

## LANDSBYGDSUTVECKLING I HALLAND

### Nyhetsbrev – nr 1 2005

#### Tema: Livsmedel – Grönsaker - Bär

##### Brunch på landet

Satsningen på Brunsch (frukost+ lunch) har gett god respons, menar Eva Marie Ivarsson Skårs gård i Gällinge som haft öppet söndagar i höst (kl 11-14). Många olika gäster har tagit sig ut, fr. ungsomsgrupper till äldre par, som kombinerar söndagsutflykten med en förstärkt frukost (99 kr/pers). Skårs gård satsar annars på bussluncher och erbjuder tre olika rätter: Kungs-Rike buffén (105 kr), Rotare (färsbiff med pepparrot) (105 kr) eller hemlagad paj. I gårdsbutiken "Skafferiet" säljs regionala produkter såsom pepparrotskorv, Gällingering, färskost, getost och bröd från gårdens egna bageri. 0300-542007, [www.skarsgard.se](http://www.skarsgard.se)

##### Ugglarp söker odlar

Mikael Jidenholm (0346-714440) har i flera år bedrivit handel och distribuerat grönsaker från egen och andras odlingar. Ugglarps grönt har skapat ett förtroende ibland sina kunder (restauranger, affärer och andra grossister). Företaget levererar dagligen varor till Varberg, Falkenberg, delar av Hylte och Halmstad. Kundsfären sträcker sig ända till Helsingborg och Göteborg. För att kunna tillmötesgå kundernas önskemål krävs nu ett bredare sortiment.

- Vi vill nu satsa på regional handel vilket kan bana väg även för andra odlare, menar Mikael. Är du motiverad av expansion? Han söker kontakt med nya presumtiva odlare/förädlare med egen råvara eller producenter med flexibel försäljning (ej styrd försäljning/kontrakt). Hör av dig i så fall.

##### Aktuellt i MatHalland

Under 2004 har nätverket Regional Matkultur tagit fart på allvar. I maj godkändes de första 21 medlemsföretagen och ytterligare ett 10-tal har ansökt om medlemskap. I oktober deltog producent- som restaurangmedlemmar på studieresa till Asti i Italien. I februari kommer vi diskutera hur varuflödet mellan producenter och restauranger kan utvecklas bättre. MatHalland medverkar i ett projekt som drivs av Ugglarps Grönt som syftar till att hitta informations- och logistiklösningar för regionala livsmedelsprodukter. - Vi kommer också att arbeta vidare med hur regionala mervärden ska kommuniceras för att skapa lönsamhet, berättar Hans Bergsten (035-179803). Under 2005 stärks insatsen mot tillverkande företag.

##### Kockar lär om "halländska köket"

I vår startar processen för ett 15-tal restaurangmedlemmar inom Regional Matkultur. Syftet är att sätta det halländska köket på kartan. Arbetet startar med en analysfas och fortsätter med kompetensinsatser. Två anställda per företag deltar som sedan sprider kunskaper vidare till sina kollegor i företaget. - På sikt räknar vi med att nå ut till drygt 200 personer inom restaurangnäringen i länet, berättar Hans Bergsten MatHalland. Utbildningsinsatser planeras även för producenter.

##### Mostorp prisas

Peter von Braun tog priset som "Årets lantbruksföretagare". Mostorps gård utanför Getinge har uppfödning av 200 köttdjur. Djuren slaktas och förädlas på gården varefter produkterna säljs i gårdsbutiken och närområdets butiker. Priset delades ut på "Guldgalan" Tylösands Hotell. Prispengar bidrog LRF, Lantmännen, HS och Hallands Husdjur med. Det blir Guldgala även i år.

##### Lättare sälja kött på marknad

Försäljning "direkt till konsument" har underlättats genom ändring i Livsmedelsförordningen 2003. Fortfarande skiljer det en hel del mellan



kommunerna om hur de tolkar denna lag. Bonden egen marknad genomfördes 2004 på 12 orter i landet. På fem av dem såldes färskt kött (på två av orterna för första gången).

### **Grönare Bondens marknad**

Ett 30-tal producenter har medverkat under de 11 tillfällen som Bonden egen marknad i Halmstad erbjöd 2004. – Vi kommer att satsa på färre tillfällen i sommar och eventuellt lägga två marknader tidigare med profilering på trädgård, säger Anna-Karin Hamilton (070-5349063).

