



**GOTLANDSGÅRDEN HULTE**

# **EKO**

**100% EKOLOGISKA BÖNDER  
OCH GRÖDOR**

ÅSA OCH MAGNI GUSTAFSSON PÅ EKO GÅRDEN HULTE EKO I HEMSE, GOTLAND

# "150 HEKTAR BRUKAS ÅRET RUNT, EKOLOGISKT SÅKLART"



GPS-en är inställd på "Hulte Eko", som ligger strax söder om Hemse på södra Gotland. När jag svänger in på Ronevägen öppnar sig fälten på båda sidor. Här bor Åsa och Magni Gustafsson på den KRAV-certifierade gården med namnet Hulte Eko, som är Åsas föräldragård. Hennes pappa Janne drev traditionellt lantbruk fram till år 2000 men därefter tog Åsa, Magni och grönsakerna över och ladorna byggdes om till kyllager samt för att passa den övriga hanteringen av grödorna. Inriktningen på gården är odling av rotsaker, spannmål och vall, allt 100% ekologiskt och KRAV-godkänt. Åsa Gustafsson är även ordförande i GEO<sup>1</sup> (Gotlands Ekologiska Odlare), så är det någon som kan det här med ekologisk odling, är det hon!



**Å**sa Gustafsson tar emot i en grön T-shirt som det står "Ekobonde" på. Med ett fast handslag känner jag mig välkommen till den gotländska gården med vilt växande vallmo och blåklint på gårdsplanen.

– Vi har inte hjärta att köra med gräsklipparen just där, säger Åsa.

## GUTEKORN

En grön flagga som sitter på väggen intill gårdsbutikens signalerar "Kleiv på", och det gör jag. Väl därinne finns allt från färskas grönsaker till mängder med färdigpackade påsar innehållande Vårspelt, såväl siktat

• som full- och helkorn, Vit Emmer  
• och Borstvete. Leverantör av dessa  
• är Gutekorn, som är en ekonomisk  
• förening som vill främja bevarandet  
• av ursprungliga gotländska sädes-  
• slag genom odling, utveckling och  
• förädling. Åsa och Magni Gustafsson  
• förser Gutekorn med sitt vete som  
• förädlas och förpackas, för att sedan  
• säljas till konsument i utvalda mat-  
• varukedjor och gårdsbutiker.

## ALLT EKOLOGISKT ODLAT

• I lite drygt 14 år har nu Hulte Eko  
• odlat ekologiska grönsaker, potatis,  
• morötter, palsternackor, rotselleri.  
• Spannmål och även åkerbönor och

• majs odlas. Av de ca 150 hektar som  
• odlingen upptar är ca 30 ha potatis,  
• morötter och palsternackor.

• Av all skörd går 95% till COOP och  
• fastlandet. Många av de Ängla-  
• marksmärkta påsarna innehållande  
• morötter, palsternackor och rotselleri  
• kommer från Hulte Eko.

• – Jag tittar alltid efter "mina"  
• påsar när jag besöker en ny butik,  
• det ger en tillfredsställande känsla,  
• då vet man att produkten nått ända  
• fram, säger Åsa.

## TESTFÖRSÖK AV SLU

• Gården har en egen damm för be-  
• vattningsystem.



▲ Borstvete är en egen gammaldags sort som odlats på Gotland i hundratals år. Borstvete är ett högt och tätt växande sädeslag som gör att ogräset har svårt att få fäste. Den har skäggiga ax, är rödaktig i färgen och har runda skal kring kärnorna. Den har inget skyddande ytterskal, utan tröskas fram naket och blir tack vare det oskadat och gör sig bra som mat- och bakvete. Innehåller höga halter av betaglukaner samt höga halter kostfiber.

▲ KRAV-certifierade grödor odlade av Magni och Åsa Gustafsson på gården Hulte Eko förädlas av Gutekorn och säljs sedan i gårdsbutiken. Borstvete fullkorn passar bra till gröt, bakning, pajskal, vafflor och framför allt knäckebröd där den goda smaken verkligen kommer till sin rätt! Borstvete helkorn är utmärkt i sallader och till "Kornotto".

– Det är guld värt, säger Åsa. I år pågår dessutom ett forskningsprojekt, genomfört av SLU<sup>2</sup>, på gården att testa olika potatissorter där man kan utläsa vilka som är resistent mot bladmögel osv.

