



**2 FIKS OG FÆRDIG PÅ LOKALE RÅVARER**



**5 GÅRDSLAGTEREN KLARER DET HELE**



**3 FORBRUGERE BAKKER OP LOKALT**

# den grønne vej

23. november 2012  
nr. 5



## Tema: Lokale fødevarer som en del af bæredygtig fremtid

Lokal fremstilling og afsætning af fødevarer er en vigtig brik, der bidrager til bedre klima, miljø, mad og mere liv i de danske landdistrikter. Det mener de fleste. Og lige nu peger mange trends i den retning, siger livsstileksperter og forskere.

Det skyldes blandt andet, at flere og flere forbrugere slutter sig sammen i indkøbsfællesskaber med to hovedformål: At fremme økologi og lokal produktion.

Den grønne vej ser nærmere på udviklingen i denne udgave, hvor temaet er lokale fødevarer. Vi har også besøgt landmænd som Henrik Østergård, som fra sin bedrift Urbagård ved Kjellerup arbejder med lokal produktion af Limousine-kød, og det foregår via den mest direkte vej fra jord til bord.

*Henrik Østergaard med limousinerne.*

# Krisen får os til at søge sammen

Af Erland Rasmussen

Forbrugerholdninger ændrer sig i krisetider. Aktuelt med et skift fra ydre til indre værdier. Fra synligt forbrug til det nære og autentiske. Forbrugerne tænker mere i genbrug, bæredygtighed og økonomisk rationalitet.

Udviklingen giver sig blandt andet udtryk i en stigende interesse blandt forbrugere for at slutte sig sammen i økologiske fødevarerfællesskaber.

I rapporten om fremtidens økologiske forbruger, udarbejdet af erhvervs sociolog Eva Steensig fra Lighthouse Cph for Økologisk Landsforening, hedder det blandt andet om baggrunden for trenden mod fødevarerfællesskaberne, at vi på meget få generationer har bevæget os væk fra den livsstil, vore bedsteforældre opfattede som det naturligste i verden. På vore bedsteforældres tid deltes man om redskaber, hjælp hinanden med stort og småt og smed aldrig noget ud, der kunne bruges igen.

- Vi er nu ved at genopdage vores arvegods og genopfinde vores forbrugsmønstre, så de tager mere hensyn til klimaet, minimerer spildet, udnytter ressourcerne langt bedre, giver os råd til at opfylde vores drømme uden at tjene nær så meget – og oven i købet styrker det gode naboskab og fællesskabsfølelsen undervejs, lyder forklaringen.

Der henvises desuden til, at baggrunden for fødevarerfællesskabernes popularitet blandt andet er en længsel efter at leve i harmoni med naturen.

- Mange forbrugere føler sig splittede imellem at ville leve det moderne byliv og et liv i pagt med naturen, og så kan økologiske fødevarerfællesskaber være en gylden mellemvej. Tidligere gik folk sammen i kollektiver, og bofællesskaber er stadig populære, men med fødevarerfællesskaberne kan man bevare friheden til at leve et moderne familieliv, hedder det i rapporten om trenden bag fødevarerfællesskaberne.

## 10 grunde til lokal produktion

- ▶ De bærende værdier bag økologi er relevante for forbrugerne som aldrig før i kraft af den økonomiske krise og en større opmærksomhed på det nære og autentiske.
- ▶ Det lokale bliver mere og mere tillokkende for forbrugerne i takt med, at verden i stigende grad synes uoverskuelig og utryk.
- ▶ Forbrugerne tænker mere i genbrug og bæredygtighed, og lokale varer er som regel mere miljø- og klimavenlige i forhold til varer, der transporteres over store afstande.
- ▶ Forbrugerne vil have mere bæredygtigt forbrug og presser butikkerne til at sælge lokalt-producerede, økologiske varer, som er i sæson.
- ▶ Der er tendenser til, at økologi og bæredygtighed smelter sammen.
- ▶ Lokalt-producerede varer opfylder forbrugerkrav om ærlighed, sikkerhed og autenticitet, fordi man kan sætte ansigt på producenten og stille hende til ansvar for etik og kvalitet.
- ▶ Kravet om gennemsigtighed kan differentiere den økologiske produktion fra den konventionelle yderligere ved at åbne mere op og inviterer forbrugerne indenfor.
- ▶ Fødevarerfællesskaber, der bygger på økologi og lokale fødevarer, oplever stor vækst af forbrugere, der går ind for bæredygtighed, reduktion af madspild og øget genbrug.
- ▶ Ny Nordisk bygger på at anvende lokale og nordiske råvarer. Her oplever Torvehallerne i København stigende efterspørgsel.
- ▶ Slow food bevægelsen vil blive styrket. Slow food understøtter mad, der historisk og kulturelt er knyttet til traditionelle produktionsmetoder, som er i fare for at uddø.

*Kilde: Rapport om fremtidens økologiske forbrugere udarbejdet af erhvervs sociolog Eva Steensig, Lighthouse Cph, for Økologisk Landsforening.*



## Bedre adgang for lokale produkter

**LOKAL MAD:** Det går ud over bæredygtigheden, hvis varerne importeres fra Afrika – også selv om de er økologiske

Der er brug for en målrettet indsats, hvis anvendelsen af lokale varer skal udbredes mere. Det viser en undersøgelse om hospitalsmad fra Wales i Storbritannien med al tydelighed.

- Af 25 råvarer var kun otte fra Storbritannien og ingen fra Wales. Selv lammekødet stammede fra New Zealand, selv om Wales har noget af landets bedste lammekød, oplyste dr. Roberta Sonnio fra Cardiff Universitet i Wales, i forbindelse med hendes indlæg på en forskerkonference i Sorø.

Roberta Sonnio konstaterer, at det er så som så med bæredygtigheden, hvis mange varer sendes med skib og fly fra fjerne destinationer som f. eks. Afrika. Hun oplyser, at hovedparten af de økologiske frugter og grøntsager, der sælges fra supermarkeder i Storbritannien, importeres fra Afrika.

- Det åbner op for nogle helt nye problemstillinger, siger Roberta Sonnio og henviser til, at lokal produktion trods alt er mere gennemskuelig og lettere at forholde sig til. Forskeren mener, det er vigtigt at sikre lokale producenter bedre adgang til markederne.



Edith Agerbo var tidligere forpagter af Halkær Krokøkken. Nu er hun sprunget ud som producent af færdigretter under brandet Halkær Ådal Økologisk.

## Økologisk færdigmad på lokale ingredienser

**HALKÆR:** Ideen til frosne retter med rodfrugter, kylling og oksekød udspringer fra lokal kro

Færdigretter med råvarer fra lokale producenter under brandet Halkær Ådal Økologisk til stormagasinerne Salling og supermarkedskæden Irma. Det er, hvad Edith Agerbo og Kate Bryrup satser på med deres nystartede virksomhed af samme navn. Færdigretterne fra Halkær Ådal Økologisk er et eksempel på, hvordan et lokalt funderet samarbejde omkring økologiske kvalitetsprodukter fra et bestemt geografisk afgrænset område kan udvikle sig til et egentligt

brand med distribution i supermarkedssektoren.

### Festival og kromad

Udgangspunktet er nemlig det mangeårige samarbejde i lokalområdet omkring Halkær Kro og en forening af lokale økologiske producenter, Halkær Ådal Økologisk. Samarbejdet kulminerer hvert år i den store Slagtefestival sidst i oktober. Den samler 500 besøgende på kroen til smagsprøver og åben dialog mellem forbruger og producent. Foreningen har desuden holdt forskellige andre arrangementer og markeder i løbet af året, ligesom det har været muligt at købe og bestille varer fra de lokale producenter via kroen.

