



Dåtid, nutid och framtid på Övedskloster

I strålände solsken samlades Skånes Skogs- och Betesvårdsförenings medlemmar till vårmötet en majdag 2016, först på vackra Bjärsjölagård för frukost, årsmöte och utdelning av årets hederspriser. De gick till välförtjänta bröderna Rikard och Holger Hansson från Gammalstorp, Killhult (i närheten av Äspinge) och Martina Bärnheim i Färlöv (som dock inte kunde närvara under dagen). Se motiveringar under fliken Hederspriser. Därefter fick vi höra Johanna Ramel (som tidigare var lärare) engagerat och medryckande berätta om verksamheten på Övedskloster och hur man tänker gällande bl a varumärke och ekonomi.

Under eftermiddagen fortsatte vi till Övedskloster, där Otto Ramel bjöd på en historisk exposé och visade oss runt ägora på en mycket intressant vandring. Otto berättade också att han och hustrun Eva nu står i begrepp att flytta, efter att ha bott på slottet i 17 år och att sonen Hans med hustru Johanna ska flytta in.

Dåtid – slottets historia

Slottet Öved var kloster fram till den danska reformationen 1536 (Skåne var danskt). Då konfiskerades egendomen av den danska kronan och klostret upplöstes. De ursprungliga byggnaderna grundades i mitten av 1100-talet.

Kong Kristian IV som planerade en befästning vid Helgeån bytte bort Öved mot mark där Kristianstad sedan grundades. Öved blev därmed privat. År 1753 köpte Hans Ramel egendomen och stiftade fideikommiss 1766, vilket betyder arv från far till äldste son i sin helhet. Slottet fick inte säljas. Hans lät riva de flesta byggnaderna och bygga nytt i 1700-talsstil med ritningar gjorda av Carl Hårleman. Anläggningen stod klar 1776 och är i originalskick sedan dess. Ett av Sveriges finaste rokokoslott.

”Bygge-Hans”

Hans Ramel som var strängt upptagen med omfattande byggnationsprojekt runt om i Skåne kallades allmänt ”Bygge-Hans”. Han ägde bl a Maltesholm, Hviderup, Tullbo, Västerstad m fl gårdar. Därför fördröjdes bygget på Öved till efter Carl Hårlemans död.

Hans lät även bygga en ny kyrka, vägar och allé efter Maltesholm som förebild. Lindar och almar planterades. Av lindarna finns fortfarande samtliga utom en kvar, medan alla almar är borta på grund av almsjuka.

Strax innanför entrén till borggården byggdes bl a ett stort hus som kök. Otto Ramel förklarade dess plats med att det var ett vanligt sätt att placera köket långt ifrån huvudbyggnaden pga brandriskerna på den tiden. Eldningen i köken var inte sällan orsak till storbränder. (Han pekade också på det intressanta nutida faktum att vi brukar säga: gå ”ut i köket” och inte ”in i” som med andra rum.)

På 1800-talet arbetade ett sextiototal personer med mat o kök, medan tjugo arbetade i huset. Bara att värma huset krävde ca 200 brador/dygn även om slottet som suterränghus var och är hyfsat varmt i de två lägre våningarna under vintrarna.

Det fanns en läkare på 1600-talet som hade ett eget hus, det s k doktorshuset, flera stallbyggnader; orangeriet med snedtaket och voliéren. Mängder av byggnader som inte har något naturligt användningsområde.

Vi fick också veta att det fanns vita duvor och vita hjortar ända sedan 1700-talet (dvs inte albinos). Inköpta utifrån ev från Tjeckoslovakien. ”1890 släppte gamlefärfar ut nya o sköt ut de svarta”.

Rådjuret räddades här. Kungens privilegium att själv stå för avskjutning togs bort och jakten släpptes fri. Det innebar en mycket stor åderlåtning på stammen. Den var nästan helt försvunnen utom på Öved. Här togs de omhand, vilket DNA-prov visar, sa Otto Ramel med ett stolt leende.

För mittskåningar kan det vara intressant att veta att ”Färs och Frosta Sparbank grundades här på gården”.

Nutid – anpassning till en föränderlig framtid

Verksamheten på Övedskloster vilar framförallt på Jordbruket med Skogen, sade Johanna Ramel, men även på Fastigheter, Nötköttsproduktion med början 2011 (och det sedan 2015 nya Cowfunding). Slutligen på Events med början 2012 – då med en julmarknad.

