LANTSORTERNAS FRAMTID I BAGERIET OCH BRYGGERIET

I SM I MATHANTVERK 2017 STOD SIG KULTURSPANNMÅLEN STARKT I BRÖDKLASSERNA. TROTS ATT DE FRÅN I MED I ÅR HADE EN EGEN KLASS BAKADES FLERA HÖGT PLACERADE BIDRAG I DE ANDRA SURDEGSKLASSERNA HELT ELLER DELVIS MED KULTURSPANNMÅL. KULTUR- OCH LANTSORTERNA HAR INTE BARA HÖGRE NÄRINGSVÄRDEN UTAN DE FÖRKNIPPAS OCKSÅ MED BÅDE GODARE SMAK OCH DOFT. LANTSORTERNA VAR ÄVEN ÄMNE FÖR FLERA SEMINARIER UNDER ÅRETS SÆRIMNER.

TEXT Magnus Lanner ▪ FOTO Arvid Lorentzon

Agronomen Matti Wiking Leino forskar om kulturväxternas historia vid Nordiska Museet och kom i somras ut med boken *Spannmål: svenska lantsorter*. På Særimner gick han igenom spannmålens historia och hur de i tusentals år utgjort basen i jordbruket och livsmedelsförsörjningen. De senaste hundra åren har dock sädesslagen förändrats kraftigt i och med den moderna växtförädlingen.

DET FINNS en del begreppsförvirring när det gäller lantsorter och kultursorter. Till exempel så är lantsorten en gröda som inte förädlats formellt. Den är lokalt anpassad och förknippad med lokala odlingssystem. Kultursorter är ett samlingsbegrepp för lantsorter och äldre sorter och arter med låg förädlingsgrad eller en sort som upprätthålls genom odling vid en specifik plats i ett specifikt klimat. Dessa kultursorter framställs genom sortblandningar och selektion från ett år till nästa, så kallad evolutionär växtförädling.

– I möjligaste mån bör begreppet lantsort användas eftersom kultursortsbegreppet är luddigare och har flera betydelser, säger Matti Leino.

I EUROPA kan man säga att det fram till 1840 enbart odlades lantsorter. Det gav säkra, men inte så stora skördar. Lantsorterna har stor biologisk mångfald samt långa strån och rötter vilket gör dem tåliga mot olika typer av väder och andra yttre förhållanden. Den växtförädling som pågått sedan mitten av 1800-talet har gett oss spannmålssorter som är helt homogena inom sorten med mycket liten biologisk mångfald, vilket kan ge högre avkastning på skördarna men risk för större känslighet mot sjukdomsangrepp. Det som är gemensamt för grödorna som odlats under olika tidsepoker är att de speglar den rådande jordbrukstekniken. Till exempel var en lantsort av korn år 1900 lämplig att slå med lie, medan en modern kornsort har hårdare strån som passar bättre för skörd med tröska.

STÖRRE DELEN av de svenska lantsorterna har försvunnit ur odling för så länge sedan att inga grobara frön finns kvar. Däremot finns det kvar frön där man kan ta fram information med dna-analys samt ett rikt bildmaterial på en stor mängd av våra grödor. Av de sorter som finns kvar finns några i kommersiell odling. Bland de olika rågsorterna är det svårare att urskilja lantsorterna, men ett exempel på en lantsort som ofta benämns svedjeråg är sorten Grue Finnskog. Matti Leino skulle gärna se en odling av Grue Finnskog på svedjad mark för att få undersöka om svedjebruket skulle bidra med smak och karaktär till rågen.

