



2 FIND HULLERNE I MARKEDET



4 22 ÅRS TILLØB TIL OMLÆGNING



6 ULVHØJSKÆRER TIL

den grønne vej

28. juni 2013 nr. 7



Martin Daasbjerg, Dansk And, ønsker sig en konkurrent.

Politiske initiativer skal sætte mere fart i omlægning

Regeringen vil som sin forgænger forbedre det økologiske landbrugsareal i Danmark. I dag er 178.000 hektar under økologisk plov. Økologisindsatsen evalueres i 2014

Af Joachim Kjeldsen

For et års tid siden lancerede fødevarerminister Mette Gjerskov (S) regeringens 'Økologisk Handlingsplan 2020'. Planen bekræftede den tidligere regerings målsætning om en fordobling af det økologiske areal i 2020 og supplerede med endnu en markant målsætning; at 60 procent af maden til offentlige køkkener er økologisk i 2020. En del af handlingsplanens indsatsområder blev fulgt op med midler i finansloven for 2012 og '13.

- Jeg er særlig stolt af vores køkkenprojekt, hvor vi får det offentlige til at være en driver for økologien. Det handler ikke kun om at skifte en konventionel gulerod ud med en økologisk. Det handler også om, at køkkenpersonalet kan få viden om madspild, råvarekvalitet og årstidens grønt. Sidst men ikke mindst tror jeg på, at det her

projekt fører til, at folk bliver inspireret til også at vælge økologisk derhjemme, siger Mette Gjerskov.

Flere af landets kommuner er godt i gang med at bruge mere økologi i maden. Det offentlige er en stor kunde, der har meldt sig på markedet for økologiske fødevarer, men et øget økologisk privatforbrug er ifølge ministeren afgørende for en fordobling af økologien.

- Jeg må understrege, at regeringen ikke skal løfte økologien alene. Efterspørgslen er afgørende, så detailhandlen, forbrugeradfærd, prisudvikling m.v. vil naturligvis også have stor effekt på udviklingen af økologien.

- For nogle landmænd er ordet økologi forbundet med stærke følelser. Men de fleste landmænd, som jeg taler med, går altså mest op i, om man kan tjene penge. Hvis forbrugerne vil have produkterne, så er jeg ikke i tvivl om, at de danske landmænd nok skal komme i gang med at omlægge, siger Mette Gjerskov.

Tempoet for lavt

En fordobling af det økologiske areal i forhold til 2009-niveau kræver en omlægning af 18.000 hektar årligt frem til 2020. De seneste opgjorte tal for økologisk certificerede arealer samt arealer under

omlægning (2011) viser, at omlægningen sækker bagud i forhold til planerne.

- Regeringen har med Økologisk handlingsplan 2020, finansloven for 2012 og 2013 og med i alt 120 mio. kr. afsat til forskning i 2013-2015 vist, at den ønsker mere økologi. Vi var hele vejen rundt med Økologisk Handlingsplan 2020 - og en lang række ideer blev vendt og drejet - også med interessecenterne. Nu har handlingsplanen holdt et års fødselsdag, og der er god fremdrift i at få indsatserne ud at virke, siger Mette Gjerskov og fortsætter:

- Vi er lige nu i fuld gang med at forberede et nyt landdistriktprogram, og også her er vi selvfølgelig optaget af mulighederne for at fremme økologien. I efteråret begynder opfølgningen på anbefalingerne fra Vækstteam Fødevarer og fra Natur- og Landbrugskommissionen. Og i 2014 vil vi evaluere den samlede indsats på økologiområdet. På baggrund af evalueringen i 2014 vil regeringen overveje, hvorvidt der skal iværksættes yderligere initiativer.

Tallene for omlægningen i 2012 ventes at blive offentliggjort i løbet af sommeren.

Mangel på fjerkræ

Økologisk kylling er efterhånden blevet hverdagsmad i supermarkedernes kølediske. Og forbrugerne har taget kyllingerne til sig i en grad, så det kniber for de ni økologiske leverandører til Rose Poultry at følge med

Af Karen Munk Nielsen

I øjeblikket slagter virksomheden 9.000 kyllinger om ugen, men det tal så slagteriet gerne forøget med 50 procent.

Også Dansk And har fået hul igennem til forbrugere derhjemme og i udlandet. Direktør Martin Daasbjerg, der hidtil også har været ene

om at producere økologiske ænder under dette mærke, kunne godt bruge en kollega eller to.

- Vi er blevet rigeligt store. Der er ingen grund til, at vi skal producere det hele, hvis der er yngre kræfter, der har mod på at være med, siger den 61-årige direktør, producent, produktudvikler og sælger.

En økologisk andeproduktion kræver et hus, der kan varmes op, og hvor der kan etableres udgang til græsarealer. Fra ænderne er omkring tre uger gamle, skal de opdrættes i det fri.

Ønske: danske rugeæg

I den økologiske fjerkræbranche er der glæde over fremgangen, men der er også bump på vejen. Når det gælder slagtekyllinger, er le-

verancerne af rugeæg en flaskehals. Æggene importeres fra udlandet, og produktionen kan ikke med et snuptag udvides.

Formanden for fjerkræudvalget i Økologisk Landsforening, Flemming Haugaard, oplyser, at brancheudvalget har opprioriteret arbejdet med at få en dansk produktion af økologiske rugeæg i gang. Mange aktører skal tages i ed, for at det lykkes, og formanden tør ikke på nuværende tidspunkt gætte på, hvornår de første danske økologiske rugeæg ruller ud på ægbåndet.

- Men vi arbejder på sagen. Hvis vi kan skaffe flere kvalitetsæg, tror jeg på, at det er muligt at fordoble produktionen af økologiske slagtekyllinger i løbet af de næste tre år.

Call-center har succes med øko-tjek

Konsulenter er ikke altid de bedste sælgere af ydelser til landmænd. Det har Økologisk Landsforening erfaret i et projekt, der tilbyder uforpligtende omlægningstjek

Af Karen Munk Nielsen

Når 2013 rinder ud, har mindst 300 landmænd over hele landet fået lavet et omlægningstjek af en konsulent fra Økologisk Landsforening. Mange af dem har imidlertid lavet aftalen om omlægningstjekket med en professionel mødebooker og ikke med Økologisk Landsforening. Og det har vist sig at være en succes, fortæller projektleder Mads Vinther, der oprindeligt tyede til den alternative løsning pga. tidspres.

- Jeg bruger nemt 15 minutter på en opringning til en landmand, og jeg skulle ringe til 2.000-3.000 landmænd. Det kunne jeg se, var helt uholdbart. Vi måtte finde en anden løsning, og det blev så et professionelt bureau, fortæller han.

Høj succesrate

Og bureauets medarbejdere er mindst lige så gode til at lande aftaler med landmændene, som Mads og hans konsulentkolleger er.

- De vurderede forlods, at de kunne lave aftaler om omlægningstjek med omkring seks procent af de landmænd, de ringede til. Reelt er det over 20 procent, så det er en stor succes, konkluderer Mads Vinther.

- Nu kan vi koncentrere os om det, vi er gode til, nemlig at lave omlægningstjek.

Succesen giver dog også udfordringer til projektlederen. Bureauet må nemlig ikke lave flere aftaler, end at konsulenterne kan nå at følge op. Målet er, at der højst må gå en måned, fra aftalen er lavet, til mødet finder sted.

