

Er gift giftig?

På Det Økologisk Råds høring om anvendelsen af sprøjtegift i Danmark turde kun én paneldeltager adressere de problemer, spredningen af gift på marker giver for vores sundhed.

6 AKTUELT

Undervisning halter

Ny undersøgelse viser, at undervisningen i dyrevelfærd på en række landbrugsskoler er både svær og ustruktureret.

10 MARK OG STALD

Grønt lys til Dansk And

Efter en opstramning af egenkontrollen og en grundig gennemgang af slagteproceduren har Kødkontrollen givet grønt lys til, at Dansk And igen kan slagte ænder på havnen i Struer.

15 MAD OG MARKED

ØKOLOGI & ERHVERV

5. februar 2016
nr. 582
36. årgang

Med indretningen af et gårdmølleri til 20 mio. kr. kan Knuthenlund Gods snart tilbyde kunderne økologisk mel fra egen mølle. Side 14



Stor vækst for svensk økologi

Ifølge svenske Ekoweb er Sverige i 2016 parat til at udfordre Danmarks position som landet med den højeste økologiandel

SVERIGE

AF JAKOB BRANDT

Salget af økologiske fødevarer i Sverige voksede sidste år med 4,8 mia. danske kr. Det svarer til en vækst på 39 procent. Det fremgår af Ekoweb's markedsrapport for 2015, som netop er blevet offentliggjort.

Af rapporten fremgår det, at den svenske økologiandel er vokset med to procentpoint, så det nu er 7,7 procent af de svenske fødevarer, som er økologiske.

På basis af tilbagemeldinger fra branchen har Ekoweb opgjort det samlede økologisalg til 17,3 mia. kr.

Systembolagets salg af økologisk øl, vin og spiritus er vokset med 68 pct., mens økologisalg i detailhandlen i 2015 oplevede en fremgang på 40 pct.

Væksten betyder, at Sverige er tæt på at nå op på siden af den danske økoandel på 8,3 procent, og Ekoweb forventer, at den svenske vækst fortsætter med uformindsket styrke i 2016, og at svenskerne allerede i indeværende år overtager danskernes dukserolle som det land med den højeste økologiprocent.



Ekoweb spår, at Sverige i år overtager Danmarks rolle som det land med den højeste økologiprocent.

Minister gør regning uden vært

Gartnere og frugtavlere, der får deres frilandsafgrøder forurenede med sprøjtegift, skal ikke regne med støtte fra miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen

SRØJTEGIFT
AF IRENE BRANDT

- Jeg kan sige ganske klart: Jeg ønsker ikke at komme med en politisk udtalelse om kompensation eller erstatning. Jeg forventer, Landbrug & Fødevarer vil gå ind og give kompensation, hvis det måtte vise sig nødvendigt.

Det var ikke til at tage fejl af, hvad miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen mente, da hun endelig tog sig sammen på et samråd i sidste

uge til at besvare et spørgsmål fra Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg, MOF.

Udvalget havde på foranledning af Maria Reumert Gjerding fra Enhedslisten bedt ministeren redegøre for, hvordan hun vil sikre, at økologiske landmænd og frugtavlere ikke lider økonomisk tab som konsekvens af konventionelle landmænds brug af den meget flygtige sprøjtegift prosulfocarb.

Udenomssnak

De første tre gange, ministeren havde mulighed for at besvare spørgsmålet, fortalte hun i stedet om en firepunktsplan, som skal minimere risikoen for, at giften ender andre steder end dér, hvor den er tiltænkt.

Medlemmer af MOF blev dog ved med at stille spørgsmålet, til det blev besvaret. Og da hun endelig svarede, tilføjede Eva Kjer Hansen:

- Det er underligt at tale om en

komponentsordning, når der ikke er nogen, der har søgt om erstatning i 2015, og når Landbrug og Fødevarer betalte erstatning for to år siden.

L&F: Vi betaler ikke

- L&F ydede kulancemæssig kompensation i 2014, og vi har ikke aktuelle planer om at gøre noget tilsvarende igen, siger medlem af formandsskabet i L&F, Lars Hvidtfeldt. Han tilføjer:

- Antallet af fund er faldet, så vi kan se, at vores handlingsplan har haft en effekt. Desværre har der været et par fund i 2015, derfor sætter vi yderligere ind med henblik på at undgå spredning uden for de marker, hvor prosulfocarb anvendes.

Virker kynisk

Formanden for Økologisk Landsforening er ikke tilfreds med udmeldingen fra miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen.

- På allernærmeste hold oplever vi hvert år, hvordan frilandsgartnere og frugtavlerne med bæven følger kontrollen af deres afgrøder. Angsten for at miste hele eller dele af høsten skal de leve med, og det påvirker i høj grad deres muligheder for at udvikle et erhverv, som har stor betydning for Danmark. Derfor synes jeg helt personligt, at det er ret kynisk og helt uansvarligt af ministeren at sidde landmændenes meget reele frygt overhørig, siger Per Kølster

Kræver forbud

Og vil hverken staten, giftproducenten eller de landbrug, der bruger giften, holde frilandsgartnere og frugtavlere, der får forurenede deres afgrøder med sprøjtegift, skadesfri, så er meldingen klar fra Økologisk Landsforening:

- Så ser vi ikke anden udvej end at kræve et forbud mod prosulfocarb, siger Per Kølster.

MENNESKER & MENINGER



Økologien har mistet et fyrtårn

Af Christina Udby Hansen

Det var med stor sorg, at vi modtog nyheden om, at Søren Moeslund Larsen, formand for Planteavlssudvalget, blev dræbt ved en trafikulykke i mandags.

Vi er rigtigt mange, som har haft stor gavn af og fornøjelsen af at arbejde sammen med Søren i årenes løb. Søren store viden og skarpe analyser, kombineret med lidt utålmodighed og et stort hjerte for økologien og dens udvikling gjorde det altid interessant at mødes med og tale med Søren. Den kombination gjorde også Søren til det oplagte valg, når tillidsposter skulle besættes, eller møder ledes. Søren var engageret og stillede gerne op, når ting skulle afprøves i marken, eller der skulle arbejdes lidt hårdere for at overvinde udfordringer. Det bliver et stort tab ikke at have Søren til at tale økologiens sag – og vi kommer virkelig til at mangle ham i Planteavlssudvalget, hvor han altid med smil og humor fik gode drøftelser og beslutninger frem også om de svære emner.

Vores tanker går til Søren hustru Heidi – som flere af os kender som næstformand i Fagudvalget for gårdbutikker og lokalt salg – og deres tre store drenge.

Ære være Søren minde.



LEDER

AF PER KØLSTER

Den kommende tid står i Biofachs og i Food Expos tegn. De er virksomhedernes mekkaer, der hvor de møder deres kunder og andre nysgerrige. Aldrig har så mange virksomheder været på banen med eksport, i detailhandlen og i foodservice. En rivende udvikling, som også beror for meget mere omlægning.

Og mange landmænd er på vej, og mange flere forventes at komme til. Vores omlægningsrådgivning har nok at gøre med at møde konventionelle landmænd, der tænker i en fremtid som økolog. Og senere på året har vi de traditionsrige dyrskuer, landmændenes mekkaer. Hvor Biofach er 100 pct. økologisk, har tusindevis af deltagere og rækker ud globalt, og hvor Food Expo kan mønstre en hel hal i Herning til økologien, så spejler dyrskuerne landbrugets traditioner og lokale forankring, og vi skal være kreative og tænke helt nyt, for at komme op med en økologisk udfordring til dyrskuerne.

Og så har vi vores dejlige økodag og høstmarkeder, som er vores alles øko-mekkaer med muligheder for at opleve og begejstres over landet og dyrene. Nogle helt elementære oplevelser, som taler til alle, og som vi som økologer kan deles om og dele ud af med stor troværdighed. Oplevelser som på forbillig vis demonstrerer det økologiens åbenhed og folkelige engagement. Økologien er et mødested med en fælles fortælling og samhørighed.

ØKOLOGI & ERHVERV

Redaktør (ansv.)

Irene Brandt
ib@okologi.dk
87 32 27 29

Redigerende/annoncer

Arne Bjerre
ab@okologi.dk
87 32 27 23



Økologien er et mødested med en fælles fortælling og samhørighed.
Foto: Uffe Kjær

“ Vi er som borgere hverken ofre, objekter eller forbrugere. Nej, vi er tænkende, handlende og sansende individer, som har målsætninger, der rækker langt ud over de daglige, private behov.

Fleere end nogen sinde stiller om, flere end nogensinde udstiller og flere end nogen sinde vil nyde og bidrage. Vi engagerer os i vores mad, i vores ansvar for landbruget og samtidig den natur, som vi er en del af. Vi er alle langt mere end kunder med et kreditkort. Vi er ansvarlige borgere - de af os, der vil det. Vi er som borgere hverken ofre, objekter eller forbrugere. Nej, vi er tænkende, handlende og sansende individer, som har målsætninger, der rækker langt ud over de daglige, private behov.

Ordet forbruger mister sin betydning, når det vi skal være fælles om, er hvordan vi tager ansvar, langt ud

over vores indkøb. Når en landmand vælger at lægge om, er det måske nok af forretningsmæssige årsager, men det stikker dybere. Det handler også om ansvarlighed. Når en virksomhed vil noget andet og mere, skal forretningsplanen tåle bankens kritiske blik, men det handler om meget mere. Der er grader af motiver - fra kold spekulation til ideologisk naivitet. Og imellem polerne befinder der sig en mangfoldighed af bevidsthed om at ville gøre en forskel for en bedre fremtid.

Det bliver hurtigt højtideligt, men har vi glemt et sekund, at vi som økologer har et fællesskab med dagsordenen, der vil noget andet og mere end blot at tilfredsstille et marked, så har vi tabt vores stræben. Vi har levet i en tidsalder, som har dyrket det private forbrug og ensidig økonomisk væksttænkning grænsende til det absurde og det håbløse. Grænsen for vækst er klar for alle, der er ikke kloder nok. Væksten ligger i udviklingen af vores fælles værdier og evner til at samtænke mange dagsordener og bundlinjer.

Vi er på vej. Ingen tvivl om at bevidstheden ændrer sig, når selv de største detailhandelskæder målrettet tager fat i at adoptere FN's 17 bæredygtigheds mål i deres forretningskultur. Vi har som økologer været der i årevis, uanset om vi sidder med et landbrug, en virksomhed eller med en bevidst dagligdag som borger. Men vi kan ikke hvile på laurbærene, vi bliver aldrig færdige. Vi vil til enhver tid blive udfordret på, hvordan vi håndterer ressourcer, forsyning, kvalitet, befolkningspres og demokratiets rammer. Økologien skal være bedre.

Og det er i det krydsfelt - i det demokratiske rum, hvor produktion, marked og borgere mødes, at økologien og dermed vores for- ening skal fungere, trives og drive forandringen. Et øko-mekka. Der er mening med galskaben, når vi gør vores for at spænde over feltet mellem landbruget og dets landmænd, over markedet med dets brogede billede af virksomheder og endelig over samfundet med os alle som borgere.

Udgiver

Økologisk Landsforening
Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj
Tlf. 87 32 27 00
www.okologierhverv.dk

Udkommer

22 udgivelser årligt
Oplag 4.000
ISSN 1904 - 1586

Journalist

Majbrit Terkelsen
mat@okologi.dk
28 44 62 79

Journalist

Jakob Brandt
jb@okologi.dk
87 32 27 27

Journalist

Kaj Lund Sørensen
kls@okologi.dk

Abonnement

Avisen koster 34,95 i løssalg.
Et årsabonnement koster
710 kr. (ekskl. moms).
Bestil på mail:
hmo@okologi.dk

Tryk

Skive Folkeblad

Økologi & Erhverv

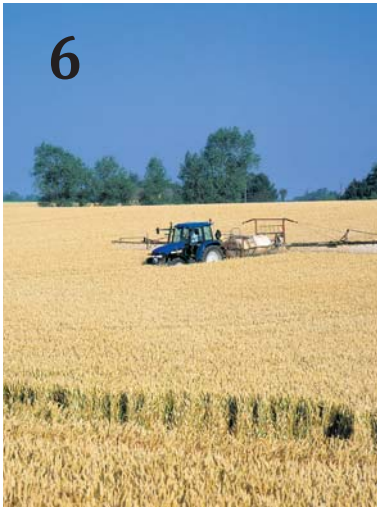
Redigeres uafhængigt af politiske, økonomiske og organisatoriske interesser.

Debatindlæg:

Redaktionen modtager gerne debatindlæg fra vores læsere.
Send dit indlæg til: ib@okologi.dk
Omfang: Max 1.700 anslag inkl. mellemrum.

INDHOLD:

AKTUELT



- 4 **Frontløber 2016**
 - ▶ Stengården fandt sin egen vej
 - ▶ Bæredygtig kassetænkning
 - ▶ Det er den ekstra værdiskabelse, der giver lønsomheden
 - ▶ Tiden er til små, lokale gårde

6 **Er gift giftig?**
På Det Økologisk Råds høring om anvendelsen af sprøjtegift i Danmark fik landbruget mulighed for at sole sig i den kendsgerning, at det danske landbrug bruger mindre sprøjtegift end deres kollegaer i vores nabolande. Kun én paneldeltager turde adressere de problemer, spredningen af gift på marker giver for vores sundhed

6 **Samråd om glyfosat**
Er Roundup kræftfremkaldende, hvis glyfosat ikke er? Miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen var i samråd for at forklare regeringens politik

MARK OG STALD

7 **Fagligt talt:** Tjek op på stalden – har dyrene det godt

8 **Dyrk din egen gødning**
Grøngødning er mindst lige så effektiv som husdyrgødning, når det gælder tildelingen af kvælstof til afgrøder, det viser projektet 'Maksimal produktion af økologisk kvælstof med mobil grøngødning'.

8 **Bundlinjen boostes ved fokus på energiudnyttelse**
Økologiske malkekvægsbedrifter ligger i gennemsnit to procentpoint lavere i energiudnyttelse end i konventionelle besætninger. Det skal et nyt rådgivningstiltag forsøge at forbedre ved at holde hus med foderet.

10 **Landbrugsuddannelse kan føre til kynisme**
Unge tilgang til dyrevelfærd er styret af produktionsresultater og økonomi, når de kommer til slutningen af deres landbrugsuddannelse, på de traditionelle landbrugsskoler.

10 **Undervisning i dyrevelfærd halter**
Ny undersøgelse viser, at undervisningen i dyrevelfærd på en række landbrugsskoler er både svær og ustruktureret.

11 **Regelsæt står i vejen for recirkulerede næringsstoffer**
Tabet af næringsstoffer bør få økologerne til at overveje brugen af spildevandsslam.

12 **Ny gødningssituationen i økologien**
Siden årsskiftet er der indført nye grænser for brugen af ikke-økologisk gødning.

MAD OG MARKED

13 **På markedet:** Danskerne laver mad selv, men ...

13 **VisionFoods vender tilbage**
Mange små firmaer kæmper om at få en bid af det voksende økologimarked i udlandet. VisionFoods er et af dem.

14 **Knuthenlund åbner sit eget gårdmølleri**
Med indretningen af et stort gårdmølleri til 20 mio. kr. kan Susanne Hovmand-Simonsen sætte hak ved endnu et af de store punkter i den masterplan, hun lavede, da hun i 2007 påbegyndte omlægningen af det lollandske gods til økologi og oplevelsesøkonomi.

15 **Dansk And er tilbage på vingerne**
Efter en opstramning af firmaets egenkontrol og en grundig gennemgang af slagteproceduren har Kødkontrollen givet grønt lys til, at Dansk And igen kan slagte ænder på havnen i Struer.

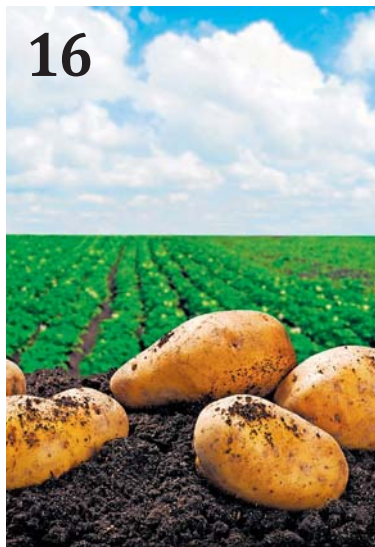
15 **Slagtergården satser nu på engros-salget**
Slagtergårdens detailbutik blev kvalt af en kombination af succes og svigtende salg.

17 **Lys for enden af slagtegangen**
Finansieringen er nu på plads til et nyt bornholmsk multislagtehus på Hallegård, som åbner helt nye perspektiver for øens økologiske kødproducenter.



Biokul er godt for både jord, samfund og klima

Biokul er et bæredygtigt restprodukt, der ud over at være en del af en vedvarende bio-energi proces kan øge kulstofpuljen i jorden og sænke lattergasudledningen. Der er dog en lovgivningsmæssig udfordring i forhold til den økologiske produktion.



Speeddating på Bornholm

Madkulturhuset Gaarden dannede rammen, da 22 bornholmske fødevarerproducenter i sidste uge kæmpede om opmærksomheden fra Coops indkøbere, som var på jagt efter lokale varer.

Velfærdsmærke møder modstand

Et nyt, statsligt dyrevelfærdsmærke møder modstand fra flere kanter. Coop, Dyrenes Beskyttelse, Forbrugerrådet Tænk og Økologisk Landsforening siger alle: Nej tak.

DYREVELFÆRD

AF IRENE BRANDT

"Det kommende forbrugerrettede velfærdsmærke for i første omgang svinekød kan risikere at få meget uheldige konsekvenser. For dyrevelfærden, for salget af produkter med høj velfærdsstandard og for forbrugerpriserne (konkurrencesituationen). Efter Coops opfattelse tangerer forslaget greenwashing uden tilstrækkelig sandsynliggørelse af effekt i forhold til dyrevelfærden i den danske produktion."

Sådan lyder beskeden fra Jeff Salter, der er innovations- og CSR-direktør i Coop til Folketingets Miljø- og fødevarerudvalg.

I henvendelsen afviser Coop, at foreningens butikker nogensinde kommer til at markedsføre kød, der er anprist med kun én stjerne.

"Det tangerer efter vores opfattelse vildledning at anprise et velfærdsniveau, der ikke adskiller sig væsentligt fra det, som størstedelen af den danske standardproduktion af svinekød i forvejen har forpligtet sig til at arbejde hen imod," skriver Jeff Salter i henvendelsen.

Jeff Salter understreger, at Coop ikke har været inviteret til at bidrage til udarbejdelsen af kriterierne bag mærkningsordningen og han fremhæver, at han finder det altafgørende for det videre arbejde med udviklingen af mærket, at:

"det sandsynliggøres, at mærket vil medføre et markant og dokumenteret løft i dyrevelfærden i den danske svineproduktion (markant flere svin skal have et bedre liv, end de ville have haft uden mærkningsordningen) og kun bruges på produkter, hvor velfærden er markant højere end i den danske standardproduktion."

