

FINALIST **3** Erika Olsson *Onsberga gård* Lyfter sig själv och andra

Erika Olsson är övertygad om att hög kvalitet – till rätt pris – är den enda rätta vägen att gå för svenska lantbrukare. Hon tar sig tid att förklara och berätta om gården och dess djur för besökare, och säljer alla produkter direkt till kunderna.

Onsberga gård ligger ett par mil norr om Nyköping. Erika och hennes man Torbjörn Olsson köpte den för åtta år sedan och där bedriver de ekologiskt lantbruk med grisar, får och kor samt växtodling.

Gården har sjuårig växtföljd där grisarna är ett år. – Grisarna äter det som vi inte kan sälja till rätt pris och de är väldigt duktiga på att bryta vall, säger Erika Olsson.

Det är närheten till den stora marknaden i Stockholm med medvetna och köpstarka konsumenter samt intresserade restauranger som gör att de kan sälja alla gårdens produkter direkt till kunderna. Men för att kunna ta rätt betalt för köttet måste det också vara precis vad kunderna vill ha. Att köttet kommer från en ekologisk gård med utedjur är en självklarhet för de här konsumenterna och räcker inte i marknadsföringen.

– Det måste också smaka

riktigt gott och se bra ut och vara förpackat i lagom stora förpackningar. Att ta reda på vad kunden vill ha och höja kvaliteten är den enda väg vi kan gå, säger Erika Olsson.

Hon tycker inte kunder som ställer höga krav är jobbiga, utan bara inspirerande. – Den som bor på Södermalm och inte ens har frysfack vill inte köpa en halv gris, säger hon.

När hon inte alltid kan ge kunderna det de vill ha är det frustrerande och hon kan inte alltid påverka hur stora förpackningarna är eftersom det är slakteriet som förpackar köttet.

Försäljningen sker via gårdsbutiken som håller öppet på lördagar och söndagar, i webbshopen med hämtning på gården, direkt till restauranger i Stockholm, i rekoring samt genom ett nytt koncept som kallas Bondens Nära, bakom vilket Erika Olsson varit drivande.

Bondens Nära kan närmast beskrivas som en pop-up-butik inne i Nyköping. Kaféet Hellmanska Gården lånar

varje torsdag ut sitt bageri till 15-16 lokala bönder som åker in med sina produkter på morgonen. Sedan stannar en av dem kvar och säljer allas produkter under dagen. Det är inte lika tidskrävande som att stå på marknader och sälja gårdens produkter. Satsningen har nu fått finansiering via LEADER Sörmlandskusten för att utöka verksamheten med en modell för att lära konsumenter mer om lantbruk, kallat Bondens Lära.

– På så sätt säljer vi mer och mer.

Den stora utmaningen i dagens samhälle är att glappet mellan kund och jordbrukare hela tiden ökar, enligt Erika Olsson. Konsumenterna kan nästan ingenting om djur, eller att ett brutet landskap med många åkerholmar kräver mycket arbete.

– Vi måste släppa in kunden. Det tar tid att förklara och berätta, men vi måste förstå att det behovet finns och få dem att förstå, annars kan vi inte sälja något till dem. ●

FAKTA. ONSBERGA GÅRD

Ort: Tystberga, norr om Nyköping.
Areal: 200 hektar (ägd och arrenderad).
Djur: Får, utegrisar och Herefordkor. Just nu ett 30-tal kor och 100 tackor. Cirka 100 grisar föds upp till slakt varje år.
Grödor: Spannmål och bönor.
Säljer: I gårdsbutik, webbutik med hämtning på gården och direkt till restauranger i Stockholm. Dessutom genom reko-ring och i pop-upbutiken "Bondens Nära".
På nätet: onsbergase och Bondens Nära i Nyköping på Facebook.

FOTO: PER GROTH

RÖSTA NU!
www.ekolantbruk.se
eller sms:a på
0730-12 21 80

SAGT OM ERIKA OLSSON

"Erika är väldigt **engagerad och trovärdig** i det hon gör. Hon går inte i gamla hjulspår utan ser nya möjligheter och är beredd att själv jobba för det och väntar inte på att andra ska fixa."

"Hon **vurmar för det sörmländska mathantverket** och arbetar mycket för att utveckla produkter som kan falla konsumenter, restauranger och butiker i smak. Hon arbetar också för att andra producenter ska kunna förädla sina varor och få ut dem till rätt kunder."

"Erika är **envis och inspirerande** och kämpar för bra, hållbar mat. I produktionen på den egna gården jobbar hon intensivt för att höja kvaliteten på det kött som gården levererar."

"Hon **jobbar mycket för att marknadsföra svenskt lantbruk i stort** och har många besökare, allt ifrån skolbarn till politiker och myndighetspersoner."

"Erika **alltid är positiv och optimistisk** trots ibland tuffa förhållanden. Tror att det är den egenskapen som gör henne till den perfekta talespersonen för ekologisk och lokal matproduktion."

JURYNS MOTIVERING

Erika Olsson driver ihop med sin make en gård med flera olika djurslag och där antalet djur har anpassats till den mark som finns på gården.

Genom sitt mathantverk och sin känsla för matkvalitet blir hon sammantaget en enastående ambassadör för några av de grundläggande idéerna bakom det ekologiska lantbruket.