### GIFTFRI OGRÄSBEKÄMPNING

Att odla grönsaker är ett året-runt jobb. När sådden är i jorden men strax innan grödorna kommer upp ska det flamma. Det innebär att man med gasol flammnar ihjäl ogräset som vuxit upp snabbare än själva grödan. Detta är ett precisionsarbete av stora mått och misslyckas man är det bara att harva upp hela åkern och börja om från början. Flamingen är en helt igenom ekologisk metod för att bekämpa ogräset, alla kemiska ogräsbekämpningsmedel är bannlysta på Hulte Eko's odlingar.

– Det är också oerhört viktigt med växtföljd och att byta grödor för att minimera risken för skadeinsekter, säger Åsa.

### SOMMARJÖBBARE

På sommaren är det upp till 16 ungdomar som sommarjobbar på gården som ogräsplockare. När det är som mest att göra ligger det 7 personer på rad på en ställning med huvudet vilande på en kudde med ansiktet och kroppen nedåt så att de kommer åt att plocka och rensa morotsraden för hand alltmedan traktorn sakta kör framåt, kilometer efter kilometer av morotsodling.

– Utan våra duktiga sommarjobbare skulle vi inte fixa det, säger Åsa.

### STUDIEBESÖK AV UNGA EKO-KOCKAR

Vid mitt besök på gården kommer en busslast med Unga Eko-kockar. De ska göra studiebesök hos Åsa och Magni på Hulte Eko. Åsa delar ut gröna T-shirts som det står "Eko-kock" på. De unga ekokockarna tar förtjust emot sina T-shirts och tar dem på sig. Ett hav av grönklädda ekokockar börjar sin vandring runt gården. Åsa guidar oss förbi

några bikupor. Här pollinerar endast KRAV-märkta bin. Bina ägs av Hejde Honung men "bor" på gården hos Åsa och Magni.

– Vi har ju inga andra djur på gården längre, men bin kräver inte så mycket omvårdnad eller tid så de får gärna bo kvar här, skrattar Åsa.

### BORSTVETE

Visningen går vidare till en enorm åker. Vi får veta att den är 18 hektar stor och just här odlas borstvete. Borstvete är en egen gammaldags sort som odlats på Gotland sedan urminnes tider. Borstvetet är ett högt och tätt växande sädeslag som gör att ogräset har svårt att få fäste. Den har skäggiga ax, är rödaktig i färgen och har runda skal kring kärnorna. Borstvetet har inget skyddande ytterskal, utan tröskas fram naket och blir tack vare det oskadat och passar då bra som matvete i tex "kornotto" och liknande maträtter. Innehåller höga halter av betaglukaner<sup>3</sup> samt höga halter kostfiber.





▲ Ett par eko-potatisar precis upptagna ur jorden. Solist är den vanligaste sorten på Hulte Eko.

▲ – Det känns otroligt roligt att dessa produkter verkligen är äkta KRAV-odlade, nu har vi fått både se och känna och dessutom smaka på dem! Fantastiskt att även veta varifrån rotfrukterna kommer ursprungligen. Det ger en bättre helhets känsla, säger en av de unga Ekokockarna.

### UNIK HISTORIA

“Skatten från Ardre” kallas de sädeslag som hittades på Kaupungs Gård i Ardre på östra Gotland. I en källare fanns de kvarvarande spillrorna av de ursprungliga sorterna som tidigare odlats för sin goda smak. Dåvarande ägaren, Ragnar Pettersson, hade Enkorn, Emmer, Spelt och Borstvet i samodling på gården. De tre förstnämnda sorterna är kända på Gotland sedan den yngre järnåldern – ca 500 år före Kristus. Dessa sorter fanns i fält som senast 1965 hos familjen Pettersson, vilket är unikt i Sverige.

### ÅKA TRAKTOR

Färden går vidare på gården och vi får klättra upp på ett traktorsläp som sakta kör iväg för att visa oss mer av odlingarna. En stor åker breder ut sig och det är ömsom potatis, morötter och palsternackor. I vackra sprikraka rader trängs de ekologiskt odlade

grödorna, alla under ständigt överinseende av Magni och Åsa och de sommarjobbade ungdomarna.

I handen får vi några nyupptagna morötter och potatisar som ännu inte hunnit växa sig till sin slutliga storlek. Morötterna smakar ljuvligt, friskt och krispigt fräscha.

De sex lagen med unga Ekokockar som tagit sig vidare från varsin regionfinal instämmer unisont;

– vilken fantastisk smak!

Regnet duggar tätt men det märks inte på traktorflaket, entusiasmen är på topp och man kan ana en och annan framtidsvision i blickarna hos de unga Ekokockarna.

