

Pengevirke

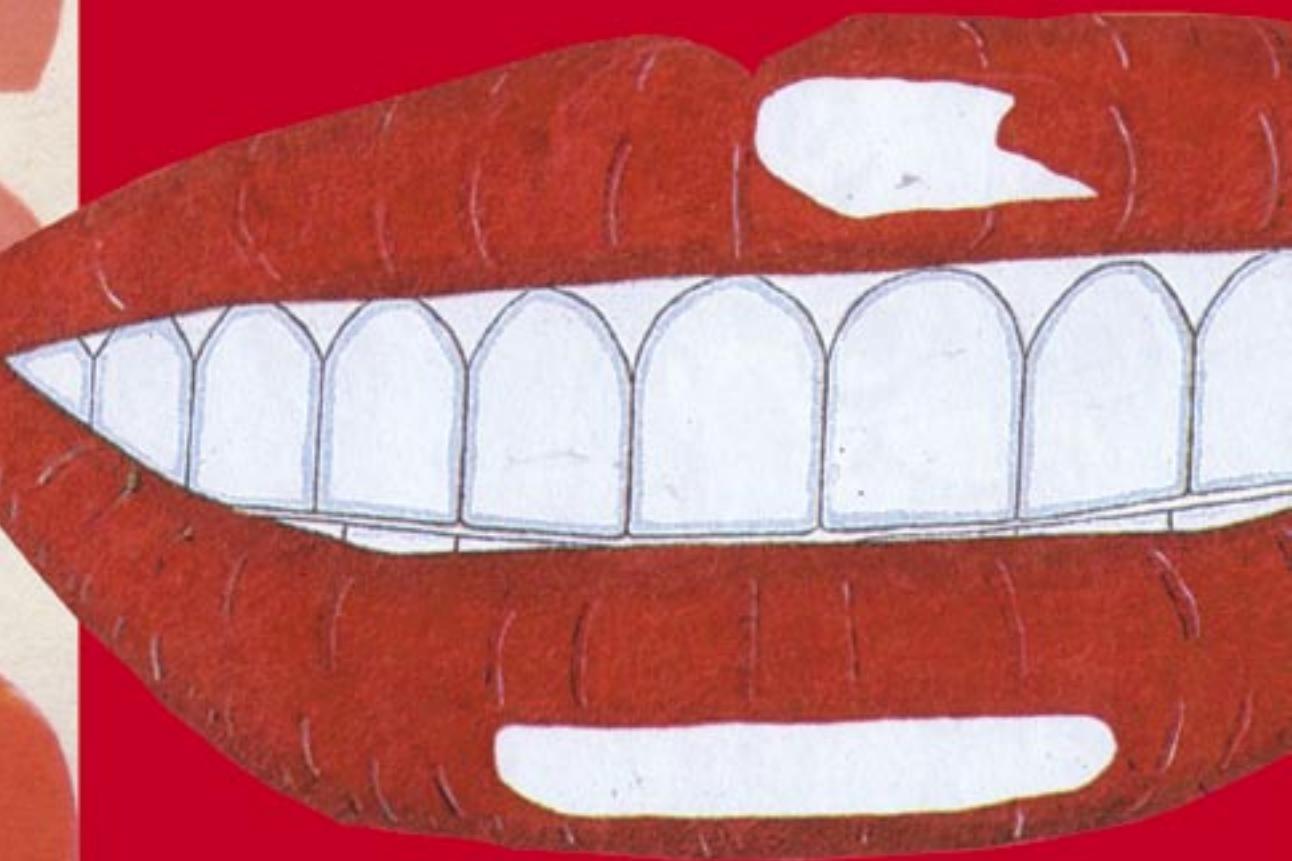
4

2006

TIDSSKRIFT

FOR NY BANKKULTUR

DECEMBER



Tema:

Mad, kvalitet og økologi

PENGEVIRKE 4-2006

udgives af

Merkur, Danmark og
Cultura Sparebank, Norge

E-MAIL

merkurbank@merkurbank.dk
cultura@cultura.no

HJEMMESIDER

www.merkurbank.dk
www.cultura.no

UDKOMMER

4 gange om året
Næste gang 4. april 2007

Oplag: 8.700

FRIST

for bidrag til næste nummer er
20. februar 2007

DANSKE INDLÆG

sendes til Merkur
Vesterbrogade 40
1620 København V
madsen@merkurbank.dk

NORSKE INDLÆG

sendes til Cultura Sparebank
Pb. 6800 St. Olavs plass
N-0130 Oslo
jannikeo@cultura.no

REDAKTIONSGRUPPEN BESTÅR AF

Nina Høst-Madsen (ansv. i Danmark)

madsen@merkurbank.dk

Arne Øgaard (ansv. i Norge)

arne.øgaard@steinerskolen.no

Jannike Østervold (sekr.)

jannikeo@cultura.no

TRYK

Brämer Tryk A/S
FSC co-certificeret
Miljøcertificeret ISO 14001
Trykt på: RePrint FSC

TEMA DENNE GANG

Mad, kvalitet og økologi

TEMA FOR KOMMENDE NUMRE

1/2007: Mikrokreditter

Pris for 2006: Kr. 150,- Benyt konto:
Cultura: 1254.96.00555
Merkur: 8401-9180227

FORSIDE:

Mette Geisler v/ Onesto Mong

De holdninger og synspunkter, der kommer til udtryk
i bladet i de enkelte artikler og indlæg er de pågældende
forfattere selv ansvarlige for.

De er således ikke nødvendigvis udtryk for redaktionens
synspunkter.



Mixed Sources

Product group from well-managed
forests, controlled sources and
recycled wood or fiber
www.fsc.org Cert no. SW-COC-717
© 1996 Forest Stewardship Council

INDHOLD

3	Godt nyt for økologer.....	Af Klaus Loehr-Petersen
6	Andelsbruk: Å eie en andel av produksjonen	Av Maria Bjune
8	Lunsjbox	Av Christine Bakke
9	Økosupermarked satser på gode oplevelser	Af Nina Høst-Madsen
10	Hvordan forvalter vi naturgrundlaget.....	Af Lars Pehrson
12	Hva er kvalitet?.....	Av Arne Øgaard
13	Culturaprisen 2006	Av Arne Øgaard
14	Forbud for prisbelønnet ost	Av Arne Øgaard
15	Biodynamisk gårdmælk	Af Klaus Loehr-Petersen
16	Kaffeklubben	Av Nina Høst-Madsen
18	Nytt fra Cultura	
22	Små Nytt	
24	Mat som beriker hverdagen	Av Arne Øgaard
26	Kampen om matjorda.....	Av Marianne Kleimann Sevåg
28	Økologi er en betingelse for at udvikle kvalitet	Af Nina Høst-Madsen
30	INTI RUNAKUNAQ WASIN	Af Anne Hedegaard
32	Bæredygtige boligere i støbeskeen tæt på Århus	Af Per Andersen

INTRO

Den plattede, lidt dyrere, økologiske gulerod eller den renvaskede billige? Hvordan er det lige kvalitet og økologi hænger sammen? Det forsøger vi at give forskellige svar på i dette nr. af Pengevirke. Artiklerne Godt nyt for økologer, Øko-supermarkedet satser på gode oplevelser, Kaffeklubben for børnene og børndernes skyld, Hvad er kvalitet?, Andelslandbrug, Hvordan forvalter vi naturgrundlaget?, og Biodynamisk gårdmælk fortæller om, hvad vores smagsløg, forskningen og ikke mindst vores natursyn siger om, hvad der er skidt og kanel blandt fødevarer - og ved den måde vi producerer dem på. Og der ses på, hvordan kvalitetsprodukter kommer hele vejen fra jord til bord på en bæredygtig måde. I artiklerne 'Kampen om matjorden' ses på betydningen af den måde vi indretter samfundet på for vores adgang til sunde fødevarer og ren jord. Forbrugerne vil fremover efterspørge mere og mere kvalitet spår fremtidsforskerne – og så er det godt nyt for grundvandet og vores børnebørn, hvis de varer samtidig er økologisk produceret. Velbekomme!

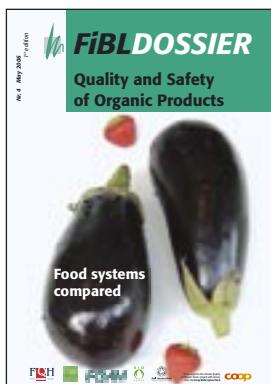
NHM

GODT NYT FOR ØKOLOGER

Er økologisk mad sundere end konventionel? Kan syge planter give sunde dyr og mennesker? Sagkundskaben vil ikke udtales sig for skråsikkert. En ny rapport samler resultaterne og giver et overblik.

Af Klaus Loehr-Petersen

Mange siger, at det ikke er videnskabeligt bevist, at økologisk og biodynamisk mad er sundere end konventionelt kunstgødet og pesticidsprøjtet. De har ret – men ikke så meget, som de måske selv tror. En række store undersøgelser viser nemlig tydeligt, at økologiske produkter er at foretrække, hvis man vil have madvarer med højere indhold af gavnlige stoffer og lavere indhold af uønskede stoffer. Og bidrage til et bedre miljø samtidig.



Resultater fra disse undersøgelser, 7 i alt fra 6 lande, er samlet i et hæfte fra det økologiske/biodynamiske forskningscenter FiBL i Schweiz. Hæftet er udgivet i samarbejde med økologiske organisationer i flere lande og COOP i Schweiz¹. Det er foreløbigt kun på engelsk og tysk, men nemt tilgængeligt takket være mange illustrationer, gode symboler og korte tekster.

Oversat til dansk er titlen Kvalitet og sikkerhed af økologiske produkter. Resultaterne er sat op i temaer, bl.a. pesticidrester, vitaminer, proteiner, sekundære stoffer og nitrat.

PESTICIDER – MEDICIN TIL SVAGE PLANTER

Den mest markante forskel ser man i indholdet af pesticidrester: Der er kun i ganske få tilfælde fundet rester i økologiske og biodynamiske produkter, mens det i konventionelle er mere reglen end undtagelsen. I gennemsnit er der 200 gange flere pesticidrester i konventionel frugt og grønt end i økologisk.

En ny dansk undersøgelse fra Fødevarestyrelsens pesticidkontrol² af konventionelt dyrket frugt og grønt viser i øvrigt, at dansk frugt indeholder rester i 67% af prøverne (en 4-dobling på seks år), mens det er i 77% af den udenlandske frugt. Grønsagerne er bedre, nemlig 12% i de danske og 39% i de udenlandske. I økologisk frugt og grønt var det 2%.

De færreste mener, at pesticidrester er sunde, men det er uvist, hvor usundt det er at spise mad med giftrester hver dag. De danske sundhedsmyndigheder anbefaler, at man spiser 600 g frugt og grønt hver dag. Det kan blive til mange – og mange forskellige - pesticidrester, hvis man vælger konventionelt!

Pesticidresterne er et udtryk for, hvordan afgrøderne er dyrket. Store mængder letoptageligt kvælstof som i kunst-

gødningen giver en uafbalanceret stor vækst og en svag modstandskraft i planterne. De bliver ædt af skadedyr og sygdomme, hvis de ikke bliver sprøjtet. Det bliver de derfor i stor stil. Salaten, kålen, kartoflerne, æblerne, kiwierne, bananerne m.fl. ser flotte ud, men de er rent faktisk mere eller mindre syge og kan ikke klare sig uden medicin i form af pesticider.

Det gode spørgsmål er: Kan man blive sund af at spise syge planter?

Det konventionelle landbrug mener ja, og sundhedsmyndighederne må være enige, for ledelsen af kampagnen "6 om dagen" vil ikke anbefale, at man vælger økologisk frugt og grønt pga. manglende beviser for sundhedsfordelene.

SMÅ, MEN VIGTIGE MÆNGDER

Hæftet om kvalitet og sikkerhed ser også på forskellen på vitaminindholdet i konventionelle og økologiske produkter. Der er ikke lavet mange undersøgelser, men for C-vitamin gælder det, at indholdet er fra 5-90% højere i økologiske produkter.

Også indholdet af sekundære plantestoffer er højere, 10-50%. Det er en stor gruppe stoffer, som planterne danner, og som indgår i deres farve, smag, lugt og modstandskraft. Hvis planterne gødes balanceret, kan de danne sekundære stoffer til at beskytte sig mod sygdomme og skadedyr, men for store gødningsmængder hæmmer denne evne. For os mennesker er de sekundære stoffer vigtige, da de virker som antioxidanter i organismen.

Som et eksempel er nævnt en undersøgelse af konventionelle og økologiske rødvine fra parvis nærliggende plantager fem steder i Schweiz. I ét tilfælde var der ca. 10% flere sekundære stoffer i den konventionelle rødvin, mens det i de 4 andre tilfælde var ca. 25-80% flere sekundære stoffer i de økologiske. Så hvis man drikker rødvin for den gavnlige virkning af disse stoffer kan man generelt nøjes med mindre, når man vælger økologisk.

Om fedtstoffer viser undersøgelerne, at der i mælk, ost og kød er 10-60% mere af de gavnlige fedtstoftyper omega-3 og CLA (conjugeret linolen syre). Det hænger nøje sammen med



Nydelse, spisekvalitet

Nydelsesværdien og den sensoriske kvalitet bliver bedømt ud fra produktets

- udseende (farve og form)
- lugt, smag, aroma
- konsistens

dyrenes foder: Kløvergræs giver flere af disse fedttyper end majs og kraftfoder, og økologiske og biodynamiske køer får netop meget kløvergræs, da det indgår i sædkiftet på disse landbrug.

En ny hollandsk undersøgelse³ viser, at mælken fra fem økologiske og biodynamisk gårde havde ca. 100% mere omega-3 fedtsyrer og ca. 24% mere CLA end fra de fem konventionelle nabogårde.

CLA er et "hot" sundhedsemne, da det har betydning for at styrke vores immunsystem, forebygge allergi, astma og hjerte-kredsløbssygdomme. Hos små børn har CLA betydning for udviklingen af nervesystemet og øjnene.

I tilknytning til denne undersøgelse viser en anden hollandsk undersøgelse⁴, at modernmælkens indhold af CLA hænger nøje sammen med mødrenes valg af mælkeprodukter: Er mindre end 50% af de mælkeprodukter, de spiser, økologiske eller biodynamiske, indeholder deres modernmælk 0,25% CLA. Spiser de mere end 90% af mælkeprodukterne i økologiske

eller biodynamiske kvalitet, er indholdet 0,32% CLA – en forskel på ca. 25% mere CLA i modernmælken.

E-NUMRE

– LET ET NUMMER FOR USUNDT

Mange tilsætningsstoffer i en fødevare er meget sjældent tegn på høj kvalitet – og næppe sundt. Anvendelsen af tilsætningsstoffer er reguleret af reglerne for forarbejdning. Til konventionelle produkter må der anvendes 374 stoffer, til økologiske 38 og til biodynamiske 14. Her gælder det, at jo mindre jo bedre.