Successen med Slagtefestivalen og Edith Agerbos store interesse for mad som forpagter af Halkær Krokøkken gav næring til ideen om, at

tidspunktet var modent til at gå et skridt videre med det lokale økologiske brand, Halkær Ådal Økologisk. Det førte til udviklingen af færdigretterne og til etableringen af en egentlig virksomhed med en mere stram og professionel organisation i stedet for den tidligere foreningsstruktur.

### Lokale råvarer

I første omgang produceres tre forskellige færdigretter - primært med lokale råvarer fra Halkær Ådal - i det lejede køkken i Løgstør. En Limousinegryde, der tager udgangspunkt i limousinekæg fra Anders Norre i Gundersted. Kylling med rødder, hvor kyllingerne leveres fra Kate Bryrups lille produktion ved Byrsted og sidst Halkær Hak, som er en farsret med limousinekød. Den ene af producenterne,

Kate Bryrup, er også medejer af Halkær Ådal Økologisk ApS, og mens Edith tager sig af udviklingen af de økologiske færdigretter, så tager Kate sig af salget. Hun fremhæver det som en stor fordel, at virksomheden dækker hele værdikæden fra jord til bord. Der er med andre ord tale om et eksempel på den ultimative værditilvækst.

- Jeg tror, det er en af vores forcer, at vi kan følge det hele vejen fra primærproducent over forarbejdning til markedsføring og salg. Vi har tæt føling med tingene, og det gør, at vi virkelig får styr på processen. Og så har vi også tjek på historien bag produkterne, siger Kate Bryrup.

### Smagen af Halkær

Kernen i historien om færdigretterne fra Halkær Ådal

handler om smag, dyrevelfærd, sporbarhed og økologi.

Kate Bryrup og Edith Agerbo, der har fået hjælp under processen fra markedsafdelingen i Økologisk Landsforening, tror på, at der er plads til frosne færdigretter lavet fra bunden af økologiske råvarer af høj kvalitet.

Færdigretterne fås allerede hos Salling, og de kan købes fra uge 4 2013 hos supermarkedskæden Irma. I første omgang som et forsøg, der siden skal evalueres. På længere sigt er det desuden ambitionen at nå ud til andre kunder.

I øvrigt kan færdigretterne med lokale råvarer også købes hos den lokale købmand, naturligvis.

## Salget af økologiske æg stiger

På trods af finanskrisen og stramme husholdningsbudgetter køber danskerne i stigende grad økologiske æg. Videncentret for Landbrug vurderer, at der i øjeblikket mangler 50.000 økologiske hønepladser i Danmark. De seneste år er markedsandelen for økologiske æg steget fra 14 til knap 20 procent i Danmark. Det viser tal fra Danmarks Statistik.

- Paradoksalt nok, så er salget af de økologiske æg steget betydeligt under den økonomiske krise, og i øjeblikket kniber det faktisk med at efterkomme efterspørgslen, fortæller Niels Finn Johansen, konsulent i Videncentret for Landbrug.

## Mindre loyale forbrugere

- Vores undersøgelser viser, at flere husholdninger køber økologisk end tidligere. Til gengæld køber den enkelte forbruger ikke mere økologisk end før, og man er heller ikke så loyal over for et bestemt mærke. Sådan siger postdoc Polymeros Chrysochou fra fødevarecentret MAPP ved Aarhus Universitet til Foodsupply.dk om en undersøgelse, som han har gennemført sammen med en anden forsker.

- Producenter er udfordret, fordi konkurrencen blandt økologisk mad er høj, og forbrugeren ikke er så loyal. Det økologiske stempel kan fungere som en paraply for alle produkterne, og derfor skifter man oftere mellem dem i forhold til traditionelle madvarer, forklarer Polymeros Chrysochou

## Kulinarisk kram fra Fyn til Fyn

Sådan står der i facebookbeskrivelsen af filosofien bag Odenses nye kulinariske supermarked SuperGasto i Bazar Fyn. Butikken åbnede for nylig med masser af lokale varer på hylderne og ambitionen er at styrke den lokale gastronomi og råvareproduktion ved at etablere en salgsplatform for fynske kvalitetsfødevarer. Det gælder både som nyhøstede råvarer lige fra marken og i forarbejdet form som færdigretter og specialiteter. Butikken omfatter et salgsareal på 750 kvm.



# Lokale fødevarer giver både merværdi og bæredygtighed

**VIDEN: Verdens storbyer udvikler visioner, der fremmer økologi og lokalproduktion**

Af Erland Rasmussen

Interessen for lokale fødevarer har været stigende i de senere år. Det er bekymring for miljø, klima og ønsker om at fremme en økologisk og bæredygtig udvikling, der driver interessen.

Sådan opridses NJF, den nordiske forening for landbrugsforskere, baggrunden for, at foreningen har nedsat en helt ny arbejdsgruppe til at følge fænomenet med lokal fødevarerproduktion i både Norden og de Baltiske lande. Startskuddet lød tidligere på året i Danmark, nærmere betegnet i Sorø, hvor foreningen afviklede den første konference om lokale fødevarer i NJF-regi.

## Vej til merværdi

En af Europas førende forskere i lokal produktion og bæredygtig udvikling, dr. Roberta Sonnio fra Cardiff Universitet i Wales, var inviteret som hovedtaler på konferencen.

Forskeren understreger med henvisning til en engelsk regeringskommission, at produktion af lokale fødevarer er en af de bedste muligheder for landmænd til at skabe merværdi. Men der er også andre parter, der vinder på sagen, når der kommer mere gang i efterspørgslen.

- Og det gør der, påpeger Roberta Sonnio, og henviser til, at det offentlige i mange europæiske lande går forrest og fremmer en positiv udvik-

ling af bæredygtig, lokal og ofte økologisk fødevarerproduktion.

## Gode eksempler

Dr. Roberta Sonnio peger blandt andet på et eksempel fra Skotland, hvor 70 pct. af skolemaden nu er lokal.

Hun nævner Rom som et andet eksempel, som opnåede en 75 procent andel af lokal økologi i skolemaden.

- Der er masser af eksempler, og mange steder begynder man også at se en positiv effekt på den lokale økonomi, siger Roberta Sonnio.

Dertil kommer, at den øgede efterspørgsel gavner økologiske producenter i lokalområdet. Lokale varer giver tillige kortere transportvej og begrænser dermed udledningen af CO<sub>2</sub>. Det er f. eks. også en erfaring, at der er en opdragelsesmæssig effekt, når skolebørn lærer om økologi, fødevarer og produktion undervejs.

## Byen fører

Det offentlige rolle i fødevarerpolitikken er netop en af de nyeste og mest interessante tendenser. Det er her, forskningen koncentrerer sig øjeblikket.

Mens det i Danmark er regeringen og dermed staten, der har markeret sig mest med målsætningen om 60 procent økologi i de offentlige køkkener i 2020, så har Roberta Sonnio andre steder i verden konstateret en udvikling centreret omkring store byers engagement. Byerne støtter blandt andet indkøb af lokalt-produceret mad og medvirker dermed til at udvikle grundlaget for bæredygtig fødevarerproduktion i lokalområderne.



