

Eko-handlaren Per Holmqvist är kandidat till Allas Matpris 2011

Elbilen kör bara i 30 km i timmen men är garanterat miljövänlig!



Jag tjänar hellre miljön än tjänar på den



Per gör i ordning en låda fylld med ekologiska varor till en kund.

Han jobbar 6 dagar i veckan, i stort sett varje vaken timme på dygnet. Och det är först nu, efter två år med butiken Nordansmak, som han börjat ta ut lön. För Per är ekologin mycket viktigare än ekonomin!

AV HELENE ALM
FOTO: ROLF LIND

Kan ni passa butiken en stund medan jag far och hämtar broccoli på busstationen?

Per Holmqvist susar i väg i sin elbil och lämnar oss ensam en stund i Nordansmak, en butik för närproducerade, ekologiska och rättvisemärkta varor i centrala Luleå.

Nu är det vinter och kallt, men när vi hälsar på är det fortfarande ljuva september.

Medan han är borta dyker Eva Öhrling upp med sina röda krusbär som hon nyss plockat hemma i trädgården på Skurholmen i Luleå.

–Jag fick så mycket över och tänkte att jag skulle sälja dem till Nordansmak.

Spontant och nära

Det här är Per Holmqvist och hans butik Nordansmak i ett nötskal. Okonventionellt, lättamt och tillitsfullt.

–Han är så rolig och prat-sam, säger Eva om Per när han återvänder med broccoli-lin som han håller ut på bor-

det som dignar av nyskördade grönsaker mitt i affären.

Han och Eva diskuterar priset på krusbären. Per älskar att människor kommer in spontant med sina varor.

–Som i går då det kom in en farbror med en kasse potatis som inte rymdes i källaren hans. Kan ni sälja det här åt mig? Jovisst!

Men basen är förstås odlarna som levererar stadigt till Nordansmak. Och försäljningen sker mestadels över webben. Varorna körs sedan ut med elbil eller bussgodis om det är utanför Luleå. Förr cyklade de ut med varorna, men den växande kundkretsen gör att det inte hinns med i dag.

Garanterat giftfritt

–Det är som en gammal handelsplats, säger Per. Här ska närproducerade, giftfria livsmedel hitta till sina kunder med så lite ingrepp i miljön som möjligt. Det är det viktigaste.

Kunden Kristina Persson som köper en burk Blå Timmen, kråkbärs-marmelad från Jokkmokk, håller med.

–Det känns bra att stödja det närproducerade i stället för stordrift, tycker hon. Det kanske är någon krona dyrare, men det är mysigare här.

På hösten säljer Nordansmak bara närproducerat.

–Då är gränsen söderut stängd, skrattar Per. Först när det är slut häruppe börjar vi importera söderifrån.

På de rustika hyllorna rymmer kända ekomatsmärken och mer udda som sorseliansk pesto. Alla importerade varor måste vara ekologiska, men det kravet finns inte på det närproducerade. Många små odlare i Norrbotten har inte råd att betala för Kravmär-

Bra mat är en hjärtesak för oss på Allas.

Därför vill vi uppmärksamma personer med stort matengagemang och med omtanke om miljö och rättvisa.

Under året har Allas publicerat flera reportage om de nominerade kandidaterna. Bland dem utses en vinnare som får 10 000 kronor

ningen. Enligt Per har man ändå koll på att allt odlas utan konstgödsel och är giftfritt.

Evas krusbär paketeras i små plastbyttor: "Krusbär från Skurholmen, 20 kronor". Avtal skrivs, Eva får 14 kronor per burk och är nöjd.

Producenterna får betalt det de vill ha. Sedan gör Per sitt påslag. Han förhandlar inte eller ställer krav på priset.

–De märker själva om varorna inte säljer och kanske sänker sitt pris. Vi är deras förlängda arm och ska samordna transporter. Vi är i symbios och ska dra åt samma håll.

Det är inte så ekonomiskt kanske, men ekologiskt. Och det har styrt Per i hela hans liv.

Han är 63 år och har sina rötter i miljörörelsen. Bland annat är han känd för att ha gjort långresor på tåg med sina tio barn. Det var tanken på att mat inte ska fraktas runt på bekostnad av miljön som födde idén på en inköpsförening av närproducerad mat som sedan blev projektet Nordansmak.

Det handlar om att stötta lokala odlare och att få fler att börja producera mat i Norrbotten.

Först hade man bara tre leverantörer och 5–10 kunder. I dag har man över 80 leverantörer och över 500 fasta kunder.

Sedan två år står Nordansmak på egna ben och nu går det runt så pass bra att Per har börjat ta ut lön. Tidvis har han hjälp av arbetsförmedlingens FAS 3. Per själv har jobbat fjorton timmar om dygnet sex dagar i veckan sen starten.

–Jag har ju jättehög servicenivå också. Det är så roligt med de gamla tanterna som kommer in, jag kan bära hem en säck mandelpotatis åt

dem, det är uppskattat värre. Nu rusar Per ut på gatan för att lasta in rykande färskt bröd från Bensbyn utanför Luleå.

Härliga dofter

–Det här är en kioskvältare, säger Per om det stengugnsbakade surdegsbrödet.

Surdegsbrödet tar slut på några timmar. Ibland ringlar kön ut på gatan.

Det är det här som är det knepiga. Folk gillar butiken, men Per vill helst inte att de ska komma dit.

–Jag vill inte att de ska köra hit i sina bilar. Då kör jag hellre ut det gratis med elbilen för att de inte ska lockas ta bilen till stan för att handla.

–Många tycker att jag är en dålig affärsman, för jag kan kosta på mig hur mycket som helst för att miljöaspekten ska uppfyllas. Många väntar på att det ska sluta funka.

Elbilen går i högst 30 km i timmen. En gång i veckan kör Per ut matlådor och grönsakskassar till privatpersoner eller ekofrukt på jobbet till olika företag.

Handlar och stöder

–Elbilen kostar bara en krona milen att köra och drivs av vindkraftsel, upplyser Per, samtidigt som två mopedsbur-na ungdomar fräser förbi oss.

Anette Holmström tycker att det är skönt att få varorna hemkörda.



Vem röstar du på? →

Allas
MATpris
2011

att ge till en valfri organisation med godkänt 90-konto.

Här presenteras den sista kandidaten. Du kan även läsa om de övriga och ges sedan möjlighet att rösta på den du tycker är mest förtjänt att vinna Allas matpris 2011.



Eva Öhrling har fått en god skörd av röda krusbär och Per köper gärna.



Priserna är, liksom varorna, ofta dagsfärska.

Anette Holmström har varit trogen kund sen starten. Hon tycker att frukten och grönsakerna smakar bättre och så gillar hon att få det hemkört, hon har burit nog med matkassar genom åren.

–Det var slut på ekologisk palt, så jag tog den vanliga. Den är i alla fall närproducerad, säger Per och bär in kartongen med maten i Anettes kök.

–Jag vill stödja dem som producerar här i Norrbotten, jag vill att vi ska ha kvar våra kossor här uppe, säger hon och packar upp fil, morötter och äpplen.

När Per kör vidare till nästa stadsdel får vi vända. Per tar nämligen elbilen över en cykelbro med dagens sista leverans.