

Fordi du hryr dæg

#1

Debio





*Til venstre: Vange gard i Vik i Sogn. Foto: Birgitta Eva Hollander / Heia Folk
Over: Overby gård på Bjørkelangen. Foto: Espen Seierstad / Debio*

*Baking hos
Rent Mel Bakeri og
Pizzeria i Oslo
Foto: Espen Seierstad
/ Debio*





Ole Petter Bernhus



daglig leder

Et magasin som bryr seg!

Fordi du bryr deg er Debios slagord og navnet på dette magasinet. Dette er ord som forplikter for oss og for de vi samarbeider med! Det forplikter oss til å ta jorda, dyra og oss mennesker på alvor. Det er så lett å glemme at vi alle er en del av en større helhet, et større kretsløp, hvor hver og en av oss utgjør et lite tannhjul i et finjustert urverk.

La magasinet bli en del av denne helheten, og la det minne oss på at vi bryr oss – ikke fordi vi må, men fordi vi kan.

Du holder nå i hendene historier om menneskene bak Debio-godkjente virksomheter, hvor de selv forteller sine historier. Vi har spurt dem hvorfor de bryr seg, og hvorfor de bretter opp ermene hver dag og legger ned et arbeidsslag det osrer vilje og kraft av. Disse historiene håper vi skal motivere og inspirere, og i tillegg tydeliggjøre Debio sin rolle i samfunnet. Både Debios rolle som merkeieier og sertifiseringsorgan, men også som en organisasjon som gjennom sine merkeordninger og veiledningstjenesten Matvalget bidrar til en bærekraftig utvikling av matproduksjonen.

Debio er en medlemsorganisasjon. Medlemsorganisasjonene er våre eiere og de som utgjør vårt styre og årsmøte. Medlemmene fanger bredt fra jord til bord, og er alle aktive pådrivere for å sikre en bærekraftig utvikling av Debio og våre arbeidsområder. Som medlem i Debio gis du muligheten til å delta i dette arbeidet, samt bidra til økt samarbeid på tvers av en mangfoldig bransje, og ikke minst bidra til at enda flere bryr seg. Vi oppfordrer derfor virksomheter og organisasjoner som vil bidra til Debios arbeid til å engasjere seg og søke medlemskap i vår organisasjon. Mer informasjon om dette finner du på vår hjemmeside eller ved å kontakte meg direkte.

Jeg håper magasinet skaper undring, endring, forståelse og glede. Kanskje magasinet gir inspirasjon til et nytt magasin eller til en ny ide eller til at enda flere bryr seg om jorda, dyra og maten de spiser.

Les og lev vel, godt folk!
Vennlig hilsen Ole P

DEBIOS PRODUKTMERKER



DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



NORGES BONDELAG



DEBIOS VALØR- OG PROFILERINGSMERKER





Fønix i farta

Tekst: Åsmund Seip / Heia Folk

Foto: Camilla Jensen / Debio

På tur gjennom Stavanger Øst en helt vanlig dag, kan du plutselig snuble over en vidunderlig lukt av vellagret ost. Blåmugg, rødkitt, myse og kasein. Gjennom et lite hull i veggen på et gammelt industrilokale strømmer upasteurisert melk inn til Stavanger Ysteri og yster Lise Brunborg. Fra økobonde Kolbjørn Anda på Randaberg melker kyrne på morgenen og til ystingen begynner, tar det kun få timer. Prosessen frem mot ferdig ost er kanskje mer sammenlignbar med det å bli gründer, hvor besluttsomhet, tålmodighet og godt håndverk er oppskriften på et kraftfullt resultat.

Høsten 2014 bestemte Lise seg for å starte sitt eget helårsysteri, og begynte med det søket etter egnede lokaler og samarbeidspartnere. I mars 2015 hadde hun funnet både Kolbjørn, eneste melkebonde med økologisk drift i området, og et gammelt bygg som tidligere ble brukt til pakking av hermetikk. Lise startet oppussing av bygget, i april begynte husleien å gå og i juli var den første ystingen gjennomført - en blåmuggost ved navn Fønix. I dag får du tak i den på restauranter, spesialforretninger og kolonialbutikker over stadig større deler av landet. Fønix har også fått selskap av Snedig, en mild og myk, modnet kremost; og de kjellerlagra ostene Pan og Konrad - den siste modnet med øl fra Lervig Bryggeri. Stavanger Ysteri har etablert seg som et velsmakende eksempel på nybrottsarbeid i økologisk og urban sammenheng.

Lise I begynnelsen var det veldig nervepirrende! Den siste måneden før ostene begynte å bli salgsklare, torde jeg ikke åpne en eneste én, jeg utsatte det helt til det ikke var noen annen utvei – og ble heldigvis veldig lettet.

Det var nysgjerrighet som fikk ballen til å rulle. Jeg studerte økotoksikologi på Ås, hvor de også driver forskning på geiter i et eget fjøs. Da Tine ikke hentet melken, og den enten gikk ned i sluket eller ble gitt til grisene, begynte jeg å ta med melk hjem for å eksperimentere med yoghurt og ost på kjøkkenbenken. Senere tok jeg et introduksjonskurs i meieriteknologi, ble hekta, og søkte overføring til matvitenskap for å kunne dykke dypt ned i alt som har med ost å gjøre. Det som engasjerte meg mest, var et genetisk prosjekt, igjen med geiter. På 70-tallet avlet vi nesten bare på melkemengde og ikke på fett og proteiner. Det de ikke visste den gangen, er at mange gode gener går tapt når du avler på den måten, for eksempel oppdaget vi at nærmere 70 prosent av geitene som en konsekvens manglet genet som lager det viktigste proteinet i hvit ost. I dag er heldigvis den norske geitemelken helt fantastisk, selv om de store meieriene ennå ikke klarer å lage gode produkter ut av den. **En dag håper jeg å kunne bidra til et eget geitemelksmeieri!**

Den viktigste oppdagelsen jeg gjorde på Ås, var imidlertid at all kompetansen vi utviklet gikk direkte til industrien, uten å bli delt med de små produsentene. Da jeg tok produktene fra små ysteri med inn på laben, opplevde jeg at flere professorer ikke ville smake, av frykt for Listeria og andre bakterier. Holdnningene er heldigvis endret, men bindeleddet mellom forskningen og de små produsentene mangler fremdeles. Jeg søkte om midler til en doktorgrad for å gjøre noe med nettopp dette, men da midlene i stedet gikk til dyrking av laboratoriekjøtt, droppet jeg universitetet, kastet meg på sykkel og dro fra ysteri til ysteri for å lære av folk med mer erfaring og for å dele min kunnskap. Til slutt var det en lang fjelltur i Alpene som fikk meg til å innse at jeg ville starte et helårsysteri i Stavanger by.



Hvordan var det å være deg helt i begynnelsen av denne prosessen?

Lise Innimellom har det vært helt galskap. Det ligger voldsomt mange arbeidstimer bak, men målet der fremme gjør også prosessen og all læringen til noe innmari fint. Da jeg hadde møter med investorer, skjønte jeg at dette også kom til å bli dyrt. Det var kleine saker, du sitter der og skal selge sjela di, med noen på den andre siden av bordet som har 100 millioner kroner i lomma. Så skal de liksom bli medeiere fordi de har pengene, mens de ikke egentlig kommer til å bidra med noe annet. Det var utfordrende for den gamle punkeren i meg! Heldigvis fikk jeg tatt opp et lån, med sikkerhet i hytta til mine snille foreldre. Det, og støtte og vekstmidler fra Innovasjon Norge, har gjort at jeg har kunnet satse.

I tillegg underviser jeg for melkebønder i hele Norge. Kompetansen jeg har fått av å starte ysteri

er gull verdt i den sammenhengen, jeg kan formidle realismen i å starte med noe nytt, stegene som faktisk ligger bak om du vil prøve deg på videreforedling. Samtidig har jeg kanskje for min egen del litt lett for å fokusere på alt jeg kan gjøre bedre, istedenfor alt det som går bra.

Hva har du opplevd som vanskeligst?

Lise Å temme mitt eget stressnivå, og å stole på at alt ikke må være perfekt.

Det første året arbeidet jeg rett og slett for mye, med for mange oppgaver uten at jeg hadde råd til å lønne noen. I 2016 måtte jeg operere høyrehånda og ble sykemeldt i to måneder – hell i uhell gjorde det at søsteren min, som akkurat var ferdig med mastergrad i plantevitenskap fra Ås, kunne komme inn i produksjonen og bli veiledet av meg fra sidelinja. I dag har jeg en ansatt i 60 prosent og en





i 80 prosent, som gjør at jeg vanligvis kan gå hjem fra jobb klokken fire. Det gir overskudd til å gjøre jobben på en god måte.

