

Varför ska vi odla gamla kultursorter?

HANS LARSSON

Særimner 2010 sparkade igång på tisdagen med flertalet föreläsningar i vitt skilda områden. Hans Larsson från SLU Alnarp i Skåne föreläste på förmiddagen om Varför ska vi odla gamla kultursorter?

Med en bakgrund som jordbrukare och aktiv inom Nordiska Genbanken hade Hans Larsson mycket att berätta om hur gamla kultursorter hanteras i EU och i Sverige. Vidare kunde han berätta för oss åhörare om växtförädlingens historia i Sverige, med en början i 1800-talets senare hälft och med ett slut under 1970-talet. Från en decentraliserad växtförädling med hantverksmässigt utförd noggrannhet till centraliserade oligopol där allt sker i fabriker.

Hans kunde visa, genom sin egen forskning, att det är samma vetesorter som odlas utanför Paris som i Stockholm. Inom den ekologiska odlingen finns det dock ett stort intresse för att "reclaima" växtförädlingen. Det är det som Hans forskning har

varit inriktad mot. Han visade resultat på att äldre kultursorter odlade i ekoodling i de flesta fall hade bättre kvalitet och bättre smak än konventionellt odlad spannmål, framtagen av stora företag. Bland annat kunde Hans visa på resultat att de moderna sorternas korta strå, i motsats till de äldre sorternas mycket långa strå, genererade fler sjukdomar i kornet, då smittspridarna hade kortare väg att vandra till kornen.

Vidare berättade Hans att mycket av spannmålsallergierna beror på det ensidiga intaget av vitt vetemjöl. Hans motförslag var att blanda många sorters mjöl och då givetvis fullkorn och ekologiskt odlat. Som avslutning visade Hans oss olika sädeslags

näringsinnehåll.

Det var lätt att konstatera att de moderna sorterna var sönderförädlade och gav mycket lite i skarp kontrast till de gamla kultursorterna. Till exempel har sorten Lantvete Dalarna ett näringsinnehåll som är över rekommenderat dagligt intag för de flesta näringsämnen. Det innebär att det går att överleva på en kost, enbart baserad på Lantvete Dalarna.

Hans Larsson avslutade sitt intressanta föredrag med att ge oss åhörare en känsla av att verkligen vilja börja odla spannmål.

TEXT: Daniel Hedin

Gammal tradition och modern design

BERÄTTELSEN OM SAV, PETER MOSTEN

År 2006 lades delar av försvaret ned i Östersund och ungefär samtidigt blev Peter nästan utsparkad av sin fru. Tvättstugan och köket var nämligen full med utrustning för att göra mousserande björksav. Antingen fick Peter eller hans verksamhet flytta. För att ha råd att betala lokalhyra och för att investera i utrustning, så ringde han runt till olika banker. De tyckte att han hade en bra idé, men eftersom han inte hade någon säkerhet så fick han inget lån. Han tog då kontakt med Trångsvikensbolaget och fick tipset att ringa runt till folk och fråga om folk ville bli delägare. Han bestämde träff med olika företag och 10 av dem tyckte att konceptet var intressant.

Peter Mosten är uppvuxen i Uppsala och var som barn mycket ute i skogen med sin far. År 1983 gick han en utbildning som då hette Inhemiska råvarusystem, en utbildning om vad naturen har att ge. Han fortsatte med att forska men inte inom drycker och han har aldrig varit särskilt intresserad av champagne eller mousserande vin. Peter har inte heller åkt till Frankrike och studerat champagnetillverkningen, eftersom det är en helt annan process. Utgångspunkten var istället ett gammalt recept han hittade i Jegrelius arkiv, ett vetenskapsarkiv,

Nu har Peter flyttat till en av lokalerna som försvaret hade, ovanvåningen på restaurang

Murklan. Företaget har fått namnet Björksavsprodukter i Åre AB och producerar 25 000 flaskor Sav om året, mycket går på export och resten säljs på Systembolaget och på restauranger.

Bankerna är nu också mer välvilliga till att låna ut pengar till utrustning. All utrustning kommer från ett företag i Sydtykland som även servar och reparerar då det behövs. Peter berättar att det inte bara är att skala upp verksamheten som han hade i köket hemma. Vid större tillverkning, så sker nya problem, vilket gör att nya förbättringar ständigt måste göras.

Hemligheten för att lyckas menar Peter är att aldrig ge upp. Att vara envis eller helst tjurskallig är en bra egenskap om man skall komma vidare med sina idéer. En uthållig fru är också bra.

Peter tänkte att design inte är så svårt och att han nog kunde ordna det enkelt på sina flaskor. Han tog kontakt med många designföretag, men han var inte nöjd med förslagen. Han sökte något enkelt. Han hittade tillslut Björn Kusovski i Stockholm som fick

TEXT: Christina Hedin, FOTO: Tommy Andersson

utforma layouten på flaskorna. Det är ett enkelt typsnitt, produkten heter Sav, som är ett ord som kan sägas på många språk. Ett brett svart streck på flaskan symboliserar björken, strecket är 63 grader vilket symboliserar att vi är på 63 breddgraden. Ett papper av ekologiskt mullbärstråd omsluter flaskan.

Ett litet nystartat företag har inte en stor marknadsföringsbudget, så det går inte att annonsera. Peter skrev istället pressmeddelanden och berättade sin historia. Han blev förvånad över att tidningarna var så intresserade, vilket blev mycket bra marknadsföring. Han kom med på CNN och efter det, fick han i tre månader mängder med telefonsamtal och e-post med beställningar från Peru till Nya Zeeland. Han har också blivit kontaktad av de svenska ambassaderna runt om i världen som vill ha något svenskt att dricka när de bjuder till fest.