



Leif Karlsson Fracke Dagsmosse









1 Okänd 2 3 Krister Karlsson 4 Leif Karlsson Fracke 5 Alse



1 Åke Edvinsson 2 Krister Karlsson 3 Leif Karlsson Fracke





1 Lärare Cecilia Schubert

2 Leif Fracke Karlsson Sjöntorp

3 Björn Berg Omberg

4 Hans-Göran Karlsson Dagsmosse

5 Nils-Olof Persson Höje

6 Anders Wetter Alvastra

7 Åke Karlsson Dagsmosse

8 Inga Fransson Omberg

9 Gun-Britt Syrén Dagsmosse

10 Gudrun Syrén Dagsmosse



1 Leif Fracke Karlsson Sjöntorp
2 Jan Rydberg Alvastra
3 Per-Olof Johansson Hagalund
4 Lärare Cecilia Schubert Omberg
5 Monica Fogelin Omberg
6 Stig Syrén Dagsmosse

7 Erik Sigfrid Omberg
8 Sune Edvinsson Dagsmosse
9 Margareta Jansson Omberg
10 Mona-Britt Wilen Omberg
11 Inez Johansson Omberg
12 Anita Whalström Omberg



1 Margaretha Janson Omberg
2 Mona-Britt Vilén Omberg
3 Per-Olof Johansson Hagalund
4 Inez Johansson Omberg
5 Anita Wahlström Omberg
6 Jan Rydberg Alvastra

7 Leif Fracke Karlsson Sjöntorp
8 Sune Edvinsson Dagsmosse
9 Lärare Cecilia Schubert Omberg skola
10 Stig Syrén Dagsmosse
11 Erik Karlsson Dagsmosse



1 Lärare Werner Jansson Omberg skola
2 Gudrun Valle Syrén Dagsmosse
3 Gunnbritt Syrén Dagsmosse
4 Anita Whalström Omberg
5 Per-Olov Johansson Hagalund
6 Leif Karlsson Omberg
7 Hans Sigfrid Dagsmosse
8 Hans Folke Karlsson Dagsmosse
9 Leif Johansson Omberg
10 Anders Wetter Alvastra
11 Inez Johansson Omberg

12 Monica Fogelin Omberg
13 Margareta Jansson Omberg skola
14 Sune Edvinsson Hallstorp
15 Erik Sigfrid Dagsmosse
16 Stig Syrén Dagsmosse
17 Leif Fracke Karlsson Sköntorp
18 Mona-Britt Vilén Omberg
19 Åke Edvinsson Dagsmosse
20 Ingemar Johansson Höje
21 Björn Berg Omberg
22 Jan Rydberg Alvastra



1 Leif Fracke Karlsson Sköntorp
2 Per-Olov Johansson Hagalund
3 Jan Rydberg Alvastra
4 Hans Folke Dagsmosse
5 Anita Wahlström Omberg
6 Inez Johansson Omberg
7 Mona-Britt Vilén Omberg
8 Anita Strelin Omberg
9 Lärare Bertil Jonsson
10 Sune Edvinsson Dagsmosse

11 Erik Karlsson Dagsmosse
12 Irene Josefsson Omberg
13 Ann-Britt Arto Karlsson Dagsmosse
14 Marianne Svensson Omberg
15 Kerstin Roth Omberg
16 Monica Fogelin Omberg
17 Inge Holm Omberg
18 Stig Syrén Dagsmosse
19 Krister Karlsson Dagsmosse Lisedal



1. Lärare Karl-Erik Gustavsson
2. Jan Rydberg Johansson Alvastra
3. Jan-Erik Johansson Hästholmen
4. Per-Olof Johansson Hagalund
5. Hans Karlsson Lisedal Alvastra
6. Helena Torn Öregrund
7. Anita Wahlström Melltorp.
8. Monika Jonsson Prästgården
9. Inger Svensson Västra Tollstad
10. Margareta Johansson Hästholmen
11. Per Bengtsson Ekbacken Alvastra
12. Sven-Erik Andersson Stjärnvik
13. Karl-Göran Karlsson Hanningetorp

14. Christer Johansson Uckleby
15. Jan Johansson Alvastra gård
16. Leif Fracke Karlsson Sjöntorp Heda
17. Jan-Erik Karlsson Näfstad
18. Ann-Katrin Johansson Hästholmen
19. Violet Johansson Gulliden
20. Katarina Jansson Prästgården
21. Marianne Johansson Hästholmen
22. Liljan Karlsson Alvastra gård
23. Eva Modig Hästholmen
24. Kristina Svensson Forssby
25. Dovty Flisbeak Alviken
26. Molly Berents Stora Lund

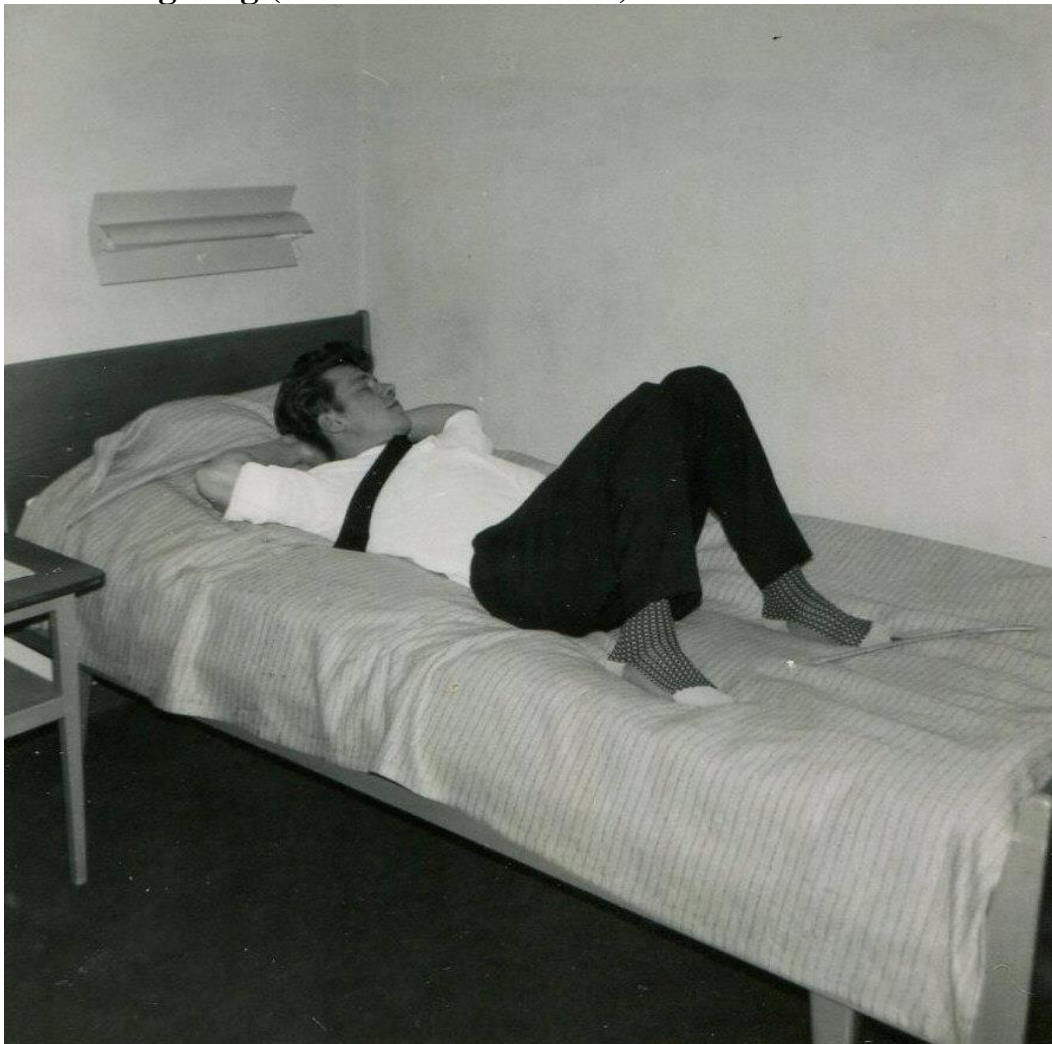


1 Jan-Erik Karlsson Näfstad
2 Hans Karlsson Lisedal Alvastra
3 Jan-Erik Johansson Hästholmen
4 Pastor
5 Per-Olov Johansson Hagalund
6 Jan Rydberg Alvastra
7 Leif Fracke Karlsson Sjöstorp Heda

8 Ann-Katrin Johansson Hästholmen
9 Anita Whalström Omberg
10 Kristina Svensson
11 Ewa Modig Hästholmen
12 Monica Fogelin Omberg
13 Derty Flisbäck Hästholmen
14 Ulla Ekberg Alvastra



Vilken härlig säng (Leif Karlsson Fracke)







