

Studietur i Bodenseeområdet



Studietur om foredling av frukt og bær
19. - 26. oktober 2008

Arrangert av:
Økoringen Vest og Ressurscenteret ved Sogn Jord- og Hagebruksskule
Kompetansenavet Vest har løyvt midlar til turen

Innhald

	side
19. oktober	Ankomst Zurich 3
20 oktober	Winterhur – butikk med lokal mat 3
	Gardsbesøk fam Bunner i Binzenloo –allsidig økologisk 3
	Gardsbesøk Fam Vollenheider – mjølk, kornog bær 3
21. oktober	Gardsbesøk hjå fam. Bleuler-Pfister – frukt og bær direkte sal 4
	Echt Bachs- garsbruk med restaurant 5
	Familie Helmut Buchter - frukt og bær for direkte sal 5
22. oktober	Arenenberg- landbruksskule, kursstad og overnatting 6
	Opfelfarm -fruktdyrking 6
	Mausacker –økogard med restaurant 6
	Manuela Boetsch - eventyrgarden 7
23.oktober	Arenberg – nye frukt og bærsortar 7
24.oktober	Helmut Rink- utstur for småskalaproduksjon 8
	Brødrene Winder i Dornbirn bærproduksjon og direktesal 8
25. oktober	Hohenems landbruksskule 9
	Dei som var med 10

STUDIETUR TIL BODENSEOMRÅDET 2008



Sundag 19.Oktober:

Kom fram til *Zürich lufthamn*. Fyrste felles møteplass var på *restaurant Tibits*, smakfull vegetarmat. Litt små startvanskar var det for nokre av deltakarane – mangla ein koffert og forsinkelser i Amsterdam.

Overnatting: dei på dobbeltrom budde på *Garni-Winterhur-Wülflingen*, dei andre på *Strickhof landbruksskule*.

Måndag 20.Oktober:

Frukost kl.07.30 på Strickhof. Utdeling av kursmapper og oversikt over gåver som vi har med.

Program i Winterhur – Butikk med lokal mat – spesialitetar frå heile regionen, vin, kjøtt, bakverk, egg, yoghurt, ost, etc. Sentral beliggenhet (rett ved jernbanestasjonen) = dyr husleige. Veldig populær – ope frå kl.07.00. Tre private personar som driver konseptet,- har samarbeid med ein bakar og ein slaktar. Har også eit utsal i Zürich.



Gardsbesøk fam.Brunner – Binzenloo – Dei forpakta garden sida 1994 av byen Winterhur. Har 1 fast tilsett + 1 praktikant om sumaren. Allsidig økologisk drift. 200da. Populært å jobbe der, lite maskiner.

15 ammekyr, 1 okse, 3 griser,- Vert slakta på eit lokalt slakteri (20 min frå heimen) og derifrå til ein pøsemakar. 10 gonger i året. Kundane får brev 4 gonger i året med opplysning om slaktedatoar og moglegheit til å bestille pakker med kjøtt. Dei sel alt direkte!

Fjøs: lausdrift, luftegard, eteavdeling, soveavdeling, talle, frostsikre vannkar.

13 hestar i pensjon, 3500 kr/mnd – inkl. føring og 3 timar på beite. – dyrkar bla havre som hestane får. Luftegard og lausdriftsstall.

60 høner + 3 haner, kanin, alle typar grønsaker (m.a. raud rosenkål), gamle sortar tomat, agurk, 20 da med korn: kveite og spelt som vert levert til ei mølle i nærleiken. Bakar brød 2 gonger i veka –5-6 sortar(90 kg mjøl), frukt og bær, jordbær, bringebær, rips, solbær.

Veksthus 1: Tomathus, voksar i jord, gjødsler med kompost. Tidleg vår - fenikkel og hovudsalat, sommar - tomat og haust - vårsalat. Flytter veksthuset etter 5-6 år.

Veksthus 2: Agurk, paprika, Aubergin. Sår vårsalat når agurken er slakta.

95 % av sal er direkte frå garden. Har ein sjølvbetjeningsbutikk + ein større gardsbutikk som er open tysdag og fredag.(kanskje også laurdagar)

Dei sel også til ein restaurant, ein skule og ein som er på marknad.

Foredlingsrom: til baking – vedfyrt bakeovn, syltetøy, urtesalt, sylteagurk

Alle gardar må ha 7% økoareal (tilskudd) – her har dei 20% m natureng, gamle sorter, hekk...ekstra tilskudd pr arealeining.



