

## Fäboden som modell

## Grönt kulturarv och Svenska Lantraser

# Fäboden som modell för regenerativa jordbruk och relationsmat - kurs 8 oktober i Sollefteå

I kursen visar vi fäbodbrukets innovationskraft för hållbar görningsodling, extensiv djurhållning i modern form, andelsjordbruk och relationsmat.

Ett regenerativt jordbruk är ett jordbruk som bygger matjord och biologisk mångfald. Det är resilient och ökar kolinlagringen. Det regenerativa jordbruket bygger på gamla principer och vi ser fäbodbruket som en innovativ kraft för regenerativa jordbruk. Vi visar i praktiken hur fäbodens tänk fungerar i ett modernt hållbart jordbruk.

Du inspireras av:

- Tobias Andersson, köksmästare på Ulvö Hotell som menar att lyckoruset flödar i köket när bonden ringer och talar om att vad vi har möjlighet att köpa. Lokala mathantverkare och bönder som med enorm passion producerar olika grödor och råvaror ger Tobias energi som kock.
- Linda Kristina Isaksson har en masterexamen i uthållig mark- och vattenanvändning från SLU. Hon är delägare till Bondbönorna i Torsåkers gårdsprodukter, som är ett småskaligt andelsjordbruk som arbetar med biologisk och organisk odling, bl.a. med täckodling. De odlar många gamla sorter, såväl spannmål som grönsaker.
- Eija Kortezari, Norrfrid Naturbruk i Klovsta, där man nyjordbrukar mot mångfald och kretsloppstänk på djurens och naturens villkor. Andelsjordbruket bygger på direktrelationer mellan bonde och hon/han som vill äta det bästa och finaste råvarorna landskapet kan frambringa och genom sin andel påverka kvalitet, smak och arbetet mot ett etiskt och hållbart jordbruk för framtiden.
- Jonny Ohlsson, kostchef Sollefteå kommun som engagerar sig för lokal mat och ser kommunen som en viktig aktör i att utveckla relationsmat.
- Urban Laurin från Knyt kraft, öppen innovation ekonomisk förening, som är initiativtagare till kunskaps-serien Grönt kulturarv och innovation. Han har arbetat med Måltidsturism under drygt 20 år.
- Thorsten Laxvik, landsbygdsprofet som utvecklar Bredbandsbullenbyar, varit drivande i utvecklandet av Norrbete, Edsele kotell, Rafnaslakt, föreningen Exceptionell Råvara och författare till boken "Rött kött på rätt sätt". Nu är det intensiv satsning på Slaktarn som ligger i Halåsen. [www.slaktarn.nu/](http://www.slaktarn.nu/)

## 8 oktober

Vi börjar 08.30 hos Bondbönorna i Torsåker. Du är välkommen dit med egen bil eller att åka med oss i buss från Härnösand eller Kramfors.

07.00 Buss avgår från Härnösand.

08.00 Vi stannar till i Kramfors.

08.30-08.45 Inledning och presentation av deltagarna, Urban Laurin.

08.45- 09.30 Fäbodens, det regenerativa jordbrukets och relationsmatens principer. Thorsten Laxvik.

09.30-11.30 Vi inspireras och visas runt hos Bondbönorna i Torsåker med sitt andelsjordbruk och odling av grönsaker med täckodling, skonsam markbearbetning, samodling och gröngödsling. Fika. (<http://torsakergard.blogspot.com/p/om.html>)

11.30-12.00 Transport till Norrfrid Naturbruk i Klovsta. (<http://www.norrbete.se/vara-gardar/klovsta/>)

12.00-13.30 Tobias Andersson från Ulvö Hotell berättar om hur det är att arbeta med lokala produkter, samtidigt som han lagar en utomhuslunch med skogens, Bondbönornas och Norrfrids produkter.