MEDAN MATTI WIKING Leinos forskning tog oss med på en resa genom agrar kulturhistoria bidrog Anders Lunneryd i sitt seminarium på Særimner med nutida exempel på att lantsorter och kultursorter har en tydlig plats i det moderna ekologiska jordbruket. Anders som är född och uppväxt på gården han nu driver, utvecklade i 20-årsåldern ett stort intresse för vin och den odlingsplats som ger vinet dess egenskaper, dess terroir. Det ledde till ett intresse för marken och för vad en specifik odlingsplats kan ge för karaktär åt en annan gröda, till exempel lantsorter av vete och råg. Lunneryd började med ekologisk odling och intresserade sig tidigt för äldre spannmålssorter. År 2004 bildade han tillsammans med åtta andra bönder i norra Västergötland den ekonomiska föreningen Wästgötarna som odlar, mal och levererar ekologiska kulturspannmålsprodukter. Wästgötarna odlar både lantsorter och kultursorter, med så kallad evolutionär växtförädling. Anders Lunneryd anser att den biologiska mångfald som lant- och kultursorterna har ger dem en stor resiliens, det vill säga stor motståndskraft mot yttre angrepp av till exempel sjukdomar samt god anpassningsförmåga till nya förutsättningar. Anders Lunneryd, som är en central person inom det svenska ekologiska jordbruket och ordförande i föreningen ekologiska lantbrukarna, kan också visa flera exempel på att ekologisk odling inte alls behöver vara full av ogräs.

– Ogräset bekämpas både genom manuell ogräsbekämpning och ogräsbekämpning med olika traktorredskap, men framförallt genom lant- och kultursorternas inneboende egenskaper att konkurrera ut ogräs, förklarar Anders Lunneryd, som avslutade sitt seminarium med att betona vikten av ett gott samarbete mellan odlare, mjölnare och bagare. Det leder oss in på Warbro Kvarns seminarium på råvarutemat där Kerstin och Thomas Björklund från Warbro Kvarn hade med sig två av sina kunder; bagaren Mikael Reijmar från Printz Bageri och bryggaren Anders Olsson från Eskilstuna Ölkultur som redogjorde för samarbetet mellan odlare, spannmålsförädlare, bryggare och bagare.

WARBRO KVARN har levererat hantverksmjöl till bagare i 15 år och levererar från och med hösten 2017 också hantverksmalt till bryggerier. Eftersom Warbro är en liten kvarn har de nischat sig på allt de kan nischa sig på: ekologiskt, lokalt, stenmalet, enbart färska produkter och huvudsakligen kultursorter.

ANDERS OLSSON är bryggare på Eskilstuna Ölkultur. Bryggeriet är ett mikrobryggeri som startade i början av öltrenden, år 2006. Då fanns ett 20-tal mikrobryggerier i Sverige. Idag finns det över 300. De har i tillägg till bryggeriet också en bryggeripub.

MIKAEL REIJMAR berättar om surdegsbageriet Printz bageri som finns i Stallarholmen. De har, förutom försäljning i det egna bageriet, två egna butiker i Eskilstuna och Södertälje samt några ytterligare leveranskunder för att matcha kundunderlaget med produktionen. Bageriet ser stora värden i att ha en stor produktion och därmed ett team som jobbar tillsammans och levererar bröd. Printz samarbetar också med Eskilstuna Ölkultur där de använder drav (urlakad malt) och vört (den ojästa ölen) i sitt bryggarbröd.

KERSTIN OCH THOMAS Björklund från Warbro kvarn inledde med att berätta om hur samarbetet från odlare till mathantverkare ser ut genom att beskriva vilka olika krav de ställer på sina leverantörer. De tekniska specifikationer som Warbro sätter upp ger en indikation på om det går att göra bra mjöl och malt på spannmålen som kommer in. Sedan beror mjölets och maltens egenskaper på förädlingen. Bagaren Mikael Reijmar och bryggaren Anders Olsson fyller i att det är viktigt att mjölets och maltens variationer från leverans till leverans håller sig inom vissa ramar som bagaren och bryggaren kan hantera. Föreläsarna avslutar med att konstatera att en bra kommunikation mellan de olika mathantverkarna i produktionskedjan behövs för att nå ett lyckat samarbete. //