### **Guide till småskalig produktion**

Värdefull för dig som ska sätta igång med småskalig förädling och försäljning av livsmedel. Den ger en överskådlig inblick i lagstiftningen. Vilka krav ställer myndigheter på min förädling och försäljning? Vilka lagar måste jag uppfylla för att kunna producera? LRF 08-7875494,  
[www.lrf.se/data/internal/data/03/04/1093358416301/smaskalig\\_livsmedelsprod.pdf](http://www.lrf.se/data/internal/data/03/04/1093358416301/smaskalig_livsmedelsprod.pdf)

### **KRAV-godkänt vegetariskt julbord**

I likhet med stans krogar satsar alltfler landsbygdsföretagare på att erbjuda julbord. Vi fick delta på ett spännande alternativ som Kerstin Brodin och hennes dotter från "Bäckhästen" serverade. På gården Bäck utanför Unnaryd odlar de samtliga råvaror. Familjen är själva vegetarianer sedan många år. - Menyn är inget märkvärdig för oss men vi förstår att den är en upplevelse för andra. Företag och organisationer letar ständigt efter "nyheter" att bjuda sina kunder och anställda på. Fram för nya alternativa julbord där producenten erbjuder och "säljer mervärden" i form av matlagningstips, odlingsförfarande, historia, etik osv.



### **Invandrare – mat – halländska bönder**

En sälj- och mötesplats mellan kulturer. - Vi har visioner om en hötorgshall på Andersberg i Halmstad där invandrare och halländska producenter kan mötas, berättar Gunilla Hallberg som jobbar med nyföretagande/affärsutveckling bl.a. med invandrare. I sitt arbete med restaurangägare märker hon av behovet av helt andra typer av råvaror och grönsaker som invandrare efterfrågar. En arena för produktutveckling mellan utländska och svenska småföretagare kanhända?. Är du intresserad att utveckla iden? 035- 182057

### **Nya krabbkokeriet klart**

- Vår tanke är fortsatt förädling och vi planerar för ett provkök, berättar Viking Bengtsson. Vi vill utveckla KRAV-godkänd krabba och bredda vårt sortiment av skaldjur. Havskräftan kan tillsammans med krabban skapa möjligheter till produktion året runt. Valthornssnäckan är ytterligare en produkt med potential. Halländsk Skaldjursutveckling Ekf. har idag 8 medlemsbåtar; från Glommen i söder, Träslövsläge, Bua, Åsa, Lerkil, Kullavik, till Resö i norr. Ytterligare båtar har anmält intresse. Info: Agneta Blidnäs 0707-584442



### **Pristagare till akademien**

Hallands län delas av Skåneländska och Västra Gastronomiska Akademien. Har du förslag på småskaliga matföretag som är värda en belöning så nominera gärna dem som pristagare. Norra länsdelen tillhör Västsvenska ([www.vgak.info](http://www.vgak.info)) och mellesta/södra tillhör Skåneländska ([www.skga.nu](http://www.skga.nu)).

### **Swedish Oatfiber i Bua**

Svenska bönder odlar 15% av världens havreproduktion. Årligen exporterar vi 300.000 ton havre till USA. Det fiberrika mjölet som används i olika funktional food produkter (power drinks, musli, soppor och pasta) produceras av Swedish Oatfiber i Bua. - Vi använder 120 ton skalad havre/veckan vilket motsvarar 2000 hektar, berättar VD Åke Andersson (0340-661230). Företaget köper skalad, värmebehandlad havre (Belinda) och de dammsuger just nu marknaden efter mer. - Idag köper vi havre från Kungsörnen i Järna men skulle gärna se möjligheter för inköp på närmare håll, menar Åke. Företaget har ett 15-tal anställda och 99% av produktionen säljs på export.

