



RELA- TIONS- MATS- REVO- LUTI- ON!

EN REVOLUTION PÅGÅR
I SVERIGE. I STÄLLET FÖR
ATT KÖPA MAT AV ANO-
NYMA PRODUCENTER
ÖKAR INTRESSET FÖR
**LOKALA GÅRDSBUTIKER,
LANTHANDLAR OCH REKO-
RINGAR,** DÄR DET ERBJUDS
EN NY TRANSPARENS OCH
ÄRLIGHET KRING DEN MAT
SOM SÄLJS. DESSUTOM
STÅR RELATIONEN TILL
KUNDERNA I FOKUS.
TUSENTALS MÄNNISKOR
VÄLJER INTE BARA ATT
HANDLA, UTAN ÄVEN ATT
LAGA OCH ÄTA MAT PÅ
ETT NYTT SÄTT.

HON SER INTE det minsta revolutionär ut.

Gisela Wass har vare sig basker eller palestinasjal, däremot har hon höns och en grönsaksodling utanför Skövde. Ändå är Gisela en av alla tusentals människor som satsar på relationsmat i stället för anonyma livsmedel utan gränser.

GISELA WASS från Gissla Trädgård kommer ihåg den starka känslan när hon och ett antal andra producenter och konsumenter bestämde sig för att starta Skövdes Reko-ring. Nästan exakt ett år senare har Reko-ringen 9 000 medlemmar och Gisela står och lassar in ett 50-tal äggflak i lastutrymmet på bilen, tillsammans med ett antal flaskor kombucha, hennes senaste innovation. Hade det varit sommar hade utrymmet även fyllts på med chili, tomat, gurka, ärtskott och plantor, men nu är det en gråkall onsdagseftermiddag i februari och termobrallorna är på. Om någon timme är det dags för utlämning på Billingehovs-parkeringen. Även om det är lite lågsäsong just nu, så kommer hon och dryga 30-talet producenter att träffa ett hundratal konsumenter som har valt att handla sin mat direkt från producenter. För flera av de småskaliga matproducenterna har Reko blivit en förutsättning för deras existens.

– Man kan prata om ett före och ett efter Reko, säger Gisela Wass.

Lite senare på kvällen, under utlämningen på parkeringsplatsen, ska flera av producenterna säga liknande saker, hur viktigt det här året har varit för dem.

– Reko har betytt allt, säger Mattias Skeare på Skeen Gårdsmejeri utanför Falköping.

FÖR KONSUMENTERNA Annika Gustafsson och Victoria Svensson, som också administrerar Facebook-sidan för Reko-ringen, har också mycket förändrat sig. De har hittat ett sätt att på allvar utöva konsumentmakt. Och de äter godare mat.

– Även om politik spelar stor roll för att forma livsmedelsproduktionen och lantbruket i Sverige

så påverkar man trots allt även genom sina matinköp. Det blir extra tydligt i Reko och det är en stark känsla, säger Annika Gustafsson.

VAD ÄR DET egentligen som händer i Skövde?

Ja det enkla, korta svaret är att det handlar om direktförsäljning av mat från lokala bönder och livsmedelsföretag, ofta småskaliga. Det något längre svaret är att Reko är ett av flera exempel på att en växande skara människor vill ta makten över sin egen mat.

Men låt oss börja med det korta svaret. På en Facebook-sida erbjuder bönder och livsmedelsproducenter sin mat och konsumenter bokar och beställer. Sedan träffas alla på en parkeringsplats och gör upp affärerna.

– Det finns inga mellanhänder, ingen annan tjänar på våra varor och det är transparent. Affären

mellan mig och kunden är mitt ansvar. Det går inte att skylla på någon annan om det blir fel. Kunden får ett ansikte på mig och kan ställa sina frågor, säger Gisela Wass.

Och det är många som tar den chansen. När det slaktades gris i Schyfferts köttprogram, blev det många frågor om slakt och bedövning av djur. När Mandelmanns serverade kanin i tv, började folk fråga efter det.

REKO ÄR EN förkortning för ”rejal konsumtion”. Inspirationen kommer från Finland där man startade för 3,5 år sedan med två ringar. I dag finns det cirka 170 ringar som säljer mat för uppskattningsvis 400 miljoner kronor. Till Sverige kom Reko för drygt ett år sedan, den första ringen startades i Grästorps och sedan dess har Västergötland varit ett starkt fäste med ringar i

At där du står, skulle kunna
vara devisen för den nya,
glada matrevolutionen
som rullar över landet.



Skara, Falköping, Mariestad, Vara och Lidköping. Från västra Sverige har sedan ringarna spridit sig och i dag finns ett 50-tal som antingen är i gång eller under uppstart. Tillsammans har de cirka 100 000 medlemmar.

