



# SKATTEN I ARDRE

## Forntidens frö ger nutidens mat

På slutet av 1960-talet gjordes ett säreget fynd på en gård i Ardre. Den här gången var det inga silverskatter eller husrester, utan något som många tycker är mycket mer värdefullt – nämligen uråldriga sädeslag som man trodde hade gått förlorade. Nu är tiden mogen och intresset stort för att åter odla den gamla sortens spannmål och utveckla dem för den moderna tidens mat.

Text: Nicka Hellenberg Foto: Olof Segerberg

– Det är lite av ett mirakel att de här små kornen finns kvar. Jag håller det här fyndet högre än vilken silverskatt eller spjutspets som helst, säger Curte Niklasson.

Curte är språkrör för den ekonomiska föreningen *Gutehorn* som jobbar för att bevara ursprungliga gotländska sädeslag genom odling, utveckling och förädling. Han är också förbände, pionjär inom ekologisk odling och en sann inspiratör.

Tillsammans med sin fru Lotta Carsbo Niklasson driver Curte ett KRAV-godkänt familjefjordbruk med lammbesättning i Näs på södra ön. De har gårdsbutik, hantverk, lammskinn och mycket annat som tillhör den nutida lantbruksgårdens mångsidiga affärsverksamhet. Inte minst odlar de alltså spannmålsorter med uråldriga anor.

### Grödor med anor från stenåldern

I Norden har vetearterna *euhorn*, *emmer* och *spelt* odlats sedan stenåldern. Under brons- och järnålderns tillkom även korn, "vanligt" vete och råg. I de flesta delarna av Sverige verkar odlingen av de gamla spannmålsorterna ha upphört under vikingatiden. Så när man i slutet av 1960-talet upptäckte att de fortfarande odlades i Ardre på Gotland blev det ett stort intresse både nationellt och internationellt.

– För att göra en väldigt lång historia kort fanns det ett antal drivna människor som såg till att spara kornen och odla upp sorterna på 1980- och 1990-talen. Forskare, lantbrukare och Statens Lantbruksuniversitet lyckades bevara kornen för framtiden och nu är de på god väg att hitta sin plats som eftertraktad matråvara. Vi talar om spannmål som är suveräna ur både smak- och näringsperspektiv. I grunden är det mina stora intressen för matlagning, för naturen och för odling i stort som gör att jag tycker det här är så vansinnigt spännande, förklarar Curte.

### Anpassade gotlandsgrödor med god smak

De gamla spannmålsorterna har kraftigare färg och växer sig högre än de moderna, vilket kräver lite annan teknik och metodik när de ska skördas. Men slutresultatet blir något enastående, menar Curte Niklasson:

– Smaken på brödet från dessa sorter har en rik spannmåls smak. Det var därför bonden i Ardre hade behållit sina uråldriga sorter på en liten del av sina odlingar. Mättadskänslan är påtaglig, jämfört med om du äter bröd från moderna spannmål, som är



framodlade i multipla steg. Dessutom är de gamla sorterna laddade med vitaminer och mineraler. Det finns sorter som är specifikt anpassade för jordmån, kalkhalt, mängden nederbörd, antalet soltimmar och så vidare. Till exempel de vi har här på ön. Det är grödornas "växtninne" som anpassat dem genom årtusenden, menar Curre Niklasson.

#### En helhet utan bekämpningsmedel

Den tidigaste vetesorten som kallas enkornsvete uppkom förmodligen genom att några vilda gräs sorter korsades för 12-14 000 år sedan. Vit och svart emmerveete går att spåra 7-8 000 år tillbaka i tiden. Det här innebär att grödorna också med evolutionens hjälp utvecklats och förädlats för att passa sina specifika växtmiljöer.

De klarar svårare väderförhållanden och växlingar än många av de modernt anpassade sorterna. På min mark används inte heller några bekämpningsmedel.

Är det något som kännetecknar Curre så är det modet att gå nya vägar. Att envist testa och utmana. Redan på 1990-talet var paret Niklasson igång med ekologisk odling av tyska dinkelsorter. Men om det var mer av ett experiment då, så är tiden mogen på ett annat sätt nu. Nu finns det intresse, kunskap och förutsättningar för de gamla spannmålen.

