

Sveriges största humleodling

Det var ambitionen att brygga eget öl som fick bröderna på företaget Korngården att köpa in några humleplantor. Två år senare har odlingen växt till 1 500 plantor och samtidigt blivit den första och största kommersiella odlingen i Sverige.

TEXT & FOTO ISABELLA ROSENGREN

Henrik och Bengt Jönsson är två av totalt sju personer som hjälper till med humleodlingen. Ingen är dock anställd utan hjälper till när de kan och när det behövs.

Humle

- Humle är en flerårig ört som hör till familjen hampaväxter.
- Humlens små kottar skördas, torkas och används vid brygning av öl. Ölet får sin beska, aromatiska smak från humlen.
- Humle har sedan 1200-talet odlats i Sverige. Under drygt 400 år var det till och med lag för gårdar att odla humle och i Kristoffers landslag från 1442 står att "Alle hemman böra humlegård hafva".
- Förr i tiden började man skörda humle på Bartolomeusdagen den 24 augusti.
- Humlekottar har tjänat som sömnmedel eftersom de ansågs skänka en rofylld sömn. Humle användes även som bedövningsmedel under första världskriget.

KÄLLA: Den virtuella floran.



Bengt Jönsson har arbetat som lantbrukare i hela sitt liv. För två år sedan bestämde han och sönerna sig för att plantera 1 500 humleplantor.



Bengt Jönsson petar till en humleranka som har släppt från sin upphängningsanordning. Stammen kan bli upp till 6 meter hög.

»Det hela började med öl och hemmabrygning. Min bror och hans kompis hade börjat brygga eget öl och ville ha ingredienser till det.«

Humlerankorna är minst 3 meter höga och små humlekottar skymtas redan på några av dem. Det är tidigare än förra året anser Henrik Jönsson på Korngården i Kornheddinge utanför Malmö, Sveriges första och största kommersiella humleodling. Hans pappa Bengt Jönsson håller dock inte med.

– Nej, de var lika tidiga förra året, säger han.

Ändå har det inte vuxit lika bra i år som i fjol då skörden uppgick till 1,2 ton, något Henrik Jönsson menar beror på en väldigt kall och blåsigt vår. Även sommaren har varit kall men just denna dag i början av juli är varm och solig.

– En sådan här dag gynnar som attan, men tyvärr har det varit få av dem.

DEN 5 000 kvadratmeter stora odlingen är dock bara inne på sitt andra år och beräknas inte ge full skörd förrän efter fyra år. Det är således svårt att veta när blomningen sker på de olika sorterna och hur stor skörden kommer att bli

just i år. Den sort som nyss har fått kottar heter Näs eller Swe 54 och är en gammal sort med ursprung i Näs i Uppland. De två andra sorterna som odlas på Korngården är tyska Magnum och Saphir, en bitterhumle respektive aromhumle.

– De tyska sorterna är stabila och vi visste att de ger en bra skörd. Vad gäller den svenska sorten så vet vi inget om skörden eftersom den ännu inte är testad fullt ut, säger Bengt Jönsson.

SAMMANLAGT FINNS HÄR 1 500 plantor, en rejäl ökning med tanke på att det för två år sedan bara fanns 18 stycken.

– Det hela började med öl och hemmabrygning. Min bror och hans kompis hade börjat brygga eget öl och ville ha ingredienser till det. De bestämde sig för att odla dem själva och köpte 18 plantor från Tyskland. Plantorna växte jättebra och vi bestämde oss för att odla i större skala, säger Henrik Jönsson.

Företaget Korngården med sju delägare startades. Tillsammans har del-

ägarna investerat drygt 300 000 kronor i stolpar och plantor och åkte på studiebesök till Tjeckien och England för att lära sig mer om storskalig odling. Utöver detta har de även köpt till maskiner för ett par hundra tusen kronor. Mycket av arbetet sker fortfarande manuellt så som beskärning av plantorna men ogräs tar de bort med hjälp av skär- och fräsaggregat. Plantorna droppbevattas och när det är dags för skörd tröskas rankorna med en stationär tröska.

NÄR LANTMANNEN BESÖKTE Kornheddinge 2015 handlade det om ett innovativt maskinsamarbete genom ett gemensamt driftsbolag mellan sex granngårdar. Humlesatsningen i det fristående företaget Korngården omfattar familjen Jönsson samt tre andra delägare och målet är att förse mikrobryggerier och hemmabryggare med närproducerad, EU-ekologisk humle.

