

Vad är en lantsort och hur ser lantsorternas framtid ut i bageriet och bryggeriet?

Text: Magnus Lanner

Agronomen Matti Wiking Leino forskar om kulturväxternas historia vid Nordiska Museet och utkom i somras med boken *Spannmål: svenska lantsorter*. På Særimner berättade Leino om spannmålets historia och hur de i tusentals år utgjort basen i jordbruket och livsmedelsförsörjningen. De senaste hundra åren har dock sädeslagen förändrats kraftigt i och med den moderna växtförädlingen. Vidare reder Leino ut skillnader mellan moderna spannmål och lantsorter samt att de lantsorter vi har kvar kan ha en framtid.

Leino inleder med att reda ut begreppen. Till exempel så är lantsorten en gröda som inte förädlats formellt, är lokalt anpassad och är förknippad med lokala odlingsystem. Kultursort 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. Leino menar att man i möjligaste mån bör använda begreppet lantsort eftersom kultursortsbegreppet är luddigare och har flera betydelser.

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 idag gett oss spannmålssorter som är helt homogena inom sorten med mycket liten biologisk mångfald vilket kan ge högre skördar 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 gröningsbara 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. Matt Leino skulle gärna se en odling av Grue Finnskog på svedjad mark för att få känna om svedjebuket 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 med nutida exempel på att lantsorter och kultursorter har en tydlig plats i det moderna ekologiska jordbruket. Lunneryd, som är född och uppväxt på gården han nu driver, fick i 20-årsåldern ett stort intresse för vin och den odlingsplatsen som ger vinet dess egenskaper, dess terroir. Det gav honom ett intresse för marken och 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. 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. Lunneryd beskriver 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. Lunneryd visar också med ett flertal 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. Anders Lunneryd är en central person inom det svenska ekologiska lantbruket

och han är ordförande i föreningen ekologiska lantbrukarna. Han avslutar 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 har med sig sina kunder; bagaren Mikael Reijmar från Printz Bageri och bryggaren Anders Olsson från Eskilstuna Ölkultur som berättar om 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 hantverkermalt till bryggerier. Eftersom Warbro är en liten kvarn har man nischat sig på allt man kan nischa sig på: ekologiskt, lokalt, stenmalet, bara 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 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 leverera bröd. Printz samarbetar också med Eskilstuna Ölkultur där de använder drav (urlakad malt) och vört (den ojästa ölen) och i sitt bryggbröd.

Kerstin och Thomas Björklund inleder 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 hur man förädlar spannmålen. 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 man måste ha en bra kommunikation mellan de olika mathantverkarna i produktionskedjan för att nå ett lyckat samarbete.