NITRAT – ET UØNSKET STOF

Nitrat er et stof vi ikke skal have for meget af. Det kan omdannes til nitrit i tarmsystemet, hvor det i forbindelse med aminosyrer kan danne kræftfremkaldende nitrosaminer. Nitrit kan desuden blokere for iltoptagelsen i blodet. Et højt nitrat



	Woese et al. 1995 ^{30/31}	Worthington 1998 ³²	Heaton 2001 ³	Bourn & Prescott 2002 ³⁴	Velimirov & Müller 2003 ⁶	Tauscher et al. 2003 ⁴
Quality in terms of nutritional physiology						
Desirable substances						
Minerals	→	↗	↗		↑	↗
Protein content	↖	↖	↖	↖	↖	↖
Protein quality		↗			↗	
Vitamins	→	↗	↗		↑	↗
Plant secondary metabolites			↗		↑	↑
Nitrate	↑	↑	↑	↗	↑	↑
Pesticide residues	↑		↑	↑	↗	↑
Pathogenic microorganisms			↗	↗		↗
Heavy metals	→	↗	↗			↑
Undesirable substances						
Suitability						
Suitability for baking – wheat	↓		↖		↓	↖
Sensory quality						
Enjoyment	↗		↗		↑	↗
Summary of findings						
Woese et al. 1995	Study by the Berlin-based German Federal Institute for Consumer Health Protection and Veterinary Medicine (Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)) Quality comparison based on highly heterogeneous research studies Only in some cases is there an indication of the scientific rigour of the studies cited Primarily results of chemical/physical analysis Holistic methods given only incidental consideration.	Study by the NutriKinetics institute for alternative medicine, Washington DC Few indications of the scientific rigour of the studies cited Food safety issues only partially considered Holistic methods not considered.	Study commissioned by the British organic organization, the Soil Association Critical appraisal of the studies cited Studies chosen on the basis of clear selection criteria Summary of the key results of all the quality studies Holistic methods not comprehensively considered Further research requirements indicated.	Study produced by the Department of Food Science, University of Otago, New Zealand; Highly critical appraisal of the scientific quality of the studies cited Brief description of each study, covering products, research design, constituents analysed, key results Holistic methods given only incidental consideration Further research requirements indicated.	Study commissioned by the Austrian producers' association BIO ERNTE AUSTRIA Few references to methodology in the appraisal No appraisal of scientific quality Presents primarily results that show organic products in a favourable light Detailed presentation of health risks associated with residues Holistic methods considered.	Status report on evaluation of food produced using different methods, commissioned by the German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture (BMVEL) Interdisciplinary working group Comprehensive appraisal of product and process quality Detailed consideration of holistic methods Gaps in current knowledge and research requirements highlighted.
Worthington 1998						
Heaton 2001						
Bourn & Prescott 2002						
Velimirov & Müller 2003						
Tauscher et al. 2003						

Organic products score better than conventional products
Organic products have a slight advantage

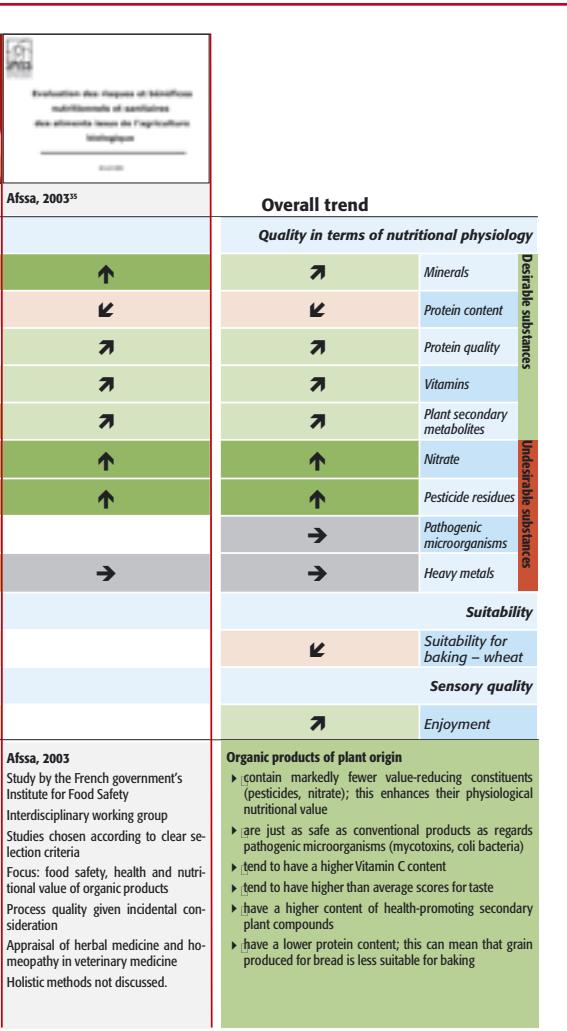
Organic products score less well than conventional products
Organic products have a slight disadvantage

No difference
No comment made or no general conclusions

indhold er ofte et tegn på, at grønsagerne er overgødet – og overgødede planter danner som nævnt færre af de gavnlige sekundære stoffer. I undersøgelsene konkluderes, at konventionelle bladgrønsager og kål som regel har 10-40% mere nitrat end økologiske. Men også gulerødder og kartofler kan være belastet: En mindre dansk undersøgelse fra Tænk i 1993 viste, at der var hhv. ca. 50% og 210% mere nitrat i de konventionelle prøver end i de økologiske.

ALTERNATIVE TESTMETODER VISER DEN "INDRE KVALITET"

FiBLs hæfter nævner en række helhedsorienterede metoder til at undersøge den indre kvalitet, dvs. det harmoniske sammenspil mellem stoffer og livskraft, i fødevarer. De mest anvendte er



de billeddannende metoder, bl.a. biokrystallisations- og stigbilledmetoderne, som herhjemme anvendes af Biodynamisk Forskningsforening. Erfaringerne viser iflg. hæftet, at metoderne i 10 ud af 11 tilfælde har kunnet skelne mellem konventionelle og økologiske/biodynamiske produkter ud fra, at de sidstnævnte havde bedre billeddannende egenskaber. Antagelsen er, at gode billeddannende egenskaber afspejler en god indre kvalitet og et sundt produkt. Det er ikke bevist, men styrkes af, at resultaterne støttes af andre kvalitetsanalyser og smagstests.

HVAD FORETRÆKKER DYR?

Det er flere eksempler på, at dyr foretrækker økologiske produkter frem for konventionelle, bl.a. fra zoologiske haver. Hæftet refererer 21 kontrollerede forsøg, og i 12 tilfælde foretrak dyrere det økologiske foder. Kun i 1 tilfælde det konventionelle. I de andre 8 forsøg var der ikke forskel.

MILJØET VINDER OGSÅ

Der er mange "positive sidegevinster", også udover en mere frugtbar jord, ved at købe økologiske og biodynamiske produkter:

- mere varierede landskaber
- større mangfoldighed i flora og fauna
- mindre nedslivning af nitrat til grundvandet
- ingen forurening med pesticider
- ingen genmanipulerede planter eller stoffer
- mindre energiforbrug pr. fremstillet kg mad
- bedre dyrevelfærd

og ikke mindst: Landmænd og gartnere skal ikke sprøjte med giftige stoffer og undgår dermed en lang række forgiftninger og sygdomme.

SUMMA SUMMARUM

FiBLs hæfte konkluderer, at der er behov for mere forskning i spørgsmålet om kvalitet, sikkerhed og sundhed i relation til dyrkningsmetoder – men at det allerede nu er klart, at økologiske fødevarer er det bedste grundlag for en miljømæssig bæredygtig og sundhedsmæssig god kost.

Klaus Loehr-Petersen

Projektleder, Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, Økologiens Hus, Frederiksgade 72, 8000 Århus C

Sundhed starter med jorden

I det økologiske og biodynamiske jordbrug er filosofien, at en sund jord giver sunde planter, der giver sunde dyr og mennesker. FiBLs hæfte opsummerer, at det er mere humus, en bedre jordstruktur, flere slags mikroorganismer, insekter og dyr og en mindre jorderosion på økologiske og biodynamiske jordbrug end på konventionelle. I Pengevirke nr. 2, 2005 er det omtalt, hvordan især den biodynamiske dyrkning opbygger jordens frugtbarthed og biologiske mangfoldighed⁵.

1) www.fibl.ch

2) Kilde: Avisen Økologisk Jordbrug 17/11 2006

3) Biologische producten en gezondheid, Adriaansen-Tennekes, R. et al., Louis Bolk Inst., Holland, 2005

4) Etiology of atopy in infancy: the KOALA Birth Cohort Study. Kummeling, I. et al. Pediatric Allergy Immunology, 16:679-684. [2005]

5) Biodynamisk dyrkning er godt for jordens liv og frugtbarthed. Side 12

ANDESLANDBRUK: Å EIE EN ANDEL AV PRODUKSJONEN

På Øverland gård i Bærum kommer ca. 80 familier og enkelpersoner en gang eller to i uka og høster ferske økologiske produkter uten å betale et øre. De har rett og slett kjøpt hver sin andel i årsproduksjonen av grønnsaker, poteter og urter på et lite jordstykke.

Av Maria Bjune

Det startet i Japan og Tyskland midt på 1960-tallet, og finnes også i de fleste Vest Europeiske land, men er nå mest utbredt i USA. I Japan var det forbrukerinteressene som tok initiativet ut fra særlig to forhold: Det japanske landbruket var presset av billig import, og trengte en lokal forankret begrunnelse for å kunne videreføres. Videre hadde forbrukerne et ønske om økologiske produkter i en situasjon der forurensninger i landbruket og rester av giftstoffer i maten var foruroligende.

BONDENS ANSIKT

På lignende måte har landbruket i USA en utvikling som stadig flere forbrukergrupper opplever som uønsket; Familiejordbruket blir erstattet av større selskaper, og miljøhensyn har en lei tendens til å bli nedprioritert. I Japan kalles denne litt spesielle formen for samvirke mellom landbruk og forbruk for Teikei, som betyr noe slikt som «Bondens ansikt».

På engelsk kalles det Community Supported Agriculture (CSA).

FORPLIKTELSER OG FORDELER

Andelslandbruk kan defineres som et forpliktende samarbeid mellom bønder og forbrukere der ansvar og utkomme av landbruket blir delt. Denne spesielle formen for direkte omsetning er særlig aktuell for gårder som har en produksjon tuftet på spesielle kvaliteter og verdier som er etterspurt. Ordningen kan brukes uavhengig av driftsform, men i praksis viser det seg at det er økologisk drevne gårder/hager som faktisk benytter seg av den. Fordelen for forbrukerne er tilgang til lokal mat med tilleggsverdier, der de selv har en viss påvirkning på driftsmåten. Fordelen for bøndene er jevn og garantert inntekt, samt et nært forhold til forbrukerne.



DRIFTSSELSKAP

Slik forpliktende samarbeid kan organiseres på flere måter. Valg av organisering avhenger av flere faktorer, som eierskap til selve eiendommen og hvor det administrative ansvaret for samarbeidet legges. Vanligvis dannes en forening eller et selskap som står ansvarlig for driften. Medlemmer eller andelseiere av slik forening eller driftsselskap er de som til enhver tid har andeler i produksjonen. Eiendommen eies vanligvis av andre, det kan være vanlig familie- eller enmannsforetak, eller annet. I tilfellet Øverland eies gården av Norges Vel, som igjen leier ut noen dekar til foreningen Øverland Andelslandbruk, «ØverLand». Det er således foreningen som står ansvarlig for driften.

DELER GODE OG DÅRLIGE ÅR

Ordningen forutsetter full åpenhet om alle økonomiske forhold vedrørende driften. Bonden/gartneren legger fram plan og budsjett på et åpent møte i god tid før sesongstart. Der drøftes ulike prioriteringer, inkludert lønn/godtgjørelse til bonden. Der vedtas også betalingsform(er) for andelene. Månedlig, kvartalsvis eller alt i en jafs? Det er vanlig at det meste av andelen betales på forskudd, for å redusere bruk av driftskreditt. Det finnes også eksempler på at andelshaverne går delvis inn med arbeid i stedet for penger. I Andelslandbruk betaler man altså ikke for et produkt, men for en produksjon! Hva som kommer ut av produkter vil variere. På den måten tar også forbrukerne delansvar for årsvariasjoner i driften. Ordningen kan altså sies å være en ekstremvariant av forbrukerretting i landbruket.

ØVERLANDEL

På det ca. 4 daa store jordet på Øverland gårds dyrkes ti-tolv ulike urter og like mange slags grønnsaker samt poteter. Medlemmer i ØverLand er de ca. 80 forbrukerne som har kjøpt andeler. Budsjettet har i 2006 en ramme på kr 140.000,-. Det er valgt et styre der Jolien Perotti er leder. Gartner Ineke Zaat ble engasjert, og hun har utarbeidet planer for hagen og tatt de agronomiske vurderingene. Planene med budsjett ble sendt til de som hadde meldt seg interessert, og responsen var formidabel. Etter få dager var taket for hva vi torde å forplikte oss til nådd, og det oppsto venteliste med de som ikke fikk være med i første omgang.

NYHETSBREV OG FEST

Informasjon og dialog mellom gården og andelshaverne er erfaringsmessig svært viktig. På Øverland gjøres det på flere måter; Først og fremst ved at andelshaver Barbara Hagen sender ut det elektroniske Nyhetsbrevet hver uke. I mai ble alle invitert til oppstartsdugnad «med noko attåt», og i september er alle invitert til høstfest. I det ene hjørnet av hagen

Foto: Maria Bjune



Bondebønnene står fint på Øverland i år.

finnes benker og bord som har blitt stedets melkerampe. Der finnes også en oppslagstavle med blant annet navneliste over andelshaverne, informasjon om hva som er høsteklart, omtrent hvor mye hver andelshaver kan ta, og hvilke oppgaver som venter hvis noen vil jobbe litt.

SOSIAL HØST

Driften er basert på selvhøsting i månedene august, september og oktober, og andelshaverne kan fritt komme og høste når de vil. Tre halve dager i uka er hagen betjent. De fleste kommer da. Med langstøvler, unger, emballasje og store smil kommer de. Stillhet, prat og latter. Nå skal jeg ikke forsiktig evalueringen, men jeg tror det sosiale aspektet ved det å ha et hagebruk sammen på denne måten er svært viktig. Det blir uhøy spennende å se hvordan Andelslandbruk utvikler seg i Norge. Det er grunn til å tro at konseptet er minst like interessant for urter/hagebruk som for større gårdsdrifter.

Maria Bjune

er utdannet agronom og cand.polit, med bred erfaring fra økologisk landbruk og lang fartstid i økomiljøet. Hun er nå ansatt som prosjektleder i Det Kgl. Selskap for Norges Vel.

Fakta:

- Mer informasjon om Andelslandbruk finnes blant annet på:
- USAs landbruksdepartement www.usda.gov/afsic
- Soil Association/Cultivating Communities i England www.cuco.org.uk
- Norges Vel www.norgselv.no/andelslandbruk



LUNSBOKS AS

- ØKOLOGISKE SMAKSOPPLEVELSER TIL ALLE ANLEDNINGER

Av Christine Bakke

Lunsjboks AS er et nytt økologisk spisested/cateringselskap som åpnet i Møllergata, Oslo i mars 2006. Fra sine knallgrønne lokaler sentralt i Oslo tilbyr de mat og forfriskninger fra tidlig morgen til sen ettermiddag. Bak disken smøres det sandwicher og kokes supper, som leveres til alt fra departementer til brylluper og filminnspillinger, og det er godsaker å få også for dem som legger turen innom lokalene. God musikk og ferske aviser bidrar til at besøket blir en opplevelse.

"Du må få med at vi driver catering og kan servere nesten hva som helst (bare det er økologisk) til grupper av hvilken som helst størrelse" sier Alf-Helge Johansen, som er primus motor i foretaket og jobber mer-enn-fulle uker for å spre god mat til flest mulig gjester. "Etter hvert håper vi å kunne ta ut lønn også" smiler han. For tiden er de to som jobber full tid, to som jobber deltid, og de har et kontaktnett bestående av et ukjent antall øko-gutter og -jenter som stiller opp på festivaler og andre store oppdrag.

Lunsjboks kjøper brød og enkelte bakervarer, bestiller spesialbrent kaffe og ellers lager de all mat fra bunnen av, det inkluderer så vel koking av suppekraft som baking av kaker.

ØKOLOGISK FESTIVALMAT

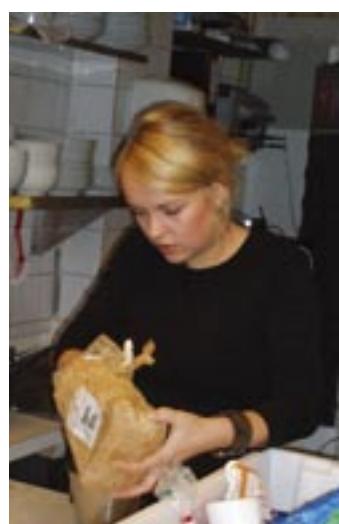
Lunsjboks hadde som en av sine første oppdrag å levere mat til skifestivalen The Arctic Challenge. Arctic Challenge skriver at de ønsker å ta del i den globale bevegelsen mot over-industrialisert landbruk og produksjonspraksis, men de understreker at de ikke er misjonærer; de ønsker seg god mat i godt selskap og å øke bevisstheten om at det finnes alternativer der ute.

Så selv om maten er sunn og økologisk og kan gi selv den mest skyldbetyngede aktivist god nattesøvn og fordøyelse, så er det smaksopplevelsen som står i sentrum.

Og for dem som ennå ikke er ferdig med julebordene, kan Lunsjboks hjelpe til med også det!