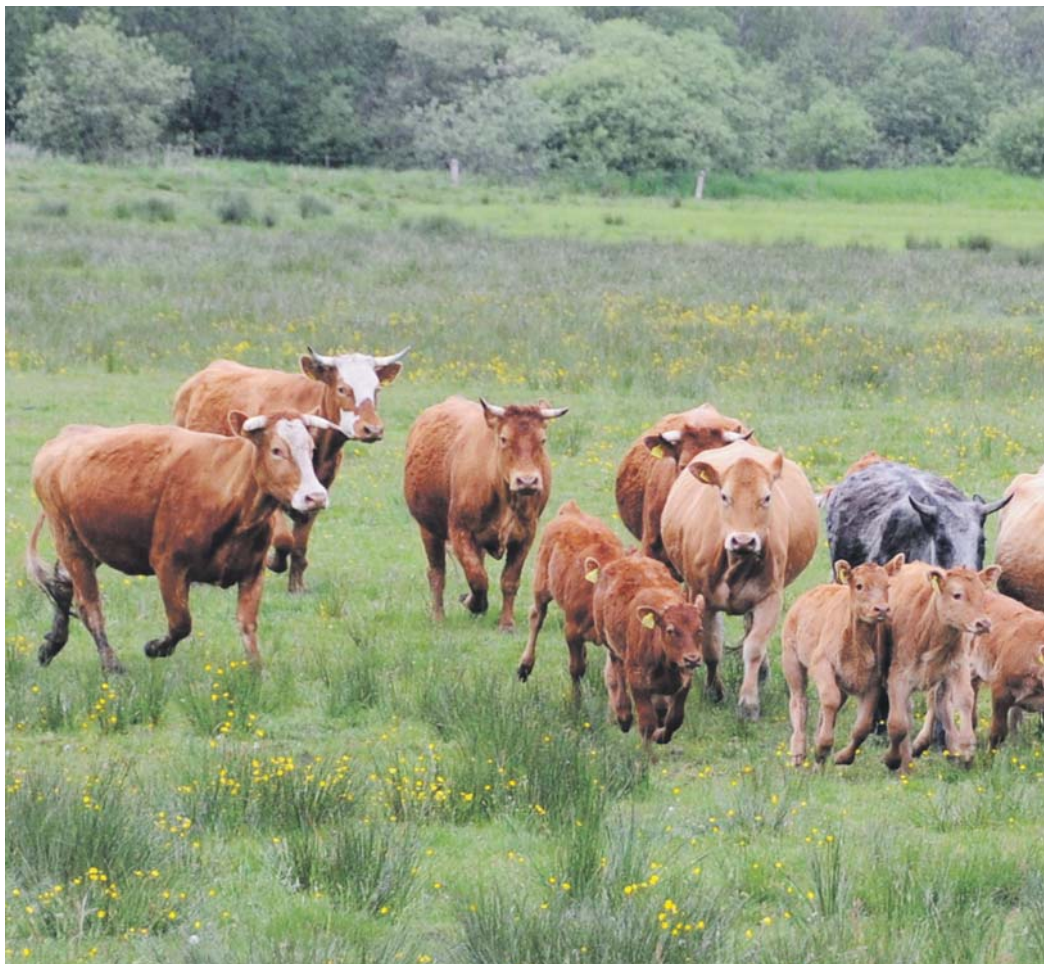
Landmænd er forberedte

Der er næppe nogen med telefon, der ikke har prøvet at blive kimet ned af irriterende telefonsælgere, og Mads Vinther indrømmer da også, at han i begyndelsen var nervøs ved at overlade opgaven til de professionelle mødebookere. Det er han ikke længere.

- Når jeg er ude at lave et omlægningstjek, spørger jeg landmændene om deres oplevelse, og den er generelt positiv.

Med til historien hører dog, at de pågældende landmænd forud for opringningen fra call-centret har fået et brev om projektet. Her står også, at de vil blive ringet op, så de er forberedte og ved, hvad det handler om.

Landmændene har alle jord i områder, hvor der er miljø- eller drikkevandsinteresser.



Find hullerne i markedet

Det økologiske areal skal fordobles, men mejerier og slagterier står ikke og mangler mælk og kød. Hvad gør man så?

Af Karen Munk Nielsen

Regeringens ambitioner på økologiens vegne er store. I 2020 skal arealet være fordoblet til ca. 15 procent, og alle offentlige køkkener skal bruge mindst 60 procent økologiske råvarer. Der er de seneste år lavet hundredvis

af omlægningstjek på konventionelle bedrifter i håb om, at det kan hjælpe omlægningen på vej.

Og der er interesse for at lægge om, konstaterer rådgivningschef Sven Hermansen, Økologisk Landsforening. Spørgsmålet er snarere, hvor vidt det i praksis kan lade sig gøre. I en række driftsgrene er der ikke afsætning for yderligere økologi lige nu. Det gælder for eksempel økologisk mælk, som ikke sælges helt så nemt som tidligere.

Økologisk ægproduktion er en anden af de brancher, det kan være svært at komme

ind i. Der er ganske vist en støt stigende afsætning, men mange etablerede producenter udvider produktionen og lukker på den måde hullerne i efterspørgslen.

Frilandssvin som springbræt

Friland a/s aftager langt de fleste økologiske danske svin. Aktuelt er der ikke behov for flere økologiske producenter, men selskabet vil gerne have flere frilandsproducenter, fastslog kontorchef Randi Kok for nylig på en inspirationsdag for frilandsproducenter. Har man en

frilandsproduktion, kan man relativt nemt skifte til økologisk produktion, når muligheden byder sig, og det kan derfor være et springbræt til økologien.

Gode priser i planteavl

Men der er også muligheder i markedet. Planteavl er i mindre grad koblet op på afsætningsaftaler med mindre, man vil producere specialafgrøder.

- Der er gode vilkår for økologisk planteavl. Kornprisen er relativt høj og indikerer, at markedet kan rumme flere aktører. Raps koster på den gode side af 7 kr./kg, og raj-

Forbrugerne ønsker frit og oplyst gmo-valg

DR Kontant behandle tirsdag den 4. juni gmo-spørgsmålet og spørgsmålet om mærkning af æg, mælk og kød fra gmo-fodrede dyr. Kontant har blandt andet fået lavet en undersøgelse, der viser, at kun 40 pct. af danskerne er klar over, at disse fødevarer ikke skal være mærket, hvis der indgår gmo-råvarer i produktet; men at 77 procent af danskerne til gengæld ønsker gmo-mærkning.

Økologisk Landsforening støtter forbrugernes ønske om mærkning for at sikre forbrugernes frie valg og fair konkurrence for økologiske producenter, som ikke bruger gensplejset foder. Den manglende mærkning, lader forbrugere i stikken. De fortjener et frit og oplyst valg i forhold til gensplejsning. Regeringen og fødevarerindustrien skal sikre en mærkning af animalske fødevarer fra dyr, som er fodret med gmo, ligesom det er tilfældet på vegetabilsk gmo-fødevarer i dag, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening.