17 mio. kr. til nyt mærke

Regeringen, DF, de konservative og LA, står bag aftalen, der sikrer 17 mio. kr. til at introducere det nye dyrevelfærdsmærke, der efter planerne er klar i butikkerne i slutningen af 2016.

Dyrenes Beskyttelse har også svært ved at se behovet for endnu et mærke på vores fødevarer.

"Vi hilser alle initiativer, der sikrer mere dyrevelfærd i landbruget, velkommen. Men mærkerne findes allerede. Ø-mærket og 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse' er to veletablerede mærker, der garanterer høj dyrevelfærd i produktet. Derfor giver det ingen mening at bruge 17 mio. kr. på endnu et mærke," siger

direktør Britta Riis i en pressemeddelelse.

Hun tilføjer:

"Den industrielle svineproduktion er en af de mest problematiske, når det kommer til dyrevelfærd. Vi risikerer med denne gradbøjning, at dårlig svineproduktion bliver blåstemplet af staten."

Førvirrer forbrugerne

Forbrugerrådet Tænk er heller ikke venligt stemte overfor det nye mærke.

- Vi mener ikke, at der er behov for et nyt mærke, der er mindre restriktivt end de eksisterende mærkningsordninger: "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse" (friland) og "Ø-mærket", udtalte fødevarerpolitisk seniorrådgiver Camilla Udsen til Altinget. Hun tilføjede:

- Vi mener, at det kan komme til at skade de to øvrige mærker konkurrencemæssigt, fordi der er risiko for, at forbrugerne vil overfortolke et sådant mærke, og at detailhandlen og forarbejdningsledet vil prioritere denne produktion højere end dem med bedre dyrevelfærd.

Samarbejder om modstand

Forbrugerrådet Tænk, Dyrenes Beskyttelse og Økologisk Landsforening er gået sammen om at vise modstand over for det nye mærke.

"Et nyt statsligt dyrevelfærdsmærke risikerer at blive en sovepude for landbruget, der pludselig kan sætte et dyrevelfærdsmærke på 'almindeligt' kød, hvor der ikke er taget særlig hensyn til dyrevelfærd", skrev direktør i Dyrenes Beskyttelse, Britta Riis, formand for Forbrugerrådet Tænk, Anja Philip, og formand for Økologisk Landsforening, Per Kølster, i et fælles debattindlæg i Jyllands-Posten.

Per Kølster har tidligere i Økologi & Erhverv givet udtryk for, at han frygter, at et såkaldt velfærdsmærke vil tvinge økologerne til at profilere egen produktion på bekostning af den konventionelle produktion.

- Det kan være nødvendigt at bruge ressourcer på at informere om, hvad forbrugerne får ved at vælge økologiske produkter fremfor blot dyrevelfærdsprodukter og sætte mere fokus på, hvad vi forstår ved dyrevelfærd. Overordnet kan man sige, det er synd, da det kan skabe en konflikt mellem det konventionelle landbrug og økologien, som vi ellers ikke dyrker, da vi i dag ikke siger noget om den konventionelle produktion, men det kan mærket tvinge os til at gøre, sagde Per Kølster.

Stengården fandt sin egen vej

Gårdbutikken på Stengården er historien om de 100 høns, der blev til en hel fødevarerbutik med egen café og masser af kunder

Det er også historien om at have modet til at gå mod de fremherskende strømninger i landbruget, hvor specialisering er det førende mantra.

Selv om Elisabeth og Jens Otto Rasmussens gårdbutik ligger midt i Aarstidernes kerneområde og er omringet af Irma-butikker med masser af økologi på hylderne, strømmer kunderne til Stengården.

Selv er de ikke i tvivl om hovednøglerne til butikkens succes.

- Det handler om friskhed, alsidighed og troværdighed. Det trækker folk til, fastslår parret, som overtog Stengården i 1997.

Investerer alt i virksomheden

De arbejdede begge som kemiingeniører, og det første år lød årsomsætningen fra gårdens 17 ha, 100 høns og ni køer samt en mindre grøntsagshave på beskedne 28.000

kr. Sidste år rundede Stengårdens omsætning 7 mio. kr.

De første år solgte de æg og grøntsager fra et selvbetjent stald-dørssalg, men i takt med at flere kunder lærte gården at kende, voksede ambitionerne og troen på konceptet.

Mange kunder kom for at opleve dyrene og gå en tur med børnene på oplevelsesstien rundt om Stengårdens 2,5 hektar store hønsegård, og i 2008 indrettede familien Rasmussen en gårdbutik på 130 kvadratmeter i den gamle staldbygning. Siden er salget vokset år for år.

- Vi har hele tiden arbejdet på at gøre stedet mere attraktivt, og de seneste tre-fire år har vi haft driftsoverskud på 1-1,2 mio. kr., og alt bliver investeret i virksomheden, siger Elisabeth Rasmussen.

Åbner ny stor café

Stengården har udviklet sig i et tempo, hvor alle kan følge med, og i efteråret åbnede parret en stor café med plads til 20 spisende gæster i et nyindrettet lokale ved siden af butikken.

På førstesalen er der et stort mødelokale med plads til yderligere 40-50 gæster plus en lejlighed til den håndfuld frivillige fra den interna-



tionale øko-organisationen WWOOF, som hvert år arbejder på Stengården i højsæsonen mod at få kost og logi.

De er med til at skabe ekstra liv på bedriften, hvor Jens Otto har hovedansvaret for landbruget, som i dag omfatter 130 ha, hvoraf de 30 er naturpleje.

- Vi dyrker tæt på 100 forskellige slags grøntsager, urter, frugter og bær, og vi satser på vanskelige sorter med lavt udbytte men bedre

smag, siger Jens Otto.

Parret har især fået succes med at dyrke sarte sorter af salat, jordbær og andre afgrøder, som kædebutikkernes tunge logistik ikke kan håndtere, og selv om butikken har et bredt sortiment af kød, mejeri- og kolonialvarer, stammer ca. en tredjedel af omsætningen fra gårdens egne afgrøder.

- Hos os bliver grøntsagerne høstet hver formiddag og solgt i butik-

Jens Otto og Elisabeth Rasmussen har skabt masser af liv på gården og har i tilgift fået en spændene og sjov arbejdsdag.

ken om eftermiddagen, og de smager af meget mere, end det du kan købe andre steder, og det vil folk gerne køre efter, siger Elisabeth.

Hun og Jens Otto er meget kompromisløse og stræber efter størst mulig selvforsyningsgrad i landbruget.

- Men vi bliver lidt lange i spytet, når du spørger om, hvor vi tjener pengene. Vi tjener ikke meget på kødkvæg eller frisk kørvel. Hos os er det mere en samlet pakke, pointerer Jens Otto.

Kundemæssigt smørhul

Markedsføringen begrænser sig stort set til ti nyhedsbreve, som ryger ud til 2500 stamkunder og en aktiv facebook-profil med 3500 følgere.

Stengården lukrerer på at ligge i det kundemæssige smørhul med Farum, Birkerød og Allerød, som hver især har ca. 20.000 indbyggere, inden for en radius på syv km.

Stengårdens ejere tror, at andre kan gøre som de, men ifølge Elisabeth skal man ikke gøre det for pengenes skyld.

- Hvis vi kun kigger på bundlinjen, skulle vi være fortsat som ingeniører. jb@okologi.dk

Bæredygtig kassetænkning

Aarstidernes kassesalg er indbegrebet af forbrugerdrevet innovation

Dedikerede medarbejdere og evnen til at tænke ud af kassen danner fundamentet under Aarstidernes effektive platform for salg og distribution af økologiske fødevarer.

Ved at lytte til feedback fra kunderne og koble dem med tidens stærke fødevetretrends har Aarstidernes ændret strategi fra udelukkende at udbringe kasser med økologisk frugt og grønt til at storsælge hele måltidsløsninger i form af måltidskasser, hvor fersk kød og fisk bliver kølet med knust is.

De nemme måltidsløsninger lander på dørtrinnet med både opskrifter og alle de nødvendige ingredienser til aftensmåltidet. På den måde sparer Aarstidernes kunderne for de sure indkøb, og kasserne gør det både nemt, hurtigt og inspirerende at leve økologisk.

Styr på IT og logistik

Gennem de seneste tre-fire år er salget af måltidskasserne vokset så hurtigt, at de nu bidrager med over halvdelen af omsætningen.

- Forretningen har aldrig gået bedre end nu, siger Annette Hartvig Larsen, som har været direktør for Aarstidernes siden 2002.

Hun har dermed været med i

hele processen med at opbygge den komplekse logistiske platform og det avancerede IT-system, som hun selv betegner som en væsentlig forudsætning for selskabets succes.

Jordarbejde i Barrit

Da kokken Søren Ejlersen og landmanden Thomas Harttung i 1999 grundlagde Aarstidernes som et abonnementsalg af frugt og grønt, havde de næppe forstillet sig, at deres måltidskasser 16 år senere ville få mange tusinde danskere til at følge menuplaner, som hver uge bliver udarbejdet af Aarstidernes faste team af kokke,

I øjeblikket kniber det med at følge med i Aarstidernes pakkeri på Barritskov, som er domineret af travlhed - både ude og inde.

'Jordarbejde', står der på et skilt i vejsiden foran Aarstidernes jyske domicil. Meget passende for en virksomhed, der har det som erklæret mål at genskabe jordforbindelsen i dansk fødevarerproduktion.

Mellem bygningerne brummer store entreprenørmaskiner. De er i færd med at grave ud til nye til- og ombygninger, som samlet vil øge pladsen under tag til lager og pakkeri med 2000 tiltrængte kvadratmeter.

Landmanden og kokken

- Noget af hemmeligheden bag vores succes er, at firmaet blev grundlagt

af en landmand og en kok, siger Annette Hartvig Larsen.

Landmanden er garant for råvarer af høj kvalitet, mens kokken har mere fokus på at sammensætte nogle inspirerende kasser med råvarer og opskrifter, som kunderne bliver glade for.

Forretningskonceptet er kondenseret i sætningen:

'Aarstidernes leverer økologiske fødevarer direkte til køkkendøren hos kunder, der værdsætter kvalitet, mangfoldighed og smagsoplevelser - og skaber derigennem økonomisk frihed til udvikling af virksomhed og medarbejdere.'

Mange vilde ideer

- Vi kunne nemt være drejet ned ad mange sidespor undervejs. Mange har henvendt sig for at udnytte vores platform til at sælge andre varer eller budskaber, siger direktøren.

Hun har derfor ofte slået bremsen i. Det samme har hun gjort over for grundlæggerne, som løbende har fostret et utal af mere eller mindre vilde ideer. En del er blevet testet af, andre ideer blev taget i opløbet af frygt for at dreje Aarstidernes væk fra kerneforretningen, som er at bringe økologiske kvalitetsfødevarer ud til kunderne.

- Deres ideer er tit mange år foran. Søren begyndte allerede at tale om måltidskasserne i 2000, men på det tidspunkt var vi slet ikke i stand



Sammen med Aarstidernes 160 medarbejdere har Annette Hartvig Larsen været med til at opbygge en af de mest velfungerende abonnementsalg af økologiske fødevarer i Europa.

til at håndtere dem, siger Annette Hartvig Larsen.

Dropper egenproduktionen

Gennem flere år producerede Aarstidernes selv en stor del af grøntsagerne på Billeslund, men i dag er den opgave overladt til et større kredsløb af økologer i ind- og udland.

- Vi skal gøre det, vi er gode til. Vi sørger for at sammensætte det gode måltid, for web, markedsføring og

salg, og så kan landmændene gøre det, de er gode til.

På den måde forsøger Aarstidernes at skabe balance mellem idealer og forretning.

- Vi har taget nogle valg, som på den lange bane har gjort det muligt at vende tilbage til rødderne, siger hun med adresse til, at Aarstidernes i dag tilbyder grøntsagskasser fra Kiselgården, Nørregård og Yduns Have. jb@okologi.dk

Økologisk Frontløber

Denne gang er det kategorien: Værdiskabelse og lønsomhed, der præsenteres.

Disse stikord beskriver kategorien:

- ▶ Nye veje til lønsom direkte afsætning
- ▶ Nye råvarekvaliteter
- ▶ Gårdbaseret forarbejdning og salg
- ▶ Optimering af drift, indtjening og ressourceforbrug i økologi.

I sidste uge præsenterede vi de nominerede i kategorien **Samarbejde**. Og i de kommende to numre af Økologi & Erhverv kan du møde de nominerede i de to sidste kategorier:

Næste generation og Innovativ produktion.

Hvem, der kåres til Økologisk Frontløber 2016 i de fire kategorier, afgøres på generalforsamlingen i Økologisk Landsforening 11. marts.

Det er den ekstra værdiskabelse, der giver lønsomheden

Tiden er med de landmænd, der drømmer om at afsætte deres produktion direkte til forbrugere, restauranter eller butikker

- Gruppen af forbrugere, der efterspørger transparens i produktionskæden, vokser for tiden, og det kan komme landmænd til gode, hvis de går og drømmer om at sælge deres produkter direkte til forbrugere – eller direkte til restauranter og butikker, siger Birgitte Jørgensen. Hun er markedsrådgiver i Økologisk Landsforening og kommer gennem sit arbejde ofte i kontakt med landmænd, der drømmer om at følge deres produkter helt til dørs.

- Mulighederne er store, fordi efterspørgslen er der; men der er ting, man skal gøre sig klart, inden man går i gang. Man kan starte med at kigge på, hvad andre gør, for man kan lære meget af hinanden i denne branche; men det er vigtigt,

at man ikke bare gør det samme. Man skal finde sin helt egen vej og tilbyde unikke produkter, siger Birgitte Jørgensen.

Glem ikke kernen

Hun understreger, at uanset om det unikke handler om, at man fodrer sine dyr med specielle foderblandinger, holder specielle racer eller dyrer frugt og grønt af specielle sorter – eller imødekommer et helt specifikt behov hos kunderne, så bør udgangspunktet altid være gårdens kerneproduktion.

- Man bør ikke lade sig rive med og glemme kernen i virksomheden på gården. Det er herfra man skal udvikle sin forædling og værdiskabelse, siger Birgitte Jørgensen.

Fra marken til disken

Har man lysten, skal man forfølge sin drøm, mener markedsrådgiveren.

- Men man skal ikke elske sine idéer så højt, at man ikke nøgternt kan tage livet af de idéer, som ikke



Birgitte Jørgensen.

gør noget godt for virksomheden, siger Birgitte Jørgensen.

Hun understreger også betydningen af at kende sine egne begrænsninger, for der er lang fra marken til disken, og livet som sælger kræver fagligheder, man ikke har lært i sin landbrugsuddannelse.

- Selvom man står med verdens bedste økologiske produkt, så sæl-

ger det ikke sig selv. Man skal have kendskab til markedsføring, kunne lave en forretningsplan og hele tiden huske, at regne værdien af sit eget arbejde med, når man præsenterer sine produkter, siger Birgitte Jørgensen.

Lokale netværk

- Vi kan også se, at jo bedre det lokale netværk er, des bedre går forretningen, siger Birgitte Jørgensen. Synlighed i lokalsamfundet er derfor lige så vigtig som transparens i produktionen. Og kommer kunderne først til gården for at købe ind, så vil de også meget gerne se dyrene og produktionen.

- Og sidst men ikke mindst, så handler det om at fortælle kunderne om kvaliteten, for det er den, de betaler ekstra for, når de køber ind direkte på gården, og dermed er det kvaliteten, der skaber grundlaget for værdiskabelsen. Og den ekstra værdiskabelse giver lønsomheden, siger Birgitte Jørgensen.

ib@okologi.dk

Tiden er til små, lokale gårde

Hos Varde Ådal Lam er det kun fantasien, der sætter grænser for virksomhedens planer. Og fantasien har heldigvis frie rammer på de åbne vestjyske enge

Det er lige godt to år siden, Torben og Eva Kousgaard satte alt på et bræt og besluttede sig for at leve af gården i Alslev syd for Varde. Gården har de boet på siden 1989, og dyr til husbehov har altid været faste beboere på ejendommen. Tre sønner, Emil, Anton og Asger, er også kommet til; men begge ægtefæller har indtil 2013 hentet familiens indtægter i forskellige jobs.

- Vi startede med fem får – i dag har vi 400 moderfår, høns, sortbrogede grise og grøntsagsproduktion samt slagteri, stalddørssalg og gårdbutik. Selv har vi 70 ha jord. Derudover afgræsser vores får 70 ha, som vi har græsningsaftaler på, fortæller Torben Kousgaard og fortsætter:

- Vores drøm er at skabe lønsomhed på en gård af så beskeden størrelse.

Og indtil videre ser det ud til at gå rigtig godt.

Nøgleord

Samarbejde, økologi og kreativitet beskriver tilsammen baggrunden for, at Varde Ådal Lam er kommet godt fra start.

- Men derudover er tiden også til små, lokale gårde. Hvis vi var startet for ti år siden, var det måske ikke gået så godt, siger Emil Kousgaard, der er uddannet slagter og på deltid arbejder hjemme hos forældrene, hvor han tager tæten i forbindelse med den ugentlige slagtning.

- Vi slagter mellem 10 og 30 lam hver mandag. Vi sælger kødet direkte til lokale restauranter og i vores egen gårdbutik. Derudover leverer vi lam til to københavnske slagtere – hver anden uge til Spis Min Gris, og hver anden uge til slagteren på Kultorvet.

Events

Vi har megen fokus på afsætningen af vores produkter. Derfor samarbejder vi med lokale kokke om at skabe events, der er så specielle, at det giver bevågenhed i medierne, fortæller Emil Kousgaard.

Og Varde Ådal Lam har vist sig at være ret kreative, når det handler om at skabe spektakulære events, som kan tiltrække kunder og medier. De har serveret mad i en skov, på en eng i sommernatten og kastet kokkene ud med faldskærm.

- De enkelte events har – isoleret set – givet underskud, men på sigt er det en rigtig god investering. Dels kommer vi i kontakt med potentielle kunder, som derefter bliver faste kunder i vores gårdbutik, og dels får vi uvurderlig omtale, fortæller Torben Kousgaard.

Udover at samarbejde med lokale kokke, gør Varde Ådal Lam også



Varde Ådal Lam - nu med grise. Emil, Eva og Torben Kousgaard skaber økologi og lønsomhed på deres gård syd for Varde. Foto: Irene Brandt

brug af et godt netværk, som sikrer at virksomheden er synlig med egen hjemmeside og facebook-profil. Dertil kommer – ikke mindst – et godt samarbejde med de øvrige lokale producenter.