Christine Bakke:

f. 1972. Ansatt i Cultura Sparebank fra 2000. Medlem av styret for Cultura Gavefond.



ØKO-SUPERMARKED SATSER PÅ GODE OPLEVELSER

Af Nina Høst-Madsen

Iværksætteren bag Danmarks første øko-supermarked vil give os indkøbsoplevelser og satser på kvalitetsvarer fra mindre producenter - et koncept han kender fra USA

"Økologien er valgt udfra en forretningsmæssig tankegang" slår Jesper Schimming fast i sin beskrivelse af tilblivelsen af Danmarks første øko-supermarked, Egefled, opkaldt efter Jesper Schimmings mellemnavn.

GODE OPLEVELSER FRA NEW YORK

I juni 2006 åbnede det 200 m² store, lyse supermarked på den trafikerede Gl. Kongevej på Frederiksberg med over 3000 varenr. Her er alt økologisk på nær Svanemærket toiletpapir og shampo. Nogle år forinden fik Jesper Schimming, der var udstationeret for Novo Nordisk i New York, hvad han selv kalder for en ordentlig øjenåbner. Han blev dybt fascineret af New Yorks butikker, der bød på helt andre oplevelser, end han havde oplevet hjemme i danske supermarkeders bjerge af massemestilledede varer. I New Yorks små kolonialhandlere var der et stort udbud af økologiske produkter fra små producenter, god service, lys og luft. Samtidig smittede den stærke amerikanske entreprenørånd af på hans egen drøm om at blive selvstændig. Tilbage på sin kontorstol på Novo Nordisk fabrik i Bagsværd besluttede han sig derfor for at skifte skrivebordet ud med livet bag købmandsdskinen.

HUL I DET DANSKE MARKED

Jesper Schimming mener, at er der et hul i de danske markeder. Et hul, som hans øko-supermarkeds kan være med til at udfylde ved at have små økoproducenter som underleverandører, og ved at kunne aftage varer direkte fra dem.

"Kvægproducenter på Falster laver muligvis noget fantastisk kød, men ikke i så store mængder, at Irma kan sælge det" siger Jesper Schimming.



På den måde adskiller Egefled sig fra andre supermarkeder i nærmiljøet på Frederiksberg. Og reaktionerne fra kunderne har indtil videre været overvældende. Kunderne vil høre historierne bag maden. En interesse, Jesper Schimming også har oplevet på studieture i USA og i Tyskland, hvor der er stor erfaring med øko-supermarkeder. Her synes forbrugerne, ligesom kunderne i Egefled, at andre faktorer end prisen er vigtige.

Egefled har i dag 50 underleverandører. Et kæmpepuslespil og hårdt arbejde, indrømmer Jesper Schimming. Til gengæld kan han og supermarkedets ansatte, fortælle kunderne producentens historie og arrangere temafælter, hvor kunderne kan møde producenterne. I Egefled er det nemlig et krav, at kassedamen interesserer sig for økologi. Faktisk er en del af supermarkedets 17 ansatte studerende fra landbohøjskolen.

ØKOLOGI ER KVALITET

Jesper Schimming missionerer ikke økologi. Han har valgt økologi på grund af kvaliteten, og fordi det smager godt. Han peger samtidig på, at det statskontrollerede Ø-mærke i sig selv er god branding. På den måde er han drevet af at beskæftige sig med noget, der gør en forskel samtidig med, at det skal være en god forretning. Jesper Schimming tror, at økologien i øjeblikket er en konkurrenceparameter. På længere sigt mener han, at alt må være økologisk.

"Det er jeg ret overbevist om. På det tidspunkt vil konkurrencen handle om andre faktorer", siger han.

Fakta:

Egefled, Gammel Kongevej 113, 1850 Frederiksberg C,
Tlf: 33 28 20 20, www.egefled.dk

Åbningstider: Mandag - fredag: 10.00 - 20.00

Lørdag: 10.00 - 17.00

Søndag: 10.00 - 17.00

Jesper Schimming, grundlægger af Egefled, cand. polit. Tidligere ansat som It og økonomimedarbejder i Novo Nordisk.

Merkur deltog i et foredrag om Egefled arrangeret af Forum for Økologiske Jordbrugsakademikere, der er kunder i Merkur.

Nina Høst-Madsen

cand.polit. med journalistisk efteruddannelse, ansat som presse- og kommunikationsmedarbejder i Merkur, herunder redaktør for Pengevirke, formand for Kaffeklubben.

HVORDAN FORVALTER VI NATURGRUNDLAGET?

Af Lars Pehrson

Den globale fødevarescene er fuld af paradokser. Mange sulter – mange kæmper med overvægt. På en gang mangler der næringsmidler – samtidig med at enorme mængder af mad spildes og kasseres. Også når vi går til selve grundlaget for produktionen af næringsmidler – naturgrundlaget: Jordbunden og havet – er paradokserne til at få øje på. På den ene side udfoldes de ihærdigste anstrengelser på at få mere ud af naturgrundlaget, øje udbytterne, fangsterne. Samtidig er vi godt på vej til at ødelægge selve naturgrundlaget – vi er ved save den gren over, vi sidder på. Og dermed afskære os fra udbytter og fangster i fremtiden.

OVERFISKERI OG FOR MEGET KØD

Det står med andre ord ikke godt til med forvaltningen af naturressourcerne. Det ser ikke ud til at vi endnu har fundet et økonomisk system, der er i stand til at tage hånd om dette. Den socialistiske planøkonomi var ikke god til at tage vare på naturressourcerne. Her blev naturen alene set som en produktionsfaktor, som tilsyneladende var ubegrænset og planøkonomien magtede ikke at tage højde for de komplicerede virkninger af de storstiledе planlægninger. I dag er f.eks. store områder i den tidligere Sovjetunion ødelagt af en ensidig bomuldsdyrkning og de enorme mængder af pesticider, kunstvanding etc., der har været anvendt. Hertil kom umådelige spild forårsaget af de varer, der ustændsigt ”sad fast”, når det knirkede forskellige steder i det store planøkonomiske maskineri.

Men hvordan med markedsøkonomien, som jo angiveligt klarer altting meget bedre? Logistiske problemer med spild undervejs løses uden tvivl bedre i et markedsøkonomisk system, når konkrete mennesker eller virksomheder har en økonomisk interesse i at varerne kommer frem. Men selve forvaltningen af naturgrundlaget? Lad os tage to konkrete eksempler:

1. Det er dejligt at gå klædt i pelsværk. Det har naturfolk i kolde egne gjort i årtusinder, men i dag er det beholdt den mere velstående del af befolkningen, særligt den kvindelige del. Selvom pelsværk er dyrt, er der altså en vis efterspørgsel. Det har danske pelsdyravlere været gode til at udnytte, og de er blandt de førende i verden. Der er 13 mio. mink i Danmark (1/3 af verdensproduktionen). Det eneste man bruger, er pelsen, resten af minkkroppen kasseres. Der er tale om en enorm mængde af kasserede dyrekroppe, faktisk 25.000 tons om året. Pelsdyravl udsættes af og til for protestaktioner fra dyreværnsforeninger, nogle går endda så langt i deres forsvar for minkene, at de lukker dem ud af burene. Det er en riktig dårlig idé, for minkene har ingen naturlige fjender og raserer

fugleliv etc. i den vilde natur. Værre er det imidlertid – og det overses som regel – at for at få de fine minkpelse, skal minkene fodres. Minke spiser masser af mad hver dag - fisk. Faktisk så meget, at der skal bruges 550 mio. kg foder om året for at fodre de danske mink. Til sammenligning spiser danskerne selv 7-8 kg fisk om året pr person. Minkene spiser hvad der svarer til 100-150 kr. fisk pr dansker. Al denne fisk, såkaldt ”industrifisk” fanges af højeffektive fartøjer, hvis grej tager alt på deres vej. Industrifisk er små fiskearter, der ikke bruges til menneskeføde, tobiser f.eks. Men småfiskene er føde for de større fisk, som vi selv kan spise – og industritrawlerne udøver et enormt tryk på bestandene. Vi er med andre ord ved at fiske havene tomme – for at nogle få mennesker kan få en dyr minkpels at gå i. Hvordan kan markedsøkonomien regulere dette? At pelsene bliver dyrere, betyder nok ikke så meget for efterspørgselen, de er dyre i forvejen. At vente til den ultimative regulering – at det konstateres, at det ikke kan betale sig at tage på havet længere, for der er ikke flere fisk – er en dårlig løsning. Hvem skal træffe beslutning om, hvorvidt det er rimeligt at producere minkpelse?

2. Der spises mere og mere kød verden over. Det er tegn på rigdom og velstand at være i stand til spise kød, og når f.eks. kineserne begynder at blive mere velstående, er der mange mennesker, der vil have mere kød. Også grise, fjerkræ og kvæg skal have foder, og derfor plantes der for tiden soja over store dele af Sydamerika. Regnskov fældes for at give plads til sojamarkerne eller græsning for kvæg til de amerikanske burgerkæder. Soja er imidlertid den helt store arealsluger. Soja er en såkaldt ”cash crop”, noget der giver penge her og nu til et relativt fattigt land som Brasilien. Penge ja, men ikke ret mange. Sojaen er bunden af værdikæden, og resten af værdiskabelsen ligger andre steder i verden, f.eks. i danske svine- og fjerkræfarme. Så samtidig med at sojaen afskibes i kæmpestøre fragtskibe fra Brasilien lever millioner af mennesker særligt i Nordøstbrasilién på eller under sultegrænsen. Dyrkning af soja til dyrefoder er ikke nogen særlig effektiv måde at udnytte et areal på. Der skal 7,5 kg. planteprotein for at få 1 kg protein fra svinekød. For fjerkræ er forholdet 5 til 1. Samtidig skabes der ikke en lokal økonomi og kun et begrænset antal lokale arbejdspladser. Hvordan skal jordens anvendelse til gavn for den lokale økonomi sikres, og hvordan regulerer vi det globale kødforbrug? Der er jo åbenlyst ikke areal nok til at producere den tilstrækkelige mængde dyrefoder, hvis vi globalt skal til at spise kød på amerikansk eller europæisk niveau. Vi skal vist være glade for, at en stor del af inderne traditionelt er vegetarer.....

Over hele verden kämpes der om naturressourcerne. Om adgang til vand, om adgang til billig jord, om adgang til at fåede træer, om adgang til at fange fisk. Har man kapital og en vis skrupelløshed, kan der altid findes steder, hvor man ikke bliver generet af miljøregler, krav om anstændige forhold for medarbejderne eller krav om ansvarlig forvaltning

af ressourcerne. Her kan man så tjene en kortsigtet gevinst, indtil mulighederne er udømt, hvorefter virksomheden eller kapitalen kan drage et nyt sted hen og hente en ny kortsigtet gevinst. Problemet er bare, at det ikke kun er nogle få, men rigtig mange virksomheder, der agerer sådan – og at de snart har været overalt. Der er snart ikke flere steder tilbage.

Markedsøkonomien kan ikke regulere disse forhold på en rimelig måde. Den markedsøkonomiske logik vil udnytte en ressource til den er opbrugt, og derpå flytte kapitalen til et nyt sted.

Regeringer kan regulere noget. Det forsøges der på rundt omkring, men regeringer er ofte svage. Der mangler uafhængige retsinstanser, der kan sikre overholdelsen af reguleringerne – og regeringerne er ofte selv afhængige af kortsigtede økonomiske gevinster, eller presses til at gå efter dem af f.eks. den internationale valutafond. Det gælder ikke bare på eksotiske steder – selv den danske regering har tilsyneladende svært ved at sætte sig igennem overfor f.eks. landbruget, når det gælder om at begrænse udledning af næringsstoffer, brug af pesticider osv.

Det civile samfund og forbrugerne kan naturligvis også gøre noget – og meget bliver gjort. Der udfoldes store anstrengelser for at etablere og udbrede certificeringsordninger, så virksomheder og producenter kan markedsføre produkter, der er produceret på en ordentlig måde, f.eks. FSC-mærket træ og fair trade produkter. Men selv om disse produkter vinder frem, går det langsomt i forhold til væksten på det globale marked, der stadig drives af den hurtige gevinst. Også oplysning om forholdene, der fremskaffes af ihærdige aktivister og

journalister – af og til under livsfare, deres aktiviteter er ikke velsete alle steder – kan være med til at skabe forudsætninger for løsninger.

STIL KRAV VED KØB AF JORD

Men nogle grundlæggende forhold står tilbage: Hvordan skal det overordnede perspektiv, den langsigtede vurdering, vinde indpas? Kan der skabes økonomiske strukturer, hvor langsigtet bevaring af de grundlæggende naturressourcer gøres attraktivt? Kort sagt: Hvordan sikres sagligheden vægt overfor den kortsigtede interesse?

Afgangen til frit at kunne købe jord er også forbundet med store problemer. Når den globale økonomi på den ene side rummer særdeles kapitalstærke aktører, og der på den anden side kan erhverves enorme arealer i de fattigere dele af verden for relativt små penge, åbner det en ladeport af muligheder for kortsigtet udnyttelse, der samtidig kan fastholdes med henvisning til ejendomsretten. De kæmpemæssige dyrefarme, der i disse år etableres i Østeuropa af kapitalstærke vestlændinge, er bare ét uskønt eksempel (se også side 26).

De lande, der endnu har muligheden, bør holde fast på en samfundsmaessig forvaltning, hvor der i stedet udstedes brugsrettigheder, hvis fortsættelse og opretholdelse gøres afhængig af måden, jorden forvaltes på.

Fakta

Læs evt. artiklen "Afrikas bønder kan leve økologi til Vesten" i Økologisk Jordbrug 1. december 2006, nr. 373 26. årgang.





HVA ER KVALITET?

av Arne Øgaard

- DIN HELHETSOPPLEVELSE ER LIKE VIKTIG SOM ALLE MÅLINGER

Vi lever i en tid hvor kvalitet blir betraktet som en sum av målbare kvantiteter. Det målbare er selvsagt viktig. Inneholder maten sprøytemiddelrester eller soppgifter, må vi få vite det, og innholdet av vitaminer og antioksidanter har selvsagt også betydning. Men uansett hvor mye vi måler blir dette likevel en ensidig betraktningsmåte. En betraktningsmåte som må utfylles av en mer helhetlig kvalitetsvurdering.

Ved valg av ektefelle eller samboer ville det neppe falle oss inn å samle flest mulig tall om den utkårede. Årsinntekt, IQ, alder, høyde, vekt, strategiske mål, årsbeste på 60-meter, skolepoeng eller hva vi nå ellers måtte finne. Slike tall har selvsagt en viss interesse, men de ville neppe være avgjørende.

I slike situasjoner satser vi med større eller mindre hell på vår helhetsopplevelse. Helhetsbildet taler til våre følelser. Vi lar ofte følelsene avgjøre i langt større grad enn vi vil innrømme. Etter at vi har latt følelsene bestemme, kan vi etterpå være flinke til å finne logiske grunner som understøtter valget. Overfor andre er det disse logiske grunnene vi fremhever, mens vi ikke nevner og kanskje heller ikke er bevisst at det var følelsene som avgjorde valget vårt.

Følelsene er ikke bare til glede og sorg. De kan også være et redskap til erkjennelse. Men som andre redskaper trengs det en viss skolering for å oppnå en best mulig bruk. Hvis vi lar oss styre av begjær eller frykt eller lar oss blindt lede av sympatier eller antipatier, kan vi lett havne i lite tilfredsstillende situasjoner. Men det er mulig å søke seg frem til det edlest i vårt følelsesliv, til områder hvor tenkning og følelse faller sammen. I den grad vi klarer å utvikle oss på dette området, kan vi bevisst bruke følelsene som redskap til å vurdere kvalitet ut fra en helhetsopplevelse.

Noe av problemet med de målbare kvantitetene er at det stadig skifter hvilke av dem som er den mest aktuelle. En dag reklameres det høyt for matens innhold av antioksidanter. Den neste kommer en ny ekspert og sier at vi bare kjerner disse

stoffenes virkninger i reagensglassene og at vi ikke aner hvordan de virker i menneskekroppen. En dag er transfettsyrer det verste en kan spise, den neste er de ikke så farlig likevel.

Også i forhold til de målbare kvantitetene trengs det en helhetsfølelse for å kunne vurdere deres praktiske betydning.

