



Tom Olefalk och Eva Insulander är grönsaksodlare som fått tryggare inkomst sedan de själva började förädla sina grönsaker i företaget Tistelvind.

FÖRETAG: TISTELVIND

Förädlingen har gjort odlingen lönsam

Och en lite lätt image-make up samt produktutveckling har lockat nya kundgrupper utöver de "foträta".

| ANN-HELEN MEYER von BREMEN | FOTO MATS OLOFSSON |

MITT INNE i ett villaområde i Boxholm, i södra Östergötland ligger det gamla musteriets från 50-talet, numera mjölksyrningsfabrik i den mindre skalan. När denna tidning kommer ut har Eva Insulander och Tom Olefalk fullt upp med att skörda och syra bönorna som ska förvandlas till bönorsallor och gurkorna som ska syras. Troligen har de också börjat med basilikan, som ska bli pesto och kanske även tomaterna och chilifrukterna som utgör grunden i deras nya chilisåser. Men den riktiga anstormningen väntar i mitten av september, då det är dags att ta emot vitkålen som ska syras till surkål. Av de cirka 70 ton syrade



Pesto och salsa av olika slag har givit nya kunder utöver de surkålsfrälsta.

grönsaker som Tistelvind producerar varje år, består 40 ton av surkål.

Senare under hösten är det dags att syra savoykålen till kimchi, ta hand om rödkålen och sedan är det morötterna i början av året. Våren är syrningsfri. Då är det arbete i växthus och ute på friland som gäller.

Tejp och ståltråd

– Att förädla har varit en förutsättning för oss att överleva. Med vår storlek på trädgård, 700 m² växthus och två hektar frilandsodling, kan man inte dra runt en familj. Vi gjorde det ändå under flera år, men det gick mycket på tejp och ståltråd. Det blev aldrig en krona över, säger Tom.

De senaste åren har försäljningen ökat årligen med 20 procent. Nu omsätter man cirka 2,5 miljoner kronor och försörjer, förutom Eva och Tom, även två anställda, samt ett antal skolungdomar under sommaren.

– En annan fördel med förädling är att det är tryggare, inkomsterna ramlar in under hela året, medan odlingen är mycket mer ryckig, säger Tom.

Men mjölksyrning är ändå inte den lättaste förädlingsformen att ge sig på, särskilt inte om den är opastöriserad. Det kan lätt gå fel.

– Vi är ganska ensamma om att sälja på hela Sverige och det tror jag beror på att mjölksyrning inte är alldeles enkelt. Detta att bejaka bakterierna, i stället för att slå ihjäl dem, det är ett tänkande som inte är så vanligt, säger Tom.

Från torg till grossist

Han startade upp grönsaksodlingen på 70-talet. Han gick på teknisk högskola men kom på att det i stället var grönsaksodlare som han ville bli. Att odla ekologiskt var självklart, han vill inte bara odla, han ville också förändra odlandet.

I mitten av 80-talet kom Eva in i både Toms liv och företaget och de började så smått att syra sina grönsaker.

– Vi hade tyska vänner som syrade och vi upptäckte att det var gott. Vi tyckte också att det var ett bra sätt



I 700 kvadratmeter växthus frodas basilika, chillfrukter, tomater och gurka.

att öka hållbarheten på grönsakerna och samtidigt få en godare och nyttigare produkt, säger Eva.

Till att börja med syrade de surkålen i 20 liters Höganäskrukor och sålde på torget och till hälsokostbutiker.

– Det var ingen idé att springa till Ica och Konsum på den tiden, säger Tom och skrattar.

Men i början av 90-talet var det precis det som de gjorde. De körde runt till Konsumbutiker i Stockholm och knackade dörr. Till slut fick de tipset att prata med miljöchefen Mikael Robertsson, som konstaterade att ”det här är nog framtidsmat”.

De kom in på Konsum Stockholm via Frutex och försäljningen rullade på. När sedan Saba tog över

Frutex, skulle sortimentet renodlas och de åkte ut på 14 dagar.

– Konsum löste det dock. Tre månader senare var vi inne centralt på hela Konsum, men det var tre månader utan försäljning som var väldigt tuffa, säger Eva.

Visa av erfarenheten bestämde de sig för att bredda sig bland kunderna och även sälja till andra grossister.

Präktighetsstämpeln

De odlar de flesta grönsakerna själva som basilika, lök, tomat, chili (åtta olika sorter), bönor, gurka, rödbetor, broccoli, blomkål och ett antal kryddor. Vit-, Savoy- och rödkål samt morötterna köper de in från andra odlare.

Tistelvind har länge varit synonymt med surkål och haft lite av en präktighetsstämpel över sig.

– Ja, utan tvekan är våra produkter hälsosamma, men det är ändå något vi vill försöka att inte betona så mycket. Samtidigt vill vi inte stöta oss med den grupp som köper våra produkter av hälsoskäl, det är ändå de som burit fram våra produkter. Därför får vi inte bli för moderna och flashiga, säger Tom.

När de för några år sedan tog fram kimchin, deras variant på den koreanska surkålen, kände de att de hamnade rätt. Det är fortfarande surkål och hälsosamt, men samtidigt lite trendigt och ”lite mer högklackat än foträtt”, som Tom uttrycker det. Och det är tanken även i deras senaste produktutveckling där de bl a har tagit fram basilikasojor, chilisåser, och bönsåsar. Inspirationen hämtar de från Central- och Östeuropa, men även från Asien. Grunden för alla produkter är syrade grönsaker eller örter.

Framtiden då? Ja de planerar att fortsätta som tidigare, men om efterfrågan blir större än vad de klarar av att producera då är de beredda att söka samarbetspartners. Men där är de inte ännu. Fortfarande så kliar det i både odlings- och syrningshänderna på paret Olefalk-Insulander. ●