

ISLAND

En stilla revolution

Bankerna har kollapsat, valutan har brutit samman och regeringen blev tvungen att avgå. Följ med till Island, ett av de nordiska länderna där många tänker nya tankar – också om mat, ekologi och självhushållning.

MARTE ROSTVÅG ULLTVEIT MOE | text

HEIDI HATTESTEIN | foto

– DET FINNS ETT VÅLDSAMT uppsving för intresset för att baka bröd. Min närbutik har flera gånger varit nästan tom på mjöl, och förlaget vill trycka en ny upplaga av boken jag har skrivit, säger Frida Sophia Bödvarsdóttir.

På Island brukade befolkningen vara först ut med sista modet. Ekonomin gick på fullfart och i väldigt många familjer hade man tillsammans tre heltidsjobb för att hänga med i dansen. Så är det inte längre.

Handlarlistor och soppa

– Nu är det många fler människor som handlar efter en handlarlista när de är i affären, säger Bödvarsdóttir.

Hon är hemkunskapslärare på en grundskola och håller matlagningskurs på kvällsskolan i Kopavogur. Därmed har hon utsikt från orkesterplats över sina landsmäns ändrade syn på mat och matlagning.

– Det har blivit populärt att servera kötsoppa! Folk har börjat att upptäcka hur mycket god mat man kan laga av de billigare köttbitarna som ben och inälvor, säger hon.



FOTO: MARTE ROSTVÅG ULLTVEIT MOE

Bakboksörfattare och hemkunskapslärare Frida Sophia Bödvarsdóttir.



Råg är det enda sädeslaget som går att odla på Island, och rågbröd är det som gäller eftersom importvarorna steg uppemot 50 % i pris när den isländska kronan kollapsade.

Arbetslösheten är ökande samtidigt som rätt många både inom offentliga och privata sektorn har tvingats gå ner i lön. Alla importvaror har blivit rejält dyrare och räntan har gått upp.

– Speltvete har blivit 40 % dyrare

sedan i höstas, berättar Bödvarsdóttir. Det är synd om dem som inte tål vete.

Köp isländskt

– Importerade varor blev 40–50 % dyrare när den isländska kronan kol-



Ari Hultquist, till hälften svensk, är butikschef på Reykjaviks äldsta ekobutik Yggdrasil.



Bröderna Gudfinnsson som driver Reykjaviks enda ekologiska bageri la om familjebageriet 1990 efter att de varit på studiebesök i Järna. De bakar på isländsk råg och säljer lika mycket bröd som före finanskraschen.

lapsade i höstas, bekräftar Ari Hultquist.

Han är butikschef på Yggdrasil, Reykjaviks äldsta ekobutik. Här finns både antroposofi-inspirerade slagord och miljövänlig solkräm. Ekologiskt lantbruks reporter ber honom om hjälp att hitta den isländska ekomaten.

– Det blir inte mycket, ler Ari. Han är till hälften svensk och jämför med utbudet i Sverige. Vi har sålt slut på osten, och det finns knappast någon spannmålsodling på Island, och...

Till slut blir det i alla fall en full korg med isländska ekoprodukter: bröd, tomater, färska kryddörter, rågmjöl, yoghurt, glass, matpajer och rabarbersylt. De isländska ekoprodukterna har inte stigit i pris.

– Det är större intresse för att köpa isländska mat nu, berättar Hultquist. Folk har fått upp ögonen för betydelsen av lokal livsmedelsproduktion. Krisen har också lett till tendenser till hamsting. Plöstligt började folk köpa 5 burkar multivitaminer i taget, säger Hultquist.

Tvärstopp för kex

Han berättar att utbudet av ekomat har blivit lite smalare.

– Särskilt sådant som granatäppeljuice och ovanliga rissorter får jag inte tag på längre, importörerna tar inte hem dem längre. Och jag har blivit tvungen att skära ner på utbudet av ekologiska kex. Plötsligt sålde vi nästan ingenting av ekokexen. Men chokladen går bra, så någon tröst unnar sig folk fortfarande, säger Hultquist och skrattar.

Skrattar gör också bagarna Sigfus och Gudmundur Gudfinnsson på Bröðhuset som är Reykjaviks enda ekobageri. De två bröderna la om familjens bageri 1990 efter att ha varit och lärt sig hos biodynamiska bagare i Järna.

