



8 BEDRE BUNDLINJE I ØKOLOGI



5 DE ELSKER DERES JERSEY-KØER



3 GED, GRIS OG GÅRDBUTIK

den grønne vej

29. juni 2012
nr. 4



Små, økologiske kiwi er vejen frem

2

Regeringen vil have meget mere økologi

Fødevareministeren fortæller med Økologisk Handlingsplan 2020 hvad hun vil gøre for at øge det økologiske areal med 175.000 hektar på otte år

Større offentlige indkøb af økologiske varer, mere fleksibel støtte til de økologiske landmænd og bedre støtte til produktudvikling og innovation.

Det er tre af elementerne i Økologisk Handlingsplan 2020, som fødevareminister Mette Gjerskov (S) offentliggjorde forrige torsdag. Målet med den 36 sider lange plan er at fordoble det økologiske areal i Danmark i løbet af otte år. Det svarer til omlægning af omkring 175.000 hektar – eller i gennemsnit næsten 22.000 hektar pr. år. Det er mere end en fem-dobling af de seneste års stigningstakt.

- Vi vil gerne sætte ekstra turbo på økologien til gavn for vores natur og drikkevand, lyder Mette Gjerskovs begrundelse for den ambi-

tiøse plan.

Planen udpeger en bred vifte af initiativer, der tilsammen skal føre frem til fordoblingen.

20 mio. kr. mere til udvikling

Planen indeholder desuden et løfte om, at regeringen i finansloven for 2013 vil afsætte 10 millioner kr. i hvert af årene 2013 og 2014 til tilskud til udvikling af produkter, processer og teknologier, der fremmer bæredygtighed og økologi.

De 20 millioner kr. kommer oven i de penge, der i forvejen er afsat til fremme af øko-

logi. I årene 2012 og 2013 drejer det sig om sammenlagt 464 millioner kroner.

Et andet økonomisk element i planen er, at fødevareministeren fremrykker 16 millioner kr., som var afsat til investeringer i økologi senere. Når disse penge rykkes frem, bliver der i alt 80 millioner kr. til støtte til økologiske investeringer de næste to år.

På det partipolitiske plan har kun Enhedslisten været inddraget i udarbejdelsen af planen, udover regeringspartierne.

Indsats på seks områder

Handlingsplanen beskriver disse indsatsområder:

- 1 Det offentlige: Omlægning af offentlige køkkener til mindst 60 procent økologi, omlægning af offentligt ejede arealer, mere økologi ind i fødevareuddannelserne og mere økologisk skolefrugt.
- 2 EU's landdistrikts-midler: Målttede tilskud til de bedrifter, hvor der kommer mest omlægning pr. tilskudskrone.
- 3 Landmændene: Mere smidige miljøgodkendelser, investeringsstøtte til udvalgte driftsgrene, øget brug af jordfordeling, bedre vilkår for biogas og recirkulering af næringsstoffer og øget harmonisering af EU's regelsæt.
- 4 Virksomhederne: Støtte til produktudvikling, innovation, investeringer, partnerskaber og netværk.
- 5 Afsætning og markedsføring: Større indsats for eksport, skærpede krav til informations- og markedsføringsprojekter samt fokus på økologiske fisk og skaldyr.
- 6 Forskning og udvikling: Ændring af EU's sortslovgivning og fokus på bedre indenlandske proteinafgrøder.



Knud Hyl Dahl satser som en af de første i Danmark på kommerciel dyrkning af økologiske minikiwi. Minikiwi gror som en slyngplante. I hånden viser avleren importeret minikiwi fra fryseren, fordi hans egne endnu ikke er klar.

Økologi svaret på konkurrence

NYTÆNKNING: Knud Hyl Dahl var en af de første med danske blåbær kommercielt, men priserne faldt, og eventyret ebbede ud - nu satser avleren i stedet på økologi og en helt ny afgrøde: Minikiwi

Avl og import af konventionelle blåbær var blevet en rigtig god forretning for Knud Hyl Dahl på Højgaard i Thyregod ved Give.

Det lå ellers ikke i kortene, at Knud og hustruen Lone, der begge stammer fra Thy, skulle slå sig ned på en landejendom og komme til at beskæftige sig med blåbær. Han blev uddannet i reserve-

dele hos Volvo i København, og hun fik handelsuddannelse i ØK.

Knud Hyl Dahl avancerede hurtigt til reservedelschef i hans andet job i København, og det førte ham siden til job i både Odense og Svendborg og siden helt til Afrika for at handle med biler og motorcykler til hjælpeorganisationer. Dernæst slog ægteparret sig ned med bopæl i Sydspanien for at arbejde på Gibraltar.

Købte gård på tvang

En handelsforbindelse lokkede imidlertid Knud Hyl Dahl til Give, hvor han fik job hos et kartoffelfirma. Hr. og fru Hyl Dahl ville gerne bo på landet, og valget faldt i 1995 på den tidligere kvæggård,

Højgaard, ved Thyregod. Oprindeligt en ejendom på 26 ha, der var købt på tvangsauktion af en landmand, som mest var interesseret i mælkekvoten. Derfor kunne Hyl Dahls selv bestemme hvor meget jord, de ville købe med i handlen. Senere blev der mulighed for at købe yderligere 10 ha jord tilbage til ejendommen.

Hvad med jorden?

Og med kun nogle heste på gården var 13 ha en del at have liggende mere eller mindre ubenyttet hen.

- Jeg havde en kollega fra Holland, som kom en del hos os, og han spurgte, om det ikke var noget at dyrke blåbær? husker Knud Hyl Dahl. Og sådan blev det. Hollæn-

deren havde lidt kendskab til blåbær, fordi han havde en bror, der var blåbæravler i Holland, og derfra blev planterne fremskaffet.

Knud Hyl Dahl gik i gang med at grave slanger ned til drypvanding og plante vildthejn. 4.000 blåbærplanter kom i jorden på halvanden ha. Det var i november 1999.

Lidt af et eventyr

I starten var der ikke flere blåbær end til eget brug. Men efter tre år begyndte Knud Hyl Dahl at høste kommercielt, og han var blandt de første til at gå på markedet med danske blåbær. Det var god timing, for danskerne var ved at få øjnene op for det lækre bær med den gode smag, de mange anvendel-

sesmuligheder og helsende egenskaber blandt andet takket være et højt vitaminindhold og store mængder antioxidanter. De store supermarkeds kæder var derfor parat til at sælge blåbær.

- I starten solgte vi til Coop, og hurtigt fulgte Dansk Supermarked med. De første år et par ton, og i 2007 nåede vi op på fem ton. Blåbær har nemlig en fantastisk tilvækst og er noget af en evighedsplante. Det var faktisk lidt af et eventyr: Supermarkeds-kæderne aftog alt, vi kunne producere. Og priserne var gode, fortæller Knud Hyl Dahl.

Knud Hyl Dahl fik også ideen at strække blåbærsæsonen med import af frosne bær, fra USA. Dansk Supermarked var med på ideen, og Knud Hyl Dahl nåede op på at kunne afsætte 100 ton frosne blåbær.

Markedet faldt

Som bekendt vokser træerne ikke ind i himmelen, hvilket Knud Hyl Dahl også måtte sande. Priserne på de friske danske bær faldt fra og med 2008, fordi der var kommet flere, store danske avlere på markedet.