Mere tilskud til økologisk skolefrugt

Der skal mere økologi i frugtfadet på landets skoler. Fødevarerministeriet lægger i en ny bekendtgørelse om skolefrugt op til et større tilskud til økologisk frugt end til konventionelt dyrket frugt. Skolefrugtordningen er en EU-ordning, hvor skoler kan få op til 50 procent tilskud til indkøb af daglig frugt til eleverne. Ifølge forslaget til ny bekendtgørelse kan man få op til 2 kr. pr. elev pr. dag, hvis frugten er økologisk, og 1,25 kr. hvis den er konventionel. Samtidig er økologi blevet en del af prioriteringssystemet, hvis der ikke er penge nok i puljen til alle, der søger. Økologien kommer dog først ind som fjerde prioritering. Første prioritet er skoler, der ikke tidligere har deltaget i ordningen.



et

Kødproduktion på ekstensive arealer er en mulighed for at komme i gang med økologi uden de helt store investeringer.



Sven Hermansen.

Hermansen.

Men han påpeger også udfordringerne. De hedder behård ukrudtskontrol og adgang til gødning.

- Man må ikke satse på én højtærtdiafgrøde. Det koster andre steder i systemet. Hvis man bruger al gødningen ét sted i sædskiftet, er der ikke noget til resten. Samarbejde med husdyrproducenter er altid en fordel, men man kan også stille fornuftige sædskifter op uden.

Naturpleje vil vokse

Økologisk naturpleje med afgræsning er et område, som Sven Hermansen spår vækst

og forretningsmuligheder i fremover.

- Behovet er der, og kan man få fat i store ekstensive arealer på fornuftige vilkår, tror jeg helt sikkert, man kan skabe sig en god arbejdsplads uden at skulle investere de store summer, siger Sven Hermansen.

Han har dog en enkelt advarsel:

- Lad være med at satse på enkeltbetaling. Økonomien skal ligge i selve produktionen. Det er meget risikabelt at satse på arealer, der balancerer på kanten af kravene til for eksempel plantedække. Find hullerne i markedet

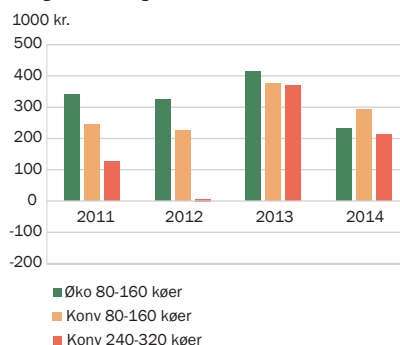
græsfrø afregnes til 15-18 kr./kg. Det er ikke dårligt, hvis man er dygtig og kan avle 1000-1200 kg/ha, siger Sven

Der er økonomi i økologi

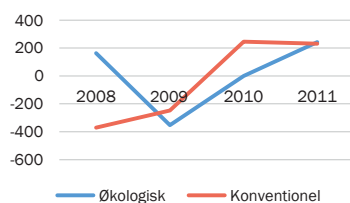
Driftsresultatet i økologisk mælkeproduktion ligger generelt 100-200.000 kr. over niveauet i den øvrige del af branchen Og det ser ud til at fortsætte. Den seneste prognose fra Videncentret for Landbrug spår større fremgang for økologiske mælkeproducenter end for konventionelle de kommende år men med store udsving fra bedrift til bedrift.

Prognose mælkeproduktion

Økologisk mælkeproduktion har gennem mange år givet højere afkast end konventionel. I Videncentret for Landbrugs nyeste prognose for 2014 er der imidlertid udsigt til en lidt ringere økonomi end hidtil forventet.



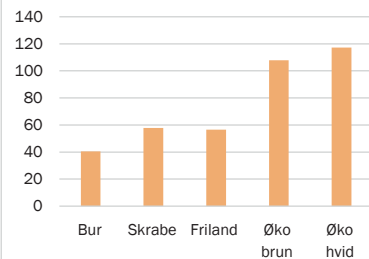
Driftsresultat planteavl, 1000 kr.



Økonomien i økologisk planteavl er ikke entydigt bedre eller ringere end i konventionel. Danmarks Statistik har opgjort driftsresultater på heltidsbrug frem til og med 2011.

Der er fortsat en jævn vækst i både produktion og salg af økologiske æg. Omkring hvert femte producerede æg er økologisk. Ifølge Dansk Erhvervsfjerkræ er dækningsbidraget for en økologisk høne næsten tre gange så stort som for en burhøne.

Dækningsbidrag kr./høne



DB sohold, gnsn. 2004-2012

Økologi ca. 1.500 kr./so
Konventionel ca. -1.000 kr./so

Kilde: Videncentret for Landbrug

Selv når det går dårligt for de økologiske svineproducenter, går det bedre end for de konventionelle. En modelberegning fra Videncentret for Landbrug viser, at økologisk svineproduktion giver et markant positivt resultat efter finansiering for både søer og slagtesvin.

Øko-bierne sværmer tættest over Europa

Kun ca. en procent af verdens bistader er økologiske. Af en opgørelse fra FAO fremgår det, at der i 2011 var flere end 700.000 økologiske bistader på kloden. Af dem befandt to ud af tre sig i Europa, mens godt en fjerdedel af øko-bierne producerede honning til økologer i Latinamerika.

De nordiske lande bidrager også godt til honningkrukken. Både Finland (3.030 bistader), Sverige (2.182 bistader) og Norge (1.452 bistader) ligger blandt de 25 lande med flest økologiske bier, mens Danmarks produktion er så ubetydelig, at den

ikke figurerer på listen.

Vurderingen blandt de største importører af honning er, at det økologiske salg udgør 6-17 pct.

De tre lande i verden med flest økologiske bistader ligger alle i Europa.

1. Italien 99.260
2. Rumænien 77.994
3. Frankrig 69.115

Kilde: FiBL-IFOAM Survey 2013

Øget tilgængelighed øger salget

Hver fjerde forbruger ville købe flere økologiske fødevarer, hvis tilgængeligheden blev bedre, viser en ny undersøgelse, hvor Userneeds har indsamlet data for Landbrug & Fødevarer. I Userneeds undersøgelse svarede 79 pct., at prisen er mest afgørende for, om de ville købe flere økologiske fødevarer, skriver Foodculture.dk Men Fødevarøkonomisk Institut på Københavns Universitet har tidligere lavet undersøgelser om, hvad der får folk til at købe økologisk og her viste det sig, at tilgængelighed spiller en afgørende rolle, hvis først folk overordnet er positive overfor at købe økologisk og har accepteret det relativt højere prisniveau på økologiske fødevarer.

Kæmpe succes for Præstø Madmarked

BUTIK: Økologerne har fået flere nye salgskanaler, som sætser på lokale råvarer

Tekst og foto: Jakob Brandt

Mens discountkæderne har oplevet massiv fremgang gennem de seneste år, er der opstået flere alternative salgskanaler, hvor sporbarhed og økologi er i højsædet. Her vægter lokale råvarer højere end lave råvarepriser. De mange økologiske fødevarerfællesskaber, som popper op rundt om i landet, er et velkendt eksempel, hvor grupper af borgere går sammen og danner et alternativ til den etablerede dagligvarehandel.

Præstø Madmarked er en anden måde at formidle økologiske fødevarer fra lokalområdet. Markedet åbnede for to måneder siden, og her er tanken at tilbyde et sortiment, som dækker hoved-

parten af familiens daglige indkøb, men samtidig kan kunderne også købe friskt forarbejdede madvarer som salater, pesto, tærter, brød og meget mere.

