

Fordli du þryg dégg

#2

Debio



MATP

Heidi Bjerkan

Kjennetegn Matplanen

- Har modige og sterke meninger og handlinger
- Deler sine egne erfaringer
- Formidler positivt om økonomisk matproduksjon
- Oppfordrer til samarbeid og lojalitet
- Har ettersatt seg et solid fotaføly i den store gata

Stine Skjott
Stine Skjott, Stine Skjott
Stine Skjott

Stine Skjott
Stine Skjott, Stine Skjott
Stine Skjott

Stine Skjott
Stine Skjott, Stine Skjott
Stine Skjott



*Til venstre: Heidi Bjerkan, vinneren av Matprisen 2017. Foto: Joachim Sollerman / Debio
Over: Overvintrede rotgrønnsaker på Fokhol gård. Foto: Birgitta Eva Hollander / Heia Folk*

– Det er ingenting
i det bakeriet
som er overlatt til
tilfeldighetene,
bortsett fra hvor
mye jeg sover.

Alt er planlagt ned
til hvert minste
lille frø.

Siv Svolsbru driver bakeriet **Ikke bare brød** i Porsgrunn.

Les mer om Siv på **side 8**.

Til høyre: Ikke bare brød. Foto: Hilde Mork



Ole Petter Bernhus



daglig leder

Vi møtes!

En liten historie har fulgt meg i mange år. Den går ut på at hvis jeg gir deg en krone og du gir meg en krone, da har vi begge fortsatt én krone. Men hvis du gir meg en idé og jeg gir deg en idé, har vi begge to idéer!

Denne lille historien sin oppgave er å minne meg på hvorfor det er så viktig at vi mennesker møtes. Det å dele idéer, tanker og erfaringer handler om nettopp det, å møtes og ikke minst det å samarbeide. Innsikten i hvordan vi fremstår i møte med hverandre er grunnleggende for å forstå samarbeid og i hvor stor grad vi i felleskap kan bidra til en positiv utvikling av samfunnet.

Samarbeid binder et samfunn sammen. Samarbeid skaper **vilje** og energi, men gjør også at vi kan føle oss sett og anerkjent som mennesker. Sammen med andre kan jeg føle et felleskap og en større mening med hvem vi er og hvor vi skal. Gjennom samarbeid kan samfunnet og vi som mennesker utvikle oss; vise hverandre **åpenhet** og bygge *tillit* til hverandre, og tillit til at vi sammen skaper verdier og mening.

Gjennom Debios mange reiser rundt i vårt langstrakte land møter vi ulike former for samarbeid – med dyra og naturen, med kollegaer, og mellom bedrifter. Spesielt to ting går igjen i områder hvor det er mye verdiskapning: evnen til å søke råd hos konkurrenter og lære av hverandre, og ikke minst **raushet** og det å unne hverandre suksess. I forrige utgave av magasinet møtte vi Lise Brunborg på Stavanger ysteri, som samarbeider tett med melkebonden Kolbjørn Anda

for å lage sin Fønix, og vi var på Bulandet og Værlandet og lærte om hvordan et nettverk av taredyrkere styrker både næringen og regionen. I dette magasinet vil du møte miljøer som er tuftet på samarbeid, både i fjellregionen Røros og industribyen Porsgrunn. Du kan lese om hvordan kantiner i Buskerud samarbeider med politikere og bønder for å servere bærekraftige måltid, og møte Manish Jain på økokongress i India – en engasjert sjel som med erfaringer fra både FN og Verdensbanken som nå skaper lærings- og møteplasser i Udaipur.

Vi håper disse historiene og møtene med menneskene bak Debio-godkjente virksomheter kan være til inspirasjon for deg og andre, og bidrar til at én idé blir to idéer, og til at ord blir til handlinger.

Gjennom **vilje**, **åpenhet** og **raushet**, ønsker vi i Debio å skape samarbeid med mennesker og aktører i samfunnet rundt oss. Derfor skaper vi møteplasser, som dette magasinet, hvor du kan møte menneskene og historiene; derfor inviterer vi til VÅR dag på Gartneriet – Bygdø Kongsgård, og derfor kan du være med å hedre og møte de som gjør en ekstra innsats i bærekraftens navn under høstens Matprisen. Vi tror at nettopp de viktigste møtene skjer ute av kontoret, ved matbordet eller ute på jorden. Når våre medlemmer, samarbeidspartnere og ansatte møtes skapes mer samarbeid, flere idéer, og mer energi, slik at vi i felleskap bidrar til utviklinga av bransjen og samfunnet.

Håndslag og hilsninger fra Ole Petter

PRODUKTMERKER



DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



NORGES BONDELAG



VALØR- OG PROFILERINGSMERKER





BAKERI B

Ikke bare baker

Tekst: Helene Austvoll

Foto t.v.: Bjørn Harry Schønhaug

Andre foto: Hilde Mork

Hvor mange brød må man selge hver dag for å kunne drive et lite håndverksbakeri med økologiske og gamle kornsorter i industribyen Porsgrunn?

Siv Svolsbru gav seg selv fem år til å bevise at det går an å drive butikk med beina på jorda og hjertet på rette staden. Da hun ble nominert til Årets produsent i Matprisen i 2017 hadde det akkurat gått fem år.

Vi møter henne i et lite kryppinn av et kontor i Keimsgården, på sjette året, godt inn i en ny femårsplan.

Det står ganske klart i forretningsplanen: før jeg går på kompromiss med råvarene så legger jeg ned!

Du har vokst opp i en familiebedrift som importerte campingvogner, og deretter vært butikksjef for Bodyshop, og så bestemmer du deg for at du skal bli baker?

Jeg ville ta tilbake det gode brødet. Jeg var overbevist om at det ikke var brødet var noe galt med, men måten det ble gjort på. Jeg har vokst opp med en mormor som bakte brød, og har både sett og smakt hvor mye kjærlighet og omsorg det er i det brødet. At ett korn, så enkelt, kan gjøre så utrolig mye. Korn har jo vært og er en stor del av vår kultur – det er korn og fisk vi har overlevd på her i landet, og plutselig skal vi ikke spise det fordi vi får vondt i magen.

Vi lurer fortsatt på hva dette har med Bodyshop og campingvogner å gjøre. Overraskende mye, skal vi få vite.

Bodyshop styres av verdier og historiefortelling, og mye av det har jeg latt meg inspirere av og tatt med meg inn i bakeridriften, jeg har bare bytta ut såpene med brødet. Butikkfaget og det å drive forretning har jeg med meg fra Bodyshop, men mest fra familiebedriften. Jeg vokste opp i butikk med foreldrene mine, som på 70-tallet begynte å importere campingvogner. Planen min var at jeg og skulle drive med det, men samtidig fikk jeg ekstrajobb på Bodyshop. Etter hvert kjøpte jeg butikken og hadde franchise på den. Jeg har bestandig vært fascinert av Bodyshop – ikke fordi jeg er jålete, jeg er jo ikke det, men på grunn av historiene og verdiene.

Da Bodyshop vokste seg større, falt interessen for såpene, og etter hvert også for familiebedriften. Hun ville gjøre noe helt annet, og dro til Irland på den økologiske kokkeskolen Ballymalloe Cookery School. I tre intensive måneder bor man på skolen, som også er en gård – hvor det er like stort fokus på det som skjer ute på jorden, som inne på kjøkkenbenken. Det gjorde noe med Siv.

Det hele starter med at læreren tar opp en neve jord og sier «det er her alt starter!». Tårene strømmen på, og jeg visste jeg var på rett sted. Vi lærte om jordsmonn, om mangfold; vi høsta grønnsaker, henta egg og melka kuer; vi lagde mat og mata hønene med restene. Det vi ikke dyrket selv på gården kom bøndene og leverte, og da kom de inn i forelesningen med ender og ost!

Etter oppholdet i Irland hentet Siv inspirasjon fra andre, både her i Norge og i andre land, og for seks år siden startet hun sitt eget bakeri på Keimsgården i Porsgrunn!

Jeg trodde jo ikke dette kom til å bli veldig lettvinnet og koselig. Det er ikke det å drive butikk. Jeg var klar over hvor mye jobb og hvor tøft det kom til å bli – men jeg hadde lyst til å bevise at det gikk an å gjøre det ordentlig. Jeg gav meg sjølv fem år. Det har ikke manglet på både gode og dårlige forslag på hvordan jeg kan gjøre ting annerledes, og jeg vender stadig tilbake til forretningsplanen min for å se hva som egentlig var planen. Det er ingenting i det



bakeriet som er overlatt til tilfeldighetene, bortsett fra hvor mye jeg sover. Alt er planlagt ned til hvert minste lille frø.

