

Nya ekokoncept prövas på Bosgård

Charolais-nötdjur, egen förädling av köttprodukter, delikatesshandel med café och grillmat på gården ska locka besökare till Bosgård i San-näs, Borgå. Med hjälp av ett EU-projekt har gården anlagt en naturstig för att besökarna ska uppleva lantgården. Nästa år vill man dessutom erbjuda inkvartering under devisen "Bo på lantgård".

På Bosgårds naturbeten befinner sig gårdens hundra dikor med årets kalvar. Tjurarna får stanna i ladugårdsbyggnaden, där de ställer till med minst besvär.

Gården har övergått till att hålla enbart Charolais-djur; tidigare höll man också Hereford, men Charolais-rasen visade sig ge bättre vinst, eftersom djuren växer snabbare.

– Charolais-kalven är 50-60 kg då den föds och djuren växer sig sedan större och tyngre i snabbare takt än Hereford, tycker Aarne Schildt, som för tredje året i rad har huvudansvaret för djurhållningen.

Naturbetena omfattar 120-130 hektar och gården odlar sammanlagt 285 hektar, varav 50 hektar spannmål. Gården är självförsörjande för fodrets del.

– Vi har naturbeten och eftersom de får fullt stöd så skulle jag gärna ha så mycket som det går. Vårt kraftfoder utgörs av bondböna och havre, förklarar Schildt.

Han har förhållandevis goda erfarenheter av bondbönan.

– Ifjol hade vi en bra skörd av bondbönan. Då blev det femton hektar att skörda och tjugofem hektar som vi krossade.

Frustrerande granskningar

Schildt tog över gården 2011. Han har huvudansvaret för själva lantbruket, medan affärspartnern Marcus Walsh driver den övriga verksamheten med evenemang och gårdsturism. Från och med i år är köttet ekomärkt. Särskilt betungande är administrationen för ekostöden.

– Mest frustrerande gällande granskningarna är de administrativa problemen som bara skapas på papper, menar Aarne Schildt.

– Men rådgivarna vid Nylands Svenska Lantbrukssällskap har varit till stor hjälp!

Bosgård har de senaste åren investerat i nya öppna ladugårdsbyggnader med rastgårdar.

– Det är bara så astronomiskt dyrt att bygga, suckar Schildt framför maskinhallen.

– För fem år sedan byggde vi en ladugård enligt alla rekommendationer, men den gamla från 1994 är fortfarande den som passar producentens behov bäst.

Normalt tas djuren in från betet i slutet av september. Rastgården kring ladugården byggdes 2009.

Schildt är nöjd med avrinningsområdet kring rastgården, som fungerar väl.

– Rastgården är inte täckt och vi har regnvatten också, men faktiskt verkar det så rent att man inte skulle behöva rena det



Naturbetet gränsar mot Pernåviken, som är naturskyddsområde.



Bosgård är en frälsegård från 1610. De äldsta byggnaderna härrör från 1700-talet, men har byggts ut senare.

om det inte vore för reglerna, menar han optimistiskt.

Gården har deltagit i ett projekt inom ramen för EU:s Östersjöprogram som utvecklar tillämpningen av metoder för ett ekologiskt kretslopp för jordbruket kring Östersjön.

Tjugo kilometer elstängsel

Med hjälp av projektpengarna har en naturstig anlagts för besökare. Budgeten för den fyra kilometer långa naturstigen uppgick till 25.000 euro och projektet stod för hälften. Gården har också byggt elstängsel hela vägen kring naturbetena.

– Vi har säkert närmare tjugo kilometer elstängsel, berättar Schildt.

– Spänningen varierar, men det är så att det räcker.

Besökarna varnas för att röra stängslet och än så länge har det

gått väl. Stängslet är kopplat direkt till elnätet. Gården har en ansvarsförsäkring som ska täcka eventuella skador.

– Vi försökte bygga det så att man inte ska röra vid stängslet av misstag heller, hoppas Schildt.

Egna produkter

Gården har utvecklat egen knackkorv och korv med hög kötthalt, egen medvurst och en kryddstark chorizo enligt eget recept.

Själva livsmedelsframställningen är utlokaliserad. Schildt använder sig av ett slakteri i Orimattila, medan styckningen och förpackningen sköts av ett företag i Helsingforsstrakten.

– Tanken är att vi försöker bygga upp ett eget märke baserat på egna råvaror, så vi vill vara helt självförsörjande i hela kedjan, förklarar Aarne Schildt.



Gården har byggt 20 km elstängsel hela vägen kring naturbetena. Besökarna varnas för att röra stängslet och än så länge har det gått väl.



– Mest frustrerande gällande granskningarna är de administrativa problemen som bara skapas på papper, menar Aarne Schildt.

Kunderna erbjuds också köttpartier på beställning. Gårdshandeln som startade i somras har redan fyra anställda.

– Egentligen öppnade vi affären för sent för den här säsongen, som börjar vara över. Men visst kom det mera folk än väntat och de var intresserade av naturstigen.

Verksamheten på Bosgård är bolagiserad. Schildt jobbar själv mest med lantbruket och köttförsäljningen, medan affärspartnern Markus Walsh försöker lansera turismverksamheten.

Gården vill också ha flera besökare genom att erbjuda kurser i allt från svampplockning till ekologisk kosmetika. Karaktärsbyggnaden kan användas för bröllopsfester och man vill gärna ha flera företagsgrupper.

På tillställningarna serveras de egna köttprodukterna och även fisk av en fiskare på den närbelägna ön Pellinge.

Marknadsföringen avgörande

– Nästa år ska vi börja ha inkvartering, berättar Schildt.

– "Bo på lantgård" är ett koncept vi utvecklar. Det finns i Sverige, men här är det nytt.

För närvarande jobbar man med att ta fram fler produkter och förbereda marknadsföringen av gårdsbutiken inför julsäsongen. Vid gårdsbutiken finns ett café som lockar med billigt kaffe och några kvällar i veckan serverar man grillmat av eget kött samt korv.

– Det är marknadsföringen som är avgörande, menar Schildt, som hoppas ha funnit sin egen nisch.

Han har noga analyserat marknadsläget i trakten, där det sedan tidigare finns gårdar med direktförsäljning, men där kundunderlaget i vissa fall har visat sig otillräckligt. Schildt tror på potentialen i gårdsförsäljning av ekoprodukter, särskilt lantgårds-konceptet.

– Det finns en risk för en när-matsbubbla, tillstår Schildt. Så det gäller att ha en god produktstandard och bra betjäning.

Schildt ser till befolkningsunderlaget i södra Finland och närheten till Sankt Petersburg i sina beräkningar.

– Vi har reklamkampanjer i tidningarna, går på mässor och marknadsför oss via resebyråer och turismföretag, förklarar han.

ANNA-KARIN FRIIS
anna-karin.friis@slc.fi

FOTNOT: På lördag uppmärksammas den nationella naturvårdsdagen vid ett evenemang på Bosgård i Borgå. NSP:s Eko Nul-projekt och Micaela Ström deltar i evenemang- et som går av stapel 31.8 kl.12-15. Även Jord- och skogsbruksministeriets kanslichef Jaana Husu-Kallio deltar. Adressen till den ekologiska köttgården är Bosgård 68. På förfrågningar svarar Aarne Schildt, tfn 040-533 6327. Ytterligare uppgifter finner man på webbsidan www.suomenluonnonpaiva.fi