Hver dag er personalet i sving i personalekøkkenet, og siden åbningen har butikken produceret over 100 forskellige hjemmelavede madvarer i det gamle krokøkken, som gjorde det muligt at etablere butikken uden de helt store investeringer.

Plads til 40-45 madmarkeder

I modsætning til fødevarerfællesskaber, som er demokratisk styrede non-profit indkøbsfællesskaber, hvor medlemmerne bidrager med gratis arbejdskraft, er Præstø Madmarked et privat initiativ med ambitioner om at få afdelinger over hele landet.

- Vi regner med at åbne vores anden butik inden udgangen af året, siger direktør Birgitte Escherich, som er direktør for Madkompaniet og hovedarkitekten bag madhuset, hvor

hun også fungerer som daglig leder.

At dømme efter succesen i Præstø er der efter hendes vurdering plads til 40-45 madmarkeder fordelt over hele landet.

- Jeg er fuldstændig overvældet. Salget er gået helt forrygende, siger den sjællandske iværksætter, som har arbejdet med mad og omlægning til økologi i mange år.

Sur på den søde måde

Da avisen besøger Præstø, har Birgitte Escherich netop holdt sin første fridag i to måneder. Her fra morgenstunden har hun hænderne dybt begravet i et fad med den obligatoriske hjemmelavede kyllingesalat, som er blevet en del af det faste sortiment i glasdisken. Kunderne er vilde med salaten, og Birgitte kender navnet på producenterne af alle ingredienserne.

I køkkenet bliver alt lavet fra bunden, og dejskraberen er et af de vigtigste redskaber på Præstø Havn, hvor be-

grænsning af madspil står højt på dagsordenen.

- Der kan sidde dej til en hel mazarinkage i røreskålen, siger Birgitte Escherich, som netop har hevet seks friskbagte mazarinkager ud af ovnen.

- Dem skal vi have. Ellers bliver kunderne sure - på den søde måde.

For Birgitte Escherich er det vigtigt, at madmarkedet ikke bliver et elitært projekt.

- Det er et folkeligt projekt, og grundideen er at sælge lokale fødevarer til supermarkedspriser, siger hun.

Fornuftige priser

Folkene bag det nye madmarked har brugt lang tid på at samle lokale fødevarerproducenter, og de oplever, at det er muligt at være konkurrencedygtig ved at springe de fordyrende mellemhandlere over og købe varerne direkte hos primærproducenterne.

Helt undgå grossisterne kan Præstø Madmarked ikke, og når de danske avlere ikke kan levere, bruger Birgitte Escherich Grønt Fokus, som henter frugt og grønt fra et bredt korps af danske og udenlandske avlere.

En af dem er Jakob Jørgensen fra Lammehave Økologi på Lolland, og han glæder sig over at have fået en ny afsætningskanal for både mel, rapsolie, honning og en håndfuld forskellige grøntsager.

- Som småproducent har vi ikke selv tid til at stå og passe en butik, så Præstø Madmarked er en kærtkommen mulighed for at formidle vores varer, og ved at undgå mellemhandlerne, siger han.



Efter 22 års till

Med Nationalpark Mols Bjerge, høje bakker, lave enge, skov og Kattegat i baggrunden, ligger den 200 år gamle, firlængede Holmegaard ved Hyllested. Her lægger Verner og Merete Nielsen efter mange års tilløb nu de 70 hektar om til økologisk drift.

Drømmen er at skabe et rentabelt, historisk landbrug, der harmonerer med sine omgivelser. Intensiv, konventionel planteavl må bl.a. vige pladsen for gammel kvægrace. For 22 år siden købte Me-

rete og Verner Nielsen Holmegaard mellem Ebeltoft og Grenaa. Siden har de drevet den 200 år gamle firlængede bindingsværksgård placeret midt mellem høje bakker, lave enge, skove og et par stenkast fra Kattegat som konventionel planteavlbedrift med to fuldtidsjobs i Aarhus ved siden af. Denne sommer står de sidste konventionelle marker med frøgræs og korn til fremavl og svajer i vinden på Holmegaards marker.

- Vi har egentlig hele tiden gerne villet lægge om til økologi, men med to fuldtidsjobs i Aarhus har det ikke været realistisk, for en ejendom som denne bør rettelig have dyrehold - især som økolo-



Butikken har produceret over 100 forskellige hjemmelavede retter.

Godset Holckenhavn bliver økologisk

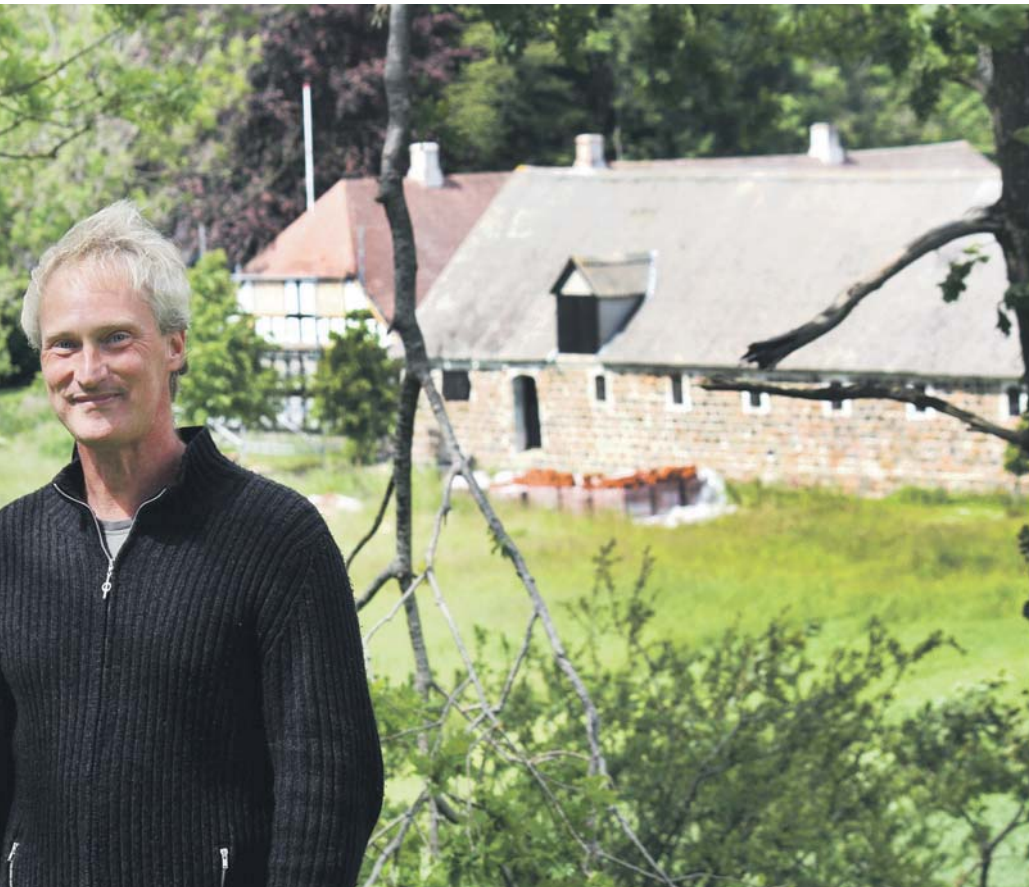
Endnu et gods toner grønt flag. Ifølge Fyens Stiftstidende har Helle og Jens Jørgensen, Rosilde Højgård, som har forpagter den fynske gods Holckenhavn 400 hektar landbrugsjord besluttet at omlægge til økologisk produktion. Parret er selv storforbrugere af økologi, og føler derfor at det er naturligt at dyrke deres egne jorde efter de økologiske principper.

