fryst kalvkött, säsongens grönsaker, fryst pizza, lasagne, bröd, mjölksyrat. Stort sortiment av biodynamiska, ekologiska livsmedel. Bonus: Vegetarisk lunch mån-fre.

14. Värmland Torfolk Gård, Östra Skymnäs Kontakt: Høje, 0563-723 68, torfolk.se Bäst på: Grönsaker, sylt, saft

och marmelad av egen tillverkning, pasta, olja, kaffe, te. Bonus: Stuga för uthyrning.

15. Bohuslän Ubsola trädgård Vätö, Stora Fårvallsslätten, Götene Kontakt: 0511-541 97 Bäst på: Mjölksyrad vitkål, morot, gurka och bönor.

16. Öland Wannborga Vin & Lamm, Övra Wannborga by, Köpingsvik Kontakt: 0485-827 23, wannborga.nu Bäst på: Eget lammkött, lufttorkade får/ lammfioler, salami, patéer, rökta produkter. Lammgård, vingård. Vintillverkning i eget vineri, tillverkning av ”grappa, calvados, cognac” och whisky i eget Bränneri. Bonus: Restaurang, boende, konferens och temahelger.

17. Västergötland Bengtsgården, Stigby, Visingsö Kontakt: 0390-40 488 Bäst på: Potatis, grönsaker

18. Hälsingland Kristians Kristians, Åkre 521, Delsbo Kontakt: 0653-15211, kristiansgard.se Bäst på: Lammkött i alla former, lammskinn av finullsfår i svart, brunt och vitt, ullgarn, stickade och to-vade produkter av egen ull, kramdjur och tofflor av lammskinn.

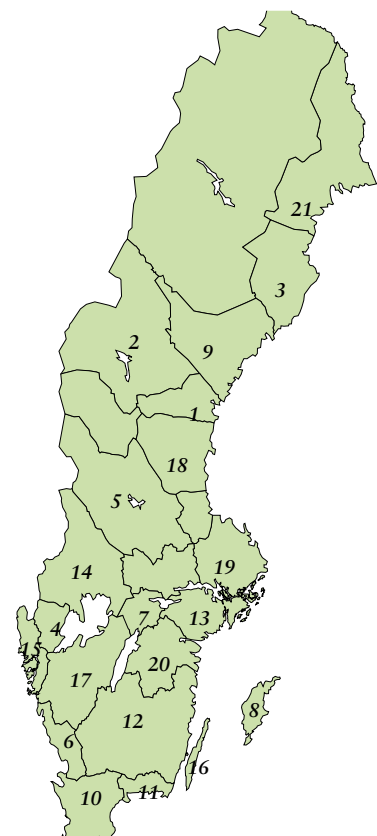
19. Uppland Husa gård, Brottby Kontakt: 08-512 414 12, husagard.se Bäst på: Kött från nö, lamm och gris, potatis.

20. Östergötland Täckerns Trädgård, NatuRus Herrestad 321, Vadstena Kontakt: 0143-241 43, naturus.se Bäst på: Ägg från frigående kindahöns, grönsaker, plan-

tor, säsongens frukt, honung, linderöds-svin, fjällkor. Bonus: Rum och frukost.

21. Norrbotten Gammelgårdens Ekologiska Produkter, Gammelgården 226, Kalix Kontakt: 0923-250 69 Bäst på: Styckat nö och lammkött.

I Gårdsbutiksguiden på www.krav.se hittar du många fler Gårdsbutiker på KRAV-gårdar



Varumärken för lokalt och ekologiskt

Sju Gårdar – KRAV-märkt uppländsk mjölk. Sjugardar.se

Upplandsbondens – KRAV-märkt lamm, nöt och gris från bönder i Uppland. Djuren slaktas på närbelägna slakterier och köttet säljs i Uppland och Stockholm. Upplandsbondens.se

Almnäs Bruk utanför Hjo med mejeri har hantverksmässig osttillverkning och är ett av Sveriges största KRAV-godkända jordbruk. Almnas.com

Västgötarna – KRAV-märkta produkter av gamla sädeslag. Wastgotarna.se

Gröna gårdar – KRAV-märkt nöt- och lammkött från Bohuslän, Halland, Västergötland och kring Vänern. Djuren föds upp i sin naturliga takt på enbart örtblandat gräs. Kraftfoder används inte. Gronagardar.se

Kaprifolkött – KRAV-godkänt nötkött från gårdar i Bohuslän och Dalsland. Bönderna förbinder sig att hålla strandängar och hagmarker betade. Kaprifolkott.nu



Rheum – produkter från småskalig KRAV-märkt produktion i Sörmland. Rheum.se

Ostgotha – KRAV-märkt nötkött från Östergötland. Ostgotha.se

Bonnakött – KRAV-märkt, gårdsmärkt, proffsstyckat och hängmörat kött från Småland. Bonnakott.se

Gröna lammet – KRAV-märkt lammkött från skånska bönder. Gronalammets.se

Snart kommer ursprunget att märkas

Snart blir det möjligt att köpa KRAV-märkta produkter där ursprunget står skrivet direkt under KRAV-märket. Det betyder att ursprunget är kontrollerat. Minst 80 procent av innehållet ska komma från det angivna området och tillverkningen ska ske i området eller så nära som möjligt. När detta skrivs har inga produkter med en sådan här märkning hunnit komma ut på marknaden. Men håll utkik, de är på väg!

Marknader med mycket ekologiskt

Jordens mat är en ekologisk marknad som arrangeras under tidig höst av Gunnebo slott utanför Göteborg tillsammans med KRAV. Jordensmat.se



Bondens egen marknad där bönderna själva säljer sina produkter finns på 14 platser i landet. Där finns en hel del ekologiskt, särskilt i Stockholm. Bondensegen.com

Ölands skördefest arrangeras under tidig höst. På marknaden säljs mycket ekologiskt. Skordefest.nu

Smaklust en mathantverksmässa, i augusti i Stockholm. Smaklust.se

Kommun med lokal eko

Återtaget är ett projekt som Rättviks kommun driver och som innebär att år 2012 ska skolan och äldreomsorgen i hela Rättviks kommun servera KRAV-märkt nötkött som producerats på gymnasieskolans eget jordbruk.

Eko från andra sidan jorden, hur går det ihop?

Att transportera varor från andra världsdelar och sätta KRAV-märket på dem, är det riktigt klokt? Det är en av de vanligaste frågor som Helena Bengtsson får i sitt arbete som KRAV:s konsumentinformatör.

– Vi tror ju på den ekologiska odlingen av många skäl. Då tycker vi att den som vill äta bananer ska kunna välja KRAV-märkta som är producerade utan kemiska bekämpningsmedel, säger Helena Bengtsson.

Men äpplen då, som ju faktiskt går att odla i Sverige, är det inte bättre att köpa svenska konventionella än ekologiska från Argentina?

– I ett framtidsperspektiv finns det en stor miljövinst med att främja den ekologiska odlingen i hela världen så att den växer sig stark och får en säkrad framtid, säger Helena Bengtsson och förklarar att i flertalet av de länder vi importerar frukt från används väldigt mycket bekämpningsmedel i den konventionella odlingen. Genom att köpa KRAV-märkta äpplen från Argentina blir miljövinsten stor. Det blir också en signal till svenska odlare att vi vill ha ekologiska äpplen.

Det är heller inte alltid som transportsträckan är avgörande.

– Den energi som går åt för att odla ett kilo svenska tomater i uppvärmda växthus räcker till att odla och transportera tio kilo frilandsodlade tomater från Spanien, säger Helena Bengtsson.