- I 1999 var der nok ikke 10 ha totalt med blåbær - i dag er det vel nået op på et halvt hundrede ha, måske mere og en del flere ha kommer til i år, da der for første gang er tilskud til etablering, uddyber Knud Hyl Dahl.

Den skærpede konkurrence på friske bær fortsatte også til de frosne, og Knud Hyl Dahl kunne ikke følge med ned i pris, da en stor importør bød på ordren, nu da varen var etableret, så kunne de pludselig se, at frosne blåbær i frysediskene jo var en god ide.

Men i stedet for at græde over spildt mælk gik Knud Hyl Dahl i gang med at finde nye muligheder for sin bedrift, da han kunne se, at markedet for konventionelle blåbær var ved at toppe.

Ideen om økologi

Resultatet af Knud Hyl Dahls

overvejelser om fremtiden blev at lægge om til økologi. - Tanken om at undgå pesticider og sprøjtning tiltaler mig. Samtidig håber jeg på bedre priser på økologiske varer, og endelig er det en måde at differentiere sig på i forhold til det konventionelle marked. Der er endnu kun få økologiske blåbæravlere i Danmark, lyder argumenterne fra Knud Hyl Dahl.

Knud Hyl Dahl fremhæver tillige, at det er nemmere at omlægge en eksisterende plantage med etablerede planter til økologi end at starte fra bunden med små planter.

Den lille kiwi

I USA havde Knud Hyl Dahl samtidig fået ide om en ny afgrøde. Her havde han hos avlerkollegaer set og hørt om minikiwi, som amerikanske blåbæravlere havde satset på, fordi chilenerne var begyndt at erobre markedet for frosne blåbær i USA.

Minikiwi er beslægtet med den almindelige kiwi. Den er noget mindre, på størrelse med cherrytomater, men smagen er sødere og mere delikat. Minikiwi udmærker sig samtidig ved, at den ikke har det behårede skind som de almindelige, men derimod et blødt skind, som kan spises. Og så er det afgørende, at minikiwien er mere hårdfør, således at den kan klare sig på vore breddegrader.

Fire ha med minikiwi

Knud Hyl Dahl tog minikiwien med hjem til Danmark, og han har således tilplantet et areal på fire ha fordelt med halvdelen på Højgaard og halvdelen på en ejendom, han ejer i Thy. Der er 440 hunplanter og 60 hanplanter pr. ha.

Højgaard er således den største minikiwi-plantage i Danmark - der er kun yderligere en avler på Fyn, som har 100 planter. Samtidig er planten endnu ikke ret udbredt i Europa. Det varer endnu nogle år, før minikiwi-

Hver tredje kommune vil servere økologisk

Regeringen ønsker sundere madvarer og mere økologi i skoler, plejehjem og børnehaver. Flere kommuner er klar på idéen. Der er stor interesse for at følge regeringens opfordring til at omstille de offentlige køkkener til økologi. Hver tredje kommune og en lang række institutioner har meldt sig til de indledende forberedelser og indføring i, hvordan man kan omlægge kantiner på blandt andet plejehjem, universiteter og børnehaver til at servere økologiske madvarer.

- Jeg er meget positivt overrasket over, at så mange kommuner og institutioner griber denne mulighed og viser interesse for at kaste sig ud i omstillingen til mere økologi, siger fødevareminister Mette Gjerskov til Ritzaus Bureau. I den kommende uge vil fødevareministeren fremlægge regeringens økologiske handlingsplan, der skal sætte yderligere gang i en bæredygtig og grøn omstilling.

Lovemade indtager Riget

Som noget helt nyt kan babyer, der er indlagt på Rigshospitalet, snart nyde færdiglavet økologisk babymad, der ikke indeholder andet end 100% økologiske råvarer, helt uden tilsætningsstoffer, salt og sukker. Det er babymadproducenten Silvia Wulff fra Lovemade, som har lavet en aftale med det københavnske hospital. Rigshospitalet har haft den frosne babymad på prøve i tre måneder, og har nu valgt at tage produktet ind i fast sortiment. Silvia Wulff håber, at andre hospitaler får øjnene op for fordele ved hedens frosne babymad, som er nem at varme i en mikroovn. De mange smagsvarianter er udviklet i samarbejde med kokkene Nikolaj Kirk og Mikkel Maarbjerg.

Få overtræder aftale

Plantedirektoratet fandt ikke nogen overtrædelser i forbindelse med stikprøvekontroller hos 10 pct. af landets økologiske mælkeproducenter og kødproducenter sidste år. Kontrollen vedrører branchens frivillige supplerende aftaler. En af disse er et forbud mod eksport af kalve under tre måneder. Her er alle bedrifter kontrolleret, og der blev fundet overtrædelse på fire bedrifter. I indeværende kontrolår er tredjedel af de stikprøveudtagne bedrifter kontrolleret, og indtil videre er der ikke fundet overtrædelser.

en forventes at give udbytte. Først efter tre til fire år sætter de blomst og giver lidt. Og der går yderligere nogle år, før udbyttet bliver pænt.

Store forventninger

Knud Hyldahl tror faktisk så meget på den nye afgrøde, at det er den, han satser på fremover - selv om han stadig har blåbær.

- Både Dansk Supermarked og Coop har tilkendegivet, at de nok skal aftage de minikiwier, vi kan producere. Men jeg har også mødt interesse fra Holland, ligesom der er muligheder på det tyske marked, siger Knud Hyldahl.

Omlægningen til økologi forventer Knud Hyldahl sig også meget af både i forhold til minikiwi og blåbæravl. De sidste par år er der kun solgt små mængder til supermarkeds kæderne, Københavns Grønttorv og lokale frugt-grossister. Men fra næste sæson er Højgaard fuldt omlagt til økologi.

- Der åbner sig en ny verden af afsætningsmuligheder for os, fordi vi bliver økologiske, understreger Knud Hyldahl og nævner Irma og Årstiderne som mulige aftagere.

Alt i blåbær - næsten

Til historien om Knud Hyldahl hører også, at han på Højgaard har etableret sig med både gårdbutik og webshop. Og igen inspireret af sine kontakter i USA kan man her købe næsten alt - tilsat blåbær. Der er marmelade fra lokal fabrik i Give produceret af egne bær, blåbærbesky, blåbærvin, blåbærsennep, blåbærlikør, blåbær-te, blåbærost og meget meget andet. Måske bliver produktsortimentet udvidet med tilsvarende produkter, når minikiwierne til sin tid bliver klar til høst.

Alsidig økologisk produktion vejen frem

DRIFT: Geder, grise, grøntsager og gårdbutik. Alsidigheden er stor på Lille Raneladegård, som satser på at levere økologisk kvalitet til lokalområdet

Gården ligger i et naturskønt område på Sydøstdjursland lige ved Kattegat ikke langt fra Øer og Ebeltoft. Den drives af Janne Brændbyge, som ejer den sammen med sin mand, Gums Hedevang,

der er blikkenslager og arbejder uden for bedriften.

Der er et halvt hundrede hektar jord inklusive forpagtning, og her satser primært på besætninger bestående af 200 geder, en lille svinebesætning samt på avl af grøntsager på et areal på to til tre hektar med asparges, jordbær, nye kartofler, løg og kål. Resten af arealet anvendes til afgræsning og slet.

