

Avslutade projekt

MÄLARHAGAR 1999-2003

Projektets mål

- Bevara naturbetesmarkernas artrikedom och kulturhistoria för kommande generationer.
- Erbjudna konsumenter ett lokalt producerat kött med god smak och hög kvalitet.
- På naturbetesmarker skapa en lönsam produktion av kött, med högt ställda krav på uppfödning och djurhållning. Konsumenter ska när som helst kunna besöka gårdarna och se djuren i deras naturliga miljö.

Restaurering

Runt 600 hektar av oskött naturbetesmark har restaurerats och tagits i bruk på 25 st platser. Av detta är ca hälften strandängar och resterande utgörs främst av ekhagar, men även av öppna och trädbärande hagar. Restaurering i form av stängsling, tuvfräsning på strandängar och röjning har utförts. Genomsnittlig kostnad för restaureringarna är ca 2000 kr/hektar. Restaureringarna har till stora delar bekostats av Världsnaturfonden (WWF). Lantbrukarna har själva stått för stängseluppsättning och röjningar. Ett skötselkontrakt på 5 år har upprättats med brukarna. Djurbeläggning i markerna beräknas till ca 1 djur per hektar. Restaureringar av ungefär lika stora arealer uppskattas ha utförts av brukarna själva.

Skötselplaner och fältvandringar

Gårdsbesök med rådgivning har utförts på ca 60 gårdar, varav ca 50 har fått utförligare skötsel- och restaureringsplaner. Med hjälp av planerna, och kunskaper från utbildningen, har många lantbrukare restaurerat och börjat hävda värdefulla naturbetesmarker på egen hand.

Fältvandringar, totalt 9 st, har hållits för brukare och markägare inom projektet.

Studieresor

Två studieresor har gjorts inom Sverige och en till Irland för att studera byggnader, produktion, marknadsföring och naturvård.

Djur- och markförmedling

Alla restaurerade marker som iordningställt genom insatser av projektet betas. I vissa fall har djur flyttats från åkermarksbeten till de nya naturbetena, och i andra fall har brukaren utökat sin djurbesättning. De marker som restaurerats på gårdar utan djur har samtliga fått djur till markerna genom projektets djur/markförmedling. Ca 15 förmedlingar har utförts inom projektet. Mark- och djurägare har fått hjälp att göra upp arrendeavtal eller betesavtal.

Utbildning av producenter

Tre utvecklingsgrupper bildades 1999 med mark- och djurägare i Uppsala och Enköpings mälardistrikt.

Ett utbildningsprogram "Diplomerad producent av naturbeteskött" drogs igång med teman naturvård och köttproduktion. Utbildningen har bedrivits separat i de tre utvecklingsgrupperna med 7 träffar, samt med 5 gemensamma stora träffar. Normalt deltagande vid de gemensamma träffarna har varit mellan 40 och 50 personer. Totalt har representanter från 80 gårdar deltagit. För de som deltagit med hög närvaro utfärdades ett diplom för genomgången utbildning om naturvård och nötköttproduktion 99/00. 30 st diplom utfärdades.

Finansiering av utbildningen har till stor del skett genom UID-medel inom programmet "Markernas Mångfald" från Länsstyrelsen.

Utbildning av myndighetspersonal

Upplandsstiftelsen har anordnat kurser om restaurering och indikatorarter för länsstyrelser, hushållningssällskap, konsulter m.fl. vid 4 tillfällen.

Inventeringar

För 4 områden (Focksta-Björnome, Funbo, Jälla, Hjulsta) har mindre landskapsekologiska planer tagits fram, med beskrivningar av naturvärden och åtgärdsförslag för restaurering. Dessa har samfinansierats med kommunerna.

Inventering av restaureringsvärda objekt har gjorts vid Lårstavikens stränder. Alla strandängar har inventerats avseende artsammansättning och särskilt skyddsvärda arter innan tuvfräsning. Detta görs för att bevara känsliga arter och att möjliggöra uppföljning.

Information

En folder om Mälarhagar har tagits fram för information till allmänheten. En folder om Mälarhagskött har tagits fram som finns att hämta på alla försäljningsställen av köttet. En skärmställning om projektet har tagits fram. Denna har använts vid demonstrationer i butiker och vid seminarier eller andra tillställningar. Skyltar med texter om biologiska värden i naturbetesmarker och information om WWF:s nationella naturbetesprojekt och Projekt Mälarhagar. Skyltarna har placerats ut på strategiska platser där restaurering utförts.

Artiklar i tidningar m.m.

Projektet har löpande bevakats och nämnts i pressen som ett bra exempel på kombinationen naturvård och etiskt riktig köttproduktion. Inslag om Mälarhagar på P4 Uppland under 2001.

Medverkan vid seminarier, utställningar m.m.

Ett antal seminarium, föredrag och informationsmöten har hållits för tjänstemän och politiker på kommuner länsstyrelser, naturvårdsverket och jordbruksverket, samt för idéella naturvårdsföreningar, forskare, studenter, kocklandslaget, detaljhandeln och konsumenter. Projektet var medarrangör till "Kattfot och komule" utställningen på Upplandsmuséet.

Fältvandringar och VIP-resa

Ett 20-tal fältvandringar och exkursioner har hållits för naturvårdstjänstemän, forskare och politiker i områden med pågående restaureringar.

En informationsdag om Projekt Mälarhagar anordnades hösten 1999 för politiker och tjänstemän inom berörda myndigheter och organisationer. Pågående restaureringsobjekt besöktes och diskuterades.

Utveckling av Mälarhagskött

Under förstudierna till projektet framkom att ICA-handlarna och Världsnaturfonden (WWF) startat ett samarbetsprojekt gällande hävd av naturbetesmarker och produktion av SUNDA naturbeteskött. ICA avsatte 5 miljoner kronor till WWF för restaurering av naturbetesmarker under 5 år. Projekt Mälarhagar kunde passa in i ramen för WWF:s restaureringar. Projektet startade därför med planer på att producera i Mälarhagar skulle anslutas för leverans till ICA handlarnas SUNDA koncept. Många svårigheter med konceptet på vägen gjorde att ett lokalt koncept "Mälarhagskött" började diskuteras istället. Lokala ICA butiker var mycket intresserade. När Swedish Meats (f.d. Farmek) i Uppsala möjliggjorde slakt och styckning i Uppsala startade konceptet och den första butiken (ICA Kvantum) började sälja köttet under hösten 2001.

I konceptet premieras främst marmorering av köttet och bete av naturbetesmarker.

Övriga kriterier är:

- Naturvårdsansvar; uppvisningsbart, d.v.s. konsumenter ska kunna att åka ut och titta på gårdarna
- God djurhållning
- Bra köttkvalitet
- Närproducerat; med uppfödarnärvaro i butiken
- Jämn leverans över året.

25 producenter i Enköping- och Uppsalaområdet hade gått med i producentringen Mälarhagskött t o m 2003. Nötproducenterna från projektet bildade en ekonomisk förening 2002 (Mälarhagar ekonomisk förening) för produktion av naturbeteskött. Varumärket Mälarhagskött registrerades.