

# Tímarit Bændablaðsins

1. tbl. 2016 - 2. árgangur



28-37

Hafberg í Lambhaga á allra vörum



38-41

Besta útkoman frá upphafi



46-49

Gefur gömlum dráttarvélum nýtt líf



56-60

Íslenskir eplabændur í Noregi



66-70

Visthyggja og virðisauki í Skaftárhreppi

## Fluttu með bústofninn á milli landshluta

*Jóhanna María Sigmundsdóttir  
búfræðingur og alþingismaður  
segist alltaf hafa verið opin  
fyrir því að taka við búinu  
af foreldrunum -bls. 12*







# DEUTZ FAHR 5110C - alhliða traktor með nútíma þægindum

5C serían er hönnuð sem alhliða vél sem vinnur frábærlega með ámoksturstækjum. Við hönnun vélarinnar var þess gætt að hún væri notendavæn og þægileg en jafnframt einföld og laus við óþarfa rafbúnað og tækni.

## 5 góðar ástæður til þess að kaupa sér Deutz úr 5C seríunni:

- Þýskur 3,6L Deutz mótör - 110 hö.
- Stop&Go (turbokúpling) - hægt að hemla og stöðva án þess að kúpla
- Vökvaútskjótanlegur dráttarkrókur
- Eco vökvadæla sem skilar hámarksflæði við aðeins 1.600 snúninga
- SSD - tvöföld stýrisdæla, fækkar snúningum á stýri

Bændur, fáið tilboð í DEUTZ-FAHR 5110C með Stoll FZ20 ámoksturstækjum og skóflu hjá sölumönnum okkar.

# Efnisyfirlit



<b>Ritstjórnargrein</b>	<b>4</b>
<b>Löngu tímabært að endurnýja búvörusamningana</b>	<b>6-11</b>
<b>Alltaf verið opin fyrir því að taka við búskapnum</b>	<b>12-21</b>
<b>Afurðahæsta kúabúið var á Gautsstöðum á Svalbarðsströnd</b>	<b>22-23</b>
<b>Geitur eru skemmtileg dýr</b>	<b>24-25</b>
<b>Talnafróðleikur um landbúnað</b>	<b>26-27</b>
<b>Hafberg á allra vörum</b>	<b>28-37</b>
<b>Besta útkoma frá upphafi</b>	<b>38-41</b>



<b>Landbúnaðarverðlaun 2016</b>	
- Hríshóll í Reykhólasveit	42
- Eini raunverulegi keppinauturinn er maður sjálfur	44
<b>Gefur gömlum dráttarvélum nýtt líf</b>	<b>46-49</b>



<b>Hlunnindi</b>	
- Lítið um sel og reka	50
- Sölvatekja að Hrauni í Ölfusi	51
- Skógarnytjar í víðum skilningi	52-53
- Lax- og silungsveiði mikilvæg atvinnugrein	54-55

<b>Íslenskir eplabændur í Noregi</b>	<b>56-60</b>
<b>Íslenskar uppfinningar til landbúnaðar</b>	<b>62-65</b>
<b>Visthyggja og virðisauki sauðfjár bænda í Skaftárhreppi</b>	<b>66-70</b>
<b>Eigum að nota sérstöðu okkar til að framleiða betri og verðmætari afurðir</b>	<b>71-75</b>



<b>Svipmyndir af bændum</b>	
- Árangurinn farið fram úr björtustu vonum	76
- Uppskeran um 500 tonn í góðu meðalári	78
- Gleðilegt að yngri sonurinn er staðráðinn í að taka við	79
- Hafa plantað um 270 þúsund plöntum í tæplega 100 ha lands	80
- Nóg að gera en nýta tímann vel	81
- Dúnninn selst vel og verðið er gott	82
- Eftirspurn eftir hreinum og heilbrigðum afurðum er vaxandi	83
- Áform um stækkun bíður betri tíma	84
- Spannandi tímar fram undan fyrir austan	85
- Vistvæn ræktun skilar safu ríkum og bragðgóðum berjum	86
- Um 200 gyltur á Ormsstöðum og allar í lausagöngu	87
- Allar varphænur í lausagöngu	88
- Geitur eru afskaplega þægilegar og skemmtilegar skepnur	89



<b>Kynningarefni</b>	<b>91</b>
----------------------	-----------

## Tímarit Bændablaðsins 2016

**Ritstjóri og ábyrgðarmaður**  
Hörður Kristjánsson

**Blaðamenn**  
Erla Hjördís Gunnarsdóttir  
Margrét Þóra Þórsdóttir  
Sigurður Már Harðarson  
Vilmundur Hansen

**Auglýsingastjórn og rekstur**  
Tjörvi Bjarnason

## Prófarkalestur

Guðrún Björk Kristjánsdóttir

## Umbrot

Ingvi Magnússon, Prentsmið.

## Hönnun

Döðlur

## Prentun

Prentsmiðjan Oddi

## Dreifing

Íslandspóstur

## Útgefandi

Bændasamtök Íslands  
Bændahöllinni við Hagatorg, 107 Reykjavík  
Sími: 563-0300  
www.bbl.is

## Upplag

8.000 eintök

## Ljósmynd á forsíðu

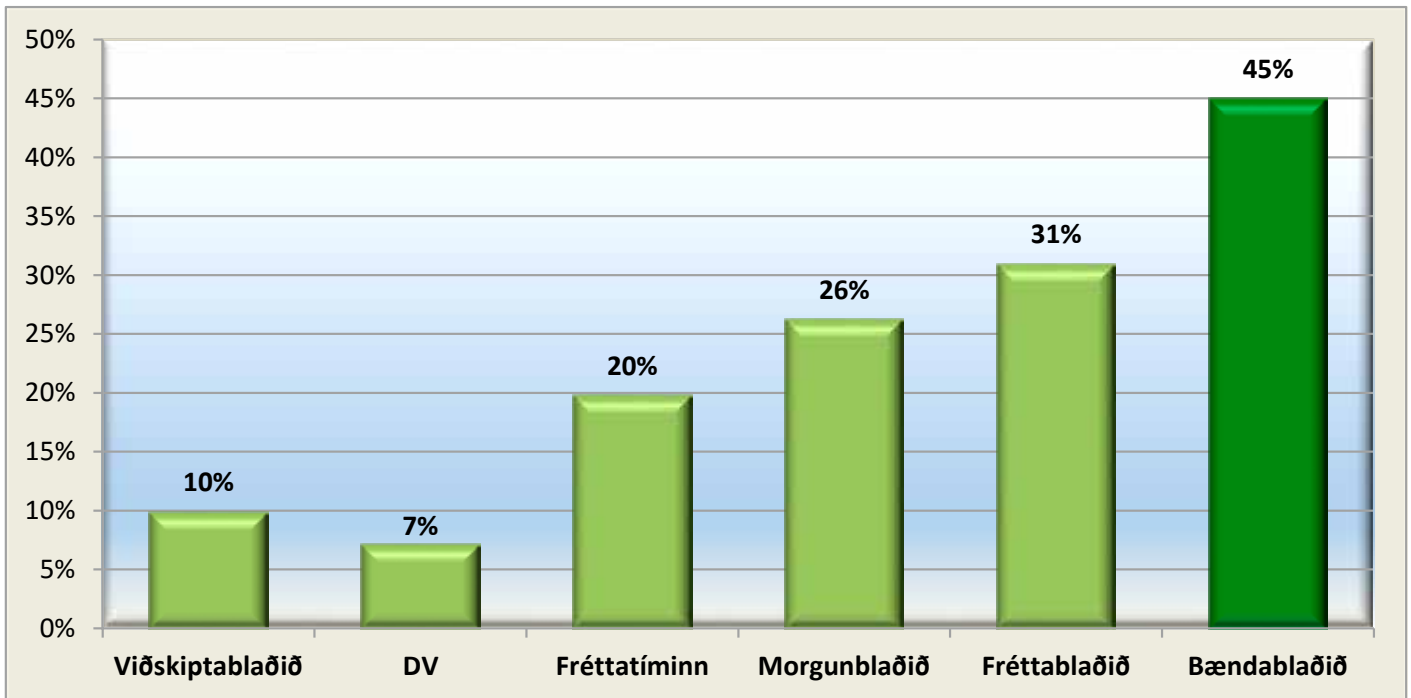
Hörður Kristjánsson

## Ljósmynd á forsíðu kynningarhluta

Odd Stefán

## ISSN númer

2298-7207



Tímarit Bændablaðsins í annað sinn:

## Fjölmiðill í góðum gír

Tímarit Bændablaðsins kemur nú út í annað sinn í tengslum við Búnaðarþing. Viðtökurnar voru afbragðsgóðar á síðasta ári og sama má segja um áhugann fyrir blaðinu í þetta sinn.

Þetta tímarit er hliðarafurð Bændablaðsins, sem sérstaklega er stílað inn á Búnaðarþing. Efnistökur eru því talsvert önnur en í Bændablaðinu sjálfu, enda hugsað fyrir afmarkaðri markað og er gefið út í talsvert minna upplagi. Bakgrunnurinn liggur samt alltaf í tilvist Bændablaðsins sem notið hefur gríðarlegs velvilja meðal landsmanna sem starfsfólk Bændablaðsins er afar þakklátt fyrir.

Þann 28. janúar síðastliðinn birtust í Bændablaðinu niðurstöður prentmiðla-könnunar Gallup. Þar var um að ræða mælingu á lestri blaða á síðasta ársfjórðungi 2015 í aldurshópnum 12 til 80 ára. Var þetta í fjórða sinn sem Bændablaðið er með í slíkri könnun Gallup og hefur niðurstaðan öll árin verið afar hagstæð fyrir blaðið á meðan flestir aðrir prentmiðlar hafa verið að dala í lestri. Öll árin hefur Bændablaðið verið mest lesni prentmiðillinn á landsbyggðinni. Þar komast aðrir prentmiðlar hvergi nærri því með tærnar þar sem Bændablaðið er með hælana og er forskotið mikið.

Í könnuninni nú var Bændablaðið með 45% lestur á landsbyggðinni, á meðan Fréttablaðið var með 31%, Morgunblaðið með 26%, Fréttatíminn með 20%, Viðskiptablaðið með 10% og DV með 7%.

### Ótrúlega góð staða

Bændablaðið er gefið út í 32 þúsund eintökum og er að keppa við miðla eins og Fréttablaðið og Fréttatímann, sem eru gefnir út í þrefalt stærra upplagi. Miðað við það er árangur Bændablaðsins hreint ótrúlega góður. Þá er sama hvort miðað er við landsbyggðina, höfuðborgarsvæðið eða landið í heild. Allir miðlarnir hafa síðan sínar vefsíður og þar er Bændablaðið engin undantekning með bbl.is. Sá miðill hefur verið endurnýjaður frá grunni á undanföllum misserum og nýtur stöðugt meiri vinsælda.

Ef höfuðborgarsvæðið er tekið út af fyrir sig, þá fer um þriðjungur af upplagi Bændablaðsins þar í dreifingu, annað fer út á land og meðal annars á öll lögbýli landsins. Höfuðvígi Fréttablaðsins og Fréttatímans er á höfuðborgarsvæðinu og þar er langstærsti hluti dreifingar þessara blaða. Er blöðunum dreift óumbeðið í flest hús á höfuðborgarsvæðinu, ólíkt Bændablaðinu sem lesendur verða að hafa

fyrir að sækja sér á dreifingarstaði. Þrátt fyrir þetta mælist lestur Bændablaðsins ótrúlega mikill á höfuðborgarsvæðinu eða 22%. Þegar tekið er meðaltal af lestri blaðsins á öllu landinu er lesturinn 30%. Þetta sýnir að hvert eintak af Bændablaðinu er að jafnaði mun meira lesið en hvert eintak hjá hinum stóru prentmiðlunum. Þegar tekið er tillit til útgefins eintakafjölda er ljóst að margir eru um lestur á hverju eintaki Bændablaðsins og það lifir lengur á borðum fólks. Auglýsingagildið er því mjög mikið og hafa lesendur t.d. nýtt sér það með birtingu smáauglýsinga með góðum árangri.

### Ekki sjálfgefið

Það er þó alls ekkert sjálfgefið að lesendur sýni fjölmiðli áhuga, hvað þá viðlíka tryggð og Bændablaðið hefur notið á undanföllum árum. Til að slíkt sé mögulegt þarf gott samstarf fálíðaðrar sveitar starfsmanna Bændablaðsins við fólkið í landinu. Undan því hefur ekki verið hægt að kvarta, en um leið er ljóst að hvergi má slaka á í þeim efnum.

Það er von okkar sem komum að útgáfu Bændablaðsins að almenningur í landinu sýni okkur áfram virkan áhuga með ábendingum um áhugavert og uppbyggilegt umfjöllunarefni. Við gerum síðan okkar besta til að koma því til skila á síðum blaðsins.

Hörður Kristjánsson



# Ástæður þess að íslenskir kúabændur velja kjarnfóðrið frá Bústólpa

Kúafóður Bústólpa er hannað og framleitt fyrir íslenskar aðstæður þar sem þess er gætt í hvívetna að fóðrið uppfylli sem best þarfir íslensks búfjár á hverjum tíma. Við framleiðsluna hjá Bústólpa er notuð besta fáanlega tækni sem tryggir best varðveislu næringarefnanna, háværkun kögglagæða og um leið örveru- og sjúkdómaöryggi þar sem allt fóður er hitameðhöndlað á síðustu stigum framleiðslunnar áður en það er afhent til bænda.

Hátt innihald af hágæða fiskimjöli, fjölbreytt hráefnaval, sérblönduð steinefni og vítamín fyrir íslenskar aðstæður

ásamt háu innihaldi af lífrænu Seleni, framúrskarandi kögglagæði sem henta í sjálfvirk gjafakerfi og hagstætt verð eru þeir þættir sem best lýsa kjarnfóðrinu frá Bústólpa.

Við endurnýjun tækjabúnaðar í verksmiðju Bústólpa var þess gætt að velja bestu tækni með tilliti til aukinna kögglagæða, örveruöryggis og varðveislu næringarefna í fóðrinu en um leið háværkun á arðsemi við vinnsluna.

Nýr vinnslubúnaður og framleiðslutækni tryggja þannig jöfnun gæða og lægri tilkostnað.



- ◆ Sérblönduð steinefni og vítamín sem henta íslenskum aðstæðum
- ◆ Allt fóður er hitameðhöndlað á síðustu stigum framleiðslunnar, sem eykur örveruöryggi
- ◆ Hátt hlutfall af hágæða fiskimjöli sem tryggir hámarksafurðir mjólkurkúa
- ◆ Einungis er notað lífrænt Selen í kjarnfóður Bústólpa
- ◆ Einungis eru notuð gæða hráefni við framleiðsluna
- ◆ Framúrskarandi kögglagæði sem henta sjálfvirkum gjafakerfum
- ◆ Besta fáanlega tækni við vinnsluna sem tryggir gæði, nýtingu og varðveislu næringarefnanna í fóðrinu
- ◆ Skapar fjölda starfa og skilar arði til Íslensks samfélags
- ◆ Tryggur aðgangur að hágæða kjarnfóðri og góðri þjónustu á öllum tímum
- ◆ Bústólpi er leiðandi í móttöku og vinnslu á íslenskt ræktuðu korni og nýtingu þess við kjarnfóðurframleiðslu
- ◆ Framleiðsla Bústólpa er vöktuð með virku gæðakerfi á öllum stigum allt frá vali hráefna til afhendingar fóðurs til bænda
- ◆ Bústólpi leggur tryggunni viðskiptavinum sínum til fóðursíló og búnað þeim tengdum án endurgjalds
- ◆ Bústólpa er annar um íslenskan landbúnað og íslenskt samfélag



  
**Bústólpi**

Oddeyartanga, 600 Akureyri — sími 460 3350 — [www.bustolpi.is](http://www.bustolpi.is) — [bustolpi@bustolpi.is](mailto:bustolpi@bustolpi.is)





Sigurður Ingi Jóhannsson landbúnaðarráðherra.

Mynd / HKr.

# Löngu tímabært að endurnýja búvöru-samningana

Vilmundur Hansen

*Sigurður Ingi Jóhannsson landbúnaðarráðherra segir löngu tímabært að endurnýja búvörusamningana enda séu gömlu samningarnir búnir að þjóna tilgangi sínum. Nýr búvörusamningur gildir í tíu ár með ákvæði um möguleika á endurskoðun hans tvisvar á gildistímanum og leggst endurskoðunin á tvö kjörtímabil.*

Hann segir nýja tollasamninga um landbúnaðarvörur öllum til hagsbóta og að lög á Íslandi um innflutning á hráu kjöti sé æðri en úrskurður EFTA-dómstólsins.

Viðræður um nýja búvörusamninga hafa staðið í nokkurn tíma milli stjórnvalda og bænda enda miklir hagsmunir í húfi. Gildandi samningar eru barn síns tíma og því tímabært að endurskoða þá. Mikið hefur farið fyrir umræðu um mjólkurframleiðslu við samningsgerðina og hugmyndir um

afnám kvótakerfis henni tengdri enda mjólkurkvóti gengið kaupum og sölum undanfarin ár.

## **Tímabær endurskoðun**

Sigurður Ingi Jóhannsson landbúnaðarráðherra segir aðallega tvennt sem valdi því að farið sé í að endurskoða búvörusamningana. „Í fyrsta lagi voru gömlu samningarnir gerðir við allt að aðrar aðstæður en gilda í dag og á sínum tíma beinlínis til að takmarka framleiðslu



landbúnaðarafurða. Sé horft til framleiðslu á kindakjöti í dag er óþarft að takmarka hana þar sem um 1/3 hennar er fluttur út. Hvað mjólkina varðar þá eru menn að horfa til þess að nýta annars vegar vaxandi útflutningsmarkaði og mikinn vöxt á innanlandsmarkaði, meðal annars vegna aukins fjölda ferðamanna. Í þessu ljósi hlýtur að vera eðlilegt að endurskoða samninga sem voru gerðir fyrir tveimur eða þremur áratugum.

Annað atriði sem vert er að nefna er að með nýjum samningi er í fyrsta sinn verið að reyna að setja stuðning við landbúnað í landinu undir einn hatt með rammamarkaði sem er útvíkkun á búnaðarlagasamningnum. Nú þegar hefur samningurinn við garðyrkjuna verið framlengdur um ár og við erum að vinna að nýjum samningi sem á að taka gildi þegar núverandi mjólkursamningur rennur út og svo rennur sauðfjársamningurinn út á næsta ári.

Með því að leggja fram nýjan og heildstæðan samning gagnvart öllum þessum greinum er ætlunin að ná fram heildarmynd af stuðningi ríkisins við landbúnaðinn.

Sigurður segir að í ljósi þess að kröfur um aðbúnað dýra hafi aukist þurfi bændur að fjárfesta í breyttum og bættum aðbúnaði fyrir gripina. „Ef horft er til nautgriparæktar í landinu þá þarf að endurnýja um 1/3 eða um átta þúsund bása fyrir árið 2034.“

### Ólík sjónarmið

„Eins og gefur að skilja eru skiptar skoðanir milli samningsaðila hvað samningana varðar. Sumt að því sem menn eru ekki sammála um í samningsgerðinni kemur mér á óvart. Samninganefnd ríkisins samanstendur af fulltrúum frá landbúnaðar- og fjármálaráðuneytinum og hún lagði strax upp með að um breytingatímabil væri að ræða og fyrir vikið mundi samningurinn gilda lengur en fyrri samningar eða í tíu ár. Þannig teljum við að komið sé á mótis við fjárfestingaþörf bænda á sama tíma og kröfur um sjálfbæra nýtingu á landi, aukna byggðafestu og samkeppnishæfan landbúnað. Auk þess viljum við að neytendur njóti góðs af stuðningi ríkisins við landbúnaðinn og eflingu hans og aukinni framleiðni sem styrkir afkomu bænda.



Sigurður Ingi Jóhannsson og Sindri Sigurgeirsson, formaður BÍ, undirrituðu nýja búvörusamninga 19. febrúar. Mynd / TB

Samkvæmt skýrslu, sem unnin var af Hagfræðideild Háskólans á Akureyri, um mjólkursamninginn virkaði gamli mjólkursamningurinn á margan hátt vel þegar kom að hagræðingu í mjólkuriðnaði. Þeirri hagræðingu er lokið í dag og því tími til kominn að taka næsta skref sem er hagræðing hjá bændunum sjálfum. Útgangspunktur ríkisins miðast því við að stuðningur þess nýtist bændum í meira mæli en áður.

Gallarnir við kvótakerfið að okkar mati eru meðal annars þeir að í sívaxandi mæli hefur stuðningurinn horfið út úr greininni inn í fjármálastofnanir og til þeirra sem eru að hætta í henni og selja kvótann.

Á þessum grunni lagði samninganefnd ríkisins fram markmið um að eigngering í kvóta minnki og vægi kvótans minnkaði. Lengra en það hefur samninganefndin ekki gengið.

Fulltrúar samninganefndar bænda koma svo með sínar hugmyndir og sitt umboð að borðinu og menn reyna eftir bestu getu að ná samkomulagi.

### Jákvæð viðbrögð hagsmunaaðila

Sigurður segir að á samningsferlinu hafi átt sér stað samtal við fjölda aðila sem eiga hagsmuna að gæta vegna samninganna. „Þrátt fyrir það legg ég áherslu á að samningurinn er á milli bænda og ríkisins og að það koma engir aðrir að honum þrátt fyrir mikinn áhuga. Auk þess

að ræða við fulltrúa verslunarinnar höfum við átt samtal við hagsmunaaðila eins og Samtök atvinnulífsins, Samtök iðnaðarins og Samtök atvinnurekenda, Neytendasmötökin, ASÍ, Viðskiptaráð, Landvernd, Náttúruverndarsamtök Íslands, Skógræktina og fulltrúa mjólkur- og kjötiðnaðarins í landinu, svo dæmi séu tekin.

Persónulega hefur mér þótt meiri skilningur hjá þessum aðilum um það sem við erum að gera en oft áður og meiri skilningur á stöðu landbúnaðarins. Mín trú er sú að umræðan undanfarið hafi verið málefnaleg og hún eigi eftir að vera það áfram í framtíðinni. Ég ætla þó ekki að gera lítið úr skoðunum þeirra sem hafa gagnrýnt stuðning við landbúnaðinn og óskað eftir óheftum innflutningi á tollalausum matvælum. Þeirra sjónarmið munu án efa heyrast áfram en í heildina séð hafa viðbrögð verið jákvæð.“

Aðspurður segist Sigurður ekki eiga von á öðru en að samningurinn sem slíkur verði samþykktur á Alþingi þegar hann verður lagður fram enda standi stjórnarflokkarnir sameiginlega að honum. „Aftur á móti geta komið fram breytingatillögur sem verður að skoða vegna gildandi búvörulaga og annarra laga og reglugerða.“

### Gagnkvæmir tollkvótar allra hagur

Talsverðar breytingar hafa orðið á tollaumhverfi landbúnaðarvара og gagnrýnendur þeirra breytinga óttast að aukinn innflutningur veiki rekstrargrundvöll landbúnaðarins.

„Það segir sig sjálf að aukinn innflutningur á landbúnaðarvörum er í beinni samkeppni við innlenda framleiðslu. Ég hef lagt á það áherslu að við lifum ekki í einangrun. Staðreyndin er sú að með gríðarlegri fjölgun ferðamanna hefur orðið skortur á einstaka vörflokkum sem hefur verið svarað með opnun tollkvóta og auknum innflutningi. Við teljum að það þjóni hagsmunum allra að semja um magnið fyrirfram í gagnkvæmum samningum milli Íslands og annarra þjóða. Hér á ég við að á móti innflutningi til landsins fái íslenskur landbúnaður tollfrjálsan aðgang að erlendum mörkuðum. Í þessu samhengi er rétt að benda á að það voru bændur sem áttu upphaflega frumkvæðið að þessum tollsamningum.“

### Verðbólgan hefur étið upp tollvernd í ýmsum flokkum

Tollar á sumum tollflokkum bera fasta krónutölu sem er óverðtryggt og sú vernd sem þeir áttu að stuðla að hefur því nánast horfið í verðbólgu. Hafa stjórnvöld möguleika á að breyta því og tryggja þannig þá vernd sem tollinum er ætlað að hafa?

Sigurður segir að þetta sé rétt hvað varðar ýmsa tollsamninga frá árinu 1995. „Þeir samningar voru gerðir með þeim hætti að það er ekki hægt að hreyfa við þeim. Í nýja tollsamningnum, til dæmis hvað varðar osta, þá höfum við heimild til að gengistryggja tollana og við erum að skoða það.“

### Íslensk lög æðri álit EFTA-dómstólsins

Fyrir skömmu kvað EFTA-dómstóllinn upp ráðgefandi álit um að krafa um frystingu á innfluttu kjöti væri andstæð EES-rétti. Sérfræðingar í útbreiðslu baktería segja dóminn ganga þvert á lýðheilsu- og byggist eingöngu á efnahags- og tollalegum forsendum.

Sigurður segir að úrskurðurinn sé í skoðun hjá ráðuneytinu og með hvaða hætti eigi að bregðast við honum. „Það eru að sjálfsögðu vonbrigði að EFTA-dómstóllinn taki ekki tillit til sjónarmiða sem varða lýðheilsu og heilbrigði búfjár á Íslandi og þeirra skuldbindinga sem við höfum tekið á okkur til að tryggja sjúkdómavarnir í landinu. EFTA-dómstóllinn lítur fyrst og fremst á innflutninginn sem verslun með vöru yfir landamæri en rök



Sé horft til framleiðslu á kindakjöti í dag er óþarft að takmarka hana þar sem um 1/3 hennar er fluttur út.



Ef horft er til nautgriparæktar í landinu þá þarf að endurnýja um 1/3, eða um átta þúsund bása, fyrir árið 2034.



Samningurinn við garðyrkjuna hefur verið framlengdur um ár.

okkar hafa verið sú að landbúnaður sé undanþeginn EES-samningnum og þar af leiðandi eigi álit EFTA-dómstólsins ekki að gilda um landbúnaðarvörur.

Ráðgefandi álit EFTA-dómstólsins umbeðið af héraðsdómi á Íslandi er ekki æðra né breytir lögum á Íslandi. Næsta skref í málinu er að héraðsdómur taki

ákvörðun í málinu útfrá niðurstöðu EFTA-dómstólsins og þegar að því kemur mun ráðuneytið bregðast við með viðeigandi hætti.“

### Upprunamerkingar matvæla

Í fánalögnum um upprunamerkingar matvæla felast að mati Sigurðar talsverð tækifæri fyrir íslenskan landbúnað.



## Hagkvæm tækjafjármögnun

Arion banki býður kaupleigu og tækjalán til að fjármagna kaup á nýjum og notuðum bílum og tækjum til atvinnurekstrar.

Hafðu samband og fáðu nánari upplýsingar í síma **444 8800** eða sendu fyrirspurn á [taeki@arionbanki.is](mailto:taeki@arionbanki.is).

Nánari upplýsingar er að finna á [arionbanki.is](http://arionbanki.is)

 **Arion banki**  
- fyrir framtíðina

Lögin um upprunamerkingar eru hluti af tollasamningi við Evrópusambandið og reyndar krafa frá þeim að slík löggjöf væri til á Íslandi.

„Möguleikarnir fyrir íslenskan landbúnað felast meðal annars í því að íslenskar sérvörur geta fengið upprunavottorð. Slíkt getur skipt miklu þegar kemur að markaðssetningu varanna enda sýnir reynslan að verð fyrir upprunavottaðar vörur er hærra en fyrir vörur sem ekki bera slíka vottun.“

### Fjárstuðningur vegna nýrra aðbúnaðarreglna

Sigurður segir að í mjólkur- og sauðfjársamningnum sé gert ráð fyrir fjárstuðningi til bænda til að bæta aðbúnað búfjárins. „Jafnframt því verður komið á móts við svínabændur vegna þeirra áhrifa sem tollasamningurinn mun hafa á afkomu greinarinnar. Auk þess sem nýjar aðbúnaðarreglugerðir munu einnig hafa talsverð áhrif á afkomu svínabænda þar sem menn þurfa að bregðast hratt við hvað varðar aðbúnað gyltna. Víða erlendis hafa svínabændur verið studdir fjárhagslega til að uppfylla nýjar aðbúnaðarreglur og eðlilegt að íslenskir svínabændur njóti sams konar stuðnings.“

Talsmenn alifuglabænda halda því fram að þeir komi ekki til með að njóta sams konar fjárstuðnings og svínabændur þegar kemur að aðlögun að nýju aðbúnaðarreglunum. Sigurður segir að alifuglabændur njóti samkvæmt niðurstöðum OECD umtalsvert meiri tollverndar en aðrar innfluttar matvörur hér á landi. „Samkvæmt því er fjárfesting þeirra vegna nýju aðbúnaðarreglugerðarinnar sem hlutfall af veltu mun minna en í svínarækt og áhrifin af tollasamningnum einnig mun minni. Auk þess sem aðlögunartími þeirra er lengri en svínabænda.“

### Bændur og Matvælastofnun

Matvælastofnun er umdeild meðal bænda og margir þeirra segja samskipti við stofnunina á köflum erfiða. Þeir segja eftirlitsskyldu stofnunarinnar mikla og efast um að hún hafi fjárhagslegt bolmagn til að sinna henni.

Sigurður segir að starfssvið Matvælastofnunar séu mjög umfangsmikil en að stofnunin sé ágætlega fjármögnuð og



Sigurður Ingi Jóhannsson á Búnaðarþingi árið 2015.

eigi því ekki að vera í vandræðum með að sinna því eftirliti sem henni er ætlað. „Að mínu viti er eftirlit Matvælastofnunar lykillinn að því að íslenskur landbúnaður geti sýnt fram á hreinleika sinna afurða og að aðbúnaður dýranna sé eins og best þekktist í heiminum.“

Matvælaölggjöfin sem við vinnum eftir er samræmd yfir alla Evrópu og samkvæmt lögum er Matvælastofnum sá aðili sem fer með eftirlit með henni og því með umtalsvert vald.

Ég þekki umræðuna um samskipti bænda og Matvælastofnunar og tel hana vera áhyggjuefni. Auðvita verða samskipti framleiðenda og eftirlitsaðila að vera góð og að mínu mati verða báðir aðilar að leggja sig fram til að bæta þau enda kemur það báðum til góða.“

### Innflutningur á sæði úr norskum holdanautum

Á síðasta ári var leyfður innflutningur á sæði úr norskum holdanautum til að auka nautakjötsframleiðslu. Leyfið hefur verið gagnrýnt á þeim forsendum að hingað til lands geti borist sjúkdómar með sæðinu og að tilkoma nýs nautgripakyns geti ógnað íslenska kyninu sem Íslendingar hafa skuldbundið sig til að varðveita samkvæmt RÍÓ-samkomulaginu.

„Fram til þessa hafa verið flutt til landsins þrjú kyn holdanauta, galloway, aberdeen og angus, og þau hafa ekki haft nein áhrif á íslenska nautgripastofninn og ég sé ekki að norska kynið eigi að gera það heldur.“

Ég tel mjög mikilvægt að bændur nýti þann markað sem stendur þeim til boða hér á landi. Í dag erum við að flytja inn rúmlega 1.000 tonn eða um 30% af því nautakjöti sem neytt er innanlands.

Þessi innflutningur hefur kostar þjóðarbúið um einn milljarð króna á tveimur síðustu árum og því mjög mikilvægt að efla nautakjötsframleiðslu í landinu. Samkvæmt skýrslu sem var unnin af Landssambandi kúabænda og Bændasamtökum Íslands var aðallega tvennt sem ríkisvaldið þurfti að gera til að slíkt yrði mögulegt.

Annað var að taka upp samræmt evrópsk nautakjötsmat sem þegar er komið á koppinn. Hitt var að leyfa innflutning á erfðaefni úr holdagripum þar sem erfðaefnið úr þeim gripum sem fluttir hafa verið inn til þessa væri úrelt og enginn ávinningur í að nota það lengur. Í framhaldi af því var ákveðið, að uppfylltum ströngum skilyrðum, að leyfa innflutning á norsku holdanautasæði sem ég tel að muni efla nautakjötsframleiðslu á landinu umtalsvert.

Einnig er vert að nefna að eftirspurn eftir nautakjöti af gripum sem eru aldri á grasi og heyi er umtalsverð og alltaf að aukast og því um framtíðar útflutning að ræða.

Sjálfur hef ég engar áhyggjur af því að innflutningur á sæði til að auka framleiðslu á holdanautakjöti komi til með að hafa áhrif á íslenska mjólkurkúastofninn. Ég veit að til eru bændur sem hafa áhuga á innflutningi á nýju kyni mjólkurkúna en slíkar hugmyndir hafa ekki ratað inn á borð hjá mér. Ef slíkar hugmyndir fá brautargengi myndi að sjálfsögðu koma til skoðunar með hvaða hætti verndun íslenska stofnsins yrði tryggð samkvæmt þeim skuldbindingum sem við höfum gengist undir og varða líffræðilegan fjölbreytileika.“

### Fjölbreytt nýting lands

Þegar Sigurður er spurður hvort til standi að auka við fjárstuðning vegna lífrænnar ræktunar, geitfjárræktar og kornræktar í landinu svarar hann því til að allar þessar greinar rúmist innan nýja búvörusamningsins.

„Nýi samningurinn er rammisamningur og hugmyndin að færa hann úr þeim föstu skorðum sem einkenndi gamla samninginn þar sem bændur fengu einungis stuðning vegna framleiðslu á kindakjöti eða mjólk. Í nýja samningnum er horft til þess að landið verði nýtt með fjölbreyttari hætti en verið hefur. Til



dæmis með aukinni framleiðslu á nautakjöti og lífrænum afurðum.

Áhugi á lífrænum afurðum fer ört vaxandi sem bændur hafa átt erfitt með að sinna. Stærsti þröskuldurinn þar, að mínu mati, er skortur á lífrænum áburði þar sem íslenskur jarðvegur er víða mjög áburðasnaður.

Aukinn stuðningur við landbúnaðinn á að gera mönnum kleift að auka heimaafλαðs fódurs, til dæmis korns til svínaeldis og um leið að framleiða lífrænan áburð.

Hvað geitfjárrækt varðar var gerð gangskör að því fyrir nokkrum árum að tryggja viðhald erfðaeftnis íslensku geitarinnar og skráningu hennar og í mínum huga á stuðningur við geitfjárrækt í landinu að vera sá sami og gildir um sauðfjárræktina.“

#### Aukin matvælaframleiðsla hluti af stjórnarsáttmálanum

Í stjórnarsáttmála ríkisstjórnarinnar var

kveðið á um að skipaður yrði starfs- hópur til að móta tillögur um aukna matvælaframleiðslu á landinu. Hvað er að fréttu af starfi hópsins? „Búið er að skipa í hópinn en það verður að segjast eins og er að hann hefur ekki komið oft saman vegna þess að vinnan við búvörusamningana hefur tekið allan tíma sumra þeirra sem hann skipa og því lítið að fréttu af honum eins og er,“ segir Sigurður.

„Við höfum auk þess átt í ágætum samskiptum við Íslandsstofu um verkefni sem kallast Matvælaöld Ísland og er enn í mótun. Verkefnið er mjög spennandi og snýr að því að kynna íslensk matvæli fyrir erlendum ferðamönnum sem hingað sækja og gera fýsilegt fyrir þá að leita uppi íslenskar afurðir í sínu heimalandi eftir að heim er komið.“

#### Gott landbúnaðarland á að nota til matvælaframleiðslu

Í stjórnarsáttmálanum er einnig talað

um að styrkja sveitarfélög þegar kemur að ákvörðunum um hvernig á að nýta land. „Hluti af þessu var að breyta jarðalögum til samræmis við skipulagslög. Áður þurfti, óháð stærð lands, að senda allar breytingar á aðalskipulagi til landbúnaðarráðuneytisins til að samþykkja breytta landnotkun. Þessu hefur nú verið breytt þannig að sveitarfélög geta sjálf ákveðið breytingar á landnotkun á landi sem er allt að fimm hektara að stærð.

Markmiðið með þessu er í samræmi við tillögu um landsskipulagsstefnu sem liggur fyrir Alþingi. Með landsskipulagsstefnunni er meðal annars ætlunin að varðveita og tryggja að gott landbúnaðarland verði ekki tekið undir annars konar notkun án þess að slíkt sé fyrst vel skoðað í stjórnkerfinu. Með þessu á sem sagt að tryggja að ræktunarland, sem er hentugt undir landbúnað og matvælaframleiðslu, sé ekki tekið undir annars konar notkun,“ segir Sigurður Ingi Jóhannsson landbúnaðarráðherra.

# New Holland T6



Það er þess virði að kanna nánar hvað felst í kaupum á New Holland T6 með stíglausri skiptingu. Það er þess virði að kanna nánar hvað New Holland T6 kostar áður en tekin er ákvörðun um fjárfestingu.

#### Hvað er í boði?

- 4 strokka PTF þrautreyndir mótórar, 3 stærðir
- **AutoCommand** stíglaus skipting með 50 km. aksturhraða
- Rúmgott og fjaðrandi hús með loftkælingu og farþegasæti
- Útvarp með Bluetooth
- Stór snertiskjár í armþúða
- Stjórnstöng fyrir ámoksturæki innbyggð í sætisarmi
- 125 ltr. CCLS vökvadæla
- 4 rafstýrðir vökvantlar (8 vökvaúttök)
- Vökvayfirtengi
- 3ja hraða aflúttak
- Vökvaútskotinn dráttarkrókur
- Flotmiklir hjólbarðar

Allt þetta og margt fleira finnur þú sem staðalbúnað í **New Holland T6 AutoCommand**



Dalvegur 6-8 • 201 Kópavogur • Sími 535 3500  
Draupnisgata 6 • 603 Akureyri • Sími 535 3526  
[www.kraftvelar.is](http://www.kraftvelar.is) • [kraftvelar@kraftvelar.is](mailto:kraftvelar@kraftvelar.is)



Jóhanna María Sigmundsdóttir, búfræðingur og alþingismaður, í fjósinu á Mið-Görðum. Myndir / HKr.

Búfræðingurinn og alþingismaðurinn Jóhanna María Sigmundsdóttir:

# Alltaf verið opin fyrir því að taka við búskapnum

Hörður Kristjánsson

*Jóhanna María Sigmundsdóttir ólst upp á Látrum í Mjóafirði í Ísafjarðardjúpi, dóttir bændanna Sigmundar Hagalíns Sigmundssonar og Jóhönnu Maríu Karlsdóttur. Hún er búfræðingur frá Landbúnaðarháskóla Íslands og stundar nú bústörf til hliðar við sitt aðalstarf sem alþingismaður.*

Jóhanna segist alltaf hafa verið opin fyrir því að taka við búskapnum af foreldrum sínum. Þegar það hafi svo litið út fyrir að þau myndu hætta búskap á Látrum var hún ekki sérlega sátt við það.

„Enda hafði ég þá tekið þátt í því með þeim að byggja upp þann kúastofn sem þau voru með. Þar höfum við verið með í gangi kynbætur um árabil og ég taldi því að við værum komin á þann stað sem maður vildi vera með búskapinn. Að

hætta og selja allt frá okkur hugnaðist mér ekki sérlega vel,“ segir Jóhanna.

„Þess vegna hvatti ég, og eldri bróðir minn Jón, sem einnig hefur verið viðloðandi búskapinn heima, foreldra okkar til að vera opin fyrir því ef við myndum aðra jörð, að flytja okkur þangað.

Þegar við hófum leitina lögðum við upp með að finna bú sem myndi bera tvær fjölskyldur. Þar væru tvö íbúðarhús, þó svo að önnur fjölskyldan þyrfti að stunda



# Öflugur samstarfsaðili í landbúnaði

Landsbankinn býr yfir öflugum hópi starfsfólks sem aðstoðar þig við að koma hugmyndum í framkvæmd. Við tökum virkan þátt í uppbyggingu í landbúnaði og erum traustur bakhjarl og samstarfsaðili.





„Ég sé fyrir mér að við verðum með gott kúabú að Mið-Görðum. Ef það gengur eftir að við kaupum jörðina, þá langar mig að breyta fjósinu alveg fyrir lausagöngu og fjölga kúnum um leið.“

aðra vinnu meðfram búskapnum. Við vorum opin fyrir öllu og bundum okkur ekki við neitt sérstakt landsvæði.“

### **Draumastaðurinn fannst á Snæfellsnesi**

Staðurinn sem uppfyllti skilyrði systkinanna og foreldra þeirra fannst svo á Snæfellsnesi. Nánar tiltekið að Mið-Görðum og Syðstu-Görðum í Kolbeinsstaðahreppi skammt ofan við Eldborg. Þetta svæði er á Snæfellsnesi en tilheyrir

samt Borgarbyggð þótt sýslumörkin við Mýrasýslu markist af Hítará skammt fyrir sunnan bæina. Ástæða þess er að samþykkt var í kosningum í apríl 2005 að Kolbeinsstaðahreppur sameinaðist Borgarbyggð sem er nú samnefni fyrir 10 fyrrum sjálfstæð sveitarfélög.

Fjölskyldan náði samningum við Arion banka, sem er eigandi að jörðunum, um að leigja Mið- og Syðstu-Garða með rétti til að kaupa jarðirnar. Þar er ræktar-

land samtals 92 hektarar og talsverðir möguleikar til aukinnar ræktunar. Þá eru líka möguleikar til kornræktar og er korn m.a. ræktað á Ystu-Görðum, vestan við Mið-Garð, á melunum við Hraunsmúla. Þá sjá þau einnig fyrir sér að taka spildu til að rækta græn fóður til að beita kúnum á fram á haust.

Sigmundur, faðir Jóhönnu Maríu, hóf sinn búskaparferil á Látrum 1974, en þá var hann 16 ára. Eiginkonunni, Jóhönnu Karlsdóttur, kynntist hann ári síðar. Það voru því liðin 41 ár þegar búskap Sigmundar á Látrum lauk, en síðustu kýrnar voru fluttar þaðan að Mið-Görðum þann 10. október 2015. Þá var Jón, bróðir Jóhönnu Maríu, búinn að koma sér fyrir með sína fjölskyldu að Syðstu-Görðum og sjálfur var hann búinn að tryggja sér vinnu meðfram búskapnum hjá Vegagerðinni í Borgarnesi. Jóhanna María mun búa ásamt foreldrum sínum og yngri bróður sínum, Sigmundi yngri, að Mið-Görðum.

### **Yngsti alþingismaðurinn elskar bústörfin**

Búskapurinn er Jóhönnu Maríu mikið hjartans mál og notar hún nú hvert tækifæri til að komast í fjósið. Það er þó ekki alltaf mikill tími aflögu frá hennar aðalvinnu sem þingmaður á Alþingi Íslendinga. Hún var kosin á þing þann 27. apríl 2013, sem fjórði þingmaður Framsóknarflokksins í Norðvesturkjördæmi. Jóhanna var þá 22 ára, en hún er fædd 28. júní 1991. Hún var þá yngsti þingmaðurinn sem kosinn hefur verið frá upphafi Alþingis árið 1845.

Jóhanna María stundaði búfræðinám við Landbúnaðarháskóla Íslands á Hvanneyri. Hún var kosin formaður Samtaka ungra bænda í mars 2013 og hefur starfað innan Sambands ungra framsóknarmanna. Lét Jóhanna síðan af formennsku í Samtökum ungra bænda eftir að hún var kosin á þing.

### **Allt aðrar forsendur fyrir búskap**

„Kosturinn við Mið-Garða er að þar eru fyrir hendi möguleikar á að stækka búið. Þá er allt umhverfið með þeim hætti að auðveldara ætti að vera fyrir mig að taka við búi ef mér hugnast það í framtíðinni. Stærsta breytingin fyrir okkur er þó trúlega að geta staðið á hlaðinu á bænum og horft þaðan yfir öll okkar tún.“





# Einkorna áburður: Hin fullkomna pakkaútskipting



## YaraVita fljótandi áburður



Notaðu minni áburð með Yara





„Var ekki í þeim hugleiðingum en að gerast þingmaður,“ segir Jóhanna María.



Mið-Garðar.



Syðstu-Garðar.

## Talaði yfir hausamótum þingmanna

-Þú hefur heldur betur kynnst hörðum skoðanaskiptum í gegnum störf þín á Alþingi?

„Já,“ segir Jóhanna María og hlær. Hún hefur nefnilega látið nokkuð að sér kveða á þingi, en ekki hafa þó öll vinnubrögð þar innan veggja verið henni að skapi. Frægur er lestur hennar yfir þingheimi þegar henni var farið að blöskra orðhengilsháttur og orðbragð þingmanna eftir endalaust málþóf í byrjun júní 2015. Þá sagði Jóhanna:

„Eins og umhverfið hefur verið á þessum vinnustað, þá er það varla orðið boðlegt fyrir fólk að vinna við það. Grúsögur, kýtingar, uppnefni, baktal og leiðindi. Ég hef alltaf verið þakklát þeim gildum sem foreldrar mínir sendu mig með út í lífið, meðal annars að kurteisi kostaði ekkert,

að ég ætti að bera virðingu fyrir mér eldra fólki og koma fram við aðra eins og ég vil að þeir komi fram við mig. Þessi gildi vil ég hafa áfram að leiðarljósi en því miður gerir hegðun margra háttvirtra þingmanna það mér mjög erfitt fyrir.

Ég geri mér ekki miklar vonir um að allt breytist eftir þessa ræðu mína, en ef við eigum að sitja saman í þessum sal verðum við að fara að taka upp betra háttalag. Til að mynda væri það strax til bóta ef maður þyrfti ekki að sitja undir bölv og dónaskap í sinn garð og flokksfélaga frá næstu sessunautum. Og ef að þingmönnum líkar svona illa við ákveðið fólk legg ég til að þeir færi það til inn í þingflokksfundi sína eða bakherbergi hérna í húsinu.

Ef að þetta væri einhver annar vinnu-

staður og mér dytti í hug að kalla samstarfsfélagi mína hryggleysingja, lindýr, talibana, dólga og einræðisherra, ef ég myndi líkja þeim við menn sem hafa framið hræðilega glæpi, fjöldamorð eða annað sem setur hræðilegan blett á heimssöguna, þá væri ekki lengi verið að kalla mig inn á teppið.

Því, herra forseti, legg ég til að háttvirtir þingmenn fari aðeins að skoða gildi sín og mannleg samskipti á þessum vinnustað. Einnig legg ég til að við látum öll af frammiköllum því það er jú bara lágmarkskurteisi að grípa ekki fram í fyrir fólk.

