

• Andelsbruk

Populært å dyrke egen ma



Andelsbonde: Interessen for økologisk mat gjorde at Mette Tungen ville bli andelsbonde.



Stolte: Eierne og driverne Karianne Hjørnevik Nes og mannen Inge Stene Nes føler stolthet over å kunne bruke gården som andelsbruk.



Forkultivering: På Nes andelsgård forkultiveres diverse typer salat i drivhuset. Snart klare til utplantning.



at



Alle foto: Mariann Tvette

Aldri før har så mange ønsket å dyrke grønnsaker, urter og poteter på Nes andelsbruk i Fredrikstad. 180 personer har kjøpt hver sin andel, og er klare for selvberging.

Fakta

Andelslandbruk

- Andelslandbruk er et samarbeid mellom bønder og forbrukere der ansvaret og avlingene deles.
- Fellesskapet tar ansvar for dyrkingen og alle høster til eget forbruk.
- I stedet for at hver og en dyrker sin lille jordlapp, dyrker man alle grønnsakene i fellesskap.
- 5 Grunnprinsipper:
 - 1. Dialog om landbruksdriften. 2. Gjennomslutning økonomi. 3. Delt avling, delt risiko. 4. Involvering av andelshaverne. 5. Bærekraftig landbruksdrift.
- De første andelslandbrukene ble etablert i Japan på 1960-tallet.
- I Europa ble det første etablert i Sveits i 1978.
- URGENCIs rapport over andelslandbruk i 22 europeiske land fra 2015, finnes det rundt 600.000 mennesker involvert i slik drift i Europa.

KILDE:
ANDELSLANDBRUK.NO

Fredrikstad. På et stort jorder i Fredrikstad, står folk med baken i været og med hender gravende i jorda. Endeliger det sesongstart for årets andelsbønder. Det lukes, bæres stein og snekres, og en mengde skilt med nyttig informasjon skal plasseres på rett plass i åkeren. Bøndene Karianne Hjørnevik Nes og mannen Inge Stene Nes eier Nes gård.

– Hvert år siden vi startet i 2014 har vi hatt en økning i antall andelshavere. Med det som skjer nå med korona, har vi fått enda flere henvendelser fra folk som ønsker å få dyrke egen mat, sier Karianne.

Påmeldingsfristen var i høst, siden landet «stoppet opp» midt i mars har de fått flere henvendelser. Både fra nye og fra andelshavere som hadde takket nei fra å være med i år. Denne sommeren skulle de ha ferie og ingen forpliktelser.

Så kom korona, med reiseslutt og mulig større utfordringer med import av mat. Når krisen inntraff, så mange viktigheten av å være mer selvforsynt med mat. Det har gitt rekordhøyt interesse for andelsbruket.

På Nes har det vært dyrket mat i både gode og dårlige tider. Karianne er 16. generasjon på bruket ved Visterflo. Hun og mannen ønsker at gården skal være viktig for flere enn de selv.

Alle vil med

Ved oppstart 18. mars var de 180 andelshavere. Karianne vet at de kommer til å få flere henvendelser når det blir kjent at driften er i gang. Maks andeler har de satt til 200. I tillegg er skoler, barnehage og grupper fra kommunen fast innom.

Andelsgården fungerer ut fra en samvirkemodell. Alle betaler en andel og forplikter seg til ti timers arbeid gjennom sesongen.

– Det er veldig deilig å ha penger på konto før sesongen starter. Risikodeling er avgjørende for å drive slik vi gjør her, sier Inge.

Han gleder seg til årets sesong, selv om situasjonen med korona har gjort at de må tenke litt annerledes. Nå må de sørge for at det også blir tilgang til varmt vann ute, så det går enkelt å vaske hender.

Den smale stien langs låveveggen ned til jorder er stengt, nå må andelshaverne gå rundt låven for å kunne holde den obligatoriske avstanden på to meter.

Det hamres, spas, høstes og spises. Pauser, mat og sosialt samvær er også viktig for mange av deltakerne. Nå sitter de sprett og må prate med utestemme, hyggelig har de det uansett.

Ny vår

Grå jorder strekker seg ned mot elva, det er kun jordskokk, grønnkål og purra det er mulig å høste på åpningsdagen. Diverse salat og urter står klart i drivhuset til utplanting. Først må bed lukes.

