

Fordli du hryr degg

#3

Debio



Å bry seg om været – et være eller ikke være?

Høsten er snart over, vinteren står for tur. Vi har lagt en rekordvarm og tørr sommer bak oss – en sommer som har krevd stor innsats fra mange bønder og skapt usikkerhet rundt hva fremtiden vil bringe. Naturen er et lunefullt vesen, og setter betingelsen for alle som jobber med matproduksjon og landbruk. Vi veit aldri hva naturen finner på neste gang, men vi veit det vil bli vær, mye vær, og at klimaendringene kommer raskere og med mer kraft enn tidligere.

Debio kan gjøre lite med været, men vår oppgave er å legge til rette på en best mulig måte innenfor den rollen vi har. I sommer jobbet vi derfor tett med Mattilsynet for å finne gode løsninger innenfor regelverket med hensyn til før-situasjonen og sikre riktig og god informasjon til de virksomhetene som ble berørt. Våre faglige innspill til regelverk gis til myndigheter og EU gjennom Regelverksutvalget og IFOAMS EU-gruppe. Dette arbeidet kan du lese mer om i dette magasinet.

Landbruk og matproduksjon er et inngrep i naturen og har i seg selv et stort klimaavtrykk. Når vi tenker på at over 50 prosent av maten i Norge importeres, blir vi som samfunn plutselig en del av det globale markedet og de globale utfordringene. Gjennom Matvalget i DebioInfo veileder vi derfor kjøkken i hvordan de skal legge opp bærekraftige menyer og gjøre innkjøp av råvarer som tilpasses endringer vi ser i klimaet. Vi kaller det klimasmart mat og et bærekraftig måltid!

For å møte klimaendringene gjøre norsk matproduksjon mer robust og klimasmart. Hvordan skal vi

håndtere større vannmengder, lengre tørkeperioder, og endringer som går raskere enn det naturens tilpassningsevne klarer å holde tritt med? Hvilke såvarer og dyrkningsmetoder kan bidra til å møte værrets lunefulle vesen? Her veit vi det jobbes aktivt på mange områder, dette arbeidet heier vi på og vi håper samarbeid på tvers av fagområder og organisasjoner skal gi gode løsninger som kommer bonden til gode.

Måten vi forbrenner fossilt brensel på er en viktig faktor. Dette fikk jeg selv erfare under den økologiske verdenskongressen (OWC) i India. Flyet som skulle ta oss til New Delhi ble forsinket på grunn av smog og luftforurensing. Forholdene var rett og slett så ille at flyet ikke kunne lande. Da vi endelig kom frem, ble munnbind delt ut, og kongressens ordstyrer måtte forlate kongressen på grunn av problemer med luftveiene. Barnehager var stengt og barn og gravide ble bedt om å holde seg innendørs. Når jeg i tillegg ble fortalt at slik var det hver vinter og at problemet var tiltagende, var det for meg et sterkt bevis på at endring må til.

Alle har et ansvar for å bidra til disse endringene og for meg hviler det et ekstra stort ansvar på oss som lever i land med stor rikdom. Rikdom som ofte er basert på global handel og vareflyt. Jeg og mange med meg opplever endringer som utfordrende, men det å faktisk sette seg inn i hvor maten vår kommer fra, og hvordan den blir produsert, er ikke en belastning, men en berikelse.

Vennlig hilsen Ole Petter.

PRODUKTMERKER



DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



NORGES BONDELAG



VALØR- OG PROFILERINGSMERKER





Umulige muligheter

Tekst: Åsmund Seip - Heia Folk

Foto: Birgitta Eva Hollander - Heia Folk

Å be om hjelp er kanskje ikke det som faller lettest for noen av oss. På Sansegården Olavsbråten ved foten av Norefjell i Buskerud brakte sommeren med seg tørke og fôrkrise, et stadig mer krevende driftsopplegg og en totalvraket kjølebil. Veslemøy og Bjørnstjerne var ikke langt unna å gi opp og legge ned drifta. Isteden lagde de folkefinansieringskampanje og ba om hjelp til å redde gården.

Noen måneder tidligere, før tørken ble realitet og ekstremvær urovekkende normalt, fikk vi være med å gå gamle veier oppover fjellet i følge med kyr, geiter, en budeie fra Tyskland og to spente bønder, klare for en ny sesong i høyden. Seterdriften har vært viktig i oppbyggingen av Sansegården Olavsbråten, og ysteriet selve navet, hvor smør, yoghurt og ost blir laget på upasteurisert, tradisjonelt vis med delvis moderne teknologi, for deretter å bli fraktet ned til bygda av gårdens kløvhest. De ferdige produktene kjører Bjørnstjerne selv inn til hovedstaden, hvor delikatessbutikker, kolonialer og Kooperativet, samt det raskt voksende initiativet for direktesalg, REKO-ringen, står klare for å ta imot. Allikevel, i 2018 er det mye ved Sansegården Olavsbråten som høres umulig ut.

– Fra jeg var liten og kom opp på setra har jeg drømt om igjen å kunne ha dyr her, men fra alle kanter har jeg fått høre at det ikke er mulig. Man kan ikke leve av det! Man kan ikke drive et småbruk på 42 mål i 2018! Man kan ikke dyrke grønnsaker der! Man kan ikke dyrke korn der! Det er en innstilling som har bygget seg opp over mange år – fra den gangen folk faktisk drev gårdene sine sånn, fram til i dag. Hvorfor skal ikke det kunne være mulig?

Veslemøy Olavsbråten snakker engasjert om ærlig matproduksjon basert på norske ressurser og tradisjoner, som en kontrast til tidsånden hvor idéer om pris og effektivitet resulterer i mat som først fraktes rundt halve jorda før den blir spist her hjemme.

– Å bry seg er å ta vare på de ressursene vi har. Vi har valgt det til det fulle, å ta vare på en seter som er uten vei, strøm og vann – og ser verdien i det. Økonomien blir noe annet enn om du driver et stort fjøs med mange dyr, men forvaltning av tilgjengelige ressurser, det er et ansvar man har når man tar over en gård. Å bry seg om kyrne som er skapt for å beite og beitene som trenger at kyrne er der, naturen og den hårfine balansen i økosystemet rundt oss – når en kan sette seg selv inn i å forstå og være en del av et økosystem – da gir det hele verdi.

Oppe på setra tar det ikke lang tid før sommerlivet begynner. Kyrne går salige rundt i grønt fjellgress, mens geitene søker skyggen under en gammel løe. Veslemøy og Bjørnstjerne forbe-



reder melking og ysting, prøvestarter aggregatet og ser til at maskineriet de i fjor fikk fløyet opp med helikopter fungerer godt i år også.

– Kyrne og melka er sentrum i produksjonen, det er de vi lever av. For fem år siden begynte vi med å bygge opp et lite meieri på gården, og hadde tre kyr som melket. Derfra har vi bygget kunnskap, fått to unger, og har i dag elleve melkekyr; halvparten kalver om våren og halvparten om høsten, slik at vi har melkeproduksjonen hele året. Kyrne som kalver om våren blir med til seters, mens de andre går på skogsbeite over sommeren. Vi har også skaffet oss griser, for å slippe å kaste restene fra meieriet, supplert med rester fra to møller vi har inngått avtale med. Vi har også noen geiter for å beite ned innmark. Det å se dem beite ned og grisene grave

opp, og med det etterhvert få nye områder hvor kyrne kan beite, det er en god sirkel. Vi har prøvd oss på grønnsaker, men det blir for tidkrevende. Og til slutt har vi setra, hvor vi har laget ysteri og brunostkokeri.

Samtidig, å starte og drive en gård på denne måten kan ikke bare være enkelt?

– Gården vår har vært nedslitt i mange år: dårlige bygninger, dårlige tak og dårlig vedlikehold. Det ville vært lett å tenke at alt burde rives og bygges nytt før vi i det hele tatt kunne begynne. Men vi har gått motsatt vei. Vi har holdt på i de dårlige bygnin- gene helt til nå, og med det funnet ut av hva vi vil, hva markedet vil, hvem vi er, hva slags produkter vi vil produsere. Hvis vi bygger noe nå, er det ut fra

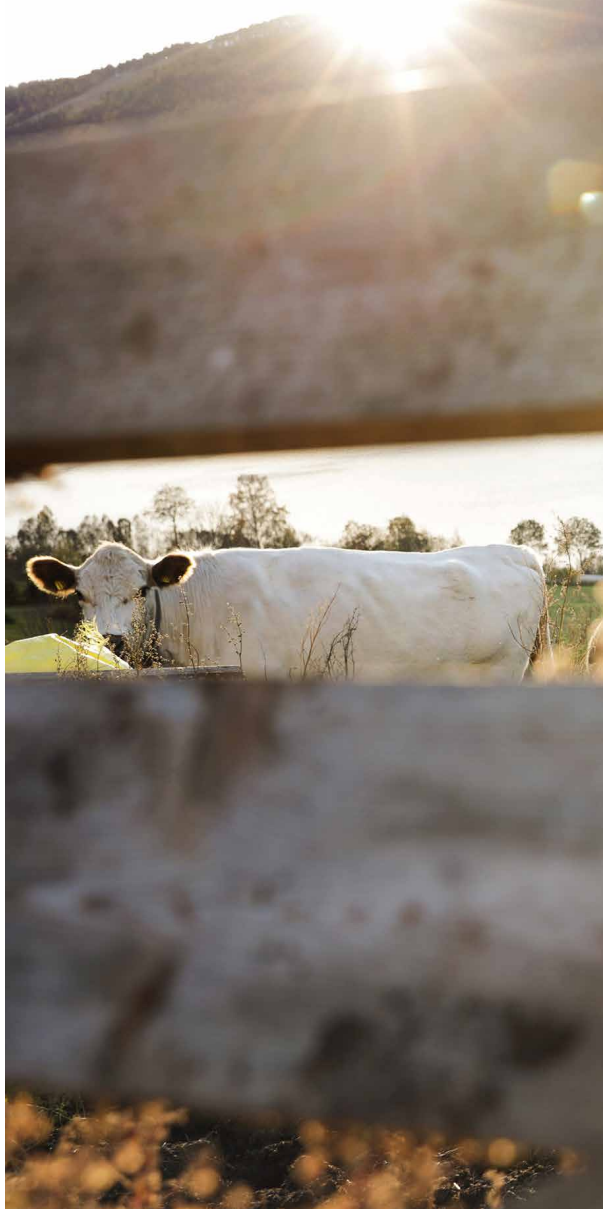
Matjord er matjord,
om det er bratt eller
flatt. Vi skal alle ha mat.

hva vi faktisk vil holde på med. Det er en hard vei, men sluttresultatet tror vi blir bedre.

Men så kom sommeren. Og tørken. Og alle de andre tingene som alltid kommer når man driver et gårdsbruk, og tvinger en til å ta valg. Redskaper går i stykker, bygningsmasse må forbedres og vi lever i et klima som stadig endrer seg til det mer uforutsigbare. Hva gjør vi da?

– Først måtte vi berge vinterfôret. Det blir dårlige produkter av kraftfôr og dårlig fôr. Vi reiste rundt i hele sommer, dag og natt og slo alle småteiger vi kunne få tilgang til, steder som normalt ikke blir skjøtta lengre. Med våre gamle og tilpassa maskiner fikk vi det til. Alle andre prosjekter måtte settes til side, mens vi talte hver ku vi kunne redde.

– Vi måtte likevel be om hjelp. Vi ville ikke gi opp før vi i det minste prøvde å fortelle folk rundt oss at vi sliter, så vi brukte Spleis.no til å prøve oss på folkefinansiering. Det endte med 203 givere som sammen bidro med nesten 150.000 kroner. Dyra våre lever, og vi er enormt takknemlige for å få så god respons på det vi driver med. At kundene verdsetter det, gir oss lyst til å fortsette. Det har vi også bestemt oss for å gjøre, men en ting er å ville det, noe annet er om vi får det til å bli økonomisk bærekraftig. Vi ser oss nødt til å bygge nye driftsbygninger, og med



både Mattilsynets og våre egne krav er det en stor utfordring vi står foran. Men – det bør kunne lønne seg å produsere mat og holde ressursene våre i hevd, ikke minst for generasjonene som kommer etter oss, uten at vi bukker under for presset underveis. Samtidig må vi tenke nytt, og vurderer Inn på tunet som en mulighet for Sansegården Olavsbråten. Gjennom det kan vi gi flere folk tilgang til den fantastiske arenaen en gård kan være.



Veslemøy og Bjørnstjerne Olavsbråten vil for noen være representanter for et gammeldags og ja, umulig landbruk. For andre viser de vei i en retning som forener det tradisjonelle med det moderne og det store i det lille. Virkeligheten er her for oss alle, i form av både regninger, klimaendringer og ny teknologi, og de som søker mulighetene, som tør ta sjansen på at det faktisk kan være mulig, er vel verdt å høre på.

– Det er vanskelig å formidle hvor mye arbeid som ligger bak, og hvor vanskelig det er å få inntjening på det vi faktisk gjør. Men vi har tro på at det snur, at flere og flere forstår at det koster å produsere mat, at de forstår at det er ressurser her vi må ta vare på. Matjord er matjord, om det er bratt eller flatt. Vi skal alle ha mat.

Folkefinansiering (engelsk: «crowdfunding») er når enkeltpersonar går saman om å støtte eit prosjekt med pengar som gåve, lån eller eigenkapital. Det kan vere enkeltpersonar, verksemder eller organisasjonar som har tatt initiativ til prosjektet eller aksjonen, som vert publisert og delt via sosiale medier.

Det er utfordrande å starte ei ny verksemd. Sjølv om forretningsideen er god, tar det tid frå prosjektet starter opp til inntektene kjem. I denne fasen kan det vere vanskeleg å få banklån på grunn av høg risiko, og sjølv om ein får banklån, er det tungt å dra

på ein ryggsekk av gjeld når ein samtidig skal bygge opp noko nytt. Eit tilskot av gåvepengar kan vere det som skal til for at prosjektet skal lykkast. Under ei oversikt over nokre folkefinansieringstilbydarar for gåver her til lands.

Folkefinansiering: Saman om gode føremål

Tekst: Idun Bjerkvik Leinaas og Jannike Østervold/Pengevirke

CulturaFlokk

Med folkefinansieringsplattformen CulturaFlokk vil Cultura Bank og Cultura Gavefond oppmode sitt nettverk til å gje litt av sitt overskot til prosjekt der pengane vil bety mykje for mottakarane, og skape verdier i samfunnet.

«Støtta frå CulturaFlokk er til stor hjelp for å finne eit lokale som gjer at vi når enda fleire kundar!» Gründerane bak Reindyrka, Anne-Line Randal og Anja Eilertsen, sat i gong eit folkefinansieringsprosjekt i mars 2018 for å få butikken opp på gateplan og har motteke over 200 000 kr. Reindyrka er ein butikk der det du kjøper gir noko tilbake til dei som driv produksjonen sin på lag med naturen.



