

FÄBODARNA – EN VIKTIG RESURS FÖR FRAMTIDEN

MEJERISTERNA JENNIFER EHNEMARK, BIRGITTA SUNDIN OCH SOFIA ÅGREN HAR TILL DET HÄR NUMRET AV TIDNINGEN MATHANTVERK BESÖKT FLERA AV LANDETS LEVANDE FÄBODAR, SOM FÖRÄDLAR MJÖLK, UTVECKLAR TURISM, BRUKAR MED SJÄLVHUSHÅLLNING SOM GRUND ELLER ENBART GÖR DET FÖR ATT PASSIONEN FINNS DÅR.



Fäbodbruket var historiskt ett självgenererande jordbruk som levererade livsmedel med minimal åverkan på miljön. I Sverige finns skriftliga belägg på fäbodbruk från 1500-talet. Arkeologiska undersökningar har genomförts som visar att fäbodbruket eller liknande förekom redan under tidig medeltid. Människa och djur levde i nära samspel med naturen. Den mjölk som det rika sommarbetet på skog och utmark gav, förädlades med naturliga processer till smör, ost, messmör, långfil och andra fäbodprodukter.

MATEN SOM fäbodbruket genererade med särskild näringsmässig och smakmässig kvalitet sprungna ur det fria och varierande betet, konsumerades på plats eller togs ner till gården i byn. Det traditionella fäbodbruket hade de kvaliteter som vi idag efterlyser för en mer hållbar livsmedelsförsörjning. Det var resurssnålt, ekologiskt, kretslopps-baserat, hantverksmässigt och transporter-na var korta. Faktum är att dagens fäbodbruk fortfarande uppfyller detta, även om det inte är cirkulärt till 100 procent. Kanske skulle fäbodbruket med hantverk-mässig förädling kunna vara detsamma som det framtida, hållbara jordbruket. I sådana fall är det hög tid att uppvärdera de fäbodbruk som finns idag och de människor som driver dem. Det är hög tid att inse att de kunskaper som fäbodbruket förvaltats är vär-

defulla även för framtiden, inte enbart ett uttryck för ett kulturarv som lätt placeras i det museala facket. Det är hög tid att skapa förutsättningar för ett framtida fäbodbruk som kan fortsätta vila på den starka ömse-sidigheten mellan människa, djur och natur, hållbara arbetsmetoder, beprövad kunskap och erfarenhet samt smakrika produkter som kan få utvecklas och moderniseras.

FÖR 100 ÅR SEDAN fanns det 10 000 fäbodar i de mellersta delarna av Sverige. Idag finns det runt 250 aktiva fäbodbruk enligt den kartläggning som Jordbruksverket gjorde 2017. Nu är det dags att stötta och utveckla fäbodbruket så att det kan bli hållbart även ekonomiskt och arbetsmässigt. Det är dags att åter ge fäbodprodukterna, både mjölkprodukter och kött, deras sanna värde.

ELDRIMNER har fått stöd på drygt 440 000 kronor från Jordbruksverket för att arbeta med utveckling av traditionell fäbodproduktion. Syftet med projektet är att bidra med inspiration och kunskap inom förädling av mjölk till traditionella och nyskapande fäbodprodukter. Genom att fäbodens produkter produceras i större kvantiteter, med högre kvalitet och större spridning, ska det leda till ökad lönsamhet för fäbodbrukare och bidra till en gynnsam utveckling av både fäbodnäringen och svensk landsbygd.



Fäbodprojektets program hösten 2019

2–6 september: Studieresa till Alperna

16 oktober: Særimner: nätverksträff med rådgivning

12–13 november: Kurs på Eldrimner med Kristina Åkermo

PROJEKTLEDARE för Eldrimners fäbodprojekt är Birgitta Sundin. Henne kan du kontakta på birgitta@eldrimner.com om du har frågor eller funderingar.



FEMTIO ÅR SOM BONNKÄRING I BUAN

ATT UPPLEVA MYHRBODARNAS LEVANDE FÄBODKULTUR MED KLAR LUFT, KALLT KÄLLVATTEN, FJÄLLKOR, FÅR OCH ORKIDÉER PÅ VALLEN ÄR ETT MATHANTVERKSÄVENTYR SOM SÄTTER ALLA SINNEN I TOTALT VAKENLÄGE. OCH VI ÄR TYDLIGEN RÄTT MÅNGA SOM ÄR REDO ATT STÄNGA AV BRUSET UTANFÖR FÖR ATT HELT GÅ UPP I VARDAGSLIVET MED ANITA MYHR PÅ HENNES JÄMTLÄNDSKA FÄBODMEJERI I VALSJÖBYN FÖR EN TID. MEJERISTEN JENNIFER EHNEMARK ÄR EN AV DEM SOM TILLBRINGAT TID I MYHRBODARNA.

TEXT & FOTO Jennifer Ehnemark



Fäbodlivet är inget för gnällspikar, bondromantiker eller veganer.

