

# Kulturmiljön som väg till ökad konkurrenskraft inom jordbruket

## INSPIRATION OCH GODA RÅD

inför kulturmiljösatsningar av och för landsbygdsföretagare



2020  
Landsbygdsnätverket

- samverkan för utveckling

Projektet är genomfört av Landsbygdsnätverkets arbetsgrupp Gröna näringar.

Text: Daniel Petersson

Layout: Holmbergs i Malmö AB

## Förord

I den här skriften delar personer från sju gårdar runt om i Sverige med sig av sina erfarenheter av att använda kulturmiljön i utvecklingen av sina företag. Börja småskaligt, var envis, samarbeta och ta betalt är några av tipsen för att lyckas. Tanken är att den ska inspirera dig och andra att våga göra samma sak; att du ska diversifiera och utveckla företaget med hjälp av kulturmiljön och därigenom få konkurrensfördelar.

Broschyren är framtagen av gruppen Gröna näringar inom Landsbygdsnätverket. Daniel Petersson, bebyggelseantikvarie, har genomfört intervjuerna med personer från gårdarna och skrivit texterna.

Gruppen Gröna näringar vill framföra ett stort tack till alla som medverkat. Tack för er tid, ert engagemang och för er vilja att dela med er av era erfarenheter. Tack också till Daniel Petersson som sett till att denna samanställning har blivit verklighet.

Sofia Lindblad

*Lantbrukarnas riksförbund och ordförande i gruppen Gröna näringar*

” I den här skriften delar personer från sju gårdar runt om i Sverige med sig av sina erfarenheter av att använda kulturmiljön i utvecklingen av sina företag ”

1. Östvallen

2. Ersk-Anders

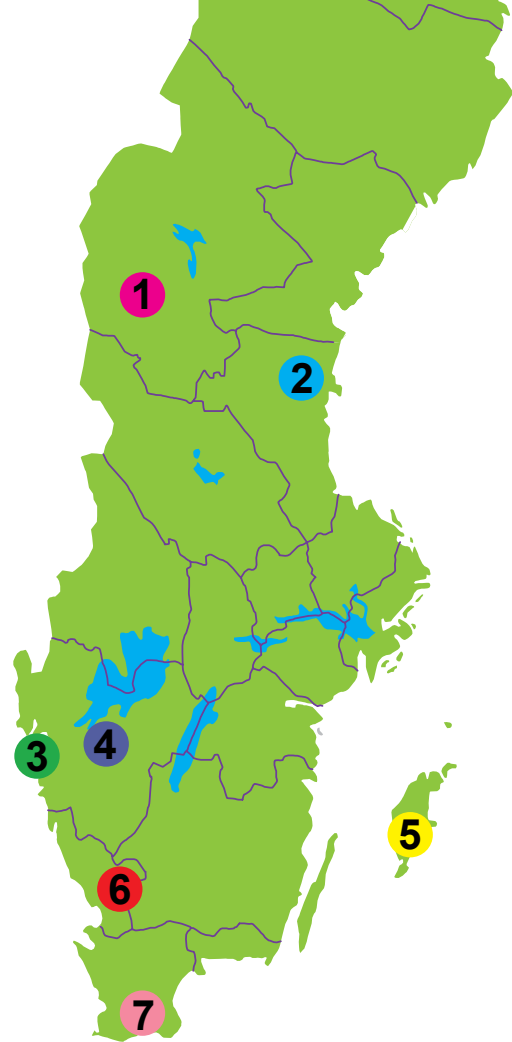
3. Röe

4. Mysten

5. Viges

6. Skottorp

7. Högalund





# 1. Östvallens fåbod/Sundebergs lantbruk

Sundebergs lantbruk är inriktat på mjölkproduktion och är under sommarmånaderna förlagt till Östvallens fåbod. Det är ett familjeföretag som drivs av Karlolof och Ingegerd Sundeberg, sedan 1985. Till sin hjälp har de sin son och en deltidanställd, som tar hand om kalvarna och ett trettital hönor. Gården består av 65 hektar åkermark där det odlas foder till de 24 korna, och 130 hektar betesmark i skogen på fåboden. Sundebergs, som är Karlolofs föräldrahem, ligger i Hede utanför Sveg i Härjedalen. Den ekologiska mjölken förädlas sommartid på fåboden, medan över-skottet och resten av årets produktion hämtas av Arla.

