



TERROIR- OCH MERROIRATLAS FÖR ÅLAND

Vad är smaken av din plats på jorden?

Höj värdet på din produkt genom att berätta om dess unika egenskaper. Livsmedel, både råvaror och förädlade produkter, kommer till av ett intrikat samspel mellan människan och hennes plats – jorden, havet, klimatet. Varje samspel har sina helt egna förutsättningar.

Ulrika Gustafsson

Ålands Landsbygdscentrum, Ålands landskapsregering 2020

Utgivare: Ålands Landsbygdscentrum, Ålands landskapsregering, Jomala
Projektledare och författare: Ulrika Gustafsson
Form: April Kommunikation
Tryck: Grano Oy, Vasa 2020

Arbetsgrupp: Tiina Björklund, Visit Åland; Lena Brenner, landsbygdsutvecklare;
Johanna Dahlgren, Pub Stallhagen; Tage Eriksson, Hammarudda Gård; Cia Haldin,
Ålands kulturhistoriska museum; Anita Lundin, Skördefestens Vänner r.f.;
Johannes Snellman, förädlingsföretagen; Dan Westerholm, Ålands Näringsliv

Referensgrupp, Ny Nordisk Mat Åland: Harriet Strandvik, Lena Brenner,
Karin Limnell, Viking Sjögren, Harry Söderberg, Jacob Mangwana Haagendal,
Jenny Björklund, Johanna Dahlgren, Viktor Eriksson, Ann-Louise Djupsund,
Andreas Karlsson, Rosita Broström, Elina Lindroos, Jon Eriksson, Maria Jansson,
Tiina Björklund, Joel Lindholm, Liz Mattsson

ISBN 978-952-5614-71-8 (mjukpärm med limbindning)

ISBN 978-952-5614-72-5 (pdf)

© Ålands Landsbygdscentrum, Ålands landskapsregering 2020

© Ulrika Gustafsson (texter)

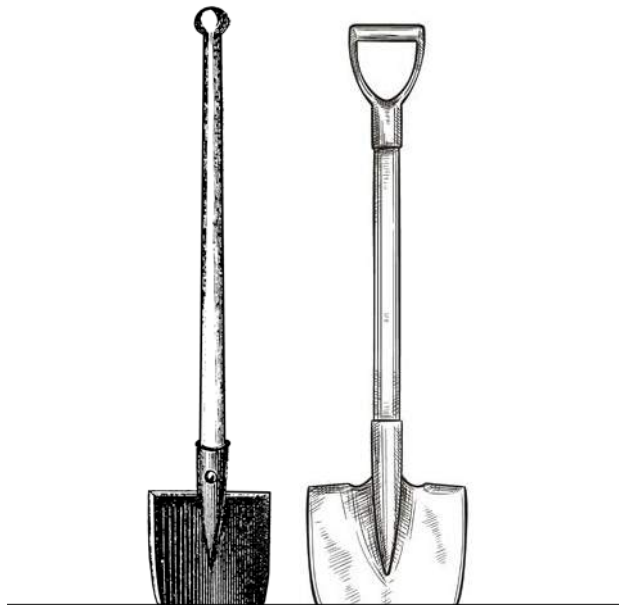


Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling:
Europa investerar i landsbygdsområden
Ålands landsbygdsutvecklingsprogram 2014–2020



4041 0955
Trycksak

Gräv där du står



Vadå terroir och merroir?

På vilket sätt är din råvara, produkt eller tjänst beroende av platsen den kommer från – av jorden (terroir) eller av havet (merroir)? Vad utmärker platsen?

Svara på frågorna och du har förklarat vad som i ditt fall är terroir eller merroir.

Innehåll

SMAKER AV ÅLAND. PLATSERNA OCH PRODUKTERNA	8
KONSTEN ATT KOMMUNICERA TERROIR OCH MERROIR CHECKLISTA I FEM STEG	15
NATURLIGA FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR VÅR MATKULTUR	22
Jorden och klimatet	25
Landskapsblomman gullviva – och andra vilda kryddor	26
I skog och mark	29
Havtornen – vårt superbär	30
Viltet	30
Havet och sjöarna	37
Hållbara fiskodlingar	42
Smartfisker	44
Vårt dricksvatten – inte ”bara vatten”	45
Flodkraften	45
KULTURLANDSKAP MED KULINARISK HISTORIA	49
Sundspirogen och Ålandspannkakan	50
Hemvetet	50

PRODUKTION OCH FÖRÄDLING AV LIVSMEDEL. EN ÖVERSIKT 52

Med plog och päron tar det fart. Odlingen från sekelskiftet 1700/1800 till i dag 55

Kökarvete och andra kulturspannmål 59

Trädgården 64

Kuddan, tackan och hönan. Djurhållningen från sekelskiftet 1700/1800 till i dag 67

Ålandsfåret 68

Naturbeteskött och biologisk mångfald 68

Förädling 73

Chips – ett typiskt åländskt tilltugg 73

Ett skepp kommer lastat. Export och import 75

Svartbrödet 75

Strömmingen – en symbol för åländskt fiske 76

Självklara exotiska inslag 76

Från motsträviga gästgiverier till skraddarsydd upplevelsepaket 79

Kalaskokerskor och andra tidiga företagare i matbranschen 79

Supen och ölet 80

Snabbmat 80

#axgan 80

Från krismat till unika delikatesser med historia 85

HÅLLBAR OCH KREATIV MATREGION LOCKAR TILL BESÖK 86

Runt och aromrikt, solmoget och syrligt, örtigt och sött. Fler exempel på unika åländska råvaror och produkter 87

Smöret och osten 87

Äpplet 90

Honungen 93

Det åländska köksmanifestet 94

URSPRUNGSBETECKNINGAR OCH SKYDDADE PRODUKTNAMN 96

Källor och litteratur 100

Mer att läsa 104





Smaker av Åland

Platserna och produkterna

VAD ÄR UNIKT MED ÅLÄNSK MATKULTUR? Vilka smaker och produkter är utmärkande för Åland? Vad gör dem så speciella?

Terroir- och merroiratlas för Åland är en översikt över hur produktion och förädling av livsmedel sett ut i vår övärld från sekelskiftet 1700/1800 fram till i dag. Atlasen ger också förklaringar till varför produktionen och förädlingen sett ut på ett visst sätt genom att peka på hur naturen och levnadsvanorna – som fisket, självhushållningen och sjöfarten – lagt grunden för matkulturen.

ATLASEN ÄR TÄNKT SOM ETT VERKTYG för dig som på ett eller annat sätt arbetar med råvaror och mat på Åland. Du kanske odlar, håller djur, förädlar produkter, arbetar i ett offentligt kök eller

inom besöksnäringen eller restaurangbranschen. Avsikten är att inspirera till utveckling av marknadsföring och samarbeten kring åländsk matkultur.

Upplysta konsumenter som föredrar kvalitet framom bulk är beredda att betala extra för råvaror och livsmedel som väcker positiva känslor. Terroir och merroir har ett värde om kunden uppfattar det som en garanti för att produkten håller hög kvalitet och att ursprunget och innehållet är det som uppges. Med terroir och merroir kan man också kommunicera andra värden, "mervärden", som äkthet, hållbar produktion och hälsoeffekter.

Låt din kund förstå och uppleva vad som gör just din produkt pålitlig.

TERROIR OCH MERROIR

Man kunde också ha kallat atlasen för "Smakbok för Åland. Matkultur och unika livsmedel" eller något liknande. Men begreppen terroir och merroir rymmer så mycket mer än smak. Och "atlas" för tanken till kartor. Det är relevant eftersom arbetet med terroir och merroir handlar om att synliggöra att en viss produkt är beroende av en tydligt avgränsad plats.

Många känner till begreppet terroir från vinsammanhang. Franskans *goût de terroir* står för den karaktär vingården ger till ett vins doft och smak.

Det gäller att ringa in vad som är karaktäristiskt för den enskilda produkten och som gör att den är annorlunda än andra, liknande livsmedel: hur den ser ut, känns, smakar och doftar. Och att i detalj förklara vad det är som är så särskilt med platsen och som ger produkten dess speciella egenskaper. Det kan vara landskapstyp, jordmån, växtlighet, klimat, tradition och kunskap. Terroir och merroir är det som gör livsmedel olika beroende på var de kommer ifrån.

Ålandspannkaka i all ära, men vill vi kommunicera terroir räcker det inte med att vi använder prefixet "Ålands-" i namn på livsmedel och maträtter. Produkten, dess plats och upplevelsen av produkten och företeelser kring den måste beskrivas utförligare.

Att beskriva en särskild produkt, att avgränsa dess plats och att skapa berättelser kring både platsen och produkten är att ta fram dess terroir – eller merroir.

TERROIR (uttalas terroar) kommer från det franska ordet för land: *terre*. Terroir kan beskrivas som platsens själ: platsens specifika egenskaper och hur platsen samspelar med framställning av matvaror.

MERROIR (uttalas merroar) kommer från franskans *mer* för hav. Med merroir beskrivs vad som utmärker havet och hur det påverkar smaken på det som lever av och i havet: djur och växter.

KOMMUNICERA
TERROIR OCH MERROIR!

Exempel på nästa uppslag.



”Terroir är de unika förutsättningar en produkt har, och de är aldrig helt lika från år till år. Även om platsen är densamma så ser säsongerna olika ut. Terroir är människa, natur och produkt i ständig samverkan. Terroir är plats, jordmån och årgång, men också aktivt skapande av historia, filosofi och miljö. Våga bygga upp ditt varumärke med humor och finesse, och var gärna personlig! Släpp in konsumenten i din värld genom din produkt. För dig är det kanske vardagsmat, men för andra är det en upplevelse och en känsla av delaktighet.”

Ella Grüssner Cromwell-Morgan, sommelier, smakkonsult och innehavare av Kvarnbo Pensionat. Där serverar hon och maken Martin 100 procent åländsk frukost, som gör många gäster nyfikna på varorna och producenterna. Gården har också tidigare varit i familjens ägo. Ellas farmors moster Naémi Bomanson drev pensionat här 1920–1967, och på 1940-talet öppnade Ellas farmor Anna-Greta bageri i det röda trähuset på gården. Hösten 2020, när pensionatet firar 100 år, får gårdshuset nytt liv när Ella öppnar Vinsmedjan, ett vinocafé med plats för vinprovningar och lokala smaker. Foto: Tiina Tahvanainen.



En riktig Ålandsfrukost kan bestå av traditionellt hemvete och robust men saftigt svartbröd. Och så smör, ost och yoghurt från Ålandsmejeriet eller ett gårdsmejeri. Yoghurten på bilden har fått ett lyxigt inslag av brandgula havtorn – våra egna superbär som är mycket rika på bland annat c-vitamin och som både växer vilt och odlas. Kanske smakar det också med åländska ägg som har rykte om sig att vara särskilt goda? Pålägg med terroir av Åland kan vara korv och andra köttprodukter från lokala mathantverkare som använder närproducerade råvaror och gärna kött från djur som fötts upp på naturbete och lokalt odlat

foder. Färska grönsaker och kryddor odlade på Åland har självklart terroir, och merroir på smörgåsen kommer förstås från lokala fiskodlingar och fiskevatten! Törsten släcks väl bäst med prima åländskt dricksvatten – eller varför inte med must från något av de åländska äppelrikerna? Eller lyxig limonad? Sätt ord på detaljer som framhäver produkternas geografiska koppling när du presenterar din Ålandsfrukost. Vem har tillverkat produkten? Av vad, som kommer varifrån? Kanske finns det också utrymme att säga något om hantverket, traditionen och historien som ligger bakom. Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.



HÖJ VÄRDET PÅ DIN PRODUKT
genom att berätta vad som är
unikt för den.

På tal om vin står terroir för
den karaktär vingården ger till
vinets doft och smak. På tal om
livsmedel i vidare bemärkelse är
terroir och merroir det i jorden
och i vattnet som gör livsmedlen
olika beroende på var de kom-
mer ifrån.

Det är omöjligt att kopiera
en plats. Den är unik. Därför är
din produkt oersättlig så länge
du kan bevisa att den kommer
från en viss plats – det är en
trygghet för dig. Att lyfta terroir
och merroir är att visa på skill-
nader mellan råvaror och andra
livsmedel – skillnader som beror
på ursprunget.



Konsten att kommunicera terroir och merroir

Checklista i fem steg

- **1. HITTA KONSUMENTERNA OCH KUNDERNA** Ingen annan kan utveckla ditt företag som du själv. Och det viktiga är att du kommer igång. Därför ska du bestämma vilken kund du först ska prioritera.
- **2. VAD GÖR DIN PRODUKT UNIK?** Sätt ord på vad det är som gör din plats unik och därför också din produkt: landskapet, jorden, vattnet, klimatet. Terroir och merroir handlar mycket om sådana naturliga förutsättningar, men det är människan som utvinner produkter från naturen. Att berätta om platsen och människans samspel med den, hennes matkultur, är ett sätt att göra terroir och merroir intressant.
- **3. SÄTT DITT PRIS** Säljaren oroar sig för priset, medan kunden ofta är beredd att betala mer än förväntat.
- **4. MARKNADSFÖR** Berätta om din egen produkt, strunta i andras.
- **5. SAMARBETA OCH PROFILERÅ ÅLAND TILLSAMMANS** När Åland slår igenom som gastronomisk region med spetsprodukter som honung, lamm av egen ursprungsrås, ost och smör, svartbröd och äppel, följer andra åländska terroir- och merroirprodukter efter i kölvattnet. Tillsammans stärker vi varandra mot konkurrenter utanför Åland. Samtidigt kan du utmärka dig lokalt på Åland.

Fördjupa dig i punkterna på nästa uppslag.



1. HITTA KONSUMENTERNA OCH KUNDERNA

Valet av kund är avgörande för hur du bäst kommunicerar terroir och merroir. Det är svårt att vända sig till olika slags kunder samtidigt. Man kan till exempel börja med att marknadsföra sig i en REKO-ring. REKO står för rejäl konsumtion och är en modell för handel mellan producenter och konsumenter, utan mellanhänder. Eller så kanske man vill börja med att testa sina produkter på kunder i livsmedelsbutiker eller gäster i restauranger.

Din kund eller din gäst kan vara allt från ålänningen som lockas av regionala skillnader eller ser ett värde i att bevara bygden och konsumera hållbart och lokalt – och är beredd att betala extra för det – till en "foodie", matturisten som inte bara vill äta maten utan också uppleva platsen den kommer från.

Ålänningen utomlands som gärna äter produkter hemifrån fungerar som ett slags ambassadör för åländsk matkultur. Det gör även turisten som vill köpa produkten hen avnjöt på semestern också på hemmaplan. Tänk långsiktigt – var på jorden kan nya kunder tillkomma på grund av tillväxt? Det är inte fult att bli stor, men vill du sälja produkter med terroir och merroir kan du aldrig släppa platsen. Däremot kan du skaffa flera.

TIPS!
ANLITA EN EXPERT

ANLITA SENSORISKA SPECIALISTER och professionella smakbedömare för bedömning av din produkts utseende, lukt, smak och konsistens.

2. URSKILJ DIN PRODUKT OCH VAD SOM GÖR DEN UNIK

Den kund som kan se platsen framför sig upplever en trygghet – och hen kommer att veta ungefär hur produkten smakar. Förväntan är en del av smaken. Vid ett blindtest mellan champagne och cava föredrar du kanske cavan, men vet du att du dricker champagne är den överlägsen.

Terroir och merroir handlar om plats och mångfald. Kunden får exempelvis inte bara "hönung" utan försommarhönung från Norrängens biprodukter. Ju fler platsspecifika förutsättningar man kan peka på, desto högre halt av terroir eller merroir.

Alla terroir- och merroirprodukter kan ha mervärden som förstärker produktens sammantagna värde för kunden. Mervärden kan vara till exempel hälso- och hållbarhetsaspekter, kvalitet, hantverk, tradition, exklusiv smak, friluftsliv.

Utarbeta varje detalj med omsorg. Kunden ser kanske inte de enskilda detaljerna, men sammantagna bildar de en helhet som är tydlig för kunden och som signalerar kvalitet.

Tänk produkt i vid bemärkelse. Produkten kan vara en råvara, ett förädlad livsmedel eller ett upplevelsepaket bestående av smaker, naturupplevelser, underhållning och möten med lokalbor som delar med sig av sin kunskap, platsens historia och anekdoter. Ta fram nya produkter – det gäller att bevara nyfikenheten i arbetet också i längden.

”En gastronomisk region skapar värde för konsumenten utifrån unika regionala produkter, smaker och upplevelser. Men för vem ska man vara unik? Samtliga diskussioner visar att kulinariska regioner ska byggas för kunden, för att tillfredsställa ett existerande behov och sätta kunden i centrum.”

Paulina Rytkönen i *Gastronomiska regioner*.

Ett verktyg för regional utveckling. Slutsatsen baseras på diskussioner i en rad arbetsgrupper med aktörer från flera gastronomiska regioner i Sverige.

TIPS! HITTA SMAK MED MANUAL

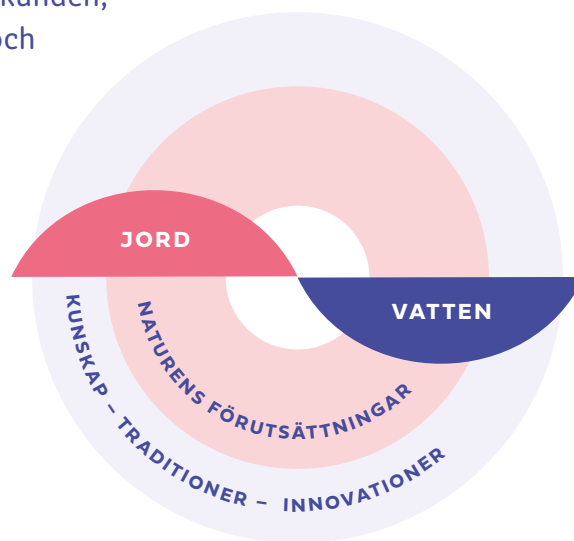
AFFÄRSUTVECKLINGSMANUAL FÖR FÄBODBRUKARE OCH MATHANTVERKARE

innehåller övningar som hjälper dig att sätta ord på vad som är unikt med din produkt. Se till exempel listan med frågor på sidan 33 i manualen. Den är fritt tillgänglig på nätet.

KOM IGÅNG genom att presentera smaken av platsen med ett **”VYKORT”**,

ett foto och en kort text. Fotografera platsen – tänk på att man ska kunna känna igen den som Åland. Om det är en ost du ska sälja – visa inte bara platsen utan låt också djuret och människan som tillverkar osten vara närvarande på bilden, på ett eller annat sätt, det kan räcka med att exempelvis bara en hand syns. Säg med en rad vad som är unikt med din produkt. Gräv djupt där du står och försök titta med främmande ögon på din plats, din råvara, din produkt, ditt arbete. Det gäller att visa upp något helt eget. Det är vad som kallas USP, ”Unique Selling Point”, unik konkurrensfördel. Använd gärna koordinaterna longitud och latitud för att exakt ange din plats.

TIPS! GÖR VYKORT



TERROIR OCH MERROIR.

PLATSENS FÖRUTSÄTTNINGAR

Begreppen terroir och merroir kan beskrivas som platsens förutsättningar, som består både av natur och kultur. Naturens resurser i kombination med människans kulturlandskap, kunskap och traditioner är tillsammans de unika förutsättningar som gör en produkt till just det den är. Eller med andra ord: de är sammantagna det som kallas terroir och merroir.

TIPS! GÖR JORDANALYS

HÖG MULLHALT är

ett tecken på välskötta, friska jordar.

Naturbeten vid stränder och på öar är påverkade av sältan från havet och gödsel från fågellivet. Och sandiga jordar är bra för potatis.

Kanske du med en analys av jordmån, vatten eller en inventering av växter på ett naturbete ännu mer i detalj kan ringa in vilka de naturliga förutsättningarna är, som bidrar till din produkts karaktär och kvalitet?

3. SÄTT DITT PRIS

Bli en vassare försäljare genom att övervinna din rädsla att förlora kunden på grund av priset. Var noga med detektivarbetet – vad din kund vill ha – och låt produkten matcha kundens förväntningar. Var stolt över din produkt – priset motsvarar dess värde.

TIPS! BRED PRISBILD

ERBJUD PRODUKTER I OLIKA PRISKLASSER: dels lite enklare produkter, dels särskilt utvalda, exklusivare varor. Det kan också vara bra att erbjuda både förpackningar för storkonsumtion och mindre och lyxigare förpackningar.

Minst 5 % av kunderna ska klaga på priset. Annars är det för lågt.

4. MARKNADSFÖR

Var trygg med att platsen är unik och att din produkt därför också är oersättlig. Profilerar inte din produkt genom att jämföra den med andra produkter. Ursprung är ett starkt varumärke värt att skydda. Med begreppen *terroir* och *merroir* uppmärksammas produktens ursprung, att den är beroende av en plats. Det fungerar som ett skydd för både producent och konsument – producenten behöver inte oroa sig för imitationer och kunden kan vara säker på varifrån produkten kommer.

Använd svenskan – och åländskan – när du beskriver och sätter namn på din produkt! Att använda lokala begrepp är ett sätt att uttrycka stolthet över den regionala matkulturen. Kryddfisk är ett åländskt begrepp för en åländsk specialitet med anor. Den tillverkas av vassbuk och inte skarp-sill (se sidan 77). Bjud snömos och sviskonkräm till Ålandspannkakan (hellre än grädde och kräm på torkade plommon). Servera hellre röra eller kräm än pesto. Grilla hellre stekost än halloumi. Bjud på gurk- och vitlöksyoghurt i stället för tzatziki. Tapas på åländska heter förstås axpläck! Hur kunde kotletter (franska *côte/lette*) av Ålandsfår beskrivas? Kanske "skivad lammrygg av ursprungsrasen Ålandsfår", men säkert kan man beskriva det mer lockande?

Var konsekvent och uthållig. Du har redan din *terroir*- eller *merroir*produkt, men att skapa efterfrågan hos konsumenterna tar tid.

Om din kund är en mellanhand, tänk på att hjälpa din kund att berätta vidare om din *terroir*- eller *merroir*produkt för sin kund, ytterst konsumenten. Här måste du ha den där raden som är lätt att komma ihåg men ändå säger allt kunden behöver veta för att förstå att din råvara eller produkt är unik, pålitlig, WOW! Mellanhänder kan vara till exempel andelslag, butiker, restauranger, livsmedelsförädlare, vårdgivare, skolor samt företag och myndigheter som vill bjuda på lokala smakupplevelser.

TIPS! SATSA PÅ FORM OCH KOMMUNIKATION

TA HJÄLP AV EXPERTER på kommunikation som kan hjälpa dig att hitta målgrupp och försäljningskanaler, sätta pris och marknadsföra. En kännspek form och stil gör det lätt för potentiella samarbetspartner och kunder att känna igen din unika produkt. Satsar du på förpackningen höjer du den upplevda kvaliteten. Förpackningen ska ge kunden en känsla av platsen, och i förlängningen av smaken.

Använd taggarna #terroiråland och #merroiråland på sociala media.

5. SAMARBETA – PROFILERÅ ÅLAND SOM EN GASTRONOMISK REGION TILLSAMMANS

Fundera på vilka livsmedel det är smart att marknadsföra enskilt som terroirprodukter från en viss gård. Och vilka som gärna kan marknadsföras som terroir- och merroirprodukter från landskapet Åland. Här spelar också tillfället in. Sammanhang att profilera Åland som gastronomisk region kan vara Åland Grönskar, Skördefesten, mattävlingar och andra publikevenemang.

TIPS! MER SAMARBETE

GÖR VYKORT OCH TESTA DEM PÅ VARANDRA
(se info om vykort på föregående uppslag).