Smaklig måltid

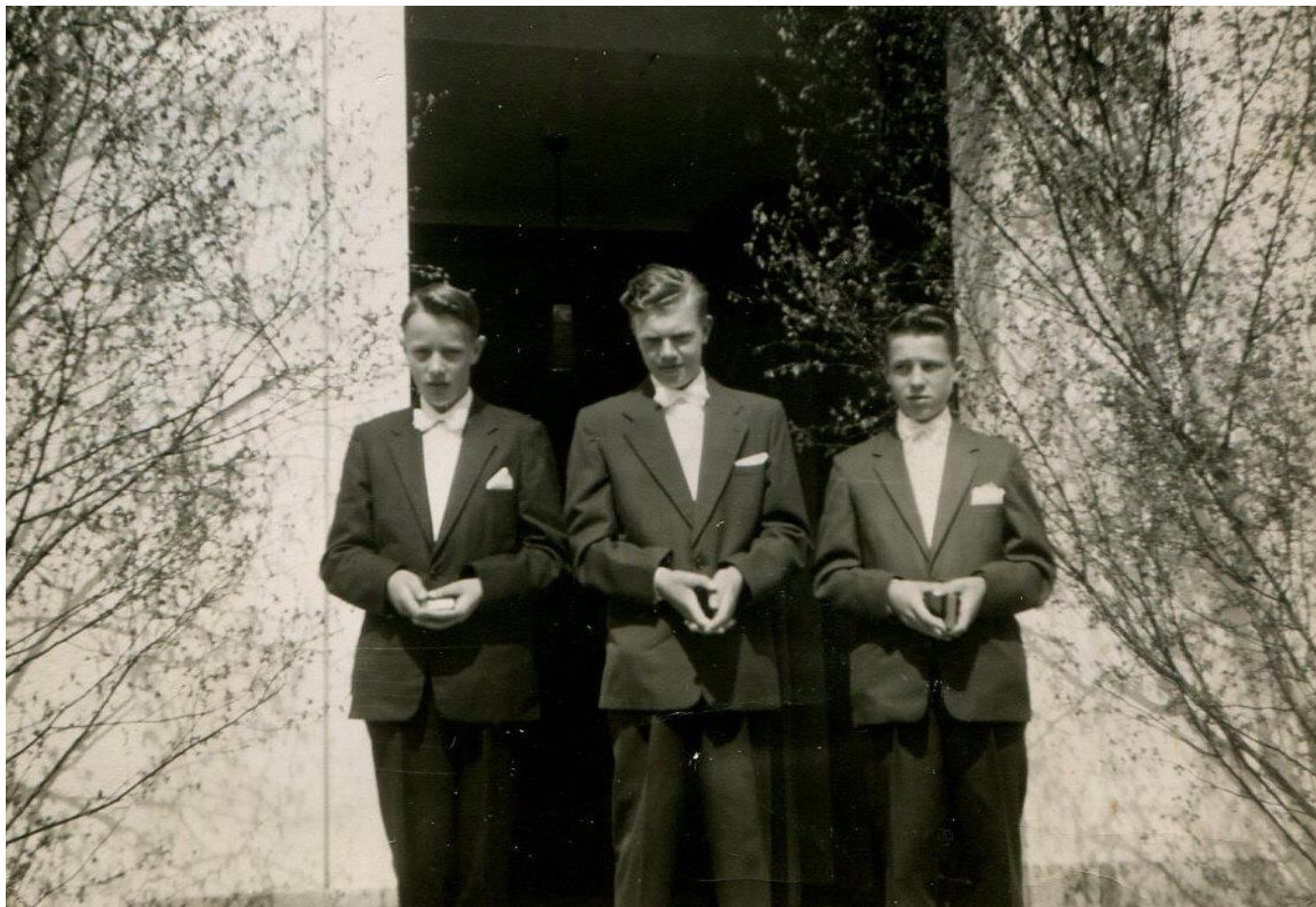
Fracke och Vaino



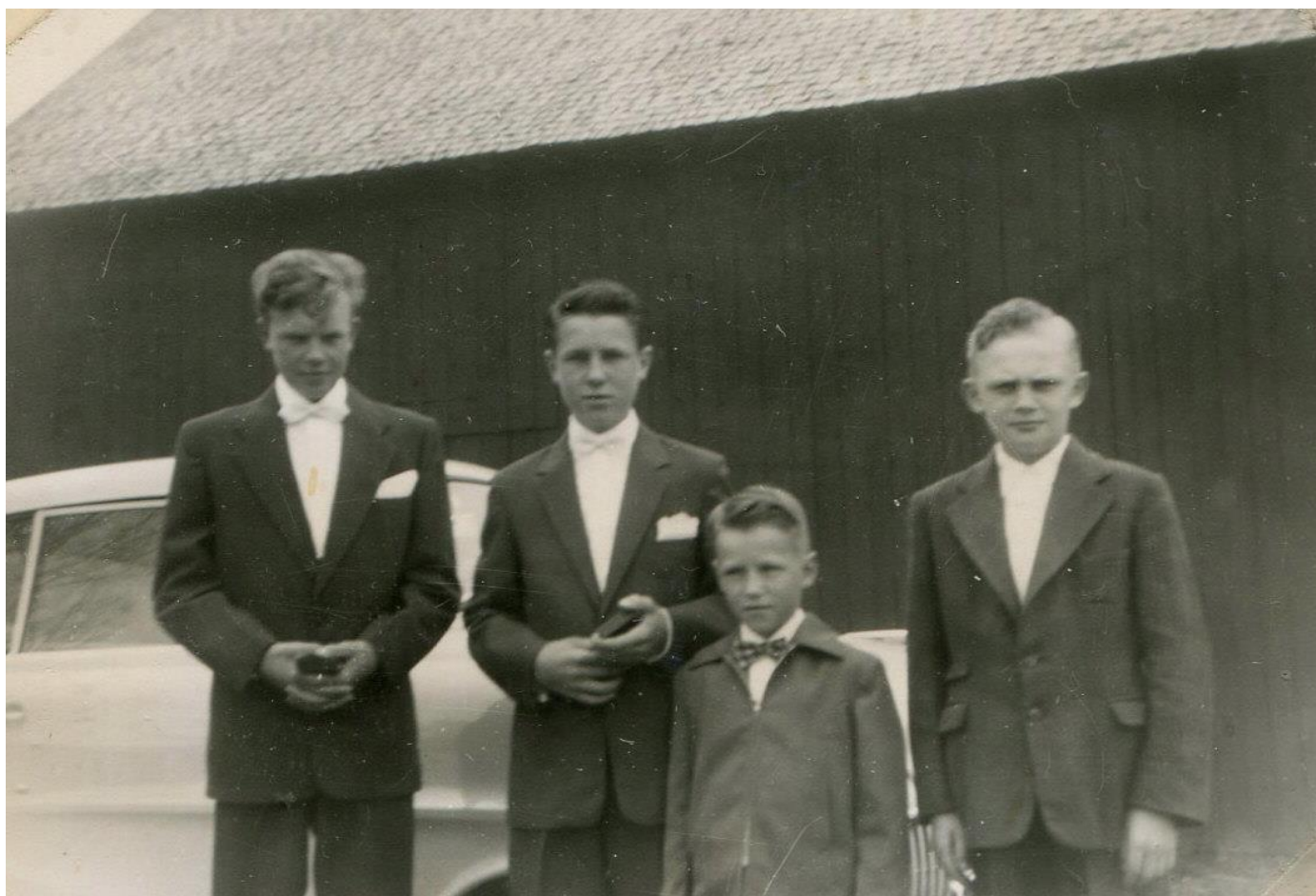
Leif Karlsson Fracke Två tuffingar

3 Marsgubbar





1 Per-Olof Johansson 2 Hans Karlsson 3 Leif Fracke Karlsson



1 Hans Karlsson 2 Leif Fracke Karlsson 3 Kennet Karlsson 4 Krister Karlsson



Vaino Sven och Leif Fracke



Solveig och Leif Fracke



Inez och Göran Karlsson Ödeshög



Hos Signe och Simon Leif Fracke





Solveig och okänd

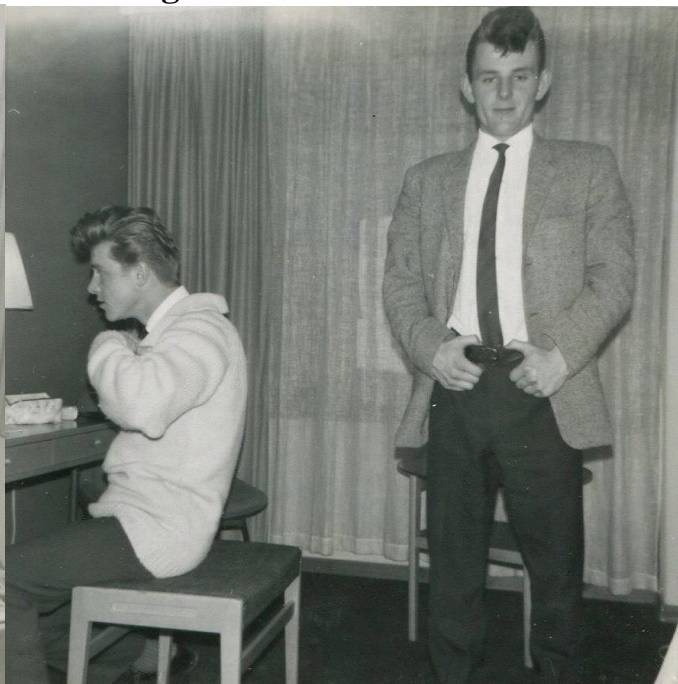
Solveig



Vaino Solveig Fracke



Fracke Inge Karlholm

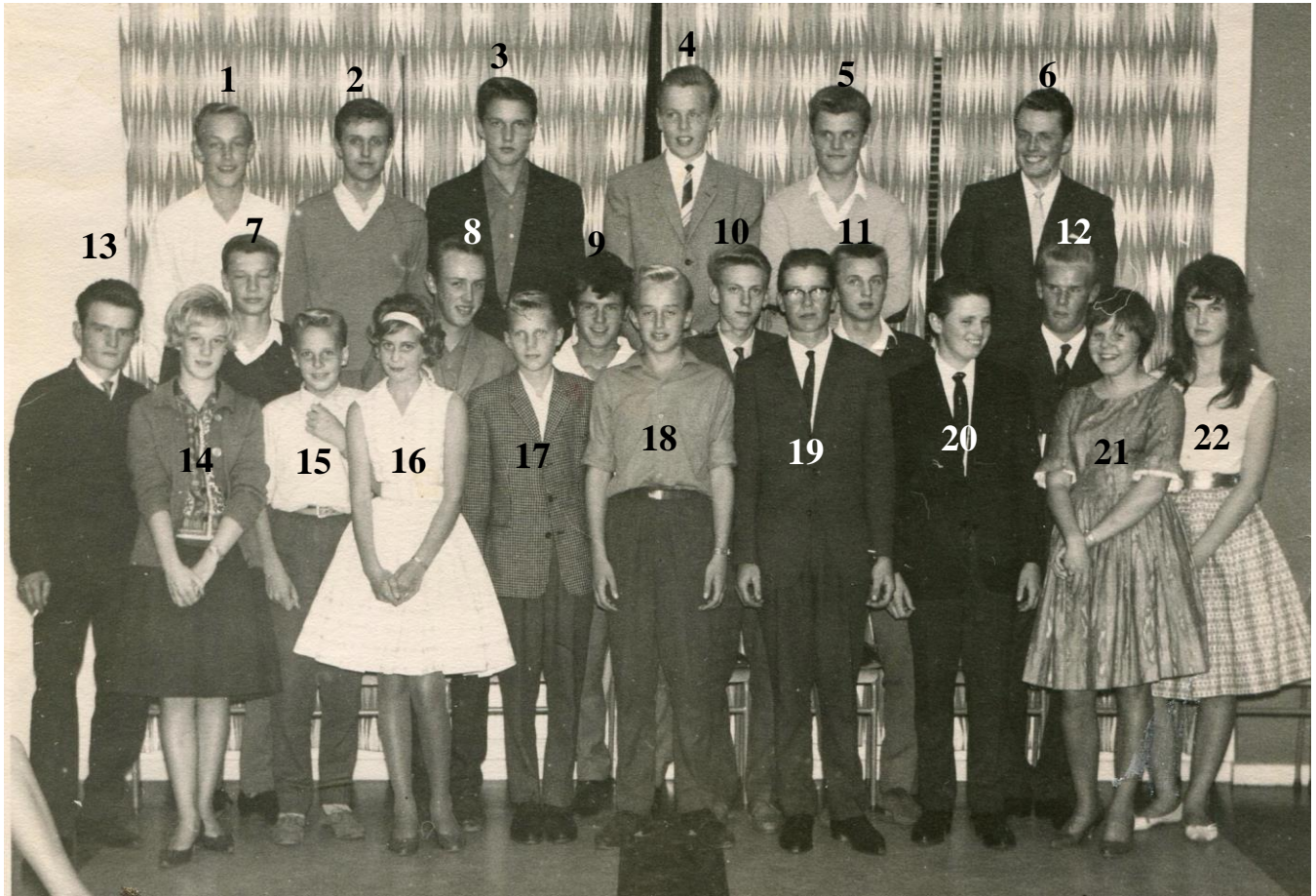


Dollargrin



Fracke o Per Ljung på Lisseberg





1	12
2	13 Åke Edvinsson
3	14
4	15
