

Pengevirke

TIDSSKRIFT

FOR NY BANKKULTUR

1

2001

APRIL



fødevarekvalitet

Tema:

Kokultur



bankgalskab

ISSN 1399-7734

Pengevirke 1-2001

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 19. juni 2001

Oplag: 5.500

Frist

for bidrag til næste nummer er
18. maj 2001

Danske indlæg

sendes til Merkur
Vejsgaard Møllevej 3, Boks 2039
DK-9100 Aalborg
0045 98101835

Norske indlæg

sendes til Cultura Sparebank
P.b. 6800 St. Olavs plass
N-0130 Oslo
0047 22995199

Redaktionsgruppen består af

Ole Uggerby (ansv. i Danmark)
uggerby@image.dk
Arne Øgaard (ansv. i Norge)
arne@moss.steiner.no
Jannike Østervold (sekr.)
jannikeo@cultura.no

Tryk:

Trykt på svanemærket papir
Bræmer Tryk a/s
Miljøcertificeret ISO 14001


Arbejdstemaer:

- Globalisering i dagligdagen.
- Miljøet - individets og familiens ansvar?
- Kultur, humor og nærhed

Indhold

Forside: Akvarel af kunstner Kirsten Svendsen.

3	To vidt forskellige verdensbilleder	Bodil Søgaard
4	Landbruget "bankes" i den rigtige retning	Lene og Henrik Asser
5	Fødevarer med social og kulturel bæredygtighed	Henrik Platz
7	Økologiske kreaturer kan også få BSE	Thorkild Nissen
8	Kan fødevarekvalitet måles?	Annette Tingstad
9	Fødevarer på afbetaling	Erik Bjørn Olsen
10	Økologiske fødevarer og sundhed (vidensopsamling)	Peter Marckmann
11	Fødevarekvalitet - hvad ved vi egentligt idag ?	Jens Otto Andersen
12	Kødkvalitet, sundhed, sikkerhed og etik	Fie Graugaard
13	Nordre Braathu	Arne Øgaard
14	Synspunkter på forskningens muligheder og begrænsninger	Lars Munck
15	Mæthedens pris (boganmeldelse)	Knud Vilby
16	Økologiske fødevarer fra Uganda	Inge Lis og Aage Dissing
17	Frihet og marked (del 2)	Ove Jakobsen
18	Hvordan kan den økologiske fødevareomsetning styrkes?	Arne Øgaard
18	Oikos – økologisk landslag	Arne Øgaard
19	Naturpleje, økologisk økseød og kodriverlaug	Freddy & Hanne Madsen
19	Flere om at svede	Lasse Baaner
20	Økologien på rette spor	Paul Holmbeck
21	Køkken-karma (sang)	
21	Leserundersøgelse ga positive tilbakemeldinger	Jannike Østervold
22	Smånyt	
23	Boganmeldelser:	
24	Thise Mejeri	
25	Hinge Osteri	
26	Globalisering og individualisering	Lars Pehrson
25	Nytt fra Cultura	
25	Nyt fra Merkur	
28	De gamle kornsorter (Bageriet Aurion)	Ole Uggerby
29	Økologisk bakeri med succes (Godt Brød)	Jannike Østervold
30	Annoncer	

En ny tids bonde

Det handler mest om mad – men også om vores måde at opleve verden og livet på. Er der en sammenhæng mellem den måde føden produceres på og den måde vores verdensbillede bliver dannet?

Hvis der er galskab både i landbruget og i bankernes kortsigtede økonomitænkning – så er det måske netop vores holdninger og vores syn på naturen og på livet, der skal forvandles. Lars Munck (se side 14) skriver i sit indlæg om konsensusmaskinen (det apparat af medier og forskning som skaber det dominerende overordnede verdensbillede): "... den har sine åbenbare mangler som kommunikationskanal. Hvordan skal vi kunne undgå, at den forkalker og stivner, fordi den styres af kortsigtede industrielle penge og politiske særinteresser? Hvordan skal vi kunne finde den nye teknologi, der kan højne medierne og gøre dem til et middel til en stimulerende uddannelse af folket, så de kan tage

demokratisk stilling til svære og usikre spørgsmål og overvejelser?

Lignende overvejelser gør sig Ove Jakobsen (side 19) når han diskuterer begrebet "frihed" i et markedsdomineret samfund, hvor "...noen eller noe på ulike måter begrænser vårt handlingsrom gjennom manipulation av informasjon, som påvirker vår vilje."

Det er ikke så lige en sag at holde tanken klar og dømmekraften sund. Heller ikke når det gælder information.

Dette blad indeholder bidrag fra en række personer, der på forskellig vis er engageret i fødevareproduktion og informationsformidling.

ADVARSEL! Bladets indhold er denne gang stærkt manipuleret, idet teksterne er forkortet i forhold til forfatternes oprindelige bidrag. I stedet for at kassere den tekst, der ikke kan rummes indenfor bladets rammer, har vi valgt at lægge alle tekster uforkortet ud på nettet: www.cultura.no/pengevirke og

www.merkurbank.dk/pengevirke.

Det har været vores hensigt at gøre bladet lettere og mere inspirerende med mange, mindre bidrag og flere illustrationer. Frem for alt er det dog hensigten med det valgte tema, at bidrage til en ny holdning til jorden og til den måde vore fødevarer produceres på. I det svenske tidsskrift Balder (nr.3/2000) formulerer Arne Klingborg denne nye holdning således: "Den nya trädgårdsmästaren är inte en nostalgisk figur, han hör framtiden till. Fler och fler börjar inse att jorden behöver människor. Jorden behöver de insiktsfulla odlarna, trädgårdsmästarna som är beredda att ta ansvar och med entusiasm skapa en ny trädgårdskonst. (...) Men framförallt älskar den moderna trädgårdsmästaren också människor. Han vet vad människan behöver för kropp och själ genom odling och trädgårdskonst. Han vet att trädgårdens inte är färdig förrän människorna är där."

Red.

Forskellige verdensbilleder

Af Bodil Søgaard

På mindre end 50 år er det lykkedes fødevareindustrien og det industrielle landbrug at føre os ud i den nuværende ganske urimelige og katastrofale fødevaresituation, hvor en stor del af fødevarerne knap nok kan kaldes mad, og hvor miljøet og vores helbred nu er truet.



Sundheden daler

Flere og flere bliver overvægtige, mens fedtet camoufleres i spegepølserne med nitrit, der også er kræftfremkaldende. De fleste kræftformer er i voldsom stigning ligesom gig, sukkersyge og allergi er.