Start med geder

Parret lejede gården af Janne Brændbyges far, der havde drevet den som hobbylandbrug, i 1992. De købte ejen-

dommen i 1994, og den blev omlagt til økologi året efter.

- Det var egentlig meningen, at vi bare ville bo på landet, mens vi havde vores arbejde ved siden af. Men efterhånden som der kom flere børn til, så fandt vi ud af, at det ville være godt, hvis den ene kunne arbejde hjemme, husker Janne Brændbyge.

Der blev diskuteret mange ting, men det endte med, at parret besluttede sig for geder. Det var helt tilfældigt på grund af nogle venner, der havde været på gedekursus og købt nogle kid.

- Vi bestilte også en besæt-

ning af gedekid, men samtidig fortrød vores venner, så vi overtog deres besætning også, og så startede vi med 140 i alt - i øvrigt helt uden forudsætninger, fortæller Janne Brændbyge.

Dengang var der imidlertid flere besætninger med både økologiske og konventionelle geder, og der var således mange kolleger at ringe til, hvis man havde brug for hjælp. Og som alle dyr, der skal give mælk, så kræver gederne pasning og ordentlig fodring, ligesom der skal være staldfaciliteter til ophold om vinteren samt mal-kemaskine.

Is af gedemælk

I mange år leverede Janne Brændbyge råmælk fra gedebesætningen først til Ørum Gedeosteri og siden til Søvind. Men fra 2010 besluttede hun selv at finde afsætning til mælken. Blandt andet laves ost af noget af gedemælken fra Lille Raneladegård på Gundestrup Mejeri.

Men Janne Brændbyge har også fundet noget andet at bruge mælken til.

- Vi var i sin tid med Gedeavlerforeningen i England, hvor vi havde set, at man lavede is af gedemælk. Det tiltalte os, og vi har nu brugt et par år på at udvikle en økologisk is fremstillet af gedemælk, fortæller Janne Brændbyge.

Det har været et stort arbejde at udvikle is-projektet blandt andet på grund af problemer med krystallisering, der skulle løses, ligesom der var udfordringer med at finde den rigtige emballage og meget andet. Udviklingsdelen er i øvrigt støttet af NaturErhvervsstyrelsen og den lokale landdistriktsgruppe, LAG Djursland.

Janne Brændbyge sælger allerede isen fra sin gårdbutik, ligesom et par andre gårdbutikker og helsekostbutikker er forhandlere. Men det er nu, salgsarbejdet for alvor

skal i gang.

- Det er et problem, at der ikke gives støtte til markedsføringen af isen. Det er et ukendt produkt, og det kræver megen markedsføring og smagsprøver at udbrede kendskabet. Samme problem har vi også med gedekødet, kommenterer Janne Brændbyge.

Forsøg med grise

Lille Raneladegaard er med i projektet Velfærdsdelikateser fra bonde til kunde med en lille besætning bestående af 7 sortbrogede søer af dansk landrace. Det er et dyrevelfærdsprojekt målrettet mindre, økologiske bedrifter, som laves i samarbejde med landmænd og Dyrenes Beskyttelse.

Projektet går ud på, at søerne kun får ét læg grise pr. år, og at smågrisene går med søerne til naturlig fravæning, og der bliver slagtet allerede omkring 30 kilo. Det betyder blandt andet, at man undgår for fede slagtedy, som ellers kan være et problem. Grisene skal finde så meget naturlig føde som muligt og have et minimum af tilskudsfoeder.

- Vi havde tidligere en besætning af lyserøde grise, men dem solgte vi. Det nye projekt er vi gået med i for at have kød til butikken. Når folk kommer for at købe kød, så forventer de, at det er kød fra dyr, der er vokset op her. Det oplever jeg ofte, forklarer Janne Brændbyge, som kun tager fjerkræ hjem fra eksternt leverandør.

I gårdbutikken sælges også gedekød i diverse udskæringer. Dertil kommet et sortiment af grøntsager, ost og forskellige specialiteter samt den nye is. Janne Brændbyge er også på torvet med en bod hver lørdag, og her er det primært grøntsager, der sælges.



Janne Brændbyge har 200 geder, og den økologiske råmælk anvender hun til blandt andet en nyudviklet is, der smager rigtig godt.

Mål: 20 pct. økologisk landbrug i Sverige

En femtedel af det svenske landbrugsareal skal være økologisk kontrolleret i 2020. Det er målet i en udredning, som Jordbruksverket (svarende til danske NaturErhvervsstyrelsen) i forrige uge afleverede til den svenske regering.

De 20 procent skuffer Carl-Erik Ehrenkrona, formand for Ekologiska Lantbrukarna. Til Veckans Ekolantbruk siger han:

- Det er et defensivt mål. Siden 2005 er det økologiske areal jo øget med en procent om året, så det nye forslag indebærer en mindre vækstrate.

I 2010 - som de nyeste tal stammer fra - blev 14 procent af al landbrugsjord i Sverige drevet økologisk. De 14 procent svarer til 439.000 hektar, fordelt på 337.000 hektar i omdrift og 102.000 hektar vedvarende græs.

Fødevarerpris til slagter Sørensen

Roskilde Dyrskues Fødevarerpris 2012 gik til det lille økologiske slagterfirma Slagter Sørensen i Videbæk, der har specialiseret sig i at sælge økologisk kød- og pålægsprodukter fra en håndfuld økologer langs Skjern Å. Prisen blev overrakt af fødevarerminister Mette Gjerskov (S) overrakte prisen.

- Rent fagligt er det her et kæmpe skulderklap. Vi har kun eksisteret i 14 måneder, og vi findes kun på internettet. Så det her er klart noget, vi kan brande os på, sagde den stolte slagter til Dagbladet Roskilde.



Som økolog har man da fri ind imellem

LETTEELSE:- Som konventionel landmand har du jo aldrig fri, fordi du hver eneste aften i vækstsæsonen tænker på, om der var noget, du burde gøre med sprøjten, siger Klaus Aage Bengtson.

Nu hvor han er ved at lægge om til økologisk drift, er han både fri for at tænke på sprøjten og for at køre med den, og det er en lettelse.

Klaus Aage Bengtson læste i 2009 om et forsøg med at dyrke økologisk brødhvede på rækker med stor afstand og renholdt med radrenser. I det forsøg opnåede man et proteinindhold over 12 %. Styring af mineraliseringen på denne måde var, som Klaus Aage siger det 'fascinerende - uanset om man er konventionel eller økolog'. Det var dette forøg, som fik ham til at overveje at lægge om.

Bedre en forventet

- Hvert år i november december lukker vi gården helt ned, så vi har tid og ro til at tænke. Det var i tænkepausen i 2009, at han sammen med sin kone Anne-Marie regnede på det og tog beslutningen om at lægge om, efter at han havde haft en snak med Nordjysk Andel. - Vi havde regnet på økonomien, og det så fornuftigt ud med omlægning, men det første år var bedre end forventet.

Som Klaus Aage Bengtson flere gange kommer tilbage til 'så skal man som økolog være på forkant'.

- Da vi tog beslutningen købte vi med det samme det udstyr, vi skal bruge. GPS-styring til to traktorer, radrenser med kamerastyring, og de fleste andre maskiner.

Vi havde jo ikke haft harver i mange år, så vi investerede også i stubharver.