Som i alla andra verksamheter gäller det att ekonomin är i ordning. Alla berörda träffas därför en gång per vecka för planering. Skogen ger ekonomisk stabilitet men jordbruket är vanligtvis betydligt bättre ändå - även i sämre tider. Mer osäker är än så länge nötköttsproduktionen som ju är relativt ny, liksom events.

Jordbruket

För närvarande odlas t ex 1500 ha, berättade Otto Ramel. Det är inte helt enkelt att driva ett modernt jordbruk med byggnader från 1700-, 1800-, och tidiga 1900-talet (som har status som byggnadsminne) när moderna maskiner inte ens går att köra in under tak och man inte får ändra eller riva någonting. Och vad gör man med ett antal ton sockerbetor som kostar mer att skörda än köpare vill betala för dem? Plöjer upp allt? När det gäller spannmål är det regniga sommarvädret i Skåne ett bekymmer. Vad gör man? Anställer en dansk förvaltare som kan det mesta om det mesta.

Fastigheter

Slottsanläggningen omfattar en mängd fastigheter - men många av dem användes inte längre; lador, gamla verkstadslokaler, ett gammalt stall, doktorshuset, orangeriet med snedtak och voliéren mm. Hur skulle man på bästa sätt använda och utveckla alla gamla byggnader, då anläggningen var i originalskick sedan 1776 och märkt som kulturminne.

För att rädda husen undan förfall projekterades uppvärmning med halmeldning via en centralpanna 1997. Den fungerar till alla byggnader och till spannmålstorken – den första i Sverige, även till slottskyrkan och förvaltarbostaden som ligger två kilometer bort.

Johanna och Hans ville ha nytta av de gamla husen. De tog därför hjälp utifrån och utgick från idén att byggnaderna skulle kunna generera egna intäkter. För förvaring av halmen kom en intilliggande lada väl till pass. Den fick nytt godkänt tak och därmed nytt självförtroende.

Man måste alltså ha ordning på fastigheterna utan att få göra några utvändiga förändringar och i princip veta till vad de ska användas. Johannas tankar på olika typer av events såsom julmarknader, utställningar, skördefester och så småningom till bröllop ledde till att det behövdes både stora, fina och lite mindre och enklare lokaler. Till exempel någon riktigt stor lokal med fint golv. 800 kvm ”om man vill ha en lada”. Caféet - med öppet över sommaren - fanns redan men är nu uthyrt. Tankarna var också att åtminstone ett boende för utställare borde finnas, även om man satsar mest på de lokala producenterna. Stenstallet byggdes om och gav åtta bäddar för uthyrning. Den bidrar till att man kan ha huset kvar i gott skick.

Varumärkesbyggande

Övedskloster har varit ett turistmål sedan 2009. Inför sitt framträdande ställde Johanna Ramel frågan: Går det att få ekonomi på fastigheter och nötköttsproduktion och att bygga ett varumärke? Vilka idéer ligger bakom satsningen på varumärket Övedskloster. Därefter gick hon igenom olika steg man arbetar med. Cowfunding och events är delar av förklaringen.

Själva jordbruket är naturligt nog inte så inkorporerat i varumärket. Vi har t ex inte vete eller socker från Övedskloster, eftersom ingen förmodligen skulle vara särskilt intresserad, sa hon.

Däremot finns det mycket att se, utveckla och återupptäcka runt slottet. De gamla stigarna hittades och återskapades. Vandringsleder utgår ifrån parkeringsplatsen. Det grekiska templet, obeliskan, eremitens hydda, filosofiska gången, ”Surpriserna” mm. På backen har man utsikt över sjön. I den finns en ö med en bro över till ön. Förr har vi alltid försökt minska ner parken men nu har den blivit allt större igen. En man arbetar under sju månader per år i trädgården, berättade Otto Ramel. Parkanläggningen är öppen för allmänheten.

