



■ Ud over fåreost blev der solgt ost af mælk fra geder og køer. Foto: Kirstine Lauridsen.

tekst KIRSTINE LAURIDSEN, kvægbrugskonsulent, Økologisk Landsforening

Øko-arealet stiger med 20 procent om året

18.000 landmænd og forbrugere diskuterede økologiens fremtid i Holland, da der for sjette gang blev afholdt messe i byen Zwolle

I hollandske Zwolle blev økologi-messen Biovak afholdt for sjette gang. Messen startede for seks år siden, da fire økologiske producenter mente, at der var brug for et sted, hvor økologer kunne mødes med hinanden og vise deres produkter frem samt etablere et sted, hvor både konventionelle landmænd, forbrugere og restauranter kunne se, hvad der var og er i gang i det hollandske økologiforum.

I dag er udstillingen vokset meget, og i år var der 350 udstillere og cirka 18.000 besøgene. Det koster fra 200 til 10.000 euro for en stand, og derfor kan selv mindre landbrug med salg af egne produkter have en udstilling. Udstillingen er derfor blevet til et centralt sted at mødes for hele den økologiske sektor.

Udstillingerne omfatter både nye maskiner og produktpræsentationer fra store og små virksomheder med smagsprøver samt rådgivning, og hertil blev der afholdt adskillige seminarer med resultater fra praktiske undersøgelser og indlæg om væsentlige økologiske emner, hvor der samtidig var mulighed for diskussion af videreudvikling af økologien.

Ged på menuen

Der var rigtig mange mindre udstillere fra hele Holland og heriblandt en gedeproducent med syv hektar og cirka 85 årsgeder. Familien er fjerde generation og gården var noget større, da faderen havde den, for der er solgt en del areal fra.



■ Der var en stor variation blandt de udstillede produkter.
Foto: Kirstine Lauridsen.



■ Stalden er typisk hollandsk og sammensat af et stål-skelet og en teldug som tag. Køerne er blandt andet krydset med schweizisk brunkvæg.
Foto: Kirstine Lauridsen.



■ Kefir fremstilles ved, at der blandes en svamp i mælken, som efterfølgende står i et døgn ved stuetemperatur. Produktionen foregår i en lille container, da den flyttes til et nyt sted. Foto: Kirstine Lauridsen.

Nuværende ejer vendte i 2000 tilbage fra et andet erhverv og har siden udbygget produktionen, som i dag består af en række kvalitetsoste, som enten sælges direkte til restauranter eller på et lokalt marked. Hertil kommer salg af rå gedemælk og gedekød.

Gederne, som kaldes ladies, græsser ude næsten hele året og går på kløvergræs med urter.

På en anden stand stod en ung kvinde og delte smagsprøver ud af hjemmeproducerede oste fra sine 18 køer. Hun var blot en af mange landmænd, som havde valgt at tage smagsprøver med. En anden udstiller kom fra en udflyttergård med omkring 70 køer. Gården er nyopført for fem år siden, efter at den tidligere ejendom blev eksproprieret.

På en tredje stand stod en ung mand og solgte oste fra sin fars 80 jersey-køer. De har ikke brugt antibiotika siden 2004, og alt på ejendommen bliver produceret under mærket "Liv i balance". Køerne har horn, og gården drives efter biodynamiske produktionsmetoder, hvor køerne om sommeren græsser på urterige kløvergræsmarker, som har ligget med græs i 15 år i gennemsnit, og de suppleres med lidt korn. Om vinteren fodres køerne med høg og græsensilage.

Generationskifte under opsejling

I Holland stiger det økologiske areal med cirka 20 procent om året, men det skal ses i lyset af, at kun to procent af totalarealet er økologisk i Holland. I øjeblikket er der et generationskifte i gang blandt de hollandske landmænd, og der bliver set på, hvad økologerne gør.

Udstillingen i Zwolle er med til at udbrede kendskabet til økologi, da både økologiske og konventionelle landmænd mødes her. Udstillingens formand fortalte, at de konventionelle landmænd kommer, fordi de vil se, hvad de kan bruge, og måske bliver de overbevist om, at økologien er vejen frem.

