

En sensommardag i Ydre kommun

Här är en text jag benämnt som en "utvecklingsnovell". Novellen är skriven utifrån många fikabesök och samtal jag haft som projektledare för en utveckling av en livsmedelsstrategi. Samtalen och besöken har aktiverat min fantasi och är avsedda att starta en dialog om att forma en vision för framtidens Ydre.

Novellen är därför fantasi och inte verklighet – även om de flesta grundläggande elementen finns någonstans i verkligheten. Jag hoppas att den, som ett dialogunderlag, kan användas i samtal om handlingsplanen för livsmedelsstrategin i Ydre.

Syftet med novellen har varit att tydliggöra nyckelord i projektansökan: besöksnäring – turism – innovation – arbetstillfällen – trygghet – service – offentlig upphandling – kund och konsument – hållbarhet och konkurrenskraft.

En bil på länsväg 134 lämnar Jönköpings län och kör in i Ydre. Mot norr ses en båt med två personer som lägger kräftburar i sjön Västra Lägern. Fiskeguiderna i båten kan berätta att här finns gott om kräftor och fisk. Mest är det abborre och gädda som gäller. Mängder av signalkräftar skickas under säsongen varje torsdag till svenska storstäder.

Fisket i Ydres många fina sjöar har blivit ett av de stora dragplåstren för turister. Inte minst satsningen på att göra en anseilig bit av Bulsjöån till ett öringfiske för flugfiskarna, har blivit en stor succé.

Fiskeguiderna är välorienterade om fiskevattnen. De är bra på att informera på nätet, där många upptäckt kommunens sjöar och vattendrag. Sommargästerna uppskattar lugnet och tystnaden – ett läge för livskvalitet.

I den stora sjön Sommen finns även sik, röding och ål. Sjön hyser nu två heltidsyrkesfiskare. Förutom att ägna sig åt sina vanliga fångster, experimenterar de med odling av sötvattensmusslan.

När vi passerar Rydsnäs svänger länsbussen ut från hållplatsen framför Rydsnäs handel. Där svänger vi in. Dagens lunch i restaurangen består till 100 procent av närproducerade produkter. I lanthandeln står en kund och skrapar en trisslott. Han berättar att det är en del av det förtroendeprogram som hans familj, tillsammans med 300 andra deltar i. Varje familj binder sig för köp av varor för minst 500 kronor i månaden. Som bonus får de en trisslott på köpet varje månad.

Andra familjer i förtroendeprogrammet har, istället för trisslotten, valt att få en närproducerad julkorv. Senas var det en skogskyckling på två och ett halvt kilo i korven – en produkt från en av de nyetablerade verksamheterna i bygden. Just nu producerar företaget 20 000 ekologiska kycklingar per år, med en stor potential att ytterligare kunna öka produktionen. Kycklingarna lever i en ekologisk skog och livnär sig av vad skogen kan ge.

Under lunchen finns det möjlighet att samtala med hantverkare och andra som lockats till restaurangen av den goda husmanskosten. Min samtalspartner berättar att inom de senaste åren har restauranger, livsmedelshandeln och det kommunala köket valt att satsa på minst tio ekologiska livsmedel: vindruvor, päron, gurka, vete, honung, tomater, sallad, potatis, jordgubbar och äpplen.

Och på Systembolaget – rödvin. Undersökningar har visat att 75 procent av vårt intag av giftrester kan minskas om dessa tio livsmedel är ekologiska.

På andra sidan vägen ser jag en skylt "Ydre Kött – Götamat". Ett lokalt projekt har växt fram i samarbetande regionala myndigheter, om en gemensam skyltningsdesign till livsmedelsproducenter i kommunen. Det får bli en kopp kaffe och en pratstund på styckeriet Ydre Kött också. En arbetsgrupp jobbar just nu med projektpengar från *Ydre Innovations* initiativ till en förstudie för ett slakteri – kanske mobilt. Som det fungerar nu har styckeriet avtal med ett gårdsslakteri i en grannkommun, som också slaktar mindre enheter från hobbyjordbrukarens marker. Mest är det lamm, gris - vildsvin, rådjur och älg som så levereras till styckeriet och det syns på förpackningarna varifrån köttet kommer och att det är ydreprodukter. Man tar tillvara på det mesta, några kunder önskar inte njure, lever och hjärta från djuret, det skänks istället till äldreboendet Solängen. I en enkät har de boende sagt att "Mat med hjärta" var något de skulle uppskatta. "Mat med hjärtat" har blivit ett begrepp på Solängen och har startat en process mot ett gastronomiskt äldreboende. En vedugn för brödbakning och höns i trädgården är redan realiserat.