Að lokum legg ég áherslu á að við reynum að komast að niðurstöðu um Vestfjarðaveg 60 um Teigskóg sem fyrst.“





Mið-Garðar og Syðstu-Garðar í Kolbeinsstaðahreppi á Snæfellsnesi standa undir Kaldárbrakkahlíð en efst trónir Tröllakirkja.

Í Djúpinu voru forsendurnar orðnar allt aðrar en þegar pabbi hóf þar búskap. Ef við hefðum hins vegar ætlað að ráðast í uppbyggingu að Látrum hefðum við þurft að fara út í miklar breytingar á fjósinu og stækkun. Þá var allur heyskapur erfiður þar sem heyjað var á einum fimm jörðum til að hafa nægt fóður fyrir kýrnar og komið var að algjörrri endurnýjun á fjósinu.

Ef ég hefði ætlað að stofna þar fjölskyldu, þá var enginn skóli lengur fyrir börnin síðan Reykjanesskóli var lagður niður. Sjálf þurfti ég að ferðast um 125 kílómetra í skóla meðan við bjuggum á Látrum og mamma flutti með okkur systkinin á Ísafjörð. Hún var í fjarbúð með pabba frá því ég byrjaði í grunnskóla, eða þar til yngri bróðir minn kláraði grunnskólann. Mér hugnast ekki að láta mín börn í framtíðinni ganga í gegnum slíkt. Við misstum rosalega mikið þegar skólanum var lokað í Reykjanesi.

Í dag vill fólk hafa alla grunnþjónustu í lagi. Vegi, öruggt rafmagn, skóla og heilbrigðisþjónustu. Það var kominn góður vegur í Djúpinu, en það var nánast árlegt að við þyrftum að halda jólin í myrkri vegna þess að rafmagnið fór af. Þá bjargaði rafstöðin á bænum okkur við að mjólka og elda jólamatinn. Mamma flutti því með okkur krakkana á Ísafjörð og ef vel viðraði um helgar á vetrum var farið inn að Látrum,“ segir Jóhanna.



Kýrnar frá Látrum una sér vel í fjósinu á Mið-Görðum. Þær eru nú 32, en verða orðnar 48 í fjósinu áður en langt um líður. Þá er fjölskyldan komin með fjölda kálfa í eldi.

### **Brotthvarf Látrafólksins er mikil blóðtaka fyrir samfélagið**

Við brotthvarf Sigmundar og fjölskyldu frá Látrum myndaðist skarð í samfélagið sem vandséð er að verði nokkurn tíma brúað. Að vísu er Stefán, bróðir Sigmundar, nú sestur að á Látrum með nokkrar kindur.

Sigmundur hefur mörg undanfarin ár verið mikil hjálparhella næstu nágranna sinna í Laugardal, ekki síst Sigurjóns Samúelssonar á Hrafnabjörgum. Hann flutti á öldrunardeild sjúkrahússins



Kálfunum líður greinilega vel á Mið-Görðum.



á Ísafirði á síðastliðnu hausti í fylgd Sigmundar og engar líkur eru á að hann hefji aftur búskap á Hrafnabjörgum. Í næsta nágrenni við hann hefur Ragna Aðalsteinsdóttir á Laugabóli búið, en hún er orðin háöldruð, fædd 6. febrúar 1925 og því nýorðin 91 árs. Hún sagðist í samtali við Bændablaðið rétt fyrir nýliðin áramót ekkert vera á þeim buxunum að hætta búskap, þrátt fyrir gloppótta heilsu og háan aldur. Fékk hún tvo blóðtappa í haust og sagðist heppin að hafa komist að hjá lækni í Reykjavík. Hún er nú með rúmlega 150 fjár og hefur haft vinnu-menn til að hjálpa sér við bústörfin.

„Það er seigt í sumum,“ sagði Ragna. „Það var heldur ekkert mulið undir okkur í gamla daga. Það er eins og þeir lifi lengst sem hafa byrjað snemma að vinna.“

### Vont að missa fólknið á Látrum

„Það var afleitt að missa þau í burtu frá Látrum. Simbi hefur alltaf verið greiðvikinn og gott að leita til hans,“ sagði Ragna. „Það er samt miklu betra að vera hér á Laugabóli en í þéttbýlinu. Þetta er þó enginn búskapur þegar eiginlega er orðið meira af ref í sveitinni en búfé,“ sagði Ragna.

Fyrir utan búskap á Laugabóli, þá er nú einungis búið við Djúp á Hvítanesi í Skötufirði, í eyjunni Vigur, á Strandseljum við mynni Laugadals, Hörgshlíð í Mjóafirði og í Svansvík í Ísafirði. Afar langt er því víðast á milli bæja og erfitt að sækja aðstoð ef á þarf að halda.

Austanvert við Djúp ætla Indriði Aðalsteinsson, bóndi á Skjaldfönn, að reka búskap áfram í Skjaldfannardal yfir sumartímann, þótt hann sé að öðru leyti fluttur í þéttbýlið syðra. Í vetur hefur hann haft fé sitt á fóðrum á nokkrum bæjum á Ströndum, en flytur þær aftur á Skjaldfönn fyrir vorið áður en sauðburður hefst. Á Laugarholti í Skjaldfannardal býr Þórður Halldórsson svo enn ásamt konu sinni, Dagrúnu Magnúsdóttur, og börnum, en skólaganga barnanna er farin að gera fasta búsetu þeirra hjóna í Dalnum erfiða.

### Þeir eldri oft of paulsetnir

Jóhanna María segir erfitt að horfa upp á hvern bæinn af öðrum við Djúp fara í eyði.



Foreldrar Jóhönnu Maríu, hjónin Sigmundur H. Sigmundsson og Jóhanna Karlsdóttir.



Látrar í Mjóafirði við Ísafjarðardjúp, æskuheimili Jóhönnu Maríu og bú foreldra hennar í 41 ár, eða þar til síðastliðnu haust er flutt var að Mið-Görðum á Snæfellsnesi.

„Það var líka erfitt að kveðja staðinn þar sem maður hefur búið nánast alveg frá því maður fæddist. Staðinn þar sem maður þekkir hvert einasta kennileiti, hvern einasta hól og hverja einustu þúfu. Á nýja staðnum hefur maður því verið að læra heitin á fjöllumum í kringum sig og hvernig landið liggur.“

Því miður er vandinn sem við er að glíma fyrir vestan að hluta sá sami og í mörgum öðrum sveitum. Eldra fólknið hefur setið of lengi á jörðunum og ekki verið tilbúið að gefa búskapinn eftir þegar yngra fólk vildi taka við. Þegar eldri fólknið var svo loks tilbúið að gefa jarðirnar frá sér var yngra fólknið búið að koma sér fyrir annars staðar með sína fjölskyldu til að halda áfram með sitt líf.“

Um leið og búskapur lagðist af á Látrum styrkti flutningur fjölskyldunnar byggðina á Snæfellsnesi. Með betri aðstæðum þar má svo búast við að búskapurinn eflist. Ef horft er á búskap í landinu sem eina heild, getur þessi brottflutningur úr Djúpinu samt orðið til góðs.

### Sér fyrir sér eflingu búsin

„Ég sé fyrir mér að við verðum með gott kúabú að Mið-Görðum. Ef það gengur eftir að við kaupum jörðina, þá langar mig að breyta fjósinu alveg fyrir lausa-göngu og fjölga kúnum um leið. Allar breytingar sem við gerðum á fjósinu áður en við fluttum miðuðust fyrst og fremst við að uppfylla allar reglugerðir. Í öðru lagi var miðað við að halda öllum breytingum í lágmarks kostnaði og í



þriðja lagi að gera breytingar þannig úr garði að ekki fylgi mikill kostnaður við að breyta síðan í lausagöngufjós,” segir Jóhanna.

Miðað við fullbúið fjós eins og það er núna á það að rúma 48 kýr. Með því að breyta því í lausagöngufjós reiknar Jóhanna með að þar verði 70 til 80 kýr sem gæfi þá möguleika á að taka í notkun mjaltþjón eða róbót. Hún segist þó mjög hrifin af mjaltgryfjum þar sem mjólkað er skipulega kvölds og morgna og tíminn þar á milli nýtist þá í annað. Með mjaltþjónum léttast vissulega störfin en bilanir geta þó kallað á fyrirvaralaus afskipti bóndans hvenær sem er sólarhrings.

„Mjaltir í mjaltgryfju taka afskaplega lítinn tíma og sá tími færi hvort eð er í þrif og að sinna kúnum þótt við værum með róbót. Þá kostar róbótinn mikið og aðkeypt þjónusta við þá líka.“

Jóhanna segir að búið eigi vel að þola fleiri kýr en nú er. Hún segist þó ekki sjá fyrir sér að íslenskir bændur skipti um kúastofn á komandi árum t.d. með ræktun á kúm af norskum stofni.

### **Vill rækta meira en hyggur ekki á sauðfjárrækt**

„Mig langar líka til að stækka ræktunarlendið. Þar höfum við talsvert landrými í áttina að Eldborg. Síðan langar mig líka að einbeita mér meira að hestunum en ég hef getað gert til þessa.“ Hún segir þó ekki vera í myndinni að vera með sauðfé.

„Ég hef einu sinni horft á allt mitt fé vera sett upp í bíl og sent í sláturhús og ég ætla ekki að gera það aftur.“

Fjölskylda Jóhönnu Maríu hefur alla tíð veri mjög samhent og samstiga og er svo greinilega enn eftir flutninginn á Snæfellsnesið.

„Ég veit ekki hvort það er nokkuð óvenjulegt við þetta. Við höfum öll áhuga á bústörfunum og höfum alla tíð getað rætt um það okkar á milli hvað okkur langaði til að gera. Þá skiptir líka miklu máli að virða skoðanir hvers annars og vera opin fyrir að ræða hlutina. Þótt maður hafi sjálfur einhverja skoðun þá getur einhver annar verið með aðra skoðun og reynslu af sama hlut.“



Feðgarnir Jón Sigmundsson, Sigmundur Sigmundsson og Sigmundur Hagalín Sigmundsson.

### **Var í allt öðrum hugleiðingum en að gerast þingmaður -Hver er annars upplifun þín sem ungs bónda af þingstörfunum?**

„Ég bjóst í fyrsta lagi aldrei við því að fara inn á þing, enda nýorðin formaður Ungra bænda og var á þeim tíma líka varaformaður Ungra framsóknarmanna, ætlaði að fylgja flokknum í kosningarátturni, taka þátt, öðlast reynslu. Ég var því í allt öðrum hugleiðingum en að gerast þingmaður, sá mögulega fyrir að ég myndi kíkja inn sem varaþingmaður. Ég var m.a. að hugsa um hvað ég ætti að mennta mig frekar, en svo gerðist þetta. Þegar inn á þingið var komið þurfti ég að fara að læra þar á kerfið og þar var fólk með reynslu úr öllum flokkum sem var reiðubúið að aðstoða mig.“

### **-Af ungrri manneskju úr sveit sem vön er að taka til hendi og hefur lært að vinna þannig að það skili árangri, var þá ekki skrítið að upplifa alla þá óskilvirkni sem viðgengst í störfum Alþingis?**

„Ég bjóst vissulega við því að hlutirnir gætu gengið hraðar fyrir sig. Þegar maður kemur svo þarna inn rekur maður

síð fljótt á alls konar regluverk og ferla sem öll mál þurfa að fara í gegnum. Þótt maður vinni svo eins og brjálæðingur í þinginu alla vikuna, þá er vinnan ekkert búin þegar kemur að helgi. Þetta er einhvern veginn endalaus vinna þótt oft sé unnið fram á nætur. Það tekur alltaf eitthvað nýtt við næsta dag.“

### **-Hvað með mál sem ekki næst að afgreiða á vorþingi og detta þá dauðniður? Er ekki sérkennilegt að alltaf þurfi að byrja upp á nýtt í stað þess að hægt sé að halda áfram þar sem frá var horfið? Er ekki nauðsynlegt að breyta þessu fyrirkomulagi?**

„Ég tel að setja þyrfti ákvæði um að ef málið er t.d. komið í eða að annarri umræðu, þá sé hægt að halda því áfram þegar þing kemur saman að nýju. Það væri frekar að mál þurrkist út við kosningar. Þannig held ég að við gætum náð að afkasta miklu meiru á hverju kjörtímabili. Það felst svo mikill tvíverknaður í því fyrirkomulagi sem nú er við lýði.“

### **-Nú virðist kynslóðaskiptin ekki alls staðar ganga jafn vel fyrir sig og í ykkar fjölskyldu. Þetta virðist ekki alltaf vera auðvelt?**



„Nei, við urðum áþreifanlega vör við það núna þegar við vorum að flytja okkur á milli bæja, hvað lítið var hægt að sækja í af leiðbeiningum. Það var hvergi að finna leiðbeiningar sem segja manni hvað eigi að vera fyrsta skref og síðan það næsta og koll af kalli. Það eru ekki einu sinni til drög að tékklistum fyrir mann um hvað þurfi að gera, hvað þurfi að vera búíð að gera og í hvaða röð við nýja ábúð.“

**Mikil þörf á samræmdum leiðbeiningum**  
**-Er Matvælastofnun (MAST) sem eftirlitsaðili ekki með slíkar leiðbeiningar?**

„Nei, við þurftum stöðugt að vera að hringja í þá og spyrja hvað ætti að gera næst til að uppfylla skilyrði og kröfur, þeir voru mjög hjálpsamir og segja má polinmóðir að taka öll símtölin frá okkur.“

En meira að segja þegar við héldum okkur vera búin að uppfylla öll skilyrði og ætluðum að snúa okkur að flutningi á kúnum, þá kom í ljós að við þurftum að redda vottorðum fyrir vatnsbólín á nýja staðnum. Í það fór mikil vinna og mikil leit að vottorðum sem ollu töfum á flutningum um viku. Í svona tilfellum eiga að vera til leiðbeiningar fyrir fólk um hvað þurfi að gera og hverju þurfi að redda til að hægt sé að standast kröfur, það gæti bæði gagnast fólki sem er að flytja sig milli bæja eins og í okkar tilfalli en einnig ef fólk er að taka við bú. Í dag er það þannig að þegar maður leggur af stað er maður algerlega einn á báti. Allir sem standa í slíku þurfa að byrja á að eyða tíma í sömu upplýsingaöflun.“

Jóhanna María segir að sama eigi við um samningagerð við banka. Reynslan sem hún hafi aflað sér í samningum við bankann hafi hún verið að reyna að miðla öðrum. Hún hafi því lagt það til að settur yrði upp gagnagrunnur að ýmsum formum á slíkum samningum í stað þess að allir séu að reyna að finna upp hjólið.

„Ég hef lagt þetta til í gegnum Búnaðarsamband Vestfjarða. Þá færi slíkt væntanlega til Búnaðarþings til skoðunar um hver ætti helst að taka slíkt að sér. Það eru t.d. margir sem eru að taka á leigu jarðir um þessar mundir og allir þurfa þeir að semja frá grunni. Við rákum okkur mjög á þetta í okkar samningsgerð.“

Það geta verið mjög mismunandi aðstæður hjá fólki. Þegar verið er að gera samninga inni í fjölskyldum er oft hægt að hnika hlutum til. Það geta þó líka komið upp deilur þar sem mikil tilfinningamál tvinnast inn í. Þá er nauðsynlegt að til sé samningsform sem hægt er að ganga að.“

**Unga fólkið vill komast í sveitina**  
Jóhanna María telur að þrátt fyrir tal oft á tíðum um litla endurnýjun í landbúnaði þá sýnist sér það ekki eiga við á því svæði sem fjölskylda hennar er að koma sér fyrir. Þá sé töluverð endurnýjun að eiga sér stað í Borgarfirði, í Húnavatns-sýslum, á Suðurlandi, í Bistilfirði og víðar.

„Þá sér maður það líka á aðsókninni að búfræði í Landbúnaðarháskólanum á Hvanneyri að áhuginn er fyrir hendi. Oftast er það meirihluti þeirra sem fer í



slíkt nám sem ætlar sér að nýta það til að hefja búskap. Umhverfið er auðvitað erfitt fyrir þá sem ætla að koma inn í landbúnaðargreinarnar, en það skortir ekki áhugann og unga fólk sem vill leggja þetta fyrir sig.“

**-Nú hefur landbúnaður sætt gagnrýni, ekki síst fyrir styrkjakerfið sem fæstir skilja tilganginn með. Hvað með landbúnaðarkerfið sem slíkt, sérðu fyrir þér einhverjar breytingar?**

### **Verðum að þora að taka umræðuna**

„Við stöndum á miklum tímamótum. Það er svo mikil gerjun í gangi og hugmyndir nánast jafn margar bændunum í landinu. Ég treysti bændaforystunni til að landa góðri niðurstöðu. Búgreinafélögin þurfa auðvitað að standa sína vakt og mega ekki gleyma að upplýsa sína félag og leita til þeirra. Þótt gera eigi róttækar breytingar, þá megum ekki alveg vera föst í gömlu hjólförnum. Við verðum að þora að taka umræðuna.

Ég er búin að sitja bændafrá því ég var 16 ára gömul og margar af þessum hugmyndum hef ég oft heyrt

áður. Umræðan nú sýnist mér snúast svolítið um að fólk telji fyrirfram öruggt að niðurstaðan verði slæm af þeim breytingum sem verða gerðar, en það er ekki búið að loka neinu, ef bændastéttin stendur saman þá eigum við að geta fundið réttan farveg.

Það skiptir líka máli að skoða hvað er að gerast í löndunum í kringum okkur.“

### **Miklir möguleikar með hreinleika framleiðslunnar í fyrirrúmi**

„Ég held að íslenskur landbúnaður eigi inni mikla möguleika og ég vil því leyfa mér að vera bjartsýn sem ung manneskja sem ætlar að leggja þetta fyrir sig. Það sést t.d. vel hvað hægt er að gera í markaðssetningu á þeim góða árangri sem Landssamtök sauðfjárbænda hafa náð. Við sjáum það í Bandaríkjunum að dýrasta kjötið sem þar er hægt að fá er það sem skilgreint er af grasfóðruðum gripum. Það þykir sérstakt og mikil gæðavara. Þetta er það sem við erum að gera alla daga. Hér á landi finnum við ekki kýr sem ekki eru að meira eða minna leyti fóðraðar á heyi og sauðfé nær eingöngu. Lömb sem send eru í sláturhús að hausti eru alin að mestu á

beit á fjalli án nokkurrar notkunar tilbúins áburðar.“

### **Gerum kröfu um sama hreinleika á innfluttum kjötvörum**

„Hvergi í heiminum nema í Noregi er jafn lítil notkun fúkkalyfja og eiturfena í landbúnaði, líka við ræktun á kjúklingum og svínum. Meiri hreinleika er varla að finna við slíka framleiðslu. Þetta ættum við auðvitað að kynna betur. Um leið ættum við þá að gera sömu kröfu til kjötvöru sem flutt er til landsins að hún sé framleidd við sambærilegar aðstæður.

Ef við ætlum að vera á jafnréttisgrundvelli, þá er mikilvægt að við séum að keppa við framleiðslu sem byggir á sömu skilyrðum. Við erum mjög framfarlega á þessu sviði og eigum hiklaust að geta gert þá kröfu og eigum ekki að sætta okkur við neitt annað. Því er jafn mikilvægt að innflytjendur matvöru gefi neytendum réttar upplýsingar um innihald og uppruna þeirrar vöru sem þeir eru að bjóða, við hvaða aðstæður varan er framleidd. Þessi krafa er mjög vaxandi um allan heim,“ segir Jóhanna María Sigmundsdóttir.

**LÖFLUG ENDURKOMA**  
**URSUS**  
ÚRVAL NÝRRRA OG HAGSTÆÐRA LANDBÚNAÐARTÆKJA

**STJÖRNUBLIKK**  
VATHKASSAR - ALMENN BLIKKSMÍÐI - KAMBASTÁL - BARKJÄRN  
LOFTRESTITKERFI - SÖM - ELEMENT - VEGGSTODIR - KLJÆNINGAR

*Snögg og góð þjónusta!*

Smiðjuvegi 2 • 200 Kópavogur • Sími 577 1200 • Fax 577 1201 • stjornublikk@stjornublikk.is • www.stjornublikk.is



Mest meðalnyt árskúa á síðastliðnu ári var á búi Péturs Friðrikssonar á Gautsstöðum á Svalbarðsstönd. Myndir / MPP

# Afurðahæsta kúabúið var á Gautsstöðum á Svalbarðsströnd

Margrét Þóra Þórsdóttir

Mest meðalnyt árskúa á síðastliðnu ári var á búi Péturs Friðrikssonar á Gautsstöðum á Svalbarðsstönd, meðalnyt þeirra var 8.323 kíló.

Meðalnytin hefur hægt og örugglega sigið upp á við á liðnum árum og hefur Gautsstaðabúið verið í hópi þeirra efstu undanfarin ár. Pétur segir að það að skipta úr básafjösi yfir í lausagöngu og taka í notkun mjaltþjón hafi skipt sköpum, nyt hafi aukist til muna eftir það. Nú er fjósið með legubása fyrir 128 kýr, 28 bása fyrir kvígur í uppeldi auk stíga fyrir kálfa og naut. Auk þess er gert ráð fyrir 5 burðarstíum.

## Á sjó og í viðskiptafræði

Pétur tók við búi á Gautsstöðum árið 2010 af móður sinni. Þar er hann er

fæddur og uppalinn. „Ég hef prófað ýmislegt, en var alltaf með annan fótinn heima. Um skeið var ég á sjó, var á ísfisktogurum á Suðurnesjum og kom við á netabátum líka. Síðan lá leiðin í Háskólann á Akureyri þar sem ég lauk námi í viðskiptafræði. Nokkur ár var ég að störfum í Reykjavík í mínu fagi, en kom svo hingað heim árið 2010 og tók við búrekstrinum. Það er nauðsynlegt fyrir alla að prófa hin ýmsu störf, en bústörfin eru skemmtileg og ég kann þeim vel. Það má kannski segja að þau hafi togað mann heim á ný,“ segir Pétur.





Séð heim að Gautsstöðum. Kaldbakur í öllu sínu veldi blasir við til norðurs.

## Miklar endurbætur og fjölgað í bústofni

Þegar hann tók við rekstrinum voru umsvifin minni, smám saman hefur hann fjölgað í fjósi en nú eru þar rétt um 100 kýr. Fjós og hlaða voru byggð árin 1973 og 74, 84 bása fjós með mjaltagryfju, alls um 1.300 fermetrar. Innréttingar voru komnar á síðasta snúning og þörf á endurnýjun. Pétur hóf framkvæmdir árið 2012, breytti þá fjósinu í lausagöngufjós með 74 legubásam og weelink gjafakerfi. DeLaval mjaltapjónn kom árið á eftir. Hann bætti svo öðrum mjaltapjóni við í fyrra auk þess að gera breytingar á hlöðu sem nú er einnig lausagöngufjós. Þar er líka aðstaða fyrir uppeldiskvígur og geldneyti. „Ég hef undanfarin fimm ár byggt upp og komið húsakynnum og aðstöðu í gott horf. Bústofninn hefur aukist um helming, hér voru um 50 kýr þegar ég tók við, þeim hefur fjölgað um helming.“

Meðalnýtin var um 5.000 kg þegar Pétur hóf sinn búskap og hefur því aukist umtalsvert á þessum fimm árum, komin vel upp fyrir 8.000 lítra.

## 12 kýr með meðalnyt yfir 10 þús kg

Á liðnu ári voru 12 kýr á Gautsstaðabúinu með meðalnyt yfir 10 þúsund kíló og alls 44 kýr í hópnum fóru yfir 8.000 kg markið. „Þegar gefið var loford fyrir fullt afurðaverð fyrir alla framleidda mjólk brást ég við kallinu um aukna mjólk inn



Nú er fjósið á Gautsstöðum með legubása fyrir 128 kýr, 28 bása fyrir kvígur í uppeldi auk stíga fyrir kálfa og naut. Auk þess er gert ráð fyrir 5 burðarstíum.

á markaðinn með því að auka framleiðsluna eins og hægt var. Öllum kúm var haldið og kjarnfóðurgjöf aukin svo eitthvað sé nefnt.

Hjá mér jókst innleggið um 120 þúsund lítra í fyrra og álíka mikið árið á undan, eða um nær 250 þúsund lítra á tveimur árum,“ segir hann.

## Skipti verulegu máli að skipta yfir í lausagöngu

Pétur segir einkum þrjú atriði skipta sköpum þegar kemur að því að ná upp góðri nyt. Í fyrsta lagi varð mikil breyting þegar skipt var úr gamla básafjósinu í lausagöngu. Þannig hafi kýrnar frjálstan aðgang að heyi allan sólarhringinn og komast einnig í kjarnfóðurbása.

Mjaltapjónar hafa líka sitt að segja, mjaltir eru tíðari og nytin eykst við það. Kvígur skila um 5 til 7 lítrum meiri afurðum á dag við þriðju mjaltir. Aukin kjarnfóðurgjöf vegur einnig þungt. „Þetta þrennt skiptir höfuðmáli, en það má auðvitað líka nefna að heyið, gróffóðrið almennt, sé stór þáttur. Ég hef verið að rækta upp tún hér á jörðinni og hef þegar náð að endurrækta um 40 ha af túnum. Það hefur haft í för með sér jákvæðar breytingar,“ segir Pétur, en alls hefur hann til umráða um 90 ha og hyggst ótrauður halda áfram að rækta upp. Hann hefur keypt verktaka bæði í jarðvinnu og eins til að rúlla upp heyi, en sjálfur hefur hann verið önnur kafinn við breytingar og lagfæringar á húsakynnum undanfarin sumur. „En það sér nú brátt fyrir endann á þeim.“



Mikil skyldleikaræktun er í íslenska geitastofninum og því vilja þau Jörundur og Sif fá að flytja erfðæfni úr öðrum landshlutum til að styrkja stofninn. Myndir / HKr.

# Geitur eru skemmtileg dýr

Hörður Kristjánsson

Í Hrísakoti vestan Álftafjarðar á Snæfellsnesi halda hjónin Sif Matthíasdóttir og Jörundur Svavarsson geitur. Jörundur segist þó aðallega vera aðstoðarmaður við geitaræktina.

„Við byrjuðum á þessu árið 2010 og byggðum þá stálgrindarhús yfir geiturnar. Þetta var upphaflega hugsað sem geitahús, en þarna erum við þó líka með nokkur hross,“ segir Jörundur.

Sif segir að geitastofninn á Íslandi hafi þá kosti að hann hafi ekkert verið framræktaður, til mjólkur-, kjöt-, eða fiðuframléiðslu. Því sé geitastofninn eins upprunalegur og hreinn og hugsast getur og hægt að rækta hann í ólíkar áttir. Þá þykir fiðan af íslensku geitunum einstaklega fíngerð.

Vandinn liggur þó í því að lengst af hafi lítill skilningur og eða vilji verið til að halda geitur. Skyldleikaræktun er mikil og enn hefur ekki fengist leyfi til að flytja geitur til blöndunar erfðæfnis á milli beitarhólfa sem skilgreind hafa verið fyrir sauðfjárræktun. Sif segist hafa mikinn áhuga á að styrkja sinn stofn með erfðæfni úr öðrum landshlutum en erfitt sé að fá heimild til þess.

## Líkari hundum en kindum í umgengni

Hafa þau hjón mikla ánægju af skepnunum sem eru í umgengni mun líkari hundum en t.d. kindum. Þær eiga það til að flaðra upp um fólk og hefur hver geit sín séreinkenni í skapferli. Hefur Sif kembt þær og látið vinna band úr fiðunni í Noregi. Er það unnið hjá lítilli umhverfisvænni verksmiðju í Svartdal í Telemark sem heitir Telespinn AS. Þá eru þau líka að undirbúa að nýta mjólkina úr geitunum. Hafa þau komið sér upp mjaltabás, en mjaltatæki fengu þau notuð frá Hvanneyri. Eftir á að klára frágang og lagnir í mjólkurhúsi þar við hliðina sem væntanlega verður lokið við á þessu ári.

## Íslensk kasmírull

Geitur eru ekki rúnar eins og kindur til að fá hráefni til vinnslu á garni, heldur eru þær kembdar. Fer kumbingin fram á vorin þegar geiturnar fara úr hárum eða þegar kemur að burði.



Á svipaðan hátt og ull kinda skiptist á þel sem er undirlagið og tog sem eru ytri hárin eða vindhár, þá er „geitauillin“ líka tvískipt. Vindhárin heita strý og fínu undirhárin eru nefnd fiða.

Alþjóðlegt orð yfir fiðu er kasmír, eða kasmírull, en hún er lungamjúk og mun fínni en þel á íslenskum kindum sem gjarnan er unnið í lopa.

Segir Sif að góð kemming á einni geit gefi um 250 grömm. Hægt er að kemma þær nokkrum sinnum og er því mögulegt að ná þannig um tveim kílóum. Þá á eftir að hreinsa strýið úr fiðunni og eftir stendur um 40% af fiðu sem hægt er að vinna í band. Það þýðir að af hverri geit er kannski mögulegt að fá eitt kílógramm af fiðu ef vel tekst til. Á bak við þetta liggur því geysileg vinna enda er fiðan af geitunum afar verðmæt.

Þar sem fiða sem til fellur á Íslandi árlega er mjög lítil, þá þykir ekki taka því að stilla stórar vélasamstæður ullarvinnslufyrirtækisins Ístex til að



Ekki er annað að sjá en geitunum í Hrísakoti líði vel, enda allur aðbúnaður hinn besti.

vinna þá fiðu í band. Hafa íslenskir geitabændur því gripið til þess ráðs að senda fiðu til Noregs til úrvinnslu. Slík vinnsla er þó mjög dýr, það kostar t.d. um 5.000 krónur að búa til eina dokku af garni sem er 52 grömm af þyngd. Flutningurinn við vinnslu í Noregi er líka mjög dýr og því þykir Sif vel þess virði að geitabændur á Íslandi kaupi litla vélasamstæðu til vinnslu á fiðu. Það yrði þó trúlega aldrei starfsemi sem skilaði miklum arði.

Helsti áhugamaður um vinnslu á fiðu hér á landi er þó Anna María Geirsdóttir. Hún lét einmitt vinna fiðu frá sér í Noregi um leið og Sif Matthíasdóttir. Samkvæmt grein sem hún ritaði í annað tölublað Bændablaðsins 2016 kemur fram að ástæðan fyrir því að ákveðið var að leita til Telespinn í Noregi er að þar er um litla verksmiðju að ræða. Hún er með svokallaðar „Mini-mill“ vélar sem ættaðar eru frá Kanada. Þessi verksmiðja tekur til vinnslu allt niður í 3 kg í hvert sinn á meðan stórar verksmiðjur þurfa minnst 100 kíló af fiðu í einu.

Í grein Önnu Maríu kemur líka fram að til að nýting á fiðu af íslenskum geitum geti verið skynsamleg, þá þurfi að rækta stofninn sérstaklega til að auka gæði fiðunnar. Fiðan sem send var frá Íslandi þurfti mikla meðhöndlun í verksmiðjunni. Þegar búið var að hreinsa allt strý endanlega burtu og þá fiðu sem ekki var hægt að nota í spunann, stóðu einungis eftir 52% af hráefninu sem farið var með.



## Að sjá verðmæti...

Þar sem aðrir sjá þau ekki er einn dýrmætasti hæfileiki sem fólk býr yfir. Okkar hlutverk er að auðvelda þeim sem hafa þennan hæfileika að þroska og framkvæma hugmyndir sínar, samfélaginu öllu til hagsbóta.

Matis er öflugt þekkingarfyrirtæki sem sinnir fjölbreyttu rannsóknar-, þjónustu- og nýsköpunarstarfi í matvæla- og líftækniöndaði. [www.matis.is](http://www.matis.is)



# Talnafróðleikur um landbúnað

Mikil fjölsfjölgun í heiminum á næstu áratugum mun kalla á aukna eftirspurn eftir mat. Reiknað er með að jarðarbúar verði um **9 milljarðar** árið 2050. Árið 2012 gaf Matvæla- og landbúnaðarstofnun Sameinuðu þjóðanna (FAO) út að matvælaframleiðsla þyrfti að aukast um 70% fram til ársins 2050 vegna aukins mannfjölda. Í ljósi þessarar stöðu verður varðveisla og nýting ræktunarlands sífellt mikilvægari þáttur. Til viðbótar munu loftslagsbreytingar valda verulegum breytingum á nýtingu lands á ákveðnum svæðum.

Á Íslandi er til staðar mikið ræktunarland, gnægð af vatni og mikil verkþekking. Hægt er að auka matvælaframleiðslu á Íslandi töluvert frá því sem nú er. Áhugi á staðbundinni framleiðslu og heilnæmum afurðum fer vaxandi og það skapar tækifæri fyrir bændur. Vaxtarmöguleikar í aukinni landbúnaðarframleiðslu felast meðal annars í ferðapjónustu og auknum útflutningi búvara.

## Hvert er framleiðsluvirði landbúnaðarins?

Samkvæmt upplýsingum Hagstofu Íslands var áætlað framleiðsluvirði landbúnaðarins um **54 milljarðar** árið 2014. Af einstökum framleiðslugreinum vegur nautgriparæktin mest eða tæp 30%, bæði mjólk og kjöt.

## Fjöldi býla og umfang starfseminnar

Um **4.200 lögbyli** eru í notkun hér á landi og tæplega **4.000 manns** starfandi í landbúnaði samkvæmt tölum Hagstofu Íslands. Alls munu um **11.000 störf** tengjast landbúnaði með einum eða öðrum hætti.

## Afkoma landbúnaðarins

Rekstrarafgangur landbúnaðarins fyrir fjármagnsgjöld, afskriftir og leigugjöld var tæplega **10,6 milljarðar króna** árið 2014 samkvæmt áætlun Hagstofu Íslands. Hins vegar þegar bóúð er að taka tillit til afskrifta, fjármagnsgjalda og leigugjalda er rekstrarafgangur tæpir **2 milljarðar**. Af þessum mismun vegna fjármagnsgjöldin um **4 milljarða króna** samkvæmt mati Hagstofunnar.

## Fjöldi búfjár á Íslandi 2014

Nautgripir, alls	Mjólkurkýr	Kvígur	Geldneyti	Sauðfé	Ær	Geitfé	Svín*	Varphænsni	Holdahænsni	Minkar	Refir	Kanínur
74.444	26.159	7.160	17.907	487.806	379.716	987	29.994	226.300	51.900	51.434	0	350

\* Gyltur, geltir og sláturgrisir Heimild: Matvælastofnun

## Kjötneysla

Neysla á kjöti var 81,7 kg á hvern íbúa á Íslandi árið 2014. Neysla á alifuglakjöti var að meðaltali 27 kg á íbúa, 19,1 kg af svínakjöti, 20,1 kg af kindakjöti, 13,8 kg af nautakjöti og 1,7 kg af hrossakjöti.

## Útflutningur búvara árið 2014

Afurðir	Tonn	Verðmæti, fob milljónir kr.
Sauðfjárafurðir	6.780,8	2.890,4
Hrossaafurðir	682,9	240,4
Nautgripaafurðir	467,3	120,9
Svínaafurðir	549,5	49,8
Minkaskinn	5,9	338,1
Refaskinn	4,0	48,4
Önnur sláturdýr	25,5	33,3
Mjólkurvörur	827,8	384,4
Dúnn	2,4	486,3

Heimild: Hagstofa Íslands



## Útflutningur hrossa

Alls voru flutt út 1.269 hross árið 2014. Flest voru send í flugi til Liege í Belgíu og var þeim dreift þaðan til hinna ýmsu Evrópulanda.

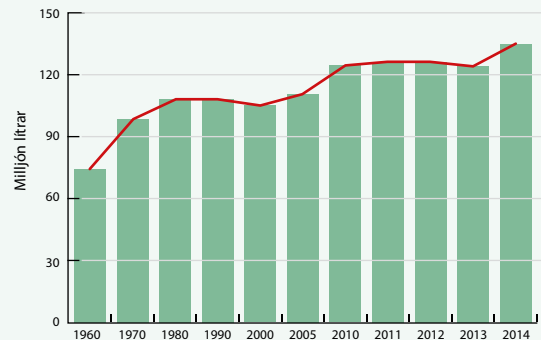
Land	Fjöldi
Þýskaland	594 hross
Norðurlöndin	389 hross
Austurríki	94 hross
Annað	192 hross





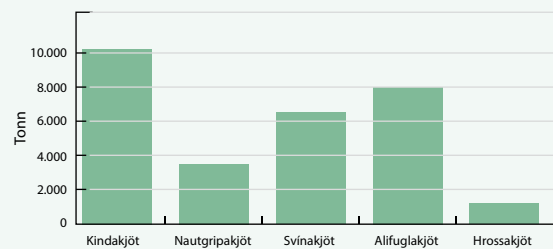
## Innvegin mjólk til mjólkursamlaga 1960 - 2014

Ár	Þús. lítrar
1960	73.637
1970	97.550
1980	107.017
1990	107.011
2000	104.025
2005	109.445
2010	123.178
2011	124.462
2012	125.093
2013	122.914
2014	133.514



## Kjötframleiðsla 2014

	Tonn
Kindakjöt	10.100
Nautgripakjöt	3.495
Svinakjöt	6.472
Alifuglakjöt	8.046
Hrossakjöt	1.196



## Framleiðsla garðávaxta og grænmetis 2014

	Tonn
Kartöflur	8.260
Rófur	1.070
Gulrætur	780
Blómkál	44
Hvítkál	135
Kínakál	84
Tómatar	1.516
Agúrkur	1.807
Paprika	223
Sveppir	602



## Innflutningur á mjólkurvörum 2014

	Tonn
Ferskvörur	54
Smjör	0
Ostur	251
Duft	5

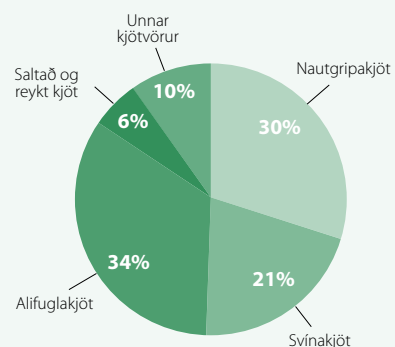


## Innflutningur á kjöti 2014\*

	Tonn
Nautgripakjöt	753
Svinakjöt	513
Alifuglakjöt	845
Saltað og reykt kjöt	138
Unnar kjötvörur	248

\* Innflutningur er nær alfarið úrbeinað kjöt.

Heimild: Hagstofa Íslands





Hauður Helga Stefánsdóttir og Hafberg Þórisson í gróðurhúsinu í Lambhaga.

Myndir / VH

# Hafberg á allra vörum

Vilmundur Hansen

*Garðyrkjustöðin Lambhagi er löngu landsþekkt fyrir framleiðslu sína á Lambhagasalati. Hafberg Þórisson, eigandi Lambhaga, fór 16 ára til Noregs til að læra garðyrkju og dvaldi þar í nokkur ár. Þegar hann kom heim var hann staðráðinn í að kenna Íslendingum að borða salat.*

Lambhagi er stærsta og tæknivæddasta gróðrarstöð landsins, með tæplega einn og hálfan hektara undir gleri. Lambhagi er staðsettur í pósthúsnúmeri 113 Reykjavík.

Undirstaðan í ræktuninni er salat og spínat auk þess sem þar eru ræktaðar nokkrar tegundir af kryddjurtum.

## **Fékk úthlutað landi 1977**

„Ég fékk úthlutað landi árið 1977 eftir að hafa sótt um hjá Reykjavíkurborg þegar ég kom úr garðyrkjunámi í Noregi,“ segir Hafberg. „Ég kom reyndar heim 1971 og sótti strax um land en það gekk illa að fá það en ég þráaðist við og sótti um ítrekað. Á endanum gafst ég upp og ætlaði til Suður-Afríku að vinna í upphafi árs 1977.

Í lok nóvember 1976 hringdi Albert Guðmundsson, sem var þá borgarfulltrúi, óvænt í mig og boðaði mig á fund. Ég hitti hann niðri á Alþingi og ég man vel að ég þurfti að hjálpa honum að finna bílinn því hann hafði gleymt hvar hann lagði honum. Við funduðum síðan á skrifstofunni hans við Bókhöfundastíg og þar sagði ég honum að ég væri algjörlega búinn að gefast upp á Íslandi og áhugi minn væri búinn, ég væri á leiðinni til starfa í Suður-Afríku. Hann sagði ótækt að missa unga menn úr landi og hann skyldi gera hvað hann gæti til að ég fengi úthlutað landi.

Átján dögum seinna var samþykkt í borgarráði að ég skyldi fá land undir gróðrarstöð og að ég eigi sjálfur að finna henni

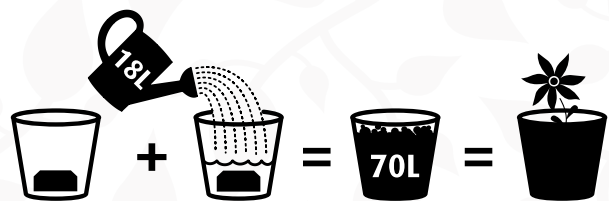


# UGRO

## ÞJÖPPUÐ KÓKOSMOLD



## UGro COCO UMHVERFISVÆNN INNIHELDUR EKKI MÓMOLD



5 KG. AF ÞJAPPAÐRI KÓKOSMOLD+ 18 LTR. VATN = 70 LTR.

**UGro** kókosinn er þurrkaður og samanpressaður. Aðeins er bætt við vatni, þurrkaði kókosinn þenst út og verður að léttum og súrefnisríkum jarðvegi fyrir allar plöntur.

**UGro** vörulínan samanstendur af hágæða jarðvegi gerðum úr kókos.

**UGro** kókosmoldin er búin til úr skel kókosnetunnar.

**UGro** kókosinn er umhverfisvænn, hreint efni sem inniheldur ekki mómold. Með notkun á UGro er dregið úr kolefnamengun og mýrar varðveitast.

**UGro** kókosinn hjálpar til að ná eins góðum árangri og mögulegt er, hann er notaður á öllum ræktunarstigum, í forræktun, uppvöxt og blómgun.

**UGro** heldur mjög vel vatni, er laus og léttur. Jarðvegurinn er því mjög súrefnisríkur sem verður til þess að plöntur dafna vel. Kókosinn er hreinsaður í fersku vatni, er án allrar óværu, lyktar ekki, laus við steina og plöntuafganga.

Mikið og stöðugt gæðaeftirlit á öllum framleiðslustigum tryggir ávallt góða vöru.

pH gildi 5,5 - 6,5.

EC gildi um 0,6mS/cm.

Fyrir alla ræktun, jafnt inni sem úti.

**UGro** fæst í 500gr. 900gr. 1,6kg. og 5kg. pakkningum.

[www.innigardar.is](http://www.innigardar.is)

Hraunbæ 117 🌿 110 Reykjavík 🌿 Sími: 534 9585

**InniGarðar**

Ræktunarkerfi fyrir heimili



Hafberg stofnaði Lambhaga árið 1977 og er garðyrkjustöðin lögbýli innan borgarmarkanna.



stað. Þetta var rétt fyrir jól og Albert því snöggur að koma málinu í gegn.“

### Með flugdellu og fann staðsetninguna úr lofti

Hafberg hefur verið með flugdellu frá því að hann var barn og var að læra að fljúga þegar honum var úthlutað landi. „Mig minnir að stofnunin sem ég hafði samskipti við vegna staðsetningar stöðvarinnar hafi heitið Þróunarstofnun Reykjavíkurborgar. Í fyrstu sótti ég um land þar sem umferðarslaufan er frá Vesturlandsvegi inn á Suðurlandsveg hjá Keldum. Landið var innan marka öryggissvæðis rannsóknastofunnar á Keldum og það gekk ekki. Í framhaldi af því fékk ég leyfi til lágflugs upp og niður eftir Elliðaánum og fékk áhuga á Norðlingaholtssvæðinu en leist samt ekki á staðsetninguna þar sem stór hluti hennar var í einkaeigu. Því næst skoðaði ég land meðfram Úlfarsánni og fann svæðið þar sem Lambhagastöðin er í dag. Afgreiðsla

umsóknarinnar gekk fljótt fyrir sig. Ég fékk fyrst einn og hálfan hektara sem fljótlega urðu þrjár en stöðin er sex hektarar í dag.“

### Lögbýli innan borgarmarkanna

Lambhagi er lögbýli innan borgarmarkanna. Munurinn á lögbýli og annars konar býlum felst meðal annars í því að lögbýlum fylgir lagaleg festa og ekki er hægt að brjóta þau upp með eignarnámi nema eftir lögformlegum leiðum. Samkvæmt lögum er litið á lögbýli sem fæðuframléiðendur.

Hafberg segir að staða lögbýla sé mikilsvirt í Evrópu og þar megi ekki taka þau undir byggingarland nema við mjög sérstakar aðstæður og langt og strangt ferli.

„Lögbýli á Íslandi hafa einnig sterka stöðu og hún verður að vera því ef við tökum allt besta landið undir borgir og

byggingar verður endirinn sá að við verðum fljótt fæðulaus.“

### 16 ára til í garðyrkjuskóla í Noregi

Í föðurætt er Hafberg ættaður úr Langholtshverfinu í Reykjavík þar sem afi hans var bóndi ásamt því að vera prentari í Reykjavík en móðurættin frá Bæjarstæði á Akranesi. Hafberg var 16 ára þegar hann fór til náms í garðyrkjuskóla í Noregi.

„Frá því að ég var barn hef ég haft áhuga á náttúrunni og sérstaklega gróðri og fuglum. Ég fékk ungur vinnu á ræktunarstöð í Borgarfirði og var þar tvö sumur og ákvað þar að læra garðyrkju. Foreldrar mínir vildu að ég yrði trésmiður og ég tók einn vetur í verknámi sem undirbúning fyrir trésmiðanám. Ég hef gaman af því að smíða en námið og sú vinna átti ekki við mig. Í dag á ég í rauninni nokkur hús og er alltaf með smíði í vinnu, þetta fylgir mér.

