



Ekologiskt nötkött och grönbetes ägg är två av produkterna som Johan och Pernilla Sigge från Rya Gårdsprodukter producerar. Foto: Jennie Einarsson

Johan och Pernilla - ett av många stopp i årets gastronomiska resa i länet

Publicerad: 31 augusti 2023

Författare: Jennie Einarsson

För femte året i rad stundar den årligen återkommande Matresan i Örebro län, där besökare får chansen att hälsa på lokala matproducenter, krögare och entreprenörer. På den lilla släktgården Sigges i Rya är förberedelserna i full gång för att ta emot helgens besökare. - Det är belöningen för jobbet man gör, att få möta kunden som äter det som vi har producerat, säger Pernilla Sigge från Rya Gårdsprodukter.

Som en spinoff på Wadköpings Matmarknad tog grundarna Davide Lindqvist och Richard Ekbok fram konceptet Matresan för fem år sedan – detta för att öka intresset för lokalt producerade råvaror. Sedan dess har Matresan rotat sig som ett återkommande och efterlängtat event i Örebro län – och nu till helgen (2-3 september) är det åter dags att ge sig ut på jakt efter intressanta matupplevelser.

Bland årets 85 utställare finns 10 av dessa belägna i Lindesbergs kommun, varav Rya Gårdsprodukter är en av dessa är. Här driver makarna Pernilla och Johan Sigge en "regenerativ" verksamhet, vilket innebär att den är självförnyande på näringsämnen utan konstgödsel och bekämpningsmedel.

- Vi försöker avläsa naturen för att vitalisera ekosystemet och har frångått all konstgödning och besprutning, istället odlar vi ett mångfald av gräs som alla djuren äter. Med en väldigt aktiv fotosyntes i utbyte med vatten och mineraler så får vi ett väldigt vitalt ekosystem som faktiskt överträffar konstgödning, det är lite unikt här, förklarar Johan Sigge.



Johan utfodrar de 400 höns av arten Bovan värphöna som bor på Sigges i Rya. Foto: Jennie Einarsson

På gården i Rya by man odlat spannmål i generationer men för fyra år sedan sålde Johan och Pernilla plogen och tröskan för att gå över till någonting nytt.

- Det är svårt att få lönsamhet på en mindre gård så vi skaffade 40 kalvar för fyra år sedan och snubblade över det "regenerativa" konceptet. Sedan dess har vi gått en hel

del kurser och läst på ordentligt för att förstå hur ekosystemet fungerar i naturligt tillstånd, berättar Johan.

På gården är djuren väldigt centrala. Varje dag flyttas kor, får och höns mellan mindre fällor, vilket gör att djuren äter allt och inte selektivt som de annars gör. Detta gynnar mikrolivet i jorden och gör att näringskedjan fungerar på ett sätt som det fungerade förr när de stora beteshjordarna trampade runt på jorden. Men det har tagit lång tid för systemet att anpassa sig.

- När systemet går på steroider och konstgödning så fungerar inte det naturliga näringsutbytet i marken, ska man ställa om så måste man få ut djuren och få tillbaka trampet. Nu efter fyra år så syns skillnaden, när man sår in en gräsvall så sår man kanske fem eller sju arter, men i år har vi uppmätt 30 gräsarter, de finns latent i marken. Med trampet och mångfald av djur och olika beteslag så slår de upp med tiden, förklarar Pernilla.



Pernilla hämtar in de 90 ägg som lagts under eftermiddagen. Totalt producerar hönsen omkring 300 - 400 ägg varje dag. Foto: Jennie Einarsson

Nu laddar man inför helgens Matresa och ser fram emot att få visa upp gården och produkterna som man producerar. Främst är det grönbetesägg men även ekologiskt nöt- och lammkött.

- Vi var med förra året på matresan, det var jätteroligt! Det kom väldigt många som var nyfikna och ställde frågor och ville prata med oss. Man märker att det är många som är intresserad av lokalproducerad mat, man vill veta ursprung och hur livet ser ut för djuren på gården. Det är belöningen för jobbet man gör, att få möta kunden som äter det som vi har producerat. Vi skulle inte hålla på med det här om vi enbart sålde till butiker, vi sysslar med relationsmat här, förklarar Pernilla.

- Ja, nu ser vi fram emot att få träffa kunderna i helgen, avlutar Johan glatt.

Samtliga utställare under helgens Matresa i Lindesbergs kommun är:

En får tacka [Läs mer](#)

Bergslagens grönsaksförädling [Läs mer](#)

Storå Bär och Grönsaker [Läs mer](#)

Kallernäs Getgård [Läs mer](#)

Lindesbergs Musteri [Läs mer](#)

Tre sjöars kök & mejeri [Läs mer](#)

Rya Gårdsprodukter [Läs mer](#)

Gårdsbutiken i Balsta [Läs mer](#)

Bromanders får och rekreationsgård [Läs mer](#)

Adolfsbergs gård [Läs mer](#)

Hela kartan med utställare går att hitta [här](#).

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/johan-och-ernilla-ett-av-manga-stopp-i-arets-gastronomiska-resa-i-lanet/>