

Annelies Schönecks stipendium

**till forskaren Hans Larsson
för arbetet med
kultursorter av stråsäd**



Kultursorter för bättre näring, smak och miljö

Hans Larsson är SLU forskaren och växtförädlaren bakom det viktiga arbetet med att utveckla lokalt anpassade ekologiskt odlade kultursorter av spannmål i Norden. Arbetet påbörjades 1995 i samarbete med den Nordiska Genbanken i Alnarp.

Hans Larssons mission är att hitta och förädla sorter som är friska med god motståndskraft mot skadegörare och som kan konkurrera med ogräs. Sådana sorter har också stor förmåga att anpassa sig till odlingsjordens och platsens ekologiska förutsättningar, samt till variationer i klimatet. Ett viktigt krav är att sorterna ska odlas utan konstgödsel och bekämpningsmedel samt ge en rimlig avkastning även på svaga jordar.

Den vägledande arbetshypotesen är att en lokalanpassad sort selekterad för ortens klimat och jord kan i ett ekologiskt odlingsystem med låga insatser av organisk kvävegödsel ha förutsättningar för en högre skörd samt bättre näringskvalitet och smak jämfört med en konventionell sort förädlad vid höga insatser av handelsgödsel och bekämpningsmedel. Hans Larssons sätt att driva växtförädlingsarbetet innebär att ekologiska lantbrukare i hela landet och även andra nordiska länder är delaktiga i planering, beslut och erfarenhetsutbyte. De får själva prova och utvärdera olika sorter på sina gårdar.

Förädlingsarbetet har i olika faser pågått från 1995 till 2013 med Sveriges Lantbruksuniversitet i Alnarp som bas. För närvarande förvaras Hans Larssons evolutionära fröbank, cirka 1 600 sorter, i en temporär lokal på den ekologiska gården Holma i Höörs kommun. Lokalen har ställts till förfogande med stöd från Stiftelsen Holma.

Mångfald och variation i fält och på gård

Hans Larsson grundade redan 2004 den ideella föreningen Allkorn och det var främst med hjälp av föreningens medlemmar som han kunde utveckla evolutionära kultursorter.

Han blandade sorter och linjer som redan från början hade bra kvaliteter för att få ett odlingsvärt sortmaterial med så bred genetisk mångfald som möjligt. Dessa blandningar/populationer, fick sedan bönder inom föreningen i olika delar av landet arbeta vidare med. Sådana populationsorter anpassar sig efterhand till den lokala odlingsmiljön. De utnyttjar odlingsjorden bättre än en genetiskt enhetlig sort. På sikt uppstår också nya korsningar. Efter tre, fyra års odling kan bonden namnge sorten efter sin gård. Bonden tar kontroll över det viktiga utsädet och kan vara stolt över att ha utvecklat något som framhäver den egna gården. Samtidigt medverkar bonden i Allkorns viktiga arbete med bevarandet och nyttjandet av den odlade biologiska mångfalden.

För odling krävs jord, genetiska resurser och en odlares omsorg som vatten och skötsel av odlingen, utan konstgödsel och bekämpningsmedel. De genetiska resurserna måste ägas av odlarna. Den odlade mångfalden är det enda som kan stoppa växtsjukdomar och skadedjur, menar Hans Larsson. Det gäller att ha mångfald i landet, regionen, bygden, på gården och i fältet. Så kan vi också möta klimatförändringar och säkra vår mat.

Folkbildning och lokal utveckling

Hans Larsson har förutom den stora växtförädlingsgärningen ägnat tid och kraft åt att sprida kunskaper om ekologisk odling och användning av kultursorter. Hans har under årens lopp organiserat olika lärande möten med många enskilda odlare och möten för erfarenhetsutbyte odlare emellan. Ett återkommande inslag i det pedagogiska arbetet har varit fältvandringar i olika försöksodlingar för skaror av odlare och andra intresserade.

Föreningen Allkorns verksamhet har inspirerats av och utvecklats genom Hans Larssons idoga arbete. Genom dialog och samverkan mellan odlare, mjölnare, bagare och andra mathantverkare samt konsumenter ges rika möjligheter att med kultursorterna skapa nya, unika bröd och andra produkter. Det stärker den kulinariska profilen hos landets olika regioner och utvecklar den lokala ekonomin.

Från växtskydd till växtförädling

Hans Larsson är född 1947. Han bor i Fulltofta, Hörby kommun i Skåne. Hans utbildade sig till agronom vid SLU i Uppsala och kom att forska bland annat om växtskydd och skadeinsekter i stråsåd. Det blev också ämnet för hans doktorsavhandling. Några år på 1970-talet arbetade han på Astras forskningsavdelning kring alternativa, biologiska, metoder, till exempel feromoner, för att minska angrepp av skadeinsekter.

