

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Ann-Helen Meyer von Bremen är jordbruksjournalist och skriver för olika lantbrukstidningar, men också för Gourmet och SvD.

Uppdrag granskning

Det klagas över att handel och industri tjänar mest på matpriserna medan bönderna drar det kortaste strået. På uppdrag av regeringen granskar nu Konkurrensverket hur det står till med konkurrensen i livsmedelskedjan. Ann-Helen Meyer von Bremen rapporterar.

Bristande konkurrens inom livsmedelskedjan är något som inte bara har diskuterats i Sverige utan även på EU-nivå. I höstas presenterade EU-kommissionen en rapport där man just slog fast att konkurrensen inte fungerar och att detta är något som både konsumenterna och producenterna får betala för. Bland annat har man sett att konsumentpriserna stiger snabbt när producenternas ersättning för råvaror som mjölk, spannmål och kött ökar. När ersättningen sedan sjunker, hänger konsumentpriserna inte alls med. Dessutom hämmar den rigida prissättningen företagets förmåga att anpassa sig till marknaden och utveckla nya innovationer – och detta gäller alla branscher i kedjan.

Det är med andra ord rätt allvarlig kritik som riktas mot branschen.

Som en reaktion på detta beslöt jordbruksdepartementet innan sommaren att låta Konkurrensverket göra en omfattande utredning om hur det står till med konkurrensen i den svenska mathyllan. Utredningen ska vara klar nästa år.

Men om man nu drar ungefär samma slutsats som EU-kommissionen, nämligen att marknaden inte fungerar, vad ska man göra då?

Och kan man ens göra något?

EU-kommissionen lägger fram en rad olika förslag där det mest rörande är att man ska försöka få bort orättvisa kontrakt mellan företag. Man till och med erbjuder sig att göra mallar för schyssta

kontrakt – självklart frivilliga att använda.

Hur ska det gå till?

Från svenskt håll verkar man också famla i mörkret. Konkurrensverket bjuder exempelvis in företag och organisationer att lämna förslag på hur konkurrensen kan förbättras. Det är visserligen demokratiskt och bra, men personligen tycker jag det låter som att man inte har en aning om vad man egentligen ska göra.

Det finns all anledning att rikta strålkastarljuset mot den marknads-ovana matsektorn som under mycket lång tid varit politiskt reglerad och till viss del fortfarande är det. Att frågan debatteras både inom EU och i Sverige kommer givetvis att sätta en viss press på företagen, men det är svårt att se hur politiken kan styra upp marknaden.

Konkurrensverket försökte göra just detta när man för ett år sedan gjorde en nattlig razzia hos Coop och Arla. Anklagelserna som riktades mot Arla var grova, företaget misstänktes för kartellbildning, att utnyttja sin dominerande ställning och dumpa mjölkpriset. Utredningen lades nyligen ner, utan att Konkurrensverket lyckades styrka sina misstankar. Utan att lägga någon värdering i detta kan man bara konstatera att det inte är så lätt för staten att försöka hålla ordning på marknaden.

Ann-Helen Meyer von Bremen

FRILANSJOURNALIST

LEDARE

Nu hettar det till i politiken, valspurten närmar sig. Flera frågor debatteras hett men bland dessa knappt några som rör jordbruket. Med hänsyn till Sveriges demografi där mindre än två procent av befolkningen är sysselsatta inom jordbruket är det kanske inte så konstigt.

Men jordbruket berör så många andra viktiga områden. Östersjön exempelvis. Jag talade nyligen med en vän som dyker och som bekymrat talade om hur lite liv man möter i djupen numera. Alla fritidsfiskare vet precis vad han talar om. En av de stora bovarna bakom Östersjöproblematiken är handelsgödslet.

Redan då det produceras skapar handelsgödsel enorma miljö- och klimatbelastningar. På det kommer långa transporter från produktionsländerna innan det slutligen hamnar på svenska åkrar.

Mat berör oss alla. Många vill ha bra, naturlig mat som är fri från gifter och som helst producerats i närheten av där man bor. Djurhållningen ska vara så värdig som möjligt och landskapet ska hållas friskt och öppet. Dagens jordbrukspolitik gagnar inte något av dessa mål. Visserligen kan mycket ske via marknaden och konsumenternas ökade krav (Ekolådan är ett exempel på det). Men det krävs också politiska stödinsatser och styrmedel. Ett exempel på det är handelsgödselskatten som gav tydliga positiva effekter, men som av oklara skäl nyligen togs bort.

Tyvännär hörs alldeles för lite om dessa frågor i valdebatten. En eller annan vag bekännelse till närodling och ekologisk odling räcker inte. Jag hoppas vi blir fler som kräver klara svar från politikerna i dessa frågor, och det innan den 19:e september.