5	16
6	17
7 Ragnar Mjårdner	18
8 Per-Olov Johansson	19
9 Leif Fracke	20
10	21
11	22



Utanför Skansen

Vivi och Marita





1 Okänd 2 LångAlvar 3 Edvin Karlsson 4 Okänd 5 Okänd 6 Leif Fracke 7 Åke Karlsson
8 Okänd 9 Monika Karlsson 10 LillGustav Johansson 11 Verner Karlsson 12 Folke Karlsson
13 Gustav Gustavsson Kälkestad

August Lundell Dagsmosse





Verner och Kennet Karlsson

Greta och Verner Karlsson



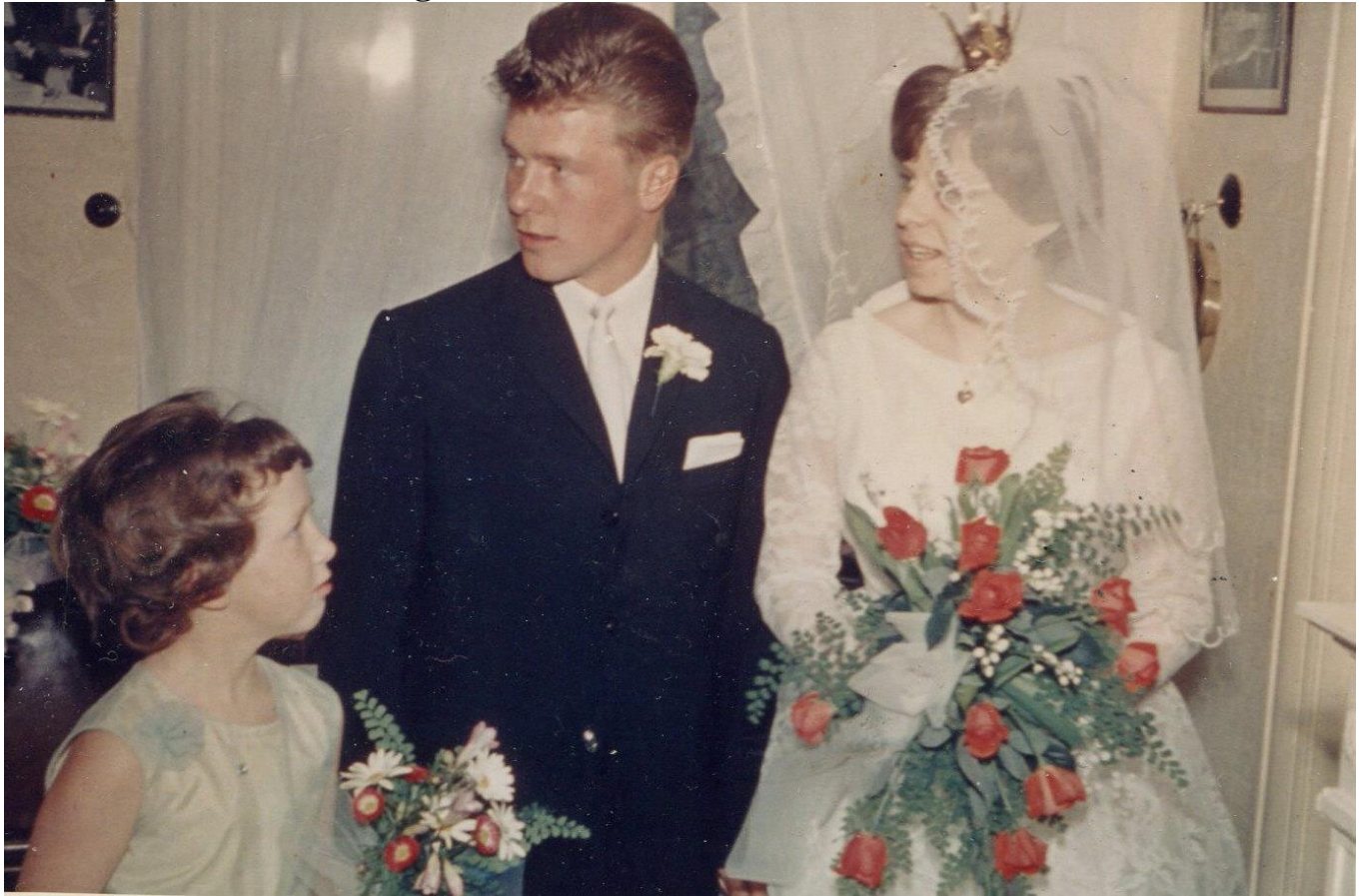


- 1 Greta Alfredsson
- 2 Signe Pettersson
- 3 Eivor Eklund



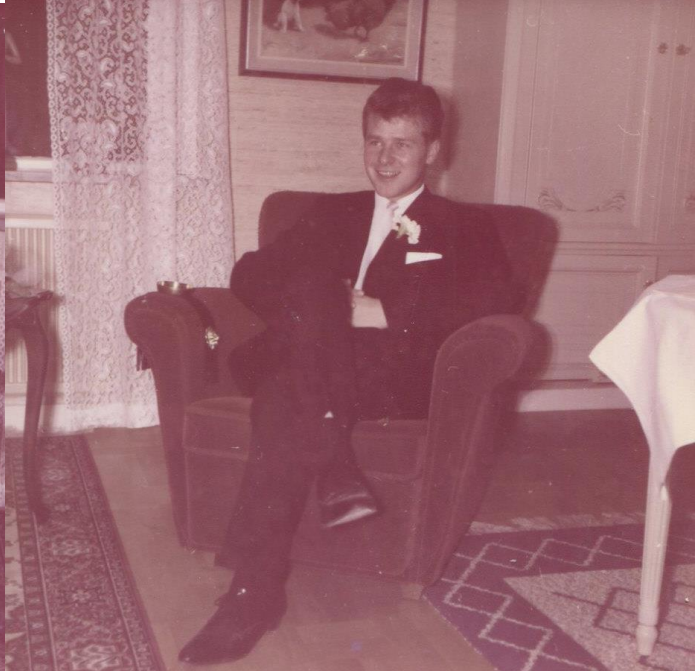
- 1 Gustav Gustavsson Kälkestad
- 2 Anna-Greta Karlsson
- 3 Verner Karlsson
- 4 Fracke
- 5 Kennet
- 6 Lars
- 7 Asta Andersson







