

Fordi du



bryr deg

ET MAGASIN
FRA DEBIO
#9 · 2022

Stedbundne innovatører
Matreformatoren
Matprisen 2022
Humus og hummus

Langsamt blir allting til

Denne utgåva av *Fordi du bryr deg* famnar breitt. Tida vi lever i tilsei at vi også bør famne breitt, og vere merksame på våre omgjevnadar, skal vi skape løysingar for framtida. Ei radikal omlegging av korleis vi produserer maten vår og kva vi et er vesentleg skal vi nå FN's berekraftsmål. Denne hausten vart boka «Økologisk landbruk i Norge gjennom 90 år» lansert under Økouka i Oslo. Historia til økologisk landbruk i Noreg er mangslungen, og gjennom tidene har både praksis og tenking om landbruket endra seg. Sjølv om matproduksjonen, og samfunnet, har endra seg, har ønsket om eit landbruk som er tru mot prosessane i naturen vart ved.

Å endre måten vi produserer mat på i ei retning som spelar på lag med naturen krev kunnskap og informasjon. Det krev samarbeid på tvers, og modige menneskje. Er det mogleg å formgje eit matsystem som er bra for klima, for miljøet, for jorda, dyra og eiga helse? Det trur den svenske organisasjonen Reformaten, som vi får møte gjennom ein samtale med Elizabeth Brockfield i denne utgåva av *Fordi du bryr deg*. Politisk påverking er deira verktøy, og tilrettelegging av møteplassar for menneskje med ønskje om å endre verda gjennom maten.

Eit hjelpemiddel for forbrukar i mylderet av informasjon er sertifiseringar. Ø-merket er ei offentleg miljømerking, basert på ei tredjepartssertifisering, som foregår uhilda av produsent og omsettar. Ø-merket gir forbrukar ei sikkerheit om at maten kjem frå ein produksjon med allsidig drift med bruk av naturlege fornybare ressurser som husdyrgjødsel, belgvekstar og förvekstar, som bidrar til at fruktbarheita i jorda vert oppretthaldt og på lang sikt forbetra. Økologisk landbruk vert rekna som ein spydspiss for landbruket som heilskap, og økologisk produksjon fordrer innovasjon og nytenking som kjem heile landbruket til nytte. Dette kjenneteiknar også dei tre verksemdene vi har møtt som fortel om deira drivkraft for økologisk drift. Kure Vestre, Solhatt økologiske hagebruk og Sørgarden Stangnes er alle innovative stadbundne verksemdar, som kvar på sitt vis går i front for ein meir krinslaupsbasert matproduksjon.

Det er i dag stor vitskapleg konsensus om at kjøtforbruket må ned, også i Noreg. Vi har ikkje nok areal til å ha eit forbruk som i Noreg på kjøt og mjølk verda over. Vi må tenke solidarisk, men vi må også tenke lokal ressursutnytting. I det denne

Idun Bjerkvik Leinaas
leiar, DebioInfo



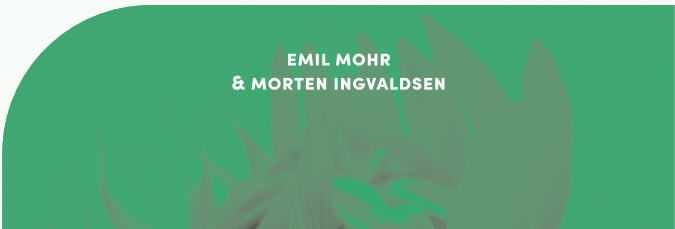
teksten vert skrive, har Debio akkurat gjennomført det første sertifiseringsbesøket hjå ei verksemd som vil nytte seg av Grasbasert-merkeordninga lansert denne hausten. Grasbasert kjøt og mjølk er eit viktig og heilt riktig steg i retning av ein landbruksproduksjon som tar omsyn til landskapa og krinslaupa vår. Det er stort behov for å bevare naturbeitemarka, og legge til rette for livet i denne. Ei endring i kosthaldet vårt i retning av lokale råvarer, fordrar også mellom anna å auke bruken av belgvekstar og korn. Dette er eit av kompetanseområda Matvalget sit med, når dei rettleiar verksemdar som ønskjer å servere berekraftige og helsefremjande måltid. Korleis vi tar vare på råvarene får vi innsikt i gjennom eit møte med Sandor Katz, fermenteringsmentoren som vitja Bygdø Kongsgård i regi av Gartneriet og Matprisen.

Det er matvareindustrien som saman med handelen utviklar produkta vi et. Her bør helsefremjande og berekraftige produkt stå høgt. Men mest makt har politikaane, og leiarar må tørre å gå føre, og ikkje minst forsøke å bli einige. Det burde ikkje vere slik at vi ved kvart valår, og til og med ved dei årlege jordbruksforhandlingane, er vitne til debattar om

det er behov for å auke norsk matproduksjon, og gjere den meir klima- og miljøvenleg. Eg ønskjer meg at vi kjem dit at dette er vedtekne sanningar. Respekten for landskapa våre, for åkrane, for dyra og menneska vi møter bør styrkast, vi må tenke langsiktig og vi må tenke krinslaup. Vi er alle ein del av matsystemet, og vi har alle eit val. Vi bør ta eit val, og jobbe saman, skal vi klare å endre verda gjennom maten vi et.

Venleg helsing Idun
leiar – DebioInfo

DebioInfo er eigd av organisasjonen Debio, og jobber med formidling, informasjon og marknadsaktivitetar knytt til økologiske og berekraftige matsystem. DebioInfo har spisskompetanse på event og arrangement, og gjennom tenesten Matkunne levere vi tekst- film- og fotoproduksjoner. DebioInfo produserer magasinet du held i.
debioinfo.no



EMIL MOHR
& MORTEN INGVALDSEN

HISTORIEN OM

**ØKOLOGISK
LANDBRUK
I NORGE**

GJENNOM 90 ÅR



**Kjøp boka på
debio.no!**

PRODUKTMERKER



DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



VALØR- OG PROFILERINGSMERKER



SERVERER ELLER ØNSKER DU Å
SERVERE ØKOLOGISK OG BÆREKRAFTIG
MAT OG HAR LYST TIL Å SI DET HØYT?

VI HJELPER DEG!

MED DEBIOS MERKER KAN DU FORMIDLE ET STORT
OG VIKTIG BUDSKAP PÅ EN ENKEL MÅTE!

LES MER PÅ **DEBIO.NO**

Vis at du bryr deg med Debios merker!

For oss er valørmerke og den årlige revisjonen fra Debio en måte å bevisse for oss selv at vi holder det vi har satt oss som mål, nemlig å være over 50 % økologiske. Det er også en veldig flott måte å vise våre kunder og gjester at vi ikke bare slenger rundt oss med påstander om hvordan vi jobber. K2 skal være gjennomsliktig, trygt og ekte, og det å ha Debio og valørmerket i ryggen gir oss en ekstra tyngde, føler vi.

Ola Solfridson Klepp, eier av Restaurant K2 i Stavanger.
K2 vant prisen Årets kjøkken under Matprisen 2022.

DEBIOS MERKER ER ET
SYNLIG BEVIS PÅ AMBISJONENE
I MATEN SOM SERVERES

EN DEBIO-GODKJENT SERVERING TILBYR RÅVARER
SOM ER DYRKET MED OMSORG FOR JORDLIVET OG MILJØET,
FRA ET LANDBRUK OG ET HAVBRUK SOM TAR HENSYN TIL
LEVENDE VESENERES NATURLIGE ATFERD OG BEHOV.



15-49 %



50-89 %



90-100 %



VALØRMERKENE VISER ANDELEN ØKOLOGISK & BÆREKRAFTIG MAT.
Ø-MERKET VISER FRAM ENKELTPRODUKTER OG MATRETTER.

*Mølleren Sylvia er gullsertifisert av Debio, det betyr at
over 90 % av matvarene vi tilbyr innfrir Debios krav.
Gullmerket er vår garanti overfor kundene, og kravet
styrer oss i valget av produsenter og samarbeidspartnere.
Veiledningen vi får fra Debio er nyttig og motiverende.*

Elisabeth Tollisen, grunnlegger av Mølleren Sylvia,
den frittstående dagligvarebutikken i Oslo
som vant Debioprisen under Matprisen 2022.

Matvalget har i en årrekke hjulpet Øyafestivalen med kunnskap om økologiske råvarer og bærekraftige måltider. Festivalen har som mål å være blant verdens mest miljøvennlige festivaler, og har siden 2014 hatt Debios gullmerke fordi de mener at hva vi spiser betyr noe.

Foto: BIRGITTA EVA HOLLANDER





LANDBRUKETS ØKOLOGIKONGRESS ER TILBAKE!



7. og 8. februar 2023 er Thon Hotel Oslo Airport, Gardermoen, landets viktigste møteplass for bønder, markedsaktører og alle som vil ha mer bærekraftig norsk matproduksjon. Da arrangeres Landbrukets økologikongress, Øko 2023.

– Tre år er snart gått siden forrige økokongress, Øko 2020. Den ble en suksess med over 400 deltakere. Øko 2023 sys litt over samme lest, sier Kjersti Berge. Hun er fagkoordinator økologisk i Norsk Landbruksrådgiving (NLR) og leder arrangementskomiteen og programkomiteen for Øko 2023.

– Målgruppa er først og fremst økologiske produsenter, men også hele apparatet rundt med forskere, rådgivere, leverandører, varemottakere, forbrukere og forvaltning, sier Berge.

HELKJEDEFOKUS

– Vi vil fokusere på hele verdikjeden for økologisk produksjon. Det blir et allsidig program både i plenum og med flere parallelle fagsesjoner, sier Berge. Hun har fått mange interessante innspill

til innhold, og programkomiteen jobber med å snekre sammen et godt og relevant program.

– Øko 2023 blir en inspirerende, kunnskaps-givende og god møteplass for økobønder i hele landet. Programmet skal også være relevant for de som ikke driver økologisk i dag. Ta gjerne med en kollega, oppfordrer Berge.

SAMLET LANDBRUK

Arrangører er NLR, NORSØK, Økologisk Norge, Norges Bondelag, Norsk Bonde- og Småbrukarlag, Debio og Statsforvalteren. Inspirasjonsbøndene i prosjektet Landbrukets Økoløft deltar, og det bli utstilling med aktuelle aktører. Og selvsagt blir det god, norsk, økologisk mat og drikke til alle måltider.

I dagene umiddelbart etterpå arrangeres NLR Teknikkmøtet 2023 samme sted, så det skal være enkelt å delta på begge arrangementene.

– Vi vil også trekke inn litt mer teknikk og kunnskapsutvikling på området i programmet på Øko 2023, sier Berge.

PÅ ØKO2023.NO KAN DU LESE MER OM KONGRESSEN OG MELDE DEG PÅ!

JORD KLIMA BIOMANGFOLD DYREVELFERD
MARKED POLITIKK REGELVERK PRAKSIS



FOR DEG
SOM JOBBER I OG MED
LANDBRUKET!

**THON HOTEL
OSLO AIRPORT**

Følg med på oko2023.no
#oko2023

ET ARRANGEMENT I REGI AV DEBIO, MATVALGET, NORGES BONDELAG,
NORSK BONDE- OG SMÅBRUKARLAG, NORSK LANDBRUKSRÅDGIVING,
STATSFORVALTEREN, NORSØK OG ØKOLOGISK NORGE

**7.–8.
FEBRUAR
2023**

På et skolekjøkken i Oslo en septembermorgen demonstrerer Matvalgets Leif Magne Grastveit og Kjersti Rinde Omsted fra Opaker gård hvordan man kan servere bærekraftige skolemåltider på norske ressurser. Stortingspolitiker Ola Elvestuen og Norges bygdekvinnelags generalsekretær Cesilie Aurbakken er blant gjestene som følger med mens de to effektivt lager retter under vignetten «Hvordan lage skolemat til 100 elever på 5 minutter, og samtidig bidra til et mer bærekraftig matsystem?». Underveis roser Omsted Norges bygdekvinnelag for deres arbeid med å fremme norsk bygg, og kommer med en oppfordring om å også løfte statusen til norskproduserte belgvekster.

Tekst: PETER MØLLER

Foto: BIRGITTA EVA HOLLANDER



Humus og hummus



– Ut over å være rimelige og næringsrike råvarer, er belgvekster nyttige i landbruket fordi de binder nitrogen fra luften, kalt nitrogenfiksering. Nitrogenfikserende vekster er en naturlig del av vekstskiftet man praktiserer i økologisk landbruk, og kan bidra til å redusere kostnader i landbruket ellers, som ved å redusere kunstgjødselbehov, sier Omsted som er inspirasjonsbilde for Landbrukets Økoløft.

Vi blir nysgjerrige. Hva har bønner og linser med bærekraftige matsystemer å gjøre?

BØNNER, LINSER OG ERTER PÅ MATBORDET

Mange bærer på et sterkt ønske om å gjøre verden til et bedre sted. Alle de som lager mat til mange er heldige i så måte fordi de kan utgjøre en forskjell. Dette gjelder både de som produserer maten, de



som bearbeider maten og de som serverer maten. Vi starter med de siste: Ikke bare handler storkjøkken inn store mengder råvarer og kan støtte opp om bærekraftige produsenter, øke etterspørselen etter miljøvennlige råvarer og bidra til innovasjon, men gjennom maten de serverer kan de påvirke og bevisstgjøre virkelig mange mennesker.

– Kjernebelgvekster som erter, bønner og linser har god ernæringsprofil, de er billige og har lang holdbarhet, forteller mat- og miljøveileder Hanne Ringstrøm. Hun har jobbet mange år i Matvalget og har lang erfaring med omlegging av kjøkken. Belgvekster til mat er en av flere ting hun brenner for.

– Siden de sammen med korn gir et fullverdig proteininntak, egner de seg utmerket som en erstatter for kjøtt i et bærekraftig måltid. I Norge er for eksempel ertesuppe en vanlig måte å bruke belgvekster på, men det finnes mange andre muligheter. I de indiske og meksikanske kjøkken er belgvekster mer sentralt enn hos oss. Vi kan la oss inspirere og lære oss nye oppskrifter – for eksempel taco med bønner, hummus av gule erter eller deilig linsecurry. Trenden er jo her allerede: Vi spiser mer belgvekster fordi vi lager mat inspirert av hele verden, og flere ønsker alternativer til kjøtt. Slike valg på kjøkkenet

bærer også frukter: I dag får man lett kjøpt økologiske belgvekster i dagligvarebutikken, noe som slett ikke var en selvfølge før. De er rett nok importerte, men vi må starte et sted om etterspørselen skal bli stor nok til at norske bønder tør å satse.

Når råvaren er innlemmet i kjøkkenproduksjonen, blir det lettere å være kreativ og finne nye bruksområder! Økt bruk av belgvekster gir muligheten til å servere bærekraftige måltider, øke matkunnskapen, spise mer variert og med enkle grep øke andelen økologisk mat i den daglige kosten, betyr Hanne. Samtidig understreker hun at markedet må utvikles videre om vi skal se norske økologiske belgvekster.

– Mye av det som dyrkes av erter til menneskeføde er på kontrakt med store aktører som produserer tørkede erter og frosne grønne erter. Frosne erter er anvendelige, men vi skulle gjerne hatt mer å velge i av norske produkter. I Sverige har de blant annet tørket økologiske bønner, linser og erter fra Nordisk råvara som har valgt samme strategi som en del økokornprodusenter i Norge, nemlig å satse på de gamle sortene som tåler klimaet vårt. Noe slikt skulle vi gjerne hatt tilgjengelig for de kjøkkenene vi veileder og som ønsker å oppnå en andel økologisk og lokalt produsert i sitt mattilbud. Gamle

BELGVEKSTER, ENGBELGVEKSTER, KJERNEBELGVEKSTER ELLER BELGFRUKTER?

Belgvekster kan brukes til både jordforbedring, grønn gjødsling, dyrefôr og mat. I dagligtalen omtaler vi gjerne alt som belgvekster, men belgvekstarter som brukes til menneskemat kalles ofte for belgfrukter eller kjernebelgvekster. Ofte er det nemlig bare belgfruktene, altså kjernene, som brukes. Rett nok finnes det unntak som sukkererter, stangbønner og enkelte andre. Engbelgvekster er andre arter av belgvekster, hvor hele planta brukes som fôr til husdyr, grønn gjødsling eller til jordforbedring.

Helios ble jo opprettet for å sikre distribusjon til norsk biodynamisk produksjon. Kanskje trenger vi noe sånt også i dag?

BELGVEKSTER TIL STOR NYTTE

Vår landbruks- og matproduksjon er helt nødvendig for vår eksistens. Samtidig står landbruket også for store klimagassutslipp, avskoging, forurensning, reduksjon av biologisk mangfold og mye mer. Kan belgvekster til mat være en del av løsningen?

Stigende pris på nitrogen gjødsel gjør bruk av belgvekster i eng og beite stadig mer aktuelt for flere, forteller Grete Lene Serikstad oss. Hun er rådgiver ved NORSØK, og har arbeidet med økologisk landbruk i en kvinnealder. Hun har god kjennskap til belgveksters miljøeffekter og mulighetene for norsk produksjon.

Belgvekstenes unike evne til å samle nitrogen fra lufta gjør at de gir god avling og proteinrikt fôr. Beregninger viser at belgvekster årlig kan samle 8-12 kg nitrogen per dekar ulike steder i Norge, og flere arter og nye sorter har blitt prøvd ut over hele landet. Evnen de har til å samle nitrogen fra lufta ved hjelp av Rhizobium-bakterier i rotnollene er en energikrevende prosess. En del av den energien

plantene skaffer seg gjennom fotosyntesen bruker de derfor til denne prosessen. Resultatet blir planter med et høyt innhold av nitrogenrike forbindelser, som protein. Men det betyr også at slike planter trenger mye energi i form av sol og god temperatur for å trives. Typiske eksempler på belgvekster som trives i varmere klima enn vårt er soya og peanøtt, forteller hun.