Et af messens seminarer omhandlede problematikken med antal dyr kontra det samlede areal. I Holland er der mange flere dyr, end jorden kan producere foder til, og derfor importeres der foder fra især Tyskland og Letland. Samtidig bruges der en mindre mængde kon-

ventionel gødning. På naturarealer i den østlige del af Holland laves en del kompost, som også indgår, men det blev pointeret, at forbrugere skal spise mindre kød, hvis problemet med for mange dyr i forhold til arealet skal løses.

Flere udstillere havde medbragt en række homøopatiske midler og urter, som kan bruges til forskellige dyrearter. Hubert Cremer fangede specielt vores interesse, da han sælger en blanding med 40 forskellige urter til blandt andet den landmand, som vi senere skulle besøge. Hubert Cremer har arbejdet med rådgivning omkring homøopatiske midler og urters virkning på forskellige dyrearter i 20 år. Det er bestemt et område, der må sættes mere fokus på i Danmark, da den landmand, vi senere besøgte, bruger disse midler, og han har ikke brugt antibiotika i fem år.

Ekspropriationen lurar efter 30 år

André Mulder er mælkeproducent med godt 40 malkekøer samt fem-seks ammekøer, 40 hektar jord og eget mejeri. Vi besøgte ham i forbindelse med Biovak på den ejendom, hvor han har haft sin daglige gang i 30 år.

Men det er snart slut. Hans ejendom forventes at blive eksproprieret i løbet af i 2013, fordi der skal bygges en ny vej lige gennem hans jord. Afklaringen skulle gerne komme i løbet af fire-fem måneder, og så skal familien forventeligt flytte i løbet af to til to og et halvt år.

André Mulder blev oprindeligt økolog, fordi den tilladte gødningsmængde på den konventionelle udgave af ejendommen var tre gange, hvad jorden egentlig kan bære. En alt for stor import af foder hjælper ikke på gødningsproblemet, så nu baseres produktionen på mest mulig afgræsning.

Dyrene er på græs i cirka ni måneder om året – fra begyndelsen af marts til midt i december, mens der om vinteren fodres med wrap-pet græsensilage. Køerne får desuden roepiller i automater, hvor der blandes et urtemiks i. Urtemikset består af 40 forskellige urter, som er blandet op med hørfrø.

Homøopatiske midler bliver brugt til behandling af dyr, og antibiotika har han ikke brugt de seneste fem år. Inden for det seneste år har han brugt cirka 1.000 euro på dyrlægebesøg til, hvilket inkluderer fire obligatoriske rådgivningsbesøg. Desuden bliver der hver måned taget en mælkeprøve, som bliver analyseret for fem-seks patogene bakterier. Det er et krav, når han sælger rå mælk.

Gårdbutik står for 60 procent af indtjeningen

På bedriften fremstilles der kefir-mælk til salg i gårdbutikken, og der produceres cirka 400 liter rå kefir pr. uge. Derudover sælges cirka 60 liter yoghurt samt rå mælk. Omkring ti procent af ejendommens mælk sælges gennem gårdbutikken som enten rå mælk eller forarbejdede mejeriprodukter, mens resten sælges til Øko Holland, som igen videresælger til fem-seks mejerier – heriblandt Arla.

I gårdbutikken, som åbnede i 2000, sælges produkter fra ejendommen – både mælkeprodukter samt kød fra kreaturer, grise og høns samt mange andre dagligvarer. Butikken har et løbende salg, men ugen før jul havde den besøg af 220 kunder, som købte for 10.000 euro. Det er naturligvis ikke normalt, men som André Mulder sagde med et smil, så går det godt med butikken.

Gårdbutikken giver nu cirka 60 procent af gårdens indtjening. Dyrene bliver slagtet i et slagtehus, som er godkendt til slagtning af økologiske dyr, og de fås hjem finparteret og nedfrosset i pakker, som er klar til salg. Selve slagtningen, finparteringen og indpakningen til salg koster cirka 15 kroner pr. kg. ■



■ Indkørslen til gården er tydeligt markeret med et skilt, som også henviser til deres hjemmeside. Foto: Kirstine Lauridsen.



■ En af standene solgte yoghurt på flaske fra eget mejeri. Foto: Kirstine Lauridsen.