Forskere fra Norden og de Baltiske lande var fornylig til konference i Sorø om lokal fødevarerproduktion. Det sker som led i et løbende arbejde med at samle den viden, der er tilgængelig på området.

- Byer er de nye ledere på det fødevarerpolitiske område. Det gælder USA, Canada og Storbritannien. Især inden for de sidste to år har vi set store byer som de nye aktører. Det er sket som en reaktion mod, at både globale, na-

tionale og regionale fødevarerpolitikker er mislykkedes mange steder. Fra byerne ser vi i stedet visioner, der understreger sammenhængen mellem fødevarer, sundhed, miljø, økonomi og social retfærdighed, siger forskeren.

Byerne anerkender dermed, at de har ansvaret for at sikre fødevarerforsyningen til storbyernes voksende befolkninger – og at det skal ske på en bæredygtig måde. Den lokale vej er en af måderne, og det handler om tættere

forbindelser mellem by og land, således at landområder inddrages i byernes fødevarerforsyning.

## Ikke nok at undervise i bæredygtighed

Aalborg Universitet Campus i København har besluttet at etablere landets første økologiske universitetskantine, som prioriterer bæredygtighed og lokale råvarer højt. Det giver nemlig en halvskidt smag i munden at undervise de studerende i bæredygtige madløsninger og systemer, der understøtter lokal fødevarerforsyning, hvis universitetets egen kantine ikke selv forsøger at leve op til de høje standarder, oplyser universitetet.

## Økologi giver flere arbejdspladser

Europæisk økologisk jordbrug giver job til omkring to mio. mennesker i landbrug og følgeerhverv. Det fremgår af en artikel i det hollandske tidsskrift Ekoland. Beregningen tager udgangspunkt i den årlige statistik fra IFOAM og bygger desuden på arbejdsundersøgelser i Tyskland og Storbritannien. Universitetet i Essex har således beregnet, at økologiske bedrifter i UK skaber 32 procent flere arbejdspladser end almindelige landbrug og er bedre til at tiltrække unge.

## Ny kandidatuddannelse

De 50 første elever er netop begyndt på en nyoprettet kandidatuddannelse Integrated Food Studies hos Aalborg Universitet Campus i København. Det er en to-årig overbygning, der sigter mod at give de studerende redskaber og kompetencer, som går på tværs af de traditionelle faggrænser. Her bliver de studerende uddannet til at gå ind og lede omstillingen i det offentlige og i store private virksomheder eller arbejde i private rådgivnings- og konsulentfirmaer, oplyser professor Niels Heine Kristensen, som er initiativtager til den nye kandidatuddannelse. Der er et voksende behov for personer, der kan tænke bæredygtighed, sundhed og madkultur ind på flere niveauer inden for fødevarer- og måltidsområdet.



# Lokal produktion og afsætning giver kontrol

**KROGAGERGÅRD:**  
Økologisk  
landmandspar vil  
helst selv styre alle  
processer fra jord-  
til-bord, selv om  
det giver ekstra  
arbejdsopgaver

Af Erland Rasmussen

- Det er tilfredsstillende ved at gøre arbejdet færdigt, der har fået os til at satse på lokal produktion og afsætning. Sådan siger landmændene Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog, Krogagergård, Fjenneslev, der ligger mellem Sorø og Ringsted.

Her bakkes holdning op af handling. Der er således investeret i gårdbutik med egen slagterafdeling, hvor faguddannet slagter udskærer, forarbejder og producerer et meget bredt sortiment af økologiske kød- og chacuterivarer i topkvalitet fra gårdens egen besætning, der består af både kvæg, grise, får, lam og høns. Dertil kommer produktion af grøntsager i sæsonen samt en smule brødkorn og - naturligvis - foderafgrøder.

Målet om at bruge gårdens ressourcer bedst muligt og klare de fleste funktioner lokalt er blevet bemærket, idet Krogagergård har fået status som Økologisk Kredsløbslandbrug. Det vil sige, at gården fungerer som et demonstrationsbrug for, hvordan en økologisk gård kan drives bæredygtigt med selvforsyning og lokal afsætning, ligesom den også fungerer som informationscenter for bæ-

redygtige fødevarer-netværk som en del af et EU-projekt for lande i Østersøregionen. Krogagergård er en af i alt tre kredsløbsgårde på Sjælland.

## Bevidstheden

Krogagergård blev oprindeligt drevet som en traditionel malkekvæggård. Kirsten og Bjarne købte gården i 1976 med 15 ha jord til. Bedriften blev udvidet, og i 1979 blev bygget ny kostald til 60-70 køer.

Omlægningen til økologi skete tilbage i 1995, fordi der allerede her var en begyndende bevidsthed hos parret om, at det måtte være muligt at drive landbrug på en anden måde. Og den holdning har siden fulgt Kirsten og Bjarne.

- Vi gik ind i økologien, fordi vi gerne ville holde igen med kemikalierne til gavn for både produkter og grundvand. Dyrevelfærden betød også meget, og det var en glæde at se, hvordan der blev mere plads, åbent og lyst i stalden. Dyrene fik det bedre, og dyrlægeregningen blev halveret, husker Kirsten og Bjarne, som naturligvis også håbede på, at man som økolog fik en bedre pris for sine varer.

## Først lokal mælk

Besætningen nåede op på 85 køer, og gården var leverandør af økologisk mælk til Arla. Kirsten og Bjarne ville imidlertid hellere selv stå for afsætningen. Sammen med to kolleger fra lokalområdet etablerede de leverandørforeningen Åmosen, der fra starten af 2000 og i to til tre år efter solgte lokalt produ-



Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog har skabt merværdi ved selv at håndtere alle led fra ko til bøf, og det giver samtidig også fordele at kunne styre kvaliteten i hele produktionen.

ceret mælk under navnet Åmosemælk til institutioner, supermarkeder og andre dagligvarebutikker i lokalområdet.

Forbrugerne tog godt imod den lokale økologiske mælk, og Åmosemælk blev dengang beskrevet som lidt af et salgseventyr. De tre landmænd fik deres mælk forarbejdet hos Øllingegård Mejeri ved Skævinge, men det stigende salg medførte, at Øllingegård Mejeri havde svært ved at tumle forarbejdningen for Åmosemælk uden for meget besvær. Det blev også rimelig dyrt.

- Derfor stod vi i et vadedsted, om vi turde lave et lille mejeri selv, eller om vi skulle gøre noget andet, fortæller Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog.

Kirsten og Bjarne havde allerede i 1997 etableret gårdbutik og havde lidt erfaring med at sælge kød, som blev forarbejdet ude i byen hos lokale slagtermestre. Og sådan blev det. Malkekøerne blev solgt og forlod stalden på Krogagergård i vinteren 2003.

## Variert produktion

Krogagergård gik over til stu-

deproduktion med indkøb af kalve fra økologiske kolleger med malkekvæg, og som i øvrigt indtil da havde solgt deres tyrekalve til konventionelle brug. Der er ca. 190 studekreaturer på stald ad gangen.

Krogagergård køber udsættarkøer med registrerede gode moderegenskaber. Otte af slagsen har således tjansen som ammetanter for tre til fire kalve ad gangen. I de perioder, hvor der er flest kalve, købes syrnet mælk hos et mejeri som supplement, når ammetanternes mælk ikke rækker.

Kreaturerne er ikke eneste dyr på gården. Der er en grise-flok på 70, som i løbet af et år bliver til 150 at slagte af. Dertil kommer 30 moderfår og de lam, de giver. Krogagergård er dog ikke selvforsynende i grise- og lam-mekød. Her suppleres med indkøb fra andre økologer. Endelig er der også høns på Krogagergård for at have æg i gårdbutikken.

