



FOTO: MIRIAM PREIS



FOTO: LENA BIRGERSSON

Rolf Axel Nordström, 66 år, äger och driver Ängavallens gård i Vellinge, Skåne, tillsammans med hustrun Birgitta Nordström, 64 år och sönerna Niclas Nordström, 39 år och Mathias Nordström, 38 år
Tel: 040-42 32 50
www.angavallen.se
Ängavallen är certifierad enligt EU:s regler för ekologisk produktion.

Ängavallens gård: Här öppnades Sveriges första gårdsbutik

TEXT: LENA BIRGERSSON

ROLF AXEL NORDSTRÖM på Ängavallens gård i Skåne är en verklig pionjär i gårdsbutikssammanhang. Redan 1983 öppnade han Sveriges första gårdsbutik och sedan dess har han stretat på, i både med- och motvind. Rolf Axel är inte den som kompromissar, utbudet på Ängavallen är helt och hållet ekologiskt – från jord till bord. Det allra mesta kommer dessutom från den egna gården.

Idag har Ängavallen utvecklats och här finns nu både slakteri, kvarn, mejeri och bageri. Det senaste tillskottet är ett ysteri och framöver säljs gårdens egen ost på Ängavallen. Vit- och blåmögelostarna och hårdost liknande gruyère och appenzeller ligger nu i ysteriets klimatkammare för att mogna. Ängavallen är idag verkligen ett familjeföretag. Hustrun Birgitta ansvarar för gårdsbutiken medan sönerna Niclas och Mathias tar hand om restaurang och hotell respektive djuruppfödning och odling.



OSTAR PÅ LAGRING FOTO: ÄNGAVALLEN

Nu byggs också gårdsbutiken ut och snart görs plats för grönsaker och bär från odlare i närheten.

– Vi vill utöka sortimentet, säger Rolf Axel. Åker man hit i bil så är det ju praktiskt att kunna handla många sorters livsmedel. Det blir också en liten servering där man kan äta, kanske en ostsmörgås gjord på vårt eget surdegsbröd och vår ost.

Start med tolv grisar

Tanken var att Rolf Axel skulle överta sin fars färgfirma, men redan som liten kände han att hågen låg åt ett annat håll, det var djur och jordbruk han ville ägna sig åt. Och så blev det. Redan 1971 startade han och Birgitta sitt jordbruk och de första djuren på gården blev tolv grisar. Så småningom blev hela produktionen ekologisk. Allt som djuren äter, både kor, får och grisar, odlas på gården.

De flesta produkter som säljs här har aldrig tidigare lämnat gården. Köttet hängs och möras här, korvarna tillverkas i charken, brödet bakas av mjöl som odlats och malts i de egna stenkvarnarna och smör, glass och yoghurt görs av mjölk från de egna korna.

På fälten växer flera olika sädeslag, vörråg, vårvete, vörkorn, dinkel, emmer och havre är några av dem. Flera av dem säljs också som "matvarianter". I matvete till exempel, tar man bort en del av skalet men lämnar grodden kvar. Det mättar bra och innehåller nästan dubbelt så mycket protein som ris. När man köper Ängavallens matvete kan man dessutom, på den handskrivna etiketten, läsa både exakt var det vuxit och när det skördats.

På Ängavallen finns också hotell och konferenslokaler. Och i restaurangen är allt som serveras naturligtvis hundra procent ekologiskt. Sommartid kan man köpa en picknickkorg med gårdens delikatesser. Den tar man med sig ut i den engelska 1800-talsparken, slår sig ner och njuter av alla godsaker.

– Varje söndag, från tidig vår till sen höst, serverar vi söndagsbrunch och barnen får följa med på en safari bland lamm, kalvar och griskultingar, säger Rolf Axel. Det är väldigt roligt att visa hur det kan se ut på ett jordbruk idag. Många bor i stan och vet inte mycket om livet på landet och hur djuren har det.



FOTO: ÄNGAVALLEN

Matlandetambassadör

– Sverige ska bli det nya matlandet i Europa efter sydeuropeisk modell, det är regeringens vision, säger Rolf Axel, som är utsedd till en av 26 matlandetambassadörer, en utnämning han är stolt över. Tanken är att satsningen ska skapa fler jobb öka intresset för svensk kokkonst och få turistströmmarna att vända hitåt.

– Vi har bra förutsättningar att lyckas med det. Bara genom att handla i en gårdsbutik, vare sig det är ofta eller enstaka gånger, så drar du ditt strå till stacken, säger Rolf Axel. Då är du med och ökar mångfalden inom livsmedelsproduktionen. Och det är dit vi vill, bort från stora matfabriker och ett ensidigt utbud.

– Dessutom, handlar du i en gårdsbutik, så möter du en ansvarig person och kan lätt få veta mer om hur djuren haft det eller grönsakerna odlats.

Vad bör man nu ha med sig i korgen när man besökt Ängavallens gårdsbutik?

– Absolut någon av våra korvar, varför inte en unggriskorv med apelsin och kummin, säger Rolf Axel. Ett paket av vårt knäckebröd är heller inte fel. En bit ost bör också ligga i korgen, kanske en blåmögelost eller en gruyère när den är färdiglagrad.