Er det over og ut for norske belgvekster til mat? Ikke nødvendigvis, mener Serikstad:

– Naturens svar på dette for nordligere og kaldere strøk (som også trenger nitrogenfikserende vekster!) som her hos oss er derfor flerårige belgvekster (som kløver, luserne, tiriltunge). De kan starte vekstsesongen på egen hånd mye tidligere på våren og trenger ikke å vente på at noen skal så frøene etter at jorda har blitt lagelig og det har blitt varmt og tørt nok. Ettårige belgvekster som blir sådd om våren (som erter, bønner, sukkererter) som brukes til mat, får dermed kortere vekstsesong og med andre ord mindre energi. Flerårige vekster kan bare brukes til dyrefôr, så de er også nyttige for å sikre økt selvforsyning av proteinholdig dyrefôr.

Planteforedling og sortsutvikling forgår hele tida,

Det vi mangler i Norge er en systematisk satsing på økologisk matproduksjon for å støtte opp under alle disse kreative og gode initiativene.

– OLA ELVESTUEN

forteller Serikstad. Sorter av for eksempel åkerbønne, soya og erter som er mer tilpasset et kaldere klima blir utviklet. Det er grunnen til at det de seneste årene har kommet i gang dyrking av blant annet soya til fôr i Danmark og i Skåne, lengst sør i Sverige. I Norge har det vært en økning i dyrking av åkerbønne til fôr, men foreløpig for det meste i de klimatiske sett beste strøk langs Oslofjorden. Samtidig har vi lange tradisjoner for å dyrke erter her i landet. I dag dyrkes det i all hovedsak ikke-økologiske erter til mat i Norge. I småskaladyrking er det mange som har sukkererter og ulike bønnearter som en viktig del av dyrkingen.

Selv om belgvekster til mat foreløpig ikke er noe alle i hele landet kan sette i gang med å produsere, pekte en studie fra NIBIO på at kapasiteten kunne økes: «[...] vi har et potensiale for å dyrke erter og åkerbønne på et areal som er vel 7 ganger større enn det vi utnytter i dag, og rundt 8 ganger større for oljevekster. Det betyr at dersom norske forbrukere vil etterspørre matprodukter basert på planteprotein, har vi muligheter for å produsere en god del av erter og åkerbønne for å møte dette markedet til mat.»

Det betyr ikke at det arealet ligger brakk og klart til å produsere kjernebelgvekster på, men det gir en pekepinn på mulighetene, og det fører oss tilbake til der vi startet: Hva slags mat skal vi spise?

FRA JORD TIL OFFENTLIGE BORD

– Et av våre råd for et bærekraftig måltid er å bruke mer grønnsaker, belgvekster og korn. Dette er i tråd

med forskningen på feltet, både av ernæringsmessige grunner og av hensyn til miljøet. I dag er det fortsatt krevende, men fullt mulig for de vi veiledet å kjøpe norske økologiske grønnsaker og korn. Norske økobelgvekster til mat har vi ennå til gode å se annet enn unntaksvis. Det er noen flaskehalser som ikke kommer norsk økoproduksjon til gode, men det er ikke det samme som at noe er umulig. Vi kan legge bedre til rette for lokal økologisk produksjon og veien går gjennom offentlige innkjøp, sier Marte von Krogh. Hun er leder for Matvalget og er blant dem som dytter på for at vi skal finne mer økologisk mat i kantiner og andre storkjøkken rundt om i landet.

– Regjeringen har i Hurdalsplattformen forpliktet seg til å tilby et skolemåltid, og både Oslo og Viken har konkrete målsettinger knyttet til gratis skolemat som også er bærekraftig produsert. Matvalget mener at vi i Norge nå er klar for å etablere ny standard for måltidspolitikken hvor maten elevene spiser også kommer norsk økologisk landbruk og miljøet til gode, deriblant kjernebelgvekster, sier leder for Matvalget, Marte von Krogh.

Hun får støtte fra Ola Elvestuen som i forbindelse med skolemåltidsarrangementet kommenterte at offentlige innkjøp fra stat, fylke og kommuner må brukes aktivt for å etterspørre mer økologisk mat.

– Nå må vi satse på økologisk landbruk også i Norge! Vi har mange virkemidler vi kan bruke. Jordbruksforhandlingene må brukes aktivt for å



bedre rammebetingelser og støtteordninger for økologisk landbruk. Som forbrukere, ansatte i bedrifter og medlemmer av organisasjoner må vi alle i mye større grad etterspørre og forvente et tilbud av økologisk mat. I tillegg må offentlige innkjøp brukes aktivt og det må legges til rette for at dette gjøres i alle ledd – på skoler, barnehager, sykehjem og alle andre steder der det offentlige kjøper inn mat. Det vi mangler i Norge er en systematisk satsing på økologisk matproduksjon for å støtte opp under alle disse kreative og gode initiativene, sa Elvestuen.

Matvalget peker ofte på Sverige som et forbilde på at det offentlige kan ha en positiv rolle for økologisk landbruk. Sverige har i dag passert 20 % økologisk landbruk og sikter mot 30 % i 2030, noe som står i sterk kontrast til Norges knappe 5 %, og Marte von Krogh peker på en mulig forklaring hvorfor:

– Offentlig innkjøp av økologisk mat kan være et politisk styringsinstrument i Norge som i Sverige. I fjor kom en doktorgradsavhandling av økonom Hanna Lindström fra Umeå Universitet som bekreftet dette. Sverige har siden 2006 hatt et mål

om bruk av minst 25 % økologisk mat i offentlige storkjøkken og avhandlingen konkluderte med at det er en positiv sammenheng mellom kommunale innkjøp av økologisk mat og omfanget av økologisk dyrking i Sverige, og at konkrete mål om bruk av økologisk mat i offentlig sektor derfor kan bidra til økt økologisk produksjon.

Tilbake på skolekjøkkenet viser Leif Magne og Kjersti fram maten de har tryllet i hop. Kornsalat og brød på norsk økologisk korn, hummus og knasende gode krydra økologiske norske gulerter.

– Vi dyrker mye korn i Norge, men det meste går til dyrefôr på grunn av for dårlig bakeevne. Slik er det gjerne også med belgvekster. Spiser vi mer hele norske korn og belgvekster, kan vi stimulere til at mer selges som mat til mennesker. Så får vi heller spise mindre, men bedre kjøtt med fokus på både dyrevelferd og bærekraftig produksjon, sier Leif Magne.

Det bugner av fargefulle og appetittvekkende retter i skolekjøkkenet. Hvor kommer de norske økologiske gulertene fra, lurar vi på.

– Et lite parti økologiske gulerter ble plukket ut av Felleskjøpet og solgt til Volda Elektriske Mylne, som i sin tur solgte det til oss i Matvalget. Ellers er norske økoerter ikke enkelt å få tak i. Mat som dette kunne inngått i skolemåltider til videregående elever, men det krever både at flere velger å produsere økologiske belgvekster og at de kan formidles gjennom hele verdikjeden og fram til skolekantinene rundt om i landet, avslutter Leif Magne.

Kilder:

Abrahamsen, U. m.fl. 2019. Muligheter for økt proteinproduksjon på kornarealene. I: Jord og Plantekultur 2019. Forsøk i korn, olje- og proteinvekster, engfrøavl og potet 2018. NIBIO BOK 5 (1), 160-169.

Lindström, H. 2021. Food for Thought. Essays on Green Public Procurement and the Market for Organic Food. Umeå Economic Studies No. 996, Umeå Universitet



Oppskrifter fra skolemåltidsarrangementet

Antall porsjoner: 10

Kornsalat

Klassisk fransk vinaigrette

ca. 6 dl

Frankrike skryter av å være Europas kulinariske vugge. Da kommer man ikke unna en klassisk vinaigrette. Prøv den sammen med byggryn, grønnsaker og råkost.

1 dl hvit- eller rødvinseddik

1 fedd hvitløk

2 ss dijonsennep

1 klype salt og pepper

3 dl mild olje

2 dl olivenolje

Bruk en rund bolle og visp, hvis du lager mye kan du bruke stavmikser eller kjøkkenmaskin. Visp eddik, sennep, salt, pepper og raspet hvitløk. Spe med oljen mens du visper, til du har fått en kremet konsistens. Smak til med salt.

Korn

Korn og belgvekster dobler omtrent vekten sin fra tørr til ferdig kokt.

1,5 kg hel bygg eller havre

Legg kornet i bløt i minst 4 timer, gjerne over natten. Da går det forttere å koke. Kok kornet i rikelig med vann i ca. 30 minutter. Sil av vannet og kjøøl ned. Sett sammen salaten:

3 kg ferdig kokt korn

3 dl vinaigrette

1 bunt stangselleri

500 g gulrot

1 bunt persille

Bland korn, vinaigrette, kuttet stangselleri og persille, og revet gulrot. Smak til med salt og pepper.

Gul ertehummus

3 kg ferdig kokte gule erter

4–5 dl vann fra koken/laken til ertene

4 dl tahini (sesampasta)

1 hvitløk

3 ss spisskummen

2 sitroner

olivenolje

salt

Bruk en blender og kjør hvitløk og tahini i 30 sekunder. Tilsett sitron, krydder og halvparten av kikertene og litt vann. Kjør til en glatt puré. Tilsett alt litt etter litt slik at det hele blir godt blandet. Spe med kokevannvannet/laken fra ertene til ønsket konsistens. Smak til slutt med salt og sitron.

Server med olivenolje og et dryss med spisskummen på toppen.

Alternativer:

Bruk kikerter eller hvite bønner i stedet for gule erter.

Rødbethummus:

Tilsett en bakt rødbete.

Gulrothummus:

Tilsett 3 bakte eller kokte gulrøtter og en klype gurkemeie. Dryss garam masala eller curry på ved servering.

Grønn hummus:

Bytt ut halvparten av kikertene med grønne erter. Smak til med frisk mynte.

Tips:

For å gjøre smaken mer norsk, bytt spisskummen, garam masala og curry med einer, persille og tørket sopp.

*En samtale med Solhatt økologiske hagebruk,
Kure Vestre og Sørgarden Stangnes*

Stedbundne innovatører

Det finnes i dag mange spydspisser innen økologiske og kretsløpsbaserte næringer. Vi har funnet fram til tre av dem, alle med en godkjenning fra Debio i bunn, og samtale om deres framtidstanker om tematikker som beredskap, selvforsyning og samarbeid.

Tekst: IDUN BJERKVIK LEINAAS



Foto: BIRGITTA EVA HOLLANDER



Foto: SOLHATT

Solhatt økologiske hagebruk AS har siden 2011 drevet med import, produksjon og salg av økologiske hagebruksfrø. Med tilhold på en av de eldste biodynamiske gårdene i Norge, Alm Østre på Stange, står de praktisk talt midt i matfatet og tilbyr et sortsmangfold få kan måle seg med. I det frodige kulturlandskapet, på et av landets mest produktive arealer, foredles og pakkes høykvalitetsfrø som selges og distribueres ut til både hobby- og yrkesgartnere.

Vi har tatt en prat med Tom Boersma, daglig leder og en av gründerne av Solhatt, for å høre mer om deres arbeide.

Solhatt økologiske hagebruk startet som et lite sideprosjekt av Jasper Kroon og meg selv. Nå er vi en voksen bedrift med 5 ansatte, og opplever at etterspørselen etter våre produkter øker år for år. Folk har fått øynene opp for å dyrke maten sin selv, og mange økologiske gårder og småskala grønnsaksprodusenter benytter i dag frø fra oss. Å drive bedrift i et marked med stor etter-

spørsel gir oss masse energi, og til tider svært mye jobb.

Frøbedriften startet i all hovedsak med importerte økologiske og biodynamiske frø fra Tyskland, Nederland og Østerrike, men andelen frø som produseres av Solhatt selv i Norge øker stadig. I dag dyrkes frø av rundt 60 ulike sorter forskjellige steder i Stange/Hamar-regionen, og de samarbeider også med andre som dyrker frø for dem. Blant annet leverer både De Haes gartneri, Vidaråsen og Frilund gård på Bjørkelangen frø til Solhatt.

Solhatt økologiske frø holder til på en av de eldste biodynamiske gårdene i landet, en gård som i stor grad er selvforsynt.

Å ha tilhold på en biodynamisk gård, og inngå som en del av gårdens kretslop, kjennes helt riktig. Vi er et eget selskap, men jobber tett sammen med Alm om utstyr blant annet. Vi har fingrene i og bena godt plantet på jorda!

Frøet, en av de minste bestanddelene i matproduksjonen vår, er ikke nødvendigvis det folk tenker på når de tenker prosessen fra jord til bord.

Frøet, en liten men helt grunnleggende bestanddel av matproduksjonen vår, blir ofte glemt. Vi har regelmessig bønder og gartnere på besøk som ikke aner hvordan en frøplante ser ut. Benevnelsen «fra jord til bord» bør etter vårt syn strekkes enda litt lengre, sier Tom.

Mange gleder seg stort til tiden da de ferske norske potetene kommer for salg, og det er mange sorter å velge mellom. Asterix, Troll, Folva, Gulløye og flere til, og til og med geografisk beskyttede sorter, finnes i markedet i dag. For grønnsaker er situasjonen en annen.

I Tyskland jobbes det med bevisstgjøring rundt bestemte sorter som er spesielt gode, og kundene kan kjøpe blant annet «Milan»-gulrøtter og «Robuschka»-rødbeter i butikkene. Dette ser vi svært sjelden i norsk dagligvare, forteller Tom. Forskning på næringsinnhold i gamle sorter sett opp mot moderne hybrider hadde også vært meget interessant.

Ja, for hvem kan si hva fordelene med en «Cylin dra»-rødbet er på strak arm? Jovisst er den praktisk å bruke til sylting, men du skal være heldig om du treffer en som kan veilede deg i smaksaspektet ved denne sorten. Tar du turen til Solhatt på Stange, i det lille utsalget med rikholdig utvalg, treffer du dedikerte mennesker med høy kunnskap. Et økt



fokus på grønnsakssorter, både med tanke på smak, tekstur og foredling, kunne bidratt til å øke bevisstheten og kunnskapen om mangfoldet som finnes i norsk matproduksjon, og også bruken av norske grønnsakssorter.

Hva tenker du om dagens situasjon knyttet til mat-sikkerhet og beredskap for landbruket og matproduksjonen vår?

Den ustabile globale situasjonen vi står i i dag har nok gjort oss mer bevisste rundt dette med import av mat, og at det kanskje ikke er så heldig å være så avhengig av andre lands produksjoner. Men det kanskje ikke så mange tenker på, er at Norge i veldig stor grad er avhengig av import av såvare. Nesten alle andre grønnsaker du finner i disken har blitt dyrket med bruk av utenlandske såvarer. Dagens storskala grønnsaksproduksjon er avhengig av importerte hybridfrø, som ikke kan brukes til å produsere nye frø. Solhatt er den eneste aktøren i Norge som driver med frøproduksjon av hagebruksvekster i



Foto: SOLHATT

en viss målestokk, det er vi veldig stolte av, sier Tom.

Hvilke styrker har deres driftsform?

Vi gjør det meste selv. Vi driver sortsprøving, produksjon, pakking og distribusjon, og det gjør oss fleksible. Man opplever jo stadig prisøkninger alle steder, men hos oss skapes merverdien for det meste gjennom vår egen arbeidsinnsats, ikke gjennom mye innkjøp og eksterne ressurser.

Hvilke rammer rundt jobben savner du – om du var landbruksminister for en dag, hva ville du gjort?

Det gjeldende såvareregelverket fungerer ganske bra for oss. Men vi ønsker oss enda mindre byråkrati slik at det blir lettere å produsere og omsette åpenpollinerte frø. Det er alltid en fare for at de store multinasjonale frøselskapene får enda mer makt over det globale såvaremarkedet gjennom blant annet patentering. Også utvinning av regelverket rundt genmodifisering utgjør

en vesentlig trussel for et mangfoldig robust matsystem.

Det er på tide at frøforsyning av grønnsaker kommer høyere på den landbrukspolitiske agendaen. Som landbruksminister ville vi også lagt bedre til rette for mer småskala, bærekraftig matproduksjon og omsetning i hele landet gjennom målrettede tilskuddsordninger. Det er mulig å produsere mye mer grønnsaker i hele Norge, og denne utviklingen må snus. JA! til mer mangfold på åkeren, i butikkhyllene og på tallerken, og frøposene selvsagt, avslutter Tom.

Solhatt økologiske hagebruk AS selger frø som er godkjent av Demeter. En betydelig del av de har i tillegg Demeter-merket for biodynamisk landbruk. Solhatt selger frø til både hobby- og yrkesgartnere.

Les mer på: solhatt.no



Foto: KAARINA BORUD

Kjører du forbi Debios arnested Bjørkelangen, og mot Sverige, kan du ta en avstikker mot Tobøl og Stangnessjøen. På en liten høyde, omringet av skogkledde åser og jorder, finner du **Sørgarden Stangnes**. Her har Lene Stangnes drevet biodynamisk drift i godt over 20 år. Sørgarden er en familiedrevet gård, men mange mennesker involvert; både praktikanter, studenter, frivillige og andelshavere er aktivt med i drifta. Gården består av 150 mål dyrket jord, og 500 mål skog. Det produseres oksekjøtt, ost, livdyr og grønne vekster til både jord, dyr og mennesker.

Vi er nysgjerrige på hvilke kretsløp Sørgarden Stangnes er en viktig del av. Lene utdyper:

En biologisk-dynamisk organisme følger årsrytmene og streber etter å være i balanse. Her på gården er det ikke flere dyr enn tilpasset areal og gård, vi produserer ulike fôrvekster og er 100 % selvforsynt med fôr til dyra og gjødsel. Både gården, vi menneskene som bor her, og driften med andelslandbruket, søker en selvforsyning

med kretsløpet som utgangspunkt.