Bröllop Solveig och Leif Fracke Lyckligare kan man inte bli



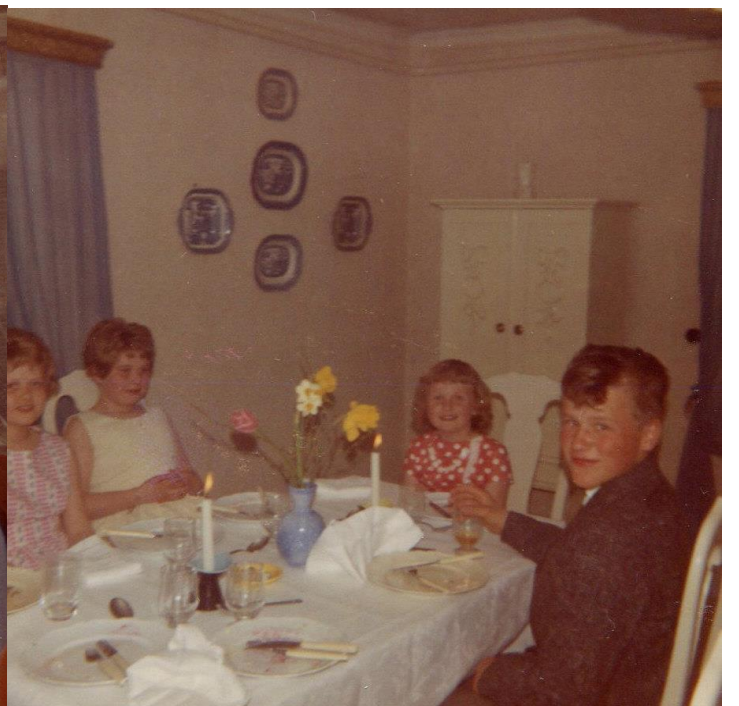
Ida och Gustav Svensson



Frasse och Anita



Okända



The Alfreds



- 1
- 2
- 3
- 4 Inge Alfredsson Ödeshög

The Alfreds



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Buster och Master



Buster





Gun och Kärstin

I vårsolens glans



- 1 Leif Karlsson**
- 2 Verner Karlsson**
- 3 Kennet Karlsson**
- 4 Anna-Greta Karlsson**
- 5 Gustav Gustavsson Kälkestad**

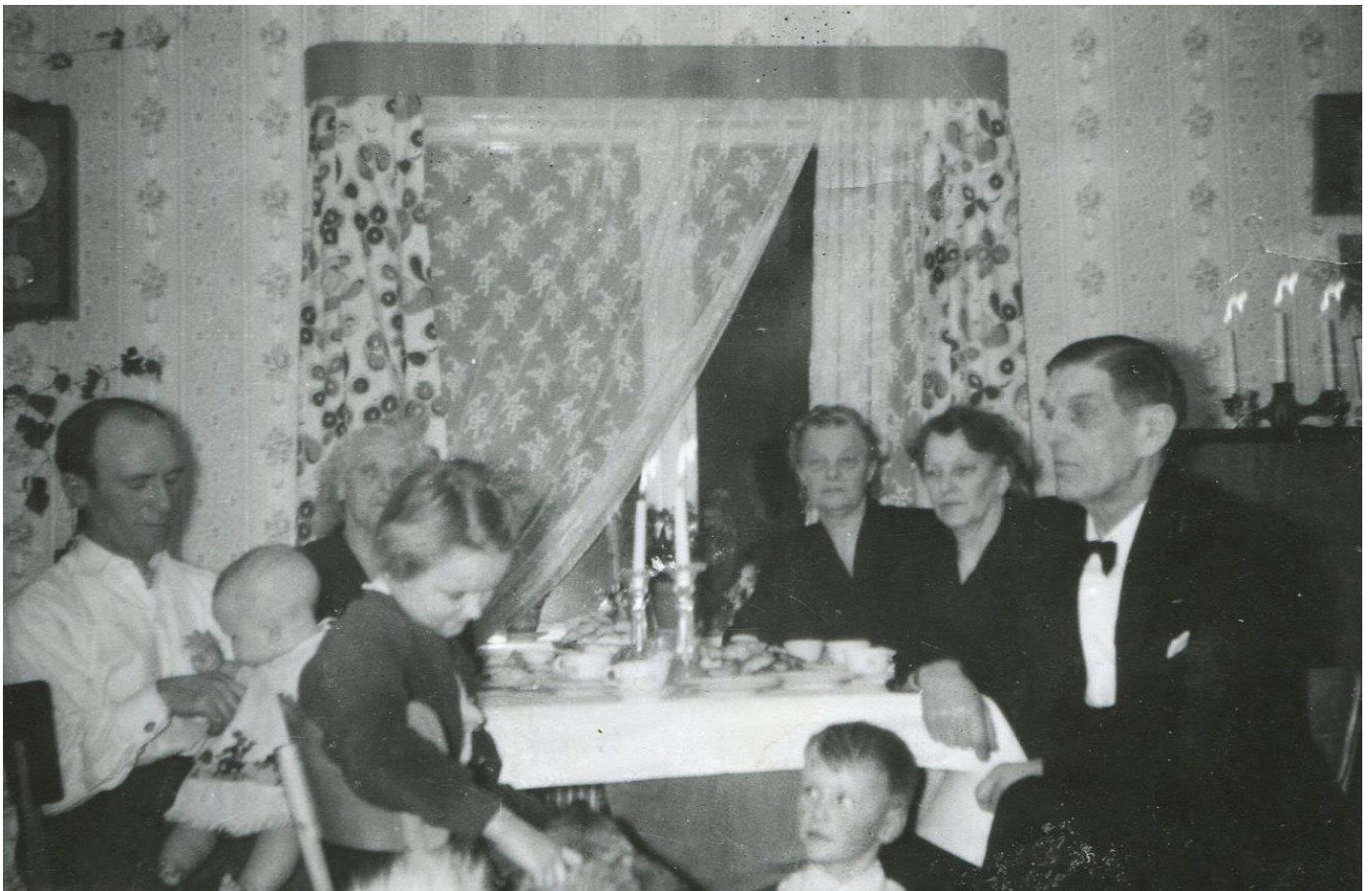
Inge och Solveig



Kaffe med våfla



Hos Verner Karlsson



Kalas hos familjen Verner



Kalas hos Lundells



Klara för teater



Roland Asta Fracke



Lundells Merceders







Svenskodlade grönsaker förädlas och levereras färska

”Moroten
är bäst”



*Leif Fracke, vd på morotsföretaget
Lundell och co, anser att moroten är
bästa grönsaken, bra t ex för sexlivet.*



Leif Fracke driver "Lundells" tillsammans med svågern Johnny Ax och Karl Lundell.

Kälkestad gårds stora inkomstkälla är morotspackeriet. Förpackningsmaskinen packar 40 påsar i minuten och under en normal arbetsdag hinner man 35 till 40 ton. Lundells morötter odlas enligt konceptet "Integrerad produktion". Morötter som blir fränsorterade vid packningen säljs som djurfoder till gårdar i Västergötland och Östergötland.

Morötter i centrum på Kälkestad gård

Det regnar och blåser novembervindar när jag svänger in på uppfarten mot Kälkestad gård vid foten av Omberg i Östergötland. Leif Fracke tar emot mig med värme och entusiasm på gårdens kontor. Över en rykande kopp kaffe börjar han berätta om verksamheten.

Som 14-åring började han arbeta hos Karl Lundell med att hacka ogräs i de tre hektar stora morotsodlingarna. Idag har verksamheten vuxit sig betydligt större. 1978 köptes Kälkestad gård, som omfattar 200 ha åker. Morötter odlas på nästan 80 hektar.

Gårdens stora inkomstkälla består av ett morotspackeri som hanterar cirka 7 000 ton morötter om året. För att fylla kapaciteten har företaget egna kontraktso odlare i olika delar av Sverige. I Torekov och Kristianstad odlas tidiga morötter, men största delen finns runt Skänninge och Bjälbo i Östergötland.

Analyserar jorden

Morötter odlas inte oftare än vart fjärde år på samma fält för att undvika växtföljdssjukdomar. Ibland byts areal med grannarna för att kunna odla mer. Mellan morotsgrödorna odlas spannmål, framför allt vårvete, eftersom mulljordarna ger bra proteinhalter.

– Numera gör vi alltid jordanalyser före sådd och så gödslar vi efter det. Förr gjorde vi som vi alltid gjort, som våra farsor och grannarna. Vi körde samma gödselmedel och funderade inte så mycket över om det verkligen var rätt. Jag handlade gödseln där den var billigast. Jag gjorde som alla andra, ända tills den dag då en gödselkonsult frågade mig varför. "Varför gör du så? Du är lika galen som alla andra."

Han hjälpte mig att ta jordprover. Först tänkte jag att han bara ville sälja mer gödsel, men han kom tillbaka med svaret att jag hade för mycket av det mesta! Jag frågade honom då varför jag inte fick några bra skördar om jag nu hade så mycket näring i marken. Då började jag använda mig av bladanalyser för att få reda på vad som felade, berättar Fracke.

