

## "Øhavet - Syltetøj fra Strynø"

Af John Sørensen, Korsvejen 2, Strynø.

Der var tydelige tegn i luften allerede for ti år siden. Den fortsatte industrielle udvikling mod større og større enheder på fødevarerområdet, efterlod en lille gruppe tvivlende forbrugere, som stød voksede i antal i takt med at grisefabrikkerne blev større. Der er i dag kun lidt tvivl om, at denne gruppe af bevidste forbrugere er kommet for at blive, og deres krav til gode og rene produkter er stort.

Da vi købte en lille gård på Strynø i 2003 og plantede en mindre plantage med bærbuske, så var det uden forudgående kendskab til plantagedrift eller syltetøjsproduktion. Vi ombyggede en stalldænge til produktionslokale med lager og fryserum. I 2005 høstede vi første gang, og i november kom de første glas syltetøj ud af stalddøren. Forud for den forløsning havde vi brugt en måned på at designe etiketter. Fundet glas i Tyskland, låg kom fra Tåstrup, papkasser fra Horsens og meget, meget mere. Vi var helt oppe at køre. Vi fik læsset bilen fuld af syltetøj og kørte til julemarkeder i København. Det var starten på dette eventyr, hvor vi nu har et godt netværk af butikker, som sælger vores syltetøj. Hvor vores fokus på potentielle butikker i starten var i Københavnsområdet, så er det nu interessant, at syltetøjet sælger godt dels lokalt på Fyn, men også andre steder i provinsen.

Når man starter på sådan et projekt, hvor der ikke findes tilsvarende kolleger/konkurrenter, så må man hele tiden selv opfinde fremgangsmåderne. Eksempelvis kunne man i Danmark ikke finde industrikøkkenudstyr til så lille en syltetøjsproduktion, som den vi ville starte. Vi fandt én brugt gryde til salg, men den var så stor at man kunne have hele elefanter i den.



Den gryde vi ledte efter skulle kunne rumme ca. 150 liter. Altså måtte vi ombygge en gammel dampkedel til formålet. Sådan er der mange lignende eksempler.

En vinbonde jeg kender tog et bræt og sømmede små tværgående klodser på, så der kunne hvile 12 flasker vin i skinnen ad gangen. Så kunne han sidde om aftenen foran tv'et og sætte etiketter på i ro og mag. Smart og billigt. Hos os var der ingen vej udenom: Vi måtte have en etikettepåklistringsmaskine. Vi skal i indeværende år sætte 25-30.000 etiketter på, og det er for mange at gøre i hånden, så det skal en maskine gøre. Den kostede 115.000 kr., hvor vi kun havde budgetteret med 25.000 kr. Selvom vi fra start havde et nøje tilrettelagt budget, så blev det ved flere lejligheder sprængt.

Der er en del kontorarbejde forbundet med at lave syltetøj. Faktisk kan man blive godt fortvivlet over hvor mange regler, der er omkring fødevarerkontrol og økologikontrol, som man skal sætte sig ind i - udover det almindelige momsregnskab, der skal føres. Det er godt, at vi har nogle kompetente myndigheder, men hvis vi i længden skal have ordentlig gang i regional fødevarerproduktion og dermed skabe arbejdspladser i ydre regioner, samt levere de fødevarer som forbrugerne efterspørger, så bør man fra lovgivernes side se på muligheden for at nedbringe mængden af papirarbejde, for at drive et lille firma. Problemet er som så ofte i dansk lovgivning, at man har lavet reglerne til firmaer, der har fuldtidsansat kontorp personale. Små firmaer, der er drevet af en ildsjæl er for ringe stillet mht. administrationsbyrden.

Nu har vi solgt syltetøj i næsten et år. Her i november sender vi en ny linje syltetøj på markedet. I marts kommer der endnu en ny linje, som bringer vores antal af forskellige slags syltetøj op på 7. Vi roder hele tiden med ideer om andre lignende produkter, for sagen er den, at vi nu har salgsapparatet sat på plads, og så er det ikke vanskeligt at koble nye produkter på salgs-

nettet. Det har to formål. Et er den indlysende, at så sælger vi mere. Men en ikke uvæsentlig grund er, at nye produkter har en nyhedsværdi, og det får aviserne til at skrive om projektet, således at vi får den nødvendige reklame - og reklame er vigtig. Alt sammen er med til at sikre at dette lille projekt med fokus på ordentligt syltetøj også har sin plads om føje år.

#### Vidste du at:

Antioxidanter forebygger mange sygdomme, bl.a. demens og Alzheimers. Antioxidanter findes især i krydderier og bær, men også kaffe, te, chokolade og rødvin er gode kilder. Så husk at spise krydderkage og marmelademadder til kaffen!

Madvare	Antioxidant, mmol/100g.	Madvare	Antioxidant, mmol/100g.
Nelliker	465,32	Ribs	1,78
Hyben	39,46	Appelsin	1,14
Blåbær	8,23	Æble	0,29
Solbær	7,35	Pære	0,18
Kirsebær	5,53	Hvedemel	0,13
Jordbær	2,17		

Kilde: [http://folk.uio.no/runeb/antioksidant\\_tabell.htm](http://folk.uio.no/runeb/antioksidant_tabell.htm)