Ég minnst þess að hafa átt tvö merki- leg samtöl við foreldra mína um áhuga minn á garðyrkjunámi. Í báðum tilfellum sögðu þau að ef ég lærði garðyrkju myndi ég ekki hafa neitt að gera yfir vetrarmánuðina og að helsta iðja garðyrkjumanna á veturna væri að drekka brennivín og þau vildu ekki að ég yrði þannig. Satt besta að segja vissi ég ekki hvað fyllibytta var á þeim tíma og vissi hreint ekki hvort það var vont að drekka brennivín eða ekki. Þeim fannst alveg vonlaust að ég lærði garðyrkju og hreinlega lögðust gegn því. Það fór þó svo að ég fór í Bændahöllina og talaði við Óla Val Hansson, sem var garðyrkjuráðunautur Búnaðarfélags Íslands, og í framhaldi auglýsti hann fyrir mig eftir starfi í Noregi. Ég fékk eitt svar frá lítilli gróðrarstöð í Vestur-Noregi og fór þangað í janúar árið 1966, mállaus á norsku og hafði satt best að segja ekki hugmynd um út í hvað ég var að fara. Auk þess að vinna þar við garðyrkju var ég einnig fjósamaður hjá yndislegri fjölskyldu sem ég held enn góðu sambandi við.

Í framhaldi af því fór ég í kristinn garðyrkjuskóla, Gjennestadgartnerskole í Suður-Noregi. Hann hentaði mér vel þar sem ég hafði verið í KFUM og sem sunnudagaskólastrákur þegar ég var drengur.“





Hafberg Þórisson og sambýliskona hans, Hauður Helga Stefánsdóttir, rekstrarfræðingur.



Hafberg hefur alltaf verið trúaður og er einn af stofnendum Vegarins sem er kristilegt trúfélag.

„Skólinn í Gjennestad er mikilsmetinn og metnaðarfullur og mér leið vel. Þar lærði ég skrudgarðyrkju í tvö ár og var þrjú ár í verknámi á gróðrarstöð með pottaplönturæktun og við sölumannsstörf. Eitt af þessum þremur árum var ég á Íslandi hjá Pálma Guðjónssyni skrudgarðyrkju-meistara við uppbyggingu á gördum í Reykjavík.

### **Sundlaugar í Flórída og innflutningur á pottaplöntum**

Hafberg var á tímabili hluthafi í verktakafyrirtæki á Flórída sem framleiddi og setti upp sundlaugar í gördum og um tíma stóð til að hann flytti þangað enda kominn með land undir starfseminu.

Að fenginni þeirri reynslu flutti Hafberg inn pottaplöntur í fimmtán ár bæði til Íslands og til Svíþjóðar.

„Ég byrjaði að flytja inn pottaplöntur árið 1979 frá Danmörku, Austur-Þýskalandi og Hollandi. Þá tók ég að mér að setja plöntur í fyrirtæki og opinberar stofnanir og hafa umsjón með þeim. Stærsta verkefnið á því sviði var Flugstöð Leifs Eiríkssonar. Síðar var ég ráðgjafi byggingarnefndar Perlunnar vegna plantnanna þar og síðasta stóra verkefnið mitt var að flytja inn plönturnar fyrir Smáralind. Þar eru til dæmis fjórir tíu metra háir pálmar sem eru styrktir með málmstöng sem er inni í þeim.“

Að sögn Hafbergs velti innflutningurinn á plöntunum og umsjón þeirra miklu en gaf lítið af sér þegar upp var staðið.

### **Byrjaði með átta plasthús**

„Ég hef haft áhuga á því að rækta grænmeti frá því ég man eftir mér, sérstaklega salat. Þegar ég kom frá Noregi byrjaði ég að vinna sem garðyrkumaður á Heilsuhælinu í Hveragerði. Síðan starfaði ég á Akureyri í eitt og hálf ár sem skrudgarðyrkumaður og eitt í Reykjavík og fór þá að reyna að verða mér úti um land. Ég var alltaf með mjög fastmótaða hugmynd um hvað ég vildi gera og það var að kenna Íslendingum að borða salat.

Um það leyti sem ég var að reisa fyrstu plasthúsin í Lambhaga fékk ég leyfi til að



Lambhagi 2015.



Lambhagi 1980.

sá salati hjá kunningja mínum í Hafnarfirði sem átti lítið gróðurhús. Tveimur vikum seinna plantaði ég í plasthúsin mín í Lambhaga. Það voru átta bogahús, 82 fermetrar hvert, eða 640 fermetrar í heildina. Eftir það plantaði ég um 2.000 plöntum í viku sem Sölufélag garðyrkju-manna sá um að selja og salan gekk vel.

Vorið eftir að ég fékk landið tætti ég megnið af því upp og var með úti-

ræktun á blómkáli og hvítkáli og fleiri tegundum, ég prófaði þúrru en hún gekk ekki vegna þess hve jarðvegurinn er kaldur vegna vatnsrennslis. Ég prófaði mig líka áfram með káltegund sem þá var ný í Evrópu og er kínakál.“

Hafberg var á þessum tíma í sambandi við fræfyrirtæki í Skandinavíu og fékk frá þeim fjölda afbrigða af kínakáli sem hann prófaði sig áfram með. Að lokum





# Hugsaðu um búnaðinn í vetur



## Skjólögður kuldagalli

Vnr. 9616 K2 2001

Vatteraður með cordura-efni á álagsflötum. Rennilásar á skálmum og hægt að leysa hettuna frá.



## Fristads mittisbuxur

Vnr. 9613 P154280

Mjög sterkar og endingargóðar buxur. Vasar á lærum. Litir: Navy - Grár - Svartur Stærðir: 44-64



## Fristads loðfóðraður jakki

Vnr. 9613 100822

Kuldajakki með stroffi að neðan. Er til á lager í navy og svörtu. Hægt að sérpanta aðra líti. Stærðir: XS - 2XL



## Banner Power Bull

Vnr. 581 P9504

Power Bull 95Ah 720A H+. Þessi rafgeymir er með nútíma kalsíumtækni og býr yfir extra krafti og öryggi.



## COFRA leðurhanskar m/laska

Vnr. 7151 G120 KD00

Leðurhanskar (Powerhide) með laska. Stærðir: 10 - 11



## RENO/NAXOS S3 öryggisskór

Vnr. 7151 692274\*

Leðurskór með il- og távörn.



## DUNLOP stígvél Purof Professional

Vnr. 9655 D460933

Hentug stígvél við margskonar aðstæður. Létt með höggdeyfi í sóla. Endast vel og gott að þrifa þau. Græn. Stærðir: 37 - 48



## Banner Bull Charger 5

Vnr. 581 1240005030

Algjörlega sjálfvirk 12 volta 5 ampera hleðslutæki/vaktari sem mælir, viðheldur og vaktar rafgeyminn.



## S1 Extra, 10 l

Vnr. 5454 7686010

Króftugt alhliða hreinsiefni



## Mobilfluid 426, 20 l

Vnr. 706 472120

Drif- og vökvakerfisolía fyrir traktora og vinnuvélar. Fæst í 20 og 208 l umbúðum.



## Mobil Delvac MX 15W40

Vnr. 706 4382820

Mínerölsk olía fyrir flutningabíla og vinnuvélar. Fæst í 4, 20 og 208 lítra umbúðum.



## Glacier frostlögur G12+

Vnr. 7505 738563NS00

Langtíma ethylenglykól frostlögur sem inniheldur ekki siliköt, amín, nitrít eða fosföt. Fæst í 1,5, 20, 200 l umbúðum.

## Verlanir N1 um land allt

Akureyri s. 440 1420 • Grindavík s. 426 8290 • Höfn s. 478 1940 • Ísafjörður s. 456 3574  
Klettagarðar s. 440 1330 • Ólafsvík s. 436 1581 • Patreksfjörður s. 456 1245  
Reyðarfjörður s. 474 1293 • Reykjanesbær s. 421 4980 • Vestmannaeyjar s. 481 1127

Hluti af vetrarverkunum







Plönturnar í Lambhaga eru ræktaðar í vatni sem blandað er með næringarefnum. Vatnið er í hringrásarkerfi og sama vatnið því notað aftur og aftur.



Smáplönturnar fara í rennur á færribandið í öðrum enda gróðurhússins og það tekur fimm vikur fyrir þær að mjakast í gegnum húsið og verða fullþroska. Á hinum endanum er plöntunum pakkað og síðan sendar út.



Á Lambhaga eru 13.000 fermetrar undir gleri í fullkomnustu gróðurhúsum landsins.

datt hann niður á tvö afbrigði sem blómstra ekki við langan sólargang og kallast RZ65 og RZ40.

„Fljótlega hóf ég ræktun á þeim í stórum stíl og sú ræktun kom undir mig fótunum. Eins og með allar nýjungar lá talsverð vinna í að markaðssetja kínakálið. Ég stóð dögum saman í verslunum og bauð fólki að smakka kínakál og brokkolí, sem ég var líka með í ræktun. Brokkolíð í gamla daga var mjög ljótt og líktist helst svampvörtum sem vaxa stundum á börnum en í dag er það slétt og fellt og fallett.“

### Fann fyrir öfund

„Því miður var það svo að þegar fór að ganga vel hjá mér fór ég að finna fyrir öfund frá öðrum ræktendum. Að Lambhaga komu menn og báðu mig um að hætta að rækta matjurtir innan Reykjavíkurmakanna því að þeirra mati átti öll slík ræktun að vera í Hveragerði. Ég var þeim algerlega ósammála og fannst skipulagið þar slæmt. Gróðurhúsin stóðu allt of þröngt og voru allt of lágreist að mínu mati og þar að auki fannst mér garðyrkjubændur þar illa markaðstengdir. Staðsetningin í Hveragerði og Flúðum er mjög góð enda stutt til Reykjavíkur og á markað með vöruna. Ókosturinn við að vera innan Reykjavíkurmakanna er að fasteigna- og gatnagerðargjöld eru mjög há og ég er í mikilli samkeppni við önnur fyrirtæki um starfsfólk.“





Nokkrum árum eftir að ég reisti fyrstu plasthúsin lenti ég í vandræðum með jarðveginn í þeim vegna jarðvegsþreytu en hún er algeng í salatræktun fari maður ekki gætilega. Auk þess lenti ég í basli með bakteríu- og vírussýkingar.

Um tíma reyndi ég fyrir mér með ræktun á jarðarberjum og var hugmyndin að fólk kæmi hingað sjálft og tíndi þau en það gekk ekki. Ég reyndi líka að rækta rúmar tuttugu tegundir af kryddi sem ég seldi ferskt en hætti því að mestu vegna þess að ég hafði ekki nóga umsetningu á því.“

### Kynntist vatnsræktun í Noregi

„Í Noregi kynntist ég ræktun á salati í rennum og rennandi vatni og sá talsverða möguleika í því. Um svipað leyti og ég var að glíma við jarðvegsþreytuna voru Norðmenn og Svíar að auka vatnsræktunina hjá sér mikið. Ræktun af þessu tagi var alger nýjung og þótti byltingarkennd.

Árið 1991 lét ég slag standa og setti upp eitt slíkt, í 700 fermetra glerhúsi í Lambhaga, og framleiðslan jókst gríðarlega í kjölfarið og það er fyrsta gróðurhúsið á Íslandi með lýsingu allt árið.

Árið 2001 byggði ég nýtt 1.300 fermetra glerhús og síðar 3.000 fermetra hús undir sams konar ræktun.



Hafberg er í samvinnu við fyrirtæki frá Danmörku, Spáni og Ítalíu við að próa moldar- og sáningavél.

Í dag er ég með 13.000 fermetra undir gleri og rækta allt mitt grænmeti í rennandi vatni í lokuðu vatnskerfi á færiband. Smáplönturnar fara á bandið á öðrum endanum og það tekur fimm vikur fyrir þær að mjakast í gegnum húsið og verða fullþroska. Á hinum endanum er plöntunum pakkað og þær sendar út. Ég er ekki viss hvað ég nota mikið af vatni við framleiðsluna en ég er með hringrásarkerfi og því sama vatnið sem rennur hér í gegn. Áburðargjöfin er sjálfvirk og húsið nánast sjálfvirk.

Yfir háannatímamann fara héðan um 20.000 plöntur á dag en framleiðslan er um 30% meiri yfir sumartímamann en á veturna.“

### Þróar sáninga- og pottunavél

Hafberg er í samvinnu við fyrirtæki frá Danmörku, Spáni og Ítalíu að þróun á moldar- og sáningavél. „Vélin setur sáðmold í langt pappírshjúga sem er síðan skorið í rétta stærð, þaðan fer sáðpotturinn í vél sem leggur fræ í hann. Þegar vélin verður fullgerð á hún eftir að spara okkur stórfé í innkaupum á plastpottum til landsins fyrir ræktunina og flýta sáningunni til muna.“

### Lambhagasalat

Salatið frá Hafberg er þekkt sem Lambhagasalat og af mörgum talin sérstök tegund af salati en er í raun salat sem heitir Grand Rabbit.





Hafberg keypti jörðina Lund í Mosfellsdal árið 2007. Á Lundi er leyfi fyrir byggingu á 25.000 fermetrum undir gleri. Einnig er Hafberg að skoða möguleikann á að vera með ferðaþjónustu á jörðinni.

„Þegar ég hóf markaðssetningu á salatinn vantaði mig gott nafn og var búinn að láta mér detta nokkur í hug en ekkert nógu gott. Ég hringdi í Ólaf Valgarðyrkjuráðunaut og hann stak upp á nafninu Lambhagasalat. Í fyrstu var ég efins um nafnið og hræddur um að ég yrði kallaður Hafberg í Lambhaga eftir það en er búinn að sætta mig við hvoru tveggja í dag.“

Eftir að framleiðslan fór á flug og vinsældir salatsins jukust fór fólk sem ræktar heima hjá sér að biðja sérstaklega um fræ af Lambhagasalati í gróðurvöruverslunum sem eru náttúrlega ekki til. Ég veit þó dæmi um að fræpokar hafi verið merktir og seldir sem Lambhagasalat sem er skondið að mínu mati. Auk þess sem vinur minn í garðyrkjustétt ræktaði og seldi salat um tíma sem Lambhagasalat,“ segir Hafberg.

### **Búnaðarsambandi Kjalarnesþings bjargað frá gjaldþroti**

Hafberg hefur verið í stjórn Búnaðarsambands Kjalarnesþings frá 1990 og hann er formaður Jarðræktarfélags

Reykjavíkur. Árið 2006 var Búnaðarsamband Kjalarnesþings komið að fótum fram vegna mikillar fjárhagslegrar óreiðu, sem hafði hrannast upp hjá fyrrum starfsmanni þess vegna veikinda. Árið 2006 var skipuð ný stjórn Búnaðarsambands Kjalarnesþings og var Hafberg formaður hennar næstu sjö ár.

„Rekstur sambandsins var endurskipulagður og við náðum að bjarga eignum þess á metttíma. Bændasamtökin stóðu þétt við hlið okkar meðan á þessum björgunarstörfum stóð enda einvala stjórn þar og ýmsir skörungrar sem hjálpuðust að við að bjarga málunum. Í dag stendur Búnaðarsamband Kjalarnesþings með góða eiginfjárstöðu og framtíð félagsins er björt,“ segir Hafberg.

### **Basl til 1998 og síðan hrunið 2008**

Þegar Hafberg og þáverandi eiginkona hans, Guðbjörg Eyjólfsdóttir, skildu keypti hann hennar hlut í gróðrarstöðinni. Um svipað leyti þurfti hann að standa skil á háu láni sem hann hafði gengist í ábyrgð fyrir hjá öðrum.

„Ég var því í talsverðu basli til ársins 1998 og nafnið mitt reglulega í Lögbirtingarblaðinu í mörg ár og ég vann um tíma bæði dag og nótt til að borga þetta allt.“

Sambýliskona Hafbergs heitir Hauður Helga Stefánsdóttir. Hún er rekstrarfræðingur og hafa þau búið saman í nokkur ár. Hafberg á fjögur börn og býr yngsta barnið hjá honum ásamt yngri dóttur Hauðar Helgu.

„Árið 2007 keypti ég jörðina Lund í Mosfellsdal sem er tíu hektarar og ætlaði að flytja starfsemina þangað en þá kom hrunið. Ég hætti við flutninginn og ákvað í staðinn að byggja upp hér í Lambhaga og í júní 2014 hóf ég byggingu á 7.000 fermetra húsi sem tók mig sex mánuði að klára.“

Að sögn Hafbergs varð hrunið honum ekki eins slæmt og ætla mætti.

„Það hjálpaði mér í raun heilmikið. Ég var lítið skuldugur þegar hrunið kom. Verð á steypu lækkaði um helming og peningar



voru ódýrir ef maður hafði aðgang að þeim og ég átti samskipti við fólk í bankakerfinu sem hafði trú á því sem ég var að gera og hjálpaði mér heimlíkið. Það var því sett í girinn og í þetta sinn í fluggír.“

### 350 tonn árið 2015

Í dag starfa um tuttugu manns í fullu starfi í Lambhaga og heildarframleiðslan árið 2015 var um 350 tonn, sem er 50 tonna aukning frá árinu 2014. Hafberg þakkar fjölgun ferðamanna að hluta til aukinnar neyslu á salati.

„Skemmtiferðaskipin sem koma til landsins kaupa líka talsvert frá mér. Ég sel mest í gegnum þrjá aðila og svo sel ég beint til nokkurra verslana.“

### Ráðgjafi í Kína

Fyrir nokkrum árum kom hingað til lands sendinefndir frá Kína sem meðal annars heimsóttu Lambhaga.

„Árið 2010 komu þrjár sendinefndir, tvær þeirra höfðu áhuga á að setja upp gróðrarstöðvar í Kína með svipuðu sniði og Lambhagi. Landbúnaðarráðherra Kína kom í heimsókn til mín þegar hann átti leið um Ísland einu sinni. Í framhaldi af þessum heimsóknum var mér boðið til Kína sem ráðgjafi við ræktun. Verkefninu var stjórnað frá Gujong-héraði sem skiptist í tuttugu minni einingar og hugmyndin var að reisa eins hektara gróðurhús í tuttugu þeirra til að byrja með og stækka húsin síðan í hundrað hektara hvert. Ég á það til að hugsa stórt en í þetta sinn saup ég hveljur og sagði þeim að þetta væri verkefni fyrir verkfræðinga en ekki mig.“

Nokkru seinna fór ég svo aftur til Kína til skrafs og ráðagerðar. Þeir vildu þá að ég hefði umsjón með verkefninu en ég hafnaði því.“

Hafberg segir að þrátt fyrir að eftirlit með notkun eiturefna í landbúnaði sé lítið í Kína og notkun þess mikil vilji þarlend stjórnvöld allt gera til að draga úr notkuninni.

„Í mínum huga eiga kínversk stjórnvöld heiður skilið fyrir vilja þeirra til að gera fólkinu í landinu gott og bæta hag þess.“

Í dag vinnur Hafberg að verkefni í

Slóveníu sem tengist ræktunarstöð sem er einn og hálfur hektari. Lambhagi er fyrirmyndin og hann hefur fengið tvo nemendur þaðan til Íslands í verknám.

### Lundur – dýrt og skemmtilegt ævintýri

Hafberg er með mörg járn í eldinum og eitt þeirra er uppbygging á jörðinni Lundi í Mosfellsdal.

„Lundur er skemmtilegt ævintýri og sérstaklega fyrir þær sakir að hafa verið mér skelfilega dýr. Mér hefur alltaf þótt Mosfellsdalurinn fallegur og skömmu eftir að ég kom heim frá Noregi 1971 sóttist ég eftir að kaupa jörðina. Eignandinn vildi ekki selja mér jörðina á þeim tíma en seldi hana svo öðrum. Ég keypti jörðina svo af þeim aðila árið 2007.“

Hafberg hefur ekki setið aðum höndum frá því að hann keypti Lund og hefur meðal annars lagt grunninn að tveimur og hálfum hektara af gróðurhúsum og farið út í talsverða trjárækt.

„Ég hef verið að prófa mig áfram með ræktun á þörungum og framleiðslu á omega3 fitusýrum ásamt öðrum. Við leigjum húsnæði í Garðyrkjuskólanum á Reykjum og um tíma stóð til að fara út í stórræktun á þörungum á Lundi en sú hugmynd féll út af borðinu.“

Á Lundi er leyfi fyrir byggingu á 25.000 fermetrum undir gleri en Hafberg gerir ekki ráð fyrir að byrja á þeirri byggingu á þessu ári. Hann segist heldur ætla að byggja íbúðarhús annars staðar á jörðinni fyrst og eignast þar garð handa sér og fjölskyldunni.

Hafberg hefur einnig verið að skoða möguleika á ferðaþjónustu á Lundi og fengið leyfi fyrir slíkan rekstur og hyggst hann fara út í það síðar.

### Endalaus sóknarfæri

Að sögn Hafbergs eru sóknarfærin í garðyrkju á Íslandi óendanleg.

„Ég hef verið að skoða fyrirbæri sem kallast Dry hydrophonic og er ræktun við kaldar aðstæður undir skýli og á færíbandi. Að mínu mati myndi þessi aðferð gera okkur kleift að rækta grænmeti hér í allt að tíu mánuði á ári með volgu vatni.“

Þar sem er að finna heitt vatn í jörðu á að vera hægt að rækta nánast hvað sem er en því miður hafa ræktendur hér allt of oft sofði á verðinum og nánast bara horft yfir girðinguna til að finna fyrirmyndir. Það eru allt of margir að gera það sama og menn ragir við að prófa eitthvað nýtt.

Satt best að segja er garðyrkja á Íslandi illa þróuð. Flest gróðurhús þar sem bændur eru að rækta tómatu, sem dæmi, eru úr sér gengin og standast engan veginn kröfur nútímans. Ég veit ekki til þess að neitt tómatu- eða gúrkuhús hér á landi sé byggt samkvæmt nútímatækni og með nýjasta tæknibúnaði. Möguleikarnir eru óendanlegir en menn virðast ekki tilbúnir til að hagnýta sér þá.“

### Flug, veiði og ferðalög

Auk þess að reka Lambhaga og vera í uppbyggingu á Lundi hefur Hafberg mikinn áhuga á flugi og hann á flugvél sem hann notar sér til skemmtunar. Hann hefur einnig gaman af því að veiða og ferðast.

„Mér finnst rosalega gaman að skoða heiminn hvort sem það er úr lofti, á landi eða frá skipi. Ég hef farið í nokkrar siglingar síðustu ár og kann rosalega vel við þann ferðamáta. Ég slappa svo vel af og þykir yndislegt að ferðast um heiminn á stórum farþegaskipum.“

### Engin ógn í innflutningi

Þegar Hafberg er spurður hvort ræktun á innflutta grænmeti ógni íslenskri garðyrkju svarar hann því neitandi.

„Nei, alls ekki. Í Noregi eru lagðar sjö krónur norskar á innflutta tómatu sem verndartollur en þrátt fyrir það hefur innanlandsframleiðslan þar ekki aukist neitt að ráði frá miðri síðustu öld. Hér á landi er enginn tollur á innflutningi á salati og þrátt fyrir það er ræktunin alltaf að aukast. Það eru lagðir háir tollar á innflutta sveppu. Þetta skekkir bara samkeppnina og kemur í veg fyrir að fólk borði sveppi á góðu verði. Við verðum að hafa innflutning til að keppa við innlenda framleiðslu. Annars verða innlendir framleiðendur værukærir og gleyma sér. Að mínu mati eru það gæðin sem skipta máli og ég er viss um að neytendur hugsa þannig líka og velji gæði fram yfir verð.“



Bændurnir Gunnar Þórarinnsson og Matthildur Hjálmarsdóttir á Þóroddsstöðum í Hrutafirði leggja mikla alúð í sína sauðfjárrækt. Lítil afföll hjá þeim í sauðburði hafa vakið athygli. Myndir / HKr.

# Besta útkoma frá upphafi

Hörður Kristjánsson

Á Þóroddsstöðum í Hrutafirði búa hjónin Gunnar Þórarinnsson og Matthildur Hjálmarsdóttir ásamt tveimur sonum sínum. Hafa þau vakið athygli fyrir góðan árangur við burð og lítil afföll vegna lambadauða.

Að loknum sauðburði í fyrravor fóru rúmlega 830 lömb á fjall frá Þóroddsstöðum. „Þetta er besta útkoma hjá okkur,“ segir Gunnar. „Sauðburður gekk mjög vel og við höfum aldrei átt svona mörg lömb að vori og lömbin vigtuðu ágætlega í haust þannig að afurðir eftir kindurnar hafa aldrei verið meiri hjá okkur en síðastliðið haust.“

## Með um 460 fjár á fóðrum

Á Þóroddsstöðum í Hrutafirði eru að jafnaði um 360 ær og rúmlega 80 gemlingar auk hrúta á fóðrum auk þess sem á bænum eru haldin 18 hross. Allmörg svipuð fjárbú eru í Vestur-Húnavatns-sýslu og sum stærri, eða allt upp í 800 til 900 fjár.

Ástæðan fyrir mikilli sauðfjárrækt á þessu svæði er ekki síst gott og grösugt beitiland. „Þú ert það sem þú étur,“ segir einhvers staðar og víst er að gæði fóðurs skiptir verulegu máli hvað varðar frjósemi fjárins og heilbrigði lamba við burð.

Gunnar segir að fyrir utan eðlisfrjósemi í stofninum á hverjum bæ, þá skipti fóðrið, umhirða og meðferð einnig höfuðmáli.

Hann segir að góður árangur í burði ráðist líka af því að vel sé fylgst með sauðburði og kindum hjálpað ef þær eigi í erfiðleikum. Það skipti miklu máli til að draga úr afföllum.

## Frjósemin tók stökk 2011

Frjósemin á Þóroddsstöðum var 2,11 lömb eftir hverja kind tveggja vetra og eldri og 1,43 lömb á veturgamla á á síðastliðnu ári, sem hlýtur að teljast mjög gott. Segir Gunnar að 27 fullorðnar ær hafi verið einlembdar, en 67 þrílembdar og 8 hafi átt fjögur lömb.

„Þetta er svipuð frjósemi og síðustu fimm árin, en frjósemin tók stökk upp á við árið 2011. Þá jókst frjósemin af einhverjum ástæðum um 10% eða 10 lömb á hverjar hundrað ær. Síðustu ár hafa fullorðnu ærnar verið að skila





Þróddstaðir í Hrutafirði.

rúmlega 2,10 lömbum að meðaltali og gemlingarnir 1,4–1,5 lömbum.

### **Aukin lýsisgjöf líkleg skýring á aukinni frjósemi**

#### ***Hafið þið einhverja skýringu á þessari miklu frjósemi?***

„Nei, ekki nema það að við höfðum verið að leggja áherslu á að auka afurðasemina, þ.e. bæði mjólkurlagnina og frjósemina í stofninum árin á undan og kannski var það bara að bera árangur á þessum tíma,“ segir Gunnar. Matthildur bendir reyndar á einn athyglisverðan þátt í þessu sambandi er varðar fódrun.

„Við fórum að gefa lýsi í mun meira mæli en áður og lengur fram yfir nýárið,“ segir Matthildur. Hún segir að það hafi svo sem ekki fengist óbyggjandi staðfest að lykillinn að bættum árangri liggi í lýsisgjöfinni, en líklegt að það hafi hjálpað til.

Gunnar bætir því við að á sama tíma hafi þau alveg hætt að gefa fénu kjarnfóður, þótt kjarnfóðurgjöfin hafi svo sem ekki verið mikil fyrir. Ekkert kjarnfóður er gefið fyrir fengitíma og nú eru það eingöngu gemlingar sem fá kjarnfóður eftir fengitíma og fram á vor og síðan ær sem ganga með þrjú lömb og gemlingar sem ganga með tvö lömb eftir burð sem fá svolítið af kjarnfóðri. Allar ærnar hafa aðgang að steinefnablöndu og saltsteinum allan veturinn.

„Við gáfum ekkert kjarnfóður þetta haust [2010], en gáfum meira lýsi en áður á

fengitíma. Síðan höfum við verið að lengja tímann með lýsisgjöfina en höfum ekki gefið kjarnfóður eftir að frjóseminni var náð svona upp.“

Hann segir að fyrir utan lýsisgjöfina þá skipti gæði fódursins verulegu máli. Tæpur helmingur af heyfeng er vothey verkað í tveimur flatgryfjum. Skipulega sé raðað í gryfjurnar eftir fódurgæðum jafnóðum og slegið er og í samræmi við það hvenær gefa eigi heyið. Votheyið eigi þannig að duga í aðra gjöfina allan veturinn. Annar heyfengur er í rúllum. Við reynum að byrja heyskap eins snemma og hægt er og meginhluti túnanna er sleginn tvisvar.

### **Fóðrað í takt við frjósemina til að forðast of stór lömb í burði**

„Við látum telja fóstrin í ánum og hefur það verið gert í seinni hluta mars. Strax að fósturtalningu lokinni eru ærnar flokkaðar eftir fjölda fóstra þannig að einlembur eru sér. Þrí- og fjórlemburnar eru saman og höfum við rýmra á þeim. Einnig eru tvílembdir gemlingar hafðir í sér stíum. Síðan er fódrun ána í samræmi við fjölda fóstra fram að burði. Einlembingarnir verða því að öllu jöfnu ekki mikið stærri en tvílembingarnir við burð og marglembingarnir og gemlingslömbin yfirleitt ágætlega stór og jöfn,“ segir Gunnar.

Matthildur segir að eftir að farið var að telja fósturvísa og haga fódruninni eftir því, þá hafi burðurinn farið að ganga betur og lömbin jafnari að stærð. Þá líði



fénu betur þegar farið var að hólfa þetta svona niður og minna hnjask verður á ánum.

### **Góður árangur í burði þrátt fyrir að allt sé hyrnt**

Góður árangur þeirra á Þróddsstöðum við burð er ekki síst athyglisverður þar sem allt féð er hyrnt. Mörgum er það einmitt þyrnir í augum að vera með hyrnt fé, þar sem það geti kallað á erfiðleika við burð. Sú er alls ekki raunin á Þróddsstöðum.

„Við höfum þó reynt að forðast að nota hornagrófa hrúta. Einnig hrúta sem eru úthyrrdir,“ segir Gunnar.

### **Stærstu lömbin tekin undan**

Þegar sést að ær sé að fara að bera er hún sett í stíu. Sé um einlembu að ræða er vanið undir hana eitt eða tvö lömb



Matthildur Hjálmarsdóttir gælir við eitt af lömbum sínum úti á túni.

áður en hún ber sínu lambi og nánast undantekningalaust taka ærnar lömbin sem vanin eru undir þær.

Varðandi þrílembinga og tvílembinga undan gemlingum segir Matthildur að vel sé fylgst með hvernig lömbin braggist undir ánum. Ef þau verði vör við að lömbin hafi ekki nóg hjá mæðrum sínum, þá taki þau alltaf stærsta lambið undan þrílembunum og stærra lambið undan gemlingum og setji þau á mjólkurgjöf sé ekki hægt að venja þau undir aðrar ær. Stærri lömbin eru tekin af því að þau stækka yfirleitt hraðar en þau minni og eru duglegri að bjarga sér eftir að út er komið.

Tvílembur og einlembdir gemlingar eru höfð á húsi í eina viku eftir burð. Fyrst eftir að fénu er hleypt úr húsi er það haft í litlum hólfum við fjárhúsin í tvo daga en síðan færð í stærra hólf, tún eða úthaga, með aðgangi að heyi þar til gróður er nægur.

### Lömbin vigtuð 20. júní og stærstu lömbin tekin undan ánum

Ær sem mjólka þremur lömbum og gemlingar sem mjólka tveimur lömbum, eru settar út á tún með sín lömb þegar þau eru 7 til 10 daga gömul. Túnið er afgirt og ekki of stórt til að minnka



Matthildur telur líklegt að aukin lýsisgjöf hafi hjálpað til við að ná góðum árangri í burði.

líkurnar á að lömbin villist frá ánum. Þar fá þær hey að vild með beitinni. Þær eru hafðar á túni til seinni hluta júní en þá eru þær reknar heim og lömbin vigtuð. Þyngsta lambið (þyngra hjá gemlingum) er tekið undan ánum. Ef velja þarf á milli hrútlamb og gimbrar, þá taki þau hrútlambið undan. Ánum og hinum lömbunum er síðan sleppt á úthaga, afrétt eða heimaland.

Lömbin sem tekin eru undan eru höfð inni í þrjá til fjóra daga og gefið gott hey eða slegið í þau gras. Á þessum tíma

samlagast þau og verða að hóp þannig að þau verða rólegri þegar þeim er sleppt aftur á túnið þar sem þau eru höfð um sumarið. Vorið 2015 voru þessi lömb 14 til 20 kg að þyngd þegar þau voru tekin undan. Á sama tíma, þ.e. seinni hluta júní, sleppum við einnig þeim lömbum sem eru á mjólkurgjöf á túnið.

Gunnar segir áriðandi að halda þeim lömbum sem tekin eru undan inni í nokkra daga. Þá myndi þau frekar hóp sem haldi svo saman þegar þeim er hleypt út. Matthildur tekur undir þetta og segir að þetta sé grundvallaratriði. Að öðrum kosti sé hætt við að þau tvístrist og ráfi stefnulaust út um víðan völl. Til að byrja með hleypra þau lömbunum á afgirt svæði sem er um 5 hektarar og síðan áfram á stærra svæði þegar á líður.

„Við látum þrílemburnar og tvílembdu gemlingana ganga með sín lömb í 4–7 vikur, í stað þess að taka undan þeim strax, til að minnka kostnað og vinnu sem fylgir því að vera með heimaganga. Hins vegar höfum við ekki vilja láta ærnar ganga með þessi „aukalömb“ allt sumarið vegna þess m.a. að það skapar aukið álag á þær (meiri hætta á jógurbólgu t.d.) og svo búum við ekki við þær aðstæður að við getum haft þessar ær á góðu, afgirtu landi fram á haust.“



## Þegar illa vorar eins og í fyrra, hafið þið þá nægan húsakost til að halda öllu fénu inni í sauðburði?

„Já, það sleppur,“ segir Gunnar. „Við erum með gömul hús sem við notum á vorin. Einnig gætum við nýtt hlöðurnar til að setja kindur inn í, en sem betur fer hafa hretin sjaldan staðið það lengi að við höfum þurft þess.“

## Lítill afföll yfir sumarið og góður fallþungi

Í haust skiluðu sér af fjalli rúmlega 810 lömb af um 830 frá Þóroddsstöðum. Afföllin voru því um eða innan við 20 lömb sem þykir ekki slæmt miðað við fjöldann sem fór á fjall. Gunnar segir að þessi afföll séu of mikil en þó svipuð og verið hefur á undanförunum árum.

Skýringar á lambadauða á afréttum eða öðrum sumarhögum geta verið margvíslegar. Lömb geta villst undan mæðrum sínum og hreinlega veslast upp, álpast í skurði og drepist, eða orðið tófu að bráð. Einnig hefur lungnakregðan örugglega aukið á afföll á undanförunum árum. Meðalfallþungi lamba í slátrun í haust var um 17 kíló sem er í góðu meðallagi hvað varðar fallþunga lamba á Þóroddsstöðum og heldur hærrí fallþungi en verið hefur allra síðustu ár.

## Heppin með heyöflun

Frjósemin á Þóroddsstöðum vekur athygli í ljósi þess að tíðarfarið sumarið 2014 var afar slæmt til heyskapar. Víða lentu bændur í rigningum strax eftir slátt og hey hröktust á tünnum í lengri tíma og urðu léleg og næringarsnauð.

„Við vorum mjög heppin og áttum bara fínustu hey eftir það sumar,“ segir Gunnar. „Við hittum ótrúlega vel á með slátt miðað við tíðarfarið og náðum að heyja mest allan fyrri slátt í júní í þessum stuttu, þurru köflum sem komu en annars rigndi flesta daga í júní og júlí og sprettan var mjög mikil.“

Síðastliðið sumar var mun betra hvað rigningar varðar en það var kalt. Uppskera sumarsins var því frekar lítil í magni en gæðin þeim mun betri. Vegna kulda spratt grænfóður líka fremur hægt í sumar. Reyndar eru ekki nema ein fimm ár síðan þau byrjuðu grænfóðurrækt og þá aðallega til að heyja en það er einnig



Gunnar Þórarinnsson og Jón Viðar Jónmundsson ráðunautur á spjalli um búskapinn.



Lömbin höfðu nóg að bíta í haust á tüninu á Þóroddsstöðum.

nýtt sem beit á haustin fyrir rýrustu lömbin.

„Hér í kringum okkur voru heyin örugglega mjög góð að gæðum þótt magnið hafi kannski ekki verið mikið. Ég held að heymagnið sleppi hjá flestum og margir áttu fyrningar frá fyrra ári sem nýtast í vetur.“

## Stækkandi vélbúnaður og afkastameiri tæki til fóðuröflunar

Flestir bændur á Norðvesturlandi eru með sinn eigin tækjabúnað til heyöflunar. Samt er það að færast í vöxt að tækin eru að verða stærrí og afkastameiri sem afkasta léttilega 40 til 60 heyrúllum á klukkutíma. Slík tæki eru dýr í innkaupum og viðhaldi og það kallar á góða nýtingu. Þetta ýtir undir sameiginlegt eignarhald bænda en einnig að ákveðnir bændur taki þá ákvörðun að gerast verktakar í framhaldi af kaupum á afkastamiklum vélum. Virðist þróunin hér því vera að stefna í

sömu átt og úti í Evrópu. Þar eru búin sjálf oft með lágmarkstækjabúnað en treysta á verktaka við jarðrækt, heyöflun og þreskingu á korni þar sem kornrækt er stunduð.

## Í stærsta sauðfjárræktarhéraði landsins

Norðvesturland er stærsta sauðfjárræktarsvæði landsins með ríflega 112 þúsund fjár árið 2014 af 487 þúsund kinda stofni. Vesturland kom þar á eftir með ríflega 83 þúsund fjár eða örlitlu fleira fé en var á Suðurlandi sem var líka með rúmlega 83 þúsund fjár. Þá kom Austurland með tæplega 80 þúsund, Norðurland eystra með tæplega 77 þúsund, Vestfirðir með rúmlega 47 þúsund og höfuðborgarsvæðið og Suðurnes með tæplega 4 þúsund fjár.

Ekki sakar að endurnýjun hefur verið töluverð meðal bænda á Norðvesturlandi svo ekki er að sjá að sauðfjárræktin sé neitt að láta undan á þessu svæði.



Hríshóll í Reykhólasveit.

Landbúnaðarverðlaunin 2016:

# Hríshóll Reykhólasveit

Vilmundur Hansen *Ábúendur á Hríshóli, hjónin Þráinn Hjálmarsson og Málfríður Vilbergsdóttir, og hjónin Vilberg Þráinsson og Katla Ingibjörg Tryggvadóttir, hlutu landbúnaðarverðlaun 2016.*

Í rökstuðningi vegna verðlaunanna segir meðal annars að ábúendur á Hríshóli hljóti þau fyrir dugnað, framtakssemi og einstaklega snyrtilega umgengni á býli sínu.

Þráinn og Málfríður keyptu Hríshól árið 1991 og fluttu þangað 2001. Frá árinu 1991 til 2001 bjuggu þau á Kletti og voru með búskap á báðum jörðum um tíma. Þau eiga þrjú börn, Vilberg, sem er kvæntur Kötlu Ingibjörgu Tryggvadóttur, dætur þeirra eru Elísa Rún, 9 ára, Berg-rós, 6 ára og Málfríður Lilja, 3 ára. Páll er kvæntur Leilu Braul og eru þau búsett í Þýskalandi en Kristín Sólveig er í sam-búð með Unnari Valgarði Jónssyni, dætur þeirra eru Kolfinna Eir, 9 ára og Katrín Lilja, 2 ára, þau eru búsett á Akranesi.

Vilberg Þráinsson segir að foreldrar sínir hafi búið með svín og sauðfé að Kletti áður en þau flutta að Hríshóli. „Ég og Katla komum inn í búskapinn árið 2009, sjö árum eftir að foreldrar mínir fluttu hingað. Búið var þá stækkað úr 600 í 1.000 vetrarfóðraðar kindur og á sama tíma var byggt nýtt íbúðarhús, hlaða og gamalli flatgryfju breytt í fjárhús. Við erum með tíu hross á bænum og fáum við eitt folald á ári.“

Fyrri ábúendur á Hríshól voru Reynir Halldórsson og Gísela Halldórsdóttir, sem

byggðu jörðina af miklum myndarskap. Reynir og Gísela bjuggu á jörðinni til ársins 2001 en fluttu þá í Búðardal.

## Sumarheit í túnfætinum

Jörðin Hríshóll er rúmlega 2000 hektarar að stærð og segir Katla að sumararbeitarlandið sé í túnfætinum hjá þeim sem gerir smölun auðveldari og að þau nái stórum hluta fjárins heim í fyrstu smölun. „Ræktað land á Hríshóli er um 55 hektarar,“ segir Katla.

## Gamall draumur að búa í sveit

Þráinn og Málfríður hafa verið bændur frá árinu 1977 þegar þau fluttu af höfuðborgarsvæðinu að Kletti í Reykhólasveit og létu drauminn rætast um að búa í sveit sem bændur. Vilberg og Katla komu inn í búskapinn árið 2009 en þau höfðu verið búsett í Reykjavík í 10 ár við nám. Vilberg er lærður rafvirki en Katla lærði ferðamálafræði við Háskóla Íslands.

„Áður en við fluttum að Hríshóli bjuggum við Vilberg á Hvanneyri um tíma þar sem hann kláraði nám í búfræði. Vilberg er alinn upp á Kletti og hefur verið viðloðandi búskap foreldra sinna allt frá því þau fluttu í sveitina og þar sem innst inni í mér leyndist bóndi var í raun næsta skref að flytja í sveitina. Í fyrstu hjálpuðum við til við búskapinn á álagstímum en tókum svo skrefið að fullu og hófum búskap sjálf,“ segir Katla.



Ábúendur á Hríshóli, hjónin Þráinn Hjálmarsson og Málfríður Vilbergsdóttir, og hjónin Vilberg Þráinsson og Katla Ingibjörg Tryggvadóttir, ásamt börnum þeirra, Elísu Rún, Málfríði Lilju og Bergrós.

## Vinna öll utan bús samhliða búrekstrinum

„Ég, Katla og foreldrar mínir vinnum öll aðra vinnu samhliða búskapnum. Við feðgar erum í skólaakstri á veturna og gerum út fjárflutningabil á haustin. Málfríður og Katla eru í hlutastarfi á Dvalarheimilinu Barmahlíð á Reykhólum og Málfríður rekur fótaaðgerðastofu á Reykhólum.“

Við höfum öll mikla trú á framtíð búskapar á Íslandi þar sem við erum að framleiða góðar vörur. Okkar von er að hér á Íslandi verði áfram rekinn öflugur landbúnaður með skýra byggðastefnu fyrir allt landið,“ segir Vilberg sem einnig er í sveitarstjórn Reykhólahrepps.





dlg

## Sláturfélag Suðurlands kynnir!



### Ærblanda SS - Óerfðabreytt kjarnfóður framleitt af DLG fyrir íslenska sauðféð

- Orkurík kjarnfóðurblanda með 17,2% hrápróteini
- Inniheldur fjölbreytt hráefni með góðan lystugleika
- Inniheldur tormelt prótein fyrir hámarks ullarvöxt
- Gott jafnvægi í steinefnum og snefilefnum
- Rík af kalsíum, fosfór og magnesíum

- 15 kg pokar / 750 kg sekkir



### Vitlick Soft Sheep - Bætiefnafata

- Steinefna- og snefilefnaríkt og hentugt með vetrarfóðrun
- Inniheldur A-vítamín, D-vítamín og E-vítamín
- Án kopars
- Hátt seleninnihald
- Inniheldur hvítlauk

- 15 kg fata



### Salto får - Saltsteinn fyrir kindur

- Inniheldur stein og snefilefni
- Ekkert koparinnihald
- Inniheldur selen
- Inniheldur náttúrulegt bergsalt
- Má notast við lífræna ræktun

-10 kg steinn

# Vitfoss

Hafið samband við sölumenn Sláturfélags Suðurlands um land allt.

Laufey og Ásvaldur á Stóru-Tjörnum í Þingeyjarsveit:

# Eini raunverulegi keppinauturinn er maður sjálfur

Margrét Þóra  
Þórsdóttir

„Við höldum bara áfram að reyna að gera okkar besta og tökum því sem að höndum ber,“ segja þau Laufey Skúladóttir og Ásvaldur Ævar Þormóðsson, bændur á Stóru-Tjörnum í Þingeyjarsveit, en þau hljóta landbúnaðarverðlaun í ár.

Laufey er fædd og uppalin á Stóru-Tjörnum, en Ásvaldur er frá Ökrum í Reykjadal. Meðalnyt á búinu hefur farið ört vaxandi, var 6.293 lítrar árið 2008, sama ár og nýtt fjós var tekið í notkun á bænum, var 7.491 árið 2014 og fór upp í 7.860 í fyrra. Alls eru þau með 54 kýr, 60 aðra nautgripi, 150 kindur, 5 hesta, 2 hunda og 7 bordercollie-hvolpa auk þess sem 10 hænsni eru þar einnig.

Laufey og Ásvaldur hófu búskap á Stóru-Tjörnum árið 1992, en það ár hættu foreldrar Laufeyjar, Guðríður K. Sigurgeirsdóttir og Skúli G. Sigurðsson, sínum búskap og ungu hjónin keyptu jörð og bústofn, kýr og aðra nautgripi. Nokkru fyrr, eða árið 1985, höfðu þau tekið við fjárbúinu, um 150 vetrarfóðruðum kindum. Bæði voru þá búsett og störfuðu við Stóru-Tjarnaskóla, Ásvaldur við viðhald húsnæðis og kennslu, Laufey var skólahúsmóðir á fjölmennri heimavist, en nemendur voru yfir 100 talsins á aldrinum 10 til 16 ára.

## Okkar markmið var frá upphafi að stækka búíð

„Við settum okkur strax það markmið að stækka búíð, gera það að nægilega stórrí einingu til að ekki þyrfti að vinna utan þess til að hafa viðunandi afkomu,“ segir Ásvaldur. Hafist var handa árið 1996, þá voru byggðir 11 básar við gamla fjósið og geldneytafjósi breytt í bása þannig að alls urðu þeir 32. Kvígum og kálfaeldi var fyrir komið í bragga sem áður hafði verið þurrheshlaða fyrir fjárhúsin.

Svo var komið árið 2007 að aðstaðan var ekki nægilega rúm, allt löngu orðið fullt. „Við tókum þá ákvörðun að stækka enn frekar og byggðum hér lausagöngufjós, 54 bása með DeLaval mjaltapjóni og Weelink fóðurkerfi. Nýja fjósið var tekið í notkun í byrjun maí árið 2008,“ segir Laufey, en kvígu- og kálfauppeldi er nú í eldra fjósinu.



„Við höldum bara áfram að reyna að gera okkar besta og tökum því sem að höndum ber,“ segja þau Ásvaldur Ævar Þormóðsson og Laufey Skúladóttir, bændur á Stóru-Tjörnum í Þingeyjarsveit.

