

Kärnhuset^{Nr 1}

Möt Erhard Andersson - inspiratör med passion för äpple Resan till Eplegården - Jan Nilsson berättar om resan Fem medlemmar i fokus - fyra snabba frågor

Det känns gott att skriva de här orden. På TV och i tidningar får man dagligen information om människans mörka sidor. Den ena nyheten är värre än den andra, och alla dessa dåliga nyheter fräter på själen. Därför vill jag berätta om en solskenshistoria: Äppeldalen i Östra Rud.

Det var en gång en liten by där människor och djur levde tillsammans, och där man brukade jordarna. Folk besökte varandra dagligen och hade med en påse bröd eller en bit kött. Man slog sig ned en stund i någons trädgård och pratade om stort och smått. Om somrarna kunde man samlas och tillsammans hjälpas åt med det ena och det andra - till exempel vid slåtter eller målning av missionshus (som sedan blev bystuga). Ofta samlades byborna till fest och firande eller så ordnades tävlingar av olika slag - skidtävlingar, fotbollsmatcher, hästskokastning och talangtävlingar. Om vårarna lekte barn vid bäcken i dalen och om vintrarna åktes det skidor och pulka i skogsbacken upp mot åsen. Det fanns också en toppstuga på ett berg dit man åkte skidor, träffade varandra och värmdes sig en stund vid kaminen. En sann entusiast gjorde skidspår åt oss andra och kunde ofta ses i skogarna sjungandes "Här vare gran.." när han svängde nedför de branta backarna.

Tiderna förändras. Många av de som förr var aktiva blev gamla eller gick ur tiden. Man kunde befara att det skulle bli en landsbygd bestående av folk som om dagarna åkte till stan för att jobba och ägnade det mesta av sin fritid åt tv-tittande och datorsurfande. Men kraften och initiativen levde kvar. En vision föddes som likt en magisk droppe skulle gjuta liv i bygden som aldrig förr. Ett äppelmusteri fanns sedan länge på orten, och på flera håll föddes tankarna om att skapa en äppelodling i dalgången. 2013 bildades föreningen Äppeldalen i Östra Rud och skaran av medlemmar växte snabbt. Glöden från förr - viljan till en levande landsbygd där man träffas och samverkar - fick mer syre.

Nu sjuder det av liv i byn. Medlemmarna ympar äppelträd, planterar ut, firar och festar, ordnar kurser och evenemang. Äpplet som kulturbärare står i centrum för alltihop och äppelsorterna har sin historia, värd att berätta. Namnen är ofta poetiska - som Mölnbacka skogsäpple och Värmlands Paradisäpple. Vår mest lokala äppelsort, Spässerud, har sitt ursprung från orten med samma namn - bara en skogs promenad från Äppeldalen. Med traditionen och historierna kommer en trygg förankring till livet innan förändringarnas

vindar började blåsa i en storm som aldrig tycks lägga sig till ro.

I odlingens närområde finns äppelexperter, entusiaster och en av Sveriges främsta pomologer - även som medlemmar. Du kan läsa om en av dessa personer i detta nummer av Kärnhuset.

För Äpplet i Tiden!

Niklas Rangberg, projektledare

Äppeldalen i Östra Rud får projektstöd från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling med syftet att främja odling, konsumtion, kännedom om och spridning av lokalproducerade och giftfritt odlade äpplen. Projektet levandegör landsbygden genom att göra äppelodlingen till ett attraktivt utflyktsmål och en träffpunkt, samt genom att använda odlingen i utbildningssyfte. Dessutom använder projektet odlingen som genbank för såväl gamla som nya äppelsorter och anknuter till forskning inom pomologi. Projektet samverkar med Nationella genbanken vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) i Alnarp och Hushållningssällskapet Värmland. Samverkan sker även med regionens skolor och näringsliv.



Erhard – inspiratör med passion för äpple

Erhard Andersson, Arvika, har beskurit - och även ympat - äppelträd hos odlare sedan 1988. Han är en lokal kändis i äppelsammanhang, och han hoppas kunna inspirera den yngre generationen att föra beskärningens och ympningens konst vidare.

Trädgården till Erhards hus - där han har bott sedan 1986 - är himmelsk med träd, buskar, portaler och blommor. Efter att ha växt upp i Strömstad flyttade han först till Uddevalla där han jobbade vid Vänerskog som behjälplig på transportdelen, och sedan bar det av norrut då han fick fast jobb i Arvika som sekreterare åt regionchefen vid samma företag.