Udgifterne stiger

Vores drikkevand er forurennet med nitrat og pesticider, og vandafgifterne stiger. På et år er blot grundvandsbeskyttelsesafgiften steget 150%.

Derudover betaler vi målerafgift, spildevandsafgift, vandafgift og statsafgift. Afgifter, der bl.a. skal bruges til at betale landmænd for at holde op med at sprøjte på de mest udsatte vandindvindingsområder. Tænk hvis andre samfundsgrupper ville til at have betaling for at lade være med at svine. Forsætter den situation, rækker fantasien næppe til at forestille sig, hvilke katastrofale tilstande, der vil indfinde sig.

Hvem skal ha' regningen?

Hvis den regning, der nu skal betales er et fællesanliggende må det være ligeså rimeligt at mene, at måden fremtidens fødevarer produceres på er et fællesanliggende. At forbrugerne må være medbestemmede! Om føje tid vil vi højst sandsynlig opleve - på trods af befolkningens negative holdning til gensplejsning - at det animalske foder alligevel vil være gensplejset! Hvem skal betale den regning, når de uforudsete uheld opstår her?

Hvorfor så forskellige holdninger?

Hvorfor har vi forskellige holdninger og syn på noget så alment som mad og sundhed?

Selvom de fleste er enige om teknologiens mange muligheder og nyder fremskridtene med tilhørende behageligheder, så er der dog flere og flere, der får øje på de uønskede bivirkninger, der følger i kølvandet på de kemiske og bioteknologiske landvindinger.

Alt efter hvilket verdensbillede vi har som udgangspunkt, har vi at gøre med meget forskellige holdninger til mange helt essentielle områder.

Naturvidenskab eller holdning...

Den reduktionistiske tilgang (læs: naturvidenskaberne, red), har ofte lettere ved at komme med løsningsmodeller på de store problemer: sult i den 3. verden kan løses v.h.a. genteknologien; pesticid-forurennet grundvand kan klares ved rensning eller ved at hæve grænseværdierne; kræft og AIDS løses ved at afsætte flere ressourcer til forskning i mere effektive kemoterapier og medicin; miljøproblemer kan i sin yderste konsekvens fjernes ved at benægte, at der overhovedet er problemer.

Helt anderledes radikalt vil det være på samfundsplan fx at sige farvel til kunstgødning og pesticider; at tænke landbruget ind i en helt anden sammenhæng. Det alternative verdensbillede kan ikke umiddelbart udstikke afklarede løsningsmodeller på de vanskeligheder, der nødvendigvis løbende vil dukke op. Men der er en helt række påviselige bivirkninger vi i hvert fald ikke skal slås med.

Hvad ska' vi gøre?

Hvad skal vi så gøre i fremtiden? For mig at se har det konventionelle landbrug og

fødevareindustrien igennem 50 år afprøvet en vej, der har vist sig ikke at være gangbar! Vi er kommet på afveje! Selvfølgelig kan vi afvente, at videnskaben ad åre påviser en sammenhæng mellem konventionelle produktionsmetoder, faldende fødevarekvalitet og generelt faldende sundhedstilstand og ligeså at der er positive sundhedsmæssige aspekter ved økologisk mad og levevis - det som de fleste af os allerede ved med vores sunde fornøft.

Men vi behøver ikke vente. Vi kan handle, hvis vi vil. Det er ikke nok at diskutere økologisk mad over frokosten og handle lidt økologisk mælk og gulerødder til weekenden, hvis man så alligevel, når man kommer hjem, lever nøjagtig som naboen eller tandlægen - uden at det man snakker om og tror får konsekvenser på ens måde at leve på.

At spise økologisk er vigtigt, men målet er en økologisk kultur og tankegang, ja et økologisk samfund.

Bodil Søgaard København. F. 1941.

Cand.scient i geologi, geografi og Lic.scient i biologi. Har foretaget indgående studier i byg og i forlængelse heraf været ansat (1976-88) på Carlsberg Kornforædling, Carlsberg Forskningscenter. Fra 1989-93 gæsteforsker på Landbohøjskolen i et projekt om sekundære indholdsstoffer. Siden 1983 Forskningslektor på Landbohøjskolen.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke



Af Lene og Henrik Asser

Fødevarer kvalitet er til debat og vi ser i denne tid et landbrug, der "bankes" i den rigtige retning. Det skyldes bl.a. dårligt foder og for intensivt dyrehold.

Landbruget "bankes" i den rigtige retning

Vi ved altså godt nogenlunde, hvad der er galt, men de fleste bønder vil nok sige, at der ikke er plads til kvalitetsforbedringer på grund af økonomien. Og det er jo nok også rigtigt. Men lidt albuerum er der vel altid indimellem, så nogle forbedringer kan sættes i gang. Og det bli'r der så også! Man tager det værste væk, hiver et mistænkeligt emne ud af foderblandingen, gi'r soen en kvadratmeter mere at gå på, eller undlader at afforne uden bedøvelse. Sådan kan man så pille nogle genvordigheder ud, indtil forbrugerne tier for en stund.

Det åbenlyse problem i dette lapperi er, at der ingen retning eller fremtidsvision er, og det gi'r forringet bæredygtighed. Den fremadrettede vision må tage fat omkring det bæredygtige. Det er her, vi skal bruge vores frirum, hvis udviklingen skal have fast afsæt og komme i den rigtige retning; altså den retning, hvor omgivelserne begynder at arbejde med bonden, i stedet for imod.



En vision for landbruget

Vores vision – er at gøre gården selvforsynende. Gennem 27 år har vi på Kragebjerg arbejdet med selvforsyningsstanken. Nogle ting er lykkedes for os og andre ikke. På det økonomiske plan har der været tre forhold, der har været med til at hjælpe os igennem. De to første ligger tæt op af hinanden. Det er forbrugerkredsen, og det direkte salg fra gården.

Forbrugerkredsen

Forbrugerkredsen tog sin første form i 1988, da en gruppe på 7 mennesker gik tæt ind i gårdens liv. De mødtes en gang om måneden og orienterede sig om alt hvad der foregik. Gennem stor indlevelses-evne fik de formuleret gårdens mulige retning ind i fremtiden. Effekten af, at nogen virkelig interesserede sig for gården, blev af stor betydning for os. Det gav os mod til at oprette en egentlig forbrugerkreds med tilknytning til gården. Den er langsomt vokset til i dag over 200 familier. Rigtig mange af disse kommer og fester og luger i løbet af året.