NATUROPPLEVELSE

I 1946 demonstrerte 30.000 mennesker i Oslo mot at det skulle legges en kraftledning gjennom naturområdene nord for byen. De hadde en klar opplevelse av at dette ville ødelegge noe verdifullt. Slike opplevelser ga også støtet til det øvrige naturvernarbeidet i Norge. Mange hadde en klar helhetsopplevelse av at uberørt natur hadde en verdi i seg selv.

Men det ble etter hvert vanskelig å argumentere for helhetsopplevelse i en verden hvor de fleste andre var opptatt av tall. I dag må det helst være et antall utrydningsstruede arter hvis en skal begrunne fredningen av et område.

I arbeidet med økologisk jordbruk finnes det mange viktige tall. Men det avgjørende for et stort antall av oss, som interesserer oss for dette området, er likevel en helhetsopplevelse. Uansett hva ulike eksperter har sagt for eller mot, holder vi fast ved en erfaring av at økologiske matvarer har gitt oss noe viktig. Kanskje både en smaksopplevelse og en følelse av at dette har vært mat som har gjort oss godt.

De som har vært ute på en biologisk-dynamisk gård har kanskje også opplevde et helt annet liv enn de har møtt på en konvensjonell gård.

Slike opplevelser kan si oss noe som er like viktig som alle former for tall. Det er derfor viktig at vi tar på alvor og skolerer denne siden av oss selv. Vår daglige omgang med mat kan være et godt utgangspunkt for en slik skolering. Noen ideer om hvordan dette kan gjøres finnes i den norske boken Grønn gourmet.

CULTURA PRISEN 2006

Av Arne Øgaard

UNDERET I RUSSLAND DEN FANTASTISKE HISTORIEN OM ØKOPOMORKA

For noen år tilbake reiste tre norske kvinner til Russland. En målsetting var å finne områder hvor norske og russiske kvinner kunne samarbeide. Ulike forslag ble fremlagt, men det som tente Toril Mentzoni var økologisk landbruk. Det var ikke noe hun hadde innsikt i, men likevel var det innlysende for henne at det måtte drives økologisk landbruk i nordområdene.

Så klart for henne stod denne oppgaven at hun maktet å overtale en norsk departementsbyråkrat til å gi henne midler til igangsetting av prosjektet. Men hva skulle hun så gjøre?

Hun trengte folk med kunnskap og kontaktet blant annet Kleo Delaveris, som drev en gård ved Mo i Rana og var en sentral person i det økologiske miljøet i Nordland. Kleo, eller Kleopatra som hun egentlig heter, var ikke uten videre overbevist om at dette var hennes oppgave i livet. Men etter tre henvendelser sa hun ja.

Torill Torgnes var også med fra starten og sitter i styret. Hennes reaksjon var "Endelig et prosjekt som ikke handler om maskiner!" Hun er reiseleder for norske grupper som ønsker å lære mer om natur og kultur i Arkhangelsk.

Trygve Sund ble oppringt midt i en spisepause og ba Toril ringe tilbake litt senere. Det gjorde hun, og han sa ja til å bli med i styret for dette arbeidet, som etter hvert fikk navnet ØkoPomorka.

KVINNENE VIL

De reiste over til Russland, til Arkhangelsk fylke, og presenterte seg for fylkeslandbruksjefen. Han snakket ikke gjerne med bønder, og i hvert fall ikke med kvinnelige bønder, men de satte inn en annonse om at de ønsket kontakt med kvinner som ville delta i et slikt prosjekt. Og kvinnene strømmet på. Toril og Kleo satt i et rom med 5 varmegrader og intervjuet og noterte. Det var da de gikk ut på markedet og kjøpte seg hver sin svarte sauskinnspsels.

I disse områdene, som mange steder ellers i Russland, er det stor arbeidsledighet. For mennene har dette ofte vært tungt, og de har søkt sin trøst i vodkaflasken. Kvinner som ofte har ansvar for barn vil derimot gjerne gjøre noe. De vil skape en fremtid for seg og sine. En uttalte at hun orket ikke mer å forsørge en drukken mann, men hun ville gjerne gjøre noe selv.

MODELLGÅRDER

I Russland dyrkes det meste av grønnsakene i små datsjaer. Det vil si kolonihager hvor hver familie sørger for seg selv. På dette området er de umåtelig dyktige. Kjøtt og korn ble tidligere produsert i de store kollektivbrukene, men etter kom-



Styret i ØkoPomorka mottar Culturaprisen 2006. Fra venstre: Kleo Delaveris, Toril Mentzoni, Trygve Sund og Torill Torgnes.

munismens fall ble disse nedlagt. I dag er det enorme områder med jord som ligger brakk.

Det som trengs er mindre gårder som kan produsere for salg, slik at det oppstår en økonomisk virksomhet. Men de har liten erfaring med hvordan slike mindre gårder skal drives og hvordan et salgsapparat skal bygges opp. Det er her ØkoPomorka kommer inn i bildet. De er i ferd med å utarbeide 5 ulike modellgårder som kan fungere som eksempler.

Etter hvert har de oppnådd god kontakt med lokale myndigheter. Trygve Sund underviser i Økologisk Landbruk på landbrukskolen i Arkhangelsk. Geitebonde fra Lofoten, Mariell de Roos, har holdt ystekurs og mye er nå på gang. Den økologiske forskningsstasjonen på Tingvoll er også på vei inn i arbeidet.

CULTURPRISEN

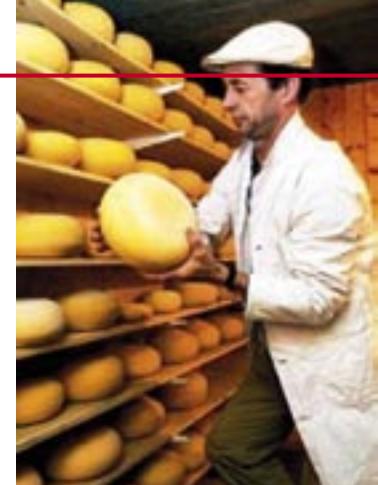
Dette har imidlertid ikke skjedd uten betydelig innsats fra de over nevnte og en rekke andre enkeltpersoner. Noe statsstøtte har de fått, men uten lån i Cultura Sparebank ville dette heller aldri gått. I nær fremtid har de håp om å komme med på statsbudsjettet.

Den innsatsen som her er nedlagt er så eksepsjonell og vesentlig at ØkoPomorka ble tildelt Culturaprisen for 2006. Dette skjedde den 7.november ved en enkel tilsteling i Culturas lokaler. For de som var til stede ble dette en sterkt opplevelse med både møtet med alle ildsjelene i ØkoPomorka og unge, dyktige musikere som spilte norsk og russisk musikk.

FORBUD FOR PRISBELØNNET OST

På Norges Vels landsutstilling i 2005 ble Gustav Koot tildelt gullmedalje både for yoghurt og vellagret gouda. Etterpå fikk han en bot på kr 10.000 for ulovlig salg av melkeprodukter.

av Arne Øgaard



Gustav Koot er en nederlender som etter mange år på Vidaråsen bosatte seg på gården Skårbu ved Holmestrand. Her driver han biologisk-dynamisk med 8 til 10 kuer og noe grønnsaksproduksjon. Ostelaging er en av hans hovedinteresser, og han har investert i det beste ysteutstyret som er på markedet. Han pasteuriserer ikke melken og er opptatt av at ystingen skal skje så nær kyrne som mulig. En forutsetning er at fjøset og kuene er rene, at det lukter godt og at foret er fra egen gård og ikke har noen tilsetninger. I en slik situasjon vil ikke fremmede bakterier komme inn, men det er gårdenes egne bakterier som setter sitt sær preg påosten. Ved vanlig osteproduksjon sørger pasteuriseringen for at melkens egen bakteriekultur blir drept og så tilsettes en bestemt bakteriekultur etterpå.

Gustav Koots oster får dermed et lokalt sær preg. I Frankrike er det helt vanlig å yste av upasteurisert melk, og disse ostene regnes som av bedre kvalitet enn de vanlige. I Nederland får du en klekkelig bot og mister lisensen dersom du pasteuriserer melken som brukes til gårdsost ("Boere kaas"). Både den lokale interessen og gullmedaljene viser at også Gustav oster har en spesielt høy kvalitet.

I Norge selges det i dag franske oster av upasteurisert melk. Regelverket sier at ost av upasteurisert melk kan selges dersom andre tiltak sørger for sikkerheten. I følge mattilsynet

er det for usikkert at ysteromet til Gustav Koot ligger så nær fjøset. For Gustav er derimot dette noe av poenget. Nærhet i produksjon og nærhet til kundene vil gi den aller høyeste kvalitet.

Han er enig i at melk må pasteuriseres når den sendes lange avstander og der melk fra ulike gårder blandes før den etter lang tid når ut til forbrukerne. Men han tilbyr sine kunder noe helt annet.

Gustav Koot hadde tidligere tillatelse til å selge ost, melk og yoghurt direkte fra gården. Men da myndighetene oppdaget at han solgte upasteurisert melk, reagerte de ved å trekke hele tillatelsen tilbake. Gustav fortsatte å selge, men ble anmeldt og dømt for ulovlig salg av meierivarer i det offentlige rom uten godkjenning. Retten ville ikke godta at han drev gårdsalg, men påstod at han drev butikk. Det hele smaker av personforfølgelse, men til en radioreporter uttalte Mattilsynets representant at de ikke gjorde noe annet enn å håndheve reglene. Hvis forbrukerne ønsket andre regler måtte de henvende seg til politikerne.

Norske politikere er opptatt av at bøndene må satse på lokal produksjon, men de har ikke samtidig sørget for å tilrettelegge regelverket for dette. I en tid som er oppjaget av bakterieangst, kan det virke som om det er få som er villige til å innse de praktiske realitetene. Kravet om pasteurisering av melk kom i den tiden tuberkulosen herjet i Norge. Men osteteknolog og leder i Norsk Gardsost, Pascale Baudonnel, uttalte til norsk radio at hun ikke hadde funnet noen dokumentasjon som påviste en sammenheng mellom melk og denne sykdommen.

I dag er situasjonen dessuten en helt annen, og om en uønsket bakterie skulle komme inn i ysteprosessen ville ysteren snart merke det. Gustav Koot hevder at sikkerheten på hans lille bedrift er større enn i store industrielle bedrifter

Den økologiskeosten som selges i Norge av Tine er en av de mest smakløse ostene på markedet. En skulle nesten tro at den var laget for å dempe interessen for økologisk melkeproduksjon. Som forbruker vil jeg gjerne ha et større matvarespekter. Jeg vil ha mulighet til å kunne velge mellom pasteuriserte og upasteuriserte melkeprodukter. Jeg vil ha mulighet til å velge mellom masseprodusert og den særegne kvalitet som bare kan skapes i små lokale bedrifter. Men skal et slikt valg bli mulig, må vi bli flere som går aktivt ut og støtter de bøndene som satser på kvalitetsproduksjon.



Arne Øgaard

Født 1952. Cand. mag. i realfag og ernæringsfysiolog.

Underviser på Rudolf Steinerskolen i Moss. Tidligere leder i Forstanderskapet, nå styremedlem i Cultura Sparebank.

BIODYNAMISK GÅRDMÆLK

– PRÆMIERET MED
ØKOLOGISK GULD MEDALJE
2006 OG MEJERIBRUGETS
GOURMETPRIS 2006

Af Klaus Loehr-Petersen

Demeter-mærket mælk kommer fra køer med horn, og det er der gode grunde til.

Mælken kommer udelukkende fra Langmosegård, som Christa og Günther Lorenzen for 10 år siden lagde om til biodynamisk drift efter at have dyrket økologisk siden 1987.

"Vi ser vores gård som en form for levende organisme. Gårdens mangfoldighed af husdyr, afgrøder og naturelementer er med til at øje organismens sundhed og balance. Med de biodynamiske metoder kan vi gøre noget ekstra for frugtbarheden i jorden, så vi kan producere sunde fødevarer, som smager godt og som vores kunder kan udvikle sig af", siger Christa Lorenzen.

Gårdmælken findes i to udgaver: Minimælk med 0,5% fedt og en "Original" med naturligt fedtindhold på ca. 4%. Fedtindholdet i "Original" er ikke reguleret, så det varierer lidt efter årstid og køernes fodring. Det aktuelle indhold står på kartonen.

SUNDERE MÆLK FRA KØER MED HORN?

De sortbrogede køer på Langmosegård ser anderledes ud end langt de fleste andre køer i Danmark: de har nemlig horn. Det er egentligt helt naturligt at køer har horn, men i dansk landbrug er det rutine at behandle kalvene, så deres horn ikke kan vokse ud. Sådan er det ikke på biodynamiske gårde, der følger de internationale Demeterregler. "Vi mener hornene har stor



Christa og Günther Lorenzen, Langmosegård ved Tønder



betydning for køernes organisme og sundhed. Køer med horn virker mere vågne og selvbevidste, og det er egenskaber hos vores køer, som vi værdsætter. Undersøgelser tyder også på, at hornene har betydning for mælkens sundhedsværdi. Vores stald er indrettet, så den passer til køer med horn", siger Günther Lorenzen.

Der er flere eksempler på, at allergikere godt kan tåle mælk fra køer med horn, men ikke fra afhornede køer. Nye undersøgelser i Tyskland tyder på, at mælk fra køer med horn har en anden ernæringskvalitet end mælk fra køer uden horn. Det skal et stort forskningsprojekt ved universitetet i Kassel nu belyse nærmere. "Det vil være meget positivt, hvis vores mælk kan tåles af personer, der ellers ikke kan drikke mælk", siger Günther Lorenzen. "Vi er meget optaget af at gøre mælken så sund og velsmagende som muligt gennem valg af foder til dyrene, urter i græsmarkerne m.m. Måske vil ny forskning bekræfte det fokus på hornenes betydning for køernes helhed, som biodynamikere altid har haft. Bio-dynamisk betyder jo livs-kraft og handler om, hvordan vi kan styrke den indre sundhed og balance i vores fødevarer og os i mennesker"

EKSTRA REGLER FOR HØJ KVALITET

Biodynamiske produkter med Demetermærket er både godkendt efter økologireglerne og efter de internationale Demeterregler, der på flere områder er skrappere end økologireglerne. Kodeordene for Demeterreglerne er helhed og kvalitet. Derfor er der bl.a. forbudt at gøre med konventionel gylle (for at undgå GMO- og medicinrester), de biodynamiske præparater skal bruges til marker og gødning, og husdyrene må kun få biodynamisk og økologisk foder.

Fakta

Man kan finde flere oplysninger om den biodynamiske gårdmælk fra Langmosegård på www.naturmael.dk og om biodynamiske emner på www.biodynamisk.dk



KAFFEKLUBBEN FOR BØNNERNES OG BØNDERNES SKYLD – MEN OGSÅ FOR DIN

Jo flere kaffedrinkere, der værdsætter kvalitetskaffe og er villige til at betale ekstra for den gode kaffe, jo mere positiv udvikling sættes i gang i producentlandene

Af Nina Høst-Madsen

Kaffe rummer næsten 900 aromabærende molekyler. Smagsoplevelsen i god kaffe, der er godt lavet, er fuldt på højde med vin.

Kaffeklubben vil gerne sikre, at forbrugeren får den bedste smagsoplevelse fra kaffen. Dette sker gennem et samarbejde, der inddrager virksomheder i Danmark og i udviklingslandene såvel som danske udviklingsorganisationer og forbrugere.

Udover at fremme efterspørgslen på kvalitetskaffe, arbejder Kaffeklubben aktivt med at informere om kaffe til dansk og international offentlighed og til relevante beslutningstagere. Kaffeklubben arrangerer kaffeforedrag og kaffesmagninger, og andre aktiviteter, der omfatter kaffe og kaffehandel.

I april 2006 stod Kaffeklubben blandt andet bag en Kaffete og chokolade festival, hvor de dygtigste fra kaffe-

tebranchen var inviteret. Festivalen, der var en succes med 1245 betalende gæster, dannede også rammen om DM i barista, hvor Claus Thomsen fra Estate Coffee blev den suveræne vinder. Samtidig har Kaffeklubben arrangeret en lang række faglige seminarer i samarbejde med SCAE-Danmark, hvor bl. a. disse temaer blev præsenteret af anerkendte danske og udenlandske foredragsholdere:

Markedsundersøgelse af danskernes kaffevaner; Morgendagens kaffedrikkeri; Adding value for all: making coffee farmer to consumer connections tangible, lasting and mutually satisfying; The chemistry in espresso; Kaffe & sundhed - realitet eller vision?; New poverty: The social and economic impact of the coffee crisis on poor people in Nicaragua; Cupping: Smag godt - og grundigt på kaffen!;

Market oriented producer strategy; Kvalitet i fermenteringsprocessen; og Kaffeklubben i et nord - syd perspektiv.