Molybdenbrist sänkte skörden

Ett par år har morötterna lidit av molybdenbrist vilket analyserna fångat upp så att grödan har kunnat räddas. Nu används flytande N30. Fyra till fem kilo N30 blandas med ogräs- och svamppreparat. Fracke redogör för hur han på detta sätt har kunnat gå ner i dos med bibehållen effekt. Det har både han och miljön tjänat mycket på. I våras genomfördes en markkartering med GPS på hela gården. Fracke menar att pengarna är väl investerade.

– Utan analyserna vet man inte vad man håller på med, säger han. Han är imponerad av de kartor AnalyCen producerat och tycker att de är mycket värdefulla. Grundgödslingen sker numera med "rena" gödselmedel för att kunna utnyttja markkartan på bästa möjliga sätt. Det blir lite fler gödselmedel att hantera, men gödslingen blir anpassad efter varje del av fältet, och det är värt merarbetet. Kalimagnesia och ren fosfor används

liksom N30, N28 eller N34. Morotsskörden ligger på i snitt 80 ton per hektar. Det kräver cirka 800 kilo Kalimagnesia, 200 kilo P20 och 20 till 30 kilo kväve på mulljorden.

– Vi har fått 100 ton per hektar, men det är inte varje år, erkänner Fracke.

– Olika sorter avkastar olika mycket. Fröfirmorna lägger ut försök här och testar ett tiotal nya sorter varje år. Det är väldigt intressant.

Krav på kontraktso odlarna

Annars odlas i huvudsak tre sorter; Nerac, Maestro och Bolero. Före skörd tas prover ut för pesticidanalys. Då analyseras morötterna med avseende på nitrat, bly- och kadmiuminnehåll. Proverna tas före skörd så att partierna kan hållas isär om analysen skulle visa på för höga halter. Fracke berättar att de också ställer krav på kontraktso odlarna. De får inte odla förrän jordprov visat på låga halter av kadmium. Det förekommer jordar som genom sitt ursprung innehåller så mycket kadmium att det är direkt olämpligt att odla morötter på dem. All odling sker enligt IP (Integrerad Produktion), grönsakernas motsvarighet till spannmålets Svenskt Sigill.

Mobiltelefonen larmar

Morötterna lagras i åtta kylrum. Lagringen är det viktigaste momentet. Temperaturen skall vara så nära noll som möjligt och luftfuktigheten 98 till 99 procent. För att få full kontroll är ett kylalarm installerat. Det ringer till mobiltelefonen och larmar när någonting är galet. Det var dyrt, men väl investerade pengar.

Från kyllagren plockas morötterna allteftersom in i produktionen av konsumtionsförpackningar. Först tvättas morötterna och sedan sorteras den del bort som inte håller måttet. Därefter går morötterna in i en så kallad hydrokyl. Där kyls de ner i kallt vatten till 2°C innan de vägs upp och förpackas. Kylningen är viktig för att förlänga hållbarheten. Totalt är det 13 anställda i packeriet.

– Vid sådd och skörd är vi fler, 16-17 stycken, berättar Fracke.

Satsar på certifiering

För att förenkla arbetet installeras nu ytterligare en linje i packeriet för att kunna köra både tvättade och mullade morötter samtidigt. ICA och Saba köper alla morötterna färdigförpackade.

Företaget har precis startat certifieringsarbetet för att klara ISO 14000. Det kommer att komma igång på allvar nu under våren. Fracke inser att certifieringsarbetet kommer att ta mycket tid, något som ständigt är en bristvara. Det är ändå viktigt att hela tiden ha kontroll över verksamheten så att arbetet kan koncentreras på att göra förbättringar för att kunna utveckla företaget in i framtiden.

Leif Frackes färgstarka personlighet och hans positiva attityd har smittat av sig, och när jag lämnar honom märker jag knappt att det fortfarande regnar.

Text och foto: Lisa Lindgren, MO Västra Skaraborg

Storodlaren Leif Fracke:

Moroten är nyttigaste grönsaken

"Moroten sätter fart på sexlivet, skyddar mot cancer och ger bättre mörkerseende". På Kälkestad gård i Ödeshög sitter reklamaffscherna lite varstans.

Och morotskungen själv, Leif Fracke, är övertygad om att det stämmer.

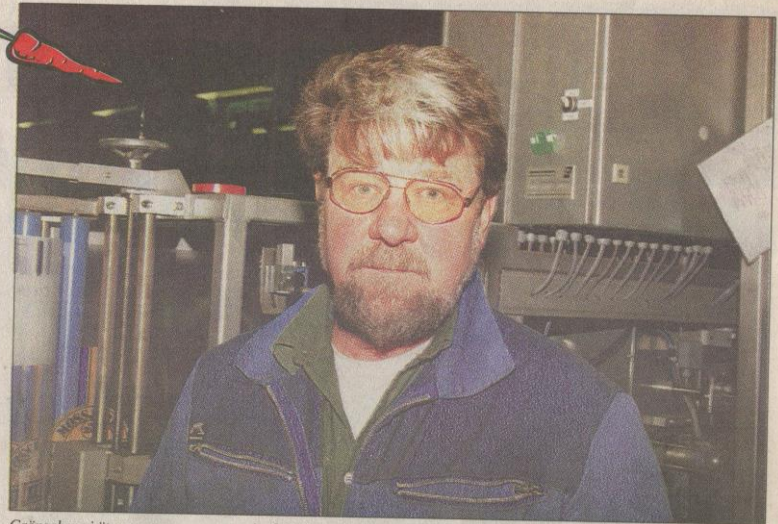
Nedanför Omberg, på den östgötska slätten, ligger Kälkestad gård. Morotsbandet går för fullt. Här sorterar och packar tio personer 4 000 ton morötter om året. Det motsvarar ett ton per dag och person.

Leif Fracke, vd på Lundell och co, äter själv tre morötter varje dag.

- Ja, jag förätrar mig aldrig på dem och så är de nyttiga också, säger han och biter av en morot.

Det är lätt att greppa en morot under arbetstid.

Och vad beträffar morötters effekt på bättre sexliv och hälsa är Leif övertygad om att det stämmer. När en brittisk undersökning gick



Grönsaken vi äter mest av: moroten och på Kälkestad gård omsätts 4 000 ton morötter varje år.

ut med budskapet för ett år sedan ökade morotsbeställningarna markant över en natt. Forskarna menade att karotinet i moroten omvandlas till A-vitamin som är uppbyggande och hjälper till att förvandla kolesterol till aktiva könshormoner. - Men det gick snart tillbaka till normal volym, erkänner Leif.

ODLAR SJÄLVA

Lundell och co odlar 90 procent själva och resten köps in av andra odlare. Företaget har även morotsodling i Falköping som bidrar med 1 000 ton morötter varje år.

Moroten tar fem månader på sig att växa. Fröna sås i maj och i oktober tas morötterna upp och lagras. Skörden räcker ett hejt år.

När Leif drar upp porten till den stora, röda ladan på gården uppenbarar sig ett fyra meter högt morotsberg.

- 1 800 ton, konstaterar han.

Morötterna kommer direkt från jorden och måste uppfylla skönhetsidealerna innan de packas i påsar. EU har som på så många andra områden regler för hur den perfekta moroten ska se ut.

- Den ska vara minst tolv centimeter lång och max 20. Tjockleken får variera mellan två och fem centimeter i diameter. För att få en perfekt storlek sår vi 100 frön per meter, förklarar Leif.

Sär man för många frön blir morötterna små. Och nog varierar både storlek och utseende. De är krokiga, siamesiska, spiralliknande och raka.

RÄTT STORLEK

Morötterna synas i den långa, vita byggnaden mitt emot ladan. De granskas både med maskin och blotta ögat. Först sorterar maskinen ut morötterna efter storleken för att sedan bli tvättade och eventuellt preparerade med torvmull.

Ödeshög Special

- Kunderna vill mest ha mullade morötter. Egentligen kan morötterna packas direkt från jorden, mossjorden försör morötterna med mull vid upptagningen. Men vi tvättar dem först för att upptäcka skador och mullar dem efteråt så att de håller längre i förpackningen, berättar Leif.

EU tillåter inte mullning men än så länge har svenska odlare dispens.

Innan morötterna förpackas sorterar två personer bort halva, krokiga och fula morötter. Bortfallet, en tredjedel av den totala produktionen, säljs till skalierier, matbepisningar och grossister för eventuella

rotfruktskampanjer. De som inte duger till det blir foder till gårdens köttjur.

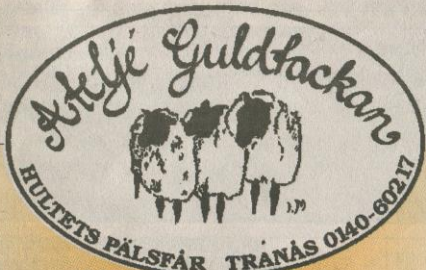
Morotsätarna i landet är trogna den svenska moroten. Beställningarna är jämna över året och även om den inhemska konkurrensen är hård orosar inte Leif av europeiska morotsodlare.

- Morötterna är så billiga i Sverige att det bara blir dyrare att ta hit dem. Och folk vill ha svenska grönsaker.

ANNICA SVENSSON



Leif Fracke är övertygad om att morötter hjälper mot dålig hälsa.