”Den åländska livsmedelsproduktionen måste profilera sig tydligt på marknaden genom mervärden. D.v.s. genom att sälja exklusiva produkter och erbjuda bra service – med byggstenar som fokus på identitet, ursprung, kvalitet, hantverk, hållbarhet, prestanda och design. Det gäller att göra värdeerbjudandet relevant för kunden. För den medvetna konsumenten som vill göra hållbara konsumentbeslut skall de åländska livsmedelsprodukterna ge funktionella fördelar, men även förtjusning, prestige och symbolstatus.”

Ålands hållbara livsmedelsstrategi.

”Testa nya saker i liten skala och utan stora kostnader. Låt restaurangerna pröva och avgör sedan vad det är värt att satsa på. Gräv djupt där ni står för det är bara de åländska smakerna som kan göra er unika! Slit tillsammans för gemensamma mål, marknader ni vill sälja på, så försvinner mycket av jantelagen. Försök att hela tiden ta fram nya produkter. Gör ni många produkter så hittar ni nya stjärnor – och det är jätteviktigt att ni är stolta över dem. Låt dem vara stjärnor och låt dem ha ett högt värde!”

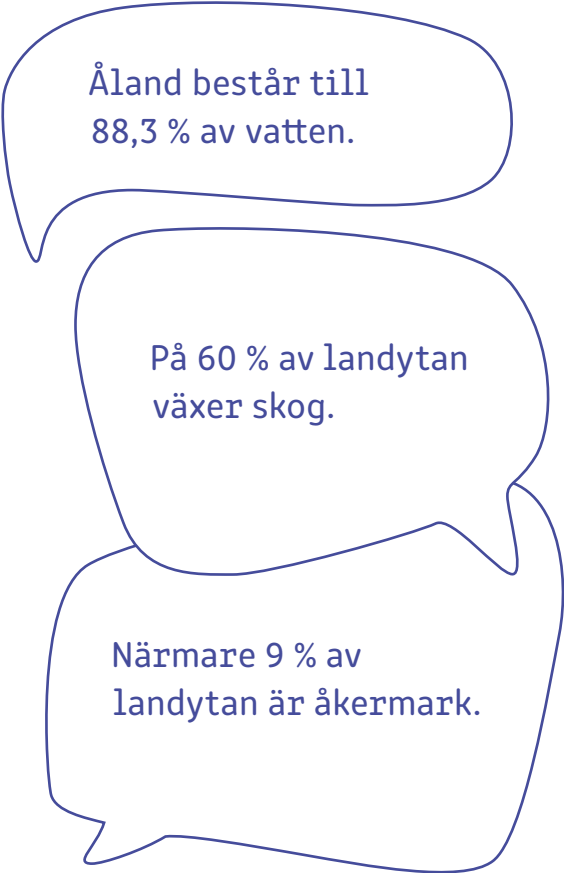
Mattias Dernelid, affärsutvecklare på Smakriket.





Största delen av Ålands berggrund består av rapakivigranit. De röda granitklipporna är den mest karaktäristiska naturtypen på Åland.

Naturliga förutsättningar för vår matkultur



Åland består till
88,3 % av vatten.

På 60 % av landytan
växer skog.

Närmare 9 % av
landytan är åkermark.

Åland hör till det vidsträckta fennoskandiska urbergsområdet som omfattar Norge, Sverige, Finland, Kolahalvön och ryska Karelen. Öriket är ett typiskt så kallat sprickbildningslandskap med långsträckta dalar och kantiga fragment av berggrunden. Den röda rapakivgraniten, som finns främst här och i sydvästra Finland, är iögonfallande.

Kontrasterna i naturen ger intryck av stora höjdskillnader. Men Ålands högsta punkt, Orrdalsklint, ligger endast 129 meter över havet.

Landskapets utseende, topografin, är ett resultat av de stora nedisningarna. Isen pressade ner och hyvlade berggrunden. För 10 000 år sedan smälte isen och landet började höja sig. Det gör det fortfarande med 4–5 millimeter per år.

För 7 500 år sedan kom människan. Det var sälen som lockade hit henne.

Åland – de tusen öarnas land – är skärgård med både mycket jordbruksmark och långa strandlinjer.

Vild gräslök i typiskt åländsk skärgårdsmiljö.

Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.

Ålands land- och vattenareal är sammanlagt cirka 13 324 kvadratkilometer (km²). Landet uppgår till omkring 1 554 km², insjöarna till 29 km² och havet till 11 742 km².

Den åländska odlade åkermarken upptog år 2019 en yta på 13 800 hektar eller 138 km². Närmare 9 procent av Ålands landyta är alltså åkermark. Det låter kanske lite, men här odlades år 2019 90 procent av Finlands schalottenlök, 25 procent av Finlands sparris, 100 procent av Finlands päron, 69 procent av Finlands äppel och 25 procent av Finlands lök. På 28 procent av åkermarken odlas ekologiskt.

Ålands strandlinje i hav är 17 969 kilometer lång med de 6 757 öarna inräknade. 60 av dem är bebodda.

Åland har drygt 120 sjöar. Strandlinjen i insjöar är hela 602 kilometer och kan jämföras med jordens omkrets som är drygt 40 000 kilometer vid ekvatorn.



Av 6 445 jordprover
tagna 2014–2018 hade
55 % över 6 % mull.
95 % av proverna
hade över 3 % mull.

En mullhalt under 2 procent anses vara låg och
påverka skörden negativt. Proverna är ett krav
för att lantbrukarna ska kunna få miljöstöd.
Miljöstödet bidrar till att växtskyddsmedel
används på ett hållbart sätt.
Foto: ÅTH/Therese Andersson.

Jorden och klimatet

Det som en gång var havsbotten är nu bördig odlingsmark, rik på kalk och lera. Morän är den vanligaste jordarten. Landskapet på fasta Åland utmärks av strömlinjeformade moränryggar som formats av inlandsisen. Mullhalterna är relativt höga, vilket vittnar om att lantbrukarna sköter sina jordar bra med åtgärder som växtföljd, dränering och gödsling. Med mullhalt avses halten organisk substans i jorden.

I vissa åkerrenar kan jorden soliga sommar-dagar skimra svagt av pärlemor från musslor och snäckor. Sådan jord kallas mærgel och förekommer framför allt på norra Åland. Vid Mangelbovägen i Finström finns ett ställe med så mycket snäckskal i jorden att det kanske blivit för mycket av det goda, för just där växer nästan ingenting. Här löper vägen över en liten backe – som i folkmun heter "smærgel-backan".

Norr om 60 graden nordlig bredd producerar inget annat land livsmedel i samma utsträckning som Finland. I synnerhet på Åland är det möjligt att odla en mängd olika grödor. Åland är en av de platser i Norden som har flest soltimmar per år, omkring 1900. Lika många timmar som Gotland brukar skryta med när de kallar sig "soligast i Sverige". Landskapet räknas till den tempererade zonens kalla område. Växtzonen betecknas 1A i Finland och påminner om växtzonen i södra Mälardalen, Sverige. Klimatet präglas av det omgivande havet. Det är typiskt med en relativt mild vinter, försommartorka, sval sommar och en förhållandevis varm höst.

Den varma hösten är en stor fördel eftersom den möjliggör odlingar med lång växttid. Växtperioden är 140–150 dagar per år. Ålänningarna kan därför avnjuta allt från palsternacka till vattenmelon. Våra livsmedel är dessutom rena och trygga och därför intressanta både på hemmaplan och ute i världen.

De globala klimatförändringarna påverkar Åland. FN:s klimatpanel räknar till exempel med att hos oss stiger årsmedeltemperaturen med 2–5 grader och ökar nederbörden med 10–30 procent till år 2100. Växtsäsongen kan förlängas med 30–90 dygn.

LANDSKAPSBLOMMAN GULLVIVA – OCH ANDRA VILDA KRYDDOR

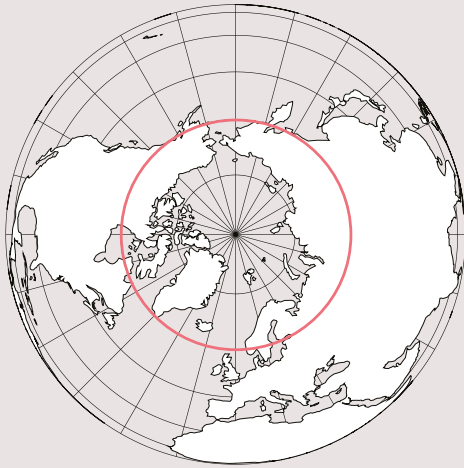
Gullvivan (på latin *Primula veris*, tidig blomma) trivs på näringsrik och kalkhaltig mark. Dess nektar har en söt, fruktig och blommig smak av vår och försommar. Blommorna kan användas som smaksättare i efterrätter, saft, sallader och brännvin – och som färgstark dekoration.

Bladen har använts som te och spenat och till sallad och soppa, och knopparna i stället för kapris. Växten – också roten som doftar anis – har uppskattats som krydda i mjöd, vin och brännvin, och i folkmedicinen som urindrivande och slemlösande medel – kanske är det det här verksamma ämnet (saponin) som är anledningen till att gullvivan ibland uppges vara giftig. Betesdjur undviker gullvivan på grund av både saponinet och rotens starka doft och smak. Gullviva används också i dag i växtbaserade läkemedel mot förkylningssymtom.

Flera örter som sedan länge använts i matlagning växer vilt i naturen. Gräslök och andra lökväxter, penningört, målla, vattenkrasse och jordreva lär ha hört till stenåldersmänniskans matlagningskonst. I *Ät med hela mun!*, Ålands Marthadistrikts bok om traditionell åländsk mat, uppges även att vildmejram varit vanlig

förr i Lemland och Lumparland. Av *Ålands flora* får man veta att den också kallas kungsmynta (*Origanum vulgare*) och att den i skärgården "använts som sopp- och fiskkrydda, speciellt i inlagd strömming och vassbuk (skarpsill)". Här framgår dessutom att den tillsatts i öl för att förhindra "surning", och att den tjänat som surrogat för kinesiskt te.

För arbetet med terroir är det intressant att veta också vilka växter betesdjuren äter och var de gör det. Det gäller att nysta upp vad som gömmer sig bakom en unik produkt. Kött från djur på naturbete kan om våren få smak av ramslök. Och en ost kan få en viss syrlig karaktär för att kon som gett mjölken till osten ätit av en särskild ört som växer just där hon betar. Och så kommer människans tradition och kunskap till det. Kalkrik jord ger en mångfald av växter – och kalkrikt bete. Det har historiskt sett varit viktigt för att osten ska ysta bra. I modern osttillverkning tillsätts kalk (kalcium) för att säkerställa jämn och bra ystbarhet.

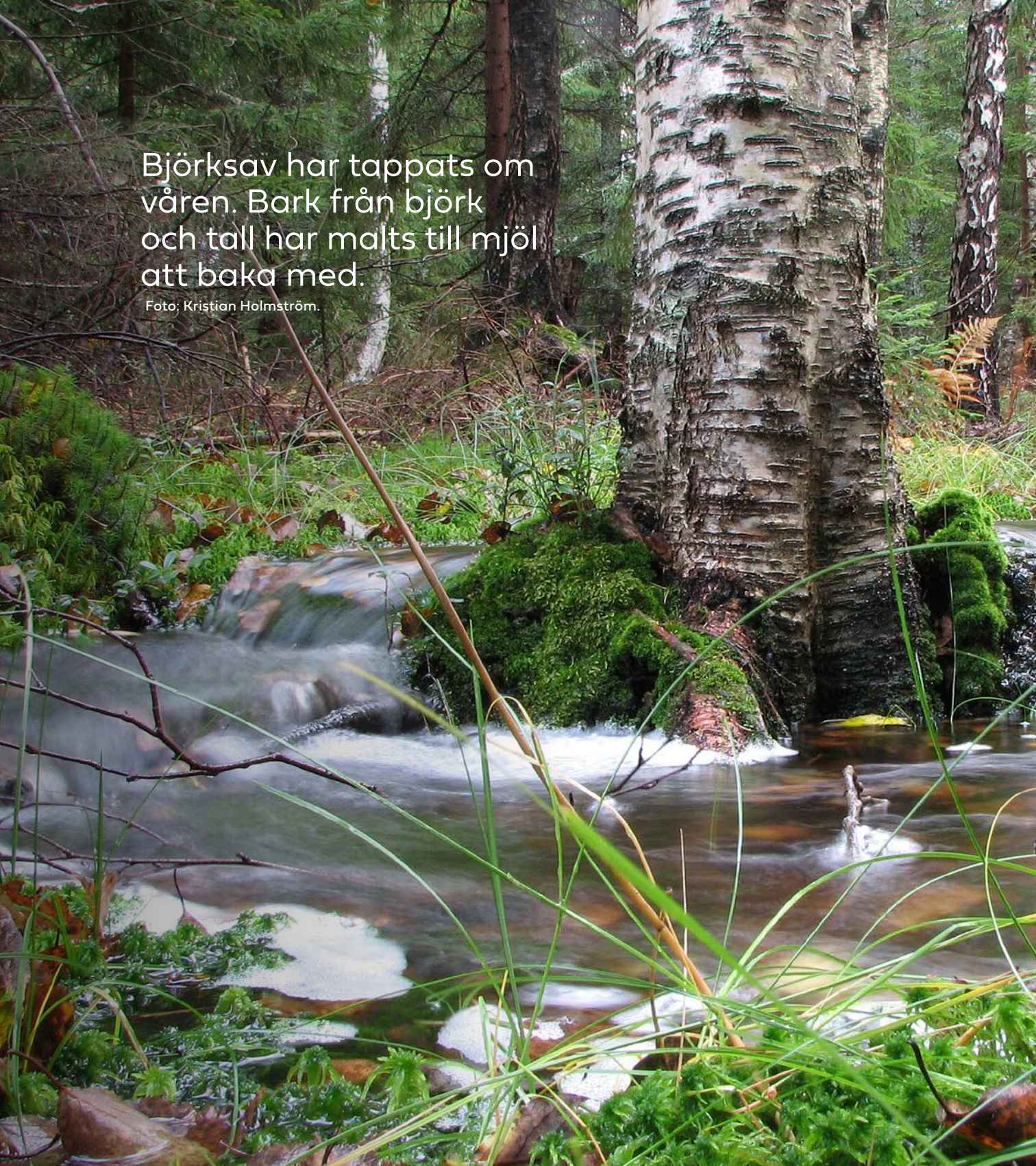


Norr om 60 graden nordlig bredd producerar inget annat land livsmedel i samma utsträckning som Finland. Foto: Istockphoto.

Åker med mägerl, jord med snäckskal.
Fotot är taget vid Mangelbovägen i Finström, intill "smägerlbackan".
Foto: Lena Brenner.



Foto: Silverskär/Tiina Tahvanainen.

A photograph of a forest stream with a small waterfall. The water is flowing over rocks, creating white foam. The surrounding area is covered in lush green moss and ferns. A large, textured tree trunk, likely a birch, stands prominently on the right side of the frame. The background is filled with dense green foliage and trees.

Björksav har tappats om
våren. Bark från björk
och tall har malts till mjöl
att baka med.

Foto: Kristian Holmström.

I skog och mark

I snitt fälldes 191 älgar per år
under perioden 2000–2018.

Motsvarande siffra
för rådjur var 4 110.

Åland ligger inom den tempererade blandskogs-zonen. Tallen dominerar, följd av granen men, här finns också vårt- och glasbjörk, klibbal och övriga lövträd, främst ask och asp. Enen är mycket vanlig. Hägg, sälk och rönn är allmänna. Åland är känt för sina ädla lövträd: lönn, hassel, ask och oxelrönn, som är krävande vad gäller klimat och jordmån.

Skogarna är relativt unga på grund av aktivt bruk under lång tid. Endast 1,3 procent av all skog är äldre än 160 år. Landskapet har alltså varit mycket kalare än det är i dag. Boskap betade på öar, i skogen, vid stränderna och på ängarna, ja, ända in på husknuten. Och människorna behövde virke och ved. Dessutom har stora mängder ved exporterats till Stockholm och andra städer vid Östersjön.

Björksav har tappats om våren. Bark från björk och tall har malts till mjöl att baka med. Enris och spån från en och al används fortfarande vid fiskrökning. Hasseln ger nötter.

Svamp var länge en lækkerhet för "fint folk" medan allmogen fortfarande under nödåren 1867–1868 lät svampen multna i skogen, trots Kejserliga Finska Hushållningssällskapets propaganda några år tidigare. I augusti 2009 berättade svampentusiasten Sten-Anders Carlsson för Katarina Gäddnäs på *Nya Åland* att han smakat ett fyrtiotal olika svampar på Åland, men nu mest höll sig till favoriterna: kantareller, trattkantareller, rödgul och svart trumpetsvamp, champinjon, stolt fjällskivling, sillkremla, smörsopp, karljohanssvamp och några till.

HAVTORNEN – VÅRT SUPERBÄR

Bland buskarna framträder havtornen med sina brandgula, saftiga och syrliga frukter som en kulinarisk, hälsofrämjande tillgång. Bären är mycket rika på C-vitamin – mycket nyttigare än många importerade bär.

Havtorn växer på sten- och grusstränder, i skogsbryn och på åkerholmar, där det en gång i tiden varit nära till vatten.

Skog och mark bjuder också på blåbär, lingon och odon. Förr trodde man att odon gav huvudvärk och magont. I dag vet man att odon är mera fadda i smaken än blåbär men i övrigt lika bra.

”Om aftonen kom till Ålands slott,
copiose finnbär på vägen.”

Anteckning av Carl von Linné från den 7 oktober 1732. Tydligt såg han mycket havtorn (copiose finnbär) då han reste över Åland på väg hem till Uppsala efter sin Lapp-landsresa. Citat från *Iter Lapponicum* i *Carl von Linnés ungdomsskrifter*.

VILTET

Jakt och fiske har historiskt sett haft stor betydelse för älänningarnas överlevnad och för den kulturella utvecklingen. Jakt på vilda djur bedrevs utan begränsningar fram till 1200-talet, då rätten till jakt knöts till de jordägande, alltså bönderna. Samtidigt beslöt kronan att rådjur var kungens egendom och jakten på älg reglerades. 1537–1762 var Åland kunglig jaktmark med resultat att rådjuret utrotades. Senare, under stora ofreden (1713–1721), utrotades älg. 1714 fälldes så många som möjligt inför ryssarnas ankomst, för att de inte skulle kunna dra nytta av dem. Resten åt ryssarna upp.

Olovlig jakt var inte ovanlig under svenska tiden, trots stränga straff. Även haren har varit ett viktigt villebråd.

”Svenska och ryska tider”

Från 1200-talet till 1809 hör Åland till det svenska riket, men ockuperas av Ryssland i två omgångar:

1714–1721 stora ofreden, största delen av befolkningen flyr till Sverige
1742–1743 lilla ofreden.

1809–1917 Finland med Åland är del av det ryska storfurstendömet.

Nu för tiden är Åland ett av de absolut jägar-tätaste områdena i världen, enligt *Jakten och viltvården i landskapet Åland* från 2009. Kring 1950 var älg nästan utrotad på Åland. Sedan dess har stammen tagit sig bland annat genom invandring österifrån. Den vägen har även vit-svanshjorten kommit. Rådjuret inplanterades på 1960-talet.

Enligt statistik från landskapsregeringen fälldes i snitt 191 älgar årligen under perioden 2000–2018. Motsvarande siffra för rådjur var 4 110. Både älg och rådjur jagas över hela Åland, men flest älgar fålls i skärgården och flest rådjur på fasta Åland.

Viltkött har man gärna kryddat med de bär skogen bjuder på: enbär till älgsteken och rönnbärsgelé till harsteken. Av enbär har man även gjort enbärsdricka.

Det vilda köttet är en förnyelsebar resurs med potential att förknippas med positiva värden som till exempel garanterat ursprung, tradition, friluftsliv, välmående naturmiljö, hållbar konsumtion och exklusiva smaker. Det är näringsrikt, fettsnålt och en källa till omega-3-fett (fleromättat fett).

Läs mer om jakt och viltvård och se aktuell statistik på Ålands landskapsregerings webbsidor.

Godis med havtorn på Café Viktor i november 2019. Det är Inger Nygård som lagar tryfflarna, smaksatta med färskpressad havtornssaft. Hon och hennes familj föredrar vilt växande havtorn – "den har den friskaste och mest säregna smaken, det känns lite som att omfamnas av ytterskärgården när man smakar på den". Foto: Ulrika Gustafsson.



Sönderläst recept på älskad lingonpaj. Receptet är ett av de många som Ålands Marthadistrikt samlade in under arbetet med *Ät med hela mun!*. I samlingen finns till exempel recept på sylt av lingon i kombination med en annan åländsk favorit: äpplet!

äpplet skumma i klyfflor
 samt den...
 de...
 Laurit...
 ramma dig lägga över

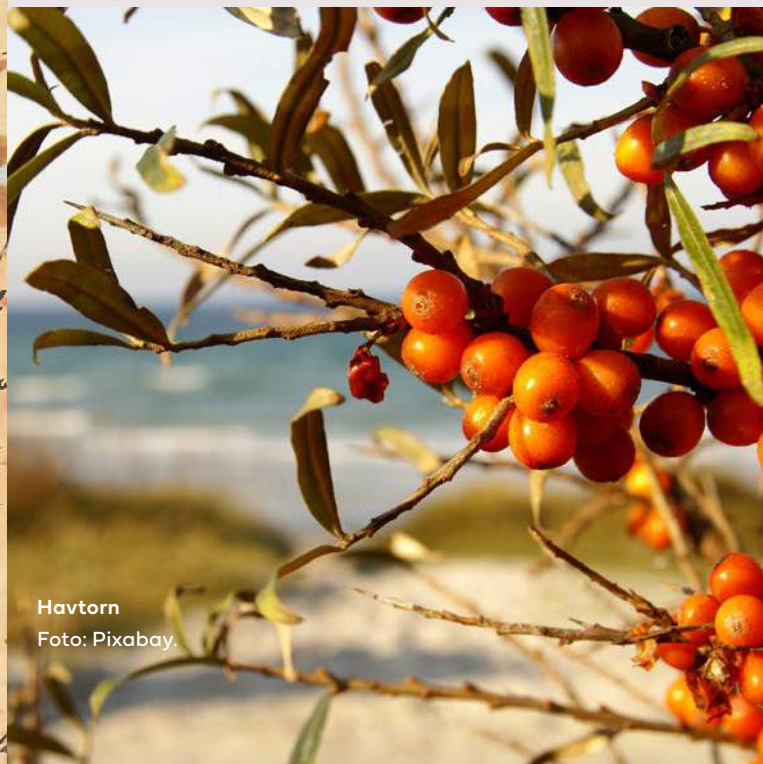
Lingonpaj

2 1/2 gr mjöl
 1/2 dl smör
 1 ägg
 smör smaken
 1 ägg
 om det behövs litet
 kallt vatten

Fyllning: 1/2 liter
 2 dl. smör
 3 msk. smör
 1/2 liter
 2 dl. smör
 3 msk. smör

hjälet plockas
 färdigplockat. Tvorit
 blandas den med
 färdigplockat på
 är blandningen blir som smör
 då plockat tillräckligt. Det
 på ägg tillräckligt
 vatten efter behov och degen
 blir hastigt.

Den form beklädes med deg
 rivbördet läggs på botten



Havtorn
 Foto: Pixabay.

Tillsammans kan åländska producenter
och livsmedelsförädlare både värna det
egna – det traditionella, småskaliga
jordbrukssamhället – och profilera Åland
som gastronomisk region.



"Tio goda skäl att besöka
Skördefesten på Åland"
förklarar varför det är
hållbart att köpa lokal-
producerat. Läs dem här:
skordefest.ax/om-skordefesten.
Foto: Therese Andersson.