Bønder som driver biodynamisk, utvikler alle en gårdsbeskrivelse som presenterer gården som helhet og organisme. Lene utdyper dette:

På vinterstid utvikles og stimuleres hodet i organismen med selvstudier, biodynamiske samlinger og bondemøter. Hjertet her sies å være i matlagingen som er ekstra aktiv i dyrkings-

sesongen, med felles matlaging og måltider av gårdens grøder. Lungene er mine andelshavere som kommer og går, de puster inn her og puster ut noe fra gården der de kommer. Kompostering er fordøyelsen. De biodynamiske preparatene følger også årsrytmen og de ulike kosmiske innvirkningene i løpet av året. Vi følger også Maria Thuns såkalender med de kosmiske konstellasjonene så langt det lar seg gjøre. Jeg vil si vi driver holistisk, avslutter Lene.

Hvilke kretsløp eller typer samarbeid savner du?

Gårdene kunne hatt en større samfunnsrolle enn den de har i dag, ut over selve matproduksjonen, hevder Lene. Jeg har veldig tro på andelslandbruk-modellen; om flere hadde drevet på denne måten, med mennesker i lokalmiljøet koblet på gården, kunne man økt selvforsyningsgraden betraktelig. I tillegg kunne gårdene blitt viktige møteplasser for mennesker som trenger større nettverk og kjenner seg ensomme. En involvering i matproduksjonen som skjer lokalt kunne også bidratt til å øke enkeltmenneskets engasjement og empati for både miljø, natur og medmennesker. De større gårdene kunne forsuret byene, mens de mindre enhetene kunne vært koblet til mennesker i «grenda». Jeg håper at dette er ideer som flere kan kjenne gjenklang i, lokale kretsløp trengs skal vi få matsystemer som både skaper matsikkerhet og sunne lokalmiljø.

Mangfoldet på Sørgarden Stangnes er stort. I tillegg til allsidig grønnsaksproduksjon, bor det geiter, høns, kyr og kalver på gården. Hvilke styrker har denne mangfoldige driftsformen?

Jeg har et stort fokus på, og driv etter, å vedlikeholde og styrke det biologiske mangfoldet på gården. Jeg forsøker å øke humusinnholdet og mikrolivet i jorda og i omgivelsene. Ut fra antroposofien kan man se en sammenheng mellom et rikt insekts- og fugleliv og menneskets sjels- og følelsesliv. I sum ønsker jeg at



Foto: KAARINA BORUD

mangfoldet på min gård skal bidra til å styrke mennesket.

Å drive så mangfoldig som jeg gjør skaper også flere ben å stå på, og gjør at den biodynamiske gårdsorganismen klarer seg ganske fint. Vi dekker gårdens behov og behovene til de som bor og tilhører den. En gård i harmoni går i balanse av seg selv, også økonomisk.

Hvilke rammer rundt jobben savner du - om du var landbruksminister for en dag, hva ville du gjort?

Jeg ønsker meg mer frihet! Friere rammer, uten detaljrapportering for hvordan jeg driver gården med KSL og så videre. Hvorfor kan man ikke sende ett menneske til hver gård i Norge hvert år i stedet, for å se og oppleve gårdene? Stolte bønder som opplever at de gjør noe meningsfylt produserer god mat fra et godt sted, avslutter Lene.

Sørgarden Stangnes holder til i Tobøl, og driver allsidig biodynamisk drift. Det er etablert andelslandbruk på gården.

Les mer på:

www.biodynamisk.no/garder/sorgardn/



I det flate landskapet ved Kurefjorden i Rygge, ligger gården **Kure Vestre**, drevet av Ingri og Baard Rosén Guren. De tok over gården etter Ingris foreldre i 2020, et gårdsbruk som det har vært økologisk drift på i over 20 år. På Kure Vestre produseres gulrot og potet i samarbeid med Jens Edvard Kase og Stig Gammelsrød, i tillegg til gras og korn og åkerbønner i enkelte år. Ingri er inspirasjonsbonde i Landbrukets Økoløft, og har en tydelig stemme og brei kunnskap knyttet til økologisk produksjon.

Som i landbruket for øvrig er det viktig for oss å forvalte ressursene som gården gir oss på en god måte, og jobbe mot å levere jorda fra oss i bedre stand til neste generasjon. Det er det foreldrene mine også jobbet mot – og er en viktig drivkraft for å finne løsninger som er gode på både kort og lang sikt. Vi er nærmeste nabo til Kurefjorden naturreservat, og opplever at økologisk drift gir oss mulighet til å se gården i sammenheng med området rundt oss. Det er motiverende å gjøre gode valg for økosystemet vi er en del av. Så gjelder det selvfølgelig å produsere økologiske produkter som markedet etterspør, slik at driften også er bærekraftig økonomisk, forteller Ingri.

Å se på gården som en del av et større kretsløp er en viktig bestanddel for å skape synergier utenfor låveveggen og gårdens jorder. Lokale samarbeid

kjennetegner Ingri og Baards gårdsdrift, og vi vil gjerne høre litt mer om dette. Ingri utdyper:

Vi er heldige som er del av et samarbeid med andre økologiske produsenter. Dette gir oss mulighet til å rotere vekstskiftet og ha en stabil produksjon. Stig Gammelsrød med familie er også økologiske melkeprodusenter: dette er en motor i systemet. Eng i omløp er utrolig viktig for jordlivet, og bidrar til bedre jordstruktur og bekjempelse av ugras. I tillegg gjør den en viktig jobb med holde tilbake næringsstoffer slik at disse ikke renner ut i fjorden. Og den binder karbon. Kuene spiser graset, og vi får møkk tilbake på jorden – på den måten sirkulerer næringsstoffene.

Er det noen kretsløp eller typer samarbeid som dere savner?

Vi har lyst til å jobbe for å redusere jordarbeidingen og bli flinkere til å bruke fangvekster i om-løpet. Her må vi ta et skritt av gangen og prøve oss fram. Det skjer masse på dette fagfeltet, og det er mange å lære av både i økomiljøet og i landbruket for øvrig. Det hadde vært spennende om det ble etablert enda sterkere samarbeid og nettverk på tvers av det konvensjonelle og økologiske miljøet, slik at vi kan lære av hverandre. Vi jobber jo alle for å produsere mat både for dagens og fremtidens befolkning.

Ingri framhever også dagens situasjon med et kostnadsbilde som skaper stor usikkerhet i alle deler i samfunnet, også i landbruket, som en mulighet for å styrke engasjementet for norsk matproduksjon og beredskap. Store investeringer trengs for å produsere volum, og klimaendringene gir større uforutsigbarhet både på kort og langsikt. Aner vi konturene av en ny tid?

Vi kan ikke ta tilgangen til mat fra verdensmarkedet for gitt. Økologisk landbruk bidrar med erfaring og kunnskap som ivaretar jord, luft og vann. Dette er viktig for å sikre en samlet matforsyning med minst mulig miljøbelastning. Jeg håper at bevisstheten rundt dette forankres, og at vi ikke skal måtte debattere viktigheten av norsk matproduksjon hvert valgår, men heller bruke kreftene på å finne fram til løsninger som bidrar til mer robuste matsystemer, ivrer Ingri.

I økologisk landbruk må vi tilpasse oss de naturgitte forutsetningene der vi er for å få ut avlingspotensialet på jorden. Jeg vil gjerne høre litt om hvilke styrker driftsformen på Kure Vestre har – hva kan vi lære av dere?

Tilpasningene vi gjør på gården handler både om sortsvalg og vekstskifte, og å være på plass med riktig tiltak til rett tid. Dette er til tider svært arbeidskrevende og kostnadsdrivende, da vi er helt avhengige av sesongarbeidskraft for å rekke over alle oppgavene. På den andre siden slipper

vi å bekymre oss for kostnader knyttet til kunstgjødsel og kjemisk plantevern. Gjennom samarbeid har vi etablert en robust driftsform som innebærer at vi har tilgang på husdyrgjødsel, og kan planlegge god rotasjon av vekstskiftet. I tillegg er det verdifullt å ha nære kollegaer å rådføre oss med. Det finnes alltid flere måter å gjøre ting på! I år har vi forresten startet å dyrke urkorn og har lært masse av erfarne produsenter på dette området. Urkorn har spennende egenskaper som passer økologisk vekstskifte veldig bra; urkorn trives med mindre gjødsel og konkurrerer utrolig bra med ugresset. Og det er et spennende produkt som forbrukeren etterspør. Vi gleder oss til å lære mer om dette!

Hvilke rammer rundt jobben savner du – om du var landbruksminister for en dag, hva ville du gjort?

Jeg ville styrket spydspissfunksjonen til økologisk landbruk! Vi savner et tallfestet mål for økologisk produksjon, omsetning og forbruk i Norge, slik at vi har et konkret mål å jobbe mot i hele verdikjeden. Et tallfestet mål vil også styrke kommunikasjonen om viktigheten av økologi i matproduksjonen ut i dagligvareleddet og rette fokuset mot et mer bærekraftig matsystem. Avstanden til forbrukeren oppleves som stor, og vi skulle ønske at kunnskapen om det vi gjør kom helt ut til den som står og velger produkter til handlekurven sin, avslutter Ingri.

Gården Kure Vestre i Rygge i Viken eies og drives av Ingri og Baard Rosén Guren. Gården består av 248 dekar dyrket mark, 291 dekar skog, 60 dekar annen utmark og 35 dekar tomtareal. Kure Vestre samarbeider med Bjølsund gård og Vold gård.



90 år med Nilsen-landbruk?

Tekst: PETER MØLLER Foto: MALIN LONGVA / ØKOLOGISK NORGE

Under Økouka 2022 ble sakprosautgivelsen «Økologisk landbruk i Norge gjennom 90 år» lansert på Gartneriet på Bygdø Kongsgård. Under lanseringen var forfatter Emil Mohr påpasselig med å understreke at når de omtaler økologisk landbruk, er det ikke slik at begrepet «økologisk» har vært et gjengs uttrykk med ensbetydende mening fra 1930-tallet og fram til i dag. Derimot har flere ulike innganger til landbruket vært med på å forme det vi i dag kaller «økologisk landbruk». Vi tar et lite dykk ned i boka for å se om vi kan bli noe klokere.

Forfatterne Emil Mohr og Morten Ingvaldsen peker tidlig på det de mener er de to tydeligste opphavene til økologisk landbruk, nemlig biodynamisk og organisk-biologisk landbruk:

Biodynamisk landbruk – eller biologisk-dynamisk landbruk som er den opprinnelige benevnelsen – har utgangspunkt i en foredragsrekke som den østerrikske filosofen og naturvitenskapsmannen Rudolf Steiner holdt i 1924, og som på norsk har blitt kalt Landbrukskurset.

Sentralt i biodynamisk landbruk er ønsket om å utvikle driftsopplegg som er mest mulig selvforsynt med fôr og gjødsel. Intensjonen om gården som en mest mulig sluttet og individuell enhet har i ettertid vist sin berettigelse i stadig større grad, skriver forfatterne. Flere rapporter, bl.a. fra FN/FAO, viser til at et landbruk som er basert på et kretsløp av lokale og fornybare ressurser er det mest fremtidsrettede når det gjelder robusthet og muligheter for tilstrekkelig matvareforsyning og bevaring av jordens fruktbarhet.

Kretsløp finner vi både i det biodynamiske og det organisk-biologiske tankegodset, men for sistnevnte er det jordhelse som er det mest vesentlige. Organisk-biologisk landbruk ble utviklet på 1940-tallet i Sveits av tre aktører: Landbrukspedagog og politiker Hans Müller og gartner Maria Müller. Gjennom sin organisasjon for bønder og småskalaprodusenter søkte de etter alternativer til industrialiseringen av landbruket. De kombinerte egne erfaringer med erfaringer fra bl.a. England, men også med forsøksresultater fra biodynamisk landbruk. Den tyske legen og mikrobiologen Hans Peter Rusch bidro til å utvikle det teoretiske grunnlaget og den vitenskapelige dokumentasjonen for metoden.

I det organisk-biologiske landbruket er hensynet til og understøttelsen av den mikrobielle aktiviteten og «vitalstoffer» i kretsløpet jordplanter-mennesker/dyr-gjødsel-jord, et bærende prinsipp. Grunntanken er at sunn jord gir sunne planter, sunne dyr og sunne mennesker.

Organisk-biologisk landbruk er innrettet mot å opprettholde og gjenskape naturens prosesser i størst mulig grad. Derfor legges det vekt på å unngå pløying for ikke å forstyrre den naturlige mikrobielle laginndelingen i jordsmonnet. Grønn gjødsel, dvs. plantemasse som gjødsel for å forbedre jordens fruktbarhet og jordstruktur, er et viktig element. Husdyrgjødsel og annet organisk materiale tilføres i mest mulig naturlig tilstand på jorden, der det skal brytes ned gradvis.

Plantenæringen som frigjøres siger etter hvert ned til planterøttene. Steinmel kan brukes for å understøtte mikrolivet i jorden, og for å tilføre plantene næring fra tungtløslige, naturlige kilder.

I dag er metoden mest utbredt i opphavslandet Sveits. Prinsipper for organisk-biologisk landbruk praktiseres likevel fortsatt i Norge. I motsetning til biodynamisk landbruk, er dette mest som integrerte deler i ulike økologiske driftsopplegg. Spesielt er prinsippene knyttet til jordkultivering tatt inn i andre sammenhenger, bl.a. innen det som i dag kalles regenerativt landbruk.

Begrepsutviklingen stoppet ikke i førkrigstiden. Miljøbevegelsen, og engasjementet for en annen samfunnsutvikling, satte fra tidlig på 1970-tallet et nytt preg på arbeidet. Særlig betydningsfullt var Edvard Vogt, som med sitt brennende engasjement for ungdomsarbeid og jordvern grunnla i 1968 Seletunstiftelsen for utviklingsforskning og utviklingstiltak:

I 1971 ble organisasjonen Alternativ Jordbruk (jordbruk som alternativ) etablert som en del av stiftelsen, med siktemål å hjelpe interesserte å skaffe seg gård, støtte opp om jordbruksutdanning og å være et samarbeidsorgan for bønder. Til å begynne med var økologisk landbruk ikke en del av formålet. Dette ble endret mot slutten av 1970-tallet da det ble bestemt at organisasjonen også skulle arbeide for å fremme alternative driftsformer i landbruket.

BIOLOGISK, ORGANISK, ØKOLOGISK ELLER NILSEN?
Et behov for en fellesbetegnelse meldte seg på slutten av 1980-tallet. I 1987 satte derfor Landbruksdepartementet ned et utvalg, Roaldsøy-utvalget. Oppgaven var å utrede det offentliges rolle og ansvar for videre utvikling av alternative driftsformer i Norge.

Rapporten, som ble ferdigstilt i 1989, fikk avgjørende betydning for viktige veivalg og for det offentlige engasjement. Det ble det gitt klare føringer for at



fellesbetegnelsen for driftsformer som til da hadde blitt omtalt som biologisk, organisk, alternativt, og økologisk – offentlig og i omsetningssammenheng – heretter skulle være økologisk. Inntil da var begreper som alternativt, biologisk og økologisk brukt om hverandre og til dels sammenstilt, som biologisk/økologisk. F.eks. het Norsk senter for økologisk landbruk (NORSØK) opprinnelig Stiftelsen for biologisk/økologisk landbruk, og NLVF-rapporten fra 1983 het Alternativt jordbruk.

Nordahl Roaldsøy, utvalgets leder, sa i en uformell sammenheng at for hans del kunne fellesbetegnelsen gjerne være Nilsen, bare den var omforent og ble tatt i bruk av alle!

I tråd med utvalgets anbefaling bestemte altså Landbruksdepartementet at fellesbetegnelsen skulle være økologisk. Biodynamisk brukes fortsatt som betegnelse på den eneste driftsmetoden i Norge som har tilleggsregler til det generelle, økologiske regelverket, men også biodynamisk hører inn under fellesbetegnelsen økologisk. Etter at Landbruksdepartementet bestemte at «økologisk» skulle være felles betegnelse for de ulike alternative driftsformene, kom også en juridisk endring som gjorde innholdet i begrepet entydig: Siden 1991 har



F.v. Emil Mohr, Morten Ingvaldsen og Grete Lene Serikstad

EU gjennom en egen forordning hatt bestemmelser om hvilke krav som må være oppfylt i produksjonen for at landbruksprodukter skal kunne merkes og markedsføres som økologiske. Disse bestemmelsene ble tatt inn i norsk rett, og ble en del av norsk lovgivning ved innføring av EØS II-avtalen i 1994. Da ble det ikke lenger tillatt å markedsføre landbruksprodukter som økologiske dersom produksjonen ikke var kontrollert og godkjent av den private og ideelle organisasjonen Debio, som fikk delegert myndighet som kontroll- og godkjenningssinstans fra Statens næringsmiddeltilsyn og Statens landbrukstilsyn (nå Mattilsynet).

Til begynnelsen av 1990-tallet ble begreper som biodynamisk, biologisk og økologisk landbruk anvendt i mange europeiske land, herunder i Norge, uten forankring i lovbestemmelser eller basert på offentlig godkjenning/sertifisering. En rekke privatrettslige godkjenningssinstanser ble imidlertid etablert i ulike land, tuftet på privatrettslige regelverk og merkeordninger, basert på likeartede driftsprinsipper.

Av nordiske land var det Danmark som først tok i bruk begrepet økologisk, og som allerede i 1987, før EUs forordning trådte i kraft, sørget for en nas-

jonal lovbeskyttelse av begrepet. På den tiden, og frem til begynnelsen av 1990-tallet, var den vanligste norske betegnelsen for tilsvarende produksjon biologisk eller alternativt, men til en viss grad ble også økologisk brukt. I en periode ble begrepene også brukt sammen (biologisk/økologisk) før økologisk, ble den offisielle felles benevnelsen for alle driftsformer som oppfylte visse felles minstekrav.

Spor av historien finner vi fortsatt: Biologisk brukes fortsatt i land som Tyskland og Frankrike (Biologisch og Biologique). I engelskspråklige land brukes organic. Innholdsmessig er disse betegnelsene identiske med det vi her i landet benevner som økologisk.