ANITA MYHR



Anita Myhr kom till Valsjöbyn och Myhrbodarna som stadstjej från Stockholm och Östersund och gifte sig till livet som bonnkäring i buan. Många i byn var skeptiska, "inte kan väl en människa från stan klara det". Nu är det över femtio år sedan och Anita driver idag själv Myhrbodarna som en enskild firma utan några stöd eller bidrag.

SOMMARTID välkomnar hon dagsbesökare och gäster från hela världen som kan stanna så långa eller korta perioder de vill tack vare stuguthyrningen. I serveringen säljer Anita kaffe och stut, det vill säga, hembakt tunnbröd som bereds med getmese och egen källarlagrad getost. De lite sötstickigt härliga smakerna i stuten upplevs bäst i storstugan eller vid träborden och bänkarna utomhus. På buans servering finns också Anitas hemgjorda saft på egenplockade bär och våfflor som hon gräddar över öppen eld i kokhuset. Hennes ruschiga och alltid pigga och trevliga sätt gör att man blir lycklig över att få komma hit.

PRAKTIKANTERNA, särskilt de som stannar hela somrar, har ofta gemensamt att de vill försöka fånga upp något av den livsstil och den hållbara kunskap som praktiserats här i generationer. De jobbar i två skift. Morgonpasset pågår mellan klockan 6 och 14. Eftermiddagen börjar 14 och slutar 18.

Själv kom jag hit som mejeripraktikant från Eldrimner och helt ärligt tar det mig tre dagar att landa i bulivet. Av och till får jag tunnelseende i mina tafatta försök att aklimatisera mig. Men så småningom ystar även jag över öppen eld.

Det ska visa sig att vi praktikanter och våra anhängare mer än gärna får delta i buans smör-, grädd- och osttillverkning ute i det fria med utsikt över svenska och norska bergstoppar. Det praktiska arbetet i och runt kokhuset lockar också många kända profiler inom restaurangvärlden som till exempel Noma-folket från Köpenhamn, Magnus Nilsson från Fävikens och Niklas Ekstedt från Stockholm. De trillar in med jämna mellanrum för att vara med, berättar Anita. Ibland kommer de med sina familjer, ibland med tv-team.

FÖRSTA DAGEN för mig och familjen, min man Klas och våra söner Emmett, 5 år och Teodor, 4 börjar svettigt. Någon av de nya som är på plats har råkat lämna en vattenkran öppen. Det har runnit hela natten. Är kallkällan tömd? Det kommer i alla fall inget vatten ur kranarna i stugan där vi ska bo. Det är i sådana stunder Anita tar fram sin 50-åriga erfarenhet av bulivet. Nå, hon får inte panik. Hon bara konstaterar det som skett. Hon ler mot oss som ser frågande ut medan hon och fäbodens allt-i-allo Michael Hallquist pumpar upp vatten i spann för att få fart på trycket. Källan har inte sinat. Vi andas ut.

FÄBODLIVET är inget för gnällspikar, bondromantiker eller veganer.

– En gång kom en praktikant hit från Vitryssland. Han introducerade sig som vegan. Då sa jag direkt att det är lika bra att han skulle packa och åka hem. Här äter vi min mat, egenfångad fisk, hemkärnat smör och grädde, tunnbröd och viltkött från skogen. Men han stannade. Innan han for hem åt han köttgrytor på älg han också, berättar Anita.

Vi turas om att laga middag åt varandra och under våra praktikveckor på buan deltar barnen, min man och jag i det dagliga arbetet och umgänget så långt det går. Men det är inte alldeles enkelt att snabbt forma ett smidigt team av en så spretig grupp med så olika viljor. Vi försöker framförallt vara väldigt noga med att inte lägga bort saker. På en bua där flera arbetar måste alla saker och verktyg ha sin speciella plats.

Min man får ibland lite panik över bristen på mobiltäckning och gör då och då dagsutflykter med sönerna till Norge och köper pizza och glass på affären som ligger ett par mil bort. Norska Mari, tyska Nina och Lukas från Stockholm mjölkar och sköter korna, kalvarna och fåren. När våra pojkar är med ränner de upp och ner för de branta backarna som ystra getkillingar och gastar lyckligt, "Aaaaanittaaa!".

Vi deltar när Anita gör ost, det vill säga källarlagrad getost, getmese och smör. Gammelosten, en långlagrad, stinkig sak som gärna angrips av en typ av flugor, pratar vi bara om. Anita berättar också om sötosten med grädde och ägg och vi gör några egna varianter av fäbodcamembert eller "fäbert" som vi döper osten till.

Den vedeldade bastun är extra välkommen efter regniga dagar med arbetspass i fjöset med djuren och kokhuset. När vi somnar sprakar elden i kaminen och koskällan hörs utanför i sommarnatten.