I **Ät med hela mun!** står recept på fisk och kött i kokgrop. Så tillreddes mat under stenålder, bronsålder och järnålder. Mellan 2005 och 2015 ordnades "Rövarfesten" på Jurmo. Festens höjdpunkt var maten på kvällen: kött från Highland Cattle som hade tillretts i foliepaket under glöd och sand från morgon till kväll, tills det fick önskad temperatur. Fotot till höger är från Rövarfesten 2007. Fortfarande betar Highland Cattle på Jurmo och håller landskapet öppet. Det har de gjort sedan 2002. Foto: Kati Sandelin.

Att på ett eller annat sätt påminna om smaken av platsen är att motverka klyftan mellan den moderna människan och jorden. I *Den stora ätstörningen* menar författaren, bonden och jordbruksexperten Gunnar Rundgren att "vi sedan länge tappat all relation till det omgivande landskapet". Han argumenterar för att jordbruk, mat, landskap, kultur och ekonomi hänger ihop – och just det är vad ett evenemang som Skördefesten på Åland manifesterar!



Högtorp Gård – förädlar smaken av det orörda

Lena och Ola på Högtorp Gård i Södermanland i Sverige tar vara på smaker från egen ekologiskt certifierad granskog. Här hämtade Lena rönnbär och trattkantareller för att lägga in och sylta – tills hon kom på att det är självaste granen som är mest intressant för hennes påtänkta kunder, restaurangerna. 2015 fick Högtorp gård bidrag från Världsnaturfonden WWF för "Foods from the Woods", en undersökning av hur matproduktion med råvaror från skogen kan kombineras med biologisk mångfald och lönsamhet. 2019 hade Lena tagit fram sex produkter av gran. Det började med granskottsoljan – supernovan som öppnade upp en marknad ingen hade tänkt på. Foto: Katy Kimbell. © Salt Communication.

Vad kan man göra av vilda smaker från åländska skogar och marker – och från havet? Av gullviva, kungsmynta, sav, bark, hasselnötter, rönnbär, tång, småfisk och fulfisk...? Kanske helt nya produkter eller nygamla med inspiration från vår mathistoria.

”Också tanken på maten i efterhand är en krydda. Jag har som mål med mina bjudningar att gästerna efter fem år ska minnas att de varit på vår fiskrestaurang och vad de åt.”



Anders Westerberg på Västerro.

Foto: Tiina Tahvanainen.

VÄSTERRO – KREATIVA SMAKER FRÅN HAVET, TRÄDGÅRDEN OCH OMGIVANDE MARKER

Att lägga enris och spån av en eller al i fiskröken är en välbekant tradition på Åland, men i rökeriet på Västerro i Lemland görs ständigt nya innovationer. Anders Westerberg fiskar själv småskaligt och tar vara på det mesta som fastnar i näten: abborre, sik, flundror, havslaxar och torsk. Också sådant som andra oftast kastar bort nu för tiden: hornsimpa, snorgärs och skabbflundra (piggvar). Här förädlas också rens – skelett, skinn, fenor, hjärta och lever – till delikatesser.

Västerros fiskbräda är utvecklad i samarbete med kocken, matambassadören och den gastronomiska entreprenören Michael Björklund. Fiskbrädan hyllades med hederspris i Årets innovativa koncept i den svenska tävlingen Matverk 2016.



Chips av fiskskinn. Foto: Tiina Tahvanainen.



Åländsk fiskbräda

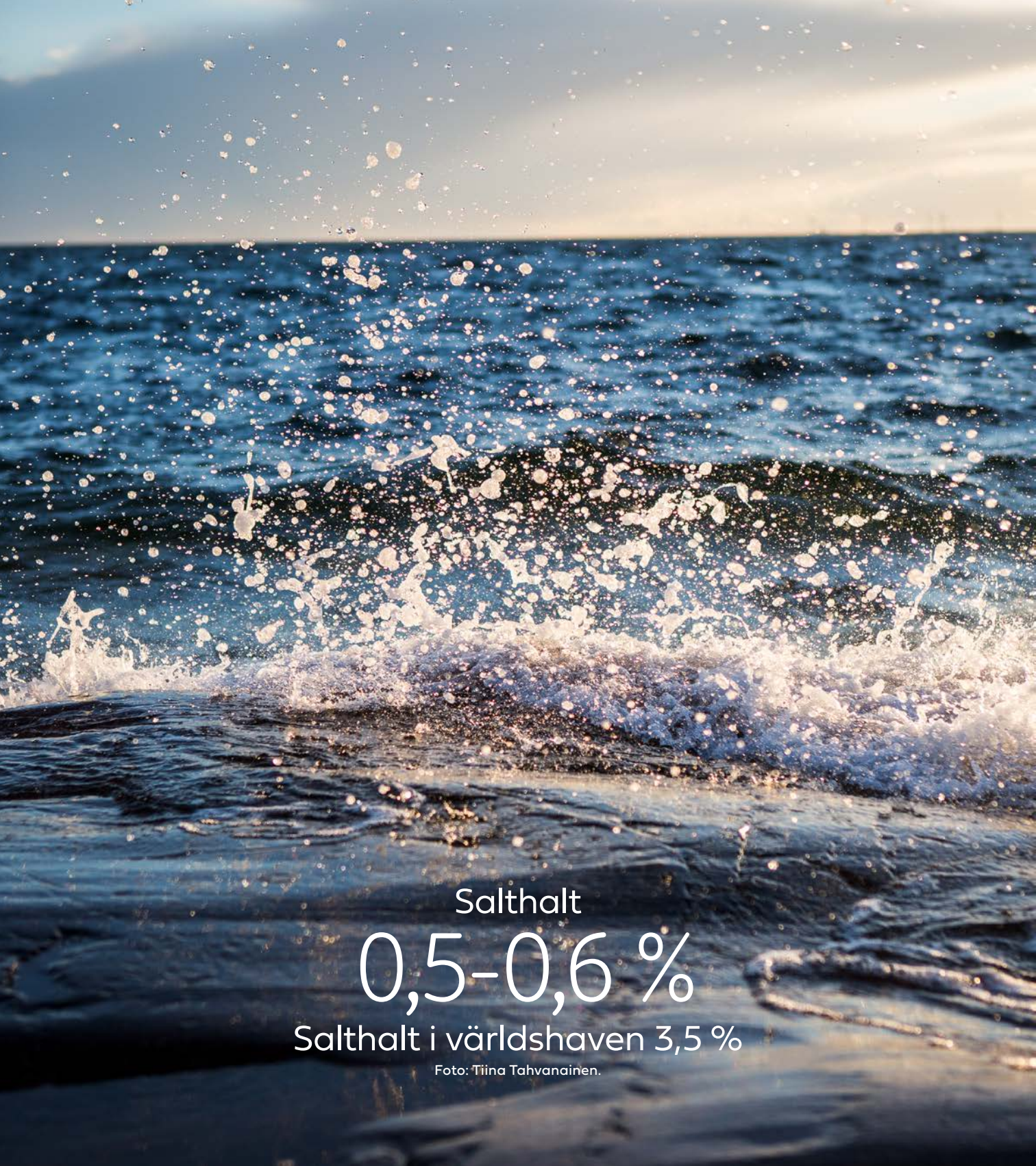
1. Flundra i juleskrud
2. Flundra med äpple och kardemumma
3. Simpstjärt i kryddolja
4. Flunderbit med rökt flingsalt
5. Havets revbensspjäll
6. Stekt flunderrom
7. Simpfilé med rökt Pommernost
8. Rökt inlagd flundra
9. Simpromsröra i lökring
10. Eldig sikfena

Foto: Anton Eklund.



Foto: Tiina Järnmandinen.





Salthalt

0,5-0,6 %

Salthalt i världshaven 3,5 %

Foto: Tiina Tahvanainen.

Havet och sjöarna

Grynnor, holmar, hållar, klobbar, kobbar, rev, skär, öar, örar... samsas i vår skärgård. Samerna är kända för att ha många ord för snö – ålänningarna har många ord för land till sjöss.

Havet kring Åland är i allmänhet grunt. Medel djupet är 60 meter. Vattnet är bräckt, det vill säga en blandning av sötvatten och salt världshavsvatten. Salthalten är endast 0,5–0,6 procent. Östersjön är en unik miljö som få arter klarar av att leva i, men skrubbskäddan (flunderfisk) i norra Östersjön har utvecklats till en särskild art.

En fördel med den låga salthalten är att fisken inte har parasiter som är skadliga för människan. Nematoder (rundmaskar) har inte anpassat sig till brackvattnet och förekommer inte norr om 59 breddgraden. Här trivs inte heller binnikemask, som annars kan finnas i sötvattensfisk.

I början av 1900-talet fanns fortfarande kring hela Åland fiskelägen på öarna ytterst i havsbandet. Där bosatte man sig i slutet av juli, då man var klar med hörarbetet, för att ha nära till de bästa fiskevattnen. Fiskesäsongen varade in i september. Historiskt sett har strömmingsfisket varit viktigast, både för egen konsumtion och för försäljning. Många skärgårdsbor har överlevt vintrarna på enbart saltströmming och potatis.

Gäddan har orättvist dåligt rykte. Förr var julgäddan en lika sällsam lyx i skärgården som julsinkan på annat håll. Levande gäddor var en värdefull exportvara som man sällan unnade sig. Under vintrarna tog man vara på is som förvarades i "isskjul". På sommaren, när man hade fiskat gäddor, gick man med isbillen till skjulet och hackade is. På 1950–1960-talet gick gäddorna till Helsingfors. Då var det viktigt inte bara att hålla gäddorna nedkyllda i sina trälådor. Fisken skulle också tackas med allöv så att den behöll sin vackra gröna färg hela vägen till huvudstaden. Det gav bäst pris.

Också torskfisket har varit betydande, men överfiske ledde till en klar minskning av beståndet på 1980-talet. Därefter försvårades återhämtningen av delvis okända faktorer. Troligtvis inverkade syrefria bottenar och lägre salthalt i vattnet. Omkring år 2010 började man fiska torsk igen, men småskaligt och i huvudsak för den åländska marknaden. I nuläget är Östersjötorsken rödlistad av WWF, men det är stor skillnad mellan de magra torskarna i södra Östersjön och den feta, fina torsken i Ålands hav. Torskarna i våra vatten är livskraftiga.

Människan har under lång tid påverkat Östersjön negativt med bland annat näringsämnen, skadliga ämnen och nedskräpning. Havsmiljön är sämst där människan är som mest aktiv och bäst på öppet hav. Men det finns också positiva

tecken. Näringsbelastningen från reningsverk, industrier, lantbruk och fiskodlingar har minskat. Liksom mängden av många farliga ämnen som radioaktivt cesium och olja.

I *Havsmiljöns tillstånd i Finland 2018* bedöms Östersjöns matfisk ha god miljöstatus i fråga om skadliga ämnen. Fisk innehåller hälsosamma fettsyror, vitaminer, mineralämnen och mycket protein, men konsumtionen bör följa Livsmedelsverkets rekommendationer. På landskapsregeringens webbsidor om vatten och skärgård kan du läsa mer om vattenvård och vattenmiljö på Åland.

I dag är abborre, gädda, gös, lax och sik de ekonomiskt sett viktigaste arterna på Åland, antingen för yrkesfisket eller för fritids- och sportfisket.

ÖSTERSJÖFISK SOM MAT. OLIKA REKOMMENDATIONER I FINLAND OCH SVERIGE

Mer detaljerad information

hittar du på
livsmedelsverkens hemsidor:

ruokavirasto.fi/sv
livsmedelsverket.se.

Fisk innehåller hälsosamma fettsyror, vitaminer, mineraler och mycket protein. Livsmedelsverken i Finland och Sverige rekommenderar båda fisk som kost minst ett par gånger i veckan. Men i fråga om fisk från Östersjön är de inte överens. De främsta skillnaderna gäller rekommendationer till barn och unga, personer i fertil ålder samt gravida och ammande mödrar.

Enligt finländska rekommendationer år 2019 kan alla äta Östersjöfisk 1–2 gånger i månaden, med ett undantag: gravida kvinnor och ammande mödrar bör inte alls äta gädda eftersom den samlar på sig kvicksilver. Personer som inte tillhör "riskgrupperna" kan äta Östersjöfisk åtminstone ett par gånger i veckan.



Att själv röka den fisk
man fångat är en levande tradition.
Foto: Patricia Wiklund.



240 åländska fiskare var registrerade år 2017. Av dem räknades omkring 30 som yrkesfiskare, men endast en handfull av dem försörjde sig helt på fisket. Omkring 20 personer var binäringsfiskare. De flesta fiskare fick högst 15 procent av sin inkomst från fisket. Två år senare var antalet registrerade fiskare 230.

I rapporten *Ålands blåa ekonomi* framhålls att fiskodlingar (vattenbruk), fiske och marin turism har utvecklingspotential:

- Finland strävar efter att öka konsumtionen av inhemsk fisk. Ålands vision är att till år 2030 öka vattenbruket och att under samma tid minimera läckaget av näring och fosfor.

- Det växande intresset för lokal mat ökar också efterfrågan på vildfångad fisk. Här finns potential även inom förädling av fiskprodukter på Åland.
- Havet är vad både ålänningar och turister förknippar mest med Åland. Rent Östersjövatten lockar både ortsbor och turister till upplevelser och rekreation i skärgårdsmiljö. Sportfisket har en central ställning.

”Ålänningarna lagstiftar själva om sina fiskevatten och fisket i dem. I den meningen är Åland en egen fiskerination. Det är ett stort ansvar. Det område som kallas Södra Kvarken och utgör 20 procent av Finlands territorialvatten förvaltas av oss. Det är en grund, levande del av Östersjön. De sötvattensarter som finns i Östersjön lever endast på grunt vatten, och strömming och vassbuk som mestadels lever till havs vandrar in på grunt vatten i maj-juni för att leka. Fiskbeståndet är överlag bra på Åland, mycket tack vare att vattenområdena i huvudsak är privatägda, det vill säga fiskerätten är inte allmän. Det är unikt för Åland och har fördelen att det i praktiken finns många reservat där fisken får vara i fred. Det ger balans mellan fiske och tillväxt. Privatägandet har också gjort att folk är ganska måna om vattnen.”

Fredrik Lundberg, verksamhetsledare för Ålands fiskare 2001–2019.
Foto: Maria Rosenlöf.



VILT I SKÄRGÅRDEN har varit folkets villebråd, och det har då rört sig om säl och sjöfågel: gråsäl, vikare (en särpräglad brackvattenart), knubbsäl (morunge), alfågel, ejder, knipa, skrake och svärta. Av sälen tog man vara på så gott som allt. Huden användes till kläder och skor, späcket kokades till tranolja för bland annat belysning, men användes även i matlagning liksom köttet, blodet och inälvorna. Sälpalt – av rågmjöl och sältran – och ”råddopalt” – av sälblod, rågmjöl och eventuellt också tran – har tjänat som surrogat för bröd i skärgården, där jordbruksmarken alltid varit knapp.

Av samma skäl, den begränsade tillgången till spannmål, har man uppskattat sjöfågeln inte bara för köttet utan även för äggen. Man har ogärna hållit sig med höns och i stället rört sig i ”skjutarland” och ”äggland”. Ägg från ejder och skrake, men också från trut, mås och tärna har plockats. I *Ät med hela mun!* finns recept på fågelgröt från 1500-talet. Man tar vara på ”ing-matin” (inälvorna), och ”fågelfetan” (fågelfettet) lär vara godare än smör, för den som är van vid den speciella smaken.

Knubbsäl har inte setts på Åland sedan 1940-talet, och vikaren trivs bäst i Bottenviken. Gråsälen var på grund av överdriven jakt och miljögifter, särskilt PCB och DDT, utrotningshotad i mitten på 1970-talet. I dag har vi ett rikt bestånd av gråsäl. Sälen konkurrerar med yrkesfiskare om fångsten och förstör redskap, men den är också kopplad till positiva värden som en friskare marin miljö, friluftsliv och tradition. På aland.com marknadsförs i skrivande stund unik säljakt på Åland.

Förr jagades säl året om och sjöfågel på våren och hösten. Numera är begränsad skyddsjakt på gråsäl tillåten för att minska skador för fiskerinäringen. (År 2019–2020 fick max 450 sälar fällas under perioden 15 april 2019–31 januari 2020.) 2019 var undantagsjakt på hane av ejder tillåten under ett par veckor i maj.

HAVET ÄR OCKSÅ ETT SLAGS SKOG som kan brukas. I Asien har man haft vattenbruk i mer än 2 000 år och det är vanligt att äta alger. I Norden har man fokuserat på att bruka jorden. Blåstång har i århundraden använts som gödsel, men inte betraktats som mat, förutom under nödår då man tagit till tångmjöl. Potatis kan småskaligt odlas helt i tång. Resultatet blir helt rena knölar, släta som ägg. I dag framstår alger som framtidens mat. ”Tång ger smak av havet”, säger Anders Westerberg på Västerro i Lemland, som tipsar om att det är gott att steka kött tillsammans med tång. Och att krydda dippsåsen med rökt havssalt med små bitar tång.

Tång som mat uppmärksammas inom samarbetet Ny Nordisk Mat, ett program inom Nordiska ministerrådet. Se även Tångbloggen av forskare vid Stockholms universitet.

HÅLLBARA FISKODLINGAR

”Sjöberg tog forellerna”, sa Dalis Nyman, 75, i ett stämningsfullt reportage från Åland i *Dagens Nyheter* 1996. Tjugo år tidigare hade hon lämnat Norrhavet som sista matmor på Sundbacka. Sjöberg syftar på havet, som gör som det vill, och forellerna på tidiga fiskodlingsförsök, som tydligen misslyckades.

Men i dag omsätter de åländska fiskodlingarna hela 37 miljoner euro per år och bidrar till en levande skärgård där det är möjligt att försörja sig. Branschen sysselsätter omkring 100 personer på Åland. De största odlingarna finns i Föglö, Brändö och Eckerö.

I begynnelsen, på 1980-talet, var fiskodlingarnas belastning på miljön ett problem, men numera är klimatavtrycket litet. Därför är odlad fisk från Finland grönlistad av WWF. Se fiskguiden på wwf.se.

Det är framför allt regnbåge som odlas, och



I äggland. Jaktlagen skyddar bon och ägg av vilda fåglar under häckningstiden, med undantag av fiskmåsar, gråtrutar, havstrutar och kråkor. En person med jakträtt får ta ägg av storskrake från holk, men äggen får inte säljas. Att ta vara på äggen kallas att ägga, och det ska göras med förstånd. Tar man ägg, lägger honan fler. Hon börjar inte ruva förrän hon har fullt bo, men tar man för många ägg finns risk att det inte blir något alls av häckningen. Foto: Tiina Tahvanainen.

nästan alla kassar är placerade långt ute på havet, där kraftiga strömmar och hårda vindar ser till att syresättningen är god och fiskarna trivs. Tack vare den låga salthalten i vattnet förekommer inte laxlus som i norska odlingar, där man är tvungen att medicinera fisken med laxlusmedel. Läs mer om odlad fisk från Åland på freshfish.ax.

SMARTFISKEN

Braxen trivs i skyddade vikar, mörten också i näringsrika och skyddade fjärdar. Båda kallas ibland för skräpfisk, men traditionellt sett har man tagit vara också på dessa karpfiskar i den åländska matlagningen.

I *Åt med hela mun!* finns recept på stekt braxen. "Ismört" är en annan gammal delikatess. Eftersom mörten är en sötvattensfisk och

behöver så varmt och sött vatten som möjligt när den ska leka, stiger den upp på grunt vatten om våren, till exempel ett dike som leder upp till en sjö. Förr i tiden var ismörten den första färska fisk man fick tag på efter att isen hade gått.

Fiske av karpfiskar är ett bra sätt att minska halterna av kväve och fosfor i Östersjön. John Nurminens Stiftelse drev "närfiskprojektet" 2015–2019. Syftet var att med fiske inriktat på karpfiskar återvinna näringsämnen i havet och att hos konsumenterna skapa efterfrågan på den underutnyttjade inhemska fisken. En etisk närfiskprodukt har tagits fram: skärgårdsfiskbiffar av braxen. Biffarna är miljömässigt hållbara och nyttiga. Smartfisk alltså!

Läs mer på stiftelsens hemsida: johnnurmisensaatio.fi/sv.

Land- och vattenareal efter kommun 1.1 2019, km²

Kommun	Land	Insjöar	Land + insjöar	Hav	Totalt	Landareal, % av Åland	Andel vatten i kommunen
Brändö	108,2	0,3	108,5	1 534,8	1 643,2	7,0	93,4
Eckerö	107,7	1,5	109,2	643,5	752,7	6,9	85,7
Finström	123,3	6,9	130,2	42,4	172,5	7,9	28,5
Föglö	134,7	0,3	135,0	1 734,1	1 869,1	8,7	92,8
Geta	84,6	2,9	87,5	518,2	605,7	5,4	86,0
Hammarland	138,4	1,9	140,3	1 083,9	1 224,2	8,9	88,7
Jomala	142,6	1,8	144,3	542,7	687,0	9,2	79,3
Kumlinge	99,0	0,4	99,4	766,5	865,9	6,4	88,6
Kökar	63,6	0,4	64,0	2 101,0	2 165,0	4,1	97,1
Lemland	113,2	0,9	114,1	851,2	965,3	7,3	88,3
Lumparland	36,4	0,0	36,4	50,7	87,0	2,3	58,2
Saltvik	152,2	7,4	159,6	1 007,3	1 166,9	9,8	87,0
Sottunga	28,0	0,0	28,1	314,4	342,4	1,8	91,8
Sund	108,2	4,3	112,5	71,8	184,3	7,0	41,3
Vårdö	101,7	0,4	102,1	470,4	572,6	6,5	82,2
Mariehamn	11,8	0,0	11,8	9,0	20,8	0,8	43,1
Landskomm.	1 541,7	29,3	1 571,0	11 732,8	13 303,7	99,2	88,4
-Landsbygden	1 006,5	27,5	1 034,0	4 811,6	5 845,5	64,8	82,8
-Skärgården	535,2	1,8	537,0	6 921,2	7 458,2	34,5	92,8
Åland	1 553,5	29,3	1 582,8	11 741,7	13 324,5	100,0	88,3

Hela 88,3 procent av Åland består av vatten. Ålands totala areal är 13 324,5 km². Insjöarna uppgår till 29,3 km² eller omkring 0,22 procent av den totala arealen. Tabellen är hämtad från Ålands statistik- och utredningsbyrå (ÅSUB), *Statistisk årsbok för Åland 2019*.

VÅRT DRICKSVATTEN – INTE "BARA VATTEN"

Vattnet är vårt viktigaste livsmedel!

Det mesta av vårt dricksvatten kommer från ytvattentäcker, sjöar. Det finns både kommunala vattenverk och småskaliga privata. Ålands Vatten förser över 70 procent av befolkningen med dricksvatten från Dalkarby träsk, Långsjön och Markusbölefjärden.

Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM) har tillsyn över alla vattenverk på Åland, och erbjuder även analys av vattenprover från privata brunnar. Läs mer om miljögranskning vid borring av brunn, vattenskyddsområden med mera på ÅMHM:s hemsida.

Det är en oroande trend att vattenkvaliteten i våra sjöar försämras. Tillflöde av näringsämnen, som till exempel fosfor från åkermark, är ett av problemen. Sedan hösten 2016 har Ålands vatten ett särskilt fokus på vattenskyddsfrågor, samlade på hemsidan vattenskydd.ax. Kranmärkning av verksamheter och evenemang ingår i arbetet.



FLODKRÄFTAN

I stort sett i alla sjöar och träsk finns också den numera mycket uppskattade flodkräftan – en gång i tiden ansågs den av gemene man som en insekt, otjänlig som mat. Sedan 1800-talet hör smaken av dill och kräftor mer allmänt till sensommaren, men vi måste värna om flodkräftan för att kunna föra traditionen vidare.