- Jag ville också upp till riktiga vintrar med snö och skidåkning, säger Erhard.

Mentor i beskärning

Att Erhard är duktig på beskärning har spridit sig som en löpeld och han har inte behövt annonsera om sina tjänster som bedrivs som hobby sedan 1988. Förutom att vara en naturbegåvning har han tagit *grönt kort*. Erhard är mentor i beskärningens konst, och låter de som ska lära sig göra jobbet.

- De lär sig bättre om jag pekar och de beskär själva, säger Erhard och skrattar.

Intresset väcktes tidigt

Då Erhard var sju år kom det en person hem till hans pappa som skulle hjälpa till med beskärning. Erhard såg att det hade lämnats torra grenar kvar och tyckte att beskärningen inte dög.

- När våren kom tog jag tag i det själv, skar bort de torra grenarna och släppte in mer ljus i trädet som ju också blev mycket finare, berättar Erhard.

Erhards pappa var biodlare och kunde inte något om beskärning.

Finkänslighet och helhetssyn viktigt

Erhard beskriver den svåra konsten att beskära där det är viktigt att släppa in ljus, och



Erhard beskär frontträdet vid Gärdets Musteri.

även låta frukt växa nära stammen så att den skyddas från höststormarna.

- Många ser inte skillnad på blad och blomknopp, beskär för grovt och förstör sitt träd för många år framåt eftersom trädet då skjuter massor av vattenskott och det blir dåligt med frukt, säger Erhard.

Det behövs en finkänslighet och en helhetssyn på trädet och dess utveckling när man beskär. Förutom beskärning hjälper Erhard till med omympning. Han tycker att det finns på tok för många sommarsorter, och lyfter istället fram äppelsorter som mognar senare och går att vinterlagra. Ibland figurerar Erhard som en av experterna vid äppelutställningar.

Behov av ekologiskt och närodlat

- Jag mår dåligt av äpplen som inte är ekologiskt odlade, berättar Erhard.



Vid Gärdets Musteris 20-årsjubileum var Erhard en av experterna. Här i samtal med Guy Dahlén.

Erhard ser att det idag finns ett stort behov av det lokalproducerade och ekologiskt odlade. Han tror på en ljus framtid för det svenska äpplet och nämner ett par nya närliggande odlingar (förutom Äppeldalen i Östra Rud), till exempel i Brunskog och i Gunnarskog där det blir en nystart för en större äppelträdgård. Erhard märker att allt fler yngre börjar intressera sig för äppelodling. Det tas också nuförtiden fram många bra nya sorter. Erhard kan ta åt sig äran att Dottevikinga kom fram som en ny sort och har fått spridning.

- Det var jag som skickade ympris till Gränna plantskola för ympning och provodling, säger han.

Niklas Rangberg

072-511 58 88

Fotnot: Den som har tagit grönt kort är fruktbeskärare certifierad av riksförbundet Svensk Trädgård.



Foto: Yvonne Halwarson

Resan till Eplegården vid Oslofjorden

Föreningen arrangerade lördagen den 19 augusti en studieresa med syfte att erhålla inspiration och stimulans från annan äppelförädling än vår egen.

Vi var 13 glada medlemmar som med hyrd minibuss och bil tog oss till västra sidan av Oslofjorden i höjd med Dröbak. Vid framkomst möter ägaren Tor-Erling oss med stor entusiasm och inlevelse. Efter en välkomstdrink från husets produkter och en grundbeskrivning av gårdens framväxt gör han en kort historisk rundvandring samt en beskrivning av gården och närområdet. Han säger bl a att en stor del av framgången till den lyckade odling och det företag familjen driver, är att de befinner sig på en mellan-skandinavisk moränrygg perfekt anpassad för aplar och dess frukt. Sten i marken håller värme och dränerar lagom. Tor-Erling säger också att Eplegården har en hård princip att undvika mellanhänder i sin logistik. Grundtanken är att rikta sig direkt till kunden/konsumenten. På gården finns ca 3000 äppelträd fördelat på 25-30 sorter. Han visar och

berättar sen om de olika förädlingarna företaget står för - tillverkning av must, destilleri för alkoholhaltig äppledryck, gårdsbutik, cafe mm. Han berättar också att olika event riktade till företag och privatpersoner är en stor inkomstkälla. Bland annat framhåller han att personlig etikettering nästan kan liknas vid en "sedelpress".



Hans Karlsson och Birgitta Rangberg vid odlingen. Foto Yvonne Halwarson.

