

Rekordstort intresse för Sommarmöte på Åland

Foton: Nilla Nilsson-Linde

Redan efter en vecka hade de 40 platserna på resan bokats av förväntansfulla medlemmar i Svenska Vallföreningen och till slut kom nära 50 resenärer iväg den 29 juli. Även om anslaget i programmet hade professionell inriktning så märktes det att kombinationen med att Åland är ett populärt turistmål lockade. Resan startade på kvällen med Vikinglinjens kryssningsfärja Cinderella från Stockholm. På den gemensamma middagen var stämningen hög och för en del avslutades inte kvällen förrän efter midnatt efter en svängom på dansgolvet.

På kajen i Mariehamn väntade en buss för färd till **Grannas Äppel** med odling och försäljning av äpplen och juice. Grannas Äppel är en av de större odlingarna på Åland och Jan Mattsson berättade om hur hans företag växt till att idag omfatta odling på 40 ha. Optimal odlings-teknik, medveten marknadsföring av varumärket, och ett ganska stort mått av risktagande har resulterat i ett väl utvecklat företag idag.



Åland står för 60 % av Finlands äppelproduktion.

Nästa anhalt var **Bolstaholms Gärd** med uppfödning av kött-djur och försäljning direkt till konsument. Familjen Sundberg berättade om produktionen och hur ett framgångsrikt skapande av mervärden hos konsument gjort att marknadsföringen görs av sig själv genom mun till mun-metoden samt på webben. På 400 ha totalt varav 60 ha beten hålls 50 dikor av rasen Charolais. Alla djur och en del inköpta, totalt två djur i veckan, styckas på gården och säljs där eller distribueras i köttlådor. Gården är en besöksmagnet under Ålands Skördefest tredje helgen i september varje år. Då satsar man på kringarrangemang, både i egen och andras regi, för att locka hela familjer och får på köpet en lojal kundkrets. Senast räknade man in 9 300 besökare på tre dagar.



Premiumkött från gröna ängar kallar Bolstaholm sitt kött som säljs i köttlådor direkt till kund.

Lunch intogs i **Smakbyn** som under samma tak inrymmer restaurang, affärsbod och ölbryggeri. Intill ligger **Kastelholms Slott** med sin medeltida slottsruin. I bussen fick vi höra historien om slottet av vår utmärkta guide **Marjut Holm-Wirtanen** som till vardags jobbar på Ålandsmejeriet. Vi hade oturen att resa under den regnigaste sommarveckan, lika illa både hemma och på Åland, varför det inte lockade att kliva ur bussen....



Ålands Vallmästare 2011, Ole och Tarja Blomqvist, i samspråk med Årets Vallmästare i Sverige 2013, Thomas Bengtsson.

Efter lunch var det dags att besöka **Östergårds Mjolk**, Ålands största mjölkgård med 300 kor. Ole och Tarja Blomqvist driver gården tillsammans med sex anställda. Vårdarna beskrev sig själva framförallt som "kogubbar" och lägger fokus på mjölkbesättningen och att stallet fungerar. De äger inga fältmaskiner utan lejer för odling och skörd samt köper foder vid behov. Utfodringen baseras på fullfoder enligt Keenans recept med bl.a. lutat vete. Till gården hör 170 ha och ytterligare markanskaffning hämmas av det även för oss välbekanta fenomenet att EU-ersättningarna kapitaliseras i priset för köp och arrende av mark. Summor på 15 000 euro respektive 350 euro per ha nämndes. Stallet byggdes 2007 varvid besättningen ökade från 40 kor. Kvigorna säljs för uppfödning på kontrakt och köps tillbaka två månader före kalvning. Aktuellt under besöket var Arlas inbrytning med att köpa mjölk på Åland för försäljning på Finlands fastland. Åländska mjölkproducenter har kontrakterats till ett pris på 0,38 euro per kg mjölk, att jämföras med det åländska priset 0,33 euro.

Dagen avslutades vid **Bomarsunds fästningsruiner** med sin intressanta historia från Krimkriget. Fästningen började uppföras efter att Sverige fått avstå Finland till Ryssland 1809 men allt raserades i augusti 1854 av ett bombardemang från en överlägsen brittisk-fransk flotta. Just som vi skulle provsmaka ost och yoghurt från Ålandsmejeriet öppnades himlens alla portar och vi fick fly in i bussen utan att ha sett särskilt mycket. Många hade nog dock kvar en efterdröjande smak av den goda havtornsyoghurten. Dagen avslutades med middag under hög stämning på Hotell Park Alandia.

Fredagen inleddes med besök hos **Söderbergs i Ämnäs**. Här bedriver Harry Söderberg odling av bär och grönsaker på en fastighet som var utan väg och elektricitet vid starten. Odlingen drivs utan bekämpningsmedel vilket kräver "lätt sömn om

Forts. nästa sida

natten". Odlingstekniken ligger i framkant med central för gödselbevattning och exempelvis odlingsbäddar för jordgubbar under fiberduk med bevattning och dränering radvis. Produkterna säljs via butiker under ett starkt varumärke och genom självplock. Kontakt med kunderna sker via en Facebooksida.



Hos Söderbergs i Ämnäs odlas både bär och grönsaker med stor framgång och företaget är välkänt på Åland.

Sista besöket gjordes hos **Markusas i Ingby**. Här bedriver familjen Ekström i två generationer en mångfacetterad verksamhet med odling av hästhö för avsalu, grisproduktion, potatisodling, dikor samt inte minst kviguppfoädnng. Det är här som Östergårds Mjölks kvigor växer upp i en anläggning för 270 djur. Hölager för en omfattande produktion finns och torkning sker numera i en italiensk satstork som rymmer 16 rundbalar åt gången (se Faktaruta). Maskinsamverkan med grannar är omfattande med maskinringsverksamhet samt traktorer i bolag.



Hos Markusas i Ingby diskuterades bl.a. produktion av högkvalitativt hästhö.



Foto: Rolf Spörndly

Foto: Nilla Nilsson-Linde

Clim Air50 satstork för rundbalar med plats för 16 balar. Här torkas en sats på 8 balar genom att bara sätta in balar på undervåningen. Genom att lyfta taket skapas ett övre plan och man får in 8 balar till.

Därefter var det dags för hemfärd.

Tack alla ni, besöksvärdar och medarbetare på **Ålands Hus-hållningssällskap m.fl.**, som gjorde vårt besök så trevligt och givande. Vi lärde oss mycket om vad idénriktat entreprenörskap betyder för framgång i konkurrens- och väderutsatta landsbygdsnäringar!

Lars Jakobsson, Blyberga, Lillkyrka, tel: 070-648 27 22, e-post: lars.blyberga@outlook.com

Hörtorken Clim Air50

Hörtorken drivs av dieselolja och el.

Investeringen på ca 650 000 kronor underlättades av investeringsstöd.

Driftskostnaden i form av olja och el är 33 öre per kg ts hö. Torktemperaturen är 35 grader och det tar normalt 6 timmar att torka en sats. Normalt gör man 3 sats om 16 balar, dvs. 48 balar per dygn. Normalpackade balar innehåller 280–300 kg torrt hö vilket ger en kapacitet på ca 14 ton per dag. Man anpassar skörden efter kapaciteten på torken.

<http://www.climair50.com/hay-dryers/>

Rolf Spörndly, SLU. Institutionen för husdjurens utfodring och vård, tel. 018-67 19 92, e-post: Rolf.Sporndly@slu.se