- Vi har i de senere år forsøgt at bygge produktionen i landbruget op omkring det, vi selv kan forarbejde og sælge i butikken. Det er baggrunden for variationen

i besætning og afgrøder, forklarer Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog.

## Kontrol over kvalitet

Bag ved udviklingen af Krogagergård ligger ønsket om at have kontrol over produktkvaliteten - ikke bare fra egen jord, men helt frem til forbrugernes bord.

- Det er en tilfredsstillende at gøre tingene færdig på den rigtige måde, at kødet får lov til at hænge og modne, at det bliver skåret rigtigt ud, og det at have kontakten med forbrugerne, lyder det fra Krogagergård.

Men hvorfor vil man som landmand hellere selv stå for forarbejdning og afsætning, når man i stedet kunne nøjes med at aflevere mælken til mejeriet eller køerne til slagteriet og dermed slippe for efterfølgende besvær?

Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog er ikke i tvivl om svaret: - Det handler om faglig stolthed, at når vi her på gården har arbejdet med tingene og mener, vi afleverer et udmærket produkt, så er det lidt frustrerende at opleve kunder og venner, som spørger: Hvorfor er kødet sejt i butikken? Eller hvorfor

er mælken fra mejeriet ikke så god, som da den kom ud fra koen? Forklaringen er jo den, at produkterne ofte får en hårdhændet behandling i industrien. Der er ikke tid til, at oksekødet kan modne. Og mælken bliver måske ikke behandlet tilstrækkeligt skånsomt i de store pumpe-systemer. Det er det, der er udfordringen, og som gør, at det er rart at kunne føre produktet helt til dørs, så man kan bevare kvaliteten bedst muligt.

Parret på Krogagergård er heller ikke i tvivl, om det har været det hele værd?

- Ja, både tilfredsstillende ved at gøre tingene færdige og have kontakten med forbrugerne, hvor langt hovedparten er tilfredse, og hvis nogen er utilfredse, så kan vi rent faktisk også gøre noget ved det.

Økonomien har også været OK.

- Vi har kunnet leve af det. Vores indtjening svinger nok ikke nær så meget fra år til år som i de specialiserede brug, fordi vi har så mange forskellige ting på gården, siger Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog.

## Salget af økologiske fødevarer i fremgang

Salget af økologiske fødevarer i den norske dagligvarehandel gik frem med 11 procent fra 2011 til 2012. Det viser nye tal fra Statens landbruksforvaltning. Samtidig satser dagligvarekæderne på yderligere prisreducinger på de økologiske varer, hvilket kan øge salget endnu mere. - Hovedresultaterne i rapporten er, at omsætningen af mad fortsætter med at øges efter en nedgang i 2010, udtaler Elin Røsnes, seniorrådgiver ved SLF.

## Økologi på skoleskemaet i Lejre

Med tilskud på en mio. kroner kommer økologi på skemaet i alle Lejres folkeskoler. Økologien har længe stået højt på den politiske dagsorden på rådhuset i Lejre, og med et tilsagn om fondsmidler på en mio. kr. fra 'The SAS and Coca-Cola Environmental Foundation' sætter Lejre Kommune nu også økologi og natur på skemaet i undervisningen på alle Lejres folkeskoler. Lærerne får inspiration, materialer og tilbud om kurser, så de kan formidle deres viden videre og give alle eleverne kompetencer inden for området. Hensigten er, at eleverne skal kende og opleve naturen og vandmiljøet, og hvordan det hænger sammen med økologi og produktionen af økologiske varer, skriver Dagbladet Roskilde. Undervisningsmaterialet er lavet af Danmarks Naturfredningsforening.

## Køer har bedre velfærd på græs

Afgræsning er en måde at øge malkekøers velfærd på. Det er en af flere konklusioner i en ph.d.-afhandling fra Elke Burow, Århus Universitet. Hun har undersøgt, hvordan malkekøer har det på græs og på stald og foretaget sammenligninger på forskellige parametre, blandt andet køernes generelle velfærd. Den er bedre om sommeren, hvor køerne er på græs, end om vinteren. Forskellen er primært færre hasetrykninger, bedre klove og bedre adgang til vand og foder om sommeren end om vinteren. Til gengæld var huld og gødningskonsistens bedre om vinteren.



# Gårdens egen slagterbutik klarer det hele

**KROGAGERGÅRD: I 2004 blev indrettet kødopskæringsrum i den gamle malkestald – og i dag er det faktisk kun slagtingen af dyrene, der ikke foregår på gården**

Af Erland Rasmussen

Målet var at øge merværdien ved at klare udskæring og detailpakning af kødet på gården. Men der viste sig hurtigt behov for at udvide med flere funktioner til Krogagergårds slagterafdeling.

- Vi fandt ud af, at der var behov for mange flere investeringer, end vi havde forudset, fordi vi fik behov for selv at klare mere og mere af forædlingen, husker parret på Krogagergård.

Efter et halvt år blev slagteren fuldtidsansat, og der blev indkøbt udstyr og maskiner til produktion af røgvare, pålægsvarer, grillpølser og færdigretter m.v. Dertil kom, at andre gårdbutikker uden egen kødopskæring blev kunder, således så de fik udskåret, modnet og pakket deres kød på Krogagergård. Og senere – efter et par år – måtte kapaciteten på køle- og frostrum udvides, fordi det var lavet for småt fra starten.

- Ja, vi har måttet betale nogle lærepenge, men sådan er det jo, når man er tidligt ude. I dag ville man helt sikkert have gjort det anderledes, siger Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog.

## Afhængig af håndværk

På Krogagergård var man heldig at få fat i en dygtig slagter, som har været med til at bygge det hele op. Han gik på efterløn i marts tidligere på året. Den nuværende slagter, som Kirsten og Bjarne er glade for, er faktisk nummer tre, der har været i



Slagtermester Chris Alban på Krogagergård producerer selv økologiske pålægsvarer som her f. eks. rullepølse.

gang siden.

En dygtig og alsidig uddannet slagter er uundværlig på Krogagergård. Men slagtere med de rigtige kvalifikationer er en mangelvare.

- Vi får mange ansøgere, men de fleste er specialiseret og kan ikke hele håndværket. Og håndværket er i fare for at dø ud, fordi der ikke er så mange slagterbutikker tilbage, og fordi supermarkederne råvarer er præfabrikerede. De færreste har erfaring i at få noget ud af et helt dyr, og det har vi jo brug for hos os, forklarer Kirsten og Bjarne.

På Krogagergård er man helt afhængig af håndværket.

- Vore varer skal laves ordentligt. For nogle år siden var det måske tilstrækkeligt, at der var Ø-mærke på. Sådan er virkeligheden ikke i dag. Kvaliteten skal være fuldstændig i top, og vi skal være i stand til at yde service med hensyn til specielle udskæringer. Det lever vi jo af, konstaterer parret.

## Internet og varetur

I starten var det annoncer i lokale medier, der bragte budskabet om de hjemmelavede, økologiske slagtervarer rundt. Men ellers blev historien om Krogagergård fortalt på markeder.

- Vi tog rundt og viste vores ansigt og fik snakket med folk. Og vi har forsøgt at få noget omtale i de lokale aviser, der ofte gerne vil have noget nyt med fra lokalområdet, fortæller parret.