Foto: Ragna Kronstad

Bidra

Bidra.no har eksistert sidan 2014. Her kan du støtte morgondagens gründerar, samfunnsbyggjarar og dei som gjer gode gjerningar i inn- og utland.

Spleis

Spleis er ei norsk folkefinansieringsteneste med mål om å vere den beste og enklaste tenesta for deg som ønskjer å samle inn pengar til eit bestemt føremål. Tenesta er levert av SpareBank 1.

Startskudd

Folkefinansieringstenesta Startskudd er oppretta for å hjelpe foreiningar og lag, oppstart- og vekstbedrifter med behov for kapital. Tenesta er levert av DNB.

I sommar jobba Debio tett med Mattilsynet og næringa for å finne gode løysingar innanfor regelverket i samband med førsituasjonen. Tørkesituasjonen ga store konsekvensar med omsyn til tilgjengeleg fôrvare, og spesielt for grovfôr. Debio si målsetting var heile vegen å sikre riktig og god informasjon til dei verksemdene som er råka. Vi fekk etablert ei telefonvakt som handterte dialogen med bøndene både på telefon og e-post, og mange bønder tok kontakt for å få hjelp i den vanskelege situasjonen dei sto midt oppi.

Ein sommar til ettertanke

Ekstrem tørke og avgrensa fôrtilgang for mange økobruk

Tekst: Idun Bjerkvik Leinaas

Kvalitetsrevisor for landbruk, Solveig Hemli Solbakk, var ei av telefonvaktene som møtte bøndene over telefonrøret og per e-post. Ho var heime på garden med 15 hestar, og der var både beita og brønnen i ferd med å gå tomme.

– Vi måtte løyse situasjonen på best mogleg måte i Debio, og bruke dei ressursane vi hadde der og då. Det var tøft å høyre om dei utfordringane som bøndene hadde, både økonomisk og praktisk.

Solveig fekk både e-postar og telefonar, og spørsmåla var mange. Beiter og brønnar var tomme - kunne dyra haldast inne, kva type alternativ fôring var mogleg, og kvar kunne ein kjøpe fôr? Solveig velde sjølv å ringe dei aller fleste som tok kontakt med Debio.

–Å kunne vere til stades og snakke med bøndene var viktig for meg. Eg ønska å støtte kvar enkelt, og gje dei nokre svar og litt rettleiing på vegen. Sjølvsaugt var det stressande situasjon for både oss i Debio, midt i fellesferien, og eg kjende på kroppen den frustrasjonen som fleire bønder uttrykte.

Redsla for kva som skulle skje var tydeleg, nedslakting var for mange ei tung avgjersle. I Debio måtte eg som kvalitetsrevisor i større grad enn vanleg ta avgjersler på eiga hand, der og då var det viktigast å kome fram til konkrete løysingar for kvar enkelt. I ettertid har også revisorar i Debio fått høyre frå bøndene at denne sommaren har også gitt nokre positive kjensler; samarbeidet i landbruket har blitt styrka. Det kan ein få god bruk for til seinare tider.

Samarbeid for å finne gode løysingar

Regelverket for økologisk produksjon i Norge vert regulert gjennom den økologiforskriften som implementerer EU sine forordningar på økologiområdet. Dette inneber at vi i Noreg må følgje det same regelverket som i resten av EU. Gjennom tett dialog med Mattilsynet og innspel frå næringa, kom det i stand fleire avklaringar knytt til regelverket for både beitesesongen og innefôringsperioden. Velferda for dyra sto i fokus, og både fôrrettleiarar i Tine, Felleskjøpet og Norsk Landbruksrådgiving har vore viktige samarbeidspartnarar for å finne fram til gode løysingar. Det gjerast kontinuerleg vurderingar knytt til situasjonen for å oppnå ei best

mogleg løysing, og vurderingane må ta omsyn til krava i regelverket på ein slik måte at internasjonale forpliktingar vert haldt. Under er ei oversikt over regelverksavklaringar som har kome så langt i prosessen. Tiltaka gjeld berre verksemdar som er direkte ramma av forhold som vert vurdert etter kriseparagrafen, og det er avgjerande av verksemdene på førehand søker om tillating til bruk av konvensjonell fôrvarer. For å søke om førebels tillating nyttar ein søknadsskjemaet «Søknad for bruk av konvensjonelt fôr» som ligg på Debio si heimeside: **debio.no/dokumenter**. Det er naudsynt å søke i god tid før bruk.

Tillating til bruk av konvensjonelt fôr og større del økologisk kraftfôr

Økologiske dyr skal i utgangspunktet fôrast med berre økologisk fôr, men upårekna hendingar vert tatt omsyn til i regelverket. Jf. økologiforskriften § 3, jf. fo. (EF) nr. 889/2008, art. 47 a (katastrofeparagrafen) er det mogleg å søke om tillating til bruk av konvensjonelt fôr når fôrproduksjonen er gått tapt, eller det vert pålagt restriksjonar som følgje av ekstraordinære vêr, utbrot av smittsame sjukdommar, forureining med giftige stoff eller som følgje av brann.

Hovudintensjonen med grovfôr er at det skal vere «stråfôr» som gras, høy og halm. Det har vore viktig å finne gode løysingar fôr fôringssituasjonen med utgangspunkt i norske råvarer.

Følgjande fôrvarer vart etter kvart rekna som grovfôr:

- Stråfôr (gras, høy, halm)
- Fiberrike restprodukt som potetskrell, potetrasp og mask
- Pelletert grasmjøl/luserne («pelletert gras»)
- Rotvekstar (f.eks. kålrot, nepe, gulrot)

Pellets av anna enn gras (f.eks. av roesnittar) vert rekna som kraftfôr. Potet vert også rekna som kraftfôr. Ein kan søke om bruk av konvensjonelt grovfôr og/eller høgare del økologisk kraftfôr. Det har ikkje vore

mogleg å søke om å bruke konvensjonelt kraftfôr.

Handsama halm kan verte brukt dersom

det er gitt tillating til bruk av konvensjonelt fôr
At halmen vert gjort fordøyeleg for dyra er heilt avgjerande for bruk av halm som fôr. Mattilsynet har avklart at produsentar som er ramma av tørken, og som får innvilga søknad om bruk av konvensjonelt grovfôr, kan bruke handsama konvensjonell halm. Halmen kan handsamast med NH₃, djupluting eller urea så lenge det er gitt tillating til å bruke konvensjonell fôrandel. Dersom det er økologisk halm som vert behandla, må produsenten søke om dispensasjon som om halmen var konvensjonell. Det kan som ei siste moglegheit vurderast om sagflispellets også kan gå inn som konvensjonelt fôr, så fram at det er gitt skriftleg tilbakemelding frå fôrrettleiar som vedlegg i søknaden.

Kjøper ein økologisk grovfôr, må ein sikre seg at fôret verkeleg er økologisk. Å innhente erklæring frå seljar på dette ved mottak av fôret er vesentleg. Er ein i tvil kan ein gå inn på debio.no og finne godkjente produsentar og produkt.

Høgare del økologisk kraftfôr

Det er mogleg å søke om å auke mengda kraftfôr. Med kraftfôrdelar på over 50% kan det vere utfordringar i samband med dyra si helse og velferd, og det må visast fram ei skriftleg stadfesting frå tredjepart at det er strengt naudsynt som einaste moglege fôringsløysing. Felleskjøpet har tilgjengeleg eit økologisk kraftfôr; Natura drøv fiber, som er tilpassa ein fôrsituasjon med bruk av mindre mengde grovfôr.

Det er fleire argument for å akseptere meir økologisk kraftfôr. Dette fører til mindre innførsel av grovfôr, noko som er viktig for å ta vare på norsk dyrehelsestatus. Meir økologisk kraftfôr inneber at dyra får meir økologisk fôr. Grovfôr til økologiske verksemdar som er smitta er ei fare også for resten av næringa, og det har også blitt peika på at økologiske besetningar bør vere med på felles løysingar i næringa for å ta vare på norsk dyrehelse. Rådgivingstenesta har

Samarbeidet i landbruket har blitt styrka. Det kan ein få god bruk for til seinare tider.

KVALITETSREVISOR FOR LANDBRUK,
SOLVEIG HEMLI SOLBAKK



gitt råd om samansettinga av optimal fôrassjon til dyra for å ta vare på dyre si helse og velferd.

Bruk av karensfôrmiddel

Eige grovfôr frå nye areal i første års karens kan nyttast med inntil 20 %. Proteinvekstar frå eigne areal i første års karens kan vere ein del av desse 20 %, Fôret kan ikkje ha vore drive økologisk dei siste 5 åra, og kan heller ikkje ha vore gjødsla eller sprøyta i år.

Eige karensfôr frå 2. års karensareal kan nyttast med inntil 100 %. Ved kjøp av 2. års karensfôr kan fôret nyttast med inntil 30 % av fôrbehovet. Ein må dokumentere at fôret er kontrollert av Debio, og er godkjent som 2. års karensfôr.

Det er ikkje naudsynt å søke om tillating til å bruke karensfôr. Du finn meir om reglane for bruk av fôr i Regelverksveilederen for økologisk landbruksproduksjon på debio.no.

Overgang til ny sesong

Det er ønskeleg å finne gode løysingar i overgangen til ny beitesesong, og utfordringar hjå enkeltprodusentar må bli vurdert frå sak til sak. Produsentar som allereie no veit at dette vert eit problem, må beskrive dette i søknad om tillating til bruk av konvensjonelt fôr. Det er viktig at ein i søknaden detaljert beskriv tal på dyr, kor mykje beite ein har tilgong på, kor store areal som vert slått,

og for kva dyregrupper det vil vere behov for å tilleggsføre etter beiteslepp. Har ein allereie fått innvilga søknad for inneføørsperioden, er dette også ei opplysning som bør med så tilleggssøknaden då kan sjåast i samanheng med tidlegare vedtak om bruk av konvensjonell fôrvarer, eller auka bruk av økologisk kraftfôr.

Dagleg leiar i Debio, Ole Petter Bernhus, ser tilbake på ein hektisk sommar med fleire menneskjer på jobb enn vanleg. Regnet som ikkje kom før sommaren, kom ikkje heller i det fellesferien sat i gong.

– Vi håper at vurderingane som vert gjort bidrar til at økologisk produksjon kan oppretthaldast, og at verksemder ikkje kjenner seg tvungne til å gå tilbake til konvensjonell drift. At verksemder legg opp til eit godt fôrgrunnlag som kan bidra til at dei tåler år med noko lågare fôrproduksjon er noko vi ønskjer, men vi ser at vekstsesongen 2018 har vore ekstremt vanskeleg. Vi har også gjort oss nokre erfaringar knytt til krisehandtering i Debio. Vi søker no å ha menneskjer i beredskap. Det skal alltid vere folk på jobb i Debio i slike situasjonar vi har opplevd i sommar. Korleis vi informerer bøndene, vere seg e-post, telefon, SMS og sosiale media er grunnleggande. Vi arbeider med å finne betre løysingar på dette så slik at vi kan nå enda breiare ut med aktuell informasjon til Debio-godkjende verksemder.

Sommeren 2018 ble tøff for bønder i Norge til tross for tiår med jordbruksforskning. Er vi oppdatert på den nyeste kunnskapen?

Tørr forskning

Tekst: Elise Matilde Lund / KORE

Tror du meg hvis jeg forteller deg at du bruker omkring 3000 liter vann hver dag? Nei, jeg mener verken rennende vann i krana mens du børster tennene eller vaskemaskinens timelange sirkulerende bevegelser. Jeg snakker om vannet som du spiser – det usynlige vannet som ligger bak enhver matvare som du fortærer. Egg til frokost? Vann til høna. Brødsriver til lunsj? Vann til kornet. Kjøttgryte til middag? Vann til kua, og ikke minst vann til produksjonen av kuas fôr. Hvor mye vann det kreves for å produsere ulike matvarer glemmes ofte av oss forbrukere. I argumentasjonen mot kasting av mat er vann også et viktig poeng; kaster du mat kaster du også vann! Vi blir kanskje flinkere til å motarbeide matsvinn, men hva tror du skjer om vi ikke klarer å produsere nok mat? Hva skjer når tørken rammer jordbruket og bøndenes planter visner stille ute på jordet?

Frø, sol, jord og...vann

Det var den sommeren det var så varmt. Hele Norge ble rammet. Mens noen så tankefullt ut på plenen sin, der gult gress hang svidd rundt i hagen, var problemet langt mer enn bekymringsfullt for bøndene. Sommeren 2018 ble det dårlig med korn, dårlig med gras og dårlig med beiter for husdyra våre. Rett og slett krise. Matvekster utsettes for stress når de får uønskede vekstforhold

som for høy eller lav temperatur, eller for mye eller for lite vann. Avlingsskader er dårlig økonomi. Produsentene er vanligvis mest opptatt av å få den beste kvaliteten på avlingene sine, men denne tørre sesongen sto kvantitet i hodene på bøndene. Redd det som reddes kan!

Å slå eller ikke slå – det er spørsmålet

I tørkeår er det store spørsmålet hvor lenge man skal vente. Vente i håp om at regnet kommer og gir plantene det livsviktige vannet som de trenger for å vokse og utvikle seg. Eller skal man gi etter og kjøre maskinene ut og sette i gang slåttene? Hvem sørger for at bonden vet best? Bonden er enormt viktig i forvaltningen av vann. Erfaringene hennes, i kombinasjon med lokale topografier, samt hydrologiske og agronomiske omstendigheter, danner grunnlaget for landets matproduksjon. Hun er heldigvis ikke alene, og både forskerne og landbruksrådgiverne skal bistå i arbeidet med sunn jord, sunne dyr og sunne planter. Alle må vite mye, og ikke minst må de ha tilgang på oppdatert kunnskap. Kommunikasjonsbehovet mellom de ulike yrkene er avgjørende for at de rette valgene skal tas. Men hvorfor trenger plantene vann for å vokse? Hva er riktig vannmengde og hva er det som skjer med planterøttene nede i jorda, blant meitemark, spretthaler og andre jordboere?

Våte hveterøtter

Matplantenes fysiologi består blant annet av intrikate rotsystemer med fine rothår. De grønne vekstene lider under tørre år, men det kan være vel så utfordrende med altfor store vannmengder. Klimaendringer vil både bringe med seg tørke og store regnmengder. Norske forskere jobber derfor både med tørke- og overvanningsproblematikken, og tester blant annet vannmetningstoleranse hos norske og utenlandske hvetesorter. Når for mye vann blir liggende på og i matjorda, så mettes den. Planterøttene får dårlig tilgang på oksygen, og mangel på surstoff til vekstene endrer karakteren til røttene og kan i verste fall drukne kornet. Hva gjør vi når problemet er det motsatte?