## Kulturmiljön

Sommartid flyttar familjen upp på fåboden under två och en halv månad med korna för sommarbete. Djuren går fritt i skogen och på betesmarken på dagarna, men kommer hem för mjölkning och vila på kvällen. På så vis hålls markerna öppna och både naturen och den bebyggda kulturmiljön bevaras genom att den används. Fåbodvallen har anor sedan 1600-talet och de äldsta byggnaderna är från 1700-talet. Det berättas om hur härjedalingarna fördrevs från området år 1611 och om

hur dagens fåbod är resultatet av deras återkomst. För Karlolof är fåbodbruk naturligt. Redan som treåring tillbringade han sin första sommar på fåbodvallen.

Den har brukats oavbrutet varje sommar i nästan 60 år. Utöver ett elaggregat för mjölkningen drivs fåboden på samma sätt som den alltid har gjort.

## Verksamheten

Mjölken från korna tas omhand på traditionellt vis i kokhuset på fåboden och av mjölken görs bland annat smör, färskost, hårdost och den lokala specialiteten gums. Ost som får börja sin lagring i den gamla jordkällaren på fåboden, för att sedan följa med ner till gårdens jordkällare i byn, där den får mogna fram till jul. Produkterna säljs en gång i veckan under sommaren, tillsammans med äggen från hönorna, på hembygds-gårdens marknad.

Nytt för i år är två nybyggda stugor för uthyrning på fåboden där familjer och sällskap kan få bo med helpension i ett dygn för att få uppleva livet på fåboden.

Hitills har bland annat länsstyrelsen provat på upplevelsen. Dagsbesökare letar sig även upp på fåboden, ofta efter att ha köpt någon av gårdsprodukterna på marknaden för att träffa korna, uppleva fåbodlivet och se osttillverkningen. Familjen har valt att lägga besök och boende på fåboden till en dag i veckan sommartid, för att både hinna med det dagliga arbetet och kunna njuta maximalt av den dagen. De tar även emot besök på sin hemgård i byn under resten av året. Sedan 25 år tar man regelbundet emot besök av förskole- och skolklasser som får vara med och uppleva vad det innebär att driva ett lantbruk. Utöver klappning och namngivning av kalvarna blir det information om hur mycket foder en ko äter på ett dygn och om hur den ekologiska maten produceras.

### Framgångsrecept och erfarenheter

Fåbodbruket med mjölkdjur på sommarbete har nästan helt försvunnit i Härjedalen och Östvallen är den sista fåboden där som levererar mjölk till ett externt mejeri. Men förhoppningen är att trenden ska vända och att ett par mindre brukare ska kunna gå ihop och skapa ett gårdsmejeri. Då kan de stödja varandra i kampen för fler mjölkdjur och fortsatt

mjölkproduktion på fåbodvallarna. Det lokala engagemanget och arbetet för fåbodarnas bevarande har lett till uppmärksamhet i form av bland annat tidningsartiklar, utmärkelsen *Årets Hedebygdare 2007* och filmen *Östvallen – fåbod i historia och nutid*. Framgångsreceptet ligger i omsorgen om djuren, som får daglig uppmärksamhet och tas om hand som de individer de är. Eftersom de betar fritt är det viktigt att de kommer på inkallning och deras välmående är viktigt för att de ska mjölka bra och ge välsmakande smör och ost. Stor vikt läggs också på hantverket i förädlingen av mjölken till smör, ost och gums. Familjen Sundebergs grundfilosofi är att utgå från gammal beprövad kunskap som grund för utveckling eller som Karlolof kallar det; att ”söka gammalt och skapa nytt”.







## 2. Ersk-Anders gård

Gården Ersk-Anders drivs sedan 1995 av Jacob och Kerstin Silén. Den ligger i Skästra på Järvsö i Hälsingland. Produktionsinriktningen är får, med 330 tackor, utöver de fem fjällkor som går på familjens fåbodvall och till det cirka 100 hektar åkermark och betesmarken på fåboden.

### Kulturmiljön

Jacob tillhör den sextonde generationen som driver gården. Gårdsbruket har anor sedan medeltiden och den har förblivit oskiftad, vilket gör att den har kilometerlånga öppna ängar ner mot älven Ljusnan. Gården består av ett tjugotal gamla timrade byggnader, varav vissa är utpekade som kulturhistoriskt värdefulla, och det finns ett omfattande gårdsarkiv där de äldsta delarna är från 1600-talet.

### Verksamheten

En av drivkrafterna bakom att inkludera kulturmiljön i verksamheten var att få en extra intäkt, och då kändes det naturligt att arbeta med det som redan fanns på gården. Guidningar av gårdens kulturmiljö gjordes redan på Jacobs farfars tid, då farfadern tog emot

busslastar av besökare för att visa dem Hälsingegården. Det var därför ett naturligt sätt att utveckla företaget.