På väg österut gör vi ett stopp vid Andrew Petersons minnessten.

Andrew är förebilden till Vilhelm Mobergs böcker om Karl-Oskars liv i Minnesota i USA. Hans hustru Kristina tog med sig ympkvistar till astrakanäppeln från Sverige. Till Petersons ära, och som marknadsföring av kommunen, har ett projekt tillsammans med en lokal handelsträdgård, ympat 2 500 astrakanäppeln som, så småningom, kommer att bli känt som "Ydreäpplet".

Ganska många hobbyjordbrukare har numera en kombination av astrakanodlingar och hönsgård, eftersom hönsgödsel är mycket bra för träden. Ydreäpplet är bara en första produkt i raden av många som kommer att växa fram under det kända varumärket "Andrew Peterson".

I Österbymo, på en parkering vid torget, samlas ett tjugotal producenter och kunderna svänger in för att hämta upp sina beställningar.

Gemensamt för all mat som säljs här, är att den är lokalt producerad. Maten marknadsförs med hjälp av sociala medier – en REKO-ring ("Rejäl konsumtion"). Att sälja närproducerad mat har varit ett lyckat recept i Finland, och nu har idén spridit sig hit till Sverige – till Linköping och nu till Ydre. Först kändes det som någon halvsuspekt loppis där man bara öppnade sin bagagelucka och levererade sina grejer. Men det har fungerat alldeles strålande! Alla som har beställt, har hämtat och betalat sina varor. Det är enkelt och snabbt levererat, säger den lokala koordinatören.

Producenterna har upptäckt att där redan finns en lastbil som kör till Stockholm en gång i veckan för att sälja de lokala, ekologiska produkterna. En dekal som täcker bilen har blivit till en rullande reklam för livsmedelsproducenterna i Ydre. Med hjälp av de lokala producenternas nätverk i Stockholm, är ydreprodukter inte längre sällsynta i huvudstaden. Framtidsplanen är att också inta saluhallen i Göteborg och torghallarna i Köpenhamn.

Näste stopp på vår resa är YdreKompaniet, en ekonomisk förening som har lokaler i den gamla "Gula skolan" i Österbymo. Här säljer företagare gemensamt bland annat textil, stickade varor, lammskinsprodukter, måleri och matvaror. Huset har blivit till en "kläckningscentral" som lett till att många har tagit steget från hobbyproduktion till fulltida näringsidkare. Två kvinnor har gjort en kombination av äppel-, svamp- och biodling till en cirkulär produktionsverksamhet. Cirkulär ekonomi är ett uttryck för ekonomiska modeller för affärsmöjligheter där cirkulära kretslopp i ett företag, i samhället eller en organisation används - snarare än de linjära processer som hittills varit dominerande.

Kvinnorna såg alla de äpplen som låg på marken i privata trädgårdar och fick trädgårdsägarna att plocka och leverera frukten mot att de fick 30 procent av musten i retur. En svamporkningsapparat

för torkning av sandsopp är på gång. Torkad sandsopp, har man upptäckt, ger samma smak som stenmurkla. Leverantören får sin del i retur, resten säljer verksamheten. Kvinnorna uppskattar det lokala LRF som gör en satsning för att återställa mer mark till naturbetesmark. Just nu jobbar de med tankar och experiment kring kaffesump – när kaffet är bryggt finns nämligen 98 procent av näringen kvar i sumpen.

Det senaste man, tillsammans med LRF, jobbar med i Gula skolan är "samtal-salong-lunch – grupper", sista fredagen i varje månad. Efter en stunds inspiration kring ett innovativt ämne finns möjlighet att, tillsammans i små grupper, samtala om Ydres framtid, till exempel vad gäller miljö och lokal produktion. Här finns också möjligheter att utveckla idéer. Syftet är generositet – om du har en idé och delar den med mig, och jag har en idé som jag delar med dig – har vi båda två nya idéer att fundera på.

En större satsning, som resultat av idéutveckling, är den årliga pop-up-restaurangen i ydreskogarna. I år är det ett tvåveckors-evenemang med start den 1 september – det är redan fullbokat. Här lagas mat över öppen eld, med ydreprodukter, kompletterat med andra kvalitetsprodukter från Östergötland. Som något nytt för året har det lokala bryggeriet framställt två öl från en likaledes lokal humlegård. Ett lageröl som heter Andrew och en Brown ale som heter Peterson. Just idag är sista mötet med de två kockarna som har huvudansvaret.