Boka du har lest noen utdrag fra nå, gir svar på spørsmål du nok ikke visste du lurte på. Kanskje vet vi mer om Nilsen-landbruk nå, men flere uoppdagede spørsmål gjenstår: Hva var egentlig Orbio og hva står Debio for? I 1988 fikk NØLL sekretariatsansvar for KU, kan vi lese, men hva står i hele tatt forkortelsene NØLL og KU for?

Svarene finner du i «Økologisk landbruk i Norge gjennom 90 år» som kan kjøpes på debio.no!

EN BRO MELLOM
KONVENSJONELT

REG ENE RAT IVT

OG ØKOLOGISK
LANDBRUK?

Økologisk sertifiserte matvarer representerer en unik garanti for den norske forbrukeren som krever mye av produsentene. Slik skal det være.

Samtidig lever store deler av diskusjonen rundt økologisk produksjon i skyttergraver der det krangles om kunstgjødsel, kjemiske sprøytemidler og avlingsnivå. Preget av enten-eller-perspektiver som ikke har rom for nyanser, mangfold eller læring på tvers av driftsformer.

Det helhetlige kretsløps-perspektivet som økologisk landbruk har vært en pioner for i over et århundre har en tendens til å bli overdøvet. Kan det tenkes at vi kan dytte debatten i en mer konstruktiv retning og skape mer interesse for økologisk matproduksjon om vi inviterer konvensjonelle bønder til å snakke om regenerative metoder sammen med oss?

Tekst: VEGARD BOTTERLI
KOMMUNIKASJONSRAÐGIVER I NORSØK



SAMARBEID FOR ET SUNNERE LANDBRUK?

I Norge er bruk av regenerative landbruksmetoder knyttet til bruk av planleggingsverktøyet «Holistic Management». Dette verktøyet egner seg like godt på både økologiske og konvensjonelle gårder, noe som skaper et godt utgangspunkt for utveksling av kunnskap mellom de ulike delene av landbruket.

God forvaltning av gårdens ressurser står i sentrum. Målet er å planlegge og styre gårdsdrifta på en måte som gjør at man gradvis bygger opp de ulike delene i økosystemet, og måler resultatene av dette arbeidet.

Metoden bygger på å bearbeide fire økosystemprosesser:

- Vannkretsløp
- Energistrøm
- Mineralkretsløp
- Artssamspill

For å regenerere disse prosessene defineres ulike verktøy, som å lette på beitetrykket eller veksle mellom ulike dyrearter på beite for å utnytte positive effekter disse har på jorda og kretsløpet. Et annet viktig perspektiv i denne planleggings-

metoden er at man tar med menneskelige faktorer som en ressurs. Hva vil gårdbrukeren egentlig med gården og matproduksjonen, og hvilke økonomiske og menneskelige ressurser er tilgjengelig for å oppnå dette?

Metoden er mye mer omfattende enn det som refereres her. Det burde finnes læringspunkter og grunnlag for en god diskusjon for alle som driver gård ut fra denne metodikken.

RESULTAT, IKKE METODE

Organisasjonen Regenerativt Norge definerer regenerativt landbruk som «å muliggjøre høyeste tenkelige vitalitet i økosystemene, samtidig som menneskelige behov tilfredsstilles effektivt». I følge deres hjemmesider er det resultatet som er viktig, i stedet for prinsipper og bestemte metoder.

Her finnes kanskje den største forskjellen fra økologisk landbruk, som bygger på et definert regelverk. De økologiske produsentene kan hente ut en merpris basert på det ekstra arbeidet og de begrensningene som kreves for å oppnå sertifisering. I tillegg får kunden et dokumentert produkt som er framstilt etter det økologiske regelverket.

*Nå står hele landbruket foran de samme utfordringene
som økolandbruket har jobbet med hele tiden –
de er bare ikke selvvalgte.*

*Alle bønder må kvesse spydspissen,
stå sammen og lære av hverandre.*

Omlegging til økologisk produksjon er en omfattende og tidkrevende prosess som krever omstilling og kunnskap. Det er nok en realitet at en del produsenter synes full Debio-sertifisering er et stort skritt å ta. Regenerativt landbruk deler mange prinsipper og metoder med det økologiske landbruket. Men det finnes ingen karenstid eller juridiske begrensninger knyttet til bruk av kjemiske sprøytemidler eller kunstgjødsel, noe som er viktig for mange forbrukere.

DET BEGYNNER OG SLUTTER I JORDA

Matjorda binder hele landbruket sammen. Jordhelsen og betydningen av dette har blitt viktige for mange de siste årene, som et verktøy for økt produktivitet. Temaet er mer aktuelt enn noensinne med en usikker verdenssituasjon og tiltagende klimaendringer som gir utslag på prisnivå og avlinger. Jordforbedring er nøkkelen om man skal utnytte næringsstoffene optimalt, samtidig som man øker motstandsdyktigheten mot klimarelaterte problemer som tørke og ekstremregn.

Økologisk landbruk har lenge hatt en spydspiss-funksjon i arbeidet med å utvikle alt landbruk i en mer miljøvennlig og bærekraftig retning. I dette arbeidet er kunnskap om bl.a. jordhelse,

vekstskifte og næringsforsyning viktig. Dette er viktige verktøy for å gjøre matproduksjonen mer robust. Denne kunnskapen har alltid vært viktig for økobønder, på grunn av de selvvalgte begrensningene som ligger i en øko-sertifisering.

Nå står hele landbruket foran de samme utfordringene som økolandbruket har jobbet med hele tiden – de er bare ikke selvvalgte. Alle bønder må kvesse spydspissen, stå sammen og lære av hverandre.

JA TAKK, BEGGE DELER

Den norske matfamilien er liten og utsatt for markedskrefter i en usikker verden med høy inflasjon og potensiell mangel på råvarer som er essensielle i matproduksjonen. Selv om det ikke alltid er like innlysende, er vi representanter for en næring som alle har et nært forhold til. Alle som produserer mat i Norge bør stå nærmere, gi hverandre en klapp på skuldra og se framover. Det kan hende at ideen og konseptet regenerativt landbruk kan hjelpe oss med akkurat det.



Økodatabasen

Alle økologiske produsenter som kjøper inn frø kjenner til nettsiden Økofrø, hvor man kan finne tilgjengelige såvarer og søke tillatelse til å bruke ikke-økologisk frø. Fra årsstart i 2022 ble nytt økologiregelverk gjeldende i EU, og midt på sommeren ble dette regelverket også innført i Norge. Som en del av regelverksendringen har det også kommet to nye nettsider, Økodyr og Økoakvakultur, som sammen med Økofrø utgjør Økodatabasen. Kjært økobarn har mange navn, men hva betyr dette i praksis?

Tekst: PETER MØLLER | Foto: MAJHARUL ISLAM - UNSPLASH

Vi har snakket med Monica Wear Stubberud, seniorrådgiver i Mattilsynet, om den nye databasen.

Det er et prinsipp i økologisk produksjon at det skal benyttes økologisk planteforneringsmateriale, og at dyr skal ha økologisk opprinnelse. Økodatabasen skal derfor legge til rette for god formidling

av økologisk formeringsmateriale av planter og dyr, og føre til redusert bruk av ikke-økologisk materiale, forteller hun.

– I det nye regelverket er det et krav om at alle nasjonale myndigheter skal sørge for en slik database hvor virksomheter kan legge inn tilgjengelige økol-

ogiske materiale. Til nå har det kun vært en database over planteformeringsmateriale, men tilsvarende system skal nå gjelde for dyr og fiskeyngel. Dette vil sikre en felles oversikt hvor virksomheter som driver økologisk kan søke etter økologiske frø, planter, dyr og fiskeyngel. Det er et nytt regelverkskrav om at økologiske virksomheter først skal søke etter tilgjengelige økologiske dyr i Økodatabasen før det søkes om tillatelse til å benytte ikke-økologiske dyr.



MONICA WEAR STUBBERUD. FOTO Privat

Ikke bare er systemet for dyr og fiskeyngel nytt, men eksisterende Økofrø får også endringer som følge av nytt regelverk.

– Det er nå et nytt krav om at den nasjonale databasen for såvarer også skal inneholde opplysninger om karenssåvare, annet vegetativt plantemateriale enn frø, som frukttrær og bærbusk, samt om såvarer en et økologisk heterogent formeringsmateriale.

Sistnevnte er plantemateriale som er uensarta, og derfor har høyere grad av diversitet enn ordinære sorter hvor det er krav om at det skal være helt homogent og likt. Dette kan f.eks. være ulik akshøyde og utseende for korn.

– Formålet er å framskaffe et plantemateriale med stor tilpasningsevne til ulike vekstbetingelser og skiftende dyrkingsforhold lokalt i økologisk produksjon. Det er forventet at plantematerialet vil endres over tid som følge av ytre påvirkninger fra mennesker og natur. Foreløpig har vi ikke registrert slikt materiale i økodatabasen, siden dette er et helt nytt område.

Økologiregelverket tillater unntak for å benytte ikke-økologisk ubeiset frømateriale, siden det ikke alltid er tilstrekkelig mengde økologisk materiale

tilgjengelig. Ubeiset innebærer at frøene ikke er behandlet med plantevernmiddel utover de som er i akseptert i økologiregelverket.

– Det er definerte betingelser for å få innvilget tillatelse til å bruke ikke-økologiske materiale. Blant annet må det dokumenteres at det er mangel på tilsvarende sort og kvalitet, og virksomheten må søke og sørge for at tillatelsen er på plass før såtidspunktet.

Som Gerald Altena var inne på i forrige nummer av Fordi du bryr deg, endrer man i år regelverket fordi vilkårene for å legge seg tettere opp til prinsippene for økologisk produksjon i større grad er til stede i dag enn tidligere. I tråd med dette vil anledningen til å benytte ikke-økologisk utgangspunkt forsvinne på sikt.

– Muligheten til å bruke ikke-økologisk planteformeringsmateriale og dyr skal fases ut 15 år etter at regelverket trer i kraft, altså 31.12.2036. NORSØK har gjennomført utredninger om muligheter og konsekvenser av denne endringen som er tilgjengelig og kan leses på Mattilsynets nettsider.

Monica Wear Stubberud runder av med en oppfordring til alle som tilbyr økologiske dyr og fiskeyngel om å bruke databasen.

– Alle generelle regler som f.eks. til dyrehelse må ivaretas ved omsetning av dyr, naturligvis, men utover det kan alle som har økologiske dyr å selge legge inn informasjon i økodatabasen. Som sagt er det et nytt krav at økologiske virksomheter først skal søke etter tilgjengelige økologiske dyr i økodatabasen før det søkes om tillatelse til å benytte ikke-økologiske dyr. Jo flere som benytter databasen til å informere om hvilke dyr de har tilgjengelig, jo færre unntak får vi også.

Økodatabasen

Økodatabasen består av tre deler:

En for frø og annet vegetativt plantemateriale,
en for dyr og en for akvakultur.

Økofrø: **Økofrø-databasen**

gir en oversikt over hvilke arter og sorter det finnes økologisk formeringsmateriale av. Databasen er opprettet for å sikre at økologisk formeringsmateriale blir benyttet når dette er tilgjengelig og det er også lagt til rette for å legge inn annet økologisk formeringsmateriale enn økologisk såvare og settepotet.

Økodyr: **Økodyr-databasen**

gir oversikt over hvilke dyrearter og raser det er tilgjengelig økologisk dyremateriale av, og hvor dette kan bestilles fra. Det er frivillig for virksomheter som selger økologisk formeringsmateriale å legge inn informasjon og virksomhetene oppdaterer informasjonen om tilgjengelighet selv. Økologiske virksomheter skal ifølge nytt regelverk først søke etter tilgjengelige økologiske dyr i Økodatabasen før det søkes om tillatelse til å benytte ikke-økologiske dyr. Dette innebærer å gjøre et oppslag etter rett art og rase, noe som gir tilgang til lenken til kvitteringssiden. Denne kvitteringen kan bestilles på e-post og legges ved en søknad til Mattilsynet.

Økoakvakultur: **Økodatabasen for akvakultur**

gir oversikt over hvilke arter av fisk eller skjell som det er tilgjengelig økologisk materiale av, og hvor dette kan bestilles fra. Det er et krav om kun å benytte økologisk materiale for oppdrett av økologiske akvakulturdyr, og det gis ikke unntak fra dette. Det er kun for akvakulturarter hvor det ikke var utviklet økologiske regler for før 1.1.2022 at det kan benyttes inntil 50% ikke-økologiske settefisk. Det er i dag ikke egen avl på økologisk laks i Norge. Det er derfor vanlig at ikke-økologiskstamfisk tas inn i anlegget og strykes etter 3 måneder karenstid for å gi økologisk rogn. Settefisk skal være produsert fra økologisk rogn.



Filippa Löfgren Orebjörk

I Debio har vi flere ansatte som har vært med oss i mange år, og som er kjente fjes for virksomhetene vi besøker.

De siste årene har det vært en økning i antallet virksomheter som ønsker godkjenning fra oss, og vi har ansatt nye medarbeidere, blant dem Filippa Löfgren Orebjörk.

– Jeg skulle ønske at flere forsto alt arbeidet som er lagt ned bak maten som ligger på tallerkenen vår! Den utviklingen vi ser i Sverige og Norge i dag, hvor det blir færre og færre gårder, gjør at også færre får en tilknytning til landbruket og en forståelse for det. Vi bryr oss tross alt mer om det vi har en tilknytning til.

Filippa forteller engasjert om det hun bryr seg om, nemlig bærekraftige matsystemer. Hennes interesse for mat, agronomi og økologi kom til henne da hun i slutten av tenårene ble mer nysgjerrig på å forstå samspillet mellom mennesker og natur og matens påvirkning på klima og miljø. Denne interessen ble til et studievalg og førte henne senere til Norge.

– Min faglige bakgrunn er en master i matvitenskap fra Sveriges lantbruksuniversitet. Jeg hadde hørt mye godt om NMBU, så jeg tok mitt pikkpakk og reiste til Ås for å ta noen fag som avsluttende del av min grad.

Debio har sitt hovedkontor i Bjørkelangen, ikke langt fra grensa til Värmland, der Fillipa kommer fra. Bjørkelangen og Debio visste hun lite om da hun sommeren 2021 valgte å reise til Norge for å studere.

– Da jeg var ferdig utdannet, kom jeg til at jeg trivdes godt i Ås. Jeg funderte på muligheten for å bli værende her da stillingen i Debio brått dukket opp – noe som var midt i blinken for meg! Her får jeg jo gjøre det jeg hadde håpt på etter studiene!

Filippa har kun jobbet i Debio siden juni i år, men sier hun trives godt med å besøke bedrifter enten de driver med foredling, import eller omsetning.

– Det er alltid utfordrende første året i ny jobb hvor alt er nytt. Samtidig har alle som jeg har møtt i Debio har vært velkomne og hjelpsomme. Det er et inkluderende miljø. Det som er gøy med jobben som revisor er at jeg kan dra innom safterier

Jeg har forståelse for at det er skummelt å bli kontrollert – det synes nok alle mennesker! Det kan ofte være nyttig å minne om formålet med kontrollen, hvorfor vi er ute og reviderer: Det er i siste instans for at forbrukerne skal føle seg trygg på at det de betaler for faktisk tilfredsstiller de strenge kravene i økologiregelverket. Når vi flytter perspektivet ut på det viset, opplever jeg at menneskene hos bedriftene også kjenner at det handler ikke om dem personlig, men at de tilhører en større helhet.

som lager saft på epler som er dyrket nært i Oslo-området og importører som importerer vin fra Australia i løpet av en og samme dag. Man møter virkelig hele næringskjeden. For meg med min faglig bakgrunn er det spennende!

Hun forteller at fra studietiden i Sverige jobbet hun som næringsmiddelinspektør om somrene. Myn-dighetsutøvelse og revisjon med virksomheter er derfor ikke en helt ukjent rolle.

– Mine møter med virksomhetene har nesten utelukkende vært positivt. Man møtes med vennlighet. Jeg har forståelse for at det er skummelt å bli kontrollert – det synes nok alle mennesker! Det kan ofte være nyttig å minne om formålet med kontrollen, hvorfor vi er ute og reviderer: Det er i siste instans for at forbrukerne skal føle seg trygge på at det de betaler for faktisk tilfredsstiller de strenge kravene i økologiregelverket. Når vi flytter perspektivet ut på det viset, opplever jeg at menneskene i bedriftene også kjenner at det handler ikke om dem personlig, men at de tilhører en større helhet. Jeg ser alltid fram til å besøke en virksomhet som skal få prate om det de kan og det de brenner for. Det er motiverende for meg. Ofte kan de fornøyd fortelle om tidligere revisjoner og om hvordan de siden sist har funnet nye løsninger for dokumentasjon eller lignende, og det er alltid hyggelig å se.

Nordmenn liker gjerne å få et utenfrablikk på oss selv og vi i Debio er ikke noe bedre. Mens Sverige ikke bare har hatt et mål om 20 % økologisk landbruk, men har også nådd målet, har vi i Norge avvirket måltallet og beveger oss knapt over 5 %. Hvorfor ser økolandskapet ut forskjellig i Norge og Sverige?

– Jeg tror det handler om at Sveriges har regjeringer som har vært mer offensive og fulgt opp mål om økt økologisk produksjon de siste ti-tjue årene. Mange i Sverige syntes det var heftig da det ble bestemt at det skulle være 20 % økologisk dyrket i Sverige,

men i dag er det det. Det seneste målet for 2030 er at 30 % av arealet skal være økologisk og 60 % av den offentlig serverte maten skal være det. Denne tydeligheten fra statlig hold gjennom mange år har bidratt til at flere har våget å satse på økologisk.

– Mitt subjektive bilde av Norge i den korte tiden jeg har bodd her er at mange bryr seg mat og landbruk. De liker å være i naturen og verne om norske tradisjoner og matkultur. Med det som utgangspunkt tror jeg også mange flere nordmenn kunne hatt et positivt inntrykk av økologisk produksjon.