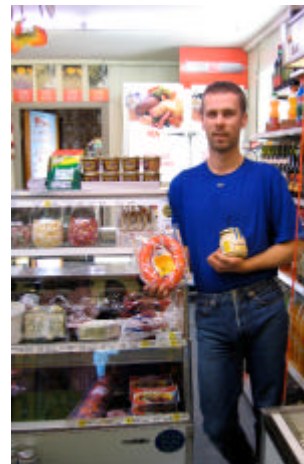


### Begagnad butiksinredning

- Söker du inredning, maskiner eller verktyg som rör livsmedelsproduktion kan vi rekommendera ett besök i Lagan ca. en mil norr om Ljungby hos Detaljhandelskonsult AB, berättar Nisse Ekwall på Tiraholms fisk. Ägaren Roland Johansson köper upp konkursbo och säljer begagnat, med specialitet inom köks- och butiksegmentet. 0372-30810.

### Viktig kugge i bygden\*

"...av 1400 samhällen i landet med ensambutik riskerar 40% av dessa att bli av med den..." Tillsammans gör småhandlare inköp av stora kvantiteter. Roger Pedersen, som driver Folkaredsaffären vill hitta ett upplägg som kan leda till att småhandlare erhåller rättvisa priser. Något som han tänker utveckla i den förstudie från Konsumentverket som han fått i uppdrag att genomföra. I butiken som ligger i Sibbarp finns bl.a. potatis, morötter, tomater, honung från trakten och Roger är beredd att ge nån krona extra för lokalproducerade varor. 0346-91040



### ... en himla soppa ...

Missa inte provsmakning, utställning, föredrag, försäljning och bio lördagen den 22 januari kl 13-19 i Ullareds Bygdegård. Möjligheter för matproducenter (bröd, kött, honung, sylt, ägg etc) och företagare med inriktning på lokal mat att medverka och sälja. Konstutställning "... en himla soppa ..." inspirerar till mat-aktiviteter. Entré 100 kr. Info Inger Karlsson 0346-885303

### Rabarber med jordgubb - en klassiker

En elegant burk och unik smak gör hennes produkter till den perfekta presenten. Vi kan välja mellan två marmelader (35 kr, 230 g), fem sorters Chutney med smaker av ingefära, curry (!), vitlök/chili, kanel (25-35 kr, 115-230g) och en sylt (345 g, 40 kr). En nyhet är marmelad smaksatt med mandel, citron och vanilj. För 3 år sedan satte de 200 rabarberplantor. Försäljningen sker bl.a. på Varbergs torg. Annika konstaterar att glasburken utgör 30% av priset och har idéer att gemensamt med andra småproducenter köpa in större kvantiteter. Hon har skapat många kontakter bl.a. på pektin – och förpackningskurserna. Gården Gårdshörne, med 50 mjölkkor, är granne till världsarvet Grimetons radiostation som förhoppningsvis kan ge utvecklingsmöjligheter. Det ekonomiska utfallet avgör om de satsar vidare på ett förädlingskök. Annika, Lars Ohlsson (0340-674325).



### Medverka i Kulinarisk Resa 2005

Missa inte denna värdefulla marknadsföringskanal. 2004 deltog 32 landsbygdsföretag med verksamhet inom mat, servering och gårdsbutik. För 2005 har vi hittills fått två nya deltagare, meddelar Anna-Karin Hamilton (070-5349063) som håller öppet för någon till. Bråttom!

### Stort intresse för hygienkurs

17 företagare med verksamhet inom fisk, kött, lamm, bröd, honung, grönsaker, frukt och bär deltog på hygienutbildningen den 15+19 november. En diplomutbildning om livsmedelshantering, märkning, allergi och toxikologi. Många företagare med servering, gårdsbutik, köthantering, bageri har behov av både grund- och fortsättningskurser inom bl.a. egenkontroll. Är du en av dem? Meddela Helena Lans LST 035-132256



### Glass – nisch för gårdsmejeri eller äggproducent

För att få tillstånd att producera glass måste du ha en livsmedelslokal som är godkänd för hantering av mjölk och ägg. - Det finns många intresserade kunder berättar Jörgen Nielsen, mjölkproducent med eget gårdsmejeri på Skee Is i Danmark som exporterar eko-glass till både Tyskland och Norge. Företaget startade med en glassmaskin för hushållsbruk och produktionen är nu uppe i 500.000 l/år. Ett annat exempel

på landsbygdsföretag är Sahlins Struts AB i Borlänge som använder strutsägg i sin strutsglass. Frukt- och bärproducenter skulle kunna utnyttja sina produkter i sorbet och parfait, menar Kirsten Jensen, LST 0501-605804.