Direkte salg

I den første forbrugerkreds, var det Interessen, der knyttede gruppen til gården. Senere udviklede sig det direkte salg til forbrugerne – så i dag er det ofte omvendt. Ved at forbrugerne køber vores produkter får de kendskab til og dermed ofte interesse for gården. Her må det indskydes, at vi er meget bevidste om, at der på gården er noget kulturelt og socialt, så man har noget at have sin interesse i. Det kalder vi "den grundlæggende vision".

Nå, men det direkte salg til forbrugerne er, udover at være anledningen til at møde omverdenen, en absolut nødvendig måde, at få hævet vore varepriser på, så de står i rimeligt forhold til, hvad det koster at frembringe dem. Uden denne merindtægt ville vi ikke kunne arbejde, som vi gør.

Eget gårdmejeri

Det tredje område, som har givet os en bedre økonomi, er forarbejdningen af mælken til smør, myse og ost. Vi har forarbejdet al gårdens mælk på vores gårdmejeri siden 1979. Det startede som en

ulyst til at sende vores jomfruelige mælk, lavet på græs, kløver og hø, til et mejeri hvor det ville blive transporteret, centrifugeret, homogeniseret og pasteuriseret. Vi sløjfede alle fire processer og beholdt mælken hjemme! Efterhånden som osteprocessens genvordigheder blev overvundet, blev det til en råmælksost af høj kvalitet.

De her tre nævnte forhold har stor betydning for os og vores gård – og viser, at ved at gøre tingene på en anden måde, kan måske også økonomien komme derhen, hvor den ikke mere spænder ben for det, vi gerne vil med vores landbrug, men gi'r os mulighed for at få jord, planter, dyr og gødning til at blive det "hjul", der er basis for kvaliteten i alle de herligheder, vi ta'r ud af jorden år efter år.



Lene Asser Jensen f. 1949 i Kbh. og uddannet som danser, balletpædagog og senere som eurytmist. Har arbejdet en år-række på teater og TV, og senere med undervisning. Købte i 1974 sammen med Henrik Kragebjerggård og har siden da arbejdet med biodynamisk landbrug - og Eurytmi.

Henrik Asser Jensen f. 1947. Efter færdiguddannelse i træbranchen afsluttende med et år i USA i 1968, ansat på Jytte Abildstrøms Teater i ca 6år. Købte Kragebjerggård i 1974 og har siden arbejdet fuldtids med landbrug.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Fødevarer med social og kulturel bæredygtighed

Med et tilbageblik på økologisk landbrugs succes i 90'erne søger skribenten i samtale med landmændene Günther Lorenzen, Thorkild L. Pedersen og Thomas Harttung at skitsere nye udviklingsmuligheder. Der peges på, at økologisk landbrug må udvide sit fokus fra miljø og økonomi til også at omfatte sociale og kulturelle forhold for at blive bæredygtigt.

Af Henrik Platz

Udsigt fra møllen

Som ung sad jeg under en vindmølle på en bakke ved Skals og skuede ud over Hjarbæk Fjord. Jeg gjorde mig store tanker om, hvordan verden burde indrettes, så der var plads til og brug for os alle med hver vores forskelligheder. At vi burde være ærlige og elske hinanden inderligt i stedet for kun at tænke på penge, fortjeneste, prestige, forbrug, konkurrence og magt.

Møllen tilhørte min farbroder og tante, der var socialpædagoger og havde arbejdet i behandlingssektoren i mange år. Nu havde de startet et mindre økologisk gartneri med torve- og stald-dørssalg for at virkeliggøre deres idéer om at leve på en anden måde – alt sammen med en klar afstandtagen til borgermusikken.

Der blev eksperimenteret med de biodynamiske dyrkningsprincipper for at udfordre økologien, og der var altid en dreng eller to i familiepleje, som ud over skolegangen indgik i det daglige arbejde med at passe gartneriet. På den måde var det muligt at skabe en fornuftig balance mellem penge, miljø og de sociale og kulturelle værdier på gården. Dog ikke uden skepsis fra dele af omgivelserne: "De ville aldrig klare sig uden de plejebørn", blev det sagt.

Menneskesyn

Den biodynamiske landmand Günther Lorenzen mener, at det sociale og kulturel-



le er det helt centrale for udviklingen af fremtidens landbrug. Han er talsmand for Foreningen Biodynamisk Jordbrug og har i 90'erne arbejdet for økologien gennem De Danske Landboforeninger, Det Økologiske Fødevareråd, Naturmælk mv. Senest har han været initiativtager til Øko-terminalen i Tinglev:

"Fødevarerproduktionen er i tiltagende grad præget af en materiel tankegang, som betragter jorden og mennesket som noget udelukkende materielt. Det sociale og kulturelle bliver kapslet udenfor erhvervslivet, og det begrænser forståelsen for andre dele af livet. Det er et symptom på vort material-

istiske menneskesyn. Men vi er mere end atomer. Vi er også sjælelige/åndelige væsner. Derfor mangler vi en del af vort univers. Derved fjerner vi os fra vores nye mulighed i menneskets historie: At opnå selvbevidsthed og frihed.

Økologiens udviklingsproces

Günther Lorenzen ser udviklingen af det sociale og kulturelle som en naturlig udviklingsproces af landbruget fra konventionel drift, via økologisk drift til biodynamisk drift:

"Det konventionelle landbrugs menneske- og natursyn er meget lig med det økologiske landbrugs. Det er videnskabeligt og materielt. Men i det økologiske landbrug har man erkendt, at vi har en vis moralsk/etisk forpligtelse overfor andre end

os selv. Økologerne har derfor i nogen tid været i gang med en udviklingsproces, hvor de mere og mere bliver trængt ud i spørgsmål, som deres tidligere materielle livssyn ikke kan besvare. Disse spørgsmål fordrer en besvarelse fra en anden synsvinkel.

På den måde bevæger det økologiske landbrug sig over i noget sjæleligt. Tidsånden kræver en ny forståelse ud fra menneskets behov. Ved det arbejde kommer økologerne til at beskæftige sig med noget, der bekræfter, at livet også har en ikke-materiel side. Dermed vil økologerne nærme sig biodynamikernes natur- og menneskesyn, som består af helheden mellem livskræfter og materie".

Vi kan ikke søge tilbage

Formanden for Landdistrikternes Fællesråd Thorkild L. Pedersen mener, at vi skal udvikle økologien på den ny tids vilkår.