Det er kanskje vanskelig om økologien oppleves som nytt?

– I Värmland, det länet jeg kommer fra i Sverige, er 32 % av dyreholdet og 28 % av jordbruksjorden KRAV-sertifisert. De har størst andel økologisk storfe, blant annet. Mye er likt med landskapet der som i deler av Norge. Forutsetningene for å øke finnes i Norge også, men jeg mener det trengs mer politisk styring.

Debios slagord er «fordi du bryr deg». Vi spør Filipa hvorfor hun bryr seg.

– Dels fordi jeg er glad i det norske og svenske kulturlandskapet. Jeg bryr meg om at dyra får leve ut sine naturlige behov og at gårdsdrifter benytter lokale ressurser. Men også fordi matproduksjon dekker et grunnleggende behov og ligger i alles interesse. Økologisk produksjon kan ikke løse alle utfordringer innen dagens matsystem, men det er den mest kontrollerte maten vi kan velge. Det gir en garanti om at råvaren er produsert på en måte som ivaretar lokale ressurser, dyrs atferdsbehov, et rikere jordliv, mer biologisk mangfold og ikke minst begrenser spredning av gift i miljøet.

Yara varslet i sommer om hungersnød i verden, at vårt daglige brød er truet, kanskje også vår sivilisasjon. Ting kan skje fort. Krigen i Europa viser konturene av en ny og mindre behagelig virkelighet, særlig uvant for den vestlige verden.

I tillegg til konsekvensene av naturtap kan vi forvente ytterligere press på energi og økonomi, svekket matproduksjon, migrasjon og konflikter. Og vær sikker – klodens oppvarming fortsetter selv om alle klimagassutslipp stoppes – dersom ikke karbonbalansen gjenopprettes. Klimakua hjelper oss med alt dette som hun alltid har gjort, bare vi slipper henne til. Vår forvaltning av ressursene er årsaken til klimaproblemene, ikke ressursen i seg selv. Drøvtyggeren, her eksemplifisert ved kua, er en slik misforstått ressurs, derfor «klimakua».

Klimakua

– et resultat av vår forvaltning

Tekst: TROND IVAR QVALE, AGRONOM OG FARFAR



Foto: @horgengaard



Foto: @horgenggaard

Ifølge FN-rapporten GLO2 har vi mennesker degradert 70 % av jordens landoverflate.¹ Vi har med vår forvaltning, industrielt landbruk og overbeiting, redusert organisk materiale i jorda og lagt til rette for ytterligere temperaturstigning. Mangel på helhetlig forvaltning har svekket grunnlaget for framtidig matproduksjon. Mennesket som art er i ferd med å ødelegge sitt livsgrunnlag, aktualisert med økende antall skogbranner i Europa. Vissent materiale brenner godt.

Mindre brennbart er et frodig plantedekke av gras og trær med godt rotsystem som styrker vannets syklus i landskapet. Et slikt landskap vil ved styrtregn bremse farten på vannet, ha større absorpsjonsevne og gi mindre tap av produksjonsgrunnlaget, jord. Nok organisk materiale og levende organismer i jorda gir avlinger uten dyre innsatsfaktorer.

Historisk har mennesket hatt en reduksjonistisk tilnærming i forvaltningen. Vi har opphøyet det rendyrkede uten å forstå at naturens mangfold er det reneste vi har. Ugras og udyr, vi har vært gode på å fjerne uønskede, men også ønskede planter og dyr. Enten fordi de er ansett som plagsomme, eller fordi vi har drevet «gruvedrift» på naturen. Resultatet er at svært mange arter er helt utryddet uten

nødvendig konsekvensutredning. WWFs Living Planet Report 2022 viser at verdens dyrebestander har stupt med gjennomsnittlig 69 % siden 1970. Oppe i det hele blir vi ikke enige om hvilke arter vi vil ha, ref. journalisten George Monbiot som vil ha slutt på beiting.²

Det enkle svaret er at alle arter, bortsett fra mennesket, har en funksjon for å bygge opp naturen, en egenskap vi bare kan misunne dem. Uvær, ufred og usikkerhet om matforsyning har gjort oss mer oppmerksomme på at tap av artsmangfold og samspillet mellom artene er mye av årsaken til disse utfordringene. Helhetlig og langsiktig forvaltning har vært og er mangelvare, sist hos Grytten-utvalget.

Å hjelpe folk der de bor er en god idé, men det forutsetter kunnskap om prinsippene for god forvaltning slik at det er noe å leve av. Med beitedyr og uten kunstgjødsel er det mulig å gjenskape et levende jordsmonn. Livet på jorden har eksistert i ca 3,5 mrd. år. Utviklingen gikk trått i starten, men etter hvert ble bakterier, sopper, gras, busker, trær og stadig mer avansert dyreliv en realitet. Fotosyntesen la grunnlaget for matproduksjon fra et mangfold av planter og dyr, frisk luft og rent vann.

¹ www.unccd.int/sites/default/files/2022-04/GLO2_SDM_low-res_0.pdf

² www.theguardian.com/environment/2022/aug/16/most-damaging-farm-products-organic-pasture-fed-beef-lamb



Foto: SAVORY INSTITUTE

Vi trenger mange flere beitende dyr. Velfungerende økosystemprosesser krever at alle ledd i næringskjeden fungerer. Særlig sårbare ville kretsløpene for vann og mineraler være om George Monbiot fikk det som han ville. Å redusere antall beitende dyr i et helhetlig opplegg vil senke mulighetene for å føre mikrolivet i jorda via fotosyntese. Gras er avhengig av beiting for å vokse og utvikle seg. Frodig gras optimaliserer fotosyntesen, har lengre røtter og dermed større kapasitet for å lagre karbon. Planteeterne utviklet seg logisk nok sammen med plantene. Uten beiting svekkes graset. Resultatet er enten gjengroing eller forørkning, dermed mindre matproduksjon og karbonlagring, samt lavere albedo, altså absorberer kloden mer varme fra sola.

Landskap kan vedlikeholdes, men også revitaliseres eller gjenåpnes ved å bruke dyra som verktøy. Geiter beiter ned buskvekster, mens andre arter som elefantslekten, bryter ned trærne fordi de søker næring fra tretoppene. I Sibir bruker forskeren Zimov en gammel tanks for å imitere mammutef-

fekten på landskapet. Landskap med en blanding av trær og gras gir plass og fôrgrunnlag til alle dyr i næringskjeden. Et landskap som dessuten er optimalt for karbonlagring. Overbeitede og forørknede områder i varmere strøk kan også gjenoppbygges med beitedyr slik biologen Allan Savory har vist i Zimbabwe.¹

Beitedyra er en del av karbonkretsløpet slik de alltid har vært. Ei ku på frodig beite raper metan. Metanet fortæres av metanotrofe bakterier eller foto-oksidere til CO₂ i atmosfæren, et nullsumspill. CO₂ tas opp av plantene og omdannes til oksygen og sukker som er mat for jordorganismene. For rundt 100 000 år siden var det dobbelt så mange tonn store landdyr dyr som i dag. De fleste beitet, gjødslet og slapp ut metan. Disse skapte ingen klimakrise, men levende og fruktbar jord. Siste 50-70 år har industrialiseringen av landbruk og husdyrhold hatt eksponentiell vekst, parallelt med, og med ansvar for økte klimaproblemer. Landbruket er en del av løsningen når tamme beitedyr erstat-

¹ ourworld.unu.edu/en/reversing-desertification-with-livestock.

ter funksjonen til utryddede og reduserte arter med målretta beiting. Vi trenger mer kunnskap og flere dyr på beite for å regenerere svekkede økosystemprosesser.¹

DEN IDEELLE

KLIMAKUA I PRAKSIS

Klimakua har god vomkapasitet og grovfôrutnyttelse, målet er en «liten fabrikk med et stort produkt». Hun kan høste fôret sjøl store deler av året om vi planlegger for det. Nødvendig fôrmengde står i forhold til kroppsvekta, men hverken små eller store kuer beiter mer enn åtte timer i døgnet. Ei

lita ku på 500 kg trenger således kun to tredjedeler av fôrmengden til ei på 750 kg og får derved bedre tid til å fylle vomma i løpet av sin «arbeidsdag». Lette dyr betyr mindre tråkkeskader ved våte forhold. Litt avhengig av rase vil større kuer ha behov for mer intensiv føring for å være i tilsvarende hold.

Kua er skapt for beiting med 100 % gras og urter på førseddelen, hun trenger ikke kraftfôr. Lokke på dyra kan man gjøre med lydsignaler eller havsalt. Uten kraftfôr vil kjøttet ha mer omega-3 fettsyrer og CLA, mer vitamin E og A, mer av B-vitaminene tiamin og riboflavin, mindre mettet fett, mer antioksidanter og opptil sju ganger så mye betakaroten.

Kalvinga er den mest sårbare fasen i kuas årshjul. Planlagt kalving ute på beitet, synkronisert med årstidsvariasjonene, øker dyrevelferden. Ei ku i riktig hold kalver på egenhånd med mindre stress og flere levende kalver. Bonden sparer arbeid og unødig kostbar bygningsmasse med ditto press på klimagassutslipp og økonomi.



TROND IVAR QVALE Foto: PRIVAT

Vinterbeiting er ikke mye brukt i vårt land, men kan benyttes i kulturer som har fått vokse inn i frosten. En annen metode er å plassere rundballer spredt på jorden, eller rulle/spre dem ut i striper. Tilgangen reguleres med elektrisk gjerde for å beskytte etterveksten med hensyn til vær og føre. Rundballer gir fint feste for stolper til el-gjerde når det er tele i bakken. «Ferdig spredd» gjødsel og fôrrester øker jordfruktbarheten uten unødig bruk av diesel.

Når vi bygger opp jordas karbonlager gjennom mål-

retta beiting øker vi mengden sopp og mikroliv, vannlagringskapasitet og dermed sjansen for stabilt gode avlinger. Bondens økonomi kan styrkes ved i større grad å utnytte økosystemtjenestene, produsere høyverdig mat og samtidig redusere klimaproblemene. Ny forskning støtter teorien om større nærings tetthet i produkter, både animalske og vegetabiliske, fra levende jordsmonn.

Tiden er kommet for det utenkelige, å gjenoppbygge bærekraftige lokalsamfunn basert på allsidig landbruk. Det utenkelige fordi det kolliderer med den industrielle tankegangen der dyre teknologiske omveier skal løse klimaproblemene i troen på å fortsette som før. Det utenkelige fordi animalske produkter igjen vil måtte verdsettes for sin høye næringsverdi. Det utenkelige fordi det favoriserer rettferdig fordeling av ressursene heller enn akkumulering hos noen få.

¹ ostafjells.nlr.no/nyhetsarkiv/ostafjells/2022/prosjekt-malretta-beiting-for-bedre-jord-og-okosystemhelse

² peerj.com/articles/12848

I en tid preget av harde fronter, kanskje vi skal prøve inkludering?

Alle glemmer en viktig ting: Er vi ikke egentlig ute etter det samme? Selv om du kjøper mais fra en familiedrevet gård i Mexico, som du så nixtamaliserer før du presser det i din egen støpejernspresse, er ikke måltidet det samme selv om noen velger den lette løsningen? For kanskje vet ikke stakkaren som har forvillet seg inn på Rema 1000 bedre, han gikk ikke en gang til hylla med alle de gode produktene. Men er det av vond vilje?

Kanskje hadde Ola, la oss kalle ham Ola, hatt en tøff uke, med krevende dager på jobben, der folk ikke forstod hva han mente og han måtte forklare det hele enda en gang. Barna hadde grått ved levering i barnehage og skole og når de endelig kom hjem, veltet de stearinlyset Kari hadde tent for å gjøre det litt hyggelig i det mørke og nitriste november været, for så å sette fyr på duken som igjen utløste brannalarmen så de ufrivillig, igjen, fikk oppdatert seg på hva naboene holdt på med for tiden mens de ventet på brannvesenet.

Det er kanskje nettopp derfor Ola ikke har fått med seg den informasjonen du har, du som vet hva alle de rare benevnelsene betyr, de ordene som Ola ikke

har overskudd eller mulighet til å forholde seg til – men er det en grunn for utstøting, eller latterliggjøring?

Hvorfor er vi så opptatt av å tviholde på vår egne opplysthet, og ikke villig til å dele? Se for deg følgende scenario: En programleder på statlig TV lager et TV-program der han forteller oss alle at det ikke finnes noen god grunn til å kjøpe økologisk mat. Et enkelt triks til å få egen menighet til å applaudere, og et godt triks for å markere hvem motstanderen er. Og det er her vi kanskje trækker feil, igjen og igjen. For i grunnen er vi ikke motstandere, vi er *menings*motstandere. Og vi, som står på den opplyste siden, trækker umiddelbart i snaren som er lagt ut. Vi hopper i det, akkurat som i setningen over. Vi antyder at den andre part kun er ute etter å snakke for sin egen menighet, og ikke viser noen interesse for å sette seg inn i det egentlig problemet. Men så gjør vi det samme, vi på den lyse stien, vi som har kraften med oss. For det er jo ikke oss det er noe galt med.

Før i tiden betydde det en god debatt, der man kunne komme med en replikk på innlegg, men ikke

Tekst:
MATHIAS STEINBRU



replikk på replikk – og du hadde alltid mulighet til å komme med en saksopplysning. Vi er ikke helt der nå. Der Gro og Kåre var når de debatterte, i det som med dagens briller fremstår som et langt gjesp av en debatt. Selv om de var rykende uenig holdt de seg til ordstyrer, de ventet på tur, de var høflige, sylskarpe og forførende frekke på sitt vis, men i akk så lavt et tempo.

Vi er der hvor vi foretrekker å rope ut hva vi mener så høyt vi klarer når vi samtidig vet at vi kun gjør det for egen menighet.

Min datter fortalte meg en vits her om dagen, den er irriterende aktuell. «Bank bank. Hvem der? Det er kua som avbryter. Hvem Kua som...? MØØØØ!»

Et budskap om bevaring av biologisk mangfold, om naturvern og miljøvern bør ikke og skal ikke formidles med vekt på at de andre er fæle folk. De er ikke fæle folk. De er bare folk som ikke får lov til å være med, de har av alle mulige naturlige grunner ikke tid, ikke penger eller ikke lyst til å være med. Fordi – for mange er det utilgjengelig. Samtalen om mat, om natur og miljø må ikke komme i form av

økt skyld eller skamfølelse. Det må komme som et økt sinne, sinne mot alle som frarøver muligheten våre barn har til å oppleve det foreldregenerasjonen fikk oppleve i sin barndom. Det er ikke alle som er vår motstander, det er de få, de som tok for seg og som ikke får nok.

Så, hvordan løser vi det, lur du kanskje på?

Vi løser det hele ved å invitere. Inviter på middag, på grilling, på fisketur – hvis det fortsatt finnes fisk i havet, på krabbelag – så lenge dere ikke spiser brunkjøttet for det er det for mye tungmetaller i, på restaurant eller vinbar – så lenge de overlever strømprisene.

Inviter de du har minst til felles med. Bryt brød, spis mat, og bli venner. Uten å fortelle at den andre lever et liv som ikke er like godt som ditt, for da blir det ofte en brå slutt på kvelden.

Vi prøver alle å komme oss gjennom dagen, la oss bruke den fornuftig. Mørket er der ute, og lyset – det kan vi sette på bordet, hold det bare for all del langt unna barna.

Kongtorp gård, Aurskog-Høland.

Foto: ESPEN S. SEIERSTAD / DEBIO







FERMENTERINGS- AKTIVISTEN

Fermentering er del av en bredere bevegelse hvor folk får kontakt med miljøet og naturen rundt seg, og blir mindre sårbare for krig og klimahendelser, mener den amerikanske fermenteringseksperter Sandor Katz. I september i år inviterte Matprisen og Gartneriet på Bygdø Kongsgård til et fulltregnet fermenteringsarrangement med Katz.

I den forbindelse fikk vi snakket litt med han om hans besettelse av fermentering, og hvordan vi gjennom fermentering kan ta maten tilbake.

Når begynte du med fermentering?

Jeg startet mine første forsøk på å lage sauerkraut og fermentere grønnsaker for nesten 30 år siden, i 1993. Da jeg vokste opp spiste jeg også enkelte fermenterte produkter, uten å tenke over det. Som barn elsket jeg syltede grønnsaker og de vi spiste i vår familie, var den polske, østeuropeiske typen fermenterte agurker med hvitløk og dill. Jeg kjente ikke til begrepet fermentering, men av en eller annen grunn var jeg som barn veldig tiltrukket av smaken av melkesyre. Det var først da jeg flyttet fra New York til det landlige Tennessee, og begynte å dyrke i hagen, at jeg fikk et påskudd for å lære å fermentere. Du vet, den sesongmessige overfloden i hagen. Og hva skulle jeg gjøre med all kålen? Så jeg kikket i det som er den vanligste kokeboka i det amerikanske kjøkkenet, *The Joy of Cooking*. Der lærte jeg meg hvordan man lager sauerkraut. Så ble jeg helt besatt og begynte å teste ut hvordan man fermenterer mange forskjellige ting.

Det er ingen som tenker på at brød, øl, soyasaus og så videre er fermentert?

Nei, og gjennom jobben min møter jeg hele tiden mennesker som får et forferdet ansiktsuttrykk når de hører hva jeg jobber med. Og de kan si: «Jeg hater fermentert mat!». Kanskje de tenker på roquefort-ost eller kimchi. De tenker på noe de har smakt som var for sterkt for dem. Og de tror at det er fer-

mentering. Så da svarer jeg: «Stakkars deg! Da kan du aldri spise ost. Du kan aldri spise brød. Du kan aldri spise spekemat. Det kan det aldri være krydder i maten din. Stakkars deg!» Og med en gang jeg har nevnt: «ingen sjokolade, ingen kaffe, og så var det ...», så sier de: «Faktisk så liker jeg jo alt det».