Av allt som finns att uppleva på Myhrbodarna är det nog ljudet av korna jag saknar mest. //



NINA POMMERENKE

FÄBODLIV TILL 100%

TEXT & FOTO Birgitta Sundin

HOS ANNA OCH ROBERT AXELSSON PÅ GESSI FÄBODAR I ÄLVDALEN KRYLLAR DET AV DJUR, ÄVEN OM JAG SNART SKA FÅ VETA ATT DE HALVERAT SIN BESÄTTNING. ETT TIOTAL KOR MÖTER MIG, VARAV NÅGRA ÄR MYCKET NÄRGÅNGNA. INTRESSET RÖR DOCK INTE MIG UTAN DEN PLASTKASSE JAG BÄR. DET SKULLE JU KUNNA DÖLJA SIG NÅGOT GOTT DÄR, MEN TYVÄRR ÄR DET BARA EN BOK TILL VÄRDPAKET.





Korna är av fjällnära ras förutom en fjällko. De fjällnära korna är ofta mindre än fjällkon och specialiserade på näringsfattigare kost som det karga betet på tallhedmarkerna.

– Swingen är den enda fjällko vi haft som klarar sig bra här. De fjällnära korna däremot är duktiga på att tillgodogöra sig betet. Vår äldsta ko som kalvat i år är 16 år, men hon går mer med som pensionär än som mjölkko, säger Anna.

Söndagen innan jag kom på besök buförde, alltså flyttade, Anna och familjen korna 3,5 mil hit. Korna är vana att röra sig mycket även hemma i Tennänget utanför Mångsbodarna. Förutom de vackra korna finns här en flock getter med killingar, Ardenner-hästar, kalvar, höns och ett par grisar. Dessutom flera hundar. Jakt är ett stort gemensamt intresse för paret.

FÖR TIO ÅR SEDAN, efter att ha brukat den närbelägna fåboden i Floj, kom de till Gessibodarna som hade legat bortglömda sedan 1970-talet. Ett fåbodlag bildades för att arrendera ut fåboden. Arrendet består i att Anna och Robert sköter byggnaderna och restaurerar när det behövs. Materialet bekostas av fåbodlaget. På så vis har fåboden succesivt byggts upp igen. De har röjt skog, fejat och återskapat. Ursprungligen fanns här många timmerbyggnader som såldes, förstördes eller blev ved under andra världskriget.

– Det var mycket jobb de första säsongerna, vi bjöd in kompisar som fick hjälpa till, berättar Anna.

Robert har haft fåbodlivet starkt närvarande i sin familj. Hans mor växte upp på Grövelsdalsvallen, norr om Idre, med kor och getter. Det är hon och Roberts mormor Olaug som lärt paret att göra getost, getmese och även norsk brunost eftersom Olaug var bördig från Norge. Den norska traditionen gör sig även gällande i exempelvis de ringspisar som finns på vallen och som används till ystning och mesekok.

NÄR ANNA FÅR FRÅGAN om vad som driver denna familj, som också består av två ungdomar, 16 och 20 år, att leva småbrukarliv med arbetsintensiva somrar på fåboden där både kor och getter ska mjölkas varje dag och mjölken ska tas tillvara, funderar hon ett tag och svarar sedan:

– Närheten till jakten, naturen och djuren, med betoning på djuren. Vi älskar att köra häst och vi använder hästarna till det mesta, när vi hugger och kör fram virke och ved ur skogen, i jordbruket och på långturer till Rörosmarknaden bland annat.

ANNA GICK naturbruksgymnasiet i Rättvik där hon träffade likasinnade, men redan som femtonåring för hon runt på sin moppe i bygden och mjölkade kor. Då, i början på 1990-talet, fanns det en hel del småjordbruk kvar. Idag finns bara ett fåtal mjölkgårdar.

För fem år sedan då de levererade till Arla ställdes de inför valet att växa eller att bli mindre. Valet föll på det senare och de flyttade då till Tennäng-
et. De har haft runt 20 mjölkkor sedan dess men på grund av att ansökan om fåbodstöd kom in för sent, orsakat av en postförsening, drog de ned ytterligare på djurantalet. De fick nämligen avslag och förlorade drygt 100 000 kronor. Paret själva ser numer det hela som att det kanske kan föra något gott med sig. Det är inte någon idé att gråta över spilld mjölk, så att säga, här gäller det att se framåt, och Anna har en särskild dröm för framtiden.

– Jag vill ha ungdomsverksamhet här, för att stärka barn som behöver extra stöd. Vi är redan nu fosterfamilj, säger Anna.

En annan dröm paret har är att finna en vår- och höstfåbod att nyttja i maj och september. På Gessi fåbodas finns det bra bete från början av juni till och med augusti och det skulle vara fördelaktigt att kunna förlänga betessäsongen på en annan vall.

