

Vilka fina lökar!



Ölands tidiga vårar och fina höstar, tillsammans med den kalkrika jorden, ger bästa möjliga odlingsförutsättningar, för löken.

Lök är en självklar grönsak och krydda i dagens matlagning. Den smakrika grönsaken har funnits i den svenska mathållningen sedan forntiden och varje svensk äter i genomsnitt sex kilo lök per år. Lökodling är en självklarhet på Öland tack vare åkrarnas jämnhet, kalkrikhet, stenfrihet och höga pH-värden.

Lök är inte bara en god och billig grönsak utan den är nyttig också. Den är bland annat full av protein, kalium och C-vitamin. Ölands tidiga vårar och fina höstar, tillsammans med den kalkrika jorden, ger bästa möjliga odlingsförut-

sättningar. Odlingsåret börjar redan i mars - april. Därefter sköter man om löken med spridning av gödning och olika åtgärder för ogräsbekämpning. Lök är oerhört beroende av vatten. Därför anlägger man fler dammar och våtmarker för att säkra lökskörden. Löken växer sedan under hela sommaren och mognar i augusti - september. Man lossar löken från jorden först när bladen vissnat. Löken plockas sedan in för torkning, efter en tids soltorkning på fälten. Därefter sorteras och förpackas löken innan den skickas ut för försäljning.

Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter
Var tredje lök som förbru-

Av lök kan man laga mycket gott. Här kommer ett recept på en enkel och god löksoppa.

Öländsk löksoppa
(fyra portioner)

Ingredienser:

Six gula Ölandslökar
En matsked smör eller magasin
En liter grönsaksbuljong
(En deciliter vitt vin)
Ett kryddmått vitpeppar
Ett kryddmått timjan

Gratinering:

Åtta små skivor rostad bröd
En deciliter grovt rivna ost

Tillagning:

Skär löken i tunna skivor och fräs den i matfettet. Tillsätt buljongen och eventuellt vinet och låt det koka cirka 15 minuter. Smaksätt soppan och håll upp den i ugnsäkra portionsskålar. Lagg brödet ovanpå. Strö över osten. Gratinera i 275 grader tills soppan fått vacker brun färg.

kas i Sverige kommer från Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter. Föreningen som bildades år 1959, består av 230 jordbrukare. 35 av dessa odlar cirka 15 miljoner kilo av gul och röd lök per år.

- I Sverige odlades det före 1980-talet, bara lök på Öland,



För att öka deras tydlighet på marknaden, har Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter skapat ett eget varumärke, som de kallar för Ölandslök.

säger Sven-Åke Nilsson, som är odlingsansvarig på Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter. Men nu odlas lök bland annat i Skåne och Östergötland också. Vi torkar, rensar, lagrar, förpackar och säljer jordbrukarnas lök, till köpare i hela landet.

Odlingen av löken sker med kontrakt mellan, Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter och odlarna. Detta innebär leverans- och mottagningsplikt för skörden. Olika förpackningar beroende på kundens önskemål. Under senare år har intresset för kravlök ökat och detta finns också i sortimentet.

- Vi samarbetar med olika försöksstationer för att utveckla och öka kvaliteten på lök, säger Sven-Åke. Det är stora krav på kvaliteten på marknaden och jag tror att just kvaliteten är väldigt viktigt för framtida försäljning. Bra kvalitet har alltid förtur vid försäljning och ger alltid odlaren bästa ekonomiskt utbyte.

Kolla efter förpackningen med "Ölandslök" så kommer löken ifrån Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter, avslutar Sven-Åke Nilsson.



Sven-Åke Nilsson, som är odlingsansvarig på Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter, håller kontakten med bönderna.

JONATHAN SJÖSTRÖM

Gårdsbutik – en mötesplats



För Arne är kundkontakten viktig. Här med sin granne Jarl-Olof.

Nu när våren har kommit, är försäljningen i bröderna Olssons gårdsbutik, i full gång.

- I vintras var försäljningen sämre än vanligt, men det var nog för att kunderna inte ville ut och köra i busvädret, säger Georg som hjälper sin bror Arne på gården i Bredinge.

År 1972 övertog Arne Olsson sin fars gård.

- Jag är faktiskt tolfte generationen på gården. Det har min granne Jarl-Olof tagit reda på. Han brukar ge brorsan "Joje" och mig ett handtag på

gården ibland, säger Arne med ett leende.

Gården har ca 50 hektar åker. Arne arrenderar också mark av Södra skogsägarna med flera.

- Det mesta är vall, men vi odlar morötter, lök och potatis också, säger George.

Den vall som Arne inte använder själv, arrenderar han ut till andra bönder.

- Vi hinner inte med allt, det är alltid fullt upp, säger Arne och George nickar instämmande. Alltid är det något som behöver göras, säger han skrattande.

Förutom egen odlad lök, morötter och potatis, finns bland



George Olsson, en riktig klippa(re)! Här klipper han rödlök för bättre hållbarhet.

annat bruna bönor, ärtor, sättlök, ägg, äpplen, apelsiner, trätöflor och glass, att köpa hos bröderna Olsson. Gårdsbutiken är inte bara en butik, det är också en mötesplats där människor träffas och pratar en stund. En del kunder passar också på att klappa gårdens shetlandsponnier eller se på de nyfödda kalvarna, när de handlat i gårdsbutiken

- I sommar ska vi utvidga bu-

tiken, genom att bygga om ett av våra stall. Vi ska bland annat byta och höja taket, samt göra en finare ingång, säger Arne. Jag funderar också på att ha servering, med lite fika, i den nya gårdsbutiken. På det sättet vill vi försöka minska ner "utejobben" och hålla oss mer hemma. Vi jobbar nästan alltid till niotiden på kvällarna.

Arne äger också en kvarn i



Det finns många produkter, att välja bland, i gårdshandel, i Bredinge.

Kastlösa. Där krossar han vete och korn som han ger till sina ungdjur. Vintertid måste han utfodra dem, men nu är det

dags för djuren att släppas ut på alvaret, mitt i världsarvet!

JONATHAN SJÖSTRÖM