Gardsbesøk hjå fam. Vollenweider

350 da, Typisk Sveitsisk gardsbruk med kombinert mjølk og korn.

65 da skog

120 da åker – mais, kveite, bete

10 da jordbær

6 da bringebær

2,5 da bjørnebær

0,5 da rips

Kva dei driv med/dyrka: Tomat, agurk, bønner, sukkermais, salat, solsikke, baking, iskrem

Familiebedrift + 2-8 polakkar.

Vekstskifte = tilskudd

7%økoareal – teke ut av intensiv produksjon.

70 % Direkte sal frå garden og frå ei salsvogn, mange som kjem dit å handle -sjølv om det ikkje er sentralt.

Utfordrande og personavhengig – bygge ut bedrifta, fleire bein å stå på.

Mjølkekvote 200000 liter – vil bygge om til lausdrift. Får ekstra tilskod for serleg dyrevennleg system. Neste år – frivillig mjølkekvote kontrakt.

Kyrne får ingen silo, pga ysting m upasteurisert mjølk. Fersk gras, beite om sommaren, kraftfôr, høy, 50 tonn med førsukkerbete. Slår graset 6-7 gonger(intensiv eng)

Førsukkerbete lagra isolert med halmballar. Mais: fersk, hakke opp og tørka kraftfôr.

Verkstad, sonen er landbruksmekanikar, reparerer alt sjølv!



VAKKER UTSIKT!

Fikk så Racelett på Strickhof, etterfullt av ein "hurtig" omvisning i "Zürich by night"



Tysdag 21.Oktober

Temasti, frukt, om pressing av frukt. "FRUCTUS" ein foreining som tek vare på gamle sortar.

Eit felt som er 100 år gammalt fram til i dag.

Gardsbesøk hjå fam. Bleuler-Pfister "Obst und beerenbau"

Familie bedrift + har ei dame som kjem ein gong i veka for å hjelpe til. I sesongen har dei to ekstra tilsette.

50 daa med åkerareal: mais, raps (rapsolje), sukkerroer

Spesialkulturar med frukt og bær – for direkte sal (som tek 50 % av tida). Reiser også på torg i Baden 2 gonger i veka. Leverer til andre gardsbutikker, restaurantar, etc.

20 daa med frukt, 18 sortar eple/pærer. Har lagerrom til 17 tonn frukt + 10 tonn på eit anna lager. Tilbyr eple året rundt. Årets avling 60 tonn = rekordår!

Vert lagra i trekassar, bra for å utjamna klima (men då må kassane vera godt gjennomfukta elles kan dei trekke for mykje vatn frå frukta). 80-90% luftfuktigheit i 2-3 gradar. (får ikkje selja frukt i trekassar til hotell) Dei forpaktar eit areal med epletrær 6,5 km unna – gunstig viss da kjem ein lokal haggelbyge å øydelegg epla heime....

5 daa med jordbær (svigers sitt prosjekt. Plukkar 3 gonger, sjølvplukk etterpå) og bringebær. Integrert produksjon, dei vanlege 7 % med økojord.

Foredling: (foredlingsrom i kjellaren)

Eplesaft – 8000-10000 liter vert seld ferskpressa (upasteurisert) Køyrrer inn til Zürich 4 gonger i veka.

60000 liter pasteurisert saft vert kjøpt inn frå andre.

Tilbake til glasdunk.

Syltetøy: 4000 glas i året – 40 forskjellige sortar.

Sirup

Tørka frukt. Eple 12 timar og pære 20 timar i 42 gradar.

Trikset er å få frukta så fort som mogleg inn på turka etter dei er skrelt, bruker ikkje konserveringsmiddel.

Brenneri: Kvede, plomme, pære, eple – det som ikkje vert brukt går til sats. Brenner hjå ein annan.

Safteri: 700 liter i veka, rett frå press til kunden.

Lokalbutikken: gikk nesten konk., men vert nå drifta av eit utdanningskonsept for ungdom som "slit". Dei har eit rikhaldig utval av lokal mat + andre daglegvarar.

Echt Bachs – gardsbruk med restaurant.

Her åt me lunsj. Sto ein grill på utsida av huset, lafta kasse med tak.

Allsidig drift: total areal 200 daa.

2 daa jordbær

3 daa bringebær, rips, solbær, bjørnebær

1 daa asparges

vårsalat + grønsakar til restaurant

Kvalitetsfrukt.