Thorkild L. Pedersen var i 90'erne en central skikkelse i udviklingen af det økologiske landbrug, bl.a. som formand for den økologiske rådgivning og informationskampagne og som medlem af Det Økolo-



giske Fødevareråd: "Industrialiseringen sker fortsat i landbruget, og det er ikke nødvendigvis en dårlig udvikling med bedre teknologi. Men mennesket træder i baggrunden i udviklingen. Vi har brug for at genopdage det sociale og kulturelle på den ny tids vilkår. Vi kan ikke blot søge tilbage i tiden, hvor gården var rammen for det sociale liv, og forsamlingshuset var rammen for det kulturelle liv på landet.

Ikke engang landmandens børn er med i bedriften længere. Vi må derfor stille det an på en anden måde. Det er selvfølgelig ønskeligt, at der foregår noget socialt på gårdene, fordi landbruget er blevet et ensomt erhverv, men kravet må være, at det sociale er meningsfuldt for de mennesker, der deltager.



Foto: Niels Erik Boesen

Thorkild L. Pedersen mener, at vi skal nedbryde sektorerne, hvis vi skal have en større forståelse af naturen og have integreret de sociale og kulturelle sider af livet i vor hverdag:

"Landbruget kan godt være med til at vise vejen frem i udviklingen af det sociale og kulturelle, men landbruget kan ikke løse den opgave alene. F.eks. burde folkeskoler og friskoler involvere sig med landmænd, der holder dyr, købe en skolebus og lade undervisningen i natur & teknik foregå på gårdene. Undervisningen skal foregå ude i det fri, og landmanden skal undervise eleverne, så eleverne får et forholdsvis tæt forhold til naturen, og til hvor maden kommer fra.

Vi må gå på tværs af sektorer, opdelinger og fagforeningsgrænser og lade børnene opleve virkeligheden i stedet for, at de hører om den i et støvet klasselokale. Ellers er der en fare for, at børnene mister forbindelsen med og respekten for jorden og i stedet bliver sløve af burgermad og TV. På den måde fjernes folkesjælen fra jorden.

Hvis vi fjerner os fra jorden, som vi har fjernet os fra det spirituelle, får vi for alvor problemer. Vi skal til at begynde at orientere os mere naturligt overfor det spirituelle og se hverdagen i en større helhed. Vi har ikke brug for degnens eller præstens moraliseren, men vi har brug for at opleve vores egen "spiritualitets-realitet".

Mennesket er et intelligent væsen, som søger et lykkeligt liv. Når vi lider for meget på det sociale og kulturelle område, vil vi naturligt søge en udvikling, så vi får mere helhed i tilværelsen, så livet ikke er delt op i små bidder domineret af stress".

Ny renæssance for landbruget

Thomas Harttung er en af den nye tids pionerer, der er startet på at integrere det kulturelle i jordbruget. Thomas Harttung driver det økologiske land- og skovbrug, Barritskov i Østjylland.

"Jeg tror på, at der er en renæssance på vej for landbruget, som er et meget voldsomt opgør med industrisamfundet. Folk er begyndt at opgive at stole på eksperterne. I stedet for er de begyndt at stole på deres egen indre stemme. Det, der kan opleves som en egoistisk interesse for egen sundhed, er i realiteten et opgør med det videnskabelige paradigme i det konventionelle landbrug. Dråbe for dråbe vil det gå op for de fleste mennesker, hvor intim en sammenhæng der er mellem kosten, helbredet og planetens fremtid".

"Mærkbar-vare-samfundet"

Thomas Harttung er optimist hvad angår fremtiden, fordi økologien har stor sympati i befolkningen. Han er derfor ikke, tvivl om retningen:

"Økologien fanger en resonans af sund fornuft i det enkelte menneske. Som art har vi i 5-6 generationer eksperimenteret med industrisamfundet, men før det, vidste man, hvad man spiste og hvor maden kom fra. Folk har derfor en instinktiv opfattelse af, at det er mere hensigtsmæssigt med økologi.

Befolkningen kan godt se, at vi ikke kan blive ved med at producere fødevarer billige og billige og samtidig få kvalitet. Der er ikke meget "fair price" i supermarkedernes hårdtslående slogans i formiddagsaviserne med "ta' fem & betal for tre". Mærkevaresamfundet vil derfor efterhånden blive afløst af "mærkbar-vare-samfundet", hvor lokal forsyning, nærhed og dialog kommer til at spille en stor rolle.

Udgangspunktet er den enkelte gård, der fra naturens hånd er forskellige fra alle de andre. Vi skal finde ud af, hvad der er det enestående for den enkelte gård og så kommunikere det ud til omgivelserne. Abonnementsordninger er kun en af de mange muligheder, der findes for at få en tættere dialog mellem landmanden og kunderne".

Tilbage til møllen

Jeg sidder stadigvæk af og til oppe under møllen og filosoferer. Min farbroder og tante var sammen med andre pionerer med til at sætte en bevægelse i gang. De bliver nu i forskningsrapporter rubriceret som "første-generations-økologer".

Nu blander anden og tredje generation af økologer som Günther Lorenzen, Thorkild L. Pedersen og Thomas Harttung sig i den eksperimenterende økologiske smeltedigel. Ifølge dem står det økologiske landbrug med den nye opgave at integrere det sociale og kulturelle på linje med miljø og økonomi for at blive bæredygtigt ud fra en helhedssynsvinkel. Økologisk landbrug er derfor mere end dyrkningsregler og Ø-mærke. Der skal tænkes i helheder og på tværs af sektorer, der skal indtages andre aktører i arbejdet og landmændene skal være offensive i at skabe dialog med kunderne – på en ny og humoristisk måde.



Besøg på et tysk gårdfællesskab. Se Pengevirke nr. 3 2000.

Henrik Platz Århus. F. 1962. Uddannet civiløkonom (cand.merc) fra Handelshøjskolen i Århus, desuden efteruddannelse som konsulent i udviklingsledelse fra Ankerhus Gruppen. Har arbejdet med økologiske og sociale projekter som projektleder og som projektudvikler på Landbrugets rådgivningscenter (Sektion for Økologi), i Horsens kommune og Økologiens Hus, Århus. Ansat i Merkur 1999. Markedsføring, privatkunder.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Økologiske kreaturer kan også få BSE – men sandsynligheden er mindre!

Foto: Kirsten Klein

Af Thorkild Nissen

Åbne blandinger

De foderstofforretninger, der fremstiller og handler med økologiske foderblandinger er underlagt kontrol fra Plantedirektoratet. Det har aldrig været tilladt at producere lukkede økologiske blandinger. Landmanden har fået oplyst, hvilke råvarer der indgår i kraftfoderet, og Plantedirektoratet har haft muligheden for at kontrollere.