- De andre gårdbutikker er ikke vores konkurrenter. De er vores kollegaer. Og det samarbejde, vi har med vores kollegaer, er utroligt vigtigt for vores virksomhed, for man får ikke folk til at køre herud, hvis der ikke er andet end Varde Ådal Lam, siger Torben Kousgaard.

Dyrevelfærd

Familien Kousgaard viser gerne deres virksomhed frem. Dorset moderfårene kan komme i brunst hele året, hvilket sikrer en regelmæssig forsyning af lam hele året. I vintermånederne er alle fårene hjemme på gården, hvor de både kan komme i stald

og på græs. Gårdens nyeste beboere er de sortbrogede grise, som ud over at levere kød også får lov at hjælpe med at rense jorden, hvor grøntsagerne skal vokse.

Slagteriet er en satsning; men der er ingen tvivl om, at det også er familiens stolthed.

- Med høj dyrevelfærd og økologi på gården, kan vi fortælle en god historie om vores produktion. Og dyr, der har haft det godt, sælger godt. For os giver det slet ikke mening, at vi går og behandler vores dyr godt i fem måneder, hvis de derefter skal behandles dårligt de sidste 10-12 timer af deres liv. Vi slagter selv dyrene i stedet for at køre dem til et slagteri, og det giver rigtig god dyrevelfærd, siger Torben Kousgaard.

Eksperimenterer

Det højt forædlede kød giver fami-

lien en langt bedre indtjening end en bulk-vare ville gøre.

- Nok er nok! Dansk landbrug kan ikke arbejde sig ud af krisen ved bare at producere mere og mere – og hvordan skal næste generation nogen sinde komme ind i landbruget, når gårdene bare bliver større og større? siger Emil Kousgaard. Han far supplerer:

- Vi kan heller ikke bare øge vores produktion. Kan det ikke afsættes, er det intet værd at producere mere.

Familien Kousgaard produktudvikler derfor hele tiden deres råvarer, og en tur rundt i Varde Ådal Lams kølerum afslører, at der er mange spændene eksperimenter i det lille slagteri, hvor nye metoder til forarbejdning og forædling af kødet afprøves.

ib@okologi.dk

Er gift giftig?

På Det Økologisk Råds høring om anvendelsen af sprøjtegift i Danmark fik landbruget mulighed for at sole sig i den kendsgerning, at det danske landbrug bruger mindre sprøjtegift end deres kollegaer i vores nabolande. Kun én paneldeltager turde adressere de problemer, spredningen af gift på marker giver for vores sundhed

SPRØJTEGIFT

AF IRENE BRANDT

Det var den kortsigtede fokus på rentabiliteten i landbruget, der gik af med sejren på Det Økologiske Råds høring i København om anvendelsen af sprøjtegifte. Problemet blev belyst fra flere sider: to forskere, en sekretariatsleder i Det Økologiske Råd, DØR, to kontorchefer fra Miljø- og fødevarerministeriet og en rådgiver fra Seges.

Den første forsker, Eva Cecilie Bonefeld-Jørgensen gjorde det klart, at litteraturstudie på litteraturstudie har dokumenteret, at det er sundhedsskadeligt for mennesker at blive eksponeret for sprøjtegift. Giften kan måles i vores kroppe, i vores urin og i fostervand, og anbefalingen fra forskeren var klar:

- Spis økologiske fødevarer, de er både sundere og skåner dig for at blive forurenede med sprøjtegift. Hvis du er gravid, bør du helt sikkert spise økologisk. Det skylder du hensynet til dit ufødte barn, sagde Eva Cecilie Bonefeld-Jørgensen.

Skader larver

Den anden forsker, Jes Jessen Rasmussen nægtede pure at tage stilling til andet, end at det er meget svært at måle, hvor meget sprøjtegift, der er i et vandløb, fordi vandet hele tiden forandrer sig.

Jes Jessen Rasmussen kunne dog konkludere, at da han målte for udbredelsen af vårfuellarver, så blev antallet af larver, der udviklede sig til fluer, halveret, når larverne blev eksponeret for sprøjtegift, men det var i laboratorieforsøg.

Kært barn

Under vejs gennem indlæggene var der rig mulighed for at notere sig, at der absolut ikke var enighed om, hvad man egentlig skal kalde den, gift konventionelle landmænd spreder på markerne. Der var flere alternative forslag i spil – først og fremmest 'pesticider' som blev underopdelt i herbicider, fungicider og insekticider. Én oplægsholder var særlig omhyggelig med sit ordvalg og brugte den generelle betegnelse: planteværn, som derefter blev underopdelt i: planteværn, svampeværn og insektværn!

Ressourcekrævende

Men uanset om man bruger endelsen -værn, -cid eller -gift. Så er man nødt til at tage stillingen til brugen

af sprøjtegift på markerne – ikke mindst fordi giften ender i foderet til dyr, i naturen og ikke mindst i mad til mennesker

Biologen ville som nævnt oven for ikke tage stilling, DØR ville godt:

- Vi arbejder både for mere økologi og for færre pesticider i det konventionelle landbrug. Problemet er, at vi ved for lidt om pesticiderne og deres virkning på natur og mennesker. Og hver gang et stof forbydes, så kommer der et nyt, som så efter nogen tid viser sig at være mere skadelig end først antaget, sagde Christian Ege, sekretariatsleder i DØR.

I Miljø- og fødevarerministeriet bruges der en del ressourcer på at holde øje med sprøjtegiften. Der er fokus på skadevirkninger ved brug af giften, der arbejdes målrettet med at reducere brugen af sprøjtegift og der måles og monitoreres rundt omkring i det ganske land, for vandmiljøet og ikke mindst grundvandet trues af den udbredte brug af sprøjtegift i landbruget.

Også i Seges handler meget arbejde om at minimere skaderne ved brug af sprøjtegift i landbruget. Poul Henning Petersen kunne oplyse, at man blandt andet har problemer med uønsket plantevækst, som udviklede resistens over for sprøjtegiften.

Politisk sag

Kontorchef i Miljø- og fødevarerministeriet, Lea Frimann Hansen, som fortalte om godkendelsesprocedurerne og diverse varslingsystemer, fortalte også om Metalaxyl-M, som har været anvendt i den konventionelle kartoffelproduktion, straks blev forbudt, da man fandt rester af giften i grundvandet.

- Men det var ikke i mængder, der var farlige, sagde Lea Frimann Hansen, da publikum fik lov at stille spørgsmål.

Og man kan vel altid diskutere, hvornår noget er farligt. Man falder nok ikke død om, fordi man drikker et glas postevand, der er forurenede med sprøjtegift; men gør man det flere gange om dagen år ud og år ind, så bliver vi syge. Det overbeviste Eva Cecilie Bonefeld-Jørgensen i hvert fald undertegnede om.

Mindre overbeviste var to unge kvinder på første række. Den ene ville gerne vide, om det ikke bare var bedre helt at droppe økologien:

- Vi ved jo alle, de har problemer med udbytterne, sagde hun og ønskede i stedet at bruge endnu flere penge på at finde metoder til at bru-



Sprøjtegifts effekt på miljøet og menneskers og dyr helbred var til debat på Det Økologiske Råds høring. Der var dog ikke udbredt opbakningen på høringen til, at gift er giftig. Foto: Lars Havn Eriksen/Scanpix

ge sprøjtegift på mere hensigtsmæssige måder.

Hun vandt ikke gehør for sit synspunkt – hverken fra Poul Henning Petersen eller Lea Frimann Hansen.

- Vi forsker også i økologi, og vi prøver, alt hvad vi kan, at lære af hinanden, sagde Poul Henning Petersen.

- Økologi har fordele frem for det konventionelle landbrug. Hvorvidt den økologiske produktion skal øges eller begrænses er en politisk sag og i høj grad op til forbrugerne, sagde Lea Frimann Hansen.

Minimer risici

Veninden til før nævnte unge spørger havde også en kommentar:

- Jeg er statskundskabsstuderende og har tænkt på, om det ikke kan være lige meget, hvad jeg spiser, for når jeg sætter mig ud på min cykel om lidt og kører hjem, så indånder jeg jo en masse forurenede luft?

Eva Cecilie Bonefeld-Jørgensen savrede:

- Økologi er godt for mange ting: for dyrevelfærden, for miljøet og for sundheden. Derfor glæder jeg mig også over, at vi er så langt fremme med økologi i Danmark. For der er en risiko – også for mennesker – når der er sprøjtegift i vores mad og i vandmiljøet, og hver gang du minimerer disse risici, så øger du din sundhed. Jeg vil derfor råde dig til at begrænse, hvor meget gift, du eksponeres for, og du kan vælge økologisk mad og dermed undgå rester af sprøjtegift i din mad. Det bør du derfor gøre af hensyn til din sundhed – og hvis du en dag bliver gravid, så bør du i hvert fald gøre det.

Samråd om glyfosat

Er Roundup kræftfremkaldende, hvis glyfosat ikke er? Miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen var i samråd for at forklare regeringens politik

På foranledning fra Pia Olsen Dyhr fra SF havde Miljø- og Fødevarerudvalget kaldt Eva Kjer Hansen i samråd i slutningen af januar. På samrådet havde udvalget bedt ministeren redegøre for, om hun mener, at EU's fødevarer eksperter i EFSA har sagligt belæg for at konkludere, at glyfosat ikke er kræftfremkaldende, hvilket er i modstrid med konklusionerne fra sundhedseksperterne i Verdenssundhedsorganisationen WHO.

Udvalget har endvidere bedt ministeren oplyse om regeringen på det foreliggende grundlag er parat til at støtte en forlængelse af EU-godkendelsen af glyfosat i yderligere 15 år frem til 2031.

Regeringen støtter

- Regeringen støtter, at glyfosat godkendes for en ny 15-årig periode, svarede Eva Kjer Hansen på samrådet.

Bag støtten ligger en afvejning i regeringen af resultaterne fra henholdsvis WHO's og EU's vurdering af Roundup og glyfosat.

- Vi mener ikke, at de undersøgelser, WHO støtter sig til, dokumenterer, at glyfosat er kræftfremkaldende. Problemet er sandsynligvis forbundet med et eller flere hjælpestoffer i Roundup, sagde Eva Kjer Hansen og tilføjede.

- Vi vil ikke tage skridt til at forbyde Roundup, for produktet er forskelligt fra land til land.

Produkter skal undersøges

Eva Kjer Hansen lovede også at gå videre med et krav til EU kommissionen om, at de færdigblandede produkter med glyfosat undersøges for, om de er kræftfremkaldende og giver skader på menneskers arveanlæg.

- Vi støtter også, at kommissionen kommer videre med at lave en liste over de problematiske hjælpestoffer, og Miljøstyrelsen kommer aktivt til at tage del i dette arbejde, sagde Eva Kjer Hansen.

Hemmelige data

Politikere fra Miljø- og fødevarerudvalget var også kritiske over for, at EU kommissionens ønske om at forlænge godkendelsen af glyfosat delvist er baseret på ikke offentliggjorte data, hvilket er i modsætning til WHO's undersøgelser. Politikerne krævede derfor indsigt i proceduren og de data, der ligger til grund for kommissionens opbakning.

Eva Kjer Hansen lovede derfor at fremsende et notat til udvalget, der kan kaste lys over disse spørgsmål.

ib@okologi.dk

MARK & STALD

FAGLIGT TALT



AF AASE HOLMGAARD, SYDDANSK ØKOLOGI

TJEK OP PÅ STALDEN – HAR DYRENE DET GODT

Nu er vi midt på vinteren, og det er oplagt, at man laver et tjek på alle de arbejdsopgaver og aktiviteter, der gerne skulle være igangsat eller gennemført. Lav derfor et tjek og følg op på de ting, der endnu ikke er gjort. Bedre sent end aldrig. Som inspiration til arbejdet vil jeg pege på et par ting, som, jeg ser, har behov for større fokus.

Kalvene

Det har indtil videre været en mild vinter, men når frosten viser sig, så HUSK allerede når temperaturen kommer under 5 °C., skal kalvene tildeles mere mælk, så de får ekstra energi til at kunne holde varmen og dermed modstå kulden ved selv at kunne producere varme og samtidigt vokse godt. Det drejer sig om ca. 10 pct. mere, så kalvene bliver fodret godt og fornuftigt med 8-10 liter pr. dag for kalve af stor race.

Kvierne

Alle dyr, der har været ude, har fået et længere hårlag, som kan være til større gene end gavn. Derfor skal de klippes – som minimum 2-4 striber hen ad ryggen, så de kan komme af med varmen og fugten. Når man er tæt på dyrene, så tag et tjek for lus, skab og evt. hudsygdomme.

HUSK, dyrene bruger ca. 10 pct. ekstra energi på at bevare tilvæksten, så et hurtigt regnestykke viser, at det fint kan svare sig at købe sig til denne arbejdsopgave – og det er aldrig for sent.

Køernes ben

For jer, der oplever problemer med Digital Dermatitis hos køerne, skal I lave ekstra tiltag for ikke at få øget problemerne i vintersæsonen. Det, der virker bedst, er at sætte systemer i gang, som aktivt gør noget på ko-niveau, og her tænker jeg på rengøring af klovspalten med vand eller vand med godkendte klovmidler.

Etabler også et system, hvor køerne kan behandles på enkeltdyrsniveau med forbindelse. Vær obs på, at der ikke skabes stakke af gødning på spalterne, f.eks. fra skraberne, da det øger smittespredningen.

Mangler du viden så meld dig på de klovkurser, der udbydes rundt omkring i landet.

Foderbeholdningen

Vi er nu i februar, og de gamle regler gælder stadig. Mindst halvdelen af grovfoderproduktionen skal stadig ligge i beholdning. Få derfor lavet en status og udtænkt hvorledes resten af beholdningen kan opfodres på den bedste måde både for dyrene og økonomien. Tænk markplan og produktion ift. foderstrateg frem mod 2017 - og mangler man foder, kan det med fordel oplyses til økologikonsulenten.



Grøngødning kan dyrkes enten som ren bestand på marken eller ved undersåning i korn. Ved undersåning i korn kan der høstes grøngødning allerede samme efterår, efter høst af kornet. Foto: Irene Brandt

Dyrk din egen gødning

Grøngødning er mindst lige så effektiv som husdyrgødning, når det gælder tildelingen af kvælstof til afgrøder, det konkluderer Jørn Nygaard Sørensen, seniorforsker ved Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, der gennem projektet 'Maksimal produktion af økologisk kvælstof med mobil grøngødning' har testet en række forskellige bælplanter som grøngødning

GRØNGØDNING
AF MAJBRIK TERKELSEN

Både enårige og flerårige bælplanter er medtaget i forsøget, og især de flerårige planter kan bidrage med en høj mængde N, når de høstes flere gange over året.

- Lucerne, rødkløver og hvidkløver kan give en produktion på op til 500 kg N pr. ha, hvis man tager flere slæt over året, og forsøget viste, at der ikke var nogen forskel i kvælstofmængden mellem 1. og 2. års slæt, konkluderer Jørn Nygaard Sørensen, og tilføjer:

- C/N-forholdet har stor betydning for,

hvor hurtigt kvælstof frigives og gøres tilgængeligt for afgrøderne. Forholdet mellem kulstof (C) og kvælstof (N) skal være så lavt som muligt, for at kvælstof og andre næringsstoffer hurtigt frigives.

Forsøget har også kørt i praksis hos en avler, og her var kvælstofmængden ikke lige så høj som på forskningscenteret i Årsløv. Hos avleren blev der opnået et maksudbytte af N på 400 kg over året.

- Forskellen skyldes formodentlig forskelle i høstmetoder, fortæller Jørn Nygaard Sørensen.

20 kr. pr. kg. N

- I projektet er mobil grøngødning med forskellige C/N-forhold afprøvet i forsøg med frisk grønmasse til porre, ensilage til kartofler og grønpiller til kål. Forsøgene er endnu ikke afsluttet, men foreløbige resultater viser, at det største udbytte af salgsafgrøder opnås, når grøngødningens C/N-forhold er lavt, og at udbyttet er på niveau med husdyrgødning, forklare projektleder Michael Tersbøl, faglig udviklingschef ved Økologisk Landsforening. Der også har regnet lidt på økonomien på baggrund af de foreløbige resultater. Han kommer med et bud på hvad det koster at bruge grøngødning:

- Foreløbige økonomiberegninger viser, at man med mobil grøngødning kan skaffe sig kvælstof til en pris på ca. 20 kr. pr. kg total-kvælstof udbragt i marken. Det er en pris som normalt ikke kan kon-

kurrere med kvælstof fra husdyrgødning, men hvis husdyrgødning ikke er til rådighed, er mobil grøngødning et realistisk økonomisk alternativ. Det skyldes, at andre kommercielle gødninger, som kan bruges af økologer, generelt koster væsentligt mere end mobil grøngødning pr. kg total-kvælstof

Kan udpine jorden

Grøngødning kan dyrkes enten som ren bestand på marken eller ved undersåning i korn. Ved undersåning i korn kan der høstes grøngødning allerede samme efterår, efter høst af kornet.

- Navnet mobil grøngødning kommer sig af, at grøngødningen dyrkes på én mark, men anvendes på andre marker. Det kan eksempelvis dyrkes på marginaljorde som brakjorde eller engarealer, og så anvendes på bedriftens højværdiafgrøder forklare Jørn Nygaard Sørensen. Han konstaterer også at der er visse udfordringer forbundet med brugen af grøngødning:

- Der er to udfordringer forbundet med mobil grøngødning. Først og fremmest er det dyrere at producere grøngødning frem for husdyrgødning, fordi der er et øget ressourceforbrug ved produktionen. En anden udfordring er risikoen for udpining af jorden. Hvis grøngødning dyrkes i ren bestand på udvalgte jorde år efter år, fjernes der en væsentlig del grønmasse, og dermed næringsstoffer, fra jorden.

Bundlinjen boostes ved fokus på energiudnyttelse

Noteringen

► Svin

Basisnotering (70,0-89,9) uge 05: 8,70 kr.

Friland A/S giver i uge 05 følgende tillæg til konventionel notering: Øko-tillæg (alle grise): 4,00 kr./kg. Kvalitetstillæg (godkendte grise): 2,00 kr./kg. Ud over á conto udbetalingen ydes økologisk markedstillæg afhængigt af afsætningsituationen - for uge 05: 14,50 kr./kg for alle grise. Søer (slægtes ca. hver 3. uge) 8,00 kr./kg. Der udbetales også konventionel efterbetaling fra Danish Crown.

► Smågrise

Vejledende notering fra Videncenter for Svineproduktion for økologiske smågrise for uge 05: Beregnet smågrisenotering: 30 kg: 1.035,02 kr. (0). Kg-regulering: 12-25 kg: 16,60 kr. 25-30 kg: 15,97 kr. 30-40 kg: 17,20 kr. Noteringen tager udgangspunkt i basisnoteringen fra Friland A/S og er inklusive efterbetaling.