Skälsta marknad hölls på gården för tjugonde året i rad i år, en tradition som har anor sedan 1700-talet men som låg vilande under 1900-talet fram till dess att Jacob och Kerstin valde att återuppta den ihop med två grannar. Besöksstrycket är stort och under de två dagarna i mars kommer 10,000 besökare för att handla av knallar från hela Mellansverige, äta regionala specialiteter och få uppleva en marknad som är del av en gammal tradition på platsen.

Lagom till förra årets marknad var den renoverade höskullen klar, och den fungerar nu som festlokal och marknadsplats när vädret kräver det. Den har hittills använts till bröllop, födelsedagskalas och musikuppträdanden.

En annan tradition de har valt att återuppliva är att kornas mjölk blir till egenproducerad ostkaka på fåboden som säljs i den egna gårdsbutiken.



Jacob är en av eldsjälarna bakom *Bo på Hälsingegård* och de har varit anslutna till *Bo på lantgård* sedan 1997. Arbetet med att erbjuda boende på gården började som ett försök att hitta användning till de många byggnaderna, som annars riskerade att förfalla. I ett av de gamla gårdshusen erbjuds boende i fyra pigkammrar, där stilen på inredningen inte har förändrats sedan 1860.

### Framgångsrecept och erfarenheter

Järvsö är en turistort och paret, som båda är aktiva i föreningslivet i bygden, har kommit att bli etablerade. Deras genuina lantmiljö drar besökare idag, och de arbetar långsiktigt och utvecklar kontinuerligt sin verksamhet. En så stor bebyggelsemiljö som gården och fåboden utgör tillsammans, kräver långsiktiga investeringar för att kunna bevaras för kommande generationer.

Det är ett omfattande jobb att sommartid ta hand om besökarna på gården och visa dem runt. Samtidigt bakar de allt till besökarna på fåboden, genomför dagliga guidningar av, sköter om djuren på fåboden och markerna hemma på gården. Det är intensiva månader, men i grunden gör familjen Silén det för

att det är roligt, även om det naturligtvis måste bära sig ekonomiskt. De brinner för att ta hand om och berätta om sin kulturmiljö, vilket bland annat gjort deras gård till exempelgård för guidningar inom *Bo på Hälsingegård*, och Jacob arbetar sedan 2003 även som konsult inom företags- och landsbygdsutveckling.





Myren 1

## 3. Röe gård

Röe gård Butik & Kafé är namnet på den publika verksamhet som drivs av Maria och Paul Christensson sida vid sida med Klevs lantbruk. Gården har 50 hektar åker, 50 hektar skog och 50 hektar övrig mark. Det finns ingen djurproduktion på gården men de tar in sommardjur varje år. Något som både är ett uppskattat inslag för besökarna och som håller beteshagarna öppna. Gården ligger i Brastad utanför Lysekil i Bohuslän. Den ligger utmed Kuststigen, som är en vandringsled mellan Norge och Sverige, och i närheten finns bra klättringsberg, vilket även det lockar besökare till gården.

### Kulturmiljön

Röe gård ligger i en historisk bygd och gården har anor från 1200-talet och kvar finns fortfarande delar av en fornborg från 1400-talet. På ägorna finns även en stenåldersboplats som är ungefär 8000 år gammal. Hvitfeldtska stiftelsen har tidigare ägt gården och Carl Michael Bellman lär ha besökt gården.

Den rika historien har lett till ett unikt samarbete med Göteborgs stadsmuseum och Bohusläns museum.

I restaurangen ställs vissa av de historiska föremål som hittats på ägorna ut från museernas samlingar. Det ger besökarna chansen att ta del av historien på plats och skapar en fördjupad förståelse för vad de ser och upplever.

### Verksamheten

Företaget som startade 1991, har drivits i sin nuvarande form sedan 2009, och har på årsbasis sex anställda. Sedan 1993 har man varit aktiva i *Bo på lantgård*. Idag står verksamheten på flera ben: en presentbutik med bland annat lokalt producerade produkter, två hus till uthyrning genom *Bo på lantgård*, två vandringsleder som är anlagda i samarbete med Bohusläns museum, ett café och en restaurang. Utöver dessa verksamheter anordnar man påsk- och midsommarfirande, skördefest, julmarknad och konferenser på gården.

Uthyrningsdelen består av två boenden, dels i gårdens äldsta hus från 1750 och i ett nybyggt hus. Gästerna har självhushållning, men tar även del i aktiviteterna på gården.



Restaurangen och caféet byggdes 2009, i gammal stil som smälter bra in i bebyggelsemiljön. Butiken ligger i ett gammalt sädesmagasin som är byggt 1867.