Även i år är den ena kocken en trogen sommargäst och den andre en lokal kock – de anses vara de bästa vildmarkskockarna. Mycket populärt är att gästerna till kvällens middag, själva kan delta i att tillreda vildmarksmenyn. Populärt i samband med vildmarksmat, är också satsningen på små primitiva, mobila stugor gjorda av återvinningsmaterial. De kan hyras av lokala markägare och kan stå i naturen några dagar, ofta i sjönära läge, stugor som ofta hyrs av barnfamiljer som önskar god mat av närodlat produkter och en semester i lugn och ro. Eftersom stugorna inte är stationära, flyttas de bort när de inte är bebodda.

På Ydreskolan har ett projekt vuxit fram. Skolan är visserligen inte en lantbruksfolkskola, men kommunens näringsliv är numera förknippat med livsmedelsproduktion.

En ny stor skolgård har anlagts – en gård som speglar det liv som lever på landsbygden. En stor trädgård och även djur finns här. Projektet har en anställd trädgårdsmästare och en lantbruksavbytare. Även en sommarskola, kallad "Pappas köksskola" har bildats. En satsning på utveckling av nästa generations innovativa livsmedelsproducenter ett av initiativen. Här finns också stort fokus på att stötta de barn och ungdomar som har talang och önskemål om en framtid med anknytning till jordbruk. Det jobbas med att ge eleverna en god insyn i hela kedjan från jord till bord. Ambitionen är att fler ungdomar väljer lantbruksgymnasium. Behovet av avbytare, styckare, slaktare och kockar i den lokala livsmedelsproduktionen minskar inte – tvärtom.

På kommunkontoret har man de senaste åren satsat på att bli den kommun i Sverige med flest självständiga näringsidkare. Kommunen har deltagit i ett projekt, där arbetslösa har fått arbetslöshetsersättning, samtidigt som de har fått starta självständig verksamhet. Flera har satsat på livsmedelsproduktion. Med stora insatser från skola, socialtjänst och inte minst med mentorer från det lokala näringslivet, har man lyckats med detta. Ydres innovationsinitiativ ser man här; mindre belopp kan sökas av grupper till inspirationsresor för framtidens livsmedelsproduktion.

På biblioteket är Hultgrens fotografier en kulturhistorisk gåva. Och på biblioteket finns också en gåva - ett människobibliotek – folk i trakten har här möjlighet att träffas – eller låna – en människa för en pratstund. Om du vill veta något om ett ämne, kan du förstås låna en bok i ämnet, men i vissa fall kan det vara mer värdefullt att prata med någon som vet något om det som intresserar dig – järnvägen Eksjö – Österbymo, liv på flykt, tillverkning av korv..?

På väg norrut träffar vi på en anpassad cykel för äldreboendet Solängen. Det är ett ideellt projekt, "Cykling utan ålder", där frivilliga cykelpiloter ser till att äldre får komma ut på cykelturer och känna vind i håret. Dagens cykeltur går till en gammal vedugn i trakten. Det har numera blivit populärt, hos både besökande och lokala, att baka i en ved-bakugn. Fem boende på Solängen har livslång erfarenhet av vedugnsbageri. En studie har visat att det finns 35 gamla fungerande ugnar i kommunen, som nu med äldre medborgares expertis, har blivit ett dragplåster för brödbakningsentusiaster. Brödet bakas på mjöl från Råås kvarn. På detta sätt bevaras och utnyttjas historiska, kulturella och gastronomiska värden.

I Asby lanthandel får jag en god kopp kaffe och en hemgjord ostmacka. I Bulebladet läser jag att sjönära restauranger runt Sommen har gjort ett klipp i samarbete med ångbåten Boxholm II. Bröllopsgäster seglas fram till restauranger med god mat, gästfrihet och den vackra natur som gjort Ydre till en populär bröllopskommun. Ydre står även på förstasidan i Smålandstidningen. "Ikea gör succé i Ydre" lyder rubriken. Flickan som serverar kaffet berättar: Vi hörde talas om att plastpåsens tid var slut och funderade på en utmaning. Vi kom på att vi kunde använda de blå ikeakassarna och kunde göra ett lokalt pantsystem".

Nu finns Ikeas kasse och även en kasse från Rusta i samma design, förutom att Rustas är svarta och gula, i Ydres butiker. Du köper dem för fem kronor styck – samma pris som på Ikea och Rusta. Om du handlar och har glömt din kasse, köper du en ny med visshet om att du kan få pengarna i retur. Ydre Näringsliv är på gång med en egen kasse i samma design och även en Göta Mat-kasse är under produktion.

Tänk om kassen blir en "global pantvaluta" och att du någon gång i framtiden kan ha turen att köpa en Ydrekasse när du är på semesterresa i utlandet...