GESSI BYGGER på självhushåll. Den i allra högsta grad levande fåboden är visserligen öppen för besökare men ingen marknadsföring görs och en hel del produkter görs enbart till det egna hushållet, som ostarna på ko- och getmjölk. De gör dock mest smör och separerar då mjölken direkt efter mjölkningen och låter den självsyra innan de kärnar. På fåboden finns en stenkällare där produkterna förvaras.

Försäljning av smör, messmör, långfil och numer även yoghurt är en bieftekt. De har inriktat sig på försäljning till kaféer för en enklare ekonomisk hantering.

Anna och Robert koncentrerar mjölkproduktion och förädling till sommar och höst. Efter jul är det fokus på skogsarbete. Anna har även ett deltidsjobb utanför gården som personlig assistent.

– Vi är lite av eremiter bägge två. Fast medan Robert kan gå hemma hela tiden måste jag ut ibland och träffa folk, säger Anna och skrattar.

EN BIT BORT från vallen har de ställt i ordning en timmerstuga för gäster. Där tar de emot några sällskap per sommar på det de kallar fåbodkurs. Gästerna är huvudsakligen barnfamiljer som får delta i arbetet på fåboden. De har även testat att ha servering för



En nyhet på Gessi är en tvättmaskin. Dock handdriven, än så länge...



besökare en gång i veckan när de drev fåboden i Floj, men det är bättre för-tjänst på fåbodkurserna. För de besökare som kommer spontant finns det ändå möjlighet att fika. Många ortsbor kommer för att köpa smöret och barnfamiljer kommer för att uppleva miljön.

- Visst skulle vi vilja få ut mer för produkterna men häriskring finns det fyra eller fem fåboddar som håller samma pris på smör. Då är det svårt att lägga sig högre, även om vi försöker få även de som har hållit på länge att förstå att priset måste täcka kostnaderna och ge lite till.

Anna säger att det inte finns några yngre som är intresserade, det är för mycket jobb och för lite pengar. Ett högre produktpris kan vara ett första steg till att locka unga.

- Framtiden kommer att bli tuffare tror jag. Stöden försvinner och

skogsbolagen motarbetar betet på skogen, säger Anna.

- Förutom det, är det mycket positivt från alla håll här, säger Robert.

Även om Anna har farhågor inför framtiden är hon full av kraft och planer. Hennes och Roberts passion för fåbodbruket är uppenbar och djupt förankrad. De är både inspirerande och kunniga förebilder.

För att göra det dagliga arbetet på Gessi lite lättare finns här en del moderniseringar. Det finns liksom på många fåboddar ett dieseldrivet elverk för mjölkmaskinen, även om de oftast handmjölkar getterna, men även till att pumpa upp vatten från källan till diskhuset. Där fyller de en tank som de använder som kylskåp och en annan tank som med hjälp av en liten solcellsdriven pump leder vattnet till tappställen. I diskhuset står en modern, effektiv pannmur som förser

dem med varmt vatten, så här finns både rinnande varmt och kallt vatten. Solceller förser dem med en laddningsstation för mobiler och gps:er.

- Den bästa moderniseringen är gps-en. Helt underbart, säger Anna.

En av korna får bredvid skällan även bära gps-sändaren. Det skapar trygghet att veta var korna är.

ANNA OCH ROBERTS kärlek till djuren och naturen vävs ihop med respekt för hantverket och traditionerna. De vet hur man tar tillvara på naturens resurser och försörjer sig själva. Valen som ligger 600 meter över havet visar på fjällens närhet, med kalla vindar och småregn. Det är en tuff miljö för folk och fä, men som erbjuder ett andrum från en vardag som för de flesta är mer eller mindre stressfylld. Ett litet paradys, i alla fall enligt Robert och Anna. //



TIN LEVER SIN DRÖM

FÖRGRUNDSGESTALTEN NÄR DET KOMMER TILL FÄBODBRUK OCH FÄBODTILLVERKNING I SVERIGE ÄR FÖR MÅNGA ELDSJÄLEN TIN GUMUNS. HENNES LIV HAR BESTÅTT AV KOR SEDAN UNGDOMEN OCH AV FÄBODLIV SEDAN 1992. HON ÄGER KARL-TÖVÅSENS FÄBOD UTANFÖR RÄTTVIK. DET ÄR EN UNIK FÄBOD EFTERSOM DEN BRUKATS UTAN UPPEHÅLL SEDAN MITTEN AV 1600-TALET.

TEXT Birgitta Sundin
FOTO Birgitta Sundin & Stéphane Lombard

På Karl-Tövåsens fäbod finns, eftersom den brukats utan uppehåll, en så kallad obruten hävd vilket har flera fördelar. Ingen ifrågasätter kornas fria betande i skog och på fäbodvallarna. Betet är näringsrikt eftersom markerna har betats och gödslats under många år. I Karl-Tövåsens fall finns också många ovärderliga redskap bevarade vilka används i produktionen än idag. Traderingen av kunskap har inte heller brutits då alla vallkullor lärt upp de nästkommande om hur man gör ost, smör, messmör och hur man sköter redskap och utrustning. Tin fick kunskapen förmedlad av sin föregångare Ingrid Sandh och har sedan dess byggt på med kurser och teoretisk kunskapsinhämtning. Hon lär även själv ut det hon kan till andra, bland annat genom fäbodkurser i Eldrimners regi.