Salg i økologi med ekstra etik

Producenter af økologiske fødevarer kan sælge mere, hvis de kan markedsføre sig med etiske argumenter, som går videre end økologi-reglerne. Det konkluderer tyske og schweiziske forskere efter at have undersøgt forbrugernes holdning til salgsargumenter som 'højere dyrevelfærd end krævet i økologi-reglerne', 'lokalt produceret' og 'fair betaling til landmanden'. Undersøgelsen viste også, at forbrugere vil have de etiske argumenter serveret på en saglig og faktuel måde, og ikke som følelsesladet udsagn. Forskerne er fra den økologiske forskningsinstitution FiBL, Kassel Universitet og Thüringens Institut for Markedsanalyse.

Pris til Niels og Gretes Økologiske Æg

Ægproducenterne Niels og Grete Riis (th) fra Hadsten kunne i sidste uge rejse hjem fra Roskilde Dyrskue med årets fødevarerpris, som de hev i hus foran sidste års vinder den økologiske Slagter Sørensen. Dommerkomiteen lagde i år vægt på præsentationen af produktet, kvaliteten, graden af innovation og nytænkning og den personlige fortælling bag produktet. I alt 15 virksomheder havde tilmeldt sig konkurrencen.



Verner Nielsen på bakken over Holmegaard. Sammen med Merete har han haft gården siden 1991, og nu har de besluttet at tage springet fra konventionel planteavl til økologisk, multifunktionelt landbrug.

Samtidig vil vi gerne bevare Holmegaard for eftertiden. Det vil sige, at vi skal have lavet en drift, der ud over, at vi skal leve af den, også skal betale for vedligeholdelsen af de historiske bygninger. Det kan man ikke forente med et specialiseret konventionelt planteavlbrug på de her arealer, siger Verner Nielsen.

marker ligger i Nationalpark Mols Bjerge. Den økologiske driftsform passer derfor ind i den vision for Holmegaard, som Verner og Merete stiler efter.

- Vi vil gerne skabe et både historisk og rentabelt landbrug med ting som gamle kornsorter, der bliver malet på den lokale Ørnbjerg vandmølle i nationalparken, græssende kreaturer, kursus-events m.m. Der passer Hardsprøtten henne ved hjørnet af laden li'som ikke ind i billedet, siger Verner Nielsen med et understregende smil.

Der vil stadig blive drevet kommerciel planteavl på Holmegaard sammen med de forskellige kreaturer. Ud over de gamle kornsorter fortsætter fremavl af frøgræs – nu blot som økologisk – på de marker, hvor det er muligt. For Verner og Merete er multifunktionelt landbrug den rigtige vej at gå for at bevare den smukke Holmegaard.

- Vi skal udnytte jorden til det, den reelt egner sig til. Vi tror på, at miljøvenlighed er et dominerende salgsparemeter i fremtidens fødevarer.

Privat afsætning af kød

Holmegaards fårebesætning går i øjeblikket på en stor bakke lige ved gården, hvor de græsser i det, der før var skovbund. Der er stadig 25 hektar skov på Holmegaard, og for yderligere at understrege gårdens varierede naturgrundlag så er 15 af de resterende 44 hektar markareal udgjort af lavbundsjord. Indtil videre har Verner og Merete solgt kødet fra fårebesætningen privat, og det forventer de også primært at gøre med kødet fra besætningen af Jysk Kvæg.

- Jeg har også en forhåndsaftale med en restauratør, der er interesseret i at prøve kødet, fortæller Verner Nielsen.

I stuehusets gamle bryggeres er han i færd med at genopbygge den gammeldags, brændefyrede bageovn. Lokalet skal på et tidspunkt danne rammen om bage-events og kursusvirksomhed. En del af de gamle kornsorter på markerne skal via vandmøllen i nationalparken ende som brød i ovnen tilbage på Holmegaard.

Øb lægger Holmegaard om

gisk, siger Verner Nielsen, der nu er fuld tid hjemme på Holmegaard, hvor han er ved at opbygge en nicheproduktion, der bygger på naturlig og økonomisk bæredygtighed.

Egner sig bedst til ekstensivt landbrug

Da de overtog den 69 hektar store ejendom, valgte de at investere i bygningerne frem for maskiner til at drive landbruget. I stedet har de betalt maskinstationen for at udføre markarbejdet. Det giver et økonomisk råderum nu.

- Det betyder, at vi ikke står med en masse penge bundet i et produktionsapparat til konventionel planteavl, siger Verner Nielsen.

Sammenholdt med, at jor-

den egner sig bedre til mere ekstensivt landbrug, gør det omlægningen til økologi og mere alsidig produktion oplagt.

Det er en vanskelig ejendom. Vi har alle jordbundstyper her. Jeg plejer at sige, at man kan køre med ploven i sandjord og traktoren på ler, og så er det også en blanding af høje bakker og lavbundsjord 60 cm. over havoverfladen. Ren økologisk planteavl er derfor ikke rigtig en mulighed. Kørsel med 30 ton tunge gyllevogne på disse jorder giver ingen mening, siger Verner Nielsen.

Næste år bliver 10 kreaturer af den gamle race Jysk Kvæg introduceret på Holmegaard. Her skal de græsse og indgå

i bedriften og i sidste ende levere kød af høj kvalitet, produceret med fokus på dyrevelfærd.

- De er gode på overdrev som her, fordi de er stærkt fødesøgende. Samtidig er det et relativt lille dyr, der færdes bedre i våde enge, og som ikke træder igennem som større og tungere racer, fortæller Verner Nielsen.

Fra specialiseret til multifunktionelt

Der er i forvejen en fårebesætning bestående af 15 moderdyr samt lam af racerne Norsk Spelsau og Gutefår. To racer af de oprindelige nordiske korthalefår, der som de eneste fåreracer fæller om sommeren.

- Det er derfor, de ser lidt 'lasede' ud for tiden, forklarer Verner Nielsen.

Halvdelen af Holmegaards



Et billede af forskelligheden af jorden på Holmegaard. Her er alt fra høje bakker til lave enge, skov til egentlige vandhuller. Dele af området holdes drænet vha. pumper.

Lovligt at sælge æg fra små besætninger

Fødevarerministeren har imødekommet de små fjerkræavlere, som fremover har lov til at sælge eller forære æg til naboer, familie og venner. Det har ellers hidtil været forbudt. Lovliggørelsen gælder hønsehøld på op til 30 høns. Modtagerne skal vide, at æggene ikke er kontrolleret for salmonella, man må ikke annoncere for æggene, og hønseejeren har ansvaret for, at modtagerne ikke bliver syge.

GMO-forsøgshvede har spredt sig

En gensplejset hvedesort, som ikke er godkendt til almindelig dyrkning, har spredt sig uden for forsøgsparcellerne i USA, skriver organic-market.info. GMO-hveden groede hos en landmand i staten Oregon, selv om han ikke havde lagt marker til forsøgene. USA's landbrugsministerium afviser, at GMO-hveden er til fare for sundheden. Men landets hvede-eksportører frygter for reaktionen på eksportmarkederne. Ifølge organic-market.info har sagen allerede fået Japan og Korea til at lukke for import af amerikansk hvede. En landmand i Oregon vil lægge sag an mod Monsanto, som har udviklet GMO-hveden.