Striglen står stille

Klaus Aage Bengtson kommenterer: - Jeg går op i sådan noget med maskiner, så jeg tog egentlig beslutning om de fleste af maskinerne uden så meget rådgivning udefra. Den eneste af maskinerne, han ikke er helt stolt af, er en strigle. - Den står mest nede bagerst og bliver ikke brugt meget. Med de nye maskiner blev vækstsæsonen 2010 brugt som testperiode. - Vi renholdt et areal på 72 ha med vårbyg, raps, hestebønner og vårhvede, så vi vidste at vi kunne håndtere det.

Økologi gik bedre end ventet

I august 2010 blev driften af samtlige de 570 ha omlagt, og første høst med økologisk dyrkning var derfor i 2011, og det gik godt, faktisk gik det bedre end forventet.

- Vi havde 300 ha økologisk fremavl, og vi havde også 63 ha med hestebønner, som stod rigtig flot, og som vi fik høstet på det rigtige tidspunkt.

Flere kolleger, som dyrker konventionelle hestebønner til fremavl, havde i det våde 2011 ikke så meget held med sig. - Derfor er en del af den fremavl, vi har dyrket med økologiske metoder, faktisk blevet solgt til konventionelle kolleger i år.

Da Klaus Aage og Anne-Mette driver gården uden husdyr, var der også behov for at planlægge, hvor gødningen skulle komme fra.

- Jeg havde regnet med at bruge 100 ha med kløvergræs for at få gødningsregnskabet til at gå op, men den økologiske husdyrgødning, jeg skulle bruge, fik jeg hurtigt på hånden. Det var en af grundene til, at 2011 blev bedre end forventet.

Når Klaus Aage Bengtson



Når blot såbedet er rent, og hestebønnerne er kommet så langt som her, så kan de snart selv skygge ukrudtet bort.

skal beskrive, hvordan man i økologien skal være på forkant, så nævner han flere eksempler: - I foråret såede vi 70 ha om, fordi spireprocenten var for lav. Vi fik lavet test på såsæden, og spireprocent var fin, men kornene var for små til at sikre en ordentlig fremspiring i marken. Den såsæd, vi laver som økologer, skal være bedre.

Såbedet er afgørende

Det er afgørende for et godt resultat, at afgrøden kommer op og lukker for ukrudtet, når man dyrker økologisk. Derfor er man nødt til at være mere kritisk straks ved fremspiringen, for senere er der ikke så meget, man kan gøre. Klaus Aage Bengtson nævner også, at 'bedet skal bare være i orden'. Da han dyrker jord, der strækker sig fra j2 til j7, er det en varieret udfordring at få et godt såbed.

- Økologi kræver også en vel-drænet jord, fordi du lettere får misvækst, hvor planterne mister grokraft, så ukrudtet kommer til at dominere. Du skal være på forkant.

Klaus Aage deltager i en økologisk planteavl's Erfaringsgruppe, som mødes hver 14 dag i hele vækstsæsonen, og det er vigtigt, 'for som økolog skal du selv finde ud af mere'. Landboforeningens rådgivere har ikke helt så mange erfaringer med økologisk dyrkning, og er derfor ikke helt gearet til at rådgive om økologi.

Stolthed giver glæde

Til gengæld er han ikke i tvivl om, at 'glæden ved økologisk dyrkning er den faglige stolthed'. Klaus Aage Bengtson oplever, at 'det er rigtig landmandskab, når du dyrker økologisk'. Som konventionel landmand var han ikke så skeptisk over for økologien, og det mener han heller ikke, der er ret mange af hans konventionelle kolleger, der er.

Som han udtrykker det, 'så følger mine konventionelle kolleger mine marker og viser interesse for, hvordan det går. I morgen kommer der 150 landmænd til markvandring her på gården - de fleste er konventionelle.'

Fremtiden er her snart

Når Klaus Aage Bengtson kigger fremad, er han ikke i tvivl om, at det er afgørende at producere afgrøder med højere værdi. Familien Bengtson investerede sidste år i renseri og har i år investeret i plantøreri i beton, så de kan blive fødevarereguleret, fordi vi gerne vil levere til konsum. De ved endnu ikke, om der er kunder til deres korn, men de er klar, når gården er lagt om efter denne dyrkningsæson.

Fremtiden bringer også nye vandplaner. Klaus Aage Bengtson har svært ved at se logikken i, at han skal lave 10 meter bræmmer på begge sider af de afvandingskanaler, han selv har gravet.

- Vi har 32,5 km vandløb, så vi spekulerer noget over, hvordan det kommer til at gå med vandplanerne.

I 2010 og 2011 var det henholdsvis Århus Universitet og LandboNord, der tog målinger på vandet i kanalerne, 'og det er så rent, at bræmmer ikke kommer til at gøre nogen forskel her'. Klaus Aage kan ikke se, at sådan nogle smalle striber skaber natur, der har nogen reel værdi og mener, der skal nogle mere intelligente løsninger til.

Tiden vil også vise, hvor sædskiftet lander. Det har de allerede ændret meget på.

- Det skal styres helt anderledes - vi kommer til at køre efter et fem-marks skifte - måske seks.

Som Klaus Aage udtrykker det 'Så er vi næsten tilbage til min farfars landbrugsleksikon - i det står der meget faglig viden, som vi ikke har brugt længe'.

Engangsbeløb for naturtiltag

Fra 2014 kan EU's Landdistriktsmidler bruges til at give engangserstatninger i forbindelse med natur- og miljøtiltag på landbrug.

Fødevareminister Mette Gjerskov kalder det et nyt superværktøj for fremtidens natur.

- Det betyder, at vi får mulighed for at lave bedre og mere langsigtede naturtiltag sammen med landbruget. Vi kan give landmændene en meget større motivation for at være med til at løse klima- og miljøudfordringer. Det tror jeg, rigtig mange landmænd gerne vil. Og det har naturen brug for, siger Mette Gjerskov, der håber, landmændene vil finde den nye mulighed mere attraktiv end skiftende støtteordninger med årlige udbetalinger.

Mørt kød men smagen er den samme

Krydsningsgrise med sortfodssvin og ungarsk uldgris giver svinekød med meget spæk men også en god mørhed. Til gengæld er smagen ikke anderledes end det danske standard-slagtesvin. Det er kort fortalt konklusionen på et stort projekt om nye kvaliteter i svinekød, som Teknologisk Institut og universiteterne i Århus og København står bag. Årsagen skal formentlig findes i fodringen. I opdrætsperioden blev krydsningssvinene fodret ens, og det gav altså også en temmelig ens smag. Vil man udvikle svinekød med særlig smag, skal man altså have fokus på fodringen, fastslog seniorforsker Margit Aaslyng for nylig på en workshop om projektet.





Karen Westerberg og Uffe Gottschalk fra Kvæggården i Vonge elsker Jerseyracen og arbejdet med køerne.

