

Projektplan

Tryffel och Ramslök i platåbergslandskapet – utveckling och förädling av områdets naturtillgångar

Projektidé

Förädla vild tryffel och Ramslök som utgångspunkt utveckla ”nya” livsmedel. Att med provodlingar, på sikt skapa förutsättningar för kommersiell odling, förädling och försäljning. Platåbergslandskapet – de lagrade kalkbergen – hyser en speciell flora eftersom de lagrade bergen läcker kalk som ger ett högt ph – värde. I de näringsrika områdena trivs hasseln vilket är en förutsättning för tryffeln. Ramslöken har också fått fäste i lundartade sluttningszoonerna på bergen och bildar ”mattor” på sina ställen.

Projektet har som arbetshypotes att det finns vild tryffel inom kalkområdet. För att komma åt tryffeln, krävs en känslig hundnos tränad på tryffeldoft. På detta sätt kan tryffel spåras och grävas upp. För att ”ringa in” de intressanta områdena krävs en ph-analysinventering vilket också är en förutsättning för odling. De tryffelsporpreparerade plantorna som planteras ger avkastning först efter fem år vilket anger långsiktigheten i projektet. Tillgång till Tryffel och Ramslök finns för experimentell förädling. Tryffel finns på Gotland och Ramslök finns i området. Färsk tryffel är en förutsättning för smaksättning av olja.

Tryffeln

Linné hittade tryffel på Kinnekulle på sin Västgötaresa vilket gör att det är intressant att leta efter denna så eftertraktade svamp. Den svarta och vita tryffeln av släktet Tuber är exklusiva och hör till kalkområdena i Frankrike, Italien och Kroatien. Tryffeln har inte ansetts finnas i nordnorden eftersom höstarna här är för kalla och korta. Tryffeln mognar sent på hösten och behöver gynnsamt klimat för att växa till. Christina Wedén intresserade sig för tryffeln för sitt doktorandarbete på Uppsala Universitet. Hon undersökte möjligheterna för tryffelfynd på Gotland eftersom det är en kalk ö och att Östersjöns uppvärmning under sommaren fördröjer vintern och ger ett ganska mildt höstklimat. Med en tränade hundar från Frankrike började hon söka efter förekomst av den svarta tryffeln. Det gav ett gott resultat både kvantitetsmässigt och kvalitetsmässigt. I en blindtest med Italienska och Franska tryfflar fick den Gotländska tryffeln högsta kvalitetsresultat.

Platåbergslandskapet har goda förutsättningar varför ett projekt med sökning och odling har goda förutsättningar att lyckas. Ekonomin i tryffel är god då ett kilo betingar ett värde av ca 5 – 8 tusen kronor. Dessutom är arbetsinsatsen ringa. Kostnaden består i sökning efter Tryffel då det behövs en god näsa för att hitta svampen. Att träna en hund eller att engagera tränade hundar betingar ännu så länge en hög kostnad. Därför finns en del i projektet för träning av hundar. Detta utgör också en ekonomi i projektet då det är fullt möjligt att skapa förutsättningar för arrende av tryffelrättigheter. En hundägare med tränad hund kan arrendera rätten att söka och ta tillvara funnen tryffel för avyttring. Tryffel kan – vild eller odlad – skapa fler verksamheter som kan vara av ekonomiskt intresse på landsbygden.

Ramslök

Ramslöken sägs vara införd av munkar på tolvhundratalet. Det finns ingen tradition i Sverige att använda den vitlöksmakande ramslöken i matlagning, vilket är förvånande. På Kinnekulle är det populärt att laga till ramslökssoppa under perioden då ramslöken blommar någon gång i maj – juni. Det är en utpräglad lundväxt och bildar mattor där den växer. I växtsättet är den lik liljekonvalj men är annars stjärnblomstrig. De vita mattorna av ramslök är mycket vackra för ögat och mycket uppskattade som utflyktsmål bland annat i Valleområdet. I Tyskland finns en helt annan tradition att ta tillvara ramslöken och göra diverse inläggningar och smaksättningar av exempelvis olja och vinäger. På Gotland har en mer kommersiell användning börjat och

ramslöken finns färskförpackad att köpa under juni månad. Smaksatt olja och vinäger finns också lokalt på Gotland att köpa.

I Västergötland finns ingen förädling eller användning av kommersiell karaktär utan är mer av kuriosuell karaktär. I de sammanhangen är det den vildväxande ramslöken som används. Eftersom Ramslöken har en utpräglad smak och lämplig för användning både som rå och tillredd, finns det en marknad. Den kan med gott resultat ersätta vitlöken och har som ersättare stor betydelse för exempelvis lökallergiker som inte påverkas negativt av ramslöken. Ramslöken har potential som ingrediens i flera livsmedel som Chutney, inläggningar och som rå i sallader och marinader. Eftersom de ramslöksbestånd som finns i kambrosilumområdet oftast växer i reservat är det svårt att få tillgång till några större mängder. Därför är det viktigt att skapa förutsättningar för odling. Användningsområdena är många och här behövs förädling och dokumentation i form av recept m.m.