Nötköttsproduktion och cowfunding

Det har alltid funnits mjölkkor på Öved. Kostallen byggdes om och moderniserades 1976, men den nye förvaltaren skar bort allt som inte var ekonomiskt försvarbart. Känslomässigt svårast var det, sa Otto Ramel, att på femton års sikt göra sig av med samtliga kor. För närvarande är sonen Hans, som kom hem 2012, på väg att ta över efter pappan. Hans ville satsa på köttproduktion och då särskilt på rasen Angus med sitt fina, marmorerade kött. Stallet ändrades därför till ungdjursstall. I början behölls alla kvigkalvar. De går ute på bete i två år -

från tidig vår till sen höst. Cirka 300 djur totalt och 140 livdjur. De lever enbart på gräs och bidrar därmed till ett öppet landskap och stor artrikedom.

Cowfunding , försäljning av andelar kött från en ko, startades för ca ett år sedan 2015 av Hans Ramel och en holländsk kollega, efter en holländsk företagsidé. Begreppet betyder att konsumenter investerar i en ko från t ex Övedskloster eller (senare kanske gris) från en skånsk gård. Även om det finns ett preliminärt slaktdatum, slaktas den först när den är helt finansierad, och då vid ett bra lokalt slakteri. Kunden erbjuds från början detaljerad information om såväl ursprung, ålder, hantering, transport, slakteri och kvalitet. Viktigt med total transparens! Det betyder också att kunden, när djuret är slaktat och mörat får en köttlåda. När detta skrivs är företaget ännu i sin linda. Planen är att detta ska vara en plattform för stadskonsumenten att köpa riktigt delikatesskött i en viss volym (köttlåda på kanske 5-10 kg eller mer) till priset av vad man betalar för vanligt kött i en vanlig matbutik, berättade Otto Ramel.

Events

Johanna Ramel startade eventverksamheten 2012 med en julmarknad. Fokus lades på lokala producenter med önskan om delaktighet i att utveckla landsbygden. Med 40-50 utställare och 3,500 besökare ställdes stora krav på alla praktiska faciliteter och därmed på Johanna, som fortfarande arbetade som lärare. Sedan 2014 är Johanna anställd. Det krävs mer än ett event per år; snarare tre till fyra för att få ekonomi i det hela. Vid den första julmarknaden användes två lokaler. 2015 kom hela 8,000 besökare och sex lokaler användes. Nu förläggs marknaden från fredag till söndag. Långa köer! Fortfarande ligger fokus på lokala aktörer.

En dag i september anordnades ett skördeevent med ett 30-tal utställare. Det blev mer som torghandel. Mysigt, trevligt och helt oekonomisk. Eftersom ingen entréavgift utgick var det svårt att uppskatta antalet besökare – men ca 1,500 personer.

Till ett påskevent då hela anläggningen användes för bl a konstutställning och konsthantverk kom 5,000 besökare. De fick en enkätfråga om varifrån de kom. Inte förvånande hade de flesta kört bil maximalt 45 min från alla håll - knappast längre. De som kom öster ifrån var ofta stockholmare från Österlen.

Detta är vad vår nuvarande personal klarar, sa Johanna och påpekade i förbifarten att sociala medier fungerar extremt bra för att få fram budskap men att även tidningsannonser går bra.

Det fjärde eventet blev en butik. Butiken är bäst på sommaren men en webbutik är under utveckling. Den ger möjlighet för besök varje dag hela året. Men på sommaren har man möjligheter att erbjuda besök i parken, vandringsleder, café, inköp av kläder, smycken, inredning och eget kött.

Tankar om nutid i relation till framtid

Eftersom ingen kan annat än sia om framtiden höll sig både Johanna och Otto Ramel i den mycket nära framtiden.

Otto menade att om han 1997 hade vetat vad han vet i dag, så hade han satsat på fliseldning i stället för halmeldning. Dels för att slippa vara beroende av spannmålsodling och skörd, dels för att halmen utgör en brandrisk under förvaringen men också för att skogen finns inpå knuten. Den är mindre krävande. Kronhjorten är förstås ett problem. Stammen har vuxit enormt under de senaste åren. Per år skjuts nu femtio djur - även yngre hondjur måste bort.

Johanna menade att stora företagsevent går att genomföra fyra gånger per år med en anställd och ytterligare en halv en månad före stora events. Bröllop planeras bli ett nytt koncept under 2017. Under 2016-17 utvecklas det som finns i dag med visningar i parken kanske kopplat till appar men utan några större investeringar.

Lena Lannerheim