Flodkräftan räknas som en ursprunglig art på Åland, även om den kanske inplanterades på 1500-talet av någon av de svenska kungarna. Beståndet är starkt, men hotas av signalkräftan som är importerad från Amerika och bär på den för flodkräftan dödliga kräftpesten. Det är därför förbjudet att sprida signalkräftan till nya områden. Kräftan är totalfredad under 1 september–20 juli kl. 20.00, då kräftfisket tar vid.

Kräftpest smittar!

Tänk därför på att inte flytta vatten, betesfisk, fångstredskap, kajaker och andra föremål mellan sjöar. Läs mer i landskapsregeringens broschyr "Kräftor på Åland".

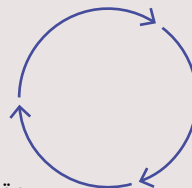
Regnbågslaxens storkorniga orangeröda rom är en delikatess som förädlas och säljs vidare av bland andra Chipsters Food i Norrböle. Fast kallrökt regnbågsrom ska vara något alldeles extra. Sixten Sjöblom på Storfjärdens fisk kallröker själv rommen så att det vattnas i munnen på släkt och vänner. Det låter som en nisch med utvecklingspotential.

50 procent av den fisk som odlas i Finland kommer från Åland.



Cirkulär ekonomi

Inom det så kallade närfiskprojektet strävar man efter att ta vara på biprodukter. Till exempel fiskrens kan användas som "Östersjöfoder" i fiskodlingar. Det här är ett slags cirkulär ekonomi – en produkt som passar i ett modernt livsmedelssystem tas fram från havet utan att kväve och fosfor tillförs det.





”Det var precis ingen vanlig pick-nick. Sviten medförde bord med vita dukar, stolar, silverserviser och slipade glas. Livréklädda lakejer passade upp bak stolarna. Man glammade och stegade och lekte springlekar och levande charader, allt medan kräftorna håvades upp ur viken.”

I *Sällsamheter på Åland* berättas hur Alexander III och Maria Fjodorovna fiskade kräftor i Östra Kyrksundet, vid Kejsarkullen, också under olovlig tid så att länsman från Finström skyndade till.
Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.





Kulturlandskap med kulinarisk historia

”På den lilla yta som innefattas i begreppet ’landskapet Åland’ finns en rik variation av kulturlandskap, allt från ytterskärgårdens fiskehamnar i norr och söder, till Hagaslättens odlingslandskap på fasta Åland – en större variation än inom en motsvarande yta i omgivande länder.”

Kurt-Viking Abrahamsson i *Åländska kulturlandskap*.

◀ Väderkvarnar har kännetecknat det åländska landskapet sedan 1500-talet. Förr i tiden avslöjade antalet kvarnar hur många gårdar det fanns i en by.
Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.

Den åländska naturen bjuder på resurser som förklarar varför ålänningarna ägnar sig åt sina näringar. Men Åland består också av kulturlandskap som människan format just genom att hålla djur, bruka jord och skog samt jaga och fiska.

Kulturlandskap återspeglar efterfrågan. Till exempel är moderna fritidslandskap värdefulla och uppskattas även om de inte skulle duga som jordbruksmark. Även orörd natur blir kulturlandskap då man ger den vissa värden. Det kan handla om att naturen beskrivs som en sevärighet eller en plats för vila och återhämtning.

Kulturlandskap är fysiska landskap men också inre landskap – de kunskaper, föreställningar och traditioner som har med kulturlandskapen att göra är också en del av dem.

Det traditionella öppna jordbrukslandskapet som vi fortfarande har kvar av på Åland ska vi vara rädda om. Det är nödvändigt för den biologiska mångfalden – eller biodiversiteten som det också heter. Här trivs till exempel ängsnätfjärilen som är utrotad i övriga Finland. Fjärilens livsmiljö utgörs av ett nätverk med tusentals små torrängar med axveronika och svartkämpar. Just dessa två växter är vad fjärilslarverna äter.

”En särställning i det åländska bebyggelselandskapet har byarna haft. Idag är det svårt att urskilja byarnas ursprungliga form och bygränserna”, konstaterar Nils Storå i *Åländska kulturlandskap*. Det som ändå finns kvar av de gamla åländska byarna är i huvudsak från tiden efter stora ofreden 1714–1721. Under stora ofreden brändes nästan all bebyggelse.

Åland har haft så kallade klungbyar eller hopbyar med rätt spridda gårdar, som uppstått utan att jordägandet reglerats. Marken brukades samfällt. Det har även funnits mer reglerade radbyar med rektangulära gårdstomter i rader längs en bygata. Men vanligast var en blandning som formades i samklang med terrängen.

Med storskiftet som inleddes i slutet av 1700-talet splittrades byarna. Avsikten med skiftet var att skapa större sammanhängande ägor. Gårdar placerades längre från varandra. I skärgården har de enskilda hemmanen alltid varit vanliga.

Utifrån antalet kvarnar kunde man förr i tiden avgöra hur många gårdar det fanns i byn, och gårdsgårdar och grindar markerade byns gränser. Väderkvarnar har hört till den åländska landskapsbilden sedan 1500-talet.

En typisk åländsk gård bestod av mangård och fägård. Till mangården hörde manbyggnaden – alltså huvudbyggnaden, som oftast var en parstuga medorstuga och anderstuga och mellan dem farstu och farstukammare – och så lillstuga, sädesmagasin (häbret) och bodar för olika ändamål. Till fägården hörde ladugård (”fäx” eller ”fex”), stall och lider.

På Åland finns kulturlandskap från flera olika tidskeden. Många av dem har på ett eller annat sätt kopplingar till åländsk matkultur. Här några exempel:

- stenålders- och bronsåldersboplatser
- fiskelägen
- odlingslandskap med åkrar, väderkvarnar, gårdsgårdar och gårdsmiljöer
- lövängar och strandängar
- ruinlandskapet Bomarsund.

SUNDSPIROGEN OCH ÅLANDSPANNKAKAN

Den så kallade Sundspirogen tillagas av risgrynsgröt, köttfärs, lök och kokta ägg. Så som man gjorde den i de ryska herrskapsköken i Skarpans, samhället som växte upp intill fästningen Bomarsund 1836–1853. Recept finns i Edvard och Erlin Matz *Sällsamheter på Åland*.

Också i marthornas *Ät med hela mun!* står recept på Sundspirog, och här framgår dessutom att Ålandspannkaka i en del socknar görs på managryn och i andra på risgryn. Borghill Lindholm från Sund – född under den ryska tiden – berättade för *Ålandstidningen* den 26 juli 2013 att det i hennes hemtrakter funnits flera ryska butiker och att Ålandspannkakan därför bakats på risgrynsgröt i Sund, Vårdö och Östra Saltvik. Och på Kungsö i Jomala, där det också funnits en rysk butik. En tes är alltså att riset i matlagningen är en influens från det ryska köket. Andra menar att sjömän tog hem riset.

HEMVETET

Mathantverkaren Åsa Kronhed-Sogn uppger i ett baka-hemvete-självs-kit att namnet kommer från tiden då man malde sitt mjöl i egen kvarn. Det för Åland unika hemvetemjölet är ett fullkornsmjöl som är lite finare malet än grahamsmjöl.

På 1800-talet ska bönderna ha vederkvickt sig med en första frukost vid sextiden: en sup och en större smörgås. Den andra, riktiga frukosten intogs vid notiden. Om somrarna återkom gärna supen och smörgåsen som ”aftonvard” mellan middag och kvällsmat. Det är inte sagt att 1800-talets vardagssmörgås gjordes på hemvete, eftersom brödet inte hör till de mest hållbara och vetet varit dyrt. Men hemvete med en skiva Ålandspannkaka på som pålägg har varit vanligt på begravingar, läsförhör och festliga tillfällen. Pannkakan serverades då utan snömos (grädde) och sviskonkräm eller sylt.



Axveronika. Foto: Maija Häggblom.



Ängsnätjäril. Foto: Metapopulation Research Centre vid Helsingfors Universitet.



Svartkämpar. Foto: Pixabay.



Sundspirog. Foto: Emanuel Possnert.



Djur på naturbete upprätthåller det värdefulla åländska jordbrukslandskapet som är nödvändigt för den biologiska mångfalden. Djuren kan också vara ett uppskattat inslag för personer som gärna strövar i naturen.
Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.



Hemvete. Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.

Produktion och förädling av livsmedel. En översikt

Ska vi hänvisa till vår matkultur – som är mer än vår natur – måste vi också kunna visa upp den och berätta om den.

Ålänningar har brukat jorden och hållit sig med boskap i tusentals år. På 5 000 år gamla stenåldersboplatser i Jettböle i Jomala och i Långbergsöda i Saltvik har arkeologer hittat korn- och vetegryn samt svinben – de äldsta gryn som någonsin hittats i Finland.

På stenåldern kom den mesta födan från jakt och fiske, men forskare tror att svin och spannmålsprodukter kan ha hört till festliga tillfällen. Till kosten hörde även äppel, nötter, nypon och rotknölar av svalört.

På bronsåldersboplatserna vid berget Otterböte på Kökar har man hittat ben inte bara från säl och sjöfågel utan också från får och svin. Också här har man ägnat sig åt odling av korn och vete. Boplatserna är daterade till 1 500–500 före vår tideräkning.

Råg var det dominerande sädeslaget från slutet av bronsåldern och fram till 1870-talet. Från medeltiden (1 000–1 500 efter vår tideräkning) var tvåskiftesbruk vanligt. Åkern stod i träda vartannat år.

Svenska kronans kungsgårdar i Grelsby, Haga och Kastelholm var knutna till Kastelholms slott och fungerade som mönstergårdar från mitten av 1500-talet och 300 år framåt. Bönderna var tvungna

att göra dagsverke på gårdarna men lärde sig också nya metoder. Här odlades till att börja med mest råg och korn men småningom även vete och havre. Även boskapsskötseln var viktig. Man höll mjölkkor, får, getter och svin.

Omkring 1840 var storskiftet genomfört på nästan hela Åland. Åkrarna ägdes inte längre gemensamt av byar och var mer utspridda än tidigare. Men de var också större. Nu kunde driftiga bönder prova nya metoder och redskap på egen mark.

Åländska bönder har med sina skutor exporterat fisk, sjöfågel, hö, kött, levande nötkreatur, nötter, ost, smör, sälskinn, sälspäck, talg, ull, ved och ägg till Stockholm, Gävle, Åbo, Helsingfors, Riga och Reval (Tallinn). Den här så kallade husbehovs- eller bondesegregationen kom igång under medeltiden, kanske redan på järnåldern. Under den tid Åland tillhörde svenska riket var all lanthandel förbjuden, men ålänningarna hade seglationsrättigheter och kunde exportera sitt överskott och utomlands handla varor de ville ha mer av eller saknade: spannmål, salt, järn, tjära, lin, hampa, tyger, vin, tobak och hushållsartiklar.

Bondesegregationen efterträddes av bonderederiernas fraktfart som expanderade kraftigt under andra hälften av 1800-talet. Efter bonderederiernas praktfullaste blomstringstid på 1860–1870-talen ökade intresset för lantbruk. Åland fick sin första jordbruksskola 1888.

A vintage photograph of a woman, Anni Johansson, rowing a small wooden boat on a calm lake. She is wearing a headscarf and a patterned apron over a dark dress. In the foreground, several large metal milk cans are visible in the boat, some with handwritten numbers like '1.80' and 'V.80'. The background shows a dense forest of evergreen trees along the shoreline under a clear sky.

”Jorden bördigare och gifver en stridare säd;
gräset fetare, hvilket i förening med det salta
vattnet gör boskapen hulligare och muntrare
samt åstadkommer ett fastare och fetare kött,
starkare smör och bättre ost.”

Så lät det när Frans Petter von Knorring (1792–1875) 1838 uttalade sig om den åländska jordmånen i jämförelse med den på finska fastlandet. von Knorring var under 40 år kyrkoherde i Finström. Han var folkbildare, grundade skolor och var den första att föreslå lantbruksundervisning på Åland.

Kvinnan i roddbåten är Anni Johansson från Sandö, Vårdö. Bilden togs av Elis Fogde på 1950-talet.
Foto: Ålands museum.

Mjölk, potatis, lök, vete och äppel är våra mest sålda lantbruksprodukter, men på Åland odlas mycket mer än så. Ålands trädgårdshall (ÅTH) ägs av 120 odlare och levererar lokalproducerad mat i säsong. År 2019 erbjöd de:

päron	flera sorters sallad
sparris	dill och persilja
bladselleri	morot
zucchini	potatis
bondböna	jordärtskocka
majs	vårlök
blomkål	schalottenlök
fänkål	rädisa
kronärtskocka	purjolök
pumpa	
ärtskidor och buskbönor	
olika slags betor	
rotselleri	
palsternacka	
rotpersilja	
grönkål	
kålrabbi	
kinakål	

Med plog och päron tar det fart

Odlingen från sekelskiftet 1700/1800 till i dag

Kålroten var den första rotsaken att odlas på Åland. Potatis (päron) infördes vid 1700-talets slut. Den liksom järnplogen som kom drygt 50 år senare har varit viktiga för utvecklingen av jordbruket. Fredric Wilhelm Radloff uppger i sin beskrivning av Åland från 1795 att den bästa jorden, lerjorden, fanns i Sund, Saltvik och Finström. Radloff var vid tiden provinsialläkare på Åland och även topograf.

Efter storskiftet, mot slutet av 1800-talet, ökade mekaniseringen. Efterhand blev även modernare redskap som fjäderharvar, hästräfsor och slättermaskiner allmänna. Tvåskiftet ersattes med växelbruk, det vill säga sädesodlingen varvades med annan odling, och gödslingen förbättrades, men de flesta jordbruk var fortfarande så små att det var svårt att livnära sig på enbart dem.

Vid slutet av 1930-talet hade det åländska jordbruket utvecklats till att hålla en relativt god standard. Så kom andra världskriget med brist på förnödenheter och maskiner, men det bidrog också till ett intensivare och mångsidigare jordbruk med växthus och specialodlingar av sockerbetor, gurka och lök. Växthusen möjliggjorde odling också i trakter med magra jordar. Det första byggdes 1947.

Ålands Producentförbund grundades 1946 och har spelat en avgörande roll för utvecklingen av jordbruket, skogsbruket och trädgårdsnäringen på Åland.

Vändplogen infördes på 1980-talet.

Den odlade åkermarken uppgick till 13 600 hektar (136 km²) år 2019. 51,5 procent användes till vall, åkerbete, 15,4 procent till fodersäd och 14 procent till brödsäd.

De mest sålda jordbruksprodukterna år 2018 – i vikt räknat – var potatis, mjölk och spannmål. Samma år användes nästan 50 procent av åkermarken till vall och bete, närmare 17 procent till fodersäd, 14,5 procent till brödsäd och 6 procent till potatis. År 2018 uppgick försäljningsintäkterna för mjölk till 6 500 000 euro och för äppel till 6 340 000 euro. Illustrationen är från *Åland i siffror 2019*. Övrig statistik från *Statistisk årsbok 2019* och ÅSUB:s hemsida.



Mjölk 6,5 MEUR
18 000 ton

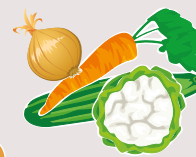
Potatis 3,0 MEUR
15 560 ton



Spannmål 0,3 MEUR
1 700 ton



Äppel 6,3 MEUR
4 900 ton



Grönsaker 4,5 MEUR
5 310 ton



Kött 2,5 MEUR
900 ton

Huvudproduktionsinriktning	Antal							Procent						
År	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2018	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2018
Antal lägenheter	979	860	713	614	561	428	395	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Djurhållning:	321	314	249	215	194	158	132	32,8	36,5	34,9	35,0	34,6	36,9	33,4
Mjök	207	172	128	89	53	35	27	21,1	20,0	18,0	14,5	9,4	8,2	6,8
Övrig boskap	49	64	59	62	68	59	55	5,0	7,4	8,3	10,1	12,1	13,8	13,9
Svin	10	10	5	3	1	-	-	1,0	1,2	0,7	0,5	0,2	-	-
Fjäderfä	11	10	8	4	4	2	2	1,1	1,2	1,1	0,7	0,7	0,5	0,5
Får, get, hästar, övr.	44	58	49	57	68	62	48	4,5	6,7	6,9	9,3	12,1	14,5	12,2
Växtodling och annan produktion:	658	546	464	399	367	270	263	67,2	63,5	65,1	65,0	65,4	63,1	66,6
Spannmål	278	217	168	130	108	50	48	28,4	25,2	23,6	21,2	19,3	11,7	12,2
Trädgårdsväxter (friland)	150	146	130	105	96	59	56	15,3	17,0	18,2	17,1	17,1	13,8	14,2
Övrig växtodling och blandad produktion	230	183	166	164	163	161	159	23,5	21,3	23,3	26,7	29,1	37,6	40,3

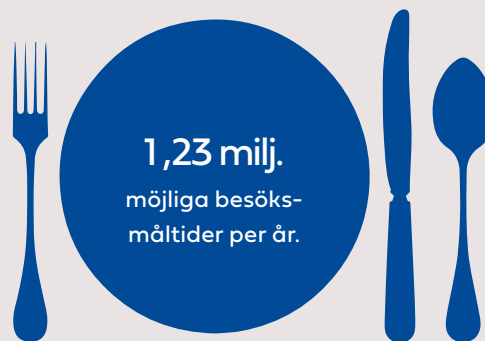
Många små jordbrukslägenheter har ersatts av färre och lite större. Antalet jordbrukslägenheter minskade med drygt 25 procent åren 1972–1990. Det är en utveckling som fortsatt. År 1990 var antalet gårdar 979, år 2018 var de 395. På ÅSUB:s hemsida finns aktuell och lättillgänglig statistik om jordbruk, skogsbruk och fiske, medeltemperatur per månad, årlig nederbörd med mera.

2018 var drygt 800 personer sysselsatta inom jordbruket och livsmedelsindustrin och drygt 600 inom hotell- och restaurangnäringen.

Primärnäringarna och livsmedelsindustrin står för cirka 3,6 procent av Ålands BNP.

År 2018 var antalet övernattningar på hotell, gästhem, stugbyar och campingar 410 135. Säg att alla gäster äter tre mål om dagen – det ger 1 230 405 möjligheter att servera minnesvärda smaker av Åland, som kan skapa efterfrågan och locka fler besökare. Sommaren 2019 ökade antalet hotellövernattningar med 4,8 procent jämfört med året innan.

Sätt Åland på tallriken!



Hållbart – vad är det?

Med hållbar utveckling avses inte bara miljömässig utan även ekonomisk och social hållbarhet.

”Vårt jordbrukssystem blir mer hållbart och mindre sårbart om vi kombinerar vegetabilier och animalier på ett klokt sätt.”

Gunnar Rundgren i rapporten *Mjolkprodukter och vegetabiliska alternativ* från 2019. Rundgren är författare, bonde och jordbruksexpert.



”Både ekologisk och konventionell odling måste bli mer hållbar. Ekologiskt är inte alltid detsamma som hållbart.”

Lena Brenner, landsbygdsutvecklare, Ålands landsbygdscentrum. Enligt EU-projektet *Matlust* är inte heller en kost bestående av enbart vegetabilier det mest hållbara.

”Våra lokalsorter har ett stort kulturhistoriskt värde och berättar för oss hur tidigare generationer levde, odlade, åt, njöt och resonerade.”

Nordiska genbanken, nordgen.org



Skalad och oskalad emmer från Överängs kvarn.
Foto: Smart Energy Åland/Anna Häger.

”Lantsorter uppkommer genom odling från eget utsäde. En lantsort utvecklas genom en kombination av naturligt urval och bondens medvetna urval på odlingsplatsen. Genom upprepad odling och förökning på samma plats under lång tid anpassas lantsorter till det lokala klimatet, jordmånen och odlingssättet.”

Föreningen Allkorns häfte om kultursorter. Om spannmålet ska säljas som spannmål med terroir från en viss gård måste det hanteras separat hela vägen fram till kund. Fast terroir från en viss region, landskapet Åland, kan också vara ett bra försäljningsargument. Lantsorter förekommer också av andra växter så som rotfrukter, bönor, jordgubbar, rabarber och frukter.



Kökarvete, Jockis Elonkierto 2018.
Foto: Annika Michelson/Heritage Plant Trials.

”Vi blandar sorter eller linjer för att få ett så mångfaldigt genetiskt material som möjligt. Sådana evolutionära sorter anpassar sig efterhand till odlingsmiljön och de platsbundna resurserna. Efter minst tre års odling kan odlaren namnge sorten efter sin gård. Odlaren tar kontroll över det viktiga utsädet och kan vara stolt över att ha något eget som framhäver det lokala och den egna gården.”

Hans Larsson, grundare till Allkorn, förklarar vad evolutionära sorter är i föreningens häfte om kultursorter.

KÖKARVETE OCH ANDRA KULTURSPANNMÅL

Vete och råg (brödsäd) samt korn och havre (fodersäd) är de spannmål man främst odlar på Åland. Så har det sett ut sedan 1950-talet. Den här så kallade konventionella odlingen ger hög avkastning och högt innehåll av proteiner och kolhydrater.

Spannmål äldre än 50 år räknas som kulturspannmål. Det rör sig om ursprungliga sorter som enkorn, emmer och spelt, lantsorter och sorter från den tidiga nordiska förädlingen som var lokalt inriktad och sträckte sig fram till omkring 1970.

Korn och vete har odlats i tusentals år på Åland. Det har arkeologer visat. Men exakt vilka sorter det rört sig om har man inte kunnat säga. "Vi vet inte vilka sorter vi hade på Åland för hundra år sedan", berättar Sören Karlsson på Överängs kvarn i Ödkarby, Saltvik. "Det finns ingenting kvar." Med ett känt undantag: Kökarvetet. Erik Österlund på Skinnars gård i Österbygge, Kökar, hittade det i en sluttning nära huvudbyggnaden. Det var år 2000. Kökarvetet är ett höstvetet av gammal lantsort eller av ursprunglig sort. Det förvaras i den nordiska genbanken, NordGen i Alnarp, Sverige. Kökarvetet har visat sig gro mycket bra, och i skrivande stund finns planer på uppförökning på Åland.

Kulturspannmål odlas bäst ekologiskt, alltså utan växtskyddsmedel och konstgödsel. Mats och Catharina Häggblom på Germundö gård började odla ekologisk havre 2003 och spelt 2005 och anknöt därmed till gamla nordiska och europeiska odlingsstraditioner. Fram till början av 1900-talet odlades en stor variation av spannmål och inte bara några få sorter som på modernare tid. I dag odlar Mats och Catharina också enkorn och emmer, föregångare till speltvetet, som i Mellanöstern

hittats på urgamla boplatser från 23 000 år före vår tideräkning.

De gamla spannmålen har stor genetisk potential som gör att de bättre än nya sorter anpassar sig till förändringar i odlingsmiljön, till exempel torra. På så sätt bidrar kulturspannmålen till biologisk mångfald. Dessutom innehåller de mer vitaminer och mineraler och utgör bra basföda. Helt kokt enkornsvete är ett lokalt åländskt alternativ – både ekologiskt och hållbart – till importprodukter som ris och durumvetet (pasta, bulgur och couscous).

Odlaren och spannmålsuppköparen Mats i Germundö, mjölnaren Sören i Ödkarby och bagaren Johanna i Grelsby uppskattar det smidiga och personliga samarbete som de korta avstånden mellan grannbyarna möjliggör – och sporrar varandra att utvecklas.



Mats Häggblom på Germundö gård i Saltvik.
Foto: Smart Energy Åland/Anna Häger.