Verksamheten kring mat är igång året runt och man ställer till med bröllop och kalas i restaurangen och erbjuder catering, på egna fat, till närområdet. Allt för att ge en genomgående känsla av kvalitet. Det är viktigt att gästen känner sig välkommen och att allt är genomtänkt. Viljan till värdskap ska genomsyra hela verksamheten och en del i det är också att man bakar allt som säljs i restaurangen och i caféet. Det är även viktigt för Maria att hennes medarbetare kan svara på frågor om gårdens historia, så att kvaliteten märks även där.

## Framgångsrecept och erfarenheter

Maria arbetar aktivt med så kallad storytelling som en del av sitt värdskap i verksamheten. Det innebär också att man i anslutning till vandringslederna har skyltat upp med historisk information. Maria har en stark vilja att föra vidare kunskap inte bara om gårdens historia, utan också om svenskt lantbruk och svensk mat. Det återspeglas i restaurangen där det finns en informationsdel och hon försöker i sin verksamhet

aktivt att lobba för vikten av bra mat. Det finns även informationsskyltar uppsatta på byggnaderna på gården för mer information.

Verksamheten startades och vidareutvecklades grundat på Marias intressen och hon drivs av sin nyfikenhet. Att bygga vidare på det som är roligt, och det kunden efterfrågar, är viktigt för att satsningen ska lyckas i längden samtidigt som man måste välja en verksamhet som passar en själv.









## 4. Mysten

Gården Mysten ägs av Ingemar och Margareta Zachrisson. Den ligger i Hemsjö utanför Alingsås i Västergötland. Fastigheten är på knappt 40 hektar med sex hektar åker och tre hektar naturbetesmark. Lantbruket är KRAV-certifierat sedan 1995 och har idag sitt fokus på fårskötsel, med 30-40 får, som ger ett 60-tal lamm om året. Zachrissons var tidiga med ekologiskt producerat kött och var med och startade den lokala föreningen *Mjörnbygdens lamm*, som arbetar för vikten av naturbeteskött. Köttet tas om hand och styckas på en av granngårdarna och säljs sedan som lammlådor i den egna gårdsbutiken. I gårdsbutiken kan man även köpa honung från kupor som står på gården samt garn och fårskinn. Efterfrågan på köttet är så stor att man i nuläget har svårt att tillgodose efterfrågan och både garnet och fårskinnen köps av kunder från hela landet. Paret Zachrisson arbetar också med avel i liten skala och riksmönstrar varje år ett par baggar.

### Kulturmiljön

På Mysten har man strävat efter att bevara kulturmiljön från Ingemars uppväxt; det är ett öppet landskap med betade hagar, artrika ängar, stenmurar och trögärdesgårdar. Mysten är Ingemars föräldrahem och inriktningen har alltid varit allsidig. Den ligger i en skogsbygd där åkrar, hagar och skog byter av varandra i ett mosaiklandskap.

### Verksamheten

Lantbruket utgör företagets första ben medan det andra är landskapsvård och arbete utifrån gårdens kulturvärden. De tog över gården på 1980-talet, efter Ingemars föräldrar, och i mitten av 90-talet började paret att rikta in sig alltmer på landskapsvård och vårdande av gårdens kulturvärden. De har därför över tjugo års erfarenhet av aktivt arbete med tillvaratagande av sin kulturmiljö och företagsutveckling genom den.

Verksamheten har idag skalats ner något, jämfört med tidigare år, men det hålls fortfarande kurser i bland annat lieslagning, fårhantering och gärdesgårdssbyggande samt studiebesök för grupper och gymnasieklasser som får uppleva livet på en lantgård. Ett av årets mest uppskattade evenemang på gården är höstmarknaden i september. Den drar omkring sexhundra besökare per år och nu anordnas den i samarbete med LRF och Studieförbundet med flera. Företagsgrunden är självhushållning och grundtanken att ingenting ska gå till spillo. Därför säljer man det egna köttet och en av leasinggårdarnas kött, samt fårskinnen och det spunna garnet från de egna djuren i Mystens gårdsbutik. Garnet spinns sedan 2011 i *Ull* i väst ett andelsspinneri i länet. Där har tio gårdar gått ihop för att kunna spinna garn från ullen.

### Framgångsrecept och erfarenheter

Både Ingemar och Margareta är utbildade biologer och har arbetat som lärare, något som varit en tillgång i arbetet med besöks- och kursverksamheten. De beskriver sitt arbete i företaget som roligt men strävsamt. De har medvetet valt att arbeta med saker de tycker är roliga, och låtit företaget växa med intresset och kunskapen. De påpekar att man inte

kan göra allt själv, att det är viktigt med samarbete och ett brett kontaktnät. Sitt kontaktnät har de fått genom ideella uppdrag och engagemang i olika föreningar, något de också rekommenderar andra. Därigenom kan man också få bränsle till viljan och drivkraften att utvecklas i sitt arbete och sin kunskap.