► Kvæg

Friland A/S giver følgende merpriser for økologisk kvæg leveret i uge 05: Kalve u/12 mdr.: 2,35 kr./kg. Kvier og stude: Variabelt tillæg 7,50 kr./kg, kontrakttillæg 2,25 kr./kg. Ikke-kvalitetsgodkendte kvier og stude form > 3,5: 3,75 kr./kg. Køer samt ikke-kvalitetsgodkendte kvier og stude form < 3,5 og tyre > 24 mdr: 5,00 kr./kg. Ungtyre 12-24 mdr: 3,00 kr./kg. *Kvalitets-godkendte dyr på kontrakt aftegnes med variabelt tillæg + kontrakttillæg.

► Tyrekalve

Vejledende notering på økologiske tyrekalve fra Brancheudvalget for Økologiske Kødproducenter: Jersey, (3. mdr., 65 kg). Pris: 1.256 kr. Kg-reg.: 8 kr. SDM, (3. mdr., 96 kg). Pris: 2.433 kr. Kg-reg.: 12 kr. Priserne er inkl. afhorning og studning.

Økologi & Erhverv tager forbehold for evt. fejl.

Økologiske malkekvægsbedrifter ligger i gennemsnit to procentpoint lavere i energiudnyttelse end i konventionelle besætninger. Det skal et nyt rådgivningstiltag forsøge at forbedre ved at holde hus med foderet

KVÆGFODER AF MAJBRIK TERKELSEN

- Der er flere grunde til, at vi fokuserer på energiudnyttelse. Der er for eksempel noget at hente for landmanden i kroner og øre ved at forbedre energiudnyttelsen. Ved at trække statistikker på foderkontroller kan vi se, at økologiske køer ikke udnytter deres foder godt nok. På vinterfoder ligger udnyttelsen ved de økologiske køer generelt lavere end ved de konventionelle. Men det er også en faglig relevant problemstilling, som vi rådgivere synes er rigtig interessant at dykke ned i, fortæller Solvejg Horst Petersen, Kvæg- og strategirådgiver i Økologirådgivning Danmark, ØRD, som er tovholder på rådgivningsforløbet, der har fået navnet Jysk Energiboost. Forløbet havde sin opstart i januar 2016, og blev oprettet af Jysk Økologi, Jysk Landbrugsrådgivning, før det blev til det nuværende ØRD.

Anderledes koncept

- I stedet for en kursusdag, der favnede bredt inden for malkekvægsdisciplinen, og hvor flere emner bliver gennemgået meget overordnet, bliver der har gravet dybt i et enkelt emne. Det giver os mulighed for at højne det faglige niveau, når vi afgrænser fokusområdet, fortæller Solvejg Horst Petersen. Syv bedrifter har meldt sig til forløbet, men der er flere deltagere fra samme bedrift, og i alt består gruppen af 12 personer. Det er relativt store besætninger, der er at finde på deltagerlisten, de har alle mellem 200 og 800 køer.

Forløbet består i individuelle besøg på bedrifterne, hvor der laves foderkontrol og en screening af bedriften med fokus på forhold der har betydning for energiudnyttelsen. Efterfølgende har deltagerne haft en fokusdag med fagligt indspark fra Seges, i form af Finn Strudsholm, der er specialkonsulent ved Økologi, mælkeproduktion. Han analyserede bedrifternes data relaterende til foderet.

- På fokusdagen skrev alle deltagere op, hvad de ønsker at ændre hjemme på bedriften. I løbet af fe-

“ Der er jo ingen der vil være den landmand der ikke har rykket sig.

SOLVEJG HORST PETERSEN, KVÆG- OG STRATEGIRÅDGIVER, ØKOLOGIRÅDGIVNING DANMARK, ØRD.

bruar og marts vil landmændene så få endnu et besøg, der vil vise, hvad der så er sket af ændringer. De vil også have muligheden for at få rådgivning til justeringer. 31. marts samles gruppen så igen, for at evaluere og se på, hvad ændringerne har givet af resultater i foderkontrollen, fortæller Solvejg Horst Petersen og fortsætter:

- Grunden til vi valgte denne rådgivningsmodel er, at erfaringer viser, at øget fokus på et bestemt område virkelig flytter noget. Vi samler land-

mændene i en gruppe, så de deler erfaringer men også hjælper med at motivere hinanden. Der kommer også en hvis grad af konkurrence mellem deltagerne, selvom forløbet ikke har lagt op til det. Der er jo ingen der vil være den landmand, der ikke har rykket sig, siger Solvejg Horst Petersen.

Koens motorhjul

Den mere direkte kontakt mellem specialkonsulenterne på Seges, der genererer den viden, der ligger til

grund for den lokale rådgivning, og landmanden er også ny. Finn Strudsholm har været glad for samarbejdet omkring forløbet, og fortæller:

- Jeg kommer med den - til tider lidt langhårede teori - der er nødvendig for, at landmanden har nogle redskaber til at forbedre sig. Men landmændene har været motiverede, og jeg har sådan set bare åbnet op for koens motorhjul og givet dem den teoretisk baggrund - så er det op til landmanden at ændre det ude i praksis, siger Finn Studsholm og tilføjer:

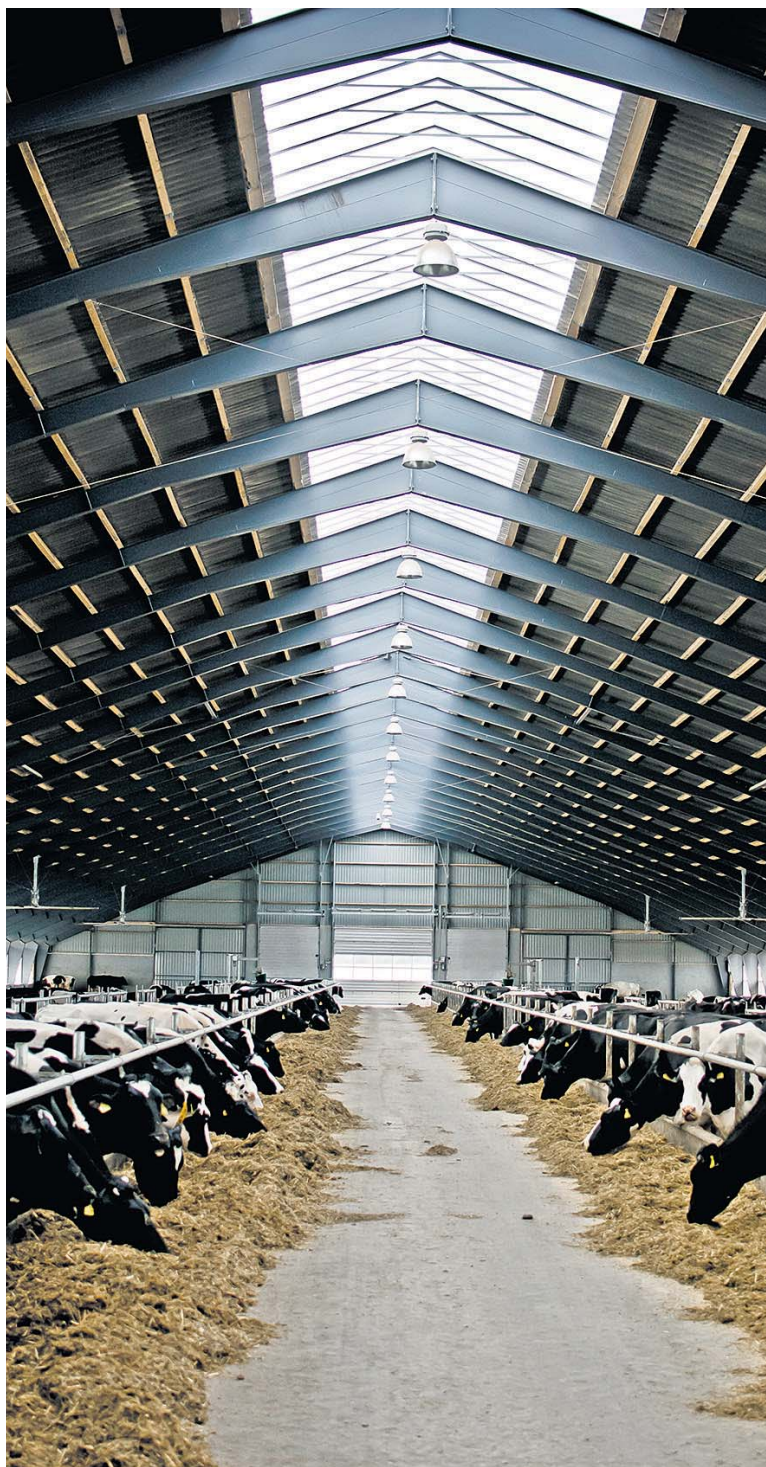
- Det har været vigtigt at koble teorien med landmændenes egne tal samt at sammenligne tallene med nabobedrifterne for at holde deltagerne motiverede.

Den rette indstilling

Forløbet har været udbudt til alle økologimedlemmerne i det tidligere Jysk Økologi, og selvom deltagerlisten på den baggrund 'kun' rummer syv besætninger er Solvejg Horst Petersen godt tilfreds med tilslutningen. Hun siger:

- De landmanden, der deltager, skal være indstillet på at ændre på nogle ting omkring fodring, ellers er forløbet ikke noget for dem. Forløbet giver et lagt større udbytte, når det er over en længere periode, der sættes specifikt fokus på energiudnyttelsen. Der bliver hele tiden fulgt op på praksis i stalden, så de gode intentioner ikke bare forsvinder i hverdagens travlhed.

- Vi har været utroligt glade for, hvor godt forløbet er blevet modtaget. Det har også været en positiv oplevelse at arbejde tæt sammen med Seges. Både landmænd og rådgivere får noget ud af forløbet og som det ser ud nu, så kører vi et forløb igen til næste vinter, siger Solvejg Horst Petersen.



På vinterfoder ligger udnyttelsen ved de økologiske køer generelt lavere end ved de konventionelle. Foto: Morten Telling



På Aarhus Universitet er der lavet flere forsøg med biokul. Lektor Lars Elsgaard ses på billedet ved nogle karforsøg hvor biokul blandes i jorden. Det er blandt andet påvist, at biokul kan reducere tabet af lattergas og forbedre jordens kvalitet. Foto: Henning Carlo Thomsen.

Biokul er godt for både jord, samfund og klima

Biokul er et bæredygtigt restprodukt, der ud over at være en del af en vedvarende bio-energi-proces kan øge kulstofpuljen i jorden og sænke lattergasudledningen. Der er dog en lovgivningsmæssig udfordring i forhold til den økologiske produktion

JORDFORBEDRING

AF MAJBRIIT TERKELSEN

- Termisk forgasning af et organisk materiale som eksempelvis halm eller træ resulterer i en produktion af en biogas, der kan udnyttes i vores energisystem, samt et restprodukt kaldet biokul eller biochar, sådan beskriver Lars Elsgaard, lektor ved Institut for Agroøkologi, Aarhus Universitet, den overordnede proces, hvori det kulstofrige restprodukt biokul produceres. De nyeste resultater fra både udlandet og Danmark viser lovende fremtidsmuligheder for biokul.

- Miljømæssige fordele ved biokul er, at det øger lagringen af kulstof i jorden og derved nedsætter udledningen af CO₂ til atmosfæren. Laboratorieforsøg viser, at biokul i dansk lerblandet sandjord kan reducere udledningen af lattergas med mellem 24-54 pct. Men der er også jordforbedringsegenskaber: Strukturen af biokul er kendetegnet ved et stort overfladeareal og en porøs struktur, der kan øge jordens evne til at tilbageholde vand og næringsstoffer i rodzonen, fortæller Lars Elsgaard.

Helhedsperspektiv

Halm og træpiller er nogle af de biomasser, der har ligget til grund for forsøg med biokul. Veronika Hansen, Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet, beskæftiger sig netop med dette område i sit ph.d.-projekt. Hun ser et helhedsperspektiv i at forgasse biomasser, og fremhæver fordelene ved forgasning frem for forbrænding.

- Man kan se biokul som en del af et helhedsperspektiv fra mark til forbruger. Afgrøder høstes på mark og konsumeres af forbrugeren, hvor det i sidste ende omdannes til spildevandsslam, der ikke i udbredt grad tilbageføres i markerne. Det er en afbrudt cyklus, hvor der hele tiden fjernes flere næringsstoffer, end systemet selv tilfører. Biokul kan blive en del af en bæredygtig recirkulering, hvor nogle af de tabte næringsstoffer føres tilbage til jorden, forklarer Veronika Hansen, der også fremhæver forgasningens egenskaber frem for forbrænding:

- Ved forbrænding afbrændes eksempelvis halm fra landmandens marker for at producere varme, og restproduktet er aske. Der sker en meget effektiv udnyttelse af energipotentialt ved forbrænding, men restproduktet er sparsomt. Ved forgasning sker der en lidt mindre udnyttelse af energipotentialt, til gengæld produceres en gas, der kan lagres og er transportabel. Vi kigger i øjeblikket på, om det er i asken eller i biokul den bedst tilgængelige fosfor findes.

Landbruget som energiforsyner

Veronika Hansen stiller spørgsmålet om, hvorvidt vi i Danmark mener, landbruget for at støtte overgangen

til vedvarende energi skal bidrage til produktion til energiforsyningen:

- Hidtil har landbruget mest været set som en aktør, hvis hovedbidrag til samfundet er at producere fødevarer. Vi kan jo spørge os selv om, hvorvidt landbruget også skal bidrage til energiforsyningen. Såfremt vi ønsker dette, vil forgasningsanlæg og biogasanlæg på gårdniveau i høj grad være en del af fremtiden. Inden for økologisk produktion er der både meget relevante perspektiver i at bruge biokul, men også nogle udfordringer, siger Veronika Hansen og fortsætter:

- Økologerne er ikke så meget for at bruge halm som kilde til produktion af biokul. Økologisk halm er allerede en mangelvare, og der skal findes andre materialer, hvis biokul skal være attraktiv for økologerne. Nedmuldning af halm bidrager til at øge jordfrugtbarheden og gøre jorden mere luftig. Men nedbrydningen af halmen er ikke altid effektiv set i forhold til kulstoflagring. Mikroorganismerne i jorden omdanner det meste af kulstoffet til CO₂, der forsvinder op i atmosfæren. Man kan over en årerække udskifte nedmuldning af halmen med biokul et par gange for at forbedre kulstoflagringen. Halm og biokul bidrager ikke til samme kulstoflagring. Biokul tilfører meget stabil kulstofpulje til jorden, hvormod halmen bidrager til høj mikrobielt aktivitet. Dermed vil kombinationen af begge dele kunne bidrage til en stabil og balanceret jordstruktur. Da halm-biokul indeholder plantetilgængeligt kali og har høj pH-værdi, tyder det på, at den kan erstatte kaligødning og kalk.

Veronika Hansen kommer også med andre forslag til kilder til produktion af biokul:

- Spildevandsslam kan forgasses og biproduktet - biokul kan så bruges som jordforbedrende middel. Denne kilde er endnu ikke godkendt til økologisk produktion, men en forgasning af slammet vil jo gøre produktet endnu renere. Biokul vil også kunne udvindes ved brug af træ. Der kunne dyrkes energipil på sensitive jorde. Pilen kunne ved forgasning bidrage til at der udvindes biokul til landbrugsjord. Hun tilføjer:

- En kombination af flere teknologier, som biogasanlæg og forgasningsanlæg vil være at foretrække i forhold til, at producere bæredygtig vedvarende energi, der samtidig danner restprodukter med en gevinst for landbruget.

Ingen lovgivning

Teknologien bag biokul vurderes - både af Veronika Hansen og Lars Elsgaard - til at være en stor investering. Men udviklingen bremses også af manglende lovgivning. Lars Elsgaard peger på, at der rent lovgivningsmæssigt er nogle udfordringer i forhold til brug af biokul i økologisk produktion.

- Der er ingen specifik lovgivning eller bekendtgørelse, der omfatter biokul. Så afgørelsen om brugen ligger i øjeblikket hos de enkelte kommuner. Der sker dog noget på området, lige nu er EU's gødskningsforordning ved at blive revideret, og den kommer formodentlig til også at omfatte brugen af biokul. Interessen for kommerciel produktion af biokul - og teknologien bag - vil også forøges, da der vil komme nogle retningslinjer og betingelser, der skal overholdes, og som skaber en garanti for godkendelse til brug som jordforbedringsmiddel.

Komposteringsstald mister kvælstof

KOMPOSTSTALDE: Københavns Universitet har målt ammoniakfordampning fra en økologisk komposteringsstald. Eksperterne vurderer på baggrund af målingerne, at ammoniakfordampningen i gennemsnit ligger mellem 6 og 7 kg N/ko om året. Dermed placerer staldsystemet sig i den lave ende mellem sengebåsestald med fast gulv eller spalter. Komposteringsstalde er et nyt fænomen i Danmark, og de er fortsat sjældne. Dette staldsystem er specielt interessant for kvægbrugere, der for eksempel ikke har adgang til store mængder halm og som ønsker bedre dyrevelfærd end traditionelle sengebåsestalde kan tilbyde. Selv om fordampningen af ammoniak er acceptabel lav, forsvinder der desværre alligevel en del kvælstof fra gødningen. Forskerne har fundet ud af, at tabet må stamme fra fordampning af frit kvælstof. Frit kvælstof er ikke som ammoniak et miljøproblem, men det er tab af et værdifuldt næringsstof.

Komposteringsstalde indgår i projektet Demonstration af nye økologiske løsninger, som Økologisk Landsforening gennemfører i 2015-2016.

Efterafgrøder tegner lovende

EFTERAFGRØDRER: Korn kan med fordel såes med større rækkeafstand sammen med efterafgrøder. Det sikrer højere udbytter da efterafgrøden binder kvælstof og mindsker udvaskning. Systemet giver også mulighed for god tidselkontrol.

I alle forsøgene det første år var forekomsten af tidsler lav, uanset om efterafgrøderne var sået tidligt, efter en radrensning eller senere efter to radrensninger. Hverken rækkeafstand eller radrensning havde nogen indvirkning på udbyttet i det følgende års bygafgrøde. Nitratudvaskningen mindskes kraftigt ved etablering af efterafgrøder set i forhold til marker, hvor der er foretaget almindelig mekanisk bekæmpelse af rodskrudt igennem efteråret. Den tilbageholdte næringsstofpulje er tilgængelig for næste års forårssået afgrøde, i dette tilfælde byg, som viste betydelige merudbytter efter nogle af efterafgrøderne. Blandinger med rødkløver og hvidkløver fungerede godt som efterafgrøder, men også andre arter var lovende. Et års resultater er ikke nok til at konkludere, hvad der virker bedst, men første års resultater er lovende. Forsøgene er en del af RowCrop projektet, som er et Organic RDD 2-projekt, som støttes af GUDP og koordineres af ICROFS.