Gör en utflykt till Hult, gårdsbutiken för skinn och påls!

Gör ett besök på

Ateljé Guldtackan

färgården med tillverkning och försäljning

västar, jackor, pålsar, fällar, mössor, tofflor och vantar i härliga färger och nya läckra modeller.

Öppet: Måndag-fredag 11.00-17.00 eller efter överenskommelse



Välkomna!

Inger Mansson & Stefan Bäck, Hult Göteborg, 573 97 Tranås. Tel 0140-602 17

FUKT-, MÖGEL- och VATTENSKADOR kontakta

Återförsäljare och service
AIRMASTER LUFTRENARE
60-1000 m³

Borgs
AVFUKTNINGSSERVICE

Brusarpsvägen 12, 573 92 TRANÅS
Tel. 0140/600 45, Bil 010-283 27 13

ANDERS MURARE

Monterar & säljer kakelugnar, kaminer, spisinsatser, vedspisar, skorstenar & skorstenreparationer

Häradsgatan 19
SOMMEN
0140-306 08

Gunn's Dockor & Hobby



L. Sveag. 3 0140-175 80

Öppet: Mån-Tor 13.00-18.00

Blekingegården

på Småtändska Höglandet

Lantgårdsbutiken med

lammprodukter:

- Detaljstyckat lamm, rökt korv mm
- Skinn & ullhantverk
- Hattar, västar, stickat
- Lördagscafé
- Stuguthyrning

Här finns även julgranar, julenar, ris mm. Hjärtligt välkomna ut till den svenska landsbygden! Önskar Fam. Gustner

Öppet: april-okt lördagar 11-18

juni-aug. även fredagar 14-18

Övrig tid, ring innan.

Extra Julöppet: 14-15/12, 21-22/12

lördagar kl 11-16, söndagar kl 12-16

VÄGBESKRIVNING

15 km söder om Tranås, i Sunhultsbrunn sväng mot Gunnarsnålen, därefter skyltat: Gärdsbutik.

Beg-Tips från Atteviks

BMW 520i-89 gråmet, 15.500 mil, autom, sollucka, fart-h	112.900,-
Ford Escort 1.8-92 vit, 15.900 mil, servo, c-lås, larm, drag	83.900,-
Ford Sierra 2.0-91 svart, 9.300 mil, drag, motorv, alu-fälg	73.700,-
Ford Sierra 2.0-87 vit, 10.700 mil, c-lås, drag	48.700,-
Ford Scorpio 2.0-92 röd, 18.500 mil, drag, klimat	89.800,-
Honda Accord-89 röd, 12.700 mil	61.800,-
Mazda 626-92 röd, 10.000 mil, servo	104.800,-
Mercedes 190-85 brun, 16.500 mil, servo, c-lås, drag	54.900,-
Nissan Bluebird-89 blåmet, 12.900 mil, servo, c-lås, drag	49.900,-
Opel Vectra GLS-90 röd, 9.700 mil, servo, c-lås, drag	88.800,-
Opel Kadett 2.0-88 13.900 mil	41.800,-
Opel Omega 2.6 GL-91 blå, 22.300 mil, alum.fälgar, drag	74.800,-
Peugeot 205 GR5-89 röd, 11.000 mil	39.900,-
Renault 19 TXE-90 turmet, 10.300 mil, servo, c-lås, el-frost	64.900,-
Saab 9000 2.3 CD-90 gråmet, 15.400 mil, aut, klimat, fart-h, alu-fälg, mm	103.900,-
Saab 900i-87 röd, 15.100 mil, 4 d, drag, stereo	52.900,-
Saab 900c-87 vit, 15.700 mil	39.800,-
Saab 900 2.3i-95 gråmet, 5.500 mil, klimat, stereo	147.900,-
Subaru Trendy-88 blå, 7.200 mil	39.800,-
Volvo 360 GL-88 vit, 14.100 mil	49.900,-
Volvo 744-87 13.800 mil, servo, c-lås, drag, motorv	54.900,-
Opel Astra 1.4i-93 röd, 5.700 mil	89.800,-
Mitsub. Galant-87 silvmet, 15.500 mil	29.500,-
BMW 320i-84 vit, 19.500 mil	25.000,-
Ford Escort-89 röd, 9.800 mil, c-lås, 3 d	49.900,-

Kom över till

Atteviks
0140-130 70 TRANÅS

Vitaminer i massor" från Kälkestad gård!"

När Ödeshög Extra skall berätta om kreativa företag i bygden finns det många branscher som är intressanta.

Nu inför hösten när skördetiden är som intensivast och våra förråd fylls med frukt och bär, kanske grönsaker från en egen täppa. Men alla vi andra som inte har den möjligheten eller intresset, utan bara vill ha tillgång till grönsaker och potatis av hög kvalitet är det tryggt att det finns odlare som förser oss och många i vårt land med dessa grödor.

KÄLKESTADS GÅRD

Det företag som vi besökt för att beskriva hur ett



Fredrik Leck rullar bort de färdigpackade morötterna

modernt lantbruk drivs idag är Kälkestads gård som ägs av företaget AB Lundell & Co.

Vi träffar företagsledaren Leif Fracke som berättar att gården inköptes 1978 efter att ha arrenderat en del av marken sedan 1962.

Gården ligger söder om sjön Tåkern ca en mil norr om Ödeshög.

Den bördiga jorden består i huvudsak av mulljord, med en mindre del lätt le-
ra.

Åkerrientalen är på totalt 200 hektar, vi odlar 47 hektar morötter av olika sorter "Bolero", "Nerak", "Ykon", "Altares", "Corumba" och "Primo" för att nämna några.

Potatis av två sorter "Balmoral" och "Annica" på en 29 hektar resten av arealen är spannmål: korn, rybs, vårvete, höstvete och råg.

Det ingår även en ekologisk odling sedan 1995, här odlas 0,5 hektar palsteracka 0,5 hektar dillock 3 hektar morötter.

GÅRDEN ÄR IP-REGISTERAD

IP står för Integrerad Produktion och det är ett odlingssystem där ekologiska riskfria metoder prioriteras och där användningen av kemikalier och gödsel minimeras, dessutom förs odlingsprotokoll som kontrolleras.

Inom EU:s miljöstödsprogram finns ett utbud av olika informationsaktiviteter som vänder sig till aktiva lantbrukare, berättar Leif Fracke. Där är Kälkestads gård en av 19 st demonstrationsgårdar i Östergötland, som tar upp olika aspekter på miljön inom lantbruket.

Gården har även satsat på en biologiskbädd för omhändertagande av bekämpningsmedel, det finns också ett varningssystem för morotsflugor för att minimera bekämpningsmedelsanvändningen.

ALLMOGEÅKER

Som en extra sevärhet på gården, säger Leif, odlar vi en allmogeåker för att

visa hur en åker kan ha sett ut i äldre tider innan handelsgötsel och bekämpningsmedel infördes.

Kälkestads allmogeåker är en gotländsk rågblandning med ett antal kända arter som Klätt, Luddvicker, Rågvalmo, Blåklint, Kornvallmo, Sydsmörblomma, Åkerskalla och Riddarsporre m.fl. det blir en vacker färgprakt och en oas från en svunnen tid.

PACKNING

Här på gården lagras, sorteras och packas morötter och potatis som skickas ut till grossister inom handeln.

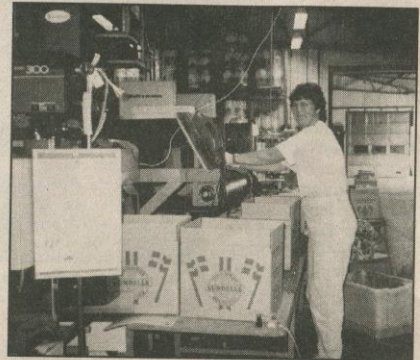
För vidare distribution till butikerna.

Det blir ganska mycket morötter säger Leif, årsskörden ligger på mer än 5.000ton då tar vi även in morötter utifrån.

Det finns 10 st heltidsanställda men på hösten blir det ett antal extra till skörden.

Förutom denna gården äger företaget en gård på 300 hektar vid Falköping i Västergötland. Där har man köttdjur, spannmål och 50 hektar morötter.

Så vi skall nog kunna förser er med morötter och potatis, avslutar Leif Fracke.



Anita Lennartsson packar årets fina skörd av morötter



Johan Johansson och Leif Fracke konstaterar att årets potatisskörd ser fin ut...

Varifrån kommer de goda morötterna och potatisen ifrån?

Kälkestad Gård



Mossjords morötter
från godkänd IP odling



Titta i din butik efter morötter och potatis från:

AB Lundell & Co

Kälkestads gård 599 93, Ödeshög
Telefon 0144-320 44, fax, 0144-320 30

Morötterna från foten av Omberg



Det tar inte mer än sju minuter att fylla den stora boggievagnen bakom med morötter — fyra ton. När kvällen kommer har två personer skördat fyra ton morötter ur den svarta mossjorden vid Ombergs fot.

— För bara några år sedan hade fyra man fullt göra under en hel dag att fylla ett lass på fyra ton, säger Leif Fracke, förman på Kälkestad som producerar 3.000 ton morötter varje säsong.



Med moderna maskiner skördas lika mycket morötter på sju minuter som fyrtidigare klarade på en dag.



Sveriges största morotsodlare förser Arneberga med kvalitetsråvara året runt

Den danskbyggda upptagaren skördar morötterna på ett skonsamt sätt.