Kun lokale varer i 'Bondens Butikk'

Statsrådet, fødevarerministeren og Senterparti-medlemmet Trygve Slagsvold Vedum vil have butikker i Norge, der kun sælger norsk lokalmad. Målet skal være at skabe en modvægt til dagligvarekæderne, og planen er at skabe en kæde med navnet 'Bondens Butikk'. Ifølge Dagligvarehandlen forudsætter planen, at små lokalmarksproducenter vælger at sælge deres varer gennem Bondens Butikk. Initiativet kommer fra madproducenterne selv, men regeringen skal bidrage med hjælp til markedsføring og produktudvikling. Tanken er, at butikkerne skal slå rod i de største norske byer.

Rud lagde om uden aftale

Rud Bruun satsede, da han i 2011 købte naboejendom med malkekøer. 15. november leverer han den første tankfuld økologisk mælk

Tekst og foto:
Karen Munk Nielsen

- Jeg har altid godt kunnet tænke mig at have malkekøer. Naboejendommen med 130 køer har været til salg i flere år, men mejerierne ville ikke have mere økologisk mælk. Jeg ringede hver måned og spurgte. Til sidst tog jeg chancen og købte gården alligevel. Rud Bruun er undtagelsen, der bekræfter reglen. Mejerierne står ikke og skrigger på økologisk mælk for tiden, men ind imellem viser der sig alligevel en åbning, hvis man tør satsse. Det gjorde Rud Bruun, der er en af meget få nye

økologiske mælkeproducenter de seneste år.

Rud Bruun har drevet økologisk landbrug ved Holsted siden 1998 med søer, slagtesvin og kødkvæg. Nu kan han også snart skrive mælk og malkekøer på sit CV. I de to år, der er gået siden han købte nabogården og køerne, har han leveret konventionel mælk, men 15. maj begyndte han officielt at omlægge køerne efter aftale med det økologiske mejeri Naturmælk. Jorden - 77 ha i alt - begynder han at lægge om straks. Halvdelen i 2011 og resten i efteråret 2012.

- Første år uden kunstgødning giver græsmarkerne ikke meget. Men nu begynder der at komme en masse kløver, så næste år bliver det bedre, konstaterer Rud Bruun.

Køer passer godt til svin

Målet med at købe ejendommen var først og fremmest at få en mere alsidig bedrift og

at få mere gødning til rådighed til planteavl på den sandede jord.

- Jeg overvejede, om jeg skulle udvide svineproduktionen, men i så fald skulle jeg bygge ny slagtesvinestald. Det ville koste lige så meget som at købe malkekvægsbedriften, og så ville jeg hellere have malkekøerne. Der bliver en bedre helhed ud af det på den måde. Det er godt at have både svine- og kogylle til rådighed, siger han.

Ydelsen stiger

Siden Rud Bruun overtog ejendommen, er ydelsen hos de 130 sortbrogede køer steget fra 8.500 kg pr. ko til godt 9.000 kg. Målet er 9.500 kg mælk. Der har ikke været behov for at foretage de store ændringer i stalden. En fuldspaltestald til ungdyrene er dog skrottet. Kvierne får til gengæld plads i kostalden, der egentlig er bygget til at rumme 200 køer. En række

kølvningsbokse med dybstrøelse er under konstruktion på staldens ene yderside, men det har ikke noget med økologien at gøre. De skulle under alle omstændigheder være lavet, mener Rud Bruun.

Svære end forventet

Det har været en lidt større udfordring at arbejde med malkekvæg, end Rud Bruun regnede med.

- Jeg har ikke passeret køer siden 1980, griner han.

- Malkekøer er meget mere fintfølede mekanismer end ammekøer - uanset om de er økologiske eller ej. Vi skal lære at styre græsmarkerne bedre, så vi kan få en mere stabil fodring, og så skal vi blive bedre til at forebygge sygdomme, opsummerer Rud Bruun sine hidtidige erfaringer.

Han har kørt med sundhedsrådgivning og ugentlige dyrlægetjek, siden han overtog gården, men med omlægnin-

gen af køerne skal al behandling foretages af dyrlægen.

- Det kan jo gå hen at blive dyrt, så vi skal være meget mere opmærksomme på forebyggelse. For eksempel plejer vi at have strøhalmen liggende foran køernes sengebåse, men det frårder dyrlægen. Køerne ligger og savler i halmen, så det kan blive en bakteriebunke, især her om sommeren.

Rud Bruun vil fortsætte med de ugentlige dyrlægebesøg indtil videre, selv om han også er begyndt i en staldskole med andre Naturmælk-leverandører.

Den kunne godt gøre det ud for hans sundhedsrådgivning. Han lærer meget af at være med men vælger altså foreløbig at gå med både livrem og seler.

Han gør også flittigt brug af den lokale økologirådgivning. Det plejer han ellers ikke at bruge mange penge på, men her i overgangsperioden, hvor han skal håndtere både økologisk, konventionelt og omlægningsfoder, har det været en stor hjælp.

- De har styr på det. Der skal tælles læs, når vi høster græs, og jeg må jo ikke lægge foderet hvor som helst uden tilladelse.

Rud Bruun har altid godt kunnet tænke sig at have malkekøer.

Rud Bruuns landbrug

Areal
► 225 ha, heraf 210 dyrkbar jord

Dyrehold
► 60 søer
► slagtesvin
► 40 ammekøer
► 130 malkekøer m. opdræt



Ulvhø

GÅRDSLAGTERI: Indretning af egen skærestue har bragt Bo og Grethe Larsen tættere på kunderne og det landmandsliv, de gerne vil leve

Tekst og foto:
Jakob Brandt

Den fremherskende udviklingstendens i dansk landbrug har længe været brolagt med begreber som vækst, vokseværk og større volumen, men ægteparret Bo og Grethe Larsen er et bevis på, at et godt landmandsliv ikke nødvendigvis skal aflæses i en bred bundlinje.

De har etableret deres egen skærestue, hvorfra de sælger kødet fra gårdens økologiske dyrehold.

- Alle kan gøre det, vi har gjort, men det er ikke noget, man bare lige gør, og man bliver ikke rig af det. Hvis vi kun gik efter pengene, skulle vi



Skandale styrker øko-salg

For første gang siden 2009 er salget af økologiske varer i Storbritannien steget de sidste tre måneder. Ifølge Foodnavigator.com vurderer økologioorganisationen Soil Association, at stigningen på 1,6 procent delvist skyldtes skandalen med hestekød solgt som oksekød.

- Når forbrugernes tillid bliver knækket - og det blev den med hestekødsskandalen - søger folk efter fødevarer, som har en positiv historie, og som er fuldt sporbare, siger Soil Associations direktør for forretningsudvikling Jim Twine.