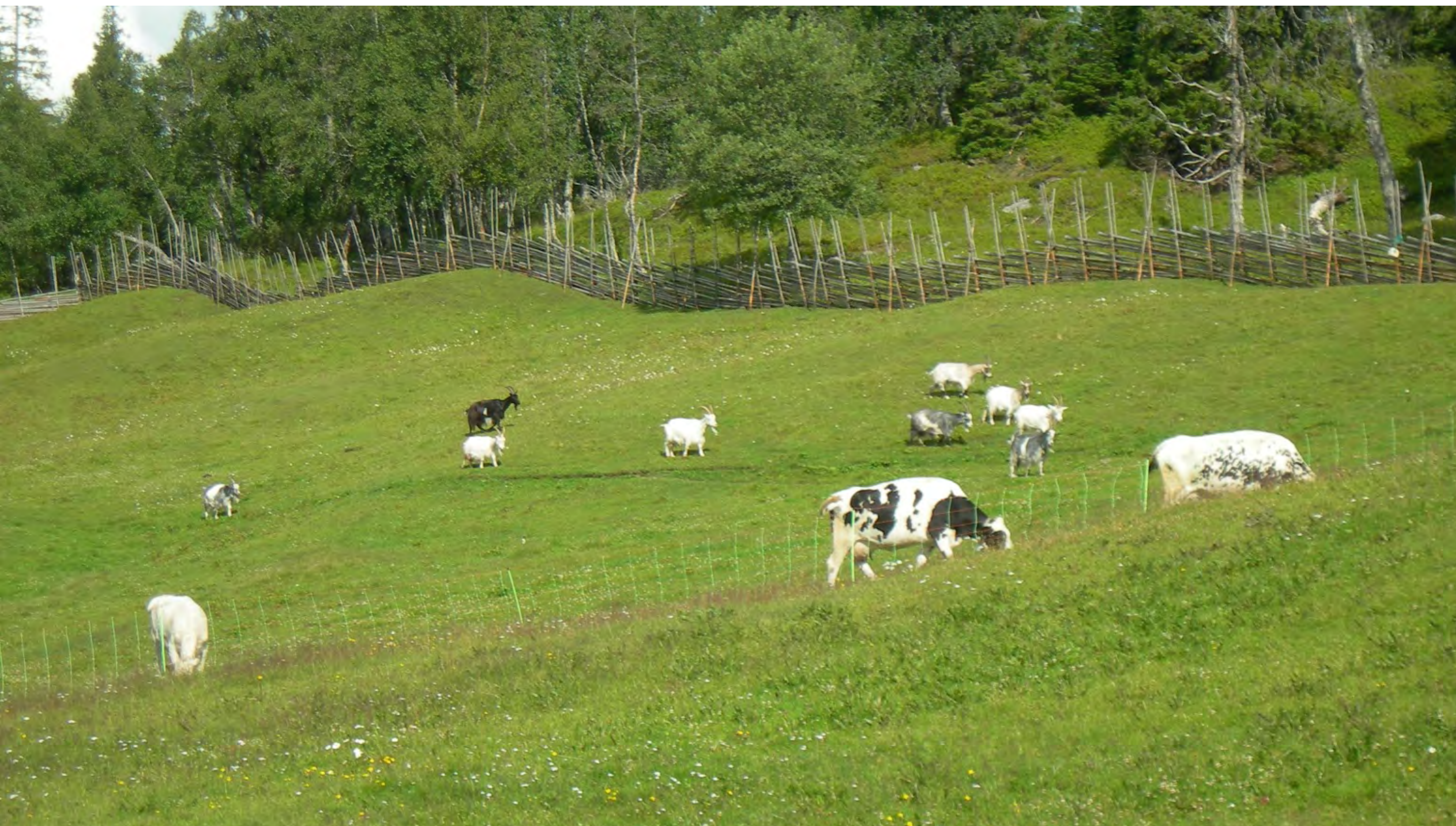
13.30-15.30 Vi inspireras och visas runt hos Norrfrid med sitt andelsjordbruk som har växtodling och djurhållning som bygger matjord och binder kol.

15.30-16.00 Kommunen som kund till relationsmat. Jonny Ohlsson, Kostchef i Sollefteå kommun. Fika

16.00-17.00 Workshop om fäboden som modell för regenerativt jordbruk och relationsmat.

- Hur kan vi väcka ett ökat intresse för fler fäbodan och annat utmarksbete?
- Hur utvecklar vi andelsfäbodan med relationsmat?
- Hur kan vi sprida fäbodens principer som modell för ett regenerativt jordbruk?
- Hur stimulerar vi att det blir fler andelsjordbruk och mer relationsmat?
- Vilket ansvar har samhället och vad kan marknaden klara av?

17.00 Bussen åker tillbaka.



Fäbodbrukets principer handlar främst om att:

1. Det producerar sin egen energi.
2. Det finns många olika verksamheter på gården som alla stödjer varandra. Djur, växtodling mm.
3. Det är miljövänligt, ökar mångfald, bygger matjordar, binder kol.
4. Maten konserveras med naturens egna metoder, rökning fermentering etc.
5. Närheten mellan konsumtion och produktion garanterar livsmedelssäkerhet och kvalitet.
6. Det som produceras på gården finns vanligen inte på marknaden utan främst i det som i dag kallas för korta livsmedelskedjor där relationen mellan producent och konsument är nära.
7. Fäboden tar ett globalekonomiskt (-ekologiskt) ansvar genom att maximera vitaliteten i det gröna och inte låta någon annan ta kostnader för verksamheten.

## Kostnad

Kursavgift är 500 kr (exkl. moms) - 625 kr (inkl. moms). Tillkommer gör två fika och en lunch som kostar 300 kr (exkl. moms) - 375 kr (inkl. moms).

## Arrangör

Knytkraft för Öppen Innovation Ekonomisk Förening. Kontaktperson är Urban Laurin tfn: 070-494 44 66. Har ni frågor om kursen, ring honom. Mail till Urban är [urba.laurin@telia.com](mailto:urba.laurin@telia.com).

Anmäl dig till [info@knytkraft.se](mailto:info@knytkraft.se).