På gården i Kornheddinge finns även nystartade Kornheddinge Bryggerikompani som kunde förse besökarna »



Det är mycket handarbete – löv och skott längst ner tas bort för att dels minska risken för ohyra som kommer upp från jorden, dels för att plantan ska rikta sin energi uppåt.

Korngården

VD: David Ögren.
GRUNDAT: 2015.
ODLAR: Humle.
ANSTÄLLDA: 0. De sju delägarna hjälper dock alla till när det behövs.
OMSÄTTNING: 2 000 kronor.
VINST: – 30 000 kronor.

Samarbete

BENGT Jönssons gård i Kornheddinge utanför Staffanstorp utgör centrum för flera företag, alla med olika ägarkonstellationer:
TORREBERGA Maskinstation AB: Ett samarbete mellan sex gårdar som tillsammans brukar 1 240 hektar. Henrik Jönsson är ansvarig för driften och här odlas vete, malkorn, raps och sockerbeter. I samarbetet ingår familjen Jönssons Heddinge Drift AB som även odlar gräsför och chipspotatis.
KORNBO Maskin AB: Importerar och säljer lantbruksmaskiner och rostskyddsfärg.
KORNGÅRDEN AB: Odlar och säljer humle, plantor samt redskap för odling och anläggning.
KORNHEDDINGE Bryggerikompani AB: Ett nystartat gårdsbryggeri.



Humle under förra årets skörd på Krongården.



Skördetid på Krongården i september förra året.

Ölpriser

Prislistan på öl från Krongårdens humle-skörd i föl:

MAGNUM

ALFA 12,8 och vattenhalt 9,7%. 700 kr per kilo + moms.

SAPHIR

ALFA 4,4 och vattenhalt 9,4%. 700 kr per kilo + moms.

NÅS/SWE 54.

ALFA 3,6 och vattenhalt 11,2%. 1000 kr per kilo + moms.



Krongården serverade öl på Borgeby Fältdagar. Här sköter Josefin Sjöberg, Ingemar Jönsson och Andréas Nilsson ruljangsen. FOTO: MARIANNE PERSSON

» på Borgeby Fältdagar 2017 med lokalt producerat lättöl bryggd på Krongårdens humle. Även Hönsinge Hantverksbryggeri bidrog med lättöl bryggd på Krongårdens humle.

»Även om det finns ett stort intresse så är det en speciell marknad. Det är inte som med äpplen där det redan finns en färdig marknad...«

DE SENASTE ÅREN har intresset för att brygga sitt eget öl ökat markant och på sju år har antalet bryggerier i Sverige ökat från 30 till 280 stycken. Suget efter svenskodlad humle borde alltså vara enormt. Problemet, enligt Bengt och Henrik Jönsson, är dock att det ännu

inte finns någon etablerad marknad.

– När vi började fick vi indikationer på att det var humlebrist i Sverige men även om det finns ett stort intresse så är det en speciell marknad. Det är inte som med äpplen där det redan finns en färdig marknad med etablerade grossister. Odlingen känns det som att vi börjar få styr på men det är marknadsdelen som är nästa svåra bit, säger Bengt Jönsson.

DE HAR RÄKNAT fram och tillbaka innan de gav sig in i det hela och tror att det på sikt ska bli en satsning som lönar sig. Men det är först när de har nått fram till full skörd och etablerat sig mot bryggerivärlden som Krongården kan sätta relevanta siffror på verksamheten.

I framtiden hoppas de kunna expandera odlingen men inte förrän de har

fått kontrakt med ett bryggeri eller liknande. Utomlands sker nästan all odling på kontrakt så att börja i andra ändan utan någon köpare är, enligt Bengt och Henrik Jönsson, lite av ett risktagande.

TANKEN ÄR INTE att konkurrera med importhumlen utan att erbjuda ett lokalproducerat alternativ, från 2018 är Krongårdens humle ekologiskt certifierad vilket gör den unik. Det gör även att det kommer att gå att ta ett högre pris. I dagsläget finns ett stort underskott på ekologiskt odlad humle i hela Europa, enligt Henrik Jönsson.

– Det tar tid att bygga upp en ny marknad och det vi gör nu är ett pionjärbete. Det är ett stort steg bara att kunna tala om att det finns svenskodlad humle, säger Henrik Jönsson.