3 personar reiser inn til Zürich på torg og sel frukt/grønsakar

2002 – kjøttproduksjon, ammekyr – lausdrift Simmertaller (kryssa med angus)

2004 – enkelt vertshus med vekt på god kvalitet og dyrevelferd.

Familie Helmut Buchter

Fruktdyrking og bær – må ha eit bredt spekter for å tilpasse seg direkte sal.

100 daa skog (sel ved)

20 da pære

110 daa eple

20 daa plomme

10 daa morell

5 daa jordbær

5 daa spisedrue

10 daa anna, haustberande bringebær, vil ha plast over halve pga råte.

150 tonn med hestemøkk – ingen kunstgjødning, men sprøyter.

Brukar alt! Frå 1 konsumfrukt - brenning, saft og likør. Ville produsere alt sjølv, men da vart for arbeidsamt (kjøpar inn noko ferdig saft) Høg kvalitet produkt, men selje 2.sort viss behov.

Ferskvaremarknad 60-70% - frå gardsbutikk

Torg – 1 gong i veka til nabobygda og 1 gong i veka til Sveits (bur nærmare enn 7 km frå grensa, kan selja tollfritt inn til sveits- betre pris)

Kan ikkje planleggja alt, må vera impulsiv.

Miljøpris 1995 energigjenvinning system – ved til oppvarming, pasteurisering.

Solenergi produsera straum som vert seld til kraftverk. Tysk stat 30% fornybar energi innan 10 år.

Bandpresse: eple, pære, kvede. Ingen nedfallsfrukt. Etter plukking,- intensiv pressing i 2-3 veker. 1,5 tonn i timen.

På 1 dag pressar 14 tonn, dei neste to dagane: tank, pasteurisere 78 gradar– så bag in box.

Unngå å få med grums, det går til sats. Raud eplejus frå den raudkjøta eplesorten Weirouge.

Han hadde prøvd fleire slike eplesortar, men berre Weirouge hadde jus med raudfarge som var stabil ved lagring av jusen. Jusen var relativt sur på smak.

Turka eple:

Sender vekk 700 kg til "proff" turking.

Onsdag 22. oktober

Arenenberg – skule, kurs og overnatting – Napoleon III sin kone gav vekk slottet til kanton, mot at dei ville gjere noko for utdanning.

Grunnutdanning i landbruk, vidareutdanning, ernæring, husstell, musikkmar....

Kompetansesenter, forskningsstation, gartneri, gardsbruk, konferansesentrum og cafe bistro

Bygningsmassen på skulen er ikkje så mykje i bruk, for elevane er der kun 1 dag i veka,

ellers er dei lærlingar - ute i praksis. Har fått 100 mill til ombygging!

På vår vei vidare fikk vi med oss Veronicelle som omvisar.



Öpfelfarm

Familie bedrift + svigers og foreldre.

Bestefar veldig allsidig, far spesialisert seg på fruktdyrking 1967.

Overtok garden for 12 år sida og starta opp med gardsbutikk, der dei sel frukt, brød, turka eple, syltetøy, snaps, honning. Lagar til gäveesker til private og firma.

2005 – næringsmiddelbedrift, turking av eple, 8-11 personar i arbeid, dei roterer. 2,5 tonn eple pr dag september-april, alt i alt 300 tonn.

Tre maskiner som skreller og deler. Skrell og skrott går til kyr og sats.

Dei som legg epleringane utover på rist, fjernar evt restar av skrell. Vert satt i tørkeskap, turr luft 35 gradar, går i 22 timar.

Turker også andre ting, som druer, pære, plomme og tomat. (90 %eple, 10%anna på turk)

15 da med svarthyll: 95% blome til cider med hylleblome.

Trussel: Møll. Oppbevare epleringane i tette plastbøtter – held seg i 18 månadar.

Flogenetting ved glaset.

Ein verna bedrift pakkar epleringane i posar.

Lunsj på økogarden Mausacker

"turrfisken som berga vertshuset".....

Gardsdrift + cafe/restaurant

100 daa – siste 10 år økologisk.

Hovudproduksjon er eple til press

Allsidig drift med gris, høns og kjøtt fe – gjødselbalanse + kjøtt til restaurant.

Planteskule 10 daa (viktig sort: Topaz, Ariwa, Rewena, Otava, Rajka)

10 daa åker, kveite, förmäis

10 da med skog - ved

8 da økoareal

10 da intensiv frukt – konsum, pære

60 da til saft – 400 store trær. 2/3-delar vert køyrd vekk til proff safteri.