Den primære markedsføring foregår via Internettet. Og hjemmesiden er blevet udbygget med webshop, hvor der kan bestilles varer. Og hertil kommer en meget populær service med udbringning af varer. Krogagergård kører varetur til udvalgte områder over hele Sjælland, og det er faktisk en tredjedel af omsætningen, der bliver bestilt over nettet og solgt

via vareturen. Den populære service med vareudbringning er blevet udvidet fra oktober med mulighed for hyppigere levering. Der leveres fragtfrit, hvis man køber for minimum 800 kr. For mindre køb koster det 75 kr. at få leveret. Der er ansat to chauffører på deltid, som kører på skift, svarende til sammenlagt 1 ansat på halv tid.

Langt det meste leveres som frostvarer. Varerne pakkes ferske dagen før levering i lukkede termokasser, som køres i frostrummet med minus 18-20 grader natten over.

- Der er ingen problemer i det, selv om der skulle gå et par timer, før kunden kommer hjem med sine varer. Det står i egenkontrolprogrammet, at temperaturen blot ikke må komme højere end minus fem grader, fortæller Kirsten og Bjarne og henviser til, at denne ordning er godkendt, fordi der leveres til slutbruger.

Der er ansat en dame på 32 timer til hjælp i butik og hos slagteren.

## Noget for familien

Det er imidlertid ikke udelukkende kød og charcuteri, man kan finde i butikken på Krogagergård.

- Vi har fundet ud af, at når folk kører langt for at handle i butikken, så vil de også gerne have noget andet at kigge på. Derfor har vi en gårdbutik, hvor der er mel, saft, havregryn, marmelade, lokal honning og lidt kylling fra Sødam. Brød og mælk har vi ikke, men ellers har vi meget forskelligt. Især om lørdagen får vi besøg af mange familier, der har børnene med, og som benytter lejligheden til at kigge ind til dyrene. Derfor holder vi altid 'Åben gård'. På den måde kan folk få en anderledes indkøbstur i forhold til at køre i storcenter eller Bilka, fremhæver Kirsten Forsingdal og Bjarne Krog.

## Spar penge ved at mindre madspild

En dansk gennemsnitsfamilie kan spare 10.000 kroner om året ved at mindske madspildet, men det er de færreste klar over. En gratis app giver gode råd til at få anvendt resterne og dermed spare penge. 90 procent af danskerne synes, at det er vigtigt at spilde mindre mad, men alligevel smides der årligt 237.000 ton mad ud. Derfor er der god brug for 'For resten app'en, som er lavet af Forbrugerrådet, Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer i fællesskab. Ambitionen er at hjælpe kreativiteten i gang, når det handler om at lave ny god mad af resterne.

## Kokken skal have økologi i skolen

Der er for lidt økologi på menuen og skoleskemaet på landets fødevareruddannelser. Det konkluderer en ny undersøgelse, som Madkluturen har lavet. Det betyder f.eks., at det på kokkeuddannelsen er muligt at blive færdiguddannet helt uden at have praktiske erfaringer med tilberedning af mad med økologiske råvarer, og det vil fødevarerminister Mette Gjørskov (S) lave om på: - Udbredelse af økologien er rugbrødet i det arbejde, der driver regeringens grønne omstilling. Derfor skal vi også sikre, at den næste generation af slagtere, mejerister og bagere bliver den bedst uddannede til økologi, siger hun.

## Dyrenes beskyttelse søger lammeproducenter

Konceptet Velfærdsdelikatesser fra Dyrenes Beskyttelse omfatter allerede græskalve og sortbrogede grise, og nu udvider organisationen med et lammekoncept. Målet er at lancere lammekødet med kvalitetsmærket allerede i 2013. Dyrenes Beskyttelse er på udkig efter økologer med en mindre produktion, der afsættes direkte til kunden. En række krav skal opfyldes for at få mærket: Dyrene skal gå på friland hele året, med mindre vejr og klima truer deres velfærd. De skal primært fodres med hjemmeproduceret, godt grovfoder, da der er begrænsninger på mængden af tilladt koncentreret foder. Dyretætheden må højst være 0,5 DE/ha. Operative indgreb er ikke tilladt, og endelig er der tale om en sæsonproduktion.



## Aarhus støtter fair og direkte handel

- Vi kunne ikke finde på at sløjfe en producent, fordi han er 10 øre dyrere pr. kartoffel end en anden producent.

Sådan siger forkvinden og stifter af Aarhus Økologiske Fødevarerfællesskab, Tine Christensen. Hun fremhæver, at samhandel på fair betingelser er en af værdierne.

- Det skal være plads til de små producenter, og der skal være plads til, at økologien og landbruget i Danmark kan overleve, og at landmænd ikke taber på samhandelen, som de måske nogle gange gør med de store supermarkedskæder. Vi vil have ærlighed i relationen med vore producenter, og så vil vi ikke spille jer ud mod hinanden, kommenterer Tine Christensen.

Foruden ærlighed forventer Århus Fødevarerfællesskab desuden, at producenterne overholder landets lovgivning f. eks. i forhold til arbejdsvilkår for ansatte.

I Aarhus er det som i de øvrige fødevarerfællesskaber indkøb fra lokale producenter, der er i højsædet. Lokalt er i denne sammenhæng defineret som en radius af 50 kilometer fra Aarhus.

Medlemstallet i Aarhus Fødevarerfællesskab var primo oktober 2012 nået op på 450 medlemmer siden 2011.

## Øko-producenter er glade for nye indkøbere

**FÆLLESSKABER: Kunderne værdsætter varen, og der stilles ikke spørgsmålstejn ved prisen, siger to leverandører**

Af Erland Rasmussen

Etableringen af fødevarerfællesskaber i Danmark – og især de senere års stærke medlemstilgang – skaber

glæde og forventning hos økologiske landmænd.

Bjarne Krog, Krogagergård er leverandør til Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab:

- Det er spændende at være med i opstarten af det og få kontakt med en gruppe forbrugere, der værdsætter det, de køber og formentlig undgår noget af det spild, man kender fra traditionelle salgskanaler. Det er vores erfaring, at forbrugerne anvender langt mere, når de selv har gjort en indsats for at få

fat i varerne.

Svend Erik Hjuler Rasmussen, Korsmedergård ved Randers, er leverandør til Århus Økologiske Fødevarerfællesskab:

- Jeg er glad for at levere ikke mindst på grund af den idealistiske holdning, der ligger bag fødevarerfællesskabet. Vi taler mere om varen end om prisen, og jeg har aldrig oplevet, at der stilles spørgsmålstejn ved varens pris, fremhæver Svend Erik Rasmussen.

## København vil i dialog med lokale producenter

**FÆLLESSKAB: Vi ser det ligeså meget som et fællesskab med producent som med forbruger, siger forkvinden Mette Andersen**

Af Erland Rasmussen

Københavns Fødevarerfællesskab er foregangsmodel og har virket som fødsels-hjælper for Danmarks øvrige af slagsen – og nu melder interessen sig fra både ind- og udland samt i øvrigt også fra danske dagligvarekæder, der gerne vil vide mere om fænomenet med forbrugernes køb af økologiske grøntsager direkte fra lokale producenter.

Forbrugerfællesskabet i København tiltrækker sig særlig opmærksomhed, fordi det var først og har oplevet stor vækst, siden ideen blev fostret tilbage i 2008. Fra det nuværende koncept blev søsat, er medlemstallet på tre år vokset fra 1500 til omkring 4000 organiseret i en halv snes lokalafdelinger

– og flere nye er under udvikling.