Landbrugsuddannelse kan føre til kynisme

Unge tilgang til dyrevelfærd er styret af produktionsresultater og økonomi, når de kommer til slutningen af deres landbrugsuddannelse, på den traditionelle landbrugsuddannelse

DYREVELFÆRD

AF MAJBRIIT TERKELSEN

Ny undersøgelse viser, at unges syn på dyrevelfærd bliver mere ensrettet i løbet af deres uddannelse. De ældste elever har et overvejende produktionsstyret dyrevelfærdssyn, hvor der blandt de yngre elever blev fundet forskellige syn på dyrevelfærd. De yngste elever lagde - ud over produktionen - også vægt på dyrenes naturlige adfærd, dyrets følelser, og satte lighedstegn mellem, hvordan dyrene har det, og hvordan de selv har det.

- Holdningerne til dyrevelfærd blandt eleverne på de udvalgte landbrugsskoler er ved deres første skoleophold mere spredte mellem produktion, naturlighed og dyrets følelser, end senere i skoleforløbet, hvor produktions- og økonomisresultater er dominerende, fortæller Jesper Lassen, professor på Institut for Fødevarer og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet, som er en af forskerne bag undersøgelse af landbrugsskoleelevers holdninger til dyrevelfærd.

Holdninger ændres

"Hos de yngre elever kom der synspunkter frem, som relaterede sig til, at produktionen også kan have en bagside," står der i undersøgelsen. Det kan altså være nødvendigt at gå på kompromis med velfærden, for at fremme produktionen.

"De oplever en splittelse i dem selv, en splittelse de må lære at forholde sig til, men kæmpede med, fordi de var nye i faget," står der videre i undersøgelsen.

De ældre elever udtrykte ikke personlige dilemmaer, men argumenterede oftere for, hvorfor man ikke kan være alt for blødsøden. De blev spurgt til, om deres holdning til dyrevelfærd har ændret sig i løbet af uddannelsen, og den overordnede konklusion i rapporten lyder:

"Ældre elever fremhæver oftere en mere generel fornemmelse af, at deres syn var ændret gennem årene på landbrugsskolen, ofte i retning af at bevæge sig væk fra et 'naivt bysyn' og i retningen af en mere 'realistisk' opfattelse af, hvordan dyr i landbruget har det."

- Det er især den store forskel på erfaringer inden for erhvervet, der præger forskellen mellem yngre og ældres syn på dyrevelfærd, fortæller Jesper Lassen.

Det tyder altså på at den splittelse, de yngre elever starter ud med at have, omkring deres opfattelse af dyrevelfærd og produktionen, i løbet af uddannelsesforløbet tipper over i produktionens favør. Eleverne får en forståelse og accept af, at dyrevelfærd bedst praktiseres så længe det gavner produktionsresultaterne eller økonomien.

Dyrets følelser

Der bliver i undersøgelsen også fremlagt andre synsvinkler end den produktionsorienterede på dyrevelfærd hos de ældre elever, men det blev fundet i langt mindre grad.

Endnu en undersøgelse - et masterprojekt omkring nyuddannede kvæglandmænds syn på køers velfærd, udarbejdet af Aksel Nielsen, dyrlæge ved Ølgod Dyrlæger - konkluderer, at de nyuddannede landmænd tager udgangspunkt i produktionen, men også i dyrets følelser i opfattelsen af dyrevelfærd. Der er dog forskel på, hvornår synsvinklerne bliver brugt.

- Dårlige situationer, som de nyuddannede landmænd har oplevet med hensyn til dyrevelfærd, tager som regel udgangspunkt i dyrets følelser - at det er synd for dyret. Det kan være, eleverne igennem deres praktik har oplevet, at dyr er blevet slået, eller ikke er blevet aflivet til trods for tydelige lidelser. Hvorimod hverdagsituationer og særligt positive situationer, de nyuddannede landmænd kan mindes, relateres til en produktionsorienteret holdning til dyrevelfærd. Når køerne har meget plads, og svage køer kan gemme sig og få fred, vil det kunne ses i form af højere ydelse. Det samme gælder ved liggetid hos køerne, hvis sengebåse er gode for køerne, så vil de ofte ligge ned i længere tid, og det vil give en højere ydelse, fortæller Aksel Nielsen.



Undervisning i dyrevelfærd

Ny undersøgelse viser, at undervisningen i dyrevelfærd på en række landbrugsskoler er udfordrende og svær at strukturere

DYREVELFÆRD

AF MAJBRIIT TERKELSEN

Dyrevelfærd kan være en svær størrelse at jonglere med i undervisningen, og det blev der givet udtryk for fra flere deltagere til en temadag om landbrugsskoleelever og dyrevelfærd, der fandt sted i slutningen af januar på Forskningscenter Foulum, hvor flere undervisere også gav udtryk for, at det er svært at undervise i noget, der ikke er et rigtigt facit på med tre streger under.

Denne problemstilling går både på holdningen til dyrevelfærd konkret, men også til de etiske aspekter generelt omkring dyrehold. Undersøgelsen om landbrugsskoleelevers forståelse af dyrevelfærd, og uddannelsens rolle heri, bygger på resultater fra forskningsprojektet *Kommunikation om Dyrevelfærd - undersøgelse af dyrevelfærds rolle i*

undervisningen, der er finansieret af Fødevarerstyrelsens Videncenter for Dyrevelfærd.

Ikke skemalagt

- Undersøgelsen viser, at der er fokus på dyrevelfærd på landbrugsskolerne, men det er ikke et skemalagt fag. Det kommer ind under mange fag, men det er ofte op til den enkelte lærer hvor stor en rolle dyrevelfærd skal have i undervisningen, fortæller Inger Anneberg, postdoc, Institut for Husdyrvidenskab, Aarhus Universitet, der er en af forskerne bag undersøgelsen.

Meningerne om dyrevelfærd er mange, og definitionen på god dyrevelfærd er især noget, der kan få debatterne til at blusse op. Det gælder både i den offentlige debat, hvor især koblingen af økologi og dyrevelfærd talrige gange omtales med positive og negative vinkler. Men også i klasselokalerne rundt om på landbrugsskolerne er det svært at opnå enighed - eller i det mindste at opnå en debat, hvor forskellige holdninger kan blive belyst, fortæller Inger Anneberg og tilføjer:

- Undersøgelsen viser, at både undervisere og elever bringer emnet op, men det er en udfordring i klasselokalet. Dyrevelfærd er et konfliktfyldt område og noget, som man er

uenige om - både mellem eleverne og mellem lærer og elever.

Dem og os

- Elevernes forståelse af dyrevelfærd er i strid med store dele af befolkningens krav. Der var en opfattelse blandt landbrugseleverne om, at der er et 'dem', som er det omgivende samfund, og et 'os' inden for landbruget, fortæller Jesper Lassen, professor på Institut for Fødevarer og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet, som ligeledes er forsker på undersøgelsen og uddyber:

- Der opleves en kløft mellem 'dem' og 'os'. Og lærerne vil gerne inddrage forbrugers syn på dyrevelfærd i undervisningen, men de mangler redskaber til dette, som ikke får eleverne til at stille sig på bagbenene over for det, der kan opfattes som massiv kritik.

Ifølge Morten Erbs, forstander på Kalø Økologiske Landbrugsskole, ligger underviserne selv, som de har redt.

- De traditionelle landbrugsskoler har en teknisk tilgang til landbruget, og tager udgangspunkt i nogle ønskede produktionsrammer. De forsøger at maksimere ydelse og udbytte fra toppen og ned, forklarer han og fortsætter:

- Hos os er dyrevelfærd en af

Holdninger til dyrevelfærd blandt landbrugselever

Produktion og økonomi ► mest dominerende

Eleven selv - begrunde dyrevelfærd ud fra sig selv ► mest yngre elever

Dyret selv og dets følelser og rettigheder ► ses ved specifikke gode eller dårlige oplevelser

Generelle holdninger til dyrevelfærd

Landmanden ► Produktion og økonomi

Forbruger ► Naturlighed, dyrets naturlige adfærd

Lovgivningen ► Dyrets følelser og rettigheder

UDDRAG OG RAPPORTEN KOMMUNIKATION OM DYREVELFÆRD SAMT UDTALELSER FRA AKSEL NIELSEN, DYRLÆGE



Dyrevelfærd er et konfliktfyldt område på landbrugsskolerne, og man er uenige om emnet - både mellem eleverne og mellem lærer og elever. Det viser en ny undersøgelse. Undersøgelsen viser også, at nogle landbrugsskoleelever starter med at have et dyreetisk perspektiv på dyrevelfærd, men at de i løbet af deres uddannelse efterhånden får en produktions- og afkastsorienteret vinkel på dyrevelfærd i staldene. Foto: Thomas Vilhelm/Scanpix.

Regelsæt står i vejen for recirkulerede næringsstoffer

Tabet af næringsstoffer bør få økologerne til at overveje brugen af spildevandsslam

NÆRINGSSTOFFER
AF MAJBRIK TERKELSEN

- Recirkulering af restprodukter burde være et princip! Det kan sikre en fortsat bæredygtig udvikling af økologisk landbrug i Danmark.

Så klar er udmeldingen fra Jacob Magid, lektor ved Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet, han vil have økologerne til at gentænke hele den grundtanke, økologien hviler på.

Jacob Magid præsenterede resultater fra det omfattende CRUCIAL-forsøg til plantekongres 2016, der laver risikovurderinger på forskellige restprodukter, samt deres værdi som gødning og langtidsvirkninger på jordfrugtbarheden. De fleste af restprodukterne er i dag ikke tilladte som gødninger i økologisk jordbrug.

Resultaterne viste, at især spildevandsslam har et højt indhold af plantetilgængeligt fosfor, men det er ikke tilladt at bruge i økologien.

Mister 400 ton fosfor

- Spildevandsslam og kvægmøg er de eneste produkter, der giver til-

strækkelige mængder fosfor til markerne uden ekstra tilførsel, fortæller Jacob Magid og fortsætter,

- Systemet i jorden er gangse robust, og ved forekomst af resistente bakterier i jorden fandt vi, at resistensen hurtigt forsvandt igen. Det kan ikke betale sig for bakterien at bære rundt på resistensen, det koster energi.

Jacob Magid peger altså på det organiske restprodukt, spildevandsslam, som en effektivt gødning til tilførsel af især fosfor, og han konstaterer:

- Vi mister 400 ton fosfor om året gennem human- og spildevandsslam, det bliver brændt og ikke brugt i landbruget.

Jacob Magid mener, der er akut behov for at få bygget økologiske biogasanlæg for at få bedre adgang til denne gødningskilde.

Rift om affald

Et restprodukt, der allerede er godkendt i økologisk produktion, er kildesorteret husholdningsaffald. Det kan enten komposteres eller forgæses for at opkoncentrere det organiske stof og mindske urenheder. Alle kommuner skal i gang med at kildesortere husholdningsaffald, men der bliver rift om det.

- Økologerne skal på banen med dagsrenovationen. De konventionelle landbrug vil også være interes-

seret i denne kilde til næringsstoffer, fortæller Margrethe Askegaard, specialkonsulent ved Seges Økologi.

Der er ubalance i næringsstoffordelingen mellem Vest- og Østdanmark, og især i øst er der brug for næringsstofdilder, der kommer fra andet end husdyr. Biogasanlæg er en effektiv løsning til at øge tilgængeligheden til næringsstoffer, og ud over husdyrgødning vil også husholdningsaffald kunne forgæses i anlæggene.

- Der er ikke ét restprodukt, der kan dække hele næringsstofforbeholdet, men ved at plukke fra mange forskellige kilder kan der opnås en positiv udvikling inden for næringsstofforsyning i økologisk landbrug, fortæller Margrethe Askegaard og afslutter:

- Den enkelte landmand skal se på, hvad der er af lokale næringsstofdilder ude hos ham selv, da der er store regionale forskelle på tilgængeligheden af restprodukter.

Gødningskatalog

Landbrugsafdelingen i Økologisk Landsforening har udviklet et interaktivt, web-baseret gødningskatalog, som kan hjælpe landmænd med at finde gødning i deres eget næringsområde. Der er adgang til kataloget via dette link: www.okologi.dk/landbrug/viden/goedningskataloget

Færd halter

grundstenene i uddannelsen. Vi tager udgangspunkt i dyrets biologi og giver eleverne en forståelse af det individuelle dyr. Vi arbejder ud fra en biologisk ramme, hvor dyrevelfærd er en naturlig faktor, og laver en behovsanalyse for det enkelte dyr. Vi vender ligesom bøtten og arbejder nede fra og op, og dyrevelfærd er i spil hele vejen rundt. Ud fra den biologiske ramme og de konsekvenser forskellige tiltag har, sættes der så et mål for ydelser og produktionsresultater, siger Morten Erbs og tilføjer:

- Vi kan ikke snakke produktion uden at snakke dyrevelfærd.

Fravalgt

Morten Erbs sætter i øvrigt spørgsmålstegn ved undersøgelsens resultater, da Kalø Landbrugsskole bevidst er fravalgt.

- Man er nødt til at forholde sig til hele mængden, hvis man ønsker at belyse et emne. Det giver ikke mening at fravælge en bestemt mængde, der antages at have en anden holdning, siger Morten Erbs.

Inger Anneberg forklarer fravalget med, at undersøgelsen ikke ønsker at ende op med en sammenligning mellem konventionel og økologi, eller for den sags skyld mellem skolerne overhovedet Hun siger:

- Formålet med projektet har væ-

ret, at undersøge elevernes forståelse af dyrevelfærd og dyrevelfærdens rolle i undervisningen, og en sammenligning kunne fjerne fokus for det overordnede formål.

Hun henviser i øvrigt til et tidligere litteraturstudie, med resultater andre lande, der påviser, at økologiske landmænd har en anden holdning til dyrevelfærd end konventionelle landmænd har. Litteraturstudiet viser, at økologerne i højere grad sætter lighedstegn mellem dyrevelfærd og frihed, komfort og muligheden for naturlig adfærd, hvorimod de konventionelle forbinder dyrevelfærd med generel sundhed og basale nødvendigheder som foder og vand, samt høj produktivitet.

Kalø landbrugsskole er indgået i flere samarbejder omkring undervisning i dyrevelfærd, og Morten Erbs mener, at det er et reelt problem, at lærerne på landbrugsskolerne ikke er fagligt rustet.

- Landbrugsskolelærerne mangler kompetencer inden for områder. Vi har budt os til, nu må det være de andre skoler, der tager initiativet, hvis de ønsker samarbejde på dette område, siger Morten Erbs.



Vælg en frøblanding med AberDart

- Bedste fordøjelighed og smag
- Større foderoptagelse
- Mest mælk i tanken



Ny gødningsituationen i økologien

Siden årsskiftet er der indført nye grænser for brugen af ikke-økologisk gødning

Af Sandie Holm og Steffen Blume

Fra årsskiftet er nye nationale økologiske gødningsregler trådt i kraft. Tidligere lå grænsen på 70 kg total N/ha i ikke-økologisk gødning. Nu er grænsen 50 kg udnyttet N/ha ikke-økologisk gødning. Det er vigtigt at bide mærke i forskellen mellem total N og udnyttet N, da der i praksis bliver store forskelle i de totale mængder tilladt konventionel gødning - især når udfasningen bliver praktiseret.

Fra total N til udnyttet N

Den tilladte mængde af ikke-økologisk gødning afhænger af gødningsstypens udnyttelseskrav (Se

tabel 1). For gødningsstyper med et udnyttelseskrav under 72 pct., er de nye regler en lempelse i forhold til de gamle regler. F.eks. er det en væsentlig lempelse for konventionel dybstrøelse og Binadan. For svinegylle og Biogrow er det en stramning. Ændringen i sig selv, medfører derfor ikke nødvendigvis en reduktion i den tilladte mængde af konventionel husdyrgødning, men afhænger af gødningsstypen. Der er stadig mulighed for at anvende mere ikke-økologisk gødning, hvis man ved kontrol kan dokumentere et øget behov. Der er en række forskellige krav, der skal opfyldes bl.a. minimum 25 pct kvælstoffikserende afgrøder i sædskiftet.

Udfasning

Ifølge den oprindelige udfasningsplan skal der fra og med 2015 reduceres 10 kg total N/ha pr. år i den tilladte mængde ikke-økologiske gødning. Det har vist sig, at der ikke

var tilstrækkeligt økologisk gødning, til at planen kunne gennemføres i det planlagte tempo. Hvis det antages, at der planlægges en reduktion på 20 kg total N/ha i 2017 i forhold til 2015, vil den maksimale mængde hedde 50 kg total N/ha. Hvis det omregnes til udnyttet N i svinegylle, kommer vi ned på 37,5 kg udnyttet N/ha. For økologiske planteavlere, der primært anvender konventionel svinegylle, vil det blive en væsentlig reduktion i den mængde gødning, de kan tildele deres afgrøder.

Indfasning

Der er stor interesse for recirkulering og for at anvende recirkulerede gødningsprodukter. På nuværende tidspunkt har et recirkuleret gødningsprodukt som udgangspunkt status som ikke-økologisk gødning, og tæller derfor med i samme pulje som f.eks. konventionel svinegylle. Der har været fremsat forslag om, at recirkulerede gødningsprodukter skal være en af erstatningerne for konventionel husdyrgødning, og derfor ikke skal medregnes i ikke-økologisk gødning. På Sjælland og øerne findes der dog kun få recirkulerede gødningsprodukter, som ifølge økologireglerne må anvendes. Her kan nævnes tang-gødning, maltspirer, perlit og have-parkaffald som alle har et meget lavt indhold af næringsstoffer, herunder kvælstof og som kun findes i meget begrænsede mængder. Desuden hører perlit og tang-gødning under slam-bekendtgørelsen, og dokumentati-



Manglen på kvælstof kan give problemer i den økologiske planteavl. Foto: Thorkild Birkemose, Seges.

ons- og godkendelseskravet varierer fra kommune til kommune. Biogrow har en attraktiv næringsstofsammensætning og er tilgængelig, men afsætningsmulighederne for markprodukterne reduceres væsentligt, da brancheaftaler udelukker anvendelse af kød- og benmel, som er en væsentlig bestanddel af Biogrow.

Alle biogasanlæg på Sjælland og øerne anvender et eller flere produkter, som ikke findes på Bilag 1 - listen over Ikke-økologiske gødningsstoffer og jordforbedringsmidler, der kan bruges i særlige tilfælde - eller overholder ikke de maksimale tilladte grænser for tungmetaller i det afgasede materiale. Struvit, der er en aflejring af især fosfor fra spildevandsrensingsanlæg er ikke tilladt ifølge økologireglerne, pga. oprindelse fra

spildevandsslamm.

Den officielle udmelding på hele udfasningsproblematikken er, at det ikke sker før der er attraktive alternativer. Der er ikke recirkulerede gødningsprodukter eller økologisk gødning i en mængde, der kan forsyne de økologiske planteavlere tilstrækkeligt på nuværende tidspunkt. Resultatet vil være en markant mangel på næringsstoffer på markerne, og en konsekvens heraf kan blive tilbagelægning af økologiske arealer samt en barriere i forhold til omlægning.

