

Den 12 april åkte 8 personer till Vrena Grönt. Där fick vi en föreläsning av Anette Forsberg om hur hon och Mika Niemi köpte växthus och en hel del material och startat på nytt 2013. Det tidigare företaget som också hette Vrena Grönt som odlade kryddväxter för direktkonsumtion hade sålts till ett större bolag som ville koncentrera sina odlingar till Skåne. Anette och Mika var anställda och deltog i nedläggningsarbetet, men valde att inte följa med till Skåne utan började rusta växthusen för att kunna odla grönsaker som säljs med varumärket Svenskt Sigill. De har gått in för att sälja sina produkter till företag i närområdet och har skapat ett omfattande nätverk av företag som de dels samverkar med och som köper deras grönsaker och växter för vidare försäljning. Förändringar i EU:s regler för kravodlade växter som tomater och gurkor gjorde att de t ex tvingades sluta odla i 20-liters-hinkar. I stället odlar de numera två tomatplantor i varje 60-liters jordsäck genom att bara skära upp säckarna på två ställen och stoppa ner två plantor. Sedan tillkommer det automatiska bevattningssystemet som också kontinuerligt tillför näringsämnen under hela växtsäsongen.

Efter denna spännande resa genom Vrena Grönts omvandling fram till nutid fick vi en rundvandring i växthusen med odling av gurkor, tomater, pelargoner, perenner och sommarblommor och kryddväxter. Vi fick även titta in i den svala och mörka lokal där champinjonodlingen pågick. Sedan handlade vi blommor och nyttoväxter.

Eftersom vi var på plats tog vi en kort promenad till Vilt i Vrena, som säljer kött och charkuterier från den egna gården. Rökt älghjärta, torkat vildsvinsbrog och viltkorv var bara ett urval av vad som bjöds ut i butiken. Utanför visade några tackor upp sina nyförlösta lamm, som precis lyckades resa sig på stapplande ben för att nå spenarna och inta sin allra första måltid.