KVÆG: På kvæggården i Vonge har ejerne, Karen Westerberg og Uffe Gottschalk, tabt deres hjerter til Jerseyracen, og de taler varmt om koens, mælken og kødets særlige egenskaber

Man ser det straks, når Karen Westerberg og Uffe Gottschalk stiller op til fotografering midt i flokken af køer på marken. Øjnene stråler, og smilet er bredt. Jo, Karen og Uffe er både glade for og stolte af deres økologiske Jerseykøer. Kvæggården er beliggende i udkanten af Grejsdalen lidt nord for Vejle. I dag en bedrift på 90 hektar inklusive forpagtning med foderafgrøder, korn og afgræsning samt en besætning på 90 Jerseykøer plus eget opdræt kun med hundyr. Besætning og jordtilliggende er reduceret en smule i forhold til tidligere på grund af ekspropriation i forbindelse med motorvejsbyggeriet i området. Ægteparret Westerberg og Gottschalk har haft Jersey siden 1974. Og svaret falder prompte, når man spørger,

Det er den ægte kærlighed

hvad det er for noget med kærligheden til Jerseyracen. - Vi plejer gerne at sige, at køerne er en del af os selv. De er ikke bare et indtjeningsgrundlag, men hører med i hele vores bevidsthedsverden, fremhæver Uffe Gottschalk, der er tidligere formand for Dansk Jersey.

- Ja, supplerer, Karen Westerberg, alle Jerseyfolk elsker deres køer. De er kloge, sociale, bjergsomme, nøjsomme, og selv konen på gården kan håndtere dem. Børn kan frit løbe rundt i stalden, og man skal ikke være bange for, at de hverken bliver klemte eller sparket – og de kan håndtere de små kalve til dyrskuerne.

God til økologi

Og lovprisningerne fortsætter:

- Det er en helt fantastisk ko, der kræver meget lidt vedligeholdelsesfoder for at producere en mælkemængde, der er høj i forhold til dens kropstørrelse. Vi synes jo også, at den passer rigtig godt til det økologiske brug, og det var vel også Jerseysiden 1974. Og svaret falder prompte, når man spørger,

Jerseyfolk valgte økologien. Den tilpasser sig lynhurtigt. Kælveproblemer er sjældne. Til gengæld er kalvene så lidt sarte, men med lidt omsorg i starten, så går dette fint. Ægteparret erkender, at bruttoudbyttet er mindre i forhold til stor race.

- Alt er relativt, men på bundlinjen er resultatet stort set det samme som med stor race, og så tager vi de fordele, der kommer oven i, fastslår Karen Westerberg og Uffe Gottschalk.

Satsede på Jersey

Karen Westerberg og Uffe Gottschalk stammer fra Sjælland. Karen var barnplejerske og arbejdede i vuggestue, mens Uffe var uddannet planteavlstekniker og havde job i en landboforening. Men parret ville hellere være selvstændige og begyndte at lede efter deres eget sted.

Det blev Jylland, fordi priserne på landbrugsejendomme på Nordsjælland dengang var skyhøje, og det var tilfældighedernes spil – og pengepungen – som bestemte, at ægteparret i 1974 købte ejendommen i Vonge i

en alder af kun 23 og 21 år. Dengang en gård på 17 hektar og 12 køer bestående af racerne Jersey, rød samt en krydsning af sort.

Oprindeligt var det meningen, at der skulle dyrkes specialafgrøder, men to tørkesomme før markvandning blev indført, fik parret på andre tanker. Og retningen blev kvægdrift. I mange år både med RDM og Jersey, der blev holdt race-rene. I midten af 1980erne blev de røde køer imidlertid solgt fra.

- Vi satsede på Jersey, og det har vi bestemt ikke fortrudt, konstaterer Karen Westerberg og Uffe Gottschalk.

Springet til økologi

Parret på Kvæggården lagde om til økologi i 1997. Men de havde egentlig haft interessen længe før.

- Vi havde ikke sprøjtet de sidste 15 år som konventionelle landmænd – i øvrigt til stor ærgrelse hos vores konsulent. Vi tog springet til økologien, da vi fik mulighed for at købe nabogården, husker Karen Westerberg og Uffe Gottschalk.

Fornemmelsen for naturen gjorde springet let.

Man skal være færdig til det i sit hoved, så man går ind til økologien med både hjerne og hjerte. Tingene falder i hak, når du er omlagt. Tankgangen ændres, og vi kunne ikke drømme om at tage sprøjten frem, lyder forklaringen.

Produkterne

Kvæggården er leverandør til Thise Mejeri, hvilket også kalder de store smil frem.

- Det betyder meget, at Thise har taget Jersey alvorligt og har lyst og evne til at udvikle produkter, siger ægteparret og nævner den særlige Jersey-mælk i Irma og produktionen af den særlige præmierede Jerseyost som eksempler. Men også de syrnede produkter med det store indhold af proteiner, hvor Thise fandt ud af at reducere fedtindhold og bevare smag, fremhæves.

Gennem årene har Westerberg og Gottschalk også arbejdet for at fremme afsætningen af Jerseykød.

I dag er de glade for Friland, som laver økologisk hakkekød af Jersey til Irma. Men med kalvekødet har det været en sej kamp.

- Vi har arbejdet meget på at finde anvendelse for Jersey tyrekalve primært, da vi var konventionelle, og det var nærmest en besættelse for os. Det lykkedes et stykke hen ad vejen med Dansk Jerseykalv. Mange restauranter introducerede kødet, men pludselig vil man kun aftage pistoludskæringer, og så bliver prisen en helt anden. Det vil folk ikke betale og slet ikke i dag, hvor der er så stor fokus på prisen, siger Karen Westerberg og Uffe Gottschalk.

På Kvæggården har man ikke fedet tyrekalve op siden overgangen til økologi. Der studes 1-2 kalve pr. år, og de ender i fryseren til eget forbrug. Tyrekalvene afsættes som spæde til Givskud Løvepark.

- Vi er godt tilfredse med, at tyrekalvene på den måde finder anvendelse med et formål. Og vi får ros fra løveparken, som har stor succes med et uhørt højt antal på 40 løveunger: Det er fordi, løverne får økologisk Jerseykalv, lyder forklaringen fra Givskud Løvepark, fortæller Karen Westerberg og Uffe Gottschalk, som aldrig forsømmer en lejlighed til at fremhæve Jerseyracen.

Nye øko-æbler på vej

Natyra er et nyt skurvresistent æble, som er på vej ind i økologiske plantager i Holland og Tyskland. Faktisk er sorten forbeholdt økologer frem til 2017, skriver Frugt & Grønt. Æblet høstes sent, og spørgsmålet er derfor, om det er egnet til dansk dyrkning. Høsttidspunktet ligger i Holland i første halvdel af oktober og i Tyskland lidt senere.

Også i Frankrig er en æblesort forbeholdt en kreds af økologiske avlere. Der er tale om sorten Juliet, der nu dyrkes af 88 avlere på 185 ha.



Online svine-shop sætter ansigt på kødet

Hvem bliver den næste, der skal forlade økostalden? En blanding af et reality show for svin (Pig Brother måske) og den ansvarsfulde politiske forbruger. På hjemmesiden www.meinekleinefarm.org har forbrugerne siden november 2011 kunnet følge med i, hvordan svins liv udfolder sig på en økologisk landmands gård i omegnen af Berlin. Efterfølgende er det op til forbrugerne at bestemme, hvilket dyr der skal slagtes. Gennem siden forsøger Dennis Buchmann at føre forbrugere og frilandssvin sammen, uden at køberne selv er nødt til at køre ud til en bondegård.