Sandie Holm og Steffen Blume er konsulenter ved Økologisk Rådgivning.

Tabel 1: Lovmæssige udnyttelseskrav af udvalgte gødningsstyper

| Gødningsstype | Udnyttelseskrav |
|--------------------------------|-----------------|
| Svinegylle | 75 procent |
| Kvæggylle | 70 procent |
| Anden husdyrgødning | 65 procent |
| Minkgylle | 70 procent |
| Dybstrøelse | 45 procent |
| Fast gødning | 65 procent |
| Biogrow | 100 procent |
| Binadan, tørret fjerkrægødning | 45 procent |

Skovmyrer skal gøre det af med æblernes fjender

Skovmyrerne skal tage kampen op med skadevoldere og skurv i æbleplantager. Et nyt forskningsprojekt, MothStop, vil bruge myrerne til biologisk bekæmpelse

Et nyt økologisk forskningsprojekt, MothStop, på Institut for Bioscience ved Aarhus Universitet vil udvikle en metode til biologisk bekæmpelse af skadevoldere i økologiske æbleplantager, og skovmyrer skal spille en central rolle.

Den nye metode indebærer, at myrerne, som er kendt for at æde skadedyr i skoven, flyttes ind i æbleplantager, hvor de skal æde frostmålerlarver og bekæmpe skurv med antibiotiske stoffer, som de udskiller naturligt. Som en sideeffekt

skal myrernes gødning desuden bidrage til kvælstofforsyningen i plantagen.

Myre mere effektive end pesticider

MothStop er inspireret af erfaringer fra forskning i vævermyrer til biologisk bekæmpelse under tropiske forhold i bl.a. Afrika, og cost-benefit-analyser har vist, at myrerne kan være både billigere og mere effektivt middel mod skadedyr end pesticider.

Seniorforsker Joachim Offenber fra Institut for Bioscience ved Aarhus Universitet skal lede MothStop, og han forventer, at myre-metoden, vil kunne løse nogle af de store udfordringer, som de danske økologiske frugtavlere står over for. I øjeblikket er det svært at bekæmpe skadevolderne i frugtavlens uden pesticider, og derfor vil myremetoden sandsynligvis kunne bidrage til højere og mere stabile udbytter i de økologiske frugtplantager.

Dansk produceret økologisk frugt er i dag en mangelvare, og en større produktion vil kunne øge udbuddet og markedsandelen for økologisk frugt uden pesticidrester. Det vil fremme den økologiske frugtsektor generelt, vurderer Joachim Offenber. Desuden vil metoden kunne gøre produktionen mere bæredygtig og forbedre biodiversitet og naturværdi og mindske miljøbelastningen fra frugtproduktionen.

Østjysk frugtavlere medvirker

MothStop er et af syv forskningsprojekter, som netop har modtaget en bevilling som del af en ny økologisk forskningspakke, Organic RDD 2.2, og projektet bliver gennemført i samarbejde med den økologiske frugtavl Jens H. Petersen i hans plantage Æbletoften ved Tirstrup på Djursland. Han har selv henvendt sig til forskerne for at få lavet forsøg med myrerne, fordi han har haft store problemer med frostmåler.



NYT FRA
INTERNATIONALT CENTER
FOR FORSKNING I
ØKOLOGISK JORDBRUG
OG FØDEVARESYSTEMER



Af Ulla Skovsbøl, ICROFS

I æbleplantagen forventer forskerne, at myrerne vil æde frostmålerens larver, der er aktive meget tidligt på året, hvor der ikke er mange andre insekter og ikke andre fjender. Myrernes forventede virkning på skurv er af en anden karakter. Myrer producerer selv antibiotiske stoffer, som virker på svampe og bakterier, og i MothStop vil forskerne derfor også undersøge, om skovmyrerne også kan bekæmpe skurv i Jens H. Petersens plantage.

'Vi har allerede gennemført et lille pilotprojekt sidste år, som har givet os erfaringer, vi kan bygge vi-

dere på under danske forhold, og resultaterne fra udlandet tegner meget lovende. Derfor håber vi, at MothStop bare bliver optakten til et større forskningsprojekt, som på lidt længere sigt kan gøre økologisk frugtproduktionen mere konkurrencedygtig,' siger Joachim Offenber.

Projektet MothStop er en del af Organic RDD 2.2 programmet, som koordineres af ICROFS (International Center for Research in Organic Agriculture and Food Systems). Det har fået tilskud fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Miljø- og Fødevarerministeriet.

MAD & MARKED

PÅ
MARKEDET



AF JUDITH KYST, DIREKTØR FOR MADKULTUREN

DANSKERNE LAVER MAD SELV, MEN ...

Nye tal fra Madindeks 2015 viser, at vi i høj grad stadig laver aftensmaden selv. Men forbruget af halv- og helfabrikata stiger, og det stiller høje krav til kvaliteten.

77 pct. af danskerne fik i aftes et måltid, der var helt eller overvejende hjemmelavet. Det viser de nyeste tal fra Madindeks 2015 – Madkulturens årlige måling af den danske mad- og måltidskultur.

Danskerne prioriterer altså i udpræget grad stadig det hjemmelavede måltid, men det er interessant at bemærke, at en stor del ifølge undersøgelsen supplerer det hjemmelavede måltid med færdigkøbte produkter i større eller mindre omfang – det gælder mere end hver fjerde.

God mad på kortere tid

Kombineret med tal fra dagligvarehandlen, så ser vi et convenience-marked i støt vækst. Det er danskernes virkelighed, at der kommer mere halv- og helfabrikata på bordet.

Færdigprodukter er således ikke længere fy-fy eller den nemme løsning, som vi skammer os over – de er en hjælp i en travl hverdag, hvor vi stadig prioriterer at servere et godt måltid.

Den virkelighed gør, at vi skal stille krav til kvaliteten af de produkter, der er på hylderne. Convenience-fødevarer behøver ikke at være vand, salt og tykningsmiddel, men kan og bør være produkter med god smag og af høj kvalitet, som hjælper os med at lave god mad, der stadig opfattes som hjemmelavet, på kortere tid.

Færdigretter er kommet for at blive

Og hvad er så kvalitet? Hvad er god kvalitet i færdigprodukter? Ingen tvivl om, at kvalitetsbegrebet er individuelt – ikke mindst når det gælder mad! Men hvis barren skal hæves, skal vi først og fremmest vænne os til tanken om, at færdigretter er kommet for at blive. I hvert fald foreløbig. Og så skal vi kræve, at de giver os muligheder i stedet for begrænsninger, at udbuddet er stort, varieret og bidrager til, at vi får velsmagende måltider af god kvalitet – også med et rødt Ø-mærke.

“Færdigprodukter er ikke længere fy-fy eller den nemme løsning, som vi skammer os over – de er en hjælp i en travl hverdag, hvor vi stadig prioriterer at servere et godt måltid.”



Kaare Vincents Fisker og Vision Foods deltager på BioFach med en serie af nyudviklede krydrede popkorn, som bliver en af spidsstjerne i selskabets ambition om at etablere sit egen økologiske brand.

VisionFoods vender tilbage

Mange små firmaer kæmper om at få en bid af det voksende økologimarked i udlandet

BIOFACH

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

Når BioFach i næste uge åbner dørene til verdens største økologimesse i Nürnberg, er nordisk økologi bedre repræsenteret end nogensinde før.

Ca. 80 nordiske producenter af økologiske fødevarer deltager i fagmessen, og den nordisk tilstedeværelse bliver især tydelig i hal 5.

Den huser fællesstande for Danmark sammen med Finland og Sverige, som begge kommer med 10-12 udstillere. De tre stande er placeret i samme område, men sædvanen tro er det de danske udstillere, som fylder markant mest i kraft af hele 49 udstillere, hvoraf knap en fjerdedel er debutanter på messen.

Eksporttallene frister

Den danske øko-eksport er cirka syvdoblet på 10 år. Danske virksomheder solgte i alt øko-varer til udlandet for 1.721 mio. kr. i 2014. Det er en stigning på 12 procent i forhold til året før, og Helene Birk, eksportchef i Økologisk Landsforening forventer, at øko-eksporten minimum når tre mia. kr. i 2020.



Produktudviklingen hos VisionFoods foregår hjemme på køkkenbordet. Her er gjort klar til en test af popkorn med Calypso Tropical Curry.

Et af de danske firmaer, som gerne vil have del i den vækst, er VisionFoods fra Risskov ved Aarhus. Firmaet som både udvikler og handler med konventionelle og økologiske produkter, deltog en enkelt gang på BioFach for otte år siden.

Nu vender grundlæggeren, Kaare Vincents Fisker, tilbage for at gøre et nyt forsøg på at få fodfæste på det økologiske eksportmarked for snack og hurtig mad.

Råvarerne kommer fra Ungarn

Han er daglig leder og idemanden bag firmaet, som han i 1997 solgte til vennen Klaus Jespersen, som er bosiddende i Ungarn.

Alle produkterne er baseret på råvarer

fra fem ungarske producenter, hvoraf de tre producerer økologi.

Ved siden af arbejdet med VisionFoods arbejder han som crossfit-træner, og det kan ses på firmaets sortiment, som omfatter forskellige proteinbarer, diætprodukter og hurtig mad til folk på farten.

Men på BioFach satser firmaet udelukkende på en ny serie krydrede popkorn.

Fedtforskrækkelsen er aftaget

For otte år siden forsøgte Kaare V. Fisker forgæves at få verden til at spise økologiske popkorn uden olie.

Efter hans vurdering har den værste fedtforskrækkelse siden lagt sig. Derfor er Vision Foods nu klar til et comeback på BioFach med et sortiment af alm. økopopkorn, som bliver spicet op med forskellige krydderblandinger.

- Jeg har ikke kendskab til andre, som laver krydrede popkorn, siger Kaare Vincents Fisker, som i en periode har leveret popkorn til Urtekram.

Ifølge Malene Aaris, fra netværket Bio Aus Dänemark er der formentlig gode muligheder for flere af VisionFoods produkter på det tyske marked.

- Det økologiske salg i Tysklands økologiske supermarkeder vokser helt vildt for tiden. Det gælder især inden for kategorierne snacks og drikkevarer, og det giver gode muligheder for danske økologiske producenter af for eksempel salami-sticks, protein- og chokoladebarer, ready-to-go supper, sodavand m.m., siger hun.

Knuthenlund åbner sit eget gårdmølleri

Med indretningen af et stort gårdmølleri til 20 mio. kr. kan Susanne Hovmand-Simonsen sætte hak ved endnu et af de store punkter i den masterplan, hun lavede, da hun i 2007 påbegyndte omlægningen af det lollandske gods til økologi og oplevelsesøkonomi

MØLLERI

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

Danske brød-entusiaster har fra denne uge fået et nyt sted at købe ingredienser til dejfadet, idet Knuthenlund Gods netop har åbnet et nybygget gårdmølleri.

Det rummer to store østrigske stenkværne og en melsigte, som alle er beklædt med kernetræ.

De er opstillet i et stort højloftet lokale i en nyopført træbygning på 2800 kvadratmeter. Hovedparten af pladsen huser kornrenseri og 10 siloer til brødkorn, men i forbindelse med selve mølleri er der indrettet lagerrum og pakkeri.

Bygningen, som godsejer Susanne Hovmand-Simonsen, kalder Lollands sorte diamant, er tegnet af arkitekten Merete Lind Mikkelsen og beklædt med sort træ, som passer til de øvrige bygninger på godset.

Mølleri har været tre år undervejs, og med en samlet pris på 20 mio. kr. er der tale om en stor investering for godset, som dog har fået støtte fra både Realdania og Den Europæiske Fond for Regionaludvikling, der hver har bidraget med 30 procent.

Maler kun korn fra egne marker

Susanne Hovmand-Simonsens kalkuler viser, at der er tale om en god investering, som relativt hurtigt kan tjene sig selv hjem, idet hun nu sparer en del penge til oplagring og tørring af korn og selv får den betydelige merværdi, som det giver selv at forarbejde kornet.

Det nye mølleri gør det samtidig muligt for godset at producere og

opbevare godsets egen sâsæd og dermed realisere ambitionen om at have kontrol over hele værdikæden.

- Alt kornet til vores nye mølleri stammer fra vores egne marker, og det giver os mulighed for at styre produktionen hele vejen fra jord-til-bord, siger Susanne Hovmand-Simonsen.

Hun er i forvejen en af landets største producenter af økologisk brødkorn med salg til både Aurion og Skærtøft Mølle, og med en årlig produktion på ca. 1500 ton, vil det fortsat være nødvendigt at sælge en del korn til andre møllier.

Flere vitaminer og mineraler

De langsomgående stenkværnene maler hele kernene inklusive kim ved en meget lav temperatur.

- På den måde får vi den bedste mulige kvalitet med et højt indhold af vitaminer og mineraler, fortæller Susanne Hovmand-Simonsen, mens hun viser rundt i mølleri.

Via en stor glasvæg får godsets gæster mulighed for at kigge direkte ind på arbejdet i mølleri, hvor den nyansatte møller xx går en travl tid i møde, inden det første mel er klar til salg 1. marts.

- Vi har gemt 500 tons fra sidste års høst, så der er nok at gå i gang med, siger Susanne Hovmand-Simonsen, som vil sælge melet i en eksklusiv emballage i form af slanke paprør.

I første omgang omfatter det nye melsortiment fra Knuthenlund sigtede og fuldkornsudgaver af sorterne:

- ▶ Rug
- ▶ Ølandshvede
- ▶ Spelt



Med de solide østrigske stenkværne får Susanne Hovmand-Simonsen endnu en indgang til Knuthenlunds fortælling om de økologiske fødevarers vej fra jord til bord, som sidste år trak 50.000 gæster til godset.

Kunderne kommer af sig selv

Den kompromisløse ambition om kun at lave produkter af høj håndværksmæssige kvalitet kan nu aflæses på bundlinjen hos Knuthenlund

MØLLERI

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

Godsejer Susanne Hovmand-Simonsen begynder nu at høste frugten af flere års salgsarbejde og opbygningen af en mere struktureret virksomhed, hvor ansvaret for de forskellige produktionsgrene er lagt i hænderne på dedikerede medarbejdere.

- Samlet kom vi ud af 2015 med et underskud, men vi begynder at have overskud måned for måned, siger den initiativrige godsejer, som på ni år har opbygget et multifunktionelt landbrug, der formår at trække et voksende antal kunder til Lolland.

Med åbningen af eget mølleri er hun kommet et skridt nærmere det overordnede mål om at genskabe Knuthenlunds position som lokalområdets kraftcenter. Samtidig får oplevelsesøkonomien på det lollandske gods endnu en tangent at spille på, og det skal udnyttes. Derfor bliver godsets stisystem udvidet, så

gæsterne kan komme rundt og opleve hele produktionen og alle dyrene.

- Normalt er det økologien som strømmer til byerne, men vi har fået succes med at trække byboerne på landet. Ambitionen er, at kunderne kan komme herud og bruge en hel dag på at se, hvor maden kommer fra, siger Susanne Hovmand-Simonsen.

- Det handler om at genfinde de gamle håndværk og se tingene i helhed. Vi vil have vores gæster til at forstå sammenhængen mellem regnormen i jorden og den mad, de putter i munden.

Dygtige mellemledere

Knuthenlund afsætter sine mejeri- og kødprodukter i både ind- og udland, og det er tanken at melet skal sælges til de samme kunder, som

primært omfatter private, restauranter og delikatessebutikker.

- Nu kommer kunderne af sig selv, så jeg har brugt en del kræfter på at sætte driften mere i system og har fået ansat dygtige mellemledere til at stå for mølleri, mejeri, landbrug og staldene, siger Susanne Hovmand-Simonsen, som i dag har 28 ansatte.

Anette Navne har fået ansvaret for oplevelser og gårdbutikken med tilhørende landkøkken og café, som skal trække flere kunder til godset.

Siden nytår er åbningstiden udvidet til at omfatte alle dage fra 10-17.

- Vi skal ud og skabe nogle nye traditioner, og vi vil gerne danne rammen om forretningsmiddage og teambuilding, siger Anette Navne.

The Native Cooking Award 2016

Til påske åbner den første af to tidligere medarbejderboliger, som bliver indrettet til Bed & Breakfast, og i maj er Knuthenlund vært for The Native Cooking Award 2016

Det er Danmarks eneste internationale konkurrence for kokke på Michelin-niveau, og den er blevet en af de faste traditioner på godset, som i år får besøg af kokkehold fra Frankrig, Belgien, Sverige, Norge og Danmark.

I forbindelse med konkurrencen arrangerer godset et marked, som er åbent for alle landets økologer.



Susanne Hovmand-Simonsen har gemt 500 tons korn fra sidste års høst, og hun ser frem til at sende de første rør med mel i handlen til marts.



Rødkit-osten er lavet på mælk fra godsets nye besætning af røde malkekøer, som har erstattet gederne.

Dansk And er tilbage på vingerne

Efter en opstramning af firmaets egenkontrol og en grundig gennemgang af slagteproceduren har Kødkontrollen givet grønt lys til, at Dansk And igen kan slagte ænder på havnen i Struer

ÆNDER

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

Dansk And's nyetablerede slagteri i Struer har nu gjort, hvad der er muligt for at eliminere årsagerne til, at enkelte kunder op til jul købte ænder 'med en afvigende lugt'.

Mandag gennemførte kødkontrolchef Jens Yde Dissing og to dyrlæger fra Kødkontrollen en minutøs gennemgang af slagteriet.

- Det ser rigtig fint ud, sagde Jens Yde Dissing, som derfor ikke har nogen betænkeligheder ved at lade Dansk And genoptage slagtingerne.

Tirsdag morgen var han og to dyrlæge tilbage på slagteriet for at tjekke, hvordan den nye slagteprocedure fungerer i praksis, og om de ansatte var i stand til at arbejde efter de nye retningslinjer i slagteriets opstrammede egenkontrolprogram.

Dansk And strammer op

Med en betinget autorisation i baglommen kan Martin Daasbjerg nu igen slagte ænder, men efter en barsk tur i mediernes vridemaskine ønsker han endnu ikke selv at udtale sig til pressen.

Men han kan glæde sig over en pæn karakteristik fra Kødkontrollens udsendte. Jens Yde Dissing roser slagteriet for at have grebet sagen yderst professionelt an ved at lytte til de forskellige råd, som dyrlægerne har givet.

- Vi har været i en løbende og tæt

dialog, og de har taget deres ansvar meget alvorligt.

Dansk And brugt en stor del af januar måned til at gennemgå alle produktionslokaler og hele slagteprocessen fra de levende ænder ankommer, til de pakkede dyr ligger klædt i plastic på lageret.