”Det började som en lite galen idé. Vi ska prova på spelt! sa Sören. Först hette det att det kunde odlas bara på svaga marker, och jag har ju mest lerjord. Sedan sas att det nog går att odla på annan mark också, så vi åkte till en gård i Finland som är stora på spelt, fast just när vi var där såg det inte riktigt ut som vi tänkt. Jaha, sa jag, ska vi odla det här? Sören blev bara tystare och tystare. Jag köpte i alla fall en säck, för det hade jag ju sagt. Sen var det problem också när vi skulle så. Utsädet fastnade i såmaskinen så vi fick harva ut det, och det regnade. Men tjoff, så blev skörden jättebra! Tät och frodig och inget ogräs, eftersom det kvävdes av den högväxta spelten. Då blev det förstås intressant!”



Mats Häggblom på Germundö gård i Saltvik odlar ekologiska kulturspannmål. Kunder både i Sverige och Finland har varit mycket nöjda med kvaliteten. Kvarnarna köper upp så lokalt som möjligt, men en gång när det var helt slut på spelt i Tyskland exporterade Mats dit via mellan-händer. Strax hörde tyskarna förundrat av sig igen: ”Vad är det för sort? Hur gör han? Det måste vara något speciellt!” Mats ”gör som vanligt” men visst är det särskilt, hans spelt från Germundö, unikt för sin plats. Foto: Smart Energy Åland/Anna Häger.

”Vi blev med kvarn 1992 för att farmor skulle ha stenmalet hemvetemjöl som förr i världen, och så fick vi en kvarn från grannen. Sedan dess har vi vuxit för att möta efterfrågan som varit helt otrolig. När någon undrar vad man kan göra av spelt och enkorn brukar jag säga att de ska steka plättar – det blir jänkla gott!”



Putsmaskin på Överängs kvarn som slipar spannmålen, det vill säga tar bort groddar och kli med mera. Foto: Alexandra de Haas.



Sören Karlsson på Överängs kvarn i Ödkarby förklarar den fina kvaliteten på spannmålet från Germundö med att Mats håller sina marker i så fint skick. Sören i sin tur beskrivs av Mats och bagaren Johanna Strand som idésprutan som uppmuntrar till att pröva på nytt både på åkern och bakkbordet. Överängs erbjuder en hel rad närproducerade och ekologiska spannmålsprodukter. Vad sägs om rostat och saltat speltvete som snacks eller som smaksättare i salladen, kallpressad rapsolja, fiberrika mannagryn, helt enkornsvete, spelt- och emmermjöl. Överängs tillverkar också fullkornspasta av enkorn. Foto: Alexandra de Haas.

”Jag har satt prägel på mitt eget kafé, men för att kunna konkurrera med något riktigt speciellt måste jag också bjuda på något unikt, och det är det närproducerade. Kunderna är medvetna och frågar varifrån ingredienserna kommer och vad som är speciellt med de olika bröden. Jag bakar gärna på emmermjöl. Det har en god, speciell smak som är lite sötare och ger en rustik känsla som jag eftersträvar. Jag använder också mycket enkorn – och skållat rågmjöl som ger en mycket saftig deg och dessutom bra hållbarhet, precis som havregrynen.”

Johanna Strand på Johannas hembakta, ett litet, äkta stenugnsbageri i Stalldalen i Grelsby. Många av hennes kunder är glada över att de kan äta hennes bröd utan att få ont i magen. Jäst och gluten är ofta ett problem, men Johanna bakar surdegsbröd och använder inte mycket jäst. Kulturspannmål innehåller en hel del gluten men av ett vekare slag som är snällare mot magen. Bröd bakat på fullkornsmjöl av gamla spannmålssorter är bra också för diabetiker, eftersom det inte orsakar sockertoppar. 2019 var bröd på bovete en nyhet i Johannas sortiment. Bovetet är naturligt glutenfritt och brödet blev en omedelbar succé! Så lär det bli en fortsättning på det åländska bovetet, som Johanna upplever har en rundare smak än importerat bovete som hon ätit tidigare. Foto: Johannas hembakta/Tiina Tahvanainen.





Trädgård utanför Finströms gamla prästgård cirka 1904, nuvarande Strandnäs gård. Foto: Ålands Museum.

TRÄDGÅRDEN

Också trädgårdar med fruktträd, bärbuskar och kryddland är kulturlandskap. F. W. Radloff uppger i sin beskrivning av Åland från 1795 att fruktbärande träd var sällsynta vid bondgårdar här. Men kungsgårdar, prästgårdar och andra större gårdar har odlat fruktträd under hundratals år. Mest äppel men också plommon, päron och körsbär.

På 1920-talet kampanjade Föreningen Martha för att trädgården skulle vara husmoderns åker och undervisade i trädgårdsodlingens konster.

Svarta vinbär, hallon, rabarber, fläder och dill är ytterligare några exempel på traditionella smaker från åländska trädgårdar.



”Kummin kunde växa ’runt knutarna’ samlas och torkas som tillsats, eller smakämne i kalvdans, kalvkaka, kärnmjölksvälling m.m. Humle odlades för spisölet. Pepparroten för gäddan. Rabarbern för söndagssoppan.”

Anni Blomqvist, anteckningar, Ålands Marthadistrikts arkiv. Foto: Ålands Museum, Elis Fogdes samling.



Emmaus stadsodling i Mariehamn 2019.
Foto: Emmaus returcafé/Susanna Hagman.



Foto: Skördfesten /Therese Andersson.



Foto: Skördfesten /Therese Andersson.

Kuddan, tackan och hönan

Djurhållningen från sekelskiftet 1700/1800 till i dag

Kött från Åland – garanterat

antibiotikafritt. Behovet av antibiotika är litet i den åländska köttproduktionen. Antibiotika används inte alls i förebyggande syfte. Om ett djur blir sjukt och behöver antibiotika följs det alltid av karenstid.

Överst Ålandsfår. Foto: Åland Post/
Therese Andersson.

På Åland har man hållit sig med boskap sedan bronsåldern. Överskottet av ägg, kött, smör, ost och även levande djur har exporterats. Längre var ålänningarna mer intresserade av seglation än av att utveckla lantbruket till något mer än självhushållning, men när bonderederiernas lönsamhet avtog kring 1880 fick både mjölkkon och odlingen av foderväxter större betydelse.

1893 startades mejerinäringen. Kring sekelskiftet rådde "mejerifeber" med omkring tjugo mejerier. I början av 1900-talet kom de första andelsmejerierna igång och så småningom hade nästan varje kommun ett mejeri. Ålands Centralandelslag (ÅCA) grundades 1921 som centralorganisation för åländska andelsmejerier, men även kött- och äggandelslag fanns med från starten. ÅCA:s första egna mejeri stod klart på Köpmansgatan i Mariehamn 1951. 1967 var mejerirörelsen helt centraliserad.

Självhushållningen var det vanliga på landsbygden ännu på 1920- och 1930-talen. I början av 1900-talet var gårdarna på tio–tjugo hektar, och man hade ofta två–tre hästar, sex–tio kor, några ungnöt, ett eller ett par svin och ett tjugotal får, enligt ÅCA:s 80-årshistorik *Ålandsmjölken*. Också hönan har hört till den traditionella gårdsbilden. Centralandelslaget handlade redan från början med ägg.

Skötsel av djur ansågs vara kvinnogöra, liksom mjölkning, tills mjölkmaskinen gjorde sitt intåg på 1960-talet. Men hästen, som varit med nordborna sedan 2000 före vår tideräkning, har varit mannens arbetskamrat på åkern.

Fotnot: Kudda – åländsk smekform för ko.

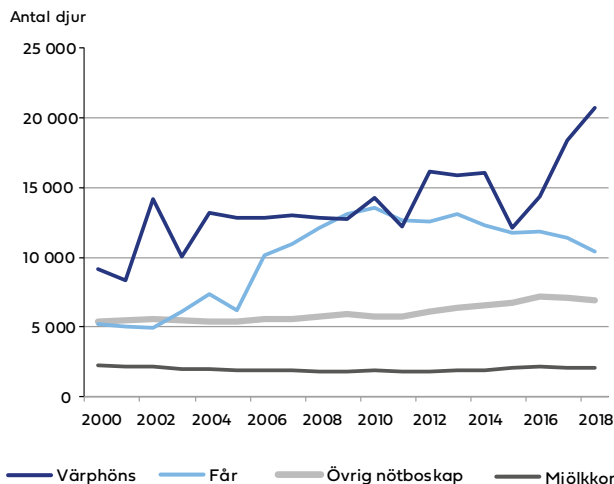
Värphöns, får, biffkor och mjölkkor är vanligast inom den åländska husdjurshållningen i dag. Enligt ÅCA:s historik *Ålandsmjölken* fanns år 1908 9 155 nötkreatur på Åland. För senare år uppger ÅSUB:

År	Nöt*	Får	Värphöns
1920	10 052	11 786	uppgift saknas
1949	14 836	11 969	uppgift saknas
1990	7 657	4 905	14 814
2018	9 000	10 400	20 800

*mjölkkor och övrigt nöt

Av de 9 000 nötkreatur som fanns på Åland år 2018 var 2 000 mjölkkor.

Intresset för svin har varit litet, men kanske ser vi en förändring inom närproducerad, hållbar köttproduktion? Enligt ÅSUB:s statistik fanns det som flest svin 1928 då de uppgick till 2 159. Den senaste siffran, 294 svin, är från 2009.



Diagrammet är från *Statistisk årsbok för Åland 2019*.

ÅLANDSFÅRET

Endast Ålandsfåret räknas som en ursprunglig art på Åland. Längre antog man att det var en variant av den finska lantrasen, men genetiska undersökningar har visat att Ålandsfåret är en helt egen ras som hör till de mest ursprungliga stammarna av nordiska kortsvansfår.

Ålandsfåret är hårdigt och relativt litet – sedan urminnes tider anpassat till våra naturbeten och vår skärgård. Det är rörligt och klarar sig bra på magert bete. Helst äter det örter och löv. Det ska inte födas upp som ett så kallat kött djur, för att bli så stort som möjligt, utan växa långsamt så att köttet får en fin kvalitet med smakvariationer från naturbeten med olika utbud av örter, som till exempel kungsmynta och backtimjan.

Sven-Olof Eriksson från Godby uppmärksammade och räddade rasen på 1980-talet. I dag är Föreningen Ålandsfåret den godkända avelsorganisationen för rasen i Finland.

KAN BESKRIVNINGEN av det franska lammköttet (på sidan 69) fungera som inspiration när det gäller att utveckla marknadsföringen av lammkött från Åland? Också Ålands karaktäristiska skärgårdsmiljö med lövängar, strandängar och holmbeten är en säregen miljö för får och sätter rimligtvis sin prägel på köttets kvalitet och smak. Gotlänningar har sitt "hännlamb" – registrerat som skyddad ursprungsbeteckning sedan 2016.

NATURBETESKÖTT OCH BIOLOGISK MÅNGFALD

Det traditionella öppna jordbrukslandskapet som fortfarande finns kvar på Åland kräver att vi tar hand om det. Ålands biologiska mångfald – den rika förekomsten av växter, fjärilar och fåglar – är beroende av det kulturlandskap som skapas av småskaligt jordbruk och djur på naturbete. För till exempel ängsnätfjärilen, som i Finland finns endast på Åland, är det nödvändigt att ängarna bildar ett sammanhängande nät.



PRÉS-SALÉS ERKÄNNES AV FINSMAKARE

Kött från lamm som betat på kustbeten, salta våtmarker, i departementen Manche i Normandie och Ille-et-Vilaine i Bretagne i norra Frankrike märks med en skyddad ursprungsbeteckning. Växterna på betena har anpassat sig till jordmånens salthalt och tidvattnet. Flera av dem – som saltgräs, havssälting och portlakmålla – är mycket välsmakande, i synnerhet efter frosten.

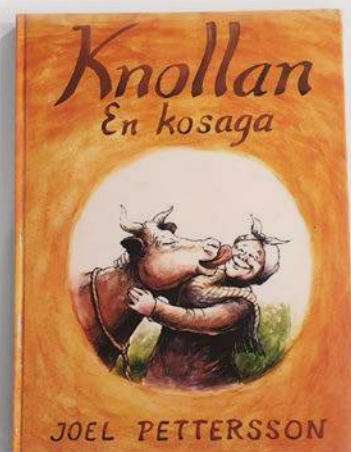
Den särskilda märkningen är en garant för köttets utmärkta kvalitet och har att göra med både terroir och merroir: slaktdjurets ålder, djurets ras och geografiska ursprung, att djuren i huvudsak fötts upp på relativt magra beten som kräver att djuren rör på sig, traditionell uppfödning och slakt utan långa transporttider och utan stress. I EU:s beskrivning av köttet står: "Den utökta saftiga smaken hos kött med beteckningen 'prés-salés', som erkänns av finsmakare, gör det till ett mycket berömt kött som i över 100 år har haft försäljningspriser som är 50% till 100% högre än för standardlamm."

KOMMUNICERA
TERROIR OCH MERROIR!

Exempel här ovanför.

"Gåbbin och gämman låg vakna långt in på natten bara därför att dom kände sej så lyckliga. Nu skulle dagarna börja skutta förbi igen. Nu skulle dom slippa läsa i alnackor för att få tiden att gå. Nu skulle dom inte tränga om att ge akt på solen och undra om klockan stod. Nu skulle livet börja snurra och ila förbi igen, nu som dom hade Knollan stod hemma i fexä. Gud vare lov."

Joel Pettersson (1892–1937),
Knollan. En kosaga från 1918,
publicerad 2001.



Karta över naturbetenas
utveckling åren 1998–2016.

Antalet naturbeten har minskat
främst i skärgården. Nya har upp-
stått framför allt på centrala Åland.

Källa: Landskapsregeringens kart-
portal (aland.maps.arcgis.com).



HÖ FRÅN EN ÅLÄNSK ÄNG DOFTAR INTE BARA TORKAT GRÄS, UTAN ÖRTER OCH BLOMMOR

Ålands örtrika naturbeten har i hundratals år nämnts som en förklaring till de erkänt goda mejeriprodukterna, men betena sätter smak också på djuren och ger en bra balans mellan fettsyrorerna omega-3 och omega-6. Naturbetesköttet är en hållbar produkt med potential för framtiden. WWF rankar det som det miljövänligaste köttet. Djuren betar gräs som binder koldioxid, och gräsets protein blir människoföda. Dessutom blir köttet både smakrikt och nyttigt – inte minst köttet från mjölkkor, som lätt glöms bort när miljöbelastningen från mjölkproduktionen bedöms.

Ytterligare en styrka med småskaligheten på Åland är att här är spillningen från boskapen fortfarande en tillgång som tas till vara som gödsel. Transportresorna för djur som ska till slakt är förstås heller aldrig långa.

I flera europeiska länder som Danmark, Tyskland och Österrike och i USA är kött- och mejeriprodukter från djur som gått på bete ett starkt varumärke. Också i Sverige finns flera märkningar

av naturbeteskött, bland andra "kaprifolkött", och priset kan vara upp till en femtedel högre än på vanligt kött. I Finland betar de flesta lamm på naturbeten, men man har inte kommit igång med att skylta med det på samma sätt. År 2016 hade Finland omkring 1 500 fårgårdar. De flesta av dem låg i Egentliga Finland, Österbotten – och på Åland.

Förr fick djuren dessutom lov att äta, "lövtäkt". På Föglö, där det mesta av den berömda Ålandsosten tillverkades, fanns rikligt med ek, ask, hassel, hagtorn, getapel, vildapel, try och olvon. Också "sjöfoder" från strandängar, alltså vass, och holmbete har nämnts som förklaringar till Föglöostens goda smak.

"Fågelindexet" är ett mått på biologisk mångfald.

Åland har betydligt fler fåglar än fasta Finland. Det förklaras med gynnsamt väder, lantbrukets miljöprogram och våra naturbeten. Läs mer i landsbygdsutvecklingsprogrammet för Åland 2014–2020.



BOLSTAHOLMS GÅRD – PREMIUMKÖTT FRÅN

GRÖNA ÄNGAR. Bolstaholm var en av de första gårdarna som började med biftdjur på Åland. Här har djur av rasen charolais betat sedan 1968. Fast på platsen har hållits djur minst 1 000 år tillbaka i tiden. Gårdens 52 hektar betesmark är riktig kulturmark. Här finns vikingagravar, och mycket av marken består av strandängar med särskild växtlighet och sjövattnen som djuren gärna dricker. Rasen charolais har ett erkänt mörkt, saftigt och aromatiskt kött. Hos familjen Sundberg på Bolstaholm är det dessutom så att korna äter gräs från gårdens marker året om, antingen

färskt ute eller i form av ensilage i ladugården om vintern. Det ger inte bara välmående djur och gott kött – den naturliga djurhållningen är också koldioxidnegativ, eftersom den binder mer kolväte än den frigör. Foto: Bolstaholm/Therese Andersson.

KOMMUNICERA
TERROIR OCH MERROIR!

Exempel här ovanför.



Foto: Nya Åland.

”Skapandet av Chips är det kanske bästa exemplet som existerar på Åland när det gäller att allt är möjligt bara man inte gör som alla andra. [...] När Chips byggde sin fabrik i Haraldsby fanns varken färg-tv eller begreppet chipskvällar. Det har ålänningarna byggt upp i Finland.”

Jörgen Pettersson i *Ålandstidningen* den 8 mars 2008, en av författarna till Chipshistoriken
Från knölar i marken till miljoner på banken.



Förädling

W.J. Dahlman Ab, Ab Chipsters Food Oy, Orkla Confectionary & Snacks Finland Ab och ÅCA bedriver livsmedelsförädling med förankring i den traditionella, lokala djurhållningen och odlingen. All industri som bedrivs på Åland är småskalig, men Chipsters Food och Orkla hör till stora internationella koncerner.

W.J. Dahlman som började 1924 med korvtillverkning i en liten källarlokal är i dag Ålands enda slakteri. Antalet åländska leverantörer var 210 år 2019, och årsomsättningen är cirka 12 miljoner euro. Av den försäljningen – 760 ton kött och 370 ton chark – exporteras 17 procent till fasta Finland. Det mesta av köttet kommer från djur i lösdrift eller djur som gått på naturbete.

Över 70 procent av lammköttet är ekologiskt. Kött från Dahlmans är garanterat antibiotikafritt och GMO-fritt (GMO står för "genetiskt modifierad organism"). Slakteriet ägs av Wilhelm Johannes Dahlmans ättlingar.

Chipsters Food filear, röker, gravar och djupfryser vildfångad och odlad fisk i fiskfabriken i Norrböle. De åländska leverantörerna är omkring 200. Företagets årliga omsättning på Åland uppgår till cirka 14 miljoner euro. Så gott som allt exporteras: 95 procent till fasta Finland och 5 procent till resten av världen. År 2018 producerade de åländska fiskodlarna 5 827 ton fisk – det motsvarar årskonsumtionen av fisk för flera hundratusentals personer! Åländska skärgårdsbor förser alltså fortfarande stadsbor med nyttig mat – precis som förr i tiden, inte minst i krigstider.

Chips Ab grundades 1969 av Knut Mattsson,

ÅLÄNSK MJÖLK – mjölk av högsta kvalitet!

ÅCA:s mejeri tar varje år emot drygt 15 miljoner liter mjölk från cirka 1 860 åländska kossor. År 2018 var 97,5 procent av den åländska mjölken E-klassad. Samma år var 96,8 procent av den finländska mjölken E-klassad. E-klassad mjölk är av bästa tänkbara kvalitet. Källor: ÅCA och Maitohygienialiitto.

Lars Mattsson och Pehr-Olof Böckelman, och fabriken i Haraldsby invigdes 1970. Visionen var att stoppa utflyttningen av arbetskraft till Sverige – och skapa en ny produkt för en marknad som ännu inte fanns. Vid millennieskiftet var företaget störst inom snacks i Norden och Baltikum. 2004 köptes det av norska Orkla. I dag är den åländska chipsfabriken del av en industrikoncern med verksamhet över hela världen. 60 åländska potatisodlare levererar i snitt 75 procent av råvaran. Orklas årliga omsättning på Åland uppgår till omkring 45 miljoner euro. 99 procent av produktionen exporteras till fasta Finland.

ÅCA som grundades 1921 ägs i dag av 17 åländska mjölkbönder. Företagets bröd och mejeriprodukter marknadsförs under varumärkena Ålandsbagarn och Ålandsmejeriet. Årsomsättningen uppgick 2019 till omkring 17 miljoner euro. 39 procent kommer från export: framför allt till Finland (75 procent) men också till Sverige (25 procent).

CHIPS – ETT TYPISKT ÅLÄNSKT TILLTUGG

Inspirationen till att starta chipsfabriken må ha kommit från Amerika, men på femtio år har varumärket Taffel etablerats som ett åländskt varumärke.

Kocken och bloggaren Alexander Trivedi kommenterade efter en smakresa till Åland sommaren 2019 (aitoaarkiruokaa.fi) att Åland är känt för sin potatis – glöm inte att berätta om den. Också chips kan serveras som aptitretare på restauranger.



Kökarbor på strömmingsmarknad i Helsingfors 1910.

Foto: Ålands museum.

”I sitt hjärtas förtjusning bjöd Leo sin vän på färsk Ålandsost, som utgjorde en af den tidens oskyldiga läckerheter och brukade af matfriska studenter uppköpas direkt från skutorna.”

Leo bjuder sin kompis Paul på åländsk delikatess vid Aura å i Åbo. Citat från Zacharias Topelius, *Fältskärens berättelser*.

— **Finlands bidrag till franska köket.** I ett med anledning af världsexpositionen utkommet praktnummer Paris-Gourmand af den franska revyn L'art culinaire omnämnes på särskilda ställen med loford två artiklar från Finland, nämligen Åländskt svart-bröd (»de Malmstroen et de Jostson Jaeraeis») och sylt från »Kyroenkosky» vid Imatra.

Finland tog med sig åländskt svartbröd till världsutställningen i Paris 1889 – och det uppskattades! Notis från *Tammerfors Aftonblad* den 1 november 1889. Arkiv: Nationalbibliotekets digitala samlingar, digi.kansalliskirjasto.fi.

Atalad för tullförsnillning. Skepparen [redacted] från Kumlinge stod i onsdags inför rådsturätten i Åbo åtalad för tullförsnillning. Han hade fört till Åbo 48 kg. oförtullad kakao. Varan förklarades till staten förbruten och [redacted] fick böta 1,600 mark.

Kakao har tydligen varit en hett eftertraktad importvara. Notisen är från *Ålandstidningen* den 4 april 1925. Arkiv: Nationalbibliotekets digitala samlingar, digi.kansalliskirjasto.fi.

Ett skepp kommer lastat

Export och import

Ålänningarnas uråldriga husbehovsseglation med skötbåtar och skutor och den under andra hälften av 1800-talet expanderade bondeseglationen – då ålänningarna fick bedriva fraktfart också utanför Östersjön – var effektiv marknadsföring av åländsk matkultur.

Utöver varorna som skulle säljas lastades skeppen med proviant från böndernas förråd. Sally Salminen ger i *Katrina* från 1936 en inblick i hur det kunde gå till. Romanen utspelar sig på ett Torsö i slutet av 1800-talet och ett par decennier in på 1900-talet, men fiktionens ö har helt klart en förebild i Salminens eget Vårdö:

”Bod-Janne i Nordkvists affär arbetade natt och dag med att expediera proviant och andra tillbehör för fartygen. Nyslaktade kreatur, från vilka det varma blodet ännu droppade, buros in till affären för att vägas upp och sändas till Båtviken. Stora bitar salt fläsk samt smörbyttor och sirapskaggar och ärt- och potatissäckar sändes också ned. Och samma väg gick det torkade surbrödet, som kvinnorna arbetat med i veckotal.”

