

Tommy och Jenny träffades på naturbruksgymnasiet. När de hade fixat drömkåken kom de på att deras lada kunde användas till champinjonodling. Det var innan de visste hur fort svampar kan välla upp ur jorden ...

AV HANS P A KARLSSON | FOTO PATRIK BERGENSTAV



Tommys och Jennys bisyssla växte med rekordfart!

”Vi plockade svamp

Östragärde gård i Sätilla är full av liv. Schäfern Troja lufsar runt. Från ingenstans kastar sig kattungen Blixten fram. Mitt på gräsmattan simmar några brandgula karpas i en damm. De är så tama att de äter ur handen. På andra sidan huset pickar några kycklingar, hönor och en tupp bland kornen på marken.

Här lever Tommy Söder och Jenny Grube med barnen Maja och Julia. Sedan ett år har de fullt av svamp i sin lada. Ätliga svampar. Men varken Tommy eller Jenny hade någon erfarenhet av livet på landet tidigare. Jenny växte upp i lägenhet på Hisingen i Göteborg och råkade bo nära Kättilsröd 4H-gård i Tuve.

– Jag var ofta där när jag var liten, bland alla djuren. Mamma fick gå genom skogen med smörgåsar för jag gick inte ens hem och åt. När jag kom till naturbruksgymnasiet i Dingle så valde jag inriktningen jordbruk, säger hon.

Tommy stora intresse var fisk och även han sökte sig till Dingle, fast vattenbruksprogrammet med inriktning på fiskodling. Det var här som han och Jenny träffades.

– På en internatskola umgås man på ett lite annorlunda sätt och efter skolan flyttade vi ihop, säger Tommy.

Jenny fick jobb på Strömme naturbruksgymnasium i Sätilla och många gånger for hon förbi Östragärde gård på vägen till jobbet

och kastade allt mer drömmande blickar mot huset.

– Jag började drömma om att få bo på just den där gården. Och så en dag fanns den

plötsligt på annons, säger hon.

Tommy var lika förtjust. De hade inte specifikt letat efter en gård med lada, men de tyckte om att det fanns möjligheter att göra något av den när gården väl var deras.

– Jag läste någonstans att det

finns många nedlagda jordbruk och att de i regel har stora magasin som står tomma. I artikeln stod det att man kunde ha champinjonodling i ladan som bisyssla. Varför inte, tänkte vi och gjorde en investering i en klimatanläggning som håller 17,5 grader, säger han.

Leverans från Tyskland

Två gånger i månaden kommer en lastbil från Tyskland med tolv bäddar på stålbord, fyllda med champinjontrådar i jorden. Bäddarna räcker till ungefär fyra skördar innan de byts ut igen och det växer så det knakar i lådorna. Tommy och Jenny hade hört att det kunde komma mycket svamp men de hade ingen aning om hur fort det gick.



DRÖMGÅRDEN. Jenny hade länge kastat drömmande blickar mot den lilla gården Östragärde. I dag är gården full av liv, och hela ladan är fylld med svamp.



SKÖRDEFEST. Tommy, Jenny och Cissi är nogga med att skörda champinjonerna i tid och att kyla dem direkt så att de blir fräscha i butiken.



STOLTA FÖRETAGARE. Många väljer närodlade råvaror.



KRAM KOMPIS! Det blir aldrig tråkigt för Maja på gården.



LYCKA. Tommy och Jenny har tid för barnen, trots långa arbetsdagar.

hela natten”

– Vi väntade alldeles för länge innan vi skördade första gången, vi trodde att alla svampar skulle plockas samtidigt och plötsligt var det en alldeles vit matta. Vi satt hela natten och bara plockade svamp, det tog aldrig slut, säger Jenny.

Efter hand blev de allt mer varma i kläderna och lärde sig att gallra regelbundet för att svamparna ska få livsrum. I dag har de även en anställd, Cissi.

– Det kan handla om timmar åt rätt eller fel håll. Svampen får inte vara för mogen när den plockas. Det blir ju allt viktigare för män-

niskor att kunna köpa närproducerad mat. De smakar ju bättre än de billiga gråfläckiga champinjornerna från Polen, säger Tommy.

Varje vecka skördar de 450 kilosvamp. Tack vare föreningen Lokalproducerat i väst och ett annat champinjonodlande par i närheten har Tommy och Jenny fått bra kontakter med olika butiker och de ser möjligheten att kunna växa med tiden.

– Det är väldigt skönt att kunna jobba hemma även om vi nästan aldrig är riktigt lediga. Tillsam-

mans med Cissi plockar vi svamp sju dagar i veckan. Men samtidigt kan vi springa in till barnen när vi vill och säga godnatt eller läsa en saga för dem, säger Jenny.

Mycket arbete

Det är mycket att göra hela tiden. Tommy ansvarar också för snöröjningen i området. Förra vintern prövades familjen hårt.

– Man kämpar hela tiden med svampen och jag är stolt över det vi har åstadkommit. Det hade varit lätt att kasta in handduken när Tommy gav sig i väg klockan tre på natten för att köra snö och kom hem vid elva på kvällen. Men vi tog oss igenom det, mycket tack vare Cissi.

Tar vara på möjligheterna

Namn: Tommy Söder och Jenny Grube.

Ålder: Båda är 32 år.

Bor: Östragärde gård i Sätilla.

Familj: Maja, 5 år, Julia, 1,5 år, schäfern Troja, katten Blixten, hönor, tupp och karpar.

Gör: Odla champinjoner hemma på gården tillsammans med Cissi som är anställd. Jenny jobbar också med grisbesättningen på Strömma naturbruksgymnasium och Tommy arbetar med markskötsel och snöröjning.

Intressen: Jakt och fiske. Brukshundsträning med Troja.

Talang: Tommy gör fågelholkar med motorsåg och kan fiskar på latin. Jenny kan imitera bekanta

Motto: Ta vara på möjligheterna.

Om fem

år: Hoppas kunna expandera och kanske odla ytterligare en svampsort.



Familjen har även karpar.

Två kilo per person och år

■ **Svensk champinjonodling**

sker i familjeföretag. Svampen säljs direkt till butiker i odlingarnas närområde för att svampen ska kunna levereras färsk. I dag finns 16 odlingar som sysselsätter 30–35 personer, de flesta i södra Sverige.

■ **Konsumtionen är cirka**

2 kilo per person och år i Sverige. Den totala konsumtionen är 8 000 ton färsk och 10 000 ton konserverade champinjoner.

Källa: Svenska Svampodlareföreningen.



Hitta rätt utbildning. Vänd!