Bedre styr på temperaturen

Ifølge Kødkontrollen ligger det nu fast, at hovedårsagen til, at flere kunder oplevede ænder, der lugtede dårligt, var, at indmaden ikke var kølet tilstrækkeligt ned, før den blev lagt ind i ænderne.

- Fremover er indmaden opført som et nyt kritisk kontrolpunkt, og Dansk And har besluttet, at indmaden skal være underafkølet, når den lægges ind i andekroppen, siger Jens Yde Dissing.

Han oplyser, at temperaturen formentlig også har været for høj i det lokale, hvor der blev arbejdet med ænderne. Han beskriver det i den forbindelse som en betryggende løsning, at Dansk And forsyner alle lokaler med temperaturløbere, som sender en alarm, hvis temperaturen stiger over et bestemt niveau.

- Samtidig har firmaet besluttet, at igen produkter må ligge i længere tid end 15 minutter, før de bliver lagt på køl.

Flere faste medarbejdere

Erfaringerne fra den hektiske julemåned har givet Dansk And flere dyrtkøbte erfaringer, og Kødkontrollen er godt tilfreds med, at Martin Daasbjerg har valgt at erstatte flere



Martin Daasbjerg er stadig så påvirket af turen gennem mediernes vridemaskine, at han ikke ønsker at udtale sig til pressen, men mon ikke Kødkontrollens positive udmelding giver grund til et lille smil på havnen i Struer. Arkivfoto

Minister ser ingen grund til at ændre reglerne

FJERKRÆ: Erfaringerne fra Struer-slagteriet får ingen konsekvenser for de gældende regler for pakning af ænder. I et svar til Søren Egge Rasmussen fra Enhedslisten afviser miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen (V) således, at sagen efter hendes vurdering er så alvorlig, at hun anser det for nødvendigt at skærpe kravene til fjerkræslagterierne, som dermed fortsat får lov til at pakke og sælge fersk fjerkræ i 'beskyttet atmosfære' med en angivet holdbarhed på 14 dage.

- Henset til, at denne juls erfaringer og problemer med ferske ænder har omhandlet én virksomhed, mener jeg ikke, at der er grundlag for at tage initiativ til at ændre reglerne for salg af fersk fjerkræ, skriver Eva Kjer Hansen i sit svar.

af slagteriets løsarbejdere med fastansat personale.

Lige nu og her har det dog formentlig topprioritet at få forklaret

kunderne i ind- og udland, at problemerne med temperaturen hos Dansk And var en enlig svale, som definitivt har forladt havnen i Struer.



Thomas Birch (tv) og Karsten Andersen har sagt farvel til den fysiske butik i Holbæk og målretter nu produktionen efter engros-kunderne.

matche dagligvarekæderne lange åbningstider.

- Men samtidig er vores engros-salg vokset voldsomt. Det er hele cateringssiden, der rykker rigtig meget, og vi er inde med vores produkter i alle landets største foodservicegrossister, siger Karsten Andersen, som erkender, at det har været en vanskelig beslutning at sætte punktum

for et lille stykke dansk slagterhistorie.

Der har været solgt kød fra adressen i over 100 år, og siden omlægningen i 1988 havde butikken udviklet sig til en af landets mest velassorterede økologiske slagtebutikker.

- Det var ikke nogen nem beslutning, men vores kunder kan stadig købe vores varer over nettet, siger han.

jb@okologi.dk

Økologer får støtte til madlaboratorium

PROJEKT: Skærtøft Mølle, Naturmælk og Ørbæk Bryggeri har fået 800.000 kr. til et såkaldt forprojekt under titlen Nyt Nordisk Terroir.

De tre samarbejdspartnere har via Væksthus Syddanmark søgt penge til at undersøge muligheden for at etablere et 'madlaboratorium' med tilhørende restaurant med base på Augustenborg Slot på Als, der som led i statens udflytningsplaner i 2017 bliver hjemsted for ca. 400 medarbejdere fra NaturErhvervstyrelsen.

Hanne Risgaard fra Skærtøft Mølle oplyser dog, at der stadig er så mange løse ender, så det på nuværende tidspunkt er umuligt at sige, hvor projektet fører hen.

Projektdelegerne skal nu bruge de kommende måneder til at afdække mulighederne for at finde samarbejdspartnere på begge sider af grænsen, som er interesserede i at skabe en syddansk/nordtysk madregion med fokus på egnspecifikke fødevarer af høj kvalitet.

Syddansk Vækstforum har bidraget med 600.000 kr., mens Sønderborg Kommune støtter forprojektet med 200.000 kr. jb@okologi.dk



Ny guide om dansk økologi

EKSPORT: Selv om de økologiske fødevarerproducenter har fremgang på eksportmarkederne, oplever de ifølge Ejvind Pedersen, chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, lidt for ofte, at det kniber med forståelsen af økologiske fødevarer hos de udenlandske indkøbere og forbrugere.

For at råde bod på det har Landbrug & Fødevarer udarbejdet en ny folder om dansk økologi, som udkommer på fem sprog: engelsk, tysk, fransk, kinesisk og japansk - og den har på engelsk fået titlen: 'All About Organics - Danish food that matters'. Folderen, som er udarbejdet med støtte fra Fonden for Økologisk Landbrug, fortæller blandt andet om det økologiske produktionssystem og værdier, økologiregler, købsmotive og forbrug. Derudover er der information om det statslige kontrolsystem, og hvordan Ø-mærket og EU's økologimærke skal forstås.

Folderne kan rekvireres hos Landbrug & Fødevarer eller downloades fra hjemmesiden.

Slagtergården satser nu på engros-salg

Slagtergårdens detailbutik blev kvalt af en kombination af succes og svigtende salg

Slagtermestrene Karsten Andersen og Thomas Birch har fået så meget succes med deres engros-salg af økologiske kødprodukter, at de har valgt at lukke deres detailbutik i Holbæk for at få mere plads til produktionen af økologiske varer til landets foodservice-grossister

Ifølge Karsten Andersen er vækst i engros-butikken og pladsmangel dog ikke hele forklaringen på, at detailbutikkens kunder i dag møder en lukket dør.

Siden finanskrisen meldte sin

ankomst, er strømmen af kunder til Slagtergårdens fysiske butik i Smedelundsgade år for år tørret ind.

- Det er gået stille og roligt ned ad bakke, og vi var ved at nærme os et punkt, hvor vi snart skulle til at bære penge ind i butikken for at få balance i driften, siger Karsten Andersen, som ejer 75 procent af Slagtergården, mens Thomas Birch ejer den sidste fjerdedel.

Ikke nogen nem beslutning

De tilskriver ikke mindst liberaliseringen af lukkeloven en stor del af skylden for udviklingen, da den har ændret folks indkøbsmønstre, så de køber ind på alle tidspunkter af døgnet. Det går især ud over de små specialbutikker, som ikke kan

Har du Årets Lokale vare 2016?

Coop og Madkulturen har indledt jagten på årets bedste produkt med lokal oprindelse

LOKALE VARER

AF JAKOB BRANDT

Som sidste år er der 50.000 kroner til vinderen og mulighed for at komme på supermarkedernes hylder, når organisationen Madkulturen og Coop i fællesskab sætter spot på produkter, som i kraft af en god historie, en særlig råvare eller en unik oprindelse kan give forbrugerne nye og spændende smagsoplevelser.

Ifølge Christian Christensen, chef for Lokale Varer i Coop, bugner Danmark af kvalitetsvarer fra mindre, lokale producenter, og de fortjener at komme frem i lyset og ud på hyldeerne i landets butikker.

Økologi er et ekstra plus

- For os er Årets Lokale Vare 2016-prisen en unik mulighed for at opdage kvalitetsvarer inden for denne kategori. Flere af de tilmeldte producenter fra sidste år er i dag repræsenteret på Coops hylder med

flere produkter hver, siger Christian Christensen.

Han glæder man sig over stigningen i antallet af lokale varer på hyldeerne, og det er ikke kun indholdet af lokale og danske ingredienser, som vægtes højt ved bedømmelsen.

- I 2015 var ca. en tredjedel af de tilmeldte varer økologiske, og Coop har en strategi om at gøre Danmark dobbelt så økologisk, så det er helt klart et ekstra plus, hvis produkterne er økologiske, siger Christian Christensen.

- De kommer ud til forbrugerne, som i høj grad efterspørger denne type varer, siger han.

Lokale varer på dagsordenen

Ikke færre end 123 varer deltog sidste år i konkurrencen om at blive Årets Lokale Vare 2015, og den store interesse glæder Judith Kyst, direktør i Madkulturen:

- Det viste os, at vores land har et hav af unikke produkter med masser af historie og god smag. For en organisation som Madkulturen, der arbejder for bedre mad til alle, er det en fornøjelse at være med til at få disse varer af særlig kvalitet ud til forbrugerne, siger hun.



Lokale Rødder var et af de firmaer, som Coop bed mærke i under daten på Bornholm. Det er etableret af to unge bornholmere, som i år har bestilt 30 ton kartofler fra en af øens økologer. Kartofflerne skal laves til chips, og på sigt drømmer Lokale Rødder om at etablere egen chipsfabrik på Østersø-øen. Foto: Colourbox

Speeddating på Bornholm

Madkulturhuset Gaarden dannede rammen, da 22 bornholmske fødevarerproducenter i sidste uge kæmpede om opmærksomheden fra Coops indkøbere, som var på jagt efter lokale varer

LOKALE VARER

AF JAKOB BRANDT

Coop og sammenslutningen Gourmet Bornholm indgik sidste sommer en partnerskabsaftale, der sigter mod at øge antallet af solskinsøens fødevarerprodukter i Coops 1200 butikker.

Speeddating-arrangementet i madkulturhuset syd for Gudhjem var det første konkrete resultat af partnerskabsaftalen, og fire medarbejdere fra Coop havde taget turen fra Albertslund. På Bornholm blev de præsenteret for varer, der spændte fra nye ideer på køkkenbordsdietet til færdigudviklede produkter, som allerede har bevist deres værd i handlen.

Christian Christensen, chef for Lokale Fødevarer i Coop, betegner daten med de 22 små og store fødevarerproducenter som en stor succes, og han var yderst tilfreds med udbyttet efter en travl dag på Østersø-øen.

- Der var virkelig nogle produkter, som imponerede med deres skæve vinkler på gængse produkter, hvor vi kun kan ærgre os over, at vi ikke selv havde fået den ide, siger Christian Christensen.

De bør være økologiske

Han var derimod lidt skuffet over, at relativt få af varerne var økologiske.

- Jeg er økologiaktivist, og jeg synes som udgangspunkt, at lokale varer bør være økologiske, så vi spurgte alle producenterne om årsagen, hvis deres varer ikke var økologiske. Nogen havde ikke tænkt på det. Andre troede ikke, at det var muligt for deres produkt, forklarer Christian Christensen.

Efter hans vurdering kan mange af produkterne med fordel laves i en økologisk version, og Ø-mærket vil formentligt for nogen være den afgørende nøgle til en hyldeplads i en af Coops kæder.

- De kan lige så godt tage det ekstra dækningsbidrag med, og det er nemmere at omlægge produktionen fra starten.

Fordel med tidlig dialog

- Vi var ikke på Bornholm for at købe varer, men for at give producenterne feedback på deres produkter, og jeg er sikker på, at vi i dag har fået skubbet nogle producenter i en retning, så de får succes, siger Christian Christensen.

Flere af produkterne var stadig på

idestadiet, og Coop vil meget gerne i dialog med producenterne tidligt i proessen.

- Vi kan rådgive dem om mange ting, og på den måde kan de undgå flere faldgrupper og ofte spare mange penge, siger Christian Christensen.

Han bed mærke i, at emballagen var en stor udfordring for mange producenter, som af samme grund blev sat i forbindelse med Coop emballagedesignere, der kan spore dem ind på et mere detaileget look.

- Det er ikke fordi, at vi vil 'cooperisere' emballagen. Tværtimod er det vigtigt, at producenterne får deres egen identitet, men flere af emballagerne virkede noget hjemmelavede.

Flere varer har kurs mod Coop

Værten for mødet var Mikkel Bach-Jensen, sekretariatschef for Gourmet Bornholm, og han oplyser, at også producenterne oplevede datingarrangementet som et inspirerende møde.

- Langt den overvejende del var positive efter den første date. Så kan vi kun håbe, at det bliver til mere kemi, siger Mikkel Bach-Jensen.

At dømme efter meldingerne fra Coop, ser det ud til at blive tilfældet.

- Jeg er overbevist om, at 10-15 bornholmske varer vil finde vej til vores sortiment af lokale varer i løbet af det kommende år, og flere af dem vil være økologiske, siger Christian Christensen.

Om Årets Lokale Vare 2016

► Alle lokale tørvarer inkl. drikkevarer, som ikke kræver opbevaring på køl eller frost, kan deltage i konkurrencen – dog ikke røgvarer, dyremad og babymad.

► Tre produkter nomineres i hver af de ni landsdele, hvorefter lokale fagpersoner og forbrugere er med til at afgøre hvilket produkt fra hver landsdel, der skal gå videre til finalen, der foregår 1. juni i København.

► De lokale vindere honoreres med 5.000 kr. mens vinderen af den nationale finale modtager en præmie på 50.000 kr. og får retten til at bruge Årets Lokale Vare 2016-logo på vinderproduktet. Alle finalister bliver tilbudt rådgivning om, hvordan deres produkt kan udvikles og evt. komme på hyldeerne i Coop.

► Lokale fagpersoner og forbrugere i ni landsdele udvælger en lokal vinder, som honoreres med 5.000 kr. og deltagelse i den nationale konkurrence. Vinderen af den nationale finale modtager en præmie på 50.000 kr. og får retten til at bruge Årets Lokale Vare 2016-logo på vinderproduktet. Alle finalister bliver tilbudt rådgivning om, hvordan deres produkt kan udvikles og evt. komme på hyldeerne i Coop.

Bedømmelseskriterier:

- Smag
- Sanselig oplevelse,
- Emballage
- Råvareoprindelse samt
- Den gode historie og passion bag produktet

Årets Lokale Vare 2016 dyster i ni landsdele:

1. Nordjylland 2. Midt- og Vestjylland 3. Østjylland 4. Syd- og Sønderjylland 5. Fyn og Øhavet 6. Nordsjælland og København 7. Midt- og Vestsjælland 8. Sydsjælland og Lolland-Falster 9. Bornholm

► Tilmelding af produkter sker www.cooplokalavarer.dk frem til 18. februar 2016.

Lys for enden af slagtegangen

Finansieringen er nu på plads til et nyt bornholmsk multislagtehus på Hallegård, som åbner helt nye perspektiver for øens økologiske kødproducenter

SLAGTERI

AF JAKOB BRANDT

Siden Bornholms sidste lokale slagtehus lukkede for syv-otte år siden, har øens små kødproducenter manglet et sted at få slagtet små partier af husdyr og fjerkræ. Det har bremset udviklingen af en økologisk kødproduktion på Bornholm.

Lange transporter af levende dyr til slagterier på Sjælland gør simpelthen slagtingerne for dyre, besværlige og dyrevelfærdsmæssigt uacceptable for hovedparten af de landmænd, som ønsker at producere økologisk kød, men nu er der lys for enden af slagtegangen.

Allerede før jul gik øens højt profilerede pølsemakeri og gårdbutik, Hallegård til pressen med historien om et samarbejde med Velfærdsdelikatesser under Dyrenes Beskyttelse, som skal bane vejen for et multislagtehus på Hallegård, der efter planen skal kunne slagte og opskære små partier af alt fra bison, struds, kreaturer, svin, lam, geder til vildt.

Finansieringen er på plads

I sidste uge havde ejerne af Hallegård, Jørgen og Lis Toft Christensen, inviteret alle interesserede til møde på Madkulturhuset Gaarden ved Gudhjem, hvor de kunne fortælle 70 tilhørere, at finansieringen er på plads.

Hallegård har tidligere arbejdet på at etablere et lidt større slagteri til otte mio. kr., men finansieringen kom aldrig på plads. Opbakningen til det nye multislagtehus er derimod stor, og den samlede investering på 2,3



Jørgen Toft Christensens multislagteri baner vej for mere økologi på Bornholm

mio. kr. er kommet på plads via penge fra Pølseafgiftsfonden, Bornholms Erhvervsfond, LAG-Bornholm og ti lokale investorer, som hver især har indskudt 50.000 kr., og den lokale opbakning glæder Mikkel Bach-Jensen, sekretariatschef for Gourmet Bornholm.

- Det er virkelig en stor appelsin i turbanen for øen, og det får en kæmpe brandingværdi, at vi fremover kan slagte Hammershus Lam og andre lokale dyr her på øen, siger han.

Rejsegilde til Folkemødet

Jørgen Toft Christensen er især glad for, at fem af øens førende restauranter har valgt at skyde penge i slagteriet.

- Hvis Bornholm skal have status som gourmet-ø, er vi nødt til at kunne slagte vores egne dyr. Folk gider ikke sende deres dyr over. Det er en dårlig historie, og en restaurant som Kadeau vil kun servere bornholmsk kød, hvis dyrene er slagtet på øen, siger Jørgen Toft Christensen.

Han forventer at kunne slagte de første dyr til efteråret, men det er planen at holde rejsegilde og slå et slag for det lokale kød allerede i forbindelse med Folkemødet i juni.

- Slagteriet gør det mere attraktivt igen at have dyr, og det kan skabe en ny opblomstring for øens kødproducenter.

Fra mark til modning

Dyrevelfærden er i højsædet, og for at undgå stressede dyretransporter er det ambitionen at slagte og afbløde flest muligt af dyrene ude på marken, inden de bliver fragtet til Hallegård.

Slagteriet kan ca. håndtere 30 lam eller otte kreaturer på en dag, mens det endnu er usikkert, om det kommer til at kunne håndtere fjerkræ. Jørgen Toft Christensen garanterer derimod, at kødet vil blive behandlet og modnet på en måde, som sikrer den bedst mulige kvalitet.

- Det har betydet meget for os at have en organisation som Dyrenes

Beskyttelse med på sidelinjen. Det er med til at blåstempe projektet, og sammen skal vi køre forskellige forsøg omkring slagtemetoder, fodring og afgræsning for at opnå bedre spisekvalitet og dyrevelfærd, siger Jørgen Toft Christensen.

Tester flere slagtemetoder

Han har haft et tæt samarbejde med Bent Hindrup fra Dyrenes Beskyttelse, som håber, at det bornholmske slagteri bliver en prototype, som kan opføres andre steder i landet.

- Der blev lukket 250 små slagtehus rundt om i hele landet op gennem 90'erne, så der er behov for mange små slagterier, siger Bent Hindrup.

I første omgang sigter han mod at finde 15 økologiske besætninger med enten køer, svin, får eller gæs, som er villige til at opfylde kriterierne bag Velfærdsdelikatesskonceptet.