Þegar þau tóku við búskap á Stóru-Tjörnum voru kýrnar á bilinu 16 til 20 talsins, framleiðslurétturinn í mjólk nam 42 þúsund lítrum. Starfsemin hefur tekið mikinn vaxtarkipp með árunum, nú eru kýrnar 50 til 54, auk 60 annarra nautgripa og framleiðslurétturinn 276 þúsund lítrar. Innlegg frá Stóru-Tjörnum í afurðastöð á liðnu ári, 2015, nam 382 þúsund lítrum.

## Blessuð heppnin gerir kannski gæfumuninn

Laufey og Ásvaldur segjast alla tíð haft mikinn áhuga á kynbótum og markvissri ræktun og gildir það bæði um kindur og kýr. „Við leggjum okkur fram um að para saman þá gripi sem hæst kynbótargildi hafa fyrir eftirsóttustu eiginleikana, eins og afurðasemi og efnainnihald mjólkur. Gróffóðrið, uppeldið og öll almenn velferð gripanna skiptir líka miklu máli. Við höfum sem dæmi nær eingöngu gefið okkar mjólkurkúm nýræktarhey, vallarfoxgras og helst af tünnum ekki eldri en 6 til 8 ára. Við reynum hvað við getum að hafa allt hey slegið við bestu vaxtarskilyrði og eins þurr og kostur er. Góð umhirða, nægt eftirlit og að sinna hverjum einstaklingi alla daga er okkar leiðarljós, þó svo að blessuð heppnin



Séð heim að Stóru-Tjörnum, Laufey og Ásvaldur tóku við búskapnum þar árið 1992 og hefur umfangið stækkað jafnt og þétt um árin.

geri kannski gæfumuninn þegar upp er staðið,“ segja þau.

## Reynum að gera betur frá ári til árs

Fjárbúskapur á Stóru-Tjörnum hefur sömuleiðis gengið með ágætum og afurðir eftir vetrarfóðraða kind verið um 33 til 35 kíló. Vænleiki sláturlamba á umliðnum árum er um 18 til 19 kíló, gerð um 9,5–10,4 og fituflokkun 7,2 til 7,8. Allt þar til síðasta haust, þegar öll fyrri met voru slegin. Á liðnu hausti var kjötpungi eftir á með lambi 37,7 kg, meðalþungi 20,02, gerðarmat 11,20 og fitumat 8,13.

Þá má þess geta að Grásteinn 15-092 frá Stóru-Tjörnum var hæst stigaðasti lambhrútur haustsins 2015 með 91,5 stig að því er lesa má í upplýsingum úr skýrsluhaldi í sauðfjárrækt á heimasíðu RML. Grásteinn er sonur Kornelíusar 10-945, hrútur úr Stóru-Tjarnabúinu, en hann var mest notaði hyrnti hrúturinn í Sæðingastöðinni Vesturlandi síðastliðið haust. Skoðaðar voru 80 gimbrar á Stóru-Tjörnum haustið 2015 og reyndust þær með mesta meðalþyngd bakvöðva landsins það haustið, 33,1.

„Það er nú svo í öllum búskap að eini raunverulegi keppinauturinn er maður sjálfur, við höfum það markmið að reyna ávallt að gera betur frá ári til árs,“ segja þau Laufey og Ásvaldur.





# Lækkum verð á byggingavörum

## Byggjum á betra verði

Á síðasta ári fagnaði Húsasmiðjan afnámi vörugjalda með því að lækka verð á parketi, flísum, hreinlætistækjum, gipsplötum, heimilistækjum, ljósum og öðrum vörum sem áður báru vörugjöld.

**Nú gerum við enn betur og lækkum listaverðið um allt að 20% á helstu byggingavörum, svo sem timbri, plötum, einangrun, stáli, skrúfum og festingum.**

Með þessu leggur Húsasmiðjan sitt af mörkum til að lækka byggingakostnað enn frekar og auðvelda neytendum að byggja á betra verði.







Sigurður við Ford sem hann gerði upp í bílskúrnunum heima í Sigtúni í fyrra fyrir Rögnu Aðalsteinsdóttur á Laugabóli.

Myndir / EHG og úr einkasafni

# Gefur gömlum dráttarvélum nýtt líf

Erla Hjördís  
Gunnarsdóttir

*Sigurður Skarphéðinsson í Sigtúni í Mosfellsdal þekkir gríðarvel til dráttarvéla hérlendis, þróunar þeirra og sögu þar sem hann var einn aðalviðgerðarmaður fyrir Ferguson-vélar og fór vítt og breitt um landið í viðgerðarferðir. Hann fylgdi MF 100-línunni úr hlaði hér á landi og þjónustaði þær í áratugi. Nú eru nokkur ár síðan hann seldi fyrirtæki sitt, MF-þjónustuna, og leikur sér nú í frístundum við að gera upp eina og eina dráttarvél.*

Sigurður er fæddur og uppalinn á Minna-Mosfelli í Mosfellsdal sem er næsti bær við Sigtún og hefur hann því aldrei almennilega farið að heiman að eigin sögn. Foreldrar hans, Skarphéðinn Sigurðsson og Katrín Guðmundsdóttir, voru með blandaðan búskap en búskapurinn heillaði Sigurð aldrei og fór svo að bróðir hans, Guðmundur, tók við búinu. Áhuginn á vélum og viðgerðum kviknaði hins vegar snemma og er Sigurður sáttur við ævistarfið.

„Þegar ég var ungur leið mér alltaf illa þegar skepnunum var lógað og gat ekki hugsað mér að gerast bóndi vegna þessa. Þó tók ég þátt í störfum í tengslum við sláturtímann og slíkt og það var ekkert mál. Einn kennaranna á Brúarlandi lagði að nemendum að sá sem stefndi ekki á langskólanám skyldi ekki faraí landspróf. Á unglingsárunum hafði ég ekki áhuga á frekara námi, lauk því gagnfræðaprófi frá Laugarvatni þótt áhuginn fyrir frekara námi hafi komið síðar en þá hefði ég



þurft landsprófið. Eftir að hafa unnið heima við búið fór ég að vinna í plast-röragerð Reykjalundar en fann mig aldrei í því," segir Sigurður og bætir við:

„Ég er alinn upp í sveit og það var til Ferguson heima og ég hafði starfað við að laga og gera við vélar, aðallega Ferguson, þegar ég sá auglýst starf við afgreiðslu og standsetningu dráttarvéla árið 1965 hjá Dráttarvélum hf. sem ég sótti um og fékk. Þetta ætlaðist svona og var ekki planað, síður en svo, það varð aldrei af hjá mér að klára nám í bifvéla-virkjun sem ég hafði einnig áhuga á en Skúli bróðir minn, sem er bifvéla-virkja-meistari, var mín hægri hönd þegar á þurfti að halda, hann rak bílaverkstæði í Mosfellssveit og gerði aðallega við Land-Rover.

### **Man eftir Massey Ferguson-bæjunum**

Vorið 1949 komu fyrstu Ferguson-dráttarvélnar til Íslands sem fyrirtækið Dráttarvélar hf. fluttu inn. Þegar Sigurður hóf störf hjá þeim árið 1965 höfðu þeir yfir sérútbúnum verkstæðisbíl að ráða sem var sannkallað verkstæði á hjólum. Ferðuðust þeir um landið og gerðu við dráttarvélar, aðallega Ferguson, heima hjá bændum. Verkstæðisbíllinn kom sér víða vel en þessi þjónusta var lögð niður árið 1972 þegar verkstæðum um landið hafði fjölgað og þekking og tækjakostur heimamanna aukist.

„Starfsmenn á verkstæðisbílnum sinntu ýmsum störfum, svo sem að gera upp mótora, gírkassa, vökvadætur, startara, dýnamóa og spíssar voru gerðir upp eða stilltir. Einnig var oft gert við bogna og brotna hluti. Í rennibeknum voru öxlar lagaðir og fóðringar renndar. Einnig var borað og snittað fyrir hitakertum í heddum á 23C Standard dísilvélum í MF 35 sem var mikið nákvæmnisverk en talið er að sett hafi verið hitakerti í um 100 hedd í verkstæðisbílnum. Það voru miklar annir hjá fyrirtækinu þegar ég byrjaði þar því í byrjun árs 1966 gengu í gildi lög um að öryggisgrindur skyldu vera á öllum nýjum traktorum sem þaðan í frá komu á markað og því kepptust bændur við að kaupa nýjan traktor áður en öryggisgrindurnar hækkuðu í verði.“

Mitt verkefni var að ferðast um landið og líta eftir dráttarvélum sem voru



Sigurður nýtur sín vel á Massey Ferguson enda þær vélar sem hann þekkir einna best inn á og hefur gert við ótal margar slíkar. Eigandi vélarinnar er Pétur Jökull Hákonarson.

nýkeyptar og voru enn í ábyrgð, það er, flestir bændur fengu sínar vélar í byrjun sumars og þá komum við um haustið eða veturinn eftir til að herða þær upp. Ég fór um allt land og man enn eftir bæjunum sem voru með Massey Ferguson-vélar. Sums staðar voru góð og öflug kaupfélagsverkstæði sem sáu um þetta en ég fór mjög víða," segir Sigurður

### **Heimsótti bændur og traktora**

Dráttarvélar hf. var dótturfyrirtæki Sambandsins en Véladeild þess flutti inn International-dráttarvélar. Dráttarvélar hf. sáu um Massey Ferguson sem seldist gríðarlega vel og var árssalan á bilinu 300 til 400 vélar.

„Fyrstu mánuðina sem ég vann hjá þeim þurfti ég oft að sinna starfinu úti undir berum himni en fljótlega var útbúin aðstaða fyrir okkur í gömlum bragga inn við Kleppsvog, þar sem Sundaborg er nú. Vinnudagurinn var oft langur og þó ég hafi stundum fengið nokkra stráka með mér í standsetningarnar varð svo úr að á endanum gafst ég upp á stressinu því iðulega þurfti að afgreiða 4–5 traktora á dag auk tækja með þeim og hætti árið 1966. Á þessum árum fór mest öll salan fram fyrrihluta sumars, fyrir slátt. Þá gerðist ég vörubílstjóri hjá Mosfellshreppi en það sótti fljótt á mig leiði og ég fann að dráttarvélnar toguðu fast í mig. Ég fór því til Baldurs Tryggvasonar sem þá stýrði Dráttarvélum og hann bauð mér





Gamli gráni gerður upp fyrir Aron Árnason, ættaður úr Breiðdal.

að snúa aftur til starfa,“ útskýrir Sigurður. Það var árið 1968 þegar salan hrapaði úr 500 vélum árið áður niður í 60.

„Hluti af starfinu var að herða upp og ábyrgðarskoða traktora eftir um það bil hundrað tíma notkun og það var eiginlega jafn mikilvægt að heimsækja bóndann eins og traktorinn ef ég má komast þannig að orði. Á þessum árum seldist mest af vélum á sumrin og í lok árs og því notaði ég gjarnan haustin og útmánuði til að heimsækja bændur. Ég reyndi að nýta dagana sem best og náði á löngum vinnudegi oft að yfirfara þrjár vélar á dag og var ég um þrjá til fjóra tíma með hverja vél. Það vantaði aldrei að á hverjum bæ var mér vel tekið og gert vel við mig bæði í mat og drykk og jafnvel boðin gisting ef ég þurfti.“ Það leynir sér ekki að hann á margar góðar minningar af heimsóknum sínum til bænda um landið

### Með aðstöðu í bílskúrnum

Sigurður starfaði hjá Dráttarvélum til ársins 1979 en þá tók hann verkstæðisrekstur félagsins á leigu með félagi sínum og úr varð Ístraktor ehf. Síðan skildu leiðir með Ístraktor og stofnaði hann þá M.F. þjónustuna ehf. með verkstæði í Mosfellssveit sem var m.a. þjónustuaðili fyrir Massey Ferguson þegar Ingvar Helgason hf. var með umboðið. Fyrir lið-

lega tíu árum seldu hann og sonur hans, Guðmundur, sem þá var genginn til liðs við föður sinn, Vélfang ehf. reksturinn. Nú nýtur Sigurður efri árána í sinni fögru sveit með dásamlegu útsýni yfir dalinn af bæjarhlaðinu. Hann hefur góða aðstöðu í bílskúrnum til að gefa gömlum dráttarvélum nýtt líf.

„Núna er ég bara að leika mér. Ég seldi MF-þjónustuna árið 2005 yfir til Vélfangs og var hjá þeim í tvö til þrjú ár eftir það. Síðan fór ég í páskafri og nennti ekki aftur til baka. Þetta var rétt eftir kreppu og ég fór í það verkefni að gera upp húsið

mitt og konu minnar, Guðrúnar V. Karlsdóttur. Það kemur inn eitt og eitt verkefni sem ég tek að mér enda erfitt að neita fólki um að gera upp fallegar dráttarvélar fyrir það,“ útskýrir Sigurður sem fær margar hringingar á hverju ári vegna ráðlegginga um gamlar dráttarvélar.

### Léttleiki, lipurð og kraftur

Sigurður hefur verið virkur í Ferguson-félaginu frá stofnun þess og er nú gjaldkeri félagsins. Það er mikil virkni í félaginu sem telur um 230 meðlimi í dag, en ekki nema um 10% félagsmanna starfandi bændur.



Massey Ferguson frá Rögnu á Laugabóli bíður meðhöndlunar.





Kartöfluupptökuvél tilbúin til málningar og síðan tilbúin og komin á Landbúnaðarsafnið á Hvanneyri.

„Við höldum 4–5 félagsfundi á ári og miðlum þarna þekkingu manna á milli. Stærstur hluti félagsmanna kemur af suðvesturhorni landsins, sem hafa alist upp eða verið tímabundið í sveit og margir þeirra eiga sterka minningu af því að Massey Ferguson er fyrsta ökutæk-ið sem þeir keyrðu, kannski 10–12 ára gamlir,“ útskýrir Sigurður brosandí og segir jafnframt:

„Það er mikil nostalgia í fólki varðandi þessar vélar og það hef ég fullan skilning á. Þetta er eins og stofnandi Ferguson-félagsins, Ragnar Jónasson, segir, þetta er eins og með fyrstu stelpuna sem maður kyssti, það eru alltaf taugar til hennar og það sama á við um gamla og góða Ferguson-vél sem maður keyrði fyrst ökutækja. Aðalstyrkur MF-vélanna var léttleiki, lipurð og kraftur sem enginn hafði nema þá kannski Ford en þessar tvær tegundir voru hannaðar á sama grunni. Öll framleiðsla sem kom frá Bretlandi fyrr á árum var mjög góð, á meðan iðnveldið var sem öflugast,“ segir Sigurður en þrátt fyrir mikla kunnáttu og ástríðu fyrir Massey Ferguson segir hann þessa tegund síður en svo yfir aðrar hafnar.





Sagaður reki í Ófeigsfirði.

Hlunnindi:

# Lítið um sel og reka

Vilmundur Hansen

*Pétur Guðmundsson, hlunnindabóndi í Ófeigsfirði, nýtir sel, reka og dún á jörð sinni norður í Ófeigsfirði á Ströndum. Hann segir að verulega hafi dregið úr reka síðustu ár og að það sé nánast búið að útrýma sel við landið. Hann rekur dúnhreinsistöð í Reykjavík ásamt öðrum.*

„Ég er í Ófeigsfirði frá því í maí og fram í endaðan ágúst og legg selnet á hverju ári en núorðið er það nánast eingöngu til að fá hollan mat í soðið og sæta okkur í munn. Verðið fyrir skinninn féll gríðarlega þegar Brigitte Bardot fór af stað með herferð sína gegn selaveiðum og um leið íbúum á norðurhvara. Hún varð öllum sem lifa á selveiðum hroðalegur skaðvaldur og í dag er bannað að flytja selskinn til landa Evrópusambandsins og víðar.

Hér heima fann stórútgerðin og fiskvinnslan upp hringormanefnd eftir að hafa talið sér trú um að allur hringormur í fiski stafaði af því að selurinn væri millihýsill og því sjálfsagt að drepa sem mest af honum. Ég mundi skjóta á að vegna hringormanefndar hafi selastofninn við landið minnkað um helming. Eftir að bátar til grásleppuveiða voru stækkaðir gátu þeir sótt lengra og gríðarlega mikið af sel drapst í netunum og engum að gagni.

Veiðin hjá mér í Ófeigsfirði hefur minnkað úr 130 til 140 selum á ári frá 1980 niður í tvo kópa eitt árið. Síðustu ár hafa þetta verið 10 til 15 kópar á ári og við höfum selt skinninn til Grænlands þar sem þau eru notuð í hluta af þjóðbúningi Grænlandinga.“

## Breytingar á hafstraumum

Pétur segir að lítill reki hafi verið á Stöndum frá því um síðustu aldamót. „Að einhverju leyti er farið að passa betur upp á bolina sem fleytt er niður árnar í Síberíu en það er bara hluti skýringarinnar. Þegar

stórfljótin þarna austur frá ryðja sig fara heilu þorpin í kaf og ekki nokkur leið að koma í veg fyrir að höggvin tré fari með.

Að mínu mati og annarra hafa straumar í hafinu breyst og beint rekanum annað. Ég heyrði eitt árið þegar enginn reki var hér var mikið af timbri í sjónum við Suður-Grænland og suðurundir Hvarfi. Þetta er ekki í fyrsta skiptið sem dregur úr reka hér við land og þess er víða getið í annálum að það reki minna en áður gerði.

Annað sem vert er að íhuga er að það hefur ekki sést hafís við landið í mörg ár. Þegar timbrið fer til sjávar í Síberíu fer það með straumum austur undir Beringsund og frýs og þaðan norður undir Pól. Með honum berst viðurinn suður með Grænlandi og losnar úr honum þar og berst að lokum hingað.“

Til skamms tíma var mest af rekavið nýttur í girðingarstaura en í dag eru bestu bolirnir sagaðir í byggingar- og húsaveið. „Það síðasta sem ég sagaði að einhverju ráði var viður sem var fluttur til Danmerkur og notaður í Nordatlantisk Hus í Óðinsvéum og kom gríðarlega vel út.“

## Hreinsistöð fyrir æðardún

Hvað dúntekju varðar segist Pétur fá í nokkrar sængur á ári. „Við tókum okkur nokkrir saman fyrir nokkrum árum og komum okkur upp hreinsistöð fyrir æðardún. Stöðin er í Reykjavík og þar hreinsum við dún fyrir okkur sjálfa og aðra sem nýta sér dúntekju.“





Hrafnkell Karlsson, bóndi að Hrauni í Ölfusi.



Sigríður Björnsdóttir bóndi ber í land.

Hlunnindi:

# Sölvatekja að Hrauni í Ölfusi

Vilmundur Hansen

*Söl hafa verið nýtt til manneldis frá upphafi byggðar á landinu og finna má heimildir um sölvaneyslu í Egilssögu. Algengt var að jarðir án sölvafjöru ættu ítök í sölvafjörum og þær voru stundum leigðar og bændur inn til landsins sóttu oft um langan veg til að kaupa söl, oft í vöruskiptum.*

Hrafnkell Karlsson, bóndi að Hrauni í Ölfusi, segir að sölvatekja hafi verið stunduð á jörðinni frá aldaöldi. „Í fyrstu var þeirra neytt heima og notuð í skiptum fyrir önnur nyt sem ekki var aðgengi að hér á Hrauni. Fyrir um það bil 70 árum var svo farið að selja söl héðan, fyrst til einstaklinga en síðar í verslanir, og í dag eru þau fáanleg í stórmörkuðum, heilsuvöruslunum og á veitingahúsum. Auk þess hafa þau verið flutt út til Bandaríkjanna, Danmerkur og víðar.“



Söl í sólpurrkun.

## Aukinn áhugi á sölvum

„Neysla á sölvum hefur verið að aukast síðustu árin eftir verulegan samdrátt um miðbik síðustu aldar. Samdrátturinn var reyndar svo mikill um tíma að neyslan lagðist nánast alveg af um tíma. Áhugi fyrir þeim hefur svo vaknað aftur síðustu árin vegna vaxandi áhuga fólks á hollum og ómengduðum náttúruafurðum.

Í dag er sölva aðallega neytt sem snakks, og í ýmiss konar matargerð og brauðbakstur.

## Finnst allt í kringum landið

Vaxtarstaður sölva í fjörunni er milli þang- og þarabeltisins eða á því svæði

sem liggur á milli smá- og stórstraumsfjöru. Hrafnkell segir að söl séu algeng víða kringum landið en í nýtanlegu magni sé þau helst að finna á Suðvesturlandi. Stærstu og samfelldustu sölvafjörurnar eru í Árnassýslu og í Breiðafirði.

Erfitt er að áætla hversu mikil heildarsölvavinnslan á landinu gæti verið þar sem ekki er vitað hvert mögulegt heildarmagn þeirra við landið er og sums staðar eru sölvafjörur illa aðgengilegar.

Hafrannsóknastofnun gerði könnun í fjörunni við Saurbæ fyrir tæpum fjörutíu árum. Könnunin sýndi að árleg sölvatekja á um sex hektara svæði þar geti skil að milli 120 og 360 tonnum miðað við



Söl á Hásteinaskeri.

blautvigt sem samsvaraði milli 30 til 90 tonnum af þurrkuðum sölvum.

## Uppskera og vinnsla

Að sögn Hrafnkels eru sölin tínd á skerjum vestan Ölfusárósa sem heita Hásteinasker. „Tínsla fer fram seinnipart sumars þegar saman fer stórstreymisfjara og brimleysi. Eftir tínslu eru sölin flutt úr fjörunni og þurrkuð á klöppum upp af Ölfusá ef veður leyfir en sé tíðarfar óhagstætt eru þau vélþurrkuð.

Eftir þurrkun eru sölin geymd í loftþéttum umbúðum og síðan yfirfarin og þökkuð eftir þörfum í 50 og 25 gramma umbúðir og send á markað.“



Edda Kristín Björnsdóttir, hlunnindabóndi á Miðhúsum á Fljótsdalshéraði.



Bláber við Húsatjörn.

Hlunnindi:

# Skógarnytjar í víðum skilningi

Vilmundur Hansen

*Skógar eru stór auðlind og nytjar úr þeim geta verið margvíslegar. Auk stórvíðar sem hægt er að nota til húsa- og húsgagnagerðar er hægt að vinna alls konar efni og efna-sambönd sem nýtast bæði í efna- og matvælaíðnað. Þá er ótalið sveppir, ber og lauf til matargerðar.*

Edda Kristín Björnsdóttir og Hlynur Halldórsson, sem búa að Miðhúsum á Fljótsdalshéraði, hættu sauðfjárbúskap og árið 1978 breyttu þau hlöðunni í listsmiðju sem kallast Eik. Í smiðjunni skera þau út muni úr víð sem þau fá úr eigin skógi og frá Hallormsstað. Í hlöðunni er einnig verslun þar sem hjónin selja munina sem þau framleiða.

## Víðáttumikill skógur

Á Miðhúsum er víðáttumikill birkiskógur og um 40 hektarar af ræktuðum skógi þar sem plantað hefur verið lerki, greni og furu auk annarra trjátegunda.

Auk þess að hafa áhuga á viðarnytjum hefur Edda áhuga á skógarnytjum í víðum skilningi. Hún tíni sveppi og þurrkar, leysir ber og safnar laufi auk þess sem hún tappar safu af trjánum.

„Ég tíni milli 200 og 300 kíló af blautum sveppum á ári og er búin að koma mér upp góðri aðstöðu til að þurrka þá. Sveppirnir rýrna mikið við þurrkunina og ætli þurrefnið sem eftir verður sé ekki tæp 10% af blautvigtinni.“

Helstu sveppirnir sem ég tíni og set á markað eru lerki- og furusveppir sem fylgja ræktaða skóginum og svo kóngsveppur og kúalubbi sem finnast í birki-skóginum.“

Edda segir víða mikið um svepp á Héraði og hún geti tínt þá frá því í júlí og fram í lok september þegar tíðin er hagstæð fyrir sveppi. „Hlýtt og hæfilega rakt og þá helst á nóttinni.“

## Þurrkar sveppina við lágan hita

„Eftir að ég kem heim úr sveppatínsluferð



flokka ég sveppina og hreinsa. Því næst set ég sveppina í þar til gerðan ofn og þurrka þá við um 38 til 40° á Celsíus og blástur í rúmlega sólarhring áður en þeim er pakkað.“

Sveppirnir eru undir heitinu Úr skóginum og merktir Eik sf. og seldir í verslunum og veitingahúsum víða um land.

### Íslendingar hafa smám saman lært að meta sveppi

Edda segir að þrátt fyrir að það hafi verið fremur erfitt að kenna Íslendingum að borða villta sveppi hafi markaðurinn smám saman verið að stækka eftir að fólk fór að þora að smakka þá. Hún segir að þeim sem safna sveppum og selja hafi líka fjölgað talsvert eftir að hún byrjaði að markaðssetja þá árið 2008. Meðal þeirra eru Holt og heiðar og Silfrastaðir í Skagafirði auk einstaklinga sem fara í sveppamó á haustin og selja á mörkuðum.



Rífsber.

„Auk þess að tína sveppi leysi ég ber og sulta þau og bý til sýróp. Ég safna einnig birkilaufi og þurrka það í krydd og tappa safa af birkitrjánum.“

Ég er einfaldlega áhugamanneskja um skógarnytjar í víðum skilningi og að skógurinn sem lífheimur sé nytjaður. Skógar



Sveppir.

á Íslandi eiga ekki bara að gefa af sér timbur því möguleikarnir á nytjum úr þeim eru svo miklu fjölbreyttari en það. Það tók Íslendinga langan tíma að nýta fiskistofnana í annað en í soðið en í dag eru til dæmis unnin ensím í snyrtivörur og lyf og leður úr þorskroði. Skógarnir eru ekki síðri auðlind en fiskimiðin og nýttar úr þeim óendanlegar,“ segir Edda Björnsdóttir, hlunnindabóndi á Miðhúsum á Fljótsdalshéraði, að lokum.

**Við fjármögnum atvinnutæki**

Suðurlandsbraut 14 > sími 440 4400 > [www.ergo.is](http://www.ergo.is) > [ergo@ergo.is](mailto:ergo@ergo.is)





Jón Helgi Björnsson, formaður Landssambands veiðifélaga.

Hlunnindi:

# Lax- og silungsveiði mikilvæg atvinnugrein

Vilmundur Hansen

*Samkvæmt tölum Veiðimálastofnunar var laxveiði á landinu árið 2015 sú fjórða besta frá upphafi skráninga. Tekjur af lax- og silungsveiðum eru ríflega 20 milljarðar á ári.*

Jón Helgi Björnsson, formaður Landssambands veiðifélaga, segir að á landinu séu milli 1.900 og 2.000 jarðir sem hafi aðgang að lax- eða silungsveiði og að hlunnindi af þeim hafi verið nýtt til matar allt frá landnámi í sjó, ám og vötnum.

„Undir aldamótin 1900 hófst stangveiði hér og árið 1932 er sett fyrsta heildarlöggjöfin um lax- og silungsveiði í landinu. Löggin hafa verið endurnýjuð nokkrum sinnum og í þeim er að finna ítarlegar reglur um veiðarnar. Samkvæmt lögnum er skylt að um vatnsvið hvers árs, áa og vatna sé sérstakt veiðifélag og í lögnum er einnig að

finna ákvæði um að veiðifélögin, sem eru 180 í dag, skuli hafa með sér heildarsamtök sem er Landssamband veiðifélaga.“

## **Fjórða mesta veiði frá upphafi**

Jón segir að veiði í einstaka ám sé mismunandi milli ára og tengist árferði og náttúrulegum sveiflum. Kannski gera sveiflurnar veiði svona áhugaverða þar sem veiðimenn vita aldrei fyrir víst hvers sé að vænta. Samkvæmt bráðabirgðatölum Veiðimálastofnunar yfir laxveiði sumarið 2015 veiddust um 74 þúsund laxar á landinu og er það fjórða mesta veiði frá því skráning hófst.



Lax- og silungsveiði er að finna allt í kringum landið en í mismiklu magni og í sumum tilfellum þar sem hún er takmörkuð nýta bændur veiðina sjálfir. Annaðhvort til matar eða selja veiðileyfi.“

Jón segir að þar sem veiði laxa er mest séu ár eða vatnasvæði yfirleitt boðin út til leigu í gegnum veiðifélögin og leigutakarnir sjá um markaðssetningu viðkomandi svæðis og söluveiðileyfa. Eigendur viðkomandi ár eða vatnsvæða fá svo sín greiðslu frá veiðifélagunum.

„Tilgangur veiðifélaganna er að sjá til þess að veiðin á hverju svæði sé hófleg í sátt við náttúruna og sjálfbær. Nýting þessara hlunninda er einmitt skólabókar-dæmi um sjálfbæra nýtingu náttúruauðlindar, nýtingu sem verndar náttúruna og skilar þeim sem njóta mikilli ánægju og eigendunum góðum arði.

#### Vel yfir 20 milljarðar í tekjur

„Árið 2004 fékk Landssamband veiðifélaga Hagfræðistofnun Háskóla Íslands til að gera úttekt á verðmæti lax- og silungsveiða. Samkvæmt þeirri úttekt var



Tilgangur veiðifélaganna er að sjá til þess að veiðin á hverju svæði sé hófleg í sátt við náttúruna og sjálfbær.

veiði á Vesturlandi, stærsta veiðisvæðinu, sem hlutfall af hagnaði af atvinnutekjum í landbúnaði 45 til 53%.

Í sömu skýrslu er einnig metið hvað veiðifélögin og leigutakarnir fá í tekjur og hvað hugsanlegar afleiddar tekjur af veiðunum séu háar árið 2004. Samkvæmt skýrslunni voru tekjurnar það

ár milli átta og níu milljarðar króna og að heildarstarfsemi í kringum lax- og silungsveiði styðji nálægt þúsund störf í landinu. Ætli tekjurnar af veiðunum hafi ekki aukist veruleg síðan þá. Þannig að lax- og silungsveiðin í landinu er að skapa mikla atvinnu og gefa af sér umtalsverðar tekjur fyrir þjóðarbúið. Auk þess styður þessi atvinnugrein við jákvæða ímynd Íslands sem ferðamannalands.“

#### Fiskeldi ógnar íslenska laxinum

Jón Helgi hefur þungar áhyggjur af fyrirætlanum um stórfellt eldi norskra laxa við Ísland. „Uppi eru fyrirætlanir um að framleiða allt að 100–120 þúsund tonn af laxi við Íslandsstrendur. Til að það sé mögulegt þarf að hafa allt að 40–50 milljónir frjórna norskra laxa í eldi á hverjum tíma. Veruleg hættu er á að slíkt eldi eyðileggi þá auðlind sem íslenskir stofnar laxfiska eru með útbreiðslu sjúkdóma, lúsasmiti og erfðablöndun. Mikilvægt er að koma í veg fyrir að þessi áform verði að veruleika þannig að komandi kynslóðir geti áfram notið þess að veiða villta laxa og silunga úr sjálfbærum stofnum.“

## BLÁSARAR - HRAÐABREYTTAR - SÍUR

Lætur þú þig varða hvað fer ofan í þig?

„meðal maður drekkur ca 2L af vökva og borðar um 1kg af mat og andar að sér um 10kg af lofti á dag.“



Ruck DVA pakblásarar

Pokasiur í miklu úrvali



Ruck Stokkablásarar

KIV útloftunarventlar



Tíðni og hraðabreyttar

Honeywell FläktWoods

ÍSMAR

Við mælum með því besta

Síðumúla 28 - 108 Reykjavík - 5105100 - www.ismar.is





Greinarhöfundur ásamt Ingibjörgu Pétursdóttur, samstarfskonu sinni hjá Bændasamtökunum, sem kom sérstaklega til Noregs til að taka þátt í eplauppskerunni.

Myndir / Erla Gunnarsdóttir

# Íslenskir eplabændur í Noregi

Erla Gunnarsdóttir

*Það var stórt skref út fyrir þægindarammann sem ég og fjölskylda mín stigum á síðasta ári þegar við ventum okkar kvæði í kross og gerðumst eggja-, epla- og hindberjabændur á vesturströnd Noregs, nánar tiltekið í Harðangursfirði. Það er óhætt að segja að við höfum lært margt nýtt á þeim tíma sem við höfum dvalið hér og er eplaráæktunin ekki hvað síst áhugaverð, enda aldagömul hefð hér í Noregi og nokkuð framandi fyrir okkur Íslendingana.*

Á búinu sem við reukum er eggjaframleiðslan stærsti þátturinn, með 7500 hænur en einnig fylgir með 1200 fermetra gróðurhús þar sem við höfum nú inni 2700 hindberjaplöntur en þar að auki eru á landinu um 500 eplatré. Í þessari grein mun ég leggja áherslu á hvernig eplaráæktunin kemur okkur fyrir sjónir.

## **Mikil eplamenning í Noregi**

Í sumarbyrjun árið 2015 tókum við fjölskyldan á leigu rekstur á sveitabæ í Álavík í Harðangursfirði í Noregi. Inni í rekstrinum eru í kringum 500 eplatré af Aroma- og Discovery-tegund þar sem meirihlutinn er Aroma. Maður kemst fljótt að því, eftir að hafa búið í stuttan tíma hér á mesta



**Discovery kemur upprunalega frá Englandi í byrjun 19. aldar. Eplin verða falleg, miðlungs stór og lyktin af þeim líkist mest jarðarberjalykt. Ávaxtakjötið er hvítt og með gott jafnvægi milli sykurs og síru. Trén bera snemma ávöxt og er hægt að nota ávextina frá miðjum september og út nóvember.**

Ávaxtaræktunarsvæði Noregs, að epli eru ekki bara epli og fyrir sumum er ræktunin eins og trúarbrögð. Nostrað er við hverja og eina tegund og það má með sanni segja að nóg sé til af yrkjum þegar kemur að eplaræktun en talið er að um 400 eplategundir hafi verið ræktaðar í Noregi. Norsk epli hafa vegna loftslagsins hærra síruinnihald frá náttúrunnar hendi.

Það er því engin furða að meðalneysla Norðmanna sé um 11 kíló af eplum á mann á ári. Á sama tíma og ræktunin innanlands er í blóma og framleiðendur halda sér vel við efnið flytur stærsti innflytjandinn, BAMA, inn um 30 þúsund tonn af eplum árlega af 12 ólíkum eplategundum. Í innflutningnum eru yrkin Royal Gala, Pink Lady, Golden og Granny vinsælustu tegundirnar. Royal Gala er vinsælasta tegundin, með sætan og arómatískan keim og kemur upprunalega frá Nýja-Sjálandi.

#### **Sláttur, sprautun og grisjun**

Þrátt fyrir að uppskera árið 2015 hafi verið 32% minni en árið áður og að menn hafi þurft að kafa aftur til ársins 1964 til að finna lélegri eplauppskeru í Harðangursfirði létum við okkur fátt um finnst og gengum rösklega til verka þegar að uppskerutímanum kom.

Þegar við tókum við var búið að klippa trén fyrir þetta tímabil sem var í seinna lagi árið 2015 vegna þess hversu vot-

Kári Kiljan Pálsson er alsæll með fyrsta karið af Discovery-eplum.







Hér má sjá nokkur af þeim 500 eplatrjám sem eru á landinu.

**Aroma er blöndun milli tegundanna Filippa og Ingrid Marie. Tegundin er nýleg og kemur upprunalega frá Svíþjóð til Noregs. Aroma er mikilvægasta vetrareplategundin í Noregi. Trén þola loftslag á flestum stöðum og er hægt að nota eplin af þeim frá október og út janúar.**

viðrasamt og kalt vorið og sumarið var hér um slóðir. Því sárvantaði á þessu tímabili býflugur til frjóvgunar og gerði það að verkum að eplauppspera varð sú lélegasta í áratugi.

Umhirða yfir sumartímann snýr að því að slá gras í kringum og við eplatrén með reglulegu millibili og að sprauta trén með fyrirbyggjandi efnum til að halda óæskilegum skordýrum í burtu sem geta eyðilagt eplin. Einnig þurfti um mitt sumar að grisja epli á trjánum á meðan þau voru enn smágerð og áður en aðalvöxturinn fór af stað. Á þeim tíma var tekinn um helmingur af eplunum á trjánum til að mynda gott pláss fyrir þau sem urðu að söluvöru í lok tímabilsins.

#### **Einstakar ræktunaraðstæður**

Í meðalári er uppskerutíminn í lok ágúst og út september en árið 2015 var uppskeran seinna á ferðinni en í venjulegu ári eða í lok september og allan október, jafnvel fram í nóvember.

Epli eru viðkvæm vara og því þarf að meðhöndla þau af mestu varúð á uppskerutímanum þar til þau eru komin upp í hillur verslana. Eingöngu er uppskorið í góðu veðri, það er að segja, ekki er tínt í roki og rigningu. Uppskerunni er safnað í um 300 kílóa kör og eru eplin flokkuð eftir gæðaeplum og síðan pressueplum en þau eru send í eplasafapressun. Öll framleiðsla frá okkur var send til Hardanger Fjordfrukt sem er móttöku- og þökkunaraðili í Utne í Harðangursfirði og jafnframt stærsti ávaxtalager í Noregi.

Það er alþekkt hér um slóðir að nýta eplin til að búa til fleiri framleiðsluvörur eins og til dæmis eplasultu, eplakökur, þurrkuð epli, eplasafa og eplavín eða síder svo dæmi séu tekin. Tíu ár eru síðan eplasafi frá Harðangursfirði fékk sérmerkingu vegna landfræðilegrar verndunar sem verndar vöruna frá eftirlíkingum. Vegna samsetningar einstakra ræktunaraðstæðna og langrar eplahefðar í Harðangursfirði var sérmerkingin tekin upp. Kaldar nætur og sólríkir dagar á þessu svæði gefa eplunum gott jafnvægi milli sætt og súrt. Við ákváðum að senda hluta af uppskerunni okkar á Aroma-eplunum til lítillar pressunarverksmiðju í nágrenninu sem pressaði fyrir okkur eplin í 100%



Þau eru ansi smá í byrjun, eplin, og hér má sjá sýnishorn af þeim fyrir grisjun. Myndin er tekin í júlí.



Aroma-epli orðin fallega rauð og tilbúin fyrir uppskeru.



# ÖRYGGI OG VINNUVERND Í LANDBÚNAÐI

## VILT ÞÚ FARA YFIR STÖÐUNA Á ÞÍNU BÚI MEÐ RÁÐGJAFA?

Bændasamtök Íslands í samvinnu við búnaðarsambönd bjóða upp á heimsóknir ráðgjafa til bænda þar sem farið er yfir ýmis öryggis- og vinnuverndarmál.

## Í HEIMSÓKNINNI FELST EFTIRFARANDI:

- Farið yfir öryggismál á búinu og bændur svara spurningalista sem lagður er fyrir.
- Farið er í útihús og rætt um vinnuaðstæður og aðbúnað. Gengið er um vinnustaðinn og þau atriði metin sem máli skipta. Farið er yfir aðstöðu í gripahúsum, vélar og ástand þeirra, reynt að finna út hvort það séu hindranir á daglegum leiðum, fallhætta eða annað slíkt. Farið er yfir loftræstingu, lýsingu, brunavarnir og hvort allir útgangar séu greiðir, bæði fyrir menn og skepnur.
- Rætt um ásýnd húsa, girðingar og aðgengi úti við.
- Hitamyndavél er notuð til að kanna ástand á raftækjum og lögnum.
- Gátlisti er gerður og tillögur til úrbóta ræddar við bóndann og sett markmið um viðbrögð.
- Eftir heimsóknina er unnið úr gögnum og þau síðan send bóndanum netleiðis.
- Markmiðið er að ábúendur geti farið yfir gátlistann og notað hann sem leiðbeiningar til úrbóta.

**Tilgangur heimsóknarinnar er ekki eftirlit heldur að aðstoða bændur við að gera betur í öryggis- og vinnuverndarmálum á búinu. Markmiðið er að gera býlið öruggara sem vinnustað bóndans.**

Bændur greiða gjald eftir gjaldskrá hverju sinni en sum tryggingafélög niðurgreiða heimsóknina.

Ef að þú og þitt heimilisfólk hefur áhuga á að fá heimsókn, þar sem farið er yfir öryggis- og vinnuverndarmálin, vinsamlegast vertu í sambandi við þitt búnaðarsamband sem sér um að skipuleggja heimsóknirnar í samráði við ráðgjafa.



Húsbóndinn, Páll Sigurðsson, fer gætilega með uppskeruna.



Það er ýmislegt hægt að gera úr eplunum og meðal annars hreinan eplasafa sem við létum gera fyrir okkur í lítilli pressunarverksmiðju í næsta bæ.

hreinan eplasafa, sem er gerilsneyddur og án allra viðbættra efna. Við fengum safann afhentan í eins lítra glerflöskum og þriggja lítra kartonum sem fékk góðar viðtökur neytenda enda safinn hreint dásamlega góður á bragðið.

### **Þægileg og áhugaverð ræktun**

Í framtíðinni spá fræðingar innan eplaræktunar því að rautt ávaxtakjöt í eplum muni verða vinsælt og er búið að planta um 100 hekturum af Red Love-yrkinu í Bandaríkjunum og Belgíu til að rækta hina fullkomnu tegund með þennan eiginleika. Rannsóknir sýna að rautt ávaxtakjöt í eplum inniheldur meira af andoxunarefnum en í öðrum eplategundum og sé þar af leiðandi mjög hollt og verði því vinsæl vara í framtíðinni.

Okkar fyrstu kynni af eplaræktun er góð og ekki skemmir fyrir hvað epli eru til margra hluta nýtsamleg og hægt að leika sér með hráefnið eins og hugmyndaflugið leyfir. Það eru ákveðnar annir í eplaræktuninni í kringum uppskerutímann og einnig yfir vetrartímann þegar óhætt er að klippa greinar og grisja sjálf trén fyrir næsta tímabil. Þetta er mjög áhugaverð ræktun fyrir Íslendinginn og ekki uppskorið á neinum spretti þar sem varan er viðkvæm og þarf að meðhöndla hvert einasta epli úr höndum bóndans. Vinnan við uppskeruna er með þægilegasta móti og ekki skemmir fyrir hvað útiveran og hreyfingin gerir manni gott á góðum síðsumars- og haustdögum.



24

Sinnir  
draumastarfi  
í sveitinni og  
hugear um börn  
og kindur



28

Framtíð  
skógræktar



32

Bygg, bjór  
og viski



# Bændablaðið

1. útgáfa 2018 • Fimmtudagur 14. janúar • Blað nr. 458 • 22. árg. • Útflög 32.000

## BÆNDABLAÐIÐ ER MEST LESNA BLAÐIÐ Á LANDSBYGGÐINNI

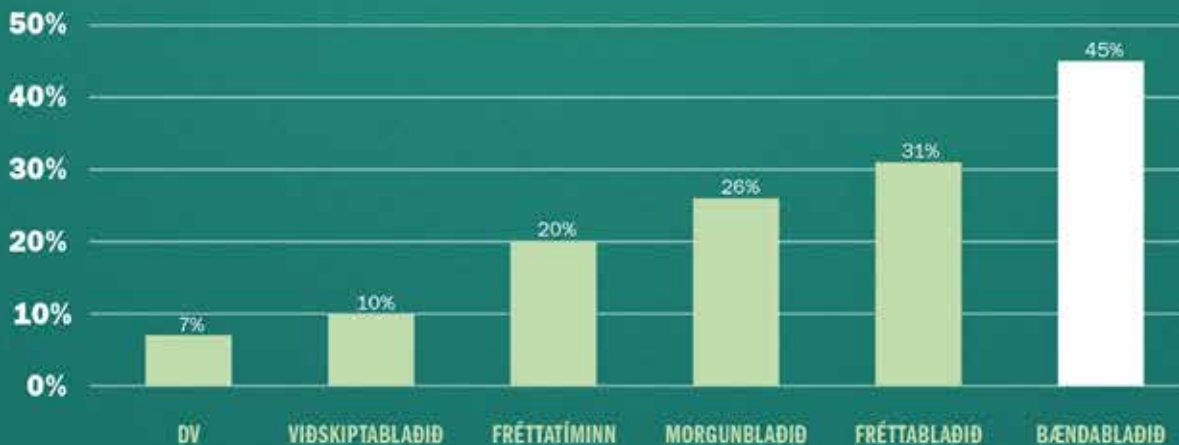


BÆNDABLAÐIÐ MÆLIST  
MEÐ **45%** LESTUR Á  
LANDSBYGGÐINNI OG  
**22%** LESTUR Á HÖFUÐ-  
BORGARSVÆÐINU.  
**30%** LANDSMANNA  
LESA BÆNDABLAÐIÐ.

BÆNDABLAÐIÐ ER GEFIÐ ÚT Í 32 ÞÚSUND EINTÖKUM Á TVEGGJA VIKNA FRESTI

### HVAR AUGLÝSIR ÞÚ?

#### LESTUR PRENTMIÐLA Á LANDSBYGGÐINNI



HEIMILD: PRENTMIÐLAKÖNNUN GALLUP; KÖNNUNARTÍMI OKT.-DES. 2015

# Bændablaðið

Bændahöllinni við Hagatorg

Sími 563 0300 / Netfang [bbl@bondi.is](mailto:bbl@bondi.is) / [bbl.is](http://bbl.is)

# Íslenskar uppfinningar til landbúnaðar

Vilmundur Hansen

*Óendanlega margt hefur verið fundið upp eða þróað til léttis fyrir fólk við bústörf hér á landi sem annars staðar. Slíkar uppfinningar eru ekki bundnar við síðustu áratugi því ganga má út frá því sem vísu að lausnir til að létta fólki störfin hafi orðið til á öllum tímum.*

Bjarni Guðmundsson, áður prófessor við Landbúnaðarháskóla Íslands og nú verkefnisstjóri Landbúnaðarsafns Íslands á Hvanneyri, er með fróðari mönnum um sögu landbúnaðar og landbúnaðartækja hér á landi. Hann segir að uppfinningar af þessu tagi megi flokka með ýmsum hætti.

## **Staðbundnar lausnir og almenn not**

„Það má flokka uppfinningarnar eftir því hvort þær voru staðbundnar lausnir eða komust í almenn not. Líka má flokka þær eftir sviðum búskaparins eins og jarðrækt, gegningum, gripahirðingu eða húsagerð svo dæmi séu tekin. Einnig má flokka þær eftir því hvort á þeim hafi fengist einkaleyfi eða ekki, en þá fækkar íslenskum uppfinningum til muna því einkaleyfin eru ekki mörg. Loks má skipta þeim eftir því hvort um einstakt verkfæri er að ræða eða verkhátt ellegar vinnuaðferð.“

## **Sjálfsþurftarstefnan ríkjandi**

Bjarni segir að lengi hafi sjálfsþurftarstefnunnar gætt hér á landi og að menn hafi hannað og smíðað lausnir eftir því sem þeir höfðu haft pata af, þeim dottið í hug eða þeir séð annars staðar – og þá úr tiltæku en oftast takmörkuðu hráefni.

