

DET INNOVATIVA BOHUSLÄN: VAD HÄNDE SEDAN? Inbjudan till studieresa 15 till 16 juni 2018 med Ingenjörer och Läkare för Miljön

För fyra år sedan gjorde vi en studieresa genom delar av Bohuslän och fick besöka många eldsjälar och deras innovativa projekt. Nu är det dags att göra återbesök och höra hur det har gått. Vi kommer också att fylla på med några nya spännande resmål.

Program:

Fredag 15 juni

Vi startar, som så många gånger förr, från Statoilmacken, numera Circle K, på Lilla Olskrokgatan 2 med avfärd 7⁴⁵

Vi åker i 2 minibussar. Det brukar också komma med några privatbilar, som erbjuder platser.



Kollektivhuset Stacken i Bergsjön...

...kommer vi till först. Detta nio våningar höga miljonprogramshus har renoverats stegvis. Det har fått tjocka väggar, nya fönster och en fasad bestående av 1800 kvadratmeter solceller. Det här är ett pilotprojekt, som öppnar för innovativa metoder, att renovera gamla fastigheter till passivhusstandard. Vi kommer att guidas in i en ny värld av möjligheter.



Agnesberg blir andra anhalten. Här bor *Hans-Olof Nilsson*, som är företagare i vindkraftbranschen. Han har byggt ett hus med solpaneler i taket och fasaderna, bränslecell i källaren och ett elektrolysör för egentillverkad vätgas. Genom säsongslagring av sommarens solöverskott som vätgas, är huset helt off-grid och försörjer även deras två elbilar med energi för laddningen. Det blir en spännande inblick i vad dagens teknik kan erbjuda. Här fikar vi också!



Vi tar oss därefter upp till **Hällungebygden** utanför Svenshögen. Där möter *Åke Wikström* upp. Han fixar lunch och berättar om sin verksamhet, Hällungen Hållbar Hälsa. <http://www.hallbarhalsa.nu/> Åke ger kurser i ekologisk odling samt kurser inom raw- food och hälsa, odlar också i ca 120 pallkragar och drar upp ca 15 000 plantor till Gert, se nedan.

Han har en bakgrund som teknisk fysiker och arbetade sedan hela sitt liv som lärare och forskare inom datavetenskap på Chalmers och är den, som en gång i tiden startade Hällungens kursgård som ett meditationscentrum



Vi går en liten bit längs en rösad led genom Hällskogen och kommer fram vid en öppen plats med 4 tunnland ekologiska odlingar, där ansluter *Gert Winkler*. "Vi har växthus för tomater, gurka, paprika, chili och lite annat på ungefär 500 m². Vi har en del fruktträd och en del bärbuskar. Växthuset värms inte upp så vi odlar från mars till oktober i växthuset." Gert är f.d. ekobonde, nu den som odlar de grönsaker Åke säljer. Till sin hjälp har han ett varierande antal frivilligarbetare, wwoofare. (Wwoof – World Wide Opportunities on Organic Farms)

Gert visar runt på odlingarna och berättar om vad de producerar och de utmaningar, som möter en ekodlare.

Får vi tid kan vi titta in till *Peter Norrthon* och hans ekologiskt genomtänkta hus

Hällungebygden ingår i omställningsrörelsen, Omställning Sverige, den svenska varianten av Transition Towns

Den som var med 2012 minns säkert nästa anhalt, restaurang **Slussen**. Där kommer vi att övernatta. På kvällen blir det en god middag. *Thomas Ivarsson* kommer då att berätta för oss om Orust Kretsloppsakademi.

Lördag 16 juni



Kristinebergs Marina Forskningsstation

Efter frukosten finns det tid för promenad i omgivningarna. Sedan äntrar vi fordonen och tar oss till **Kristineberg** vid Gullmarsfjorden och Lovécentret för marin infrastruktur.

Fredrik Gröndahl är docent i Industriell Ekologi vid KTH i Stockholm. Forskningsfokus är hållbar användning av Östersjöns marina resurser och särskilt användningen av alger och vass för bioenergi och näringsupptag. Fredrik Gröndahl är projektledare för Seafarm <http://www.seafarm.se/> och kommer att berätta om vad som hänt sedan vi var här förra gången. Han kommer också att visa oss runt på forskningsstationen.



Sjöpungrar

Efter förmiddagsfikat får vi träffa *Fredrik Norén*, som är marinbiolog och verksam i företaget **Marin Biogas**. <http://www.marinbiogas.se/> Idén är att odling av den oansenliga tarmsjöpungrar skulle kunna utvecklas till effektiv biobränsleproduktion, bromsad övergödning, återförsel av näringsämnen till våra åkrar, hållbar proteinframställning till djurfoder samt cirkulär fiskodling. Vi får höra vad som har hänt sedan 2014.

Resan går söderut. Vi stannar till vid **Villa Sjötorp** <http://villasjotorp.se/> i Lyckorna, Ljungskile. Villa Sjötorp, med ett vackert läge och utsikt över havet, har en lång tradition av att erbjuda ekologisk mat. Där stannar vi till för lunch.





Resan går sen vidare tillbaka till Göteborg och Slakthusområdet och företaget **Stadsjord**. <http://stadsjord.se/> Niklas Wennberg besökte vi 2016, Niklas med grisar, getter och odling av sötvattenfisk i slutna tankar, Aquaponik. Aquaponik har potential att revolutionera stadens förmåga till självförsörjning. Niklas är utbildad som journalist, entreprenör, gudabenådad talare och undervisar på Chalmers. Vad har hänt sen sist



Från Slakthus-området till frihamnen i Göteborg, två typiska områden för matproduktion?

Kajodlingen, <https://www.kajodlingen.se/> ett stadsjordbruk, som ligger i Frihamnen. Där odlar *Jonas Lindh* och *William Bailey* grönsaker, framför allt bladgrönsaker, som säljs dagsfärska till restauranger i stan. Kontakten med köparen sker med Facebook och Instagram förutom "gårdsförsäljning". Odling på asfalt kan det gå och lönar det sig? De har just fått utmärkelsen Årets Eldsjäl på mässan Passion för Mat. En framgångssaga.

Anmälan om deltagande!

Anmälningsavgiften är 500 kr för medlemmar i Läkare för Miljön eller Ingenjörer för Miljön 700 kr för övriga. Vi förbokar två luncher, en middag och övernattnig. Det är kostnader som deltagarna själva står för. Beräknad kostnad inklusive anmälningsavgiften är 2175 kr.

Anmälan kan göras på bifogat formulär, som skickas till lars.oden@gmail.com

Sista anmälningsdag 15 maj. Max antal deltagare 25 st, först till kvarn gäller Föreningsmedlemmar har förtur