Deras långa erfarenhet i branschen har burit frukt och de har fått flera priser och uppmärksammats bland annat genom en följetong i tidningen *Land*, *Året på gården* 2003-2004, med anledning av den bok de skrev om sitt arbete på gården *Utblick från en gårdsplan*. Det ledde sedan till en hel del publicitet och boken kom att användas av studiecirkel runt om i landet, där grupperna sedan kom på studiebesök till gården.









# 5. Viges gård

Gården Viges ligger i Grötlingbo utanför Havdhem på södra Gotland och drivs av Lars-Göran Söderström sedan 1981 då han tog över sin familjegård. Det är ett miljö- och naturinriktat lantbruk med fokus på betesdjur: ett åttiotial får, som årligen får cirka 130 lamm, och ett fyrtiotial dikor med kalvar. Djuren rör sig fritt i markerna och de går tillsammans med sina lamm och kalvar. Markerna är huvudsakligen 100 hektar naturbetesmark, 40 hektar åkermark och 20 hektar skog. Lars-Göran driver gården med hjälp av sambon Marita Dahlby.

## Kulturmiljön

Kulturmiljön är omfattande och de synliga spåren av tidigare bruk är många med till exempel stengärdesgårdar, lammgiftar, en strandbod och två renoverade kvarnar. Den ena kvarnen i sten, byggdes 1899 och som var i bruk fram till 1945, är nu renoverad och används för uthyrning. Den bebyggda kulturmiljön är varierad med allt från bevarade gamla fåhus på betesmarkerna till moderna produktionsbyggnader på gårdsplanen. Gården är en av de äldsta i socknen och delar av flygelbyggnaden

uppfördes på 1100-talet. Den har tidigare använts som bryggghus och snickarbod, men är idag del av uthyrningsverksamheten.

Naturbetesmarkerna ligger på de två kilometerna mellan gården och havet. De är klassade som Natura 2000-områden, och får genom sitt biotopskydd stöd för biologisk mångfald och artrikedom. Landskapet är varierat med strandängar, ekskogar, hagar, stränder och en halvö som djuren kan gå ut till när det är lågvatten.

## Verksamheten

Intresset för kulturmiljön har Lars-Göran med sig sedan barnsben. Gården har så länge han kan minnas drivits med hänsyn till landskapet, naturen och djuren. Han har fortsatt nyttja naturen, stämningen på gården och kulturmiljön inom alla aspekter av företaget. Företagets affärsidé är att vårda sin kulturmiljö.

Ett besök från länsstyrelsen på slutet av 1980-talet kom att bli startskottet för den reella satsningen på kulturmiljön och sedan dess har han fått stöd för artrika marker och annat som hör kulturmiljön till.

Med stöden för markerna kommer också ett ansvar att berätta för besökare om markerna, så att de kan röra sig tryggt i dem, och få ut så mycket som möjligt av sitt besök. Tidigare år har Viges gård varit aktiv i LRFs *Öppen gård samt Bo på lantgård* och tog då med folk på vagnurer ut i hagarna, något Lars-Göran fortfarande gör med de som besöker gården, men numera är det främst besökare som antingen hyr in sig sommartid eller för konferenser och friskvård.

En annan del av verksamheten är uthyrningen av flygelbyggnaden och den ena av väderkvarnarna till besökande, en verksamhet som startade redan 1978. Den första är populär bland barnfamiljerna och den andra främst bland utländska turister och bröllopspar då den ligger helt avskilt i en hage vid stranden.

Lars-Göran samarbetar även med sin sambo Marita Dahlby som har friskvårdsföretaget LeviNuet, vilket erbjuder friskvårdskonferenser, kursverksamhet och medicinsk yoga. Kulturmiljön på gården har visat sig vara lämplig för den sortens aktiviteter och hon håller klasser både i det ombyggda hönshuset och ute i naturen.

## Framgångsrecept och erfarenheter

Lars-Göran ser sig själv som en landskapsvårdare som genom sina djur håller landskapet öppet och därmed vårdar och bevarar det. Det är han som sköter djuren, men tillsammans vårdar de landskapet. Djuren och kulturmiljön hör ihop på ett oskiljaktigt sätt. Han ser kulturmiljön som en helhet, där den ena delen inte överlever utan den andra och att det är just helheten som gör den så värdefull. Han menar att företaget har överlevt tack vare att fokus har varit att bevara kulturmiljön. Något som även har uppmärksammats av bland andra landshövdingen på Gotland, som i höstas bjöd in Lars-Göran och Marita på middag för att de skulle kunna berätta om sitt landskapsvårdande arbete.







