

ØKOLOGISK

PÅ SVEEN GÅRD



**Vi er opptatt av dyrevelferd.
Lykkelige griser gir god mat**

Irene Mohn



Sveen Gård er et lite småbruk med fokus på økologisk dyrking, et steinkast fra Segalstad Bru. Her får du sesongbaserte grønnsaker, egg og svinekjøtt. Samtidig kan du få nærkontakt med trippende høns på tunet og griser som grynter og vralter fornøyd omkring.

Av Åse Kari Gravråk

– Vi begynte så smått med seks høner rett før koronautbruddet i mars, sier Irene Mohn som driver småbruket sammen med samboer Tony Andersson. Fem måneder senere har de tolv høner, fem haner og fem griser.

Dyrevelferd

– Vi er opptatt av dyrevelferd. Derfor prioriterer vi å ha få dyr på et stort område. Lykkelige griser gir god mat. Grisene har også en bekk som de leiker og ruller seg rundt i, og da ser dem ikke ut i måneskinn! De er skikkelige morsomme. Dessuten er de supersosiale, når jeg roper på dem kommer de løpende i full fart. De liker å bli klødd og kost med.

Irene stråler når hun forteller om dyrene. Om grisene og hønene som alle har sin personlighet og som det er umulig å ikke bli glad i. Hun setter seg på trappa med en maisboks i hånda. "Kom da, tuppa

tuppa tuppa"! Sekunder senere står 3-4 høner tett i tett og spiser maiskorn mens hun gods snakker med dem. De småklukker tilbake, akkurat som de svarer. Katten Arnold iakttar de kaklende dyrene mens han spankulerer lydløst forbi.

Karenstid

– Det som ikke er moro er når grisene skal slaktes, sier Irene. - Da prøver jeg å fokusere på at de har hatt et godt liv. Men jeg legger ikke skjul på at akkurat det er vanskelig. Det blir ribbe til jul, men den kan vi ikke kalle økologisk foreløpig pga. karenstida for gris. Hun forklarer at karenstid for konvensjonelle husdyr er den perioden dyret må føres og stelles etter reglene for økologisk produksjon, før dyret eller produkter fra dyret kan omsettes som økologisk. Karenstid for gris er seks måneder, mens for høner er det bare seks uker.

Strengt regler

– Økologiske egg selger vi, i tillegg til grønnsaker som vi har planta i pallekasser. Der bruker vi økologisk jord og økologiske frø, dermed blir det økologiske grønnsaker.

Men gulrøtter, poteter og løk som vi har på jorden får vi ikke kalle økologisk før det har gått to år. Her må jorda bearbeides slik at kulturen i jorda får ut den kunstgjødsla som tidligere har vært brukt. Først etter to år er jorda godkjent for økologisk dyrking og beite. Og for å selge økologisk mat må vi være Debiogodkjente, dvs. at vi har blitt godkjent for å drive produksjon på en økologisk og bærekraftig måte.

Kjekt å vite

Økologiske egg

Betegnelsen frittgående høner brukes om høner som kun går inne, mens økologiske høner får også gå ute og følge sine naturlige instinkter. De hakker i jorda etter naturlig føde som frø, planter, insekter og andre små kryp. De får også brukt vingene. Hønene får kun økologisk fôr, og i hønsehuset skal det være tilgang på dagslys. Om natten skal det være mørkt slik at hønene får hvile.

Økologisk kjøtt

Alle husdyr på økologiske gårder lever mest mulig i samsvar med naturlig adferd og behov. De skal kunne gå ute i frisk luft hele året, og de får selvsagt økologisk fôr. Utelivet, godt fôr og god plass inne gir dem et godt immunforsvar. Økologisk drift gir kjøtt av høy kvalitet, både smaksmessig og ernæringsmessig.

Økologisk mat gjør godt

– for deg fordi den produseres uten bruk av kjemisk-syntetiske sprøytemidler, og du unngår rundt 280 tilsetningsstoffer som er tillatt i all annen mat. Du er derved mindre utsatt for eksponering av stoffer som kan innebære en helseskadelig belastning. I tillegg har økologiske matvarer ofte høyere innhold av antioksidanter, enkelte vitaminer, mineraler og sunne fettsyrer.

– for miljøet fordi økologisk landbruk tar utgangspunkt i naturens samspill ved å ta vare på livet i jorda og mangfoldet av planter, dyr og insekter. Økologisk landbruk baseres i stor grad på fornybare og lokale ressurser.

– for dyra fordi det legges til rette for deres naturlige behov. Det stilles større krav til plass, både ute og inne, enn det som ellers gjelder i konvensjonell drift. Fôret skal være økologisk, med begrenset bruk av kraftfôr. Både høner, griser og drøvtyggere har tilgang til økologisk grovfôr. Dette gir et godt grunnlag for trivsel og dyrevelferd.

Økt salg av lokalmat

Ifølge markedsrådgiver Cathrine Andersen i Økologisk Norge har dagligvarehandelen på landsbasis antydnet økt salg av lokalmat nå under Covid-19 pandemien, og i denne kategorien er det flere produkter som er sertifisert økologisk.

Kilde: Økologisk Norge



Irene vokste opp på Sveen gård som ligger idyllisk til med nydelig utsikt. Hun utdannet seg til interiørkonsulent, jobbet noen år på Lillehammer før hun flyttet til i Oslo og hadde sin arbeidsplass der i mange år.

– Jeg trivdes godt i jobben, fikk levd ut drømmen. Det var hektisk og veldig moro. Men etter hvert som årene gikk ble jeg fornøyd av storbylivet og bestemte meg for å flytte tilbake til Gausdal.

Irene møtte Tony som etter hvert ble samboer, og nå er det tre år siden de tok over gården.

De har begge andre jobber, og med Tony fulgte tre bonusbarn. Irene presiserer at det økologiske prosjektet er først og fremst av egeninteresse. Men hun legger ikke skjul på at de har mange ideer og planer for det er jo så moro! Hun elsker bringebær, rips og solbær, synes det er moro å lage saft og syltetøy. Krydder og

urter. Hun tørker koreander i 5 timer på 60 grader i en såkalt dehydrator.

– Det er så mange muligheter, men nå skal vi ta en ting om gangen, ikke noe stress! Irene ler og rister på hodet for hun fortsetter. – Vi er i startfasen og må prøve oss fram. Nå har vi begynt med gårdsutvalg av egg og grønnsaker, og det er ekstra moro når salget går over all forventning. Det er klart vi må fortsette!

Tippoldefaren til Irene, Erik Moen, dyrket masse grønnsaker på Sveen i sin tid. Han deltok på hagebruksutstilling på Lillehammer og kom på 3. plass.

Et historisk flott diplom fra 1925 henger fortsatt på veggen inne i glass og ramme.

– Det er fint å tenke på at jeg har fått samme interesse som han, sier Irene.

– En fin tanke.