JAG KOMMER IN på vallen en försommarkväll efter att det första regnet på en månads tid just fuktat markerna. Djuren är i fjöset (ladugården) i gott skydd för de knott som väckts till liv av regnet. Dieselaggregatet skvallrar om att det nu är mjölkningsdags. När jag närmar mig hörs klangspelet från skällorna. Kornas har var sin skälla som ljuder stilla under deras rofyllda tuggande och idisslande eller för all del, lite mer ljudligt om de behöver känga till sin granne.

Med risk för att låta romantisk och klyschig måste jag tillstå att jag upplever att här vilar en rofylld och tidlös stämning över vallen, där den ligger skyddad av skogen från resten av världens larm och brus. Samtidigt finns här utmaningen i att driva fäbodföretag, att leva på vallen efter djurens och naturens rytm, hitta lönsamhet, drivkrafter och framtidstro.

– Jag har alltid känt passion och glädje över det här livet. Att få se djuren ha det så bra, att hålla



dem så naturligt det bara går och att kunna göra bra saker av mjölken. Jag brukar säga att jag lever min dröm, säger Tin och ler.

Tin berättar om storhetstiden då vallen och skogsbetet födde 100 kor, ett tjugotal hästar och runt 350 får och getter. I dag är det nog lämpligt med maximalt 12 mjölkande kor på markerna, anser Tin och det är precis så många bäspallar som ryms i fjöset. Den här sommaren mjölkas nio kor så det är inte så stort utrymme för att öka mjölmängderna. Att få lönsam-

het är viktigt och att ysta ost på 40 liter mjölk eller 200 liter tar ungefär samma tid, så för att förbättra ekonomin kan en större ostproduktion vara en väg att gå. Det är också det nya i år på Karl-Töväsen. Tillsammans med kollegan Kristina Åkermo från Ovikens Ost och med hjälp av en nyinköpt begagnad ystgryta som rymmer 170 liter ska de nu göra en riktigt god fäbodost på helmjölk. Det blir lite av en nyskapelse då ostar på helmjölk var mycket sällsynt förr eftersom fettet var det dyrbara och förädlade till smör

det lukrativa. Smöret är även idag eftertraktat, men många fäbodrar säljer det till lågt pris. Tin däremot går i bränschen för en mer korrekt prissättning som ger lön för mödan. Här kostar smöret 500 kr per kilo vilket känns som ett rimligt pris.

Jag och fler med mig ser naturligtvis fram emot att det kommer fler goda ostar gjorda på fäbodmjölk. Mjölken från de fritt betande korna har en mer komplex sammansättning än annan mjölk.

Vi måste se till att få förtjänst på det vi gör. Annars är det svårt att få intresserade i den yngre generationen att vilja fortsätta med fäbodbruket.

STUDIER I BLAND annat Norge visar att mjölken, liksom köttet innehåller en bättre och nyttigare balans mellan olika fettsyror (till exempel mellan omega 3 och omega 6). Dessutom rör sig djuren i en miljö rik av örter och växter vilka bidrar med en mångfald mjölksyrabakterier. Dessa som är så viktiga när vi gör ost och som kan bidra med enzymer som bryter ner proteiner och fetter så att unika smaker växer fram. Det är det unika med detta som är målet för satsningen på mer ost på helmjolk.

– Lönsamheten är viktig. Att tjäna pengar är också en drivkraft. Vi kan inte göra detta som en slags museal verksamhet, det kan ingen leva på. Vi måste se till att få förtjänst på det vi gör. Annars är det svårt att få intresserade i den yngre generationen att vilja fortsätta med fäbodbruket. Jag önskar också att det skulle lyftas fram mer att fäbodarna är ostens vagga, säger Tin.

Att leva och verka på en fäbod är arbetsintensivt. Det är tidiga mornar och sena kvällar och att få lönsamhet på en liten produktion under en begränsad tid är inte helt lätt. Mycket av regelverket och avgifterna är också samma som för en helårsbaserad livsmedelsproduktion. För Tin är den besöksinriktade verksamheten ett måste för att få ekonomin att gå ihop. Det som genereras under den korta fäbodsäsongen ska föda henne själv, räcka till löner och omkostnader under samma period.

– Enbart produkterna bär inte kostnaderna tyvärr, jag är tvungen att även ta ut en besöksavgift. En avgift som jag hoppas att besökarna förstår är ett sätt att stödja fäboden så att Karl-Tövåsen kan fortsätta att leva och brukas.