Reko-ringarna är en del av en rörelse som har döpts till ”relationsmat”. Det är en reaktion mot den allt mer anonyma och långväga maten i butik och restaurang och där många konsumenter upplever att det är svårt att veta hur maten egentligen har producerats. Relationsmat handlar i stället just om att stärka relationerna, till maten men också mellan producenter och konsumenter. Gårdsbutiker, andelsjordbruk och Reko-ringar är alla exempel på detta.

Det är många bönder som har startat gårdsbutiker eller erbjuder konsumenter att abonnera på grönsakslådor eller köttlådor. I dag uppskattar



De visste inte vilken rörelse de drog igång, konsumenterna Annika Gustafsson och Victoria Svensson samt producenten Gisela Wass, i mitten på bilden, när de drog igång Reko-ringarna i Västergötland.



Ann, Pär och lilla Naemi Gånfält trotsar kylan och handlar regelbundet en del av sin mat hos REKO-ringen i Skövde.

”Vi åkte tidigare runt och handlade mycket i gårdsbutiker. Det var trevligt, men tidsödande. Det här kändes som ett enklare sätt, säger Victoria”

böndernas organisation LRF att det finns drygt 2 000 gårdsbutiker i landet, alltså fler än Sveriges Ica-butiker. Cirka 40 procent av svenskarna handlar i en gårdsbutik någon gång under året, enligt en undersökning som Landshypotek Bank lät göra för något år sedan. Det finns också närmare 3 000 gårdar som ägnar sig åt livsmedelsförädling av något slag. Nyligen kom en rapport från LRF som visar att drygt 500 små bryggerier och vingårdar har startats sedan 1990-talet och sysselsätter cirka 2 500 människor.

EN DEL KONSUMENTER vill gå ytterligare ett steg närmare maten och jorden och engagerar sig i andelsjordbruk. Modellen har funnits ett bra tag i Sverige, men har på senare tid fått ett uppsving. I dag finns ett 20-tal andelsjordbruk. Konsumenterna köper andelar i jordbruket och förbinder sig att köpa en viss mängd livsmedel under en längre tid, exempelvis ett år. De kan också vara med och bestämma vad som ska odlas eller födas upp inför varje säsong, göra studiebesök och ibland även delta i arbetet. Det finns också ett antal gårdar som har verksamhet som liknar andelsjordbruk, där konsumenter kan köpa in sig i en ko eller gris, har möjlighet att besöka gården och senare får leverans av en låda med kött eller mejerivaror.

Några kommuner som Tingsryd, Sollefteå och Kramfors har köpt andelar i jordbruk, för även bland de offentliga köken på dagis, skolor, äldreboenden och i sjukvården finns en önskan att ha en större kontroll över den mat som serveras. Det satsas på ekologisk mat, men det finns även olika strategier för att öka andelen svenskt och närproducerat. En del kommuner, som Borlänge, går till och med så långt att man skaffat egna kor för att kunna garantera ett bra kött i bespisningarna.

Flera regioner formar också lokala livsmedelsstrategier för att på olika sätt stimulera den

lokala gastronomin, vårda sitt lantbruk och sina livsmedelsföretag. Norrbotten har exempelvis ett skarpt mål om att hälften av maten på de norrbottniska tallrikarna om några år ska komma från det egna länet. I dag ligger den siffran på 20–25 procent.

DET ÄR ALLTSÅ denna rörelse som Skövde Reko-ring är en del i.

– Vi kastade oss bara in i det här. Och sedan ökade det hysteriskt, säger Victoria Svensson.

Hon och Annika Gustafsson är konsumenterna som ligger bakom en stor del av framgångarna i Skövde. Och inte bara i Skövde. De sköter även Facebook-sidorna för ringarna i Falköping, Skara och Mariestad. Tillsammans lägger de ner en halvtid för att sköta om ringarna. Utan betalning.

Varför gör man det?

– Det här är ett sätt att garantera att jag får bra mat för pengarna. Jag har ju verkligen stenkoll på producenterna, säger Annika.

– Vi hade tidigare åkt runt och handlat mycket i gårdsbutiker. Det är trevligt, men tidsödande. Det här kändes som ett enkelt sätt, säger Victoria.

De kände inte varandra sedan tidigare, men kanske var det deras stora intresse för bra mat som fick samarbetet att fungera direkt. Annika hade redan gjort sig lokalt känd som morsan som stred för bra mat i skolan och på dagis, trött på halv- och helfabrikat, tillsatser och lätt-produkter. Victoria är urmakare, men har ett förflutet inom krogbranschen och ville komma närmare produktionen.