Du har skrevet at fermentering er en form for aktivisme. Vi vil gjerne høre deg si noe om det. Kan du forklare litt hvorfor og hvordan du ser fermentering som en form for aktivisme?

Jeg vil ikke si at praksisen med å fermentere nødvendigvis alltid er aktivisme. Jeg tror ikke at fermentering i et stort ølbryggeri er aktivisme. For meg er fermentering en del av en mye større prosess, hvor folk tar maten tilbake. Mat er ikke bare en forbrukeropplevelse, selv om den kanskje er det for enkelte. Mat er en av våre mest grunnleggende biologiske forutsetninger. Alle organismer som lever på jorda, bruker tiden på å skaffe den næringen de trenger for å komme seg gjennom dagen.

Visstnok har menneskene blitt frigjort fra dette gjennom de utvidede systemene vi har skapt for å produsere mat og bringe den til oss. Men det gjør også at vi er i en veldig sårbar posisjon, fordi systemene vi har skapt er sårbare. Alt mulig kan potensielt forstyrre dem, fra kriger og klimahendelser til drivstoffmangel. Og hvis, eller jeg burde si når, disse utvidede systemene for en sentralisert produksjon

Ved å involvere seg i matproduksjonen ved deling av matprodukter de lager selv, blir det en veldig kraftig, transformerende handling. Så fermentering kan absolutt være en viktig form for aktivisme.

og global distribusjon av mat blir forstyrret, så kommer vi til å få store problemer. Jeg vil si at den eneste virkelige matsikkerheten ligger i at alle verdens regioner får utvidet kapasiteten for matproduksjon. Relativt lite av det folk faktisk spiser og drikker er råvarer fra landbruket. Det er alle de tingene vi har lært at vi kan lage av landbruksprodukter.

Fermentering er ikke den eneste måten å prosessere mat på. Det er maling av korn, pressing av oljer, det er mange ulike prosesser man bruker for å omdanne landbruksprodukter til mat som folk spiser. Fermentering er bare en enormt viktig del. Derfor tror jeg at de som praktiserer fermentering bruker dette som en del av en bredere prosess for å ta tilbake maten. Ved å involvere seg i matproduksjonen ved deling av matprodukter de lager selv, blir det en veldig kraftig, transformerende handling. Så fermentering kan absolutt være en viktig form for aktivisme.

Vi ser jo det nå, med ødeleggelse av både økosystemer og våre menneskeskapte systemer.

Ja, med COVID så vi jo litt av det, og med krigen i Ukraina ser vi det med drivstoffprisene som stiger. Det er et veldig sårbart system vi har skapt og som folk har gjort seg avhengige av. De forventer at de alltid skal ha så og så mange valg i butikken.

Hvordan tror du det vil gå? Du har også skrevet at vi må bli mer koblet på miljøet og naturen rundt oss. Hva hvis vi får til det? Hva tror du, hvordan vil det påvirke oss og matproduksjonen?

Jeg tenker at det faktisk at de aller fleste mennesker er helt avskåret fra enhver tilknytning til hvordan mat produseres, også kobler oss fra miljøet rundt oss. Og det gjør miljøødeleggelser så altfor enkelt. Hvis flere var ute i fiskebåter, hvis flere var ute på åkeren og arbeidet, hvis flere dyrket frukttrær, så ville folk vært mye mer koblet på verden rundt seg, på miljøet og på andre former for liv. De ville lagt mer merke til klimaet og vært i en posisjon til å gjøre endringer når klimaet forandrer seg. Jeg kan ikke si det gjelder alle, men jeg tror at den store majoriteten av mennesker har en livsstil som er så avskåret fra miljøet rundt seg, at når de leser om disse tingene i avisen, så virker det veldig abstrakt. Å være mer involvert i enhver form for matproduksjon tvinger deg til å legge merke til miljøet rundt deg i større grad. Fermentering, spesielt, fordi du har med disse usynlige livskraftene som bare tvinger deg til å koble deg på, på en annen måte. Du må observere disse mer subtile skiftene.

Det hele starter i jorda. Hvordan påvirker råvarens historie og produksjonsmetode resultatet av en fermenteringsprosess?

Maten du fermenterer bruker hovedsakelig råvaren selv i sin omdannelse. Hvis jorda er rikere på mikroorganismer og har større biomangfold, så gjenspeiles det i grønnsakene eller frukten som vokser i den.

Hvor får du grønnsakene dine fra?

Å, du vet, jeg har en hage. Jeg får mange av grønnsakene mine derfra. I tillegg har jeg noen venner



som har en liten økologisk grønnsaksbutikk. Jeg er ikke en purist. Noen ganger kjøper jeg ting i dagligvarebutikken. Men ja, jeg elsker hagen min. Rett før jeg dro på denne reisen, plantet jeg masse. Der hvor jeg bor har vi en lang vekstsesong. Det blir så varmt om sommeren. Tomatene vokser fantastisk og paprikaene også. Men grønnkål vokser ikke i det hele tatt om vinteren, og reddik vokser ikke om sommeren. Så jeg plantet en masse ulike reddiker (daikon-reddik, svart spansk reddik), neper og en masse grønnsaker for kjøligere vær. Jeg håper det går greit med dem, det ser ut som det har vært noe regn. Og når jeg kommer hjem, har jeg en masse luking og tynning foran meg.

Når du fermenterer, får du ting til å vare lenge. Vi har et stort matsvinnspørsmål i den vestlige verden. Har du noen tanker om det?

Fermentering kan være en del av hvordan vi tenker rundt det å redusere matsvinn på så mange ulike måter. På den ene siden kan vi ta frukt og grønnsaker som ikke er perfekte nok for markedet og fermentere dem. Det er også mange ting som er biprodukter som vi kan ta med i fermenteringen. Ofte så vil fermenteringsprosessen skape biprodukter som vi kan bruke i en sekundær prosess: Noen ganger lager jeg sake, den japanske, alkoholholdige risdrikken. Når du fermenterer sake, får du en lit-

Maten du fermenterer bruker hovedsakelig råvaren selv i sin omdannelse. Hvis jorda er rikere på mikroorganismer og har større biomangfold, så gjenspeiles det i grønnsakene eller frukten som vokser i den.

en mengde med halvfordøyd ris som kalles *katsu* på japansk. Av det kan du lage syltede grønnsaker i katsuen. Du tar i litt salt og sukker i katsuen, og så begraver du grønnsaker i den og lar det stå i flere måneder og du får de nydeligste syltede grønnsakene. Fermentering kan også være en strategi for å bruke de tingene som egentlig ikke blir brukt. La oss si at du bare bruker blomstene på brokkolien og at du har stilkene til overs. Da kan du fermentere stilkene og lage annen, nydelig mat av det. La oss at du lager en eplepai og skreller en haug med epler. Da kan du ta det epleskinnen som har bittelitt kjøtt igjen på seg og lage en utsøkt eddik av det. I Mexico er det en herlig tradisjon for å skrelle ananas og lage en fantastisk, ananassmakende fermentert drikk som kalles *tepache*. Og du kan lage eddik av ananasskinnet. Det er tradisjonelle måter, og jeg ser innovative kokker som gjør mye spennende som jeg ikke ville tenkt på. Det er kokker som bruker kaffegrut og skall fra løk og lager fermenterte sauser av det. Både i tradisjoner og i mer innovativ bruk, benytter folk fermentering som en strategi for å redusere matsvinn.

Vi ser mye av det blant kokker i Norge nå. De lager nye velsmakende produkter ut av biprodukter og lokale råvarer ved hjelp av globale, internasjonale fermenteringsteknikker. Det er fantastisk, og det åpner på en måte opp for et helt nytt matsystem.

Ja. Noe jeg tenker mye på, er at ingen egentlig har laget noen helt nye, fermenterte matvarer eller drikker på hundrevis, kanskje tusenvis, av år. Men

akkurat for øyeblikket, er det så mye – på en måte – krysspollinering. Mye av det har med *koji* å gjøre, denne japanske, spesielle soppen som typisk vokser på ris, soyabønner eller bygg, og som brukes til å lage sake, soyasaus og miso. Det viser seg at du kan bruke koji til hva som helst. Derfor driver kokkene med helt vill eksperimentering og lager soyasaus som dressing av alle mulige interessante, innovative ting. Mange av disse råvarene ville ellers gått i søpla eller komposten. Men samtidig er kompost en form for fermentering, og kompost er basis for jordfruktbarhet. Så det er ikke akkurat som at det er en forbrytelse å la avskjæret fra løkene gå i komposten. Likevel er det spennende at vi kan utnytte det til å lage mer nydelig mat, også.

Hvor henter du din inspirasjon fra?

Inspirasjon til fermentering finnes overalt. Det er noe av det jeg elsker ved å reise: Det er som om jeg får lære om ulike fermenteringstradisjoner på ulike steder. Det er nesten en uendelig variasjon i hvordan folk fermenterer. Det å lære om ulike måter folk fermenterer på, er veldig inspirerende for meg. Det er også å se hva folk dyrker i hagene sine på ulike steder. Jeg elsker å prøve nye smaker og nye ting. For et par år siden begynte jeg å dyrke en peruansk urt, *huacatay*. Den er så deilig og har en så spesifikk smak, at den ligner egentlig ikke på noe annet. Men jeg er så glad at den har naturalisert seg i hagen. Den kommer opp overalt. Hvert år prøver jeg å dyrke noe nytt som jeg aldri har dyrket før.



Vil du prøve å fermentere noe i ditt eget kjøkken? Hvorfor ikke starte med hvitløk! Silja Leifsdottir, som tok initiativet til å invitere Sandor Katz til Norge, delte denne oppskriften med kursdeltakerne på Bygdø Kongsgård. Honningen som vi ender opp med her er superdigg å pensle på pizza og ostesmørbrød, i salater og dressinger og som *glaze* til både grønnsaker, fisk og kjøtt. Hva med en glaze av misosmør, soya og hvitløksdressing, for eksempel? Feddene blir etter hvert mørke, og kan spises hele eller bare tas i maten for smakens skyld.

HONNINGFERMENTERT HVITLØK / HVITLØKSFERMENTERT HONNING

Av: SILJA LEIFSDOTTIR

Honning er i utgangspunktet antiseptisk, men dersom man tilsetter 19 % væske eller mer vil honningen begynne å fermentere (og bli til mjød, for eksempel).

Denne oppskriften inneholder kun to ingredienser ettersom hvitløken slipper ut nok væske til å starte fermenteringsprosessen.

Ingredienser: Råhonning og hvitløksfedd

> Hvitløksfeddene skrelles og skvises forsiktig for å frigjøre hvitløkssaft

> For mye honning kan hemme fermenteringen ettersom honningen i seg selv er antiseptisk. Bruk bare nok honning til å dekke feddene akkurat, og sørg for at det er en grei avstand mellom honning/hvitløk og toppen av glasset.

> Sett på lokk og sett glasset i romtemperatur

> På daglig basis kan du skru litt på lokket for å slippe ut overskuddsgass, samt snu glasset opp/ned slik at feddene til enhver tid har et lag med honning. Fortsett med dette så lenge feddene flyter oppå honningen.

> Etter ca. 1 måneds tid vil fermenteringen roe seg ned, og feddene vil synke. Honningen vil bli mer tyntflytende pga. væsken fra hvitløken, og fargen vil bli mørkere.

Honningen og feddene kan brukes etter en måneds tid, men vil utvikle en mørk farge og mer kompleks smak etter hvert og kan oppbevares i romtemperatur i minst 12 måneder. Vil du stoppe prosessen, kan du sette glasset i kjøleskapet.

Samme metode kan brukes til honningfermentert ingefær/ingefærfermentert honning.



Matreformatoren

Vi har møtt Elizabeth von Hanno Brockfield, daglig leder for Reformaten i Stockholm, for en prat om matsystem, om folkebevegelse, økologi og bærekraft, og om hva som rører seg hos våre gode naboer. Elizabeth var gjennom syv år prosjektleder for nåværende Matvalget (da ØQ), og har bygget opp denne tjenesten og også Matprisen i Norge. Et brennende ønske om å skape robuste matsystemer for framtiden har vært ledetråd for hele Elizabeths yrkesliv.

Tekst: IDUN BJERKVIK LEINAAS | Foto: EMMA ERIKSSON

Kan du fortelle litt om Reformaten og ditt engasjement der?

– Reformaten er en partipolitisk og religiøs uavhengig forening, stiftet i 2020 av initiativtaker og generalsekretær Olga Grönvall Lund. Målet med foreningen er å få fart på en forskningsbasert transformasjon av matsystemet. Reformaten ser på matsystemet fra et helhetlig perspektiv; fra produksjon til forbruk, med fokus på de miljømessige og sosiale aspektene. Vi skaper grenseoverskridende møteplasser, og etablerer en folkebevegelse som driver politisk påvirkning knyttet til bærekraftige matsystemer. Dette gjør vi for å øke det offentlige engasjementet og danne en bred opinion som støtter den presserende reformen. Vi skal få fart på den forskningsbaserte restruktureringen av matsystemet, til fordel for klodens og menneskenes helse, forteller Elizabeth engasjert.

Siden Elizabeth avsluttet sin arbeidshverdag i Norge i 2018, som prosjektleder for ØQ (foregangsfylkesatsning hos daværende Fylkesmannen i Oslo, Akershus og Østfold), har hun flyttet til Sverige og jobbet for Stiftelsen Norrbyvälle, vært medarbeider i Prosjekt Matlust og konsulent for bærekraftsatsningen på Rosendal Garden Party. Hun har også fått et barn (Oscar 3 år) og giftet seg med Per Styregård, som er mat- og drikkejournalist. Den lille familien er bosatt på Kungsholmen i Stockholm. Med bred prosjekterfaring, og bakgrunn fra både organisasjonsliv og virksomhetsoppbygging, er Elizabeth klar for et spennende 2023.

Fram til november 2021 var alt arbeidet i Reformaten basert på frivillighet, men med midler fra private stiftelser har de nå tre prosjekter gående, og er fire ansatte prosjektmedarbeidere. Hovedoppgaven til Elizabeth nå er å bygge virksomheten. Etter at strategi- og handlingsplaner, kommunikasjonsplaner, budsjetter og andre styrende dokumenter er på plass, skal Elizabeth se til at Olga, de andre medarbeiderne, samarbeidspartnerne og alle som er tilknyttet Reformataen som frivillige, får de

beste forutsetningene for å transformere matsystemet med målet om at det skal være «lätt att äta rätt». Reformaten er en organisasjon, der du som medlem får tilgang til både nettverk og forskningsbasert kunnskap om dagens og framtidens matsystem. Hvor hentes denne kunnskapen fra lurer jeg på. Elizabeth utdyper:

– Vi samarbeider bredt med flere spesialistgrupper og henter kunnskap fra publisert forskning. Blant annet har vi gjort samarbeid med eller blitt inspirert av Stockholm Food Tech, Stockholm Resilient Center, Naturskyddsföreningen, Hjärt-Lungfonden, Eat Lancet-rapporten, MatLust Utvecklingsnod og WWF bare for å nevne noen. I Reformaten prater vi et folkelig språk, vi gir også forskerne et mer populistisk uttrykk i sin forskningsformidling.

Elizabeth fremholder at så lenge en virksomhet forstår at maten er en del av en bærekraftssatsning, er det et godt utgangspunkt for endring. Du som har erfaring fra arbeidslivet i både Sverige og Norge, hva vil du si er vesensforskjellene når det kommer til ditt fagfelt?

– Janteloven finnes ikke i det Sverige jeg beveger meg i nå om dagen, og det er befriende. Reformaten samarbeider ikke med matindustrien, det er i vårt mission. Det er de tre store aktørene i Sverige; Coop, Ica og Axfood, som hersker over det svenske matmarkedet og driver problemene vi har i dag – de er hovedbrikken i systemfeilen. Skal vi endre matsystemet ønsker vi å jobbe med aktører som er en del av matsystemet, være seg politikere, forskere, råvareforedlere og forbrukere. Vi gjør det ikke enkelt for oss på denne måten, men i Sverige opplever jeg at det er et stort rom for opposisjon og tydelige stemmer. Vi skal jo reformere, og Olga, Reformatens generalsekretær, har etter bare to år i «mat- og hållbarhetsbransjen» fått en tydelig og viktig stemme i debattene som foregår i Sverige.

– Sett ut fra den norske konteksten ville en slik bevegelse nok fordre en større anerkjennelse av det



Tenk om vi kunne etablere bygårdskjøkken, med grovkjøkken og lagermuligheter for foredlede råvarer!

faktum at et nytt matsystem trengs. Matsystemet vi lever med i dag trenger å gjennomgå en strukturforandring, lokalt, nasjonalt og globalt.

Hvilke kretsløp eller typer samarbeid savner du i din hverdag, lurer jeg på.

– Privat må jeg si at selv om jeg bor i Stockholm, så er tilgangen på bra råvarer en flaskehals ... Å få tak i kjøtt og meieriprodukter fra kretsløpsgårder krever en ekstra innsats. Jeg savner også muligheten for å tilrettelegge i større skala for foredling av grønnsaker i sesong i min byleilighet i Stockholm. Universell utforming av kjøkken som tar høyde for flere nye metoder for å lage og lagre mat er noe jeg brenner for, og som jeg ønsker å arbeide mer med. Mat kan også i større grad enn i dag være en sosial arena, tenk om vi kunne etablere bygårdskjøkken, med grovkjøkken og lagermuligheter for foredlede råvarer!

Jeg merker at Elizabeth bobler over av ideer i det vi går inn i den praktiske kjøkkenhverdagen. Det bringer oss videre inn på dette med definisjonen av bærekraft. I Matvalget i Debio veiledes det etter prinsippene innenfor et bærekraftig måltid, med seks hovedområder; svinnreduksjon, økologisk, sesongtenkning, bevisst valg av kjøtt og fisk, mer grønnsaker, belgvekster og korn, og ikke minst råvarebasert matlaging. Hva er oppskriften Reformaten bruker for å forklare hva bærekraftig mat er?