Hva betyr samarbeidet med Kolbjørn for deg?

Lise Hadde det ikke vært for Kolbjørn, hadde det ikke vært noe ost! Jeg er veldig glad for at han vil samarbeide med meg. Kolbjørn er den eneste økologiske melkeprodusenten i området, og jeg hadde lenge hørt om hvor dyktig han er med både jord og dyr. Han har til og med gått på ystekurs! Siden upasteurisert ost krever andre rutiner og større fokus på melke kvaliteten, gir det en ekstra trygghet. Jeg tenker at de fleste melkebønder kunne lært seg litt mer om melka si. Jeg har til og med møtt melkebønder som kjøper melk i butikken og ikke drikker sin egen tankmelk, de har ikke et forhold til råvarene sine som en matvare. Det forstår jeg ikke.

Kolbjørn Å kjenne sin egen melk, å smake på melken din, er for eksempel den mest effektive måten å finne ut om en ku har for høyt celletall, for høyt nivå av hvite blodceller, som er en indikasjon på betennelse i juret. Melken smaker salt. Du merker det med én gang.

Lise Sånne ting kan jeg lære bort når jeg holder kurs for melkebønder. Du kan ha pH-meter og termometer og alle sånne ting, men ikke glem sansene dine. Både lukt og smak, følelse og syn er så viktige, og vi er sprøtt nok utstyrt med alle disse fantastiske egenskapene. Tenk bare hvor følsomme fingrene våre er!

Hva lærer dere om det å samarbeide?

Kolbjørn Åpenhet tror jeg er svært viktig – at jeg er åpen om det jeg kan bidra med, og at Lise samtidig er åpen om sine behov. Da Lise inviterte til samarbeid, var hun tydelig på at jeg skulle få en merpris som jeg kunne være fornøyd med. Det handler også om åpenhet, som sammen med tillit gjør ansvaret mitt klarere: å levere best mulig melk.

Jeg har alltid vært nysgjerrig på ysting og fikk litt basiskunnskap på et kurs hos Pascale Baudonnel i Aurland, nok til å bare hoppe i det. Så kjøpte vi oss en liten melketank, som vi leverer melk med to eller tre ganger i uka. Det er litt ekstra arbeid, men nå får vi ekstra betalt for det også. Den beste motivasjonen, er å se at din egen melk blir foredlet til et fantastisk godt produkt. Det er en stor utfordring å både produsere råvaren og foredle et godt produkt. Det gir fort høy arbeidsmengde. Det fine med samarbeidet vårt, er at vi er to som deler på ansvaret, jeg for råvaren og Lise for produksjonen. I et sånt samarbeid er det også viktig å unne hverandre suksess.

Hvilke mål har du allerede oppnådd og hvilke nye mål har du for framtiden?

Lise Jeg så den salgsklare osten som det store målet. Nå tenker jeg i et 10-års perspektiv. Den daglige driften kan gjøre det utfordrende å få øye på de store visjonene, siden jeg faktisk bare har solgt ost i to år, og ting må få gå seg litt til. Men det største målet er å finne en fin balanse, med to-tre årsverk i produksjonen, så mye ost som markedet kan ta imot og med en liten vekst.

Nå har jeg også laget en ny ost, en ost jeg har tenkt på helt siden jeg startet – jeg ville lage en halvfast ost og så lage et modningsrom til den nede i kjelleren. Plutselig hadde jeg litt ekstra penger på bok og kjørte på med både modningsrom og ost. Med dét var målet, som jeg trodde var mye lengre unna, plutselig oppnådd.

Har du et godt råd på veien til de som brenner for å starte opp sin egen foredlingsbedrift?

Lise Du må finne balansen mellom innsatsen og realismen i prosjektet. Det kan være kjedelig å snakke om økonomi, men siden skatten og regningene skal betales, må det hele gå rundt. Å vite litt om hva markedet ønsker er også lurt, det nytter ikke å lage et produkt som ingen kan bruke. Jeg tror det aller viktigste er å lage produkter som du har en genuin interesse for og kan stå inne for selv.



Lars Magnus Ottersen har de siste tre årene jobbet med maten som serveres i de tolv offentlige barnehagene i bydel St. Hanshaugen. Gjennom prosjektet «friske og raske barnehager» har han utviklet en modell som sikrer at barna får sunne og gode måltider hver dag, og det med en kostpengesats på 165 kroner per barn i måneden. Nå skal 50 prosent av maten også være økologisk!

Tekst: Helene Austvoll

Foto: Birgitta Eva Hollander / Heia Folk
Espen Seierstad / Debio

friske og raske



barnehager



**Barna spiser opp
til 3000 måltider i
barnehagelivet.**

En sånn dag hvor byråden sier at nå øker vi kostprisen på alle kommunale barnehager i hele Oslo – da føler du at jobben din betyr noe.

Vi har et slagord i Debio som heter fordi du bryr deg. Hvorfor bryr du deg?

Jeg kommer fra gård og tror det har litt å si for at jeg er opptatt av mat og råvarekvalitet. Jeg har fagbrev som kokk og studerte samfunnsernæring etterpå. Da jeg begynte å jobbe med samfunnsernæring og skjønte hva som ble servert i barnehager – veldig ofte mat man ikke ville servert voksne – ble det vanskelig å ikke bry seg. Barna kan si «dette liker jeg ikke», men ikke «dette er kjempedårlig kvalitet fylt med palmeolje og salt». Det er viktig for meg å løfte barnas stemme, og ta kampen for dem. Barnehagene er en av de største arenaene for folkehelse, mener jeg. Mange barn spiser rundt 60 prosent av all mat i barnehagen – i løpet av et helt barnehageliv blir dette omkring 3000 måltider.

Da Lars Magnus startet prosjektet var kostpengene på 112 kroner i måneden, og med et «ja» fra den tidligere bydelsdirektøren fikk han muligheten til å prøve ut hva en ekstra femtilapp per barn hadde å si:

Mer varmmat og bedre råvarer. Neste steg var å ta med regnestykker og grafer til byrådet i Oslo, med spørsmålet: Hvorfor har Oslo, den byen med størst forskjeller og store helseutfordringer i visse deler av byen, lavest kostpengepris i Norge? Lars Magnus hadde aldri drømt om at deres forslag om 43 prosent økning i kostpengesatsen skulle tas med da kommunens budsjett ble lagt fram!

Hvis du hadde fått besøk av helse- og omsorgsministeren, hva ville du at han skulle hjelpe deg med?

Jeg ville etterspurt et system for økt kvalitet på barnehagematen. Det finnes jo retningslinjer i dag, men jeg mener disse er for vage. Det bør være krav til høyere standard og kvalitet på maten, og selvfølgelig økt fokus på bærekraft og økologi. Da må det også bedre økonomiske rammer til.

Hver av de 12 barnehagene har en innkjøps- og matansvarlig. I prosjektet regnet de

på at ved å løfte planleggingen av måltidene til én person per barnehage, var ett årsverk spart! Nå bruker de en time med å planlegge maten for hele barnehagen per uke, og den kommer levert. For å skape samhold og synergier barnehagene i mellom, møtes alle innkjøps- og matansvarlige i en matgruppe for å dele erfaringer, i tillegg til å teste ut flere oppskrifter. All varmmat er kjøttfri, noe som gjør godt for både miljøet og budsjettet, og mattilbudet har generelt sett bare blitt bedre og bedre.

Hvilke råd vil du gi andre barnehager, og hva tror du er viktig å tenke på for å legge om kosthold i barnehager? Still krav! Still spørsmål til ledelsen om hvorfor matbudsjettet er så stramt og undersøk hva man har av handlingsrom. Noen må ta initiativ i starten, og da kan det også være fint å alliere seg med foreldrene. God organisering er viktig når noe skal endres. Det å ha et system for budsjett og innkjøp, menyplanlegging, og ikke minst det

å hente inspirasjon. Kjernen til suksess er jo at personale er positive og involvert. En av barnehagene våre hadde en kick-off med kokkekamp, der alle ansatte testa et utvalg matretter og konkurrerte om å lage den beste maten. Det skapte en veldig god stemning for prosjektet, og i akkurat den barnehagen gikk det vanvittig bra i oppstarten. De ansatte var engasjert og fikk informasjon om hva som skulle skje og hvorfor. De så gleden i å gjøre noe annerledes.

Hvordan syns du Matvalget har bidratt?