Sjökaptenen Niels Løkkebø ger i *Sjöhistorisk årsskrift för Åland 1992–1993* inblick i hur mathållningen kunde skötas till sjöss. Han seglade som jungman med barken Winterhude av Mariehamn 1938–1939. Under däck på den här djupsjösegelaren fanns en snygg, timrad kockhytt som dock hade en hel del objudna gäster: råttor. Här fanns också ett proviantrum med stora lufttäta tankar för bland annat mjöl och gryn. Och på däck, för om fockmasten, fanns en stia för fyra till fem levande grisar, också de med som vägkost.

En undersökning från 2019 visar att Taffel är det mest kända åländska matvarumärket bland

finländare på fastlandet. Åland är känt för sina potatisprodukter, men bland de livsmedel som personerna i undersökningen sa sig känna till märks också Ålandspannkaka, ost, hemvete, lammkött, strömming i olika former och svartbröd. Någon nämnde också blodbröd – ett exempel på att svartbröd ibland misstas för blodbröd. Det gäller alltså att vara tydlig med vad åländskt svartbröd är eftersom ”svart” på tal om mat ofta avser att blod använts som ingrediens.

SVARTBRÖDET

Sött, robust svartbröd – bakat på malt, rågmjöl och sirap och doppat i riktigt sött kaffe – har länge varit känt som ”förstklassigt marknadsgott”, som det kallades i *Åbo Underrättelser* 1936. Svartbrödet kom ursprungligen till som näringsrik och hållbar färdkost för säljare, fiskare och sjömän. Hur det ”egentligen” ska bakas finns det olika åsikter om, men man kan lugnt konstatera att det med tiden blivit både sötare och lyxigare.

Recept på svartbröd från Jomala finns i *Ät med hela mun!*. Traditionellt svartbrödsbak tar flera dagar i anspråk. I Ulla-Lena Lundbergs *Kökar* ges en inspirerande beskrivning av hur svartbröd bakats på Hellsö, Kökar. Så även i Edvard och Erlin Matz *Sällsamheter på Åland*, där Margit Söderlund berättar att ”utan ett äkta Kökar-degtråg blir det inget Kökarbröd. I själva tråget finns bakterierna som ger brödet dess must och smak.” Hon bakade svartbröd som utan vidare stod sig ”en vinter och en halv sommar”.

STRÖMMINGEN – EN SYMBOL FÖR ÅLÄNSKT FISKE

Det fiskas enorma mängder strömming och vassbuk i åländska vatten. Mer än 15 miljoner kilo per år. Men mycket lite hamnar i våra fiskdiskar. Det mesta av all fångad fisk exporteras, samtidigt som mycket odlad lax från Norge importeras. Det är märkligt med tanke på att många ålänningar i tidigare generationer överlevt på strömming och bröd. Också fattiga torpare, utan egen mark, har kunnat fiska strömming till havs.

Länge var den saltade strömmingen den viktigaste handelsvaran för skärgårdsborna. Under svensk tid gick den främst till Stockholm, under rysk tid främst till Åbo och Helsingfors. Men bättre levnadsstandard från början av 1900-talet och framåt gjorde att allt fler ratade saltströmming. Stadsborna föredrog färsk fisk.

Fast i knappa krigstider gick allt åt – tyvärr också dålig saltströmming. I Ålands Fiskarförbunds historik 1927–1977 berättas att under andra världskriget, under sommarens fiske, "saltades stora mängder orensad strömming ned i undermåliga tunnor och en hungrande stadsbefolkning fick utan klagan förtära en fisk som kunde betecknas som olämplig till människoföda". Efter kriget fick människorna i städerna och inlandet kväljningar redan av tanken på strömming. "Ålandsströmmingen" hade förlorat sitt goda rykte.

Problemet var knappast att strömmingen saltades hel – så gjorde man och så tillreds kryddfisk än i dag. Värre var det att somliga fiskare snålade med saltet och fuskade med förpackningen. Kanske var en del av problemet också att det rörde sig om sommarströmming. På sensommaren och hösten är strömmingen av mycket bättre kvalitet.

Redan efter första världskriget befann sig det åländska fisket i kris. Landskapsstyrelsen (nu landskapsregeringen) blev bekymrad och anlätade 1925 John Moliis från Österbotten som fiskeriinspektör. Så kom man tidigt igång med kvalitetskontroller på



Fiskeriföreningen i Finlandns läckra broschyr om strömming från 1971 skimrar i silver som fiskfjäll. På Åland spreds den av Ålands Fiskarförbund.

Åland, som återupptogs efter andra världskriget. 1927 grundades Ålands fiskarförening (nu Ålands fiskare) med syfte att höja fiskarnas lönsamhet med inte bara kvalitetsstämpling utan även gemensam försäljning till fastställt pris.

SJÄLVKLARA EXOTISKA INSLAG

"Ålänningarna har alltid varit rörliga och hämtat hem matvanor från andra delar av världen. Och inflyttade kvinnor har tagit med sig sina mattraditioner", heter det i *Åt med hela mun!*. Så har vi kardemumma eller saffran i vår pannkaka. Andra exotiska inslag med lång tradition i åländska kök

- Vadå Stångsoppa?

- Ja,
strömmingssoppa
förstås!

FISKFÅNGST 2018

	ton	1000 euro
Totalt	15815	9747
Strömming och vassbuk	15664	2988
Torsk	42	109
Sik	24	141
Abborre	39	259
Gös	10	84
Gädda	9	22
Andra fiskslag	28	111
Kräftor	-	32
Odlat fisk	5827	37117
Antal fiskodlingar	27	

99 procent av den åländska fångsten är strömming eller vassbuk. Källa: Åland i siffror 2019.

KRYDDFISKEN

Fiskarföreningen kom mot slutet av 1927 igång med konserverfabriken Ålands konserverlag m.b.t. på Prästö. Försäljningen gick trögt, folk var ovana med konserver. Men varför skulle inte strömmingen kunna ta revansch i exempelvis inläggningar? Kryddfisk är en gammal åländsk specialitet som tillagas av hel vassbuk, ättikslag och salt, och kryddas med socker, kanel, kryddpeppar, lagerblad och sandelträ. En alternativ kryddning består av socker – eller farin – kryddpeppar, vitpeppar, lagerblad, muskot och nejlikor. På Åland kallas kryddfiskens också för kryddströmming men aldrig något med sill.

Under arbetet med den här atlasen får skribenten höra så mycket gott om den kryddfisk som bröderna Bergman, Leif och Hans, från Geta gör att den framstår som legendarisk. Bergmans Fisk har genom åren vunnit omkring trettio priser på strömmingsmarknaderna i Åbo och Helsingfors. Vassbuken fiskas traditionellt med skötar vid fullmåne i oktober–november. I Sverige kallas vassbuk oftast för skarpsill.

är mjölkstuvade makaroner kryddade med kardemumma eller muskot. Ingefära har använts till pressylta och ingefärspäron. Kanel i "måglåda" (ett slags äppelpaj). Och småkakor har smaksatts med kanel, kardemumma och mandlar.

Vilka andra unika smakkombinationer har ålänningarnas kontakt med omvärlden resulterat i – och vilka ska ännu komma?

Förr ansågs det lite tokigt att äta råa grönsaker. I *Åt med hela mun!* står att "det var 'amerikanerna' som blev vana att äta färska grönsaker och tog de nyttiga matvanorna med sig hem". Lite senare kom också idén att tillverka chips från Amerika.

Influenser har även kommit från närmare håll. Efter stora ofreden, då de flesta ålänningarna befann sig i svensk landsflykt, lär man ha tagit med sig nya jordbruksmetoder hem. Intresset för konservering av frukt och grönt från trädgården samt skogsbär väcktes med besked strax efter sekelskiftet 1800/1900. *Konserveringsbok för de svenska hemmen* utkom första gången 1911 och fick stor spridning. Författarna, Gustaf Lind och John Gréen, var verksamma vid svenska Landtbruksakademins trädgårdsskola och nämner tyskarna som föregångare inom konservering.

SJÖMÄN HAR ÅTERVÄNT MED FRÖN till fruktträd. Och de så kallade kaphornarna med smak för buf-felkött. I sträng mening var en kaphornare en sjökapten som rundat Kap Horn med ett lastbärande segelfartyg, men i dag finns en Kap Hornförening på Åland som är öppen för alla som är intresserade av segelsjöfart. Ett stående inslag i föreningens verksamhet är buffellunchen som serveras första torsdagen varje månad på restaurang Nautical. Inför hemfärden provianterades djupsjöseglarna, eller långtradarna, med saltat argentinskt buffelkött på tunnor. Nautical lagar sin "buffel" på saltad framrygg av nöt som kokas och serveras med rotmos och senapsrelish.



Restaurangkultur. Societetshuset i Mariehamn på vykort från 1910–1920-talet. Arkiv: Kulturvetenskapliga arkivet Cultura, Åbo Akademi.

Den odaterade meny från Socis har en air av stora världen med rätter som kalla ägg a l'italienne, crepes a la Newbourg, brässerad gös a la francaise, coeur de filet charlamagne, men det låter som att råvarorna var lokala: ägg, fisk och kött. På menyn fanns också svamp och stekt skogsfågel – kanske var det skogsduva som hör till det ursprungliga viltet på Åland. Priserna står i mark. Socismenyn finns på Ålands museum. Huset revs 1975 för att ge plats åt självstyrelsegården.

1864 Mademoiselle Nathalia Lignell får rätt att idka bagerirörelse i Mariehamn.

Sekelskiftet 1800/1900 Ett wienercafé i staden serverar öl, vin och punsch.

1889–1914 Mariehamn är en badort som lockar högreståndsturister från bland annat Stockholm och Sankt Petersburg.

1927 Socis glanstid med en ny generation turister från Sverige inleds. Den tar slut med andra världskriget.

1940–1950-tal
Bröderna Ebenhard och Edmund Borenius har varsitt bageri i Mariehamn, Norra Burres på Torggatan och Södra Burres på Södra Esplanadgatan. ÅCA hyr Södra Burres från december 1951. 1953 flyttar verksamheten, numera Ålandsbagarn, till källaren på Köpmansgatan 20, och 1957 till en ny bageribyggnad i anslutning till mejeriet på Köpmansgatan 11.

Välkommen till Societetshuset
att välja bland nedanstående a la carte-rätter

	Caviar blinis Delikatesssättier Canapes a la Socis Hummercocktail Tomatsallad	Caviar Sill på is Rakcocktail Neptunsallad Kalla ägg a l'italienne Salade provencale Crepes a la Newbourg Crepes romaine Risbordure m. cyrkrystuvade rakor	Crepes a l'orlow Sardiner i olja Fruktoocktail Rakor mayonaise Fruktoyonaise Sommarsallad Lax på gront Kall o. varm landgang Specialitet: Gasteröra	
<i>Färätter</i>	Oxsvanssoppa Champignonsoppa	Consomme m. oststänger Sparrisoppa	Marmit Henry IV Tomatsoppa	
<i>Soppar</i>	Ägg Ägg Ägg	Ägg a l'american Rakomelette Champignonomelette	Pocherade ägg a la maison Sparrisomelette Omelette paysanne Ägg a l'indienne	
<i>Fisk</i>	Piggvarsefile walewska Farskrökt lax m. spenat Stekt lax m. tartarsås Brässerad gös a la francaise Brynta musslor m. lok	Halstrad piggvar s-c bearnaise Kört lax m. s-c hollandaise Laxfile a la maison Gosfilet albert Hummer newbourg Specialitet: Rök-lax i ice blackbeard		
<i>Kött</i>	Coeur de filet charlamagne Entrecote a la maison Mixed grill Bratts special Lammcotelette m. haricots vert	Tournedos garni Coeur de filet provencale Kälvfilet a l'oscar Flaskcotelette robert Specialitet: Tournedos Savarin	Filets mignons Schachlich Socis egen kälvfile Robert Specialitet: Kycklingsauze	
<i>Fågel</i>	Grillerat hons m. svamp Currystuvad kyckling m. ris Stekt skogsfågel Friterad kyckling marchand de vin	Kyckling a l'american 1/2 anka orange (2 pers. 50 min.) Kyckling grand mere Specialitet: Kycklingsauze		
<i>Grönsaker</i>	Sparris m. rört smör Champignon a la creme Tomater provencale Blandade grönsaker	Sparris princesse Gurka mornay Spritarter bonne femme Specialitet: Färsca de tomater	Gratinerad blomkal Risplaff a la turque Spagetti genoise Specialitet: Färsca de tomater	
<i>Öst</i>	Ostbricka	Ost av varierande sorter		
<i>Desseter</i>	Kall crepes curacao Chokladsouffles Ananas master bob	Crepes cecilia Souffles aida Persika petit duc	Glace au four Coupe adelskold Specialitet:	

VINLISTAN REKOMMENDAS

Våra ärade gäster bjuds beakta vår reservation för åboingarna!

Från motsträviga gästgiverier till skraddarsydd upplevelsepaket

I mitten av 1600-talet inrättades ett landsomfattande system av gästgiverier i svenska riket. Åland fick en rad enkla inkvarteringsställen både längs postvägen Eckerö–Bomarsund och i södra skärgården som var tätt trafikerad. I förordningar bestämdes i detalj vad gästgivarna var skyldiga att erbjuda och till vilket pris. I gengäld hade de ensamrätt på spritservering.

Kvaliteten på servicen varierade. Engelsmannen Edward Daniel Clarke som besökte Åland i december 1799 avnjöt en enkel men delikat frukost hos en fattig gumma på Sottunga. På gästgiveriet på Kumlinge var det så kallt att frosten lade sig över konjaksflaskan under natten, och på ett ställe mellan Kumlinge och Åbo trakterades han med salt fisk, hårt svart bröd ochäckligt öl. *En resa på Åland vintern 1799* är ett utdrag ur Clarkes reseskildring i svensk översättning.

När Alexander II undertecknade "fundationsbrevet" för Mariehamns stad den 21 februari 1861, var det ett uttalat krav att det skulle finnas ett gästgiveri i staden. Till att börja med drevs gästgiveriet på Norrgårds hemman nummer 3, utan vinst och därför motvilligt, vilket gästerna fick känna på.

1868 beslöt staden att uppföra ett societetshus för att kunna erbjuda resande godtagbar logi, men också för att ämbetsrum behövdes – och för att borgerskapet behövde lokaler för sina tillställningar. Christina Remmer redogör för historien i *Krönika omkring ett societetshus*.

Det första societetshuset uppfördes 1869–1870 – i själva verket ett skolhus som tidigare hade stått i Godby. Det nya "Socis", så som vi känner det från foton som vykortet här intill, tillkom efter ändringar och tillbyggnader 1900–1901. Då hade Mariehamn hunnit bli en badort.

KALASKOKERSKOR OCH ANDRA TIDIGA FÖRETAGARE I MATBRANSCHEN

Allt arbete kring maten var på självhushållningens tid omfattande och föll på kvinnorna. Kalasen som hölls på bondgårdarna var så stora tillställningar att husmödrarna anlidade "kalaskokerskor" – dåtidens catering. Gyrid Högman uppger i *Den åländska kvinnans historia* att de ambulerande kockorna kunde vara både andra bondmoror och obesuttna, gifta och ogifta kvinnor, och att det fanns en eller flera i varje bygd.

Kvinnor har tidigt varit företagsamma inom matbranschen. Hilma Randelin från Grelsby, "Glass-Hilma", tillverkade glass i sin lilla stuga från början av 1920-talet till 1939. "Bagar-Vendla", egentligen Vendla Hellström (född 1854), sålde bullar, pepparkakor och genomskinliga, gula pepparmyntskarameller i sitt lilla bageri i Vestanträsk, Finström. Anna-Greta Grüssners Kvarnbo Hembageri utvecklades med tiden till ett med åländska mått mätt stort företag. Läs mer om de här legendarerna och fler i Högmans kvinnohistoria. Det är just Kvarnbo Hembageri som 2020 återuppstår i vinocaféet Vinsmedjan (se sidan 11).

Kring sekelskiftet 1800/1900 var "Klint-Mors stuga" ett älskat utflyktsmål för mariehamnare och badturister. Kaféet hade grundats av Serafia Nordlund (född 1828). Läs mer om det i "En kvinnlig entreprenör mot alla odds" i Folke Wickströms och Jerker Örjans *Boken om Mariehamn*.

SUPEN OCH ÖLET

Brännvinet betraktades länge som en nödvändighet och brändes av allmogekvinnorna under hösten. De framställde också malt av korn, som behövdes vid bryggningen av julöl.

Finländaren Algot Niska (1888–1954), ökad spritsmugglare, besökte ofta Mariehamn under tiden för förbudslagen mot rusdrycker 1919–1932. Socis hade aldrig problem med tillgången på sprit, berättar Christina Remmer i sin Socishistorik: "Smuggelsprit gick under sådana benämningar som 'starkt thé, eller Ceylon-thé', och med den liberale polismästarens goda minne dracks det synnerligen mycket thé under de här åren."

Hur många vet att det bryggdes öl på Kastelholm på 1500-talet, på Gustav Vasas tid? Ann-Gerd Steinby berättar i *Kastelholm* att slottsbesättningen då uppgick till över hundra personer – och att det dracks enormt mycket öl:

"Ölet var av olika kvalitet, beroende på halten av malt och humle. Finast var herreölet, sedan följde fogdeöl, skeppsöl, svenneöl, ämbetsöl och spisöl. På Kastelholm dracks i huvudsak svenneöl och spisöl; fogdeöl förekom vid festliga tillfällen vid fogdens bord. Herreölet var uteslutande förbehållet de kungliga och deras gäster."

Vardagsmaten var hårt saltad och törsten där- efter, så kungen räknade med en kanna öl på 2,6 liter per ryttare och dag.

På 1930-talet låg ett ölbryggeri på Strandgatan 23. Det slog igen 1938, och Åland var utan bryggeri fram till 2004, då Stallhagen grundades.

Sedan 2016 finns på Åland även mikrobryggeriet Open Water Brewery. Det ligger i Knutsboda, Lemland.

SNABBMAT

"Rökka", Rökeri Kiosken, är Ålands mest omtalade kiosk. Känd också utanför Åland och älskad för sin egen starka senap och den varma wienerkorven från Dahlmans. Rökka lagar också egen gursallad och har ett korvbröd som finns bara här. Namnet

kommer från det fiskrökeri som tidigare låg i närheten och som också gett namn till Rökeri-rondellen.

Den som inte är purung har kanske handlat böckling på rökeriet – också det ett slags snabbmat, som nu för tiden erbjuds av bland andra Bergmans Fisk med fiskvagn utanför Kantarellen.

#AXGAN

Johan Mörn, anläggningschef på Silverskär, har myntat begreppet axgan. En axgan väljer i första hand åländska råvaror och livsmedel från lokala handlare för att hela Åland ska leva, både ekologiskt och ekonomiskt sett. Axganen konsumerar alltid helst lokalproducerat, även på resande fot, och understöder på så sätt en levande landsbygd också utomlands.

Tagga ditt axganliv med #axgan på sociala media.

På Silverskär står självklart axganmat på menyn. Kökschef Viktor Eriksson understryker att vi måste köpa av lokala producenter för att de ska kunna finnas kvar – och att man inte ska vara rädd för konkurrens. Lokala aktörer kan ha ett helt oslagbart utbyte genom att testa varandras produkter och ge utrymme för misslyckanden, menar Viktor. Tala om vad som kan förbättras, vad som krävs för att du ska välja en viss produkt!

Viktor serverar gärna rökt braxen, en uppskattad delikatess. Och någon gång per år en kaka bakad på sjöfågelägg – ett riktigt exotiskt inslag för gästerna och nästan också för köket som "ägg" mycket varsamt.

Det händer att Johan, Viktor och de andra kockarna jagar säl. Då kokar de olja på spacket och tar vara på skinnet och självklart också på köttet, som de bjuder smakprov av till gästerna. I dagsläget får sälkött inte säljas, enligt beslut i EU, men det finns ett växande intresse för säl som inslag i det arktiska köket. Sälköttet smakar gott bara du tillreder det med omsorg. Smaken av vilt är stark. Det passar på grillen eller i en gräddig stuvning som serveras med lingon.

”Det är vattnet som ger
ölet dess själ. Därför är
det omöjligt att flytta
på ett bryggeri som
Stallhagen.”

Johanna Dahlgren, krögare på
Pub Stallhagen. Foto: Marcus Boman.



STALLHAGEN är ett småskaligt hantverksbryggeri som vill hylla smaken och njutningen. På kapsylerna står ”slow beer”. Här tillverkas öl av de ursprungliga ingredienserna malt, humle, jäst – och vatten förstås, som tas direkt ur kranen. Det är ingen självklarhet med kranvatten av så god kvalitet som det från Ålands Vatten. På bryggeriet blandas varje bryggning för hand och får jäsas helt naturligt, utan kemiska tillsatser. En del ölsorter smaksätts med äkta honung, färska bär eller frukt.

ETIKETTERNA TILL SMAKBYNS VINER PRYDS AV EN ÅLANDSKARTA

Vinerna tillverkas av äppelsorter som Aroma och Atlas, solmogna frukter från åländska odlingar. Efter Finlands inträde i EU 1995 blev det möjligt att tillverka vin och sprit för gårdsförsäljning. 1997 startade Tjudö Vingård förädling av lokala äppel till viner. Företaget drivs sedan 2011 av Smakbyn och krögaren Michael Björklund, som även står bakom restaurangkonceptet Pub Niska, som namngivits efter spritkungen Algot Niska. Här serveras plättbröd, som beskrivs som åländsk pizza tillagad av högklassiga råvaror och långlagrad ost från ÅCA.



KROGEN PÅ GLOSKÄR, RÖDHAMN

Kaféet på Rödhamn har sin föregångare i den en gång i tiden vida berömda sjökrogen på intilliggande Gloskär. Segelleden har alltid gått här. Läget har varit utmärkt både för sjöfararna, som fått lä för vindarna, och krögaren, som haft full kommers. Det finns belägg för att det funnits sjökrogsverksamhet här under 1600-talets första hälft. 1866 förbjöds serveringen av starka drycker, men mat, öl och kaffe stod fortfarande på menyn. Själva krogverksamheten torde ha upphört omkring 1898, men den sista arrendatorn, Fredrik Herman Ekholm, hade gästgiveri fram till sin död 1939. Arrendatorerna kunde ha ett litet odlingsland, fiska och hålla några djur. Ekholm hade höns, två kor, en skock får och ibland också en gris. Den huvudsakliga inkomsten kom dock från gästgiveriet.

KOMMUNICERA TERROIR OCH MERROIR!

Exempel: Silverskär lockar besökare med både kulturlandskap och terroir- och merroirprodukter: skön natur som bjuder på stillhet och ro, genuin skärgårdsmiljö samt omsorgsfullt lagad mat på lokala och ekologiska råvaror, gärna från havet. Se hur de gör på silverskar.ax.

Foto: Visit Åland/Tiina Tahvanainen.





”Kärleksört, renfana, rölleka, bergssyra, ängssyra, kråkvicker, gräslök, åkerviol, gullviva, kirskål, nässlor, rödplister, älggräs (älgört), gatkamomill, backtimjan... Också roten av stensöta kommer väl till pass. Och från stranden: strandaster och havssälting och om våren dessutom unga skott av blåstång.”

Kökschefen **Viktor Eriksson** ger exempel på smaker han använder från naturen kring restaurangen på Silverskär.