18 M 85

1820  
1953

1931  
2011

## 6. Skottorps säteri

Skottorps säteri är en gård som ägs och drivs av Lars-Inge Gunnarsson med familj och som ligger utanför Laholm i Halland. Skottorp är den största gården av ett flertal där och man har mjölkproduktion med 720 mjölkkor. Den sammanlagda foderproduktionen sker på 1500 hektar åker med ytterligare 350 hektar betesmark. De har även potatisodling, ett par tackor och på gården sker egen energiproduktion genom en biogasanläggning och två vindkraftverk. Skottorps säteri är ett familjeföretag med totalt 16 anställda. Lars-Inge köpte gården 2002 men har drivit första delen av sitt lantbruk sedan 1982.

### Kulturmiljön

Gården och slottet, som kallas ”Sveriges bäst bevarade empireslott”, har anor från 1600-talet och hade redan då stor jordbruksproduktion. Slottet och delar av gårdens byggnader är utnämnda som byggnadsminnen av Länsstyrelsen i Halland. Det innebär att det finns regler att ta hänsyn till för att skydda byggnadens karaktär, till exempel vid renoveringen och ombyggnationen av kostallet i natursten till mejeri.

Till gårdens kulturmiljö hör också ett antal trädalléer som ska skötas om och bevaras. En annan del av helheten är de stengärdesgårdar, varav vissa har restaurerats, och häckar mellan åkrarna som Lars-Inge tycker är viktigt att man bevarar i landskapet.

### Verksamheten

Den huvudsakliga kulturmiljöverksamheten sker i och kring mejeriet som ligger på gården. Mejeriet ägs av fyra delägare, däribland Lars-Inge och Ingmarie Müller-Uri som sköter den huvudsakliga driften. Det öppnades 2011 i det gamla stenstallet från 1700-talet som står på gården. All mjölk till mejeriet levereras direkt från korna på gården.

De tar också emot många besökare som kommer för att besöka mejeriet och slottet. Det ägs sedan 2005 av familjen Müller-Uri som är Lars-Ingens släktingar. Eftersom efterfrågan efter att se även produktionen är stor, har det blivit en naturlig del i visningen att ta med besökarna så att de får se varifrån råvarorna till osten kommer och förstå gårdens helhet.

Mejeriet är ett modernt kretsloppsmejeri som försöker minimera sin koldioxidproduktion genom användandet av förnyelsebara energikällor och vindkraft från gården.

Utöver mejeriet har Lars-Inge inrett 25 lägenheter till uthyrning i gamla renoverade byggnader på gården, vilka även har kompletterats med ett par nybyggnationer. Medvetet uppförda i en stil som inte ska sticka ut mot den gamla bebyggelsen. Det började som ett försök att hitta nya användningsområden för byggnaderna, så att de kunde fortsätta vara en del av helheten på gården.

### Framgångsrecept och erfarenheter

Skottorps framgångsrecept utgår ifrån ett helhetskoncept från slottet, till mejeriet, till produktionen via den egna energiproduktionen och markerna. Allt hänger ihop och det är viktigt att visa på helheten och att informera besökaren om vad det är de ser och vad varje led i kedjan betyder för kretsloppet. Att mjölken till osten produceras på gården där mejeriet står känns naturligt och ger ett verkligt mervärde för produkten. Skottorp har kommit att bli utgångspunkten för Lars-Ingens verksamhet och basen är nu kulturmiljön.

Det är den som står för mervärdet och som möjliggör utvecklingen av företagets produkter. Kulturmiljön ger ett sammanhang till maten, och den som köper osten köper också en bit av helheten, en bit av historien. En sammanhållen historia som man förmedlar till besökarna.









# 7. Högalund

Gården Högalund ligger i Skäpperöd utanför Hörby i Skåne. Sedan år 200 driver Helena och Håkan Olofsson sitt jordbruk här. Gården har specialiserat sig på ekologiska betesdjur och idag håller gårdens tjugo nötdjur landskapet runt gården öppet och naturbetesmarkerna i trim. Djuren slaktas på ett gårdsslakteri fyra km bort och köttet säljs sedan som köttlådor på Högalund till besökande och via beställning. Markerna består av 25 hektar, där hälften är åkersmark och hälften betesmark, samt en liten skog.

## Kulturmiljön

Gården ligger i ett skiftande småbrutet landskap i en skånsk mellanbygd, vilket Helena beskriver som den perfekta platsen för att driva sin form av kultursatsning. Landskapet är skiftande och består av såväl gran- och bokskog, som naturbetesmarker och små åkermarker. Djuren sköter betesmarkerna, men det kompletteras med lite röjning för att tydliggöra spåren och ruinerna.