„Slíkar lausnir voru síðan gjarnan kallaðar uppfinningar þótt oft væri um eftirgerð eða aðlögun búnaðar eftir aðstæðum að ræða.

Þegar leið á 20. öldina virðist mér sem þessum uppfinningum hafi fækkað mikið



Bjarni Guðmundsson, áður prófessor við Landbúnaðarháskóla Íslands og nú verkefnisstjóri Landbúnaðarsafns Íslands á Hvanneyri.

enda hafði þá viðskiptabúskapur og alheimsvæðing hafið innreið sína hér á landi.“

## **Íslenskar uppfinningar og sögulegt gildi þeirra**

„Íslenskar uppfinningar og innlendar búnaðarlausnir eru hluti af verkmenntasögu þjóðarinnar; þær lýsa hugmyndaheimi sinnar samtíðar og löngun manna til hagræðingar og framfara. Það er mikilvægt að halda sögunni um þær til haga og það er eitt helsta hlutverk Landbúnaðarsafns Íslands,“ segir Bjarni.

Hann tók saman fyrir Tímarit Bændablaðsins upplýsingar um tólf merkilegar uppfinningar sem tengjast landbúnaði og



eru að meira eða minna leyti innlendar. Eingöngu er miðað við þann flokk sem kalla mætti lausnir og tæki til ræktunar.

### **Þúfnasléttunarverkfæri.**

Glíma við þúfnaslátt varð ýmsum efni til heilabrota um leiðir til þess að slétta landið. Stefán Jónasson hannaði til dæmis þúfnasléttunarvél árið 1883. Hann leitaði til Alþingis og stjórnardeilda í Kaupmannahöfn um stuðning til smíðinnar og varð nokkuð ágengt. Danskur smíður hafði tekið verkið að sér og Stefán mun hafa leitað eftir einkaleyfi á vélinni. Mjög óljósar hugmyndir liggja fyrir um gerð vélarinnar og um afdrif hennar er lítið vitað.



Þúfnaskeri fyrir hestadrátt, einn nokkurra gerða sem smíðaðar voru hérlendis. Myndin, sem er úr safni Árna G. Eylands, var sennilega tekin snemma á þriðja áratug síðustu aldar við hús Búnaðarfélags Íslands í Lækjargötu 14 í Reykjavík. Nafn þess sem heldur á skeranum er óþekkt.

Fleiri urðu til þess að smíða þúfnasléttunarverkfæri og má kalla flest þeirra þróunarform frá eldri gerðum. Undir þennan flokk má maklega fella undirristuspaðann sem Torfi Bjarnason í Ólafsdal bjó í hendur íslenskum bændum og var lengi eitt helsta ræktunartæki landsmanna.

### **Taðkvörn.**

Kvörnin kom fyrst opinberlega fram 10. maí 1880 á sýningu að Garði í Hegrnesi og var hún smíði Gísla P. Sigmundssonar



Taðkvörn; íslensk smíði. Var lengi það eina utanstokks hérlendis sem kalla mátti búvél, skrifaði Árne G. Eylands um kvörnina. Mynd / GP: Hörfnir starfshættir, bls. 47.

á Ljótsstöðum í Skagafirði. Hugmynd Gísla má að öllum líkindum rekja til ostakvarnar, sem þá var þekkt verkfæri. Taðkvörnin náði mikilli útbreiðslu og má segja að hún hafi orðið almannaeign.

Taðkvörnin var lengi eina tækið við bústörf utanhúss með því sniði að telja má til búvéla, skrifaði Árne G. Eylands í bók sinni Búvételar og ræktun. Kvörnin er útbreiddasta íslenska uppfinningin í flokki tækja til túnræktar.

### **Skurðpáll Eggerts Briem.**

Pállinn var handverkfæri sem kom fram um 1920 og var ætlaður til lokræsagerðar. Verkfærið var líkast brunastiga þar sem þrep eru notuð til þess að stíga pállinn niður en neðst á honum er spaði – pálsblaðið. Tækið þótti ein athyglisverðasta nýjungin á Búsáhaldasýningunni stóru í Reykjavík sumarið 1921.



Skurðpáll. Hann fannst við túngarð á vestfirsku býli, orðinn lúinn mjög, en gerðina má þó vel greina enn, líka pálsblaðið. Mynd /Lbsafn.

Ekki veit ég hve útbreiddur hann varð en ég tel mig hafa fundið leifar eins heimagerðs skurðpáls, sem annaðhvort var smíðaður eftir lýsingu eða lítið eitt lagaður eftir hugmynd Eggerts.

### **Lúðvíks-verkfærin.**

Þetta voru tvö herfi sem Lúðvík Jónsson, búfræðikandídat frá Árnanesi í Hornafirði, hannaði og komu fram á árunum eftir 1923. Herfin skyldi nota við þann ræktunarátt sem kenndur var við græðisléttu og þá naut vinsælda hérlendis. Nota skyldi herfin til skiptis með ákveðnum hætti þannig að sem best jarðvinnsla fengist.



Herfin hans Lúðvíks Jónssonar, ætluð til græðisléttunar, saxherfi (A) og rótherfi (B). Mynd / Lbsafn.

Lúðvík skrifaði og birti rækilega greinargerð um herfin og þær kennisettingar ræktunarfræða sem hann byggði verkfæri sín á. Í aðalatriðum gengu þær út á að husla ekki næringarríkasta hluta svarðarins líkt og gat gerst við plægingu („ploughless farming“ eins og síðar varð til sem ræktunarstefna erlendis!). Þetta er því ein best undirbyggð tækninýjung jarðræktar sem fram kom hérlendis á 20. öld. Lúðvíksherfin fengu töluverða en tímabundna útbreiðslu hérlendis.

### **Niðurfelling með mykjuplógi.**



Plógur Magnúsar Árnasonar á Akureyri; ætlaður til niðurfellingar á mykju. Mynd /Lbsafn.



Akureyringurinn Magnús Árnason smíðaði plóg svipaðan hreykiplógi, sem settur var

á þrítengibeisli Ferguson-dráttarvélar. Við plóginn var tengd mykjukerra. Plógurinn gerði rás í svörðinn sem mykjan var felld ofan í. Hugmynd Magnúsar var að bæta nýtingu áburðarefnanna.

Lausn Magnúsar reyndist ekki til fram-búðar en síðar komu erlend tæki sem miðuðu að sömu lausn til gjörnýtingar efna búfjáraður.

### Áburðardreifari Gests í Villingaholti.



Áburðardreifari Gests í Villingaholti, svo til allur gerður úr viði. Mynd / Lbsafn.

Dreifarinn var ætlaður fyrir tilbúinn og grófkornaðan áburð. Dreifarann smíðaði Gestur Jónsson í Villingaholti um 1950. Hann var úr tré, og með botni er hreyfð-ist með skakhreyfingu og skyldi þannig skammta áburðinn. Skakhreyfingin var vakin af snertingu arms frá botni dreifarans við pílara hestakerrunnar er dreifarinn skyldi festur á.

Nokkrir bændur munu hafa keypt dreifarann, sem þó hvarf fljótlega í húmsins haf, vegna þess hve illt var að stilla dreifmagn hins dýra áburðar.

### Mykjudreifari Guðmundar Jóhannessonar á Hvanneyri.



Mykjudreifari Guðmundar ráðsmanns á Hvanneyri. Dreifarinn fyllti sig og tæmdi fyrir afl dráttarvélarinnar. Mynd /A. Lbsafn, B. BG.

Guðmundur, sem var þekktur hugvitsmaður, kynnti dreifarann í byrjun sjötta áratugarins. Hann var ætlaður dráttarvél og var kerra á hjólum. Í botni kerrunnar voru sniglar, knúnir frá tengidrifi, hverra

snúningsstefnu mátti breyta þannig að dreifarinn gat etið í sig mykju væri honum bakkað í haugstálið, og síðan dreift henni úti á túni með öndverðri snúningsstefnu sniglanna.

Landssmiðjan hóf framleiðslu dreifarans, sem náði nokkurri útbreiðslu en vék síðan fyrir öðrum og erlendum lausnum.

### Kíllplógur Þorsteins á Ósi.



Kíllplógur Þorsteins á Ósi, borinn og knúinn frá tannarboga beltavélar og stjórnað með honum. Mynd /Lbsafn.

Þorsteinn Stefánsson á Ósi í Skilmannahreppi smíðaði plóginn um miðjan sjötta áratuginn. Plógurinn var kíll á sterku hnífsblaði sem tengt var á tannarboga beltavélar. Kíllinn mótaði lokræsið og auðvelt var að stýra vélinni við verkið. „Kíllplógurinn hefur reynzt sterkur og er hentugur og afkastamikill við kílræslu“ var niðurstaða Verkfæranefndar á Hvanneyri er prófaði tækið.

Kíllplógur Þorsteins hefur verið notaður til síðustu ára.

### Skurðruðningstönn Haraldar í Markholti.



Skurðruðningstönn Haraldar í Markholti, ætluð til þess að vinna út ruðninga úr vélgröfnum skurðum og til þess að taka niður bakka þeirra. Mynd / Lbsafn.

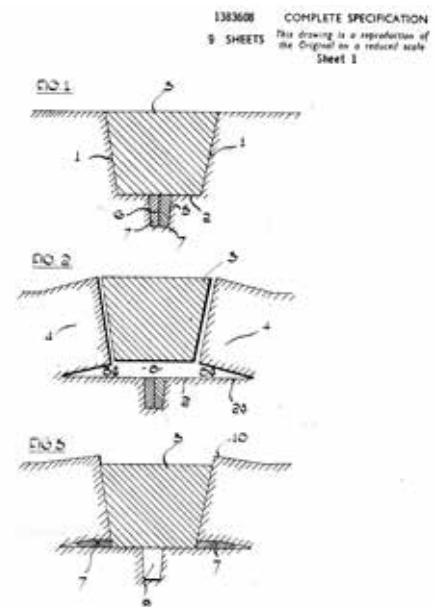
Haraldur Guðjónsson í Markholti í Mosfellssveit smíðaði laust upp úr 1950 baktönn á stóra beltavél sem ætluð skyldi til þess að jafna út skurðruðningum sem og til þess að lækka skurðbakka og kýfa land. Tönn Haraldar leiddi til „allmiklu

meiri“ vinnuafkasta en væri framtönn beltavélarinnar notuð ein við verkið, sagði í niðurstöðu Verkfæranefndar eftir verk-mælingar. Þrátt fyrir það mun verkfærið ekki hafa náð útbreiðslu, enda sérhæft og efnismikið í smíði.

### Lokræsaplógur Eggerts.



Lokræsaplógur Eggerts á Hvammstanga sem hann hlaut einkaleyfi á. A. Ræsagerð hafin við bakka opins skurðar. B. Mynd úr einkaleyfislýsingunni. Mynd / Lbsafn.



Um miðjan sjöunda áratug síðustu aldar hannaði Eggert Hjartarson á Hvammstanga vökvastýrðan lokræsaplóg sem skyldi dreginn af jarðýtu, mikinn grip og mikilvirkan. Eggert hlaut einkaleyfi á smíði sinni. Plógurinn var mikið notaður, allt til síðari ára, með góðum árangri að því best er vitað.

Má enn sjá verk plógsins, allt að fimmtíu ára gömul lokræsi, sem enn halda fullu gildi sínu.



## Fláaskófla Svavars í Villingaholti.



Fláaskófla Sverris Bjarnasonar. Með henni uxu afköst við vélgröft skurða. A. Grafið með fláaskóflu (Vélasjóður). B. Fláaskófla vélameistarans Hauks Júlíussonar á Hvanneyri. Mynd / BCG.

Þegar fyrstu vökvagröfurnar komu til landsins, um 1960, hafði Húnvetningurinn Svavar Bjarnason sérstaka



Grafið með fláaskóflu.

skóflu sem smíðuð var á Hymac-vökvagröfu. Skóflan hafði sama hliðarfláa, og tíðkast hafði við gerð opinna skurða með dragaskóflugrófunum sem þá voru alls ráðandi. Þrátt fyrir vantrú margra og byrjunarörðugleika náði skóflugerðin fótfestu og hefur verið mikið notuð.

Hugmyndin var ný hérlendis að minnsta kosti en ekki var hirt um að leita einkaleyfis á henni.

**Jarðeplaplógur Jóns á Gemlufalli.**  
Árið 1936 var kynntur plógur til upptöku

kartaflna sem Jón Ólafsson á Gemlufalli í Dýrafirði hafði hannað. Plógurinn var dreginn á streng af tveimur hestum er þá gengu utan garðsins. Plógurinn klauf kartöfluröðina og lyfti moldinni til hvorrar hliðar þannig að kartöflurnar lágu vel



Jarðeplaplógur Jóns á Gemlufalli. / Lbsafn.

aðgengilegar ofan á henni. Áður hafði kartöflugrasið verið fjarlægt. Plógurinn fékk nokkra útbreiðslu; „...flýtisauk[ann] af plögnum mundi vera óhætt að ákveða 1/4“, sagði eyfiskur kartöflubóndi sem reynt hafði plóginn.



# EYJALIND

Varahlutir í flestar gerðir dráttar- og vinnuvéla.



S: 517-8240 - Súðarvogur 20 - [www.eyjalind.is](http://www.eyjalind.is)



Þórunn Júlíusdóttir og Stefán Vilhjálmsson, yfirkjötmatsmaður hjá Matvælastofnun.

Mynd / smh

# Visthyggja og virðisauki sauðfjár- bænda í Skaftárhreppi

Sigurður Már  
Harðarson

*Sjálfbær sauðfjárrækt í Skaftárhreppi er heiti á farsælu klasasamstarfsverkefni sem hefur verið í gangi frá 2012 undir handleiðslu fagteymis hjá Matís, með liðsinni Háskóla Íslands og Umhverfissráðgjöf Íslands. Þátttakendur í verkefninu eru nokkrir sveitungar sem starfa við frumframleiðslu, slátrun, úrvinnslu og sölu á sauðfjárafurðum.*

Markmiðið er, eins og heitið gefur til kynna, að hópurinn starfi saman að sjálfbærri framleiðslu, heimavinnslu og sölu á sauðfjárafurðum í héraði. Klasann mynda sauðfjárændurnir á Seglbúðum í Landbroti, þau Erlendur Björnsson og Þórunn Júlíusdóttir, sauðfjárændurnir á Borgarfelli í Skaftártungu, þau Sigfús Sigurjónsson og Lilja Guðgeirsdóttir, auk Evu Bjarkar Harðardóttur, hóteltjóra á Hótel Laka í Efri Vík í Landbroti.

Þungamiðja verkefnisins var að koma á fót litlu slátruhúsi í Seglbúðum, sem þjóna ætti báðum bæjum – auk nokkurra annarra sauðfjárþænda í Skaftárhreppi. Þó að verkefnið teljist farsælt þá voru vissar formlegar hindranir í veginum, eins og stundum er með frumkvöðlaverkefni. Þar sem ekki voru til sérstakar reglugerðir fyrir svo smá slátruhús risu nokkur ágreiningsmál um kröfurnar sem Matvælastofnun setti um viss atriði framkvæmdarinnar.



## Hagræði, gæði og visthyggja

Bæði á Seglbúðum og í Borgarfelli hefur verið komið upp kjötvinnslu með stuðningi Framleiðnisjóðs landbúnaðarins og Vaxtarsamningi Suðurlands, sem styrkti hópinn einnig í undirbúningnum fyrir sláturhúsverkefnið. Í verkefninu er gert ráð fyrir að allar afurðir vegna starfsemi sláturhússins verði nýttar til að minnka umhverfisáhrif slátrunar og vinnslu, hvort sem um kjöt- eða hliðarafurðir er að ræða – eða úrgang. Þannig sé stuðlað að umhverfislegri, efnahagslegri og samfélagslegri sjálfbærni í sauðfjárrækt í Skaftárhreppi, með fleiri störfum og virðisauka heima í héraði.

Verkefnið, sem fólst í byggingu á sláturhúsinu, hófst í raun óformlega árið 2010, þegar Erlendur bar fyrstu drög að sláturhúsinu undir fulltrúa frá Matvælastofnun. Að sögn Erlendar var hann búinn að ganga með hugmyndina í maganum allt frá því að Sláturfélag Suðurlands lokaði sláturhúsi sínu á Kirkjubæjarklaustri í kringum áramótin 2004–2005. Frá þeim tíma hafa þau þurft að fara 200 kílómetra í næsta sláturhús með sitt sláturfé. Sláturhúsverkefnið var stutt af Samtökum sunnlenskra sveitarfélaga og Landsamtökum sauðfjárbænda.

Það má segja að rætur þessa verkefnis liggja djúpt í umhverfisvitund Erlendar – enda hefur hann sagt að hagræði og visthyggja hafi í raun verið hvatinn að sláturhúsbyggingunni. Það er við hæfi að rifja líka upp að Erlendi hlotnaðist umhverfisverðlaun samtaka landeigenda í Evrópu, The Environment and Soil Management Award, fyrir uppgræðslu lands og vistheimt raskaðra vistkerfa á jörð sinni árið 2010.

Mikill áfangasigur náðist svo í verkefninu þegar litla handverksláturhúsið var tekið í notkun í Seglbúðum í Landbroti 4. október 2014.

Á fyrstu sláturtíðinni var slátrað um 600 lömbum og fullorðnum ám í Seglbúðum. Reyndir starfsmenn sem höfðu starfað við sambærilegt sláturhús í Króksfjarðarnesi leiðbeindu þeim fimm starfsmönnum sem myndu starfa við sláturlínuna, auk eigenda. Þeir voru reyndar engir nýgræðingar, því um harðsnúna sauðfjárbændur var að ræða sem bjuggu að notadrjúgri reynslu af störfum



Þórunn Júlíusdóttir og Erlendur Björnsson í Sláturhúsinu í Seglbúðum.

Mynd / smh



Sláturhúsbyggingin í Seglbúðum.

Mynd / smh

við sláturhúsið á Kirkjubæjarklaustri. Stefán Vilhjálmsson, yfirkjötmatsmaður hjá Matvælastofnun, hefur svo einnig þjálfað þá í kjötmati og því hafa þeir allir kjötmatsréttindi í sláturhúsinu í Seglbúðum. Í kjötmati að aflokinni fyrstu sláturtíð kom í ljós að slátrun hafði gengið vel, að verkun hefði verið góð og örverur og iðrabakteríur á yfirborði skrokka undir viðmiðunarmörkum. Skrokkarnir voru látnir meyrna í tvo til fjóra daga fyrir brytjun, þökkun og frystingu.

Af hálfu Matís var tekin saman greinargerð um nýtingu hliðarafurða og meðferð á úrgangi. Í henni er bent á leiðir til fullnýta sláturmat og afurðir eins og gærur á sem arðbærastan hátt og hvernig hægt er að farga sláturúrgangi á sem umhverfisvænstan hátt.

## Kjötvinnsla í Seglbúðum

Óli Þór Hilmarsson, sem er sérfræðingur hjá Matís í kjötvinnslu og vöruþróun, leiðbeindi bændunum á Borgarfelli og

í Seglbúðum um hvernig hægt væri að vinna lambaskrokka út frá mismunandi óskum kaupenda og var með verkleg námskeið. Óli Þór þjálfaði bændurna einnig í samstarfi við Guðjón Þorkelsson, starfsbróður sinn hjá Matís, í innra eftirliti og skráningum samkvæmt lýsingum í gæðahandbók.

Samhliða rekstri sláturhússins er rekin kjötvinnsla í Seglbúðum og auk þess að vinna afurðir úr eigin búrekstri kaupa þau Þórunn og Erlendur lömb af nágrannabændum sínum sem láta slátra sínu fé í Seglbúðum. Þau kaupa væn lömb sem koma beint af fjalli og því er borgað hátt verð fyrir þau. En vegna þess hversu vel er unnið úr vörunni – og vegna lítillar skuldsetningar – verður til virðisauki sem gerir þeim kleift að gera ágætlega við starfsmenn sláturhússins. Einn liður í því að hámarka gæði afurðanna felst í því að láta skrokkana hanga í heila þrjá sólarhringa eftir slátrun. Það er gert samkvæmt ráðleggingum Matís. Þetta



Lambkjöt grófbrytjað fyrir frystingu. Sigurjón Fannar Ragnarsson, Þórunn Júlíusdóttir, Hjalti Þór Júlíusson, Guðmundur Fannar Markússon og Erlendur Björnsson.

Mynd / úr einkasafni

sé kjörtími, því kjötið byrji að rýrna hangi það lengur.

Þau hafa í nokkur ár verið að þróa kjötvinnslu sína og afurðir, reykja bæði og þurrka kjöt – auk þess að hafa prófað sig talsvert áfram með pylsugerð úr ærkjöti. Bæði kemur til að úrvinnsla á eigin sauðfjárafurðum er hluti af heildarhugsuninni um sjálfbærni á Seglbúðum, sem þau reyna að viðhafa í öllum sínum rekstri, og eins hentar ærkjötið mjög vel til pylsugerðar. Þau eru einnig með ferskt vel hangið lambkjöt og hafa tvisvar framleitt eigið jólahangikjöt.

### Sala á afurðum frá Seglbúðum

Markaðsstarf með afurðirnar frá Seglbúðum er í fullum gangi. Stærsti viðskiptavinurinn er Icelandair-hótelid á Kirkjubæjarklaustri. Þeir auglýsa það sérstaklega að lambkjötið sé frá Seglbúðum og leggja upp úr því að vera með annan staðbundinn mat. Þá eru einstaklingar í föstum viðskiptum og svo hefur Matarbúrið á Grandagarðinum í Reykjavík selt kjöt frá þeim undanfarna mánuði.

Um sælkeraverslun er að ræða sem bændurnir á Hálsi í Kjós reka og þar er aðalsöluvaran holdanautakjöt úr þeirra eigin eldi.

Bændurnir í Seglbúðum eru komnir með útflutningsleyfi og eru raunar þegar með á þróunum að selja afurðir sínar dönskum

matreiðslumeistara sem ætlar sér að nota Seglbúðarlamb á veitingastöðum sínum.

Þórunn og Erlendur ætla ekki að láta sauðfjárlátrunina nægja, því á döfinni hjá þeim er að taka stórgripalínu í gagnið. Nokkrir nautakjötsframleiðendur eru í nágrenni Seglbúða og er meiningin að geta boðið þeim upp á að nýta sér þjónustuna. Framtíðarsýnin er þá að geta boðið upp á bæði hágæða nauta- og lambkjöt, sérstaklega merkt Seglbúðum.

Einkahlutafélag var stofnað utan um starfsemi sláturhússins og það þannig aðskilið búrekstrinum í Seglbúðum.

Að sögn þórunnar felast miklar áskoranir í því að sjá um markaðsmálin og kjötvinnsluna og slíkt starf útheimtir mikla vinnu. Hún segir að þetta sé spennandi starf sem sé enn í mótun, en gaman gæti verið að sjá það vaxa í höndum annarra.

### Myndarlegt sauðfjárbú á Borgarfelli

Lilja og Sigfús á Borgarfelli reka myndarlegt sauðfjárbú, með um 800 vetrarfóðr-aðar kindur. Sigfús hafði lengi alið þá von í brjósti að geta aukið arðsemi búans með því að koma á fót kjötvinnslu fyrir afurðir sínar. Lykilatriði í því var bygging sláturhússins í Seglbúðum, því að öðrum kosti þyrftu þau að fara með gripi sína í sláturhús á Selfossi og keyra til baka aftur með skrokkana.

Það má segja að drifkraftur bændanna í Borgarfelli, á þessari þolinmæðis vegferð, hafi verið sú afstaða að það eigi ekki að vera sjálfsagt mál og viðhorf að allir sauðfjárbændur þurfi að sækja vinnu utan búa sinna. Að þeirra mati eiga búin að vera rekin sem fyrirtæki þar sem gerð sé krafa um arðsemi og viðunandi afkomu. Með þessari þróun væri verið að auka líkurnar á því að þau gætu haft lífsviðurværi af búrekstrinum og auðvelda þar með ættliðaskipti á jörðinni. Börn Sigfúsar og Lilju hafa sýnt áhuga á að taka við búrekstrinum og ef til þess kemur er meiningin að Sigfús og Lilja sinni að mestu kjötvinnslunni.

Meðgangna fyrir fæðingu kjötvinnslunnar í Borgarfelli var nokkuð löng. Sigfús og Lilja gerðu samning við Búnaðarsamband Suðurlands um markmiðatengdar búrekstraráætlanir árið 2003, undir verkefni sem kallað var Sómaverkefnið. Sá samningur gerði ráð fyrir að búid væri að reisa reykhus og aðstöðu fyrir kjötvinnslu árið 2007.

Þau leituðu styrkja til Atvinnuþróunarfélags Suðurlands og Framleiðnisjóðs landbúnaðarins og fengu mjög jákvæðar undirtektir. Ráðgjafar frá Matís komu svo inn í verkefnið á seinni stigum og hjálpuðu til varðandi umsóknir um vinnsluleyfi. Þau nutu einnig leiðsagnar frá þeim varðandi vöruþróun á afurðunum frá Borgarfelli.





Lilja Guðgeirsdóttir í kjötvinnslunni.

Mynd / Steinunn Ótta Stefánsdóttir

### Uppbygging á aðstöðu og húsakosti

Aðstaða og húsakostur hefur byggst upp jafnt og þétt á Borgarfelli hin síðustu ár. Árið 2005 voru ný fjárhús byggð fyrir 800 fjár. Árið 2011 byggðu þau 100 fermetra nýbyggingu með vinnsluástöðu, kæla- og frystigeymslu. Þá var 30 fermetra reykhus byggð þar árið 2013. Á næstu tveimur árum voru svo vinnsluhúsin fullkláruð að innan.

Frá kjötvinnslunni í Borgarfelli, sem var tekin í notkun í júní 2014, er afgreitt kjöt af nýslátruðu eða frosið, í heilum og hálfum skrokkum, reykt kjöt og grafið, álegg og grjúpán, hakk og gúllas. Eftirfylgni er mikilvæg að mati þeirra Sigfúsar og Lilju að ýmsu leyti, til dæmis varðandi gæða-

eftirlit og eins til að geta betur mætt eftirspurnum viðskiptavina.

Þau telja að tíðarandinn hafi hjálpað þeim vel af stað, umræðan í þjóðfélaginu hafi verið slíkri heimavinnslu hliðholl og upprunamerktar vörur eru eftirsóttar. Þessi atriði auka mjög á söluvænleika afurða þeirra og eins hafa ferðapjónustuaðilar tekið afurðum þeirra fagnandi. Þau telja einnig að framtíðin geymi ýms tækifæri ef rétt verði haldið á málum.

Frá því að kjötvinnslan var tekin í notkun hefur sala á afurðum þeirra vaxið jafnt og þétt.

Þau stefndu strax á að selja allar þeirra vörur milliliðalaust sem hefur gengið



Sigfús Sigurjónsson í fjárhúsunum á Borgarfelli.

Mynd / smh



Grafiinn ærvöðvi frá Borgarfelli.

Mynd / Steinunn Ótta Stefánsdóttir

eftir. Það eru ferðapjónustuaðilar hér í grenndinni, meðal annarra Hótel Laki í Landbroti, auk einstaklinga um land allt sem eiga viðskipti við þau – og kúnnahópurinn fer stækkanði. Það gefur þeim mikið að eiga ánægðan kúnnahóp og þau leggja sig fram um að læra á þarfir viðskiptavinanna. Síðastliðið haust var um einum þriðja af lömbunum frá Borgarfelli slátrað í sláturhúsinu í Seglbúðum og tekin heim auk alls fullorðins fjár sem slátrað var, bæði að haustinu og einnig í febrúar. Afurðir af fullorðnu er hentugt að vinna um vetur.

### Matarupplifun ein sú mikilvægasta hjá ferðamönnum

Eva Björk Harðardóttir, hóteltýra á Hótel Laka, sem staðsett er í Efri-Vík

í Landbroti, hefur lengi haft áhuga á samvinnu við bændur í héraði. Hún segir að ferðaþjónustuaðilar hafi lífibrauð sitt af því að sinna nokkrum grunnþörfum ferðamannsins og vegna samkeppninnar er sífellt verið að leita leiða til að skapa sér sérstöðu.

Matarupplifunin er að sögn Evu eitt af því mikilvægasta sem ferðamenn upplifa á ferðalagi sínu um Ísland og situr lengi í þeim. Þannig sé ómetanlegt að geta rakið uppruna matarins, sem sé boðið upp á Hótel Laka, til bæja í nágrenninu. Gestir séu áhugasamir um hvaðan maturinn kemur og hvernig hann sé framleiddur – til dæmis um hreinleika afurðanna. Það sé því mikill ávinningur fyrir hótelin á svæðinu að geta státað af hráefni úr heimabyggð. Eva segir líka að það sé dýrmætt að geta bent á að afurðirnar sem hún býður upp á komi ofan af heiðum þjóðgarðar, með viðkomu í litlu handverkssláturhúsi sem sé steinsnar frá.

Hún leggur áherslu á að ferðaþjónustuaðili eins og Hótel Laki, sem kaupir staðbundna matvöru, geti komið að einhverju leyti að vöruþróun. Ferðaþjónustuaðilar séu með mótaðar skoðanir á því hvað gestirnir þeirra vilji borða. Það sé eftirsókn eftir því að smakka á íslenskum þjóðlegum mat og gaman sé að bjóða upp á hrátt og soðið hangiket, slátur og fleira slíkt í bland við veislumatinn.

### Þjóðlega hornið okkar á hlaðborðinu ávallt spennandi

Eva segir að þau vilji geta boðið upp á hefðbundinn veislumat sem kemur beint



Eva Björk Harðardóttir, hótellstýra á Hótel Laka, segir að matarupplifunin sé ein sú mikilvægasta hjá ferðamönnum.

Mynd / úr einkasafni

frá bónda, til dæmis safaríkar steikur. Þá þykir fiskurinn sem er alinn í hreina vatninu í Skaftárhreppi líka lostæti. Hún segir að ýmiss konar pylsur hafi vantað á morgunverðarborðið áður en kjötvinnslurnar í sveitinni komust í gagnið, en nú fái hún þær að hluta til frá Sigfúsi á Borgarfelli ásamt áleggi af ýmsu tagi. Hún segir að það sé alltaf mjög skemmtilegt að geta vísað beint á bóndann sem bjó til afurðina og sýnt á korti hvar hann er að finna.

### Mikill fjöldi svangra maga streymir í gegn

Eva skorar á aðra bændur að skoða alvarlega hvort það henti þeim ekki að



Mikið er lagt upp úr staðbundnum mat á Hótel Laka. Mynd / úr einkasafni

fullvinna einhverjar afurðir og sérhæfa sig í ákveðinni framleiðslu. Til dæmis vanti meira ferskt grænmeti frá svæðinu. Gott sé þá að byrja fyrst á því að athuga hjá hótelum og veitingastöðum hvort það sé markaður fyrir vöruna. Það sé nefnilega beggja hagar. Í gegnum sveitina streymi mikill fjöldi svangra maga á ári, sem þurfi að metta. Markaðirnir fyrir matvælin séu ekki bara á höfuðborgarsvæðinu, heldur oft nær upprunanum en margir kynnu að halda. Svo sé eitt mikilvægt atriði sem hafa beri í huga, að ferðaþjónustuaðilar – auk ferðamannanna sjálfra – eru oft tilbúnir að borga hærra verð fyrir gæðaafurðir sem eru ekki verksmiðjuframleiddar.

Enn er verið að bæta og lægfæra ýmis atriði á Hótel Laka og eitt af því er að fjölga afurðum úr sveitinni til nota í matargerðinni. Það er stefnt að því að lítil verslun verði opnuð á hótelinu þar sem boðið verði upp á afurðir beint frá sveitungunum í litlum pakkningum.

## LAMBAMERKI

Prentað er á merkin hjá Plastiðjuni Bjargi – Iðjulundi, Akureyri

### Micro merki

Lambamerki úr mjúku plasti. Lágmarkspöntun 10 merki. Veittur er 10% afsláttur ef pantað er fyrir 15. febrúar og 5% aukaafsláttur ef pöntuð eru 1.000 merki eða fleiri. Hægt er að panta merkin prentuð í númeraröð eða eftir þeim óskum sem menn vilja, þ.e. þau þurfa ekki að vera í númeraröð.



### Combi Nano lambamerki

Örmerkjalhuti merkis er endurnýtanlegur. Seljum tangir, nálar í þær og merkípenna. Vinsamlega sendið pantanir á lambamerkjum til: pbi@akureyri.is







Anna Guðrún Þórhallsdóttir, prófessor við Landbúnaðarháskóla Íslands, hefur sérhæft sig meðal annars í rannsóknum á áhrifum beitarplantna á bragðkeim afurðanna sem fást af grasbítum. Mynd / úr einkasafni

Beitarplöntur og áhrif þeirra á bragðeiginleika:

# Eigum að nota sérstöðu okkar til að framleiða betri og verðmætari afurðir

– segir Anna Guðrún Þórhallsdóttir, prófessor við Landbúnaðarháskóla Íslands

Sigurður Már  
Harðarson

*Anna Guðrún Þórhallsdóttir, prófessor við Landbúnaðarháskóla Íslands, hefur sérnumið svið landbúnaðar sem er að miklu leyti óplægður akur hér á landi. Í upphafi hennar náms-  
göngu beindist áhuginn að fæðuvali grasbíta og svo í kjölfarið að áhrifum beitarplantna  
á bragðkeim afurðanna sem fást af grasbítum. Hún telur að Íslendingar eigi inni mikla  
möguleika varðandi markaðssetningu á búfjárafurðum sem hefur verið mörkuð sérstaða  
með markvissri beit, til að ná fram tilteknum bragðeiginleikum.*

„Ég er búfræðingur frá Bændaskólanum á Hvanneyri og stúdent frá MH vorið 1977 og fór að því loknu í nám til Noregs. Ég

lauk meistaranámi (Cand. Scient) frá Landbúnaðarháskólanum á Ási í Noregi árið 1981 í náttúrunýtingu og náttúru-

Skynmatsprófanir Matís á lambakjöti:

# Greinilegur bragðmunur eftir beitarhögum

Árið 2007 stóð Matís fyrir rannsókn á því hvort markviss hvannarheit lamba hefði áhrif á bragð lambakjötsins og hafði til samanburðar kjöt lamba af venjulegum úthaga. Í ljós kom að skynmatshópurinn sem lagði mat á bragðeiginleika kjötsins greindi breytingar á bragði eftir þriggja vikna beit.

Niðurstöður rannsóknarinnar benda ákveðið til þess að beit á hvönn breyti bragði lambakjöts. Bæði kjöt af lömbum sem beitt var þrjár vikur og sex vikur á hvönn var frábrugðið kjöti af lömbum sem voru á venjulegum úthaga. Þannig mætti álykta að þriggja vikna beit væri nóg til að breyta bragði kjötsins. Lengd beitar á hvönn hefur þó áhrif.

Enginn munur var á lambakjötslykt af kjöti viðmiðunarlambla og kjöti lamba sem höfðu verið þrjár vikur á hvönn. Hinn vegar var lambakjötslykt marktækt minni í kjöti lamba sem höfðu verið sex vikur á hvönn.

## Hvannarlömbin með sterkari kryddkeim

Skynmatshópurinn komst að þeirri niðurstöðu að kryddkeimur hvannarlambanna væri sterkari, bæði að bragði og lykt, en lömbin í hefðbundnu beitarlandi voru með hefðbundinn lambakjötskeim. Mælingar á rokgyörnum efnum staðfestu muninn á venjulegu lambakjöti og hvannarkjöti – og sýndu fram á áhrif beitarinnar á

lykt. Matreiðslumeistarar og neytendur komust að sömu niðurstöðu í prófunum á vegum hópsins að baki þessu verkefni.

Verkefnið var samvinnuverkefni með bændunum í Ytri-Fagradal á Skarðsströnd, Höllu Steinólfsdóttur og Guðmundi Gíslasyni, sem höfðu í hyggju að markaðssetja hluta sinna lamba sem hvannarlömb.

Í annarri rannsókn sem Matís hafði umsjón með árið 2009 með yfirskriftinni Bragð og beitarhagar, voru kjötafurðir þriggja sauðfjárbúa á Norðausturlandi bornar saman, sem komu af mismunandi beitarhögum. Um var að ræða í fyrsta lagi lömb sem ganga á hálendar heiðar, kölluð fjallalömb, í öðru lagi strand- og fjörubeit – auk rúms beitarlands í hálendum dölum – kölluð fjörulömb, og loks með víðáttumikil lág heiðalönd, en lömbin þaðan voru kölluð heiðalömb.

Í ljós kom að munurinn á beitarlöndunum er ekki eins afgerandi og var í hvannarlambaverkefninu. Tilgangur verkefnisins var að lýsa lyktar- og bragðeiginleikum og hvort hægt væri með skynmati og mælingum á lyktarefnum að greina mun á lambakjöti frá þessum þremur bæjum. Niðurstaða skynmats og mælinga á lyktarefnum var sú að það sé hægt, að mismunandi lykt og bragðkeimur var af kjötinu frá bæjunum þremur.

vernd og hóf þá um haustið doktorsnám við sama skóla – og var rannsóknaverkefni mitt plöntu- og svæðaval sauðfjár úthaga á Íslandi,” segir Anna Guðrún.

## Niðurstöðurnar ekki í samræmi við kenningarnar

„Gagnasöfnun fór fram á Íslandi og ég safnaði gögnum bæði á hálendi og láglandi. Á þeim tíma voru ákveðnar

kenningar uppi um hvað stjórnaði fæðuvali grasbita, en þegar ég greindi mín gögn – sem voru mjög nákvæm og umfangsmikil – þá voru þau í engu samræmi við það sem kenningarnar sögðu. Það lá til dæmis fyrir listi yfir plöntur sem sauðfé á Íslandi væri sólgíð í, en hann stóðst bara alls ekki. Mín gögn sýndu að einstaka ær voru bara að gera sitt á hvað – éta þetta einn daginn, annað

hinn – og hver og ein hafði sína sérstöðu. Mér vitanlega hefur enginn safnað viðlíka námkvæmum gögnum um fæðuval svo margra einstaklinga yfir svo langan tíma og á svo mörgum svæðum – og þá kom þetta í ljós. Ég gat ekki skýrt þetta, né heldur fékk ég aðstoð við það frá mínum leiðbeinendum í Noregi og mér líkaði ekki það að skrifa bara doktorsritgerð sem á endanum gæti ekki skýrt þetta misræmi. Ég skrifaði fjölda prófessora í Bandaríkjunum sem voru að vinna með fæðuval og bað um aðstoð. Ég fékk svar frá einum ungum prófessor sem var nýbyrjaður að rannsaka það sama og ég. Ég fór því vestur til Utah að vinna með honum. Hann fékk stóran rannsóknarstyrk sem ég naut góðs af og var fyrsti nemandinn hans í verkefninu. Fjórum árum seinna þá hafði rannsóknahópurinn stækkað í 14 manns,” segir Anna Guðrún um bakgrunn síns náms- og rannsóknarferils.

## Áhrifapættir í fæðuvali

„Þeir voru ekki tilbúnir að viðurkenna mitt fyrra nám þarna í Utah svo ég tók þar aðra meistaraþráðu – nú í fóðurfræði. Síðan lauk ég þar doktorsprófi og var rannsóknaverkefnið þróun í fæðuvali grasbita. Þar fór ég alfaríð frá því að hugsa um gamlar hugmyndir í fóðurfræði um át og átgetu, en studdist við nýjar rannsóknir á áhrifapáttum fæðuvals hjá rottum og mönnum – og yfirfærði það á jörturdýr. Í ljós kom að það var samræmi þar á milli; einungis fá atriði skilja þar á milli. Við vorum brautryðjendur í þessum rannsóknum og er mjög oft vitnað í mínar rannsóknir enn þann dag í dag þó svo að þær séu orðnar þetta gamlar. Ég vann eitt ár heima eftir að hafa lokið námi í Utah. Ég hélt síðan til Bretlands eftir að hafa hitt mann á ráðstefnu sem benti mér á auglýsingu í New Scientist og bað mig um að sækja um, hvað ég gerði. Þetta var staða vísindamanns við IGER – Institute for Grassland and Environmental Research. Ég starfaði þar í tvö ár við stórt rannsóknaverkefni sem hét Joint Agricultural and Environmental Program, undir stjórn John Krebs, sonar nóbelsverðlaunahafans sem skilgreindi Krebs-hringinn um niðurbrot sykra. Mér bauðst föst staða við stofnunina en þegar hér var komið sögu hafði ég verið frá Íslandi í meira og minna 15 ár, og varð alltaf sannfærðari um að ég vildi ekki setjast að til langframa annars staðar en á Íslandi.“



Anna Guðrún segir að af þessum þremur löndum sem hún hafði þá búið í, hugaðist henni síst að setjast að í Bretlandi. „Ég beið því bara eftir að fá vinnu á Íslandi til að snúa aftur. Ég hafði starfað sem hlunninda- og landnýtingaráðunautur hjá gamla Búnaðarfélagi Íslands eftir Noregsvölinna og á sumrin meðan ég var í námi í Bandaríkjunum – og svo starfaði ég aðeins hjá Landgræðslunni áður en ég fór til Bretlands. Í ársbyrjun 1992 var auglýst eftir aðalkennara í búfjárrækt við Búvísindadeildina á Hvanneyri. Ég sótti um, með meistaraáráðu í fódurfræði og bakgrunn í búfjárrækt úr meistaranáminu í Noregi. Sveinn Hallgrímsson réði mig þá til starfa og hef ég því starfað á Hvanneyri núna í 24 ár – síðustu 15 árin sem prófessor.“

### Efnainnihald plantna fer eftir umhverfisaðstæðum

Áhugann á áhrifum fódurs á bragðeiginleika afurða rekur Anna Guðrún beint til síns bakgrunns og náms. „Ég rannsakaði jú í mörg ár fæðuval húsdýra og hvað hefur áhrif á það. Einn mikill áhrifaþáttur er hvaða áhrif fæðan hefur á skepnuna og hvaða þarfir skepnan hefur á hverjum tíma. Fæða og át eru grundvallarþættir lífsins og því mikilvægt hverri skepnu að vera næm og flink að velja það sem passar á hverjum tíma. Þar sem fæðuval er einn grundvallarþáttur þá gildir hið sama um nær hvaða dýrategund sem er. Úr þessum rannsóknum er líka stutt yfir í rannsóknir á lækningajurtum og hefur minn gamli hópur í Utah einbeitt sér sérstaklega að vali grasbíta á þeim jurtum sem innfæddir (indjánar) skilgreina sem lækningajurtir – og hvort skepnur velji sér fæðu sér til lækninga. Það hefur komið á daginn að sú er raunin.

Við getum litið hingað heim og sjáum þá að það gildir líka um grasbíta á Íslandi. Þær jurtir sem við skilgreinum og höfum skilgreint í aldir sem mikilvægar lækningajurtir eru einmitt þær plöntur sem eru einnig mjög eftirsóttar af sauðfé, svo sem hvönn og burnirót. Það hefur verið vaxandi áhugi á lækningajurtum á síðustu árum almennt og það hefur varla farið framhjá neinum. Það felur það líka í sér að rannsóknir á efnainnihaldi þessara plantna hafa verið mjög vaxandi. Samandregið hefur komið í ljós að það er töluvert mismunandi eftir vaxtarstað hversu mikið er af mismunandi efnum



Fóðrið skilar sér bæði fyrr og greinilegar í efnasamsetningu mjólkur en kjöts.

Mynd / smh



Lamb í næringarrífum og tegundafjölbreyttum úthaga.

Mynd / smh

í plöntum í hvaða hlutföllum. Almennt virðist reglan sú að því meira álag sem er á plöntunni – vegna ýmissa umhverfisáhrifa eins og frost og sterk birta – því meira framleiðir hún af mismunandi efnum til að standast þetta álag. Þetta eru umhverfisþættir sem eru mjög ríkjandi hjá okkur á norðurslóðum og í fjallahéruðum og þess vegna við því að búast að okkar plöntur séu efnisríkari en sams konar tegundir sem búa við minna umhverfisálag. Við beit á úthaga, eins og flest okkar fé er haldið á yfir sumarmánuðina, innbyrðir skepnan þessar fjölbreyttu jurtir sér til lífsviðurværis og þetta er örugglega ein af ástæðunum fyrir betri þrifum lamba á afrétti en

á láglandi eins og svo margir bændur þekkja. En, eins og málshátturinn segir „þú ert það sem þú borðar“, skila þessi efni sér líka út í afurðirnar. Þetta eru gömul sannindi og ný – í fjölmörgum samfélögum er þessari vitneskju viðhaldið og unnið markvisst með hana í framleiðslunni, svo sem í Sviss og Frakklandi við ostagerð. Einn nemandi frá Krigistan, sem dvaldi við nám í Landgræðsluskólanum fyrir nokkrum árum, sagði mér að þar í landi væri passað upp á að halda til haga af hvaða svæði í fjöllum kjötið kæmi því einstaklingar vildu geta valið úr tiltekið bragð af kjötinu. Það hefur verið talið að þetta finnst ekki hjá okkur – niðurstöður gamalla



## Vernd afurðaeitis með vísan til uppruna PDO - Protected designation of origin

Vörur sem hljóta Protected designation of origin – PDO vottun – þurfa að vera, að öllu leyti, framleiddar á þeim stöðum sem gefa hið sérstaka bragð og áferð. Staðir þurfa að vera landfræðilega afmarkaðir – í sumum tilfellum heilu löndin og gæði vörunnar eru þá alfarið bundin við náttúru og menningu hins tiltekna svæðis. Sérstaða vörunnar er þannig bæði vegna tiltekinnar umhverfisaðstæðna en einnig þurfa að koma til hefðir svæðisins við framleiðslu vörunnar.

- Frá tilteknu landsvæði – eða jafnvel tilteknu landi
- Þar sem gæði og eiginleikar ákvarðast af landsvæðinu – bæði náttúrulegum og menningarlegum þáttum
- Þar sem hráefni, vinnsla og undirbúningur er alfarið bundið við afmarkað landsvæði.