Når hver dråpe teller

Hva skjer når det ikke finnes noe vann? Jordbruket er en storforbruker av vann. Derfor er vi nødt til å tenke effektivt omkring avlinger, både ved mye og lite regn. I tørre år tyr mange til vanning, men også her gjelder det å tenke effektivt. Både for plantenes velvære og for økonomiens stabilitet. Når vi vanner kan vi miste vann gjennom både fordamping og ved at vannet rett og slett renner forbi røttene og ikke gjør god nytte for seg. Under slagordet «more crop per drop» eller mer avling per dråpe, kartlegger forskere hvordan vannet beveger seg, slik at ingen vanndråpe går til spille.

Løsningen ligger i jorda

Etter hvert som forskerne graver seg stadig lenger ned i jorda, og undersøker jordas biologiske egenskaper, blir vann og tørke et stadig mer komplekst tema. I en nylig publisert studie (Kaurina et al. 2018) undersøkte de hvordan tørke påvirker bakterier, sopp og kretsløpet til nitrogen i matjord. De tok for seg langtidts feltforsøk, med og uten pløying, og på to ulike dybder i jorda. Fysiologisk stress for jordas mikroorganismer er kanskje ikke et like synlig problem, men når vannmengden minsker, minsker også utbredelsen av viktige mikroorgan-

ismer i jorda der plantene skal vokse. Mikroorganismer som bidrar til sirkulering av næringsstoffer i jord. Og når regnet kommer tilbake, ja da kommer jordboerne også.

Forskning holder jordbruket fuktig

Det skal mye kunnskap til for å mette de dyra som skal mette oss mennesker. Planteforskning, husdyrforskning, klimaforskning, jordforskning og vannforskning er bare noen av dem. Etter sommerens tørke kjenner både bønder, forskere og



ELISE MATILDE LUND

forbrukere på virkningen av klimaendringer på planter og jord. Tørre sesonger truer både det nasjonale og det globale jordbruket. Impulsiv import av fôrressurser er ingen langvarig løsning, selv om vi trenger energi til husdyra våre. Et sikkert poeng i møte med en usikker fremtid er at kunnskapen om funksjonen til det biologiske livet i jorda er livsviktig. Forskerne har så vidt begynt å skrape i det øverste laget av jordas næringsnettverk. Vår interesse for jordboerne kan bidra til å skape mer kunnskap. Forskning produseres ikke for deretter å bli lagt i en skrivebordsskuff. Dersom du våger å stille spørsmål til bonden om hvor maten du spiser kommer fra, er neste steg på veien å spørre en forsker om deres nyeste funn. De kan også gi deg noe å tygge på.



Lukta av møkk er lukta av vår

Tekst: Idun Bjerkvik Leinaas
Foto: Charlotte Nexmark

Jan Tore Sørsdal har arbeidd på Bygdø Kongsgård sidan 1990. Garden har ei historie som strekk seg tilbake til 1100-talet som klostergods, vidare som ladegård under Akershus festning, og frå 1905 fast sommarresidens for Kongeparet. I 2004 tok Norsk Folkemuseum over drifta, og i dag er garden den største økologiske mjølkeproduzenten i Oslo, og leverer mjølk til TINE. På garden finn du besøkstun, rideskule, økologisk matproduksjon og gartneri.

– Sidan 2012 har vi drive økologisk drift på Bygdø Kongsgård. Vi forvaltar 2/3 av heile Bygdøy, og i tillegg til den ordinære gardsdrifta skal vi bevare og formidle kultur- og naturverdiane til garden. Garden vart kulturmiljøfreda i 2011, og vi har mykje formidlingsaktivitet. Folk forventar på eit vis at vi skal drive økologisk, og vil gjerne at mjølkinga skal skje så seint på dag at dei ser dyra gå ute på jorda i det dei kjem heim frå jobb. Lukta av møkk er lukta av vår, det er våre naboar kjend med, fortel Jan Tore.

sau. Tredjeslåtten vart liten, men dei 80 måla med mais som vart sådd skal kome godt med som før til vinteren. Der maisen sto er det djup leirjord og gamal havbotn, og alt vatnet hamnar på dette feltet før eller seinare. Vi har også kjøpt inn 490 rundballar frå Island, og det ser ut til å vere bra kvalitet; det er tørt, smått, fint gras. At Felleskjøpet og TINE tilbydde dette, var gunstig for oss, og vi ser på det som trygt med hensyn til smittevern. Vi har også kjøpt frøhøy frå Danmark, og forsøkt å føre med norsk økorapshalm. Førmiksaren vi kjøpte inn i fjor haust har vore til stor nytte. Men det tar på å omstille seg så til dei grader som vi gjorde i sommarmånadane. Snart kjem vår førrådgjevar frå TINE som skal bistå i arbeidet med å vurdere situasjonen.

For TINE, og Kim Viggo Weiby, kom tørkesommaren midt i ferieavviklinga. Mange kansellerte ferien for å bistå i arbeidet som måtte gjerast. TINE arrangerte fagmøter og var aktive i formidling til bønder og media.

På Bygdø Kongsgård i Oslo er det plass til både folk og dyr.

Ein kort busstur unna Oslo sentrum lev 50 mjølkekyr, kalvar, sauar og hestar, tett på hovudstaden. Bygdø Kongsgård er ein synleg aktør i bybiletet, og får årleg over 5000 av bebruarane i byen på besøk for å sjå kyrne sleppe ut på beitet. Vekentleg tar dei i mot barnehageungar og skuleelevar som vil ta del i deira kunnskap. Når vi set oss ned med forvaltar på Bygdø Kongsgård,

Jan Tore Sørsdal, og Kim Viggo Weiby, spesialrådgjevar for klima og bærekraft i TINE Rådgiving, vert det rom for dei store tankane.

Kven er Bygdø Kongsgård og TINE, i dag og i framtida?

Frå ferie til førmangel

Men korleis gjekk det i sommar, med så mange soltimar og mangel på regnbyger? Korleis handterte Bygdø Kongsgård situasjonen?

– Vi er heldigvis mange involvert i drifta på garden; det var fleire å dele situasjonen med når vi innsåg krisa vi sto i. Når vi no tel føret, manglar vi heile andreslåtten, denne gjekk med til beite for ungdyr og

– Når vi opplev ein slik krisesituasjon som vi gjorde i år, må vi setje i gong tiltak umiddelbart. Det er viktig å spare førdagar inne. Skal ein nytte kraftfôr som grovførerstatting, må ein starte tidleg. TINE-bøndene fekk rettleiing i å utnytte beita optimalt og ha dyra ute så mykje som mogleg. Mykje av kunnskapen vi drog opp var det vi gjorde frå gammalt av. Sett i ettertid var sommaren både ein krevjande

og interessant prosess, der vi ser at landbrukets organisasjonar klarer å arbeide saman. Vi er nok tettare på kvarandre no. Landbruket er eit felles eige med mykje samarbeidspotensiale, seier Kim Viggo.

Ein storstilt dugnad

Situasjonen i sommar gjekk frå krevjande til krise. TINE hadde alt fokuset på halmen; å ta vare på halmen som mange kornbønder er vande med å kutte og pløye ned, resulterte i ein enorm dugnad. Rundballar har blitt transportert til nære og fjerne bondekolle-gaer og vatningsanlegg som sto nedstøva har blitt tatt i bruk.

Kim Viggo, som skal ta fatt på ei doktorgrad i klimavennlig fôr, ser at vi er nøydd til å førebu oss på ei klimatilpassing i landbruket:

– Det er behov for å oppgradere hydrotekniske anlegg (drenering, grøfting) for store mengder nedbør. Å nytte slangespreiing som dei gjer her på Kongsgården i samband med gjødsling er viktig for å unngå jordpakking. Det er behov for vekstar som tåler varme og som tåler nedbør. Mange forskingsprosjekt både i TINE og i landbruket elles fokuserer på klima og bærekraft no, og det er kjempeviktig å formidle forskinga til bonden.

Klimasmart landbruk

TINE er med i samarbeidsprosjektet Klimasmart landbruk som arbeider for å redusere

klimaavtrykket til norsk landbruk. Her vil dei sikre betre informasjon og gode verkøy for klimasmart drift på gardsnivå. Gjennom prosjektet er det lagd ein reknemodell for å finne utslepp på enkeltgardar. Norsk Landbruksrådgiving og TINE Rådgiving reiser ut og hjelp bonden med å rekne ut status, og med modellen er det lett å sjå kor ein kan sette inn tiltak. Modellen

er prøvd ut på seks gardar, og målsettinga er at alle mjølkeprodusentar skal få hjelp til å redusere sitt klimagassutslipp. Innsatsfaktorar som gjødsel, fôr og drivstoff vert rekna inn i utsleppa, og dei kraftige utsleppsfaktorane er metan og lystgass.

– For økologiske bruk er det moglegvis noko lågare lystgassutslipp då ein ikkje nyttar kunstgjødsel, men det er gjort få målingar i Noreg som samanliknar lystgassutslipp frå konvensjonelt og økologisk landbruk. Utsleppet av lystgass vil nok også variere avhengig av produksjonsopplegg og agronomisk dyktigheit, både innan økologisk

og konvensjonell drift. Det som skjer på jordet har stor betydning, og føret du gir til dyra dine har mykje å seie. Jordkvalitet er kjempespennande, og vi treng å skaffe ny kunnskap, høyre frå erfaringar i landbruket, og ikkje minst ta vare på nitrogen og fosfor. Næringsstoff på avvege er lite klimasmart, også med tanke på mikrolivet i jorda som vi er så avhengige av. Dette har ein stort fokus på mellom anna i Nederland, og på sikt må vi nok også gå i den



retninga, spesielt i husdyrintense områder, seier Kim Viggo.

Å ha noko å dyrke i

På Bygdø Kongsgård har dei i fleire år samarbeidd med VitalAnalyse og foregangsfylkeprosjektet «Levende matjord». Gjennom dette har dei hatt høgt fokus på mikrolivet i jorda, og gjort mange tiltak for å betre jordstrukturen på garden. Dei har nytta overflatekompostering og fresing i staden for plying, og engluftar etter kvar slått for å få luft inn i jordstrukturen. Planter og jord vert også vitalisert ved bruk av kompost-te. Dette er «flytande kompost» produsert av ein rik og kompleks fastkompost, brygga i ein tank med vatn som vert tilført store mengder luft. Ferdig kompost-te vert sprøyt ut, og tilfører jord og planter eit rikt mikroliv, i hovudsak bestående av ulike bakteriar og sopp. I neste omgang fremjar dette eit godt jordliv og bra plantevekst.

– God agronomi er nøkkelen til å lukkast med å redusere utsleppa frå landbruket, held Kim Viggo fram. Det er ikkje mange næringar som bind karbon, det gjer landbruket. I jord og ved beiting. Innan det økologiske landbruket er det mykje god agronomikunnskap som kan vidareutviklast og også overførast til det konvensjonelle landbruket.

Eit av dei mange forskingsprosjekta TINE er

involvert i, er Foods of Norway. Prosjektet søker å finne fram til proteinkjelder til kraftfôr basert på norske ressursar. I dag er store delar av proteintilførselen til husdyr basert på importerte råvarer der en stor del er soya frå Brasil, og det er behov for å finne alternative løysingar. Fôrindustrien er med, og det vert gjort forsøk på utvinning av protein frå gjær som dyrkes på

næring fra tang, tare og skog. Målsettinga er å på sikt kunne tilby produkt som er konkurransedyktige på pris, og som skal gjere husdyrhaldet i Noreg meir sjølvberga på fôr. – På Bygdøy er bonden i tett kontakt med bebuarane i byen, og ønsket frå forbrukar om å lære meir om kvar maten kjem frå er tydeleg. Forventingane til både dyrevelferd, kulturlandskapspleie og råvarekvalitet er høge. Med den auka interessa for mat og landbruk, er det eit stort potensiale i å formidle historier frå landbruket.

– Forbrukar utfordrar landbruksnæringa på kva ein gjer og kvifor.

Dette gir oss, både Bygdø Kongsgård og TINE, ei unik moglegheit til å vise fram bonden og kva som skjer på gardsnivå. Som gard er Bygdø Kongsgård avhengig av TINE og andre aktørar som tar seg av volumproduksjonen, det er ei tryggleik for oss å samhandle med TINE. Samtidig er det eit moglegheitsrom her for å kunne formidle felles historier og vise handverket som ligg i botnen for matproduksjonen i landet, avsluttar Jan Tore.

Sett i ettertid var sommaren både ein krevjande og interessant prosess, der vi ser at landbrukets organisasjonar klarer å arbeide saman. Vi er nok tettare på kvarandre no. Landbruket er eit felles eige med mykje samarbeidspotensiale.

MATPRISEN

2018

GRATULERER TIL VINNERNE

MATPRISEN

Matsentralen Norge

ÅRETS PRODUSENT

Balholm

DEBIOPRISEN

Fosen folkehøgskole

ÅRETS KJØKKEN

Restaurant Kontrast

BARNE- OG UNGDOMSPRISEN

Geitmyra matkultursenter for barn

ÅRETS FORMIDLER

Sogn Jord- og Hagebruksskule

KOKKEPRISEN

Astrid Regine Næsslander

UTFORDRERPRISEN Ikke avgjort ved trykking

**Matprisen er en hyllest til bønder, produsenter, kokker og formidlere
som tenker bærekraft og miljø når de jobber med mat.**

Matprisen ble etablert i 2014 av DebiolInfo og øQ – økologisk mat i storhusholdninger, og gikk av stabelen for femte gang 19. november 2018. Til grunn for Matprisen ligger konseptet «Et bærekraftig måltid», og gjennom både prisutdeling og pop-up-lunsj hedret vi i november enkeltmennesker og virksomheter som bryr seg.

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

MATPRISEN 2018

TAKK TIL JURYEN

Juryen er en bredt sammensatt gruppe med ulike kompetanser og tyngder innen matpaletten i Norge. Alle i juryen har fokus på bærekraftig matproduksjon.

Cathrine Røsseland, sponsorsjef i Øyafestivalen
Elise Mathilde Lund, daglig leder i Stiftelsen Kore
Else Skålvoll Thorenfeldt, bonde på Korsvoll gård
Esben Holmboe Bang, kjøkkensjef og medeier av Maaemo

Heidi Bjerkan, kokk og eier av Credo og initiativtaker til Vippa
Ingrid Kleiva Møller, miljøsjef i Øyafestivalen
Liv Solemdal, rådgiver ved NORSØK og mat- og miljøveileder
Thomas Horne, forfatter og foredragsholder

TAKK FOR AT DERE GJØR MATPRISEN MULIG!



Coops økologiserie Änglamark har vært og er viktig for å bygge økologimarkedet i Norge og for å gi våre kunder et bærekraftig valg. Matprisen er på samme måte viktig for å støtte aktører som bidrar til å øke interessen for og oppmerksomheten om økologisk mat og Coop er stolt samarbeidspartner for Matprisen.



MENY har Norges største vareutvalg og økologiske varer er en viktig del av dette. Vi heier på produsenter som jobber hardt for kvalitet, og på alle som gjør det lille ekstra for at vi skal kunne spise mat av høy kvalitet! Bærekraft er et viktig samfunnstema og vi støtter gjerne Matprisen og deres fokus på økologi og bærekraft.



