

Ljus framtid för svensk matsvamp

Odlare av matsvamp i Sverige har haft sina motgångar. Men nu ser det mer positivt ut. Allt fler företag satsar på att odla svamp och då inte bara champinjoner. Dessutom finns det entreprenörer som satsar på kvalitet och utveckling när det gäller den vilda svampen.

AV ANN RICHARDSSON

För två år sedan hölls en workshop kring odlad matsvamp på SLU, Alnarp i samarbete med Svampodlarföreningen, SFF och Partnerskap Alnarp. Därefter bildades en arbetsgrupp vid SLU för att gemensamt driva utvecklingen vidare. Arbetet har pågått sedan dess och i oktober var det dags för en uppföljning – nu stod även den vilda svampen i fokus.

Temat för dagen var "Matsvamp för framtiden" och på plats fanns både svamp-

odlare, rådgivare, svampkonsulenter och andra som arbetar inom denna näring. Totalt var det ett 50-tal personer som kom till SLU, Alnarp för att diskutera och få mer kunskap.

FRAMGÅNG OCH MOTGÅNG

Den odlade svampen, främst champinjoner har en historia i Sverige som går tillbaka till 1930-talet. Då startade Fammarps Champinjonodling i Halmstad, en frilandsodling som sedan flyttades

inomhus och svampen odlades på golvet, där komposten lades i strängar. Tekniken kom att utvecklas och på 1960-talet började svampen odlas i stora trälådor som kunde hanteras maskinellt. Då var också Fammarps en av de modernaste odlingarna i Europa.

Men på 1970-talet blev importen från Polen övermäktig och de tioalet företag som då fanns slogs ut och cirka 400 arbetstillfällen försvann. På 1980-talet startades många små odlingar, flera var lantbrukare som skulle omskolas och de gjorde komposten själva.

Flera stora satsningar på odlingar gjordes under 1990-talet, men de lyckades inte särskilt väl och ett par av dem fick läggas ner. De senaste 10–15 åren har de odlingar som finns kvar utvecklat sina odlingar, både när det gäller tekniken och marknaden.

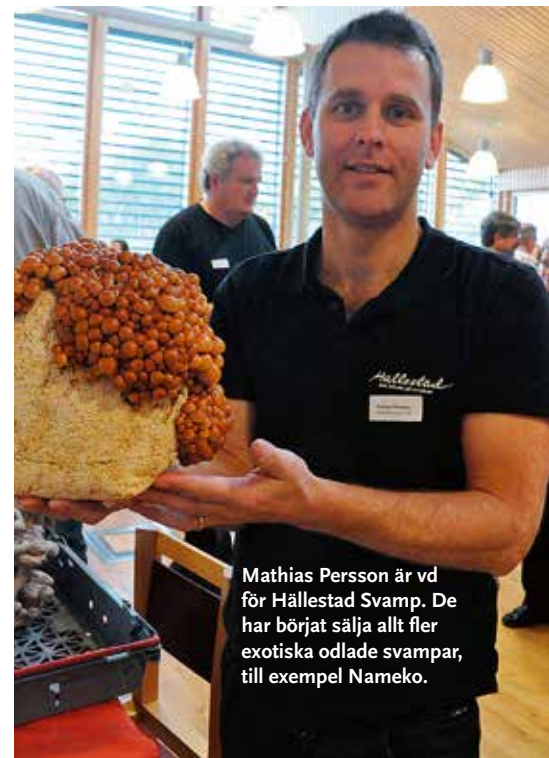
STOR SVAMPODLARE

Hällestad Svamp AB är ett av dessa företag som arbetat hårt med att få fler att upptäcka svensk odlad svamp, inte minst kokkar.

– Vi har fått en bra respons på restaurangsidan men det har kostat



Shiitake är en av de mer vanliga så kallade exotiska matsvamparna som odlas i Sverige. Foto: Lars Owesson



Mathias Persson är vd för Hällestad Svamp. De har börjat sälja allt fler exotiska odlade svampar, till exempel Nameko.

mycket tid och pengar för att de ska få upp ögonen för svamp, säger Mathias Persson.

