

02
2019

KLÖVAR & TIMOTEJ

Österbottens Köts informationstidning



INSLAG I
KLIMAT-
DEBATTEN

OM SVIN-
KONGRESSEN
2019

GOTT
NYTT ÅR
2020!

NÖTDAGAR
OCH
NÖTHÄLSA

INNEHÅLL

LEDARE VD TOM ÅSTRAND	3
FÖRVALTNINGSRÅDET	4
PROJECT LIV	6
DELIKATESSER 2019	7
PETER ÖSTERBERG OM KLIMATET	8
ATRIA DELÅRSRAPPORT	9
INLÄGG I KLIMATDEBATTEN	10
RECEPT	11
SVINKONGRESSEN 2019	12
SVINKAKTUELLT	13
NÖTDAGAR	14
NÖTAKTUELLT	15
TUOMAS HERVA OM NÖTHÄLSA	16
ATRIA NÖT I TYSKLAND	17
JO-BRINKDAGAR	17
EK'S MJÖLKGÅRD	18
PRAKTIKANT VID ÖK	19
ÖPPET HUS VID MATTBÄCKS GÅRD	20
PRODUCENTLUNCHER	22
SUGGANS DIGIVNING	25
A-FODER NICLAS SJÖSKOG	26

Ansvarig utgivare: Andelslaget Österbottens Kött

E-post: osterbottenskott@atria.com

Internet: www.osterbottenskott.fi

Chefredaktör: Tom Åstrand / Österbottens Kött

Ombrytning: Emilia Häggman / Kustmedia Ab Oy

Upplaga: 500 ex.

Tryck: KTMP 2019

Pärmbild: Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab

ÖK-anställda Joni Staffas och Peter Backlund bjöd på grillkorv då Ek:s mjölgård hade Öppet Hus

ISSN 1798-7539 (Print)

ISSN 2342-5644 (Online)



ÖSTERBOTTENS KÖTT
POHJANMAAN LIHA

Postadress
PB 173, 65101 VASA
Besöksadress
Flygfältsvägen 2, VASA
www.osterbottenskott.fi



KOLL PÅ 2020!

ÖK:S VÄGGKALENDER FÖR 2020 delades ut vid producentluncherna i Böle, Vörå och Esse. Om du inte var där – beställ din egen på osterbottenskott@atria.fi eller ring Maria Bonn-Aspling 041 4355170.

Kalendern har bra med utrymme för egna anteckningar och här finns ÖK:s kontaktuppgifter listade. Den är passligt format att hänga upp på väggen. År 2020 innehåller 53 veckor. Lite ovanligt och vi såg att nummerföljden på veckorna i december haltar längst till vänster. Vecka 48 nämns två gånger. Ursäkta för det.

GOTT NYTT 2020!

KÖTTAKADEMIN



KUNSKAP, SKICKLIGHET OCH RESULTAT

13-14.2.2020

FINLÄNDARNA VILL ÄTA SITT KÖTT

ENLIGT EN FÄRSK konsumentundersökning som MTK låtit utföra gällande finländarnas åsikter om hur det röda köttet framställs i den pågående klimatdebatten, anser hälften av de tillfrågade att köttets klimatpåverkan överdrivs i media. Av de tillfrågade ansåg 75 % att de i dagsläget anser sig ha en bra nivå på sin köttkonsumtion och 70 % av de tillfrågade uppger att de äter kött flera gånger i veckan. Endast 7 % av konsumenterna uppger att de slutat äta kött helt och hållet. Unga är mera kritiska till köttkonsumtionen – var femte person under 30 år äter inte kött överhuvudtaget.

IBLAND KAN EN undersökning som denna och det stöd den visar för landets köttproduktion vara mycket välkommen läsning för våra köttproducenter. Faktum är att producenterna fått nog av den pågående klimatdebatten där den finländska köttproduktionen gång på gång lyfts fram i rubrikerna som den största miljöboven. Producenterna behöver ett erkännande för det arbete som de gör.

KLIMATDEBATTEN HAR HITTILLS varit ganska faktaresistent med en argumentation som till stora delar bygger på känslor och ideologier – och kanske även den unga generationens frustration över att förändringar tar för lång tid. För tillfället verkar klimatdebatten ändå gå mot en mera fakta- och vetenskapsbaserad diskussion. Det ger en rättvisare syn på hur fördelningen av både det nationella och det globala ansvaret för människans klimatpåverkan skall fördelas. Klimatfrågan är för komplex och viktig för att förenklas till en debatt som enbart handlar om hur den enskilde konsumenten borde förhålla sig till rött kött.

EN ANNAN TREND i klimatfrågan är att flera städer och kommuner tagit beslut om att kraftigt minska på eller helt sluta servera köttbaserade måltider i sina offentliga institutioner såsom sjukhus, skolor och daghem. Vare sig de lokalpolitiska besluten gäller användningen av inhemskt eller utländskt kött eller upphörandet av servering av köttträtter så karaktäri-

seras dylika beslut ett slags populism där det är viktigare att följa kortsiktiga trender utan ansvar för mera långsiktiga konsekvenserna av att man inte tillhandahåller en näringsrik och mångsidig kost – målgrupperna som besluten gäller består av barn, ungdomar eller äldre vilka inte har möjlighet att själva välja den mat de vill äta sig mätta på.

ATRIA HAR UNDER hösten för första gången räknat ut några pilotgårdars CO₂ avtryck för alla köttslag, svin, nöt och broiler. Beräkningarna grundar sig på internationellt godkända formler och kan därför anses vara giltiga vid jämförelse på internationell nivå. Beräkningarna visar att Atrias nötgårdar har cirka 70 % lägre, och svin och broilerproduktionen har vardera 40 % lägre CO₂ avtryck än motsvarande internationella medeltal – inhemskt producerat och konsumerat kött är en god klimatgärning.

FINLÄNDARNAS TOTALA CO₂ avtryck uppgår till cirka 10 300 kg per person och år. Matens andel av det totala CO₂ avtrycket uppgår till 2 100 CO₂ kg/person/år. Det röda köttets andel utgör mellan 360 - 560 CO₂kg/person/år. Det röda köttets utgör således endast cirka 3-5 % av medel-finländarens totala CO₂ avtryck. Dessa beräkningar visar klart och tydligt att genom att konsumera inhemskt kött gör var och en av oss en god gärning för ett bättre klimat!

JAG VILL RIKTA ett stort tack till ÖK:s producenter, förtroendevalda, personal, djurbilschaufförer samt övriga samarbetsparter för ett gott samarbete under verksamhetsåret 2019 och önskar Er alla Gott Nytt År!

Tom Åstrand
Verkställande direktör





Johan Backlund förevisar statistik.



Förtroendevalda och personal.



Ekonomiechef
Åsa Frants.



Ordförande
Kjell-Göran Paxal.

FÖRVALTNINGSRÅDETS MÖTE

ÖK:S FÖRVALTNINGSRÅD HÖLL möte den 29.11 i Vasa. Mötet innehåll val av förtroendevalda, både inom ÖK:s egna förtroendeorgan och så valdes företrädare för ÖK till andra möten, styrelser och stämmor. Ordförande Kjell-Göran Paxal redogjorde för aktuellt från Atria.

VID MÖTET PRESENTERADES även ÖK Strategi 2025. Ett mycket omfattande styrdokument för ÖK:s verksamhet har arbetats fram för styrelse och personal. Strategin i dess nuvarande form presenterades för förvaltningsrådet, en första presentation där det fanns möjlighet till feedback och

reflektioner. Strategin revideras och under våren 2020 presenteras ÖK:s målsättning för hela producentkåren.

– Vår roll är att arbeta långsiktigt och på olika sätt erbjuda våra medlemmar mervärde. Vi ska ge service på deras modersmål, ha framtidstro och vårda det förtroende vi fått från producenterna, sa Tom Åstrand.

Tom Åstrand, Åsa Frants, Kim Tarvonen och Daniel Klockars stod för strategipresentationen.