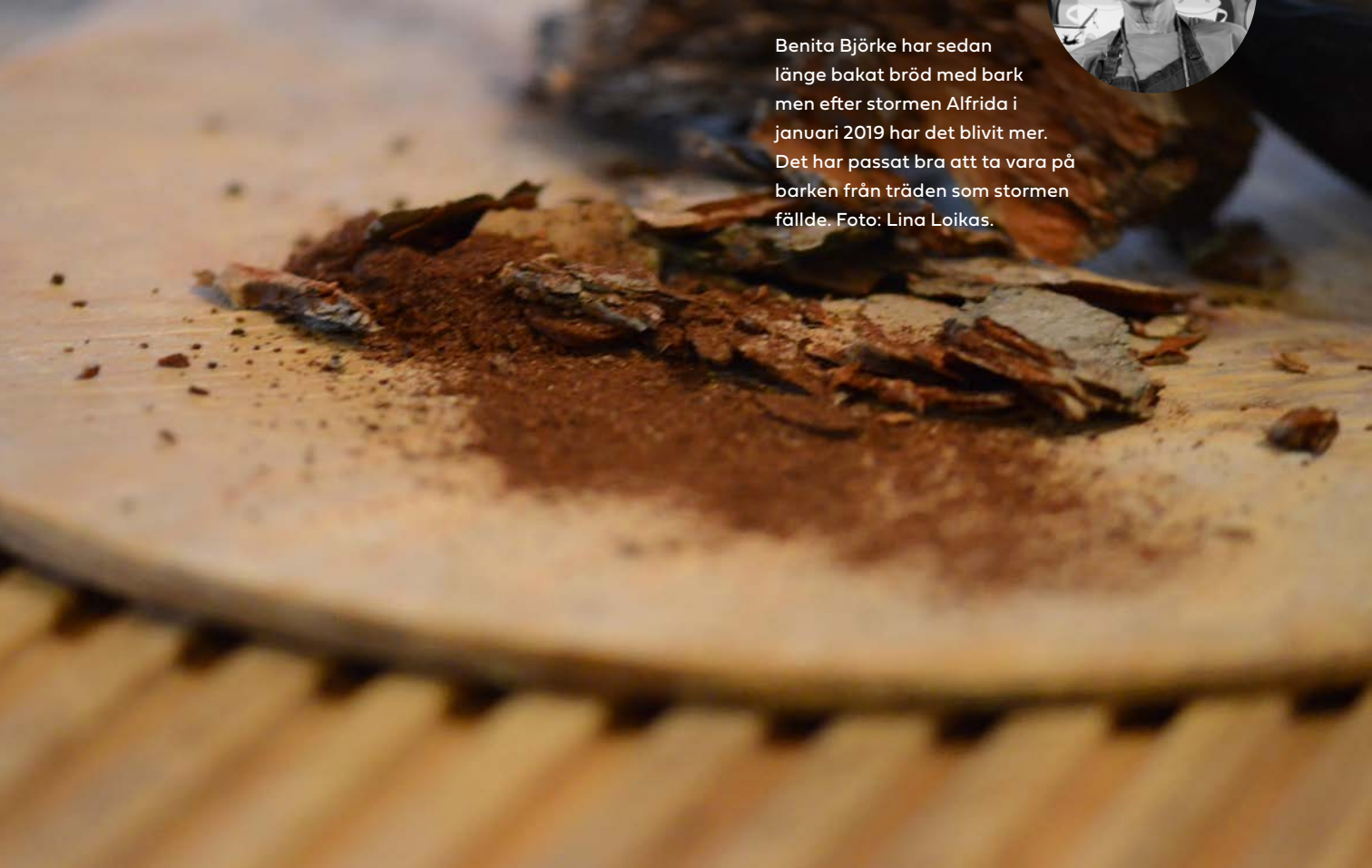
”Förr kom stadsbor till Åland för att dricka brunn, som man sa. De levde på pensionat för att leva sunt och äta färsk fisk och färskt kött, för i städerna var ju sanitetsförhållandena usla och livsmedlen ruttna. Situationen är inte helt annorlunda i dag. Ska du ha riktigt bra råvaror måste du söka dig ut på landsbygden, till periferin, skärgården. Stockholmarna ska till Åland – och ålänningarna bort från Mariehamn. Åland är fortfarande fantastiskt, och det är viktigt att vi bevarar det vi har. Gemensamma drömmar kommer att ge klirr i kassan.”



Johan Mörn, anläggningschef på Silverskär, betonar att turismen på Åland har stor potential att utvecklas, men att det kräver samarbete. Han ser att restaurangerna kunde vara de största skyltfönstren för Ålands lokalt producerade och hållbara mat samtidigt som det är viktigt att möta upp den stora grupp turister som vill besöka gårdar. Urbana, stressade människor som längtar ut i naturen utan att vilja frilufsa eller fiska eller liknande är också en nisch för turismnäringen. Foto: Maria Rosenlöf.



”Det roliga är att Paavo ville slippa ifrån barkbrödet. Men han tog 50 procent bark. Barken är besk. Man ska blanda i högst 15 procent – då blir brödet gott. Rostad bark doftar ljuvligt!”



Benita Björke har sedan länge bakat bröd med bark men efter stormen Alfrida i januari 2019 har det blivit mer. Det har passat bra att ta vara på barken från träden som stormen fällde. Foto: Lina Loikas.

Från krismat till unika delikatesser med historia

I tider med krig och missväxt har man både blickat bakåt och varit uppfinningsrik. Man har tagit vara på gamla kunskaper, närproducerat och smaker och ätbart från naturen. Det är en praktik som påminner mycket om resonemanget kring terroir och merroir. Då var man så illa tvungen – i dag uppskattar allt fler närproducerat för smakernas, kvalitetsens och trygghetens skull. För den mening och de sociala relationer som skapas i lokalsamhället, men också för att endast det närproducerade är på riktigt hållbart – miljömässigt, socialt och ekonomiskt.

Under nödår har ålänningar, och andra som sökt sig hit i knappa tider, klarat sig ganska bra på strömming och annan fisk. Man har också i övrigt använt vad man haft framför sig. Gullviva har tillretts som te. Sockerbetor har blivit till sirap och nyttigt kaffe. Tång och bark har malts till mjöl.

Med lite fantasi och nytänkande kan gamla överlevnadsknep komma igen som lokala och unika smakupplevelser – inte så lite exotiska för folk utifrån.

”Blanda du till hälften bark i brödet”, manar bonden Paavo sin hustru i Runebergs dikt från 1830, när först de och sedan grannen drabbas av missväxt. Och visst för barkbröd tankarna till nödår, men det är i själva verket både gott och nyttigt – rikt på fibrer, mineraler och vitaminer – förutsatt att man kan konsten att baka det.

”Bark innehåller till och med mer antioxidanter än grönt te”, berättar Benita Björke från Geta som bakar knäckebröd med bark från tall. Hon beskriver sig själv som hälsofreak, medan hennes man Per-Olof inspireras av dikten om Paavo. Och han vet hur man baka sedan han varit med och sålt virke.

Man kan baka på bark från flera trädslag, men det är lättast att ta bark från tall eftersom den inte har så många kvistar som är i vägen. Tallen bör helst vara omkring 50 år och barken ska gärna tas från toppen om våren. Då är barken som rikast på antioxidanter och mjukare än annars.

Barken blötläggs. Det drar bort terpentin och så går det sedan lättare att separera innerbarken från ytterbarken. Det är innerbarken som används, och den ska torkas och rostas (för att bli av med mer kåda och terpentin) och malas till mjöl. Barkmjölet är skört eftersom det saknar gluten – även det är en anledning till att inte blanda för mycket bark i brödet.

”Barkbrödet smakar lite som ’törrve’ doftar”, säger Benita. Törrve är eldtände från tall som växt långsamt och innehåller mycket kåda. Hon sätter bark också i sin hemlagade müsli. ”Man kan använda barken i allt möjligt.”

Hållbar och kreativ matregion lockar till besök

Att ringa in befintliga åländska terroir- och mer-oirprodukter, att ta fram nya och att presentera dem för konsumenterna på ett väl insatt och intressväckande sätt ingår i Ålands hållbara livsmedelsstrategi 2017–2030.

Strategin omfattar fem "spjutspetsar" eller områden där Åland har möjlighet att stå i framkant också internationellt. En av spjutspetsarna kallas "Hållbar och kreativ matregion lockar till besök". Till den sammantagna målbilden hör att den åländska livsmedelsproduktionen ska vara inte bara kulinarisk utan också hållbar.

Det finns ett särskilt landsbygdsutvecklingsprogram för Åland som ska bidra till både produktivitet och hållbarhet. Det ska ge lönsamma och livskraftiga lantbruksföretag, ett aktivt lantbruk och en attraktiv landsbygd. Framför allt ska en tillräcklig primärproduktion säkerställas.

Så här lyder landskapsregeringens beskrivning av nuläget i landsbygdsutvecklingsprogrammet 2014–2020:

"Det åländska lantbruket omfattar såväl växtodling som djurhållning. Jämfört med de finska lantbrukarna är dock de åländska betydligt mer inriktade på växtodling än djurhållning. Fördelningen är ungefär 65 procent växtodling och 35 procent djurhållning på Åland. Typiskt för det åländska lantbruket är också kompletterande och stödjande verksamheter inom lantbruksnära verksamheter som skogsbruk, kustnära fiske, vattenbruk, småskalig livsmedelsförädling, gårdsbruksturism samt olika typer av landskapsvårdande verksamhet."

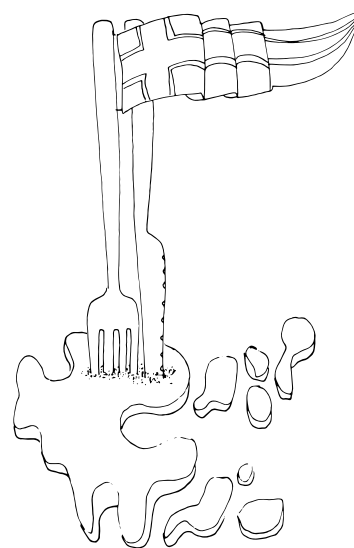


Illustration till den femte spjutspetsen i Ålands hållbara livsmedelsstrategi 2017–2030. Illustration: Mari Rosenqvist.

De fem spjutspetsarna är:

1. Industriell symbios kring cirkulation av näringsämnen
2. Cirkulär blå ekonomi
3. Förbättrande av jordhälsa
4. Biodiversitet, levande landskap och betande djur
5. Hållbar och kreativ matregion lockar till besök

Runt och aromrikt, solmoget och syrligt, örtigt och sött. Fler exempel på unika åländska råvaror och produkter

Flodkräftan, Ålandspannkakan, hemvetet, lammköttet, svartbrödet och kryddfisken är några exempel på typiskt åländska livsmedel med stark koppling till landskapet, till jorden, vattnet, människan och historien. Det går bra att sätta ord på deras speciella smak och att berätta deras historia, hur det kommer sig att just dessa produkter finns hos just oss.

Osten och smöret, äpplet och honungen är ytterligare exempel på unika åländska livsmedel med både anor och stor potential för framtiden.

SMÖRET OCH OSTEN

Åländska bönder gjorde bra affärer med hemkärnat smör under flera hundra år. Det var en uppskattad handelsvara i Stockholm från 1500-talet till 1880-talet, då mejerismöret började ta över.

Men fortfarande är åländskt smör erkänt gott och eftertraktat. 2011 vann det ett test i mattidningen *Allt om mat* och beskrevs så här: "Smörig och syrlig doft. Smakar lagom mycket salt och har en mild och aromatisk smörsmak. Ljusgul färg. Skvätter nästan inte alls i stekpannan."

Komjolk har långa tider använts också till ost. Men kring sekelskiftet 1500/1600 var det åtminstone vid kungsgårdarna så att komjölken användes främst till smör. Mjolk från får och getter gick till ost.

Åland har en osttradition att vara stolt över. Här har löpeost tillverkats åtminstone sedan 1200-talet. Osten har varit en folklig maträtt. Bevarade verktyg – ostbottnar med stomman och lock – är ett bevis på det.



Överst: smör från Ålandsmejeriet. Foto: Visit Åland.
Nederst: Prisbelönt ost från Mattas Gårdsmejeri.
Foto: Skördefesten/Therese Andersson.



Kastelholms slott. Foto: Elis Fogde (1907–1996). Ålands museum, Elis Fogdes samling.

**Goda beten har länge ansetts
ge goda mejeriprodukter. Förr i tiden lagrades ost nergrävd
i torkad säd. Det gav osten en lätt röksmak.**

KALVDANS

Komplettera gärna Ålandsfrukosten med en traditionell läckerhet som kalvdans. Kalvdans är lätt att laga. Allt du behöver är 0,5 liter råmjölk, 0,5 liter vanlig mjölk, 2 kryddmått salt, 1,5 matskedar socker – och kanske lite kanel eller kardemumma eller bådadera, om du vill. Grädda i 150 grader, i nedre delen av ugnen, tills mjölken stelnat. Det tar omkring en timme. Servera med sylt eller färska bär. Receptet är hämtat från Bodamjölks Facebooksida.

Sötost är en annan lokal specialitet, också den kan tillredas med råmjölk. Recept på sötost finns i *Ät med hela mun!*, i avdelningen för efterrätter. Margit Karlsson tipsade i *Ålandstidningen* den 19 augusti 1982 om att sötosten passar som tilltugg till snaps och att den också platsar på ostbrickan. Hon arbetade då på Jan Karlsgården.



Den här typen av ostform var vanlig på 1700-talet och 1800-talet. Just den här är från Matts-Ers i Jomala Torp. Foto: April Kommunikation.



Kalvdans. Foto: Karin Lindroos/Marthaförbundet.

”Ålandsosten” var en eftertraktad exportartikel på 1600-talet. Den var mycket hållbar efter långvarig jäsning och torkning och har jämförts med italiensk parmesanost. Den tyska agrikulturmikemisten Alexander Müller (1828–1906) menade att Ålandsosten ”visat sig kunna täfla med den bästa såväl in- som utländska, och att den har sin fina arom och smak af Ålands örtbeten”. Müller var verksam i Sverige på 1850- och 1860-talet. Citatet är hämtat från Sol-Britt Kärkkäinens artikel ”Föglöosten”.

Föglöost är ett begrepp eftersom föglöborna tillverkade mycket ost och bedrev den livligaste handeln med Stockholm under medeltid och Vasatid. På den här tiden räknades också Kökar och Kumlinge till Föglö. Se fler förklaringar till Föglöostens goda smak på sidan 70.

Mjölk från får och getter gav den mustigaste smaken, men getterna försvann med tiden eftersom de krävde tillsyn för att inte äta upp sädesodlingar och annat. På Kökar mindes man på 1940-talet att fåren mjölkats ännu under föräldragenerationens tid. Föglöostens glansdagar tog slut kring sekelskiftet 1800/1900. Man slutade göra ost hemma då mejerierna kom.

På 1600-talet åt man stekt ost – stekost – på Åland. Det vet vi från häxprocesserna, från rättegångsprotokollen. En del av ett vittnesmål återges i *Åt med hela mun!*, där det också framgår att stekost tillverkades fortfarande kring sekelskiftet 1800/1900. ”Kokad på helmjök blev osten god och hölls länge mjuk – om man använde skummjök blev den snart seg.”

Mejerierna på kungsgårdarna Grelsby, Haga och Kastelholm kom troligen igång på 1870-talet, fast ost till slottet hade tillverkats redan på 1500-talet. Från 1888 tillverkades ost även vid herrgårdarna Germundö och Bastö.

Kastelholmsosten började marknadsföras i samband med att Aina Nordblom från Snappertuna i Nyland, Finland, anställdes på Kastelholms mejeri 1896. ”Den helfeta, småpipiga osten var vida känd för att vara mycket delikat”, berättar Gyrid Högman i *Den åländska kvinnans historia*. ”Hon var utbildad mejerska och det är högst sannolikt att Kastelholmsosten framställdes enligt Aina Nordbloms recept.” Senare har kanske ändå något av Föglöosten och Ålandsosten levt vidare i den. Av Sol-Britt Kärkkäinens artikel ”Föglöosten” framgår nämligen att Mathias Arthur Nordblom (född 1884) från Bråttö, Föglö, gick Haga mejeriskolas kurs 1902–1903 och senare arrenderade Kastelholms gård.

I dag beskriver ÅCA sin Kastelholmsost så här: ”en gammal fin gräddost med aromrik och fyllig smak som blir kraftigare ju äldre osten är. Osten lagras i minst sex månader.” ÅCA tillverkar ost endast av åländsk mjök och har flera gånger tagit hem priser i tävlingen Finlands bästa ost.

Siv Storå berättar i *Getakrönikan* om den ost som hennes mamma Valborg Söderström och mormor Eufrosyne Wikström tillverkade i Södergårdsgårdens bagarstuga på Snäckö i Geta 1905–1965. Mormor Eufrosyne hade lärt sig laga ost på Germundö gård. Av Gyrid Högmans kvinnohistoria framgår att hon var utbildad mejerska.

Det fanns ett mejeri i Geta, men det var långt att köra med häst och vagn så Eufrosyne började laga ost hemma. Vid mitten av 1950-talet tillverkade Södergårdens omkring 1,2 ton eller 170 ostar per år. Osten salufördes i både Geta och Mariehamn. 1910 fick den två förstapris på Lantbruksutställningen i Mariehamn. I *Den åländska kvinnans historia* beskrivs Snäcköosten som ”en rund, helfet ost som till smak och utseende påminde om Ålands special”.

ÅLÄNDSKA OSTAR PRISADE I FM I MATHANTVERK

2019 guld – Mattas Annie, hårdost, Mattas Gårdsmejeri
2016 guld – Mattas Annie, hårdost, Mattas Gårdsmejeri
2016 silver – stek- och grilllost, Mattas Gårdsmejeri
2016 guld – ekologisk getost, Wättersos gård

ÅCA:S FÖRSTAPRIS I FINSKA OSTMÄSTERSKAPET PÅ 2000-TALET

2018 Ålands Special, 2014 Kastelholm, 2010 Pommern, 2008 Kungsgård, 2006 Ålands Special och 2002 Ålands Edam.

ÅCA tog förstapris när den industritillverkade osten firade 100 år 1956 och kammade alltså hem samma pris också vid 150-årsjubileet 2006.

ÄPPLET

Före andra världskriget odlades så mycket äppel på Åland att man exporterade, men under de kallaste krigsvintrarna 1940–1941 frös många fruktträd. När efterfrågan på frukt ökade i slutet av 1940-talet väcktes tanken på organiserad odling. Ålands fruktodlareförening grundades 1952.

Åland har fina förutsättningar för äppelodling: Svala vårar, så att träden inte blommar för tidigt. Många soltimmar sommartid, som gör äpplena söta och färgstarka. Och så långa milda höstar – frukterna får mogna på träden. Att det ändå är relativt svalt på Åland, i jämförelse med sydligare trakter, gör att äpplena utvecklar fina smaker och aromer. Så är det också här som omkring 70 procent av de inhemska äpplena odlas nu för tiden. Det finns ett fyrtiotal äppelodlare på Åland. Vårdö, Finström och Geta är våra främsta äppelriken.

Äpplenas smak varierar med sort, årstid och årgång. Och redan en enkel provsmakning av must från flera gårdar men av en och samma sort – Collina – avslöjar att även gården, platsen, människorna, tillvägagångssättet, skillnaderna spelar roll. Allt detta är terroir – sätt ord på det! Och sätt din plats på kartan.

ÅLÄNSKA ÄPPEL PRISADE I FM I MATHANTVERK

2019 guld – sortren äppelmust, Santana, Öfvergårds

2018 guld – sortspecifik äppelmust, Rubinola, Öfvergårds

2017 guld – sortspecifik äppelmust, Discovery, Öfvergårds

2017 guld – picklade äppelskott, Smakverket

ÅLÄNSKA ÄPPELODLARE UTSEDDA TILL ÅRETS KVALITETSPRODUCENT INOM BÄR- OCH FRUKTPRODUKTION I FINLAND

2015 Yngve Österlund och Rita Sahlin, Isaksö, Geta

2011 Rolf och Carita Blomsterlund, Finström

2007 Granlids äppelodling, Vesa Koivisto och Maria Granlid, Vårdö

2003 Jan Mattsson och Gun Strandberg, Västänträsk, Finström

1999 Vidar Häggblom, Ängö, Vårdö





”Vi slipper frost för vi har inte sänkor utan varma sluttningar som den inte lägger sig på. Och om hösten värmer havet. Det finns risk för hagel, men ibland är det som om Getabergen skulle hjälpa oss. Jag har stått här på trappan och oroligt spanat mot ovädersmoln – och så har bergen liksom klyvt dem. Läget är gynnsamt också för att vi får allt sötvatten vi behöver från träsken.”



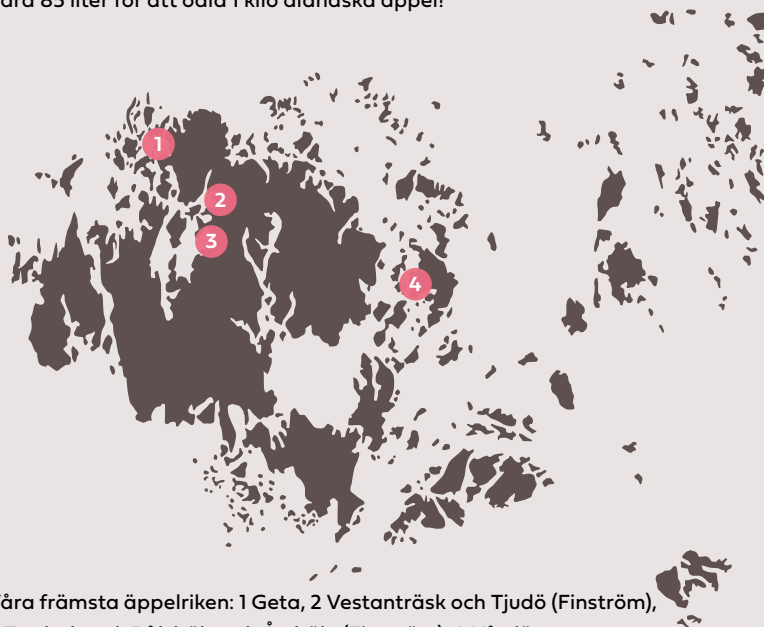
Yngve Österlund, äppelodlare och ordförande i Ålands Frukt- och bärödlarförening, bosatt på Isaksö, Geta, beskriver förutsättningarna för äppelodling i trakten.



”Kraftig sötma balanserat med en aning syra gör Collina mycket läckert.” Smaken av äppelsorten Collina så som den beskrivs på ÅTH:s hemsida. Foto: Visit Åland.

IPM STÅR FÖR INTEGRERAT VÄXTSKYDD

Alla äppelodlare på Åland följer samma princip – gödsling, bevattning, bekämpning av skadedjur och sjukdomar sker endast efter dokumenterat behov. I nya planteringar används äppelsorter som är motståndskraftiga mot sjukdomar och skadedjur. Odlingen sker med stor hänsyn till miljön samtidigt som den måste vara ekonomiskt bärkraftig. Det krävs 860 liter vatten för att odla 1 kilo bananer, men bara 85 liter för att odla 1 kilo åländska äppel!



Våra främsta äppelriken: 1 Geta, 2 Vestanträsk och Tjudö (Finström), 3 Torrbolstad, Pålshöle och Ättböle (Finström), 4 Vårdö.

”Växer de verkligen äpplen på Åland?”
Katrina tyckte inte få tanken på äpplen ur sitt huvud.

”Ja, visst har vi äpplen där. Jag har själv en stor trädgård. Du kan gå ut varenda morron å plocka så många du vill i de daggvåta gräset – så många du vill, röda å gula å gröna å blåa äpplen.”

Ålänningarna älskar sina äppel. I

Sally Salminens roman *Katrina* lurar sjömannen Johan, utfattig med munvig, österbottniska Katrina till sin hembygd. Fantasin skenar iväg med Johan när han beskriver Åland som en lustgård, men visst är det något särskilt med äppelträden på Åland som stått också på till synes karga torparskär. Det visste också Katrinas far i romanen, för han ”hade hört talas om de rika ålänningarna och det var nog sant, att det där nere växte både ett och annat, som inte grodde eller mognade så högt uppe i norr”.