Dagene går ofte fra klokka fem om morgenen til fem på ettermiddagen, og når Siv holder kurs i bakeriet blir det lange kvelder. Som i brødene, baker hun inn økologien og historien om råvarene også når hun holder kurs. Siv står fast på at bakeriet ikke er et selvrealiseringsprosjekt, men at det handler om noe større enn oss selv. Hun velger heller å legge ned bedriften enn å gå på kompromiss med råvarene.

Det handler om råvarene og historien om de som kommer med de råvarene. Jeg er idealist, men er vel så mye realist, og innså at jeg ikke kunne sette opp et budsjett som et vanlig bakeri gjør. Mine råvarekostnader er mye høyere – og det var hele poenget! Det står ganske klart i forretningsplanen: før jeg går på kompromiss med råvarene så legger jeg ned!

I det lille bakeriet er det ikke sjeldent kø til langt ut på tunet for å få kjøpt både brød og boller, søtt og salt, i tillegg til det de finner av oljer, eddik, mel, oster og juice i butikkhyllene – råvarer og produkter fra leverandører som har kommet gjennom Sivs nåløye! Er det noe vi kan stole på når vi får smake rundstykke med valmuefrø og eggessalat er det at Siv vet hva hun driver med! Hun





lager en liten presskanne med nykverna kaffe til oss i anledning vårt besøk, men kaffesalget har hun overlatt til andre i byen.

Vi har verken tid eller plass til å bli like gode på kaffe som vi er på brød. Det har selvsagt vært fristende å trakte litt halvhjerta kaffe og selge det med god fortjeneste, men da vil jeg heller samarbeide med hun som lager god kaffe nede i byen, så kan hun selge bakervarer fra meg. Her i gården er det også et kaffebrønneri som kverner og selger kaffe. Det er jo en liten industriby, hvor det uten tvil er bedre at vi samarbeider og skaper flere ting rundt om i byen enn at alle skal gjøre alt.

Vi hører en historie om et håndverksbakeri, med råvarene og bøndene i høysete, hvor kasseapparatet har gått for full musikk fra dag én, og et samfunn gjennomsyret av samarbeid og gode hjelpere. Men vi hører også historien om ei dame som startet et bakeri med ingenting annet enn noen få hevekurver; med kritiske røster som undervurderte driftspotensialet; et bakeri som opplevde innbrudd fire ganger på rad; om tvunget navnebytte på grunn av en patentsak, og mange søvnløse år. Det er virkelig ikke bare bare å drive dette bakeriet.

Jeg hadde brukt opp hele arven fra familiebedriften på skolen i Irland og studiereiser til Danmark. Det eneste jeg hadde da jeg startet her var hevekurver jeg hadde fått av Camilla Plum i Danmark, og litt lønn fra et

Det er jo en liten industriby, hvor det uten tvil er bedre at vi **samarbeider og skaper flere ting** rundt om i byen enn at alle skal gjøre alt.

stedsutviklingsprosjekt i Drangedal. Men jeg hadde en lokal bank som hadde trua på prosjektet og på meg, som lånte meg penger til en bakerovn. Hos Holli Mølle fikk jeg en måneds forfall på den første fakturaen, og i tillegg fikk jeg tre måneder uten å måtte betale husleie her på Keims. Etter de to første åpningsdagene, med lange køer og hvor jeg ble ut-solgt etter en times tid, måtte jeg lage en plan for hvordan jeg kunne bake mer!

Hva gjør deg stolt?

Når kundene mine skjønner at et økologisk brød er godt og ikke rart, og når de prøver å lage bollene og sconesen sjølv, og skjønner at det er forskjell på smaken avhengig av råvarene du bruker. Kanskje begynner de å kjøpe økologiske egg eller melk fra Rørosmeieriet. Da jeg var på bakekurs hos Aurion bakeri i Danmark sa kursholderen «vi må ta de for oss én etter én» – det føler jeg at vi får gjort her.

Debio-sertifisering var en selvfølge for deg, hvorfor ønsket du det?

Uten å virke flåsete – å starte noe i 2012 uten at det er økologisk – det er ikke noe alternativ. Vi har kun én mulighet nå. Vi er nødt å gjøre noe, for vi kan ikke holde på sånn som vi har gjort. Så festlig er det ikke å stå opp klokka fire om morgenen for å bake! For at det skal bli en endring hos andre er vi alle nødt til å være med på et felles merke, løfte det fram og vise at dette er viktig.

Det hender at Siv spionerer på kunder, spesielt nye mennesker hun ikke har sett i bakeriet før, når de går derfra med dagens bakst. Da stiller hun seg i vinduet og kikker på dem der de går bortover gårdsplassen, og i det de tar bolla ut av posen og smaker, stopper de, snur seg mot bakeriet før de går videre. Da triller tårene... Vi har et slagord i Debio som heter *fordi du bryr deg*, fordi vi merker at folk bryr seg. Hvorfor bryr du deg?

Vi må jo bry oss! Det er ikke noen logikk i det som foregår i matproduksjonen og med dyrevelferden. I den grad man sover, skal man kunne sove godt om natta og da må man jo bry seg – og for min del, ha rent mel i posen!

Å høre Siv fortelle historien sin er som å se et lite glimt av filmen "Like Water for Chocolate". Hovedpersonen Tita har et lidenskapelig forhold til mat, og kan kun uttrykke følelser når hun lager mat. Det særegne er at følelsene, tårene og tankene hennes overføres til de som spiser. For Siv handler bakeriet ikke om henne selv, men om bøndene og kornet.

Likevel, etter møtet vårt er jeg overbevist om at uten Siv sine uttrykk, ideer og følelser ville brødene bare vært brød.





A full-page background image showing a fisherman in profile, wearing a bright orange raincoat and a black beanie. He is looking out over a dark, choppy sea under a clear blue sky with a bright sun low on the horizon, creating a lens flare. The fisherman's hands are visible, wearing red gloves, and he appears to be holding a metal railing or part of a boat. The overall mood is serene and focused.

En dag på havet

LINEFANGET SKREI

—
Tekst og foto: Åsmund Seip / Heia Folk

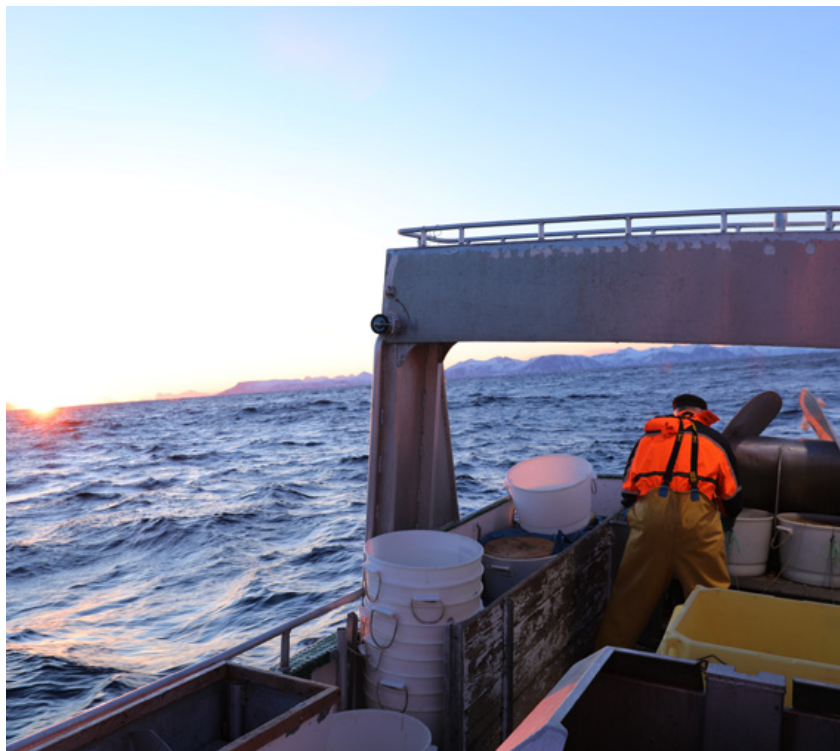
LES MER OM BÆREKRAFTIG FISKE PÅ [DEBIO.NO](https://debio.no) – SE FILMEN FRA STØ PÅ [DEBIO.NO/FORDI](https://debio.no/fordi)

– Møt opp på kaia klokka 05.00, da går båten!