## Verksamheten

Helena har tagit över sitt föräldrahem, vilket byggdes som ett dragontorp under 1700-talet, och hon är den senaste i raden av generationer som brukar gårdarna i trakten. Släktens rötter finns på platsen. Både naturen och byggnaderna bär spåren av deras arbete och det är därför de har valt att utöka sin verksamhet här. Grunden för hennes kulturverksamhet är de gamla historier hon hört sedan barnsben och sedan kompletterat med egen släkt-, gårds- och hembygdsforskning. Konceptet innebär att väva ihop och levandegöra historierna och historien genom de fysiska spåren i markerna.

Den första kulturvandringen skedde år 2010, och nu är man inne på den sjätte säsongen. Det är två olika vandringar. ”Spåren av folket före oss” och ”Läkande örter och den kloka brännerista Bengta”. Båda är ungefär fyra km långa och går över både de egna och grannens marker. Under vandringarna visar hon deltagarna ruiner, stengården och fossila åkermarker och man äter picknik från det lokala bageriet på fåladen.

## Framgångsrecept och erfarenheter

För Helena fanns intresset för naturen och platsen, dess historia och de muntliga berättelserna sedan barnsben. De historier hon samlat på sig har hon valt att föra vidare, både som en affärsidé, men också som ett sätt att bevara dem och förhindra att de faller i glömska.

När det gick motigt i företaget var det valet att bredda verksamheten, med hjälp av kulturmiljön, som möjliggjorde för Helena att fortsätta med lantbruket. Hon beskriver det som att värdena i kulturmiljön, den vackra naturen, det kontinuerliga brukandet av markerna, de fysiska spåren efter tidigare boende på platsen och deras historier var det som räddade lantbruket. Verksamheterna är idag en naturlig helhet.

Valet att samarbeta med sina grannar och andra företag i bygden beskriver Helena som en del av sitt framgångsrecept. Att involvera grannarna har varit ett sätt att engagera bygden och skapa en lokal förankring.

En annan komponent som skapar mervärde är att bjuda besökarna på en liten trevlig överraskning. Enligt Helena är den bästa marknadsföringen

nöjda kunder, även om det naturligtvis krävs vanlig marknadsföring också. Med väl använd strategisk marknadsföring kan man komma långt utan att behöva ruinera sig. Genom åren har Helena också fått bekräftelse på väl genomfört arbete då hon bland annat fått Hörby kommuns miljöpris och pris från Hushållningssällskapet. Något som också lett till spridning i media.





# Tio goda råd för din kulturmiljöverksamhet

## Börja småskaligt

Att börja småskaligt ger utrymme att anpassa verksamheten efter din kunskap och dina förmågor och ger stora möjligheter att tänka om och tänka nytt. Flexibiliteten tillåter verksamheten att växa eller krympa efter dina förutsättningar och med din erfarenhet. Då kan du låta ditt intresse och efterfrågan styra.

## Var envis

Tålamod är viktigt. Tro på din idé. Det tar tid att bli etablerad och du måste vara beredd på hårt arbete, precis som med alla egenföretag. Att få en nöjd kund innebär att förstå vad kunden vill ha. Det betyder inte att du behöver ge upp din ursprungliga tanke, även om du bör försöka erbjuda det som efterfrågas, utan att du gör det på ditt eget vis.

## Gräv där du står

Börja i din närmiljö och jobba med det. Där finns din kunskap och ditt intresse och det bör du utgå från. Varje kulturmiljö har sin historia, sina byggnader och sin natur. Hitta din röda tråd. Det är viktigt

att du väljer en inriktning som låter dig jobba med något du tycker om. Din verksamhet och produkt kommer då att genomsyras av ditt engagemang och det märker besökarna. Låt din nyfikenhet leda till utvecklingsmöjligheter, genom att exempelvis gå kurser i det du är intresserad av och använda sedan kunskapen i företaget.

## Skapa lokal förankring

Att skapa lokal förankring handlar både om att skapa förståelse för ditt arbete i bygden och att förankra din verksamhet lokalt genom att dra nytta av den kunskap som finns samlad där. Läs på om din hembygd och din gård, prata med grannar och äldre i bygden, det finns säkerligen en historia värd att berätta i ett sammanhang.

Ta kontakt med din hembygdsförening, dina grannar och länsstyrelsen, som kanske kan ha tips på bra kurser eller andra som har gjort liknande satsningar. Genom att bjuda in dem som har hjälpt till i början, de lokala föreningarna och grannarna, på en premiärvisning så kan du både få återkoppling kring hur de upplevde det samtidigt som du skapar förståelse för din verksamhet.