**Bobler med initiativer**

Inspirationen til konceptet med den ugentlige frugt- og grøntpose kommer fra New York, og i Danmark har ideen bredt sig fra København til Århus, Odense, Lejre og Bornholm. Og det bobler med initiativer omkring andre store byer.

Københavns Fødevarerfællesskab får ofte henvendelser fra folk rundt omkring i landet, som vil høre, hvordan man griber det an med vedtægter, stiftende generalforsamling, indkøb, distribution m.v. Sågar fra udlandet mærkes interessen. Mere bemærkelsesværdig er dog responsen fra dagligvarekæder, der på sin vis er i konkurrence med fødevarerfællesskaberne om de samme forbrugere.

- Mange spørger, hvorfor vi vil tale med kæderne og fortælle vores hemmeligheder? Vi ser sådan på det, at hvis vi kan få kæderne til at handle mere lokalt, så er det fint med os at have kontakt, fortæller forkvinden Mette Hansen, Københavns Føde-

varefællesskab.

Indkøb hos lokale producenter er et af de helt centrale elementer bag fødevarerfællesskaberne. Hos København er det lokale allerede nævnt som nummer to af 10 grundelementer hos københavnerne:

- Afstanden fra jord til bord har afgørende betydning for fødevarernes friskhed, smag og ernæringsmæssige værdi. Jo kortere afstand, der er mellem hvor friske grøntsager dyrkes og hvor de spises, desto større er den miljømæssige gevinst.

**Favner alle**

Mette Hansen tilføjer, at man bestræber sig på at købe ind så lokalt som det overhovedet er praktisk muligt. Det vil sige så tæt på København som muligt. Og det skal være økologiske eller biodynamiske varer. Til gengæld er der kun få krav til producenterne, der fordeler sig fra små hobbylandbrug til større landbrug.

- Vi kan favne dem alle, og vi er meget fleksible, oplyser Mette Hansen



Forkvinde Marie Hertz, Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab, fotograf lokaler som base for udlevering af de ugentlige frugt- og grøntposer.

## Forbrugere slut og bakker op om

**FÆLLESSKAB: Lokal produktion, bæredygtighed og fællesskab er nøgleord i Lejre**

Af Erland Rasmussen

Forbrugere slutter sig sjældent sammen i indkøbsfor- eninger uden at have som hovedmål at købe varer billigst muligt. Men det er ikke desto mindre tilfældet med økologiske fødevarerfællesskaber, som er skudt op

de senere år. Lejre er et af de nye skud på stammen.

Hos Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab, LØFF, er prisen på varerne således ikke ret langt fremme på dagsordenen. Tværtimod hører det til et af virkeområderne at skabe forståelse for, hvorfor økologien ofte er dyrere end konventionelle varer.

LØFF er for alle, der ønsker friske, økologiske og lokalt producerede grøntsager. Et borgerdrevet initiativ, som det hedder, der ønsker at gøre vejen mellem producent og forbruger kort til gavn for både borger og mil-

### Kæde fik egen lokal fødevarerproduktion

Som den første detailkæde i landet lavede Irma tidligere på året en aftale med staten, som giver Coop-kæden eneret på forhandling af alle landbrugsprodukter fra det statsejede, økologiske demonstrations-landbrug på Livø. Varechef Leif Larsen fra Irma bad Økologisk Fødevarerådgivning om hjælp til at finde en lokal fødevarerproduktion fra en særlig egn eller et afgrænset område.

- Vi skal hele tiden differentiere os i forhold til konkurrenterne. Alle kan købe sydesalt fra Læse eller Meyers eddiker. Nu er vi med til at sætte Livø på kortet og videreudvikle øen, sagde Leif Larsen i forbindelse med aftalen.

Livø Avlsgård producerer bl.a. urhvede, jomfrubyg, anguskvæg og flere andre økologiske produkter.

### Økologer investerer i ny teknik

Driveje, redskaber med GPS, hegn og hængebaner. Det er nogle af de ting, økologiske landmænd søgte og fik penge til i investeringsstøtteordningens første runde. Fødevarerministeriet fik 141 ansøgninger om i alt 63 mio. kr. og uddelte 40 mio. kr. Det er NaturErhvervsstyrelsen, der administrerer ordningen. Især planteavlere var flittige med ansøgninger, mens der kun var få ansøgninger fra svine-, frugt- og grøntsektoren. Det betyder, at 17 ud af de 40 mio. kr. tilfaldt planteavlere, mens kvæg og fjerkræ hver modtog omkring otte mio. kr.

### Online svine-shop sætter ansigt på kødet

Hvem bliver den næste, der skal forlade økostalden? En blanding af et reality show for svin og den ansvarlige politiske forbruger. På hjemmesiden [www.meinekleinefarm.org](http://www.meinekleinefarm.org) kan forbrugere følge med i, hvordan svins liv udfolder sig på en økologisk gård i omegnen af Berlin. Efterfølgende er det op til forbrugeren at bestemme, hvilke dyr der skal slagtes. Gennem siden forsøger Dennis Buchmann at føre forbrugeren og frilandssvin sammen, uden at køberne selv er nødt til at køre ud til en bondegård. Den tyske landmand beskriver initiativet som et opgør med det konventionelle landbrugs anonyme masseproduktion.





feret foran en længe på Ravnshøjgård i Kornerup, hvor LØFF låner

## ter sig sammen n lokal økologi

jø. Men LØFF ønsker også at styrke fællesskabet om mad og miljø i Lejre Kommune. Det koster 100 kr. at blive medlem af LØFF. Det fungerer på den måde, at medlemmerne hver uge for 100 kr. kan købe en pose frugt- og grønt, der vejer fra fem til otte kilo afhængig af sæsonen. De økologiske varer stammer fra producenter i lokalområdet, som LØFF samarbejder med.

### Forarbejdet

Tankerne om et fødevarerfællesskab blev født i kølvandet på dialogen om projektet

Den Økologiske Kommune mellem Lejre Kommune og Danmarks Naturfredningsforening.

- Ideen blev dog ret hurtigt overtaget af borgere, og det fortsatte helt løsrevet det kommunale projekt, fortæller forkvinde Marie Hertz, LØFF. Der skulle gøres et kæmpe benarbejde for at sprede budskabet om ideen bag LØFF, så man kunne se, om der var grobund for etablering. Det var der, og i februar i år blev der holdt stiftende generalforsamling med deltagelse af et halvt hundrede mennesker. Flest forbrugere,

men også økologiske producenter deltog.

Dernæst gik man i gang med at finde producenter til at levere varer.

- Vi printede lister ud over autoriserede økologer i lokalområdet, arrangerede møder med dem og præsenterede vores ideer, husker Marie Hertz.

En af udfordringerne i snakken med leverandørerne var, at LØFF ikke på forhånd kunne garantere de mængder, der ville kunne afsættes. Dertil kom, at det faktisk viste sig vanskeligt at finde tilstrækkeligt med grøntproducenter helt nært, så jagten blev udvidet til Lejre Kommune og opland.

- Vi går efter det, der er nærmest, men nogen gange må vi længere væk. Men Sjælland er helt klart grænsen, understreger Marie Hertz.

### Premieren

LØFF gik i luften 7. juni med den første pose.

- Vi havde en rigtig fin åbning, siger Marie Hertz og fremhæver, at det er mellem stiftelsen og første pose, man skal lægge arbejdet, når der skal etableres et fødevarerfællesskab som LØFF.