Så da gjorde vi det. Og fikk med dét en opplevelse for livet.

Ikke bare fordi havet på en kald godværsdag i nord er noe av det vakreste vi har sett. Ikke bare fordi møtet med de som jobber på og med havet ga oss følelsen av ydmykhet, entusiasme og arbeidslyst. Men fordi vi fisket to og et halvt tonn skrei. Fordi havet gir og gir. Fordi vi lærte om bærekraft, om balanse og samspill, om å gjøre hverandre gode. Fordi Norge er fullt av dyktige folk. Og i fiskeværret Stø i Vesterålen bor noen av dem.





– Fiskerinæringa er ikke bare sjark i solnedgang. Vi har en moderne flåte som håndterer fisken og tar i bruk ny teknologi der det er hensiktsmessig. Det er viktig å videreutvikle også den minste kystflåten, ikke fra et romantisk ståsted, men ut ifra at de er viktige for mange av kystsamfunnene.

ARNE E. KARLSEN,
DAGLIG LEDER
GUNNAR KLO AS



– Jeg anbefaler mine barn, og det kommer jeg til å anbefale alle som spør, å satse på en karriere innenfor sjømat. Sjømatnæringen er en av de næringene som jeg mener har en lys fremtid. Den er både bærekraftig og lønnsom, og vi trenger dyktige mennesker innenfor mange kompetanseområder.

ARNE E. KARLSEN,
DAGLIG LEDER
GUNNAR KLO AS



De som stiller strengest krav til oss er våre kunder, og siden lista heves hvert år, må vi henge etter for å ha et marked å levere til. Det er ikke sånn at verden ikke har fisk, det er masse fisk der ute, så vi kan ikke sove veldig lenge før vi mister marked og muligheter. Det er en løpende utvikling. Heldigvis har norsk fiskerinæring vært veldig konkurransedyktig så langt, og jeg håper vi skal være det fremover. ARNE E. KARLSEN, DAGLIG LEDER GUNNAR KLO AS

Debio godkjenner



bærekraftig fiske



LES MER OM BÆREKRAFTIG FISKE PÅ [DEBIO.NO](https://debio.no) – SE FILMEN FRA STØ PÅ [DEBIO.NO/FORDI](https://debio.no/fordi)



Gunnar Jarl Klo og Astrid Klo er tredje og fjerde generasjon som driver familiebedriften Gunnar Klo AS.



F.v.: Arne E. Karlsen (Gunnar Klo AS), Jan-Widar Finden (DebioSert), Tom Steffensen (fisker).



VÅR dag

EIN NY

PÅ GARTNERIET

Vi sit inne i Gartneriet –
eit nytt drivhus med ein gamal
historie. Regnet trommer på
glastaket og vi kjenner dufta
av syrin, basilikum og tomat.
Vi deler maten og samtalen.
Naturen er så nær. Kan vi
våge å kalle det magisk?

Vi trur at dei viktigaste menneskemøta skjer ute av
kontoret – ved bordet eller ute på jordet. Difor inviterer
Debio kvar vår samarbeidspartnarar, alle tilsette,
medlemsorganisasjonar og gode vener til VÅR dag på
Gartneriet – Bygdø Kongsgård.

I år er andre året vi inviterer til VÅR dag – **torsdag 31. mai**.
Vi samlar menneska bak alle dei gode ideane om bærekraft
og nyskaping, som spelast ut i live kvar dag. Slike møter
håpar vi skal gi rom for å dele og skape saman.

Debio sine samarbeidsverdier **Vilje – Åpenhet – Raushet**
ligg til grunn for VÅR dag og for våre møter
med kvarandre og andre.

VÅR dag lar undring bli til endring.

*VÅR dag gir rom for at ein idé blir til to,
bekjentskap blir til vennskap og ord blir til handling.*







India: **Manish Jain**

DEBIO MØTER VERDEN

Daglig møter Debios kvalitetsrevisorer og Matvalgets veiledere norske virksomheter som virkelig bryr seg. Men, vi møter også mange mennesker gjennom internasjonalt arbeid og samarbeidsprosjekter på tvers av landegrensene. Akkurat som her hjemme er dette folk som skaper ettertanke, undring, forståelse og som, ikke minst, opplever mange av de samme mulighetene og utfordringene vi selv kan føle på kroppen. Derfor deler vi noen av deres historier gjennom en fast spalte som heter «Debio møter verden».

På økokongress i New Delhi
befinner vi oss plutselig
i en dansende sirkel av
byråkrater og dresskledde,
latteren overdøyer
trafikkstøyen, og i midten
av sirkelen står en smilende
engasjert Manish Jain.
Når han ikke blåser liv i
slitne kongressdeltakere,
leder han Shikshantar:
The People's Institute for
Rethinking Education and
Development, en alternativ
læringsarena i Udaipur,
India. Dit kommer
ungdommer og voksne
fra hele verden for å lære
sammen – og for å utforske
nye, gamle, naturlige og
bærekraftige måter å
lære på. Shikshantar, og
andre prosjekter rundt
bærekraftig livsstil,
gaveøkonomi og urbant
økologisk landbruk, og for
ikke å snakke om dansen,
gjorde at vi ønsket å lytte til
Manish – og kanskje også
lære noe på veien.

Tekst og foto: Åsmund Seip / Heia Folk

Hvorfor bryr du deg, Manish?

For det første vokste jeg opp i USA. En barndom hvor alt var tatt hånd om, livet bestod av rutiner, konsum og lange dager på kjøpesenteret. Den første jobben fikk jeg i løvens hule, som aksjemegler for Morgan Stanley på Wall Street. Senere ble jeg uteksaminert fra Harvard, jeg jobbet for FN, for UNESCO, UNICEF og Verdensbanken. Gjennom alt dette mistet jeg troen på den amerikanske drømmen, på de sentrale kraftsentrene som sies å være "the good guys", men som i praksis suger til seg ressurser fra verdens lokalsamfunn. Jeg var desillusjonert og rådvill. I etterkant tenker jeg at en dose desillusjon kan være nødvendig for å se at dagens systemer er råtne og ikke vil la seg reparere.

For det andre dro jeg til min bestemor i India. Hun er en vis, vakker landsbykvinne som ikke kan lese eller skrive, har aldri gått på skolen, men hun kan dyrke jorden og hun kan bygge et hus. Hun kan så mye mer enn det man lett kan tro. På den tiden ble krisene vi som verdenssamfunn står

overfor tydeligere for meg, og jeg tenkte at selv om jeg kan lage teorier og skrive artikler, kan jeg fremdeles ikke dyrke min egen mat. Men det kan bestemor. Hun står for et helt annet verdenssyn,

På den tiden ble krisene vi som verdenssamfunn står overfor tydeligere for meg, og jeg tenkte at selv om jeg kan lage teorier og skrive artikler, kan jeg fremdeles ikke dyrke min egen mat. Men det kan bestemor.

en annen måte å se livet på. Gjennom det hun lærte meg, kunne jeg begynne å se systemkrisene som eksistensielle kriser, perspektivkriser. Derfra vokste ønsket om å lære bort og formidle nye måter å se og være i verden på. Målet er å bidra til en større bevegelse hvor folk inviteres til å utvide både forestillingsevnen til hva som kan være mulig, såvel som motet til å gjennomføre det.

Hva opplever du som viktigst ved jobben du gjør? Det viktigste for meg er å skape

FAKTA Manish Jain, Udaipur, India.

Shikshantar: The People's Institute for Rethinking Education and Development – www.shikshantar.org og **Swaraj University** www.swarajuniversity.org



Foto: swarajuniversity.org

sunne, konstruktive rammer for *avlæring*. Vi trenger å se på strukturene rundt oss, til og med de vi synes fungerer, slik som nasjonalstaten, forskning, teknologi, utvikling, vekst; stille åpne spørsmål og med det skape en bredere forståelse om hvem vi er og hva vi gjør her, hvordan vi forholder oss til hverandre og til naturen. Arbeidet vårt handler om å støtte mennesker til å åpne opp og finne mulighetene i seg selv, uavhengig av bakgrunn og mangel på utdanning eller penger.