– Vi säljer lika mycket bröd som före krisen, säger Sigfus. Han är storrebror bagare och den som för talan.

– Vi har nämligen inte höjt brödspriset, men det har våra konkurrenter. Ekologiskt matbröd har blivit relativt billigare senaste året.

Mycket rågmjöl

Bröðhuset är självklart också drabbat av att alla importvaror har blivit dyrare. Det enda spannmålsslag som går att odla på Island är råg.

– Vi använder mesta möjliga isländsk råg i våra bröd, berättar Sigfus. Han använder också islands-

lav och lokalproducerade morötter i bröddegen.

De ökade priserna på importerat mjöl leder till att familjeföretaget tjänar mindre pengar, men det tar de med gott humör.

– Här ska vi utöka säger Sigfus och pekar på grannlokalen. Det är svårt att få banklån men våra vänner hjälper till. Vi ska öppna ett ekologiskt café.

Välsignar krisen

– Krisen kan bli en välsignelse för Island, säger Erna Kaaber. Hon var tidigare journalisten men driver nu en ekologisk restaurang i Reykjavik. Det trevliga stället heter Icelandic fish and chips och öppnade för två år sedan.

I oktober och november hade vi absolut inga kunder. Alla var rädda inför framtiden och skyndades sig hem efter jobbet för att följa med på nyheterna, berättar Kaaber.

Men så sakteliga kom matgästerna tillbaka. Omkring hälften av dem är utländska turister, resten är islänningar som trots ekonomisk kris prioriterar att få i sig mat utan bekämpningsmedel och tillsatser.

– Krisen och revolutionen kommer att förändra folks syn på mat

och miljöskydd, menar Kaaber. Och vet du vad? Reykjaviks stad ska utöka sitt område med kolonilotter. Förra året så här dags pratades det om att lägga ner alltihopa!

Kolonilott åt alla

– Nu vill alla odla, bekräftar chefen på parkförvaltningen i Reykjavik, Thorolfur Jónsson. Han låter sig intervjuas på flytande svenska och berättare om långa traditioner i köks-trädgårdsodling på Island.

– Vi har inte sådana koloniträdgårdar som ni är vana vid utan mer enkla rutor där folk brukar odla potatis, säger Jónsson.

Vuxna kolonilottsodlare får åka till ett område som Reykjavik arrenderar i grannkommunen Mosfellsbær, medan barn mellan 8 och 12 år kan hyra odlingslotter inne i stan. Intresset har varit stadigt sjunkande sedan kriget och i fjol var det väl ytterligare 100 som försvann.

Men nu är det nya tider. Jónsson har fått en lavin med förfrågningar om odlingslotterna.

– Om alla dessa människor faktiskt hyr en odlingslott måste vi ta i bruk alla tillgängliga områden, säger han och ler. Han är själv en del av kolonilottskulturen. Varje år har han ansvar för vinterförvaringen av potatisen som hans föräldrar odlar. Kanske just därför tror han inte att



Stort nyvaknat intresse för egen grönsaksodling i ekonomikrisens spår. Här är kurskväll med sådd hos Johanna Magnusdottir som i år fick starta två kurser för att försöka tillfredsställa efterfrågan.

det ökade intresset för kolonilotter kommer att bli någon megatrend.

– Folk kommer snart att upptäcka att det inte är helt enkelt att odla sin egen mat. Det är mycket ogräs i odlingslotterna, säger Jónsson. Ska man lyckas med trädgårdsodling måste man veta vad man håller på med.

På odlingskurs

– Det är viktigt att så tunt, säger Johanna Magnusdottir. Åtta människor lutar sig fram får att se bättre. Vi är på en kurs i ekologisk grönsaksodling i Mosfellsdal, och kurskväll nummer två är en praktisk lektion som hålls utomhus. De isländska viking-hönsen sprätter runt benen på oss, kvällssolen värmer och inramningen är snarare idyllisk än revolutionär. Ändå förnimmer vi historiens vingslag. Hur många av de här människorna hade för ett år sedan tänkt att de skulle lära sig att odla egen sallad?