– Vi började från ingenting och det är fantastiskt vad mycket man kan göra om man försöker tänka lite smart. Samverkan mellan producent och konsument, det är det som är grejen, säger Annika.

Men de hade ingen aning om att det skulle bli så stort och att de skulle få ta emot både Skövde



kommuns miljöpris och Falköpings kommuns pris för hållbar utveckling. Priserna i all ära, men det roligaste tycker de har varit att se producenterna utvecklas.

För Gisela Wass har det inte bara inneburit betydligt bättre snurr på affärerna, hon har också ökat från 100 till 300 värphöns och även tagit fram nya produkter som kombucha och ärtskott.

– Vi har lärt oss massor och det har hänt massor, säger Gisela Wass.

Vi är tillbaka på parkeringsplatsen. Lyktor, lampor och ljusslingor vid producenternas bilar med varor lyser upp mörkret och trots den isande vinden, så råder det en trevlig marknadsstämning. I bagageutrymmena finns sammantaget ett imponerande skafferi, särskilt med tanke på att vi befinner oss i februari. Här säljs bröd, ägg, mjölk,

smör, yoghurt, ostar, rotfrukter, bönor, marmelader, kryddsalter, honung, charkuterier, kött från lamm, nöt, gris och vilt, bakverk, tryfflar, korvar, fisk, kyckling, ostkakor, mjöl av olika slag, mjölksyrade produkter, äppelmust och mycket, mycket annat.

– Det här är lite av en folkfest, det finns alltid någon att heja på, säger Todd Shepherd.

Han och Monika Shepherd har handlat bullar, falukorv, ägg och lite annat. De väljer det här sättet att handla på därför att de tycker att det är hög kvalitet, men även för att stödja de lokala producenterna. Och för att de, som sagt, tycker att det är trevligt. Även en gråkall onsdag i februari.

Ingall Andersen skyndar härs och tvärs över parkeringen och fyller sin korg. Hon är vegetarian och köper i princip alla sina grönsaker här. Hon har en lång lista på varor som hon har beställt, bland annat äppelmust, mjölksyrade produkter, barlottibönor och potatis.

– Jag vill stödja de lokala odlarna plus att det är hög kvalitet här, mycket hög kvalitet, säger hon med eftertryck.

Och producenterna känner av stödet. Malou Sandberg på Enåsa Lamm & Gris på gården Enåsa utanför Mariestad tycker att det senaste året har varit fantastiskt skoj. Hon har tre sugor, en galt och 40 tackor.

– Tidigare sålde vi i princip det mesta till slakteriet, men här får vi en helt annan direktkontakt med kunderna. Det har gjort att jag har byggt ett livsmedelskök och börjat med vidareförädling. Jag gör smör och korv, röker kallskuret och testar nya saker.

Lite längre bort köper Carina Strandh Einarsson hela 16 liter yoghurt gjord på fjällkomjolk från Skeen Mejeri. Enligt henne är förklaringen enkel:

– Det här är den absolut bästa yoghurt som finns, enligt min son, säger hon.

Och hon är inte ensam om den åsikten. Yoghurten är så populär att de tidigare tre fjällkorna i dag har blivit åtta stycken. Liksom många av de

”De väljer det här sättet att handla på därför att de tycker att det är hög kvalitet, men även för att stödja de lokala producenterna”

Bra kvalitet, koll på hur maten produceras och stödja lokala matproducenter är några viktiga skäl till att konsumenter väljer att handla direkt från bonden.





”Fortsätter utvecklingen så här, så kommer han och hans fru Malin snart att kunna försörja sig på det. Det är en bedrift, särskilt med tanke på att det finns gårdar med flera hundra mjölkkor som inte kan leva på sin verksamhet”

andra producenterna säljer Mattias Skeare till flera av ringarna. Fortsätter utvecklingen så här, så kommer han och hans fru Malin snart att kunna försörja sig på det. Det är en bedrift, särskilt med tanke på att det finns gårdar med flera hundra mjölkkor som inte kan leva på sin verksamhet. Inte konstigt att Mattias Skeare säger att Reko har betytt ”allt”.

En del matproduktion har startats enbart för att direktförsäljningen kom i gång.

– Vi startade vår verksamhet bara för att Reko startade. Min man var tvungen att sluta sitt tidigare arbete på grund av en whiplash-skada, säger Monica Bergström på KM Delikatesser som säljer ostkaka och diverse bakverk.