SOMMAREN 2018 testade Tin att införa en säsongsbiljett i form av en mycket fin knapp med fäbodens logotyp och året.

– Om det slår väl ut kan ju fler ta efter och faktiskt ta betalt även för upplevelsen, resonerar hon.

Upplevelsen är viktig, här kan barnen, och vuxna med för den delen, få kontakt med och klappa djuren. De får vara med och kärna smör och koka messmör. Upplevelsen bidrar till en förståelse för både djurhållning och hur ost och smör, så centrala i vår svenska hushållning, blir till. Kunskapsspridningen som sker på detta vis är viktig folkbildning. Jag tänker i mitt stilla sinne att våra politiker och tjänstemän, ja, hela riksdagen, skulle någon gång på plats få uppleva och vidga sina kunskaper om fäbodens villkor och om den potential som finns här.

I ÅR HAR TIN ANSTÄLLT sin svärdotter Knis-Anna Ersdotter Björklöf för arbetet med mjölkning, djurskötsel, smör- och osttillverkning, tillika som bagerska och värdinna. Arbetsuppgifterna är av varierande art och delas dem emellan. Anna har efter avslutade gymnasie studier på lantbruksskolan i Rättvik skaffat sig ett brett register genom arbete både på en mellanstor och stor mjölgård under ett år, förutom sommaren 2016 på Karl-Tövåsen.

Det senare gjorde ett starkt intryck på henne,

– Jag har inte kunnat sluta tänka på den där sommaren. För mig är samspelet med djuren så viktigt och ger mig lust att hålla på med detta, säger Anna.

Anna uttrycker en genuin känsla

och passion för fäbodbrukandet, djurhållningen och hantverket. Tillsammans med pojkvännen planerar hon för ett småjordbruk med mjölkdjur och allehanda andra djur, ungefär som på Karl-Tövåsen. Och liksom här vill Anna vidareförädla mjölken och fördjupa sig i hantverket genom Yh-utbildningen i mathantverk på Eldrimner. För själva mjölkförädlingen utgör grunden för bevarandet av kunskap, inte bara om själva tillverkningen utan om allt som hör fäbodbruket till.

Med detta gemensamma intresse finns det goda möjligheter till samarbete framöver. För det behövs fler händer för att detta ska vara hållbart även ur ett personligt och arbetsmässigt perspektiv.

– Tänk om vi kunde vara ett team som ansvarade för och arbetade här på Karl-Tövåsen, drömmer Tin.

FÖR NÅGRA ÅR SEDAN drev Tin en kamp mot Skatteverket för att få undantag från att hålla kassaregister eftersom internetuppkopplingen är för dålig och ofta rent obefintlig i skogslandet där fäboden ligger.

– Vet du att tankarnas kraft är stark. Det sa en äldre samisk man till mig medan jag höll på med kampen mot Skatteverket. ”Du vill verkligen vinna det här, eller hur”, sa han.

Och så blev det ju också. Tin fick undantag från att hålla kassaregister.

Drömmar och visioner är viktiga för att nå fram till sina mål. Jag tror att det skulle vara en ypperlig lösning, att arbeta och driva verksamheten fler tillsammans. Det blir inte bara en bättre arbetssituation, det blir också mycket roligare, i alla fall om dessa tre tjejer slår sig ihop.



Genom att betala är man med och aktivt bidrar till att fäbodverksamheten kan fortleva. Att kunskaperna kring att göra smör, ost och messmör fortsätter att spridas och att fäbodkulturen fortlever med sitt resursnåla sätt att hålla djur och nyttja marker, med biologisk mångfald och landskapsvård som värdefulla bidrag.







DET FINNS alltså en tredje person som även hon bär intresset för djuren och fåboden i sitt hjärta. Det är Emilie Nygårds Gustafsson från Rättvik som mer eller mindre har vuxit upp på Karl-Tövåsen, eftersom hennes familj har en stuga alldeles intill. Idag är hon 14 år och har sedan ett par år hjälpt till med skötseln och är nu duktig på många sysslor. Hon har också med sig sina kaniner som hon bland annat

hopptränar. Kaninerna är ett välkommet inslag på fåbodvallen, många är barnen som får tillfälle till närkontakt med de mjuka små varelserna. Och oj, vad de kan hoppa!

- Tyvärr får man inte lära sig det här på lantbruksskolan, bara om det storskaliga jordbruket, säger Emilie.

Hon vill i alla fall helst gå en gymnasieutbildning med inriktning på djur, kanske lantbruk eller smådjur.

TIN LEVER sin dröm men har inte slutat drömma för det. Hon har fler idéer på gång.

- Jag skulle vilja göra plats för skolbarn som ska få komma hit och lära sig om fåbodliv och få prova på att göra smör och mese.

Hon tänker rikta sig till barn i tredje eller fjärde klass och ser detta som ett återkommande inslag den sista skolveckan innan sommarlov.