Det er mye å si om *hvordan* vi gjør dette. Det viktigste svaret ligger i de enkle, nære tingene, som det å lage og spise mat sammen. Vi tilbød nylig godteri til en gruppe brasilianere som besøkte senteret vårt i Udaipur. De takket og tok imot. Før de rakk å spise, ba jeg dem om å stoppe opp, og vise hva som skjer hvis vi ikke spiser noe selv før vi er sikre på at alle andre også har mat. Hva skjer om vi takker ja til søtsaker og gir de videre til den som sitter ved

siden av oss. Hvis du alltid tar vare på din neste, vil du også bli tatt vare på. Det er en metafor for å bryte ut av en kultur som handler om å *ta*. Når vi

Hvis du kan se økologisk drift som en hel livsstil, ikke bare som spørsmål om frø og gjødsel, er det mange i India som fremdeles lever mer siviliserte, sunne, dypere liv enn det vest-er-best-modellen prøver å få dem til å gjøre.

gir mat til hverandre, begynner vi også å kjenne oss ivaretatt og sett. Vi opplever kraften i generøsitet og takknemlighet.

I dag jobber mange med å løse problemene vi som menneskehet står overfor. Det har en verdi. Men vi trenger også å skape rom for paradigmeskifter – ved



Foto: Filiz Telek - filiztelek.com / unsplash - conner baker

å spørre oss selv om vi bare forsterker problemet vi forsøker å løse, eller om det er mulig å fasilitere fremvekst av fullstendig nye måter og perspektiver.

Hva ser du som den største utfordringen for økologi i India?

Jeg ser på selvmordene blant indiske bønder som den største utfordringen, og kaller den et systematisk mord gjennom et utdanningssystem som ser bønder som dumme og mindreverdige. Ingen barn i dag tør å rekke opp hånden for å si at de vil bli bønder. De vil bli møtt med latterliggjøring. Hvordan kan vi gjenvinne selvtilliten og verdigheten for bøndene og landbruket?

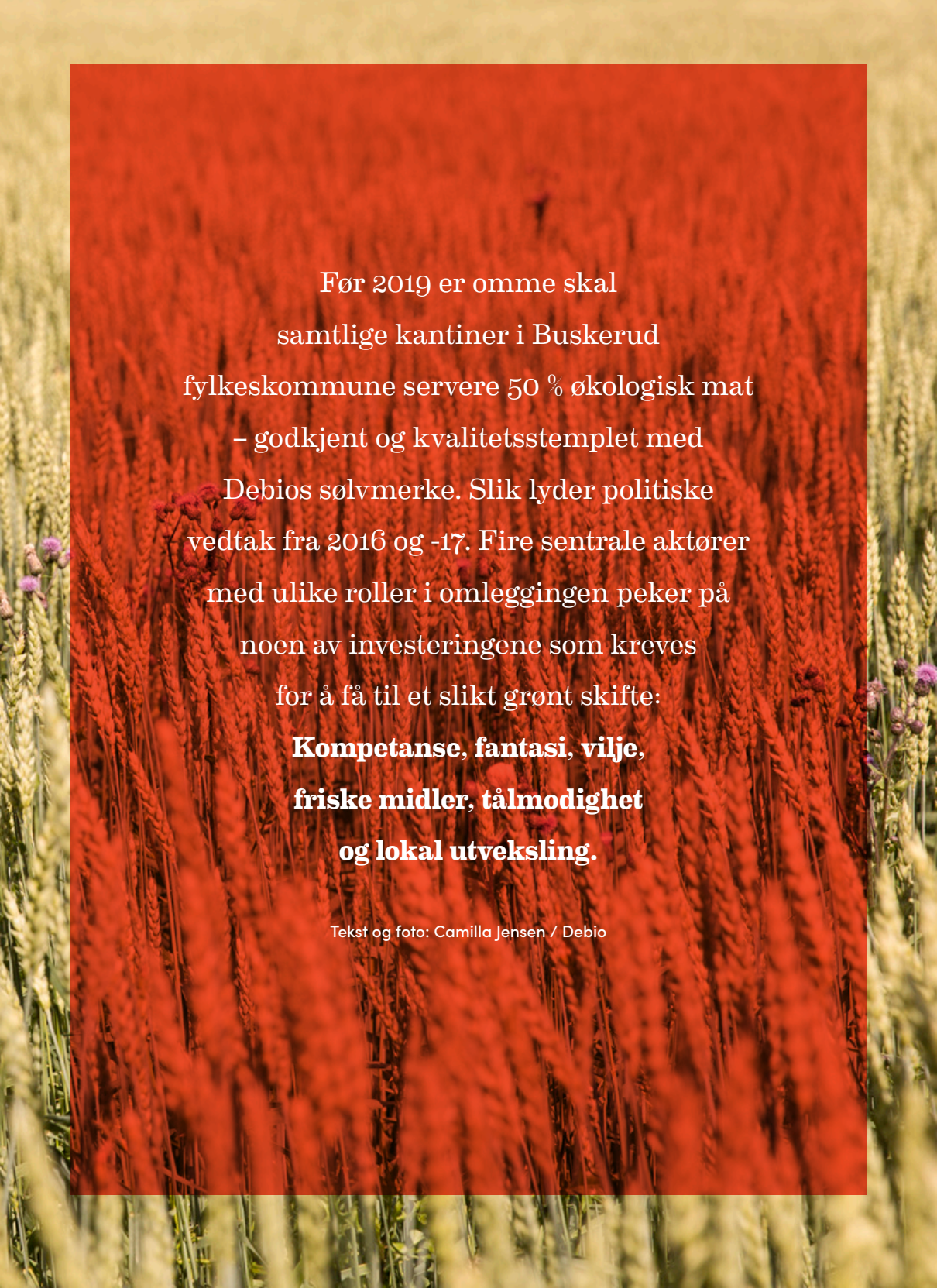
Hva ser du som de største mulighetene for økologi i India?

Det finnes fremdeles mange folkegrupper som lever økologisk og alltid har gjort det. Spesielt marginaliserte folkegrupper, urinnvånere, kasteløse

– mange av dem har aldri gjort noe annet. Men de blir fortalt at de er gammeldagse og kunnskapsløse, så de ser ikke kraften og potensialet i den økologiske, bærekraftige livsstilen de allerede har. For ikke lenge siden kom en mann til meg med en drøm om et stort hus for ham og hans familie. Han hadde vokst opp i et trangt rom sammen med seks andre. Jeg spurte om han kunne se skjønnheten i det? Og tragedien i et hus med fem eller ti rom, hvor alle lever isolerte liv bak hver sin dør, mens de kommuniserer til hverandre på mobilen? Hvis du kan se økologisk drift som en hel livsstil, ikke bare som spørsmål om frø og gjødsel, er det mange i India som fremdeles lever mer siviliserte, sunne, dypere liv enn det vest-er-best-modellen prøver å få dem til å gjøre. Spørsmålet er igjen hvordan de kan gjenopprette respekten og verdigheten. All kunnskapen de trenger er her fra før. 🌱



**Buskerud tar
matvalget og
går for sølv,
men edle
medaljer
kommer ikke
av seg selv**



Før 2019 er omme skal
samtlige kantiner i Buskerud
fylkeskommune servere 50 % økologisk mat
– godkjent og kvalitetsstempelt med
Debios sølvmerke. Slik lyder politiske
vedtak fra 2016 og -17. Fire sentrale aktører
med ulike roller i omleggingen peker på
noen av investeringene som kreves
for å få til et slikt grønt skifte:

**Kompetanse, fantasi, vilje,
friske midler, tålmodighet
og lokal utveksling.**

Tekst og foto: Camilla Jensen / Debio

– For å komme i gang startet vi med tre pilotkantiner som skulle være først ut i dette prosjektet. Og for at politikerne skulle se at vi faktisk gjorde noe, valgte vi vår egen kantine i Fylkeshuset i Drammen som én av dem. I tillegg inviterte vi kantineene ved de videregående skolene til å melde seg på. Blant de interesserte valgte vi én ganske stor skole, på Kongsberg, og én mindre, på Eiker, for å få litt forskjellige erfaringer. Nå er vi over i runde nummer to, hvor resten av skolekantineene skal innlemmes i prosjektet – enten de vil eller ikke...