LØFF har i dag 85 medlemmer – og der kommer nye til hver eneste uge. Der købes 20-30 poser om ugen.

Marie Hertz fremhæver, at kerneværdierne i fællesskabet er solidaritet, nærvær og bæredygtighed.

- Det er ikke et politisk projekt, der ekskluderer dem, der ikke tænker i de samme baner. Vi håber også at nå borgere, der i dag ikke er orienteret mod økologi og nærhedsprincippet, men som får interesse for den sociale vinkel og fællesskabet i LØFF, understreger hun.

### Frivilligt arbejde

En central del af LØFF er, at det er 100 procent medlemsdrevet, og at man som medlem forpligter sig til minimum to timers frivilligt arbejde om måneden. Det kan være alt fra at pakke poser,

pleje netværk, leverandørkontakt, regnskab eller være ansigt udadtil.

- Det frivillige element er en udfordring for os, men jeg tror, det handler om at kommunikere ud, at tid brugt i LØFF er god tid, der giver meget tilbage, siger Marie Hertz. Kravet om frivilligt arbejde hænger sammen med, at LØFF er en nonprofit, medlemsstyret organisation, der er afhængig af, at medlemmerne giver en hånd med. Men der er også andet på spil.

- Vi ønsker ikke to typer medlemskab med og uden krav om frivilligt arbejde. Vi vil ikke være en butik, hvor du bare køber dine varer. Det er et fællesskab, og jeg tror, vi kan få det til at køre, når folk bliver inspireret til fokus fra at være forbruger til at være borger i Lejre, mener forkvinden for LØFF.

### Historien i posen

Et af målene i LØFF er at være med til at udbrede kendskabet til økologiske dyrkningsmetoder ved at fortælle historierne bag råvarerne og dermed fremme et større forbrug af økologiske fødevarer. Holdningen er den, at støtte til lokal økologisk produktion er hjælp til selvhjælp. Mere økologisk produktion giver færre sprøjtegifte i Lejre-borgernes omgivelser og dermed et rigere dyre- og planteliv.

- Vi gør blandt andet det, at vi prøver at få historien om vore producenter med ned i den ugentlige pose til medlemmerne. Producenterne er også glade for muligheden for at komme i kontakt med mange forbrugere på én gang, og folk får dermed baggrunden, når de kører forbi markerne, uddyber Marie Hertz.

For at styrke kontakten med producenter arbejder LØFF med en ide om at etablere producentnetværk, ligesom det også er tanken at arrangere markvandring, hvor de økologiske landmænd kan møde deres forbrugere

og helt bogstaveligt vise, hvordan jorden har det på markerne i lokalområdet, og hvordan den dyrkes mere hensigtsmæssigt i den økologiske produktion. Det kan også hjælpe med at sprede miljøvinklen på en meget konkret måde, håber fødevarerfællesskabet i Lejre.

### Medansvar for omlægning

LØFF er heller ikke bleg for at påtage sig et medansvar for, at endnu mere landbrugsjord bliver omlagt til økologi. Blandt andet derfor har fødevarerfællesskabet ambition om at blive større efter logikken, at jo flere medlemmer til at købe økologisk, desto større motivation for den enkelte landmand til at omlægge. Men LØFF vil også gerne kunne aftage større mængder.

- Vi håber på at kunne nå op på 100 nye medlemmer pr. år. Vi skal være en stabil afsætningskanal, og vi ved godt, at 25-30 poser om ugen ikke er en stor mængde. Det skal der arbejdes på. I dag er LØFF i sig selv endnu ikke en leverance, der alene er rentabel for landmænd, men vi mener, at LØFF kan være med til at give grobund for flere omlægnings, selv om vi godt ved, at der skal meget til, siger Marie Hertz og henviser til eksempler på eksisterende økologiske landmænd, som med baggrund i LØFF overvejer at lægge et areal ud til grøntsager.

Ønsket om at nedbringe madspild er også baggrund for ambitionerne.

- Vi vil gerne vokse, fordi vi også vil kunne aftage skæve produktioner eller enkeltpartier af varer, som måske er for små til supermarkederne, så vi på den måde også kan medvirke til at nedbringe madspild, siger Marie Hertz. Hun oplyser, at LØFF kun køber varer fra autoriserede økologer eller omlægningsvarer.

En arbejdsgruppe hos LØFF står for producentkontakten. Indtil videre er der 6-7 leverandører på listen, og der

samhandles med 3-4 leverandører pr. pose. LØFF handler med producenter fra levering til levering. Det skaber variation og sikrer, at der kun aftages den mængde, der er bestilt.

LØFF vil også gerne i dialog med sine producenter om produktudvikling. Det kunne måske være et ønske fra medlemmerne om, at grønkålen blev lidt mindre.

### Andre varer

Foreløbig holder LØFF sig til frugt- og grønt og lidt løssalg af æg. Men på sigt skal nærhedsprincippet spredes til andre varer.

- Alle kunne godt tænke sig at få mulighed for at købe kød. Vi har været i dialog med leverandører, og måske kommer vi på et tidspunkt i gang med salg af frosset økologisk kød som okse-, lamme-, og kalvekød. Kød er imidlertid mere krævende at håndtere end frugt og grønt, og derfor er der endnu praktiske udfordringer at løse.

### Udvikling

Marie Hertz understreger om den fortsatte udvikling af LØFF, at det er medlemmerne, der bestemmer retningen.

LØFF er nabo til Københavns Fødevarerfællesskab, der har mange års erfaring som økologisk indkøbsforening – og i øvrigt har haft succes med stor medlemsfremgang. Men kunne det ikke være en ide at slutte sig sammen for at få større volumen hurtigere?

- Det kunne der være en erfaringsmæssig fordel i, men det ville afgjort kollidere med ideen om den lokale forankring. Vi bor i Lejre, og hvis vi skal gøre en forskel i forhold til økologi, nærhed og bæredygtighed, så må vi starte lige her. Fællesskab i denne sammenhæng, skabt på landet, er strukturelt anderledes end fællesskab skabt i byen., slutter Marie Hertz.

### Lokalt produceret foder er bedst for klimaet

Økologer skal angribe klimaudfordringen lokalt. Jo større selvforsyning, jo bedre for klimaet, viser nye beregninger. Knap halvdelen af en malkekvægsbedrifts udledning af klimagasser stammer fra produktion, forarbejdning og transport af foder. Vil man som mælkeproducent tage hensyn til klimaet, er en god tommelfingerregel, at hjemmeavlet eller lokalt produceret foder generelt er mere klimavenligt end importeret og transporteret foder, konkluderer forsker ved Aarhus Universitet, Lisbeth Mogensen.

### 800 millioner lever af bylandbrug

Når man ikke har penge til at købe mad, endsige til pesticider eller handelsgødning, må man dyrke sin mad selv ved hjælp af økologiske metoder. Det er virkeligheden for en meget stor del af verdens fattige, og det er baggrunden for de bylandbrug, som er vokset frem mellem blikskure og betonklodser i verdens byer. Ifølge forskeren Paul Rye Kledal lever omkring 800 millioner mennesker i dag af bylandbrug, og af dem har de 200 millioner ligefrem salgsindtægter fra afgrøderne.

