

Mötesplats för marknaden

Sent i februari gick årets upplaga av världens största ekologiska mässa av stapeln i tyska Nürnberg. För Ekolådans John Gerhard är ett besök på BioFach ett utmärkt sätt att ta pulsen på den ekologiska marknaden.

Så var det åter dags för BioFach. Mässan som hållits i tyska Nürnberg i 21 år, är en av den ekologiska marknadens viktigaste mötes- och handelsplatser. BioFach har också spelat en viktig roll för att dialogen mellan den ekologiska "rörelsen" och marknaden hålls levande, detta tack vare ett gediget kongressprogram med intressanta föreläsningar, diskussioner och seminarier.

Till BioFach kommer, förutom producenter, handlare och inköpare även många odlare och forskare. För mig som närvarat varje år, har mässan utgjort en slags marknadsbarometer. Upplägget, antalet utställare och besökare, vem som är där, vilka samtal som förs och hur stämningen är – säger en hel del om vad som är på gång. Längre dominerades den ekologiska marknaden av fackhandel, dvs producenter, grossister och butiker som var helt specialiserade på ekologiska produkter eller haft dem som en central del av sina sortiment. Detta präglade även BioFach som under de första åren var en ren fackhandelsmässa, endast för "invigda".

Med tiden, och tack vare en allt större efterfrågan bland konsumenterna, har som bekant den konventionella dagligvaruhandeln börjat sälja ekologiska varor och stegvis övertagit allt mera av den marknaden från de specialiserade företagen. I en del länder, som Sverige, har dagligvaruhandeln en närmast total dominans på livsmedelsmarknaden. Men i Tyskland och andra länder har fackhandelns position varit mycket starkare. Där

har kampen om kunderna varit hård och fackhandeln kämpar för att profilera sig.

Allt detta har man kunnat följa på BioFach. Under ett antal år märkte man tydligt av de stora konventionella företagens närvaro på marknaden och på mässan. Och då dessa vill jobba storskaligt började även en del av de ekologiska företagen att gå den vägen. Något som satt stor press på mindre företag. Vissa drar sig tillbaka, andra börjar gå samman i grupper medan återigen andra köpts upp av konventionella företag.

Under de senaste två åren har dock allt fler av de stora företagen och de som vill leverera till dem, övergivit BioFach till förmån för konventionella mässor.

På årets BioFach som jag besökte i slutet på februari, kunde man skönja en något avvaktande attityd beträffande den vidare utvecklingen av marknaden. Nu är det snarare det ekonomiska än det ekologiska läget som skapar osäkerhet. Att den ekologiska marknaden fortsätter att växa verkar förvåna många. Men i orostider händer det saker och nya möjligheter öppnar sig. Intressant att se var att fackhandeln under 2009 lyckats återta många kunder från dagligvaruhandeln.

Vi var många på mässan, många nyheter presenterades och många möten uppstod. Bakom den avvaktande hållningen finns en hel del optimism och en känsla av att nya spännande saker kan hända på den ekologiska marknaden.

John Gerhard PROJEKTUTVEKLARE

Vecka 10 är det sportlov i Umeå. Kom ihåg att avboka din låda minst fem dagar i förväg om du planerar att resa bort.

EKOLÅDAN SÖKER EN VIKARIERANDE TRAFIKLEDARE TILL JÄRNA

Kan du trafikledning, har tydliga ledaregenskaper, servicekänsla, datavana, B-körkort och tycker om att arbeta med människor?

Är du noggrann och ansvarsfull och van att arbeta under press?

Mejla oss på jobb@biodynamiska-produkter.se om du vill höra mer om vikariatet som ansvarig för Ekolådans ruttplanering och trafikledning av våra chaufförer och leveransbilar.

PAUS FÖR SVENSKA LÅDAN

Nu börjar de svenska råvarulagren ta slut. Än finns några rotsaker kvar men inte tillräckligt många sorter för att vi ska få den variation vi vill ha i Svenska lådan, därför levererades säsongens sista förra veckan. Men när våra svenska primörer dyker upp igen är Svenska lådan tillbaka i sortimentet. Du som inte vill stå utan Ekolåda tills dess, bör gå in på hemsidan och registrera vilken låda du vill ha i mellantiden.

Blidväder och minusgrader om vartannat. Nu blir våra chaufförer extra glada för lite sand på uppfarter och gångar.

Bland våra Tilläggsprodukter hittar du en frigolitlåda som skyddar mot såväl kyla som värme. Den rymmer en Ekolåda samt en kasse. Alternativt kan du lägga ut en filt åt chauffören att svepa in lådan i.

**UGNSSTEKT ZUCCHINI
MED ROSMARIN**

4 portioner

1 medelstor zucchini
1 msk olivolja
2 kvistar rosmarin
salt och svartpeppar
rivet citronskal

Sätt ugnen på 250°.