– Vi følger prinsippene innenfor konseptet «Diet for a Green Planet», et av flere resultater fra forsk-

ningsprosjektet BERAS som tok for seg bærekraftige kretsløpssamfunn for en renere Østersjøen. Diet for a Green Planet søker å være et svar på hvordan vi mennesker kan spise for å støtte et økologisk regenerativt landbruk, som tar vare på de ressursene vi har tilgjengelig. Det er et forskningsbasert konsept, og følger nasjonale retningslinjer for helsevennlige og bærekraftige matvaner. Økologisk produksjon er et premiss, helst bør landbruket basere seg på kretsløpsgårder. Dietten skal bestå av mindre animalske produkter, mer grønnsaker, belgvekster og fullkorn, være lokalt produsert i sesong, minimalt med svinn, og sist, men ikke minst, skal maten være helsevennlig og skikkelig god!

Dette er jo ikke ulikt Matvalgets og Matprisens retningslinjer for bærekraftige måltider. Men det er nok et lite stykke igjen før dette tas inn som retningslinjer fra helse- og landbruksmyndigheter i Norge. Hvordan er de politiske og ernæringsfaglige tilnærmingene til disse tematikkene i Sverige, og hva tenker du om dagens situasjon for landbruket og matproduksjonen, lurer jeg på. Elizabeth forteller:

– Under valgkampen 2022 her i Sverige har matsystemet og bærekraft vært helt fraværende i debatten, og det er bekymringsfullt at det politiske styret / den nye regjeringen ikke diskuterer klimaspørsmålet eller krisen med biologisk mangfold. Jeg mener det er viktig å opprettholde og utvikle merverdien i den svenske matproduksjonen. Svenske dyrevelferdskrav som beitekravet er for

Reformatens tre mål:

- 1** Være en grenseoverskridende møteplass som forener mataktører i reformasjonen
- 2** Presse på for politiske virkemidler knyttet til et bærekraftig matsystem i tråd med Agenda 2030
- 3** Vær en imøtekommande folkebevegelse for økt engasjement og kunnskap

eksempel en av de viktigste merverdiene å bygge videre på for svensk produksjon. I stedet for å tære på merverdien, bør en ny «livsmedelsstrategi» sikre at bøndene får tilstrekkelig betalt for sine råvarer. Økologisk produksjon har også en klar merverdi for forbrukerne. Og det har som vi vet flere fordeler for samfunnet; det gagnar miljøet og det biologiske mangfoldet, holder landsbygda i live, forynger landbruket, fremmer aktivt jordbruk og skaper innovasjon. Produksjon og forbruk av økologiske varer går ned i Sverige i dag, og dette er noe den nye regjeringen burde forsøke å snu. Reformaten og alle våre samarbeidspartnere trengs mer enn noen gang.

Hvordan et bærekraftig matsystem og verdikjede skal se ut er det mange meninger om, men alle kan enes om er at jordbruks- og matindustrien trenger å gjennomføre omfattende omstillinger i tiden framover, og tverrsektorielle samarbeid er nødvendige. Elizabeth ønsker seg bred involvering for å forme løsninger for framtiden:

– Maten er kjernen i vår overlevelse, den er vår livsgiver, men i dag er det også det som gir oss sykdommer og lidelse; forurensing, fedme, sult, feilernæring og så videre. Matsystemet er det mest komplekse vi har å forholde oss til, og derfor må vi invitere inn alle nivåer og områder i samfunnet, for å sammen finne de nye løsningene for hvordan framtidens matsystem skal se ut og fungere – for jordens og menneskets helse.

Får vi det som vi ønsker vil Reformaten og Elizabeth delta på arrangementet Matsymposium i Oslo i 2023. Dette er et nytt initiativ fra Matprisen, med flere gode samarbeidspartnere, nettopp med utgangspunkt i samarbeid på tvers. Matsymposium 2023 vil sette fokus på reformasjonen av matsystemet, men også gå i dybden på praktiske løsninger som for eksempel hvordan vi kan foredle og lagre råvarer i et kretsløpskjøkken for framtida. Ta gjerne kontakt med oss i Matprisen om du vil være med og bidra til å formgi denne satsningen!

Matbarometeret

I to år på rad har Reformaten produsert Matbarometeret sammen med organisasjonene WWF, Naturvernforbundet og Hjerte-Lungefondet. Matbarometeren er en undersøkelse der alle partier i Riksdagen kan svare på hva de bør gjøre for et bærekraftig matsystem i fremtiden.

Les mer: reformaten.com/matbarometeren

Reformatorene

sitter i ulike statlige fokusgrupper, råd, fora og nettverksgrupper og andre uavhengige sammenhenger, holder foredrag og deltar i debatter og paneldiskusjoner.

For mer informasjon, se www.reformaten.com

Utvalgte innovative aktører det er verdt å følge med på i Sveriges matverden:

Studio 2000: Bygger på konseptet «Dina 2000 m²» som startet opp i regi av Rosendals Trädgård. Vi er mer enn 7 milliarder mennesker på jordkoden – og vi har 1,4 milliarder hektar jordbruksjord å dele på. Det betyr at vi har 2000 m² i gjennomsnitt per person å dyrke på og spise av gjennom ett år. Studio 2000 presenterer jordens tålegrense på en tydelig og enkel visuell måte. Niklas Karlsson og Paul Svensson er initiativtakere til Studio 2000, og sammen presenterer de måltider og konsepter som formidler dette til publikum. www.studio2000.se

Kalf och Hansen: Serverer nordisk økologisk hurtigmat med nåtidsfølelse. De står for det gode – måltider preget av matglede. De tror på og arbeider for bærekraftig utvikling, helse og læring. Maten er laget av 100 % økologiske og lokale sesongbaserede råvarer. Det som ikke kan dyrkes i Sverige, kjøpes fra utlandet, og da alltid økologisk, og Fairtrademerket der det behøves. www.kalfochhansen.se

Lyttertips: Elin Rööf //
Sommerprat i Sveriges Radio
Klimaforskeren som forklarer hvordan vi skal fø en voksende befolkning uten å forstyrre planeten. sverigesradio.se/avsnitt/elin-roos-sommarprat-2022

Food Planet Prize: Curt Bergfors Foundation ble stiftet i august 2019, ut fra innsikten i at vårt nåværende matsystem utgjør en alvorlig trussel mot menneskenes og planetens helse. Leder for stiftelsen er den anerkjente kokken Magnus Nilsson, og kjerne i virksomheten er utdeling av verdens største miljøpris; The Food Planet Prize. Johan Rockström och Magnus Nilsson deler på ledervervet for juryens arbeide, og modererer prosessen. De sikrer den nødvendige balansen mellom vitenskap og praksis. foodplanetprize.org

MATPRISEN 2022

De Haes gartneri

Vinner av Debioprisen 2021

Tekst: PETER MØLLER

Foto: DE HAES GARTNERI



Matprisen har siden 2014 delt ut priser til personer og virksomheter som gjør vårt matsystem mer bærekraftig. I fjor vant De Haes gartneri Debioprisen. «Vi takker og bukker, og kjenner på en trygg og god stolthet», skrev de to gartnerne til sine følgere på sosiale medier etter sendingen. «Det å bli sett og lagt merke til på denne måten inspirerer til å fortsette arbeidet vårt, som jo til tider er nokså ensomt egentlig, i en bransje der vi burde være mange flere. Det varmer derfor å få denne anerkjennelsen, særlig gjennom juryens begrunnelse. For det er produksjonen, den miljøvennlige produksjonen, vi brenner for og som er kjernen i drifta vår.»

Det var også alltid noe med naturen og den miljøvennlige produksjonen Birgitte Udo De Haes skulle jobbe med.

– Grunnen til at jeg driver gartneri er fordi jeg alltid har vært glad i planter. Jeg hadde stueplante på rommet mitt da jeg var liten, og jeg var og fortsatt er glad i natur og dyr. Er man glad i naturen, vil man ta vare på den. Det er logisk for meg. Det måtte bli noe med planter eller dyr og da måtte det bli økologisk. Å jobbe med planter er innmari tilfredsstillende fordi det krever mye kunnskap, spesielt når man driver økologisk, og det er så gøy når du lykkes. Det er et like stort mirakel hver vår når frøene spirer.

Birgitte og Arvid møttes på Fosen folkehøgskole, studerte deretter sammen på Sogn Jord- og Hagebruksskule, før de fant det nedlagte gartneriet i Jevnaker. Først var økologisk eføy hovedgeskjeften, men helt fra starten i 2002 har de utviklet seg mot å bli et manglesysleri. I dag driver de også med økologiske snittblomster på friland og gartneriutsalg av økologiske planter og blomster på våren, oppal av økologiske planter, frøproduksjon, dyrking av økologiske bifftomater og agurker – i tillegg til formidling og prosjektering av kjøkkenhager.

– Vi er opptatt av å gjøre økologi tilgjengelig for folk, både gjennom våre produkter i de ulike

salgskanalene, men også gjennom økologiske dyrkekurs og i gartneriutsalget vårt av økologiske planter og blomster på våren. Det å øke kunnskapen om økologi, og støtte opp om kvalitetsbegrepet som ligger i den økologiske sertifiseringa er noe vi brenner for og verner om.

Birgitte drar litt på det når vi spør om kretsløp.

– Vi er ikke en typisk kretsløpsbedrift. Her er det store volum inn og store volum ut. Samtidig tilhører vi på sett og vis både store og små kretsløp: Vi varmer opp veksthuset med flis fra allmenningen rett ved, vi får husdyrgjødsel fra en nabo og lager vår egen kompost, og bruker grass fra enga vår som jorddekke. Vi bruker også vann fra egen bekk, noe som reddet oss gjennom tørkesommeren i 2018. Vi velger å bruke lokal arbeidskraft og selv om det er sesongbasert, ønsker vi å jobbe med de samme menneskene fordi det gir kontinuitet. Vi samarbeider også i vår bransje med Solhatt, og vi både kjøper frø av dem og aler opp frøplanter for dem. Zoomer vi langt ut, lever vi av drivhuseffekten: Vi inngår jo i det store kretsløpet med sola.

– Vi kjøper jord fra Tyskland, og vi kan ikke skryte på oss at alt er lokalt. Til vårt forsvar så mener vi det er synd at ingen i Norge klarer å lage en god nok jord til økologisk produksjon. Det finnes både



svenskprodusert og noe norske produkter, men de har ikke den kvaliteten som trengs til den typen drift vi har. Kvaliteten svinger veldig mye fra år til år og vi må kunne stole på at jorda har den samme gode kvaliteten hver sesong.

I Norge er det å relativt nytt å produsere jord som er godkjent for økologisk produksjon. Muligens tenker man for konvensjonelt, foreslår Birgitte.

– Vanligvis bruker man torv, kalk og kunstgjødsel. For økologisk produksjon erstatter de kunstgjødsel med hønsegjødsel. Det gir mye piff brått, men så er det tomt for næring for plantene. Den tyske er basert på kompost og klov- og hornrasp, så du får en mer langtidsvirkende gjødsel. Det er rett og slett godsaker for plantene våre.

Hos De Haes driver de ikke bare oppal og salg av planter og grønnsaker, men de tilbyr også kurs og veiledning. Birgitte forteller at mange privatkunder som kommer innom er spesielt interessert i nettopp jord.

– Når vi møter kunder, er de gjerne bekymret for jorden de har ikke er bra nok. Det er veldig i vinden at man må kjøpe jord og at man skal bruke pallekarmer og dyrke i en beholder. Til dem er vi veldig tydelige på at den jorda du har i bakken er alltid det beste utgangspunktet. Når vi møter kunder i butikken som vil kjøpe jord til 13 pallekarmer, forsøker vi å overtale dem til å heller dyrke i bakken

og heller kjøpe noe kompost. Det er baksiden med urban dyrking: Det er jo bra at folk vil dyrke, men blir feil fokus hvis det fører til at alle skal kjøpe jord. Vi ber dem heller om å ta vare på alt organisk avfall. Sånt må man aldri gi til avfallsanlegget!

For Birgitte og Arvid var valget om å drive økologisk lett, og de oppdaget at det var svært givende og ga overraskende fordeler.

– Å drive økologisk var i utgangspunktet et helt naturlig valg for meg. Det handler om å ta vare på naturen og det er også mer gøy agronomisk sett. Det handler ikke bare om å ikke bruke kjemikalier, men om å ikke ha bruk for kjemikalier.

– Vi må være oppmerksomme og drive mer forebyggende og da skaper vi mer robuste planter, heller enn å sette inn tiltak i ettertid. Vi ser jo at plantene våre har en bedre kvalitet nettopp fordi vi dyrker planter som i større grad har en motstandsdyktighet mot skadedyr. De første årene drev vi ikke-økologisk. Vi gjorde oss noen erfaringer med eføyen da vi la om. Eføy er kjent for å være attraktiv for skadedyr, spesielt spinnmidd. Dette finnes det sprøytemidler mot, men det viste seg at sprøytemidlene også tar livet av en nyttesopp som finnes naturlig på bladene og som holder spinnmidden unna. Det er altså en type vinn-vinn mange ikke vet om.

– Sommerblomster er et annet eksempel. De er ofte sprøytet med veksthemmere, såkalte stråfor-

Vårt håp er selvfølgelig at det skal bli mer normalt å selge økologisk, men også at gartnerprodukter skal verdsettes høyere.

I dag er dette en bransje som sliter og gartnerier legger ned akkurat som gårdsbruk. Det er en del av vår jobb å få opp prisen på varene og verdien på produktene vi produserer.

kortere, fordi de skal være kompakte og fine når de selges på gartneriene. Nette planter får man flere av inn i gartneriet også. Hvis de står for tett, da strekker de seg og det vil ikke kunden ha dem fordi de er vant til at de skal være små og kompakte. Derfor sprøytes de med veksthemmende hormoner og resultatet blir at når kunder kjøper dem og planter dem ut, så vokser de ikke. De bare står og forblir små og kanskje vokser de ikke før slutten av sommeren. Kjøper du slike planter hos oss, er de kanskje litt lange og ser ikke ut som de du er vant med, men tar du dem hjem, vokser de faktisk.

Birgitte er tydelig på at det må lønne seg å produsere mat og spesielt økologisk mat i Norge.

– Vi jobber i en bransje som primært er ikke-økologisk fordi vi selger mye til det vanlige grossistledet. Vårt håp er selvfølgelig at det skal bli mer normalt å selge økologisk, men også at gartnerprodukter skal verdsettes høyere. I dag er dette en bransje som sliter og gartnerier legger ned akkurat som gårdsbruk. Det er en del av vår jobb å få opp prisen på varene og verdien på produktene vi produserer.

– Hvis jeg kunne bestemt retningen vi skulle ta her i Norge, ville jeg tatt tilbake målet for økologisk produksjon og brukt offentlige innkjøp for å stimulere produksjon. Det gis mye støtte til oppstart av ulike tiltak, men hva skjer etter oppstarten? Vi trenger heller forutsigbarhet for oss som driver med dette

kommersielt slik at det oppleves som trygt å satse videre. Dette gjelder både innkjøp av norsk økologiske råvarer, men også kursvirksomhet. Hvis vi skal ha kurs som en bigeskjeft og det gis støtte til mer hobbypregede tiltak, undergraver det jo oss som skal leve av det.

Hun understreker likevel at økonomi ikke er alt.

– Du trenger økonomiske resultater for det du driver med, men du trenger støtte også, ellers gir det ikke mening. Jeg pleier alltid å si at våre kunder er verdens beste kunder. Alle er så positivt innstilt. De har kjørt langt for å komme hit og de er nysgjerrige, interesserte og vil gjerne lære mer om planter. Det er motiverende for oss. Derfor var også anerkjennelsen fra Matprisen i fjor ekstra kjærkommen.

En mørk novemberkveld i 2021 gikk De Haes Gartneri opp på den opplyste scenen på DOGA for å motta Debiiprisen. Gleden var stor da navnet deres ble lest opp.

– Det var utrolig gøy å bli nominert til og så vinne Debiiprisen! Det var et stort klapp på skuldra, nærmest en klem! Vi kjøpte et nedlagt gartneri i 2002 og i løpet av de tjue årene som har gått, har driften utviklet seg mye. At man kan drive en virksomhet lønnsomt sier noe om verdien på det, men det er jo ikke alt! Det betyr så mye å få anerkjennelse for det arbeidet vi har gjort.

MAT PRISEN 2022

**Matprisen hyller bønder, produsenter, kokker, formidlere
og de som bryr seg om bærekraftige måltider.**

Dette gjør vi fordi måten vi produserer maten vår på, og det vi spiser, kan være nøkkelen til å møte klima- og miljøutfordringene i vår tid. Vår matproduksjon må endres for å minske ressursbruken, og for å ta vare på det viktige jordlivet og sikre lokale kretsløp. Matprisen samler hele næringskjeden i matbransjen med utgangspunkt i tematikker knyttet til bærekraft og økologi.

Til grunn for Matprisen ligger konseptet **Et bærekraftig måltid**, og gjennom en årlig prisutdeling hedrer vi enkeltmennesker og virksomheter som setter økologi og bærekraft i fokus, og som bidrar til at det serveres flere bærekraftige måltider.

MATPRISEN 2022

MATPRISEN 2022 PRESENTERES AV DEBIO, I SAMARBEID MED:

HOVEDPARTNERE



ØKOLOGISK.NO

Matvalget

SAMARBEIDSPARTNERE



NORES

Plateful

Scandic



Matprisen har sju priskategorier med tre nominerte i hver kategori. De nominerte velges ut basert på et sett med kriterier knyttet til bærekraftig matproduksjon og -servering.