Til að öðlast PDO vottun þarf því varan að vera að öllu leyti framleidd eftir hefðbundnum aðferðum á tilteknu landsvæði og öðlast við það hin sérstöku gæði og eiginleika.



## Vernd afurðaeitis með vísan til landsvæðis PGI - Protected geographical indication

Um vörur sem hljóta Protected geographical indication – PGI vottun – gildir svipað og um PDO vörunnar nema að ákvæðið er ekki eins þröngt og varan getur fengið vottun þó svo að hún sé aðeins að hluta framleidd á tilteknu svæði með tiltekinni aðferð.

- Frá tilteknu landsvæði – eða jafnvel tilteknu landi
- Þar sem gæði og eiginleikar ákvarðast að mestu af tilteknu landsvæði
- Þar sem hráefni, vinnsla og undirbúningur er alfarið bundið við afmarkað landsvæði.

Til að öðlast PDGI vottun þarf varan að vera að mestu leyti framleidd með hefðbundnum aðferðum á tilteknu landsvæði en hlutar framleiðsluferlisins mega vera frá öðru landsvæði.



## Trygging hefðbundinnar sérstöðu TSG - Traditional specialities guaranteed

Síðastnefnda merkið er Traditional specialities guaranteed – TSG – og er mun víðara og ólíkt hinum tveimur merkjunum tengist það ekki nauðsynlega tilteknu landsvæði, heldur er aðeins verið að tryggja tiltekna eiginleika sem fyrst og fremst tengjast hefðbundinni framleiðslu aðferð sem kynslóðir hafa miðlað áfram, með að lágmarki 30 ára sögu. Í þessu tilviki þarf að liggja fyrir hvaða sérstöku eiginleikar vörunnar er verið að tryggja.

rannsóknna voru að jafnvel kállömb væru ekki greinanleg frá afréttarlömbum. Þær rannsóknir stangast á við margar erlendar rannsóknir svo ég hefði viljað endurtaka þær. Það hefur komið berlega í ljós að kjöt af lömbum sem ganga á

hvönn hefur annað bragð en af þeim sem ekki hafa gengið á hvönn. Ef ég fer út í búð í dag og kaupir mér lambalæri veit ég ekkert af hverju það er þannig að stundum fæ ég alveg frábæran mat og sérlega gómsætan en stundum er lærið bara ekki

mjög spennandi. Hvaða eiginleikar voru í hrávörunni – hvert var efnainnihald kjötsins? Hvaða máli skipti það? Við vitum að mörg plöntuefnanna eru andoxunarefni og fitusýrusamsetningin er líka mismunandi sem og E-vítamíninnihald sem gerir það að verkum að kjötið „þroskast“ á ólíkan hátt við geymslu. Sama gildir um mjólkina – plöntuefni skila sér mun fyrir, eðli málsins samkvæmt, út í mjólkina og breytir eiginleikum hennar og bragði. Hér á landi er ekkert farið að hugsa um mjólkurgæði með þetta í huga og – nánast eingöngu er hugsað um magn.“

### Mikil vakning erlendis

Að sögn Önnu Guðrúnar er mikil vakning erlendis varðandi tengsl fóðrunar og gæði mjólkur – og sérstaklega unnið með það. „Ég nefni hér sérstaklega Knuthenlund-búgarðinn ([www.knuthenlund.dk](http://www.knuthenlund.dk)) á Láglandi í Danmörku sem dæmi. Þar tóku nýir aðilar við búskapnum fyrir nokkrum árum og ákváðu að gjörbreyta framleiðslunni. Þetta er á Láglandi og þar var ekki lengur mikið um náttúrulegan úthaga. Þessir aðilar tóku það til bragðs að útbúa fjölbreyttara beitiland fyrir sínar mylku ær og huðnur til að fá betri mjólk í framleiðsluna. Þeir sá kryddjurtum í beitilandið – blóðbergi meðal annars – til að fá sérstaka mjólk til að vinna úr sérstaka osta. Þessir aðilar hafa unnið til gullverðlauna á hverju ári síðan þeir hófu sína framleiðslu. Ég veit að ungir bændur fóru í heimsókn á þennan búgarð fyrir nokkrum árum og skoðuðu aðstæður. Þarna á Láglandi eru bændur að reyna að búa sér til fjölbreyttan svörð með fleiri tegundum til að framleiða sérvöru. Við hér á Íslandi þurfum ekki að búa til þennan svörð – við höfum hann í okkar náttúrulegu beitilöndum og okkar afurðir hafa þessa séreiginleika án þess að við þurfum að kosta nokkru til. Þetta eru mikil forréttindi og mikil sérstaða – það eru ekki margar þjóðir sem geta framleitt sínar vörur af náttúrulegum úthaga í dag. Víðast í Evrópu er meginfæða fólks af skepnum sem aldrei koma út fyrir hússins dyr og eru fódraðar að stórum hluta á kraftfóðri sem gefur mjög óhagstætt fitusýruhlutfall (Omega-3 á móti Omega-6). Erendis er kjöt af skepnum sem hafa gengið á grasi víðast orðið merkt sérstaklega og í mun hærra verðlagt því það er heilsusamlegra og vistvænna – og því talið betra. Kjöt eins og við erum að framleiða, af náttúruleg-





Lömb í orkuríkri en einsleitri kálsplidu – sem segja má að sé á vissan hátt hliðstæða skyndibitans.

Mynd / smh

um, tegundafjölbreyttum ómengduðum úthaga er flokkað sem villibráð og sett í allt annan verðflokk. Við eigum alla möguleika með lambkjötið okkar og ekki síður kindakjötið sem í dag er víst alveg ótrúlega verðlítið.“

### **Eigum að nota sérstaka mjólk til sérstakrar framleiðslu**

Sama gildir um mjólkina og lambkjötið, að mati Önnu Guðrúnar. „Það á líka að fara að horfa til efnasamsetningar mjólkurinnar en ekki bara magn og fitu og/eða próteinprósentu – og nota mjólk sem er sérstök til sérstakrar framleiðslu. En til að þetta geti orðið þá verður að gera allar vörur rekjanlegar og það verður að auðvelda bændum að vinna mun meira heima til að þeir geti unnið með þá sérstöðu sem þeir vilja kalla fram sjálfir og aukið þar með verðmæti sinnar vinnu. Víða erlendis hefur verðmæti þessarar sérstöðu haldist en hjá okkur tapaðist hún niður þegar hagkvæmniskrafan og einsleitnin náðu að verða ráðandi. Hér áður voru mismunandi osta- og skyrgerlar á hverjum bæ, fjölbreytileiki sem unnið var með. Við höfum tapað fjölbreytileika niður, tapað þessum gerlum sem gætu verið grundvöllurinn að mismunandi skyrgerðum. Það er spurning hvort hægt er að finna eitthvað af þessum gerlum enn í skán gamalla keralda? Skyr er okkar ostur og orðið mjög vinsælt í þeirri útvötnuðu jógúrtmynd sem það birtist víða í sem „íslenskt skyr“. Hvað með markað fyrir

mismunandi gerðir af rammíslensku skyri sem væri framleitt úr mjólk úr kúm af úthagabeit? Með tilvísun í Knuthenlund-ævintýrið ætti þetta ekki að vera svo óhugsandi. Grundvöllurinn af þessu væri í fyrsta lagi rekjanleiki vörunnar – vottun um framleiðsluhætti. Það þarf að fara að flokka hvaðan afurðir koma og við hvaða aðstæður skepnurnar hafa lifað og hvaða fóður þær hafa fengið. Þar kemur inn vottun fyrir tilteknum gæðum, samsetningu afurðanna, en einnig er dýravernd með mjög vaxandi áherslur – fólk vill vita að vel hafi farið um skepnuna í lifandi lífi og þar er einnig úthagabeitin lyklatríði sem mótvægi við innistöðu framleiðslu.“

### **Færanlegar afurðastöðvar**

„Á síðustu 20 árum hefur mikilvægi matvöru með sérstöðu farið veldisvaxandi í Evrópu,“ segir Anna Guðrún. „Gott dæmi um það er saga og þróun Eldrimner í Svíþjóð ([www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)) sem var stofnsett árið 1995 í Jamtlandi í Svíþjóð, með styrk frá Evrópubandalaginu. Árið 2005 var verkefnið skilgreint sem miðstöð fyrir matarhandverk (nationellt centrum för mathantverk) og voru þá fimm manns sem störfuðu hjá Eldrimner. Í dag starfa 20 manns hjá Eldrimner, við skipulag á námskeiðahaldi og við að veita bændum aðstoð og leiðbeiningar við framleiðslu matarhandverks heima á býlunum. Eldrimner safnar líka og heldur utan um upplýsingar um tæki og tól við heimavinnslu afurða og á vef þeirra er

meðal annars að finna bæði færanlegt mjólkurbú og færanlegt sláturhús sem bændur geta keypt og flutt heim á sín býli.

Annað dæmi um vaxandi mikilvægi matvöru með sérstöðu og matarhandverks, er eftirspurn eftir vottun slíkrar vöru. Fyrstu þekktu vottunina í Evrópu má rekja allt aftur til 1411 þegar Roquefort sauðaosturinn var sérstaklega vottaður og á fyrsta hluta 20. aldarinnar settu Frakkar nokkur lög um vottun matvöru með sérstöðu – frá sérstökum stað og/eða sem framleidd væri með sérstökum aðstæðum (terroir). Sérstök vín voru þar í fremsta flokki. Evrópusambandið tók síðan upp sitt eigið vottunarþrógram og hefur það verið jafnt og þétt í endurskoðun, nú síðast 2013. Eins og bent hefur verið á þá geta aðrar þjóðir en þjóðir Evrópusambandsins (ESB) sótt um þessa gæðavottun ef þær telja að þær hafi matvöru með sérstöðu innan sinna landamæra. Flokkun ESB felur í sér þrjá mismunandi gæðaflokka – sem byggja á landfræðilegri sérstöðu og framleiðslulegri (hefðbundinni) sérstöðu. Í efsta flokki eru vörur sem bæði hafa landfræðilega og framleiðslulega sérstöðu. Ég get ekki annað séð en það ætti að vera nokkuð borðleggjandi fyrir íslenska bændur að óska eftir efsta gæðaflokksstimplinum fyrir sitt lamba- og kindakjöt, svo framarlega sem þeir geti vottað að það hafi gengið á náttúrulegum úthaga.“

Sara María og Þórir, kúabændur  
á Torfum í Eyjafjarðarsveit:

# Árangurinn farið fram úr björtustu vonum

Margrét Þóra  
Þórsdóttir

„Við erum ávallt bjartsýn á framtíðina, því þegar öllu er á botninn hvolft þá er að mestu undir okkur sjálfum komið hvernig til tekst í rekstrinum,“ segja þau Sara María Davíðsdóttir og Þórir Níelsson, nautgripabændur á Torfum í Eyjafjarðarsveit. Þar búa þau ásamt tveimur sonum sínum, Axel Frey, 2 ára og Davíð Kára, 9 mánaða. Ungu fólkið tók við búrekstri að Torfum af foreldrum þóris, þeim Sveinbjörgu Helgadóttur og Níelsi Helgasyni í október árið 2013.



Þórir Níelsson og Sara María Davíðsdóttir, kúabændur að Torfum í Eyjafjarðarsveit. Þau tóku við búrekstri fyrir ríflega tveimur árum af foreldrum þóris. Á Torfum eru 67 árskýr í tiltölulega nýju legubásafjósi.

Bæði eru þau Sara og Þórir búfræðingar að mennt frá Landbúnaðarháskóla Íslands. Að auki hefur Sara lokið BS-gráðu í búvísindum og Þórir sveinsprófi í rennismiði, en hvoru tveggja gagnast vel á þeim starfsvettvangi sem þau hafa valið sér. „Við erum bæði mikil náttúrubörn og dýravínir, höfum verið það frá barnæsku, enda bæði uppalin í sveit,“ segir Sara, sem fæddist í Hólsgerði og ólst upp að Torfufelli, en Þórir er sem fyrr segir uppallinn á Torfum. „Bændastarfið hefur heillið að okkur alla tíð, við höfum mikinn áhuga á mjólkurframleiðslu og öllu því sem fylgir eins og ræktun gripa og jarðar.“

Á Torfum eru 67 árskýr í tiltölulega nýju legubásafjósi með Tandem-mjaltabás. Fjósið var byggt á árunum 2006 til 2007. Eldra fjósið er notað fyrir geldneyti og geldkýr. „Við höfum undanfarin tvö ár breytt gamla fjósinu tölvuvert, bæði stíum fyrir geldneyti og eins höfum við steipt upp legubása fyrir geldkýr,“ segja þau.

## Upprunamerkingar mikilvægar

Heitasta málið í umræðu kúabænda um þessar mundir eru nýir búvörusamningar, enda skipta þeir sköpum fyrir bændur. Tollasamningurinn við ESB er einnig tilefni umræðu þeirra á meðal. „Mér þykir hann ósanngjarn gagnvart Íslandi sem og nýlegur dómur EFTA-dómstólsins um innflutning á hráu kjöti, það er afleitt ef slíkt gengur í gegn, þvert á ráðleggingar

okkar færustu sérfræðinga í útbreiðslu sýklalyfjaóþægna baktería,“ segir Þórir.

Sara segir brýnt að halda áfram á loft hreinleika íslenskra landbúnaðarafurða og þeim miklu gæðum sem þær búa yfir. „Og líka þeirri staðreynd að hægt er að treysta því að þær eru íslenskar að öllu leyti en ekki bara unnar, pakkaðar eða meðhöndlaðar að hluta til hér á landi. Upprunamerkingar eru því mjög mikilvægar á umbúðum allra matvæla, flestir vilja vita hvað þeir eru að borða,“ segir hún.

## Þarf að breyta hugsunarhætti varðandi félagskerfið

Sara og Þórir nefna að bændur mættu gjarnan sjálfir breyta sínum hugsunarhætti varðandi félagskerfið og þátttöku sinni í félagskerfi kúabænda. „Það er alltof algengt að sjá sama fólkið vinna að okkar málum ár eftir ár, það er hætta á að því fylgi ákveðin stöðnun. Að okkar mati þarf að gefa fulltrúum á aðalfundi LK fleiri tækifæri á að ræða við sitt bakland fyrir aðalfund svo þeir séu sem best í stakk búnir til að taka ákvarðanir í samræmi við vilja bændanna heima í héraði. Þetta hefur því miður stundum orðið til þess að bændur telja sig ekki geta gengið í takt við forystuna,“ segja þau.

Almennt eru þau mjög ánægð með hvernig þeim hefur tekist að reka búíð á þeim ríflega tveimur árum frá því þau tóku



við. Segja að reyndar hafi árangur farið fram úr björtustu vonum. „Hér eru ágætis afurðir og reksturinn í góðu jafnvægi. Því er þó auðvelt að raska með ýmsum ákvörðunum um starfsskilyrði greinarnar. Stöðugleikinn hefur verið góður undanfarin ár. Við horfum bjartsýn til framtíðar og leggjum okkur fram um að reka áfram gott bú hér á Torfum,“ segja þau Sara og Þórir.





# Íslenskur landbúnaður er grundvöllur byggðar viða um land

Fjöldi manns starfar við landbúnað, þjónustu tengda atvinnugreininni og úrvinnslu búvara. Öflugt atvinnulíf í tengslum við landbúnað er allra hagr.

**Radisson** BLU  
SAGA HOTEL, REYKJAVÍK

**Bændablaðið**

**SAM**  
SAMTÖK  
AFURÐASTÖÐVA /  
MJÓLKURIGNADI

  
**Bú Aðföng**

 **LANDSSAMBAND  
KÚABÆNDA**

**fl**



**B**

  
**Samband íslenskra  
loðdýraræktenda**  
Icelandic Fur breeders Association

**HVALFJARÐAR  
SVEIT**



Hjalti Egilsson, kartöflubóndi  
á Seljavöllum við Hornafjörð:

# Uppskeran um 500 tonn í góðu meðalári

Margrét Þóra  
Þórsdóttir

*„Hér um slóðir er gott ræktarland sem hentar vel til kartöfluræktunar, veðurfarið er hagstætt, við höfum góðar geymslur og leggjum ríka áherslu á gæði vörunnar sem og að veita okkar viðskiptavinum góða þjónustu, erum tilbúin að afgreiða beint til þeirra hvenær sem þörf er á. Þessir þættir skipta meginmáli varðandi það að kartöflurækt geti gengið, sé arðbær búgrein. Við eru líka svo lánsöm hér á þessu svæði að hér fer fram stofnræktun þannig að við höfum alltaf aðgang að góðu og heilbrigðu útsæði. Tökum aldrei þá áhættu að nota innflutt útsæði og höfum því verið laus við alla sjúkdóma,“ segir Hjalti Egilsson, kartöflubóndi á Seljavöllum við Hornafjörð.*

Hjalti er borinn og barnfæddur á Seljavöllum þar sem foreldrar hans voru með búskap. Undanfarna þrjá áratugi hefur hann búið þar ásamt konu sinni, Birnu Jensdóttur, og tveimur dætrum sem nú stunda háskólanám. Í fyrstu voru Hjalti og Eiríkur, bróðir hans, með í búrekstri foreldranna, en tóku síðar alfarið við og skiptu með sér annars vegar kartöfluræktinni sem Hjalti tók við og mjólkurframleiðslu sem Eiríkur hefur á sinni könnu. Báðir hafa þeir bræður stórukið framleiðslu sína frá því þeir tóku við, hún er nú fjórfalt meiri bæði í mjólkinni og kartöflunum en var í upphafi.

## Sumarmarkaðurinn er mikilvægur

Alls eru 23 ha lands nýttir undir kartöfluræktun á Seljavöllum og þar af eru 5 undir plasti. Uppskeran skilar sér með því móti mun fyrr og segir Hjalti að tilgangurinn sé að rækta kartöflur á sumarmarkað. „Ég sá tækifæri á þeim markaði og kappkosta að setja sem allra fyrst niður á vorin, nægilega snemma til að koma vörunni á markað í kringum miðjan júlí. Það hefur gengið vel, við höfum náð að senda hin síðari ár um 100 tonn af glænýjum kartöflum á sumarmarkaðinn og viðtökur neytenda hafa verið góðar,“ segir Hjalti.

„Þessi markaður er okkur afar mikil-

vægur og í raun lykill að bættum rekstri. Það munar verulega um að koma þessu magni inn á markað á þessum árstíma. Auk þess flýtir það fyrir uppskerustörfum hér á bænum, við erum þá búin að taka upp verulegt magn áður en aðalupptöku-tíminn hefst, sem er í ágúst og aðeins fram í september. Hér um slóðir eru haustveðrin oft og tíðum ansi blaut svo við reynum að taka upp með fyrra fallinu, áður en þau ganga yfir.“

Undanfarin ár hefur meðaluppskera á Seljavöllum verið í kringum 400–500 tonn auk þeirra 100 tona sem fara á sumarmarkaðinn. „Við höfum verið heppin undanfarin ár og fengið góða uppskeru. Vetur hafa verið nokkuð mildir og því ekki mikið frost í jörðu að vori og fyrir vikið höfum við náð að setja niður frekar snemma. Það hefur líka sitt að segja að hér hefur verið mikil skjólbeltarækt umhverfis akrana. Hún er mikilvæg og sérstaklega þegar tíðarfarar er erfitt.“

## Viðkvæm búgrein

Kartöflubændum hefur fækkað jafnt og þétt á umliðnum árum og segir Hjalti það ekki vera á annan veg en þegar að öðrum búgreinum kemur. „Þetta er viðkvæm búgrein, bændur geta ekki tekið áföllum ár eftir ár svo sem á stundum hefur orðið raunin. Það er til í dæminu að menn hafa



Hjalti Egilsson, kartöflubóndi á Seljavöllum við Hornafjörð, segir þokkalega bjart yfir kartöfluræktinni og engan bilbug sé á sér og sínu fólki að finna.



Undanfarin ár hefur meðaluppskera á Seljavöllum verið í kringum 400–500 tonn auk þeirra 100 tona sem fara á sumarmarkaðinn. Myndir / úr einkasafni.

gefist upp vegna tíðra áfalla,“ segir hann. Eins nefnir hann að verð hefur verið helst til of lágt fyrir afurðirnar. „Ég sem beint við mína kaupendur og hef þann hátt á að selja ekki fyrr en ég er orðinn nokkuð sáttur við það verð sem í boði er. Það skiptir miklu máli,“ segir Hjalti. „Það er þokkalega bjart yfir kartöfluræktinni og engan bilbug á okkur að finna, við höldum þessu áfram á fullu skriði á meðan stætt er. En þá er mikilvægt að umgjörðin um þessa búgrein sé góð, hún má alls ekki versna frá því sem nú er.“



Guðrún Þóra og Finnur stunda  
sauðfjárbúskap á Háafelli í Dölum:

# Gleðilegt að yngri sonurinn er staðráðinn í að taka við



Myndir / úr einkasafni.

Margrét Þóra  
Þórsdóttir

„Það er góð tilhugsun að vita til þess að jörðin fer ekki úr ættinni. Við miðum okkar uppbyggingu við það að yngri sonur okkar, Bjartur, er staðráðinn í því að taka við búinu og það þykir okkur einkar ánægjulegt,“ segir Guðrún Þóra Ingþórsdóttir, sem ásamt Finni Þór Haraldssyni, manni sínum, rekur sauðfjárbú á Háafelli í Dölum. Þau hafa um 530 kindur á fódrum í vetur. Háafell í Dölum hefur verið í ábúð fjölskyldu Finns manns fram af manni, en sjálfur tók hann ungur við búsföráðum þar, 19 ára gamall í desember árið 1975. Móðurbróðir hans og amma stóðu fyrir búinu á þeim tíma, hann veiktist og Finnur hljóp í skarðið. Á þeim tíma var komin þörf á endurbætur, en byggð var hlaða 1977 og fjárhús 1979. Guðrún Þóra flutti að Háafelli árið 1995, hún er frá Sólvöllum í Mosfellsveit, er búfræðingur og sjúkraliði að mennt.

Þau Guðrún Þóra og Finnur tóku til hendinni heima við á árunum 2006 til 2007, byggðu vélageymslu og hreinsuðu allt út úr fjárhúsunum, settu ný gólfefni, allar innréttingar endurnýjaðar og settar upp gjafagrindur. Allar breytingar í fjárhúsunum miðuðust við vinnuhagræðingu og var mikið spáð og spekulerað hvernig hús yrðu sem best. „Við tókum þetta í tveimur áföngum og má segja að við rétt sluppum með þessar framkvæmdir fyrir hrun. Það hjálpaði mikið að við nýttum föðurarf minn til þessara framkvæmda, það gerði að verkum að fyrir vikið eru skuldir vegna þeirra minni en ella,“ segir Guðrún Þóra.

## Synirnir hjálpa til við búskapinn

Hjónin eiga fjögur börn, hvort sína dótturina, sem báðar eru fluttar að heiman og saman eiga þau tvo syni, 15 og 17 ára. Benedikt Máni, sá eldri er í framhaldsskóla, en Bjartur lýkur grunnskólanámi næsta vor. Sá er harðákveðinn í því að taka við búinu af foreldrum sínum, en báðir synirnir hafa lagt þeim liðsinni við búskapinn, við sauðburð, smalamennsku, heyskap og dagaleg störf. „Hann hefur alla tíð verið mjög áhugasamur, alveg frá því hann var lítill drengur og þar sem hann ætlar að taka við höfum við hann iðulega með í ráðum þegar við stöndum í framkvæmdum sem ætlað er að búa í haginn fyrir framtíðina og Benedikt segist

hvergi vilja búa nema hér þótt hann verði ekki með búskap,“ segir hún.

## Auka tekjurnar með kynbótastarfi

Guðrún Þóra hefur alla tíð unnið með utan búsin, starfar á hjúkrunarheimilinu Fellsenda og hefur farið undanfarna vetur í hrognafyrstingu á Akranesi. „Við höfum aflað okkur tekna með vinnu minni utan búsin, annars gæti þetta vart gengið, afkoma af sauðfjárbúskap er, eins og kunnugt er, ekki sérlega góð. Við reynum hins vegar hvað við getum að auka tekjur okkar af búinu með kynbótum og hér hafa orðið töluverðar framfarir í bústofninum, en miklu skiptir líka hvernig árferðið er og hvernig tekst til með fóðuröflun, segir hún. Eitt af helstu áhugamálum Finns hefur verið túnrækt og flest ár hefur eitthvað verið í gangi með ný- og endurræktun túna.

„Við munum halda áfram að byggja upp eftir því sem við best getum eftir efnum og aðstæðum. Hér horfum við auðvitað til þess að búíð verður rekið áfram og innan fjölskyldunnar, svo við búum í haginn sem okkur er framast unnt. Við erum afskaplega þakklát og tilhugsun um að búskapur haldi hér áfram er góð. Og gaman er að segja frá því að hingað í sveitina hafa nýverið flutt þrjár ungar fjölskyldur og hafið búskap. Það er gleðilegt,“ segja þau að lokum.





Jóhann Frímánn Þórhallsson, skógarbóndi í Brekkugerði í Fljótsdalshreppi, hóf ásamt Sigrúnu Erlu Ólafsdóttur, konu sinni, að gróðursetja fyrir röskum 20 árum. Samningur var gerður um 100 ha lands og eru nú einungis um 3 ha eftir. Myndir / úr einkasafni.



Grisjun er hafin í skóginum við Brekkugerði, en enn sem komið er í litlum mæli. Á liðnu ári var til að mynda grisjað í 20 ára gömlum lerkiskógi og þar reyndist hæsta tréð um 8 metra hátt.

Ábúendur í Brekkugerði hafa stundað skógrækt í rúm 20 ár:

# Hafa plantað um 270 þúsund plöntum í tæplega 100 ha lands

Margrét Þóra Þórsdóttir

„Það hafa orðið miklar breytingar á landi hér eftir að skógrækt hófst, umhverfið allt og gróður er með öðrum hætti en var og það er enginn vafi á því að skógrækt skilar sér í auknum lífsgæðum. Vissulega er veskið létt til að byrja með, það eru ekki miklar tekjur af skógrækt í fyrstu, það er ekki fyrr en skógurinn er kominn vel á veg sem búast má við að ræktunin gefi eitthvað af sér og skili góðri afkomu,“ segir Jóhann Frímánn Þórhallsson, bóndi í Brekkugerði í Fljótsdalshreppi.

Jörðin er norðan megin Lagarfljóts á mótum við Atlavík. Þar hefur Jóhann búið frá árinu 1993 ásamt Sigrúnu Erlu Ólafsdóttur, konu sinni, börnin farin út í heim að mennta sig, Þórhallur hefur lokið diplómánámi í ferðamálafræðum frá Hólum og er í lýðháskóla í Danmörku, en dóttir þeirra, Þórveig, fékk skógræktaráhugann í arf, er skógfræðingur frá Hvanneyri og stundar meistaranám í umhverfisstjórnun í Danmörku.

## Bróðurpartur skógarins er lerki

Jóhann og Sigrún hófu búskap í Brekkugerði árið 1993 og var þá lítill sem enginn trjágróður á jörðinni, einungis falletur garður umhverfis íbúðarhúsið. Þau hófust þegar handa voru við gróðursetningar og tóku þátt í Héraðsskógaverkefniinu. Gerðu samning um ræktun á um 100 ha lands. Jóhann segir að konan og börnin

hafi séð um gróðursetninguna að mestu og er nú einungis eftir að gróðursetja í um 3 ha af því landi sem stefnt var á að rækta skóg í.

„Við byrjuðum fyrir rúmum 20 árum, fyrsta landið sem tekið var til skógræktar var jökulruðningur milli túna, gróðurlíttill melur en þar standa nú 7–8 metra há lerkitré, sem hefur myndað skjól fyrir tún og búpening,“ segir hann. Á þessum tíma hafa á bilinu 260 til 270 þúsund plöntur verið gróðursettar í Brekkugerðislandið, bróðurparturinn, 60–70% lerki, einnig töluvert af stafafuru, greni, alaskaösp og birki og í litlum mæli má finna þar fjallaþin og eik.

Jóhann segir að grisjun sé hafin, en enn sem komið er í litlum mæli. Á liðnu ári var til að mynda grisjað í 20 ára gömlum lerkiskógi og þar reyndist hæsta tréð um 8

metra hátt. Þvermál þess í brjósthæð var 17 sentímetrar.

## Tækifæri fyrir hendi í ræktun jólatrjáa

Auk skógræktar er sauðfjárbúskapur stundaður á jörðinni, um 300 fjár, og eins eru ábúendur með nokkur hross.

„Skógurinn gefur lítið í aðra hönd fyrsta kastið, tekjurnar koma síðar, sauðféð og tekjur Sigrúnar, sem vinnur hjá Alcoa Fjarðaáli, er tekjugrunnur okkar,“ segir Jóhann. Þau hjón hafi í nokkrum mæli farið í ræktun jólatrjáa og segir hann það ágætis búbót. Hafa þau selt um 100 tré undanfarin ár inn á íslenska markaðinn. Jóhann segir að Íslendingar gætu hugað betur að þeim málum, stærsti hluti þeirra jólatrjáa sem seldur er hér á landi fyrir jóli er innfluttur. „Innlenda framleiðslan er ekki nema lítið brot inn á markaðinn, eftirspurn er eftir um 50 þúsund trjám um þessar mundir og um 40 þúsund tré eru flutt inn, þannig að tækifærin eru fyrir hendi. Okkar hlutdeild gæti verið svo miklu meiri og af þessu er hægt að hafa ágætis tekjur,“ segir hann og bætir við að til standi að auka umsvif Brekkugerðisbænda á þessum vettvangi á komandi árum.



Haukur og Randi á hrossaræktarþúinu Skáney í Borgarfirði:

# Nóg að gera en nýta tímann vel



Áhugi fyrir reiðkennslu hefur aukist jafnt og þétt undanfarin misseri. Á Skáney er fyrirtaks reiðhöll þar sem aðstaða er eins og best verður á kosið. Nýleg stúka er í reiðhöllinni. Mynd úr einkasafni

Margrét Þóra Þórsdóttir

Ungt fólk, Haukur Bjarnason og Randi Holaker, hafa tekið við úrvinnslu hestahluta búskaparins í Skáney í Reykholti í Borgarfirði. Bæði eru þau menntaðir reiðkennarar og tamningamenn frá Háskólanum á Hólum, brautskráðust árin 2008 og 2009 og komu þá til starfa á æskuheimili Hauks. Randi er frá Noregi. Þau, ásamt foreldrum Hauks, hafa byggt upp myndarlega og góða aðstöðu og eru enn að, enda verkefni ærin á stóru hrossaræktarþúinu.

Þau Haukur og Randi annast reiðkennslu, í heimabyggð, vítt um landið og einnig utan landsteinanna. Einnig reka þau tamningastöð og eru að auki sjálf með stóra hrossaræktun í gangi. „Við höfum lengi unnið að eigin ræktun og höfum hug á að leggja aukna áherslu á hana í framtíðinni. Við höfum líka tekið hross í tamningu fyrir aðra en aðeins dregið úr því síðustu misseri til að einbeita okkur að eigin hrossum. Reiðkennsluhlutinn er sífellt að aukast hjá okkur þannig að það er yfirleitt alveg nóg að gera hér,“ segja þau.

## Vaxandi áhugi fyrir reiðkennslu innanlands og utan

Þau annast m.a. reiðkennslu í tveimur grunnskólum í Borgarfirði, Varmalandi og Kleppjárnsreykjum, en þar er boðið upp á knapamerkjánám sem valgrein fyrir börn, 12 ára og eldri. „Við höfum sinnt þessu undanfarna þrjá vetur og áhuginn eykst eykst jafnt og þétt,“ segja þau. Randi sér einnig um reiðkennslu utanlands, fer m.a. til síns heimalands, Noregs, Svíþjóðar og Finnlands auk fleiri landa og kennir heimamönnum hestamennsku. Þau segja áhuga fyrir íslenska hestinum í þessum löndum mikinn og fari vaxandi ef eitthvað er. „Áhuginn er það mikill að ég gæti eflaust verið úti við kennslu flestar helgar, þetta er stækkandi markaður og eftirspurnin mikil, en það strandar helst á því að tíminn er ekki nægur. Það er ekki hægt að vera alls staðar og sinna öllu,“ segir Randi.

Unga parið tekur einnig af kappi þátt í sýningum og keppnum af ýmsu tagi. „Við höfum alveg nóg að gera, umsvifin eru



Haukur og Randi á Kaldármelum sumarið 2013, Haukur situr Sólon frá Skáney, hann hefur 8,48 í aðaleinkunn, og Randi situr Byt, einnig frá Skáney, en hann er með 8,49 í aðaleinkunn. Mynd / Iðunn Svansdóttir

reyndar stundum það mikil að við höfum með okkur aukamannskap til að komast yfir allt. En þetta er skemmtilegt og hér leiðist engum. Við reynum að forgangsraða og nýta tímann vel, þá gengur þetta upp,“ segir Haukur.

## Heiðarleiki í viðskiptum

Heilmiklar framkvæmdir hafa staðið yfir á Skáney undanfarin misseri. Eldri reiðhöll var breytt í hesthús og ný byggð í stað hennar, sú er 20x40 metrar að stærð og aðstaða þar eins og best verður á kosið. Reiðaðstaða hefur einnig verið innréttuð í stærra hesthúsinu á staðnum og framkvæmdir standa yfir við að útbúa aðstöðu fyrir mannfólkið, kaffistofu og fleira. „Það er alltaf hægt að laga og breyta, byggja aðstöðuna betur

upp,“ segja þau. Þá standa einnig yfir framkvæmdir við að útbúa gistirými á staðnum, en margir leggja leið sína að Skáney, m.a. til að skoða hross sem þar eru til sölu. „Við viljum gjarnan að okkar kaupendur skoði hrossin vel og kanni hvort þau henti þeim, þeir hafa þá tök á að prófa hér hjá okkur áður en gengið er frá kaupum. Heiðarleiki í viðskiptum er okkar leiðarljós,“ segja þau.

Haukur og Randi eru bjartsýn á framtíðina, segja stöðuna góða í hrossaræktinni um þessar mundir. Markaður fyrir hross gangi ævinlega í bylgjum líkt og með marga aðra vöru, en um þessar mundir blási nokkuð byrlega, markaðurinn er líflægur. „Þannig að við horfum björtum augum á framhaldið,“ segja þau.

Æðarrækt er mikilvæg búgrein:

# Dúnninn selst vel og verðið er gott

Margrét Þóra Þórsdóttir

Æðarrækt og dúntekja er ævaforin búgrein hér á landi. Áætlað hefur verið að um 400 jarðir hérlendis hafi einhverjar eða umtalsverðar tekjur af nýtingu og sölu æðardúns. Árlega falla til um 2.500–3.000 kíló af fullhreinsuðum æðardúni, sem aðallega fer til útflutnings. Æðarbændur hafa með sér samtök, Æðarræktarfélag Íslands, sem er sameiginlegur vettvangur æðarbænda.

Staður í Reykhólahreppi er einn fjölmargra bæja þar sem æðarrækt hefur verið stunduð nánast alla tíð, enda er þar umtalsvert æðarvarp. Ábúendur á Stað eru þau Eiríkur Snæbjörnsson og Sigfríður Magnúsdóttir, ásamt þeim Kristjáni Þór Ebeneserssyni og Rebekku Eiríksdóttur og dætrum þeirra; Védísi Fríðu og Anítu Hönnu.

## Sveiflukennd búgrein

Eiríkur segir að æðarræktinni hafi alltaf fylgt sveiflur, bæði í sölu og því verði sem fæst fyrir dúnninn.

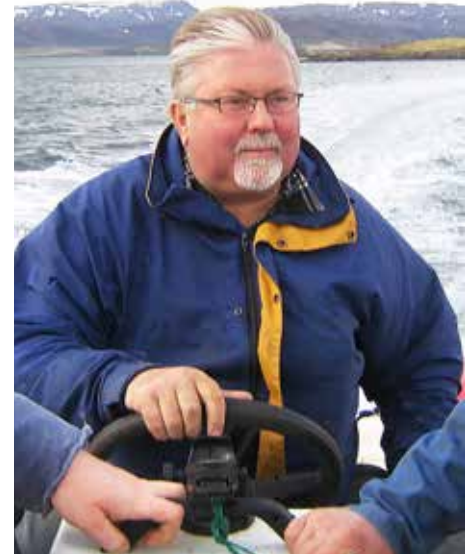
„Þetta er sveiflukennd búgrein. Núna gengur vel að selja, verðið er gott og dúnninn selst vel. Þessa stundina eru horfur því góðar í æðarræktinni hvað afurðaverð snertir,“ segir Eiríkur. Síðastliðið ár kom frekar vel út, aukning varð í varpi á Stað. „Vorið var þó frekar kalt, sem skapaði erfiðleika hjá sumum.“

Á landsvísu má segja að útkoman hjá æðarbændum hafi verið misjöfn, bæði á milli jarða og eins landshluta.

## Baráttan við varginn

Æðarræktin á í sífelldri baráttu við „varg“ sem oft veldur miklum usla og tjóni í æðarvarpi en þar má nefna ref, mink og flugvarg, allt skaðvaldar þegar að æðarrækt kemur. Eiríkur segir að ref fjölgi mjög hratt og stofninn fari stækkandi.

„Það verður sífellt erfiðara að verja varpið fyrir refnum, en við reynum hvað við getum.“ Á hans svæði hefur tekist að halda mink að mestu í skefjum, en á svæðum þar sem minkaveiðum er illa sinnt veldur hann miklum skaða. „Örninn gerir einnig oft og tíðum usla í varpi hér um slóðir. Flestir æðarbændur þurfa að leggja í mikla vinnu og kostnað við að verja sín vörp,“ segir hann.



Eiríkur Snæbjörnsson bóndi segir æðarrækt sveiflukennda búgrein, en vel gangi um þessar mundir, verð á dún er gott og sala sömuleiðis góð. Myndir / úr einkasafni.

Á Stað er dúnhreinsistöð og hafa ábúendur stundað töluverðan útflutning á æðardúni. Erlendir kaupendur eru mjög hrifnir af æðardúninum og því hvernig að æðarrækt er staðið hérlendis. Hans viðskiptavinir hafa m.a. heimsótt varpið á Stað og gert kynningarefni fyrir erlendan markað.

## Hefðbundinn búskapur og heimavinnsla

Auk æðarræktarinnar eru ábúendur með hefðbundinn búskapur, sauðfé og nautgripi, um 700 fjár, 15 mjólkurkúr og 35 geldneyti. Rebekka starfar sem kennari við Reykhólaskóla í hlutastarfi, auk þess sem báðar fjölskyldur stunda fjölbreytt handverk m.a. trérennismiði og fleira.

„Svo sinnum við félagsmálum töluvert,“ segir Eiríkur.

Búið er þátttakandi í samtökunum Beint frá býli. „Við erum hér með kjötvinnslu og reykskemmu og framleiðum tvíreykt hangikjöt og fleiri kjötvörur undir vörumerkinu „Reykskemman á Stað“, segir Eiríkur. Hann segir heimavinnslu matvæla eiga vaxandi vinsældum að fagna og mikil eftirspurn sé eftir vörum frá „Reykskemmuni“. Það er því í mörg horn að líta, en fleiri verkefni hafa þau einnig haft á sinni könnu. „Hér áður fyrir sáum við um minkaleitir á stóru svæði, stunduðum skólaakstur og vorum í grásleppuútgerð, en þessi störf hafa vikið fyrir öðru hin síðari ár.“



Æðarrækt og dúntekja er ævaforin búgrein hér á landi. Hér er fjölskyldan á Stað í Reykhólahreppi við dúntekju.





Ólöf Ólafsdóttir og Skúli Einarsson hafa rekið alifuglabú að Tannstaðabakka í Vestur-Húnavatnssýslu undanfarin ár. Myndir / smh



Ólöf og Skúli reka alifuglabú á Tannstaðabakka

# Eftirspurn eftir hreinum og heilbrigðum afurðum er vaxandi

Margrét Þóra Þórsdóttir

*Ólöf Ólafsdóttir og Skúli Einarsson hafa rekið alifuglabú að Tannstaðabakka í Vestur-Húnavatnssýslu undanfarin ár, en þau hafa verið í greininni frá árinu 2002. Á staðnum eru tvö 850 fermetra eldishús sem rúma nú um 13.500 unga hvort. Hið fyrra var byggt þegar þau byrjuðu í alifuglarækt og hið síðara, sem er sams konar, var reist árið 2006.*

Þau Ólöf og Skúli fluttu að Tannstaðabakka árið 1984 og tóku þá við sauðfjárbúi, „svo prófuðum við mink í tvö ár og hér hafa líka verið kýr frá árinu 1992. Allur búskapur er skemmtilegur og ekki hægt að velja eina búgrein umfram aðra, ég hef gaman af þessu öllu,“ segir Ólöf. Dóttir þeirra, Guðrún Eik, og tengdasonur, Óskar Már Jónsson, tóku við hefðbundna búskapnum í ársbyrjun 2014 og eldri hjónin sjá nú eingöngu um alifuglana. Fyrstu árin var framleitt fyrir Matfugl, en frá árinu 2009 hafa þau Ólöf og Skúli verið í viðskiptum við Reykjarð.

## Farsælt samstarf

„Það hefur verið mjög farsælt samstarf,“ segir hún. Fyrirkomulagið er með þeim hætti að húsin eru leigð með fullri þjónustu, Reykjarður sendir nýklakta unga að Tannstaðabakka og þar eru þeir aldir í sláturstærð eða í fimm vikur. „Þeir skipuleggja eldið, við tökum við hópnum og hugsum um hann þar til hann er á ný fluttur á brott til slátrunar á Hellu,“ segir Ólöf. Á milli þess sem tekið er við unga hópnum er mikil törn við að þrifa húsin og sótthreinsa þau. „Við pössum upp á að

ungunum líði vel hjá okkur, þannig að þeir stækki og þroskist.“

Alifuglaræktin hefur gengið vel og segir Ólöf það ánægjulegt. Aldrei hefur komið upp salmonellusmit á bænum og fjöldi ára liðin frá því camphylobakter-sýking kom upp. „Fuglinn hefur vaxið vel hjá okkur, er jafnan stór og þungur þegar hann fer til slátrunar. Við hugsum um hópinn sem eina heild og gætum þess að honum líði vel og hafi færi á að stækka og þroskast.“

## Ekkert vit í að stofna til skulda á þessum aldri

Reglugerðarbreyting um þéttleika í húsum sem tók gildi á síðastliðnu ári gerir að verkum að færri fuglar eru í húsunum en var. Það leiðir svo til þess að minna er framleitt af kjúklingakjöti sem aftur þýðir að meira er flutt inn. Afleiðingin er svo sú að bændur hafa minni tekjur af sínu starfi. „Þetta hefur auðvitað áhrif á tekjurnar, okkar afkomu. Vissulega hafa framleiðendur áhuga á að framleiða meira magn og það væri í sjálfu sér mögulegt að reisa hér þriðja húsið. Við erum hins vegar komin á þann aldur að



Guðrún Eik, dóttir Ólafar og Skúla, og tengdasonur þeirra, Óskar Már Jónsson, tóku við hefðbundna búskapnum á Tannstaðabakka í ársbyrjun 2014.

vilji til að setja sig í skuldir er ekki fyrir hendi. Við látum þetta því duga,“ segir Ólöf.

## Bjartsýn á framtíðina

Hún segir að almennt sé hún bjartsýn á framtíð íslensks landbúnaðar og hafi á honum mikla trú. „Við Íslendingar höfum alla möguleika á að auka okkar hlut á þeim vettvangi, við framleiðum holla og góða vöru og það er það sem neytendur sækjast eftir, eftirspurn eftir hreinum og heilbrigðum afurðum er vaxandi,“ segir hún.

Hjalti Logason hjá Fjallamink í Neðri-Dal:

# Áform um stækkun bíður betri tíma

Margrét Þóra Þórsdóttir

„Það er gaman að fást við þessa búgrein, hún er skemmtileg,“ segir Hjalti Logason, sem ásamt föður sínum, Loga Guðmundssyni, rekur loðdýrabúið Fjallamink að Neðri-Dal undir Eyjafjöllum. Logi er enginn nýgræðingur í greininni, hóf loðdýrabúskap árið 1988 og var þá í fyrstu með um 300 minkalæður. Búið hefur stækkað frá þeim tíma, um aldamótin voru læðurnar um 1.000 talsins og eru nú árið 2016 um 1.500. Áform voru uppi um að stækka örlítið meira en það verður að bíða betri tíma.

Hjalti kom inn í reksturinn með föður sínum árið 2012, en það ár hófust þeir feðgar handa við að byggja við annan skálann og fjölga í bústofninum. Jafnframt því voru öll búr sem og innréttingar í húsunum endurnýjuð, auk annarra lagfæringa.

„Hugmyndin var að stækka enn frekar, en það verður ekki gert strax, ekki á meðan verð fyrir skinnin er þetta lágt. Við hinkrum örlítið með stækkun þar til fer að lifna yfir greininni á nýjan leik,“ segir Hjalti, sem gerir sér vonir um að birta fari til á næsta ári.

„Auðvitað er ómögulegt að spá fyrir um hvernig þróunin verður, en þetta er eitthvað sem maður hefur á tilfinningunni.“

**Vona að verðið hækki á næsta ári**  
Hjalti segir að verð hafi verið fremur



lágt í loðdýrarækt undanfarin tvö ár eftir mjög fín ár þar á undan. „Það er held ég alveg ljóst að þetta ár getur orðið þungt, líklega svipað og síðastliðin tvö ár, en ég hef ákveðnar væntingar um breytingar þegar kemur fram á það næsta. Ég vona að verðið fari þá aðeins að hækka.“

Hjalti segir að margir hafi farið út í loðdýrarækt þegar verð var gríðargott fyrir fáum árum og framleiðsla jókst mikið í heiminum. Líkur séu á að einhverjir dragi sig út úr greininni nú þegar hún gefur ekki mikið af sér.

„Það þarf að gerast svo að markaðurinn geti leitað jafnvægis á ný, að hann verði orðinn nokkuð eðlilegur á næstu árum.“

## Gæði og litasamsetningar gefa forskot

Íslendingar hafa ákveðið forskot á keppinauta í útlöndum segir Hjalti, fyrst og fremst eru það gæði íslensku skinnanna og litasamsetningar.

„Við verðum bara að þræuka, bíða eftir jafnvægi milli framboðs og eftirspurnar og að markaðurinn komist í eðlilegt horf,“ segir Hjalti. Vitanlega þoli menn ekki verulegt tap ár eftir ár. Gott meðalverð er það sem mestu skipti og þegar litið sé til síðustu fimm ára megi segja að meðalverðið sé ágætt.