Det var även på 70-talet som Hans Larsson lärde känna agronomen Gunnar Videgård, aktiv inom alternativodlingsrörelsen och under många år generalsekreterare i IFOAM, *International Federation of Organic Agriculture Movements*. På 80-talet blev växtförädlaren Georg Wilhelm Schmidt från Tyskland en god vän. Särskilt Schmidts idéer kring regeneration av kulturväxter inspirerade. Videgård och Schmidt kom att få stor betydelse för Hans Larssons fortsatta arbete. Men ännu mer livsavgörande blev en ettårig utbildning i miljövärd som gavs 1972 vid Lunds universitet. På kursen träffade han sin blivande hustru Eva Tronarp.

1977 påbörjade Hans Larsson sin mångåriga anställning på SLU i Alnarp, till en början på en institution som senare kom att integreras med Statens Växtskyddsanstalt. I början av 80-talet arbetade Hans några år för Norges biståndsorganisation, NORAD, på Madagaskar med växtförädling, mestadels med vete och rågvete. Hemkommen från Madagaskar köpte Hans och Eva en ekologisk gård med både djurhållning och växtodling. 1992 startade han arbetet med ekologiska odlingsystem på SLU i Alnarp. Tre år senare startade det stora arbetet med att ta fram stråsådsorter som passar i ett ekologiskt odlingsystem.

Framsida: En av Hans Larssons evolutionära kultursorter är Fulltofta råg. Sortens genetiska material kommer från många olika rågsorter från Sverige, Tyskland, Finland, Grekland och från Estland. På bilden håller Hans Sangasteråg från Estland. Foto: Eva Tronarp

Bli medlem i Allkorn

Allkorn, som nu har drygt 300 medlemmar, har utvecklats till en förening för mångfald, livsmedelskvalitet, hälsa och miljö. All stråsåd går utmärkt att odla i liten skala och för självhushåll. Du kan hjälpa till även om du har små jordtytor till förfogande. Eller vill lära dig mer om kultursorter och hur du kan använda dem i din verksamhet. Eller helt enkelt vill må bra av att äta dem. Bli medlem du också! Mer information hittar du på Allkorns hemsida allkorn.se



”Mat är så mycket mer än ’bara’ mat – det är en fråga om näring för kropp och själ”

Dessa ord och inställningen att det är bokstavigt talat livsviktigt att ta tillvara det naturen ger oss, var en ledstjärna i Annelies Schönecks liv. Hon föddes i Hannover i Tyskland 1920. Annelies Schöneck utvecklade tidigt ett starkt förhållande till landsbygden och naturen och utbildade sig på en lanthushållsskola. 1953 kom hon till Sverige och bosatte sig så småningom i Järna.

Där startade hon 1974 en verksamhet med förädling av biodynamiska grönsaker under namnet ”Syran” som även bedrev kursverksamhet och startade ett bokförlag. 1976 deltog Schöneck i utställningen *Ararat* i Stockholm, Sveriges första ekologiska utställning, där hon visade hur man mjölksyrar grönsaker i stora keramikkrus.



1984 flyttade Annelies till *Almagården* nära Arboga där hon tillsammans med några medarbetare byggde upp en pedagogisk verksamhet för barn och vuxna. Många människor fick genom Annelies livsgärning under flera decennier ta del av hennes kunskaper och praktiska vägledning i att ta tillvara livsmedel så att näringskvaliteten förhöjs. Annelies gav kurser i bland annat folktraditionella metoder för bearbetning av hel säd, till exempel stöpning och torkning. Kurser i surdegsbakning och mjölksyrning var också en viktig del i verksamheten.

Annelies Schöneck har skrivit ett flertal böcker som använts som kurslitteratur, både av henne själv och andra. Boken ”Dagligt bröd” kom ut redan på 70-talet och har sedan tryckts i flera upplagor, totalt i 20 000 exemplar. Andra böcker som Syrans förlag givit ut är ”Mjölksyrejäsnings av grönsaker”, ”Säd i daglig kost”, ”Att ta tillvara på äpplen”, ”De bittra örterna som livselixir”, ”Almagårdens örter”, ”Att själv göra salvor” och ”Lerhusbygge”. Hennes böcker kan idag fritt laddas ner via hemsidan syran.se.

Gåvofonden Att ta tillvara

2005 bildades på Annelies önskemål fonden *Att ta tillvara* som fick till uppgift att förvalta hennes ekonomiska medel. Efter Annelies död 2013 har fonden delat ut stipendier till personer, företag och organisationer som verkar i Annelies anda i förhoppningen att nya generationer ska fortsätta det tålmodiga arbete Annelies påbörjade. Idag finns ett nyvaknat intresse för mjölksyrade grönsaker, surdegsbakning och kulturspannmål som skulle ha glatt Annelies att få uppleva.

Annelies Schönecks Gåvofond beviljar föreningen Allkorn ett personligt stipendium till forskaren Hans Larsson för hans viktiga arbete med kultursorter av stråsåd. Stipendiet som är på 30 000 kronor överlämnas den 28 juli 2018 på Ekhaga Gård utanför Uppsala vid föreningen Allkorns fältvandring som leds av Hans Larsson.