Dansk produceret foder

Mælkeproducenter og LØJ-kontrollerede besætninger, som tegner sig for hovedparten af den økologiske kødproduktion, har ikke haft mulighed for at anvende konventionelt foder fra udlandet. Generelt anvender økologer væsentligt mindre kraftfoder end deres konventionelle kolleger og kraftfoderet er ofte egen avl eller råvarer som rapskage eller roepiller.

Når det alligevel ikke kan udelukkes, at økologiske dyr udvikler BSE skyldes det:

- Fejl ved landmanden
- Kød- og benmel har været tilladt til økologiske svin og fjerkræ indtil 24. august 2000. Landmænd kan ved en fejl være kommet til at fodre kvæg med svine- eller fjerkræfoder.
- Forurening på foderstoffet. Der kan være foregået en forurening af kvægfoderet på foderstoffabrikken eller under transport. De virksomheder, som har fremstillet økologisk kvægfoder, oplyser imidlertid, at de ikke har haft kød og benmel på deres anlæg til kvægfoder siden 1992, hvor der blev indført forbud.

Svindet

Der kan være svindlet, og der er eksempler på at kød- og benmel er blevet blandet med fiskemel og derefter solgt som ren fiskemel.

Smittevejene ikke endelig fastlagte

En engelsk forsker er fremkommet med teorier om, at BSE skyldes brugen af Pour-on-insekticider til bekæmpelse af fluer i visse regioner af Storbritannien. Det kan ikke udelukkes, at midlet har skærpet modtageligheden for BSE.

Smittevejen kan gå fra ko til kalv, men kun hvis koen har kliniske symptomer på BSE og kun i 10 % af disse kælvninger.

Omlagte konventionelle kreaturer

Som reglerne ser ud i dag, er det muligt at omlægge et konventionelt dyr og sælge økologisk kød fra det efter ét år. Den økologiske ko fra Viborg, som har været under mistanke for kogalskab, har levet tre år som konventionelt dyr. Den har i dag været omlagt i to år og derfor kan kødet sælges som økologisk.

Ny LØJ-regel om økologisk oprindelse

LØJ indfører fra 15. marts i år en ny regel om, at et pattedyr skal være født og opvokset i en økologisk besætning, før det kan slagtes som økologisk. Det er endnu uvist om Hanegal og Friland Food vælger at kræve økologisk oprindelse på deres leverancer, men Mejeriforeningen har valgt at forlange det af deres producenter.

Skønsmæssigt 30% af det oksekød, der i dag sælges som økologisk, kan ikke leve op til den nye regel. Men i øjeblikket afsættes

Økologiske kreaturer kan også få BSE – men sandsynligheden er mindre – og det skyldes først og fremmest, at LØJ allerede i 1989 indførte totalforbud imod kød og benmel i kvægfoder. I 1991 fulgte Plantedirektoratet trop med at indføre forbudet i statsreglerne. Herudover er der et par andre gode grunde til, at økologiske kreaturer har mindre risiko for at udvikle kogalskab.

kun cirka halvdelen af de økologiske slagtekreaturer som økologisk oksekød. Merprisen på økologiske udsætterkøer har typisk ligget på 5%. Generelt forventes reglen at føre til øgede priser på økologisk kød, som kompenserer for den manglende merpris på de dyr, der eventuelt må sælges som konventionelle.

Det kan imidlertid ikke undgås, at enkelte producenter rammes økonomisk af den nye regel. Nyomlagte poduceneter, der har regnet med at sælge udsætterkøer privat, kan gå glip af en merpris indtil besættningen over en årrække er skiftet ud med økologiske dyr.

Ingen BSE-udbrud blandt oprindelig økologiske dyr i England.

LØJ's nye regel svarer til Soil Associations. Hverken i Storbritannien (180.500 tilfælde af BSE), eller noget andet sted i verden, har der været konstateret BSE ved en økologisk ko, der er født og opvokset økologisk. Derimod har der været flere tilfælde af BSE blandt omlæggerdyr.

Thorkild Nissen Lystrup. F. 1959.

Har suppleret en landbrugsfaglig uddannelse med samfunds-fag fra Aalborg Universitet. Siden 1999 ansat som faglig branchemedarbejder i Økologiens Hus, Århus.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

For at klargøre, hvad kvalitet er, og for at undersøge anvendeligheden af en utraditionel metode til kvalitetsvurdering af fødevarer, den såkaldte stigbilledmetode, gennemførte jeg i årene 1995-99 et tværfagligt ph.d.projekt på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole i København (KVL). Det er der nu kommet en ph.d.afhandling ud af.

Kan fødevarekvalitet måles?

Af Annette Tingstad

Stigbilledmetoden

Stigbilledmetoden er udviklet inden for det biodynamiske landbrug og den antroposofiske lægemiddelfremstilling i tiden fra 1920'erne og frem til i dag. Den er en omstridt metode i kvalitetsforskningen, men anvendelsen af den har i en række nyligt udførte studier vist opsigtsvækkende resultater, idet stigbilledmetoden i blindforsøg bl.a. er blevet brugt til at skelne mellem økologisk, biodynamisk og konventionelt dyrkede afgrøder med høj træfsikkerhed.

Grundforskning, metodeforskning og praktisk rettet forskning

Grundforskningen i projektet har bestået i at klargøre grundlæggende begreber inden for kvalitetsforskningen, herunder hvad kvalitet er, samt at sætte fokus på sammenhænge der anses som væsentlige for at forstå levende organismer.

Metodeforskningen i projektet har bestået i at redegøre for teorien bag de i projektets praktiske del tre anvendte metoder. Det drejer sig om en humanistisk-samfundsfaglig metode, en såkaldt goetheanistisk metode, samt en moderne naturvidenskabelig metode.

Den praktisk rettede forskning i projektet har bestået af tre delprojekter, der hver især har søgt at belyse stigbilledmetodens anvendelighed. Det drejer sig om en interview-undersøgelse med ni stigbilledforskere i Mellemeuropa, en kvalitetsvurdering af veldefinerede gulerødder dyrket med fem forskellige gødningsbehandlinger og en undersøgelse af muligheden for at behandle stigbilleder med digital billedanalyse.

Resultater

Resultaterne af den praktisk rettede forskning er opmuntrende:

Ifølge interviewundersøgelsen har syv af de ni interviewede forskere overvejende gjort positive erfaringer med stigbilledmetoden, og otte af dem anbefaler, at der arbejdes målrettet videre med metoden.

I den praktiske stigbilledundersøgelse lykkedes det bl.a. i blindforsøg ved hjælp af stigbilledmetoden at differentiere mellem grupper af gødningsbehandlinger. Det lykkedes i kompostgruppen at fastslå, hvilken kompostbehandling, der udgjorde den biodynamiske behandling, og hvilken, der udgjorde den økologiske.