– Vi som odlar ekologiskt sköter om marken långsiktigt och tar stor hänsyn till minsta lilla del av naturen. På vår gård producerar vi även djurens föda. Det handlar om hållbarhet, miljö och näringsinnehåll. Jag känner en oerhörd samhörighet med naturen. Det är en otrolig förmån att få vara bonde. Allt hänger ihop. Maskar, svampar, bakterier är mina arbetskamrater, så det gäller att vara en "god arbetsgivare", fastställer Curre.

Maten idag ska helst vara billig och vinstmarginerna är små för producenterna. Ändå menar Curre att det finns goda förutsättningar att odla de gamla spannmålsorterna med förtjänst. Det kanske inte blir lika stor avkastning per hektar odlad mark, men istället ett något högre pris.

#### Kulturspannmål i modern användning

– Jag vill vara tydlig med att jag inte alls är ensam eller den viktigaste i allt det här. Det är så många fenomenala personer som tillsammans dragit i det. Så även om det varit tidskrävande och lite slitigt har det mest varit oerhört kul, för så blir det när man är flera som drar i samma riktning, understryker Curre. Några exempel på det väckta intresset för de kulturspannmål som Curre och andra odlare skördar syns tydligt. De används idag i produkter som vi kan

– "Vi som odlar ekologiskt sköter om marken långsiktigt och tar stor hänsyn till minsta lilla del av naturen."

smaka och ta del av. Labans kvarn i Roma mal mjöl av kornen. Lilla Bjers odlar själva kulturspannmål och köper mjöl till egna produkter. Lindgården, Magazinet i Hablingbo, Hejde knäcke och Ådrebo B&B erbjuder produkter av kulturspannmål. Pastaprodukter av vårspelt kom fram genom att Pastamakarna/Gåsemora Gårdsbutik och Hotel Stolor efterfrågade den möjligheten. Vill du baka själv säljs mjölet i gästsbutiken Sigsarve Lamb. Wisby Ost och Cikoria hälsokost säljer emmer och vårspelt.

En lagrings- och torkningsanläggning i Hemse är ett första steg för att också få fler odlare av kulturspannmål på Gotland. För en ökad efterfrågan verkar redan nu vara på gång. Det ser ljus ut för forntidens frön och samtidens mat. Redan idag odlas kulturspannmål på flera gårdar, från Fårö i norr till Näs i söder.

– Jag tror folk *vill* betala för högkvalitativa råvaror. God smak och bra näringsinnehåll i kombination med ett miljöanpassat odlande kan ge det till konsumenten, säger Curre.

#### Om Gutekorn och spannmålen

Gutekorn ekonomiska förening arbetar för att bevara ursprungliga gotländska sådeslag genom odling, utveckling och förädling.

Kulturspannmål i ekologisk produktion anses vara mer tåliga och anpassningsbara mot miljövariation, vilket ger stora fördelar i tider av klimatförändringar.

#### Fyra sorters spannmål

Den äldsta formen är enkornsvete som har ett kort, tätt, platt ax med långa borst. Enkorn har högre fetthalt än vete, hög halt av betakaroten, låg glutenstyrka och förmållandevis låg fiberhalt.

Emmervevet odlades i det forna Egypten och spreds över Europa. Det har ett platt ax med långa borst och två kämror i småvet. Emmer är en bra källa för antiöxidanter, har högre proteininnehåll och fetthalt än brödvete och förmållandevis låg fiberhalt.

Speltvete har ett långsmalt, öppet ax, med eller utan borst och blomniga småax. Spelt finns både som höst- och vårsoror. Spelt kan på sikt ersätta de tyska dinkelsorterna. Innehåller hög halt av betaglukaner, betakarotener och har högre halt av protein än brödvete.

Borstvete har en rökaktig kulör och skäggiga ax. Till skillnad från de andra nämnda sorterna har borstvete inget ytterskal och fungerar utmärkt som matvete i exempelvis risotto-varianten "komotto". Innehåller höga halter av betaglukaner och kostfiber.

Läs mer: [www.gutekorn.se](http://www.gutekorn.se), [www.sigsarvelamb.se](http://www.sigsarvelamb.se)