REMA 1000 skal være en pådriver for økologisk og bærekraftig mat. Vårt ønske er å gjøre bærekraftig mat mer tilgjengelig for folk flest og vi er stolt samarbeidspartner med Matprisen.



Millum er bindeleddet mellom innkjøpskjeder og leverandører. Matinfo er databasen hvor du finner alt du trenger å vite om mat, merking og mye annet. Sammen bidrar vi til at bærekraft og samfunnsansvar blir fremmet i storhusholdningsbransjen, å bli samarbeidspartner av Matprisen var et naturlig valg for oss.



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.



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.



EHS er teknisk leverandør til bl.a. Matstreif og Årets kokk – Bocuse d'Or. Når vi ble spurt om å bli partner og leverandør til Matprisen var det et enkelt valg å ta! Vi ser på bærekraftig produksjon og foredling av mat som utrolig viktig, om ikke det viktigste for fremtiden.

NORGES BONDELAG



Matprisens fokus på mer bærekraftig og økologisk matproduksjon er viktig i dag og for framtiden, og Norges Bondelag vil gjerne være med og feire dyktige produsenter og matformidlere.



Matprisen og Vippa deler visjonen for økt bærekraftig matproduksjon og minsket mengde matsvinn. Vippa er stolte av å være vertskap for Norges viktigste prisutdeling.



Hva gjør dagligvarekjedene for at vi skal få bra mat på bordet?

Vi har snakket med noen representanter for handelsstanden om deres ansvar for bærekraftig handel og tiltak de gjør for å fremme økologiske dagligvarer.

Tekst og foto: Camilla Jensen

Knut Lutnæs er miljøsjef i Coop. Han mener at dagligvarehandelen sitter sentralt mellom produsent og forbruker, og derfor spiller en vesentlig rolle i å finne gode produkter og gode leverandørene, og i å drive innovasjon for sunnere og mer bærekraftig mat.

– I et marked med få aktører har vi et ekstra stort ansvar for å ta vare på og utvikle mangfoldet i tilbudet av mat. Vår bærekraftsstrategi har fem områder som handler om minst mulig miljø- og klimafotavtrykk, om bærekraftige produkter og leverandørkjeder, om bevisste forbrukere, om å være tilstede lokalt, og om sunnhet og helse. Økologi går delvis på tvers av disse fem. Samtidig er fundamentet vårt kommersielt. Det må være en sammenheng mellom

tilbud og etterspørsel. Det har ingen hensikt å pøse ut økologiske varer som ikke blir solgt. Jeg vil si at Coop har bidratt sterkt til å utvikle øko-markedet. Vi startet tidlig på 1990-tallet og var først ute med å omsette øko-produkter i norsk dagligvare i noen særlig skala, og har bygget markedet stein på stein. Og det har gått i riktig retning – vi har økt omsetningen hvert eneste år siden vi startet.

Knut understreker betydningen av engasjerte og dyktige produsenter og leverandører, og løfter frem Rørosmeieriet som en viktig samarbeidspartner:

– En av de aller viktigste når det gjelder øko-produkter! Ikke minst et viktig premiss for utvikling er



Knut Lutnæs, COOP

langsiktige tillitsforhold og samarbeidsrelasjoner, fordi alle parter skal tjene penger på dette. Det er kostbart å utvikle og lansere produkter, og da må man gjerne tenke mer enn tre måneder frem i tid. Vi startet med å lansere en ekstra lett melk, og har gjennom de siste sju-åtte årene bygget ut sortimentet. Nå har vi snart hele melkeutvalget. I tillegg til Coops egne Änglamark-produkter har vi selv sagt hele sortimentet til Rørosmeieriet. Når de kommer med en nyhet, ønsker vi definitivt å være med på å få det ut i markedet. I noen tilfeller jobber vi direkte med produsent. For eksempel på kylling og kalkun, som er et vanskelig område. Det gjelder kjøtt generelt, men fjærkre spesielt, fordi prisforskjellen på økologisk og konvensjonell vare er så stor. Kravene til øko-sertifisering er strenge. Her har vi jobbet med Homlagarden i Hardanger i mange år, og brukt tid på å utvikle sortimentet og sørget for at vi har den utholdenheten som kreves for å få øko-kyllingen etablert i markedet. Det er helt avgjørende at tilgjengeligheten er forutsigbar hvis du vil teste

ut et nytt produkt, så vi starter gjerne en lansering litt smalt. Vi sender ikke øko-kylling ut i alle butikkene våre, men starter i én kjede. I tillegg bruker vi litt kraft på å legge til rette, markedsføre og sikre tilgangen, slik at kundene våre på Coop Mega – som er flaggskipet vårt på økologi – skal være sikre på å finne øko-kylling i butikken hver uke. Hvis vi ser at dette fungerer, kan vi utvikle produksjonen i samarbeid med produsenten og ta det videre til de andre kjedene våre også. Det er veldig viktig for Coop å gjøre økologi tilgjengelig i lavpris.

– På frukt og grønt er det litt på samme måten som med kjøtt, hvor det er få, og ganske store, og veldig dyktige produsenter. Vi er avhengige av å ha en god relasjon med dem, slik at de i sin tur har en trygghet og forutsigbarhet i forbindelse med å få levert produktene sine og utvikle produksjonen over tid. Oppsummert handler alt dette om langsiktighet og gjensidig vilje til utvikling – mot et mer bærekraftig landbruk.



Jacob Weinreich, MENY

Mari Kristine Kasbo er kategoriansvarlig med ansvar for økologi i MENY. Hun sier at økologisk mat er noe kundene etterspør, og at det er en hovedmotivasjon for å gjøre den tilgjengelig i butikkene. Deres primærfokus er særlig rettet mot dyrevelferd, smak og kvalitet i kjøttproduksjon.

– Vi ønsker å støtte produsenter som jobber hardt, spesielt for å gi dyrene et verdig liv. De som dyrker eller driver økologisk produksjon har tatt et standpunkt og ønsker å levere noe mer enn forventet. Vi sier «Spiser du bedre, lever du bedre» og mener at spiser du grønnere, grovere og renere mat med god smak og kvalitet, gir det en bedre matopplevelse og påvirker deg positivt. Samtidig er det viktig at vi bryr oss, også i et større perspektiv. Vi jobber tett med mange lokalmatleverandører i Norge, og flere av disse produsentene driver økologisk. I sortimentet vårt har vi litt over 2000 ulike økologiske varer. Vi har blant annet hele produktserien fra Grøstad Gris. Hos Grøstad lever grisene fritt på et stort jorde

med virkelig stor boltreplass. Det gjør at de kan variere miljøet, grave i røtter og bade i gjørra. På denne måten kan de leve ut sine naturlige instinkter.

På MENY møter vi også Jacob Weinreich - ferskvaresjef, slakter og kjøttskjærer. Han er dessuten med i MENY-Lauget, en sammenlutning av matfaglige ildsjeler i kjeden som brenner for kvalitet innenfor sitt fagfelt.

– Lauget består av kokker, butikkslaktere, konditorer, bakere, en ostegeneral og en rekke andre matspesialister. Vi er et talerør med stor påvirkningskraft inn i kjeden. Hvis vi mener at en leverandør eller et produkt må inn i sortimentet, får vi stort sett gehør for det. Da handler det som regel om kvalitet. Ofte går det hånd i hånd med økologi. Produktene fra Grøstad og Holte Gård er eksempler på det. Vi drar på besøk til gårder rundt om i hele landet for å lete opp bra produkter. Ofte er det noen i Lauget som anbefaler lokalleverandører fra sitt område og



Kaia Østbye Andresen, REMA 1000

foreslår nye samarbeidspartnere. Selv har jeg alltid vært opptatt av økologi og dyrevelferd, og siden jeg begynte her for snart ni år siden har jeg satset knallhardt på det. Dyrevelferd er nummer én. Smak kommer på andre plass. Hvis jeg får kjøtt fra et dyr som er behandlet dårlig, smaker det uansett ikke noe godt – det har i hvert fall en kraftig bismak. Dyrene skal ha det bra frem til de blir mat.

Kaia Østbye Andresen er sjef for miljø og samfunnsansvar i REMA 1000. Hun peker på at matproduksjon, i følge FN, står for 50 prosent av klimaavtrykket på verdensbasis, og at man som dagligvarekjeder har en gyllen mulighet, men også et ansvar for å påvirke både forbruker og produksjon.

– Vårt mål er å gjøre økologiske varer tilgjengelig for flest mulig – uten at det går på bekostning av

verken kvalitet eller pris. Den største satsningen var oppkjøpet av Kolonihagen i 2016. Hittil har Kolonihagen lansert nærmere 80 produkter på to år – i mange kategorier – alt fra fryste bær, pålegg, juice, egg, kaffe og potetgull. Her har tanken vært at økologi-kriteriene skal være på plass, men at det i tillegg skal være dimensjoner som gjør produktet og produksjonen enda litt bedre – det skal være fokus på dyrevelferd, og på smak og kvalitet, med ansvarlighet og bærekraftighet i alle ledd. I tillegg tilbyr vi andre økologiske produkter som for eksempel kylling, laks, barnemat, tørrvarer og naturligvis frukt og grønnsaker.

Kaia forteller videre at de sammen med Mesterbakeren, Felleskjøpet og Norgesmøllene har opprettet et Økofond som gir økonomisk støtte til kornprodusenter som ønsker å legge om til økologisk drift. Fondet gir også tilskudd



til produsenter som allerede driver økologisk, men som ønsker større forutsigbarhet i form av blant annet handelsavtaler.

– Vi ønsker å være en bidragsyter i primærleddet. Det er tanken bak økofondet vårt. Når vi sier at vi skal bli best på økologi, handler ikke det kun om å øke antallet varer i sortimentet, det handler også om å bidra til at en større andel av matproduksjonen kan bli økologisk. Blant annet har vi støttet omlegging på gården til Kåre Abrahamsen i Vestfold, én av tre svinebønder vi samarbeider med for kunne ta frem økologiske svineprodukter. Skinken vi selger under Kolonihagen kommer fra hans gård. Ask Gård og Jens Eide er med på foredlingssiden. Denne satsningen har resultert i en vekst fra én til atten økologiske svineprodukter i løpet av 2018 – alt fra Norges første økologiske hverdagsskinke (som heller ikke er tilsett nitratt), stykningsdeler, pølser og ribbe til jul.

Det har vært et ønske om å bruke hele dyret i denne prosessen, og jobbe ut et helt sortiment – både helårs og i sesong. På Stange i Hedmark samarbeider vi med Fokhol gård som leverer løk, gulrøtter og poteter til Kolonihagen. Når det gjelder økofondet ser vi at det er etterspurt blant bondene og vi fortsetter dette sammen med de andre aktørene. Vi opplever at vi de siste årene har fått et bredt sortiment på økologi, og mener dette er en viktig del av både dagens og fremtidens forbrukerkrav. Men det er klart det må være lønnsomhet i det også. Bærekraft handler om mer enn et Debio-merke på produktene. Det handler også om emballasje, svinn, helse og etisk handel. Når vi hører på hva forbrukerne ønsker seg, og jobber tett med primærleddene og bakover i verdikjeden, kan vi stille krav både i egen produksjon og overfor leverandører. Men det er naturlig nok i egen produksjonslinje – som i Kolonihagen – at vi har størst påvirkning.

En dråpe i havet redder ikke verden

Visste du at det årlig
serveres over 200 millioner
lunsjmåltider i norske kantiner?
Volumene i storhusholdningsbransjen
er enorme, og det er bransjens
ansvar å flytte det fulle fokuset
over på bærekraftig mat.

Tekst og foto: Morten Schee

Interessen og viljen til å øke bærekraften i storhusholdningsbransjen er stor, men spørsmålet er om det går raskt nok. Funnene i den nylig lanserte IPCC-rapporten tyder på at vi har enda dårligere tid enn antatt.

– Vårt samfunnsansvar er å være en innovatør for digitale løsninger som muliggjør faktabasert og målrettet arbeid med bærekraft i bransjen. Vi skal fasilitere og operasjonalisere de beste løsningene, utdyper Knut Øksby hos Millum og Matinfo.

Tell elefanter og ikke mus

De siste årene har det skjedd en endring i bevisstheten hos innkjøper, leverandør og forbruker når det kommer til hvilke krav vi stiller til maten vi spiser. Skal det utgjøre noe forskjell for planeten er man nødt til å få med de store aktørene i bransjen. Derfor tar Millum nå grep for å støtte arbeidet som allerede pågår i bransjen; der mye nå gjøres med enkle og til dels analoge midler, ønsker vi nå å effektivisere og digitalisere jobben, sier Øksby.

Øksby er ikke alene om å mene det at viktigste er å få med de store aktørene. Morten Karlsen er innkjøpsdirektør hos NHO Reiseliv Innkjøpskjeden og er tydelig på at bransjen må ta et krafttak for å følge opp holdninger med endret adferd.

– Skal vi få med alle på et grønt skifte, må forbrukerne stille krav og utfordre de store aktørene innen mat og drikke. Store ord og gode holdninger hjelper ikke hvis man ikke følger opp med konkrete handlinger. Ingen kan gjøre alt, men i NHO Reiseliv Innkjøpskjeden har vi valgt ut noen av FN 17 bærekraftsmål som vi jobber med, forteller Karlsen. Rapporter fra Matvett viser at matsvinn er en stor utfordring og storhusholdning må ta sin del av ansvaret. Nortura er en av de største matprodusentene i Norge og har lenge hatt et stort fokus på matsvinn.

– Vi mener reduksjon av matsvinn er det viktigste bærekraftstiltaket å gjennomføre. Å kaste mat er både etisk og økonomisk håpløst. Vi arbeider med egne rutiner og tett med partnere og kunder om å



Morten Karlsen NHO Reiseliv og
Knut Øksby, Matinfo



Petter Brinchmann, Nortura

reduere matsvinnet. Vi jobber med å optimalisere vår produksjon og sørge for at så mye som mulig av dyret går til matproduksjon, forteller salgsdirektør hos Nortura Proff, Petter Brinchmann.

Press fra alle kanter

Både Nortura Proff og NHO Reiseliv Innkjøpskjeden forteller at de kjenner på presset både internt og eksternt for å øke bærekraft og reduserer miljøbelastningen til deres respektive organisasjoner.

– Som en av de største produsentene har vi et samfunnsoppdrag, vi skal sikre trygg og bærekraftig mat til forbrukerne. Derfor heier vi på alle som er med og tar ansvar, forteller Brinchmann.

Karlsen har en klar formening om hvordan de skal utnytte det stadig økende fokuset på bærekraft for å få med hele verdikjeden.

– Vi bruker dette til å stille enda tydeligere krav til våre leverandører. Vi forventer at de tar stilling til hvilke av FNs 17 bærekraftsmål de skal jobbe målrettet med, forteller Karlsen.