Kälkestad ligger mellan Vadstena och Ödeshög på vad som en gång var sjöbotten. Den åkermark som blottades när den berömda fågelsjön Tåkerns yta sänktes är äkta mossjord, som klippt och skuren för morotsodling.

Gården är en av flera som ägs av Lundell & Co i Ödeshög. 46 hektar av Kälkestads odlade areal på 226 hektar upptas av morötter. Lundells äger också två gårdar i Västergötland med lika stor produktion av morötter vilket gör företaget till Sveriges största morotsodlare — 6.000 ton per år.

Självlklar leverantör

Närheten till Arneberga (en mil), kunnandet när det gäller morotsodling och en väl utbyggd lagringskapacitet har gjort Lundells och Kälkestad till den självklara leverantören av morötter.

— För oss och våra kunder betyder kvalitet och leveranssäkerhet allt, säger Lasse Petersson vid Arneberga.

Rätt storlek

Kunnandet avspeglar sig först och främst i att Kälkestad kan leverera exakt den storleksklass på morötter som Arneberga be-

öd galler kvaliteten så är för det första mossjorden en viktig garant för denna. För det andra använder sig Kälkestad av växtnäringstyrning med hjälp av jordanalys, vilket ger jämn tillväxt utan skador och framför allt — morötter som tål att lagras. För det tredje, vilket kanske hör till det viktigaste, är

inte behövt spruta, säger Leif Fracke.

Det bästa beviset för att morötterna från Kälkestad verkligen håller högsta kvalitet är att man fått förtroendet att leverera till en tysk barnmatsfabrik.

Klarar höga krav

— Tyska och holländska morötter klarade inte kraven. Jag vet inte hur många tester våra morötter gick igenom. Men de befanns i alla fall vara helt utmärkta för barnmat där kraven på frihet från olika former av främmande ämnen är mycket stora, säger Leif Fracke.

Den senaste utbyggnaden av lagringsutrymmena vid Kälkestad har gett totalt 3.800 tons lagringskapacitet för morötter och potatis.

— Det gör att vi kan lagr hålla morötter året runt. Därmed kan vi också garantera oavbruten leverans till Arneberga, säger Leif Fracke.

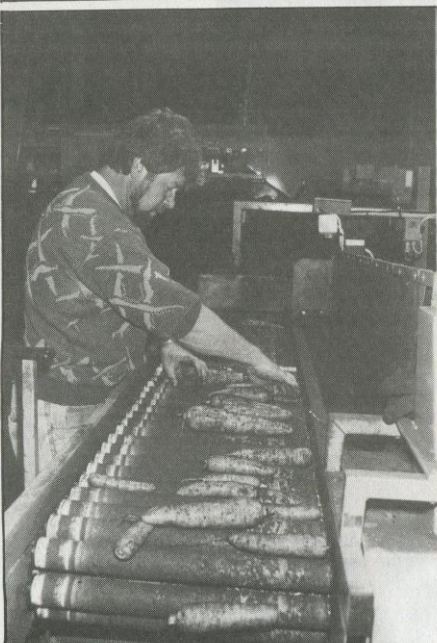
”Våra morötter klarade den hårda testen för att få användas till barnmat i Tyskland”

höver för att slutprodukten ska bli så bra som möjligt.

— Vi sår ett visst avsnitt speciellt för Arneberga, berättar Leif Fracke. Normalt sås 60-100 frön per meter. För Arnebergas del sår vi inte mer än 25 per meter vilket ger betydligt större morötter än de privatkonsumenterna är vana vid.

användningen av bekämpningsmedel och andra kemikalier begränsad till ett absolut minimum.

— Vi sprutar till exempel inte mot morotsflugan förrän det verkligen behövs. Med hjälp av fallor som sätts ut på åkern får vi besked om hur mycket morotsflugor det finns. I år har vi



Morötterna avsynas i samband med sorteringen som sker maskinellt före leverans. Leif Fracke rycker själv in som avsynare mellan varven

"HEMLIGHETEN" BAKOM PRODUKTERNA

En modern maskinpark och bästa tänkbara utgångsmaterial. Det är filosofin bakom framställningen av färskprocessade grönsaker hos Arneberga Trädgård.

Men det gäller också att omsätta filosofin i praktisk handling. Följ med bakom kulisserna hos Arneberga. In i groddningsrummet, ner i tvättmaskinen för groddor och över till den unika

anläggningen som skalar lök utan vatten.

Utgångsmaterialet, råvarorna från egna odlingar och kontraktsodlare på östgötaslätten, håller mycket hög kvalitet. Det kräver att också produktionsutrustningen är modern och arbetar skonsamt. Det får inte finnas något som äventyrar slutproduktens kvalitet.

Den före detta handelsträdgårdens lokaler har byggts om och till ganska rejält. Arnebergas produktion kräver ordentliga utrymmen.

Först hamnar vi bland alla lådor av färska, nylevererade morötter som ska strimlas och levereras samma dag. Längre bort står ett rejält lass vitkål som också ska gå samma väg.

Trots den höga genomströmningen av råvaror och mycket kort lagringstid krävs stora lagringsutrymmen. Färska grönsaker kräver plats om de inte ska må dåligt.

Unik för Sverige

Vi stannar till vid maskinen för skalning av lök. Den skalar löken i torr tillstånd, till skillnad mot traditionella utrustningar som använder sig av vatten för att befria löken från det gula skalet.

— Det innebär mycket stora fördelar, berättar Lasse Pettersson, som är produktionsansva-

rig. För det första skadas inte löken. För det andra ökar hållbarheten och för det tredje förklarar den ingen smak.

Rationell strimling

Inne i en avlång, kakeklädd hall hittar vi en av anläggningens centralaste delar. Här strimlas, tärnas och skivas alla produkter på ett rationellt sätt. Under vårt besök är det vitkål, som först blir av med sin stock i en press. Därefter delas huvudena i en annan maskin och delarna transporteras på ett band till själva strimlingen. Slutprodukten hamnar till sist i sina förpackningar där den exakta mängden vägs upp elektroniskt.

I samma produktionshall tvättas också groddarna. Arnebergas anläggning för groddning av alfa-alfa-groddor och böngroddor ser vid en första anblick mycket enkel ut. Principen för groddning är nämligen inte speciellt komplicerad.

Det handlar om att få frön att gro i varm, fuktig och mörk miljö. Fukten och värmen startar

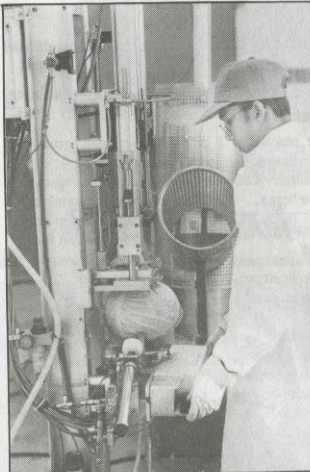
groddningen. Mörkret får groddarna att "rännna", de växer sig alltså långa och saftiga i sin jakt på ljus.

Men för att få ett bra slutresultat är groddning inte så enkelt som det kan låta. För det första krävs att klimatet styrs mycket exakt, värme och fukt måste kontrolleras noga.

Skalen bort

För det andra vill inte konsumenterna sitta och tugga fröskal när de äter groddor. Detta kräver att groddarna tvättas så att skalen försvinner.

Arneberga har löst detta problem med en egen tvättmaskin. Groddarna portioneras via ett transportband ner i ett vattenbad. Stora vingar ser till att groddarna befrias från sina skal, som därefter flyter upp till ytan och leds ut i en speciell kanal. Groddarna lyfts automatiskt upp av ännu ett transportband och hamnar slutligen i sina förpackningar.

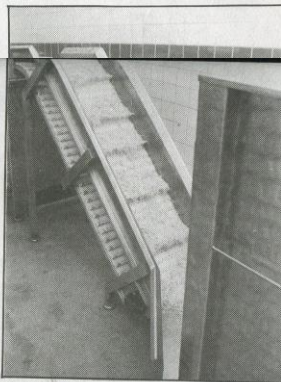


Att strimla, tärna och riva produkterna går mycket rationellt till hos Arneberga. Här är det vitkål som först blir av med stocken

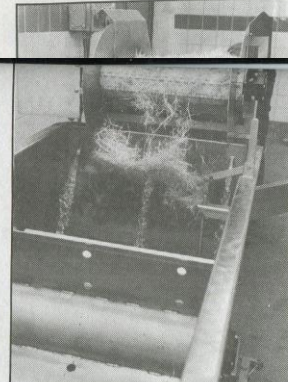


Därefter delas huvudena för att forslas vidare till strimling. Utan att mänsklig hand vidrör produkten hamnar den till slut i förpackningarna.

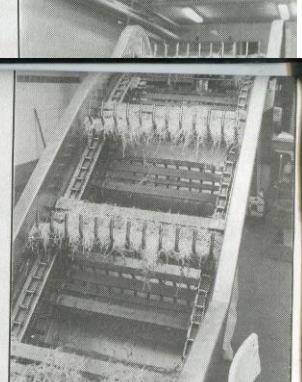
"Vi lägger ner allt vi kan på att få den modernaste utrustningen som går att få tag i. Det är vårt sätt att hålla nere priserna utan att ge avkall på kvaliteten"



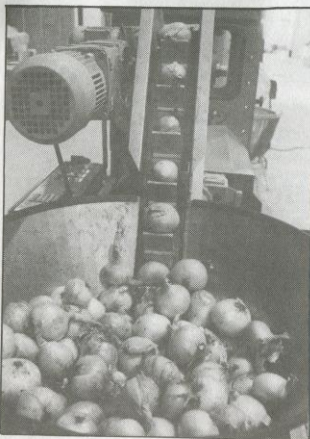
Här börjar groddarnas färd genom "tvättmaskinen" som befriar konsumenten från att behöva tugga skal.