– Jag hade aldrig trott att jag skulle kunna odla någonting alls, säger kursdeltagaren Sigurborg Hannesdottir. Hon jobbar till vardags som närdemokrati-konsulent, är hårt sminkad och ser inte ut som att hon stoppat fingrarna i jorden tidigare.

– Hoppas att jag kan lära mig! Jag vill gärna leva mer uthålligt, säger hon och koncentrerar sig på instruktionerna från kursledaren.

Semester i kökslandet

Äppelträd klarar inte att överleva på Island. Men vinbärsbuskarna trivs i kursledare Magnusdottirs ekologiska trädgård. Hon föreslår nybörjar-



Krisen kan bli en välsignelse för Island, säger Erna Kaaber som driver den ekologiska restaurangen Icelandic fish and chips i Reykjavik

na att odla purjolök, grönkål, örter, sallad och morötter förutom potatis och örtkryddor.

– I år var det plötsligt dubbelt så stort intresse, och jag måste starta upp två kursomgångar, säger Magnusdottir. Och det är många fler än jag som håller odlarkurs i vår.

Det bör sägas att de flesta kursdeltagarna är kvinnor på 50 + klädda i traditionella hemstickade islandströjor. Den enda manliga kursdeltagaren är en ung IT-konsult som heter Magnus Gudjonsson.

– Förut reste jag mycket på semestern men på grund av krisen har jag inte råd till det längre, säger Gudjonsson, som ändå inte är arbetslös. Jag tänkte det var smart att kunna odla sallad i trädgården eftersom jag måste vara hemma mer i sommar. Och det är mycket billigare att dra upp planter själv än att köpa dem färdiga.

I goda vänners lag

– Alla vill spara pengar, säger kokboks författaren Frida Sophia Bödvarsdottir. Hon bjuder på isländskt ekobröd av lokalproducerad råg och filosoferar över om klasskillnaderna när det gäller mat kommer att öka.

– De som är välutbildade och har hög lön har börjat laga hemgjord leverpastej och blodpudding. De som inte är så välutbildade när det gäller mat kanske äter mer billig limpa med marmelad? Jag hoppas att myndigheterna kan vara med och motverka ökade klasskillnader i mathållningen, säger Bödvarsdottir.

I höst ska hon starta en kurs om billig kvalitetsmat.

– Många islänningar har börjat tänka att lyckan i livet kanske inte är en ny soffa eller utlandssemester, säger Bödvarsdottir. I stället lägger de mer tid på det som är viktigt: vänner, familj och god mat.

Guide till eko-Island

Ska du till Island och vill ha tips på ekologiska matställen och annat är du välkommen att kontakta redaktionen på tidningsred@ekolantbruk.se Vi har en lista som inte publiceras i tidningen av utrymmesskäl.

Försvinnande lite eko men möjligheterna finns

Krisen har gjort det relativt mer attraktivt att bli ekoproducent. Men hittills är det inte någon anstormning av förfrågningar till kontrollorganet Tun.

– Vi har idealiska djurraser för framtidens ekolantbruk! Det säger Olafur Ragnar Dyrmondsson. Han är specialrådgivare för ekologisk livsmedelsproduktion på isländska Bonde-laget (motsvarande LRF), och försöker ge oss en överblick av lantbruket på Island.

Den ekologiska andelen av lantbruket är inte stor, omkring en halv procent. Landet är självförsörjande på kött, ägg och mejeriprodukter, men produktionen baseras på import av konstgödsel från Norge och kraftfoder från världsmarknaden. Island har en ganska stor produktion av grönsaker i växthus som värms med vatten från de varma källorna. Mjölproduktionen sker uteslutande med isländsk boskap, en liten och tålig koras som härstammar från de kor som vikingarna hade med sig till ön. Detsamma gäller landets halvmiljon med får.

Export av ekokor

– Våra kor är väldigt produktiva på gräs, säger Dyrmondsson entusiastiskt. Islandsboskapen är frisk och har en hög andel omega 3 i mjölken, och den är anpassad för att leva av nästan bara gräs och hö. Kanske kan vi i framtiden exportera den perfekta kon för mjölproduktion utan kraftfoder!

Vinterns kris har höjt priserna på konstgödning och bekämpningsmedel.

– Ekologiskt lantbruk har aldrig varit attraktivare än nu, säger Dyrmondsson. För att begränsa växthuseffekten är det viktigt att vi använder lokala resurser och minskar lantbrukets transporter.

