



## FINALIST NR. 2

## Botulf Bernhard & Ruth Doppstadt Solmarka Gård En sprakande mångfald

Botulf Bernhard och Ruth Doppstadt träffades som nyväckta anhängare till biodynamisk odling. Decennier senare har hans visioner och hennes organiserande av allt det jordnära utvecklats till en sprakande palett av mångfald.

**B**ygget av en ny lagård är i full gång. Det är en mångårig dröm som slår in. – När korna flyttat in tar vi tag i gamla lagården och bygger om den till en jättefin butik. Då slipper folk snubbla över avputsade kálblad när de är på väg ned i gårdskällaren för att handla ägg, säger Botulf Bernhard och skrattar.

**Som studietrött** yngling utan jordbruksanknytning blev han slussad till praktik på Solmarka Gård av vakna lärare. De hoppades att han skulle hitta motivation att läsa. Han hittade sitt kall att producera god, smakrik och hälsosam kvalitetsmat med så stor mångfald och så lite insatsvaror utifrån som möjligt.

– Varumärket Solmarka

ska vara byggt på ett fungerande system, inte på utvalda produkter som lönar sig mest ekonomiskt. Jag står bakom tanken att vi bönder tar tillbaka kontrollen över det vi producerar, säger han.

**När han återvände** efter sommarlovet 1986 var Ruth Doppstadt på plats, med fötterna på jorden, uppväxt på en tysk konventionell mjölkgård, utbildad i jordbruk och med en längtan efter odling utan konstgödsel. Sedan 1997 arrenderar de Solmarka Gård tillsammans och traditionen med generöst lärande genom arbete i det naturliga kretsloppet har de kvar för ett 50-tal praktikanter, skolelever och studenter per år.

– Det gör mig stolt att många kommer tillbaka för att visa sin familj, hälsar på flera somrar i rad eller bara

hör av sig och säger att det var fantastiskt, säger Ruth Doppstadt.

**Hon är den** som håller i arbetsfördelningen mellan dem själva, gårdens åtta fasta medarbetare och praktikanterna. Hon ansvarar också för att dra upp plantor till alla de 40-50 sorters grönsaker som säljs på gården, i Reko-ring och till butiker, restauranger, förskolor och mindre grossister. Det betyder exempelvis att 10 000 salladsfrön ska i jorden varannan vecka inför säsong.

**Paret gläder sig** när de ser unga, nystartande kollegor och bönder som lyckas genom idérikedom på liten areal.

– Det är roligt att se mindre ekologiska gårdar klara sig utan att välja specialisering, säger Ruth Doppstadt. ●

## FAKTA

## Solmarka Gård

Ort: Vassmolösa söder om Kalmar.

**Areal:** Brukar totalt 123 hektar åker och 20 hektar naturbete, varav 60 hektar åker och 7 hektar bete arrenderas av Arbystiftelsen.

**Grödor:** 6-årig växtföljd. År 1 blandsäd till hönsfoder. År 2 och 3 vall till korna. År 4 spannmål med fokus på kulturväxter plus lite vete till hönsen. År 5 och 6 potatis och grönsaker.

**Djur:** 35 hornförsedda mjölkkor av raserna SRB och Swiss Brown. 2 800 värphönor av raserna Bovans Brun och Vit i två mobila system.

**Mejeri:** På gården finns ett mejeri där Frank Mikosch förädlar cirka en tredjedel av gårdens mjölk till yoghurt, kvar, camembert samt några sorters hårdostar.

RÖSTA NU!  
www.ekolantbruk.se  
eller SMSa på  
0730-12 08 03

JURYNS  
MOTIVERING

**BOTULF BERNHARD OCH RUTH DOPPSTADT** driver en gård där djur och odling är tydligt integrerade. De många djurslagen och den omfattande grönsaksodlingen gör gården intressant för många. Solmarka är en öppen gård med en strid ström av besökare och praktikanter. Det bidrar till att sprida kunskap och uppskattning av den ekologiska produktionen bland såväl konsumenter som kommande generationer av lantbrukare.

SAGT OM  
BOTULF BERNHARD & RUTH DOPPSTADT

"Gården har gått i bräsch och varit ekologisk under lång tid. **De som brukar den har fått kämpa**, eftersom jordbruket i området generellt drivs intensivt."

"**Botulf är fantastisk** på att marknadsföra och sälja gårdens produkter."

"**Utomordentlig envishet.**"

"Ruth och Botulf klev in, fortsatte av bara farten och utvecklade gården ytterligare, hela tiden på sitt eget sätt."

"**Unik i sammanhanget.**"

"**Stor bredd** i produktionen, som säljs i sydöstra Sverige. Tar emot massvis med praktikanter från Europa och skolklasser från Waldorfskolor."

"Inte att förglömma är **samverkan med Solmarka Mejeri**, som förädlar gårdens egen komjölk i mindre skala."