TILL STYRELSEORDFÖRANDE FÖR 2020 återvaldes Kjell-Göran Paxal och till vice ordförande för 2020 återvaldes Jan Andersén

”
Vi arbetar
långsiktigt

Till förvaltningsrådets ordförande för år 2020 återvaldes Ola Sandberg och till vice ordförande för detsamma Kenneth Lindén.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab

FÖRTROENDEVALDA

ÖK STYRELSEN 2020

Ordförande
Vice ordförande
Ordinarie medlem
Ordinarie medlem
Företagets VD

Paxal Kjell-Göran
Anderssén Jan
Pott Henrik
Storfors Christer
Åstrand Tom

Suppleant
Suppleant
Suppleant
Suppleant

Ström Fredrik
Eklöv Mårten
Hannus Kjell-Erik
Storgård Mats-Erik

FÖRVALTNINGSRÅDET 2020 (fram till valmötet i mars 2020)

Sandberg Ola, ordförande
Lindén Kenneth, viceordförande

Valda för tiden 2018-2021

Snickars Johan Malax
Strömsnäs Markus Pedersöre
Sandberg Ola Pedersöre
Vidlund Mikael Närpes

Valda för tiden 2017-2020

Backlund Fredrik Nykarleby
Dalkarl Kenneth Vörå
Holm Henrik Nykarleby
Uljen Mikael Kristinestad

Valda för tiden 2019-2022

Nylund Johannes Närpes
Lindén Kenneth Nykarleby
Hellström Peter Kronoby
Sandbacka Per Kronoby

FULLMÄKTIGE 2020

Backlund Johan, ordförande
Groop Krister, vice ordförande
Af Hällström Bo-Gustav
Broända Helena
Finne Mats
Hagman Tea
Helenelund Daniel
Hägg Mikael

Hästö Jonas
Ingves Rickard
Lillström Greger
Lybäck Erik
Lönnqvist Kaj
Maars Mikael
Nybäck Peter
Sandström Fredrik

Smeds Joakim
Stenmark Johannes
Strandvall Mårten
Sunabacka Jan
Vikström Tom

ÖK:S REPRESENTANTER 2020

A-Producenter Ab:s styrelse

Kjell-Göran Paxal/ ersättare Jan Anderssén
Christer Storfors/ ersättare Ola Sandberg

A-Producenter Ab:s bolagsstämma

Ola Sandberg/ ersättare Christer Storfors

Atria Abp:s styrelse

Kjell-Göran Paxal

Atria Abp:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ ersättare Ola Sandberg

Atria Abp:s förvaltningsråd

Ola Sandberg

Ombud till ÖSP:s möten

Jan Anderssén/ ersättare Markus Strömsnäs

ÖSP:s fullmäktige

Tom Åstrand/ ersättare Åsa Frants

Finlands Svenska Andelsförbund

Tom Åstrand / ersättare Henrik Pott

Foremix Ab:s bolagsstämma samt Feedmix bolagsstämma

Kjell-Göran Paxal/ ersättare Tom Åstrand

A-Foder Ab:s styrelse

Kjell-Göran Paxal

A-Foder Ab:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ ersättare Ola Sandberg

MTK:s köttutskott

Jan Anderssén

Valutskott Atria Abp

Ola Sandberg

Kontakta gärna
förtroendevalda på
fältet i ärenden som
gäller ÖK.



Föreningens initiativtagare och grundare Nina Brännkärr-Friberg från Jakobstad.



ÖK STÖDER PROJECT LIV rf.

För långtidssjuka barn och deras familjer

ÖSTERBOTTENS KÖTT VÄLJER 2019 att ge en del av julmarknadsföreningens medel till välgörenhet. I stället för regelrätt annonsering stöder ÖK föreningen Project liv rf. En del av intäkterna från jullådorna tillfaller också föreningen, fem euro per låda. Project liv rf. är föreningen som stöder och vill införa mera glädje åt långtidssjuka barn och deras familjer i vardagen.

Nina Brännkärr-Friberg från Jakobstad grundade Project liv rf. tillsammans med Johanna Stenback och Gunnar Norrlund år 2014.

– Verksamheten är sprungen ur att vår egen pojke, som fick leukemi och genomgick stamcellstransplantation, en dag frågade varför det inte finns några färger på sjukhuset. Jag såg behov av gladare sjukhusmiljöer, olika slags stöd till långtidssjuka barn och deras familjer och av personer som konkret jobbar för rätten att få vård och stöd på svenska.

Project liv rf gör det stora i det lilla oavsett diagnos. Med värme, med hjärta, med passion och barnasinne. Organisationen är liten och lättrodd med kontor i Jakobstad och i Vasa.

– Vi verkar nationellt men vår lokala

förankring gör att vi syns i bruset av annat. I Österbotten finns det alltid någon som känner någon som fått vårt stöd.

LIV DRÖMDAGAR ÄR ett koncept där föreningen årligen förverkligar drömdagar för barn eller för deras syskon och föräldrar.

– Vi vet att det gynnar barn och familjer i tillfriskningsprocessen, säger Nina. Vår slogan är på engelska: to bring back a lost smile. Att få tillbaka ett förlorat leende.

LIV i Vården handlar om att föreningens målgrupp under hela vårdkedjan ska uppleva trygghet via färger, former och glada överraskningar. I ambulansen, på sjukhuset och hemma. LIV Support är olika former av stöd för familjer med långtidssjuka barn. Barn ska få vara barn, också i de svåra stunderna.

– Vi har också olika "kit", till exempel för barn som firar födelsedag på sjukhus eller för anhöriga som inte hinner få med sig varken tandborste eller ren t-skjorta.

– Vi finns där för att lyssna, också i riktigt svåra stunder.

PROJECT LIV RF. har hörsammat ÖK:s önskemål om att öronmärka ÖK:s donation för insatser i Österbotten.

Nina berättar om hur insamlade medel används i praktiken.

– Vi förverkligar ett femtiotal drömmar per år. Oftast är det vården som nominerar barn till drömdagar och vi har ett gott och förtroendefullt samarbete med vården, säger hon.

Hon berättar att de också har besökt djurgårdar och att det finns djurgårdar som anmält att de gärna tar emot besök av projektet.

– Vidare till att ordna föreläsningar, informera, till mera färg och olika insatser vid sjukhusen och till att marknadsföra stamcellsregistret eller till översättningar till svenska av infomaterial som delas ut på sjukhus. Till lön åt vår personal och en mycket sparsam del till vår egen administration.

Nytt för i år är att målgruppen utökats till barn till långtidssjuka föräldrar. När en förälder insjuknar kan det vara viktigt att barnen i den familjen får uppmärksamhet. Vi finns där även för dem.

– Till sist ska du veta, säger hon. Att vi gör också väldigt, väldigt mycket - som inte syns, ler hon.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab

KÖTT HAR SIN PLATS PÅ TALLRIKEN



Peter Österberg, P.h.D. Department of Economics and Management, University of Helsinki

Peter Österberg, forskare vid Helsingfors universitet, föreläste kring ämnet Köttproduktion i dagens klimatdebatt vid ett ÖK-styrelsemöte under hösten.

mjölk, använd smör och ägg. Och få i dig 1,5 – 2,5 teskedar salt per dag.

– På det sättet tillgodoser vi oss, genom kosten, de näringsämnen vi behöver på dagsnivå.

Österberg upplyser om att konsumtion av benmärg var startskottet för den beteende-evolution som ledde vidare till biologisk evolution.

– Våra människohänder är formade för att greppa sten – därför att de första människorna satt och slog sönder ben med sten. Detta för att utvinna benmärg som de åt.

Han uppmuntrar till att minska/undvika sockerintag och ber alla att läsa innehållsförteckningar. Ju kortare innehållsförteckning desto renare produkt.

Peter Österberg är född och uppvuxen i Sverige men numera verksam vid Helsingfors universitet. Han har en gedigen bakgrund och kunskapsbas.

Västerländska jordbruk är klimatsmarta

I hans föredrag, som i sin helhet tyvärr inte ges utrymme här, hänvisade han till att mycket bra görs: Världen är grönare än någonsin. Sedan drygt 20 år tillbaka tar sig cirka 120 000 människor i världen sig ur extrem fattigdom – varje dag. Västvärldens utsläpp av klimatskadliga gaser har sjunkit radikalt de senaste 40 åren (40–80 procent).

– Forskning visar att det är fossil förbränning som är den stora elefanten i rummet. Det är inte jordbruket.

Text och foto: Lisbeth Bäck/ Kustmedia Ab

KÖTTET HAR SIN plats på tallriken tycker Peter Österberg.

– Det beror inte på att jag träffar aktörer inom köttbranschen utan baserar sig på forskning kring livsmedel och näringsmässighet.

– Jag varken tycker eller känner särskilt mycket om det här. Jag grundar informationen på vetenskapliga fakta. Det är bra att veta.

Hur påverkar matproduktionen klimatet?

– Jordbruket gör sitt för klimatet. Det är

ingen tvekan om det. Men när negativ information upprepas många gånger blir de "sanningar" som påverkar även beslutsfattare.

Faktum är att vid en jämförelse av andelar globala utsläpp står EU för 10 procent, Tyskland för 2 procent och Finland för 0,1 procent. Det finländska jordbruket står således för 10 procent av 0,1 procent, som är Finlands andel av globala utsläpp.

Vilken är framtidens mat?