Skär zucchini i mindre bitar. Vänd i olivolja, rosmarin, salt och peppar. Stek i ugnen tills zucchini fått färg, 15–20 minuter. Riv över lite citronskal och servera. Gott till exempelvis kyckling och pannbiff.

**TERIYAKI GLASERAD
PAK CHOY MED INGEFÄRA**

2–4 portioner

1 pak choy
1 msk matolja
1 dl teriyakisås
1 msk riven färsk ingefära
skal av 1 limefrukt

Skär pak choyståndet i 4–6 klyftor. Stek i matolja i ett par minuter. Slå på teriyakisås och låt koka ihop. Smaksätt med ingefära och limeskal.

Gott till exempelvis fläskkotletter eller kyckling och basmatiris.

FÄNKÅSSLAW

4 portioner

1 stor eller 2 små fänkålsstånd, tunt skivade
1 rödlök, skivad
1 vitlöksklyfta, finriven
1 morot, finriven
1 tsk spiskummin
1 msk dijonsenap
1 dl crème fraiche
1 dl majonnäs
färskpressad citronsaft
salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser i en skål. Smaksätt med färskpressad citronsaft, salt och peppar. Gott till exempelvis fisk, fläsk och nötkött.

**RÖDBETSSOPPA MED
KÅLRABBI**

4 portioner

500 g rödbetor, i stavar
1 medelstor kålrabbi, tärnad (eller ca 2 dl strimlad vitkål)
1 gul lök, skivad
1 vitlöksklyfta, skivad
2 msk olivolja
2 lagerblad
ett par timjankvistar
2 dl vitt vin
8 dl grönsaksbuljong
salt och svartpeppar
(ett par droppar rödvinvinäger)
Fetaostcrème:
100 g fetaost
2 dl turkisk yoghurt
2 tsk honung
salt och svartpeppar

Mosa ingredienserna till fetaostcrèmen i en skål. Salta och peppa.

Fräs rödbetor, kålrabbi, lök och vitlök i olivolja tillsammans med lagerblad och timjan i en stor gryta. Slå på vin och buljong. Låt koka tills betorna är mjuka. Smaksätt med salt, peppar och eventuellt rödvinvinäger.

Servera soppan med fetaostcrèmen och ett gott bröd.

KUMMINSYLTAD KÅLRABBI

2–4 portioner

1 kålrabbi, grovt riven
Lag:
1/2 dl ättiksprit, 12 %
1 dl strösocker
1 dl vatten
1 tsk hel kummin

Koka upp lagen i en kastrull. Låt svalna.

Vänd ner kålrabbin i lagen och låt dra i minst 30 minuter. Servera till kokt kött som oxbringa, rimmat fläsk eller till lax i alla former.

Tips rotpersilja: Skär rotpersiljan i riktigt tunna skivor. Gott att tillsätta rå i sallader eller till pastan.

Tips rödbetor: Koka betorna mjuka med skal i saltat vatten. Skala och skär dem i klyftor. Stek lite tärnat sidfläsk knaprigt i en stekpanna. Vänd ner rödbetsklyftorna och strö över fint skuren gräslök och rivet citronskal. Servera gärna med brynt smör och lite gott bröd.

Tom Sjöstedt VECKANS GÄSTKOCK

Läs om Tom Sjöstedt och våra andra gästkokare på www.ekoladan.se. Där hittar du även många fler recept och kan köpa vår egen kokbok.

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Zucchini: Arte Orto, S. Croce Camerina, Italien

Sallad: Raynard Olivier, Argeles Sur Mer, Frankrike

Purjolök: Mrs. Cesbron-Viau, Valanjou, Frankrike

Rödbetor: Sören Nilsson, Mörbylånga

Fänkål: Ortofrutticoli Jonica, Ginosa, Italien

Rotpersilja: Lantbruket Mickelsgård, När
Pak choy: Van Paassen, Oude Leede, Holland

Kålrabbi: Valencia, Spanien

Avokado: "Hass", Mexico

Broccoli: Bio Farris, Orsara di Puglia, Italien

Kryddkrasse: Cresco, Honselersdijk, Holland

Körsbärstomater: Sergio Lopez Berbel, La Mamola, Spanien

Morötter: Widegrens gård, Romakloster

Paprika: MJ Agroasesores, La Mojonera, Spanien & Az. Agr. Giuseppe Lo Bianco, Cassibile, Italien

Gurka: Bulgarien

Vitkål: Tore & Fredrik Aronsson, Källby

Bananer: Appbosa, Valle del Chira, Peru

Päron: "Concorde", Lody en Ypkjen van Osch, Biddinghuizen, Holland

Apelsiner: "Washington Navel",

Az. Agr. Valle Rita, Ginosa, Italien

Mandor/Ortanique: Cofrudeca, Belgida, Spanien

Äpplen: "Elstar", Fruktträdgården

Augustin, Jork, Tyskland

Gröna druvor: "Thompson Seedless",

Rapirop Farms, Northern Cape, Sydafrika