Erfarenheter från tidigare projekt

Utgångspunkten för projektet är erfarenheterna från Christina Wedéns forskningsprojekt på Gotland,¹ och Falbygdens Mat och Kulturs projekt ”Tryffel på Falbygden” 2006. Det senare projektets avsikt var att söka över ytor med högt ph – värde för att undersöka förekomst av den svarta tryffeln på falbygden. Inventering av sökytor och ph – mätningar genomfördes 2006 och sökning med hund genomfördes under 2007, då rödbrun tryffel av släktet *Tuber* hittades. Christina Wedén deltog i projektet och genomförde också sökning och artbestämning. Christina Wedén ser möjligheterna till förekomst av svart tryffel på Falbygden och platåbergslandskapet eftersom kalken ger ett högt ph, och att det på bergsslutningarna finns ek och hassellundar vilket ger goda förutsättningar för tryffeln. Christina Wedén ser också goda möjligheter för odling eftersom kalken ger goda förutsättningar.² Områdets förutsättningar är goda.

Vilka skall genomföra projektet

Falbygdens Mat och Kultur genomför projektet tillsammans med fyra markägare – två på Falbygden, en på Billingen och en på Kinnekulle. Markägaren på Kinnekulle är också kock och krögare vilket ger möjlighet att få ut ”nya” livsmedel i produktion och recept. Stockuts Livsmedelsförädling i Tidaholm deltar med att utveckla metoder för smaksättning av rapsolja. Dessutom kommer hundägare i Falköping att delta med träning av sökhundar för tryffel. Sökning sker med ”tryffelhund” i ”källflödesområdena”³ på bergen Billingen, Kinnekulle, Mösseberg och Plantaberget.

Att under en femårsperiod få igång minst tre tryffelodlingar om minst 100 plantor vardera. Att under perioden få fram en metod för smaksättning av olja på naturlig väg med anpassning till en småskalig förädlingsprocess.

Syfte och målgrupp

Att klargöra om den svarta tryffeln finns i platåbergslandskapet för att därigenom tillföra markägare och entreprenörer på landsbygden en kompletterande näring med god ekonomi

Att förbereda för och starta upp odling av tryffel som en kompletterande verksamhet med små investeringskostnader och god avkastning som ett komplement till annan verksamhet.

Utveckla metoder att smaksätta rapsolja med naturlig tryffel⁴ för att få en nischning med möjlighet till en god ekonomisk utveckling för landsbygdsföretag med förädling.

¹ Se doktorsavhandling ”Black Truffles of Sweden”, Systematics, Population Studies and Cultivation of *Tuber aestivum* syn. *T. uncinatum*. Christina Wedén, Uppsala Universitet 2004

² Se ”Tryffel på Falbygden” Christina Wedén, september 2007. (Bil A)

³ På 200- meters nivån släpper de lagrade kalkbergen kalkhaltigt vatten vilket ger ett högt ph - värde

Geografiskt verksamhetsområde

Platåbergslandskapet för inventering av förekomst av vild tryffel och kartläggning av förutsättningar för odling av tryffel. Kinnekulle och Falbygden specifikt för odlingar i ett inledningsskede men hela "Kambrosilurområdet" är intressant. Samma verksamhetsområde gäller för Ramslök.

Projektets mål

Är att tillföra möjligheter för utveckling av landsbygdens ekonomi genom att tillvarata naturligt växande grödor - som är specifika för kalkområdet i Västergötland - utveckla möjligheter för odling och förädling för att öka konkurrenskraften inom småskalig odling och livsmedelsproduktion.

Genomförandeplan med tidsplan

Projektet har en tidsplan på två år. Första året (okt 2008/okt 2009) är i huvudsak ägnat åt identifiering av möjliga odlingsytor, (PH mätning, tillgänglighet, tillhörighet m.m.) kontakter med markägare, utbildning av markägare, iordningställande av markytor m.m.

För den experimentella delen görs den första smaksättningen av rapsolja med äkta tryffel i liten skala. En mindre försöksodling av ramslök startas.

Våren 2009 görs den första smaksättningen med ramslök (vild ramslök). Ett första försök med paketering och distribution av ramslök till detaljhandeln görs.

Under andra projektåret

Plan för hur du skall sprida resultatet

Resultaten kommer fortlöpande att presenteras och redovisas på Falbygdens Mat och Kulturs hemsida och ett slutdokument produceras med redovisning av erfarenheter och tips för de som vill starta egen odling eller förädling.