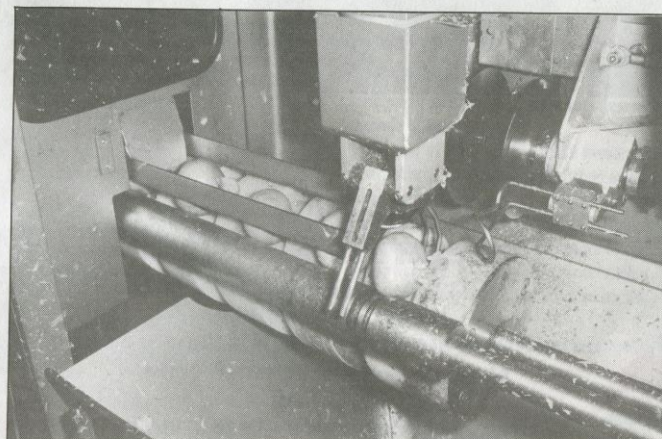
I vattenbadet skiljs groddarna från skalen som flyter upp och leds ut i en separat kanal.



Slutligen fångas groddarna upp ur vattenbadet och hamnar direkt i förpackningen.



Löken förs på ett skonsamt sätt in i skalningsmaskinen som skalar utan vatten.

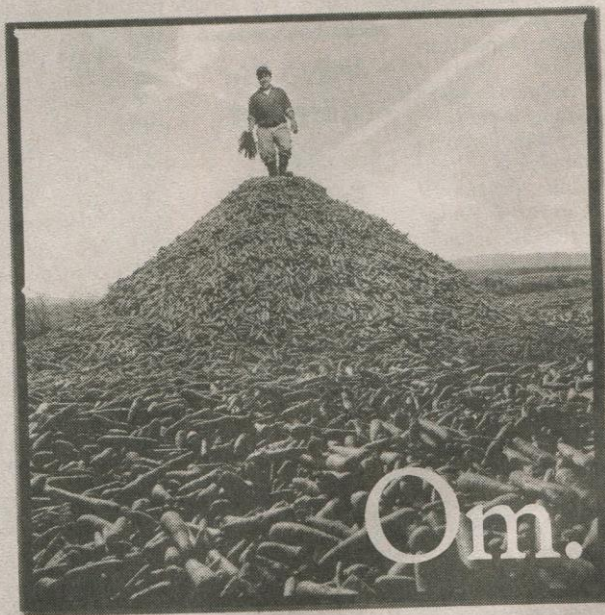


Här, i maskinens innersta befrias löken från skalet med en sinnrik metod som enkelt uttryckt bygger på knivar och en roterande lök.



Den färdigskalade löken avses för packning.

”Jag bar upp
en stor del
av företaget.
Då sa axlarna
ifrån.”



HELEBOD. FOTO: JONAS KARLSSON

14 år gammal började Leif Fracke på morots- och potatisodlarfirman Lundell & Co i Ödeshög. 40 år har gått och han är fortfarande chefens högra hand.

–Jag började som springpojke. Senare fick jag lasta och köra ut morötterna. Många dagar bar jag totalt 25 ton.

Inte konstigt att axlarna protesterade.

–Värken smög sig på under åren. Jag försökte lindra med kortisonsprutor men de hjälpte bara till fälligt. En morgon kunde jag inte ens lyfta kaffekoppen.

Inte konstigt att axlarna protesterade.

–Värken smög sig på under åren. Jag försökte lindra med kortisonsprutor men de hjälpte bara till fälligt. En morgon kunde jag inte ens lyfta kaffekoppen.

–Jag ringde Skandiamottagningen på Medical Center i Linköping och fick en tid redan samma dag. En vecka senare blev Leif Fracke opererad. Sex veckor därefter var han helt återställd.

GENVÄGEN TILL ETT NÄTVERK AV EXPERTER.

Det var Leifs chef som såg till att Leif fick en sjukvårdsförsäkring i Skandia. Leif är idag ansvarig för en stor gård inom Lundell & Co, som blivit Sveriges största morotsodlare. Företaget skulle bli allt för ekonomiskt lidande om något hände Leif.

–Jag har alltid tyckt om att jobba och ta i. Men jag har fått tänka om och ta det lugnare. Nu vet jag också att jag får snabb hjälp av experter om något skulle hända.

SJUKVÅRDSFÖRSÄKRING.

EN DEL AV EN SUND HELHET.

Skandia hjälper företag som ser sambandet mellan personalens hälsa och företagets lönsamhet. Genom vår satsning på hälsa, miljö och säkerhet, hjälper vi till att finna lösningar som ökar tryggheten för medarbetarna och sparar pengar åt företaget.

Vi öppnar dörren till privata läkarmottagningar och sjukhus, som Medical Center i Linköping, Sophiahemmet i Stockholm och Carlanderska i Göteborg. Och vi erbjuder ett nätverk av specialister, föreslår aktiv förebyggande hälsovård och väcker en positiv spiral i hela företaget.

Vill du veta mer om sjukvårdsförsäkringen som vi erbjuder företag? Kontakta oss på det sätt du föredrar: sänd e-post till gunilla.therus@skandia.se, faxa 08-788 31 60, ring 020-56 56 56 eller posta kupongen nedan.

Jag vill ha mer information om Skandias sjukvårdsförsäkring.

NAMN

ADRESS

POSTADRESS

TEL. DAGTID

TEL. KVÄLLSTID

GP 19981002

Posta kupongen i ett ofrankerat kuvert märkt med:
Frisvar, Skandia S44 31, 110 03 Stockholm.



www.skandia.se/haelsa

Badviken i Hästholmen förbättras



Hrr Leif **FRACKE** Roland Ax skyfflar sand till barnens badvik.

Hästholmen har en utmärkt badvik i hamnområdet mellan silonläggningen och stranden närmast Västergården. Där lät kommunen för ett par år sedan lägga ut en ny brygga, som ju är utmärkt för de vuxna och mera försigkomna men för de minsta är stranden inte så bra, då den är litet för stenig. Önskemål har framställts om att något borde göras åt saken, men fritidsnämndens arbete med badanläggningarna har i första hand inriktats på de badplatser inom kommunen där simskolor bedrivs. Vid fritidsnämndens senaste sammanträde var dock även badplatsen i Hästholmen uppe till behandling men endast beträffande utläggning av ovan nämnda badbryggor, som legat upplagd under vintern, samt förordningställande av en vägslätt. Eftersom badplatsen är synnerligen livligt frekventerad både av vuxna och barn har man på privat väg gått in för förordningställande av badstranden för de minstas räkning. Initiativtagare här till är lagerchefen hos Lun-

dells Potatislager A-B, Leif **FRACKE** som med biträde av hr Roland Ax, Hästholmen, på lördagen satte igång med arbetet. En lastbil för grustransporten fick man gratis låna av åkeriägare Arne Axelsson, Rogslösa, och en lastmaskin av Berg o Falk, Ödeshög, på samma villkor. I Jussberg, Heda fanns grus att tillgå och så var snart några lass grus avstjäppta på lämplig plats vid badviken. Det blir en förbättring av badbotten c:a 3-4 meter ut från stranden på några meters bredd och där får sedan småbarnen en mjuk och bra lekplats, samtidigt som det närmaste strandpartiet jämnas till med grus.

De båda ovan nämnda herrarna frivillig väg.

anser att badplatsen skulle kunna göras ännu bättre om man delvis avstängde den rymliga badviken från öppna sjön genom en fördämning mellan silon och den bergknalle, som ligger ute i vikens mynning närmare Västergårdsstranden. Viken är inte djup där och material till fördämningen skulle man kunna få i form av kasserade kalkstensplattor från Borghamn. En sådan åtgärd anser man skulle öja vattentemperaturen i badviken, vilket vore mycket önskvärt. Inte alla somrar bjuder på så varmt väder som fjolårets. Men ett sådant förbättringsarbete kan knappast utföras på



Villatomtinformation

Odeshögs kommun sålde villatomter i veckohelgen. I samband med visning av den blivande "guldkusten" i Hästholmen skrevs kontrakt på försäljning av åtta tomter. Arton tomter fanns utbudna till försäljning, men intresset visade sig inte vara riktigt så stort som väntat. Av de tjugoen personer som stod i Hästholmens tomtkö och som inbjudits till vis-

ningen hade bara halva antalet mött upp. En orsak kan vara att tomtpiserna, 40.000 och 60.000 kronor, blivit högre än de presumtiva köparna från börjat trott. På kommunalkontoret räknar man med att sälja ytterligare ett par tomter under veckan som kommer, men chans finns alltså för nya spekulanter att bli ägare till en av

dessa unika tomter. Unika är de så till vida att det är sista gången villor kan byggas så nära Vätterns strand. Kommunen har här utnyttjat en gammal stadsplan som inte hade fått godkännande i dagens läge. På bilden är det kanslichef Mats Andersson som vid visningen informerar spekulanterna om gränsdragningen för tomterna.