### **Landsbygdens skafferi - rapport**

- Affärsidé och upplägg är i det närmaste spikat, berättar projektledare Peter Drotz (0325-40271). Runt årsskiftet sjösätts bolaget som ska leverera närproducerade varor in mot Göteborgsmarknaden. Det kommer primärt att handla om livsmedel från Halland, Sjuhärad, Bohuslän, Dalsland, Skaraborg samt angränsande delar av Småland. Nu söker "Skafferiet" produkter och producenter som ser satsningen som en möjlighet till ytterligare en försäljningskanal. Bolaget kommer första halvåret främst att bedriva grossistförsäljning till restauranger. Senare kommer även privatkonsumenter att få möjlighet att köpa kvalitativa och spårbara livsmedel i bolagets egen ägda butiker.

### **Landsbygdproducenterna Väst Ekonomiska Förening**

Producentföreningen till Landsbygdens skafferi har medlemmar från hela Västsverige. Från Halland deltar bl.a. Jonas Bössgård, Mikael Jidenholm och Terje på Västkustägg. Är du intresserad, kontakta Mikael 0346-714441, som kan förmedla stadgar, insats mm.

### **Vantinge struts**

“Sakta men säkert ökar antalet kunder och de som upptäckt strutsköttet handlar även alltmer“. Det är familjen Sturk erfarenhet. De driver Vantinge struts på Bjäröhalvön vilken är en av landets ca 100 uppfödare. Familjen startade uppfödning för 8 år sedan och har haft butik i 3 år. I gårdsbutikens kyldisk hittar vi file (235 kr/kg), färs, grill- och wienerkorv, salami, ölkorv, stekar, grytbitar, leverpastej, burgare, kallrökt kött och paj. Allt tillverkat av strutskött. Från de 9 avelsdjuren har de valt att kläcka fram 30 kycklingar varje år. Strutsslakteriet ligger i Bassholma utanför Örkeljunga. 0431-456516, [www.vantingestruts.se](http://www.vantingestruts.se)

### **Vinnande vilda kockar**

Deras 3-rättersmiddag bestod av skogsgrön rucolasoppa och reflektorugnsbakade matmuffins som förrätt, hjort med färgsprakande höstwok som huvudrätt och en dessert av plommon under nöt- och russintäcke. – Vi ville visa att laga mat ute i skogen inte behöver vara så komplicerat, menar vinnare Louise Alenbrand som annars arbetar med Regional Matkultur i Östergötland. Arrangör var bl.a Svenska Ekoturismföreningen. Tävlingen kanske skulle vara intressant att genomföra även i Halland.

### **Ruccula, majskyckling och Amadin**

Ekhems gårdsbutik i Förslövs strax söder om Hallandsåsen erbjuder produkter från bygdens odlare. Här hittar vi nya sorters sallader tex blandsallad, ruccola och spenat från Öllovsgården på Bjäre. De har själva tidigare odlat alla typer av grönsaker men odlar nu enbart potatis. Potatissorten Amadine (9 kr/kg) visar sig vara mycket populär och den säljs även till Margretetorps gästgiveri. Folk åker hit för att köpa kyckling “som smakar kyckling“. I sortimentet finns majskyckling (54 kr/kg) och den ordinarie (3-5 kg, 35 kr/kg). Hösthallon säljer bra liksom pajar av björnbär och hallon (färska eller frysta). Det gamla svinhuset inreds nu till boende. Gullan, Sven Ekhem 0431-45 1110. [www.ekhemsgard.nu](http://www.ekhemsgard.nu)



### **Charlottas Wårdhus – ett halländskt mathantverk**

Bussluncher, konferenser, bröllop & fest, kalas & jubileum. Blir det som planerat slår vi upp portarna för världhuset på Lilla Böslid i mars, berättar Per-Olov Davidsson VD på HS. Katarina Sundvall (0340- 45100) är entreprenören som ska driva anläggningen. - Det ska vara kul med mat och därför planerar vi också olika matlagningsaktiviteter. Profilen kommer att ligga på närproducerade råvaror och regionala maträtter. [www.charlottas.se](http://www.charlottas.se)

### **Livsmedelsmessa Berlin 23 - 26 januari**

3-dagars studieresa till Grune Woche för dig som arbetar med livsmedel.