I september holdt Kaffeklubben temamøde i København og i Århus om Produktions – og indtægtsmuligheder for kaffefroducenter i Nicaragua og om Mellemfolkeligt Samvirkes arbejde med at skabe et bredt samarbejde mellem danske og nicaraguanske partnere med fokus på specialisering (gourmet, fair trade, økologi) og til at skabe bæredygtige handelsrelationer på det internationale marked. Oplægsholderne var Sanne Henriksson, specialestuderende på RUC og medlem af Kaffeklubbens bestyrelse og Lisbeth Pedersen, Mellemfolkeligt Samvirke.

Senest har Kaffeklubben inviteret til Nick og Marc Francis' prisvindende dokumentarfilm "Black Gold" på CPHDOKS. En film, der viser den etiopiske kaffeboernes rejse - fra de fattige bønders farme til de rige multinationale selskaber, som dominerer kaffeindustrien med urimelig fortjeneste.

På den måde arbejder Kaffeklubben for, at netop gourmetkaffe dyrkes, handles til en fair pris, og bliver tilbudt de danske forbrugere. Med andre ord, skal Kaffeklubben bidrage til, at forbrugerne får en bedre kop kaffe næste gang!



Kaffeklubben

Bag Kaffeklubben står et stadig voksende udvalg af risterier, anerkendte kokke, en række organisationer, der arbejder med udviklingsbistand, samt uafhængige kaffeeksperter og kaffeelskere. Kaffeklubben blev stiftet 10. januar 2005.

Bli medlem:

Medlemskab af Kaffeklubben koster 250 kr. pr. år for privatpersoner og 1000 kr. pr. år for virksomheder og organisationer. Send en e-mail til kaffeklubben@kaffeklubben.net og bed om at blive medlem – eller læs mere på www.kaffeklubben.net om Kaffeklubbens formål og aktiviteter.



NYTT FRA CULTURA

PLANER FOR 2007

OVERGANG TIL MÅNEDLIG KAPITALISERING PÅ LÅN

Fra 1.1.07 vil Cultura Bank gå over til månedlig kapitalisering på lån, dvs. at påløpt rente legges til lånet ved utgangen av hver måned, istedenfor som nå ved utgangen av året.

For at dette ikke skal føre til at lånet blir dyrere for kunden, vil den nominelle rentesatsen bli redusert, slik at effektiv rente ikke blir høyere enn i dag. Terminbeløpene blir ikke endret. Endringen gjøres av systemtekniske årsaker og bare for annuitetslån. De fleste andre banker bruker månedlig kapitalisering. Endringen vil gjøre det lettere å sammenligne rentene i Cultura med andre bankers utlånsrenter.

STOR PÅGANG AV LÅNESØKNADER – INNSKUDD ETTERLYSES!

Cultura Bank baserer sin drift på at banken skal finansiere alle utlån ved innskudd og unngå å låne penger i markedet. Innskyterne bestemmer derfor hvor mye penger Cultura Bank skal kunne låne ut. I løpet av høsten har det vært en økende pågang av lånesøknader, slik at utlånnene har økt mer enn innskuddene, og det ser ut til at veksten vil fortsette i 2007. Hvis vi skal kunne fortsette utlånsveksten, trengs det en tilsvarende vekst i innskuddene.

Er det noe mer Cultura Bank kan gjøre for deg?

Noen Culturakunder har bare sparekonto – kanskje det er mulig å ta Cultura Bank i bruk også til brukskontoen? Innskudd på brukskonti er en svært viktig del av Culturas finansiering.

Cultura kan tilby betalingskort (med eller uten Visa) og nettbank eller brevgiro. Det er mulig å søke om kontokreditt i tilknytning til brukskontoen.

Andre Culturakunder har bare brukskonto. Kan vi friste med en sparekonto der du også er med på å gi støtte til en av våre samarbeidende organisasjoner? Eller kanskje en miljøkonto?

KAPITALUTVIDELSE

Cultura Bank planlegger en ny kapitalutvidelse i første halvår 2007. Vi opplever å måtte si nei til gode prosjekter rett og slett fordi egenkapitalen i banken ikke strekker til. Hvis utlånsveksten skal kunne fortsette, må vi derfor hente inn mer kapital ved emisjon av grunnfondsbevis. Vi kommer tilbake med mer informasjon i neste nummer av Pengevirke.

10 ÅRS JUBILEUM

Banken vil markere sitt 10-årsjubileum 2007. Forberedelsene har allerede begynt, og våre kunder og publikum forøvrig vil høre mer om dette i tiden fremover.

INNSKUDDSRENTER FRA 1. JANUAR 2007

Selv om Cultura Bank ikke har noen direkte kobling til markedsrenten finner vi at siste tids økning i det generelle rentenivået har skapt grunnlag for å kunne sette opp innskuddsrentene på rentebærende konti fra 1. januar 2007.

Brukskonto

Rentetrinn A: 0,00% rente

Sparekonto

Valgfrie rentetrinn, ingen uttaksbegrensning

Rentetrinn A:	0,00% rente
Rentetrinn B:	0,80% rente
Rentetrinn C:	1,20% rente
Rentetrinn D: følgende rentetrapp (fra første krone)	
• under kr 200 000	1,50% rente
• kr 200 000 – 500 000	1,75% rente
• over kr 500 000	2,00% rente

Høyrentekonto

Følgende rentetrapp (fra første krone):

• under kr 200 000	1,75% rente
• kr 200 000 – 500 000	2,00% rente
• kr 500 000 – 1 000 000	2,25% rente
• over kr 1 000 000	2,50% rente

4 gebyrfrie uttak pr. år.

Støttekonto

Rentetrinn B 0,80% rente

Ved å åpne en støttekonto kan du støtte en av følgende organisasjoner:

- WWF-Norge (Naturkonto)
- Regnskogsfondet (Regnskogskonto)
- Redd Barna (Redd Barna-konto)
- Norges Kvinne- og Familieforbund (Kvinner på Sri Lanka-konto)

12 gebyrfrie uttak pr. år.

Miljøkonto

– innskudd til økologisk jordbruk og andre miljøformål

To valgfrie rentetrinn og ingen uttaksbegrensning

Rentetrinn A:	0,00% rente
Rentetrinn B:	0,80% rente

Pensjonssparing

Pensjonskonto 3,00% rente

Bindingstiden er 10 år fra første innskudd på konto.

Ved uttak før det er gått 10 år belastes 3% i uttaksgebyr.

Skattetrekkskonto for bedrifter

Rentetrinn 1:	0,00% rente
Rentetrinn 2:	0,80% rente
Rentetrinn 3:	1,20% rente

For fullstendige kontobetingelser,
se www.cultura.no eller kontakt Cultura Bank.

CULTURA BANK DELTAR GJERNE I DEN OFFENTLIGE DEBATTEN

Noen ganger får vi hyggelige invitasjoner til å delta i debatt, en fin måte å presentere banken og våre ideer på.

STUDENTERSAMFUNNET VED UNIVERSITETET I BERGEN

Den 10. oktober var Lars Hektoen invitert til å innlede til debatt om økonomi og penger sammen med Ove Jakobsen, som nylig har utgitt boken "Økonomi, natur og kultur". Se forøvrig artikkel av Ove Jakobsen i Pengevirke nr 2 2006. Ideene om kretsløpsøkonomi, som er hovedtema i denne boken, er beslektet med ideene som ligger til grunn for Cultura Bank. Det ble en livlig debatt, også med vel begrunnete motforestillinger fra studentene. Culturas budskap ble for øvrig godt mottatt, og fattige studenter fikk bekreftet at også de er velkomne som kunder.

ØKOLOGISK SEMINAR PÅ BJERKEM MED FINN WAGLE (BISKOP I NIDAROS) OG SIGMUND KVALØY SETRENG.

Jakob Bjerke, økobonde og mangeårig Culturakunde, hadde invitert til økologisk seminar på Bjerke den 26. oktober. Cultura Bank var representert ved Lars Hektoen. Bjerke, som ble omtalt i forrige Pengevirke, er et kraftfullt kultursentrums i Nord-Trøndelag, med teater, folkemusikk, fortellervirksomhet og mye annet på programmet. Biskop Finn Wagle har i flere år markert seg som den norske kirkes mest aktive deltaker i samfunnsdebatten.

Sigmund Kvaløy Setreng er en pioner i den norske miljøbevegelsen, med slektskap til Arne Naess og økofilosofien. Culturas utfordring var å vise til betydningen av penger og økonomi i denne sammenhengen, og hvordan pengene kan ledes mot formål som kan bidra til bedre livskvalitet og et samfunn i harmoni med naturen.



Økofilosof, biskop og banksjef møtes på økologiseminar på Bjerke.
Foto: Simon Manka

To ting er klart etter å ha deltatt i disse møtene: For det første er det nødvendig at vi fra Cultura Bank er ute i samfunnet og engasjerer oss i den offentlige debatten. For det andre er det viktig at vi selv arbeider med ideene slik at disse kan formidles på en forståelig måte.

SEMINAR OM MIKROFINANSIERING 8. -9. NOVEMBER

European Microfinance Network avholdt seminar i Kolbotn sør for Oslo med 150 deltakere fra hele Europa. Cultura Bank v/Lars Hektoen var invitert til å delta i paneldebatt om adgang til finansielle tjenester for grupper som ekskluderes fra vanlige banker. Mikrofinansiering, som for mange før var et ukjent begrep, er nå kjent for de fleste, grunnet Fredsprisen til Mohammed Yunus og Grameen Bank. Grameen Bank var for øvrig representert med Prof. Yunus' nestkommandererende, Jannat E. Quanine som ivrig deltaker. Hun har deltatt i oppbyggingen av Grameen Bank fra begynnelsen. Gjennom eksempler fra Nettverkskredits kunder ble det vist at mikrofinans ikke bare er et instrument for utviklingen i fattige land, men også kan bety den eneste sjansen til beskjæftigelse, bl.a. for innvandrere i Norge. Cultura Bank er som kjent den eneste bank i Norge som er aktiv på dette området.

ALTERNATIVMESSSEN I OSLO

Cultura Bank deltok med stand og foredrag på Alternativmessen i Oslo 17. – 19. november.

"NYTT FRA CULTURA"

til Culturakunder som ikke får Pengevirke

Hvis du ikke abонnerer på bladet, men ønsker å lese "Nytt fra Cultura" på papir, må du enten kontakte Cultura Bank og bestille Pengevirke eller skrive ut "Nytt fra Cultura" fra Culturas hjemmesider, der nye utgaver av Pengevirke legges ut som pdf-filer. Det praktiseres frivillig abonnementsbetaling for Pengevirke.

For mye post fra oss? Hvis du ikke ønsker å motta bladet, eller du får for mange eksemplarer, kontakt Cultura Bank på telefon 22 99 51 99 eller cultura@cultura.no.

Abonnement på Pengevirke. I Norge kan abonnement på Pengevirke tegnes ved å kontakte Cultura Bank. Bladet finansieres ved frivillig fastsatt abonnementsavgift. Selvkost er ca. kr 150,- pr. år. Beløpet kan innbetaltes til konto 1254.96.00555, adresse Cultura Sparebank, Postboks 6800 St. Olavs plass, 0130 Oslo. Merk giroen "Pengevirke 2007".

NYTT FRA CULTURA

BETALINGSFORMIDLING

KRAV OM IBAN OG BIC PÅ UTENLANDSBETALINGER

Fra 1. januar 2007 innføres krav om at mottakers konto oppgis med IBAN og mottakers bank med BIC på betalinger i euro over landegrensene inne EU/EØS –området + Sveits. I et nytt vedtak fra EU inngår det at banker i disse landene kan returnere betalinger fra utlandet i euro uten korrekt IBAN og BIC. Noen banker har også meddelt at de kommer til å avvise betalinger uten IBAN og BIC i andre valutasorter enn euro. Erfaring viser ellers at betalinger uten IBAN og BIC ofte påføres tilleggskostnader i utlandet uavhengig av valutasort.

Vi anbefaler derfor at du alltid benytter IBAN og BIC når betalinger skal gjøres til land som har innført IBAN.

Skal du motta penger fra utlandet, kan du finne ditt IBAN-nummer ved hjelp av IBAN-kalkulatoren som finnes på www.cultura.no under "privat". Kalkulatoren kan brukes til å beregne IBAN for alle norske bankkonti. Cultura Banks SWIFT/BIC er DNBANOKK

IBAN: International Bank Account Number = Internasjonalt kontonummer. BIC: Bank Identifier Code = SWIFT-adresse

PUTT FLERE GIROER I KONVOLUTTENE!

Oppfordring til våre brevgirokunder: Prøv å putte flere giroer i konvolutten, så vi kan få ned antall brevgirokonvolutter med bare 1 giroblankett oppi. Slike enslige giroer blir svært dyre for Cultura, gebyret på 3 kr pr. giro dekker ikke engang porto. For å unngå gebyrøkning, anbefaler vi at dere samler opp regninger og sender 2-3 ganger i måneden, det gir en effektiv utnyttelse av ordningen.

KONTOKREDITT – PERSONKUNDER

Personkunder med brukskonto har mulighet for å søke om kontokreditt på kr 10 000 i tilknytning til kontoen.

Etableringsgebyr	kr 500
Rentesats	10% rente p.a.
Provisjon	kr 0

Cultura Bank tilbyr ikke kredittkort og ønsker generelt ikke å oppfordre til å kjøpe forbruksvarer på kreditt, men vi har likevel forståelse for at mange ønsker å ha en kredittmulighet i reserve, for å kunne møte uventede store utgifter.

Tilbuddet om kontokreditt har eksistert en tid og ble innført etter en rekke henvendelser fra kunder som var vant til å ha et slikt tilbud i sin gamle bank.



Gledeelig jul og godt nytt år
ønskes alle våre lesere!



NYE UTLÅN

DEEP FOREST

Deep Forest er et firma som nå i høst har startet import av bambusprodukter, i hovedsak gulv av ulik kvalitet fra Kina. Deep Forest tilbyr også å legge gulvene og de har gjennom sin søsterorganisasjon Bamboo College samarbeidet om akademiske studier i Kina på bambus, kvalitet og miljø. www.dpforest.com



DEN GLADE VANDRER

I desember åpner Anne Kari Martinsen spisestedet "Den Glade Vandrer" i kunstnerkolonien på Fossnes i Stokke. Bygningene huset tidligere en HVPU institusjon, nå er det et mangfold av verksteder og atelierer – og altså også spisested i hovedbygningen. "Den Glade Vandrer" satser på økologiske råvarer og skal ha full middagsmeny og skjenkerett. Lokalene, som kan romme 80-100 mennesker, kan også leies til konserter og selskaper.



KUNSTUTSTILLING I CULTURA BANKS LOKALER

Torger Jacobsen har nå salgsutstilling av malerier i Cultura Banks lokaler på Holbergs plass 4.

Torger Jacobsen (f. 1957) er kunstner og kulturaktivist, sterkt engasjert i arbeid med kunst og kultur i lokalmiljøet på Sagene i Oslo, gjennom kunstforumet Agora Arte og Kulturslottet Soria Moria på Torshov. Han er utdannet hovedsakelig gjennom antroposofiske høyskoler og seminarier i Norge, Sverige, England og Tyskland, og har tidligere arbeidet 14 år som Steinerpedagog. Han har særlig vært opptatt av Goethes fargelære og Rudolf Steiners videreutvikling av den, samt de nonfigurative malerne som Klee, Kandinskij og Franz Marc.

Torger Jacobsen maler i olje eller akryl, i store og små formater. Bildene er verken figurative eller helt abstrakte.



Utstilling i Cultura Bank?

Kunstnere ønskes velkommen til å utstille sine verker i Cultura Banks lokaler. Både ekspedisjonslokalene i 3. etasje og møterom og kantine i 2. etasje kan brukes. Interesserte kan kontakte Cultura på e-post cultura@cultura.no eller telefon 22 99 51 99.