John Gerhard PROJEKTUTVECKLARE

SAVOJKÅLSRAGU MED TOMATER OCH OLIVER

4 portioner

1/2 savojkålshuvud
 1 dl vitt vin
 1 dl olivolja
 1 lagerblad
 2 kvistar timjan
 2 vitlöksklyftor, skivade
 ca 4 dl grönsaks- eller kycklingbuljong
 4 tomater, klyftade
 1 dl kalamataoliver, urkärnade
 salt och peppar
 ca 1/2 dl grovt strimlad basilika

Ta bort de yttersta bladen på kålhuvudet. Skär i 2–3 cm tjocka klyftor med mittstocken kvar, så att den håller ihop. Lägg klyftorna i en kastrull, tillsätt vin, olivolja, lagerblad, timjan och vitlök. Täck nätt och jämnt med buljong. Koka upp och låt sjuda i 10 minuter.

Tillsätt tomater och låt sjuda tills kålen är mjuk.

Vänd ner oliver, salta, peppra och strö över basilika.

Gott att äta som det är eller tillsammans med fisk och kyckling.

BÖNOR MED KNAPRIG SKINKA

4 portioner

2 nävar bryt- eller vaxbönor
 3 skivor parmaskinka
 3 msk olivolja
 1 msk balsamvinäger
 salt och peppar
 1 dl små brödkrutonger

Ansa bönorna, dvs skär bort ändarna. Koka i lättsaltat vatten i ca 5 minuter. De ska vara mjuka och ha lite kärna kvar. Kyl i kallt vatten och låt rinna av.

Skär skinkan i fina strimlor. Fräs dem knapriga i ett par droppar olivolja.

Lägg bönorna i en skål. Vänd ner olja och vinäger. Salta, peppra och strö över skinka och krutonger.

KRÄMIG PASTASALLAD MED PURJO, MOROT OCH DILL

4 portioner

400 g kokt, kall pasta
 1/2 purjolök, tunt skivad
 2 morötter, tunt skivade
 1 dl majonnäs
 1 dl crème fraiche
 1 msk dijonsenap
 1/2 dl hackad dill
 ett par droppar vinäger
 salt och peppar

Blanda pasta, purjolök och morötter i en skål. Vänd ner majonnäs, crème fraiche och senap. Smaksätt med dill, vinäger, salt och peppar.

Gott till rökt, gravad eller grillad lax.

Tips rödbetor: Skär kalla, kokta rödbetor i klyftor. Värm i smör, strö över hackad kaporis, lite rivet citronskal och droppa över lite citronsaft. Gott till exempelvis fisk.

UGNSOMELETT MED BLANDADE GRÖNSAKER

2 portioner

1/2 zucchini, tärnad
 1 gul paprika, tärnad
 1 lök, hackad
 1–2 msk olivolja
 1 vitlöksklyfta, hackad
 salt och peppar
 2 tomater, tärnade
 2 ägg
 2 dl mjölk
 1/2 dl grovt riven parmesanost

Sätt ugnen på 200°.

Stek zucchini, paprika och lök i lite olivolja i en stekpanna tills de fått färg. Tillsätt vitlök och låt fräsa med i någon minut. Salta och peppra. Lägg blandningen i en ugns-säker form och strö över tomater.

Vispa ihop ägg och mjölk. Smaksätt med salt och peppar. Häll blandningen över grönsakerna och strö över ost. Grädda i ugnen i ca 25 minuter.

INGELAS COLESLAW

6 portioner

1/2 vitkåls- eller rödkålshuvud, fint strimlat
 2 morötter, grovt rivna
 3/4 dl majonnäs
 3/4 dl matlagingsyoghurt
 chilisås
 en bit riven färsk ingefära
 salt och peppar

Blanda kål och morötter i en skål.

Rör ihop majonnäs och yoghurt i en skål. Smaksätt med chilisås, ingefära, salt och peppar. Vänd ner vitkålen och morötterna i såsen.

Gott till exempelvis grillad kyckling eller kött.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Tomater: K. Hamerlinck, Assenede, Belgien
Bataviasallad: Nibble Handelsträdgård, Järna & Wålstedts lantbruk, Dala-Floda
Purjolök: J de Ruyter, Meerlo, Holland
Morötter: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda & Tångagård, Falkenberg
Savojkål, Rödkål, Vitkål, Kålrammi & Rödbetor: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda
Majs: Het Eikelenhof, Neerglabbeek, Holland
Bryt- & Vaxbönor: Åkerby Handelsträdgård, Enköping
Zucchini: Eric Holgersson, Tranås & Niklas Ising, Romakloster
Gurka: Göran Hörberg, Ödeshög & Krist Hamerlinck, Assenede, Belgien
Gul paprika: Yona, Lepelstraat, Holland
Isbergssallad: T & F+ Aronsson, Källby
Persilja, Rödlök: Solmarka gård, Vassmolösa
Körsbärstomater: Göran Hörberg, Ödeshög & Halner gård, Visby
Bananer & Mango: "Keith", Horizontes Oragnicos, Azua, Dominikanska Republiken
Äpplen: "Fuji", Nya Zeeland
Persikor: Marcoux Armand, Ille Sur Têt, Frankrike
Päron: "Guyot", Michel Ayme, Graveson, Frankrike
Äpplen: "Royal Gala", Nya Zeeland eller "Red Delicious", Argentina