Program och anmälan hittar du på: [www.hkr.se/clk](http://www.hkr.se/clk). Pris 3130 kr . Info/anm. Lars Nilsson 044-203075.

Arrangörer är Centrum för Livsmedelskvalitet vid Högskolan Kristianstad och LivsmedelPlus.

### **Ideer på jäsning\***

- Vi ser möjligheter med att erbjuda kurser i hur man bakar tunnbröd på surdeg, menar Marita och Bosse Bengtsson i Ulvanstorp Älvsered. Gårdar som satsar på olika begivenheter får snabbt publik. Eva-Marie Ivarsson driver konferensanläggning på Skåårs gård i Kungsbacka - Brödet är jätteviktigt för oss. Bröd gör folk lugna och de blir på bra humör. Det doftar farmor, mormor...och trygghet. - En idé dör fort ut om man inte fångar upp den. Ideen måste hela tiden ha näring, poängterar Anneli Andersson i Sibbarp som driver cateringsrörelse. Det var några av rösterna från Bakkursen där 12 halländska företagare deltog. Läs mer i Inspirationsmagasinet.



### **Doft av nygräddat**

De började baka bröd för 8 år sedan. – Nybakat bröd på frukosten är viktigt för våra frukostgäster, menar Eva Rynefors som driver Kulturgården Björkekullen Bråtadal i Svarträ (0346-23343). En vanlig sommardag bakar de bröd till 20-25 gäster. I ugnen brukar de grädda 32 limpor per gång (1,1 kg/limpa). Det ekologiskt mjölet kommer från Limsbacka kvarn. - Vi bakar också frallor med bl a grötrest i som är omåttligt populära. Eva märker tydligt att hembakat bröd även är en viktig ”in-säljare” på marknader för deras övriga verksamhetsgrenar. Grattis Bråtadal som fick STF:s pris Årets natur- och kulturupplevelse.



### **Samarbete med Universitet och Högskola**

Har du stött på problem i din verksamhet? Ser du möjligheter men vet inte hur det skall lösas? Vi hjälper stora och små företag att få kontakter inom Universitet och högskola i syfte att lösa problem och förverkliga idéer. Det kan handla om nya produkter, förbättrade produktionsmetoder, logistiklösningar, marknadsundersökningar, kalkylsystem eller och kvalitetssäkring (HACCP, BRC). Ingen fråga är för liten, menar Elver Apell på LivsmedelsPlus (046 – 2868740), [www.teknikbrostiftelsenilund.se](http://www.teknikbrostiftelsenilund.se)

### **I framkant**

Företaget Ängavallen, utanför Trelleborg, startade 1983 och ligger fortfarande i framkant vad gäller produktutveckling. De erbjuder kunden upplevelser baserade på gårdens råvaror.

1. Örtagårdsrestaurang
2. Picknickpark & Café. Försäljning av picknickkorgar
3. I gårdsbutiken hittar du färdiglagad mat, sallader, pajer, patéer, såser m.m.
4. Produkter från Örtagården med 60 olika örter/kryddor används flitigt i restaurangköket.
5. Konferens. Gästerna kan bl.a. prova på aktiviteter som har med traditionella gårdssysslor att göra; stoppa korb, ysta ost, kärna smör, blomsterarrangemang.
6. Gårdshotellet med 32 bäddar erbjuder boende i skånsk miljö med rumsnamn som härrör från historien: Fodermarsken, Kusken, Hovslagaren, Mejerskan och Mjölknissen.

Gör ett besök och låt dig inspireras. 040-423250, [www.angavallen.se](http://www.angavallen.se)

### **Stöd till förädlade produkter**

Förädlingsstödet är ett investeringsstöd som ges för förbättrad bearbetning av jordbruksprodukter inklusive saluföring. För fasta anläggningar, ny utrustning och allmänna omkostnader. Åtgärden riktar sig främst till småskaliga livsmedelsproducenter eller till projekt av mer innovativ karaktär. Mer info, gå in på Jordbruksverkets hemsida eller kontakta Företagsenheten på Jordbruksverket, vx 036-155000. [www.sjv.se](http://www.sjv.se) (under stöd, bidrag - landsbygdsutveckling).