Frå midten av august – november pressar heime på garden + for naboar. 350 liter pr time.

Pasteuriserar ved hjelp av ein elektrode (400 volt) 100 liter på ein time til 78 gradar, tappe med ein gong (ikkje under 72 gradar)

Eddik – viktig med skånsam behandling. Eit naturleg produkt.

Eit stopp innom felleskjøpet, landi



Manuela Boetsch, eventyrgarden

Romanshorn, ligg sentralt i forhold til by.

120 da (før 200da, m mjølkeproduksjon)

60 da med frukt

20 da med jordbær

10 da med blåbær, dyrka i kar.

5 da med tunnel: tomat, chili, melon, salat, paprika, bønner

Om sumaren er det 20 tilsette, frå 15 forskjellige nasjonar.

2003 bygde ein **butikk**, ope 24 timar i døgnet, 7 dagar i veka = sjølvbetjening med kartotek.

2 kartotek, eit for til gode, betalt på forskot,- eit

kartotek for skylder pengar.

Mange stam kundar. Økar heile tida.

Aktivitetsskalendar, trylleverden/eventyrverden, program for faste dagar, kan også bestille eige opplegg.

Sjølvestendig eventyrforteljar

Kven er kundane?: alle typar menneske, forretningsfolk, skule, barnehage, festlege lag.....fleire vaksne enn barn.

Positive opplevingar = folk kjem att!

Mat som vert produsert/laga på garden, vert også nytta i servering i lavi.

Me fikk heksepunsj, fondy og høyra fleire eventyr, litt magisk stemning.

Torsdag 23. oktober

Arenberg, ein runde med gartnaren

Nye sortar, Dag og Eivind har laga eit skriv om det.

Arenberg fungerer som ein "i gangsettar" av nye prosjekt,- ute etter folk som vil vera med på å dyrke nye sortar i stort omfang. Dei får god oppfølging og veileding.

Me besøker ein gard som driv stort med **minikiwi**. Andre som vil starta opp med minikiwi kan ta turen ut å besøke dei ulike gardane som har eit samarbeid med Arenberg.

2002 – dei fyrste plantane i jorda. Viktig å komme raskt opp i ein viss produksjon for å kunne levere nok. I dag har dei nesten nådd målet, 100 da fordelt på 20 produsentar.

100 da er målarealet for å kunne markeldføre varen på skikkeleg måte- nisjeprodukt.

Minikiwidyrking: kvar 8.plante er ein han-plante. Dei er 1,80-1,90 m høg . 2. år forgreining 1-2, resten kuttet ned. 3. år 70% av full avling viss alt er ok.

Besekjæring dei andre år, greiner som voksar i år, kjem med frukt neste år. 15 skodd.

Pløye, harve, drill – plante midt i mai på plast. (tek vekk platen etter 2 år)

Gjødsling: som for til vanleg frukt dyrking.

Haustar alt rundt den 20. august – klipper med saks. Har som mål å få seld alt innan 5 veker etter hausting.

Stikkelsbær: planta på "gjerde" – pressar greinene gjennom nettingen, satt fast med bindetang om vinteren. 1 grein pr. år, ikkje meir enn 5 til saman. Kan bli opp til 12 år.

Plukke for hand, 10 kg. Pr. time. Hausting 2-3 gonger, 1 kg bær pr kvadratmeter.



mobilt brenneri

Hermann Gessler + fru

Mekanisering av fruktdyrking

Fruktdyrking:

110 da eple, med pynte eple innimellom pga, pollinering.

sort: Delbarestivale

elstar

jonagold

kiku

50 da plomme, utval av sortar. Komme fram til kva for sort som er utan sarka-virus.

40 da surkirsebær

Under innhausting: 15 personar i arbeid. Dyrt å hauste – gjer da raskt og billig!

Maskinelt, sakte fart: 6 plukkar, legg eple på band – i ei kasse, når den er full vert den plassert under hengaren.

3 sorteringar.

220000tonn eple – dei omsett 60% av all frukt.

Maskinell besejning, hekk ca 1 m brei. Mars/april – tek sidene. Toppen i juli. Av og til om vinteren, bestkjæring litt med saks.

Tynning: valse med plasttråd, tynne ut blomar – styre via hastigheit. Også litt for hand, aldri med kjemi.