Vi hadde et veldig inspirerende foredrag med Matvalgets Camilla Wilse, hvor alle innkjøpsansvarlige i bydelens barnehager deltok. Jeg tenkte at de ikke kom til å bli så engasjerte, men alle hadde masse spørsmål og ville være pilotbarnehage for (øko) prosjektet! Jeg syns Matvalget er veldig flinke til å snakke om økologi og bærekraft på en positiv og engasjerende måte. Selv er jeg ingen ekspert på økologi og hvordan innføre et bærekraftig måltid, så her håper jeg Matval-

get bidrar mye. En stor utfordring er at grossisten som bydelen er bundet til, har lite utvalg økologiske produkter. Men fra og med 1. januar kommer det ny samkjøpsavtale som vil snu opp ned på alt. Oslo kommune vil da stille krav til grossisten om hva de skal ha i sortimentet. Da er det viktig å velge ut de store matvaregruppene – som melk, havregryn, smør og bananer, som det går veldig mye av.

Kan du beskrive hva som berører deg mest i løpet av en arbeidsdag?

En sånn dag hvor byråden sier at nå øker vi kostprisen på alle kommunale barnehager i hele Oslo - da føler du at jobben din betyr noe! Det er jo noen dager hvor du føler at du stamper litt imot meninger og tradisjoner, og da betyr sånne avgjørelser utrolig mye. For meg gir det driv til å jobbe videre, men viktigst er det for alle de barna som får bedre mat.

Åpenhet og ærlighet er viktige verdier i Debio. Vi vet at mye lærdom kommer fra

å prøve og feile. Kan du tenke deg å dele med oss hva din viktigste lærdom har vært?

Den viktigste lærdommen er hvor avgjørende det er å informere og involvere personale før oppstart av slike prosjekt og underveis i prosessen. At de forstår bakgrunnen for slike endringer, - snakke om at det handler om å redusere ulikhetene mellom barn, at det handler om sunn mat, bærekraft og hva som ligger til grunn. Ikke minst å snakke om praktiske utfordringer og muligheter - du kan få til mye med en stavmikser og et vaffeljern!

Når kjenner du på ydmykhet?

Jeg har veldig respekt for de som jobber i barnehage. Det er en ganske tøff jobb til tider. At jeg får komme inn og bruke tiden deres, at folk er engasjerte og at det finnes ildsjeler som drar lasset – det setter jeg veldig pris på. Det stilles mange krav til barnehager på flere områder, og jeg kjenner meg takknemlig for at jeg har fått lov til å komme inn, bli inkludert og at vi sammen får til ting.

Du kan få til mye med en stavmikser og et vaffeljern!

Gjennom høsten holder Matvalget kurs og veiledningsmøter med alle barnehagene i bydel St. Hanshaugen, og målet er 50 prosent økologisk på menyen i løpet av 2018!





VINNERE AV MATPRISEN 2017

MATPRISEN

Heidi Bjerkan – kjøkkensjef Credo Restaurant, medeier Vippa Oslo

ÅRETS PRODUSENT

Indre Oslo Matforedling – kjøttforedler

DEBIOPRISEN

Du Godeste – bærekraftig kantinedrift

ÅRETS KJØKKEN

Lysverket – restaurant i Bergen

BARNE- OG UNGDOMSPRISEN

Grønn Barneby Trondheim

ÅRETS FORSKNINGSFORMIDLER

Agropub – kunnskapsdatabasen agropub.no

ÅRETS BLOGGER

Gry Hammer – frajordtilbord.no

UTFORDRERPRISEN

Norges sjømatråd

Matprisen er Norges hyggeligste og hederligste matarrangement, med de beste og mest matglade folk.

Matprisen ble etablert i 2014 av DebioInfo og ØQ- økologisk mat i storhusholdninger, og går av stabelen for fjerde gang i november 2017. Til grunn for Matprisen ligger konseptet «Et bærekraftig måltid», og målet med prisutdelingen er å hedre de som spiller en viktig rolle for å øke forbruket og produksjonen av økologisk og bærekraftig mat.

Matprisen kan gå til bonden og fiskeren, så vel som til kokken, til store som små, private eller offentlige aktører, bedrifter og personer.



TAKK FOR AT DERE GJØR MATPRISEN MULIG



Cultura Bank er med på Matprisen fordi verdikjeden for økologisk landbruk er et viktig satsningsområde for oss, og vi vil være med på å feire de flotte økoprodusentene og ambassadørene for økomat.



Coop er med på Matprisen fordi vi skal være en ledende aktør for å bygge interessen, oppmerksomheten og markedet for økologisk mat i Norge. Matprisen er viktig for å vise mangfoldet og kvaliteten blant menneskene som jobber med økologi og bærekraft, og Coop er stolt samarbeidspartner!



Holdbart.no er med på Matprisen fordi vi synes det er viktig å sette fokus på bærekraftig mat i Norge.



Nortura støtter Matprisen fordi vi er brennende opptatt av bærekraftig matglede. Og Matprisen gjør en viktig jobb med å få fokus på dette temaet.



TINE er med på Matprisen fordi vi mener det er en spennende pris, som retter fokus mot de som er med på å fremme økologisk og bærekraftig mat i Norge. TINE mener det er viktig å være med å gå i front for denne utviklingen innen norsk landbruk.



REMA 1000 støtter Matprisen fordi vi ønsker å være en pådriver for økt økologisk landbruk og gjøre økologiske matvarer mer tilgjengelig for folk flest.



Vi er med på Matprisen fordi vi eksisterer for å gjøre det enklere for mennesker å spise og drikke slik at de har det bra, samtidig som de ikke trenger å bekymre seg for at det har en negativ påvirkning på planetens ressurser.



Stolt samarbeidspartner!

باجلبيج

ALEPPO BAHEBEK

85(G)
20(G)
20(G)
(E)
(E)
(E)
(E)
(G)
(E)

3
10

Tourism

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

ALEPPO

JEG ELSKER DEG

Hva har shawarma med bærekraft å gjøre? Etter en samtale med Christine og Ragnhild i Mestringsguiden, er det åpenbart at svaret er alt!

Mestringsguiden bistår flyktninger med å finne bolig og arbeid, i tillegg til å drive restaurant. Men det stopper ikke der – bærekraftig skal det også være. For alle. «Vi ønsker å ta vare på menneskene, og det er en naturlig del av å ta vare på verden og jorda. Å tenke helhetlig er den beste måten å gjøre det på», sier Christine. Vi fikk komme på besøk en fredag etter at de hadde

mottatt 200 kyllinger fra Hovelsrud gård. Kyllingene skulle parteres og fordeles på flere av matbodene på Vippra i Oslo. Her snakker vi om økologisk halal-kylling, hvor hele fuglen skal brukes i flere retter, og grønnsakene kommer fra økologiske og biodynamiske gårder på Østlandet – såpass må det være!

Mestringsguiden er et ideelt AS, som drives av Ragnhild Jennifer Slettner sammen med Christine M. Pramm. De selger bosettings-tjenester til Oslo kommune, i tillegg til å nå drive to restauranter: Aleppo Bahebek med syrisk gatemat, og eritreiske Injera Palace som serverer retten Injera på Vippra. Forretningsmodellen er enkel: overskudd går til drift og nyskaping for og med flyktninger.

Ghandi og Hadri viser fram shawarma-sandwich og shawarma-fat. Aleppo Bahebek betyr Aleppo - jeg elsker deg. «Aleppo var tidligere en gourmethovedstad i Midtøsten, men i dag kjenner vi den som en grå og trist krigsherjet by. Det å være flyktning er stigmatiserende – det er som å gå med et stempel i pannen», forteller Ragnhild. «Med Aleppo Bahebek ønsker vi å fortelle en annen historie. De som jobber her kommer fra et sted som en gang var utrolig vakker og det lever fortsatt i dem!»

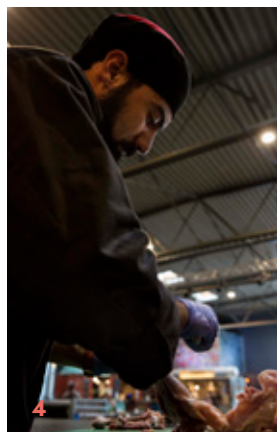


1 HADRI Dette er Hadri. Tre uker ut i Aleppo Bahebeks levetid banket Hadri på døra hos Ragnhild og Christine, midt i et cateringoppdrag. Han hadde lånt penger av en kamerat for å ta bussen til Oslo, og hadde hørt av en annen kompis på Stovner om mulighetene for å få jobb på Aleppo Bahebek. Ragnhild forteller at han kom som en reddende engel. «Vi skjønnte fort at han ikke kunne så mye norsk, men nok til å forstå at han kunne komme tilbake dagen etter og fortelle litt om seg selv, selv om familien fortsatt var i Aleppo. Da jeg spurte hva han kunne, svarte han: shawarma! – Velkommen til familien Aleppo Bahebek! sa jeg.»

