



FÄBODPROJEKTET – VAD HÄNDER?

ELDRIMNER HAR FÅTT STÖD FRÅN JORDBRUKSVERKET FÖR ATT ARBETA MED UTVECKLING AV TRADITIONELL FÄBODPRODUKTION. SYFTET MED PROJEKTET ÄR ATT BIDRA MED INSPIRATION OCH KUNSKAP INOM FÖRÄDLING AV MJÖLK TILL TRADITIONELLA OCH NYSKAPANDE FÄBODPRODUKTER, VILKET SKA LEDA ÖKAD LÖNSAMHET FÖR FÄBODBRUKARE OCH BIDRA TILL EN GYNNSAM UTVECKLING.

TEXT Birgitta Sundin

För att sjösätta fäbodprojektet inbjöds en mindre grupp fäbodbrukare till en halvdag för "spruta" idéer och komma med synpunkter på planeringen av projektet.

På uppstartsmötet ventilerades mycket – inte enbart det som ryms inom projektet – och engagemang och idékraft var inte att ta miste på.

I BÖRJAN AV SEPTEMBER reste 16 fäbodbrukare och blivande fäbodbrukare med ett åldersspann på 17 till 78 år på studieresa med fäbodbesök i Schweiz och södra Tyskland och guidades av Mathias Kurt i Berner Oberland, Schweiz respektive av Michel Honisch i Allgäu, Tyskland. Dessa herrar har goda kunskaper om fäbodbruket och dess villkor samt goda kontakter med fäbodbrukarna. Ett av syftena med resan var att studera de ekonomiska villkoren i dessa länder och jämföra stödsystemen med Sveriges. Fäbodbrukarna vi mötte var eniga om att utan de bidrag de kan få är det inte möjligt att leva på fäbodproduktionen, de ekonomiska stöden är mycket viktiga. Något som också regioner,

politiker, tjänstemän och allmänhet verkar medvetna om. Studiebesöken var intressanta och fäbodbrukarna berättade öppet om sin fäbodverksamhet och hur de gör sin ost. Många smakprover av välgjorda och välsmakande ostar hittade vägen in i våra gommor, hög och fin kvalitet. Kvalitetsarbete är också något deras fäbodorganisationer arbetar med, bland annat.

NÅGOT SOM BLEV tydligt under resan är att fäbodmiljön i Alperna skiljer sig mycket från Sverige och består av grönskande vallar på branta sluttningar där djuren, i alla fall på de ställen vi besökte, betar inom hägn. De flesta har två fäboddar även om inte alltid mejeri på båda. Antal djur per fäbodbruk är fler och volymerna mjölk som förädlas mycket större, än vad de är i Sverige. Bland dem vi besökte i Schweiz låg ostproduktionen på mellan 2,5 till 15 ton per säsong. De fäboddar (Alp) vi besökte finns i områden som är attraktiva för turism och de flesta tar emot besökare dagligen. Många har servering av något slag, med fäbodprodukter och/eller lokal mat.

MED STÖDSYSTEMEN som grund för Eldrimner nu dialog med länsstyrelserepresentanter som deltar i arbetet med den gemensamma jordbrukspolitiken inom EU. Där kan nationerna föra fram vilka nationella förutsättningar och behov som finns. Detta arbete föregår nästa programperiod inom EU. En tanke finns också att undersöka möjligheten att äska om riktat stöd till mjölkproducerande fäbodbrukare, då kulturarvet kring mjölkhantering och tillverkning av fäbodprodukter som ost riskerar att förloras då antalet aktiva brukare är så få.

I OKTOBER HÖLLS den första nätverksträffen för fäbodbrukare på Særimner. Sammanlagt var 30 personer anmälda och däribland en del nya. Trots att antalet mjölkförädlade fäboddar minskar så känns det som att det finns ett intresse från fler att starta eller ta över.

I november hölls en kurs med grundläggande ystningskunskaper i fokus. En grupp med åtta deltagare fick göra fäbodost på halvfet mjölk, en typ av salladsost på skummjölk, kvarg och smör. //



KOMMANDE PROGRAM

20–21 januari 2020
FÖRDJUPNINGSKURS i ystning för
fäbodbrukare

Lärare: Ivan Larcher, ystningsexpert från
Frankrike (tolkas från engelska).

Under denna kurs fokuserar vi på hur vi kan ta tillvara fäbodens mervärden och terroir, hur vi kan tillverka egen syrakultur eller använda vassle som syrningskultur. Vi ystar ett par olika fäbod/bergsostar och jämför kulturer. Vi får även prova att använda torkad löpmage. Läs mer på Eldrimners hemsida. *Anmälan öppen till och med 1 januari.*

April 2020
EN NÄTVERKSTRÄFF för mjölkförädlare
fäbodbrukare planeras i Dalarna där vi
förutom att träffas och byta erfarenheter
samtalar och diskuterar olika frågor i grupper.

Fokus kommer att ligga på fäbodosten i dess olika varianter, att ysta i större mängder, fäbodprodukternas mervärden men även andra ämnen som berör möjligheterna att bibehålla och utveckla fäbodbruket.

Innehållet är inte spikat så välkommen med förslag!

Förhoppningsvis kommer vi kunna provsmaka ost som tillverkades på kursen i november. Vi försöker välja plats så att säterbrukare i Värmlands län inte får alltför långt att åka. Kom gärna med tips på var vi kan hålla hus.

På Fäbodprojektets sida på eldrimner.com/branscher hittar ni information om vad som sker inom projektet, samt anteckningar från tidigare möten och träffar.

Välkommen att höra av dig till Birgitta Sundin, Branschansvarig mejeri och projektledare, birgitta@eldrimner.com, 010-225 33 74