Gå även med i föreningar och engagera dig så att ni kan skapa dragkraft åt flera lokala företagare på samma gång.

## Samarbeta och ta hjälp

En samarbetspartner kan vara guld värd. Ta hjälp av andra lokala företag för att exempelvis fixa mat eller underhållning till ditt evenemang. Då slipper du stå för den delen själv och ditt kontaktnät växer. Ta hjälp av andras kompetens om du får möjlighet och lär dig av deras framgång och misstag. Ingen kan kunna allt från början och kanske kan ett samarbete leda till mer hjälp och stöd längs vägen. Lyckas ni skapa grogrund för samarbeten kan hela bygden få ett uppsving.

## Ta betalt

De flesta menar att det är svårt att ta betalt, men verksamheten är en del av ditt företag och du måste få pengar för din tid och ditt arbete. Om du säljer en produkt gör då produkten till en del av helhetsbilden. Då upplever kunden att de köper en liten bit av gårdens koncept. Det gör det lättare att ta betalt. En annan viktig del är att vara tillgänglig för betalning,

när folk kommer dit och åker hem. Försök ha en kortläsare, swish eller något annat betalsätt redo. Kunden vill betala men du måste göra det möjligt för hen att göra det.

## Skapa ett mervärde

Att skapa ett mervärde kan vara att skapa en helhetskänsla som besökaren kan ta med sig hem i minnet. Visa på hela kulturlandskapet med både djur, natur och kultur och försök gärna att knyta den fysiska platsen tillbaka i historien genom att förklara vad besökaren ser och vad som har hänt där tidigare. Ett annat sätt är genom att ge besökaren en liten oväntad överraskning. Att klappa ett får eller ta del av arbetet på gården kan hjälpa till att skapa både mervärde och förståelse för helheten. En nöjd kund är den bästa reklam du kan få.

## Var tillgänglig

Det är viktigt att vara tillgänglig. Svara på e-post och i telefon så snart du kan och ha en uppdaterad hemsida. Lägga ut vad som händer på gården via sociala medier, exempelvis Instagram och Facebook. Billigare reklam finns inte, men det kräver att du gör det helhjärtat. Lägga in minst en uppdatering varje vecka, även under lågsäsong, ihop med en bild. Det behöver inte vara något stort, men ett livstecken är viktigt för att hålla sig kvar i folks medvetande till dess att det blir säsong för att besöka gården.

## Planera

Oavsett hur bra du planerar och försöker sprida ut aktiviteterna över året så kommer det alltid att finnas en högsäsong. Var medveten om den och försök se till att du kan få hjälp med arbetet på gården eller den övriga verksamheten under den tiden. Det blir ofta ett par hektiska månader med mycket socialt umgänge, som de flesta beskriver som jätteroligt. Det blir arbetsamt, men det är de månaderna då allting händer och sedan får du ta igen dig resten av året. Men kom ihåg att även du behöver semester, även om du kanske inte kan ta den då alla andra är lediga.

## Marknadsför dig själv

Reklam kan bli dyrt, så tänk strategiskt. Ring lokaltidningarna när du har något på gång, i bästa fall skickar de ut en reporter. Reklam måste upprepas och folk behöver ofta se en sak flera gånger innan de agerar. Gör det till en årlig grej att annonsera i tidningen i samband med exempelvis bygdens skördefest. Prata också med bussbolagen som arrangerar resor runtomkring i länet. Kanske kan din verksamhet bli ett stopp på vägen under deras rundresor. Om du tror på din verksamhet och din produkt så går det att i rätt forum att få andra att göra detsamma.





# För mer information om företagen besök gärna deras hemsidor:

## 1. Östvallen

[www.foodofjamtland.se/matproducenter/2434.ostvallen.html](http://www.foodofjamtland.se/matproducenter/2434.ostvallen.html)

## 2. Ersk-Anders

[www.ersk-anders.se](http://www.ersk-anders.se)

## 3. Röe

[www.roegard.nu](http://www.roegard.nu)

## 4. Mysten

[www.mysten.se](http://www.mysten.se)

## 5. Viges

[www.viges.se](http://www.viges.se)

## 6. Skottorp

[www.skottorpssateri.se](http://www.skottorpssateri.se)

## 7. Högalund

[www.kulturvandring.se](http://www.kulturvandring.se)

På vår sida har vi samlat länkar och kunskap om företags-  
utveckling och odlingslandskapets kulturmiljöer.

Här kan du även läsa projektrapporten.

[www.landsbygdsnatverket.se/kulturmiljo](http://www.landsbygdsnatverket.se/kulturmiljo)