En sammensatt og uavhengig jury, med kompetanser innenfor ulike sider av norsk matbransje, står hvert år for utvelgelsen av kandidater. Juryen for Matprisen 2022 har bestått av:

Mikael Svensson (juryleder, driver av Restaurant Kontrast, Avalon og b.Culture)

Anne Marie Schrøder (kommunikasjonssjef Matvett)

Ingrid Kleiva Møller (fagsjef Framtiden i våre hender)

Kaia Østbye Andresen (eier og bærekraftsrådgiver Morgendag AS)

Thomas Horne (forfatter og foredragsholder)

Trond Ivar Qvale (skribent og fortsatt litt bonde)

Vegard Botterli (kommunikasjonsrådgiver NORSØK)

16. november kl. 20 ble prisutdelingen sendt på Matkanalen og vinnerne annonsert. På de følgende sidene vil vi presentere både vinnerne og de nominerte. Følg gjerne Matprisen på Instagram og Facebook, eller meld deg på vårt nyhetsbrev på matprisen.no for å følge det som rører seg rundt Norges viktigste matpris.

MATPRISEN

presenteres av



«MENY ønsker å gjøre det enklere for våre kunder å handle bærekraftig med fokus på norsk lokalmat og bærekraftig matproduksjon, men også rettferdig handel og dyrevelferd. Derfor kommer vi alltid til å heie på produsenter som fokuserer på nettopp dette.»

De nominerte til Matprisen kjennetegnes ved at de

- formidler positivt om bærekraftig matproduksjon
- har modige og sterke meninger og handlinger knyttet til mat og landbruk
- deler egne erfaringer og bidrar til samarbeid og åpenhet
- har en høy grad av innovasjon i sitt virke/prosjekt

FOTO: HEIA FOLK



Hovelsrud gård

Nes/Innlandet – gården som viser at det er mulig å drive stort uten å la det gå på bekostning av dyrevelferd og kjøttkvalitet

NOMINERT



FOTO: TRØNDELAG SANKERI

Trøndelag sankeri

Trøndelag – villbøndene fra Trøndelag som sprer kunnskap om de enorme matressursene som finnes i skogen og i fjæra

MATPRISEN VINNER

Norsk Gardsost



FOTO: HEIA FOLK

TURID NORDBØ, STYRELEDER I NORSK GARDSOST

Bærekraftig matproduksjon handler ikke bare om å miljø og klima, men også om kvalitet og økonomi, trivsel og kultur. Årets vinner av Matprisen innfrir på alle områder, og har bidratt til samarbeid, åpenhet og kompetanseheving innen sitt felt på en helt unik måte her til lands. Det er vanskelig å se for seg at så mange lokale norske produsenter skulle ha klart å etablere seg de siste tiårene, med kvalitet i verdensklasse og et enormt mangfold, hvis det ikke hadde vært for arbeidet vinneren har lagt ned. Årets vinner har dokumentert og formidlet lokale hevdvunne praksiser og kunnskap som nesten var glemt – om råvarer som det er naturlig å benytte seg av i et land som vårt. I dag vet vi knapt hvor bortskjemte vi er på deilige, lokale norske oster, og det er takket være at Pascale Baudonnel og en liten gruppe ystere fant sammen for et kvart århundre siden for å skape det som er årets vinner av Matprisen,

Norsk Gardsost!

DEBIOPRISEN

presenteres av



ØKOLOGISK.NO

«Økologisk.no samarbeider med Matprisen fordi den oppfyller elementer i FNs bærekraftsmål nr. 2: Utrydde sult, oppnå matsikkerhet og bedre ernæring, og fremme bærekraftig landbruk.»

Kriteriene for å nomineres til Debioprisen er at virksomheten

- er en aktør som strekker seg langt i sitt arbeid innen økologisk produksjon, foredling og servering
- bruker aktivt Ø-merket og/eller Debios valørmerker i sin kommunikasjon
- formidler aktivt kunnskap og inspirasjon rundt økologisk matproduksjon

FOTO: TRINE SLETVOLD



NOMINERT

Gullimunn Urkorn

Innherred/Trøndelag – bønder som sammen tar vare på arvesølvet; kornsorter som er naturlig tilpasset norske forhold og som smaker mer

FOTO: JO STRAUBE



Hørte gård

Sylling/Viken – pionervirksomhet som, med fokus på regenerativ drift og levende jordsmonn, dyrker og foredler økologiske grønnsaker av høy kvalitet

Mølleren Sylvia



FOTO: HEIA FOLK

ELISABETH TOLLISEN, GRÜNDER AV MØLLEREN SYLVIA

Oslo – Debioprisen deles ut til aktører som strekker seg langt i sitt arbeid enten det er innen økologisk produksjon, foredling eller servering, og årets vinner gjør nettopp det. Gjennom ord og handling har vinneren i syv år iherdig forfektet miljøvennlige løsninger, enten det gjelder råvarenes opphav, ressursutnyttelse eller bærekraftig emballering. Vinneren tilbyr utvalgte lokale sesonggråvarer av høy kvalitet i et marked hvor de store er størst, og de mindre knapt er å finne. Vinneren er en viktig kilde til sesongens gode, norske økologiske og biodynamiske smaker i hovedstaden, og som på kompromissløst vis har insistert på at de som lager maten også må få en pris som gjenspeiler prisen det koster å produsere den. Vi trenger ikke få mer vann på mølla for å erklære at årets vinner er

Mølleren Sylvia.

ÅRETS PRODUSENT

De nominerte kjennetegnes av å være

- en bonde, fisker og/eller foredler som produserer økologiske og bærekraftige varer
- en aktør som har utviklet et produkt med bred markedsappell, som bidrar til å endre folks mat- og drikkevaner i en mer bærekraftig retning
- en aktør som bidrar til å øke mangfoldet av økologiske og bærekraftige produkter i markedet

FOTO: HEIA FOLK



Bottarga Boreale

Kvaløya/Tromsø – produsent som foredler speket rogn til høykvalitets bottarga, og som stadig utvikler nye produkter for å utnytte restråstoff fra denne delikatessen

NOMINERT



FOTO: GRUTEN

Gruten

Oslo – framtidsrettede bybønder som skaper nye verdier og smakfulle lokale produkter av kaffeavfallet fra byens kaféer

ÅRETS PRODUSENT VINNER

Virgenes gård



FOTO: HEIA FOLK

TORE JARDAR WIRGENES DRIVER VIRGENES GÅRD

Kvelde/Viken – Årets vinner er en aktør som er bevisst sin rolle i en større helhet, og som gjennom sin produksjon muliggjør en høyest mulig vitalitet i økosystemene.

Formidling er en integrert del når de bygger bro mellom seg og verden, til inspirasjon for andre aktører i bransjen eller deg og meg som til slutt skal spise maten. Blind høne finner kanskje også korn, men det er så mye bedre når man med øye for helheten finner veien til bærekraftige kretsløp slik mottakeren av prisen gjør. Årets vinner tar ikke til takke med det halvgjorte.

God dyrevelferd, dokumentert regenerert jord og innovasjon i hønsehold er tre grunner til at vinneren av prisen Årets produsent heter

Virgenes gård!

ÅRETS KJØKKEN

presenteres av

ÄNGLAMARK

@coop

«Änglamark som merkevare er viktig for oss, fordi den speiler Coops verdier. Med Änglamark gir vi våre kunder et bærekraftig valg. Fordi Matprisen støtter aktører som bidrar til at vi tar bærekraftige valg, er Coop stolt samarbeidspartner.»

De nominerte er tre serveringssteder som har det til felles at de

- serverer sine gjester smakfulle og bærekraftige måltider
- arbeider kreativt med råvarer og smaker
- formidler kunnskap og inspirasjon om matproduksjon til både gjester og andre kjøkken

FOTO: HEIA FOLK



NOMINERT

Nektar vinbar

Oslo – vinbaren med en klar filosofi på hva som skjenkes i glasset og får komme på tallerkenen, ambrosiaen kjøpes fra faste lokale økogårder, i sesong og med god dyrevelferd i fokus

FOTO: GEIR MOGEN



Credo Restaurant

Trondheim – restauranten som, basert på lokale kretsløp der gården er satt i sentrum, serverer mat i verdensklasse med smak og høy dyrevelferd i fokus

ÅRETS KJØKKEN VINNER

Restaurant K2



ELISABETH KRESS OG OLA KLEPP
EIERE AV RESTAURANT K2

Stavanger – I en bransje som kan være tøff og lukket, er årets vinner et strålende eksempel på en aktør som velger å gjøre det motsatte: Gode arbeidsvilkår med stor takhøyde for den enkelte, stor åpenhet om sine innkjøp og sine metoder, og et brennende ønske om å servere miljøvennlig mat som holder høyt kulinarisk nivå. Alt dette går for vinneren sammen i en høyere enhet. Vinneren av Årets kjøkken 2022 kjennetegnes av sin vennlige raushet, sitt ungdommelige pågangsmot og ved å ville forplikte seg til sine løfter. Med den grundigheten årets vinner viser i sin satsing på bærekraftig matservering, står de støtt som fjell. Årets vinner er

Restaurant K2!

ÅRETS STORKJØKKEN

presenteres av

MILLUM®

En god handel satt i system

«Millum utvikler digitale innkjøpsverktøy for serveringsbransjen, og tilbyr flere verktøy som hjelper storkjøkken med å ta bærekraftige og informerte valg; CO2-kalkulator, Matsvinnfunksjon, Menyplanlegging og Matinfo. Sammen med Matprisen heier vi på aktører i bransjen som tar sin del av samfunnsansvaret for en bærekraftig fremtid!»

Årets storkjøkken er prisen for storkjøkkenaktører som

- har forankret og implementert en bærekraftig omstilling av sin servering internt i virksomheten
- bidrar til å gjøre mange menneskers mat- og/eller drikkevaner mer bærekraftig
- kan dokumentere økt andel økologiske produkter i egen innkjøpsstatistikk

FOTO: HEIA FOLK



Dugurd

Oslo – kantinedriverne som har snudd seg mot de råvarebaserte måltidene, og som treffer folk på arenaen der den viktigste kampen for bærekraftig mat står, nemlig i hverdagen

NOMINERT



FOTO: HEIA FOLK

Havila Kystruten

Bergen-Kirkenes – nytt rederi som serverer smakfulle måltider med utgangspunkt i lokale råvarer fra havnene de besøker, med stort fokus på svinreduserende tiltak

ÅRETS STORKJØKKEN VINNER

Sodexo ved Filip Cieslik



FOTO: SODEXO

FILIP CIESLIK

Tromsø – Ikke alle kan fiske sin egen fisk eller dyrke grønnsaker til alle årets måltider. Derfor er så viktig at vi har aktører som årets vinner. Hver dag får alle de som besøker årets vinner servert mat som gjerne er vegansk, hvor innkjøpt fisk ikke har flydd jorda rundt og hvor mange av råvarene er økologiske. Matsvinn og CO2-utslipp er noe årets vinner jobber målrettet for å redusere på vegne av alle dem som benytter kantina. Det er det vi gjør i hverdagen som teller mest, og årets vinner hjelper folk rett og slett med å ta de bærekraftige matvalgene som vi alle må ta. Årets vinner er

Sodexo ved Filip Cieslik!

ÅRETS FORMIDLER

presenteres av

Matvalget

«Matvalget er Debios foroverlente og praktiske veiledningstjeneste som jobber for at det skal serveres flere bærekraftige måltider. Matvalget er kjent for sin allsidighet, nysgjerrighet og begeistring for å samarbeide på langs og på tvers. Ingen er for små eller for store for Matvalget. Sammen kan vi skape sunne, smakfulle måltider som tilfredsstiller både spisegjester og bærekraftskrav!»

Prisen Årets formidler gis til de som

- formidler kunnskap på en inspirerende måte som setter folk i stand til å ta bevisste matvalg
- formidler historier som viser sammenhengene mellom bærekraft, ernæring, helse og matglede
- er modig, har sterke meninger og når bredt ut med sin formidling

FOTO: HEIA FOLK



Jørgen Ravneberg

kunnskapsrik og positiv formidler av mat og bærekraft gjennom sitt virke som kokk, i form av bokutgivelser, podkaster, aviskronikker og undervisning

NOMINERT



FOTO: HEIA FOLK

Nordland fagskole – fagskoleutdanning Bærekraftige matopplevelser

Nytt og viktig utdanningstilbud som utdanner gode forbilder som både produserer, tilbereder og formidler mat på en fremtidsrettet og helhetlig måte

ÅRETS FORMIDLER VINNER

Anders Nordstad



FOTO: PRIVAT

ANDERS NORDSTAD

Årets formidler er en pris for personer og større aktører som deler kunnskap på en inspirerende måte og som skaper innsikt i det som skjer før maten når våre bord.

Våre matsystemer er komplekse, og denne prisen går til de som setter folk bedre i stand til å ta bevisste matvalg. Alle nikker og er enige i hvor viktig bærekraftig matproduksjon er, men ofte kan det være langt mellom ord og handling.

Årets vinner er en som bruker sin plattform til å gjøre maten og systemet den inngår i mer håndgripelig. Han hedrer bonden hver dag, men framhever også på tydelig vis at kanskje ikke alle har rent bærekraftsmel i posen. Det holder ikke med festtaler om vi skal ha bærekraftig mat på bordet. Årets vinner er

Anders Nordstad!

Debio

«Debio har merket mat i Norge i over 35 år, og varer merket med våre godkjenningssmerker er garantert økologisk og bærekraftig. Vi arrangerer Matprisen fordi vi mener at de som produserer og serverer bærekraftige måltider, og som bryr seg om jorda, dyra og maten du spiser, fortjener all den heder de kan få.»

De nominerte til denne prisen har det til felles at de

- bidrar til økt økologisk vareutvalg for den gjengse forbruker, med vekt på norske økologiske produkter
 - kan i egen innkjøpsstatistikk dokumentere økt omsetning knyttet til økologiske og/eller lokale råvarer og produkter
- bidrar til å endre mange menneskers mat- og/eller drikkevaner og legger til rette for flere bærekraftige måltider hos norske forbrukere

FOTO: UNSPLASH



Coop Norge for merkevaren Änglamark

Satsningen som bidrar til lett tilgjengelig og økt økologisk vareutvalg for den gjengse forbruker, landet over

NOMINERT

FOTO: DAGENS



Dagens

Digital markedsplass for produsenter og kokker, som sammen skaper nye bærekraftige matsystemer med et vell av landbruksvarer og villsankede vekster

ÅRETS SALGSKANAL VINNER

Norsk Bonde- og Småbrukarlag for REKO-prosjektet



FOTO: LARS ERIK SKREPSRUD

MARTE OLSEN, TIDLIGERE PROSJEKTLÉDER
REKO-NORGE PROSJEKTET

Årets salgskanal er prisen for den delen av næringskjeden i matbransjen de fleste av oss møter og som kanskje i størst grad former de valgene vi tar som forbrukere. Vinneren av prisen er en aktør som de siste årene både har endret forbrukeres vaner og gitt små aktører nye markedsmuligheter. Som et overflødigthetshorn gir de deg og meg muligheten til å velge råvarer vi knapt har sett i butikkhyllene før. For de fleste er det et stykke fra jord til bord – disse folkene har gjort veien mye kortere. Som ringer i vannet har årets vinner bredt om seg i hele kongeriket. Prisen for Årets salgskanal går til **REKO-prosjektet i Norsk Bonde- og Småbrukarlag, og til tusener av rekingere som bringer kortreist matglede inn i de norske hjem.**

KOKKEKARLAS STIPEND MOTTAKER

Runa Kvendseth



FOTO: PRIVAT

Mottakeren av KokkeKarlas stipend har erfaring både som kokk på prestisjetunge norske restauranter og som konkurransekokk. Hun er genuint opptatt av å finne de gode råvarene fra lokale produsentene som utmerker seg og å utnytte disse råvarene best mulig for å redusere matsvinn. Dette gjorde at hun som konkurransekokk i fjor vant bærekraftsprisen, i tillegg til å komme på tredjeplass under Bærekraftsprisen.

For vinneren er respekt for råvaren og menneskene bak vesentlig, og hun ønsker å benytte stipendet til å reise rundt i Norge for å bli bedre kjent med dyktige produsenter og deres unike råvarer. For årets vinner kan hennes rolle som konkurransekokk gjøre henne til et forbilde som hun håper kan styrke rekrutteringen av kvinner til kokkeyrket.

Juryen ønsker Runa Kvendseth lykke til og gratulerer med stipendet!



KokkeKarlas Legat

KokkeKarlas Legat er opprettet etter ønske fra Karla Linhave Siverts og hennes arvinger. I 2019 gikk Matprisen sammen med KokkeKarlas Legat om å dele ut Norges viktigste kokkestipend: KokkeKarlas stipend. Dette er et stipend som deles ut årlig i forbindelse med Matprisen til en ung og lovende kvinnelig kokk. Stipendet skal fremme kokkefaget og kvinner i faget: Kokker som er opptatt av å fremme bærekraftige måltider, bruke norske råvarer og styrke norsk matkultur. Kokker som lar seg inspirere lokalt og internasjonalt, og som er gode representanter hva angår yrkesstolthet og yrkesglede. Les mer om tidligere mottakere og legatet på kokkekarla.com



Deltagere på Matvalgets seminar Hvordan lage skolemat til 100 elever på 5 minutter, og samtidig bidra til et mer bærekraftig matsystem?

Foto denne side: BIRGITTA EVA HOLLANDER. Foto forside: SOLHATT

Foto bakside: BIRGITTA EVA HOLLANDER

KONSEPT OG PRODUKSJON
DebioInfo & Heia Folk

REDAKSJON
Idun Bjerkvik Leinaas
Peter Møller
Else Thorenfeldt

Debio

ANSVARLIG UTGIVER
Organisasjonen Debio

*

Direkte distribuert til alle
Debio-godkjente virksomheter

DESIGN
Heia Folk

SATT I
Eames Century Modern,
Sofia Pro og DTL Documenta

OPPLAG
3.600



Fordi du bryr deg kan også leses på nett: debio.no/fordi

*Jag famnade solen
Jag famnade solen i sommarens tid.
Jag rustade mig för arbet' och strid.
Nu möter jag modigt den mörknande höst,
Ty värmen och ljuset är kvar i mitt bröst.*

ERIK WESTERBERG