Ved hjælp af digital billedanalyse var det



Figur 1: Stigbilledpapir i specialkonstrueret glasskål. Papiret er rullet sammen til en cylinder og holdes sammen for oven med en clips.

muligt i et andet blindforsøg at adskille stigbilleder af gulerødder fra tre forskellige gødningsbehandlinger (økologisk, biodynamisk og konventionel) med meget stor nøjagtighed.

Selvom de ovenstående resultater er opmuntrende, tyder de alle på, at der er behov for at validere stigbilledmetoden for at kunne bestemme dens fremtidige anvendelighed, herunder muligheder og begrænsninger, til kvalitetsvurdering af fødevarer.



Figur 3: Områder der behandles i den omtalte ph.d. afhandling.



Figur 2: Stigbilleder under selve fremstillingsprocessen, der er vist i otte trin.

Kilde: WALA-Heilmittel GmbH.

Annette Tingstad, Hørsholm. F. 1961. Uddannet farmaceut fra Oslo Universitet. For tiden ph.d. studerende på Landbohøjskolen i København med en afhandling om kvalitet og metode - med udgangspunkt i stigbilleder til kvalitetsvurdering af fødevarer. Afhandlingen indleveres til forsvaret på KVL i løbet af marts måned.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke



Vi køber fødevarer på afbetaling...

Af Erik Bjørn Olsen

Den kloge narrer...

Detailhandlen ønsker at få fat i flest mulige af forbrugernes penge med de færreste omkostninger, og forbrugerne ønsker at få de bedste varer for færrest mulige kroner. Denne kamp får tilføjet en ekstra dimension, når der er tale om indkøb af økologiske fødevarer, fordi der i de fleste tilfælde er tale om, at forbrugerne skal betale en merpris i forhold til konventionelle varer i tillid til, at den særlige produktionsform berettiger til denne merpris, og at varen rent faktisk er, hvad den udgiver sig for at være. Det får bl.a. nogle forbrugere til at afvise at købe økologiske produkter, fordi "hvordan kan man være sikker på, at de er økologiske?" Det sikre er så – for at undgå at blive snydt – at fravælge de økologiske produkter!

Dernæst kræver det viden, hvis man ikke blot skal stole på, at der er grund til at de økologiske varer koster mere. Og hvor meget mere berettiger produktionsformen, at de koster? Det er komplicerede regnestykker, man skal have kendskab til, hvis man ikke i blind tillid til producenterne og uden at blinke blot betaler merprisen uden at forstå, at der reelt ikke er tale om en merpris!

Paradoks eller udfordring

I takt med at en stadig mindre del af vores indkomst bruges til køb af føde, er vores valg af fødevarer i stigende grad blevet styret af prisen. Vi vil have kvalitet til discountpris. Hvis dette forbliver holdningen til fødevarer, så bliver det vanskeligt at ændre forbrugernes valg fra konventionelle til økologiske produkter.

Først når det er sket, får man detailhandlen til at gøre en indsats for, at de økologiske varer kommer på hylderne i et omfang og på en måde, der gør, at man ikke behøver kort og kompas for at finde frem til dem.

Snyd er et helt centralt begreb, hvis man vil beskrive, hvad der i det daglige foregår, når vi sælger og køber fødevarer.

Vi kalkulerer med muligheden for at blive snydt, når vi køber ind. Vi er på mærkerne for at undgå at blive det, men detailhandlen og forbrugeren har i en markedsøkonomi denne grundlæggende interessekonflikt.



Økonomisk værdisætning af miljøgoder

Disse "komplikationer" stiller særlige krav til den økologiske kæde fra jord til bord. Nøgleordene er troværdighed og gennemsigtighed. For det første skal der hos forbrugerne være en viden om forskellene mellem konventionel og økologisk produktion. Kun med en sådan viden kan forbrugeren ud fra holdningsmæssige overvejelser vælge økologi. For det andet skal det

gøres gennemsækeligt, at prisforskellen på økologiske og konventionelle produkter også har sit udspring i den måde, der kalkuleres på – set ud fra en samfundsøkonomisk synsvinkel. Det er muligt med overbevisning og dokumentation at sige, at konventionelle varers pris ikke er udtryk for, hvad de reelt koster. En lang række omkostninger er nemlig lagt til betaling et stykke ude i fremtiden. Det svarer til, at man sælger og køber fødevarer på afbetaling uden at angive, hvad den totale pris for varen er. Til sammenligning kan man sige, at handel med økologiske varer er en kontanthandel, fordi den ikke er baseret på en regning, der indeholder en ubetalt del, som først forfalder til betaling en gang i fremtiden. Der forestår således et stort informations- og oplysningsarbejde før disse forhold bliver almen accepteret viden.

En social kontrakt

Når vi er nået så langt, så kan producenterne, detailhandlen og forbrugerne indgå en social kontrakt, hvis grundlæggende formål er reel, kontant betaling og ikke som i dag: køb og salg på afbetaling. Når en sådan kontrakt bliver omsat til praksis, vil de økologiske fødevarer fortrænge alle de konventionelle varer fra hylderne. Fair Trade er en integreret del af den økologiske teori og praksis.

Der findes ikke videnskabelig dokumentation for en sammenhæng mellem økologi og sundhed – viser en ny rapport

Erik Bjørn Olsen Århus. Sekretær for Dansk Økologileverandørforening, Økologisk landscenter, Århus

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Økologiske fødevarer og menneskets sundhed

Peter Marckmann

Økologisk fødevarerproduktion sker med øje for det omgivende miljø, hvilket i sidste ende kan have betydning for menneskets sundhed. Men hvilken sundhed ligger der i selve indtagelsen og forbruget af økologiske fødevarer?

Er der en sammenhæng?

I slutningen af 1999 blev der på Forskningsinstitut for Human Ernæring ved Landbohøjskolen etableret en projektgruppe, hvis opgave det var at gennemtreve og syntetisere vores faktuelle viden om økologiske fødevarers betydning for menneskets sundhed. Projektgruppen var sammensat af forskere med meget forskellige ekspertiser: økologi, agronomi, sociologi, antroposofi, biodynamisk jordbrug, ernæring og medicin. Nok så væsentligt stillede en længere række af eksperter velvilligt deres viden om blandt andet sædekvalitet, plantefysiologi, husdyrbrug og toksikologi til rådighed for projektet.