Vi bjuds avslutningsvis på husets hembakade kanelbulle tillsammans med mycket prat och framförallt berättelser från Tor-Erling. På

hemväg äter vi, naturligtvis till stor del finansierat av egna medel, en mycket god middag på restaurang i Dröbak.

Besök gärna eple.no för information.

Jan Nilsson

Vill du bli medlem?

Kontakta oss på:
info@appeldalen.se
eller
072-511 58 88
så får du mer information.

Du kan läsa mera om föreningen och projektet Äpplet i Centrum på www.appeldalen.se

Visning / guidning kan bokas enligt kontaktuppgifter ovan.

Fem medlemmar



fokus

Fyra snabba frågor



**Gunilla
Peterson**

**Medlem sedan
2017**

**Vilken / vilka
äppelsorter har du
på odlingen?** Rött
Kaneläpple.

**Varför valde du
den sorten?** Utbudet var inte så stort när
jag besökte er i våras. Det här trädet var
planterat sedan tidigare och till salu. Jag
slog till och är mycket nyfiken på vad det är
jag har köpt.

Har du äppelträd hemma?

Ja, vi bor i herrgården Skönvik i Dottevik.
Det finns ett antal gamla träd, bland annat
ett Åkerö, som jag smakade på idag. Gott!
För två år sedan köpte jag två nya träd till
minnet av min pappa som hade många
äppelträd i sin trädgård och han var duktig
på att ta hand om skörden. Han gjorde
bland annat god sherry. De träd jag köpte
var ett Astrakan och ett Ingrid Marie.

Hur använder du äpple?

Än så länge så njuter vi av att äta dem som
de är och använder dem i mat och bakverk.
Så småningom skulle jag gärna testa att
göra sherry som pappa gjorde. Den var
mycket god.



**Ann-Christin
Karlsson**

**Medlem sedan
2016**

**Vilken / vilka äppelsorter har du på
odlingen?** Norra Sten, ett eget frösatt
äpple.

Varför valde du den sorten? För att det är
roligt om det kan bevaras och spridas.

Har du äppelträd hemma? Ja, många.

Hur använder du äpple? Äter som de är, i
äppelpajer, andra äppelefterrätter,
äppelbitar i filen, torkade äpplen, äppelmos
och naturligtvis i Gärdets Äppelmust!



Vi tar hand om dina äpplen!
Säsongstart i slutet av
augusti.

www.gardetsmusteri.se
0570-460388



Östra Ruds Byggprodukter

tel: 0570-460388

Vi sågar från stock
Vi hyvlar till specialprofiler

Vi har ej längre lager av byggmateriel.



**Örjan
Granåsen**

Medlem sedan 2017

**Vilken / vilka
äppelsorter har du på
odlingen?**

Rosenhäger som står i

kruka på Äppeldalen.

Varför valde du den sorten? Ville ha en
gammal och sällsynt äppelsort - åtminstone
här omkring.

Har du äppelträd hemma? Tyvärr har jag
inga egna äppelträd där jag bor, däremot
ett gråpäron på västkusten. Jag vill stötta
att det blir mer vanligt igen med svenska
äppelträd.

Hur använder du äpple? Äter färska som
de är, eller äppelmos. Eller torkade som
smågodis på vintern. Jättegott!

Detta år utkommer endast ett
nummer av Kärnhuset. Nummer 2
utges våren 2018.



**Emil
Eriksson**

**Medlem sedan
2013**

**Vilken / vilka
äppelsorter har**

du på odlingen? Kim, Spässerud och
Stenbock.

Varför valde du de sorterna? Kim blev jag
rekommenderad att välja. Spässerud är så
himla goda! Stenbock hade min mormor
och morfar i sin trädgård.

Har du äppelträd hemma? Ja, två gamla
träd som ger dåligt med frukt.

Hur använder du äpple? Äter direkt,
lämnar in för mustning eller torkar
äppelringar.

Per-Olov Johansson

(foto saknas)

Medlem sedan 2013

**Vilken / vilka äppelsorter har du på
odlingen?** Spässerud, Risäter och Mio.

Varför valde du de sorterna? Jag valde
dem tillsammans med andra medlemmar i
föreningen och att det var bra sorter för
odlingen.

Har du äppelträd hemma? Ja.

Hur använder du äpple? Äter helst som de
är eller eventuellt till äppelkaka eller paj.

APELKONSULT



www.apelkonsult.se
info@apelkonsult.se

**Fruktträd och pomologi
c/o Levin**

**Spässerud Torpet
671 95 KLÄSSBOL
Tel. 0570 - 46 00 45
Mobil: 073 - 043 77 30**