2004, fikk miljøpris frå Fredrikshavn for miljøvennleg oppfinning og sparsommeleg sprøyting. * suge opp lauv, grasklippar med høykanon og gitter bak. 80% reduksjon i smitte når me tek opp lauv om hausten.

* sprøyteteknikk – ser ned på trær, sprøyter frå kvar side (ikkje ut i lufta), 3 radar samtidig.

* maskinell kirsebærhausting – 100 trær i timen, går til konservering.

Fredag 24.Oktober

Helmut Rink

Første på småskalautstyr og veiledning.

Impulsiv stopp: pio cafe, nyoppstarta økologisk cafe

Lunsj – italiensk restaurant

Mykje mat for pengane!



Brødrane Winder i Dornbirn

Bæreproduksjon og direktosal, markedet eksisterar ikkje, det må me skapa sjølv.

Konditor + Snekker = brødrane + sesongarbeidarar (ein familie som får gratis jord etc.)

80 da, etter 15 år fulltidsjobb.

Frisk konsum, foredlar eventuelt overskot.

Jordbær, bringebær, stikkelsbær, rips, bjørnebær, solbær, svarthyll, blåbær, plomme, greskar. Han dyrka ein heilt ny italiensk sort av haustberande bringebær som han skrytte mykje av, 'Sugana'.

Denne har gjort det svært bra i prøving i Nederland.

Rekord: 600kg jordbær og 400kg plomme på ein dag

Torg: Onsdag og laurdag

Gardsbutikk i byen, ope kvar dag – sundag sjølvbetjening. I gardsbutikken her var det foredla produkt av fleire frukt- og bærslag som dei omtala som "Wildfruchte". Dei hadde m.a. både likør og marmelade av "Kornellkirsche" (vårkornell – *Cornus mas*).

Utfordringar: billige bær frå Tyskland. Mykje nedbør.

Middag hjå Witzigmann

25.Oktober

BSBZ, i Hohenems

Landbruksskule, husmorskule, vidareutdanning - - ØKOLOGISK! - -

14-17 år, bur på internat, 3årig utdanning, , velje ei linje,

Viktig med praksis. Ei solid utdanning!

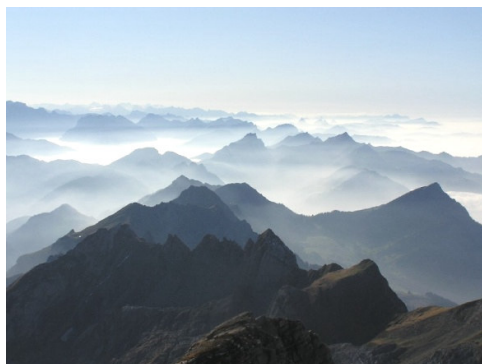
Frukt, bær, grønnsaker, pressing av saft, brenning, eddik, slakteri, trearbeid, traktor, skulekjøkken, gardsbutikk, sveising, ysting, turisme/reiseliv, kontordrift, servering, bar.....med meir. Alt var ryddig og i system!

800 arrangement i året, foredrag, tema...



Me avslutta med ein tur på marknad og til dei mektige fjell!

Ein spennande og lærerik tur. Nyttig å sjå korleis andre land kan dyrke, foredla og selja sine produkt. Det å vera gardbrukar er attraktivt og eit status-yrke. For å få eventuelle tilskot må du ha ein jordbruksutdanning, noko som igjen førar til økt kunnskap, allsidigheit og eit nettbygging. Det vert også stilt eit krav om 7% øko-jord på kvar gard og vekstskifte.





Dei som var med på turen:

Gravelsæter	Mattis		Ølen
Gravelsæter	Malena		Ølen
Holme	Marianne	SJH	Aurland
Lothe	Else		Utne
Lothe	Steinar		Utne
Noss	Arnfinn	Noss Gard	Sande i Sunnfjord
Oma	Annhild	Indre Oma	Omastrand
Røen	Dag	Njøs Frukt&Bærsenter, Njøsvegen 5	Leikanger
Sjurseth	Johannes	Tveit Gård	Førde i Hordaland
Skjervheim	Turid Alice	Kroatveitv. 41	Ålvik
Vangdal	Eivind	Bioforsk Vest, Ullensvang	Lofthus
Vangdal	Torbjörg		Lofthus
Øvrebø	Bjarne		Solvorn
<u>Reiseleiar:</u>			
Zurbuchen	Christian	Økoringen Vest	Kaupanger

Referat og foto: Marianne Holme