Feðgarnir eru báðir menntaðir smiðir og grípa í smíðar með búskapnum. Þá er einnig framleitt rafmagn á bænum, bæjarlækurinn, Ljósá, var virkjaður fyrir um 10 árum og selja þeir um 750 Kw inn á dreifikerfið frá Ljósárvirkjun.



„Gæðin hjá okkur hafa batnað mikið á umliðnum árum, en það er nú svo í þessari grein eins og öðrum að ævinlega er hægt að gera betur og við stefnum sífellt að því að bæta okkur,“ segir Hjalti. Myndir / úr einkasafni.



Aðbúnaður dýra og velferð, að umhirðan sé í lagi og fóðrið sem skepnurnar fá sé gott skiptir máli, líkt og í hverri annarri ræktun.

## Áhersla á að byggja upp góðan stofn

„Loðdýrabúskapur er öðruvísi en sá hefðbundni á margan hátt, en á endanum snýst þetta allt um að búið beri sig, að reksturinn sé arðbær. Aðbúnaður dýra og velferð, að umhirðan sé í lagi og fóðrið sem skepnurnar fá sé gott, skiptir öllu máli, líkt og í hverri annarri ræktun,“ segir Hjalti. Fjallaminksbændur búa með ágæt-an stofn og segir Hjalti að rík áhersla hafi verið lögð á að byggja upp góðan stofn. „Gæðin hjá okkur hafa batnað mikið á umliðnum árum, en það er nú svo í þessari grein eins og öðrum að ævinlega er hægt að gera betur og við stefnum sífellt að því að bæta okkur,“ segir Hjalti.





Myndir / úr einkasafni.

Sævar og Berglind reka Ferðapjónustuna á Mjóeyri:

# Spennandi tímar fram undan fyrir austan

Margrét Þóra Þórsdóttir

*„Við erum mjög bjartsýn á ferðapjónustuna hér á Austurlandi, hún er vaxandi og það er gott samstarf á milli þeirra sem hana stunda, það þykir mér vera til fyrirmyndar. Unnið er að því að kortleggja áfangastaðinn Austurland, það er nefnilega þannig að við erum öll að róa í sömu átt. Það eru okkar hagsmunir að samvinna manna á milli sé góð,“ segir Sævar Guðjónsson, sem ásamt Berglinni Steinu Ingvarsdóttur á og rekur Ferðapjónustuna á Mjóeyri við utanverðan Eskifjörð.*

Þau keyptu gamla íbúðarhúsið á Mjóeyri árið 2004, hófust strax handa við að gera það upp og breyta í gistiheimili. Síðan hefur boltinn rúllað, fáum árum síðar bættu þau við fimm sumarhúsum á eyrina, síðan þremur og nú á komandi sumri bætast tvö við. Þau eru því alls tíu og auk gistihússins geta þau boðið upp á 55 gistirými. Ferðapjónustan er opin allt árið og hefur gengið vel.

## Fjölbreytt ferðapjónusta

Samhliða aukningu í gistiplássi hafa þau Sævar og Berglind byggt upp margs konar afþreyingu sem ferðafólki stendur til boða. Gestir eiga kost á að leigja báta og róa til fiskjar út á Eskifjörð, gert er að aflanum og hann gjarnan eldaður fyrir ferða-

menn og segir Sævar það sterka upplifun. Ferðir af ýmsu tagi standa til boða, gönguferðir um Gerpiðsvæðið, austasta tanga Íslands, skoðunarferðir nær og fjær, skíðaferðir, ísklifur og þá starfar Sævar sem hreindýraleiðsögumaður og veiðimenn hafa gjarnan aðsetur á Mjóeyri. Staðsetningin við „rætur austfirsku Alpanna“, skíðasvæðið í Oddskarði, laðar að skíðafólk að vetrarlagi.

Ferðapjónustan á Mjóeyri sér um rekstur Randulffs-sjóhúss sem er í eigu Sjóminjasafns Austurlands. Húsið var byggt árið 1890 og lengst af notað sem síldarsjóhús, en safnatengd starfsemi hefur verið þar hin síðari ár. Húsið hefur að hluta til verið endurnýjað og er í góðu

standi, þar er veitingastaður á sumrin og bátaleiga.

## Vonir bundnar við beint flug

„Við ákváðum strax að hafa opið allt árið og það var rétt ákvörðun, umsvifin eru vissulega meiri yfir sumartímamann, en hafa jafnt og þétt aukist á öðrum árstímum. Almennt hefur ferðafólki hér í fjórðungnum fjölgað og þjónustan aukist í takt við það. Nú á komandi sumri verður beint flug frá London til Egilsstaða og menn hér um slóðir binda miklar vonir við það. Í boði verður tengiflug um Keflavíkurflugvöll sem opnar margvíslega möguleika. Þannig að það eru spennandi hlutir í gangi,“ segir Sævar.

Ferðapjónustan á Mjóeyri gekk til liðs við Ferðapjónustu bænda árið 2013 og segir Sævar það hafa verið heillaspor. „Við lögðum upp með það veganesti strax í upphafi að vera til fyrirmyndar í ferðapjónustu, bjóða upp á góða og vandaða þjónustu og byggja upp. Það höfum við gert, en fráleitt í einu stökki, höfum stigið varlega til jarðar og tekið eitt skref í einu,“ segir hann.



Hólmfríður Geirsdóttir, garðyrkjubóndi á Kvistum í Reykholti, Biskupstungum, og maður hennar, Steinar Jenssen, fluttu í Reykholt árið 2000 og stofnuðu Garðyrkjustöðina Kvista sama ár. Þau hófu berjaræktun árið 2010 og voru þau fyrstu hér á landi til að rækta hindber og brómber.

Myndir / HKR.



Berjaræktun fer fram bæði í gler- og plastgróðurhúsum, í alls um 3.000 fermetrum.

Berjaframleiðsla gengur vel hjá Garðyrkjustöðinni Kvistum í Reykholti

# Vistvæn ræktun skilar safaríkum og bragðgóðum berjum

Margrét Þóra Þórsdóttir

„Það gengur ágætlega að rækta ber hér á landi, en vissulega er tilkostnaður meiri en víðast annars staðar og ræktunartíminn styttri. Framleiðendur eru farnir að nýta sér lýsingu í jarðarberjaframleiðslunni og þannig lengist ræktunartíminn,“ segir Hólmfríður Geirsdóttir, garðyrkjubóndi á Kvistum í Reykholti, Biskupstungum. Hún og Steinar Jenssen, maður hennar, fluttu í Reykholt árið 2000 og stofnuðu Garðyrkjustöðina Kvista sama ár. Í fyrstu framleiddu þau eingöngu skógarplöntur.

Á Kvistum eru enn framleiddar skógarplöntur í bökkum og stálpaðar sumarbústaðaplöntur, en berjaræktin hófst árið 2010 og voru fyrstu berin send á markað ári síðar. Hólmfríður er garðyrkjufræðingur, lauk námi í Garðyrkjustólá ríkisins árið 1982 en Steinar er rafvélavirki. Hólmfríður segir það henta afar vel, en þau starfa saman að garðyrkjunni. Hún sér um ræktunina en hann um allt viðhald og uppbyggingu.

Húsakynni að Kvistum eru góð, berjaræktun fer fram bæði í gler- og plastgróðurhúsum sem alls eru um 3.000 fermetrar að stærð en trjáplönturæktun er í plasthúsum, um 2.000 fermetrar í allt. Alls eru á svæðinu 17 húseiningar, misstórar. Alls eru 8 ársverk hjá garðyrkjustöðinni, þrjú starfsmenn eru þar allt árið, en svo lifnar heldur betur yfir starfsemi á vorin og yfir sumarmánuðina starfa þar 15 manns.

## Fyrst hér á landi til að hefja ræktun hind- og brómberja

Berjaræktun fer fram í upphituum

gróðurhúsum og uppskera er frá því í byrjun maí og fram í september. Berin eru tínd daglega af plöntunum beint í öskjurnar og komin í kæligeymslu í síðasta lagi tveimur tímum eftir tínslu. Ræktunin er vistvæn, býflugur eru notaðar við frjóvgun blómanna og lífrænar varnir valdi meindýrum skaða í ræktuninni. „Okkar góða vatn og hæfilega háa hitastig gerir að verkum rólegan þroska berjanna, þau eru safarík og bragðgóð,“ segir Hólmfríður, en að Kvistum eru ræktuð jarðarber, hindber, brómber og kirsuber. „Við vorum þau fyrstu hér á landi til að hefja framleiðslu hind- og brómberja, svo þar var um að ræða algjöra nýjung, en aðrir hafa og eru í framleiðslu jarðarberja líkt og við. Hér á landi eru tveir framleiðendur í ræktun kirsuberja.“

## Jarðarberin fá góðar viðtökur

Hólmfríður segir viðtökur á markaði góðar hvað jarðarberin varðar, en hægur gengur að fá fólk til að kaupa hindber og brómber. „Ef til vill er það vegna þess að innflutta berin af því tagi hafa verið

misjöfn að gæðum og fólk því orðið fyrir vonbrigðum og reiknar með að okkar ber bragðist eins. En það gera þau aldeilis ekki. Ég hvet fólk til að smakka á innlendu framleiðslunni,“ segir hún og bætir við að þó hafi aukning orðið í sölu þessara berjategunda á milli ára. Kvistar senda ber sín á markað, einkum til Reykjavíkur, en eru einnig með heimasölu og segir Hólmfríður að þegar berjaskiltið birtist úti við þjóðveg hefjist berjasala heima á hlaði, hún er opin frá því í maí og fram í september.

## Meiri tilkostnaður en betri gæði

Tilkostnaður við innlendu framleiðsluna er meiri en utanlands og varan því dýrari en sú innflutta. „Á móti kemur að flestir ef ekki allir framleiðendur berja eru í vistvænni ræktun, engum efnum er údað yfir okkar ber, en við vitum ekkert um þau innflutta. Vökvunarvatnið okkar er eins og best verður á kosið, því segi ég hiklaust að innlend framleiðsla sé betri en sú innflutta. Þá gerir öll meðhöndlun framleiðslunnar og nálægð við markað vöruna betri,“ segir Hólmfríður.



# Um 200 gyltur á Ormsstöðum og allar í lausagöngu

Margrét Þóra Þórsdóttir

„Það er nauðsynlegt að fara í miklar breytingar í svínabúskap,“ segir Guðný Tómasdóttir á Ormsstöðum í Grímsnesi, en hún og maður hennar, Jón Þorkell Jóhannsson, reka svínabú á Ormsstöðum með um 200 gyltur og hafa þær allar í lausagöngu. Áhersla er lögð á velferð dýranna á búinu og þar eru engin sýklalyf notuð í eldisgrísi.



Um 200 gyltur eru á svínabúinu á Ormsstöðum. Áhersla er lögð á velferð dýranna á búinu og þar eru engin sýklalyf notuð í eldisgrísi.

Foreldrar hennar, Tómas Brandsson og Karen Jónsdóttir, ráku um árabil blandaðan búskap á Ormsstöðum, en skiptu yfir í svínarækt árið 1981. Kynslóðaskipti hafa nú orðið á búinu og Guðný og Jón Þorkell tekið við.

Guðný segir að ekki hafi verið bjart yfir svínabúskap undanfarin ár og ýmislegt dunið yfir. Þar má nefna að verkfall dýralækna lék greinina grátt, mikil aukning hafi verið í innflutningi sem hafa valdið verðfalli á kjöti og þá hafi greinin sætt mjög illu umtali.

„En sem betur fer eru dýrin ekki meðvituð um þetta allt saman, þau eru jafn glöð og alltaf jafn gaman að vinna með þau. Það heldur manni gangandi og gerir að verkum að mann langar að gera betur á morgun heldur en í dag,“ segir hún.

## Dýrin hafa stækkað og þurfa meira rými

Guðný segir að brýna nauðsyn beri til að gera miklar breytingar í svínabúskap, dýrin hafi stækkað umtalsvert á skömmum tíma vegna kynbóta. Box sem fyrir um 15 árum síðan voru rúmgóð eru nú orðin of þröng og óþægileg. Það kalli á breytingar, en fjármunir til að standa straum af þeim séu af skornum skammti, ekki hafi árað það vel í greininni á umliðnum árum að mikið sé afgangur til framkvæmda.

„Við höfum reynt að gera okkar besta úr því sem við höfum úr að spila og sem betur fer er eigenmaðurinn handlaginn og góður að smíða úr járn. Hann hefur því



Guðný Tómasdóttir á Ormsstöðum segir svínaræktendur standa frammi fyrir umtalsverðum framkvæmdum á búum sínum, m.a. í kjölfar þess að svínin hafi á liðnum árum stækkað mikið og þurfi meira rými. Myndir / smh

getað breytt þeim innréttingum sem fyrir voru, en auðvitað er það svo að sumu er ekki hægt að breyta. Þá verður að kaupa nýtt og það á til dæmis við um gotstúrnar sem eru mjög dýrar.“

## Í samstarfi við Matís

Undanfarin tvö ár hafa ábúendur unnið með Matís að því að finna leiðir svo hægt sé að hætta að gelda grísi. Guðný kveðst ekki skilja af hverju Íslendingar hafi ekki hætt að gelda grísi eins og Bretar og Írar auk fleiri þjóða hafi viðhaft til fjölda ára.

„Málið snýst aðallega um það að kjötvinnslur og afurðastöðvar óttast að vinna með kjötið þannig. Margir bændur hafa ákveðið að fara út í svokallaða bólusetningu gegn galtarlykt, en það finnst mér

alls ekki spennandi leið og viljum við því fyrir alla muni halda áfram að vinna að því að geldingar verði lagðar af,“ segir hún.

## Verslun heima á bæ

Bændur á Ormsstöðum opnuðu verslun heima á bæ síðastliðið sumar og segir Guðný að það muni þau einnig gera á komandi sumri.

„Salan jókst mjög mikið allt síðasta sumar, við erum vongóð um að svo verði áfram, fólk þykir gaman að koma heim á bæina og versla við bændur,“ segir hún og bætir við að Ormsstaðabændur séu líka duglegir við að láta vita af því hvað sé í gangi á hverjum tíma á Facebook-síðu sinni.



Efri röð frá hægri er Pétur Kelley, Berglind Halla Þórðardóttir og Þórður Halldórsson. Neðri röð frá hægri er Kristjana Vera Kelley, Haukur Leo Þórðarson, Donald Kári Kelley og Hrafn Leví Þórðarson.

Myndir / MPP



Grænegg í Sveinbjarnargerði framleiðir vistvæn egg:

# Allar varphænur í lausagöngu

Margrét Þóra  
Þórsdóttir

„Góðir hlutir gerast hægt,“ segir Þórður Halldórsson sem ásamt svila sínum, Pétri Jónatani Kelley, og eiginkonum reka fjölskyldubúið Grænegg í Sveinbjarnargerði á Svalbarðsströnd. Báðir eru eggjabændurnir iðnaðarmenn að mennt, Þórður pípulagningamaður og Pétur smiður. Það kemur sér vel þegar unnið er við lagfæringar á búinu. Löng hefð er fyrir fugla-búskap í Sveinbjarnargerði, en þar stóð tengdafaðir núverandi bænda, Haukur Halldórsson, fyrir slíkum búskap í ríflega 50 ár.

„Tengdapabbi var hér um langt skeið með kjúklingaeldi en sneri sér svo alfarið að eggjaframleiðslu árið 2000. Þegar að því kom að hann dró sig í hlé slógum við til og tókum við rekstrinum, stofnuðum félagið Grænegg og höfum rekið það frá árinu 2012,“ segir Þórður.

Allar hænur eru í lausagöngu, um 7.500 talsins, og eru í tveimur tvískiptum húsum. „Hér hefur sá háttur verið hafður á frá upphafi, þ.e. að varphænur eru allar í lausagöngu, engin búr hafa verið notuð í þessum búskap. Ný reglugerð hefur verið samþykkt og varðar aðbúnað hænsnanna og þar er gert ráð fyrir að bannað verði að hafa hænur í búrum. Framkvæmd reglugerðarinnar kemur ekki að fullu til framkvæmdar fyrr en eftir nokkur ár, en mörg bú þurfa þá að leggja í umfangsmiklar breytingar á sínum húsakynnum. Þessi nýja reglugerð kemur ekki svo mjög við okkur, þar sem

lausaganga er þegar fyrir hendi,“ segir Þórður.

## Förum hægt og rólega í framkvæmdir

Eitt húsanna við Sveinbjarnargerði er notað undir lager og þökkun og þá er fyrir á svæðinu grunnur sem Þórður segir að í fyllingu tímans verði byggt á hús komi til þess að búið verði stækkað frá því sem nú er. „Við höfum það að leiðarljósi að fara hægt og rólega í sakirnar, við höfum ekki hug á að leggja út í miklar og kostnaðarsamar fjárfestingar, það borgar sig engan veginn að hafa of miklar skuldir á rekstrinum. Við reynum að hafa okkar framkvæmdir eins hagstæðar og framast er unnt og vinnum mikið sjálfir við þau verk sem vinna þarf.“

## Um 300 egg á ári frá hverri hænu

Hver hæna verpir að meðaltali um 300 til 310 eggjum á ári. Egginn er tínd að

morgni dags, síðan er pakkað eftir hádegis og farið með þau á markað, sem að stórum hluta er Akureyri og Eyjafjarðarsvæðið. Einnig er Bónus meðal kaupenda og fara egg frá Græneggsmönnum því á markað víða um land. Egginn eru vistvæn, en Þórður segir að reyndar sé búið að fella úr gildi reglugerð um vistvæn egg, en hún fjallaði um aðbúnað og velferð dýranna. Skortur á eftirliti í einhverjum landshlutum hafi orðið til þess að reglugerðin var felld úr gildi, en það hafi ekki átt um starfssvæði Búnaðarfélags Eyjafjarðar sem Grænegg tilheyrir.

„Þetta er skemmtilegt starf hjá líflegu fjölskyldufyrirtæki, krakkarnir taka þátt í þessu með okkur af fullum krafti þegar þau hafa tök á og hafa gaman af. Það er gaman að vasast í þessu og svo skemmir ekki fyrir að geta hlaupið af og til í sitt fag, það þarf að hafa pípulagnirnar í lagi hér í húsunum,“ segir Þórður.



Þóra Árnadóttir á Brennistöðum í Flókadal:

# Geitur eru afskaplega þægilegar og skemmtilegar skepnur

Margrét Þóra  
Þórsdóttir

„Geitur eru afskaplega skemmtilegar skepnur, miklar félagsverur og sækja ákaft í félagsskap mannsins,“ segir Þóra Árnadóttir á Brennistöðum í Flókadal. Hún hefur átt geitur frá árinu 2007, flestar voru þær 32 talsins, en breyttar aðstæður kölluðu á að grisja þurfti stofninn þannig að í vetur eru 12 huðnur á bænum og einn hafur. Reyndar voru til geitur á Brennistöðum um árabíl á búskaparárum foreldra hennar. Þóra er líffræðingur og starfar sem kennari í Menntaskóla Borgarfjarðar í Borgarnesi, en heima á Brennistöðum sinnir hún fjölbreyttum búskap, auk geitanna eru þar kindur, hestar, hænur, hundar, endur og af og til má sjá þar sérstök gæludýr svo sem grísi, álftaunga eða yrðlinga. Einnig er þar rekin ferðaþjónusta og hefur verið um langt skeið, foreldrar hennar voru ein þau fyrstu á Vesturlandi til að hefja slíka þjónustu.

„Þetta er eins konar vísir að húsdýragarði og fellur í kramið hjá gestum okkar, þeir reka upp stór augu og taka svo til við að mynda í gríð og erg,“ segir Þóra.

Geitur komu hingað til lands með landnámsmönnum, síðan hafa þær ekki verið fluttar til landsins. Í stofninum eru um 850 dýr þannig að trúlega er um að ræða einn minnsta og einangraðasta geitastofn heims og talinn í útrýmingarhættu sökum þess hve lítill hann er.

## Kolféll fyrir kjötinu frá fyrsta bita

Þóra hefur nýtt það kjöt sem til fellur og m.a. selt það í gegnum samtökin Beint frá býli og í Ljómalind í Borgarnesi. „Mér þykir þetta afar gott kjöt, ég kolféll fyrir því frá fyrsta bita. Það er bæði bragðgott og líka bráðhollt,“ segir hún. Kjötið er fituminna en kjúklingur en álíka prótínríkt og nautakjöt. Þóra segir Íslendinga frekar erfiða viðureignar þegar nýjungar og matvæli eru annars vegar. „Þeir fara sér mjög hægt, eru hálfsmeykir við að prófa, en ég held að þetta komi, það þarf tíma til að kynna þetta fyrir þeim,“ segir hún. Við höfum líka látið súta stökurnar og þær eru töluvert vinsælar.

Á Brennistöðum hafa verið gerðar alls kyns tilraunir með geitakjötið. Það er mjög gott nýtt, reykt og grafið. Einnig er útbúið úr því kryddpýlsur og stundum í bland með öðru kjöti. „Við prófuðum eitt sinn að blanda gæsabringum saman við og það varð algjört lostæti, verulega bragðgott.



„Geitur eru afskaplega skemmtilegar skepnur, miklar félagsverur og sækja ákaft í félagsskap mannsins,“ segir Þóra Árnadóttir á Brennistöðum í Flókadal.

Það er um að gera að prófa sig áfram, það kemur alltaf eitthvað gott og sniðugt út úr því,“ segir hún. Geitur gefa af sér mun minni afurðir en sauðfé, kjötið er því dýrara. „Það er ósköp lítill gróði í þessu, en geiturnar vege það margfalt upp með sínum skemmtilegheitum.“

Geitamjólkinn þykir líka afar góð og hentar mannfólki betur en t.d. kúamjólk, hún er auðmeltari og minni hætta er á óþoli af hennar völdum en kúamjólkinni. „Ég myndi gjarnan vilja að kostir geitakjötsins væru betur rannsakaðir, enn sem komið er hefur lítið verið gert af því. Ég hef tröllatrá á því gegn ýmsum sjálfsofnæmissjúkdómum s.s. psoriasis,“ segir Þóra.

## Geitur eru miklir karakterar

„Geitur eru mjög harðgerar og hafa lifað af ýmsar hremmingar hér á landi allt frá landnámi, þetta eru fallegar skepnur og



Flestar voru geitur þóru 32 talsins, en í vetur heldur hún 12 huðnur og einn hafur.



Skemmtilegra ungvíði en kiðlinga er vart hægt að hugsa sér.



Geitur eru fallegar skepnur, mannelskar „og eiga í manni hvert bein“, segir Þóra.

miklir karakterar, eiga í manni hvert bein. Þær eru mjög mannelskar og koma þegar á þær er kallað. Skemmtilegra ungvíði en kiðlinga er vart hægt að hugsa sér. Það er auðvelt að gleyma sér og amstri dagsins innan um þær. Eftir smástund með þeim eru kiðlingarnir farnir að príla um mann allan. Mér finnst allt eins líklegt að ég fjölgi í stofninum síðar meir,“ segir Þóra. Þá nefnir hún að auðvelt sé við þær að eiga, þær beri til að mynda nánast fyrirhafnarlaust og ekki þurfi að vaka yfir þeim yfir burði líkt og gildir með kindur.



# Við treystum á íslenskan landbúnað

Íslenskur landbúnaður er mikilvægur fyrir fæðuframléiðslu þjóðarinnar og atvinnulíf í landinu öllu.





# Kynningarefni

---



# Efnisyfirlit

	<b>RAG Import-Export ehf.</b> Byður margvíslegan tækjabúnað fyrir bændur og verktaka frá Fliegl Group	<b>93</b>
	<b>Lífland ehf.</b> Lífland fyrir lífið í landinu	<b>94-95</b>
	<b>Vátryggingafélag Íslands hf.</b> Þrautreyndir bændafulltrúar	<b>96-97</b>
	<b>Fóðurblandan hf.</b> Áburður og fóður fyrir íslenskar aðstæður	<b>98-99</b>
	<b>Sláturfélag Suðurlands</b> Eitt af elstu fyrirtækjum landsins og samvinnufélag framleiðenda	<b>100-101</b>
	<b>Jötunn Vélar ehf.</b> Bara lausnir	<b>102</b>
	<b>Bændasamtök Íslands</b> Bændasamtökin veita félagsmönnum sínum margháttaða þjónustu	<b>104-105</b>
	<b>Íslyft ehf.</b> Ný Merlo dráttarvél með skotbómu og ítölsku liðléttingarnir Pixy	<b>106</b>
	<b>BYKO</b> Stálgrindarhús og innréttingar fyrir landbúnað	<b>108-109</b>
	<b>Vélfang ehf.</b> Langreyndir harðjaxlar í bland við unga eldhuga	<b>110</b>
	<b>Markaðsráð kindakjöts:</b> Sjálfbær sauðfjárrækt til framtíðar	<b>112-113</b>
	<b>Ráðgjafarmiðstöð landbúnaðarins ehf.</b> Fagleg og öflug ráðgjöf	<b>114</b>



RAG Import-Export ehf. í Hafnarfirði:

# Býður margvíslegan tækjabúnað fyrir bændur og verktaka frá Fliegl Group



RAG import - export  
Helluhraun 4,  
220 Hafnarfjörður  
Sími: 565 2727  
Netfang: rafn@rag.is  
Vefsíða: www.rag.is

RAG Import & Export ehf. í Hafnarfirði er nafn á bak við umbod fyrir þýska fyrirtækið Fliegl Group. Fyrirtækið framleiðir margvísleg landbúnaðartæki og flutningavagna fyrir bændur og verktaka.

Fliegl er með höfuðstöðvar og verksmiðju í bænum Mühlendorf am Inn sem er í um 80 kílómetra fjarlægð austur af München.

Josep Fliegl er þýskur bóndi sem stofnaði fyrirtækið fyrir 40 árum og hóf smíði á ýmsum jarðvegstækjum, en nú eru synir hans teknir við.

**Push-Off - „ýtuvagnarnir“ vekja athygli**  
Fliegl-landbúnaðartækin hafa ekki verið fyrirferðarmikil á markaðnum hér þótt malar- og flutningavagnarnir séu vel þekktir.

Rafn Arnar Guðjónsson, aðaleigandi RAG Import & Export ehf., segir að meðal þeirra tækja sem hafi vakið einna mesta athygli að undanförunu sé Push-Off Trailer Gigant ASW 271. Þessi vagnar ýta af sér hlassinu í stað þess að vera með sturtu og mætti því allt eins kalla þá „ýtuvagna“. Þessi tækni gerir það að verkum að auðveldara er að athafna sig við misjafnar aðstæður á stórum tækjum með mikið hlass og affermingin veldur ekki hættu á að tækið velti. Verktakar hafa því gefið Push-Off vögnunum meiri gaum varðandi stórvirka malarflutningabíla, enda er búnaðurinn afar öflugur og hreinsar vel af pallinum.

Fyrir bændur hafa slíkir vagnar meðal annars komið sér vel við losun í flatgryfjur og þegar koma þarf til dæmis korni eða heyi í hús með takmarkaðri lofthæð. Meðal annars hefur Túnfang fengið tvö eintök af Gigant ASW 270 Push-Off Trailer, sem hafa reynst vel.

**Mykjudreifingar, sturtuvagnar, skóflur, baggaklær, steypuhrærivélar og herfi**  
Þá býður Fliegl einnig upp á mykjudreifara, allar gerðir af sturtuvögnum, skóflum, bagga-

klóm, steypuhrærivélum, herfum og fleira – og nánast hvað sem er á þessu sviði. Nánar um vöruúrvalið má sjá á vefnum [www.rag.is](http://www.rag.is) svo og [www.fliegl.com](http://www.fliegl.com).

Auk fyrrnefndrar verksmiðju er fyrirtækið með framleiðslueiningar í Kastl, Triptis og Mühlendorf í Þýskalandi, Abda í Ungverjalandi og Vilafranca nærri Barcelona á Spáni. Í AgroCenter sem Fliegl Group rekur í Kastl er um 25.000 fermetra varahlutalager fyrir tæki og búnað sem framleiddur er fyrir heimili og hefðbundinn landbúnað, þar með talið hrossarækt og garðyrkju. Allir vagnar sem framleiddir eru af Fliegl eru afhentir samkvæmt íslenskum kröfum. Í Triptis eru svo vélavagnar, beislisvagnar, malarvagnar, gámagrindur og fleira svo og önnur sérsmíði framleidd.

Að auki hefur RAG Import-Export nýlega hafið innflutning á radial-dráttarvéla- og vinnuvéladekkjum frá Infinity, sem eru gæðadekk á góðu verði.



Fliegl ADS-120 skítadreifari. Allur galvaníseraður.



Fliegl TDK-88 með sturtum á þrjá vegu. Grind galvaníseruð.



Fliegl Profi-Combi-baggakló.



Fliegl Gigant ASW Push-off vagn sem hefur slegið í gegn í Evrópu.



Fliegl-haugsguga.



Lífland býður nú upp á áburð fyrir íslenskar aðstæður.

# Lífland fyrir lífið í landinu



Lífland ehf.

Brúartorgi 1-3,

104 Reykjavík

Sími: 540-1155

Netfang:

lifland@lifland.is

Vefsíða

www.lifland.is

Lífland hefur um áratugaskeið höndlað með hvers kyns rekstrarvörur fyrir bændur, þar með talið fóðurvörur, bætiefni, innréttingar í útihús, rúlluplast og margt fleira. Jafnframt eru nú starfræktar verslanir á fjórum stöðum á landinu; í Reykjavík, Borgarnesi, Blönduósi og á Akureyri. Þess má geta að verslanirnar á Akureyri og Blönduósi voru stækkaðar og endurbættar mikið á árinu sem leið. Auk þess starfar fyrirtækið með fjölmörgum endursöluaðilum um allt land þannig að dreifikerfið nær svo að segja til allra landshluta.

Á síðasta ári var jafnframt ákveðið að bæta í þjónustuna við bændur og auka við úrval þeirrar vöru sem á boðstólum er hjá fyrirtækinu. Þar ber hæst samstarfssamning við þýska tæknifyrirtækið GEA og markaðssetning Mlone mjaltþjónsins úr þeirra smiðju. Enn

fremur var ákveðið að hefja innreið inn á áburðarmarkaðinn með áburði frá Grassland Agro á Írlandi.

Með þessum skrefum færast Lífland nær því að bjóða heildarlausnir í rekstrarvöru fyrir íslenska bændur og eiga bændur að geta fundið flest sem þá vanhagar um tengt fóðri, heyrverkun og búnaði í gripahús í vöruúrvalinu.

## Mlone-mjaltþjónninn til þjónustu reiðubúinn

Á liðnu sumri var tekin ákvörðun um að hefja markaðssetningu á Mlone-mjaltþjóninum frá GEA. Fyrsti þjónninn er tekinn að mjólka kýr að Fellshlíð í Eyjafirði auk þess sem sala á öðrum hefur verið tryggð á sama svæði. Þess er ekki langt að vænta að stýrikerfi þjónsins verði orðið íslenskað og verður þjónninn því vel aðgengilegur fyrir viðskiptavinum okkar.





Mlone-þjónninn getur sinnt frá einum og upp í fimm básum.



Mlone-mjaltþjónninn er byrjaður að þjóna bændum að Fellshlíð í Eyjafirði.

Mlone-mjaltþjónninn hefur það helst til síns ágætis að vera útfærður þannig að einn þjónn eða þjarki færir milli mjaltaklefa og getur sinnt frá einum og upp í fimm klefum, eða á þriðja hundrað kúa. Jafnframt þessu fara þvottur spena, þurrkun, formjaltir og mjaltir fram í spenahylkjum eftir ásetningu og styttingu sý tækni viðveru hverrar kýr í mjaltaklefa auk þess sem líftala þykir að jafnaði lág í þjóninum. Það má að einhverju leyti þakka því ferli sem fram fer í lokuðu spenahylkinu. Ásetning spenahylkja þykir jafnframt mjög skilvirk hjá Mlone-þjóninum og þjónninn lærir að þekkja og muna stöðu spena hjá hverri kú. Til viðbótar getur þjónninn tekið mjólk frá tilteknum spenum og leitt í affall. Ekki er því þörf á að hella allri mjólk frá kú sem mælist með hækkandi leiðnitölu í ákveðnum spenum.

Samhliða sölu þjónanna er Lífland að byggja upp þjónustusvið sem sinna mun tæknimálum og viðhaldi þjónanna. Jafnframt er miðað við að gera samninga við staðbundna aðila sem geta sinnt helstu viðgerðum eftir því sem þörfin kallar.

GEA framleiðir auk þess mikið úrval af tækjakosti í fjós, innréttingum og heilfóðurkerfum og öðru sem að bændum snýr. Lífland hefur raunar selt innréttingar frá GEA um langt árabíl, undir merkjum RoyaldeBoer sem nú er í eigu GEA.

### LÍF er nýr valkostur í tilbúnum áburði.

Lífland hóf nú í janúar markaðssetningu tilbúins áburðar undir vörueitinu LÍF. LÍF vísar til eiginleika áburðarinnar og Líflands. Að



Vöruhús og skrifstofur Líflands í Reykjavík.



Ný og stærri verslun var opnuð á Akureyri í júní 2015.



Verslunin á Blönduósi fékk andlitslyftingu í lok síðasta árs.

uppistöðu er um fjölkorna áburð að ræða og er hann framleiddur hjá Grassland Agro á Írlandi. Grassland Agro er gamalreynt fyrirtæki sem nýtur um 25 prósentu markaðshlutdeildar á írsku áburðarmarkaðinum.

Áburðurinn frá Grassland Agro er að mestu fjölkorna og m.a. byggður upp á kalsíum ammoníum nítrati (CAN) sem stuðlar að nægu kalsíummagni í áburðinum og minnkar líkur á súrnun, sem getur orðið með notkun annarra köfnunarefnisgjafa.

Úrvalið mun samanstanda af tegundum sem ættu að uppfylla þau skilyrði sem flestir íslenskir bændur standa frammi fyrir, en þetta voríð eru níu vörutegundir á bodstólum, þar á meðal eingildur köfnunarefnisáburður (CAN), þriggildar tún- og flagáburðartegundir auk tvígilds áburðar og kalíáburðar.



Auður Björk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri fyrirtækjasviðs VÍS.

# Þrautreyndir bændafulltrúar



Vátryggingafélag  
Íslands hf.  
Ármúli 3  
108 Reykjavík  
Sími: 560 5000  
Netfang: [vis@vis.is](mailto:vis@vis.is)  
Vefsíða: [vis.is](http://vis.is)

„Við erum með marga bændur í viðskiptum og höfum ávallt lagt ríka áherslu á að veita þeim sem besta þjónustu,“ segir Auður Björk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri fyrirtækjasviðs VÍS.

Markmið VÍS er að hlúa vel að bændum með framúrskarandi þjónustu og viðeigandi tryggingavernd. Hjá VÍS er boðið upp á sérstaklega landbúnaðartryggingu fyrir bændur. VÍS hefur fimm bændafulltrúum á að skipa.

Á Norður- og Suðurlandi helga tveir þeirra sig þessu að mestu. Syðra fer Guðmundur Ólafsson um sveitir og nyrðra þeysir Gísli Arnór Pálsson um allt frá Fnjóskadal til Stranda. Eystra og vestra standa umdæmistjórar VÍS, Methúsalem Einarsson og Guðni Ólafur Guðnason í eldlínunni. Fulltrúi Þingeyinga er Þorsteinn Ragnarsson á Húsavík.

### Mikil reynsla

„Fimmmenningarnir með fulltingi samstarfsfólks síns um allt land eru ávallt boðnir og búnir að liðsinna bændum og búaliði. Það má alltaf ná í þá í síma eða tölvupósti og auðvitað tékka á hvort þeir séu á skrifstofunni þegar leiðin liggur í kaupstað. Samanlagt státa þeir af 125 ára reynslu af að þjónusta bændur svo það

kemur enginn að tómunum hvað tryggingamálin varðar þar á bæ. Við erum mjög stolt af þessu teymi og þeirri þjónustu sem þeir veita.

Strákarnir okkar heimsækja bændur eftir föngum og fara yfir tryggingaþörfina hjá hverjum og einum, kanna hvort einhverju sé ábótavant eða ofaukið. Við ráðleggjum þó öllum að vera með ábyrgðartryggingu. Þótt þörfin kunnist vera mismunandi þá er það nauðsynleg trygging sem tekur á tjónum og slysum sem kunna að hljóta af búskapnum,“ segir Auður Björk.

Viðtæk og aðgengileg landbúnaðartrygging Landbúnaðartrygging VÍS er fyrir bændur sem stunda hefðbundinn búskap. Hún bætir brunatjón á búfé, fódri, tækjum og tólum sem hefðbundnum búrekstri tilheyra, öðrum en ökutækjum. Tryggingin tekur jafnframt til óveðurs og felur í sér ábyrgðartryggingu. Fordagæsluskýrsla er forsenda tryggingafjárhæðar á búfé og fódri. Að öðru leyti þurfa bændur ekki að hafa sérstaklega fyrir því að tíunda verðmæti hins tryggða. Það á því ekki að geta komið til þess að bú með landbúnaðartryggingu VÍS standi frammi fyrir því að tryggingarnar nái ekki yfir skaðann.



## Landbúnaðartrygging VÍS nær yfir:

- Ábyrgðartryggingu bænda
- Búfé
- Fóður
- Áhöld og tæki á hefðbundnum búum
- Bruna
- Óveður

Aðrar búgreinar eins og kjúklinga-, svína-, yl- og loðdýrarækt sem og ferðaþjónusta geta einnig fengið sína sérhæfðu tryggingavernd, allt eftir sínum þörfum hverju sinni.

### Fyrirmyndarbú fá afslátt

„Við lítum á viðskiptasamband okkar við bændur sem samstarf þar sem okkar hlutverk er að tryggja og skapa hugarró og hlutverk bænda að sinna eigin rekstri, hlúa að forvörnum í starfseminni og gæta fyllsta öryggis. Þetta gengur í meginatriðum mjög vel. Það má kannski helst benda á tækifæri í bruna- og slysavörnum hjá bændum. Bændafulltrúarnir slá oft botninn í heimsóknir sínar með föðurlegum ráðleggingum í þeim efnum,“ segir Auður Björk.

„Það er hagur okkar allra að fyrirbyggja slyss og tjón. Eins og bændur og aðrir stjórnendur í atvinnurekstri vita eru nær engin takmörk fyrir því sem getur komið upp á í starfseminni. Hvort heldur það er bú eða almennur rekstur. Við viljum vinna markvisst að forvörnum með bændum til að fækka slysum og tjónum. Ef það er til dæmis viðeigandi brunaviðvörðunarkerfi á býlum og opinberir aðilar gera engar athugasemdir vegna eldvarna eða bygginga að öðru leyti, þá veitir VÍS 15% afslátt af iðgjaldi landbúnaðartryggingar.“

Óveðurstrygging gegn Kára í jötunmóð í fyrra gengu mörg óveður yfir landið og í mars voru skráð 587 foktjón hjá VÍS. Þar af voru um hundrað vegna skemmda á útihúsum, eða liðlega 15%. Í desember blés einnig hressilega og þótt foktjónin væru færri voru útihús víða grátt leikin. Hjá VÍS voru 36% tjónanna, eða yfir 80, vegna þeirra.

„Í þessum tveimur tilfellum voru tilkynnt hátt í 200 óveðurstjón á útihúsum til VÍS. Viðlagatrygging Íslands bætir ekki tjón vegna storms og því er mjög mikilvægt að bændur tryggi sig sjálfir fyrir slíku tjóni. Óveðurstrygging er innifalin í húseigendatryggingu sem íbúðar- og atvinnuhús eru iðulega tryggð



Gísli Arnór, bændafulltrúi VÍS á Norðurlandi, í réttunum heima hjá sér í Hörgárdal.



Flosi Gunnarsson, bóndi á Hrafnstöðum í Þingeyjarsveit, er á meðal á nægðra viðskiptavina VÍS.

með. Útihús eru aftur á móti gjarnan tryggð með sérstakri óveðurstryggingu sem tekur á tjóni sem verður þegar vindhraði nær 28,5 metrum á sekúndu,“ segir Auður Björk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri fyrirtækjasviðs VÍS.



Verslun Fódurblöndunnar á Hvalsvellum.



Fódurblandan hf.

Skrifstofa,  
Klettagarðar 12,  
104 Reykjavík

Verslun Selfossi,  
Austurvegi 64a,  
800 Selfossi

Verslun Hellu,  
Suðurlandsvegi 4,  
850 Hellu

Verslun Hvalsvellum,  
Hlíðarvegi 2,  
860 Hvalsvellum

Verslun Egilsstöðum,  
Miðvangi 31,  
700 Egilsstöðum  
Lager Reykjavík

Sími: 570-9800

Fax: 570-9801

Netfang:  
fodur@fodur.is

vefsíða:  
www.fodur.is

# Áburður og fóður fyrir íslenskar aðstæður

*Fódurblandan hefur um áratugaskeið flutt inn og framleitt fóður, áburð og sáðvörur fyrir íslenska bændur úr úrvals hráefni. Fyrirtækið leitast við að kaupa vörur og þjónustu innanlands og leggja sitt af mörkum til að byggja upp og styrkja íslenskt efnahagslíf.*

Fódurblandan notar einungis úrvals hráefni í fóðrið sem það býður bændum. Fyrirtækið notar eins mikið af íslensku hráefni og kostur er en flytur einnig mikið inn. Helst er flutt inn maís, bygg og hveiti til framleiðslu á kjarnfóðri og er krafan um meðferð kornsins og hreinlæti við flutninginn mikil til að tryggja gæðin.

Af innlendu hráefni til fóðurgerðar má nefna fiskimjöl, bygg, lýsi, skeljasand og rækju-skel og kemur allt hráefnið frá birgjum sem tryggja gæði framleiðslunnar með innra gæðaeftirliti.

Fyrirtækið vinnur náið með bændum við vöruþróun og til að bæta framleiðslu sína.

Erlendur Jóhannsson, fóðurfræðingur hjá Fódurblöndunni, segir að fyrirtækið framleiði fóður fyrir allar tegundir búfjár, mest fyrir nautgripi en einnig fyrir alifugla, svín og gæludýr. „Við höfum framleitt fiskafóður í 25 ár en miklar breytingar hafa orðið á framleiðslu á fiskafóðri síðustu árin, bæði hvað varðar samsetningu hráefna og tækni.



Erlendur Jóhannsson, fóðurfræðingur hjá Fódurblöndunni.



## Fóðurblandan hf.

Sömu breytingarnar hafa orðið í framleiðslu á öðru húsdýrafóðri. Aukin krafa er um gæði fòðursins, bæði hvað varðar kögglagæði og hreinleika, og samhliða því hafa gæðakerfi og tækjakostur verið uppfærð. Við framleiðsluna er farið eftir nýjustu rannsóknum í þróun fòðurtegunda. Fòður sem kallast Feitur Robot er söluhæsta fòðrið hjá okkur en það eykur fitu í mjólk kúa.“

### Áburður fyrir íslenskar aðstæður

Fóðurblandan býður upp á mikið úrval einkorna og fjólkorna áburðartegunda, undir merkjum Áburðarverksmiðjunnar.

Efnasamsetning áburðartegundanna hefur verið þróuð í áratugi í samráði við ráðunauta og bændur með hliðsjón af niðurstöðum hey- og jarðvegsefnagreininga hér á landi. Með tegundunum í boði leitast Fóðurblandan við að uppfylla þarfir viðskiptavina sinna með hliðsjón af sem flestum gerðum túna og jarðvegs.

Einkenni fjólkorna tegunda fyrirtækisins er hár vatnsleysanleiki sem er sérstaklega mikilvægur í köldu loftslagi þar sem vaxtartíminn er stuttur eins og hér á Íslandi.

Pétur Pétursson, sölustjóri áburðar hjá Fóðurblöndunni, segir að áratuga reynsla hafi kennt okkur að áburður er ekki bara áburður. „Efnafraeðin spilar þarna stórt hlutverk. Áburðarefni þurfa að passa okkar jarðvegi og alls ekki má valda honum skaða með röngum efnasamsetningum.“

### Fjórar verslanir á landsbygðinni

Verslanir Fóðurblöndunnar eru fjórar, á Selfossi, Hellu, Hvolsvelli og Egilsstöðum en aðalskrifstofa fyrirtækisins er í Reykjavík.



Pétur Pétursson, sölustjóri hjá Fóðurblöndunni.

Tryggvi Sigurður Bjarnason, verslunarstjóri á Hvolsvelli, segir að verslanir Fóðurblöndunnar bjóði upp á fjölbreytt vöruúrval. „Auk fòðurs og tilheyrandi næringarefni fyrir skepnur er boðið upp á ýmiss konar almennar rekstrarvörur fyrir bændur. Dæmi um það eru hestavörur, gæludýrafóður, smurolíur og rekstrarvörur fyrir bíla, vinnufatnað og ýmis verkfæri. Helstu árstíðarbundnu vörurnar eru áburður og sáðvara.“



Efnasamsetning áburðartegundanna hefur verið þróuð í áratugi í samráði við ráðunauta og bændur með hliðsjón af niðurstöðum hey- og jarðvegsefnagreininga hér á landi.



Áburðarskemman í Þorlákshöfn.

# Eitt af elstu fyrirtækjum landsins og samvinnufélag framleiðenda



Sláturfélag  
Suðurlands

Fosshálsi 1, 110

Reykjavík

Sími: 575-6000

Netfang: [elias@ss.is](mailto:elias@ss.is)

Vefsíða: [www.ss.is](http://www.ss.is)

Sláturfélag Suðurlands svf. (SS) er samvinnufélag í eigu búvöruframleiðenda á Suður- og Vesturlandi. Félagið var stofnað 28. janúar árið 1907 og er því eitt af elstu fyrirtækjum landsins. Á næsta ári fagnar félagið 110 ára afmæli.



Það aðgreinir SS frá mörgum öðrum samvinnufélögum að það er ekki opið samvinnufélag heldur samvinnufélag framleiðenda. Eingöngu þeir sem búa á félagssvæðinu og leggja inn sláturgripi geta orðið félagsmenn. Þessi skilyrði stuðla að því að hagsmunir félagsmanna séu einsleitir. SS er að þessu leyti svipað og hin risastóru samvinnufélög bænda á Norðurlöndum.

SS skiptist í þrjár megindeildir; afurðadeild, kjötiðnaður og heildsala. Innan heildsölu er búvörudeild sem er mjög vaxandi. Markmið hennar er að bjóða bændum hágæða rekstrarvörur á hagstæðu verði til að stuðla að lækkun á kostnaði bænda og þar með meiri samkeppnishæfni innlands landbúnaðar.