Rapportens konklusion

Rapportens lidt nedslående hovedkonklusion er, at der ikke aktuelt findes tilstrækkelig dokumentation for at forbrug og indtagelse af økologiske fødevarer er sundere end forbrug og indtagelse af konventionelt



producerede fødevarer. Det lykkedes ikke for projektgruppen at finde pålidelige kilder, der kunne støtte udsagnet om at økologiske fødevarer er rigere på sundhedsfremmende sekundærstoffer. Der fandtes heller ikke at være tilstrækkelig hold i påstanden om at økologiske fødevarer fremmer sædekvaliteten og frugtbarheden, og omkring allergi fandtes der slet ingen brugbare videnskabelige undersøgelser. På den anden side fremgår det af rapporten, at der grundet de tekniske forskelle mellem økologisk og konventionel fødevarerproduktion godt kan forekomme nogle endnu ikke erkendte forskelle i produkternes indhold af både næringsstoffer og sekundærstoffer, og at sådanne forskelle godt kunne have sundhedsmæssig betydning. Der mangler simpelthen god forskning på området for at få spørgsmålet ordentligt afklaret.

Rapporten konkluderer at det er veldokumenteret at økologiske planteprodukter (frugt, grønt, korn) i modsætning til konventionelt producerede fødevarer generelt er uden måleligt indhold af pesticidrester og væksthæmmere.

Rapporten betoner at tilfredsstillende miljø- og etiske kvalitetskrav generelt har stor betydning for forbrugernes velvære og livskvalitet. Det er derfor op-

lagt, at den økologiske fødevarerproduktion i det omfang den formår at tilfredsstille forbrugerønsker om sikkerhed, gennemsigelighed, nærhed, bæredygtighed, dyrevelfærd, og naturhensyn alt andet lige vil kunne bidrage positivt til danskernes sundhedstilstand. Det kan vise sig meget væsentligt at man inden for økologisk jordbrug holder sig netop disse aspekter for øje.

(FØ)O-rapport nr.14, 2001: Økologiske fødevarer og menneskets sundhed, pris: 100 kr, kontakt: Grethe Hansen, Foulum, tel 8999 1675).

Peter Marckmann er læge, dr.med., koordinator for projektet "Økologiske fødevarer og menneskets sundhed"

Peter Marckmann Født 1955. Læge, gift, 3 børn på. Forsker ved Forskningsinstitut for Human Ernæring siden 1987, lektor sammesteds siden 1993. Doktorafhandling (dr.med) om kost og hjertekarsygdomme 1995. Leder af adskillige forskningsprojekter og koordinator af videnssynese om økologiske fødevarer og menneskets sundhed.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Hvad ved vi egentligt i dag – om fødevarekvalitet?

Af Jens Otto Andersen

Vore fødevarer har forlængst mistet deres uskyld. Dog forbinder de fleste forbrugere økologiske fødevarer med sundhed. Men hvad har viden-skaben at sige? Og hvad gør vi, når viden-skaben ikke slår til?

Som forbrugere har vi en rimelig og berettiget forventning om, at fødevarerne på hylderne og i kølediskene bidrager til vores sundhed. Men det er i dag meget svært at have et ukompliceret forhold til vore fødevarer, på grund af pesticidrester, stråforkortere, tungmetaller, salmonella, listeria, til-sætningsstoffer osv. BSE-sagen og nu senest mund- og klovsyge. Det industrielle landbrug og den tilhørende forarbejdningsindustri har meget svært ved at forklare sig over for forbrugere, og i stigende grad også over for politikere og regeringer.

Holdning og handling

Den tyske filosof Kant skrev et sted: "Det kan ofte være nødvendigt at tage en beslutning på grundlag af erkendelser, som er tilstrækkelige til handling, selvom de er utilstrækkelige til at tilfredsstille videnskabsmænd". Dette beskriver udmærket vor situation som forbrugere i dag. Har vi overhovedet "erkendelser som er tilstrækkelige til handling"? Her kommer vore holdninger ind i billedet. Når vi taler fødevarer, da er vor opfattelse af sundhed og vort menneskebillede afgørende for vort valg.

Men hvad er sundhed? Bygger vores sundhedsopfattelse på fravær af symptomer, eller på organismens aktive evne til at opretholde sine livsprocesser under tilværelsens normale og mere ekstreme stress.

Livskræfter og sundhed

I dagligdagen taler vi uden at tænke nærmere over det om livskraft. Begreber som livskræfter, vitalitet, livsenergi og livslege-



De såkaldte billeddannende metoder bliver herhjemme anvendt inden for den biodynamiske forskning ved Hertha Levefællesskab ved Herskind.

me bliver brugt lidt i flæng, men dækker overordnet over dét, at vore livsprocesser kun kan forstås, når vi udover det fysiske legeme inddrager et livslegeme, dét ikke-fysiske væsensled hos mennesket, der styrer vore livsprocesser via stofskiftet og via hormon- og immunsystemet.

Når vi anskuer forskningsresultaterne ud fra denne synsvinkel, ser vi at økologiske og biodynamiske afgrøder og fødevarer generelt er mere vitale, har flere livskræfter, eller hvordan vi vil udtrykke det. Vi ved, at afgrøder er i stand til at forsvare sig mod svampeangreb ved hjælp af sekundære indholdsstoffer som fenoler, og vi ved at et højt kvælstof-niveau nedsætter afgrødens evne til at producere fenoler i tilstrækkelig mængde. Fenoler er mest kendte som antioxidanter, og herved får de umiddelbart betydning for vor sundhed. Blandt de mere kendte antioxidanter er C- og E-vitamin. Her ved vi, at økologiske fødevarer typisk har 10-20% mere C-vitamin, netop som et udtryk for deres selvsundhed. Til-

svarende er økologiske afgrøder generelt mere lagerfaste end konventionelle, idet de tilsvarende er modstandsdygtige mod lagersvampe og -bakterier.

Et helhedsorienteret syn på sundhed

Vi har i videnskabelig sammenhæng brug for helhedsorienterede metoder, der kan afspejle livskræfterne i vore afgrøder og fødevarer, med udgangspunkt i organismers aktive evne til at udvikle sig og bevare sine livsprocesser intakte. Blandt sådanne metoder, der bliver mødt med stadig stigende interesse i de etablerede forskningskredse, finder vi bl.a. de såkaldte billeddannende metoder. Ved hjælp af disse metoder viser resultater fra en række undersøgelser, at økologiske og biodynamiske afgrøder og fødevarer har en større "indre orden" end de tilsvarende konventionelle (via metoden udtrykt i mere eller mindre ordnede eller kaotiske krystallmønstre).