De får 10.000 kr per race og op til 20.000 kr. i tilskud til hegn og andre nødvendige investeringer.

Minister uddeler Den Dybe Tallerken på messe

PRIS: Den danske kvalitets- og innovationspris for fødevarerbranchen 'Den Dybe Tallerken' uddeles for 16. gang i år.

Der kan ikke ansøges om prisen. Det er branchens egen pris, hvor alle med tilknytning til den danske fødevarerindustri kan indstille en prismodtager.

Prismodtageren udpeges af en dommerkomite nedsat af Dansk Fødevarer Forum.

Den Dybe Tallerken gives til en fødevarer virksomhed, organisation eller person, som helhjertet og på exceptionel måde skaber innovation og kvalitet, i harmoni med omverdenen. Den Dybe Tallerken overrækkes af fødevarerminister Eva Kjær Hansen den 6. marts i forbindelse med åbningen af Foodexpo i Herning.

Gram Slot, Vestas' kantine i Aarhus og Aalbæk Specialiteter, er blandt de tidligere modtagere.



Kefir fra Arla Unika

MEJERI: Arla Unika genintroducerer nu kefir på det danske marked. Kefir fra Arla Unika er en økologisk mælkedrik kendetegnet ved en mangfoldig, frisk og let syrlig smag, oplyser Mads Østergaard-Clausen, opfinder hos Arla Unika.

- Med kefir har vi ønsket at udfordre eksisterende konventioner og udvikle en mælkedrik, som smager af mere. Vi har taget den økologiske mælk, som den er fra naturens side, og fermenteret den med ægte kefir Korn. Det har givet os en mælk, som i smagen er naturligt umaskeret og smager af ægte kefir, siger han.

Svineavler dropper økologien

Det Bornholmske Kød-kompagni fik aldrig succes med at sælge økologisk svinekød fra klippeøen

Mens de fleste økologiske svineproducenter oplever lidt af en fest i øjeblikket, var der ikke meget at fejre for den den bornholmske svineproducent Karsten Westh, som sidste efterår etablerede Det Bornholmske Kød-kompagni, som skulle sælge udskæringer af økologiske svin fra Bornholm.

Men han fik aldrig styr på afsætningen, og efter kort tids drift, måtte han lukke den nyetablerede opskæ-

ringvirksomhed med et tab på ca. fem mio. kr.

I den forbindelse var den bornholmske svineproducent ude med kritik af Coop.

- Jeg er så træt af at høre, at kæder som Coop hele tiden siger, at 'vi mangler, vi mangler' økologisk kød. Men de vil kun have det, når det er billigt - de vil ikke give de 10 kroner mere pr. kilo, som det koster, sagde Karsten Westh til Food Supply. I dag har han helt droppet økologien, og det ærgrer Christian Christensen, chef for Lokale Fødevarer i Coop.

Risikabelt at satse på én producent

- Vi vil rigtig gerne Bornholm, og vi vil gerne have lokalt kød, men Karsten Westh kom til os tre-fire uger før kø-

det skulle på hylderne efter at have været tre-fire andre steder først. Det er for kort varsel for os. Et supermarked er en stor supertanker, der sejler i en bestemt retning. Normalt bruger vi trekvart år på at lancere et nyt kødkoncept, så man skal komme til os tidligere i processen, siger Christian Christensen.

Han opfordrer flere lokale økologer til at gå sammen, hvis de ønsker at lancere nye kødkoncepter. Det øger Coops mulighed for at etablere et samarbejde. Det hænger sammen med, at det koster en del penge at lancere nye koncepter. Derfor er det ifølge Christian Christensen noget risikabelt, at binde et helt koncept op på en enkelt producent.

jb@okologi.dk



Svineproducent Karsten Westh forsøgte sidste år at etablere en økologisk opskæringsvirksomhed, men afsætningen kom aldrig på plads.

► ANNONCER

■ TID & STED

10.-13. februar. Biofach i Nürnberg. Se mere på www.biofach.de

13. februar kl. 13-16: Kom og pod! Lær at lave dine egne træer til haven. Huset, I. Vilh. Werners Plads, 5000 Odense C. Nærmere oplysninger på merelivihaven.dk/odense/. Tilmelding til Jacob (tlf. 2869 3976 eller på odense@merelivihaven.dk). Arr: Mere Liv i Haven Odense.

20. februar kl. 11: Beskæring af frugttræer: Villy Moesgaard fra Blomstergården ved Viborg viser os, hvordan vi vinterbeskærer vores frugttræer. Bente Sørensen, Allingvej 15, 8632 Lemming. Pris kr. 75,-. Tilmelding senest den 19. februar 2016 på silkeborg@merelivihaven.dk. Arr: Mere Liv i Haven Silkeborg.

29.-1. marts. Kvægkongres 2016. MCH Herning Kongrescenter, Østergade 37, 7400 Herning. Se nærmere på www.kvaegkongres.dk. Arr: SEGES.

Marts

6.-8. marts. Foodexpo - Nordens største fagmesse for alle, der lever for og arbejder med mad. Hel hal kun med økologi. MCH Messecenter Herning. Se nærmere på www.foodexpo.dk.

8.-10. marts. Jordfrugtbarhedskursus 2016 starter. Fredriksgaard, Dravedvej 12, 6240 Løgumkloster. Se http://www.gruenebruecke.de/files/gruene-bruecke/pdf/Program_Jordfrugtbarhedskursus.pdf

11.-12. marts. Økologisk Landsforenings generalforsamling 2016. Vingsted Hotel- og Conferencecenter. Arr: Økologisk Landsforening.

20. marts kl. 10-16. Biodynamisk introduktiondag hos Karl Henning Mikkelsen, Nordlundsvej 105, Brande. Tilmelding: khmbiogroent@hotmail.dk tlf. 4116 4842 eller birtheholt@live.dk, tlf. 3095 4577.

Oplysninger til Tid & Sted mailes til ab@okologi.dk

ØKOLOGI & ERHVERV

De næste numre

| Udkommer | Announce-deadline | Nr. |
|----------|-------------------|-----|
| 19. feb. | 9. feb. | 583 |
| 4. mar. | 23. feb. | 584 |
| 18. mar. | 8. mar. | 585 |
| 8. apr. | 29. mar. | 586 |

Se oplysninger om annoncering på okologierhverv.dk

Har du tilmeldt dig Økologisk Landsforenings Generalforsamling 2016 11.-12. marts? Der er tilmelding via okologi.dk

Nyt fra mark og stald på Landbrugsbloggen



Få svar på spørgsmål om pleje af græs- og naturarealer



Åben invitation til nye økologer



Holistisk afgræsning om vinteren



Planlæg grøngødning og efterafgrøder



Penge ind på kontoen

Læs om det på okologi.dk/okoblog



Flere levende kalve

Bedriftsbesøg

Onsdag 17. februar kl. 10-12 hos Tove og Torben Ellegaard, Hindsigvej 4, 6800 Varde

Se, hvordan Tove Ellegaard giver sine kalve en robust start på livet og holder dødeligheden i bund. Søren Lykke, ØkologiRådgivning Danmark, fortæller om erfaringer fra Øko-Kalvekampen. Tag din kalvepasser med og få gode råd og nye ideer med hjem.

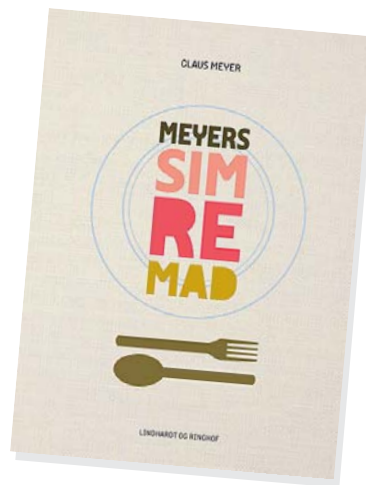
Det er gratis at deltage. Tilmeld dig på tilmeld@okologi.dk. Tilmeldingsfrist mandag 15. februar. Læs om arrangementet på okologi.dk/kalender.

Bedriftsbesøget er led i projekt Demonstration af nye økologiske løsninger.

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne: Danmark og Europa investerer i landdistrikterne



■ Bog-nyt



Simremad. Claus Meyer. 354 s. 349,95 kr. Lindhardt og Ringhof. Det tager ikke nødvendigvis længere tid at lave simremad,

det skal bare planlægges og sættes over flere timer før spisetid. Så skal man stort set bare tjekke, at temperaturen er passende og glæde sig over duften, der breder sig fra køkkenet, mens mørhed og smag støt og roligt gør de gode råvarer til en ret, man godt kan glæde sig til.

Claus Meyer har her skrevet en grundbog i håndværket at lave simremad: Hvad man skal bruge, hvordan man gør – og så selvfølgelig en masse dejlige opskrifter. For mange vil simremad være noget, der kun kan laves i weekenden, men lav bare rigeligt, så er der også til mandag.

AB

Lær os mer' økologi

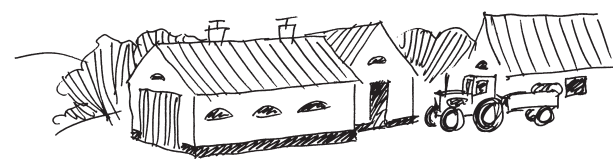
Økologiske praktikpladser søges.

Kontakt os på tel 96 96 66 66

kærlig hilsen
Eleverne på Kalo

kalo Økologisk Landbrugsskole
8410 Rønde · Tel 9696 6666 · www.kalo.dk

ØKOLOGI & ERHVERV



Er du klar til det forår, der snart kommer - har du, hvad du behøver, eller har du for meget?

Hvilke andre steder end i ØKOLOGI & ERHVERV finder man så mange spændende og relevante oplysninger om økologi - og så gode annoncer?



Alle annoncer i ØKOLOGI & ERHVERV læses med stor interesse, de forsvinder ikke bare i mængden. Så, mangler du noget, inden foråret spirer frem, finder du det måske lige her.

**Køb - Salg - Bytte - Arbejde
- Samarbejdspartnere -
Livsledsager - Hyrdehunde
- eller noget helt andet**

Bestil annonce på 87 32 27 23 eller ab@okologi.dk

Økologiske læggekartofler og stikløg sælges

Nyhed: Flere special kartoffelsorter

Online-bestilling på vore hjemmeside
www.bioselect.dk

Peter Bay Knudsen
c/o Bioselect DK
Søren Lolks Vej 2, Tåsinge
5700 Svendborg
Tlf. 63 54 00 10



email: bestilling@bioselect.dk

Nordens største økologiske besøgs- og demonstrationshave



Økologiens Have

Rørthvej 132, 8300 Odder
www.ecogarden.dk

Invitation ÅRETS ØKO-AFTEN



7. MARTS 2016 // KL. 17.30 - 21.30 // FOODEXPO I MESSECENTER HERNING
MØDESTED: ØKO-GANGEN VED HAL E

Du inviteres til en aften i økologiens tegn, når Økologisk Landsforening og Messecenter Herning slår dørene op for årets øko-fest. Vi kommer til at sprænge alle rammer og byde på godt fællesskab og værtskab af høj kvalitet.

Gå ikke glip af levende skulpturer, prisoverrækkelser og lækker live-musik, når Økologisk Landsforening i fællesskab med udstillerne i den økologiske hal sætter gang i økooplevelserne.

Det bliver en aften, hvor vi skal fejre de nyeste modtagere af det økologiske spisemærke i guld, overrække årets øko-pris, samt debattere om økologiens fremtid og møde nye og gamle kontakter. Skønne Hella Joof vil styre slagets gang.

Prisen for hele denne herlighed er: 595,- pr. peron.
Først til mølle-tilmelding senest mandag 22. februar
til mje@okologi.dk

MED VENLIG HILSEN
Per Kølster, formand



Økologisk Landsforening
Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj

Tlf. 8732 2700 • Fax. 8732 2710 • www.okologi.dk

Se foreningens hjemmeside og få
elektroniske nyheder om økologi gratis!
Tilmeld dig i formularen på
forsiden af www.okologi.dk

Økologisk gødning sælges

Flere forskellige typer gødninger (Piller)

Såjord og priklejord med økologisk gødning sælges

Økologisk kompost til forskellige formål sælges

Økologisk jord til højbede og plantekasser sælges

Se vores hjemmeside med priser og information
www.farmergoedning.dk

Farmergødning IS v. N/E Mortensen

Toruphøjevej 56, 9620 Ålestrup
Email: erik@farmergoedning.dk
Tlf. 9864 7122 - 6019 1852

KORT & GODT

Købes: Økologisk hønsegødning, sødlupiner og hestebønner. Erik Mortensen, tlf. 9864 7122. Øko-aut.nr. 20877.

Kvik-up harve, 4 m, sælges. Tlf. 4033 1644.

70-80 krydsningstyrekalve pr. år sælges. Tlf. 4033 1644.

Under Kort & Godt koster en annonce på højst 20 ord kun 125 kr. Er den på højst 40 ord, er prisen kun 250 kr. (inkl. moms) - og man behøver ikke være medlem eller abonnent for at annoncere. I spalten Kort & Godt må teksten ikke være på mere end 40 ord, første ord markeres med fed, og resten skrives uden særlige markeringer eller lineskift.

Bestil annonce på
tlf. 87 32 27 23 eller
ab@okologi.dk



Er gårdbiogas økonomisk hos dig?

Vil du producere biogas og gødning på din ejendom? Få et gratis økonomi-tjek for et gårdbiogasanlæg.

Prøv vores økonomiberegner på: www.bioenergyfarm.eu/da/

Her kan du indtaste antal husdyr, der bidrager med husdyrgødning og tilgængelige mængder af anden biomasse, som bruges til gasproduktion. Du indtaster tillige dit eget energiforbrug, som du evt. kan dække via biogasproduktion.

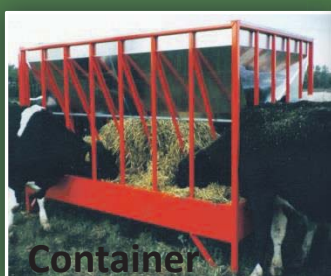
Jo mere biomasse, du kan tilvejebringe, jo bedre økonomi kan du opnå, inkl. ikke-økologisk biomasse. Vi anbefaler, at 3-5 økologiske landmænd går sammen om et gårdanlæg og behandler deres samlede biomasse i ét anlæg. Økonomiberegneren er en del af det fælleseuropæiske projekt BioEnergyFarm2.

Læs mere på ovenstående web-side, eller kontakt til Økologisk Landsforenings biogasrådgivning: Michael Tersbøl, mit@okologi.dk Mobil: 5153 2711.

Økologisk Landsforening tilbyder et gratis Biogas-økonomi-tjek i 2016.



Medfinansieret af Den Europæiske Unions program "Intelligent energi i Europa"



Container



Trug



Sohotel



Minihuse



Kr.- og grisevogne



ØKOLOGI & ERHVERV

Læs med på side 4 og 5 i denne udgave af Økologi & Erhverv, hvis du gerne vil stifte bekendtskab med tre økologiske virksomheder, som er nomineret til Økologisk Frontløber i kategorien Værdiskabelse og lønsomhed.

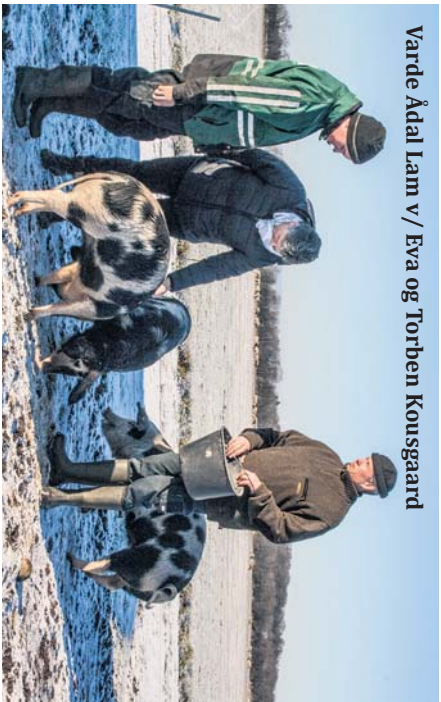
På generalforsamlingen i Økologisk Landsforening 11. marts, kårer deltagerne en frontløber i hver af de fire kategorier.



Stengården v/ Jens Otto og Elisabeth Rasmussen



Aarstiderne v/ Thomas Hartung, Søren Ejlersen og Anete Hartvig Larsen



Varde Ådal Lamm v/ Eva og Torben Koussaard

ØKOLOGISK FRONTLØBER 2016 ...

Afsender: ØKOLOGI & ERHVERV • Silkeborgvej 260 • 8230 Åbyhøj • avis@okologi.dk

Naturpakke fra Alternativet

Alternativet har offentliggjort sit bud på en naturpakke, som skal styrke biodiversiteten og sikre den frie, vilde natur i Danmark

FRI OG VILD - naturpolitik på naturens præmisser er titlen på Alternativets bud på, hvordan man politisk kan bidrage til at skabe en positiv udvikling for biodiversiteten og de truede arter i Danmark inden 2020.

Naturpakken består af 42 konkrete forslag, der tager udgangspunkt i fire indsatsområder:

- ▶ Plads til natur
- ▶ Dynamik i naturen
- ▶ Beskyttelse af naturen
- ▶ Sameksistens mellem samfund og biodiversitet.

I Økologisk Landsforening er der tilfredshed med udspillet, som glæder foreningens formand, Per Kølster. Han udtaler i en pressemeddelelse:

- Jeg glæder mig over, at der sæt-

tes fokus på diskussionen om den danske natur i et større perspektiv. Det er i den sammenhæng meget vigtigt, at naturhensyn og landbrugsproduktion tænkes sammen. Det kan ikke skilles ad.

Ønsker 100 procent øko-landbrug

I Naturpakken peger Alternativet bl.a. på, at "den intensive landbrugsproduktion, og den opløjning, gødskning, landindvinding, dræning og sprøjtning den har ført med sig, er den væsentligste årsag til, at biodiversiteten er så presset i Danmark i dag."

Partiet mener, at der er brug for en transformation af landbruget af hensyn til mennesker, miljø, klima, natur, dyrevelfærd, lokalsamfund,



ALTERNATIVETS NATURPAKKE



FRI OG VILD
- naturpolitik på naturens præmisser

sundhed og arbejdspladser og ønsker derfor en 100 procent omlægning til økologi.

Udspillet indeholder desuden et ønske om, at de nye generationers viden og forståelse af natur, økologi og biodiversitet skal styrkes i folkeskolen af naturvejledere, biologilærere og undervisere og at undervisning i bl.a. økologiske dyrkningsmetoder skal styrkes på landbrugsuddannelserne.

Alternativet håber, at forslagene kan være med til at inspirere miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen i sit arbejde med regeringens naturpakke.

Udspillet kan downloades på Alternativets hjemmeside

ib@okologi.dk