### Lokal kost - et bud på fremtidens økologi

Hvis man ændrer den typiske danske kost i retning af mindre oksekød og flere grøntsager, kan det meste produceres økologisk og lokalt med markant lavere udledning af drivhusgasser end i dag. Det betyder, at vi skal nytænke produktionen af det økologiske måltid for at opnå en klimaneutral kost. Det er ideen bag projektet 'Klimaneutralt og lokalt produceret økologisk måltid'. Med de nuværende økologiske produktionssystemer er der ikke den store forskel på klimabelastningen fra økologiske og konventionelle fødevarer. Derimod betyder det noget, om fødevarerne er lokalt produceret. Lokal økologisk fødevarerproduktion bidrager tillige til at opfylde flere af målene for det økologiske jordbrug





På Urbakgård holder man sig til renracede Limousine, fordi det er den historie, man gerne vil fortælle forbrugerne. Og Henrik Østergård er stolt af sine køer.

## - Man bliver næsten høj af direkte salg

### LOKAL MAD: Gitte og Henrik Østergård kunne ikke drømme om at være traditionel leverandør

Af Erland Rasmussen

Den direkte kontakt mellem bonde og forbruger er alfa og omega i konceptet bag Urbakgård Limousine, der er et kvægbrug ved Kragelund en halv snes kilometer vest for Silkeborg.

Her residerer Gitte og Henrik Østergård, som forsøger at skabe merværdi i deres økologiske produktion ved at gå den mest direkte vej fra jord til bord. Det sker først og fremmest ved at begrænse mellemlid og ved at holde både produktion, forarbejdning, markedsføring og salg i lokalområdet.

#### Mere rationelt

Ægteparret købte Urbakgård i 1997 og lagde om til økologi i 1998. Besætningen er Limousine. 40 moderdyr, egen avlstyr, plus opdræt, og det vil sige 120 dyr i alt, når der er flest.

Til gården hører 22 ha jord, hvoraf de 16 ha bruges til afgræsning og foderproduk-

tion. Resten er skov, som dyrene også afgræsser. Der-til kommer forpagtning af yderligere 30 ha, som giver Urbakgård mulighed for at være selvforsynende med foder. Syv af de 30 ha er eng/afgræsningsareal.

I 2007 gik Gitte og Henrik Østergård i gang med at bygge en helt ny stald. Den stod færdig året efter og har givet store lettelser på områder som fodring, strøning samt udmugning, og der er i det hele taget skabt rammer for en meget mere rationel håndtering af dyrene i den nye stald i forhold til den gamle og dermed besparelser i antallet af arbejdstimer. Det betyder meget for Gitte og Henrik Østergård, som begge har fuldtidsjob at passe ved siden af landbruget.

#### Den rene vare

Beretningen om det møre og magre Limousinekød er den historie, Gitte og Henrik Østergård gerne vil fortælle deres forbrugere. Og det skal være uden slinger i valsen.

- Vi har udelukkende Limousine. Det er ren race med stamtavle på hvert dyr. Det kan godt være, det kunne være optimalt at have en anden tyr på. Men vi vil gerne slå os op på, at vores kød er

100 procent Limousine. Det er et led i den ærlige og gennemførte historie, vi gerne vil fortælle forbrugerne, som altid er velkomne til at komme og tjekke os her på gården, fastslår Gitte og Henrik Østergård.

Kvægavlerne på Urbakgård går naturligvis også efter den gode tilvækst hos Limousine.

#### Sådan fungerer det

Forbrugerne bestiller deres kød til udlevering på særlige leveringsdage, som annonceres på hjemmesiden eller i det særlige nyhedsbrev til de kunder, der ønsker det tilsendt. Der kan vælges mellem forskellige udskæringer samlet i pakker på 1/4 eller 1/8 eller 20 kilo. Urbakgård bestræber sig på, at 1/4 er lig med 70-75 kilo til forbrugeren. Et kilo koster 75 kr. i standardpartering.

Bestillingerne samles sammen, og Gitte og Henrik Østergård sender derefter dyr til slagting efter behov. Dyrene slagtes i alderen 14-18 måneder. Det sker på Aidt Slagtehus, der er økologisk godkendt. Her hænger kødet til krogmodning i 18 dage, hvorefter det butiksudskæres, pakkes i kasser med papir på de forskellige udskæringer. Senere samme dag

udleveres det ferske kød til kunderne, der selv fordeler kødet i poser og fryser kødet ned.

Sortimentet består desuden af forskellige varianter af oksepegepølser, grillpølser og okseleverpostej, som Urbakgård får produceret hos Søhøjlandets Mikropølsemageri – naturligvis også økologisk godkendt.

#### Formidler kød

Urbakgård er registreret som såkaldt kødformidler hos fødevareregionen. Derimod har Gitte og Henrik Østergård bevidst fravalgt at have gårdbutik.

- Vi tror ikke på, at gårdbutik kan hænge sammen for os, fordi oksekød i den sammenhæng er et lille produkt. Med butik på gården ville vi også være nødt til at føre flere andre varer som grøntsager, vin m.m. Dertil kommer, at en gårdbutik skal have åbningstider, og det kræver, vi er hjemme, kommenterer Henrik Østergård.

Gitte og Henrik Østergårds målsætning med økonomien bag deres koncept for lokalsalg er at tjene flere penge, end hvis dyrene blot blev afsat til slagteri.

De økologiske kvægavlere fra Urbakgård fremhæver

samtidigt, at der også er merværdi for kunden.

- Kunden tjener rigtig mange penge i forhold til at skulle købe tilsvarende kvalitet nede i køledisken hos supermarkedet. Jeg plejer at sige, at når man køber en kvart okse, så har man sparet så mange penge, at man kan gå ud og købe sig en god, stor kummefryser.

#### Markedsføring

Det kræver opfindsomhed og kræfter at markedsføre sig som lille lokal producent.

- Problemet er jo, at det koster mange penge, hvis man bare skulle annoncere løs. Derfor skal man regne med, at det er en lang proces at blive kendt i lokalområdet. I starten har vi solgt lidt til kollegaer og til venner og familie. Vi har holdt åbent hus, høstmarked, og vi har stået på torvet inde i Silkeborg. Vi har henvendt os til lokale journalister, som har skrevet artikler om os i lokalbladene. Og ligeså stille, næsten som ringe i vandet, begynder budskabet at blive spredt, men det er et langt sejt træk, forklarer Gitte og Henrik Østergård.

Urbakgård prøver at speede processen op med en ny, lille informationsfolder, som bli-

ver uddelt i 7000 eksemplarer i udvalgte boligområder i Silkeborg og omegn. Målet er at udvide antallet af faste kunder tilmeldt nyhedsbrevet med 1-200.

- Vi er nået lidt over 300, der er tilmeldt nyhedsbrevet. Det giver os lidt luft, fordi meget kommer af sig selv med sådant et grundlag. Men der går lige et par år, inden man når dertil, at det passer med den omsætning, vi gerne vil have. Vi vil gerne op på 5-600, og så kunne vi måske overveje at hæve produktionen, siger Gitte og Henrik Østergård.

#### Kundeunderlaget

Det nuværende kundeunderlag holder sig inden for en radius på 50-60 kilometer. Og det passer fint på Urbakgård.

- Den nære kontakt mellem forbruger og producent gør, at vi kender hinanden. Kunderne ved, vi altid kan hjælpe med opskrifter, råd og vejledning. Og vi kan blive næsten helt høje af at sælge kødet. Man motiveres af at møde kunder, som er glade for produktet, og det er en stor tilfredsstillelse at være med i hele processen frem til forbrugernes middagsbord, siger Gitte og Henrik Østergård.

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



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