Utstillere 2006 har vært:

Else Krogh-Hansen (maleri)

Borgny Berglund (foto)

Grete Lillian Wold (maleri)

Torger Jacobsen (maleri)

ØKOLOGISK DISKOTEK PÅ VEJ TIL ROTTERDAM

Myndighederne i den hollandske by Rotterdam har givet grønt lys for projektet 'the Sustainable Dance Club' som, hvis det realiseres, vil blive verdens første økologiske natklub.

En af de mest opsigtsvækkende grønne ideer i projektbeskrivelsen er konstruktionen af et specielt dansegulv, hvor gæsternes - formentlig energiske - bevægelser vil blive omdannet til elektricitet. Andre elementer bliver regnvands-toiletter, økologisk øl og vægge, der skifter farve alt efter, hvor meget varme gæsterne selv genererer, når de er indenfor, skriver Information.

Professor Han Brezet fra det teknologiske universitet i Delft, der er teknisk rådgiver på projektet udtalte i sidste uge til BBC World Services program 'Culture Shock,' at han har været overvældet over den store interesse, projektet har været genstand for: "Jeg er overrasket, men her i Rotterdam er der ved at ske noget nyt. Det er en kreativ by med en stor subkultur som gerne vil handle bæredygtigt og praktisk på samme tid."

Piezoelektricitet hedder den ikke helt billige teknologi, der skal få de dansende til at lave elektricitet. Det er varmeleddende kvartskrystaller, der lægges i dansegulvets overflade og som generer elektricitet, når der bliver trådt på dem.

NATURLIG BORTSKJEMT MAT

I slutten av september ble det lansert en kampanje for å øke salget av økologisk mat. Dette var et samarbeid mellom Statens Landbruksforvaltning og ICA-Norge, NorgesGruppen, Coop Norge, Rema 1000 og Helios. Satsingen er starten på et felles offentlig og privat løft for å få andelen av matproduksjon og matforbruk opp til 15% i år 2015. Og det er et stykke igjen dit – ved utgangen av 2005 var 4,2% av det totale jordbruksarealet i Norge i økologisk drift.

Mange har sikkert lagt merke til kampanjens avisannonser med bl.a. bilde av et blomkålhode med prinsessetiara eller eplet som ligger på gullstol. Gjennom annonsene formidles budskapet om at økologisk mat er miljøvennlig og smaker godt, og at den kommer fra dyr som har levd et godt liv og fra grønnsaker som har vokst i et giftfritt miljø.

På kampanjens nettsted, www.bortskjemtmat.no/ finnes et utvalg av økologiske matoppskrifter fra "Den lille økologiske matboken".



BLI GRENSEVOKTER!

Med dagens tempo vil det meste av regnskogen i Asia være utedryddet i løpet av 15 år, i Afrika og Sør-Amerika i løpet av 40 år. Du kan være med på å redde regnskog ved å kjøpe og gi bort et symbolsk grensevokterbevis, som bekrefter at du beskytter fra 37 til 122 kvadratkilometer regnskog i Mato Grosso i Brasil i ett år. Bevisene koster fra 300 til 1000 kr + 50 kr i produksjon og porto. Du får dem hos Regnskogsfondet. Årets julegave?

www.rainforest.no/html/231.htm

GI OSS JULA TILBAKE

Organisasjonen Framtiden i våre hender arbeider for å skape oppslutning i Norge for redusert materielt forbruk til fordel for miljøet og verdens fattige.

Kampanjen "Gi oss jula tilbake" er en protest mot handelsstanden som fyller førjulstiden med kjøpepress og ren materialisme, så spenningen og gleden med julehøytiden blir borte i alt maset.

Aksjonens hovedkrav er at handelsstanden venter med juleproduktene til desember, og at julegater og julepynt er noe som forbeholdes adventstiden. 24. oktober overrakte de 25.000 underskrifter til Handel- og Servicenærings Hovedorganisasjon-direktør Thomas Angell.

Framtiden i våre hender har også lansert et grønt gavekort, der du kan gi bort opplevelser og tjenester – alt fra kinobesøk til barnevakt eller natt i snøhule. Om du ikke får tak i dette kortet, kan du jo bruke ideen og tegne ditt eget!

www.framtiden.no



BÆREDYGTIG BYUDVIKLING I KINA VINDER FORNEM ARKITEKTURPRIS

CO EVOLUTION er navnet på Dansk arkitektur Center, DAC's udstilling om bæredygtig byggeri i Kina. Blandt 49 deltagende lande fik DAC verdens fornemste arkitekturpris Den Gyldne Løve for initiativet bag den nytænklede, opsigtsvækende og ambitiøse udstilling. En udstilling, der viser frugten af et internationalt og tværfagligt samarbejde mellem unge danske arkitekter fra tegnestuerne CEBRA, COBE, EFFEKT og TRANSFORM og fire kinesiske universiteter. Udstillingen er kurateret af den danske arkitekt Henrik Valeur og tegnestuen UiD, der har skabt rammefortællingen for CO-EVOLUTION med spørøgsmålet: Hvordan forbedre man menneskers leveforhold uden at forbruge alle de ressourcer, som er grundlaget for et bedre liv? Læs en anmeldelse af bogen bag udstillingen på side 33 i her i bladet.

Fra 13. oktober 2006 frem til 21. januar 2006. Åben alle ugens dage kl. 10-17.

Dansk Arkitektur Center,
Strandgade 27B, 1401 Kbh K
www.dac.dk



DANMARK I BUND MED NATURBESKYTTELSE

Danmark er langt bagud, når det gælder international naturbeskyttelse. Det konkluderer en ny rapport fra WWF, der analyserer, hvordan det står til med at indarbejde de to store naturbeskyttelsesdirektiver, habitat- og fuglebeskyttelsesdirektiverne, i de europæiske lande.

Med direktiverne har de europæiske lande forpligtet sig til at udpege en række naturtyper og arter, som gennem forvaltningsplaner skal sikres. Tilsammen udgør dette et stort europæisk netværk af naturområder – det såkaldte Natura 2000-netværk. Blandt de 25 EU-lande ligger Danmark på en kedelig 20. plads, når det kommer til opfyldelse af naturbeskyttelsesdirektiverne.



"Danmarks placering burde ruske op i miljøministeren", siger seniorbiolog Peter Blanner fra WWF Verdensnaturfonden. "Vores nabo Tyskland ligger på en topplacering sammen med Estland og Holland, og der er ingen grund til, at Danmark ikke kan gennemføre naturbeskyttelse ligeså godt, men det kræver, at den danske regering prioriterer det."

Desværre er det netop prioriteringen, den er gal med i Danmark. WWF's analyse peger på tre områder, hvor Danmark har svigtet: Der er ikke afsat midler i finansloven til implementering af Natura 2000-arbejdet, mange af de naturområder, der er udpeget, er slet ikke beskyttede. Og der er store mangler i udpegningen af marine naturområder.

En række lande, heriblandt Danmark, er så meget bag ud med at opfylde forvaltningsplanerne for Natura-2000, at EU-kommissionen har været nødt til at udsætte tidsfristen fra den oprindelige frist i 1994 til 2009. Samtidig har EU-landene vedtaget at stoppe for nedgangen i den biologiske mangfoldighed inden år 2010. Hvis Danmark skal bidrage til det mål, skal der ske en kraftig opprioritering af naturbeskyttelsesarbejdet herhjemme.

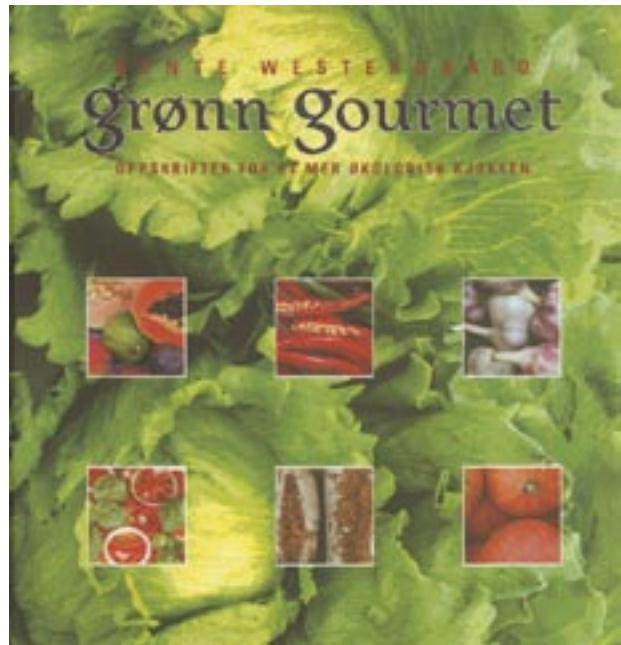
Læs hele rapporten på WWF's hjemmeside: www.wwf.dk

MAT SOM BERIKER HVERDAGEN

- SAMTALE MED GRØNN GOURMET

av Arne Øgaard

Vi må spise, det er livsnødvendig. Men kan det å tilberede mat og spise bli noe som virkelig beriker livene våre? I min jakt i kokebøker etter nye ideer var plutselig er det en bok som talte til meg. Det var Bente Westergaards: Grønn Gourmet (GG).



GG: "Hvis du først skal begynne å lage mat, er lysten det første som må oppstå. Uten lyst, ingen god mat. Uten god mat, ingen god stemning. Uten god stemning blir det enda mer bortkastet å lage mat. Da lager vi enda mer lettvint og enda vondere mat i morgen, og i overimorgen var det plutselig ikke noe middag. Å jo, forresten. Det var en kjøpepizza, men den begynner de å bli lei av gett. For ikke snakke om hvor lite opplagt mor er etter et slikt måltid."

AØ: "Men man kan være ganske sliten om ettermiddagen?"

GG: "Når du står der og faktisk er i gang med å lage maten du har lyst på, kommer neste mulige felle. Det er måten du jobber på fysisk, med din kropp.

Du har hvilt litt, du har spist litt, og du er ikke desperat. Det er starten. Og så må du ikke skynde deg, eller prøve å være veldig effektiv. Ikke sett stekepannen på mens du i all hast skyller salaten. Når du er ferdig står pannen i blå røyk. Det er mye bedre å være fordypet enn forhastet. Når du er fordypet i maten forsvinner tiden, og selv om det faktisk tok 35 minutter. Så spiller det ingen rolle. For det var ganske fint å holde på.

Du starter med å rydde vekk uvesentligheter fra benken. Alt gammelt rot må vekk. Så finner du frem ingrediensene og legger dem opp. Jo klarer og penere du legger dem frem, jo lettere og morsommere er det å jobbe".

AØ: Jo. Jeg har egentlig lyst til å lage mat. Men mine

familiemedlemmer er ikke alltid fornøyd med smaken Jeg har ofte en følelse av at kvinner klarer dette med matlaging bedre enn meg..."

GG: "La menn lage mat! Menn ser ut til å være mindre opptatt av å gjøre det riktig. De nøler ikke med å bryte påbud. De super tvers gjennom retten og lager helt nye ting, og sannelig blir det bra. Ta det imot! Det viktigste man skal legge merke til når noen har laget mat, er: Hva ble bra her? Og dernest: Hvordan kan det bli enda bedre? Spør familien: Hva synes dere? Hvis det ble litt underlig, så ta en oppsummering. Kanskje jeg ikke skulle tatt både kylling og fisk. Ellers ble det egentlig veldig godt, det ble saftig, krydringen traff blink.

Gjentagelse med forbedring, det er min metode. Og da må du skrive det opp, for du glemmer detaljene. Når alle får lov til å si hva de mener om maten, blir det et felles prosjekt å stadig forbedre det. Når dine barn er voksne kan de lage mat, selv om de aldri har vært med på kjøkkenet engang.

"AØ: Hva mener du egentlig med uttrykket "å utvikle sine smaksevner."

GG: "Kjøp en pakke med fabrikklaget potetsalat. Smak. Dersom du synes at det er helt OK, må du begynne å smake mer nøyaktig. Ikke bare la smaken velte seg gjennom munnen på full fart videre. Gi den tid til å utvikle seg. Kjenn hvor vondt det smaker av det sterke konserveringsmidlet de må ha oppi. (...).

Smak dernest på majonesen det hele bader i. Temmelig flat i smaken, ikke sant? Ingen interessant dimensjoner, ingen utsøkte smaker ligger og godt gjør seg på tunga, gjør de vel?

Kjenn så på konsistensen. Hvordan er det med en så fet innpakning av potetene? Er det ikke egentlig nokså overflødig, når du smaker ordentlig på det? Er det ikke litt ekkelt, til og med, med den stive majonesen?

En ting til. Ettersmaken. Hvordan er den? Kjenner du at det svir fremdeles? Yes."

AØ: "OK. Jeg skal love å sanse i detalj. Men hvorfor anbefaler du økologiske råvarer?"

GG: "Ettersom dine smaksevner vokser, vil du kjenne forskjell. Gulrøtter er dobbelt så dyre i økologisk versjon. Men så smaker de jo gulrot, rent og fint og uten de beske, bitre bismakene. I mange år brukte jeg ikke løk, jeg syntes ikke det var noe godt. Helt til jeg begynte å kjøpe økologisk løk. Hei! Er det sånn det skal smake? Økologisk løk er billig. Ikke det? Synes du 29 kroner kiloen for løk er altfor mye? Det er veldig mye arbeid å dyrke løk. Og tenk deg om – mat til 29 kroner kiloen! Er det dyrt? Nei, det er ikke det som sprenger husholdningsbudsjettet. Absolutt ikke. Du har råd til det, bare innrøm det.

Folk vil ikke ha giftrester i mat, hormonrester i kylling, antibiotika i fisk, soppmidler i jordbær, genmanipulert mais og radioaktivt bestrålte tomater. Det høres liksom ikke særlig

lig betryggende ut. Vi vanlig dødelige har bare oss selv som forsøkskaniner. Sunn fornuft tilsier, hvis du virkelig tenker veldig enkelt over det. At vi avstår fra giftige og kunstige stoffer." (...)

Så tier boken, men jeg blar videre og finner mange praktiske og inspirerende råd som er et godt utgangspunkt for bokens intensjon, nemlig: "Dikt din egen mat med økologiske råvarer".

Bente Westergaard

er en institusjon i norsk økologisk matlaging. For svært lenge siden, da jeg studerte var det en stor glede å komme til det lille vegetariske spisestedet i Hjelmsgate i Oslo. Der var det alltid en særegen stemning og velsmakende mat. I hvert fall når Bente stod på kjøkkenet. Senere dukket hun opp som kokk på kurs og samlinger for steinerskolelærere og sikkert også for en lang rekke andre. Det spesielle med Bente er at selv ganske enkel mat har vært usedvanlig velsmakende. Bente Westergaards navn har blitt en kvalitetsgaranti for meget god mat. Hun har også vært skolekjøkkenlærer på Steinerskolen på Nesodden. Hennes råd og oppskrifter har vært trykt i de økologiske tidsskrifter og hun har holdt utallige kokekurs. Nylig har hun utdannet kursledere som kan videreføre hennes intensjoner, erfaring og kunnskap. Hennes kokebok eller matbevisstgjøringsbok "Grønn gourmet" kom ut med sitt første opplag på Spartacus Forlag i 1998.

Hennes siste prosjekt er spisestedet Grønn Gourmet som ligger i treningsenteret Resonance ved Colosseum Kino i Oslo, Sørkedalsveien 10A, 2 etg i kontorbygget. Her får du boken til rett-fra-forfatter-pris.





KAMPEN OM MATJORDA

Av Marianne Kleimann Sevåg

MATJORD PÅ BILLIGSALG

Verdens matjord er på billigsalg. Det er et sørgetlig faktum for vår tid. Sammen med drikkevannet er den blitt gjenstand for oppkjøp og økonomisk spekulasjon. Ofte skjer dette over hodene på oss uten at vi riktig får med oss hva som skjer. I Ukraina skjer det akkurat nå, men vi behøver ikke sitte uvirksomme.

