

## Alm Østre på ettervinteren 2012

### Nyhetsbrev nr. 3

Sist høst, i november 2011, var det ett år siden bonden på Alm Østre, Trygve Sund døde. Hans sykdomsperiode ble en krevende tid for den nye stiftelsen. Hvordan skulle arbeidet føres videre? Hans sykdomsperiode falt også sammen med en spesiell tid for det biodynamiske jordbruket i Norge. Fraværet av det opprinnelige Helios ga en svekkelse på flere områder, ikke minst innen omsetning av produkter med Demeter-kvalitet. Samtidig falt etterspørselen i hele det norske øko-markedet. Finanskrisen vinteren 08/09 og sensasjonspreget negativ omtale av økologisk dyrking i landets største avis, innledet en nedadgående bølge. For gårdene ble det enda mer usikkert enn før hva de store engroskjedene egentlig kom til å kjøpe fra dem.

Vi fikk en særnorsk nedgangsbølge i et økomarked som allerede var uforholdsmessig lite i forhold til økomarkedet i Europa for øvrig. Hvem knekker denne koden? Det ser ut til at produktmottoet «Godt norsk» enn så lenge betyr «Når det bare er norsk, er det godt».

#### I gårdsbutikken

På bakgrunn av dette er det morsomt å kunne fortelle fra den lille gårdsbutikken en fredag i februar, på en av de siste salgsdagene denne sesongen. Det er praktikanten Andrea som tar imot kundene i dag. Fortsatt er det godt utvalg av rotfrukter, det er gresskar, grønnkål og rosenkål,



«Vårlunsj» på tunet i mars 2012. Foto: Harel Gafni.

rødkål og hvitkål, løk og purre, og det er frosent kjøtt, egg, mel, honning, te fra Aukrust og ost fra Bente Pünther. De to damene som kom samtidig med oss, har tydeligvis ikke vært her før. Først plukker de frem noen varer og betaler, men så begynner praten om produktene og kvaliteten og dermed finner de stadig mer de har lyst til å kjøpe. «Jeg trodde det skulle være så dyrt», sier den ene, «men dette er ikke dyrt. Jeg synes jeg har fått mye for pengene!»

Den ene spør om det ikke er denne butikken det har stått om i avisen. Hun får bekreftet det. I den store lokalavisen Hamar Arbeiderblad har det på nyåret vært to artikler, begge med positiv omtale og fine bilder. Den siste var over to sider i lørdagsutgaven under temaet «livsstil og trender», og var intervju med noen av gårdens trofaste kunder. I en like positiv lederartikkel anbefalte redaktøren forbrukerne å handle mer fra økologiske gårder i området.

## Vinterens gjøremål

På den samme fredagen var vi en tur i fjøset. Dette var på ettermiddagen, før melking, og alle kuene var ute. Inne var bare kalver og en ku som nettopp hadde fått kalv, og som var i en egen bås for henne og kalven. Kuene har luftegården på sørsiden av fjøset, og derfra kunne vi høre hammerslag. Praktikanten Sune er der i gang med å bygge veksthus langs veggen. Det ser ut til å gå med liv og lyst. Drivhuset skal kunne tilføres overskuddsvarme direkte fra fjøset. Her vil det bli rom for mange forkulturer. På ettervinteren, mens snøen ennå ligger på jordene slik som nå, kan det såes og senere prikles planter til den omfattende grønnsakdyrkingen. Dette i stedet for å kjøpe kontrakt dyrking fra et stort handelsgartneri. De regner med at investeringen vil være innjent i løpet av et par år, og man sikrer god kvalitet på småplantene. Slike gjøremål hører vinteren til, foruten sortering av rotfrukter og grønnsaker. Abonnementssalget av grønnsaker pågår fortsatt, på det meste i høst og vinter var det over 130 fornøyde kunder. Men salget av kålrot til grossist går tregt, og det er i overkant spennende hvordan dette salget vil gå utover vinteren.

Vi vet at hver vekstsesong kan ha sine meteorologiske utfordringer; det kan være forsommer tørke eller for mye sensommernedbør. En gård må kunne tåle avlingssvikt i en eller flere kulturer. I tillegg kommer uforutsette utgifter, i sommer ble det for eksempel en stor ekstraavgift etter alt regnet; ny drenering måtte til. Så skal ikke minst produksjon og marked stemme; produktene må

bli solgt. For å være tilstrekkelig robust til å videreutvikle det biodynamiske i denne ganske nådeløse virkeligheten, er det nødvendig at kapitalutgiftene ikke er for store.

*Det er med glede og takknemlighet vi kan fortelle at vi nå, før det har gått et år siden vi startet innsamlingen, har fått inn ca 270 000 kroner, fra rundt 120 givere. Det monner! Innsamlingen fortsetter i regi av Cultura Gavefond, kontonr. 1254.20.21258.*

I fjøset holder Cord på å forberede melkingen. Han forteller at han nå om dagen ofte har med seg to praktikanter, mot vanligvis en. Det ser han på som luksus. Besetningen er på 20 melkekyr. Planen er å øke til 24, det er det plass til i fjøset og melkevoten er stor nok. Dette vil styrke de årvisse inntektene. På Alm får kuene holde seg med sin egen okse. Og kalven får som nevnt gå sammen med mor de aller første dagene. Melkeproduksjonen er bærekraftig, på basis av naturlig grovfor og ikke på basis av importert u-landssoya eller annet importert kraftfôr. Kuhorn til preparatfremstilling får Alm fra egne kyr. På biodynamiske gårder får kyrne lov til å beholde sine naturlige horn som uttrykk for sitt vesen.

Vennlig hilsen  
Ellen og Knut Dannevig



Tegning: KD