– Ät animaliskt fett och kött, komplettera med frukt, grönsaker och baljväxter. Drick



DELÅRSRAPPORT FRÅN ATRIA

Styrelseordförande Kjell-Göran Paxal presenterade delårsrapport från Atria, Q3, vid ÖK förvaltningsrådsmöte.

– Det finns säkert de av er som har tagit del av den här – på finska. Nu finns den även på svenska, sa han och hänvisade till att Atria hörsammat önskan om översättning.

Några saker ur rapporten som omfattar tiden 1.1.2019 – 30.9.2019:

Allmänt – Starkt kvartal för Atria, omsättningen och rörelsevinsten förbättrades.

Atria Finland – försäljningen växte i alla kanaler och lönsamheten låg på en god nivå. Exporten av griskött till Kina ökade kraftigt. Rörelsevinsten för juli-september ökade till följd av en bättre försäljningsstruktur och högre försäljningspriser än under motsvarande period föregående år.

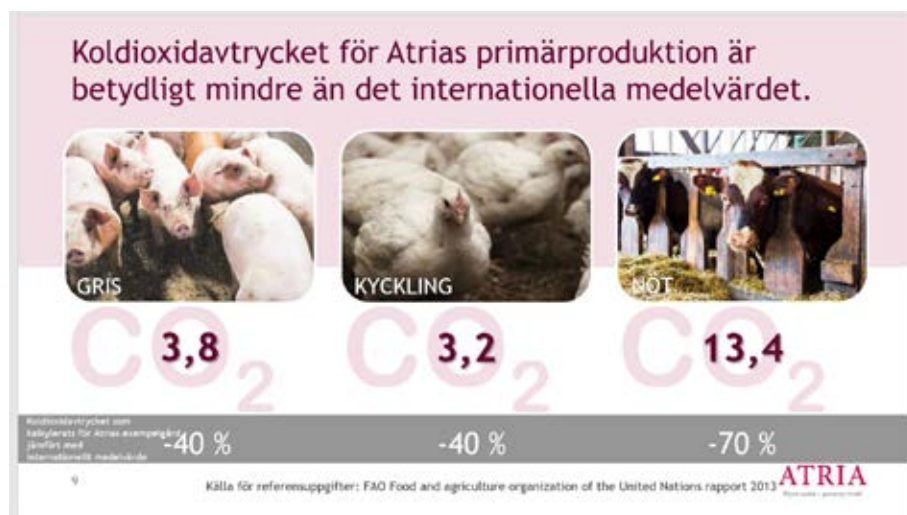
Kina – Under 2019 förväntas exporten till Kina fördubblas till upp till 8 miljoner kilogram, vilket är cirka 12 procent av Atrias årliga produktion av griskött.

Atria Sverige – I de produktgrupper som Atria står för utvecklades marknaden positivt under rapportperioden.

Atria Danmark och Estland – omsättning under juli-september var bättre än under motsvarande period föregående år.

Atria Ryssland – Strategin förnyades. Ett centralt mål är en snabb sanering av affärsverksamheten i Ryssland, vilket innebär en ökning av försäljningen och försäljningsmarginalen samt en vändning av resultatutvecklingen mot en positiv riktning.

Utsikter – År 2019 förutspås rörelsevinsten bli bättre än 2018. I jämförbara valutakurser bedöms omsättningen för 2019 visa en ökning från 2018. Q4/2019 publiceras den 13 februari 2020.



Sammanställning:
Lisbeth Bäck/ Kustmedia Ab

ÖK följer debatten, där köttproduktion anses vara ett stort hot mot klimatet. ÖK tar ställning, svarar på frågor och deltar där möjlighet erbjuds – med relevant information gällande den inhemska köttproduktionens klimatpåverkan.

Finlands köttproducenter arbetar oförtröttligt varje dag för att producera hållbart inhemskt kött av högsta kvalitet. Arbetet innefattar djurens välbefinnande, genomskinlighet i produktionskedjan och livsmedelssäkerhet. Här inlägg i debatten av Tomas Långgård.

VI SKA VARA STOLTA ÖVER VÅRT

”

TYVÄRR HAR DEBATTEN fått en oförtjänt slagsida mot vår yrkeskår som driver en laglig näring. Inom jordbruket har man gjort – och gör – mycket vad gäller klimat, miljö, djurens välbefinnande, säkerhet och trygghet i livsmedelsfrågor.

Bland annat genom växttäckte vintertid,

åtgärder som effektiviserar produktionen, spårbarhet i produktionskedjan eller användning av inhemska proteingrödor som ersätter importerad soja.

GLOBALA SIFFROR GÄLLER inte oss. Vi har kommit längre. Finland hör till få länder som sammantaget producerar världens renaste livsmedel. Det här på grund av rent vatten, noggrann övervakning, sparsam användning av antibiotika, modern industri, hög livsmedelssäkerhet och genomskinlighet i produktionskedjan.

INHEMSKT PRODUCERADE LIVSMEDEL betyder kvalitet och tillgänglighet. Egen livsmedelsproduktion med hög självförsörjningsgrad betyder också att vi klarar oss i kris-tider, ett faktum vi ska värdesätta högre. I en katastrofsituation i världen är det inte många som tänker på om vi finländare har mat eller inte.

DET ÄR EN stor fördel att det finns mycket skog i Finland. Odlingsarealen i Finland är sju procent av åkermarken. Skogen är våra lungor! Enligt naturresursinstitutet LUKE:s forskning är den finländska nötköttsproduktionens klimatavtryck redan mycket lågt i jämförelse med andra länder. Atria har presenterat de första beräkningarna kring svingårdarnas koldioxidavtryck, samma beräkningar kommer att göras även vad gäller nötköttsproduktion. Beräkningarna visar att det finns belägg för påståendet att våra producenter redan nu bedriver sin produktion på ett hållbart sätt.

OM KÖTTPRODUKTIONEN I Finland minskar – ökar klimatavtrycken. Transporter är en bidragande orsak. En annan orsak är att ifall vi minskar köttproduktionen blir det problem att täcka marken vintertid. På den här punkten är vallodling enastående. Finland har bra balans vad gäller areal per nötenhet och det i sig är en positiv klimatåtgärd. Odling av gräs/vall minimerar läckaget och binder kol.



Foto: Anna Sand/ Kustmedia Ab

Tomas Långgård i Malax är svinproducent, ÖK-medlem och ordförande för ÖSP.

– Vi ska inte ha dåligt samvete för att vi producerar livsmedel som rankas som bäst i hela världen. Tvärtom ska vi vara stolta över det och fortsätta vårt arbete. Med hänsyn och åtgärder som gynnar miljö och klimat.

ARBETE!

ÖPPNA LANDSKAP BASERAR sig på djurhushållning och öppna landskap. Den biologiska mångfalden är beroende av betande djur. Det är ingen bisak i sammanhanget att landskapsbilden och det naturliga kretsloppet förändras avsevärt ifall Finland minskar köttproduktionen.

HUSDJURSPRODUKTION ÄR BASEN i den finländska livsmedelsproduktionen och utan den har även växtodlingen sämre verksamhetsförutsättningar. Köttproduktionen i Finland är den mest miljö- och klimatvänliga i världen.

EN GOD KLIMATGÄRNING är att satsa på att minska spillet. Vi slänger mat. Det är inte bra. Låt oss ändra på det.

DJURHÅLLNING ÄR RYGGGRADEN i den finländska jordbruket. Minskad djurhållning och köttproduktion i Finland betyder att verksamheten flyttas till andra länder. Vi ska tänka efter - före. Fortsätta att ta ansvar för att upprätthålla Finlands välfärd inom skola, vård och omsorg till exempel.

TILL SIST. SJUTTIOFEM procent av Finlands klimatutsläpp kommer från energisektorn och förbränning av fossila bränslen. Källa: Statistikcentralen 2018.

Text: Lisbeth Bäck/ Kustmedia Ab

RECEPT



GRISLÄGG MED ROTMOS

I Sverige anses denna rätt var en av nationalrätterna och en klassiker som ordentlig husmanskost. Grisläggen börjar sakta komma fram igen bland butikshyllorna även här i Finland men hittar man den inte brukar oftast köttdiskarna i större butiker ha möjlighet att stycka till några.

DU BEHÖVER:

1 kg grislägg
1 gul lök
1 purjolök
1 morot
2 lagerblad
6-8 kryddpepparkorn
Några vitpepparkorn
och svartpepparkorn

ROTMOS

1 Kålrot (ca 200 gram)
3 morötter ca 250-300 gram
Spadet från grisläggen
6-8 potatisar (ca 600 gram)
Vitpeppar
Salt
Smör
Färsk persilja till garnering
Senap samt lingonsylt till servering

GÖR SÅ HÄR:

Grisläggen: Att hitta rimmad grislägg är näst intill omöjligt i Finland. Man kan bra torrsalta grisläggen runtomkring och låta den ligga i kylen över natten, ordentlig saltning före tillagning går även det i nödfall.