2 BILMEKANIKER Hadri har jobbet som shawarma-kokk i Russland, men drømmer egentlig om å bli bilmekaniker – noe Ragnhild i Mestringsguiden er sikker på at de skal få til. Når man driver sosialt entreprenørskap på denne måten, må man mestre å ha flere tanker i hodet samtidig. Med Ragnhild og Christines «action-reaction» holdning er det kort vei mellom ide og handling.

3 DELINGSØKOLOGI Etter å ha levd et godt liv på Hovelsrud gård og blitt velsignet inn i døden av en imamgodkjent prest, ble 200 kyllinger levert en fredag morgen på Vippra. «Jeg syns jo det var absurd

Les mer om Aleppo Bahebek og
Mestringsguiden på debio.no/matvalget



å motta så mange kyllinger. 200 kyllinger – det er mye å tenke på!» Christine mener at kyllingene også får et godt after-life: lår og bryst grilles til shawarma på Aleppo Bahebek; hele kyllingen kokes til zigni på Injera Palace, kropp og skrog blir suppe på Kinabolle; Bowls by Trio bruker bryst, og vingene lander kanskje på Mr. Chow by Plah.

4 MINDRE KJØTT «Vi er stolte av at vi på Aleppo har etablert en tallerken som Ragnhild og jeg har veldig lyst på: en vegetartallerken, i tillegg til en falafel-tallerken», sier Christine, og Ragnhild legger til at på Injera Palace er det også hovedvekt

på grønnsaker og belgvekster som linser og erter. «Hvis vi skal utjevne disse forskjellene i verden og samtidig spise så mye kjøtt som vi gjør, kommer dette aldri til å gå bra – det må reduseres og det er ikke noe å lure på». Matbodene på Vippra er en del av en større helhet, hvor «fra jord til bord»-tankegangen står sentralt. Matavfall komposteres og blir til jord, og det tilstrebes økologiske og bærekraftige måltid. DebioInfos veiledningstjeneste Matvalget hjelper til med å realisere bærekraftidéene til Vippra, og under årets utdeling av Matprisen 13. november, har matbodene samarbeidet om å sette et bærekraftig måltid på menyen.



“
**Når man er
veldig sterk,
må man være
veldig snill.**

(Pippi Langstrømpe
og Rema 1000)

Tekst og foto: Camilla Jensen / Debio



Ekteparet Roger og Tommy Majdek er kjøpmenn på Rema 1000 på Ensjø, en økologisk spydspiss og pilotbutikk i dagligvarekjeden som nå har tatt full sats i bærekraftig retning. Visjon og målsetning er at økologi skal bli det nye konvensjonelle.

I fjor gikk Rema 1000 inn i et tett samarbeid med Jon-Frede Engdahl og Kolonihagen om utvikling og distribusjon av nye økoprodukter.

Når vi møter sjefen sjøl, Ole Robert Reitan, en sommerdag på Fokhol gård i Stange på Hedemarken, er han der for å inngå en intensjonsavtale om et samarbeid og for å overrekke midler til bygging av nytt løsdriftsfjøs.

Rema 1000 vil gjøre mer enn å kutte priser.

Ole Robert Jeg var i Indonesia for ti år siden og kjørte gjennom mil etter mil med nedsablat regnskog som var erstattet med palmeplantasjer. Det var så smertefullt og gjorde så sterkt inntrykk på meg at vi veldig raskt bestemte oss for å kutte ut all palmeolje i bedriften. Det var en kraftig, personlig oppvåkning, og har smittet over på alt annet. Da begynte også samarbeidet med den økologiske gården Gram Slott i Danmark. Det kom gode impulser fra flere kanter, men akkurat den visuelle julinga jeg fikk ved å kjøre gjennom et nedhogd regnskogsområdet, den satte seg veldig hardt. Jeg sa at «fra nå av må dere ut og finne produkter uten palmeolje, for jeg vil ikke selge den dritten.» Det fikk vi til, og det ga en sterk opplevelse av å kunne være med og forandre.

Jon-Frede Engdahl kom til et veiskille da han ble spurt av Debio om å bli med til Rema 1000 og holde et foredrag han har reist land og strand rundt med. Den eneste grunnen til at han ble med, var fordi det var nettopp Debio som spurte.

Jon-Frede Jeg hadde ingen forestillinger om at det skulle være forløsende på noen som helst måte. Etter at jeg var ferdig med å snakke for hele ledelsen i Rema 1000, kom en av lederne opp på talerstolen og sa «Vi i Rema 1000 har bestemt oss for at vi skal bli – by far – best på økologi, og de i denne salen som ikke tror på det, må finne seg en annen jobb, og de leverandørene som ikke vil levere økologi til oss, må finne noen andre å levere til. Dette er vårt første skritt mot å bli hundre prosent økologiske.» De satte ikke noe tidsaspekt på det, men budskapet var tydelig. Dette følte nærmest som en marsjordre for meg, og jeg måtte klype meg litt i armen og spørre meg selv «Hva skjedde nå?» Selv ble jeg veldig nysgjerrig, og sa at vi måtte ta en prat for å høre mer om hva de tenkte. På det tidspunktet var vi i Kolonihagen i en situasjon hvor råvaretilgangen var problematisk, og jeg så at den bare ville bli verre, og jeg ante at et samarbeid med en stor og tung aktør som Rema 1000 ville kunne endre dette. Sammenblendingen av merkevarer gjorde meg litt skeptisk, og jeg var så klart engstelig for reaksjonene. Likevel ble dette starten på en veldig fin dialog og reise.



Da jeg leste at Kolonihagen hadde solgt seg inn i Rema 1000, ble jeg sittende og gruble lenge over motivasjonen bak en slik bevegelse. For meg var Rema 1000 bare billig, jeg hadde ingen opplevelse av kvalitetsbevissthet eller samfunnsansvar - bare lave priser.

Jon-Frede Jeg kan gi deg rett i at det kom litt brått på oss også. Hadde du spurt meg før jeg gikk inn i det møtet som skulle forløse det, ville jeg sagt «aldri i verden». Det føltes som to ting fra to forskjellige universer som ikke passer sammen, noe jeg ikke klarte å se for meg at hadde noe til felles. Da jeg kom tilbake til min egen organisasjon og sa at dette var en mulighet vi bare måtte gripe, var de naturlig nok skeptiske og måtte overbevises. Da Kolonihagen startet i 2004, sa vi at vi skulle bidra til at norske folk spiser bedre mat, og i våre øyne er det økologisk. Den visjonen har vi bare delvis klart å oppnå, ved å nå en liten elite på et par tusen i Oslo. Et samarbeid med Rema 1000 var en stor mulighet til å nå ut til atskillig flere.

Dessuten fikk vi i Kolonihagen i samarbeidet med Rema, mandat til å dra ut i verden og finne verdens beste råvarer – på smak, med økologi og andre bærekraftsprinsipper som en selvfølge. Vi fikk også mandat til å legge til plusskriterier – i tillegg til EU-forskriftene for økologisk sertifisering. Som for eksempel rettferdig handel og enda bedre dyrevelferd, eller mer miljøvennlig emballering. Men det er smaken som skal være trumfen. Jeg tenkte vi ville ende opp med produkter som var ekstremt dyre, men her er volumet nøkkelen. Det gjør at vi kan lage mat av høy kvalitet med økopluss-kriterier til en rimelig penge, noe som i sin tur gjør at det blir tilgjengelig for veldig mange mennesker.

Butikken til Roger og Tommy ligger i første etasje på hovedkontoret til Rema 1000, i en

bydel mange bare forbinder med bilforhandlere og småindustri. Kommer man til fots fra sentrum via botanisk hage og Kampen og går over broen mot Gladengveien, får man mer følelsen av å legge det grønne bak seg enn av at betongbastionen der på andre siden av trafikken huser lysegrønt engasjement og framtidshåp.

Hvor kommer denne impulsen fra?

Tommy Jeg synes det er flott med økologiske produkter, og jeg er selv veldig bevisst på hva jeg putter i munnen. Mange sier de vil ha økologiske varer, fremfor alt frukt og grønt, men når produktene vel ligger der i hyllene, gidder de ikke å kjøpe dem fordi de kanskje er litt mindre enn dem fra konvensjonelt landbruk, eller de har litt skeiv fasong. Det er jo matindustrien som har lært opp folk til at alt skal være perfekt. Det irriterer meg litt.

Roger Ja – det skaper jo matsvinn også.

Hvem har ansvaret for å lære folk opp i økologi? Hvem har agendaer her, og hvem har sterkest stemme?

Tommy Ja, det kan man lure på. Kjedene har absolutt et ansvar, men jeg mener at landbruket, og ikke minst landbruksministeriet har en oppgave her. Og den største stemmen har forbrukerne. Det vi ser på andre typer økologiske produkter, bortsett fra frukt og grønt, som te og andre tørrvarer – det foretrekker folk faktisk, det kjøper de.