Bærekraft må være et konkurransefortrinn

Alle tre er enige om at det må skapes en mer bærekraftig bransje, men de vet også at det er en al-

lerede presset bransje. De store aktørene kan ikke satse utelukkende på små nisjer eller trender.

– Det er åpenbart at bærekraftstiltak som gir utslag på topp- og bunnlinjen er enklere å gjennomføre. Vi bidrar med å utdanne fremtidens kokker slik at de vet hvordan de skal drive et kjøkken både lønnsomt og bærekraftig, sier Karlsen.

– Hos Nortura arbeider vi hele tiden med å utvikle nye produktkonsepter som møter de høye kravene hos kundene. Vi skal utnytte hele dyret og inspirere gjennom konsept som «Stykkevis og Delt». «Glemte» deler av dyret utnyttes bedre, til lav råvarekost, som igjen gir økt lønnsomhet og store gevinster med tanke på matsvinn, forteller Brinchmann.

Øksby merker en endring i bransjen og at stadig flere innovative og fremadstormende start-ups tar kontakt.

– Det er fantastisk å se engasjement som er blant landets gründere. Vi må flytte fjellet stein for stein, avslutter Øksby.

Konsensus i diskusjonen er at hele bransjen må med, og spesielt tungvektene, om man skal oppnå målene.

A young girl with dark hair in pigtails is the central figure, wearing a light pink long-sleeved shirt with a sequined heart on the chest, a dark purple skirt, and patterned leggings. She is wearing red and black gardening gloves and has her arms raised high, throwing a handful of dry autumn leaves into the air. The leaves are captured in mid-air, creating a dynamic sense of movement. The background shows a garden with several small, bare trees and a large, modern white building with many windows. The ground is covered in a thick layer of fallen yellow and brown leaves. The overall atmosphere is bright and cheerful, capturing a moment of playful activity in nature.

Grobunn for livslæring



Haris Jaskic ser gull og grønne skoger
i et skyggefullt hjørne mellom en av
Oslos første moderne storskoler og
NRKs hovedkvarter på Marienlyst.
Gullet ligger i en samling sorte
søppelsekker, i form av femstjerners
glinsende, gult og oransje fuktig løv.
Skogen skal han dyrke frem sammen
med små, grønne elevfingre,
ved hjelp av et vekstsystem som
brukes av NASA i forberedelsene
til å skulle brødfø folk på Mars.
Til våren starter vestlandsbosnieren
sin skolehagerevolusjon for fullt –
med forståelse, omsorg og kjærlighet
som omdreiningspunkt.

Tekst og foto: Camilla Jensen

Jeg drar på besøk til Haris en kald og klar ettermiddag sent i oktober. Det blåser kraftig, og gylne blader fra trærne i skolehagen på Marienlyst danser vilt i alle retninger. Det gjør også en liten bukett fjerdeklassejenter som har fått i oppgave å fordele nedfall fra lønn rundt om på marken mellom nyplantede bærbusker og et par velvoksne epletrær.

– Dette blir god mat til jorda! Spre det rundt overalt hvor dere ser at bakken er bar! lyder arbeidsinstruk-

de små, og det kommer en marihøne krypende, kan de engasjere seg i den i et kvarter eller mer. Og da kan vi gripe fatt i nettopp den for å snakke om kretsløp og økologi. Vi kan snakke om at den marihøna spiser bladlus, og at det er kjempefint at den er i hagen vår. Hvis det da er noen som blir ekstra engasjert, kan de for eksempel få ansvar for å dyrke blomster som marihøna trives med, slik at vi får flere av dem. Så her ute blir det marihønehotell, og kryppinn for alle andre insekter også, og fuglehus og klatre-



sen til jentene. Til meg forteller Haris, som er prosjektleder for skolehagen, om sitt engasjement for å løfte hagebruk frem som en viktig læringsarena i grunnskolen.

– Aller helst vil jeg ha med meg første klasse fra starten. Jo tidligere man får implementert arbeid og kunnskap som dette, desto bedre. Det er vanskeligere å trenge inn hos en sjuendeklassing. De yngste er mest nysgjerrige og åpne. Er du ute i hagen med

planter, og steder for liv og jubel. Særlig rundt rektors kontor – der trengs det også å pyntes opp litt.

Han forteller videre om hvor overraskende lite kontakt mange av barna han møter i skolen har med jordbruk og matproduksjon:

– De har kanskje ikke foreldre med interesse eller ressurser og kompetanse til å formidle. Noen barn tror faktisk at maten kommer fra butikken. De har ikke noe forhold til at den vokser i jorda. At det

tar mange år før man kan høste fra et epletre som først var et lite frø. Det finnes barn som aldri har vært på en gård, som ikke har sett folk høste fra et jorde. Her kan vi gi litt mer utdypende svar – et lite eventyr om det å dyrke en plante. Vi skaper jo små liv. Som vi mater og passer på. Som små venner, familiemedlemmer eller dyr. Og så får vi selv noen goder ut av det.

Fortsatt henger det ett og annet bær igjen i

bringebærbuskaset som fyller store deler av det lille hjørnet skolen har til rådighet for å lære om jordelivets gang. En etter én forsvinner jentene inn i grønsken for å finne den siste lille resten av sommer. Haris forteller at hele prosjektet med å revitalisere skolehagen er nytt, og at sesongen de har bak seg ikke har vært så omfattende.

– Men vi hadde litt i bedene – sukkererter, poteter, gressløk, jordbær og løk. Mest har vi ryddet. Fjernet buskas og plantet nye bærbusker. Akkurat nå er det

ikke så mange praktiske oppgaver å ta fatt i her ute. Vi er på planleggingsstadiet.

Marienlyst skole er én av flere osloskoler som har meldt seg på et toårig skolehagekurs på Kongsgården på Bygdøy. Målet er økologisk drift av skolehagen som læringsplattform – både som en del av klasseundervisningen og som et tilbud på aktivitetsskolen. Haris har fått carte blanche til stort sett å gjøre hva han vil med det lille området bak skolen hvor det skal plantes både bortovert og oppover.

– Har man ikke så stor plass, må man ta det igjen i høyden, så vi kommer til å dyrke vertikalt også. Vi har ikke så mye sol på dagen heller. Da må vi tenke gjennom hvilke typer planter som egner seg nettopp hos oss. Men jeg har fått midler til drivhus – noe som kommer til å gi fine muligheter. I tillegg har jeg fått innvilget et vekstsystem som går ut på å dyrke frem planter i bare vann. Det heter *hydroponics*, og brukes av både NASA og store botaniske hager rundt om i verden. Det aller beste er å ha fisk i vannet, men det skal ikke vi ha her. Prinsippet for denne måten å dyrke på er en balje med vann som blir til-



satt all den næringen planten ellers ville ha funnet i jorda. Så legges frøene i små «podder» som settes ut på vannet. Der sirkulerer vannet kontinuerlig ved hjelp av en pumpe, slik at røttene hele tiden har tilgang på næring. Dette systemet gir mellom 20 og 30 prosent økt hastighet på vekst. Så hvis flere klasser vil at hver elev skal ha sin egen lille plante, kan de få det i løpet av en uke eller to.

Haris forteller at han har fulgt med på utviklingen til ulike dyrkningsformer i mange år, og at han i tillegg til planteavl i vann har stor tro på å ta i bruk byens mange flate tak som landbruksareal.

– Det arealet vi tar fra Moder jord, kan vi gi tilbake på toppen. Denne skolen har mye flatt tak... Jeg har

Det er så viktig at barn får en forståelse av den symbiosen vi lever i med naturen. At de forstår hvorfor vi er her og at vi ikke klarer oss lenge uten plantene.

(HARIS JASKIC)

allerede vært oppe og sett for meg ting. Men det er mange regler knyttet til det å ha unger på taket! Og sånn må det jo være, men ved å gjerde inn og sikre adkomst må vi få til det på et vis. Der oppe er det sol hele dagen! Jeg har også tenkt på å skaffe solcellepaneler til skolen, slik at alt som skal drives elektrisk er selvforsynt derfra. Det er en del ting som trenger strøm – pumpene i vekstsystemet, drivhuset, varmelamper og den slags.

Er barna med i dette planleggingsarbeidet?

– Barna får komme med innspill og ønsker. I hvert fall når det gjelder valg av planter vi skal dyrke. Vi skal ha sløydkurs hvor vi skal bygge blomsterkasser og fuglehus og diverse til hagen, og planteprosessen skal de selvsagt være med på. En av jentene her foreslo at vi skulle dyrke avokado i drivhuset – det må vi prøve. Jeg har tenkt at drivhuset skal være et

sted hvor vi kan leke litt. Prøve ut eksotiske planter. Jeg har veldig mange planer! I dag har jeg lastet ned et landskapsarkitekturprogram hvor jeg kan tegne hagen. Det er jo fint med gode tegninger når prosjektet skal vises frem til rektor for eksempel, eller om man skal søke midler. Det tar mye tid, også fritid. Jeg leser mye og prøver å lære meg mest mulig.

Som en del av dette skolehageløftet går

Haris på Gartneriet – Bygdø Kongsgård for å lære mer. Kurs nummer to i rekken er nettopp gjennomført, og jeg spør om hva de lærte:

– Vi hadde med oss jordprøver. Det meste handlet om jord denne gangen. Om vurdering av biologisk mangfold i den jorda vi hadde med oss og om jordforbedring. Vi kunne melde oss på ulike – jeg satte hvitløk og samlet inn blomsterfrø som jeg skal så og lage blomstereng av. Noen lagde plantekasser og noen lagde kryddersalt. Vi får alltid lekser til neste gang. Denne gangen var det å ta med jord. Neste gang skal vi ha med bilder og plantegninger over hagen og vise frem hvordan området ser ut, hvor solen står i løpet av dagen og så videre. Både kursholdere og meddeltakere kommer så med innspill til visjonene.

Når alle sekkene med løv er jevnt og ujevnt fordelt, og jentene fra MAKs – Marienlyst Aktivitetskole – har ryddet inn hansker og redskaper i et lite skjul, går Haris og jeg inn og setter oss i et klasserom for å snakke videre. Fra vinduet et stykke oppe i etasjene er det utsikt over en diger skolegård. Jeg peker på paradokset med den bittelille hageflekken i skyggen bak skolen og det enorme asfaltdekket på framsiden som bader i sol fra morgen til kveld. Vi snakker litt om hva en drømmeskolegård kunne være og om barns forhold til natur.

– Det er så viktig at barn får en forståelse av den symbiosen vi lever i med naturen. At de forstår hvorfor vi er her og at vi ikke klarer oss lenge uten plantene. Det er ikke så lett for barn å virkelig forstå at plantene lager oksygen slik at vi kan puste. Hvordan skal de kunne ta inn over seg alvoret i den æraen



de er født inn i? Hvor mye vi har klart å ødelegge – og at nå er det de som må fikse det. De kan ikke vite hvordan de skal få til det uten å lære om det.

Hvor kommer din egen interesse fra?

Hvem har lært deg å forholde deg til naturen?

– Det er nok mamma. Jeg har to eldre brødre som har gått litt mer i pappas spor. Han vokste opp i en generasjon der menn kunne alt om muring, snekring, elektrisk, bil, vann og rør. Men jeg var yngst og

kanskje mer mammadalt enn de andre. Hun og jeg gikk mye på tur sammen. Vi reddet fugler, matet dem og bygde kasser til dem. Og vi plantet og lagde stiklinger som vi byttet med naboer.

Haris forteller at familien hans kom til Norge som asylsøkere fra Bosnia Herzegovina i 1992. Da var han knapt tre år.

– Vi kommer fra en landsby hvor selvforsyning, dyrehold og jordbruk er jobben til de fleste. Hadde



vi blitt boende der, ville jeg garantert vært bonde nå – hatt en saueflokk og noen kyr. Men jeg vokste opp i Førde, med fjorder og fjell og vakker natur. Jeg har fisket og gått i skogen og på fjellet. Det er nok der interessen for insekter og planter kommer fra, og naturen på Vestlandet. Nå bor jeg i leilighet, uten hage, men med veldig fin utsikt over Vår Frelses Gravlund. Og der er det mye grønt liv. Oppi all døden. Hjemme i Bosnia har jeg fått en stor hage. Der er arverekken helt motsatt av her i Norge. Der



er det yngstemann som har odelsrett. Tanken er at den yngste bor sammen med foreldrene sine og tar vare på dem til de går bort, og så overtar han gården.

I 2015 fikk Haris arven sin, så opp jobben og dro til Bosnia for å være bonde.

Han reiste på våren for å så, og ble værende til avlingen var høstet inn sju måneder senere.

– Jeg har en onkel som bor der nede fast. Han har et gårdsbruk og er mer enn selvforsynt, så han gir bort størsteparten av avlingen sin. Ham har jeg lært mye av, men jeg har også presentert nye teknikker for ham – ting jeg har plukket opp på nettet og lest meg til. Potetene mine ble for eksempel mye bedre enn hans.

Ble onkel imponert og inspirert eller bare irritert?

– Han har ikke begynt å bruke noen av teknikkene selv i hvert fall. Han ble selvsagt irritert. Jeg hadde blitt irritert selv hvis det hadde kommet en ung og uerfaren nevø som skulle lære meg om noe jeg hadde holdt på med hele livet, og så fikk han det til mye bedre enn meg selv. Men først og fremst er det han som har inspirert meg til å holde på. Han er ekstremt utholdende og jobber selv når ramadan faller i den verste heteperioden midt på sommeren.

Vi snakker om disiplin og familiekultur, og Haris forteller at han som sekstenåring brøt med religionen han vokste opp med:

– På et tidspunkt var jeg innforstått med at jeg kunne komme til å bli arveløs og miste jorden mitt i Bosnia, men det skjedde heldigvis ikke. Nå har jeg et godt forhold til alle i familien. Jeg har vært heldig sånn sett. Her også. Med ansvar for skolehagen. For meg er dette en gave. Siden jeg ikke har hage selv, er dette gull. Jeg har sett på den grønne flekken helt fra første dag jeg begynte å jobbe her. Jeg kommer til å bruke den for hva den er verdt og være her så ofte jeg kan, også på fritiden. Det tok litt tid før jeg ble varm nok i trøya til å spørre om å få nøkler og tilgang til å være her også etter jobb og drive på i hagen. Etter

hvert har jeg blitt en del av flokken og begynner å ta styring, og nå er jeg prosjektleder for skolehagen. Jeg er veldig glad for den tilliten, og jeg håper at ledelsen setter pris på det arbeidet som blir gjort.

Har du møtt noen motforestillinger?