Den norske produktion falder

Sidste år købte nordmændene økologiske fødevarer for 1,45 mia. norske kr., hvilket var en stigning på 17 procent fra året før. Produktionen af økologiske madvarer stagnerer derimod, og flere økologiske gårde nedlagde sidste år driften. Af 44.670 landbrug i Norge er det kun 2.577, som var godkendt til økologisk drift sidste år - 148 færre end året før. Ifølge avisen Dagligvarehandlen bliver det dermed vanskeligt at nå den norske regerings mål om, at 15 procent af madproduktionen og madforbruget skal være økologisk inden 2020. I dag dyrkes der økologisk mad på blot lidt over fem procent af jordbrugsarealet.

Rift om penge til forskning

Da fristen for at søge penge fra det danske økologiske forskningsprogram Organic RDD 2 udløb for nylig, var der kommet 65 interesselikkendegivelser, skriver nyhedsbrevet Nyt fra ICROFS. De 65 tilkendegivelser indeholdt projektidéer for 632 millioner kr., og der blev søgt om støtte for langt mere end de op til 90 millioner kr., som der er at dele ud.



Kødet fra gårdens svin bliver både solgt som udskæringer og pålægs.

j skærer til benet

have solgt jorden og sat penge i banken, da vi for nogle år siden fik tilbudt 300.000 kr. per hektar, siger Bo Larsen. Han har dog aldrig fortrudt, at han gik kødvejen og droppe arbejdet uden for gården. Tværtimod.

Slagtedage er tilløbsstykke

Sammen med hustruen Grethe købte han i 1982 det lille landbrug lidt øst for landsbyen Serritslev mellem Brønderslev og Hjørring. Her dyrker de i dag ca. 20 forskellige slags grøntsager og sælger okse-, svine- og lammekød, som slagtes på Tylstrup Slagtehus 15 km fra gården. Det er ikke godkendt til økologisk slagtning, og derfor kan Ulvhøj Øko-brug ikke sælge sit kød med Ø-mærket, men Bo foretrækker, at dyrene kun skal transporteres til Tylstrup frem for den lange tur til det nærmeste certificerede slagteri i Hobro. De slagtede dyr bliver kørt tilbage til Ulvhøj Øko-brug, hvor det ofte er lidt af et til-

løbsstykke, når kødet bliver parteret.

Mange kunder tager deres børn og børnebørn med, og mens kødet bliver skåret ud, besøger de dyrene ude på marken.

- Vi har et godt indhold i livet, og vi møder mange interessante mennesker, siger Bo.

Kød efter kundens hoved

Bedriften er næsten selvforsynende med foder, og det kød, parret sælger, stammer udelukkende fra dyr, der er opvokset på markerne omkring gården. Når der er slagtedag, bliver dyrene parteret helt efter kundernes ønsker i gårdens egen skærestue, der også fungerer som gårdbutik.

- Kunderne er her, når vi skærer kødet op, så de kan få det, lige som de vil have det. God service koster ikke ekstra, siger Bo Larsen.

For ham og den slagteruddannede søn Thomas er slagtedagene hver tredje eller fjerde uge noget, de ser frem til. Selv om de sigter

mod at partere en halv gris i timen og er godt brugte, når dagen er omme, er der tid til at lade hyggen være i højsædet.

- Tidligere hentede kunderne kødet på slagtehuset, men det gav en del kritik, og de følte ikke, at de fik hele billedet fra jord til bord med ind på skærmen. De syntes, der manglede et eller andet, husker den nordjyske økolog, som nyder den tætte kontakt med kunderne.

Holdt pause fra landbruget

De første år som gårdejere havde parret en større konventionel grøntsagsproduktion. Den blev afsat gennem GÅSA, men produktionen blev indstillet i 1988, og jorden var bortforpagtet, mens Bo arbejdede uden for hjemmet.

Først i 1998 fik parret jorden tilbage. Bo havde dog ikke lyst til at skulle arbejde med sprøjtegift og de besluttede at etablere en økologisk produktion. På det tidspunkt

havde de indrettet en tilværelse, som var delvist baseret på indtægterne fra to plejebørn, og det var en af årsagerne til, at de gerne ville have flere dyr på gården.

Bo havde længe drømt om at åbne en gårdbutik, men skærestuen blev indrettet i en tidligere garage/værksted på opfordring fra sønnen Thomas, som på daværende tidspunkt var i lære som butiksslagter og manglede et sted, hvor han kunne arbejde med kød.

Heldige eller dygtige

Mange små fødevarerproducenter beklager sig over de skrappe krav til indretning og kontrol, og selv om også Bo og Grethe godt kunne ønske sig nogle lidt lempeligere regler, så små landbrug som deres ikke bliver pålagt de samme udgifter som landbrug, der er 10 og 20 gange større, har de kun ros tilovers for fødevarerkontrollen og kommunen, som var meget behjælpelige med råd og vejledning, da skærestuen blev

indrettet.

- Enten har vi været utroligt heldige, eller også har vi været dygtige, siger Bo.

Han var dog tæt på at lave en kæmpe brøler, da han i 2010 havde allieret sig med en såkaldt slagtebus, så dyrene kunne slagtes hjemme på gården. Alt var gjort klart, og dyrlægen var bestilt, da han erfarede, at man ikke må videresælge kød fra dyr, der er hjemmeslagte på den måde.

Drømmer om sidste etape

Oprindelig var det også planen at indrette et slagteri på ejendommen, men pengene og energien rakte ikke hele vejen, så dyrene bliver slagtet på det lokale slagtehus i Tylstrup 15 km fra gården. Bo har dog ikke opgivet drømmen om selv at slagte dyrene, så der bliver kortere vej fra jord til bord, men det er ikke kun hans afgørelse. Parret er midt i 50'erne og nærmer sig så småt pensionsalderen, og Grethe er ikke sikker på, at det er en god

ide at investere yderligere 3-400.000 kr. Det ville bringe den samlede investering i gårds slagteriet op på en lille mio. kr. plus alle de timer, de selv har knoklet med mørtel og fliser.

- Døgnet har kun 24 timer, og vores landbrug er ikke baseret på, at det skal være større, pointerer Grethe Larsen, som af samme grund ikke bakker helt op om sin mands planer om at etablere eget slagteri på ejendommen.

Lang ventetid på kødet

Før lokalerne blev godkendt af fødevarermyndighederne 3. december 2010, var det slet ikke lovligt at sælge kød fra gården.

I dag er lokalet fuldt udstyret med alt fra hurtighakker til røgeovn, så Bo og sønnen kan producere både spejepølser og leverpostej og andre pålægsvarer af det kød, som ikke bliver solgt som diverse udskæringer.

Røget oksebryst går rigtig godt, og gårdens fedtfattige leverpostej med kartofler er også blevet et hit hos mange kunder.

Siden har rygtet om det lokale kødsalg spredt sig, og i dag er der rift om kødet. Det meste af årets produktion er allerede forudbestilt, men kundernes tålmodighed er for det meste længere end ventetiden.

Små kødmængder

Ulvhøj Øko-brug producerer grøntsager på ca. en hektar, og da bedriften kun råder over ca. 25 ha, hvoraf de 15 er naturarealer, er det begrænset, hvor mange dyr der kan produceres.