Guro Johannesen (39) fra Fredrikstad tar et godt tak i en diger løvetann og drar til. Hun er med å luke i urtehagen.

– Jeg har ikke nok plass til å dyrke hjemme, så da er det veldig fint å kunne ha en andel i et andelsbruk. Her lærer jeg både om dyrking og beredskap, for meg har det blitt viktig å kunne være mer selvforsynt. Jeg vil gjerne ha basis kunnskap om mat, sier Johannesen.

Hun starter nå på sin andre sesong som andelsbonde. Tanken på naturkriser har Johannesen hatt i mange år, hun sier vi ikke lenger kan være sikre. Kriser av ulike typer tror hun vil ramme oss oftere i framtiden.

– Opprinnelig jeg fra Østerdalen, der dyrket besteforeldrene min poteter, så den produksjonen er jeg vokst opp med. Jeg tror det er instinktivt at vi mennesker ønsker å dyrke vår egen mat ►



Står sammen

Risikodeling er avgjørende for å drive slik vi gjør her.

Inge Stene Nes,
driver Nes andelsgård



Populært: Siden 2014 har Karianne Hjørnevik Nes og mannen Inge Stene Nes drevet andelsgården. Aldri før har de hatt så stor pågang av folk som vil dyrke egen mat.

• Andelsbruk



Interessert: Guro Johannessen (39) fra Fredrikstad er med for andre året. - Jeg er interessert i å lære om beredskap.



Frukttrær: Nytt i år er frukttrær som epler og plommer. I tillegg er det plantet mye solbærbusker.



Erfaren: Dreven andelsbruker er Lillian Dyrnes, hun sitter i andelslagets styre, og er leder av grønnsaksgruppa.



Trivelig: Luking er en stor del av jobben på andelsgården tidlig på våren.

► mat. Bare at nå har vi hoppet over ett ledd, min foreldregenerasjon har ikke vist stor interesse, det tar jeg igjen nå, sier hun engasjert.

Til daglig sitter Johannessen foran pc og jobber med dokumenter og arkiv. Å få luke, spa og drive med jordarbeid sier hun gir veldig mye energi.

Landsdekkende

I 2019 var det registrert 78 andelsbruk i Norge, antallet har i år økt til 82. Det første andelslandbruket ble etablert i Norge i 2006, på Øverland gård i Bærum. Nå finnes det slike gårder fra Passviki i Finnmark i nord, på Vest- og Sørlandet, men størst tetthet er det på Østlandet. Man tegner andel for ett år av gangen.

- I år vil det komme ennå nye gårder, stadig flere blir etablert. De som er, melder også om økt etterspørsel, sier Alexandra Devik fra Økolo-

gisk Norge, som koordinerer arbeidet med andelslandbruk i Norge

Med en lokal og kort verdikjede mener Devik det er mer trygt å dyrke på denne måten. Det er få som tar på maten, stort sett er det de som skal spise maten som selv høster den. Den tryggheten er det flere som ønsker og setter pris på nå.

For at andelsgårdene skal opprettholde smittevernet nå, anbefaler hun at det legges opp til flere dugnader, med færre folk per gang.

De fleste andelsgårdene driver med grønnsaksproduksjon, og noe frukt og bær.

- Vi ser nå en større utvikling, flere starter også opp med egg, meieriprodukter og kjøtt. På kjøtt er det et stort utviklingspotensialet, sier Devik.

Hvor i landet du bor og driver avgjør hva som egners seg best å dyrke. Derfor er det flere andelsbruk på vestlandet som tilbyr mer dyrking



Høst selv

Med en lokal og kort verdikjede er det mer trygt å dyrke på denne måten

Alexandra Devik,
prosjektkoordinator
i Andelslandbruk Norge

av frukt og bær, det er produksjoner som passer godt til deres klima.

Partnerskap

Andelslandbruk innebærer et partnerskap mellom gårdbruker og forbrukere hvor forbrukerne kjøper en andel av gårdens produksjon. Andels-haveren kan da motta eller høste varer direkte fra gården, uten mellomledd. Felles ansvar og risiko er en viktig del av driftsformen på et andelsbruk.

