

Innsamlingsaksjonen for Alm Østre Nyhetsbrev nr 4

Takk

Aller først vil vi takke alle givere som har bidratt til at vi så langt har kunnet overføre 300 tusen kroner til direkte nedbetaling av gjeld. Da innsamlingsaksjonen ble kunngjort for snart to år siden, førte det til umiddelbart stor respons. Det har vært en oppmuntring både for oss som startet aksjonen, og for bøndene på Alm. Vi håper at mange blir med et stykke videre og at kanskje også flere kommer til. Det er et langsiktig prosjekt å få ned gjeldsbyrden bit for bit og på den måten sikre gårdens fremtid og utvikling.

(Kontonummer: 1254.20.21258. Hjemmesiden til alm: www.almostre.no)

Sommerrapport

«Denne sommeren ble for kort», forteller Pierre, bonde og daglig leder på Alm. «Det ble for lite varme». Kornavlingene ble bra, takket være godværet som kom ut i september. Kornet klarte seg bra gjennom de ekstraordinært tidlige frostnettene, men det var verre for grønnsaker og rotfrukter. Veksten stoppet opp for mange av basisgrønnsakene, som gulrøtter, rødbeter, hodekål og rødkål. Potetavlingen ble likevel bra.

Den norske etterspørselen etter økologiske produkter har heldigvis tatt seg kraftig opp det siste året. Det merkes også lokalt. Abonnementsordningen for grønnsakskasser på Alm har nå 150 kunder med 15 på venteliste. I den lille gårdsbutikken meldes om et jevnt økende salg. Sist vinter kunne salgssesongen vare til februar, denne vinteren vil nok ikke grønnsaklageret rekke så lenge.

Direktesalget av kjøttprodukter fra egne dyr; storfe og svin, har tatt seg opp dette året. Gården vinner mye på å omsette selv. Årets julegavetips er å gi bort biodynamisk spekepølse fra Alm. Spekepølsene er så etterspurt at det lønner seg å være tidlig ute!

Fornyelse

Alm har nå investert i ny høypressemaskin for rundballer. Sommerens høyavlinger ble gode og etter vellykket bakketørk kunne høyet presses hurtig og enkelt. Tidligere var man avhengig av leiepressing og dette ble uforholdsmessig dyrt. Investeringen vil derfor være tjent inn i løpet av et par tre år. Melkeproduksjonen økes gradvis.

En annen og velkommen nyanskaffelse er «ny» korntørke. Alm ble tilbudt å overta denne gratis fra en nabogård, mot at Alm sørget for demontering og flytting. Det var en stor og krevende jobb, men nå er korntørken i hus og er tatt i bruk. Pierre prøver ut landsorter av gamle «ufordervede» kornslag som emmer, nakenbygg og nakenhavre. De sistnevnte kalles så fordi de er uten hams. Det dyrkes også hvete, rug og spelt. Den nye korntørken har lagringskapasitet for flere kornsorter enn den de hadde før. Gården har en egen liten mølle, og målet er å tilby aromatisk og ernæringsmessig verdifullt bakemel til kundene. Som nevnt tidligere er det også noe brødbakst for salg, og dette er det meningen å satse videre på.

Det gamle hovedhuset på Alm er fra 1700-tallet. Det er blitt restaurert litt etter litt gjennom flere år. Det som har skjedd i løpet av dette året er at gulvet i den store stua er slipt og oljet og at kjøkkenet er flyttet. Et stort og nesten kvadratisk rom som i flere tiår har blitt brukt til lager, er blitt pusset opp,

og resultatet er et lyst og vakkert kjøkken. En tidligere praktikant har gjort en stor innsats med å skrape og linoljebehandle to tømmervegger som gir rommet dets særpreg. Rundt langbordet er det plass til mange. Under løkdugnad i høst ble vi invitert inn til suppe og kake. Maten smakte svært godt og det nye kjøkkenet var blitt et hyggelig spisested. Arbeidsforholdene for de som står for matlagingen er blitt mye bedre med et større og mer funksjonelt kjøkken. Der det gamle kjøkkenet var, er det bygget en liten medarbeiderleilighet. Alt dette er muliggjort takket være stor egeninnsats og uten at gårdens økonomi er belastet.

Minneord

Idet disse linjene skrives, er det gått en uke siden gårdens eldste medarbeider, Ingemar Malmgren, gikk bort. Ingemar, som opprinnelig kom fra Skillingmark i Sverige, ble 81 år. Han kom med familien til Alm for over 30 år siden, og bare avbrutt av noen få år i Sverige, har han vært der siden. Selv om han egentlig har vært pensjonist, har han deltatt i arbeidet så mye han har maktet, helt til det siste året. Mange er de praktikanter som i mørke og kalde vinterdager er blitt oppmuntret av Ingemars kunnskaper og lune humor. Han kommer til å bli savnet.

Stange i november 2012

Ellen og Knut Dannevig