Han beskriver initiativet som et oprør mod det konventionelle landbrugs anonyme masseproduktion. Økogrisene ender deres dage som traditionelle tyske specialiteter som leberwurst eller sylte, som interesserede kan købe over nettet i 'svine-shoppen'. Kilde: meinekleinefarm.org

Fra plejehjem til økologisk ismejeri

IVÆRKSÆTTER:
Kirsten Kjærgaard droppede chefjob i plejesektoren for at blive leder af sit eget liv med produktion af hjemmelavet økologisk is med friske råvarer fra egen gård

Der er ikke langt fra tanke til handling hos Kirsten Kjærgaard og Steen Hareskov på Ny Lundgård på Randersvej i Hammershøj ved Tjele. Gården ligger naturskønt mellem Nørredalen og Skals Ådal med 80 køer af tre-race rød/sort/jersey, 150 hektar og 80 hektar i naturpleje og økologisk drift siden 1994. Steen Hareskov står for landbruget, mens Kirsten Kjærgaard oprindeligt var leder af Sjørup Ældrecenter i Viborg kommune.

Efter 18 år som plejehjemsleder følte Kirsten Kjærgaard sig i 2007 slidt op i jobbet, og hun havde dengang allerede i nogle år tænkt på at holde. Hun sagde op, men lovede dog at blive til kommunalsammenlægningen var gennemført.

Kun fjorten dage før, Kirsten skulle stoppe, blev hendes plejehjem udnævnt til Danmarks bedste. Men det ændrede ikke ved beslutningen om, at hun nu i stedet ville være leder af sit eget liv. Kirsten Kjærgaard etablerede sig som coach og underviser inden for ældreområdet på social- og sundhedsskoler.

- Min mand og jeg havde samtidig i mange år snakket om at lave noget fælles med egne produkter, men vi havde ikke rigtig fundet den gode ide. Den kom dog lige pludselig. I 2008 smagte

vi noget hjemmelavet is på en bondegård i Vendsyssel. Fjorten dage efter havde vi sendt en byggeansøgning til Viborg kommune.

Byggeplanerne gik ud på at opføre et økologisk ismejeri med butik, og det blev åbnet i august 2009.

40 varianter

Selv om der ikke er investeret mere, end ægteparret kan holde til, så løber den 140 kvadratmeter store bygning og inventar alligevel op i knap et par millioner.

- Vi valgte at bygge nyt, for vi havde ikke plads på gården. Men det handler også om, at vi ikke kan sælge et kvalitetsprodukt fra en rus-ten skurvogn. Vi skal sælge den gode kvalitet, den gode oplevelse og den gode historie, hvor kunderne kan se køer og kalve på markerne og i stalden, så de forstår, at det er den friske mælk herfra, vi bruger i isproduktionen, forklarer Kirsten Kjærgaard.

Ambitionsniveauet er højt. Som da Kirsten Kjærgaard var med i teamet bag Danmarks bedste plejehjem, vil hun også lave Danmarks bedste is.

I starten var Ny Lundgård Ismejeri med i konceptet bag bondegårdsis. Men det stoppede, fordi Ny Lundgård var eneste økologiske producent i Danmark. Derfor står Kirsten Kjærgaard i dag selv for indkøb af råvarer og udvikling af isen.

Der er mere end 40 varianter i hovedgrupperne fløde-, sorbet- og yoghurtis. Afsætningen sker fra gårdbutikken typisk som halvliter-is eller i vafles, men der leveres også til andre gårdbutikker, restauranter og en købmand.

- Vi vil helst have kunder, der går ind for økologi, og som ved, at økologi koster penge.

Distributionen er den største udfordring for en lille isproducent, uddyber Kirsten Kjærgaard.

Skal kunne vente

Salget har været stigende i de første år, og nu er salget ved at indfri forventningerne. - Det er ikke tilstrækkeligt med et skilt ved vejen. Første år annoncerede vi i avis, men det gav ikke noget. Så derfor

reklamerer vi ikke mere. Vi havde et indslag i TV Midt-Vest forrige år, og en artikel i avisens sommertillæg gav straks kunder. Ellers er det mund-til-øre-metoden, der virker.

Kirsten Kjærgaard fremhæver også Økodagen, hvor Ny Lundgård var med for sjette gang. I år var der 3.500 gæster, hvilket selvsagt giver en god eksponering. Det er de

samme, som kommer igen og igen. Gæsterne spiser madpakke i dalen lige ved gården, der ligger i et pragtfuldt naturområde.

Hos Ny Lundgård Ismejeri er Kirsten altid rundhåndet med smagsprøver, for de fleste er solgt, når de først har smagt isen. Derfor sættes der også på gæster ved arrangementer med enten ost og rødvin eller kaffe, tærte og is til en

50'er pr. deltager. og det benytter skoler, institutioner og det lokale foreningsliv sig flittigt af. Der arrangeres også rundvisninger og gåture i den smukke natur. En café er indrettet til formålet i en staldbygning.

- Som iværksætter skal man kunne tåle ikke at tjene penge de første to år. Det skal rygtes i lokalområdet, at man kan få god, hjemmelavet økologisk is hos os, og kunderne skal have mulighed for at smage, før vi sælger. Samtidig skal du finde de rigtige messer at stå på, og når vi er væk, så er der også omkostninger til folk, der kan passe landbrug og butik, understreger Kirsten Kjærgaard.

Friske råvarer

Det er friskheden og kvaliteten af råvarerne, der er hemmeligheden bag isproduktionen på Ny Lundgård. F. eks. hjemkøbes frugt til sorbetisen lokalt og mere eksotiske ingredienser fra Solhulet i Bjerringbro.

- Det er også den gode smag af det færdige produkt. Der er ingen kunstige tilsætningsstoffer. Det er rigtig chokolade til chokoladeis og god rålakrids til lakridsis. Vi skal differentiere os fra andre producenter. Prisen er også anderledes, men vi kan ikke som nogle af de store producenter putte hverken luft eller 49 procent vand i det færdige produkt, konstaterer Kirsten Kjærgaard.

En halv liter økologisk is fra Ny Lundgård koster mellem 49 og 59 kr. Men det er ikke dyrere, end folk gerne giver for Ben & Jerry is på tankstationen.

- De bedste kunder er interesseret i økologi og betaler gerne prisen, men vi har da også oplevet, at folk går igen.

I gårdbutikken sælges også pasteuriseret gårdmælk, kød fra egen avl og specialoste fra Thise Mejeri, som Ny Lundgaard er leverandør til, og som i øvrigt langt, langt den største del af mælkeproduktionen går til.



Kirsten Kjærgaard blev iværksætter på egen gård med ismejeri efter 18 år som plejehjemsleder.

Alt samlet i ét tal

Danmark og Sverige skal i fællesskab forsøge at udvikle et indeks for bæredygtighed i landbrugsproduktionen de kommende år. Udgangspunktet for arbejdet er oksekød, der alene i Danmark leverer en klimabelastning på godt to mio. ton CO₂. Projektets mål er at anviser løsningsforslag, så udledningen kan reduceres.

- Det handler om at finde frem til de produktionsformer, der er mest effektive, ikke kun i forhold til klima, men også i forhold til andre bæredygtighedskriterier som f.eks. miljø, dyrevelfærd eller naturpleje, siger innovationskonsulent Nicolaj Ingemann Nielsen, AgroTech.

Ideen er at udvikle et samlet indeks for produktets bæredygtighed.