I 2013 skal skærestuen formentlig partere: 10-12 kreaturer 80-100 svin 40 lam

Ny rapport om offentlig omlægning

Omlægningskonsulenterne oplever i deres daglige arbejde en manglende viden om og kendskab til økologi som en udfordring blandt både køkkenpersonale, embedsmænd og beslutningstagere samt grossister. Det er en af mange konklusioner i 'Økologi i offentlige køkkener - fra beslutning til praksis', som Madkulturen har lavet i samarbejde med Aalborg Universitet. Der er tale om en kvalitativ undersøgelse, som forsøger at samle nogle af kommunernes erfaringer med omlægning, og Malis Ravn fra Madkulturen forklarer, at der er et stort behov for at kortlægge alle de erfaringer, som er gjort gennem de seneste 20 år, så nye køkkener, der skal omlægges, ikke behøver starte helt forfra. Undersøgelsen er baseret på mere end 40 interviews med medarbejdere i kommuner, køkkener og omlægningskonsulenter. Rapporten kan downloades via Madkulturens hjemmeside.

Økologisk guld til Café InTro

Den første sjællandske café uden for København har fået det økologiske spisemærke i guld. Det er den folkekirkelige Café InTro i Sorø, som nu kan skilte med det synlige bevis på at køkkenet bruger over 90 pct. økologi. Caféen bliver drevet af ca. 40 frivillige, som ifølge Dagbladet Ringsted er enige i, at det både for den enkeltes sundhed og naturen er rigtigt at satse på økologi.



I Syddjurs er tanken om ekstensiv drift ikke så fjern.

100 landmænd fik økotjek

I foråret fik over hundrede konventionelle landmænd og lodsejere i Syddjurs Kommune foretaget et øko-omlægnings-tjek af gården. Knap 500 landmænd fik tilbuddet om et gratis omlægnings-tjek, og både antallet og interessen overraskede positivt. I alt 12 kommuner, den lokale landboforening og Økologisk Landsforening tilbyder ca. 3.000 landmænd et gratis omlægnings-tjek.

Tekst og Foto:
Joachim Kjeldsen

Når der ikke anvendes pesticider på afgrøderne, så er der heller ingen risiko for nedslivning af pesticidrester til grund- og drikkevand eller spredning i naturen. Den simple logik har været udgangspunktet for et pilotprojekt i 12 af landets kommuner, hvor konventionelle landmænd og lodsejere i områder med drikkevandsboringer og/eller særlig natur er blevet tilbudt et gratis og uforpligtende øko-omlægnings-tjek. I alt bliver ca. 3.000 landmænd kontaktet. Målet er, at 300 af dem takker ja til et omlægnings-tjek, som er et uforpligtende besøg af en økologikonsulent, der vur-

derer bedriftens muligheder for økologisk drift både landbrugsfagligt og forretnings-/afsætningsmæssigt.

Alene i Syddjurs Kommune sagde over 100 landmænd og lodsejere inden for og i umiddelbar nærhed af Nationalpark Mols Bjerger ja tak til et omlægnings-tjek.

- Den store og positive interesse i Syddjurs var markant. 20 pct. af de landmænd, vi kontaktede, takkede ja til tilbuddet, og hos 95 procent af dem var tilgangen til økologi positiv og noget, de opfatter som et fuldgældigt alternativ til deres nuværende produktion, siger Mads S. Vinther, økologikonsulent og projektleder, Økologisk Landsforening.

Han har været ude at lave

mange af omlægnings-tjekene på Syddjursland, og fortsætter i øjeblikket i bl.a. Aalborg, Holstebro, Herning, Struer og Svendborg kommuner.

Værdien af et omlægnings-tjek er 6-8.000 kroner, men er gratis for landmanden. Økologisk Landsforening leder projektet 'Rejsehold for lokal Grøn Vækst' for Sammenslutning Økosalg & Oplysning bestående af Arla, Thise, Naturmælk, Friland A/S og Urtekram og med støtte fra Fødevareministeriet og EU's Landdistriktsmidler.

Vant til at tænke ekstensivt på Mols

Beskyttelse af drikkevand mod fremtidig forurening med pesticidrester har været de fleste af de 12 kommuners hovedargument for at være med i projektet. I Syddjurs er det hensynet til den særlige natur i området, der har vejet tungest.

- Jeg tror også, at en del af den store succes i Syddjurs skyldes, at landmændene bor i naturskønne områder og er vant til at tænke lidt mere ekstensivt end deres

kolleger andre steder. Derfor er tanken og springet til eksempelvis økologisk kødkvægsproduktion kombineret med naturpleje-græsning i nationalparken heller ikke så fjern, siger Mads S. Vinther.

Pilotprojektet i de 12 kommuner udløber med 2013, men Økologisk Landsforening forventer, at indsatsen fortsætter, og resultaterne udbrædes til lignende indsatser i alle kommuner, hvilket regeringens netop afsluttede Natur- og Landbrugskommissionen i øvrigt også anbefaler.

Synergi med indkøbspolitik

Projektlederen håber også, at pilotprojektet kan danne grundlag for yderligere samarbejde med de 12 kommuner, der har været med. Ønsket om mere økologisk landbrug i Danmark er fra politisk hold fulgt op af en national målsætning om, at 60 pct. af mæden i det offentlige skal være økologisk i 2020.

- Der kan være masser af synergi mellem den enkelte kommunernes indkøbspoli-

tik og deres miljømål i lokalområdet. Hvis man fx køber økologiske råvarer af den lokale landmand, man gerne vil have til at dyrke økologisk pga. drikkevand eller natur, slår man to fluer med ét smæk. Vi samarbejder til daglig med de økologiske grossister i foodservice-branchen, og vores foodservice-team rådgiver både private og offentlige storkøkkener og institutioner. Derfor er det et oplagt område at udvide samarbejdet med nogle af kommunerne på, siger Mads S. Vinther.

180 landmænd har pt. fået et omlægnings-tjek i projektet, de resterende bliver gennemført i indværende år. Af de godt 100 på Syddjursland, er to nu i gang med omlægning, og yderligere 10 pct. forventer at lægge om inden for en kort årrække.

Man er selvfølgelig også velkommen til at kontakte Økologisk Landsforening for at bestille et omlægnings-tjek uden om projektet her.

Merkur har plads til flere

Andre bankers tilbageholdenhed med at give kreditter til landmænd giver en lind strøm af henvendelser til det alternative pengeinstitut, Merkur. Det har sat sig selv i verden for at støtte en mere bæredygtig samfundsudvikling, og finansiering af økologisk og biodynamisk landbrug er en af måderne, det sker på.

- Vi får en del henvendelser pga. vores værdibaserede tilgang, men vi får også mange fra trængte landmænd, der er blevet presset til at finde en anden bank. Vi kigger seriøst på alle henvendelser, men vi må afvise mange. Der skal være en vis egenkapital og en sund forretning. Vi er ikke skraldespand for de store banker, siger Ole Andersen, der er Merkurs landbrugsekspert i Århus-afdelingen. Han oplever økologer, der af deres banker bliver bremsede i at realisere projekter, der egentlig er gode og fornuftige set ud fra et forretningsmæssigt synspunkt.

Landbrug fylder pt. omkring syv procent af Merkurs balance. Landbrugsengagementet har tidligere været større men er blevet overhalet af andre områder som skoler og socialpædagogiske initiativer.

- Vi har ikke noget imod, at landbruget fylder mere. Vi har udlånskroner til sunde bedrifter, og helt aktuelt har vi også et par konventionelle landmænd, der gerne vil lægge om, oplyser Ole Andersen.

- Det medvirker vi gerne til. Det er en betingelse for at være kunde her, at man enten er eller vil være økolog, siger han.