Ukraina var en gang Europas kornkammer. Den svarte, muldrike matjorda ligger i metertykke lag i et bredt belte gjennom dette store landet, mil etter mil med bølgende åkerlandskap. I tusener av år har jorda vært dyrket med kjærighet og omsorg. Mye falt sammen da Stalin sendte alle frie bønder i Ukraina til Sibir. Enda mer falt sammen da kollektivbrukenes tid var forbi med Sovjetunionens fall og Ukrainas selvstendighet. Landet er etter selvstendigheten ytterligere utpint av korrupt styre og mafiavirksomhet. Det finnes mange som gjerne vil tjene penger på å selge jorda til utenlandske investorer, både fra USA, Russland og Europa. Ennå kan ikke jorda i Ukraina eies, men loven ligger klar og det ventes på det rette tidspunkt for vedtak. Avtaler er allerede gjort for overtakelse. Noen er allerede i full gang gjennom forpakning via stråmenn. I kulissene venter Coca Cola, oljeselskapene og Oligarkene.

Ukraina ligger strategisk plassert mellom øst og vest. Oljeledningene til Europa strekker seg gjennom landet. Det er viktig å ha fotfeste der, det viser seg i de enorme summene USA og Russland setter inn i det politiske spillet. I Ukraina foregår et spill på høyt nivå. Hva oppkjøperne vil gjøre med selve jorda, er et annet spørsmål. Det meste blir brukt til intensivproduksjon av raps - ikke til mat, men til Biobrensel. Enorme jordbruksmaskiner kjører over jorda og førårsaker en voldsom erosjon. Om få år vil fruktbarheten synke betraktelig, av erosjon og synkende humusinnhold i jorda som følge av hensynsløs dyrking. Likevel er det mange som forsøker å bremse denne utviklingen!

LEVENDE JORDBRUK

Folket i Ukraina er fattige, men de har fortsatt kjærlighet til den jorda hvor de lever: Jordbruket er Ukrainas sjel! De forsøker å finne nye sosiale måter å arbeide sammen på, et samarbeid ut fra frihet og engasjement for fremtiden. Tusenvis av mennesker søker seg sammen i hagelag og småbrukerlag. Prosjekter og initiativ er tallrike rundt i hele landet. Initiativene har ofte en spirituell karakter og en sosial form. Det finnes mange mennesker som ønsker å gjøre noe for jorda og for landet. De vil spre impulser og inspirasjon som kan gi mennesker et livsgrunnlag og nye ideer.

Nord for Svartehavet i Troitska kjører Sergeij rundt med sine tankebiler og henter melk i landsbyene og leverer den til et meieri. I et område med 90% arbeidsledighet melker kvinnene ei ku eller to og skaffer inntekt til familien. 10. 000 familier (rundt 100.000 mennesker) skaffer seg et levebrød på denne måten.

Rådgiver i biologisk-dynamisk jordbruk, Rainer Sax, har vært med å starte foreningen "Schiwaja Simljia" (levende jord). Han tilbyr interesserte bønder både rådgiving og gunstige smålån til forpakting av jord og til kjøp av redskaper. Han samarbeider med oppfinneren Hermann Dettwiler for å skaffe bøndene energi fra småskalateknologi.

I det siste er det begynt å flytte inn unge mennesker i områdene rundt Tsjernobyl. Til tross for den radioaktive strålingen er grønnsakene de dyrker overraskende friske. I en bevegelse som kalles Anastasija (oppstandelse) søker de visdom i Vedaene og i gammel druidevisdom for å skape nytt liv i jorda. Blant disse bøndene er det også interesse for biologisk-dynamisk jordbruk.

SVARTJORDFONDET

En utfordring er å vekke de unge for nye ideer og bremse utflyttingen til byene og andre land for å tjene penger. Da må de sørge for at ideene berører, engasjerer og inspirerer. Det

må bygges en infrastruktur, satses på utdanning, forskning og nye sosiale initiativer.

Alt dette ligger der som mulighet, og mange arbeider alt de makter for å få det til. Hvordan kan vi her i vesten støtte dem? Norge har en gammel forbindelse til Ukraina tilbake til middelalderen og vikingtiden, senere gjennom Nansens innsats der i forbindelse med sultkatastrofen på 30-tallet. Denne forbindelsen oppleves fortsatt som reell. Det er derfor en gammel tradisjon vi går inn i ved å ha startet Jordsamvirket Norge - Ukraina. Her har vi etablert "Svartjordfondet" for å kunne støtte prosjekter i Ukraina og være en støttespiller for folket mot korrupt styre og utenlandske investorer virksomhet. Ukraina trenger levende impulser som kan åpne for en positiv utvikling. Europa trenger et levende Ukraina som kan utvikle sine sosiale impulser og et levende jordbruk. I en tid hvor vitenskapsmenn kommer sammen og oppfordrer til en ny tenkning fordi det drives en "kald krig mot naturen" (Potsdamer Manifestet, 2005), er det viktigere enn noensinne at vi støtter mennesker som arbeider ut fra kjærlighet til jorda, for sosial og idemessig fornyelse. Vi sender derfor oppropet videre: Støtt Svartjordfondet, [www.freeearth.org!](http://www.freeearth.org/) (se også s. 35)

Fire generasjoner kvinner langs veien til Odessa; ofte den eneste måten å få solgt maten de dyrker.



ØKOLOGI ER EN BETINGELSE FOR AT UDVIKLE KVALITET

Jørn Ussing Larsen fra Bageriet Aurion mener at økologiske råvarer er basis for at udvikle kvalitet og at varens reelle indhold tæller mere for forbrugerne fremover

Interview af Nina Høst-Madsen

Hvordan forbinder du kvalitet med økologisk og biodynamiske dyrkede råvarer? "Det er en betingelse for overhovedet at tale om kvalitet. Basis for mig er, at råvarerne er enten økologisk eller biodynamisk dyrket herefter kan man så udvikle på kvaliteten. I mange konventionelt dyrkede råvarer er næringsindholdet simpelthen presset ud – der skal mere korn til for at få samme energimængde".

Hvad har Aurion haft af særlige reaktioner fra forbrugere? "Bageriet Aurion: Når, det er det der vegetarbageri! har jeg hørt én sige. Men jeg har gennem tiden fået mange positive tillenkendegivelser fra kunder, der f.eks. har spist vores grød, og siger at det enten mætter godt eller fjerner mavesmerter, og at vores kornprodukter med spelt har hjulpet mennesker med allergi etc".

Hvordan vælger Aurion sit udbud? "Vi lytter til kunderne og vil gerne være åbne. Vi er f.eks. begyndt at bruge testpersoner til testning af vores chokolade. Samtidig er vi opmærksomme på, at vores service skal være i top, så vi hele tiden 'leverer varen'".

Hvordan tror du forbrugerne vil se på fødevarekvalitet fremover? "Forbrugerne vil vide, hvor produktet kommer fra - hvem der står bag. Der skal være en fortrolighed mellem producent og forbruger. Forbrugerne kan umuligt sætte sig ind i, hvad fødevaren indeholder, så er det nemmere, blot at vide, at f. eks Aurions produkter ikke indeholder nogle tilsætningsstoffer".

Jørn Ussing Larsen

er uddannet konditor i 1969, daglig leder af Aurion. Ansat i Butikken Aurion i Hjørring siden 1974. Ansat i Bageriet Aurion aps siden bageriets start i 1980.

Udover erfaring fra arbejdet i sin fars konditori, har Jørn Ussing Larsen taget dansk konditorsvendeprøve suppleret med en svensk konditorsvendeprøve. Desuden har han arbejdet med chokolade og marcipan i et af landets ældste konditorier, Konditori La Glace i København, og har i to år arbejdet i forskellige konditorier i Schweiz. I 1997 blev Jørn Ussing Larsen tildelt madøkologiprisen Guldplanten, og i 1998 fik han tilkendt Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom. Ved overrækkelsen af begge priser blev arbejdet med de gamle kornarter fremhævet som den væsentligste årsag til tildelingen.





BAGERIET AURION

I 1974 i Hjørring åbnede en butik af en gruppe forbrugere, som havde det primære mål at sælge dagligvarer af højest mulige kvalitet. I forbindelse med Butikken Aurion's start begyndte Jørn Ussing Larsen med, i sin fars konditori, ved siden af sit arbejde som konditor at lave forskellige produkter, som kunne sælges i butikken. Det var hovedsagelig brød, men der blev også eksperimentet med myсли, konfekt, kiks, knækbrød, marmelade og saft. Dette fritidsarbejde stod på indtil 1980, hvor Bageriet Aurion APS blev indrettet på Jørn Ussing Larsens ejendom, der ligger syv km syd for Hjørring. Inden bageriets etablering lykkedes det at få 140 personer til at slutte op om anpartsselskabet, så bageriet i dag er en forbrugerejet virksomhed.

Bageriet Aurion tog i 1984 eget mølleriet med vindmølle i brug. I møllen blev der indtil 1996 forarbejdet 225 tons korn om året. Fra slutningen af 1996 steg forarbejdningen af økologisk og biodynamisk korn til 500 tons om året, da flere grossister ønskede at bruge Aurion som mellemleverandør.

I dag omfatter Aurions sortiment af gamle kornarter: enkorn, emmer, spelt og kæmpedurum. Disse fire arter fås i helsekostforretninger som mel, flager og hel korn. Spelt er den mest populære af de gamle kornarter og fås desuden som sigtet speltmel, hvor kliddelene er frasigtet.

Derudover forarbejder Aurion også korn, mel og flager af hvede, rug, byg og havre, og fremstiller brød, småkager, kiks, frugtpålæg, myсли, langtidsristet korn, børnemad samt chokolade. I bageri og butik arbejder 33 personer; svarende til ca. 25 fuldtidsstillinger.

Ved siden af levnedsmiddelproduktionen afholder Aurion bagekurser hver sommer for interessererde, samt åbent hus den tredje søndag i juni ved et arrangement kaldet Dansk Mølledag. Desuden sælger Aurion kornkværne til "hjemmebagere", så man kan få frisk mel ved selv at formale kornet.

Bageriet har forskellige forskningsprojekter i gang, og er på den måde ajour med den nyeste viden på området.

Yderligere information:

Bageriet Aurion
Guldagervej 525, Guldager
9800 Hjørring
Tlf. 9896 3444 - Fax. 9896 3464
Tlf. tid: kl. 7.00 - 15.00
info@aurion.dk - www.aurion.dk

INTI RUNAKUNAQ WASIN

- VÆRESTED FOR FATTIGE INDIANSKE BØRN I CUSCO, PERU

Et rejsebrev fra Cusco – af Anne Hedegaard

En beskrivelse af *Inti Runakunaq Wasin* - "Solfolkenes Hus"- som det er lige nu:

I foråret 2002 mødte jeg Jens Laurids Sørensen, som nogle år forinden havde startet et projekt for fattige, udsatte børn i Cusco. Inspireret af Jens' kærlig fortællinger, læste jeg spansk i et år og tog hernen i 5 måneder i 2003 og 2004. Nu er jeg her for 3. gang. Der er noget, der trækker: den glæde det er at være på Inti og arbejde med børnene, og det at være i en fuldstændig anden kultur. Alligevel er børnene her som børn i Danmark: det er den samme form for pædagogik og metodik, der virker!

Jeg har tidligere strikket og hæklet med børnene og lavet broderier. På det sidste har jeg koncentreret mig om at tegne og male med dem. Børnene deltager med iver i maletimerne. De er vant til fra deres skole udelukkende at kopiere. Der skal noget til, før de tør tro på, at de kan selv. I de sidste 3 uger har vi malet og tegnet hver dag, og i går gik vi til et trykkeri, som skal lave postkort af 9 af børnenes billeder. Motivet har

været engle. At udvælge dem, der skulle trykkes, har ikke været let. Kortene skal bruges til julekort her og i Danmark.

En dag på Inti Runakunaq Wasin forløber - når det er dagsligdag - sådan her: Børn, der går i skole om eftermiddagen, kommer lidt over 9 om morgenens. De går ind i det største rum og tager deres lektier frem. Her får de hjælp af Eufemia og Karen, som er en del af det lokale team, der dagligt arbejder på værestedet.

Klokken 10.30 eller 11 er der "taller de creatividad" - kreativt værksted, hvor Else Slagebro og jeg for tiden har lejlighed til at undervise. Nu da maleperioden er slut, står den på teater: En dramatisering af "Fyrtøjet". Det er vi lige begyndt på. Else instruerer, og jeg tager mig af det scenografiske sammen med børnene. Det er en gruppe af både store og små børn og 3 udviklingshæmmede, så det er spændende, hvordan det bliver.

Klokken 12 er det spisetid. Nilda har stået i køkkenet om formiddagen og lavet maden. Der er som regel ris eller spaghetti med lidt grøntsager stegt på panden, eller havresuppe med en hvedebolle, nogle gange en bolle lagt sammen med avokado, citron og løg, af og til med urtete. Når der er spist



De 9 englebilleder, der nu bliver trykt som julekort.

Et udsnit af børnene på Inti. Det er Eufemia i den orangefarvede trøje.



Jomfru Maria, som Inti Runakunaq Wasin er indviet til, bæres i procession rundt i gaderne på Inti's 7-års fødselsdag

sørger Eufemia og Karen meget omhyggeligt for at få delt oprydningsopgaver ud: opvask, fejning af gulv osv. Børnene ser ud til at glæde sig over at gøre det.

Så går især drengene ud til vasken i gården og kommer vand i håret, spejler sig i vinduesruderne og redet sig med en stor blå fælles kam. De skal være i skolen klokken 13.

Alle de voksne går nu hjem og holder siesta, og vi mødes igen ved 15 - 15.30 tiden. Vi møder hinanden med kindkys og: "¿Cómo estás?" - hvordan har du det? Om eftermiddagen kommer der andre børn, nemlig dem, der går i skole om formiddagen. De får lektiehjælp en times tid - de mindste spiller eller leger med de frivillige, unge hjælpere fra al verdens lande, som tager et break i deres dannelsesrejser i Sydamerika for at møde de lokale Cusco-beboere. Det kan også ske, at "los voluntarios" laver engelsktimer med børnene.

Den sidste 11/2 time før det atter er spisetid, er afsat til værkstedsarbejde. Nogle større børn laver smykker - de største drenge går i lædværkstedet, og Else og jeg laver hånddukketeater med de mindste 6 - 9 årige. Vi arbejder med en fabel: "Musen og Løven". Det går de gevældigt op i.

Selve dagligdagen fungerer fint med mad og rengøring - og det er vigtigt. Omgivelserne og komforten er jo af en meget anderledes standard end i Danmark, så den omhu, der bliver lagt i, at børnene gør rent og rydder op efter sig, gør indtryk.

Der, hvor vi kan hjælpe med vores erfaringer fra Danmark, er gennem menneskesynet, det pædagogiske og det metodiske

arbejde i maling, håndarbejde og dramatik, hvor vi kan håbe på at inspirere de voksne - til at tro på, at de kan andet end kopiere andres ideer, at de jo har så rig en kultur, men at de står i nutiden med nutidens børn omkring sig, og at disse børn er fremtidens mennesker i verden.

Den 26. oktober fyldte Inti Runakunaq Wasin 7 år. Lejemålet i Calle Inca er sagt op, og vi skal være ude den 31/1. Derfor er der stor aktivitet, omkring det at finde et nyt sted. Det bedste vil være, at Inti køber sit eget sted, så vi ikke skal blive ved at flytte i henhold til diverse husejeres forgodtbefindende. Men der er jo forhindringer, såsom økonomi og at kunne finde det rette sted, hvor der er børn, der trænger, i nærheden..

Jens Laurids Sørensen er lige kommet herover i 14 dage for at være med i de mange beslutninger, der skal træffes. Det er en forandringstid - en ny 7 års periode er begyndt. Else Slagebro vil arbejde herover indtil april 07, og jeg vil være her indtil februar.

Mange hilsener her fra Andesbjergene fra Else Slagebro og Anne Hedegaard

Fakta

Merkurfonden har støttet og indgået samarbejde med "Solens Børn", dansk støtteforening for INTI RUNAKUNAQ WASIN, værested for fattige indianske børn i Cusco, Peru. For øjeblikket arbejder både Else Slagebro og Anne Hedegaard på projektet, der skal styrke børnene selv værd og forhåbentligt give dem et skub i den rigtige retning med hensyn til på sigt at kunne skaffe sig bedre livsvilkår.



BÆREDYGTIGE BOLIGER I STØBESKEEN TÆT PÅ ÅRHUS

Af Per Andersen

Energiforbruget skal være minimalt i en række nye andelsrækkehuse i Hjortshøj, hvor Andelssamfundet fokuserer på miljø, fællesskab og natur.