UV-lys ingen mirakelkur

UV-lys kan bruges til at bekæmpe svampe og andre mikroorganismer i afgrøder, og metoden blev sidste år afprøvet i forskellige kulturer. En af dem var jordbær, men resultatet er noget blandet, skriver Frugt & Grønt. Til trods for daglige behandlinger under blomstringen – dvs. mere end 30 kørsler – kunne metoden ikke afværge gråskimmel i de to sorter, den blev anvendt i. Derimod var der nogen effekt på meldug, skriver konsulent Ole Scharf, som dog gerne ser flere afprøvninger, inden den endelige dom fældes.

Salmonella er styrtdykket

Antallet af danskere, der bliver ramt af en salmonellainfektion, er nu på det laveste niveau i 30 år - og på samme niveau som i begyndelsen af 1980'erne, før den generelle epidemi begyndte, og alle skulle lære ikke at bruge rå æg og at gennemstege kødet. Alene fra 2010 til 2011 faldt antallet af salmonella-tilfælde med 27 procent, oplyser Statens Serum Institut. Årsagen er den massive indsats for at nedbringe salmonellafrekvensen i æg.



Størstedelen af året klarer køerne sig med det foder, de afgræsser på naturarealerne. Om vinteren går de på mark nær gården, hvor de fodres hver dag.

Ung landmand satser på naturpleje og kvægopdræt

INITIATIV: Rasmus Skau etablerede firma med speciale i naturpleje og kvæg allerede i skoletiden – i dag driver han projekter på i alt 120 ha med 150 dyr og har bragt økologien hjem til den fædrene gård

Sommerhusbeboere ved Hejsager Strand og besøgende til Haderslev Sygehus bliver ofte overraskede over at se græssende køer så tæt ved strand og by. Og det er sådan nogle mærkelige køer. Sorte og brune, men alle med hvidt mavebælte og sødt pandehår.

Det er Rasmus Skau og hans firma Fuglsø Natur, der ejer køerne, som er af racen Galloway. Og de omtalte beliggenheder er blot to eksempler på afgræsningsprojekter i både privat og kommunalt regi, som den nu 29-årige landmand er involveret i.

De nysgerrige blikke fra forbipasserende er en god ting, for på den måde spre-

der budskabet om de søde græssende, økologiske køer på naturarealerne sig nemlig helt naturligt til beboerne i lokalområdet. Og det er netop visionen hos Rasmus Skau og Fuglsø Natur at kombinere natur med produktion af kvalitetsfødevarer til afsætning lokalt.

Sen landbrugs-interesse

Rasmus vidste dog aldrig fra starten, at det var landbrugsvejen, han ville tage, selv om han voksede op på gården på Småkervej ved Hejsager. Indgangen til landbrugsuddannelsen kom først efter en endt HTX-studentereksamen i 2003.

Rasmus Skau etablerede allerede under studierne i 2007 på Vejlbj Landbrugsskole Fuglsø Natur og købte 20 Galloway-køer, der skulle afgræsse et 75 hektar stort Natur 2000-areal ved Hejsager Strand, hvoraf 10 hektar hørte til faderens ejendom.

- Det fungerede sådan, at jeg drev besætningen sideløbende med skolen, men det var mest min far, Knud, der så til køerne og passede dem om vinteren. Jeg forpagtede engarealerne på de

75 hektar af et lokalt afgræsningslaug, og det skete med økologisk status. Håbet var at få en merpris for kødet. Og det var sådan set et helt nyt kapitel for både mig selv og min far, fordi vi aldrig har beskæftiget os med hverken køer eller økologi, men udelukkende konventionel planteavl, fortæller Rasmus Skau.

Nye tider på næsset

Det betød, at der blev drevet kvægbrug anderledes, end man ellers var vant til på Hejsager Næs. Rasmus Skau forpagtede således et brakareal på 10 hektar, som man dengang måtte dyrke økologisk, for at lave vinterfoder til køerne. Der var i det hele taget stor interesse for den økologiske drift blandt kolleger i lokalområdet. Der er nemlig ikke mange økologer i området, fordi jorden ved Hejsager har god bonitet og giver høje udbytter i konventionel planteavl.

- Flere af mine konventionelle kollegaer har lejet jord ud til afgræsningsprojekterne og er derfor også interesseret i produktionen, fortæller Rasmus Skau.

Il 2009 var Rasmus Skau

færdig som agrarøkonom, og han arbejdede derefter hjemme på gården i et år, indtil han i 2010 overtog halvdelen af bedriften i et glidende generationsskifte. Han forpagtede derefter sin fars andel, og samme år blev gårdens 50 hektar dyrbar jord også omlagt til økologi. Det vil sige, at al jord til gården inklusive de 10 hektar engareal drives økologisk. På gården er der stadig opbevaring og tørring af konventionelt korn.

Hvor skal vi hen?

Da projektet med naturpleje startede, vidste Rasmus Skau ikke helt, hvor det skulle ende. Men på sidste del af studiet til agrarøkonom beskæftigede han sig med afsætningsdelen. Målet blev, at Rasmus gerne ville lave ejendommen om til en fuld-tidsbedrift. Han har endnu arbejde ved siden af, dels for et maskinfællesskab, gården er med i, dels for en maskinstation.

- Jeg kan se, at vi ikke kan leve af indtægterne af naturplejen, men omkostningerne er dækket ind. Derfor skal afsætningen af kødet give

overskuddet, fortæller Rasmus Skau.

I sommeren 2011 blev der derfor investeret i indretning af et lokale til opskæring og udlevering af kødet. Det er en containerløsning, som via et halvtag er integreret i en eksisterende bygning til gården. Her er alt til faget hørende – og naturligvis godkendt af fødevarermyndighederne. En relativt billigere løsning rent investeringsmæssigt i forhold til at bygge, og så kan containeren eventuelt fjernes igen.

Der slagtes to dyr pr. måned hos Danish Crown, som sælges lokalt, og resten leveres til Friland. Rasmus Skaus kæreste, som i øvrigt læser til dyrlæge, og en slagter hjælper med detailudskæring af dyrene. I princippet udskæres efter folks ønsker, faktisk helt ned til 500 gram. Kunderne tilmelder sig et nyhedsbrev på hjemmesiden, hvor man bestiller sin udskæring og henter på særlige udleveringsdage, når dyrene er skåret ud efter slagtning.

-Det er primært lokalområdet, der vil købe kvalitetskød, hvor man også får den

oplevelse selv at hente det på gården. Det er også inspirerende for mig som landmand at få den direkte dialog med forbrugeren, siger Rasmus Skau.

Vejen frem

Det går fremad med afsætningen af kødet på trods af, at Rasmus Skau ikke har gjort så meget markedsføringsmæssigt endnu. Men noget af det kommer helt af sig selv. Ved indvielsen af det 15 hektar store naturgræsningsareal ved Haderslev Sygehus, som ejes af kommunen, deltog 200 mennesker. Og her går interesserne hos kommunen og Fuglsø Natur hånd i hånd. Kommunen vil gerne ud med historien om naturpleje af deres arealer, og Rasmus Skau vil fortælle om kødet.

- Det går den rigtige vej, og kunderne vender tilbage. Markedsføringen sker fra mund-til-øre. Vi tror på, at det er det rigtige, vi gør, og vi vil fortsætte med at tilbyde kvalitetskød og andre nicheprodukter direkte til forbrugere lokalt, siger Rasmus Skau.