### Lamm, en nisch för mångsysslare\*

Trenden är på väg uppåt. Fårets fem ”affärsben”; kött, mjölk, ull, skinn och miljövård.

- Satsa på produktion med slakt under vår eller tidig sommar
- Värdet av får som naturvårdare kommer att öka
- Finull med hög kvalitet/klar färg kan ge 65 kr/kg.
- Det råder brist på skinn
- Fårmjolkproducenter upplever hög efterfrågan på sina ostar



### Värdshus söker produkter lokalt

De är intresserade av att köpa in mera lokala råvaror. - Alla slags grönsaker och örter men även kött och fisk, berättar Stina Oskarsson som driver Vallåsens Värdshus (0430-30087). Närheten till Vallåsens Skidanläggning innebär att högsäsongen infaller under januari-mars, Skidgästerna, som vill bo och äta gott på "fjällhotellet", kommer främst från Skåne och Danmark. Vallåsen serverar gärna Halländsk mat och deras specialitet baserar sig på vilt, svamp och bär. Dottern Moa sköter köket. Nytt för i år är matboden som saluför marmelad, honung, praliner, torkad svamp m.m. Under sommaren kommer de att satsa mer på vandrare, cyklist, fiskare och naturmänniskor som vill uppleva Hallandsåsen. [www.vallasensvardshus.se](http://www.vallasensvardshus.se)

### 1000 kr/kg för skånsk wasabi

- Europas enda wasabiödling

Med en miljonsatsning på japansk pepparrot har Larry Jones på Österlen startat en udda odling av en udda växt. Rötterna har en mycket speciell smak och spelar stor roll i japansk matlagning. Sushi är en trend världen över men den stora tillväxten finns i hälsokostindustrin. I den 1500 m<sup>2</sup> byggnaden står 10.000 plantor i speciella odlingsbäddar. Varje planta ger ½ kg och priset ligger på 1000 kr/kg. Odlingen sker på licens från ett nyzeeländska företag som även köper skörden. Tanken är att wasabirötterna ska förädlas i Sverige och nästa jul ska Larry börja skörda. [www.wasabi.co.nz](http://www.wasabi.co.nz). Läs mer i LAND nr 25 2004

## Grönsaker & Bär

### Kurs i ekologisk odling

I februari startar kursserien Ekologisk odling av grönsaker inriktad på frilands- och växthusodling. Först ut är ”Planera sin grönsaksodling”. Kursen arrangeras av LST och HS i Västra Götaland och kursplatsen avgörs varifrån deltagarna kommer. Info: Marie Grane 0521-725525. Anmäl: HS Väst 0521-725500

### Fakta om Havtorn\*

En vitaminbomb med många olika användningsområden: marmelad, sylt, gelé, juice, godis, sorbet och glass. För råd om sortval, skörd och utvecklingsfrågor kontakta Ingrid Björklund SLU 0485-38052

### Blåbär

- lätt att odla, svårt att sälja

Under 1997-2001 planterade Knut Larsson (035-40738) 900 blåbärplantor av sorterna Putte, Emil och Oscar på sin fastighet vid Smålandsgränsen i Simlångsdalen. Det tar flera år innan buskarna ger full skörd. – Intresset från handeln sida att sälja blåbär upplever jag som svag, menar han och berättar att en affär i Halmstad säljer bären i ½ liters askar. Men efterfrågan hos kunder ökar allteftersom avkastningen i odlingen gör det. - Goda kunskaper om försäljning och marknadsföring är minst lika viktigt för att lyckas som goda kunskaper om odlingen, menar Knut.

### Vinodling i Sverige\*

Naiv dröm eller realistisk framtidsnäring? Sverige är godkänt som vinproducerande land och vindruvor finns med på frukt- och bärlistan över grödor som kan få högt eko-stöd: 7500 kr/ha om man har mer än 1500 plantor/ha och odlar minst 1000-1334 kvm ekologiska bär. Miska Nyman VD för föreningen Svensk Vinodling och Göran Amnegård som driver Blaxta Vingård utanför Flen menar att det är fullt möjligt att få fram ett bra svenskt vin. I Västsverige och Halland funderar alltfler att plantera vin i större skala. Kirsten

Jensen (0501-605804) är rådgivare för yrkesverksamma odlare inom Frukt och Bär på Länsstyrelsen. - Det finns mycket annat vi kan "vidareförädla" av vindruvor tex. gelé, juice, presentkorgar, vinäger, russin, vindolmar, te, wokgrönsaker.