För ändamålet har Tin redan fått hjälp med att ställa upp en stor timmerlada som alldeles nyligen fått tak. Ladan kan husera hela skolklasser, men även fikagäster under regniga dagar.

– Jag är nog entreprenör jag med! Jag hittar på, förändrar och utvecklar hela tiden tills jag är nöjd, utbrister Tin när vi samtalar om framtiden.

Tin är i allra högsta grad en entreprenör som driver Karl-Tövåsen på

ett fantastiskt sätt, till förmån för så många människor och djur. Men inte bara det, hon sprider viktig kunskap och är en god förespråkare för den idag levande fäbodkulturen som faktiskt, trots att många tyvärr ser det enbart som ett historiskt kulturarv, har framtiden för sig. Om vi menar allvar med omställning till ett hållbart jordbruk och en hållbar livsmedelsproduktion, vill säga.

– Egentligen tror jag att fäbodbruket har potential för framtiden, man behöver bara hitta formerna, säger Tin.

Med de orden ringande i mina öron och mötet med den yngre och så genuint intresserade generationen känner jag hopp inför framtiden. Och jag tror att Tin kommer att få till ett fruktbart samarbete med sina adepter. //

MEJERISTEN, FÄBODEN OCH PROJEKTET



NÄR JAG SOMMAREN 2018 BESÖKER MARTIN SÖDERQVIST ÄR DEN URSPRUNGLIGA TANKEN BARA ATT TRÄFFA HONOM, HANS GETTER OCH BESÖKA HANS MEJERI I TALLÅSEN UTANFÖR JÄRVSO. INFÖR BESÖKET FÅR JAG DOCK REDA PÅ ATT DET ÄR NYA SPÄNNANDE GREJER PÅ GÅNG. EN UTVECKLING OCH MÖJLIGHET FÖR MARTIN SOM MEJERIST, FÖR HANS GETTER, FÖR LJUSDALS KOMMUN, FÖR SVEDBOVALLENS FÄBOD – JA, KANSKE EN MÖJLIGHET FÖR ANDRA SVENSKA FÄBODAR.

TEXT Sofia Ågren ▪ FOTO Stéphane Lombard





Att Martin Söderqvist tidigt visste att han ville jobba med getter och mejeri, det visste jag eftersom jag hört den närmast legendariska historien om Martin, en av Sveriges yngsta mejerister, som gick sin första ystningskurs på Eldrimner redan som 12-13-åring. Han är faktiskt än idag en av Sveriges yngsta mejerister. Nu inser jag dessutom var det hela började: vid Martins fäbodbesök som barn.

– Den levande fäboden ledde mig in på det här spåret, det var så det började. Djurintresset, det hade jag redan, men den här länken till produktion av mat och vidareförädling, det kom via fäboden för mig, berättar Martin.

Han har idag 60 mjölkande getter. Hans kärlek till getterna är stor och

alldeles uppenbar. Han ystar ungefär 2 gånger i veckan då blir det 250-liters ystningar. Genom åren har han tillskansat sig en hel del: sin samlade kunskap, fina priser för flera av sina produkter och sitt goda rykte. Jag ställer frågan om det är ekonomiskt och praktiskt hållbart för honom att driva ett småskaligt mejeri med egna mjölkgetter:

– Ja det tycker jag absolut. Det som är utmaningen hela tiden det är att hålla sig kvar på en nivå så att man fortfarande tycker att det är kul.

HAN YSTAR flera olika osttyper, däribland en väldigt uppskattad Vit Caprin. Dessutom bevarar han en hälsingetradition genom den färsksaltade getosten. Det är en mild ost, knappt syrad alls. Smaken och konsistensen påminner mig något om riktigt färsk ricotta.

– Den färsksaltade getosten är en väldigt starkt traditionsbunden ost och det har varit roligt att lära sig göra den på ett sätt som behåller det viktiga i den traditionella produkten och jobba fram säkra sätt också för att den ska passa in i dagens hygienkrav.

Martin är helt enkelt den typen som gärna ser hur tradition och modernitet kan gå hand i hand, just för att driva ett hållbart företag och samtidigt bevara traditionen.

NU BÖRJAR ett nytt kapitel för Martin, ett kapitel som verkar ha tagit sin början redan vid barndomens fäbodbesök.

– Jag kände att nu är det dags att ge tillbaka till fäboden det som den en gång gav mig i form av inspiration och intresse.







NÄSTAN TVÅ MIL sydväst om Järvsö ligger Svedbovallen. Ett område som under 1600-talet användes för sina stora betesytor med hela 15 fäbodstugor. De fäbodhus som innefattar Svedbovallen idag har sina tidigaste dateringar på 1800-talet. Från 1970-talet till 1993 drevs Svedbovallen kommunalt och sedan dess ansvarade Järvsö hembygdsförening för driften och anlitade i sin tur fäbodbrukare. Den här mer sentida driften har inneburit att man tagit upp djur på vallen, med viss småskalig förädling av mjölk och man har även drivit besöksverksamhet. Svedbovallen har blivit ett självklart besöksmål för familjer, lokala och långt resande, där äldre generationer visar sina barn och barnbarn den fäbodmiljö som för många varit ett sådant bekant och kärt inslag i livet. Där har man kunnat köpa ostar, fika och hälsa på djuren, allt från får och höns till getter och kor.