”Hög kvalitet och roligt att handla” är återkommande kommentarer från konsumenterna. Det är intressant att man säger detta eftersom kontrasten till värmen och ljuset i en vanlig livsmedelsbutik är så stor. Även om utbudet på parkeringen är imponerande, så finns det långt ifrån några 20 000 varor som de större matbutikerna innehåller. Här finns inga 50–60 sorters olivolja eller 10 sorters tomater, ska sanningen fram så finns det inte en enda olivolja eller tomat.

Hur klarar man sig utan det stora utbudet?

– Inga problem. Snart får vi in havregryn i ringen också, då behöver vi bara köpa toapapper på ”fulaffären”, säger de Annika och Victoria med ett skratt.

Men lite mer allvarligt säger de att året med Reko tvärt har vidgat deras matlagning och gett dem helt nya gastronomiska upptäckter som bisonkött, skogsgris, mejeriprodukter från fjällkor, surkålsjuice, kulturspannmål i olika former och

mycket annat som de inte hittar i den vanliga affären. De lagar även betydligt mer rotsaker än tidigare och har lärt sig använda nya styckningsdetaljer.

– Jag har också fått lära mig att handla mat på ett annat sätt. Förr så bestämde man vad man skulle äta. Nu äter vi utifrån vad vi kan köpa från Reko, säger Victoria.



FAKTA REKO-RING

► En Reko-ring kopplar samman människor som producerar mat med människor som äter mat som kommer från samma trakt.

► Reko är en förkortning för "rejal konsumtion", och idén kommer från Finland.

► I Reko-ringarna finns det inga mellanhänder, bara producenter och konsumenter.

► Direktförsäljningen sker via en Facebooksida, där producenter annonserar sina varor och konsumenter beställer. Sedan träffas man, ofta på en parkeringsplats, och gör upp affärerna.

► I dag finns det cirka 50 ringar, med cirka 100 000 medlemmar. Finland har 170 ringar och säljer mat för uppskattningsvis 400 miljoner kronor.

Mer information:
Facebook-sidan **REKO Sverige**.

BEGRÄNSNINGEN KAN VARA en tillgång. Sex brittiska forskare har i studien Reconnection Consumers Producers and Food tittat på andelsjordbruk och andra alternativa sätt att köpa sin mat. Där såg man att trots att dessa människor ofta hade ett betydligt mer begränsat utbud så åt de en mer varierad kost och mer färsk mat och lagade mer mat från grunden än de som handlar i stormarknader. Bristen på valmöjligheter uppmuntrade och tvingade dem att lära sig nya sätt att använda råvarorna och laga mat på.

Enligt Ica är det fler än 70 procent som inte vet vad de ska laga till middag i i kväll, detta trots alla livsmedel i butikerna och att vi nästan dränks av matrecept.

"Vi går mot större och färre gårdar i Sverige och det vore kul om det blev en motreaktion, om det kom fler små gårdar igen som ändå kunde tjäna lite bättre"

En stor förklaring till framgången i Västergötland är att det fortfarande är en levande landsbygd där det finns kvar en del mindre matproducenter.

– Ja, det är tätt mellan producenterna här. Jag kan bara tänka mig hur svårt det måste vara i vissa delar av Norrland, säger Annika.

Victoria fyller i:

– Vi går mot större och färre gårdar i Sverige och det vore kul om det blev en motreaktion, om det kom fler små gårdar igen som ändå kunde tjäna lite bättre.

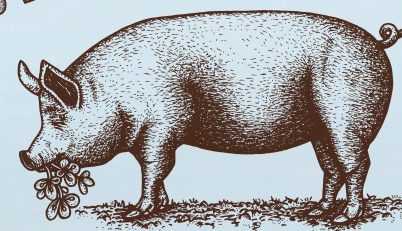
Men det kommer inte att hända av sig självt. Annika och Victoria betonar att vi måste försöka ändra på att vi är så privata, rädda och ensamma i Sverige. Ska man förändra någonting så måste man samarbeta och då räcker det inte med att bara trycka på gilla-knappen på datorn. Drygt 9 000 människor är med i Skövde-ringen men en betydligt mindre grupp är aktiv. Vad skulle hända om alla dessa även engagerade sig i praktisk handling?

Och rådet till den som vill starta en egen Reko-ring?

– Det är bara att våga testa. Man har inget att förlora!



SVENSK RAPSGRIS®



**GRISAR UPPFÖDDA HOS UTVALDA BÖNDER,
MED NÄRODLAD RAPS I SITT FODER.**

"Bättre foder. Godare kött. Så enkelt är det. Tillsammans med Scan har jag valt ett speciellt foder till mina grisar. Nämligen raps från min åker. Det ger ett saftigare och mer marmorat kött"



Anders Gunnarsson, Halla gård, Västergötland
En av Scans tio rapsgrisebønder