– Nei, men barna kommer med ulike bakgrunn og grad av nysgjerrighet. Det er ikke lett å få gutter som bare vil sitte inne og spille Fortnite til å bli med ut og grave i jorda. Vi er en del filosofer blant de voksne her på MAKS, og vi snakker med barna om alvorlige ting. Engasjementet må komme med forståelse, og med omsorg og kjærlighet for det man driver med. Kanskje er det noen goder forbundet med å være med – en liten feiring med grilling og sånn etter at vi har fått satt opp drivhuset, og etter at vi har satt ut våre første planter. Det skal være koselig å være med. Jeg er veldig spent. Håpet er at foreldre som går forbi, ser at det skjer ting, og at både de og flere lærere blir med på dugnader. Lærerne skal også

kunne bruke dette i fagundervisningen sin.

Hva med mat? Har du noen tanker om hvordan skolehagen og kjøkkenet kan forbindes med hverandre?

– Absolutt. Jeg kommer til å ha et hagekurs som heter Grønne fingre her på MAKS, i tillegg til å drive Småkokker, som jeg har gjort før. Nå blir det enda mer på kryss og tvers med hagen vår. Målet er å lage mat med råvarer vi har dyrket selv, og at skolen skal være med på matsvinnprosjektet. Jeg satser på at det også bidrar til bevisstgjøring og nysgjerrighet for bærekraft og hagebruk. Det er så innviklet alt dette vi går og trækker på og bor i – alt det vi tar for gitt. Jeg er veldig entusiastisk med tanke på dette prosjektet. Nå er jeg ikke bare Haris Jaskic som er glad i planter. Jeg er prosjektleder for en hage i den offentlige skolen. Bare det gir meg en boost på hvem jeg er og hva jeg kan få til. Nå har jeg en gyldig stemme.



Jeg trenger noen svar, så jeg ringer en svarer, syng DumDum Boys. Om den som svarar er Lene Nilssen, har du kome eit godt stykke på vegen! Lene var ei av dei første tilsette i administrasjonen i Debio, og har gjennom snart 26 år som altmoglegkvinne; kontormedarbeidar; saksbehandlar; seksjonsleiar; og rådgivar for landbruk mange svar. Mail og mapper er no fulle av informasjon om, og utgreiingar knytt til nytt økologiregelverk som trer i kraft i heile EU i 2021.

Lene Nilssen, rådgiver landbruk

Kor mange regelverk har du opplevd i di tid i Debio?

Då eg starta hadde Debio reglar for økologisk produksjon som i hovudtrekk var basert på EU-reglane, men som også vart vurdert og fastsett av eit eige utval for Debio-regler. Då vi i 1995 fekk ei meir offentleg rolle med kontroll og godkjenning av økologisk produksjon, var det EU-forordninga som gjaldt. I fjor implementerte Noreg den nyaste EU-forordninga og no får vi altså ei ny i 2021.

Det har skjedd ein del endringar sidan den gongen, og for Lene har nokre av dei største endringane vore samarbeid i landbruket om dokumentasjonsgrunnlag og talet på verksemder. Før fanst det skjema for det meste, men i dag samarbeider landbruket godt for å minimere talet på skjema produsentane må fylle ut. Det er også ganske utruleg kor stor vekst det har vore i talet på godkjende verksemder. I starten kunne eg namn og adresse til dei fleste som ringte. Det var lite miljø

den gongen, og det var fint for mange, trur eg, å ha nokon å ringe til og utveksle erfaring med.

...Ikkje minst få svar på store og små detaljar i regelverket. Svar og tolkingar har vi framleis behov for, særskilt i overgangen til 2021. Men først, kva var bakgrunnen for at det no kjem eit nytt regelverk?

Her finst det fleire årsakar, men ein stor del av hendsikta frå EU-kommisjonen si side var å fjerne fleire av unntaka frå regelverket. Resultatet no ligg an til at mange unntak likevel blir verande, men nokre av dei som forsvinn vil gi konsekvensar for bønder.

Kva er den tydelegaste konsekvensen for bønder?

Regelverket omfattar mange produksjonar, og endringane er spreidd utover fleire områder. Eitt område vi vil sjå endring er innan storfehold, kor moglegheita for å halde oksar inne for oppføring dei tre siste månadane før slakt forsvinn. Andre unntak som vil bli fjerna er moglegheita for tannsliping av smågris, og grensa for binding av mjølkekyr vil auke frå 34 kyr til ei felles grense på 50 kyr. Sistnemnte vil bli ei oppmjuking for Noreg, men ei innstraming for enkelte andre land.

Endringar kan opplevast som inngripande for bønder, særskilt viss dei må endre på driftsopplegg og bygningar. Men er det noko av det som vil vere positivt for bøndene?

Det å endre økologiregelverket handlar om både å gi rom for at økologisk landbruk har best mogleg praksisar, og så handlar det også om kompromiss mellom land og innad i næringa. Eitt positivt element som eg vil trekke fram er at tilsynet vil bli meir risikobasert. Det betyr at dei som har liten produksjon og låg risiko knytt til regelverksbrot, ikkje treng årleg revisjon, men vil få besøk av Debio innanfor 24 månadar. Kven dette vil omfatte er enno ikkje vurdert, og det er norske myndigheiter som i samarbeid med Debio vil vurdere den reelle risikoen i dei ulike produksjonane.

Kan Debio påverke endringar i regelverket?

Debio er ikkje part i forhandlingane, men vi kan kome med innspel gjennom Mattilsynet eller andre medlemsland. Vi har fleire tilfelle kor Noreg har hatt innspel og behov som har vore like i til dømes Sverige, og gjennom dei hatt moglegheit til å spele inn forslag. I forhandlingane er det om å gjere å kome til eit resultat som alle kan einast om. Ein av dei største diskusjonane i arbeidet med nytt regelverk har omhandla veksthusproduksjon. Fleire land har her hatt eigne reglar, men no skal veksthus inn i forordninga. Eit brennande tema der er at det ikkje vil vere tillate å dyrke i avgrensa vekstmedium – altså må dyrkinga skje rett i jorda. Kor lang overgangsperiode det blir her i Noreg for å tilpasse seg endringane, veit vi framleis ikkje.

Kva er den største utfordringa med regelverksendringar?

Kommunikasjon er viktig her. Vi ønskjer at alle som driv med økologisk produksjon skal fange opp endringane som kjem i forkant. Då må Debio vere på banen tidleg og informere, både gjennom spørjeundersøkingar, nyhendebrief og sjølvstykke gjennom samtalar mellom våre kvalitetsrevisorar og dei som driv. Norsk Landbruksrådgiving og andre rådgivings- einingar spelar også ei viktig rolle med kompetansen sin på agronomiske og praktiske løysingar.

Sjølvsagt om endringane i det nye regelverket ikkje vil merkast av alle som driv økologisk i like stor grad, vil det verke inn på kvardagen til ein god del bønder. Korleis er det for deg å jobbe med dette temaet?
Når det kjem reglar som vi ikkje har så store moglegheiter til å påverke og vi veit det skapar problem for dei som driv i landbruket, er det frustrerande. Vi ønskjer ikkje at regelverket skal vere ei hindring for å drive økologisk. Samstundes synst eg det er spennande å jobbe med endringar. Det er givande å tolke regelverket, å forstå kva som er intensjonen med dei ulike reglane, og ikkje minst å lytte til landbruket og korleis det har innverknad i kvardagen.



Gode råd om tilpassing til det nye regelverket vil det alltid vere behov for når ting er i endring. Korleis jobbar Debio for å hjelpe bønder?

Vår rolle er å rettleie i regelverket. Det gjer vi gjennom kvalitetsrevisorane sine gardsbesøk, og gjennom samtalar med dei som tek kontakt med oss på kontoret. Vi gir ikkje rettleiing på driftsopplegg og agronomiske løysingar, men hjelp bøndene med å forstå og tolke regelverket, og korleis det skal omsetjast i praksis. Eg synst det er givande å lære om den enkelte si drift – det gir meg vidare ein større palett med erfaringar som eg og vi i Debio kan gjere vurderingar ut i frå.

Regelverk og ansvar

EUS ØKOLOGIFORORDNINGER

Forordningene regulerer virkeområdet, formålet og overordnede prinsipper for økologisk produksjon av landbruksprodukter, akvakulturprodukter og næringsmidler. Videre fastsetter forordningene krav til produksjon, merking, import og kontroll av økologiske produkter. Forordning (EF) nr. 834/2007, forordning (EF) nr. 889/2008 og forordning 1235/2008 danner grunnlag for økologiforskriften i Norge.

ØKOLOGIFORSKRIFTEN

Økologiforskriften er den korte tittelen på Forskriften for økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter, akvakulturprodukter, næringsmidler og fôr. Forskriften er fastsatt av Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet, og den implementerer EUs økologiforordninger i norsk lov. I norsk sammenheng brukes gjerne benevnelsen økologiregelverket.

MATTILSYNET

Mattilsynet har det overordnede ansvaret for økologiregelverket; Regelverket knyttet til produksjon, foredling, lagring, import og omsetning av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler i Norge.

REGELVERKSUTVALGET FOR ØKOLOGISK PRODUKSJON

Regelverksutvalget for økologisk produksjon legger til rette for godt samarbeid mellom myndigheter, næring og andre berørte parter om regelverksutvikling innen økologisk produksjon. Utvalget gir råd til Mattilsynet om regelverksutvikling på økologiområdet. Gerald Altena fra Debio er leder for utvalget, som består av en bredt sammensatt gruppe medlemmer fra flere organisasjoner og institusjoner.

DEBIO

Myndigheten til å føre tilsyn og fatte enkeltvedtak i henhold til økologiregelverket har Mattilsynet i hovedsak delegert til Debio. Virksomheter som produserer, bearbeider, distribuerer, importerer eller omsetter økologiske landbruks- eller akvakulturprodukter er ansvarlige for å følge økologiregelverket. Slike virksomheter er også sertifiseringspliktige i Debios kontrollordning.

A man in a black hoodie is seen from the side, drinking from a red cup. He is looking out over a vast, deep fjord in Norway. The water is a deep blue, and the surrounding hills are covered in dense green forest. The sky is clear and blue. The overall scene is peaceful and scenic.

Kaffibrenneri i mulighetenes land

Da Sogn Avis fylte en hel forside med nyheten om at Kjetil Russenes hadde planer om å starte kaffebrenneri i Sogndal, tenkte han at da måtte han vel gjøre det, da. Debio inviterte seg selv på kaffebål med vestlandsgründeren på en fjellhille med utsikt over bygda. Det er strålende høstsol over fjorden, og Kjetil forteller om sitt plutselige kaffeeventyr mens han spikker pinner til bålet.



– Det var en vill idé som fikk lov til å vokse seg stor. Jeg var med en god kamerat på klatretur i Hemsedal. Vi satt rundt bålet, sånn som nå, om kvelden. Kjæresten til kameraten min hadde sendt med oss en pakke kaffe fra et kaffebrenneri i Nord-Norge. Det syntes vi var så kult. Og det smakte så godt, og det var så fin pose på kaffen. Jeg ble litt stor i kjeften og sa at hvis de får det til oppe i Nord-Norge, skal jeg jaggu få det til i Sogndal også. Siden ballet det bare på seg. Jeg snakket om det da jeg kom tilbake på jobben, og der syntes de andre at det var en skikkelig god idé. Ferskbrent kaffe i Sogndal? Det hadde vært noe! Det fantes ikke noe tilbud her i Sogndal for folk som var interessert i kaffe, det nærmeste var Ålesund eller

Bergen. Et godt kaffebrenneri var én av de tingene Sogndal virkelig manglet, tenkte jeg. Og Sogn og Fjordane er jo «Mulighetenes land»... Før jeg visste ordet av det sto det plutselig på hele forsiden av Sogn Avis at «Han skal starte kaffebrenneri i Sogndal!». Så da måtte jeg bare gjøre det, da.

– Men selv om jeg var veldig glad i å drikke kaffe, kunne jeg ingenting om kaffe. I hvert fall ingenting

om å brenne kaffe. Jeg begynte med å sende noen e-poster til folk som holdt på med det, og det viste seg at det skulle være et brennekurs i Oslo bare noen uker etterpå. Da grep jeg sjansen, og siden har det bare rullet videre. Veldig fort. Det var en absurd følelse å plutselig stå der med en 6-700 kilo tung håndbygd, amerikansk kaffebrenner på døra som det måtte flere mann til for å få i hus. Jeg er heldigvis omringet av folk som er villige til å stille opp og hjelpe til når det trengs.

Til å begynne med ville Kjetil bare brenne kaffe. Han syntes det var kult nok i seg selv.

Men etter hvert dukket det i tillegg opp en formidlingslyst knyttet til virksomheten.

Han var dessuten tidlig klar på at han ikke ville drive med en hvilken som helst slags kaffe.

Det måtte være ordentlige varer.

– Jeg introduserte jo noe nytt til folk. Og jeg ville prøve å formidle at det kan være store forskjeller mellom en afrikansk kaffe, for eksempel fra Kenya, og en kaffe fra Brasil – som folk kanskje er mest vant til. Det å gi folk nye smaksopplevelser og formidle at kaffe er en frukt som smaker best når den er ferskbrent – det synes jeg er artig. Den kaffen det går mest av, er den vi skal drikke etterpå. Det er en høyfjellskaffe fra Guatemala, som ofte faller i smak hos dem som ikke er så vant med ferskbrent kaffe. Jeg blir godt mottatt når jeg reiser rundt, på festivaler og markeder, eller når jeg holder kurs. Folk er veldig hyggelige og nysgjerrige. Det er en slags mystikk rundt alt dette med kaffe. Folk vil vite hva en virkelig god kaffe er. At kaffen skulle være økologisk, var nærmest en selvfølge fra begynnelsen. Og så syntes jeg etter hvert at det var et poeng at den også var sporbar. Jeg kom hit til Sogndal som friluftslivsstudent, og det å være i naturen og ta vare på den er noe som har stått sterkt hos meg lenge. Så det var veldig naturlig å tenke bærekraft da jeg skulle begynne å brenne kaffe. Det var aldri aktuelt ikke å skulle bruke økologisk kaffe. Det var



bestemt før jeg bestilte mine første bønner. Du ser jo det – man vil ta vare på det man blir glad i, sier Kjetil og hviler blikket i utsikten en stund før han tar til å spikke igjen.

Han trekker dype drag i luften og sier det ikke blir like mye tid til friluftsliv og vedkokt kaffe som han har vært vant til.

– Det oppstår mange utfordringer når man starter opp noe nytt, og jeg har ingen bakgrunn som tilsier at jeg skulle etablere min egen bedrift. Hadde jeg visst om alle utfordringene jeg kom til å møte på gjennom de to siste årene før jeg begynte, ville jeg nok ikke startet opp. Hvis jeg hadde sett listen over ting som kunne gå galt – som kom til å gå galt, hadde jeg nok hatt en fast jobb fra 8-16 nå. Men heldigvis var jeg passe modig. Eller naiv, alt etter som hva man vil kalle det. Eller heldig. Og nå skal vi snart koke kaffe av bønner jeg brant i forrige uke!

Har du noen gang angret?