Boliger uden fjernvarme, varme fra solceller eller andre varmesystemer. Utopi tænker mange straks. Det er imidlertid snart virkelighed i Andelssamfundet Hjortshøj, hvor en andelsboligforening indenfor de kommende to år vil bygge 16 andelsrækkehuse i træ. Husene vil stort set ikke afgive varme til omgivelserne, og de genbruger varmen.

Den høje energieffektivitet i de såkaldte passivhuse bliver opnået ved maksimal isolering og tætning af blandt andet tag, vægge og vinduer. Varme fra sol, beboere og elapparater bliver i boligerne, hvor luften bliver skiftet med et ventilationsanlæg. Anlægget genvinder varme og kan give ekstra varme, hvis der opstår behov for det.

PASSIVHUSE FUNGERER I TYSKLAND

"I Tyskland er der i modsætning til i Danmark opført mange passivhuse. De tyske erfaringer vil blive brugt, så de nye andelshuse lever op til vores forventninger", siger Karsten Munk-Petersen. Han er en af initiativtagerne bag andelsboligforeningen, der har truffet aftale om totalrådgivning med det århusianske arkitektfirma Frost Larsen A/S og tømrermester Finn Borg, der opfører lavenergihue i sit firma Woodmate.

Det er planen, at rækkehusene er færdige, så beboerne kan flytte ind i starten af 2008. De vil være højt beliggende med en flot udsigt over landskabet, Kalø Vig og Mols.

Prisen for andelshusene bliver anslået kr. 17.500 pr. kvartratmeter. Beløbet inkluderer udover byggeudgiften også byggemodning og grundkøb. Der er taget hensyn til, at andelshaverne selv i mindre grad skal deltage i projektet. Blandt andet i anlæg af de udendørs arealer omkring boligerne.

Hvis det spændende andelsbyggeprojekt i Andelssamfundet Hjortshøj vækker interesse, er der stadig mulighed for at deltage. Information kan fås hos Bro Jost Jensen, telefon nummer 97761381 og e-mail jost.jensen@ofir.dk, og Karsten Munk-Petersen, telefon nummer 86742209 og e-mail hfk-hmp@mail.tele.dk. Der er også mulighed for at få oplysninger om projektet på Andelssamfundet Hjortshøj's hjemmeside www.andelssamfundet.dk under afsnittet AIH/Bogruppen7.

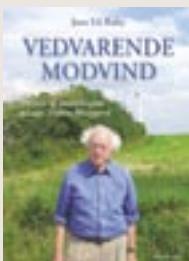
Andelssamfundet Hjortshøj

Andelssamfundet i Hjortshøj ligger 15 kilometer nordøst for Århus i udkanten af Hjortshøj med parcelhuse og boligkvarterer på den ene side og udsigt over Århus Bugten og landbruget til den anden side. Andelssamfundet bygger på et socialt og bæredygtigt grundlag og huser 100 voksne og børn fordelt på nu fem bogrupper. Det driver eget økologisk landbrug med omkring 100 høns, 10 geder, 15 kør, kornmarker og grøntsagsmark.

Flere oplysninger kan ses på hjemmesiden www.andelssamfundet.dk.

AKTUELLE BØGER

Vedvarende modvind



– et portræt af omstillingens pioner, Preben Maegaard. Jørn Uz Ruby. Forlaget Hovedland. 2006. 192 sider + 48 billedark.

250,- kr. ISBN 87-7739-807-6.

Hvad går vi når de sidste fossile brændsler inden længe er brugt op. I Jørn Uz Rubys portrætbog om den vedvarende energis førstemand i Danmark lyder svaret: " vi sparer på de ressourcer, vi har, og finder en mere permanent ordning for fremtiden. Det vil sige, vi omstiller til vedvarende energi."

I de sidste 30 år af sit liv har Preben Maegaard i ord og gerning, i utallige rapporter, artikler og bøger gjort sig til førende talsmand for en intelligent omstilling fra fossile brændsler til vedvarende energi. Hele hans virke – nationalt såvel som internationalt – fra Danmark til Mali – er skildret.

De Nye Pionerer



om sociale innovatører, der skaber økonomisk og menneskelig vækst af Tania Ellis. Jyllands-Postens Forlag. 224 sider. 349 kr.

ISBN 87-7692-057-7.

Er det muligt at tjene både mennesker og penge? Ja, mener bogens forfatter, Tania Ellis. Etik, ansvarlighed og bæredygtighed er kommet på erhvervslivets dagsorden. Nobels Fredsprisvinder 2006, bankmanden Muhammed Yunus, virksomhederne The Body Shop, Ben & Jerry's, Wholle Foods Markets, Stonyfield Farm, og en virksomhed læseren muligvis allerede kender godt: danske Merkur Andelskasse, har allerede vist, at det er muligt at tjene godt og gøre godt. De udgår ifølge bogens forfatter den synlige top i underskoven af pionerer, som

baner veje for bæredygtig innovation, der løser samfundsproblemer, indfrier menneskers behov – og skaber nye forretningsmuligheder.

De nye pionerer bringer en lang række danske og internationale eksempler på etablerede virksomheder og sociale innovatører, som udfordrer gamle logikker og skaber mere balanceret vækst. Bogen bærer mange spændende budskaber, og besvarer spørgsmål som: Er der penge i idealisme? Kan kapitalister være sociale? Hvad er social innovation? Hvad kan stat og erhvervsliv lære af dem? Og hvordan kan Danmark bruge dette vækstfelt som en del af sin globaliseringsstrategi? Bogen har forord af Mads Ølivsen.

CO-EVOLUTION



Danish / Chinese Collaboration on Sustainable Development in China.
Editor: UiD/Henrik Valeur. Published by:

DAC. 186 sider. ISBN 87-90668-61-8.

Kataloget beskriver det danske bidrag til biennalen i Venedig. Projektet er første skridt i dannelsen af et unikt og langvært netværk mellem førende kinesiske universiteter og unge danske arkitekter. »Beboede bjerge, et forurenset område omdannet til en grøn oase, en by formet som et gigantisk logo og en arkitektonisk citywall rundt om en gammel historisk bydel - er resultatet af et unikt og grænseoverskridende dansk/kinesisk samarbejdsprojekt.«

CO-EVOLUTION forener de unges problemløsende og holistiske tilgang med den danske tradition for bæredygtig og humanistisk arkitektur samt lokale kompetencer og kobler det til det kinesiske byggeboom. Et møde, som kan blive begyndelse til helt ny knowhow indenfor bæredygtig byudvikling på verdensplan. CO-EVOLUTION bliver skabt i et samarbejde mellem de fire unge danske tegnestuer: CEBRA, COBE, EFFEKT og TRANSFORM samt Ph.D studerende

og post graduates fra fire af Kinas førende universiteter i storbyerne Beijing, Shanghai, Chongqing og Xi'an. Arkitekt Henrik Valeur fra arkitektgruppen UiD er kurator på projektet.

Økologisk mat



Nina Dreyer Hensley, Jim Hensley og Paul Løwe Flux Forlag 2006 ISBN 13: 978-82-92773-03-1

Ekte og enkelt er mottoet for en ny kokebok som er utgitt på Flux forlag. Den har lekre bilder og ca. 100 spennende oppskrifter. Vi kan selvsagt lage økologisk mat ved hjelp av alle kokebøker, og denne boka kan også brukes av de som anvender konvensjonelle varer. Det spesielt økologiske kommer inn som små bevisstgjørende tekster som er flettet inn mellom oppskriftene. Spesielt vil jeg fremheve forordet til dr.philos. i ernæring, Gerd Holmboe-Ottesen. Hun gir en klar og oversiktlig fremstilling av de naturvitenskapelig anerkjente fordelene ved å spise økologisk dyrket mat.

En intensjon med boka er at den skal være basert på økologiske råvarer en finner i norske butikker. I fremtiden vil det forhåpentligvis være mulig, men mange steder i Norge finnes det stort sett bare gulrot, hodekål, kålrot, løk og poteter. I denne boka har disse grønnsakene fått liten eller ingen plass. Flere av oppskriftene er basert på importerte råvarer, men det må de kanskje være i en globalisert verden hvor mange er opptatt av nye og spennende retter.

Boka har vegetaroppskrifter, men også mange oppskrifter med kjøtt og bærekraftig sjømat. Her bør alle kunne finne noe som kan berike det daglige kostholdet.

Merkurfonden har støttet og indgået samarbejde med

"Solens Børn"

dansk støtteforening for INTI RUNAKUNAQ WASIN
et værested for fattige indianske børn i Cusco, Peru.

For øjeblikket arbejder både Else Slagebro og Anne Hedegaard på projektet for at male og lave teater med børnene, indrette en systue, lave julespil med medarbejderne og undervise dem i Steiners menneskebilledte og pædagogik.

Alt sammen med henblik på, at børnene skal få styrket deres selvværd og forhåbentligt få et skub i den rigtige retning med hensyn til på sigt at kunne skaffe sig bedre livsvilkår. Et arbejde, du kan læse mere om i artiklen på side 30 og 31.

Hvis DU gerne vil støtte dette projekt, vil dit - meget gerne - månedlige beløb til Merkurfonden, øremærket: "Solens Børn" være mere end velkommen! Du kan få skattefradrag op til 6.600 kr. pr. år, dog ikke af de første 500 kr.

Biografi seminar i Nord Norge

*Dit liv i ord og billeder.
Påskken 2007 4/4 - 10/4*



Foto: Trygve Førde

Ethvert menneskes livshistorie erunik og dyrebar.

Du vil kunne deltage på et intensivt biografisk udviklingsforløb, med bare 4-5 deltagere - og med masser af tid til refleksion og samtaler. Individuelle kunstterapeutiske opgaver og digteøvelser understøtter forløbet. Vi bor og arbejder på en nyrestaureret brygga i Gildeskål, 1 time fra Bodø. Vi har fællesrum med panorama udsigt til snefeld, hav og ørne. Enkelt værelse til alle kursus deltagere.

Kursus ledere:

Birgit Svansø f. 36 Maler og kunstterapeut.

Kirsten Foged f. 52 Billedkunst og biografiarbejde

Begge har mange års erfaring som undervisere.



For yderligere info / brochure kontakt:

Birgit Svansø Tlf. (0045) 6531 5767 - Kirsten Foged Tlf. (0047) 7575 7629

STØTT SVARTJORDFONDET

Med hjerte for jorda

Gi bøndene i Ukraina mulighet til å dyrke jorda!

Svartjordfondet vil gi mikrokredit, faglig og økonomisk hjelp til bønder i Ukraina som ønsker å drive et jordbruk i pakt med naturen.

Vi vil være med å demme opp for utenlandske investorer s planlagte oppkjøp av den verdifulle svartjorda.

Vi vil gi bøndene mulighet til å dyrke jorda der de bor, på en måte som tar vare på livet og det biologiske mangfoldet.

300 kr er nok til å forpakte 1 ha (10 mål) i et år.

Støtt Svartjordfondet - en grasrotbevegelse for små folk med store hjerter!

Svartjordfondet er administrert av Jordsamvirke, startet av Marianne Kleimann Sevåg, pedagog med levende interesse for jorda, etter en reise i Ukraina 2004. Fondet er tilknyttet biodynamikeren Rainer Sax, som arbeider for det sveitsiske utviklingsdirektoratet, for biodynamisk forening i Sveits og for en rekke lokale prosjekter på grasrotnivå i Ukraina.

Han er medgründer av foreningen "Schiwa Semlja" (levende jord) i Ukraina.

Cultura Bank - Kontonummer 1254 05 30686 - freeearth.org



Cultura Bank – er en bank for deg som er opptatt av økonomi og etikk, bærekraftig økonomi, nye måter å tenke verdiskaping på.

Cultura finansierer bl.a. prosjekter som kan forbedre økosystemene, skape renere luftmiljø, gi verdige sosiale forhold, dekke behov for omsorg og gi barn og ungdom bedre oppvekstvilkår. Cultura ønsker å utvikle en ny form for bankvirksomhet. Gjennom et samarbeid med kundene skapes en pengestrøm som bevisst kan settes inn i samfunnsfornyende og miljørettede formål.

Måletsetningen for Cultura er å medvirke ved finansieringen av samfunnstjenlige prosjekter. Videre å bevisstgjøre holdninger til penger og økonomi slik at kapital kan styres mot reelle behov og uløste oppgaver i samfunnet.

Bankens arbeidsområde er hele landet, og banken tilstreber nærbонтakt til sine kunder. Cultura arbeider for at etikk, moral og verdiskaping kan

innarbeides i det økonomiske liv via et nytt syn på penger, økonomi og lønnsomhet. Vi tror det er mulig å utvikle nye samfunnsøkonomiske konsepter og holdninger hvor man ikke ensidig baserer seg på egennytten som drivkraft.

Cultura samarbeider med lignende bankinitiativer i andre land, herunder også de nordiske land, og med organisasjoner som WWF og Redd Barna, Norge. Cultura har i øyeblikket en balanse på ca. 250 mill. NOK. Det er 12 medarbeidere på kontoret i Oslo.



Merkur er et holdningspræget pengeinstitut, hvor udlån sker på baggrund af såvel økonomiske som etiske, sociale og miljømæssige vurderinger.

Ved at finansiere projekter ud fra disse kriterier ønsker Merkur at påvirke samfundsudviklingen i en mere bæredygtig retning, miljømæssigt som socialt. Mange af Merkurs låneprojekter har medvirket til at inspirere andre og givet impulser til videre udvikling. Merkur ønsker således med

sit virke at række udover den umiddelbare finansiering og virkelliggørelse af konkrete initiativer.

Mere end 10.000 privatkunder, virksomheder, foreninger og institutioner har på dette grundlag valgt at benytte Merkur som deres pengeinstitut.

I kraft af den her nævnte udlånspolitik får Merkurs indlånere den yderligere mulighed, at man kan øremærke sin opsparing til særlige formål – fx til økologisk eller biodynamisk jordbrug, økologisk byggeri, vedvarende energi, bæredygtig produktion og handel, økosamfund og bøfællesskaber, frie skoler og børnehaver, institutioner for social omsorg, kunst og kulturel virksomhed m.m.

Merkur har i øyeblikket en balance på ca. 750 mio. kr. Af det samlede udlån på 430 mio. kr. udgør de almennyttige, samfundsgavnlige projekter ca. 75%. De øvrige udlån er til private - fortrinsvis til boligformål.

Merkur har 38 ansatte fordelt på afdelinger i Aalborg, Århus og København, kontor- og mødefaciliteter i Odense samt medvirkende i et spirende bankinitiativ i Finland. Hertil kommer et repræsentationskontor i Hamborg for ca. 250 nordtyske kunder.

Cultura Sparebank Postboks 6800 · St. Olavs plass · N-0130 Oslo · Tlf. +47 22 99 51 99 · cultura@cultura.no · www.cultura.no

Merkur Vesterbrogade 40 · Postboks 402 · DK-1620 København V · Tlf. +45 70 27 27 06 · merkurbank@merkurbank.dk · www.merkurbank.dk

B-Economique

Cultura Bank
Postboks 6800 St. Olavs plass
N-0130 Oslo

NORGE

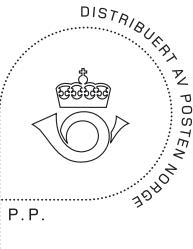


Foto: Fairtrade Media / Christof Krackhardt

MAX HAVELAAR – GARANTIMÆRKET FOR FAIRTRADE

Fairtrade/Max Havelaar er en international mærkningsordning.

Mærket er en garanti for:

- at bønder er sikret en fair pris for deres produkter
- at arbejdere er sikret ordentlige arbejdsforhold
- at miljøet skånes i produktionen

Mere end en million bønder, arbejdere og deres familier i Afrika, Asien,

Syd- og Mellemamerika har glæde af mærkningsordningen.

En positiv udvikling

Kaffebønder slår sig f.eks. sammen i kooperativer der kan levere større partier kaffe. De får udbetalt en mindstepris samt en Fairtrade bonus.

Bonusen skal de bruge i fællesskab. Nogle vælger at satse på nye indtægtskilder, f.eks. at holde bier, andre har

behov for en lægeklinik eller en skole. På den måde sættes en positiv udvikling i gang i lokalsamfundet.

Fair produkter

I Danmark findes mærket bl.a. på bananer, chokolade, honning, juice, kaffe, ris, rørsukker, snacks, vin og te.

Læs mere på www.maxhavelaar.dk