

Rapsen som alla vill ha

Vart tredje år samlas Sveriges Frö- och Oljeväxtodlare med branschen för att tillsammans ta ett samlat grepp på odlingen och framtiden. Lastbilar och bin, lantbrukare och kockar, konsumenter och turister: alla vill de ha rapsen. Sällan har det hörts positivare tongångar än när sommarmötet med perfekta arrangemang mellanlandade i Örebro.

Text & foto: Hans Jonsson Svensk Frötidning (informationsmöte) och Gunilla Larsson Svensk Raps AB (studieresa)



Så här ska du odla raps! Stjärnkocken Carina Brydning, Svenska Kocklandslaget, lyser i kapp med nyförvärvade insikter om hur raps ska odlas. På samma sätt lyste entusiastiska oljeväxtodlare vid sommarmötet i Örebro i kapp med hennes passion för svensk rapsolja som självklar ingrediens i det svenska köket.

Landslagskocken kör svenskt kök med rapsolja

– Ni gör ett jädra bra jobb, så kom igen! Det är bara att rocka loss!

I sanning sällan hörda tongångar om lantbrukare. Inte desto mindre så var det slutklämmen i ett fantastiskt medryckande och inspirerande föredrag signerat Carina Brydning - huvudnummer vid Sveriges Frö- och Oljeväxtodlares sommarmöte i Örebro. Vi var dryga hundratalet deltagare som hade förmånen att få smaka på stjärnkockens tankar kring rapsolja i det nya svenska köket. Tankar som hon använder på sin krog Marmite i Åre och som hon förädlar i Svenska Kocklandslaget.

På hög nivå

Här handlar det om grundligt förvärvade erfarenheter av en mästare – en av nio utvalda konnässörer i världens mest meriterade kocklandslag. Vad sägs om OS-guld 1996, 2000 och 2004! Men det gäller att vara med sin tid - trenderna avlöser varandra inom gastronomin. Vem minns inte vurmen för det franska köket som

ersattes av det exotiska asiatiska på 1980-talet. Som i sin tur övergick i det alltigenom hälsobringande Medelhavsköket med olivolja som fanbärare. Fram till idag.

– Men wow! Det händer något i dag i Sverige säger de franska kockarna, utbrister Carina.

Nya vindar blåser och Carina Bryd-ling jobbar hårt med att utveckla och lansera ett unikt kök från Jämtland & Härjedalen. Ett upplägg som enligt henne går att likna vid marknadsföring och utveckling av kända matregioner i Frankrike. Björksav, granskott och älgört är bara några av många nya ingredienser som skapar nyhet och spänning i den norrländska och svenska maten.

Olivoljefritt i Åre

I arbetet med att utveckla detta speciella kök noterade Carina till sin glädje att den svenska menyn på krogen blev allt populärare på bekostnad av medelhavs- och franskinspi-erade rätter. Från att ha importerat ett otal specialkvalitéer av ostar och olivoljor kör hon numera olivoljefritt. Det är rapsolja som gäller.

– Kallpressat är som en krydda, bra att ha i dressing eller doppa bröd i.

Och fortsätter Carina:

– Vanlig rapsolja: Den är klockren till allt!

Det goda köket är en produkt av såväl människa, känsla som förnuft. På förstnämnda punkt svävar Carina

Brydning inte på målet:

– Det som inspirerar mig är människan bakom produkten!

Människan, eller snarare människorna bakom produkten hade hon denna dag med sig på nära håll. Carina förmedlade på ett inspirerande sätt vad säkert alla i Örebro Slotts magnifika sal kände: vikten av att profilera det svenska och att vara stolt över det.

– Det är väldigt, väldigt viktigt för mig att veta var maten kommer ifrån och hur den har odlats.

Efter mötet i Örebro vet hon det bättre än många andra. Carina Bryd-ling den bästa av ambassadörer för svensk rapsolja och det svenska köket.

Raps med bredd och möjligheter

SFO:s sommarmöte är ett traditionsfyllt återkommande evenemang. Var tredje år samlas odlare och bransch för att tillsammans ta ett samlat grepp på odlingen och framtiden. Arrangörskapet går på turné och denna gång var det Örebro läns Fröodlingsförenings tur. Man är den äldsta medlemsförening och det förpliktiga. Mötesdeltagarna trivdes storartat i den traditionsfyllda konferenslokalen på Örebro Slott. Ett slott från Magnus Ladulås tid där upprorsmän och kungar huserat. Nu är det ett i allra högsta grad levande och öppet slott som följt med sin tid.

Här gjorde i tidigt 1800-tal Bernadotteätten entré i Sveriges kungahus då Jean Baptiste Bernadotte valdes till Karl XIV Johan. Likaså gjorde nu Göran Brynell entré på sommarmötet - förvisso redan vald – men inte desto mindre ny ordförande i Sveriges Frö- och Oljeväxtodlare. Han betonade det stora värdet i Svensk Raps och vikten av att branschorganet fortsätter verka för svensk oljeväxtodling.

– Vi är nära arealmålet på 100 000



Oljeväxter föreningar. Sommarmötet i Örebro samlade branschens aktörer. Malin Nilsson, Svalöf Weibull och Johan Klingspor, Scandinavian Seed, ser positivt på svensk oljeväxtodling.

hektar. Var sätter vi nästa mål?

Carina Brydning inspirerade där-
efter alla och envar och sjöng raps-
oljan lov (separat artikel ovan). Som
crescendo på hennes föredrag be-
rättade Johan Biärsjö och Jan-Olof
Bengtsson om EU-projektet "Raps-
olja för hälsa och njutning".