1. Skölj köttet först i kallt vatten. Lagg över det i en gryta och häll på vatten så att det täcker grisläggen. Låt allsammans koka upp och skumma väl.

2. Koka upp en annan kastrull med lika mängd vatten. Skala purjolöken, löken och moroten och skär dem i mindre bitar och lägg ner dem i grytan. Häll av grisläggen som nu skummar ordentligt och tillsätt den i den andra grytan (det blir bl.a. mycket klarare spad då vi flyttar över efter avskumningen) Tillsätt pepparkornen och lagerbladen.

3. Sänk värmen så att det sjuder lätt, koka i kring 1 ½-2 timmar. Köttet skall lossna lätt från benen när det är klart. Ta då av grytan från värmen och ställ åt sidan.

ROTMOS

4. Skala kålroten och morötterna och skär dem i mindre bitar. Lägg dem i en kastrull och sila över nästan allt spad från grisläggen, spara lite spad som grisläggen får ligga i. Koka i ungefär tio minuter.

5. Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Lägg ner bitarna med rotsakerna och koka ytterligare kring 15 minuter tills allt är mjukt. Häll av spadet, men spara det!

6. Mosa alla rotsaker men inte allt för kraftigt, skall gärna finnas lite småbitar kvar!

7. Rör (vispa) sedan ner kokspadet tills du uppnår önskad konsistens. Smaka av med salt&vitpeppar, rör ner en smörklick eller två. Garnera med persilja.

8. Värm lätt upp grisläggen och servera som hel eller i bitar med rotmos, senap och lingonsylt.

SVINKONGRESSSEN 2019

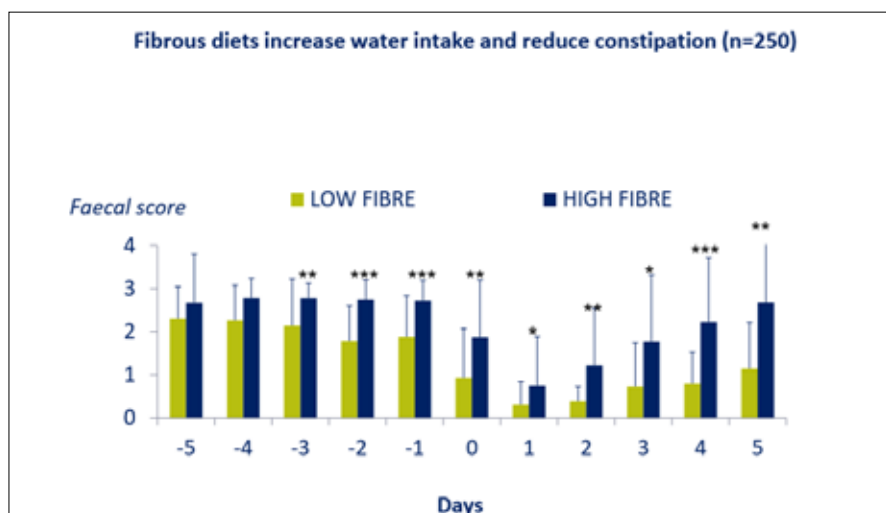


SVINKONGRESSSEN I DANMARK hölls i Herning i år igen och från Finland hade vi fjorton deltagare som hade att välja mellan över 70 olika föreläsningar under dagarna två. Hela kongressen besöktes av nära på 2000 svinproducenter och branschfolk som alla hade kommit dit för att ta del av nya rön, bygga nätverk eller bara umgås med likasinnade.

ÅRSMÖTET VID SVINKONGRESSSEN, som hålls första dagen, ger en inblick i hur det går för danska svinproducenterna, vad som är aktuellt inom svinsektorn, presentation av forskningsresultat med mera. Det gick inte att undvika att notera att danskarna hade humöret på topp, men så har de även högsta grispriset de haft under de sista 20 åren. Över fem kronor (67 cent!) högre än vid samma tidpunkt ifjol. Danmark, som exporterar 90 procent av produktionen, har levt gott på den stigande efterfrågan från Kina under senaste året.

OM JAG TAR upp några intressanta föredrag kan nämnas att proteinnivåerna till framförallt smågrisar är ett omdiskuterat ämne. Skall vi köra högt protein för att maximera tillväxt och foderutnyttjande, eller gå lägre för att kanske undvika diarré - men satsa desto mera på aminosyrornas förhållande i fodren. Forskning visar att man kan gå ner i protein, bibehålla en bra tillväxt om bara aminosyrorna hålls i rätt balans. Som med allt gäller det bara att hitta den optimala medelvägen, vi vill inte ha för låg tillväxt, men ej heller för mycket diarré i tillväxtavdelningarna.

ETT ANNAT INTRESSANT föredrag handlade om trender inom utfodring åt sugor ur ett holländskt perspektiv. Smågriskullarna ökar och det är av största vikt att vi har en suga som mjölkar tillräckligt för att kunna avvänja en robust och tillräckligt stor smågris. Fibersammansättningen i fodret är en mycket viktig del av detta. Högt fiberinnehåll i fodret gör att suggan vill dricka mera, vi har en bättre konsis-



SVIN AKTUELLT

tens på avföringen och vi ser även att suggan mjölkar bättre. Suggans hull är också mycket viktigt. Vi ser en ökning av dödfödda, med för magra suggor, men är de för feta har vi allt för ofta en för lång och utdragen grisning. Detta i sin tur påverkar de sistfödda grisarna mycket negativt då råmjölkens effekt avtagit redan efter 6-8 timmar. En sugga med för mycket ryggfett äter även sämre under digivningsperioden, vilket kan ha negativ inverkan på mjölmängden.

TRENDER FÖR FRAMTIDENS slaktsvinstall gicks igenom under ett av föredragen. I Danmark ser man nu att uppemot 40 procent av nuvarande slaktsvinstall behöver förnyas före 2030. Intressant var att det nu talades mera om alternativ till betong i svinstallen, och att skumplast ses som en framtida konkurrent till denna. Priset, vikten samt byggnadstiden var orsaker till detta val. Vi såg även att det idag görs försök med plastmembran i svämkanalerna istället för betong, allt för att pressa priserna.

ATT FRAMTIDENS PROTEIN tas ur havet eller via larver har det nu talats om ett par år. Företaget Enorm presenterade sina planer för framtidens protein. De startade upp sitt företag 2016 och säljer idag insektsnacks genom 250 distributörer i Danmark. Deras mål är att 2022 producera 100 ton flyg-larver som till stor del mals ner till maskmjöl. Mjölet är mycket proteinrikt med upp till 60 procent proteininnehåll. Flugan som används (Black Soldier Fly) har en livscykel på enbart 50 dagar och producerar därmed otroliga mängder larver och enbart en procent av populationen behövs för vidareavel. Larverna livnär sig på rest- och spillprodukter från mejerierna och från grönsaksodlare, men även från ölindustrin. Tanken är att producera protein åt såväl djur som människor i framtiden.

Forskare har även frågat sig: är detta flugan som räddar mänsklighetens törst efter protein?

Text och foto: Daniel Klockars

SVINSLAKTEN DE TIO första månaderna följer fjolårets mängder med ett litet minus (- 0,9%). Vi ligger 0,6% över budgeterade mängder. Totalt har vi i år kört in 10 777 137 kg svinkött till Nurmo vilket ger oss en andel om 19,7% av totala invägningen på Atria.

SMÅGRISFÖRMEDLINGEN 2019 GÅR starkt framåt. Vi har jämförelsevis med 2018 sålt 4,4% mera smågrisar under de första tio månaderna. Spannmålsåret var exceptionellt bra kvalitetsmässigt under fjolåret och vi har sett mycket mindre don toxiner i spannmålen vilket är en del av de ökade produktionsresultaten. Genetik och management på gårdarna går starkt framåt hela tiden vilket även det lyfter upp smågrismängderna.

SPANNMÅLSSITUATIONEN I FINLAND tog de flesta med överraskning under hösten när årets spannmålsskörd börjande komma in till A-Foder i Koskenkorva. Under några få veckor köptes det in kring 60 miljoner kilogram spannmål som tryggar produktionen i 5-6 månader. Aldrig förr under A-Foders historia har det handlats så mycket under en så kort period. Situationen var likadan i övriga områden och hos andra mottagare i Finland. Skördemässigt skiljer det sig regionalt i Finland men medelskördarna i Österbotten slår nog de flesta rekord enligt hur det har diskuterats och låtit på fältet. Kvalitetsmässigt tangerar vi 2018 års fina resultat. Medelprotein i korn ligger kring 12,5 och hög hektolitervikt.