Roger Vi har jo startet en reise når det gjelder pris – vi skal gi økologi til folket. Vi må få opp volumet på økologiske varer slik at vi kan senke prisene. Når prisene begynner å falle på plass, så øker volumet også. Folk flest er nok litt for opptatt av hva det koster.



Tommy Jeg tror at den allmenne oppfatningen her i Norge er at økologi er dyrt. Og da vil folk som ikke tilhører en kjøpesterk målgruppe velge billige produkter framfor økologi. Og det er det Rema 1000 prøver å gjøre noe med nå. Den økologiske iskremen vi selger er for eksempel mye rimeligere enn mange av de andre «finere» sortene vi har, og så smaker den ti ganger bedre. Det er faktisk egg i den iskremen!

Jeg forbinder Rema 1000 med «Bare lave priser» – noe jeg selv assosierer med kompromiss på kvalitet. Kanskje dette også må inn i opplæringen?

Tommy Da jeg kom fra Sverige for 12-13 år siden var Rema 1000 sånn – bare lave priser, alle varer på paller – men i løpet av de ti siste årene har det foregått en helt sinnssyk kvalitetsreise og vi har fått opp standarden så det ljoimer etter.

Hvor kommer dette ønsket om endring fra?

Roger Vi har jo et ansvar som kjede når det gjelder bærekraft og miljø. Hvis vi skal ha noen framtid, må man nok gå den veien – «ta ansvar for kloden og poden» som vi sier. Helt fra toppledelsen er det et personlig engasjement. Ovenfra og nedover.

Tommy Og nedenifra og oppover!

Roger Kunden er vår øverste sjef, og etterspørsel henger jo sammen med tilbud. Den yngre generasjonen er mye mer opptatt av naturlige råvarer, mat fra bunnen av, økologi og ansvar. For dem som vokser opp i dag er det jo naturlig, og når de i sin tur vokser opp og skal ta valg, vil det være en selvfølge for dem å velge økologi.

Ole Robert Jeg er jo bonde i hele min kropp og sjel – hele slekta mi er jo bare bønder, og da jeg var



liten, var det faktisk ikke noe annet vi gjorde i helgene enn å dra og hjelpe til på gården i Soknedal, og kanskje hoppe litt i høyet med de lokale jentene. I første etasje der jeg vokste opp drev bestefaren min O. Reitan Kolonial. Jeg er nostalgiker tvers igjennom og kjenner på barndomsfølelsen når jeg kommer til et sånt sted som Fokhol gård. I en stor bedrift med mange tusen ansatte er det mye snakk om omsetning og resultater; vinnerkultur, motgang og medgang. Det vi har gjort de siste ti årene er å systematisk se om vi kan være med og bidra til å forbedre og endre samfunnet. For meg handler denne reisen først og fremst om at vi har lyst til å være med og bidra, og så handler det om at jeg tror vi er nødt, hvis vi skal klare oss.

Jon-Frede Før vi startet Kolonihagen var jeg egentlig helt analfabet når det gjaldt mat. For meg startet det som en todelt aha-opplevelse. Det ene var å få smake ting med en sånn smakskonsentrasjon

som skikkelig økologisk mat kan ha, og det andre handlet om å møte mennesker som er glødende interessert i det de driver med og som brenner for noe – det rører meg – uavhengig av økologi – selve engasjementet og det å tro på noe rører meg. Jeg har vært så heldig å få møte mange mennesker som har en drivkraft utover regnearket, og som vil bidra til noe positivt, og det fører veldig ofte til et bedre resultat, også smaksmessig. Det viste seg jo at de aller fleste som leverte skikkelige, smakfulle råvarer faktisk drev økologisk. Det har gjort noe med meg.

Jon-Frede reiser rundt sammen med ledelsen i Rema 1000 og oppfordrer bønder til å legge om slik at de blir i stand til å levere norske og lokalproduserte økologiske varer over tid. Som et ledd og egen satsning i dette arbeidet har Rema 1000 opprettet et fond som skal lette kostnadene i forbindelse med omlegging, og støtte økologiske bruk som vil utvide eller

trenger ekstra midler og forutsigbarhet for å drive. Inger Ivarrud og Rune Myrseth på Fokhol i Stange signerte nylig en avtale med Ole Robert om tilskudd gjennom dette fondet, med midler til bygging av et nytt løsdriftsfjøs og med en intensjonsavtale om handelsgaranti.

Jon-Frede Mange bønder vi møter er skeptiske, og det skjønner jeg godt. Det kan være de har prøvd seg før og ikke fått det til. Noen tror kanskje det med økologi er en døgnflue de ikke vil satse på, mens andre er mer på gli. Det vi tror vi kan bidra med – ikke bare ved å sørge for å gi bonden nok – eller ekstra betalt for å produsere økologisk – det er en forutsigbarhet og trygghet. Mye av norsk matproduksjon handler om volum og pris, og en tomat blir vurdert på størrelse og vekt, ikke på smak, så det trengs en motivasjon for å heve kvaliteten på en vare. Det å kunne tilby høyere pris for at en bonde skal produsere bedre, er viktig. Men når noen velger å dyrke økologisk bare for å få et øretillegg, blir jeg skeptisk. Man må tro på det man driver med. Jeg kan bli litt frustrert over å bli hengt ut for at vi produserer iskremen vår i Nederland, mistenkt for å ha økonomisk gevinst som motivasjon, og vet selv så inderlig godt at det bare handler om smak og plusskriterier. Norske bønder kan synes at det er illojalt å produsere i utlandet, mens jeg mener det er illojalt overfor forbrukerne å produsere kjøtt som har fått fôr fra Brasil.

Jeg har reist rundt i omtrent to år og prøvd å få norsk landbruk til å begynne å produsere den maten forbrukerne vil ha, og jeg har fått komme til orde i de store norske landbrukssamvirkene og hos politikere og sagt at nå må vi våkne. Vi sitter nå i norsk vekstsesong og importerer så mye som 80-90 prosent på økologi, og hvis det fortsetter, må vi bare sette to streker under svaret om at økologi er lik import.

Da Ole Robert signerte avtalen om støtte til Fokhol gård, siterte et av styremedlemmene i stiftelsen Pippi Langstrømpe, som en påminnelsen om at «Hvis man er veldig sterk, må man være veldig snill». Klarer du å ta inn over

deg hvilken maktposisjon du faktisk forvalter?

Ole Robert Det er jo derfor vi snakker så mye om bærekraft, men også om helse. Når man selger hver tredje kylling i Norge, når vi har det potensialet og det volumet, kan vi faktisk gjøre en skikkelig forskjell. Vi har et samarbeid med helsedepartementet for tiden, hvor vi jobber med reduksjon av salt og sukker og mettett fett, og ikke minst alt vi har gjort på arbeidsgiversiden, i samarbeid med Pøbelprosjektet, i samarbeid med NAV, hvor førstegenerasjons innvandrerkvinner kommer seg ut i arbeidslivet fordi det faktisk finnes lavterskeltilbud i form av jobb i kassa på Rema 1000.

Når det gjelder det økonomiske, er det selvsagt viktig å gjenscape resultater over tid, slik at vi har den økonomien og den soliditeten som skal til for at vi faktisk skal kunne gjennomføre de tingene vi drømmer om, så jeg har ikke noe dårlig samvittighet for at jeg jobber hardt for å få gode økonomiske resultater. Men når man har holdt på med dette et helt liv, blir ikke det det viktigste, det viktigste blir å få gjøre ting som både gleder deg selv – i den forstand at du kan være stolt over det du har gjort, og ikke minst at det faktisk gjør en forskjell – bidra til et sunnere kosthold, til en mer miljøvennlig, klimavennlig og bærekraftig matproduksjon, vi kan bidra til integrering og inkludering, og til at folks privatøkonomi blir bedre. Det er de samfunnsoppdragene vi har gitt oss selv, og som jeg tror hele Rema motiveres av – i Norge og Danmark til sammen er dette 20 000 mennesker. Det gjør jo jobben min mer takknemlig også.

Midt i butikken til Tommy og Roger troner Kolonihagens varer, som i løpet av rekordtid har blitt til et betydelig sortiment av kaffe, flere ulike typer syltetøy og annet pålegg. Kaffen venter riktignok på økologisk sertifisering, men de fleste av de andre produktene har godkjenningstempel.

Tommy Jeg brenner spesielt for Kolonihagen og synes det er flott at Jon-Frede er opptatt av at sa-



marbeidet med Rema 1000 ikke skal gå ut over kvaliteten. At det skal være de beste råvarene – han farter rundt til han finner en bonde som har eksakt det han leter etter. Jeg har vokst opp med grønnsaker i hagen og alt det der, i Helsingborg i Sverige, og vi har selv kjøkkenhage her på Ensjø, rett bak her hvor vi bor. Der dyrkes det jordskokk, tomater, poteter, risp, bringebær, og mer, i tillegg har vi varmkompost som gir skikkelig fin jord. Det er noe med å vite hva man putter i munnen og vite hvor det kommer fra.