Ukrudt på Irmas hylder

Brændenælde og skvalderkål er på den sorte liste hos mange haveejere, men fremover er de to ukrudtsplanter indlemmet i et nyt 'næreksotisk' sortimentet hos Irma, som ønsker at styrke den danske madkultur. Skvalderkål er kendt for en frisk syrlig smag, der gør den velegnet i blandede salater, mens brændenælder blandt andet er gode til supper. - Vi ønsker at styrke den danske madkultur. Målet er at bringe den mere jordnære filosofi bag det nordiske køkken, som en række kendte kokke har udviklet, videre til vores kunder, siger indkøbschef Hans Christian Ipland, Irma, til Ritzau. - Det er ekstra sjovt at prøve noget nyt, når det er noget næreksotisk, der gror for næsen af én, siger indkøbschefen, der kun indkøbt brændenælder til et par ugers salg.

Langt træk at bekæmpe bjørneklo

Bjørneklo skal bekæmpes – også på økologiske bedrifter. Hvis ikke, risikerer man træk i hektarstøtten. Økologisk bekæmpelse består i at rodstikke eller grave rødderne op. Alternativt kan man slå planterne. Det skal i så fald gøres gentagne gange og over en årrække, hvis man vil planten til livs på denne måde, skriver Videncentret, Økologi.



Bejo farver de økologiske frø

Det hollandske frøfirma Bejo har udviklet en økologisk farvecoatning til de økologiske frø. Den hvide suspension, som anvendes til coatningen, er godkendt af EU. Farvningen af frøene hjælper de økologiske avlere til nemmere at kunne genfinde frøene i jorden, når de vil kontrollere såtæthed og sådybde. Desuden bliver overfladen på frøet glattere, og det letter udsåningen med nogle typer såmaskiner, skriver SeedCom på sin hjemmeside. En stor del af gulerods-, løg- og rødbedesorterne til økologisk dyrkning har fået den hvide farve.



De to nye økologer, fra venstre Jørn Hald og Niels Hald, på markvandring med den erfarne kollega, Søren Næsborg.

Planteavl + økologi = bedre bundlinje

ØKONOMI: Planteavlerne Hald ved Skanderborg har opnået bedre resultat allerede under omlægning til økologi i forhold til konventionel drift

- Det ser fornuftigt ud... Ordene kommer fra Niels og Jørn Hald på klædelig jysk facon. Men meningen er ikke til at tage fejl af: Der er betydelig bedre økonomi i økologisk planteavl i forhold til konventionel, også selv om omlægningen først er fuldt gennemført i 2013, og høsten derfor foreløbig må sælges som omlægningsvarer.

- Det ser fornuftigt ud, og det hænger godt sammen det første år med et bedre afkast på økologien i forhold til det konventionelle. Og det er spændende at arbejde med,

selv om det er noget, vi skal til at lære fra grunden, lyder det samstemmende fra Niels og Jørn Hald. På trods af det enslydende efternavn er Niels og Jørn kun fjernt beslægtet flere led tilbage. Derimod er de fælles om Hald I/S, som driver henholdsvis Niels Halds Pederslund og Jørn Halds Højballegaard ved Horndrup nær Skanderborg.

To driftsformer

- Vi begyndte at arbejde sammen for 28 år siden. Jørn var driftsleder på Pederslund indtil 2000, hvor han købte Højballegaard. Ved den lejlighed fandt vi ud af, at det var oplagt at arbejde sammen og drive de to gårde i et interessentskab, fortæller Niels Hald. Hald I/S driver 167 hektar under omlægning og 180 hektar konventionelt. Det hænger sammen med, at der

i 2004 blev bygget nyt konventionelt anlæg til 20.000 æglæggende høner og plads til 60.000 hønniker i opdræt. Derfor er der brug for et konventionelt drevet areal til produktion af hvede til foder. De to driftsformer er opdelt efter gårdene. Hønselanlægget og den konventionelle drift ved Højballegaard og den økologiske drift ved Pederslund. Dertil kommer forpagtet jord.

- Det var den eneste måde at gøre det på. Vi ville gerne lægge hønsedriften om til økologi også, men det kan desværre ikke lade sig gøre, siger Niels og Jørn Hald.

Eget omlægningstjek

Overvejelserne om at lægge om til økologi havde egentlig stået på i flere år. Men så kom afklaringen. De lånte regnskaber fem år tilbage hos en kollega og økolog i området, Søren Næsborg, som driver

260 hektar.

- Vi dissekerede de lånte regnskaber og lavede på denne måde vores eget omlægningstjek. Økonomien så helt klart bedre ud i det økologiske, uddyber Niels og Jørn Hald, som ikke lægger skjul på, at de først og fremmest var på jagt efter en bedre bundlinje.

De blev enige om, at omlægning til økologi var en god ide.

Udfordringerne

Forandringerne ved overgangen til økologisk drift har været store. Helt nye arbejds gange, senere høst og et helt nyt og mere varieret sædskifte i år med hestebønner, rødkløver, hvede og vårtriticale uden mulighed for at bruge sprøjtjen mod ukrudtet skaber helt nye udfordringer. I den forbindelse er samarbejdet i Hald I/S en kolossal fordel. Det samme gælder

maskinfællesskabet Økosam I/S med Søren Næsborg, som i øvrigt også er maskinhandler i Horsens. Maskinfællesskabet råder over mejetærsker, strigle, traktor, selvkørende skårlægger, Kellyharve m.m.

- Man skal jo være stor i dag for at kunne gøre tingene rationelt. Vi har skullet høste sent, og så er det dejligt, når der kommer tre mejetærskere og klarer det hele. Men det er også meget sjovere, når man arbejder sammen, ligesom man får en bedre arbejds gang, understreger Jørn og Niels Hald.

Sammen om afsætning

De to økologiske nybegyndere er også glade for at kunne sparre med en erfaren økologisk planteavler. De tre samarbejdspartnere prøver således hver 14. dag at foretage en markvandring, hvor de diskuterer vækst, ukrudt,

eventuelle angreb af skadedyr, tilførsel af kvælstof og lignende.

- Med økologi skal du tænke på en anden måde. Dine afgrøder vokser pludselig på andre tidspunkter, og du må lære, at der er noget, du ikke kan gøre noget ved – eller i hvert fald ikke kan gøre det om – uden at få en masse ekstraarbejde. Og jo, noget er jo bøvlet, men vi har bestemt ikke fortrudt, lyder erfaringen.

Nu glæder Jørn og Niels Hald sig til næste år, hvor den økologiske omlægning er fuldt gennemført. Til den tid står der mere samarbejde på dagsordenen, idet de med Søren Næsborg vil gå sammen om afsætning i større puljer for at opnå bedre priser.

den grønne vej

Særudgave af
Økologi & Erhverv

udgivet af
Økologisk Landsforening

Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj
Tlf. 87 32 27 00
www.okologi.dk
Udkommer
4 gange årligt

ISSN 1904-1586

Design og layout
Louise P. Lykkegaard

I redaktionen:
Steffen Borch (ansv.)
Erland Rasmussen
Jakob Brandt
Karen Munk Nielsen



Den grønne Vej udgives med tilskud fra "Grønt Udviklings- og Demonstrations Program, GUDP under Fødevarerministeriet".