PRISSITUATIONEN UTE I Europa har utvecklats positivt under sommaren/hösten till följd av Afrikanska svinpestens som tagit bort en stor del av produktionen i Asien, främst i Kina. Aktsamma siffror talar om att över 40% av produktionen i Kina fallit bort och att det kulminerar kring 50 % under 2020. Vi skall komma ihåg att Kina står för 50 % av världens svinproduktion idag, deras bortfall står således för 20-25 % av världsproduktion vilket är en ansevärd mängd. Följaktligen har importen ökat dramatiskt för att mätta befolkningen och de flesta slakterier i Europa går nu på högvarv för att trygga efterfrågan.

ATRIAS EXPORT TILL Kina överstiger i år budgeterade mängder och målsättningen för nästa år är att nästan fördubbla exportmängderna till Kina. Detta lyckas enbart via en investering i styckning- och packningslinjen, vilken borde vara klar i Mars-April 2020. I dag går dessa på maxkapacitet.

Svinanskaffningschef
Daniel Klockars

INVESTERANDE GÅRDAR BEHÖVS FÖR FRAMTIDEN

ÖK hade sammankallat till Nötdagar för producenterna i slutet av oktober 2019, ett tillfälle i Jakobstad och ett i Kristinestad. Ganska många producenter mötte upp för att gå igenom branschaktualiteter, få en marknadsöversikt och lyssna till de föredrag som hölls.

TOM ÅSTRAND ÖPPNADE tillställningarna. Han gav en övergripande presentation av marknadsläget och tangerade pågående klimatdebatt där branschen hamnat i ett oförtjänt försvarsläge. ÖK följer med, agerar och samlar fakta.

LEIF BÄCK, NÖTPRODUCENT i Vörå, reflekterade också kring klimatet och den pågående debatten.

– Vi ska lyfta fram fakta. Inte överdriva och inte hugga emot. Ingen av oss vill förstöra naturen och om jag gör fel korrigerar jag gärna det. Låt oss istället berätta om hur vi jobbar och vad vår bransch redan gör till förmån för klimatet, sa Leif Bäck och fick medhåll av de andra som närvarade i Kristinestad.

NÖTANSKAFFNINGSCHEF KIM TARVONEN redogjorde för aktuellt inom branschen och utsik-

terna för den. För närvarande finns både bra och mindre bra saker att lyfta fram. Slaktanskaffningen inom ÖK ser bra ut i år. Producenternas produktionsresultat är exceptionellt goda. Medelslaktsvikterna för slaktkroppar har ökat med hela nio kilogram. Prissättningen premierar goda resultat, exempelvis om man kan uppvisa dagstillväxt över 600 gram på tjurar.

– Ser vi på producentpriset var fjolåret det bästa genom tiderna. Och i år ser vi ut att överskrida det, trots att vi gjort några sänkningar i grundpriset, sa Tarvonen.

Tarvonen gick igenom olika grafer som visade viktcurvor, procenter, prisbild och medeltal.

– Det som inte går bra nu är kalvförmedlingen. Kalvarnas antal minskar. På vårt område och på andra områden i Finland. Eftersom prognosen visar färre mjölkkor i framtiden kämpar vi med fördelningen av kalvbristen.

– Vi behöver anpassa slutuppfödningsskedjan i Finland enligt det faktum att mjölkkor blir färre.

Dikornas antal ökar. Det är ett bra tillskott men det kompenserar inte det som händer inom mjölksektorn.

Kim Tarvonen uppmanade till utveckling på gårdarna, och att göra sig konkurrenskraftig genom att hålla produktionsresultaten i skick.

– Det finns enbart fördelar med att ha produktionsresultaten på en bra nivå. När det i framtiden skall investeras är det sannolikt att produktionsresultaten bestämmer förutsättningen för att investeringen skall vara möjlig att genomföra. Och det är de investerade gårdar som i långa loppet är framtidens gårdar.

UNDER DAGEN FRAMKOM också annat matnyttigt. A-Foder säljer nu nya slags örönmärken: Agrotag som är jättebra och som



Kim Tarvonen, nötanskaffningschef vid ÖK.



Bröderna Stefan och Kjell Engman från Närpes. Nötproducenter.



VD Tom Åstrand ger över ord och datauppkoppling till veterinär Tuomas Herva.

har sex års garanti. Atria arbetar med ett koldioxidneutralt projekt där målet är att skapa en koldioxidfri nötkedja inom AtriaNöt.

Vidare är avelsstationen fylld med tjurar och den 23 april 2020 är det aktion för dem som vill köpa ny avelstjur. Spara datumet!

Projektet Nötgårdens vall ordnar två resor under nästa år. En resa till Danmark i juli och en till Norge i augusti. Kim Tarvonen har mera information om resorna, datum och anmälnings-tider.

Veterinär Tuomas Herva från Atria föreläste om Nöthälsa innan dagen avslutades. Hans föredrag återges på annan plats i tidningen.

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab



Leif Bäck, nötköttproducent i Vörå.

NÖT AKTUELLT

DET ÄR ÅTERIGEN dags att summera ihop det gångna året samt blicka framåt mot det 2020

SER MAN PÅ skördeåret har vi totalt sätt ett bättre år bakom oss än året innan. Förhållanden inför årets första ensilageskörd var närapå perfekta i hela Östernbotten med lämpligt mängd regn och sol under våren. När också vädret under skörden var gynnsamt resulterade det i en mycket god första skörd både vad beträffar mängd och kvalitet. Efter första skörden drabbades dock vissa områden av torka och andra ensilageskörden blev därför mängdmässigt dålig på flera håll. Tredje skörden kan beskrivas som normal. Tack vare den mycket goda första skörden har de flesta gårdar bra ensilagelager inför vintern samt en liten buffert inför nästa skördesäsong. Spannmålsskörden blev bra, med rekordskördar på flera områden. Det har resulterat i sjunkande spannmåls- och foderpriser vilket är positivt för de flesta husdjursgårdar.

ANSKAFNINGSMÄSSIGT HAR ÅRET förlöpt bra. Vi kommer att anskaffa närapå samma mängd kött som år 2018, vilket var ett rekordår. Gårdarnas produktionsresultat har fortsättningsvis stigit vilket betyder bättre dagstillväxt och högre slaktvikt. Anmärkningsvärt är att slaktvikten på kor också har stigit hela nio kilogram under detta kalenderår.

SER VI PÅ kalvförmedlingen har utvecklingen varit helt enligt förhandsprognoser. Den värmebölja vi hade sommaren 2018 gjorde att mjölkornas dräktighet uteblev eller flyttades fram. Det resulterade i att vi under våren och försommaren hade rekordlåga kalvningsmängder i hela landet. När vi kombinerar det med ett ständigt sjunkande mjölkbestånd visar årets kalvförmedling märkbart sämre siffror än tidigare år och väntetiderna på speciellt spädkalvar har varit långa. Under hösten går antalet kalvningar upp i hela landet vilket betyder större utbud av kalvar. Men det sedvanliga överutbudet av kalvar under

hösten och vinterhalvåret kommer enligt prognosen att utebli i år. Vi kommer sannolikt att ha ett underskott hela vintern vilket gör att vi går in i nästa vår och sommar med ett kalvunderskott. Detta betyder att nästa sommar blir minst lika utmanande gällande kalvförmedling som detta år. I långtidsprognosen fortsätter antalet mjölkkor att minska. Det är den största enskilda utmaningen nötköttskedjan måste arbeta med i framtiden.

MARKNADEN FÖR DET inhemska nötköttet har under 2019 varit utmanande. Klimatdiskussionen har gått het och oförtänt har inhemsk nötköttproduktion hamnat i skottgluggen. Under hösten har marknaden stabiliserat sig och just nu ser det bättre ut. Ser vi på producentpriserna har vi haft en fortsatt positiv utveckling i tack vare de förbättrade produktionsresultaten på gårdarna. Det utmanande läget på marknaden har gjort att vi varit tvungna att bromsa utvecklingen av producentpriset en aning under året och därmed sänka grundpriset på nötkött. Men fortsättningsvis är de förverkligade producentpriserna högre än året innan.

MARKNADSPRISET KAN INTE den enskilda producenten eller vi som arbetar inom primärproduktionen påverka nämnvärt. Men det vi kan påverka är den enskilda gårdens produktionskostnader. Inom NötgårdensVall-projektet har vi i höst gjort kostnadsberäkningar på ensilaget. Ensilaget på en dikogård utgör ca 60% av alla kostnader. På en mjölkgård är ensilaget ca 30% och hos slutuppfödare ca 50% av gårdens alla kostnader. När en rundbal kan kosta 10€ eller 100€ är det lätt att inse vilken stor inverkan ensilagekostnaden har på gårdens ekonomiska resultat. Den gamla ko-kontroll slogan från 50-talet passar bra in även år 2019: "Det du mäter kan du förbättra"

GOTT NYTT ÅR!