– Svensk rapsodling ska bli synlig
för konsumenterna igen, menade de.

EU har tidigare gett stora bidrag
för marknadsföring av olivolja men
nu är det rapsoljans tur. Går allt i lås
drar projektet i gång 2007.

Ett viktigt inslag vid sommarmö-

tena är social samvaro och erfa-
renhetsutbyte. Montrar och skärm-
utställningar lockade till livlig
diskussion i pauserna.

Om binas betydelse för oljeväxt-
odlingen berättade Jan-Olof Bengts-
son. Han konstaterade att bina har
en positiv effekt på avkastningen.

Från blommor och bin gick stafett-
pinnen vidare till biodiesel, RME.
Mikael Lantz, LTH, redogjorde för
energinetto och betalningsförmåga
jämfört med andra energislag.

– Sug på karamellen så länge det
går, var hans råd.

I dagsläget kan endast RME och
etanol erbjuda marknadspris för en-
ergigrödor – eventuellt även mer.
Men med tiden kan bilden ändras,
menade han.

Vi behöver 450 000 ton rapsfrö.
Men hur når vi dit? Albin Gunnarson
diskuterade kring ämnet med ut-
gångspunkt från projekt 20/20 som
syftar till att öka avkastningen med
20 procent och minska kostnaderna
med lika mycket.

Fotnot: Se bildreportage på Svensk Raps
hemsida www.svenskraps.se



Hög trivselfaktor. Rapsodlingen engagerar och glädjer. Från vänster Ingrid och Bo Cristiansson, Stig Brynell, Jan Anders och Bodil Nilsson.

Rikligt med olje- växter, vallfrö och lin på studieresa i Kvismaredalen

I ett strålande sommarväder ägna-
des dag två av informationsdagar-
na åt en studieresa i området kring
Kvismaren cirka två mil sydost om
Örebro. Från bussfönstret fick del-
tagarna mellan gårdsbesöken en
god bild av hur odlingsförhållan-
dena är i detta område som till stor
del består av mulljordar.

Dagens första stopp var hos Gö-
ran Torstadius, Torsta, Kumla. Göran

odlar 210 hektar åker. Både oljeväx-
ter och vallfrö återfinns på en bety-
dande andel av den odlade arealen.
Vi räknade in höstrybs och lin samt
timotej och ängssvingel. Jordarterna
varierar från styv lera till mycket lös
mulljord. I år odlas 37 hektar lin och
det fanns en demonstrationsodling
med olika linsorter, såväl vit- som
blåblommiga. Lin är ju som bekant
en relativt sent mognande gröda
och i sortmaterialet finns bland an-
nat den tidiga sorten Sunrise. Göran
har ett intressant maskinsamarbete
med två andra gårdar i trakten. Var
och en äger sina maskiner och kör åt
de andra mot maskinstationstaxa.
Den sammanlagda arealen i samar-
betet är 700 hektar.

Sjösänkning

På Öby kulle fick vi en intressant ge-
nomgång av historien kring Kvisma-
ren. Bengt Dalme berättade inlevel-
sefullt om den stora sjösänkningen
av Hjälmaren i slutet av 1800-talet
och utdikningen av Kvismaren och
de vedermödor som det funnits på
vägen. Kvismaren är för många för-
knippat med fågelskådning och väl-
känt för sin stora artrikedom av fåg-
lar. Området är mycket omtyckt och
välbesökt av ornitologer.

Demo-odlingar i vårraps

Nästa anhalt på resan var Hidings-
ta och Stefan Svensson. På gården
som består av 175 hektar åker od-
las förutom spannmål både vår-

raps, vårrybs och timotej. Förutom att titta i frövallarna studerades tre demoodlingar i vårraps. Två av demonstrationsodlingarna hade inriktning sådd och mekanisk ogräsbekämpning. Detta år var det svårt att se någon skillnad på de olika såtidpunkterna.

Det andra försöket var sått på 12 och 36 cm radavstånd. 12 cm-leden var obehandlade eller kemiskt ogräsbekämpade med Butisan medan 36 cm-leden var radhackade en respektive två gånger. För ögat såg ledet med kemisk ogräs-

bekämpning bäst ut. Den tredje demoodlingen visade både aktuella och kommande vårrapssorter.

Vi besökte också Stefans timotejfröodlingar med sorterna Ragnar och Motim. Båda frövallarna såg mycket lovande ut och i fält diskuterades bland annat behovet av stråförkortning.

Segersjö Herrgård

Den fortsatta bussturen gick genom Kvismaredalen där vi kunde beskåda stora mulljordsområden med kanaler och pumpstationer.

Slutmålet för rundturen var Segersjö Herrgård där vi fick fältlunch och presentation av jordbruksdriften av Gunnar Närkeby som arrenderar marken på Segersjö. Herrgården ägs sedan slutet av 1700-talet av släkten Montgomery-Cederhielm och dagens ägare är nionde generationen. Ägarna satsar på bland annat på turism och fälttävling på internationell nivå. Efter en kort rundtur kring några av gårdens vårvetefält gick färden tillbaka till Örebro där årets informationsmöte avslutades. □



Några nedslag på Kvismardalen Runt. Ovan t.v. Stefan Svensson Hidingsta, aktiv försöksvärd i våroljevaxter. Göran Torstadius, Torsta odlar många oljeväxt- och frögrödor. Ann-Charlotte Wallenhammar studerarande en planta Recital. Göran Brynell och Erik Arvidsson i initierat samspråk.