Övergång till ordinarie verksamhet

Projektet syftar helt till att initiera verksamhet och att verksamheten skall vara ekonomiskt bärande när projekttiden är slut. Näringslivet finns med i projektet som utförare och förädlare vilket ger förutsättningar för en ekonomisk utveckling. Falbygdens Mat och Kultur är idégivare och initiativtagare men har ingen ambition att som förening odla eller förädla. Detta ligger helt på de entreprenörer som deltar i projektet och som har förutsättningar för att själva driva produktion. Falbygdens Mat och Kultur har ett övergripande ansvar för idén och dess prövande i ett inledningsskede men fasar över utveckling och produktion på utförarna under femårsperioden.

Kostnadsbudget

Kostnaderna för projektet handlar främst om att skapa förutsättningar för förädling och odling. Inventering av potentiella områden, sökning med hund, kunskapsinhämtning och konsultationer med exempelvis Christina Wedén och eventuell växtfysiologisk expertis liksom studiebesök för att hämta erfarenhet och kunskap från andra områden som Gotland och Tyskland, får Falbygdens Mat och Kultur ta ett ansvar för initialt. (se budget, bilaga C) Budgeten är beräknad exklusive moms.

Förväntade resultat

⁴ All olja med tryffelsmak skapas med kemiska smakämnen. På 200 meters nivå släpper de lagrade kalkbergen kalkhaltigt vatten vilket ger ett högt ph - värde

Enligt tidigare PH mätningar vet vi att det inom kambrosilurområdet finns områden lämpliga för tryffelodling. Projektets mål är att få tillstånd odling och inom projekttiden förväntar vi oss ha startat 3-5 odlingar i storleksordningen 30-50 plantor vardera.

Vi förväntar oss också att 2-5 "lokala" hundar påbörjat träning för tryffelsök i området och för kommande "skörd" av odlingarna.

För Ramslöken förväntar vi oss att minst en odling skall vara igång inom projekttiden och att vild ramslök skall skördas, paketeras och säljas i 5-10 livsmedelsbutiker under 2009 och utökas under 2010.

Projektet syftar också till att få fram smaksättning av olja med "riktig" tryffel vilket inte finns på marknaden. All smaksatt olja görs med kemikalier.

Nya produkter som projektet förväntas skapa och få ut på marknaden är tryffelolja, färsk ramslök, ramslöksolja, ramslöksvinäger och på sikt ost smaksatt med ramslök.

Personal/projektledare

Lönen i budget avser en projektledare som har som uppgift att planera, samordna, leda, organisera och genomföra. I uppgifterna ingår att inventera lämpliga platser för odling, PH provtagning, kontakter med markägare, organisera och genomföra träffar med de som på något sätt är involverade i projektet, genomföra utbildning m.m.

Gerth Bragnå är projektledare och har initierat projektet och genomfört den tidigare studien och initierat samarbetet med Christina Wedén. Gerth Bragnå har erfarenhet av att driva och genomföra idéer och projekt. Någon specifik kompetens när det gäller tryffel och ramslök, odling och förädling har projektledaren inte men kontakter är upprättade där kompetens finns. Christina Wedén har doktorerat på just tryffel och hennes forskning har genererat tryffel på Gotland och Öland och odling har också kunnat startas där. Christina Wedén har ett genuint intresse för Falbygden och har varit där två gånger för att skapa intresse för tryffel och hon har också varit engagerad för tryffelsök under två dagar.

Den budgeterade lönen beräknas på timmaställning under 2008, halvtidsanställning under 2009 då huvuddelen av projektet ligger och timanställning under 2010.

Tidsplan

Oktober – december 2008

Studiebesök på Gotland. Inköp av tryffel för experimentell smaksättning i liten skala.

Studiebesök på Ryttes Grönsaker, Yngve Andersson som paketerar och distribuerar ramslök i mindre skala. Träff med markägare som visat intresse för odling och inventering av deras marker. Planering för inventering av marker på falbygden.

Januari – juli 2009

Identifiering av markägare på 200 metersnivån på Falbygden där PH mätningar visat att förutsättningarna är bäst. Identifiering med fatighetskartor. Kontakt med markägare för att klarlägga vilka som är intresserade. PH mätningar på tänkta områden. Träffar med markägare för att informera och förmedla kunskap med hjälp av Christina Wedén.

Inventera ramslöksbestånd som är tillgängliga och inte skyddade av reservatsbestämmelser.

Skörd av vild ramslök för smaksättning av olja. Ta kontakt med detaljhandeln för att intressera dessa för färsk ramslök. Marknadsföring av ramslök.

Utveckling av ramslöksprodukter.

Förberedelser för tryffelsök och plantering av preparerade hassel- och ekplantor på möjliga ytor.

Augusti – december 2009

Förberedelsearbete för plantering. Fortsatt inventering och PH mätning i presumtiva områden. Plantering. Utbildning. Informationsträffar med markägare. Inledande träffar med intresserade hundägare för tryffelsöksträning.

Januari – december 2010

Uppföljning, komplettering och konfirmering. Sammanställning och redovisning.