Roger Jeg har også vokst opp på småbruk, utenfor Moss og Halden, med griser og høner og kalkuner, og hvor jeg husker at alt smakte så mye bedre. Vi var selvforsynte med svinekjøtt, og all mat ble bestandig laget fra bunnen. Etter at barna våre kom, har det blitt enda viktigere. Vi lagde all barnematen selv og har vært opptatt av dette hele veien.

På fire hundre kvadrat hage produserer Tommy og Roger nok til å være selvforsynte med en god del bær og grønt sommeren igjennom. Selv barnehagen forsyner de med sylteagurk. Jeg lurer på om Roger og Tommy tenker at de også er med på å påvirke et større bilde med det de gjør ut av butikken sin på Ensjø.

Begge Absolutt. Ingen tvil om det.

Tommy Det ene handler om at vi påvirker framtiden i forhold til varer og sortiment, og det andre handler om at vi påvirker innad i Rema 1000. Vi er jo som sagt en pilotbutikk, og ting som skjer her, det ser de andre kjøpmennene når de er innom i forbindelse med møter på hovedkontoret i annen etasje her. Og de blir inspirerte og synes at det vi gjør er kult. Og da sprer det seg etter hvert.

Roger Det samme gjelder leverandører som er her og ser hvordan vi presenterer de økologiske varene våre. De ser at vi ikke leker, men tar dette på alvor, og da tror jeg de går en runde med seg selv også og tenker at det kan være noe de selv kan være med på.

Hva sier kundene?

Roger Det er mange som fremdeles tenker at det er veldig dyrt, så der må vi fortsatt jobbe.

Tommy Samtidig får vi masse, masse ros fra kundene for at vi satser på økologi i butikken, som synes det er et flott utvalg.

Tommy og Roger på Ensjo eier butikken sin, så de kan langt på vei bestemme utvalget der og hvordan den skal drives. Har du møtt på noen kjøpmenn som er motvillige og skeptiske og synes at dette med økologi er tøys og tull?

Jon-Frede Nei, ikke direkte motvilje, men det der er nettopp kjedenes styrke og svakhet – så det beste jeg kan gjøre er å engasjere en kjøpmann. Og det er grunnen til at vi reiser rundt i hele landet for å snakke med dem. Uten dem på laget, kommer vi ingen vei. Da har ikke demografi så mye å si. Hvis kjøpmannen tror på saken og synliggjør

den, så kommer salget. Og hvis ledelsen i kjeden er tydelig og engasjert, smitter det jo over på dem som driver butikkene.

Kjøpmennene Majdeks engasjement er tydelig og omfattende.

Tommy En annen ting vi er opptatt av i denne butikken, er matsvinn. Vi kaster veldig lite mat her. Vi gir bort mat til Fattighuset hver uke. Og så har vi et konsept hvor vi bruker grønnsaker som har litt odd fasong til ferdigmat som selges i butikken, for eksempel Gartnergryte og hummous. Og så er vi opptatt av den generelle bruk-og-kast-mentaliteten som råder. Der har vi også et ansvar for kloden og poden. Selv kjøper jeg mye på FINN. Jeg er ikke tilhenger av at fullt brukbare ting går i søpla. Jeg gir bort masse også, til Fattighuset og Frelsesarmeen, og sånne steder.

Roger: Jeg er opptatt av dette med emballasje. Jeg kunne tenke meg flere varer uten forpakning. Vi



maser om å få redusert der, men der har vi et stykke vei å gå.

Hvordan ser det økologiske bildet ut om ti år?

Roger Jeg tror andelen og utvalget av økologiske varer er mye, mye høyere, i hvert fall halvparten av butikken. I landbruket vil det også skje mye, for bøndene har jo også et ansvar og må henge på. Det ene tvinger fram det andre. Jeg tror de som vokser opp nå kommer til å være enda mer bevisste. Man arver jo matvaner også. Når våre barn ser at vi kjøper økologiske varer, vil det være deres valg også når de skal begynne å handle selv.

Ole Robert Om ti år tror jeg andelen økologiske varer i butikken vil være femti prosent, og jeg tror vi kommer til å oppleve at økologisk landbruksproduksjon faktisk er det konvensjonelle. At man ikke trenger å være weirdo eller idealist for å drive med dette, men at det faktisk er en god måte å drive matproduksjon på. Jeg er også ganske sikker på at

kundene kommer til å forandre seg. Kjøpmennene forandrer seg åpenbart, forbrukerne kommer til å stille høyere og høyere krav, og neste generasjon bønder opplever jeg stadig oftere som veldig bevisste, med et ønske om at hvis de først skal drive gården til mamma og pappa, så skal de gjøre det annerledes enn dem, og skikkelig.

Forskningen er kanskje det aller mest spennende. En ting er forskning på hvordan jorda reagerer og hvordan produktene utvikler seg basert på at man endrer produksjonsmetode, men en annen type forskning dreier seg om all den teknologien vi kommer til å ha om fem og ti og femten år, som gjør det like effektivt å produsere økologisk som konvensjonelt. Og det er jo da de virkelig gode argumentene kommer: «Hvorfor skal vi drive med sprøytemidler når vi kan lage like god, eller enda bedre kvalitet, i like stort volum, til samme pris, uten?» Det er jo ingen som vil ha gift i maten sin, den har vært der bare fordi man ikke har hatt en bedre måte å gjøre det på. 🌱



ET STED I NORGE

Værlandet Bulandet

Sogn og Fjordane



An aerial photograph of a coastal landscape. The foreground shows several small, rocky islands with patches of green vegetation, surrounded by deep blue water. The horizon is visible in the distance under a clear sky.

Langt vest,
nesten så langt vest vi kjem her til lands,
ligg eit lite øysamfunn der det skjer store ting.
Tare og sau høyrast kanskje smått ut.
Men taren er med på å forme ei
ny grøn næring i ei lita bygd,
og flokken med Gammalnorsk sau beiter
på eit viktig kulturlandskap: kystlyngheiene.
Begge næringane er ein
del av framtida.

Tekst: Helene Austvoll, Ole Petter Bernhus
Foto og dronefoto: Åsmund Seip / Heia Folk

Daniel Fedøy

dyrker sukkertare og butare for sal



Daniel har vore fiskar i mange år. Ei stund budde han i Bergen og tente godt, men i følge han sjølv kjeda han seg i hel! Eit gammalt fiskemottak som låg ute for sal, og ein draum om å skape sin eigen arbeidsplass, fekk Daniel til å flytte heim. Han fortel ei historie om papirarbeid og konsesjonssøknadar, men også om å skape håp og energi i eit lokalsamfunn. Ikkje berre om å dyrke tare, men å framdyrke bygda og vere ein del av ei ny og veksande grøn næring.

Kva undrar du deg over kaffikoppen på morgonen?

Eg har undra meg mykje over kvifor det har vore så vanskelig å få lov til å starte opp. Vi las for ei stund sidan i alle aviser «no kjem det grønne skiftet», og at det no skulle satsast på nye næringsar, men då vi søkte om konsesjon fekk vi avslag frå Miljøvernavdelinga. Det er stor avstand mellom Oslo-politikken og det som skjer her ute, og mellom kunnskapen i næringa og forvaltninga. Eit døme på det er då vi fekk utvida konsesjonen sist gong, kom det med krav om botnprøvar. Dette til trass for at vi ikkje slepp ut noko fôr. Taren reinskar helst opp botn.

Viss du hadde fått besøk av mat- og landbruksministeren, kva ville du at han skulle hjelpe deg med?

Å få til kommunikasjon mellom Stortinget og fylkeskommunen, slik at det grønne skiftet og politikken som høyrer med blir ein realitet også her.

Å vere open og ærleg er viktige verdiar i Debio. Vi veit at mykje lærdom kjem frå å prøve og feile. Kan du tenkje deg å dele med oss kva din viktigaste lærdom har vore?

Det er nok det at vi byrja litt i feil ende, og ikkje tok kontroll på heile verdikjeda. I starten var vi tre partar, med eit firma som skulle lage stiklingar; vi skulle dyrke og ta på land, og eit firma skulle stå for omsetjinga. Etter kvart såg vi at vi måtte ta kontroll over alle ledd. Det var eit dugnadsprosjekt dei første tre åra, og vi lærte utruleg mykje. Vi hadde jo ein del erfaring frå trål og notreiskap. Dei toler enorme krefter, og vi trudde vi hadde god greie på det. Men det er stor forskjell på eit fiskebruk som står ute tre dagar, og dette som står ute 365 dagar under ekstreme påkjenningar frå sjøen. Eg er jo sjømann og trudde eg kunne knyte, men det hendte i starten at alt losna etter eit par veker!