Han är andra generationen svampodlare utanför Dalby i Skåne. Hans Persson startade odlingen för 25 år sedan. Familjen var då djurbönder, men i slutet på 1980-talet övergick de alltmer till att odla champinjoner och ostronskivling. Numera odlas det enbart svamp. Sedan några år tillbaka har de utökat produktionen med andra sorters svamp och testat en hel del exotiska svampar.

HITTA EN EGEN MARKNAD

En del är lättare än andra att odla och efter att ha testat flera olika sorter har Hällestad idag ett tiotal olika sorter i sitt sortiment. En del av dem visade Mathias upp under dagen på Alnarp, bland annat Pioppino, Nameko, Pompom Blance - igelkottssvamp och Maiteke.

Hällestad Svamp levererar till både butiker, grossister och restauranger. De har även en egen nyöppnad gårdsbutik. Enligt Mathias gäller det att hitta marknader och få köparen att förstå vad som kan göras med svampen. Att få kockar att använda svamp i olika program i tv är en väg att gå.

– Vi har känt det sista året att det har blivit större drag efter svensk svamp, inte bara udda sorter utan även på champinjoner och skogschampinjoner.

Ola och Evelina Hultman från Wermlands Skogssförråd arbetar också med svamp, men på ett helt annat sätt. De köper in vild svamp från privatpersoner och säljer vidare till grossister. De arbetar

” Vi har fått en bra respons på restaurangsidan”
MATHIAS PERSSON

hårt med att få bästa kvalitet på svampen och att förädla den.

OSUND KONKURRENS

Det gäller inte bara kantareller utan sedan i fjol säljer de svamp som sill- och mandelkremla, stolt fjällskivling och brunsopp.

– Vi tror att vi har tiden framför oss, i efterfrågan på ekologiskt och närodlat passar skogens svamp in, säger Ola Hultman.

Deras största hot är den osunda konkurrensen med en svart marknad som idag mer eller mindre får leva sitt eget liv.

– Det är omöjligt att konkurrera med svartinköp, säger Ola och Evelina som för att möta denna utveckling istället tänker utveckla sina produkter.

Det finns helt klart en hel del utmaningar och arbete framöver för att svensk matsvamp ska bli framgångsrik. Allt från att se till att svensk kvalitetsvamp blir ett begrepp att räkna med till att öka kunskapen om svamp. Men också att utveckla svamp som en produkt och att få in mer svamp i maten. Eller som Madeleine Uggla, forskare vid SLU uttryckte det:

– Mitt intresse för matsvampen är hur man skapar tillväxt, det kanske är lätt. Men det är svårt att skapa en hållbar tillväxt. ●

FAKTA

Svampodling i Sverige

Det finns 22 stycken champinjonodlare som odlar mellan 7 och 230 ton per år:

- 4 stycken enmansföretag som odlar mindre än 15 ton per år.
- 7 stycken familjeföretag, odlar 15–30 ton per år.
- 7 företag med anställda, odlar 30–100 ton per år.
- 4 företag med anställda, odlar mer än 100 ton per år.

Svenska odlare har cirka 15 procent av den totala marknaden.

Det finns en stor odling med ostronskivling. Shiitake och andra exotiska svampar odlas av några större och mindre odlare.

De flesta odlare är IP-certifierade och svampen odlas som om den vore ekologisk.



Wermlands Skogssförråd har precis börjat lansera sina nya produkter, torkad vild svamp.

FAKTA

Svampgruppen, SLU Alnarp

Består av Madeleine Uggla, Malin Hultberg, Lotta Nordmark, Helena Karlén, Lars Mogren och Li- Hua Zhu.

Målet med deras arbete är att i samverkan med näringslivet öka intresset för den odlade matsvampen och att öka kunskapen kring produktionen. En aktuell frågeställning som de arbetar med är att hitta rests substrat från samhällets kretslopp, som kan användas för en mer hållbar matsvampsproduktion.

Det pågår även arbete med användning av champinjonkompost. Ett examensarbete handlar till exempel om att blanda champinjonkomposten med torv för att se om detta substrat kan användas till att odla sallat i växthus.



Det skördas flera ton champinjoner varje vecka på Hällestad Svamp.
Foto: Lars Owesson