På Nes koster det 3500 kroner per andel for en voksen. Da får du tilgang til 14 mål med grønnsaker og urter, i tillegg til frukttrær og bærbusker. På gården er det også bakerovn, kafé og møterom. Gjennom sesongen holdes det kurs.

- Her på gården har vi døgnåpent og byr på et internasjonalt mangfold. Vi har andelshavere fra blant annet Østerrike, Mexico, Syria, USA, Sverige, Kina, Frankrike og selvfølgelig mange



Forberedelser: Den første tiden på ny sesong skal mye settes i stand, her bygges levegg med stein til varmekjære planter som blant annet druer.



Uerfaren: – Slik går det når man ikke er dreven, da blir det høsting rett i tursekken, sier Mette Tungen fra Fredrikstad og ler godt.



Vennskapelig: Sosialt samvær er også en viktig del av å være andelseier. Her deles interesser og erfaringer. Nye vennskap oppstår også.

norske. Det er ulik motivasjon for hvorfor de er med, vi har vegetarianere som vil være selvberget, noen gjør det av miljøhensyn. Andre er med for her er det godt å være, noen enslige har fått gården som sin møteplass. Mange nye vennskap oppstår mellom folk og kulturene, sier Karianne.

Ofta er det andelshaverne som holder kurs, Karianne forteller om kurdere som har hatt kurs i koking av ris. Syriske damer har hatt bakekurs, fra «Bagdad til Namsos».

– Mange av dem som er her, har lite kunnskap når de kommer. Sammen lærer vi masse mens vi er med i andelslaget. Tyrkere dyrker en del som vi ikke er vant til å bruke, som portulakk. En type sukkulent, veldig enkel og dyrke og næringsrik, den brukes som smakstilsetning eller som en grønnsak, sier Karianne.

Noen andelshavere har vært bønder i sitt tidligere hjemland. Lillian Dyrnes er Trønder bosatt i Fredrikstad, hun er god på organisering og har vært andelshaver i flere sesonger.

– Jeg sitter i noe vi kaller kjernegruppa, da er jeg med i styret og har ansvaret for grønnsaksgruppa. Da sender jeg ut sms med oppgaver som må gjøres. Vi har mest brukt for folk om våren. Nå merker jeg at korona gjør at folk har lyst til å være mer ute, få lov til å holde på med noe som er positivt. Ved å være med her, lærer jeg så mye, som å være med hjem til en kurdisk familie å lage mat, sier Dyrnes, mens hun spar fram pastinakk.

Manuelt arbeid

Bak låven står en traktor, ellers er det ikke

mye maskiner å se. På et andelsbruk er det mye manuelt arbeid. Derfor trengs det mange hender for å så neper, karse, reddik og urter. Og for å fjerne kveke fra åkeren, et uønsket ugress. Hvitløken som ble satt i høst, har strukket seg 20 centimeter mot himmelen.

Ei som gleder seg til gårdsarbeid er Mette Tungen (54). Til daglig driver hun Joker butikken i Fredrikstad sentrum. Hun bor også midt i byen. Når Nes andelsgård åpnet for ny påmelding i høst, var hun raskt ute.

– Jeg handler en del hos Reko-ringen for jeg foretrekker økologiske varer. Dessverre er det ikke så lett å få økologisk til å rullere i butikken. Å være med her blir helt fantastisk, jeg gleder meg. Det er viktig å kunne livnære seg på ting vi kan dyrke selv. Å ha

tilgang på alle typer varer gjennom hele året, tenker jeg er ikke riktig, sier Tungen.

At klementiner er blitt en helårsvare i butikken, synes hun ikke er riktig.

Årets vår er starten på sjette sesongen på Nes, det har vært gradvis økning i både areal og andelshavere.

Ekteparet Nes er fornøyd med at de kan forsyne både seg selv og andelshaverne med økologisk frukt, bær og grønnsaker.

– Høyeste konsentrasjon av hyggelige mennesker i Nedre Glommaregionen, er her på jorden, sier Inge fornøyd.

Han tror folk generelt får et annet syn både på bonden, og matproduksjon etter det vi opplever nå.

Mariann Tvete

mariann.tvete@nationen.no