– Det känns otroligt roligt att dessa produkter verkligen är äkta KRAV-odlade, nu har vi både fått se och känna och dessutom smaka på dem. Fantastiskt att även veta varifrån rotfrukterna kommer ursprungligen. Det ger en bättre helhets känsla, säger en av de unga Ekokockarna. ●

**TEBEC** (förläns Ekologiska Odlare) är en ideell förening för odling och förädling av grönsaker och spannmål samt produktion av mjölk, kött och ägg. GEO bildades 1986 på initiativ av ekologiska lantbrukare, konsumenter samt lärare/rådgivare inom lantbruk/trädgård. Genom att odling och annan produktion sker enligt KRAVs regelsystem för ett långsiktigt ut hålligt jordbruk blir miljön bättre.

<sup>2)</sup> Sveriges lantbruksuniversitet, förkortat SLU, är ett universitet i världsklass inom livs- och miljövetenskaper. SLU utvecklar kunskapen om de biologiska naturresurserna och människans förvaltning och hållbara nyttjande av dessa. Detta sker genom utbildning, forskning och miljöanalys i samverkan med det omgivande samhället.

<sup>3)</sup> Betaglukan, är en sorts fiber som är vattenlös- lig och återfinns i vissa sädeslag. Betaglukaner sitter närmast under skalet på sädeskornet. Betaglukaner är speciellt viktiga för kroppen då de hjälper till att sänka kolesterolhalten. Betaglukaner hjälper även till att stabilisera blodsockernivån.



▲ Nästan alla Unga Ekokockar som tillhör årets final samlades på Lilla Bjers för att ytterligare öka sin kompetens. – Vilken inspiration man får här, sa en av de unga Ekokockarna.

## UNGA EKOCKAR BESÖKER EKOGRÅDEN LILLA BJERS

# INSPIRERANDE OCH GRÖN FINNESS

För att höja sin kompetens ytterligare åkte de unga Ekokockarna vidare från ekogården i Hemse till Lilla Bjers som ligger ca 7 km söder om Visby. Lilla Bjers är en kombinerad gårdskrog och gårdsbutik med egna odlingar av ekologiska grödor.



**L**illa Bjers har en lång historia av god mattradition. Här har man odlat under lång tid. På ägorna finns en kokgrop daterad till bronsåldern. Över 200 sorter odlas här. Allt från sparris och jordgubbar till saffran och julgranar. Utbudet av fina ekologiska grönsaker och bär varierar hela tiden efter årstidernas växlingar.

Säsongens smaker står alltid i fokus. Höga, rena smaker med finess, direkt från fälten.

### ALLA GRÖDOR KRAV-CERTIFIERADE

Alla grönsaker och bär som serveras i krogen kommer direkt från gårdens egna ekologiska odlingar. Den totala arealen ligger på ca 65 hektar, varav 50 ha är skog, 2 ha är julgransodling och övrigt är uppdelat på vall, sparris, potatis, jordgubbar, vitlök, bär

och en mångfald av grönsaker. Hela gården KRAV-certifierades år 2001, därmed är alla grödor KRAV-certifierade. Restaurangen är certifierad med tre KRAV-märken d.v.s. den högsta graden<sup>1</sup>.

I bevattningsdammen som anlades 2005 finns flodkräftor och i hönsgården trivs hönsen som lever gott på bl.a. spill från grönsakshanteringen. I odlingstunnlarna odlas grödor som behöver lite mer värme; t ex tomater, gurka, chili, paprika och meloner.

Här får även humlorna hjälp med pollineringen av några bisamhällen från Hejde Honungs Hus. Honungen får smak av de olika blommorna under säsongen.

### GÅRDSKROG OCH EGET VÄSTHUS

För att kunna förädla alla råvaror byggdes 2012 Gårdskrogen och växt-

huset. I växthuset drivs plantorna upp till fälten, till försäljning och kryddgrönt till krogen.

### FINA PRISER

Lilla Bjers Gårdskrog blev vinnare och mottog priset "Årets Hållbara Gastronomi 2014" på WhiteGuidegalan. På Restauranggalan 2013 mottogs priset "Årets hållbara krog 2013" och Lilla Bjers Köksmästare Luqaz Ottosson fick priset "Årets framtidslöfte 2013".

– Att ta vara på våra råvaror och att förädla dem med största respekt, med stil och finess är vårt gemensamma mål, säger Luqaz. ●

Text och foto: Åsa Blom

<sup>1</sup>) Det innebär att minst 90% av krogens råvaror är ekologiska.