Nötköttansaffningschef Kim Tarvonen



Veterinär Tuomas Herva från A-Producenter höll föredrag kring nöthälsa vid ÖK:s träffar för nötproducenter i november. Han påtalade vikten av att alla gårdar ansluter sig till Naseva, pratade om salmonella, Kryptosporidium, produktionskriterier, smutsiga djur och luftvägsinfektion hos djur.

AKTUELLT OM NÖTHÄLSA

ATRIAS KUNDER ÖNSKAR information om djurhållningen, antibiotikasituationen och om veterinärsuppföljning vid gårdarna. Därför är det viktigt att gårdarna ansluter sig till Naseva och därför har A-producenters styrelse beslutat att slaktpriset reduceras från och med 1.1.2020 ifall djurhållningsplatserna inte ingår i Naseva.

SALMONELLA FÖREKOMMER OCH åtgärdas men det är ändå inte en epidemi enligt Tuomas Herva.

Livsmedelsverket har ökat resurserna för att utreda riskfaktorer och orsaker till smitta. Viktiga åtgärder som alla kan vidta vid sin gård är allmän renhet, inga foderlämningar runt gården, täckta fodersilos och fem till tio meters tomt område kring byggnaderna för att råttor och andra odjur inte ska våga komma in i anläggningarna.

FÖR ATT UNDVIKA Kryptosporidiosis-infektionstryck vid gårdar med nötdjur rekomen-

derar Herva minialder för kalvar om 21 dagar vid leverans.

– De kalvar som insjuknat under hösten 2019 har nästan alla varit under två veckor vid förmedling så därför är mitt råd att minialderna är tre veckor. Då är djuren både större och starkare.

ÖK FÖLJER ATRIAS anvisningar gällande djurens välfärd och hälsa. Ett led i arbetet är

”

Rena djur
är grunden
i en trygg
nötköttshedja

att kontinuerligt följa gårdarnas verksamhet och gränserna för ansvarsfull produktion och dagstillväxt.

– Rena djur är grunden i en trygg nötköttshedja, upplyser Herva.

Framöver kommer därför smutsiga djur att protokollföras vid slaktlinjen och rapporteras till gården. Djur som utfordras och föds upp i rätt miljö hålls rena och i Naseva finns tolkningar och rekommendationer.

– Då talar vi om djurtäthet, läget på bete och i rastgårdar, tillräckligt strödda boxar, ventilation, utfordringens konsistens, jämn tillgång till vatten och hårklippning, berättar Tuomas Herva.

Slutligen pratade Herva kring faktorer som bidrar till luftvägsinfektioner och vikten av att separera sjuka kalvar från friska och gott samarbete mellan mjölkgårdar och kalvstationer.

Text och foto: Lisbeth Bäck/ Kustmedia Ab

ADDCON PRESENTERADE SIG FÖR ATRIANÖT I TYSKLAND



FRÅN HÖSTEN 2019 började A-Foder marknadsföra Addcons ensileringsmedel i Finland. För att presentera företagets verksamhet samt möjlighet att möta deras kunder hade Addcon bjudit in AtriaNöt på en studieresa till Tyskland, där också Addcons huvudkontor ligger.

Addcons försäljningschef för de nordiska och baltiska länder är Jani Huuha från Finland. Han fungerade som reseledare och vi besökte bl.a. Addcons fabrik i Bitterfeld-Wolfen samt fem olika mjölkproducenter som var kund hos ADDCON. Största del av resan rörde vi oss i det forna Östtyskland.

Resan var lärorik. Vi fick förutom en bra presentation om ADDCON som företaget och dess produkter också en bra inblick hur konkret spåren av det forna Östtysk-

land fortfarande finns kvar. Många av de gårdar som vi besökte hade fortfarande invecklade ägarstrukturer som ett arv från den tiden när gårdarna var kolchos. Men många fördelar har också dagens mjölkproduktion i Östtyskland från det forna arvet. Där finns gott av stora robusta produktionsbyggnader som är byggda under kolhostiden. När de idag moderniseras med mjölkrobotar och -karuseller kan där med rätt låga investeringar produceras mjölk i många år till. Det ger en kostnadseffektivitet som gör att de tyska producenter vi besökte ser rätt positivt på framtiden.

Text och foto:
Kim Tarvonen

JO-BRINK-DAGARNA SAMLAR PRODUCENTER FRÅN HELA NORDEN

JO-BRINK ÄR EN privat rådgivningsorganisation i Sverige med rådgivningsverksamhet i hela Norden. I Finland har JO-Brink rådgivningsavtal med cirka 30 gårdar. Vartannat år arrangerar JO-Brink ett seminarium i Sverige där lantbrukare och branschfolk träffas för skolning och nätverksbildning.

Årets JO-Brink dagar gick av stapeln 5-7.11.2019 och samlade cirka 230 personer från hela Norden. Största delen av deltagarna kom från Sverige men Finland var bra representerat med totalt 25 deltagare från Åland och Österbotten. Vi fick ta del av intressanta föreläsare från USA, England och Sverige samt skapa nya kontakter mellan producenter och övrigt branschfolk. De deltagare från Finland som reste i Österbottens Köttis grupp upplevde att JO-Brink-dagarna var en mycket positiv tillställning och kan varmt rekommenderas också framöver.

Text och foto: Kim Tarvonen





Sven, Mats-Henrik och Anki. Alla med efternamnet Ek och värdar för dagen.

BYGGT FÖR DJURENS BÄSTA

Mats-Henrik, Anki och Sven Ek i Pensala är mjölkproducenter och driver ekologisk produktion sedan 1992.

Deras nya ladugård är klar och öppet hus ordnades 21.10.2019. Nu är tågordningen så att sonen Mats-Henrik är vd för det nya aktiebolaget, Eks Ekomjolk Ab.

EKS NYANLÄGGNING HAR 145 platser, 112 platser för mjölkande kor och så plats för sinkor. Flera innovationer vittnar om både intresse och framtidstro. Här finns sandbås, vilket är ganska ovanligt inom mjölkproduktion. På utsidan finns också ett system som separerar sanden från gödsel. Den så kallade visirutfodringen ger djuren mera utrymme att röra sig på. Foderborden kräver mindre utrymme då utfodringen sker från utsidan genom visirvägg.

ÖK-PRODUCENTERNA EK HADE besök från när och fjärran under öppet hus-dagen. Ann-Christin Ek ger sig tid att berätta.

- Det här är ett kallstall med två mjölk-

robotar och sandliggbås. Sandliggbåsen tillämpas inom dikoproduktion men är ovanligt än så länge inom mjölkproduktion. Sanden ska i regel inte bytas ut, bara fyllas på. Sand är ett bra strömmaterial. Djuren hålls rena, det är bra för klövhälsan och för djurens välfärd. Och det är inte en dyrare lösning, berättar hon. Vid tillfället hade inte djuren flyttat in ännu.

- Snart flyttar de in. Vi börjar med halv kapacitet, förklarar hon. Korna går fritt och det är mycket nytt i början så det känns spännande.

Investeringarna vid Eks tar inte slut här. Sven Ek berättar att flera byggnader i anslutning till fähuset är under planering.

- Men ett steg i taget, säger han.

JOHAN BACKLUND HAR varit ansvarig byggmästare. Han kommenterar.

- Österbottenska bönder är otroligt byggnadskunniga och intresserade av att utveckla olika lösningar hela tiden. Familjen Ek håller sig i framkant och har med sitt engagemang fört utvecklingen framåt mot mera konstnadseffektivt byggande, säger han.

- Jag avser direkt kostnadsbesparande men funktionella lösningar. Den befintliga massan under grunden har jämnats ut och tungvibrerats på nytt. De bärande pelarna är tjockväggade stålpelare för att undgå fördyrande korssträvningar.

- Utfodringsgångarna är på utsidan, fortsätter han. Stor vikt är lagd på beräk-



Mikael Pettersson och Joakim Vidjeskog.



Svinproducent Johan Häggblom med familj, fru Madelene och lilla Agnes.



Mjölksproducenterna Håkan Mattjus och Fredrik Sandström.
– Första intrycket är bra, vi ska just gå och titta på sandliggbåsen. Och grillkorvarna är riktigt goda!



Mjölksproducenterna Jonas och Marika Holm med lilla Ida.
– Den här anläggningen ser riktigt bra ut, tycker de.



Sandliggbås.