Det forteller Magne Skaalvik, rådgiver i utdanningsavdelingen i Buskerud fylkeskommune (BFK), som har vært med på å utforme de nye retningslinjene til regionens offentlige kantiner. Disse retningslinjene baserte seg i utgangspunktet på Helsedirektoratets nasjonale føringer om kosthold og helse. Tilleggs punktet om økologi kom direkte fra politisk hold i BFK.

Kompetanseheving

– Men politikerne som fattet dette vedtaket forsto nok ikke helt rekkevidden av beslutningen. Først og

som holder i dette hadde interesse for mat, litt kunnskap om økologi og engasjerte oss i saken, hadde vi på langt nær forutsetninger for å nå de målene som var satt uten at det ble bevilget midler til kompetanseheving i kantineene. For det er ikke så enkelt som å bytte ut de råvarene og produktene kantineene bruker med økologiske varer – da blir kostnaden altfor høy. Hele menyen må legges om, og mange steder må kantinepersonalet lære å lage mat på en helt ny måte. Noen steder må det til og med kurses i å faktisk lage mat. En del av kantineene i fylkeskommunen er privatdrevet, sier Magne.

Han viser til at noen av kantineene drives som enkeltpersonsforetak og at disse er avhengige av å tjene penger på en annen måte enn de kantineene som faller inn under driftsbudsjettet til en skole.

– I disse tilfellene ligger det en stor utfordring med å fjerne varer som gir god fortjeneste og høy omsetning, men som ikke er i tråd med retningslinjene – som for eksempel brus og sjokolade - varer som ikke krever tillaging og som ligger klart i hyllene. Men målet er jo at vi skal klare å selge økologisk mat også med fortjeneste. Så vi har fått med i det politiske vedtaket at når de nye kontraktene forhandles, må de samme reglene gjelde for de privatdrevne kantineene – både når det gjelder statens retningslinjer og den økologiske profilen. Samtlige kantiner – både offentlige og privatdrevne – får tilbud om den samme skoleringen – gratis, understreker Magne.

Å se muligheter

Og skoleringen er det Matvalget som står for. Hanne Ringstrøm har jobbet som mat- og miljøveileder, blant annet for DebioInfo, i en årrekke. Det er hun som har fått hovedansvaret med å sørge for å gi kantinearbeiderne i BFK det kunnskapsløftet og derigjennom den

**Jeg vil heller kjøpe
billig mat dyrt
enn å kjøpe
dyr mat billig.**

(HANNE RINGSTRØM)

fremst måtte de ganske tidlig innse at en slik omlegging hviler på kompetansen til dem som drifter den enkelte kantine. Og ikke minst avhenger det av engasjementet til skolens ledelse, ettersom det er den enkelte rektor som har ansvar for at vedtaket gjennomføres og opprettholdes. Selv om vi



inspirasjonen de trenger for å komme i mål med de relativt høye politiske ambisjonene.

– I Buskerud har jeg fått være med fra starten og i alle ledd og prosesser forut for prosjektet. Det er artig og gir en følelse av å være et bindeledd mellom beslutningstakerne og utøverne. En veldig fin posisjon å ha. Og det er et privilegium å få komme inn på kjøkkenet til folk. Det er jo virkelig å trække inn i intimsonen. Jeg er opptatt av å være ydmyk i forhold til det. Selv om det er store forskjeller fra sted til sted ser jeg noen store linjer etter å ha vært en del rundt omkring. I skolekantinen er det to ting vi jobber med samtidig: Det skal være ordentlig mat – bort med brus og muffins – noe som egentlig ikke har direkte med det økologiske aspektet å gjøre. Det andre dreier seg om økologi og bærekraft. Når det gjelder begge områdene snakker alle om de samme utfordringene: Økonomi og tid. Men betydningen av utfordringene er forskjellig fra sted til sted. Og det er veldig ulikt hva de klarer å få til på de forskjellige stedene med de samme rammebetingelsene. Ofte ligger løsningen i å få

øye på muligheter – og det i seg selv koster jo ikke noe, sier Hanne.

Hun forteller at når hun kommer inn for å starte et kurs på en ny kantine er personalet ofte preget av stress og høye skuldre:

– Folk er travle og ser ikke så lett ting utenifra. Desuten har de ulike krav og forventninger og ikke minst drahjelp fra rektorene i forhold til hva man skal få til og hvordan. Noen tenker at kantine er hjertet i skolen, og sørger for at det blir et sted hvor elevene blir tatt vare på. De legger til rette for at kantine blir et sted med sjel. Dette er jo også i tråd med statens retningslinjer for et godt læringsmiljø. Andre steder er holdningen til ledelsen på skolen at det er greit å ha kantine der, så lenge den ikke koster noen penger. Men jeg mener det må være en sammenheng mellom liv og lære. Det henger jo ikke på greip at elevene sitter i timen og lærer teoretisk om hva som er sunt for kropp og hode, og når det blir friminutt så går de ned i en kantine med næringsfattig ferdigmat, kokosboller og brus.

Kiosk eller kantine?

Hanne mener at dersom ledelsen ved en skole tar utgangspunkt i at det ikke skal koste noe å ha et mattilbud, må man også regne med at det man faktisk får likner mer på en kiosk enn en kantine. Sam-

tidig peker hun på at det ikke trenger å være noen motsetning i å lage sunn og rimelig mat. Tvert imot.

– Økonomi er absolutt én viktig faktor her. Og noe av det jeg selv er best på, er å ha lite penger.



Jeg har seks barn, og har lang fartstid i å få endene til å møtes. For å få til økonomien i en økologisk omlegging, må man få inn råvarer som ellers ikke har vært så selvfølgelig i offentlige storkjøkken. Og da tenker jeg spesielt på belgfrukter og korn. Sammen gir de komplette proteiner og reduserer dermed også behovet for en kostbar råvare som kjøtt. Og da henger plutselig bærekraft og økonomi sammen også! Uten belg og korn i bunnen ville hele prosjektet bare vært forhandlinger om pris. Men jeg vil heller kjøpe billig mat dyrt enn å kjøpe dyr mat billig. Det vil si å gi en fair pris for økologiske kvalitetsbønner fremfor å mase om kjøttpriser.

Når Hanne reiser rundt og kurser kantinepersonale i økologisk og bærekraftig mattenkning er hun opptatt av å gi folk muligheten til å påvirke prosessen selv.

– Det handler om å kunne ta egne valg, å kunne skape noe, og å gi. Jeg vil at det skal være et fritt rom der hvor jeg holder kurs. Alle har ressurser, så det gjelder å få fatt i hva de er og å tenne et engasjement. Hvis noen driver mye med potetmos, kan jeg for eksempel tipse dem om hvilken bønne man kan lure oppi mosen og hvor mye de kan dytte inn uten å bli oppdaget. Andre steder er det baking som gjelder, og det er jo strålende – da er veien til sølvmerket ikke så lang.



Grønn bar og bronse

Mette Skuterud driver kantinen ved Eiker VGS, den ene pilotkantin som meldte seg frivillig til å legge om til delvis økologisk drift. Hun har vært på kurs med Hanne og sier det har vært en viktig inspirasjonskilde og draghjelp for å komme i gang.

– Hanne har lært oss mange lure triks for å gjøre maten sunnere og grønnere. Det er først og fremst i salatbaren at vi har gjort de største endringene. Den eneste kjøttvaren vi har er kylling, og enkelte dager skinke. Vi syntes selv vi hadde en flott salatbar før vi ble med i dette prosjektet – vi var stolte av den, men etter det har det jo bare blitt enda bedre. Vi får mye skryt og gode tilbakemeldinger, og elevene kjøper absolutt mer salat nå enn før. Salatbaren er også noe av det første man støter på når man kommer inn i kantinen. Det er gøy å se hva elevene forsyner seg med: kikerter, bønnemos, byggryn, grønnskål – ting som ikke er så veldig vanlig. Vi lager også grove vaffer, med økologisk grovt og fint mel, økologiske

egg og økologisk melk. De er veldig populære – for de gir en helt annen metthetsfølelse. Skolebrødene vi baker hver fredag holder også til sølvmerket – og vel så det!