### Smak av halländskt vin\*

Som en kul grej planterade de 500 vinstockar av röda druvan Rondo (ca 40 kr) på 4 ha mager sandjord. - Tillväxten är god men det är beskärningen som är svår, berättar Niklas. Odlingen ligger med utsikt över havet och kanske kommer de utveckla sina tankar med upplevelseturism (vinplockning, dryckesprovning o.s.v.). SJV har godkänt 5 druvsorter för odling i Sverige men vindlare måste först söka tillstånd av Länsstyrelsen. Niklas Börjesson, Annebergs gård, Tofta, Varberg 0340-620650



### Minigrossist efterlyses

Kirsten Jensen efterlyser småföretagare som vill agera "minigrossist" dvs. köpa in större förpackningar av t.ex. emballage, socker eller pektin och packa om i mindre förpackningar till småförelare. 0501-605804

### Pressar för frukt och bär \*

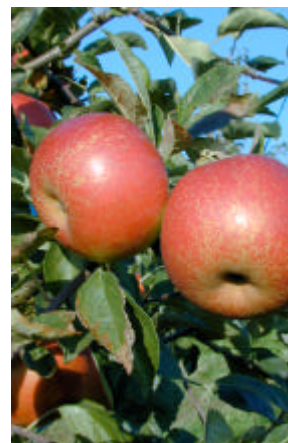
Läs mer om maskiner och redskap för små- som storskalig förädling:

- Skruvpress
- Ballongpress
- Stämpel- och valspress

Här hittar du hemsidesadresser till företag som tillverkar pressar för den europeiska marknaden. Även information om de stödmöjligheter (investerings-, förädlings-, projektstöd) som finns att tillgå för förädlingsverksamhet inom frukt och bär.

### Musteri av ekologiska plommon

- Vi tar chansen och uppskattar verkligen de olika specialkurser som genomförs i Halland och i V. Götaland. Jan och Agneta Regnér i Svartkärr, norr om Veddige, planerar att bedriva musteri och torkning av egna ekologiska plommon, äpplen, surkörsbär och havtorn. De funderar på att utveckla hälsoprodukter och eget gårdsvin i framtiden. - Vi ser en marknad för kostmedvetna konsumenter och deras husdjur. Kunderna är bl.a. ekoturister, Spa/Hälsöanläggningar och försäljningen kommer troligtvis att ske via egen gårdsbutik, nätverkförsäljning och via Internet. 0340-30088, [www.regner-garden.se](http://www.regner-garden.se).



### Grönsaker i växthus

Anders arbetar med rådgivning av växthusgrönsaker, frilandsgroönsaker och ekologisk växthusodling i V Götaland och Halland. Huvudgrödorna är tomat, gurka och sallad men intresset för odling av andra produkter ökar som tex. färskpotatis, paprika, chilipeppar, örtekryddor och olika asiatiska växtslag. Vi testar även odling av ekologiska prydnadsväxter, berättar Anders Ryberg LST Göteborg 031-605185.

### Drömmar av glas

Anders Ryberg menar att som rådgivare jobbar man alltmer utifrån ett helhetsgrepp (från jord till bord, stock till stol o.s.v.). I höst arrangerade de bl.a. marknad för ekologiska trädgårdsprodukter och satsade på energilösningar för små ekologiska växthusodlingar. Nytt för i år är ett växtnäringsprojekt för ekologiska tomatodlare. I Landsbygdsbladet nr 8 (se nätet, "drömmar av glas") introduceras byggnadsvårdkompetens i hur man vårdar och tillvaratar gamla träväxthus. - Ett växthus går att använda till mycket annat som t o m kan vara mer lönsamt än odling, menar Anders. [www.o.lst.se](http://www.o.lst.se)

\* = referat från artiklar i HS Tidskrift. Flera av dessa ligger på hemsidan [www.hs.halland.net](http://www.hs.halland.net) under landsbygdsutveckling och idéarkiv.

Även om denna bransch intresserar dig mest så läs även Affärsutveckling, Trädgård, Upplevelse

Av Magdalena Petersson, Hushållningssällskapet Halland