Sandsepareringen går till så att gödslet spolats ut till ett mellanlager och bassäng för sandseparering. Fast gödsel och sand separeras innan sväm pumpas bort.

ning av de bärande konstruktionerna, där tjockväggiga stålpelare, limträbalkar och takelement fungerar som en helhet - uträknade av erfarne byggnadsingenjören Björn Stubb.

– Sandbäddarna i liggbåsen är kostnadseffektiva, men kanske lite arbetsdryga. Det återstår att se.

– Men om någon ska klara av det här så är det familjen Ek, berömmar Johan Backlund.

BYGGET PÅBÖRJADES 1 augusti 2018. En del steg i processen har tagit längre än beräknat.

– Vi valde inte ett enhetligt koncept utan lagt vårt eget pussel av bra lös-

ningar från olika koncept, förklarar hon. Därför har byggskedet tagit mera tid. Antalet byggtreprenörer är fler, exemplifierar hon.

Mikael Pettersson och Joakim Vidjeskog fanns till hands för frågor kring de två Lely Austronaut A5 mjölkkningsrobotarna.

Kapaciteten är 80 kor per robot i fri mjölkknings trafik.

– Vi har levererat många mjölkrobotar i Österbotten. Vi har bra service och rådgivning, säger Pettersson.

– Och en "gårrpåltilian" produkt, fyller Vidjeskog i.

ÖK var på plats. Peter Backlund och Joni Staffas grillade Atrilli åt besökar-

na och Kim Tarvonen representerade ÖK.

DET TIDIGARE FÄHUSET används också i fortsättningen av Anki och Sven medan deras nyinvesteringar ägs av nya bolaget, där sonen är med.

– I vårt tidigare fähus ska vi föda upp kvigor och kalvar.

Aktiebolaget ska underlätta kommande generationsväxling och enligt Sven Ek har bolagsformen flera fördelar inom deras verksamhet.

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab



NYTT DIKOSTALL

Det ordnades Öppet Hus vid Mattbäcks gård i Bäckby, Pedersöre, i slutet av november. Sebastian Mattbäck inviger en modern kall lösdriftshall med plats för 90 dikor. Vid Öppet Hus tillfället fanns trettio djur på plats men innan årsskiftet ska hela besättningen ha flyttat in om det går som planerat. Den första omgången djur kommer från Kalajoki. ÖK-producenten Peter Thölix ska också leverera djur hit i december.

Annars är det som det brukar vid dessa tillställningar. Det är besökare som pratar med varandra och med andra, det är branschfolk och byssbor. Det är grillkorv från Atria och korvgrillare från ÖK. Det är trevligt!

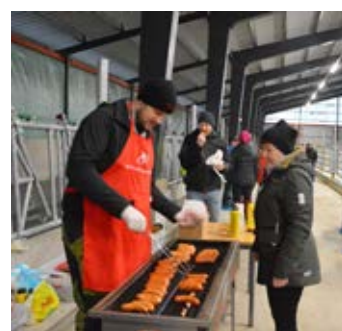
Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab



Sebastian Mattbäck och Jessica Ena är nöjda så här långt.

– Det här är en självbärande stålhall där största delen av konstruktionen är metall. Inte det billigaste sättet att bygga men inte heller några balkar i vägen i det öppna stallet, säger Sebastian.

– Djuren som har anlänt är lugna och trygga. Det är huvudsaken, säger Sebastian Mattbäck. Hans föräldrar är Maj-Len och Jens Mattbäck och generationsväxling har skett inom familjen.



Sören Stenroos från ÖK bjuder sköter korvgrillningen.



Från vänster välbekanta djurbilschaufförerna Jan-Ove Lind, Sven-Olof Enqvist, Mikael Dahlgren samt mjölkproducenten Boris Fagerholm från Larsmo.



Jessica Bodbacka och Johan Carlstedt med flickorna Klara och Kelly (deras pojke var i skolan). Johan är djurbilschaufför åt Enqvists.

– Det ser bra ut här, säger han. Öppet, nytt och bra ventilerat.



Från vänster Kim Tarvonen med ÖK-producenterna Märten Häggman, Sören Andfolk och byssbon Tobias Backström.

– Ingenjörbyrå Tiimi Oy står för ritningarna. Det är ett företag som Atria samarbetar med, uppger Tarvonen.



I vimlet vid Mattbäcks nya dikostall hörs kommentarer att det är ett bra bygge, att det är "skillnad på nytt och nytt" också. Byggentreprenören Roger Larsson från Roggis Bygg & Fix är nöjd.

– Vi gör vårt bästa. Har byggt flera fähus per år sedan 2007. Robotmjölgårdar, dikostall och jordbrukshallar. Metallstomme är däremot relativt nytt för oss men det har gått bra, säger Roger och fortsätter.

– Inom firman är det jag och två anställda, Fredrik Mattjus och Mats Gisty.

På bilden från vänster Fredrik Mattjus, Rogers fru Jessica Larsson och så Roger.

PRAKTISERADE VID ÖK

Erik Strandberg från Bonäs i Nykarleby utförde studiepraktik vid ÖK under åtta sommarveckor 2019. Han är agrologstuderande vid Novia i Ekenäs och påbörjade tredje studieåret i höst.

– Jag fick mycket ut av praktiken vid ÖK, intressant att jobba med administrativa saker inom branschen, säger han.



ERIK STRANDBERG, 22 ÅR, är född och uppvuxen med djurhållning och jordbruk. Föräldrarna Asta och Henrik är ÖK-producenter och driver gård med mjölkproduktion.

För Erik var ett yrke inom branschen givet. Under studietiden, som inleddes med treårig YA-utbildning till landsbygdsföretagare har han varit på gårdspraktik bland annat vid Ranckens Ranch i Kovjoki och vid flera gårdar i Sverige. Han kan också tänka sig att pröva på mer arbete utomlands under studietiden.

Praktiken vid ÖK var en del av hans specialpraktik inom administration. I somras fick han också pröva på att pendla mellan Vasa och Nykarleby.

– Det gick bättre än jag trodde.

– Vid ÖK fick jag jobba administrativt och det var intressant. Till uppgifterna hörde bland annat jobb med information kring salmonellapremisser och den årliga biffkartläggningen där jag ringde upp dikogårdar och kartlade kalvförmedling och planerade slutuppfödning.

– Framförallt har jag sett hur mycket arbete som utförs av ÖK:s personal på kontoret. Mycket som inte syns utåt och många samtal med producenter varje vecka.

– Ett bra arbetsgång!

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab



PRODUCENTLUNCHER I EGEN REGI

ÖK MÅNAR OM sina medlemmar och producenter. Ett led i arbetet är att skapa plattformar där producenter kan möta dels ÖK:s personal och dels andra producenter och medlemmar. Grillfesterna är väldigt populära sommartid och inför julen har producentluncher blivit tradition, med eller utan branschrelaterade anföranden i programmet.

I år tog ÖK producentluncherna till en ny nivå och det visade sig att konceptet var omtyckt av dem som var med – vid Böle UF, Vörå UF och vid Esse UF.

VD Tom Åstrand presenterade det nya konceptet.

– Vi förverkligar producentluncherna på vårt eget sätt. Vi har skräddarsytt menyn som består av Atrias kvalitetskött. Vi vet vad vi serverar och utöver skinka och

kalkon bjuder vi på välsmakande och mestadels hemgjorda tillbehör och rätter. Vi ordnar luncherna i ungdomsföreningslokaler på tre orter i svenska Österbotten och på samma gång stöder vi en förening som verkar lokalt.

– Det här är vårt sätt att signalera att vi vill veta matens ursprung och att ÖK vill bjuda på det som Atria producerat.

Jan-Peter Ivars från Närpes stod för

BÖLE UF, NÄRPES 4.11.2019





– LYCKAT KONCEPT

maten. Han presenterade buffén som ett lokalproducerat och klassiskt julbord med kött, fisk, lådor och grönsaker. Hans företag heter Rent a Chef och till hjälp i köket var Madelene Vikstrand.

Ungefär 250 personer deltog, fördelat på de tre platserna. Mera folk än vanligt och det kanske beror på att luncherna hölls tidigare i år, i början av november i stället för i början av december. Tom Åstrand

hälsade välkommen och höll en kort inledning, där han belyste branschaktualiteter. Han var nöjd över uppslutningen, tycker att det ger inspiration i arbetet att träffas och tackade för att ÖK fick en stund tillsammans med sina medlemmar och producenter.

Text och foto:
Lisbeth Bäck/ Kustmedia Ab

Buffén bestod av härligt gott som skinka, kalkon, hemgjorda sillar med både havtorn och senap, whiskysenap, gravad lax, lvars mammas goda svartbröd, grönsaker, morots- och kålrotslåda, potatis med mera.