– Ja. Litt. Det var en periode etter den første sommeren og et par uker inn i oktober. En stund trodde jeg at jeg hadde investert over evne. Jeg startet fra scratch, og det regnestykket jeg hadde til å begynne

med stemte ikke helt. Det var en belastning ikke å vite hvordan jeg skulle få endene til å møtes. Jeg prøvde og prøvde, og syntes ikke at jeg fikk til noe. Ingen ville ha kaffen min. Jeg ringte til kafeer, restauranter og kontorer, og fikk avslag på avslag. Da begynte tvilen å komme. Og hvis tvilen får vokse lenge nok, er det ikke så moro. Jeg husker veldig godt den følelsen av å tenke «Hva i all verden har jeg gjort?!» Følelsen av å være den

dummeste i hele verden. Da blir ting fort litt verre enn de faktisk er. Men det snudde. Da julen kom, hjalp det. Og etter det har jeg aldri sett meg tilbake. Den siste tiden har det nesten bare vært moro. Det er mye arbeid, men det er mest moro. Det handlet også litt om å knekke en eller annen kode. Selv om ting ikke går min vei hele tiden, men fortsetter jeg bare å jobbe, så løsner det til slutt, sier Kjetil og trekker inn nye lange drag av bål og høst. Igjen med en blanding av glede og lengsel.

Hvis du skulle gi deg selv – eller noen andre som er på vei til å starte noe lignende – et råd for to år siden?

– Det første må være at det er lurt å dele bekymringene sine med andre. Jeg var selv heldig og hadde hjelp fra profesjonelle rådgivere i kommunen – Kunnskapsparken og Sogn Næring – og fikk god oppfølging der. Det å dele tanker man har om alt som kan skjære seg, det tror jeg er lurt. Sitter man og gnager på det selv, får det lov til å vokse. Det andre må være et tips jeg fikk av Lasse, en jeg delte kontor med da jeg startet opp. Han sa: «Fortsett å så frø rundt omkring. De kommer til å spire en gang i fremtiden». Jeg tenkte ikke så mye på det

den gangen, men jeg så jo etter hvert at han hadde rett. Det er ikke alltid ting gir resultater med én gang, men plutselig er det to stykker som snakker sammen, eller man treffer folk i rett kontekst, og så løsner det. Man må i hvert fall ikke gi opp selv om ting butter imot. Men det hjelper heller ikke å dunke hodet mot veggen. Man må vite når man skal ta seg en tur i fjellet og lufte tankene sine. Man må vite når nok er nok. Vite når man skal dra ut og lage seg en god kopp kaffe på bål, svarer Kjetil mens han finner frem den egenbrente kaffen og setter en kjele med vann over ilden.

Hva er det som gir deg mest glede og mening?

– I starten var jeg bare sinnssykt gira på alt, fordi alt var nytt og spennende. Jeg hadde masse energi og var i medgangsbølge. Det jeg drev med funka og ga resultat. Det var en stund jeg syklet rundt i bygda og leverte kaffe på døra til folk og virkelig sto på. Jeg kjørte rundt i en gammel bil som fikk – og stadig får – motorstopp. Mens nå som jeg har holdt på en stund, har jeg glede i å prøve å få de kjedelige tingene til å gå knirkefritt og fort, slik at jeg kan få mer tid til å holde på med det som er mest moro. Som å brenne god kaffe, komme meg ut og treffe folk og lære mer. Jeg liker å lære nye ting. I det man tror at man begynner å skjønne noe, oppdager man plut-

selig hvor lite man kan, konstaterer kaffebrenneren sokratisk og retter oppmerksomheten mot det viktigste: Kaffekokingen.

Han kommenterer at han allerede har brutt prinsipp nummer én: riktig forhold mellom vann og kaffe. Det gylne tallet er ifølge fagmannen 60-65 gram på en liter. Det skal være filtermalt og trekke i fire og et halvt minutt.

– Det blir bra... tror jeg... Det er jo litt flaut hvis det ikke blir bra. Jeg lærte faktisk på friluftslivstudiet at mennesket er biologisk innstilt på å finne roen rundt bålet. Fra riktig gammelt av, da man hadde vært på jakt og kom hjem til leirbålet. Jeg vet ikke, men det er jo en fin tanke. Og det har som sagt vært litt for lite av det en stund nå. Jeg gleder meg til å være mer i fjellet fremover. Utover vinteren blir det fint å stå på ski og snowboard igjen. Jeg har en drøm om stå opp og dra inn på brenneriet tidlig om morgenen, stikke på tur et par timer i dalen, hjem igjen til middag, og så en liten kveldsøkt på brenneriet igjen. Det tror jeg er oppskriften på hvordan jeg kan trives. Og nå er kaffen klar!

Du forteller om begynnelsen litt som en tilfeldighet, at du snublet inn i det. Og så blir det en landing som du finner på i svevet. Nå som du har holdt på en stund, vokser det frem en slags visjon?

– Jeg har en tanke om at det hadde vært kult å skape en relasjon til dem jeg handler kaffe med. Om et par uker drar jeg og en god kamerat på besøk til den ene kaffegården. Det er sånne ting som kan gjøre det mer interessant – når jeg kan følge produktet fra en liten spire til høsting og foredling, brenning og frem til kaffekoppen. Det ser jeg virkelig frem til. Det er fort gjort å glemme at det sitter folk på den andre siden også. I hvert fall her





hvor det er litt nytt. Vi går på butikken og henter oss en pose kaffe, men tenker kanskje ikke så mye over hvor den kommer fra. Jeg har ikke helt kommet i gang med å formidle dette ennå, men på sikt har jeg lyst til det. Men hvis det brenner på dass, må man slukke der først. Jeg er i en mellomfase nå hvor



jeg kunne tenkt meg å ha en kollega, men har ikke økonomi til å ansette noen, sier Kjetil.

Han forteller videre at Sognefjord Kaffibrenneri er realisert med midler fra Innovasjon Norge, med nettopp profesjonell målsetting som ett av kriteriene for støtten.

– De ville ikke være med på å starte et hobbyprosjekt. De ville bidra til noe som kunne bli en varig arbeidsplass, i tillegg til at det skulle ha en nyhetsverdi. Rett før jeg fikk besøk av dere i dag, var faktisk NAV innom, og sa at de hadde funnet to stykker som kunne være aktuelle kandidater til å begynne å jobbe hos meg. Vet ikke så mye om dem ennå, men det kan være noen som er i slutten av norskopplæringen, som kommer fra et annet sted og trenger et siste trinn før de går ut i arbeidslivet, eller noen som bare trenger et sted å gå til. Å få til noe sånt, kombinert med det å ha en relasjon til dem som dyrker kaffen, er ting som ville bidra til å gjøre dette interessant for meg fire-fem år frem

i tid. Jeg merket allerede etter et år at det ikke er alt som er like spennende 24 timer i døgnet. Da må jeg lete etter ting som er morsomt. Komme ut og lage sprell med andre. Lage kaffe-øl med Kinn Bryggeri, for eksempel! Finne nye kaffetyper. Det er kanskje visjonen. Men akkurat nå er den kort-siktige visjonen bare å slappe av nede på fjorden her et par dager, eller ligge i hengekøya, eller gå på tur, komme meg på fjellet...

Kjetil legger ikke skjul på at det kan være en ensom og altoppslukende ting å være sin egen sjef, uten tid til rekreasjon.

– Det kan bli for mye av det gode også. Nå har jeg forpliktet meg til dette. Folk forventer å få kaffen levert – og da må man levere. Hvis ikke noen andre gjør det, må man gjøre det selv. Sånn er det. Ting tar lengre tid enn man tror. Jeg overvurderer så sinnssykt hvor mye jeg skal få gjort på én dag, og samtidig undervurderer jeg

kanskje hva man får gjort på en måned eller ett år. Du skulle ha sett «to-do-listen» min! Jeg er god på optimistiske tidsbudsjetter. Hadde jeg ikke hatt så mange gode venner her, hadde jeg ikke hatt kjangs til å få det til å gå.

I bunnen av alt dette har jeg inntrykk av at du elsker kaffe...?

Ja – det er jo fantastisk spennende! Jeg jobber med meg selv for ikke å bli for nerdete, man blir jo miljøskadd når man jobber med det. Blir kresen også. Så kaffe – både som drikk og mulighetene det gir både meg og andre, det liker jeg. Å få komme ut til folk som driver restaurant eller kafé, hjelpe dem til å gjøre det bedre – det er veldig moro.

Og moro er det å kunne gratulere Sognefjord Kaffibrenneri med en tredjeplass i Nordic Roaster Forum 2018 som gikk av stabelen noen dager etter at kaffen til Kjetil (som var god) var tømt og bålet slukket.



***Raudt eg lyser, bæret sagde,
kom åt meg, du vesle gut!***



En av suksesskriteriene er at vi samarbeider.

JØRGEN LANGENG
PRODUKTSJEF I SMAKEN AV RØROS



Tekst: Peter Møller & Åsmund Seip

Foto: Åsmund Seip – Heia Folk

En formiddag i september står vi utenfor Røros ungdomsskole sammen med en stor gjeng åttendeklassinger, alle med friluftsliv som valgfag. Dagen etter skal de på villreinjakt, men nå skal de ut og plukke tyttebær sammen med oss. De vet nemlig at de røde bærene i Røros-traktene ikke bare kan plukkes og spises, men også selges til det lokale bærmottaket.

Terroir Røros er en av merkevarerne til Røros Food&Beverage. De er en del av Rørosmat, et andelslag for matprodusenter i Røros-traktene. Her tar de imot blåbær, tyttebær, multer, krekling, einer, ja, all slags bær, sopp og urter fra naturen i distriktet. Dette er et av få bærmottak i Norge, og det første med Debio-godkjenning for sanking av spiselige vekster fra utmark. Bærene brukes til et rikt utvalg av matvarer innenfor et knippe samarbeidende bedrifter i Røros, men det vi har reist hit for å finne ut mer om, er den økologiske tyttebærdrikken.

– Alle kan levere bær! Fra små unger i fire-femårsalderen til oldefar på nitti. Noen plukker mye, andre bare litt. Vi ser på det som en fin synergi – folk kommer seg ut i skogen, plukker bær til oss og får til slutt noen kroner for det.

Jørgen Langeng er produksjef i Smaken av Røros. Vi treffer ham i lokalene til Røros Bryggeri & Mineralvannfabrikk. I svære tanker rundt oss brygges det øl, brus og tyttebærdrikk. Hvert år produserer de 20 000 liter tyttebærdrikk. Bærene som kommer inn pakkes og fryses før de fraktes til pressing. Selve drikken består av kun vann, råsaft, sukker og sitronsyre. Jørgen forteller at de tidligere også produserte økologisk blåbærdrikk, men at denne var utsatt for spontan gjæring.

– Vi jobber med ville, naturlige råvarer og noen ganger støter vi på utfordringer. Villgjær kommer med bærene og kan få drikken til å gjære ukontrollert. Vi hadde en episode hvor vi måtte kaste en hel batch. Ville bær lever et villere liv enn andre!

Etter at bærene er presset, kastes ikke restene. På spørsmål om utnyttelse, forteller Jørgen at de både bruker deler av restene selv og selger til andre produsenter.

– Noe bruker vi i egen ølproduksjon. En del rester går til Rørosbakeren, som bruker skallet i tyttebærflatbrød. Samtidig jobber vi med nye muligheter for å utnytte restproduktene – som kreklingsskall i en egen krekling-Porter og blåbærskall i en puré. Samarbeidet med en lokal pølseprodusent er et annet eksempel. De får vørter til produksjonen sin fra oss, og med det skaper vi vinn-vinn-situasjoner for alle, økonomiske så vel som for naturen.

Det høres ut som om kretsløpstankegangen inkluderer mer enn bare produkt og svinn?

– Det er et godt klima for å jobbe sammen her på Røros, både med lokalsamfunnet og med de andre aktørene i Røros Mat-systemet. Ett av suksesskriteriene er at vi samarbeider. Kjennetegnet på mye av næringsvirksomheten her på Røros er at

vi hjelper hverandre fram og skaper nye prosjekter sammen.

Vi spør Jørgen om hvilke råd han vil gi gründerspirer som utforsker muligheter med økologiske villbær?

– Ikke gap over for mye i starten! Start i det små og lag heller de første gode produktene – og bygg videre på dem. Det kan fort bli veldig mye om du skal ha fem-ti ulike bærslag du skal lage produkter av. Kvalitet kommer gjennom prøving og feiling.

– Det er stadig nye ting: Bærene smaker ikke det samme fra gang til gang. Det er forskjeller mellom sesongene, om det er tidlig i sesongen eller sent. Da må vi finne ut om oppskriften gir oss det resultatet vi vil ha, eller om vi må justere. Det er alltid ting å holde på med og videreutvikle. Det morsomste med å lage produkter som denne tyttebærdrikken, er at man får brukt kreativiteten og kan skape noe unikt som ingen andre har laget før.

HVORDAN KAN EGENTLIG VILLE VEKSTER SERTIFISERES?

For at bær eller andre ville råvarer fra skogen skal kunne kalles økologiske, må selve skogen være sertifisert. Det innebærer at man må ha en erklæring fra kommunen om at skogen ikke har vært sprøytet med blant annet glysofat. Dersom det har vært sprøytet, må man gjennom en karensperiode på tre år.

Vil du plukke og selge sertifiserte bær, sopp eller andre ville produkter – sertifiser din skog eller naboens skog. **Finn mer info på debio.no**

Vil du finne flere produsenter som denne, gå til «**Finn godkjent virksomhet**» på våre nettsider.



debio.no/finnvirksomhet

finn alle økologisk
godkjente virksomheter.
alltid oppdatert.
alltid økologisk.



ET STED I NORGE

Rønningen gård, 750 moh.



Tekst: Helene Austvoll og Peter Møller | Foto: Åsmund Seip - Heia Folk

Vingelen, Rørøs



Det er noko som skjer inne i eit fjøs. Det er som om heile verda vert stengt ute. Lunt. Ein varme som berre dei kan gi i frå seg. Kyrne. Ute visar gradestokken blåfargen, og trass i enorm fascinasjon over snømassane som omringar garden, smiler vestlendingen i meg når vi lukker fjøsdøra, høyrer lyden frå flisfyringa, og kjenner varmen som sit i treveggane.

Embret Rønning, 15. generasjons gardbrukar, med fire søner som alle ønskjer å ta over garden. Slå den! Vi møter eit mjølkebruk du sjeldan les om i avisene. Embret sine kyr er i samla flokk blant dei som leverer mest mjølk til Rørosmeieriet i regionen, og med ein slik rakrygga røktar – med sans for både økonomi, dyrevelferd og forskning kunne eg lett vore ku på Rønningen gård!

Kva er det som gir deg størst glede i det daglege med å drive gard her?

– Det å jobbe med naturen, både dyr og planter, å dyrke fram fôr til dyra, å ha nærkontakt med naturen og kjenne meg som ein del av den – det er nok det som gjer at eg trivst så godt med det.

I kor stor grad vil du seie at naturen rundt her har ei betydning for den driftsforma du har?