Hembygdsföreningen i Järvsö har under 2000-talet arrenderat fäboden och varit ansvariga för driften där uppe, men med tiden har det visat sig vara ett tungt lass att dra ideellt. Fäboden bedrivs sedan 2018 av kommunen, företagare och privata aktörer. Svedbovallens fäbod ska enligt uppgift ha ungefär 10 000 besökare varje år och den är en tydlig del av Hälsinglands kulturarv.

– Det är ett välbesökt turistmål och kommunen ser verkligen värdet i Svedbovallen, förklarar Martin.

ÅR 2015 blev Märit Andersson tillfrågad om hon skulle vilja driva fäboden under somrarna. Märit är uppväxt på ett lantbruk, men hade vid den tiden inte drivit något själv. Hon hoppade på och gav järnet! Hon gick ystningskurs på Eldrimner, praktiserade på mjölkgård, fick stöd och kunskap av flera av bygdens

bönder och av Martin Söderqvist. Sommaren 2015 flyttade hon upp till fäboden med en hel hop lånade djur: 5–6 kor, 9 killingar och 10 får.

Märit levde uppe på fäboden i tre somrar, men samtidigt som hon såg den stora potentialen i Svedbovallens fäbod, så såg hon också begränsningar.

– Jag kände att min tid och mina kunskaper inte räckte till för att möta upp alla behov och när man lånar upp djur på det här sättet är det ju inte riktigt på riktigt. Det kändes inte hållbart att driva på det sättet helt enkelt.

Med den kunskap om vilka behov som fanns och en bra överblick av situationen har Märit Andersson varit en stark kraft mot målet att hitta en stabil lösning för Svedbovallens fortlevnad. Efter uppvaktnings av kommun och hembygdsförening, genom kontakter, kunskapsutbyte och idéer föddes projektet *Utveckling Svedbovallen*.



→ Svedbovallen öppnar för besökare den 10 juni.
svedbovallen.se
stenegard.com
utvecklinghalsingebygden.se

Projektet drivs alltså av Ljusdals Kommun och har beviljats medel från Leader-projektet Utveckling Hälsingebygden. Det sträcker sig över perioden 2018–2020 och innefattar aktiviteter som kurser i hantverk kopplat till fäbodkulturen, arbete med upplevelseprodukter på fäboden, kulturarrangemang, att arbeta med modeller för landsbygdsutveckling samt investeringar för att kunna bedriva verksamhet, vilket i praktiken innebär bland annat ett mejeri.

Projektet sökte företagare som kunde driva verksamhet uppe på fäboden och fann Martin, som tillsammans med sin mamma Barbro, kunde ta sig an både fäboden och caféet. Även andra aktörer är med som gör andra upplevelseprodukter, som guidade turer som visar fäboddriften.

– Med de här investeringarna har man skapat förutsättningar för någon som jag, en småbrukare som driver en

åretrunrörelse, att jag ska kunna vara där, konstaterar Martin.

Samarbete har varit en förutsättning för satsningen.

– Det är så många människor som vill den här vallen väl och det har förenklat projektansökan, säger Charlotta Netsman, projektledare för Utveckling Svedbovallen.

Hon är också verksamhetschef för kommunägda Stenegård i Järvsö. Charlotta föreslog att fäboden skulle slås ihop med Stenegård och drivas på liknande sätt, i samma modell, där man hyr ut lokaler till aktörer inom hantverk, kultur och hälsa. Hon såg möjligheten att skapa synergieffekter genom mer renodlade roller.

– Det är väldigt rätt i tiden nu när folk har ökad insikt i klimatfrågan och ser möjliga lösningar i hur man gjorde förr. Fäbodbrukarna var ju fullständiga experter på hållbart leverne.

SOMMAREN 2019 tar Martin för första gången med sig sina getter upp på fäboden. Där kommer han att ysta och tillsammans med djuren välkomna besökare som genom upplevelser får förståelse för vad ordet fäbod innebär. Han ser också fram emot att nyttja alla de fördelar som skogsbetet innebär för hans getter.

– Ja, det ska bli magiskt förstås att släppa djuren på skogen, säger Martin.

SVEDBOVALLENS FÄBOD har fått en chans till en tryggad framtid, Martin och andra företagare kan med respekt nyttja den kunskap, kultur och den natur som fäboden bjuder på. Möjligheter öppnas att titta på nya former för drift av våra fäboddar, idag och i framtiden. En chans att bevara, nyttja och sprida den kunskap som fäbodkulturen för med sig. //