På spørsmål om hvor langt Mette har igjen til sølv jevnt over svarer hun:

– Nei... jeg går for bronse først – 15 %. For det er det jeg tenker er mulig å få til i første omgang. Grunnen er at vi bruker en del bake-off, og skal vi skaffe det økologisk, blir det altfor dyrt. I salatbaren er det stort sett kikerter og bønner som er økologisk foreløpig. Der er det liten prisforskjell som jeg henter inn på at jeg ikke bruker så mye kjøtt. Men om jeg aldri så mye vil, kan jeg ikke kjøpe en økologisk agurk til 46 kroner når den andre koster 7.

Konkurranse

Mette peker på at skoleelevene selv betaler når de handler i kantinen og at hun må passe seg for ikke å prise seg ut.

– Vi har jo matvarekjedene rett rundt hjørnet. Og der konkurrerer vi både på pris og vareutvalg. Det er en av grunnene til at jeg ikke vil kutte ut brusen. For brus vil de ha, og når elevene går på butikken for å handle brus, kjøper de noe å spise samtidig, og det de da kjøper er mye mer usunt enn det de får hos meg. Men hvis jeg selger brus her, velger de å kjøpe maten sin her også, og da velger de salat i stedet for en pose luft-boller. Da er det bedre at jeg selger den brusen. Det er min filosofi. Jeg tenker at vi må ha litt av begge deler, være fleksible og tålmodige. Men jeg har lært mye av Hanne når det gjelder produktplassering. Vi har plassert kjøleskapet med drikkevarer fra Tine – som jo er sunnere enn brus – slik at det er noe av det første elevene ser når de kommer inn i kantina. Vi mennesker bestemmer

Og så må vi få opp produksjonen her hjemme! Buskerud er jo et jordbruksdistrikt!

(ANDERS NÆSS)

oss jo veldig fort, og ser det som lyser mest. Derfor har vi plassert meieridrikke mest synlig, og brus-skapet litt på siden. Da er det ikke brusen som blir førsteprioritet i hvert fall. Jeg har prøvd å kutte ut Urge, men merket på salget at da gikk veldig mange på butikken i stedet.

Mette er også opptatt av at kantinen er en viktig miljøterapeutisk del av skolen, og hun er redd for å miste elevenes interesse for dette samlingsstedet til fordel for billige boller og brus på butikken.

– Her kommer folk for å gjøre lekser eller hygge seg, og vi har alltid tid til en prat. Vi tar høyde for at ting kan skje i livet til elevene og vil gjerne være tilgjengelige. Vi prater faktisk ofte om mat også. Noen er interesserte i økologi, mens andre tenker

mest på økonomi. Det skjønner jeg, for alle familier har ikke like god råd. Men det er kanskje nettopp de med dårligst økonomi som trenger den sunne maten aller mest, og det er ofte de som kjøper godteri i stedet for mat. Så her ligger en del av utfordringen. I barnehager og på SFOer er det mye lettere å få til en sånn omlegging. For der kan de som driver selv bestemme hva de skal servere. Mens vi skal selge til en kresen kjøpegruppe som skal bruke sine egne penger på det. På Kongsberg – den andre pilotkantin – har de jo internatskole – og i en sånn situasjon er det lettere å bestemme menyen – alt er jo betalt og bestemt på forhånd.

Ønskelister

– Jeg skulle ønske at jeg kunne fylle hele kantinen min med økologiske varer, men jeg må finne en middelvei. For hvis jeg går utover budsjettet mitt, er jeg jo redd for jobben min, selv om det er rektor som til syvende og sist har ansvaret. Og selv om jeg har et tett samarbeid og en veldig god dialog med ledelsen – de handler jo maten sin her nede de også – er det en del skepsis rundt det med økonomien. Hadde jeg fått underskuddet mitt dekket opp av politikerne, hadde jeg bare kjørt på. Og varer finnes det jo egentlig nok av, industrien selger oss jo mer enn gjerne økologisk, bare vi betaler prisen.

I samarbeid med BFK og Matvalget prøver pilotkantinene å påvirke utvalget og prisen på økologiske varer hos grossistene de har leveringsavtaler med. De har sendt inn ønskelister, både når det gjelder produkter og porsjonsstørrelser.

– Jeg bruker for eksempel mye rømme, sier Mette, men økologisk rømme kommer bare i små husholdningsbegre, og det blir ikke så fornuftig på mitt kjøkken. Egg bruker jeg mye av, og jeg skulle gjerne hatt en avtale med en lokal leverandør av økologiske egg, men samtidig sitter jeg litt på gjerdet og venter på hva som skjer hos leverandøren jeg har nå. Når det gjelder mel, skulle jeg gjerne gått direkte til mølla på Sigdal!





Mette Skuterud

Lokal leverandør

Og på Økologisk Spesialkorn i Sigdal er Mette mer enn hjertelig velkommen. Mølleren Anders Næss vil gjerne være med i en felles innkjøpsordning for kantinene i BFK.

– Jeg leverer mer enn gjerne. Det hoper seg opp med stadig flere unødvendige og fordyrende mellomledd og aktører som alle skal ha avanse på noe som kunne vært håndtert lokalt. Den transporten et større distribusjonsnett medfører rimer dessuten i seg selv ikke med å skulle drive bærekraftig og økologisk. Og så må vi få opp produksjonen her hjemme! Buskerud er jo et jordbruksdistrikt! Jeg er tilhenger av matmerking, men når man importerer en vare fra Kina og kaller den økologisk er det noe som ikke henger på greip, sier Anders.

Med tanke på å redusere kostnadene ved omlegging til økologisk kantinedrift snakker han om en besparelse på minst 30 % ved å kutte unødvendige mellomledd og handle direkte

med produsentene. Han har selv bakgrunn som siviløkonom og peker på at bærekraft ligger i skjæringspunktet mellom økonomi og økologi. Og det er som bonde han har lært mest om økonomi og bærekraft.

– Hvis man studerer hvordan livet og kretsløpet i matjorda fungerer, forstår man noe om forholdet mellom ressursgrunnlag og velstand, innskudd og utbytte. Det er faktisk helt grunnleggende for vårt DNA å være i kontakt med matjord og geologien – det laget som gjør oss i stand til å være på denne planeten.

Hvorfor bry seg?

Anders har talt, og jeg spør de andre også om hvorfor det er viktig å bry seg.

Magne sier:

– Mat er jo et av primærbehovene våre. Jeg tenker at alt vi sanser og spiser påvirker oss og er viktig for helsen vår. At alt vi ser, hører og smaker er vik-

tig i forhold til hvordan vi har det – både fysisk og psykisk – så derfor er mat viktig, i tillegg til å skulle forsyne oss med det vi trenger av næringsstoffer. Hva som er sunt kan jo diskuteres, men i jobben min forholder vi oss til retningslinjene fra Helse- direktoratet. Når det gjelder økologi er det jo mye mer enn bare hva som er sunt for oss, det handler jo også om bærekraft generelt. Det er viktig i verdens- sammenhengen – for at alle skal kunne få mat. Skal vi spise så mye kjøtt? Eller skal vi spise mer frukt og grønt? Jeg er glad for at BFK har satt seg et såpass hårete mål. Og hvor langt vi kommer, får vi jo se – men det er i hvert fall pekt ut en retning. Og det er

Hvis noen driver mye med potetmos, kan jeg for eksempel tipse dem om hvilken bønne man kan lure oppi mosen og hvor mye de kan dytte inn uten å bli oppdaget.

(HANNE RINGSTRØM)

viktig. De som jobber på kantinen endrer kanskje noen av holdningene sine og tror på hva de kan få til. Det blir ringer i vannet av sånt.

Hanne sier at hennes beveggrunn for å være opptatt av økologi har endret seg med alderen:

Da jeg begynte å interessere meg for økologi, på slutten av ungdomsskolen, handlet det mer om egne behov – om sunnhet for egen del. Men nå er det viktigste for meg at alle på jorda skal ha mat. Det er den store drivkraften for meg. Det verste jeg selv kan tenke meg er å ikke ha nok mat til barna mine. Det unner jeg ingen. Jeg synes det er viktig at vi deler på dette ansvaret. Både her og nå – og over tid. At vi ikke bruker opp og ødelegger livsgrunnlaget ved måten vi lever og dyrker på. En ting er hva vi kan se for oss av forhold i Norge, men økologiske tanker og forståelse er desto viktigere sør for Sahara. Hva er det som virkelig betyr noe til syvende og sist hvis vi ikke har mat?