I *Ät med hela mun!* återges ett recept på äppelkaka från 1760-talet. Receptet är hämtat från en handskriven receptbok från 1800-talet som tillhört Celia Kalm i Bomarsund.



70 procent av det vi äter är
direkt eller indirekt beroende
av pollinerande insekter.

Honung.

Ett parti slungad, fin ljus honung i
25 kgs kanistrar och 1/4, 1/2 och 1 kgs
glas säljes. Johannisbergs Bigård,
Åland.

Annons i *Hufvudstadsbladet* den 11 februari 1915.
Arkiv: Nationalbibliotekets digitala samlingar,
digi.kansalliskirjasto.fi.

HONUNGEN

De första biodlarna på Åland kom igång under 1900-talets första år. En av dem var Gunnar Bomanson med Johannisberg Bigård, intill huset där hans hustru Naémi Bomanson började med pensionat 1920 (se sidan 11). Johannisberg var en stor bigård med ett trettiotal samhällen och bipaviljong. Bomanson vann första pris för sin honung och utrustning på Lantbruksutställningen 1910.

Äppelodlingar är beroende av bin som sköter den för träden så viktiga pollineringen. Kring mitten av 1970-talet uppstod problem på en del äppelodlingar. De pollinerande insekterna räckte inte till. Landskapsstyrelsen och äppelodlarna finansierade gemensamt en vandrande biskötsel som biodlaren Sven-Erik Åkerblom skötte om. Snart utökades verksamheten med fler biodlare och 1987 grundades Ålands biodlarförening.

Åland är en av världens i nuläget endast fyra varroafria regioner. Sedan 2013 råder importförbud. Varken biyngel eller fullvuxna honungsbin får föras in. De andra varroafria regionerna är Australien, Island och Isle of Man. Varroa är ett kvalster som smittar bisamhällen med virus och förstör dem på några år.

De senaste åren har intresset för biodling vuxit starkt på Åland. 2019 fanns cirka 80 odlare och 900–1 000 samhällen.

Bin och andra pollinatörer är livsviktiga för mångfalden i vår unika natur. Och de många örterna och blommorna i sin tur ger honungen god smak. Honung är också nyttigt: desinficerande och späckad med vitaminer, enzymer och mjölk-syrabakterier.

Exempel på honung med terroir från Åland är lindhonung från Mariehamn – de tusen lindarnas stad – eller ljunghonung från Bertbyvik. Båda har marknadsförts av Bens bigårdar i Facebookgruppen REKO Åland 2019.

KÖKS MANIFESTET

Det åländska köksmanifestet

1. Vi värnar om Ålands viliga (= rejäla) mat.
2. Vår meny skiftar enligt säsong.
3. Vi förädlar de unika smakerna från Ålands klimat, landskap och vatten.
4. Vi väljer åländskt eftersom lokala grödor får mogna på plats vilket gör dem mer näringsrika och dessutom godare.

5. Vi ökar kännedomen om den åländska maten och berättar historien kring den.
6. Vi tar hänsyn till en hållbar produktion så att du kan äta med gott samvete.
7. Vi söker nya sammanhang för traditionella åländska livsmedel.
8. Vi vill förena de åländska smakerna med impulser utifrån.
9. Vi äter och njuter av lokala smaker och stöder samtidigt vår åländska hembygd.
10. Vi bygger broar mellan producenter, matlagare och konsumenter på MatÅland.

Det åländska köksmanifestet lanserades 2012. Det bygger på manifestet för Ny Nordisk Mat som formulerades 2004. Mer detaljer om de tio punkterna finns på skordefest.ax/det-alandska-koksmanifestet.

Ursprungsbeteckningar och skyddade produktnamn

Inom EU används särskilda beteckningar och logotyper för jordbruksprodukter och livsmedel med tydligt geografiskt ursprung. Märkningen är en garanti för både kund och producent. Kunden kan lita på att produktens ursprung är det som uppges – tillverkningsorten, produktionsmetoden och innehållet. Producenten i sin tur skyddas mot plagiat och kan använda märkningen för att marknadsföra högkvalitativa produkter från en särskild region. Det motiverar ett högre pris för bägge parter.

EU har tre beteckningar och logotyper som är skyddade. Producenter måste ansöka om att få använda dem på sina produkter som måste uppfylla vissa krav.



Ett produktnamn kan registreras som **skyddad ursprungsbeteckning** (SUB) om det avser en produkt som

- kommer från en viss ort eller region eller, i undantagsfall, ett land
- har en kvalitet eller egenskaper som helt eller till största del beror på en viss geografisk omgivning, med de naturliga och mänskliga faktorer som förknippas med den
- i alla led produceras i det avgränsade geografiska området.

Samtliga råvaror måste komma från det geografiska ursprungsområdet.



Ett produktnamn kan registreras som **skyddad geografisk beteckning** (SGB) om det avser en produkt som

- kommer från en viss ort eller region eller ett visst land
- har särskild kvalitet, rykte eller andra egenskaper som till största del beror på det geografiska ursprunget
- i minst ett led produceras i det avgränsade geografiska området.

Slutproduktionen måste ske i det geografiska området.



Ett produktnamn kan registreras som **garanterad traditionell specialitet** (GTS) om

- det beskriver en specifik produkt eller ett livsmedel som har en viss sammansättning, produktion eller bearbetning som överensstämmer med traditionell praxis för denna produkt eller är gjord av traditionella råvaror och ingredienser
- har använts i minst trettio år.

Med garanterad traditionell specialitet framhävs inte produktens ursprung utan dess traditionella sammansättning och produktionsmetod. Ett recept kan skyddas som en garanterad traditionell specialitet.

Ett annat sätt att tala om EU:s namnskydd är att säga att det handlar om märkning av livsmedel med högre eller lägre halt av terroir och merroir.

Varumärket "Prés-salés", lammköttet från Normandie och Bretagne som beskrivs på sidan 69, är ett exempel på en skyddad ursprungs-beteckning. Exempel på finländska skyddade produktnamn är karelsk pirog och kalakukko.

Förslag på produkter från Åland som kunde skyddas:

- Åländska äppel
- Åländskt lammkött
- Åländsk honung
- Åländskt svartbröd.

VEM KAN ANSÖKA?

Främst producenter av jordbruksprodukter och livsmedel som produceras av flera inom ett avgränsat geografiskt område.

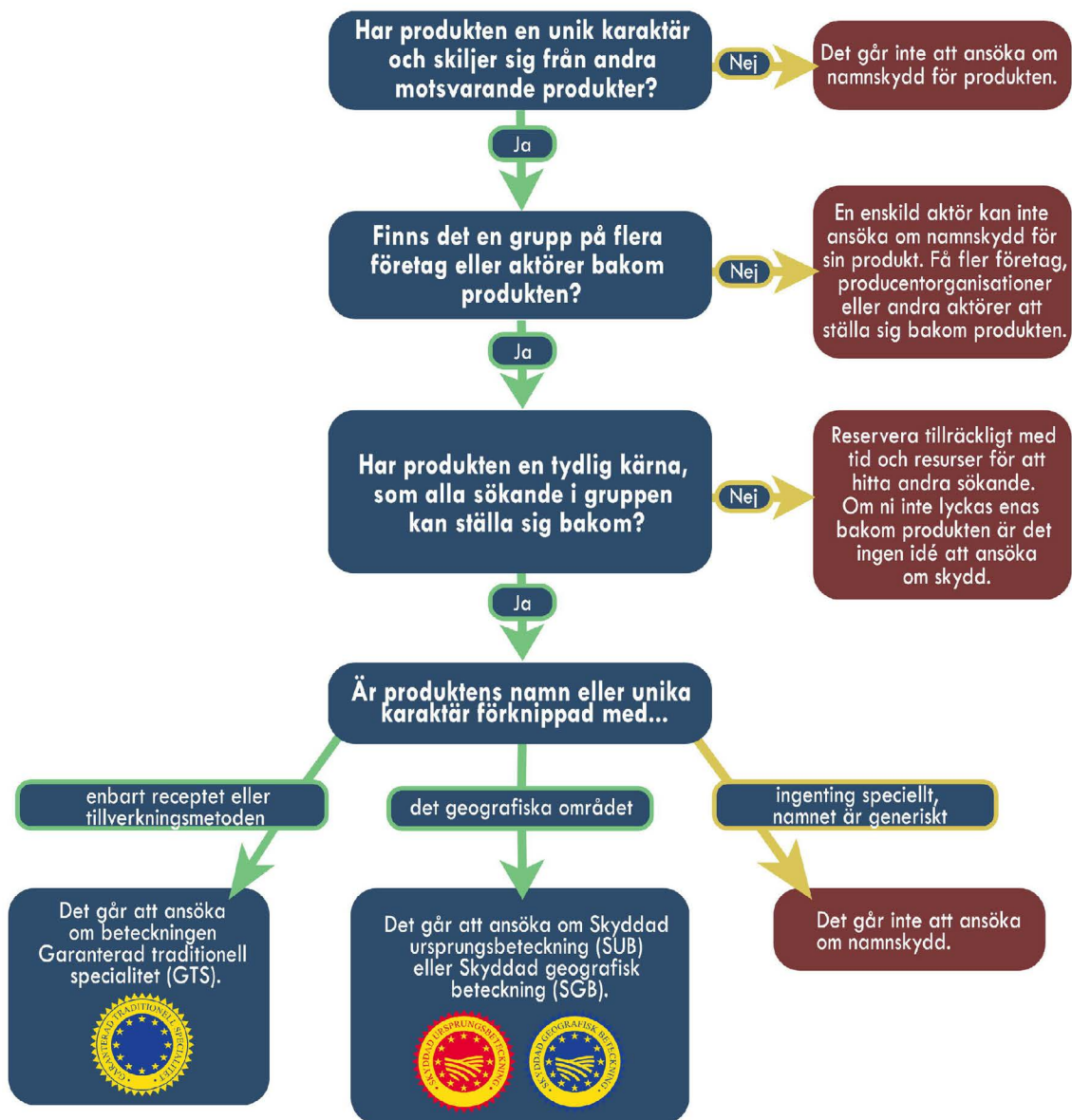
Intresserad av namnskydd och märkning?

Kontakta landsbygdsutvecklaren på Åland:
landsbygd.ax/landsbygdsutveckling.

Se också information på Äkta smak:
aitojamakuja.fi/sv/namnskydd.

Ansökan lämnas till Livsmedelsverket i Finland.

Kan jag ansöka om namnskydd för en produkt?



Källor och litteratur

INFORMANTER OCH SAKKUNNIGA

Benita Björke
Anni Blomqvist, anteckningar i Ålands Martha-distrikts arkiv
Adrian Bäckman, Nautical
Christer Clemes, Orkla, Åland
Mattias Dernelid, Smakriket
Sigbritt Fagerström
Ella Grüssner Cromwell-Morgan, Kvarnbo Pensionat
Dennis Grönroos, Ålands Hushållningssällskap
Jeanette Gunnars, Ålands Marthadistrikt
Minttu Huttunen, Maitohygienialiitto
Catharina Häggblom, Germundö gård
Kenth Häggblom, ÅSUB
Maija Häggblom, Föreningen Ålandsfåret
Mats Häggblom, Germundö gård
Andreas Karlsson, W.J. Dahlman Ab
Filip Karlsson, Överängs kvarn
Sören Karlsson, Överängs kvarn
Marianne Karlström
Gerd Lindqvist, ÅSUB
Fredrik Lundberg, Ålands fiskare
Annika Michelson, Häme University of Applied Sciences
Johan Mörn, Silverskär
Inger Nygård, Viktor Crafts & Design
Göran Nyman, Rökeri Kiosken
Joachim Regårdh, Ålands Hushållningssällskap
Graham Robins, Ålands kulturhistoriska museum
Paulina Rytönen, Södertörns högskola
Johanna Strand, Johannas hembakta

Ann Sundberg
Henrik Sundberg
Marjo Särkkä-Tikkonen, Helsingfors universitet
Fredrik Söderberg, anteckningar
Soile Wartainen, Solklart
Anders Westerberg, Västerro
Yngve Österlund, Ålands Frukt- och bärödlarförening
Samt arbetsgruppen och referensgruppen,
se sidan 2

ELEKTRONISKA KÄLLOR

I den digitala versionen av atlasen på varumärke.ax är alla digitala källor länkade.

["Fiskarter på Åland"](#)

[Bolstaholms Gård](#)

fiskguiden.wwf.se

[Föreningen Allkorn](#)

[Föreningen Ålandsfåret](#)

[Gotland – soligast i Sverige](#)

[Havs- och vattenmyndigheten, Sverige, Fisk- och skaldjursbestånd i hav och sötvatten 2018](#)

[Havsmiljöns tillstånd i Finland 2018](#)

[Hidden in Grains, Sverige](#)

[Högskolan på Åland, Värt att veta om Åland, Havet och skärgården](#)

[Jakt och viltvård](#)

[John Nurminens Stiftelse](#)

[Jord- och skogsbruksministeriet, Finland, om naturbeteskött](#)

kartor.ax, Fysisk strukturutveckling

[Kräftor på Åland](#)

[Landsbygdsutvecklingsprogram för Åland \(Finland – Rural Development Programme \(Regional\) – Åland\). Ålands landskapsregering 2015](#)

[Landskapsregeringen, Miljö och natur](#)

[Lifebutiken, Sverige – läkemedel med gullviva](#)

[Livsmedelsverket Finland, Säkert sätt att använda fisk](#)

[Livsmedelsverket Sverige, Fisk och skaldjur – råd](#)

[Mariehamns museet, Mariehamns stad](#)

[Matlust, *Mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ till mjölkprodukter – miljö, klimat och hälsa*](#)

[Medveten konsumtion, Naturbeteskött](#)

[Musselodling för livsmedelsproduktion i landskapet Åland](#)

[Nationalbiblioteket Finland, digitalt tidningsarkiv](#)

[Nationalencyklopedin](#)

[Naturhistoriska riksmuseet, Sverige](#)

[Nordiska genbanken](#)

[Nulägesbeskrivning, landsbygdsutvecklingsprogram för Åland 2014–2020](#)

[Open Water Brewery](#)

[Pub Niska](#)

[Rytkönen, Paulina, *Gastronomiska regioner.*](#)

[Ett verktyg för regional utveckling. Södertörns högskola 2014](#)

[Rytkönen, Paulina, Håkan Tunón & Bolette Bele, *Affärsutvecklingsmanual för fäbodbrukare och mathantverkare.* CBM:s skriftserie 114. Södertörns högskola, Södertörn, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala, Norsk institutt for bioøkonomi, Ås 2019](#)

[Silverskär](#)

[Skördefesten](#)

[Smakbyn](#)

[Smakdestination Höga kusten. Förstudie](#)

[Soukula, Timo, "Niska, Algot". Biografiskt lexikon för Finland](#)

[Stallhagen](#)

[Statistisk årsbok för Åland 2019](#)

[Stockholms gröna rum, blogg av Hasse Wester](#)

[Svenskt biografiskt lexikon, sökord Fredrik Wilhelm Radloff, urn:sbl:7496](#)

[Sveriges Lantbruksuniversitet, "Viktigt att bekämpa varroakvalster i rätt tid för att minska risken för sjuka bin"](#)

[Sveriges Radio, matprogrammet Meny 10/5 2006, Gullviva](#)

[Tang och tare till mat, Ny nordisk mat, Nordiska ministerrådet](#)

[Tångbloggen](#)

[VA-plan Åland för en hållbar dricksvatten- och avloppsvattenförsörjning](#)

[Visit Åland, "Från blomma till flytande guld"](#)

[Västerro](#)

[ÅCA](#)

[Åland i siffror 2019](#)

[Ålands biodlarförening](#)

[Ålands blåa ekonomi. Nulägesanalys och framtidsvisioner](#)

[Ålands Fiskodlarförening](#)

[Ålands hållbara livsmedelsstrategi, Hållbar och kreativ matregion lockar till besök](#)

[Ålands landskapsregering, Miljö och natur](#)

[Ålands sjöfartsmuseum](#)

[Ålands Trädgårdshall](#)

[Åländska segelsällskapet, Rödhamn](#)

LITTERATUR

"Ålandssmöret toppar prispallen", *Ålandstidningen* 26/10 2011

Andersson, Jan, *Postvägen över Åland*. Arkeologiska sektionen vid Ålands landskapsstyrelse 1999

Bäckman, Anna-Lisa, "Åländskt bilddokument", *Dagens Nyheter* 24/11 1996 

Carl von Linnés ungdomsskrifter. Samlade av Ewald Ährling. Utgivna av Kungl. Vetenskapsakademien. P. A. Norstedt & Söners Förlag 1888–1889.

EU, offentliggörande av skyddad ursprungsbeteckning av "Prés-salés du Mont-Saint-Michel" [kött från lamm som betat på kustbeten i departementen Manche i Normandie och Ille et Vilaine i Bretagne] Europeiska unionens officiella tidning 27/2 2013

Finlandssvenska matboken, Bo Lönnqvist m.fl. Helsingfors: Finlands svenska Marthaförbund 1991

Fogde, Elis, *Ålands Fiskarförbund 1927–77*

Forsgård, Helena, *Ålandsosten*. ÅCA 2011

Gäddnäs, Katarina, "Skogen är full av kantareller, riskor, kremlor, soppar ...", *Nya Åland* 26/8 2009

Häggström, Carl-Adam & Eeva, *Ålands flora*. Andra omarbetade och utökade upplagan. Mariehamn 2010

Högman, Gyrid, *Den åländska kvinnans historia 1700–1950*. Skrifter utgivna av Ålands kulturstiftelse XIV 1990

Inhemska fruktträd. Marthaförbundets matkulturmagasin 2018

Isaksson, Olov, *Det Åland du aldrig mött*. Ålandsförlaget 1983

Jakten och viltvården i landskapet Åland. Under självstyrelsens tid, Conny Andersson & Julia Westerberg. Ålands lanskapsregering/PQR-Kultur 2009

Jansson, Olof M., *Lantbruksundervisningen på Åland 100 år. Ålands Lantmannaskola 75 år. Historik 1888–1913–1988*. 1988

Karlsson, Anna, "Varför köpa en bok om potatis", *Ålandstidningen* 8/3 2008

Kärkkäinen, Sol-Britt, "Föglöosten", *Åländsk odling. Årsbok 1989*. Mariehamn: Museibyrån 1990

Lantbruk, livsmedel, skog. Landsbygdsnäringarna på Åland 2019. Broschyr från landsbygdsutvecklingen

Lehtinen, Rauli, "Ålandsfåret ska vara lätt", *Nya Åland* 5/8 2013 

Lind, Gustaf & John Gréen, *Konserveringsbok för de svenska hemmen*. Wahlström & Widstrand 1912

Lind, Kurt, *Åländsk biodling 1900?–*. Ålands biodlarförening 2013

Lundberg, Johan, "Östersjön har fått en egen plattfisk", *Forskning & Framsteg* 7/2017 

Lundberg, Ulla-Lena, *Kökar*. Söderström & C:o 1976

Løkkebø, Niels, "En resa med barken Winterhude av Mariehamn 1938/39", *Sjöhistorisk årsskrift för Åland 1992–1993*. Ålands Nautical Club r.f. & Stiftelsen Ålands sjöfartsmuseum 1993

Matz, Edvard & Erling, *Sällsamheter på Åland*. Stockholm: Rabén & Sjögren. Utgiven i samarbete med Ålands Turistförening

Nars, Kenneth, *Åländsk matguide. Vägvisaren till åländska smakupplevelser*. Helsingfors 2009

Nordisk familjebok. Band 33. Uggleupplagan.

- [Stockholm: Nordisk familjeboks förlags aktiebo-
lag 1922 – uppslagsord "Åland" ↗](#)
- Nordling, Tone, "Så lagas en äkta Ålandspannka-
ka", *Ålandstidningen* 26/7 2013
- Pettersson, Joel, *Knollan. En kosaga*. Mariehamn:
Bokförlaget abacus 2001
- Pettersson, Jörgen & Anders Mattsson, *Från knölar
i marken till miljoner på banken. Chips – ett
åländskt industriellt företagsbygge*. Ålands
Tidnings-Tryckeri Ab 2008
- [Pettersson, Tobias, "Fynd: Ålänningar över tusen år
före sin tid", *Hufvudstadsbladet* 22/3 2019 ↗](#)
- Ragnar, Martin, *Regional matkultur. Terroir i mat-
landet Sverige*. Carlsson Bokförlag 2014
- Rasmussen, Sandra, "Om människor och mat på
Åland". Opublicerat manuskript från 2014
- Remmer, Christina, *Krönika omkring ett Societets-
hus*. Mariehamn 1983
- Rundgren, Gunnar, *Den stora åtstörningen*. Ord-
front 2016
- [Runeberg, Johan Ludvig, "Högt bland Saarijärvis
moar". Idyll och epigram 25. Samlade skrifter.
F & G Beijers Förlag 1870 ↗](#)
- Salminen, Sally, *Katrina*. Schildts 1994 (1936)
- Steinby, Ann-Gerd, *Kastelholm. Kungligt slott*. Sö-
derström & C:o 1990
- Steinby, Ann-Gerd, *Ålands Martha. Styrka, glädje
och gemenskap i 100 år*. Ålands Marthadistrikt
2012
- Steinby, Ann-Gerd, *Ålandsmjölken. Ålands Central-
andelslag 1921–2001*. 2001.
- Storå, Nils, *Havets silver*. Ålands landskapsregering
2012
- Storå, Siv, "Snäckö-osten – minnen och reflexioner",
Getakrönikan. Geta sockensällskap 2001
- Strömning. *Hälsosam delikatess året runt*. Fiskeri-
föreningen i Finland 1971
- Ståhl, Anna-Britta, "Nödbrödet barkbröd har blivit
lyx", *Svenska Dagbladet* 4/2 2011
- Sundman, Sofie, "Bevara traditionerna kring vår
åländska mat", *Ålandstidningen* 19/8 1982
- Surrogatboken. 147 sätt att tillaga utmärkta surro-
gat*. Samlade av Elise Adelsköld. Albert Bonniers
Förlag 1917
- Söderlind, Ulrica & Nikoloz Tskvitinidze, "Sjökrogar
i allmänhet och sjökrogen vid Rödhamn i synner-
het", *Skärgård* 1 2009
- Topelius, Zacharias, *Fältskärens berättelser*. Sam-
lade skrifter. Albert Bonniers Förlag 1899–1901
(1853–1867)
- Wickström, Folke & Jerker Örijans, *Boken om Marie-
hamn*. 2011
- Vidgren, Heidi & Pirjo Haglund, "Mat Åland – kon-
sumentundersökning. Kännedom om åländsk mat
och åländska livsmedel". Avidly 1/2019.
- Åkerholm, Alf, *Ålands frukt- och bärödlarförenings
50-årshistorik*. 2002
- Ålandsboken*, red. Eric Sörling, Ålands landskaps-
styrelse 1987
- Åländska kulturlandskap*, red. Kurt-Viking Abra-
hamsson. Ålands kulturstiftelse 2011.
- Åt med hela mun! Traditionell åländsk mat*.
Mariehamn: Ålands Marthadistrikt r.f. 2002

Mer att läsa

Atlasen är fritt tillgänglig på varumärke.ax. Där finns också tips på mer att läsa, andra intressanta källor och en lista med ord som har att göra med terroir, merroir och Åland.



Fotografier kan användas för att skapa tilltalande marknadsföring, till exempel förpackningar som visar på produktens lokala förankring eller ursprung ur familjetraditioner eller annat som ger kunden en positiv upplevelse av att livsmedlet är äkta, av hög kvalitet, har ett bekant ursprung och kommer från en hållbar produktion. Här ett foto från storbak på Östra Jakos, Lemland Söderby. Det ser ut som om det vankades rågbröd, sådant som torkades på spett i taket.

Foto: Ålands landskapsarkiv.



#TERROIRÅLAND
#MERROIRÅLAND