Saknar omlägningsstöd

– Krisen har gjort det mer attraktivt att bli ekoproducent, bekräftar Gunnar Gunnarsson, verksamhetsledare på Islands ekologiska kontrollorgan Tun. Han har inte haft någon telefonstorm från lantbrukare som vill lägga om. Å andra sidan är det inte heller någon som har givit upp sin ekologiska produktion på grund av krisen.

Tun är ett av världens minsta ekologiska kontrollorgan. Det startades 1994 med god hjälp av andra ekologiska certifierare. Omläggningen till ekologiskt lantbruk på Island har gått långsammare än i de övriga nordiska länderna. Gunnarsson menar att detta kan skyllas på två saker:

– För det första är omlägningsstödet till bonden helt marginellt. Och för det andra har bönderna i det här landet åsikten att all matproduktion på Island redan är ren och miljövänlig. Konsumenterna på



Tun heter det isländska certifieringsorganet som är ett av världens minsta. Gunnar Gunnarsson är verksamhetsledare.



Vi har idealiska djurraser för framtidens ekolantbruk, säger rådgivaren Olafur Ragnar Dyrmondsson som här hälsar på sina egna islandsfår.

Island har varit långt mer ekomedvetna än producenterna, säger Gunnar Gunnarsson.

Matsäkerhet och EU

– Nu är vi i en vänta och se-fas. Jag hoppas att den nya koalitionsregeringen får till ett bättre omlägningsstöd, säger Gunnarsson. Han påpekar att ett EU-medlemskap skulle kunna ha fördelar för ekologiskt lantbruk på Island.

– Men för lantbruket som helhet kan det bli en blandat nöje, skyndar han sig att tillägga.

Dyrmondsson och Bondelaget varnar däremot kraftigt för att Island skulle bli medlem i EU.

– Vi fruktar för att matsäkerheten blir allvarligt åsidosatt vid ett eventuellt isländskt EU-medlemskap, säger han. Istället bör vi gå i motsatt riktning, basera djurhållningen mer på grovfoder och lägga om mer av lantbruket till ekologiskt.

Matsäkerhet har blivit mycket viktigare för islänningarna efter höstens valutakrasch. Bondelaget menar att Island bör bli självförsörjande på mat.

– Billig importmat är bara en kortsiktig lösning, säger Olafur Ragnar Dyrmondsson.

Nytt och gammalt

För Dyrmondsson är självförsörjning inte bara en teori. Han har en flock på 12 vinterutfodrade islandsfår hemma i hagen i en vacker förort till Reykjavik. Vi reser dit och sneddar över det vi tror är gräsmattan. Det visar sig vara Dyrmondssons äng som nyilgen gödslades med fårgödsel.

– Grannarna har vant sig, säger han torrt. Lukten försvinner om två veckor.

Förr fanns det tusentals får i Reykjavik. Nu är det bara den här lilla flocken kvar. Dyrmondsson har gjort en poäng av att lära ungarna i grannskapet att gödsel får gräset att växa bättre.

– Jag har alltid varit gammaldags men nu är jag kanske modern igen, säger Dyrmondsson och skrattar. Han kunde börjat trappa ner men har tackat nej till erbjudande om del-pension.

– Det är så spännande tider för

lantbruket och ekologin nu. Jag vill vara med där det händer!

MARTE ROSTVÅG ULLTVEIT MOE

Författaren är redaktör för vår norska systertidning Ren Mat. Besöket på Island möjliggjordes av ett stipendium från Föreningen Norden.

Ekologiska Island i siffror

38 certifierade gårdar (ca 1% av alla gårdar).

7 000 hektar är ekologiskt certifierade (ca 0,5% av jordbruksmarken).

11 600 hektar är certifierade för insamling av vilda örter som kvanne, älggräs och nässla.

200 000 hektar hav är certifierade för att skörda tång. Ekologiskt tångmjöl och tångprodukter går i huvudsak på export.

Islands viktigaste ekoproduktion är tång följt av grönsaker på friland och i växthus. Endast 4 mjölkproducenter har ekologisk drift.

18 godkända ekologiska produktionsplatser.

200 butiker säljer ekologiska varor året runt.

Källa: Tun/Gunnar Gunnarsson