Kva råd vil du gi til nokon andre som startar det same i dag?

Vi får jo ein god del spørsmål frå nye i næringa, og

noko vi har gjort er å etablere eit taredyrkarnetverk. Det handlar om å kommunisere med kvarandre og ikkje tru du skal vinne heile næringa aleine. Det er utruleg viktig å samarbeide, og at du tek tida det treng med føtene planta på jorda. Samarbeid gjer at ein løftar kvarandre og næringa.

Viss du nokon gong opplev uro og bekymring knytt til verksemda di, kva dreier det seg om?

Konsensjonar og det å kunne dyrke fram eigne stiklingar har vore viktige tema den tida vi har haldt på. Vi fekk til konsesjonane til slutt, men det har tatt tid. No har vi fått på plass eit såpass stort areal at det kan bli lønsamt – avhengig av marknaden sjølvst. For omsetjinga sin del har det vore utruleg viktig for Seaweed å få den Debio-godkjenninga. Elles hadde vi ikkje fått seld til Nordisk tang – der er spørsmål nummer ein om produksjonen er økologisk godkjent.

Viss du startar noko nytt her ute roper alle hurra. Her finst ikkje janteloven.

Lukke er eit omgrep det kanskje er vanskelig å setje ord på, men finst det augneblink i løpet av ein arbeidsdag kor alt gir mening for deg?

Det synst eg absolutt. Særskilt all merksemda og goodwillen. Viss du startar noko nytt her ute roper alle hurra. Her finst ikkje janteloven. Dette er utruleg artig å drive på med, og vi får masse telefonar frå alle moglege som er interesserte. Det er noko nyskapande – det gir aldeles mening.

Kva går gjennom hovudet ditt når du er på veg heim etter ein lang arbeidsdag?

Eg kjenner meg glad dei dagane kor alt går fint med haustinga og i pakkeriet, og eg ikkje er så sliten at eg ikkje klarar å gå heim. Det er mykje som ikkje har gått bra, men ein lyt fokusere på alt som går bra. Eg tenkjer ofte at alle andre får det til, men viss eg ringer rundt får eg høyre at dei har ikkje kome eit steg lengre dei heller – så alle møter jo på dei same utfordringane. Det er godt å vite. 🌱

ET STED I NORGE

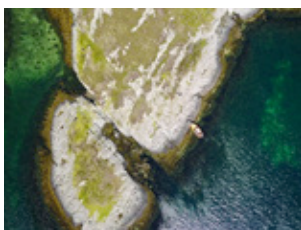
Hilde Buer & Anders Braanaas

Villsau i kystlyngheiene



Hilde og Anders omtaler seg sjølv som stadig optimistiske villsaubønder. Når havet og vinden viser seg frå si kraftige side, kan nok det stemme. Mellom 350-400 sauar over vinteren, og 230 lam om sommaren, beiter og boltrar seg i dei frodige kystlyngheiene. I dette landskapet er det lett å finne lukka for dei ullkledde dyra, og då skulle ein tru at også bøndene kjenner litt på den same lukka.





Om Lucky Luke hadde så små ballar at vi ikkje såg han, eller om han rett og slett var så smart at han klarte å «blende inn» med søyene er vanskelig å seie.



Kva er fordelene med denne driftsforma akkurat her i dette området?

Anders Her er jo tradisjonen småbruk i kombinasjon med fiske. Det ideelle landbruket her ville vore meir allsidig enn kva vi driv i dag. At vi er få bønder igjen er ikkje bra, men gir oss meir spelerom.

Hilde Vi såg potensiale i lyngheiene – det er fantastiske beiter for villsaudirft, det vil seie Gammalnorsk sau i full utegang. Snøfrie vintrar og store vidder med lynghei er avgjerande. Viss det var unge folk som skulle starte her, ville vi nok råda dei til å ha litt mangfald, kanskje Vestlandsk fjordfe og mjølk, og på den måten å utnytte ressursane enda betre.

Anders Det er ikkje naudsynt og fornuftig med dei store investeringane for å drive med sau, og særleg ikkje i vårt milde klima.

Hilde I dagens landbruk avlast dyr til å bli så utruleg produktive at dei ikkje klarer å nyttiggjere seg våre lokale ressursar. Det har ført til at vi må gi dei heilt optimale vilkår – broiler, til dømes, som må ha eit optimalt miljø, både omgjevnader, temperatur og fôr. Slik er vi også i ferd med å gjere med både sau og kyr, høgproduktive dyr har det best om dei slepp å gå ut av fjøsen, berre liggje på ei matte og få rikeleg med optimalt komponert fôr. Dess meir intensivt eit dyr blir, dess meir krevjande blir det. Når det er basert på jord og fôr frå den andre sida av kloden, er det ikkje ein farbar veg over tid. Det er heller ikkje god dyrevelferd.

Å vere ærleg og open er viktige verdiar i Debio. Vi veit at mykje lærdom kjem frå å prøve og feile. Kan de tenkje dykk å dele ein viktig lærdom?



Anders og Hilde bryt ut i latter: Sauane skiljast på hausten, kor søyer sleppast ut på ei øy og vêrane på ei anna. I utgangspunktet skal det ikkje vere så vanskelig å få til dette, men ingen reglar finst vel utan unntak. Under sorteringa var det ein liten kar, som vi berre måtte kalle Lucky Luke, som klarte å kome seg med på øya saman med gimrene som normalt får bli eit år eldre før dei parast. Lucky Luke var utan horn og så feminin og at vi ikkje såg han. Han var ein liten luring som ofte gjekk midt i flokken og let til å vere ei lita frøken. Han vart slik med 90 damer ut på ei øy og hadde ein heil vinter i lag med dei. Til og med når vi var for å inspisere og sjå til sauane, klarte han å gøyme seg. I løpet av vinteren klarte han å setje lam på 82 av ungsøyene! Då våren kom, berre tøyte det ut med små Lucky Luke-lam! Vi vil jo gjerne la gimrane bli to år før lamming og dessutan avle på dei beste vêrane, så

dette gjekk ikkje heilt i tråd med den strategien kan du seie...

Lukke er kanskje vanskelig å setje ord på, mens finst det augneblink i løpet av ein arbeidsdag kor alt gir meining?

Hilde Ja, mange. Våren er den mest fantastiske tida. Når det går bra med lamminga, alle lamma er velfødde og alle søyene passer på lamma sine. Etter mange års arbeid kor vi har tatt vare på funksjonelle eigenskapar, er fint å oppleve gode, sterke mordyr med friske lam. Heile året er det ei glede med tillitsfulle sauar som vi kan kommunisere med og som stolar på oss som hyrden deira.

Anders Det er fint og gir meining å skjønne kystlyngheia slik at dette verdifulle og gamle kulturlandskapet kan gi glede til folk og mat til ein heil flokk med flotte sauar.

Kva råd vil de gi andre som ønskjer å starte med matproduksjon?

Hilde Eg skulle ønskje at dei unge lærte at det gjekk an å drive på ein annan måte, at det går an å drive ekstensivt. Eg trur ikkje dei lærer det på jordbrukskulen. At dei kunne sleppe unna dei store investeringane, begynne i det små, tenkje kretsloop og ta vare på og utnytte dei ressursane som er på bruket. Alle dei vakre bruka som ligg innover i fjordane - dei liene er så grøderike at eg blir misunneleg når eg køyrer gjennom dei. Og no gror dei igjen. Dei har fødd mennesker i generasjonar, og no ligg dei til forfall fordi dei plutselig ikkje er verdt noko.

Anders Det har jo med den såkalla effektiviseringa å gjere. At det berre er dei grøne små jordlappane som skal drivast, medan dei store ressursane i utmarka og den meir tungdrivne jorda ligg til attgroing.

Hilde Vårt konkuransefortrinn i ei globalisert verd, er våre fantastiske utmarksressursar. Vi må bruke naturen slik folk her nord alltid har gjort. 🌿

Samtale mellom kvalitetsrevisor Harald Bjørn- Larsen og daglig leder Ole Petter Bernhus

Etter 20 år i Debio trekker Harald seg tilbake for å bli gårdsgutt på heltid. Få har møtt så mange gårdbrukere som det Harald har gjort i sin tid som kvalitetsrevisor, og det er liten tvil om at både kjøkkenhagen i hans såkalte Bestefarhus, og Øverby gård som dattera har overtatt, vil få god pleie.



Foto: Ole Petter Bernhus

Hva undrer du deg over under morgenkaffen?

Hvis jeg er på en revisjonsreise, kan jeg sitte å undre på hvem jeg kommer til å treffe i dag – hva vil denne dagen gi meg?