Till efterrätt serverades kaffe med pannacotta.

VÖRÅ UF, VÖRÅ, 6.11.2019





JAN-PETER IVARS OM SKINKAN.



I dag serveras Atrias Festslinka, fem kilograms skinkor, gråsaltad och utan lägg. Annars tycker jag också om skinkor med ben. Benen ger god smak. Jag gräddar skinkor till 80 grader plus. Sen griljerar jag med ägg, ströbröd och hemgjord senap. Gott blir det främst för att råmaterialet är så bra – Atrias Festslinka!

ESSEGÅRDEN, ESSE UF, PEDERSÖRE



HUR KAN SUGGANS DIGIVNING UNDERLÄTTAS?

DEN MODERNA GENETIKEN möjliggör stora kullstorlekar. Att dia stora kullar är krävande för suggorna. Genom användningen av amsugor fördelas den belastning, som digivningen utgör, på flertalet suggor i svinstallen. Smågrisarnas aptit eftersträvas att tillgodoses genom att erbjuda dem prestarter-foder.

På vilka andra sätt kunde suggans digivning underlättas?

Arttu Laitinen beslöt sig för att börja mekanisera grisarnas mjölkutfodring och investerade i mjölkkoppsutfodringssystemet Pump'n'Grow som utvecklats av danska Agilia. Den första maskinen av sitt slag i Finland installerades i Laitinens svinstall i början av oktober. I Finland säljs produkten av Johetec Oy, och DanMilk-mjölkpulver som är utvecklat för maskinell utfodring, säljs av A-Foder Ab.

Färskblandad mjölk till grisarna

Den grundläggande idén bakom Pump'n'Grow-systemet är enkel: att ständigt tillhandahålla smågrisarna med färskblandad mjölk. Mjölkutfodraren blandar DanMilk-mjölkpulvret med vatten till mjölk automatiskt alltefter grisarna konsumerar den. Mjölken fördelas längs små rörledningar med en innerdiameter på sex millimeter till kopparna. Grisarna pumpar mjölken från kopparna för att dricka efter deras behov, även mitt i natten. Maskinen är enkel att använda och kräver endast lite daglig arbetstid. Maskinen ser själv till att den dagliga rengöringen på cirka 15 minuter blir utförd. Den dagliga rengöringen är en garanti för god foderhygien. Kopparna som placeras i boxarna hålls i huvudsak rena genom att svinen ständigt dricker mjölk ur dem.

Verkar mycket positivt

Under den första användningsmånaden har Arttu upplevt mycket positivt med mjölkkopputfodringsmaskinen. Smågrisar dricker gärna mjölken som har en åtgång på över 800 gram per gris under diskedet. För närvarande har mjölklinjen varit i drift från digivningsdag ett till dag tjugofyra. Grisarnas avvänjningsvikt har stigit med cirka ett kilo efter införandet av maskinen. Detta är ett tecken på att suggor producerar mer mjölk, eftersom grisarna som har fått tilläggsmjölk bättre orkar stimulera suggan. Suggorna diar nu 1,5 grisar fler än tidigare, i genomsnitt 13,8 grisar per sugga. Färre



amsugor behövs än förut. I slutet av amningsperioden är grisarna starkare och av jämnare kvalitet än tidigare. Tillhandahållandet av tillsatsmjölk har också haft en inverkan på konsumtionen av grisarnas prestarter före avvänjning; de starkare grisarna äter nu mer foder än tidigare. Med stort intresse får vi nu följa hur Laitinens grisar gynnas av en bra start i mellanuppfödningen.

Sammanställning och översättning: Daniel Klockars



– Jag är ÖK-medlem. Och jag har inte ännu sett någon anledning att byta, säger Niclas Sjöskog.

A-FODER LEVERERAR KVALITET OCH HÅLLER TIDTABELLER

Niclas Sjöskog hälsar välkommen, håller upp kaffe och berättar att ÖK-bilen är på ingående för att hämta två kalvar. Familjen driver gården med 70 mjölkkor plus ungdjur och kalvar. Omgivningen är naturskön med Sexsjön som utsikt och den gamla släktgården inbjuder till passlig stugvärme.

MIN SLÄKT KÖPTE den här platsen år 1846 och då stod detta hus här, berättar Niclas.

– Mina farföräldrar bodde här och farfar dog 1993. Två år senare började jag renovera och flyttade in 1996.

Familjen består av fru Viveka som är barnträdgårdslärare och tre barn; Sara, 23 år, Erik, 20 år och Ida, 14 år. Hans föräldrar, Ethel och Anders, bor i annat hus på gården och han har även en syster. Generationsväxlingen var ett naturligt steg

inom familjen när det begav sig 1995 och Niclas tycker om den yrkesbana han valt.

– Man trivs då verksamheten fungerar, uttrycker han sig. Då djuren mår bra, då korna producerar mjölk och då kalvningarna lyckas. Då skörden är av hyfsad kvalitet. Det är också det som driver mig också när vi möter utmaningar - viljan att få verksamheten att fungera.

Lockfoder gynnar mjölkningen
Kvickkalvarna rekryteras till den egna

gården. Och tjurkalvarna säljs via ÖK:s förmedlingsverksamhet.

– Vi använder mycket kötttrassemin så det är fina kötttraskorsningar vi levererar till förmedling.

Sjöskog hade först tjuruppfödning och mjölkproduktion men bytte inriktning till enbart mjölkproduktion. Anläggningarna har byggts ut och renoverats i flera omgångar.

Sjöskog är också kund hos A-Foder medan ProAgria gör recepten.

– Från A-Foder köper jag bland annat TeknoTäysrehu. Det är en del av djurens foderstat och ett smakligt lockfoder vid mjölkroboten.

– Ett foder som smakar gott gör att djuren gärna vill gå till roboten och på så sätt flyter mjölkningen bra med 2,7 – 3 mjölkningar per ko och dag.

Till gården köps också annat från A-Foder, flytande foder och komponenter beroende på ensilagens kvalitet.

– I år har vi fått bra ensilage. Analyserna visar bra energi även om proteinet kunde vara lite högre.

Samarbetet med A-Foder är bra.

– Det viktiga för mig är att leveranserna fungerar och att kvaliteten är bra och jämn, att sorten inte varierar mellan gångerna.

Den egna odlingen uppgår till 130 hektar. Cirka 90 hektar vall och 40 hektar spannmål. Allt används för eget bruk tillsammans med andra komponenter till grundfoderstaten.

– Grundfoderstaten täcker största delen av energibehovet och så toppar vi det med det som bjuds vid roboten.

– Just nu är läget gott. Djuren äter, mjölkar och mår bra.

Personal och bra information

Till hjälp i arbetet har han en anställd och ofta också en studerande på praktik. Hans egen son hjälper till i ledigheterna från sina agrologstudier och föräldrarna finns granngårds.

– Då jag är politiskt aktiv är det nödvändigt med avlastning på hemmaplan. En dagsresa på möte till Helsingfors gör att



Många av djuren hos Sjöskogs vistas utomhus. Här sinkor i friskluften.

jag behöver hjälp med antingen morgon- eller kvällsturen i fähuset.

– Därför är det också viktigt med förtroende och bra information. Att man har bra folk runt sig som vet vad som ska göras. Med hjälp av bland annat en white board finns daglig och aktuell information hela tiden uppdaterad. Ett mycket bra system.

Aktiv branschpolitiker

Niclas Sjöskog är aktiv inom ÖSP, SLC, och inom Pedersöre kommun. Vid senaste riksdagsval var han en av SFP:s kandidater.

– Samhällsengagemanget har följt mig ända sedan jag var ung. Det började som för många andra inom byns ungdoms-

förening. Många år var jag också aktiv förtroendevald inom Faba.

Inom jordbrukarorganisationerna dominerar klimatskussionen idag.

– Det är viktigt att vi bemöter debatten sakligt och med argument utgående från fakta. Det skulle finnas mycket att säga om den men jag tycker främst att det är viktigt att vi inom jordbrukarkåren förstår att vi gör ett gott arbete – också med tanke på klimatet. Vi ska hålla huvudet högt och tro på det vi gör.

Tycker du om kött Niclas?

– Jovisst. Grillat, saltat, pepprat och med auraostsås som tillbehör. Det är ju för "onödigt gott"!

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia Ab



Kalvningar räknar Sjöskog till strax under hundra per år, räknat i medeltal cirka två kalvningar per vecka.

Just nu är läget gott. Djuren äter, mjölkar och mår bra.



ÖSTERBOTTENS KÖTT
POHJANMAAN LIHA

Postadress
PB 173, 65101 VASA

Besöksadress
Flygfältsvägen 2, VASA

www.osterbottenskott.fi

