

TRÄDGÅRDSINGENJÖR

Henrik Stridh, vd för Äppelriket.

En balanserad mix mellan sötna och syra utmärker det svenska äpplet. Trenden med närodlat gör också att äppelodlingen går bra på Österlen, enligt Henrik Stridh, vd för Äppelriket.

Lastbilarna åker i skytteltrafik mellan odlarna på Österlen och lagret i Kivik. Här fylls det på med äpplen i snabb takt för att kunna förse svenskarna med frukt under hela året.

Men är inte äpplen en färskvara?

– Visst är det så, men i vårt lufttäta lager pumpar vi in kvävgas och sänker syrehalten. Ett kolfilter drar ut koldioxid när halterna överstiger en viss nivå. Det i kombination med en temperatur på 2-3 grader C hämmar mognaden, säger Henrik Stridh.

Så här finns inga skrumpna äpplen?

– Nej, sena sorter som Gloster och Elise håller god kvalitet ända fram till sommaren. Och det bästa av allt, vi behöver inte använda några kemiska preparat.

Det gör man till exempel i Holland, där äpplena doppas i en fungicid, ett svampdö-

dande medel innan de lagras. De flesta importerade äpplen har också behandlats med ett medel som hämmar det naturliga mognadshormonet acetylen. Vissa vaxas också.

– Efterbehandling av frukt är förbjuden i Sverige. Samma krav borde ställas på importerad frukt så att villkoren blir jämförbara, säger han övertygande.

FROSTIGT ÅR

Sedan sju år tillbaka är Henrik vd för Äppelriket, en odlarförening med 65 företagare, som han har full koll på. Han vet vilka sorter de odlar och vilka fält som brukar drabbas av frost.

– 2020 liknar inget annat år. Jag har aldrig upplevt en vår med så mycket frostska-dor. Det har ställt till det för odlarna, som får en lite lägre skörd än normalt.

I mitten av september ser det ändå rätt ljust ut. Skördevädret är perfekt med soliga dagar efter en varm augusti.

– Nu finns det en oro för klimatförändringarna, som gör att växtligheten lurar att starta allt tidigare på våren.

– Det räcker med några frostnätter för att skada knopparna och blommorna.

HÅLLBAR ODLING

Men det finns metoder som kan rädda skörden. Med hjälp av en kamin på hjul kan värme och rök tillföras, där röken lägger som ett lock över träden så att värmen stannar kvar.

– I dag är de bara en odlare som har den tekniken, men jag tror att fler kommer att skaffa den. Som odlare är det svårt att bara titta på när äppelträden skadas. Man vill kunna göra något.

Svenska äpplen har fått en skjuts på senare tid. Närodlat och behovsanpassad användning av kemikalier går hem hos svenskarna. De frukterna märks med Svenskt sigill. En del odlingar är KRAV-certifierade.

– Jag tror att de märkningarna kommer att närma sig varandra, där man tar det bästa från båda och pratar om hållbar odling.

När till exempel bladlöss ska bekämpas använder de konventionella odlarna ett specifikt kemiskt medel som bara slår mot bladlössen. KRAV-odlarna har ett bredverkande insektsmedel, som är baserat på rapsolja.

– Det är inte helt givet vad som är mest hållbart, säger Henrik.

Lagerbyggnad

I **utkanten av Kivik** ligger det stora lagret som rymmer 9 000 ton frukt. 90 procent är äpplen, och resten päron och plommon, som utgör en marginell del. Det lufttåta och kylda lagret gör att man kan förse alla som bor i Sverige



Rönnbärsmal

En **skadegörare** som har ställt till problem i år. Normalt lägger rönnbärsmalen ägg i rönnbär men frosten tog den. I brist på rönnbär valde malen att lägga äggen i äppelkart, som inte är en optimal plats eftersom malen inte kan reproducera sig där, men som skadar äppelträdet.



Skärmflygning

När **vindarna är** rätt beger sig Henrik till Käseberga och flyger skärm. Känslan av frihet är total. Mer jordnära är gården utanför Ystad, där familjen föder upp lamm och driver en plantskola i den mindre skalan. Barnens intresse för friluftsliv gör att han är ordförande i Friluftsrådet och lokalstyrelse för Friluftsrådet och även leder mer operativt.



Frida

Är en av alla äppelsorter som odlas på Österlen. Aroma, Santana, Rubinstar och Elise är andra populära sorter med lite olika egenskaper och smak. Nya sorters tas fram på Balsgård, SLU, utanför Kristianstad.



Marknad

Var **fjärde äpple** som säljs i Sverige är odlat här hemma. Av dessa har Äppelriket 65 procent av marknaden. Att analysera och följa utvecklingen på marknaden, där tillgång och efterfrågan styr handeln, fascinerar Henrik. Det finns potential att öka äppelodlingen på Österlen.



Äppelodlare

65 företagare på Österlen står han i kontakt med. Att ha goda relationer med dem är viktigt. Den totala arealen ökar något, men trenden är att antalet odlare minskar. Odlingen är arbetsintensiv och kräver stora investeringar, men för den som lyckas leverera en bra produkt är det en god affär. Runt tio hektar behövs för att företaget ska gå runt, de flesta är större än så.



Medarbetare

Ärlighet och raka besked är honnörsord i relationen med de 35 medarbetarna under högsäsongen september till maj.

Knappt hälften är anställda året runt. Uppdraget är att hålla ihop skutan som han själv uttrycker det. Samtidigt är han något av allt i allo.