SS á tvö dótturfélög að fullu. Þetta eru félagin Reykjarður, sem er í kjúklingaframleiðslu, og Hollt og gott sem er í matvælaframleiðslu. Hvort fyrirtæki um sig er leiðandi á sínu sviði.

### Búvörudeild SS

Búvörudeild félagsins hefur verið í örur vexti undanfarin ár enda úrvals vörur í boði fyrir bændur frá leiðandi aðilum eins og Yara, DLG og Tenoplast – á sanngjörnu verði.

### Yara

SS hóf samstarf við Norsk Hydro (nú Yara) á árinu 1999 um innflutning á áburði og sér nú um sölu og dreifingu áburðar á landsvísu í samvinnu við Yara.

Það er stefna SS að bjóða bændum hágæða einkorna áburð á hagstæðu verði sem stuðlar að lækkun framleiðslukostnaðar og hreinleika afurða. Yara leggur áherslu á að vinna með bændum við að þróa áburð sem uppfyllir ströngustu kröfur um gæði og lágmarkar umhverfisáhrif – og er Yara eini áburðarframleiðandinn í heiminum með umhverfissvottun á sinni framleiðslu. SS er leiðandi í sölu á einkorna áburði.







Það hafa orðið miklar framfarir í aðstöðu og búnaði en það var stíll yfir dömunum sem framleiddu SS-pylsurnar fyrir margt löngu.

### DLG

SS er í samstarfi við Dansk Landbrugs Growareselskab (DLG) í innflutningi á kjarnfóðri.

DLG er stærsti framleiðandinn á kjarnfóðri í Danmörku með um 29.000 bændur sem félagsmenn. DLG er með um 46% markaðshlutdeild á kjarnfóðri í Danmörku auk þess að flytja út kjarnfóður og er auk þess stærsta fóðurfyrirtæki Norðurlanda.

DLG framleiðir allt óerfðabreytt kúafóður og ærfóður fyrir SS ásamt kjúklingafóðri fyrir Reykjagard, dótturfélags SS.

DLG er eigandi að Vitfoss (Vilofoss) sem er leiðandi í Evrópu við framleiðslu á bætiefnum og steinefnablöndum fyrir kýr, kindur, hesta, hænsni, svín og loddýr, einnig Equsana sem er stærsti framleiðandi hestafóðurs í Danmörku og með mikla markaðshlutdeild á Norðurlöndunum og



Þýskalandi. Jafnframt eigandi Stalosan sem er leiðandi í framleiðslu á sótthreinsiefnum í Evrópu.

Sáðvaran kemur frá DLG í Svíþjóð og eru það sérválin norræn yrki fyrir íslenskar aðstæður.

Tenoplast í Svíþjóð er framleiðandi á Tenospin rúlluplastsinu sem SS hefur á boðstólum. Tenospin er þaulreynt hágæða plast sem sem bændur þekkja og hefur verið á íslenskum markaðaði í fjölda ára.



### Starfsmenn Búvöruvæðingara SS

Búvöruvæðingara er með 11 starfandi sölufulltrúa sem staðsettir eru um allt land, 6 starfsmenn sem staðsettir eru á Fosshálsi í Reykjavík, á Akureyri og á Hvolsvelli ásamt því að vera með afgreiðslu á búvörum hjá SS Selfossi og Hvolsvelli. Skrifstofa og vöruhús er á Fosshálsi Reykjavík og á Oddeyri á Akureyri.

### Vöruhús fyrir áburð er í Þorlákshöfn

Félagið á verðmæta lóð við höfnina í Þorlákshöfn sem skipulögð var með þann möguleika í huga að þar mætti byggja tvær áburðarskemmur.

Byggð var 1.500 fermetra skemma fyrir áburð í Þorlákshöfn síðasta ári og fyrir er 500 fermetra vöruhús.

Mjög góð reynsla er af áburðarskemmunni sem tekin var í notkun síðasta haust. Nú er hafin bygging á seinni skemmunni sem verður eins og sú fyrri og er stefnt að því að hún komist í notkun fyrir næsta vor. Með þessari nýju skemmu verður félagið með 3.500 fermetra undir þaki í Þorlákshöfn sem hýsa samtals rúmlega níu þúsund tonn af áburði. Áburðarskemmunar tryggja gæði áburðarins og að áburður verði eins og önnur markaðsvara sem hægt er að kaupa allt árið um kring. Jafnframt verður mögulegt að kaupa mikið magn af áburði þegar verð er hagstæðast á erlendum mörkuðum.

### Bændafundir

Fyrstu vikuna í nóvember ár hvert eru haldnir hinir árlegu bændafundir Sláturfélags Suðurlands þar sem fer saman fróðleikur, gamanmál og skemmtun ásamt góðum veitingum. Fundirnir eru haldnir á Egilsstöðum, Eyjafirði, Borgarnesi og Hvolsvelli við einstaklega góðar undirtektir og er aðsókn bænda frábær.

# Bara lausnir



Jötunn Vélar ehf.

Austurvegi 69

800 Selfoss

Sími: 480 0400

Netfang:

jotunn@jotunn.is

Vefsíða: www.jotunn.is

Um árabíl hefur Jötunn boðið kúa-bændum upp á hagkvæmar lausnir í búnaði fjósa. Starfssviðið hefur tekið örri framþróun undanfarið og býður Jötunn nú bændum ráðgjöf á sviði hönnunar fjósa undir formerkjunum „vellíðan og heilbrigði“.

Hjá Jötni er lögð áhersla á að tengja niðurstöður nýjustu aðbúnaðarrannsókna og hönnun með það að markmiði að bæta árangur og framlegð. Erlendar rannsóknir sýna með óyggjandi hætti að aukin velferð bætir heilbrigði, lengir lífaldur kúa og hækkar nyt. Skoða þarf umhverfisþætti kýrinnar til að auka vellíðan og heilbrigði kúnna.

## Loftræsting og lýsing

Erlendis hefur tilhneigingin verið að opna fjósin meira. Segja má að Íslendingar séu nokkuð á eftir í þessari þróun og víða er loft-ræsting ónóg með tilheyrandi rakasöfnun og auknu smítalagi. Öll þekkjum við að birtan hefur mikil áhrif á líkama og sál. Hjá kúnni hefur næg birta þau áhrif að frjósemi batnar, át eykst og nyt hækkar um allt að 15%.

## Brynning

Um 65% þyngdar líkamans er vatn og óhætt að segja að vatn sé mikilvægasti umhverfis-þátturinn hjá mjólkurkúm. Kýrnar þurfa um það bil 3 lítra af vatni fyrir hvert kíló mjólkur, svo gera má ráð fyrir að meðalkýrin sé að drekka 75 til 100 lítra af vatni á dag. Tryggja þarf gott aðgengi að heilnæmu vatni.

## Básar og undirlag

Hönnun bása miðast við að virða náttúrulegt atferli gripanna en jafnframt að fá gripina til að skíta í flórin. Lengd og breidd bása, staðsetning herðakambsslár og brjóstborðs eru allt þættir sem notaðir eru til að stjórna gripnum. Mikilvægt er þó að þvingun fylgi ekki þessari stýringu. Kýr eiga að liggja í 11 til 14 klukkustundir á dag. Þess vegna þurfa þær gott undirlag. Rannsóknir hafa sýnt fram á jákvæð tengsl milli lengdar legu og nytar.

## Flórar

Flórar þurfa að vera rúmgóðir og stamir svo kýrnar hreyfi sig óhikað. Kúm stafar minni ógn af öðrum kúm í rúmgóðum fjósum. Vissir þú að kýr standa aðgerðalitr í um tvær og hálf klukkustund á dag í flórnum?



Kúm stafar minni ógn af öðrum kúm í rúmgóðum fjósum.



Með aukinni áherslu á blöndun fódurs hefur nákvæmni í fódrun aukist og nálgast nú betur þarfir gripanna.

## Fóðrun

Miklar framfarir hafa orðið í fóðrun undanfarið ár. Með betri tækni hafa fódurgæði aukist og með aukinni áherslu á blöndun fódurs hefur nákvæmni í fóðrun aukist og nálgast nú betur þarfir gripanna. Niðurstaðan er bætt heilsufar og meiri arðsemi.

## Framleiðsluskeið og aðbúnaður

Mikilvægt er að sníða aðbúnað að þörfum hvers framleiðsluskeiðs. Miklar framfarir eiga sér nú stað í aðbúnaði geldkúa og rannsóknir sýna að bættur aðbúnaður geldkúa skilar sér beint í betri heilsu og aukinni nyt.

## Jötunn – ráðgjöf

Grétar Hrafn Harðarson, gretar@jotunn.is, fóðrun, húsvist, heilbrigði. Selfossi.

Sigtryggur Veigar Herbertsson, sigtryggur@jotunn.is, húsvist, tæknilausnir. Akureyri.

Össur Björnsson, ossur@jotunn.is, tæknilausnir. Selfossi.

Finnbogi Magnússon, finnbogi@jotunn.is, jarðrækt. Selfossi.



# Dalaostar

## GOTT HANDBRAGÐ ÚR DÖLUNUM



### ■ DALAOSTARNIR Í 100 ÁR ■

Reynsla og þekking kúabóndans gefur af sér afbragðsmjólk. Færni og fagmennska ostagerðamannsins dafnar með góðu hráefni. Í hundrað ár hefur samstarfið eflst eða allt frá því fyrsti mygluosturinn var framleiddur í Ólafsdal.







Mynd / HKr.

# Bændasamtökin veita félagsmönnum sínum margháttaða þjónustu



Bændasamtök  
Íslands

Bændahöllinni við

Hagatorg

107 Reykjavík

Sími: 563-0300

Netfang:

bondi@bondi.is

Vefsíða: [www.bondi.is](http://www.bondi.is)

Bændasamtök Íslands eru heildarsamtök íslenskra bænda. Þau eru málsvari bænda og vinna að framförum og hagsæld í landbúnaði. Aðild að samtökunum geta átt einstaklingar og félög einstaklinga og lögaðila sem standa að búrekstri. Félagar eru tæplega 6.000 talsins.

Höfuðstöðvar BÍ eru í Bændahöllinni við Hagatorg í Reykjavík en samtökin eru einnig með starfsstöð á Akureyri auk þess sem nokkrir starfsmenn hafa aðsetur annars staðar. Þá eiga og reka samtökin Nautastöðina á Hesti og Ráðgjafarmiðstöð landbúnaðarins sem rekur 13 starfsstöðvar víðs vegar um land. Hjá Bændasamtökunum starfa um þrjátíu manns.

Hótel Saga er í eigu Bændasamtakanna en ákveðið var af stórhuga bændum á fimmta áratugnum að eiga hótél og athvarf í höfuðstaðnum. Hótelíð var tekið í notkun árið 1962 og er fyrir löngu orðið þekkt kennileiti í bæjarmyndinni í Reykjavík. Skrifstofur Bændasamtakanna eru á þriðju hæð hótelsins.

### Hvað gera Bændasamtökin?

- Þau beita sér fyrir bættum kjörum bænda á öllum sviðum.
- Samtökin reka tölvudeild sem þróar og rekur skýrsluhaldshugbúnað sem bændur nýta í sínum störfum.
- Þau gefa út Bændablaðið og annast ýmsa aðra útgáfustarfsemi og upplýsingamiðlun um landbúnað.
- Samtökin annast leiðbeiningaþjónustu í landbúnaði í gegnum dótturfélag sitt, Ráðgjafarmiðstöð landbúnaðarins.
- BÍ reka Nautastöðina á Hesti sem er miðstöð kynbótastarfs í nautgriparáækt.
- Þau reka orlofshús fyrir félagsmenn sína auk orlofsíbúðar í Kópavogi.
- Tryggja félagsmönnum sínum bestu fáanlegu kjör á gistingu á Hótel Sögu.
- Þau reka starfsmenntasjóð þar sem bændur geta fengið stuðning vegna sí- og endurmenntunar.
- Bændasamtökin hafa umsjón með verkefnum samkvæmt búnaðarlagasamningi, útgáfu hestavegabréfa, rekstri öryggis- og vinnuverndarstarfs í landbúnaði og fleiru sem skiptir hagsmuni bænda máli.





Mynd / TB

## Fjölbreytt samvinna við félög og fyrirtæki í landbúnaði og samskipti við stjórnvöld

Bændasamtökin móta stefnu í málefnum bænda og landbúnaðarins í heild. Fulltrúar bænda á Búnaðarþingi marka stefnuna en starfsmenn og trúnaðarmenn bænda fylgja henni eftir á milli þinga. Stór hluti af starfsemi Bændasamtakanna felst í samskiptum við stjórnvöld og ýmsa skylda aðila.

- Bændasamtökin veita umsagnir um lagafrumvörp og reglugerðir sem snerta landbúnaðinn og hag bænda. Samtökin fylgja þeim eftir gagnvart stjórnvöldum.
- Þí eru málsvari bændastéttarinnar gagnvart ríkisvaldinu og öðrum aðilum þjóðfélagsins sem stéttin hefur samskipti við.
- Fulltrúar samtakanna taka þátt í samráðshópum og nefndum þar sem landbúnaðurinn er til umfjöllunar og halda fram stefnu samtakanna þar sem það á við.
- Gæta hagsmuna bænda í stjórnkerfinu og berjast fyrir eðlilegum og sanngjörnum starfsskilyrðum þeirra.
- Samtökin annast samningagerð af hálfu bænda, til dæmis búvörusamningagerð við ríkisvaldið og samninga um kjör starfsfólks í landbúnaði.
- Þí koma fram fyrir hönd íslenskra bænda gagnvart hliðstæðum samtökum erlendis og annast samskipti við þau eftir því sem ástæða þykir og tilefni gefast til.

## Mannauður Bændasamtakanna

Hjá Bændasamtökunum starfar fjölbreyttur hópur fólks með ólíka reynslu og menntun.

Á félags-, fjármála- og skrifstofusviði starfar hagfræðingur og lögfræðingur ásamt sérhæfðu skrifstofufólki sem fæst meðal annars við fjármálastjórn, ritarastörf, símsvörin, bókhald og reikningagerð.

Í tölvudeild Bændasamtaka Íslands starfa tíu manns sem gegna mismunandi hlutverkum og eru staðsettir víðs vegar um landið. Þjónustufulltrúar eru þrír, einn kerfisstjóri, fimm



Mynd / TB

aðilar sem sinna hugbúnaðargerð og einn kynbótafræðingur. Meginverkefni deildarinnar eru þróun og viðhald á skýrsluhaldskerfum er tilheyra landbúnaði, gagnaumsjón og fleira.

Á útgáfu- og kynningarsviði starfa fimm manns í fullu starfi auk þess sem verktakar víða um land sjá deildinni fyrir efni. Bændablaðið er fyrirferðarmest í rekstrinum en þar starfa tveir blaðamenn, auglýsingastjóri og ritstjóri. Skólaverkefnið „Dagur með bónda“ þar sem bændur heimsækja grunnskóla er rekið allt árið um kring auk þess sem deildin heldur utan um tengslanet bænda í Opnum landbúnaði. Almanntengsl og ýmis upplýsingagjöf er jafnframt stór hluti af rekstri sviðsins, s.s. rekstur vefja og innsetning efnis á samfélagsmiðla.

Á Nautastöðinni á Hesti í Borgarfirði starfa þrír starfsmenn, forstöðumaður, dýralæknir og fjósameistari.

Stjórn Þí samanstendur af sjö bændum en frá árinu 2016 fækkar stjórnarmönnum í fimm. Framkvæmdastjóri og formaður Þí eru talsmenn samtakanna og koma fram fyrir þeirra hönd.

## Aðildarfélög og búnaðarþingsfulltrúar

Aðildarfélög eru annars vegar búnaðarsambönd (alls 11 talsins) og hins vegar búgreinafélög (alls 12 talsins). Búnaðarþing er haldið

á tveggja ára fresti en þar sitja 49 fulltrúar sem kosnir eru af búnaðarsamböndum og búgreinafélögum. Á Búnaðarþingi 2016 verða samtök ungra bænda nýjasta aðildarfélög Þí.

## Búnaðarsambönd

Búnaðarsamband Kjalarnesþings  
Búnaðarsamtök Vesturlands  
Búnaðarsamband Vestfjarða  
Búnaðarsamband Húnaþings og Stranda  
Búnaðarsamband Skagfirðinga  
Búnaðarsamband Eyjafjarðar  
Búnaðarsamband Suður-Þingeyinga  
Búnaðarsamband Norður-Þingeyinga  
Búnaðarsamband Austurlands  
Búnaðarsamband Austur-Skaftafellssýslu  
Búnaðarsamband Suðurlands

## Búgreinafélög

Félag eggjaframleiðenda  
Félag ferðaþjónustubænda  
Félag hrossabænda  
Félag kjúklingabænda  
Geitfjárræktarfélag Íslands  
Landssamband kúabænda  
Landssamtök sauðfjárbænda  
Landssamtök skógareigenda  
Samband garðyrkjubænda  
Samband íslenskra loðdýrabænda  
Svínaræktarfélag Íslands  
Æðarræktarfélag Íslands

Nánari upplýsingar um fjölbreytta starfsemi Bændasamtakanna er að finna á vefnum [bondi.is](#)

Íslyft hefur um árabíl verið söluhæsta fyrirtækið í sölu á lyfturum:

# Ný Merlo-dráttarvél með skotbómu og ítölsku liðléttingarnir Pixy

**Íslyft ehf.**

Íslyft ehf.  
Vesturvör 32, 200  
Kópavogur  
Sími: 564-1648

Netfang:  
islyft@islyft.is  
Vefsíða: www.islyft.is

*Íslyft & Steinbock Þjónustan ehf. eru rötgróin fyrirtæki sem starfað hafa óslitið í yfir 40 ár. Íslyft hefur verið söluhæsta fyrirtækið í sölu á lyfturum síðastliðin 20 ár og bæði hafa verið á lista Creditinfo yfir fyrirmyndarfyrirtæki frá upphafi.*

Nýlega kynnti Merlo dráttarvél með Skotbómu fyrir landbúnað, Multifarmer 40.7. Tækið er búið þrítengibeisli fyrir 20 tonna tog og 135 hestafla aflúrtaki með 540 og 1.000 sn/min. Afrétting á skrokk, 156 hestafla Deutz dísilvél, rúmgott og bjart öikumannshús með loftfjaðrandi dempun, Load Sensins vökvadæla með Flow Sharing dreifingu og vökvadempun á bómu eru allt staðlaðir hlutir. Hámarkshraði 40 km/klst, fjórhjólástýrður, drif á öllum hjólum, stór dekk og búinn driflæsingum. Tækið er búið CDC kerfi frá Merlo sem meðal annars innifelur fullkomna vigt. Hægt er að skrá tækið sem dráttarvél. EPD Eco Power Drive-kerfi er í tækinu sem sparar allt að þrjú lítra af olíu á klukkustund. Tækið er einnig útbúið með CVTRONIC-gír sem sameinar notkun á tveimur hyrótískum mótörum samtímis. Fyrir þá sem draga vagna er hægt að fá tækin útbúin fyrir loft- eða vökvabremsur á vagni.

Ólíkt flestum öðrum þeim sem framleiða skotbómulyftara koma nær allir hlutir lyftarans; hús, bómur, skrokkar, hásingar og allir fylgihlutir, úr smiðju Merlo. Með því að smíða hluti sjálfir hafa þeir meiri möguleika í hönnun en aðrir framleiðendur.

### Ítölsku liðléttingarnir Pixy

Íslyft hefur tekið við umboði fyrir ítölsku liðléttingana Pixy frá Cast Group. Ítalir eru með þeim allra fremstu í framleiðslu á landbúnaðartækjum og -vélum og framleiða mest allra af slíkum tækjum í heiminum í dag. Við þróun á þessum vélum var tekið mikið tillit til aðstæðna og veðurfars í Norður-Evrópu. Fjölbreytilegt loftslag á Ítalíu og landfræðilega landsins gefur fyrirtækinu möguleika á að ná forystu með því að finna góðar og skapandi lausnir fyrir þessi tæki. Vélarnar

hafa verið prófaðar í miklum snjó í ítölsku Ölpunum til að sjá hvernig þær koma út við þær aðstæður. Cast Group er eini framleiðandi slíkra liðléttinga sem býður bæði upp á liði og að geta beygt á öllum hjólum, sem getur verið gríðarlega góður kostur þar sem pláss er lítið. Allir Pixy-liðléttingar koma með Universal tengiplötu, skóflu og göfflum.



Pixy liðléttingur.

Helstu týpur af Pixy eru eftirfarandi:

PIXY 25T >

30 Hp Isuzu mótör og 34L vökvadæla

PIXY 35T >

38 Hp Isuzu mótör og 48l vökvadæla

PIXY 41T >

38 Hp Isuzu mótör og 66L vökvadæla

PIXY 45T >

38/50 Hp Isuzu mótör og 66L vökvadæla –

lyftihæð 3,3 metrar – hægt að beygja á öllum hjólum!

Lyftigeta tækjanna er frá 700 kg upp í 1500 kg þannig að allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi. Hægt er að fá nánast allan þann aukabúnað sem mönnum dettur í hug.

Við hvetjum alla sem hugleiða kaup á liðléttingi, að bera saman gæði og verð áður en tekin er ákvörðun um kaup. Við hjá Íslyft höldum því fram að fáir framleiðendur af liðléttingum geti boðið sama verð miðað við gæði og útbúnað eins og Pixy liðléttingarnir frá Cast Group.

Mikil áhersla er lögð á þjónustu, bæði í viðgerðum og varahlutum. Hjá fyrirtækinu starfar fjöldi sérhæfðra viðgerðarmanna sem fara hvert á land sem er. Þjónustumenn hjá fyrirtækinu eru mjög vel þjálfaðir eftir að hafa sótt fjölda námskeiða hjá þeim erlendu framleiðendum sem Íslyft hefur umboð fyrir.



Merlo-dráttarvél með skotbómu.



# BÆNDAHÖLLIN

ANTONKBERGUR



Íslenskir bændur eiga Radisson Blu Hótel Sögu og er hótelið því oft kallað bændahöllin. Að sjálfsögðu er íslenskt hráefni í forgrunni í réttunum okkar. Við vitum hvaðan vörurnar okkar koma og treystum að það leiði til betri gæða og upplifunar fyrir gestina.

Hvort sem þú kemur á Grillið, Skrúður, Mímisbar, á fund eða í veislu til okkar geturðu verið viss um að þú færð frábæra rétti, framúrskarandi gæði og faglega þjónustu.

## MEISTARAKOKKURINN, SIGGI HELGA

Siggi Helga, veitingastjóri hótelsins, er einn besti kokkur landsins og fór fyrir Íslands hönd árið 2015 í hina heimspektu Bocuse d'Or keppni. Hann hefur myndað frábær tengsl við íslenska bændur og tryggja þeir í sameiningu að gestirnir okkar njóti þess besta sem völ er á.

BRAGÐGOTT  
& BRAKANDI  
FERSKT

Skrúður & Mímisbar



grillid  
grillid.is



FULLKOMIÐ SAMSPIL  
MATAR OG DRYKKJAR



Business Center



ÁVINNINGUR ALLA LEIÐ

Radisson Blu  
SAGA HOTEL, REYKJAVÍK



Fjós frá Conexx.

# Stálgrindarhús og innréttingar fyrir landbúnað



**BYKO**

Skemmuvegur 2a,  
200 Kópavogur  
Sími: 515 4000  
Fax: 515 4099

Netfang: [bondi@byko.is](mailto:bondi@byko.is)  
Vefsíða: [www.byko.is](http://www.byko.is)

BYKO býður í samvinnu við Conexx® ýmsar útfærslur af stálgrindarhúsum fyrir bændur. Hvort heldur sem er óeinangruð eða klædd með samlokueiningum. Stálgrindarhús hafa fyrir löngu sannað notagildi sitt fyrir íslenskan landbúnað og hjá Conexx® eru húsin framleidd eftir óskum hvers og eins.

Halldór P. W. Kristinsson, sölumaður tækni- vara hjá BYKO, segir að kerfið sé hannað með mjög stuttan byggingartíma í huga og bjóði upp á lausnir fyrir ýmsar stærðir og gerðir bygginga svo sem gripahús, vélaskemmur, verkstæðis- eða skrifstofuhúsnæði. „Í rúm fimmtán ár hefur Conexx® hannað og smíðað stálgrindarkerfi til bygginga á fjósum og öðrum gripahúsum sem uppfylla ýtrustu kröfur og staðla sem gerð eru til nútímafjósa. Auk þess sem lögð er rík áhersla á náttúrulega lýsingu og góða loftþræstingu.“



Halldór P.W. Kristinsson, sölu- og markaðssvið.  
S: 515 4187 / 821 4186,  
[halldorthor@byko.is](mailto:halldorthor@byko.is)

**Gólf í gripahús**

„BYKO býður einnig upp á gólf frá Swaans Beton sem hefur framleitt gólf í gripahús í rúma hálfa öld og er leiðandi í þróun, hönnun og framleiðslu á því sviði. Gólfin frá Swaans Beton eru framleidd í nútímalegum verksmiðjum í Heeze og Weert í Hollandi undir ströngu gæðaeftirliti og í samræmi við reglugerðir,“ segir Halldór. „Hönnun gólfanna tekur mið af miklu burðarþoli, stömu en slitsterku yfirborði og auðveldri losun mykju og hlands. Gólfin standast nýjar reglugerðir varðandi minnstu rifubreidd gólfa fyrir nautgripi.“

**Innréttingar í fjós**

BYKO býður einnig innréttingar í fjós og önnur gripahús í samstarfi við hollenska fyrirtækið Spinder. Halldór segir að fyrirtækið hafi í meira en 40 ár verið leiðandi fyrirtæki í hönnun og framleiðslu á fjósainnréttingum. „Allar vörur fyrirtækisins eru hannaðar og prófaðar með ströngustu gæðakröfur í huga og miða að velferð bæði dýra og manna. Áralöng reynsla Spinder hefur leitt af sér innréttingakerfi sem auðvelt er að laga að nánast öllum þörfum nútímafjósa.“





Gólf fyrir gripahús frá Swaans Beton.

## Nýjar búvörudeildir á Selfossi og á Akureyri

BYKO hefur opnað búvörudeildir í verslunum sínum á Selfossi og Akureyri. „Undanfarin ár hefur BYKO boðið upp á mikið úrval vara fyrir landbúnað en núna hefur skrefið verið stigið lengra og boðið upp á marga nýja vöruflokka í versunum BYKO. Þar á meðal rafgirðingarefni og almennar vörur fyrir búrekstur frá Horizont.“

## Mikið úrval af girðingarefni

BYKO hefur í mörg ár boðið upp á hefðbundið túngirðingarefni eins og girðingarnet, gaddavír og tréstauro en á síðasta ári hóf fyrirtækið samstarf við Horizont sem er sterkur framleiðandi á rafgirðingarefni. Horizont var stofnað árið 1945 og hefur síðan árið 1952 verið leiðandi í þróun og framleiðslu á



Hágæða spæni og spónakögglar fást í BYKO.

rafgirðingarspennum. Auk þess sem BYKO hefur tekið inn léttar hliðgrindur í nokkrum lengdum.

## Hestavörur í flestum verslunum

Að sögn Halldórs býður BYKO upp á gott úrval af almennri hestavöru í flest öllum verslunum. „Þar ber að nefna vörur eins og skeifur, hreinsivörur, bætiefni og saltsteina og margt fleira. BYKO flytur einnig inn hágæða spæni og spónakögglar frá verksmiðju sinni í Lettlandi sem hentar vel í undirburð.“

## Olíur frá Motul

„Í samstarfi við Motul á Akureyri býður BYKO upp á mikið úrval af olíum og smurefnum en fyrirtækið sérhæfir sig í hönnun og framleiðslu á hágæða olíum. Motul voru fyrstir til að framleiða 100% syntetiska mótrolíu og hafa síðan verið leiðandi í hönnun og framleiðslu á hágæðaolíum. Sérfræðingar Motul veita, í samvinnu við BYKO, aðstoð við val á réttum olíum og smurefnum fyrir bændur.“

## Betri kjör fyrir bændur

Halldór segir að samhliða því að bjóða núna upp á meira af vörum fyrir landbúnaðinn þá bjóði BYKO bændum upp á kjör sem eru sérsniðin að þeirra þörfum.

„Hægt er að hafa samband við sérfræðinga okkar með því að senda tölvupóst á [bondi@byko.is](mailto:bondi@byko.is) eða hringja í síma 5154000. Við tökum vel á móti þér og veitum þér skjót svör.“



Helgi Svanur Guðjónsson, sölustjóri á Selfossi. S: 480 4602 / 821 4041, [helgis@byko.is](mailto:helgis@byko.is)



Kai Storgaard, sölu- og markaðs- svið, S: 515 4123 / 821 4080, [kai@byko.is](mailto:kai@byko.is)



Stefán Erlingsson, sölustjóri á Akureyri, S: 460 4862 / 821 4058, [stefaner@byko.is](mailto:stefaner@byko.is)

Vélfang rekur starfsstöðvar í Reykjavík og á Akureyri:

# Langreyndir harðjaxlar í bland við unga eldhuga



Vélfang ehf.  
Gylfaflöt 32, 112  
Reykjavík  
Sími: 580-8210  
Netfang: velfang@velfang.is  
Vefsíða  
www.velfang.is

Kjarnastarfsemi Vélfangs hefur alltaf snúist um að þjóna bændum, verkötum, sveitarfélögum, fyrirtækjum og stofnunum. Starfsemin hófst að Gylfaflöt 24 og voru starfsmenn þá þrír. Standsetningar og viðgerðarþjónusta var keypt af MF þjónustunni í Mosfellsbæ og verkstæðum víða um land.

Árið 2005 rann MF þjónustan saman við Vélfang og seinna sama ár flutti starfsemin að Gylfaflöt 32 enda rúmaði fyrra húsnæði ekki öran vöxt fyrirtækisins. Frá árinu 2006 hefur Vélfang rekið starfsstöð á Akureyri. Lengst af á Óseyri 2 en nýlega flutti sala og þjónusta við Norður- og Austurland að Frostagötu 2a. Sú breyting endurspeglar aukin umsvif og styrkir okkur í þeirri viðvarandi viðleitni að stytta vegalengdina milli viðskiptavina og starfsmanna í dreifbýlu landi. Með samningum við verkstæði um land allt er þjónustunet Vélfangs eins þétt og kostur er. Viðbótar mannaflí og öflugt bakland erlendra framleiðenda skilar síbatnandi þjónustu óháð búsetu viðskiptavina. Síðustu skrefin í því ferli áttu sér stað í febrúar á síðasta ári þegar skipuð var ný staða þjónustufulltrúa er þjónar sem tengiliður viðskiptavina og verkstæðis, ásamt því að annast útteilingu verkefna og tryggja fulla yfirsýn þjónustunnar hverju sinni. Hjá Vélfangi starfa 20 manns.

## Allt starfsfólkið á sér bakgrunn í sveitum landsins

Efnahagssveiflur og breytingar á markaðsumhverfi hafa á hverjum tíma sett mark sitt á veltu og afkomu. Jákvæðu afleiðingarnar eru að síbreytilegt markaðsumhverfi getur af sér harðsnúid og sveigjanlegt starfsfólk. Allt starfsfólk fyrirtækisins á sér bakgrunn í sveitum landsins, með langa reynslu af sölustörfum, viðgerðum, varahlutaþjónustu, erlendum samskiptum og öðru sem undir starfssvið hvers og eins fellur. Markmiðið er að frábært fólk, sem deilir kjörum og góðum starfsanda frá degi til dags, búi yfir kunnáttu er skili sér í þjónustulund og skömmum viðbragðstíma sem fullnægi þörfum viðskiptavina okkar.

Í sölu og varahlutum starfa menn sem allir búa að langtíma reynslu í sölu og þjónustu á



Claas-dráttarvél við íslenskar aðstæður.



Vélfang er á lista Creditinfo sem framúrskarandi fyrirtæki 2015.

vörum fyrirtækisins og telja sumir starfsmenn feril sinn í aldarfjórðungum í stað áratuga eins og hinir. Innflutningur og utanumhald er í höndum tveggja stúlkna sem þróað hafa verkferla sem gera dagleg störf einföld og skilvirk. Að þeirra sögn er um verkferla að ræða sem ekki eru á færi karlmanna að hanna. Sú víkingasveit sem starfar á verkstæðum Vélfangs á Akureyri og í Reykjavík er öll fædd með koppafeiti á fingrunum. Langreyndir harðjaxlar í bland við unga eldhuga. Þessum mönnum vex enginn vandi í augum.

Helstu birgjar Vélfangs á erlendri grund eru CLAAS, FENDT, KUHN, KVERNELAND, JCB, THALER, PARKLAND og SHIBAURA. Þá er ónefndur fjöldi framleiðenda sem, ásamt framantöldum, mynda þetta heild í vöruvæli fyrirtækisins. Í góðu samstarfi við þessa aðila setjum við viðskiptavinum okkar ávallt í fyrsta sæti með þarfir þeirra og ávinning að leiðarljósi.



Fent-dráttarvél.



JCB 525-60 skotbómulyftari.



# Hjá okkur er fjölbreytt starfsemi



Vefverslun með  
**ARINVÖRUR**

[www.arinvorur.is](http://www.arinvorur.is)

**Plannja**   
**ÞAKRENNUKERFI**

Á ÖLL HÚS - ALLSSTAÐAR

Þrælsterk og endingargóð

Margir litir - Leitið tilboða

Uppsetningar

og frágangur á Plannja þakrennukerfum

Öll almenn blikksmíðavinna

Fagmennska í fyrirrúmi yfir  
**30** ár



[www.ice-viking.com](http://www.ice-viking.com)

**Kamínur og eldstæði**



[www.funi.is](http://www.funi.is)



Íslensk framleiðsla

**Sterkir**

og fyrirferðalitlir

flokkunarkassar

[www.blikkas.is](http://www.blikkas.is)

FRUM - [www.frum.is](http://www.frum.is)



LÍFRÉNT  
ORGANIC



ENDURVINNANLEGT  
OG PLAST  
RECYCLING MATERIALS AND PLASTIC



PAPPIR OG PAPPÍ  
PAPER AND CARDBOARD

**BLIKKÁS - FUNI**

Smíðjuvegi 74 - 200 Kópavogi - Sími 515 8701

Nánari upplýsingar á [www.funi.is](http://www.funi.is)





Íslenskt sauðfé á beit. Á sumrin reikar féð frjálst á skilgreindum afréttum.

# Sjálfbær sauðfjárrækt til framtíðar



Markaðsráð  
kindakjöts

Bændahöllin  
við Hagatorg,  
107 Reykjavík  
Sími: 563-0350

Netfang:  
svavar@bondi.is

Vefsíða:  
[www.icelandiclamb.is](http://www.icelandiclamb.is)

*Undanfarnar vikur hafa tugir verslana og veitingastaða í Reykjavík og úti um landið skrifað undir samstarfssamning við Markaðsráð kindakjöts um að setja lambakjöt í öndvegi. Margir af helstu veitingastöðum landsins eru þegar með og stöðugt bætast nýir við. Þetta þýðir að lambakjöt er nú orðið áberandi á stöðunum og alltaf á matseðli. Þetta er hluti af öfluglu átaki til að fá erlenda ferðamenn á Íslandi til að borða meira lambakjöt á meðan þeir dvelja hér á landi.*

### Að ullin sé ekta

Ull og lopi eru mikilvægur hluti af bæði sauðfjárrækt, verslun og og ferðamannapjónustu á Íslandi. Talið er að árlega sé seldar lopapeysur hér á landi fyrir allt að fjóra milljarða króna. Þá eru ótaldar húfur, vettlingar, treflar, inniskór og ýmislegt fleira sem unnið er úr ull. Oft er hráefnið hins vegar ekki íslensk ull þótt stundum sé látið í veðri vaka að svo sé. Til að bregðast við þessu er nú unnið að því hörðum höndum að hver

einasta vara sem stendur ferðamönnum til boða og sannarlega er úr íslenski ull – sé sérstaklega merkt. Þetta gengur vel og ætla má að bróðurparturinn verði orðinn merktur fyrir sumarið.

### Einstakt og sérstakt

Allt er þetta gert undir nýju upprunamerki fyrir íslenskar sauðfjárafurðir sem ætlað er erlendum ferðamönnum. Það var unnið og hannað í samvinnu við fremstu fagmenn, bæði íslenska og útlenda, og á að endurspegla sögu og sérstöðu íslensku sauðkindarinnar á raunsannan hátt. Í merkinu er lögð sérstök áhersla á að féð hefur lifað með þjóðinni allt frá landnámi. Á sumrin reikar féð frjálst á skilgreindum afréttum og til þess er vísað í slagorðinu Roaming Free. Þær náttúrulegu búskaparaðferðir sem hér tíðkast eru einstakar og verðmæti í sjálfu sér.

### Sagan selur

Við undirbúning og hönnun á merkinu var horft til farsælla dæma um markaðssetningu á vöru og þjónustu víða um heim. Einkum





Upprunamerkið fest upp á vegginn á Hótel Hilton Reykjavík Nordica. Svavar Halldórsson, framkvæmdastjóri Markaðsráðs kindakjöts, Ragnheiður Elín Árnadóttir, ráðherra ferðamála og Ingólfur Haraldsson, hóteltjóri, hjálpað að við verkið.



Nýtt upprunamerki fyrir íslenskar sauðfjárafurðir sem ætlað er erlendum ferðamönnum. Það var unnið og hannað í samvinnu við fremstu fagmenn, bæði íslenska og útlenda, og á að endurspeglar sögu og sérstöðu íslensku sauðkindarinnar á raunsannan hátt.



Unnið er að því hörðum höndum að hver einasta vara sem stendur ferðamönnum til boða og – sannarlega er úr íslenski ull – sé sérstaklega merkt upprunamerkinu.

Þess sem er á einhvern hátt frábrugðið, sérstakt eða einstakt. Einn samnefni kom upp aftur og aftur. Það var sagan sem var söluvaran og þar getur íslensk sauðfjárrækt gengið í ríkulegan gnægtarbrunn. Ákveðið var að fara af stað með eitt merki sem bæði er gæðalegt og segir líka tiltekna kjarnasögu á myndrænan hátt. Undir því má svo spinna óteljandi undirsögur.

### Kjarni málsins

Kjarni sögunnar sem sögð er undir merkinu er sá að íslenskt sauðfé sé alið í hreinni náttúru og lömbin éti næringarríkan gróður og drekki móðurmjólk sem skili sérlega hollu kjöti sem rómað er fyrir bragðgæði. Íslenskt sauðfé er nátengt landinu, menningu þjóðarinnar, siðum og tungumáli og lambakjöt er sannarlega þjóðarréttur Íslendinga. Lagskipt ullin af íslenska fénu fyrirfinnst hvergi annars staðar og lopaklæði og gærur hafa haldið hita á þjóðinni í óblíðri íslenski veðráttu í meira en þúsund ár. Stofninn kom til landsins með landnámsmönnum og er óspilltur og einstakur.

### Sjálfbær sauðfjárrækt til framtíðar

Bændur eru vörslumenn landsins og búa enn á fjölskyldubúum eins og forfeður þeirra en

hafa tileinkað sér það besta úr nútímatækni og vísindum. Þeir vita að sjálfbær landnýting felur í sér að hver kynslóð skili landi af sér í jafn góðu eða betra ástandi en hún tók við því. Féð er alið á umhverfisvænan hátt undir ströngustu reglum um dýravelferð, án aðskotaefna eða hormónagjafar. Aðeins ekta íslenskar afurðir geta borið upprunamerki Markaðsráðs kindakjöts sem endurspeglar þennan sannleik og gildi íslenskra sauðfjábænda.

### Óteljandi snertifletir

Stefnt er að því að hver einasti erlendi ferðamaður sem kemur hingað til lands muni þekkja upprunamerkið þegar hann fer. Til þess er beitt mörgum aðferðum og reynt að ná eins mörgum snertiflötum við hvern ferðamann og hægt er. Stefnt er að því að segja söguna í flugvélum, í gegnum leiðsögmenn, opinberar vefsíður og upplýsingamiðstöðvar. Þá verður það greinilegt í verslunum og á veitingastöðum. Internetið verður nýtt til hins ýtrasta og síðast en ekki síst þarf þjóðin sjálf að segja erlendu gestunum frá þjóðarréttinum lambakjöti.

### Framtíðin er björt

Íslensk sauðfjárrækt stendur á þröskuldi mikilla tækifæra í heimi þar sem sérstaða og hreinleiki vega sífellt þyngra á vogarskálum neytenda. Fleiri eru tilbúnir að borga meira fyrir náttúrulegar og sjálfbærar hágæða landbúnaðarvörur sem framleiddar eru á fjölskyldubúum þar sem siðlegir búskaparhættir eru hafðir að leiðarljósi. Með því að draga fram sérstöðu íslensku sauðkindarinnar og afurða hennar á sjálfbæran og umhverfisvænan hátt er hægt að efla greinina og bæta hag bænda sem mega vera ansi stoltir af sínu. Ekkert annað lambakjöt í heimi er íslenskt – þar liggur sérstaðan og hin einstaka saga sem við getum selt aftur og aftur um ókomin ár.

# Fagleg og öflug ráðgjöf



Ráðgjafarmiðstöð  
landbúnaðarins ehf.

Sími: 516 5000

Netfang:  
rml@rml.is

Vefsíða:  
www.rml.is

*Öflug ráðgjafarþjónusta er mikilvæg fyrir framþróun íslensks landbúnaðar. Síðastliðin þrjú ár hefur mikil vinna verið lögð í að byggja upp innviði RML þannig að fyrirtækið sé sem best í stakk búið að mæta þörfum landbúnaðarins í nútíma rekstrarumhverfi.*

Eins og bændur vita er búrekstur langtíma-verkefni þar sem öflug jarðrækt, búfjárrækt og markviss uppbygging leggur grunninn að framleiðslunni og afkomu búans. Sveigjanleiki og hæfileiki til að bregðast við breytingum í umhverfinu er hins vegar einnig afar nauðsynlegur. Þessir þættir endurspeglast í uppbyggingu RML þar sem saman fara vinna við langtíma-verkefni s.s. ræktunarstarf, skýrsluhald og uppbygging þekkingar. Jafnframt þarf fyrirtækið að vera nægjanlega sveigjanlegt til að geta mætt breytingum í eftirspurn eftir ráðgjöf.

## Breytingar í landbúnaði

Miklar breytingar eru að verða á umhverfi landbúnaðarins. Boðaðar hafa verið töluverðar áherslubreytingar í búvörusamningi, mikil aukning er fyrirhuguð á tollkvótum fyrir búvörur frá ESB og búnaðargjald mun væntanlega leggjast af í núverandi mynd. Breytingarnar eru því víðtækar og hafa áhrif á allt félagskerfi og rekstrarumhverfi bænda. Í þessu felast ákveðnar ógnanir en líka mikið af nýjum tækifærum sem ber að nýta.

Það eru líka að verða miklar breytingar inni á búunum, bæði vegna breyttrar tækni sem og aukinna krafna vegna aðbúnaðarreglugerða. Stækkun á búunum og breyttur aðbúnaður gerir aðrar kröfur til bóndans. Breytingin frá básafjósi yfir í legubásafjós með mjaltþjóni er til dæmis það stór breyting að allt vinnulag í fjósinu þarfnast algjörar endurskoðunar. Í öðrum búgreinum eru einnig að verða verulegar breytingar sem krefja bóndann um annað vinnulag en áður. Við þróun á ráðgjöfinni leggjum



Starfsfólk RML.

við því ríkari áherslu á bústjórn í þeim skilningi að verklag og vinnuferlar á búinu séu skoðaðir með það að markmiði að draga úr kostnaði, auka afköst og bæta nýtingu aðfanga og þar með stuðla að hagkvæmari framleiðslu og bættum búrekstri.

## Tækifæri í vottuðum gæðum

Tækifæri íslensks landbúnaðar felast fyrst og fremst í vottuðum gæðum. Að íslenskur landbúnaður geti sýnt fram á framleiðsluferla sem tryggja heilnæmi vörunnar og rekjanleika en ekki síður að horft sé til umhverfissjónarmiða við framleiðslu vörunnar. Það má þó ekki horfa fram hjá því að íslenskur landbúnaður býr við aukna samkeppni og því verður að nýta öll tækifæri til að auka samkeppnishæfi hans. Skynsamleg nýting áburðarefna, rétt fóðrun og í rauninni öll þau atriði sem taka á soun í framleiðsluferlinu þarf að skoða í þessu samhengi og nýta þá möguleika sem felast í markvissari bústjórn.

## Ráðgjafar um allt land

RML er ungt fyrirtæki sem byggir á gömlum grunni. Fyrirtækið er í eigu bænda og stefna þess er mótuð af þeim. Markmið fyrirtækisins er að bændur hafi aðgang að faglegri ráðgjöf og sem er í takt við þær áherslur sem bændur ætla sér að vinna eftir.

RML hefur á að skipa öflugum hópi ráðgjafa sem staðsettir eru víðs vegar um land. Þessi hópur hefur lagt hart að sér undanfarin þrjú ár við að byggja upp öflugt ráðgjafar-fyrirtæki í breyttu umhverfi. Við sjáum það í okkar rekstri að bændur eru að nýta sér fyrirtækið betur ár frá ári sem fyllir okkur bjartsýni og eflir okkur til að gera enn betur.



# VILT ÞÚ HAFA ÁHRIF Á NÝTINGU, VERNDUN OG VIÐHALD NÁTTÚRUNNAR?

Kynntu þér spennandi nám í Landbúnaðarháskóla Íslands þar sem nálægðin við viðfangsefnið og kennara er í forgrunni. Lítil skóli með mikla sérstöðu!

◆ [www.lbhi.is](http://www.lbhi.is) ◆

SKÓGFRÆÐI- &  
LANDGRÆÐSLA



NÁTTÚRU- &  
UMHVERFISFRÆÐI



UMHVERFIS-  
SKIPULAG



HESTAFRÆÐI



GARÐYRKJA &  
BÚFRÆÐI



BÚVÍSINDI



BÚVÍSINDI

HESTAFRÆÐI

SKÓGFRÆÐI &  
LANDGRÆÐSLA

NÁTTÚRU- &  
UMHVERFISFRÆÐI

UMHVERFIS-  
SKIPULAG

FRAMHALDSNÁM

STARFS- &  
ENDURMENNTUN

 Landbúnaðarháskóli  
Íslands

HÁSKÓLI LÍFS & LANDS



Við ræktum sanna vináttu

---