Vi har et slagord i Debio som heter «fordi du bryr deg», fordi vi merker at folk bryr seg.

Opplever du at folk bryr seg?

Vi som er revisorer i Debio, er så heldige at vi møter folk som bryr seg og som helt klart har en mening med det de driver med. Samtidig kan det være forskjell på primærproduksjon og andre virksomheter. I primærproduksjon er bonden både sjef og arbeider og har samme innstilling. I en virksomhet kan ledelsen ha gjort et valg, mens de som jobber på gulvet ikke nødvendigvis har samme forståelse. Da er du avhengig av at de som tar avgjørelser virkelig er dedikert og får de ansatte med på laget.

Hvorfor bryr du deg?

Jeg bryr meg fordi livet har lært meg at landbruksproduksjonen har gått i feil retning. Jeg starta som jordbrukssjef i Aurskog-Høland og hadde ikke noe forhold til økologi. Den reisa jeg har hatt i Debio, har gitt meg mange nye refleksjoner. Jeg har sett en del sider som jeg ikke tenkte over før, verken da jeg gikk på landbrukshøyskolen eller i mitt «konvensjonelle» liv. Noe som gjør meg spesielt betenkelig er den uheldige giftbruken i det konvensjonelle landbruket. Jeg bryr meg fordi det betyr noe for meg, for miljøet rundt meg, og for de som kommer etter meg.

Hva er fordelene med å drive økologisk?

At du kan drive i pakt med det du tror på, det du mener er den riktige måten å drive på. Du kan hente fram agronomen i deg. Det moderne landbruket har frigjort seg fra det å gjøre ting til rett tid. Kliner du til for tidlig på våren så bygget ditt gulner, pøser du bare på med litt mer kalksalpeter. I økologisk drift må du hente fram den virkelige fagkunnskapen. Samtidig har jeg jo alltid sagt at økobønder er som bønder flest. Vi må drive dette for å tjene penger og forsørge familien. Vi må drive i takt med samfunnet rundt oss.

Hvis du hadde reist tilbake i tid,

hvilke råd ville du gitt deg selv da du startet med landbruk – hvis du hadde fått muligheten til å møte deg selv da du var 23 år?

Jeg kunne faktisk tenke meg å gjøre samme reise om igjen. Jeg har jo hatt en oppvåkning underveis. Jeg var ikke moden nok da jeg gikk på Ås – da var økologi «lilla skjerf og fotformsko» for meg, og det skulle jeg i hvert fall ikke være med på. Men den reisen jeg har fått være med på, har jeg ikke angra på en dag.

Hvilke råd ville du gitt til en som skal starte som landbruksrevisor i Debio i dag?

Som revisor bør du nok være ekstrovert og utadretta, være glad i å møte mennesker og være en god lytter. Samtidig skal du ikke være redd for å si ifra om du oppdager ting som er feil, så lenge det sies på en god måte. Det er jo en del knep man lærer seg underveis for å kunne få svar basert på egne oppfatninger, som: «syns du selv at dette er bra?» Som revisor får du virkelig jobbe med noe du tror på, du får møte folk som driver med det de tror du, og du får en masse kunnskap om både fag og mennesker gjennom alle møtene.

Kan du beskrive hva som kan berøre deg mest i løpet av en arbeidsdag?

Ytterpunktene. Gleden når du kommer til en produsent som driver økologisk som gjør det kjempefint, presenterer seg bra og som gjør deg stolt på både økologiens og produsentens vegne. Også har du den andre ytterligheten, hvor du ser ting som faktisk ikke er bra. Min erfaring er at når det gjelder planteproduksjon, tåler bonden å høre at «denne kornåkeren var vel ikke den sprekeste», men straks man er inne på husdyrhold må du være mye mer ømfintlig og diplomatisk hvis du skal snakke om forbedringspunkt.

Du har sagt tidligere at reisen med Debio har gitt deg nye refleksjoner.

Kan du dele noen tanker rundt det?

Det som «plager meg litt», er at regelverket for økologisk produksjon ikke henger med i de endringene



Harald Bjørn-Larsen på revisjonsreise på
Bulandet Værlandet, Sogn og Fjordane

Foto: Åsmund Seip/Heia Folk

som skjer ellers i samfunnet. Det kan være fordi EU har blitt så stort og ikke klarer å utvikle seg fort nok. Jeg har gjort andre type revisjoner, som for eksempel Global Gap, hvor det etterspørres hva du har gjort for å fremme biologisk mangfold: satt opp fuglekasser, tatt vare på åkerholmer og så videre, mens jeg opplever at økologiregelverket graver seg ned i detaljer.

Kan du oppleve uro i møte med en EU-forordning som ikke nødvendigvis er helt oppdatert i forhold til den praktiske virkeligheten til bonden?

Ja, og som ikke greier å fange opp at hele samfunnet legger mer og mer vekt på bærekraft. Rolv Wesenlund sier at «hvis jeg skulle hatt et parti jeg var hundre prosent enig med alt i, hadde jeg laga mitt eget.» Sånn er det med økologiregelverket også. Jeg kan ikke være hundre prosent enig i alt – for eksempel er mener jeg det er viktigere å ha krav knyttet til biologisk mangfold og håndtering av plastemballasje, enn å ha regler mot konvensjonelt hvetegluten i mineralblandinger til husdyr. Samtidig syns jeg det er vesentlig mye bedre enn alternativet. Det er min tilnærming.

Lykke er kanskje vanskelig å sette ord på, men finnes det øyeblikk i løpet av en arbeidsdag hvor alt gir mening for deg?

Jeg vil si at jeg opplever lykke hver dag jeg. For eksempel å være ute på revisjon på Bulandet-Værlandet. Du må være glad i å forholde deg til mennesker. Regelverket kommer nesten i annen rekke. Jeg har tenkt på den revisortittelen – det må kommuniseres godt at det er noe annet enn en regnskapsrevisor.

Når kjenner du på ydmykhet?

Jeg kjenner på ydmykhet overfor naturen, men også overfor de folkene jeg treffer – når jeg ser de utfordringene de møter og har måttet takle.

Får du noen ganger lyst til å sette deg ned og trøste og støtte de du er ute på revisjon hos?

Ja, og det har jeg faktisk gjort og. Gitt dem en moralsk støtte, klapp på skulderen – si at «her har du fått til en god fjøsløsning som fungerer, nå er du i mål». Man tåler en god del ros! 🌱

Det spirer og gror



I Debio og DebioInfo har vi målsetninger om å tilby meningsfulle arbeidsoppgaver for mennesker som bryr seg om dyra, naturen og maten de spiser. At folk sjelden slutter i Debio tyder på at vi lykkes med dette, og at vi sjelden trenger å aktivt rekruttere nye. Men akkurat nå er vi en organisasjon i endring, vi tar del i et marked i vekst og vi er samtidig inne i et generasjonsskifte. Mange erfarne og hardtarbeidende kollegaer over mange år går over i pensjon, og dette gir plass for nye i tiden som kommer.

Har du lyst til å ta del i Debios arbeid, så et frø i vår åker og bli en del av Debios unike arbeidskultur, vil vi anbefale deg å holde ører og øyne åpne. Viktige satsningsområder for Debio i tiden som kommer vil være innen IT og innen sertifisering av landbruksvirksomheter og bedrifter.

Har du matfaglig kompetanse og vil hjelpe virksomheter å lage og servere bærekraftige og økologiske måltider? I DebioInfo lyses det i vinter ut en stilling som mat- og miljøveileder i Matvalget.

Les mer om Matvalget på **debio.no**, og ta kontakt med leder for DebioInfo, Idun Bjerkvik Leinaas: **idun@debioinfo.no**.



Kalv på Frilund gård, Bjørkelangen.

Foto denne side + for- og bakside: Birgitta Eva Hollander – Heia Folk.



Trykksak
4041 0820

KONSEPT OG PRODUKSJON

Heia Folk og DebioInfo

REDAKSJON

Helene Austvoll
Åsmund Seip – Heia Folk
Ole Petter Bernhus
Marte von Krogh
Idun Bjerkvik Leinaas

Debio

ANSVARLIG UTGIVER

Organisasjonen Debio

*

Direkte distribuert til alle
Debio-godkjente virksomheter

DESIGN

Åsmund Seip – Heia Folk

SATT I

Eames Century Modern,
Sofia Pro og DTL Documenta

OPPLAG

4.500

RETURADRESSE: DEBIO, ØSTRE BLIXRUDVEI 7, 1940 BJØRKELANGEN

Gi magasinet i gave til noen du bryr deg om: debio.no/fordidubryrdeg

«Kontakten med det
levende er det vi lever for.»

BENTE PÜNTHER & GERTJAN DE SNAIJER
OMMANG SONDRE, ÅDALSBROK