Mette reflekterer over en ny egen bevissthet rundt økologi og at mange av hennes private valg er preget av å ta del i omleggingen på jobb:

– Vi får i oss så mye giftstoffer, og jeg tror en del av sykdommene vi får kommer av det. Jeg enker at økologi er viktig ut ifra et sånt perspektiv. Ja, giftfri mat er det viktigste. Jeg har fått en mye større bevissthet rundt dette etter at jeg ble med i dette prosjektet. At jeg ikke har byttet ut melken ennå, handler bare om vane. Men NÅ skal jeg selvsagt gjøre noe med det – nå som jeg har blitt minnet på det! Selv om vi fortsatt har en vei å gå for å få flere



økologiske varer, har vi allerede fått et grønnere og sunnere utvalg. I tillegg har vi blitt veldig flinke med matsvinn. Vi er blitt flinkere til å bruke rester og tenke videre i stedet for å kaste. Bærekraft og helse handler jo om mer enn økologiske agurker.

Femten kantiner i Buskerud får veiledning av Matvalget for å oppfylle det politiske vedtaket om 50% økologisk mat. Og kanskje vokser det frem en skog av gullmerkede og grønne kantiner over hele landet på sikt... 🌱

«Løyndomen ligg definitivt
ikkje i kjemilaboratoriet eller
hos maskinprodusenten.
Løyndomen ligg i molda.
I det me tar på og går
på dagleg. Løyndomen
ligg der me alle kom frå,
og dit me alle skal.»



ET STED I NORGE

Vingelen til verda og verda til Vingelen



Tekst: Helene Austvoll | Foto: Åsmund Seip - Heia Folk

Eggen gardsysteri Ola Eggen



For dei av oss som ikkje visste kor Vingelen var, veit vi godt no kor den rike fjellbygda er – rik på smak og rik på gode verdier! Ola Eggen tok over garden i 1999 etter sine foreldre – både han og kona Liv Bjørnstad hadde lyst til å drive gard. Deira første mål var å legge om til økologisk drift, og nokre år etter vart det ysteri: Eggen gardsysteri!

Ola fortel oss at det var eit gryande miljø for økologisk produksjon i landbruket på den tida, ein god ven av dei dreiv med den same prosessen og saman hadde de trua! Kan du hugse kva som tiltrekte deg med denne produksjonsmetoden?

– Det var driftsforma. Vi følte at det var den riktige måten å drive på. Vi hadde eit opent sinn, og sa at vi skulle prøve, men om det ikkje fungerte var vi også opne for det. Men så er det jo sånn når ein først set i gong med ein ting...

Nedbygging av slakteri på Tynset og Tine si meieridrift i fjellregionen, skapte nye rom for nyskaping og utvikling på byrjinga av 2000-talet. Fleire økobønder samla seg i eit



nettverk, saman med dei tilsette på det nyetablerte Rørosmeieriet. På Eggen hadde Liv slutta i jobben som barnehagekonsulent, og dei såg på moglegheiter for å auke verdiskapinga på garden.. Under ein studietur til Sverige, kor dei var innom kjøtfordeling, safting, sylting, baking og ysting, fekk dei ost på tann.

– Det var på eit ostelager i skjærgården at vi vart sikre på at det var ost vi skulle satse på!

Viss du hadde reist tilbake til den dagen de tok den avgjersla, kva råd hadde du gitt deg sjølv?

– Vi kunne nok hatt meir kunnskap då vi starta, men som gründer er det viktig å gå på nokre smeller. Eg må jo innrømme at vi starta på ganske tynt grunnlag – tok med oss nokre papirlappar og reiste rundt til butikkar i Røros. Dei som var mest lunkne kjøpte mest, i motsetnad til dei som var mest ivrige. Det var jo heilt i starten med slik attåtnæring på garden – det var kring tre til fire gardsysteri i heile Noreg. Det som forbausa meg mest var at folk var så opprørt over at vi utfordra samvirket, for det tenkte ikkje vi på i dei heile tatt. Vi hadde ein god dialog med Østlandsmeieriet på Tolga heile tida og dei var så entusiastiske. Vår drift var og er eit supplement til ein marknad som utviklar seg, og vi har eit godt samarbeid med Tine i dag. I tillegg var vi også med å starte samvirket Rørosmat.

Rausheit og openheit er noko som går igjen når vi snakkar med folk her i regionen.

Det verkar som det er stort rom for samarbeid og å jobbe for å styrke kvarandre sine produkt. Opplev du det same?

– Ja, i Rørosmat har vi jobba bevisst i mange år med å unne kvarandre suksess. Det heiter ikkje Røros mat - saman om matglede for ingenting!

Kan du fortelje litt om motivasjonen bak det dykk gjer?

– Første motivasjon var å skape ein arbeidsplass kor både Liv og eg kunne vere heime. Men så kom dei andre elementa inn, som det å utnytte dei res-

sursane vi har i bygda og nærområdet, og å stå for produksjonen frå byrjing til slutt – kor sluttproduktet er laga på eigenprodusert råvare.

Vil du seie at dykkar verksemd skaper ringar i vatnet i nærområdet?

– Det at vi fekk ein del mediemerksd dei første åra har nok vore med å skape ringar i vatnet her i regionen. No i det siste har det jo også vore ein god periode med VM i ost. Det handlar om både flaks og dugleik.

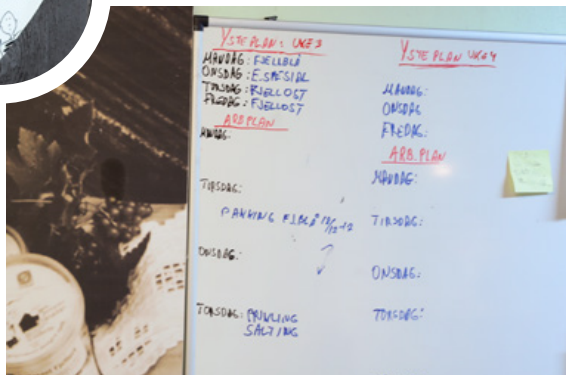
I november i fjor ende dei opp med gull i World Cheese Awards i London for Fjellblå og sølv for Fjellgo, og når VM i ost kjem til Bergen dette året kjem dei til å bruke den



anledninga til marknadsføring av ostane. Er marknadsføring og sal noko av det du likar ved jobben?

– Eg likar å reise på messer og prate med folk og selje – det er moro å kome litt bort og møte engasjerte folk. Eg er ikkje ein seljar på den måten at eg reiser rundt til kokkar og kjøken, slik vi gjorde i starten. Det er eg veldig glad for at Rørosmat tek seg av. Rørosmat er med på å fortelje dei gode historiene om produkta, og vi jobbar saman om å lese marknaden og kven vi skal satse på.

Du har jo ein krevjande jobb. Både fysisk, psykisk og tidsmessig, og i møte med dyra, naturen og produkta. Kor er gleda størst?



– For meg er det nok totalpakka – det å drive med noko sjølv og skape noko eige. Gleda rundt ysteriet er at du etterkvart lukkast med det. I dette gründer- og matmiljøet møter du sjeldan pessimistar.

Det er nok diverre mang ein økobonde og andre som ivrar for den økologiske produksjonsforma som har merka krangleviljen blant motstandarar. Mange har kjent seg aleine, på grunn av eit val om å gå ein annan retning – det står det respekt av! Vi er heilt einige med Ola når han seier at dei gode historiene er dei vi får til – ikkje dei vi kranglar om. Det er dei som er med på å skape endring.

– I ettertid har eg høyrte at det har vore skepsis frå nokre kantar, men det har vi ikkje brukt tid på å høyre på. Det er mykje meir artig med folk som har trua, som sett pris på deg, og som gir uttrykk for at vi betyr noko for nærområdet.

Er det noko i dette landskapet som rører ved deg meir enn noko anna?

– Samarbeid! Vi jobbar både for oss sjølv og for fellesskapet. Historia som vi har saman her i regionen er verdfull – vi starta heilt grøne og kunne lite, men vi hadde felles verdiar og ideologi i botn. Alle menneske treng å ha noko i ryggraden – det vere seg jordbruk og mat, politikk eller andre ting.

Bekymrar du deg for noko i kvardagen og i det dykk driv med?