– Vi har ikkje så mange andre moglegheiter enn å drive med mjølk- og kjøttproduksjon her i fjell-regionen. Det er litt marginalt for korn og andre vekstar når vi ligg 750 meter over havet. For oss blir grasvekstar viktigast, og vi har veldig gode beiteområder her.

Etter å ha tatt oss god tid inne i fjøset for å helse på kyrne og kalvane, blir vi med Embret inn i det gamle huset som har husa generasjonar. Kaffi, saft, heimerøyka lårtunge av elg og tyttebærflatbrød frå Rørosbaker'n kjem på bordet. Vi sit og lurar litt på korleis det er å bygge nytt fjøs og investere i mjølkerobot når vi på same tid høyrer debattane gå om nedlegging av landbruket og ei næring med utfordringar.

– Eg meiner det går to vegar i landbruket – nokon bygg ned og andre bygg opp. Samanlikna med korleis ting var før, då vi kanskje ikkje hadde så mykje val, har vi no større valfridom. Då er det naturleg at nokon held fram i næringa mens dei som ikkje trivst med det kan drive med noko anna. Slik som teknologien og politikken legg opp til no, må vi nesten vakse for å kunne drive lønsamt, anten vi likar det eller ei. For å kunne forsvare dei investeringane eg har gjort, med større fjøs og mjølkerobot, har eg også måtta auke talet på buskapen og mjølkemengda.

– Du treng ikkje nødvendigvis bli større, men satse på spesielle kvalitetar eller vidareforedling.

(EMBRET RØNNING)

Så de tok eit aktivt val – å satse eller ikkje å satse?

– Eg har vel heile tida følt at å trappe ned har ikkje vore eit alternativ, og då blir jo alternativet å satse. Alt rundt deg utviklar seg vidare eller er i endring på eit eller anna vis. Skal ein henge med må ein vere villig til å endre seg, trur eg, ein eller annan veg. Du treng ikkje nødvendigvis bli større, men satse på spesielle kvalitetar eller vidareforedling. Å ha gardsysteri eller anna aktivitet er også ein veldig god måte å auke levebrødet på.

Motiverer kunnskapsauke og bruk av teknologi deg eller har du berre sett på det som nødvendig?

– Moderne teknologi er nyttig på mange måtar, både for å få til betre kvalitet og effektivitet. Det



er nyttig og nødvendig, men også spennande med endring og utvikling. Vi prøvar å tilpasse bygningar og utstyr slik at det skal tilfredsstillе dyra sine naturlege behov i mykje større grad enn vi kanskje har gjort ein periode tidligare. God dyrevelferd er jo eit viktig moment her. God velferd hos dyr gir også god røktarvelferd.

Det må vel vere enklare å få neste generasjon til å ta over gardsdrifta, med ein mjølkerobot og andre tilpassingar i drifta?

– Ja, eg vil tru det er meir aktuelt for dei unge. Det var jo litt av målet med å gjere dei investeringane no på tampen av min yrkeskarriere. Litt på tampen er kanskje å ta i, men eg ser føre meg at eg kan få hjelp av neste generasjon i løpet av nokre få år. Det har vorte for stort til å drive heilt på eigen hand uansett, så eg har ein del innleidd hjelp no.

Du driv aktiv seterdrift med ganske mange dyr? Kan du seie noko om kvifor?

– Den viktigaste grunnen til at vi driv seterdrifta er for å hauste ein ressurs på ein økonomisk rasjonell og bærekraftig måte. Kua hentar graset sjølv på jordet og i skogen, og sparar oss for den jobben og kostnaden. Vi har sjølvsagt kostnadar med å halde eit fjøs på setra og eit driftsapparat der som skal fungere. I kroner og øre er det litt vanskelig å setje reelle tal på det, men eg trur eg tener litt på å bruke setra. For å sikre at fleire held fram med å bruke setra, skulle eg gjerne sett at setertilskotet vart høgare – seterdrift er ein fin måte å bruke dei ressursane vi har og ta vare på kulturlandskapet.

For å kome til setra køyrer dei dyra med traktorhengar, og når beitesesongen er over, går dei to og ein halv time heim til fjøset – då veit kyrne godt kor dei skal og har det gjerne så travelt at Embret og dei som går med dei slit med å henge med. Han fortel om ein sommar kor sjølvе bjellekua sprang frå resten av flokken for å få nokre minutt aleine ved klømaskina! Seterdrift var nok desto vanlegare før i tida, til dømes då Embret tok over garden i 1989.

Viss du kunne reist tilbake til 1989 og gitt deg sjølv eit godt råd, er det eit råd du vil dele med oss?

– Eg har sjølvsagt gjort mykje opp gjennom åra som eg kunne gjort annleis, men det eg ikkje har angra på var at eg sto på målet mitt om å drive lausdriftsfjøs. Då det vart realisert i -94 følte eg det var ei stor betring og etterkvart kom interessa for den økologiske driftsmetoden. Eg gjekk på nokre kurs på midten av 90-talet, men det var ikkje før etableringa av Rørosmeieriet og utpå 2000-talet

etter leggetid. Det slår meg kor ulikt det er å drive mjølkeproduksjon med og utan mjølkerobot.

Kan du seie litt om endringa i kvardagen etter at de fekk robot?

– Eg har lagt bort vekkarklokka! Eg føler meg litt friare med tanke på tida. Så lenge eg veit det er nok fôr til dyra kan eg gå litt seinare i fjøset ein dag viss det er behov for det, utan å få dårleg samvit. Verda har utvikla seg, liva våre har gjort det same, og med mjølkerobot står ein mykje friare. Samstundes har



at vi kunne levere økologisk mjølk og få betalt for det. Rørosmeieriet har vore ein viktig pådrivar for å dra landbruksmiljøet i økologisk retning og ikkje minst å skape eit godt miljø for samarbeid kring matproduksjon og foredling i regionen.

Mens vi sit og høyrer Embret fortelje om kvardagen sin, minnst eg min eigen far som gjekk i fjøset lenge før vi andre hadde opna auga på morgonen, og gjekk siste runde for å sjå til dyra lenge

jo mjølkeproduksjonen per ku gått ganske mykje opp etter dei flytta inn i robotfjøset, utan at eg brukar meir kraftfôr.

Er det noko i dette som du angrar på at du har gjort, eller val du har tatt?

– Det går jo sikkert an å angre på at eg har satt meg gjeld på mange millionar, seier han og ler! – Gjelda gjer oss meir sårbare, men eg har ikkje angra på dei investeringane vi har gjort. Og eg har aldri angra

Rønningen gård ligg
750 meter over havet

Embret er inspira-
sjonsbonde i Land-
brukets Økoløft, eit
samarbeidsprosjekt
mellom landbruks-
organisasjonane,
økologiske foregangs-
fylker og Norsk
landbruksrådgiving

La om garden til øko-
logisk drift i 2002

Bygga nytt trefjøs med
det gamle fjøset, med
plass til 48 mjølkekyr
og ny teknologi

Flisfyringsanlegget
varmar opp fjøs og
kontor, bolig, kår-
bolig og verksted,
samt vatn til m.a. vask
av mjølkerobot og
mjølketank

Drikkevatt i fjøset
varmast til 14 grader
for å auke vassopptak
hjá kua og dermed
mjølkemengda med
omkring ein liter utan
at ho må ete meir fôr

Møkkaskraperobot
gjer det tørt og
trivelig for dyra

Kalvedrikkeautomat
gir dei minste kalvane
tilgong på mjølk heile
døgnet

på at eg gjekk over
til økologisk drift.
Utrekningar frå
Tine visar at med
meirpris for mjølk
saman med lågare
utgifter, til dømes
fordi vi ikkje kjøper
inn kunstgjødsel,
gjer at eg, gitt at eg
har nok fôr og da-
gens mjølkekvote,
tener omkring 300
000 kroner meir
per år enn eg ville
gjort med konven-
sjonell drift. Viss
eg skulle tent like
mykje på konvens-
jonell produksjon,
måtte eg antakelig
ha auka kvota til
100 000 liter meir,
kanskje også meir.

*Det er noko med
denne plassen Em-
bret har sitt liv og
virke – under sola,
oppi fjellet – kor
naturleg og open-
bart det er å måtte
tilpasse drifta det
lokale klimaet og
ressursane.*

– Det er jo ein del
som har hevda at
vi ikkje kan drive
økologisk så høgt
over havet, på
grunn av mang-
lande mogleikheiter

til å drive vekstskifte. Men det er jo fleire av oss som
har bevist at det går veldig fint. Eg dyrkar både erter,
havre, raigras og andre artar i grønføret, i tillegg til
noko korn til krossing som eg har på eit jorde nede
ved Glomma 500 moh. Det kan erstatte innkjøpt
kraftfôr – det ønskjer vi å minimere bruken av så
mykje vi kan. Både fordi det er langreist og kostba-
rt. Grøvføret vårt er utan tvil mykje verdt!

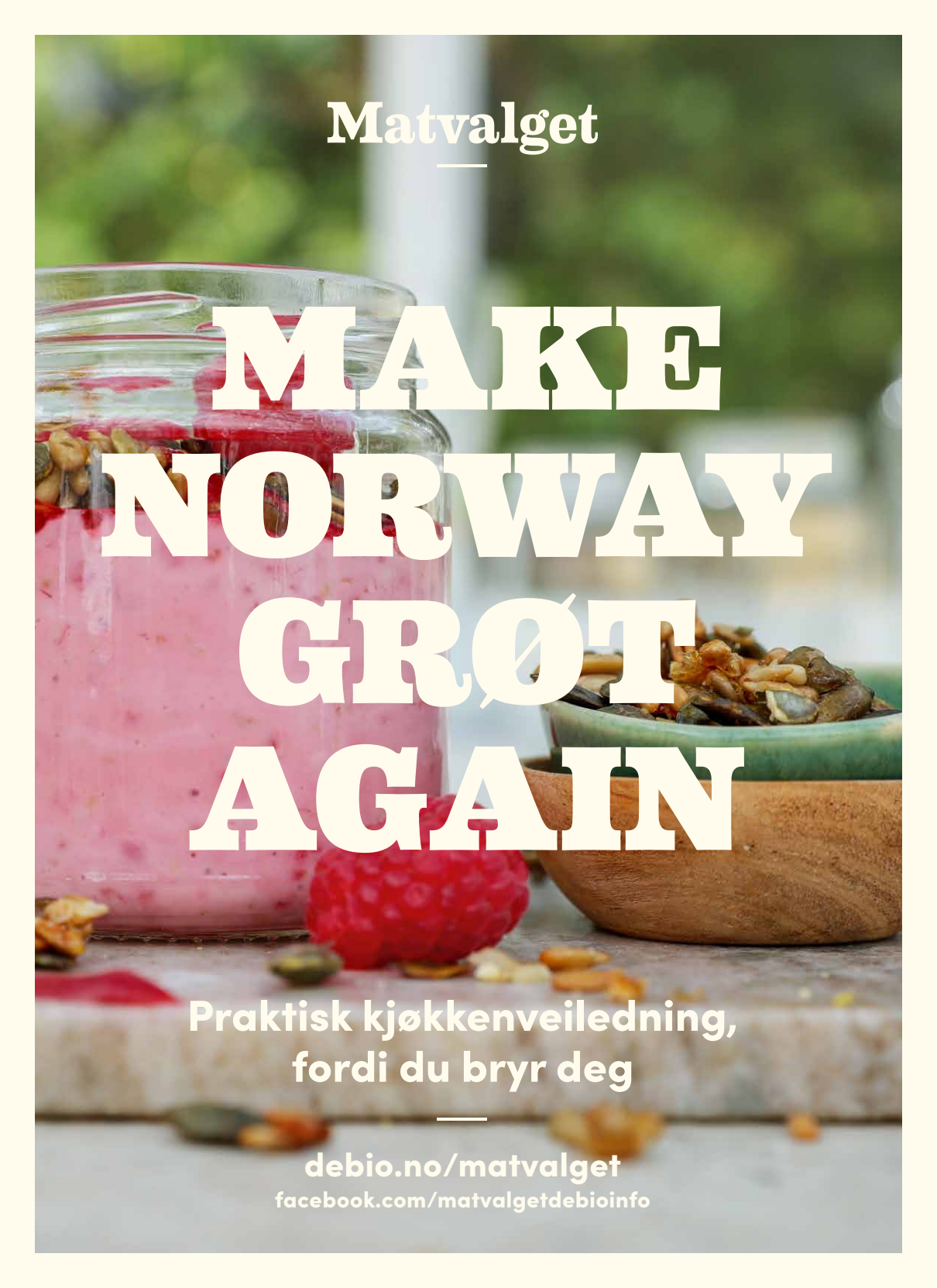
*Embret tenkjer på alt, har eg inntrykk av. Han
fyrer med flis frå ein skog som var på veg til å
gro igjen; bygger fjøs på same materiale; tek vare
på kulturlandskap med seterdrifta; tek vare på
seg sjølv ved å gjere investeringar som er godt
for både buskap og røktar; og ikkje minst – han
produserer mat! Det er all grunn til å vere stolt.*

**Er det noko som gjer deg
spesielt stolt av det du driv med?**

– Det er jo framføre alt at eg får produsere reine va-
rer som nokon vil betale for, som er produsert på
ein måte eg trur bevarer naturen og miljøet på ein
litt betre måte – trur eg då. Det er jo også ei unik
bygd vi bur i med eit veldig godt landbruksmiljø –
det har det vore heile tida og det er det framleis. Eg
er eigentleg stolt av å vere bonde her med så mange
gode kollegaer.

*Vi har eit slagord i Debio – «Fordi du bryr deg –
om dyra, jorda og maten vi spiser». Det er ikkje
tvil om at vi har møtt ein mann med få baktan-
kar, men mange tankar bak. Før vi tek siste slurk
av kaffien, og berre må ta ein til bit av den lår-
tunga, vil vi gjerne vite kvifor Embret bryr seg.*

– Framføre alt er det jo levebrødet mitt. Eg er
avhengig av at dyr og planter trivst viss eg skal få
inntekter. Skal plantane trivast, må mikroorgan-
ismene i jorda trivast, og då trivst dei sikkert betre
når dei unngår kunstgjødsel og sprøytemidla, trur
eg. Jordpakking og sånn er dei heller ikkje glad i, det
er eg sikker på. Eg bryr meg om miljøet vårt – både
for oss sjølv og kommande generasjonar.



Matvalget

MAKE NORWAY GRØT AGAIN

Praktisk kjøkkenveiledning,
fordi du bryr deg

debio.no/matvalget
facebook.com/matvalgetdebioinfo



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



KONSEPT OG PRODUKSJON
Heia Folk og DebioInfo

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

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
4.000

RETURADRESSE: DEBIO, ØSTRE BLIXRUDVEI 7, 1940 BJØRKELANGEN

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

*Ta det med deg!
Det minste av grønt
som har hendt deg,
kan redde livet ditt
en dag i vinterlandet*

HANS BORLI