– Økonomi og helse er dei største bekymringane. Når du har starta noko slikt har du ingen veg tilbake, vi har berre måtte få det til å gå. For ei tid tilbake fekk vi med oss nokre folk som hjalp oss med bedriftsutvikling – det har jo vore krevjande å få lønsemd og å tørre å ta ut pris på produkta. Det at vi fekk etablert eit SA, skilt ut ysteriet i et eige driftsselskap på garden og fekk med eit styre til å bidra, syns vi har fungert veldig bra.

Ola fortel om eitt styremøte kor han gjekk på kjøkenet for å hente kaffi og då han kom tilbake hadde dei auka prisane med 10 prosent!

Det er greitt at vi skal ha store fjøs, men eg ønskjer meg at politikarane skulle sett verdien av å ha eit slikt gardsbruk vi har – 20 mjølkekyr, foredlar sjølv og prøver å bruke dei ressursane vi har.



– Vi trengte særskilt oppbakking for å få trua på produkta og det å tørre å ta ut pris – det er smertelig.

Viss eg vurderer å starte ysteri, hadde du hatt eit godt råd å gi?

– Det er berre å starte det! Det finst vanvitig mykje meir kunnskap i foredlingsbransjen no enn for femten år sidan. Det beste rådet er å reise rundt å besøke folk som driv med det same, for å lære av andre – alt frå det tekniske til det økonomiske.

Det er sonen, Marius Eggen, som er gardbrukaren i dag, og Ola, Liv og svigerdotter Lotte Iversen jobbar i ysteriet. Men det gjer dei ikkje aleine. For omkring 12 år sidan kom Jurgita frå Litauen for å jobbe som seterjente. Ho vart verande på garden som ein lojal medarbeidar.

– Då vi starta hadde vi ikkje all verda til ressursar – ho fekk minsteløn, men det fekk vi alle saman! Dette har heldigvis endra seg undervegs. Jurgita er

eit petimeter og særskild dyktig i ysteriet. Det er som regel eg som tek i mot æra når vi gjer det bra, men ho er den viktigaste i systemet!

Viss du hadde fått besøk av mat- og landbruksministeren, og fått moglegheita til å seie noko til han – kva ville du ønska deg?

– Eg ønskjer meg at det skal vere liv laga å drive jorda. At ein skal gløyme den stordriftstenkinga. Det er greitt at vi skal ha store fjøs, men eg ønskjer meg at politikarane skulle sett verdien av å ha eit slikt gardsbruk vi har - 20 mjølkekyr, foredlar sjølv og prøver å bruke dei ressursane vi har. Det er jo forskjell på fjellbygda Vingelen og Stange kommune. Dei er så opptekne at det skal vere så rasjonelt og lønsamt, også ser vi skrekkeksimpler på at digre bruk går over ende i Danmark. Er det slik vi vil ha det? Med tanke på matvareberedskap trur eg ikkje det er så dumt å ha mange aktive små gardsbruk rundt omkring. 🌱

MATPRISEN ■ 2018

For alle som er glad i
bærekraftig og smakfull mat

Arrangeres for 5. gang i Oslo,
november 2018

Følg med på
matprisen.no
facebook.com/matprisen
[instagram: matprisen](https://instagram.com/matprisen)



Foto: Joachim Sollerman

Les sakene og se filmene
om menneskene vi møter:
debio.no/fordi

Du kan også følge oss her:
facebook.com/debionorge
[instagram: #debio_norge](https://instagram.com/debio_norge)

Debio

Ford
du
bry
de

Reidar og Svein møttes på melkerampen på Rørrosmeieriet i 1985 – Reidar i meieriuniform og Svein som en av de første med økomelk på tanken!

Etter mange år på den andre sida av Debio, gikk de begge fra å bli sertifisert til å sertifisere. Med lydbok i bilen, frihet til å styre egen hverdag og interessante menneskemøter går det langt mellom kjedelige revisordager.

**Svein Fauskanger,
kvalitetsrevisor
landbruk
Reidar Sommer,
kvalitetsrevisor
foredling, import og
omsetning**



Svein Fauskanger



Reidar Sommer

Dere kjenner hverandre og har felles historie fra miljøet i Røros. Kan dere fortelle noe fra da dere ble kjent?

Reidar Jeg jobba på Tine sitt meieri på Røros, og da vi på midten av 80-tallet fikk signaler om at avdelinga kom til å bli nedlagt var vi flere som samlet oss rundt felles idéer og verdier. Det var egentlig to idéer som møttes. Det økologiske landbrukslaget hadde tanker om hvordan den økologiske melka kunne omsettes, og vi på meieriet hadde tru på at det var en del tradisjonsprodukter fra området som hadde livets rett i framtida, hvis vi utvikla de på rett måte. Da vi etablerte Røros-meieriet var Svein en av de første melkeleverandørene.

Svein Min interesse går tilbake til 70-tallet. Vi var en gjeng militærnektet og sivilarbeidere som ble engasjert i Jordsøkar-sambandet i Bergen. På begynnelsen av 80-tallet begynte jeg på landbruksskolen og hadde økologisk som valgfag. Derfra gikk det til fagsamlinger med Midtnorsk forsøksring utenfor Tingvoll og oppstart av eget gardsbruk. Vi var vel en fem-seks

bruk i området som dreiv økologisk, og jeg som bonde var med i Debio-ordninga siden 1987.

Fra meieriet og økomiljøet møttes i -85, gikk det noen år før det første produktet – tjukk mjølka, kom på markedet. Både Svein og Reidar bor fortsatt i Rørostraktene, men begge søkte seg etter hvert til Debio. Hva fikk dere til å søke jobb i Debio?

Svein Vi slutta med ku og la ned drifta i 2001, samme år som det ble faste ansettelser som inspektører i Debio. Jeg ble tipsa om å ta en telefon til Debio, og etter en samtale fikk jeg beskjeden «ja, bare kom du!»

Reidar Rundt 2008 kom jeg til et punkt hvor jeg følte at det var på tide å gjøre noe annet. Gjennom revisjonsbesøkene vi hadde hatt fra Debio på meieriet ble jeg kjent med dem, og med Svein som god referanse fikk også jeg jobb der.

Med bakgrunn som bonde er Svein landbruksrevisor, mens Reidar har meieribakgrunn og er revisor for virksomheter

innen foredling, import og omsetning. De treffer både bønder, gårdsforedlere og større bedrifter som omsetter og importerer økologiske varer, og møter mennesker på jobb eller hjemme på gårdstunet. I møte med disse virksomhetene har de med seg Debios slagord – fordi du bryr deg.

Hvorfor bryr dere dere?

Svein Økologi var litt i tida, og det var en samfunnsendring på gang, så jeg nektet militæret og ble økologisk gårdbruker i stedet! Førte år har gått siden den gang, og det kjennes fortsatt like riktig.

Reidar Jeg er engasjert i at vi skal drive bærekraftig jordbruk i hele landet. Jo mer ensarta matproduksjon man har, desto mer sentralisert og storskala blir det – og det går utover noen verdier som jeg synes er viktige. Gjennom jobben møter jeg utrolig flinke og idérike folk som vet hvordan de kan utnytte de lokale ressursene til å lage stedeigne produkter. For meg er det viktig at naturgrunnlaget på hvert sted ligger til grunn for jordbruket. 🌱

The background of the entire image is a light green surface with several pieces of fresh broccoli scattered around the edges. A large, solid orange-red rectangle is centered on the page, serving as a backdrop for the text.

Matvalget

**Praktisk
kjøkkenveiledning,
fordi du bryr deg**

debio.no/matvalget

facebook.com/matvalgetdebioinfo



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



KONSEPT OG PRODUKSJON
Heia Folk og DebioInfo

REDAKSJON
Åsmund Seip – Heia Folk (red.)
Helene Austvoll
Siri Solberg
Idun Bjerkvik Leinaas
Ole Petter Bernhus

Debio

ANSVARLIG UTGIVER
Organisasjonen Debio

*

Direkte distribuert til alle
Debio-godkjente virksomheter

DESIGN
Heia Folk

SATT I
Eames Century Modern,
Sofia Pro og DTL Documenta

OPPLAG
3.500

RETURADRESSE: DEBIO, ØSTRE BLIXRUDVEI 7, 1940 BJØRKELANGEN

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

«Da jeg hadde protestert mot alt
det jeg kunne protestere mot,
gikk jeg inn i hagen.
Det var min begynnelse.»

LINDA JOLLY, BIOLOG OG SKOLEHAGEPIONÉR