Men mere end noget andet har vi brug for nytænkning, for et helhedsorienteret syn på sundhed. I denne sammenhæng må vi vide meget mere om sammenhængen mellem f.eks. afgrødernes selvsundhed og deres værdi som sundhedsfremmende fødevarer. Men først og sidst har vi brug for et udvidet menneskebillede, der ikke blot handler om biokemi, men om liv, livskræfter og vitalitet. Og vi må udvide dette menneskebillede til også at omfatte de sjælelige og de spirituelle sider af mennesket. Først da har vi sat spørgsmålet om ernæring og sundhed i rette sammenhæng.

Jens Otto Andersen F. 1949. Siden 1978 forbindelse med det biodynamiske jordbrug. Grønt bevis 1985. Agronom 1992. Siden 1992 ansat som kontrollant i Demeterforbundet. Arbejder i Agroøkologigruppen ved Landbohøjskolen med undersøgelser af fødevarekvalitet.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Kødkvalitet, sundhed, sikkerhed og etik

Af Fie Graugaard

Dagens debat vedrørende kødprodukter handler meget om den risiko forbrugeren udsætter sig for ved at spise dem, samt den behandling vi udsætter dyrene for under opvækst, transport og slagtning.

Sunde og sikre produkter

Produktets historie begynder i landbruget. For at undgå sygdomme hos dyrene, er



det vigtigt at leveforholdene imødekommer de behov, som efterhånden er veldokumenterede for de forskellige husdyrarter. Det handler ikke bare om at få dyrene til at overleve, men om at skabe sunde, stærke og modstandsdygtige dyr. Registreringer fra slagterierne viser, at økologiske dyr har langt færre sygdomsberøringer end de konventionelle.

Fakta om Hanegal

- ✓ Hanegal Landbrug. – Økologisk siden 1980. Frilandsgrise, kødkvæg og foderproduktion.
 - ✓ Ejet af Ulrich Kern-Hansen og Fie Graugaard.
 - ✓ Hanegal Grisebase. Information, rundvisninger og foredrag.
 - ✓ Hanegal Økologisk Kød a/s. Ejet af Gaia Technologies og Ulrich og Fie.
 - ✓ Hanegal Slagteri i Voel. Skånsom slagtning af grise, får, lam og geder.
 - ✓ Køddopskæring og produktion af frostvarer.
 - ✓ Hanegal Syd. Opskæring og pølsefærd i Haderslev.
 - ✓ Hanegal Demo. Salgskorps af uddannede demonstratører.
 - ✓ Hanegal Gårdbutik. Salg til private
 - ✓ Hanegal Pølsevogn. Til folkelige fornøjelige arrangementer.
- Se i øvrigt Hanegals hjemmeside www.Hanegal.dk

Spisekvalitet

Et aspekt ved kødkvalitet er spisekvaliteten. Selv det bedste dyr kan ødelægges på et slagteri. Transport og slagtning af dyrene skal foregå på en skånsom måde.

Stresses dyrene har det konsekvenser for kvaliteten. Især grise er meget følsomme



overfor stresspåvirkninger.

Det kræver stor håndværksmæssig kunnen, at producere kvalitetsvarer og fremstille forarbejdede produkter uden hjælpestoffer og tilsætningsstoffer.

Til gengæld er kvaliteten af det færdige produkt regulær. Vi anvender ikke tilsætningsstoffer, heller ikke de få som er tilladte. Det betyder bl.a. at vi også appellerer til en kundesgruppe, som ikke nødvendigvis er økologisk interesseret, men som ellers ikke kan spise kødpålæg – allergikerne. Denne gruppe bliver større og større!

Udfordringer

Forbrugerundersøgelser viser, at forbrugeren har højere forventninger til kvaliteten af de økologiske produkter end til de konventionelle. Disse forventninger må vi bestræbe os på at indfri: bedre spisekvalitet, økologiske landmænd skal have væsentlig højere pris for kødet end de konventionelle, detailhandelen vil have samme procenttavance på de økologiske varer som på de konventionelle varer, vi skal være professionelle, også når det gælder handel og

markedsføring, der skal skaffes penge til investeringer.

Fair Trade notering

Når vi, som slagteri, køber slagtedyrs landmændene, indgår vi en gensidig kontrakt. Det giver mulighed for planlægning og udvikling hos begge parter.

Hanegal har sin egen notering, som er baseret på den pris det koster for landmanden/kvinden at producere efter det økologiske regelsæt. Det er en kontrakt, der omhandler både mængder og priser. Det kunne være interessant om denne Fair Trade handelspris også blev anvendt af detailhandelen og pengehandelen!

Kød, der indeholder både sundhedsmæssige, sikkerhedsmæssige og etiske kvaliteter, har en højere pris. Budgettet holder dog alligevel, hvis forbrugeren lytter til ernæringskyndiges råd om at spise mindre kød. Anbefalingerne lyder på mellem 50 – 100 g. kød pr. dag pr. voksen. Altså kan man få både dyrevelfærd, miljøhensyn, kvalitet og folkesundhed i bøffen – og alligevel passer pengene!



Fie Graugaard F. 1955. Uddannet landmand. Siden 1990 økologisk landmand med svin på friland som hovedproduktion. Modtager af Antoniusprisen 1997. Modtager af Flory Gates Legat 1997. Medstifter og medejer af Hanegal Økologisk Kød a/s. Bestyrelsesmedlem i Landsforeningen af Økologiske Kødproducenter (LØK). Formand for Svineudvalget i LØK. Gift med Ulrich Kern-Hansen, udd.biolog, direktør i Hanegal Økologisk Kød a/s

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på: www.merkurbank.dk/pengevirke www.cultura.no/pengevirke

Nordre Braathu

– et møtested mellom by og land

I Norge er det mange gårder hvor byfolk kan gå på kafé, klappe og se på en rekke ulike dyr og høste mais og tørkeblomster. Dette har selvsagt også sin verdi, men Hans og Mari på Nordre Braathu vil noe mer. De vil trekke interesserte inn i en virkelig gårdsdrift.

Av Arne Øgaard



Mari Meyer og Hans Gaffke har slått seg ned på gården Nordre Braathu - bl.a. for å trekke byfolk ut på landet.

Syd for Moss ligger Larkollen med badestrender, strandhotell og hus for både fastboende og feriefolk. Men litt innenfor de smale veiene og den tettbebygde kystlinjen ligger skog og jorder. Langt inne på en krokett sidevei har Mari Meyer og Hans Gaffke slått seg ned på gården Nordre Braathu. Et småbruk på 120 dekar hvorav 37 er dyrkbar jord og resten skog. Ca. halvparten av jorda er lagt om til økologisk drift, mens resten er i karens. Her finnes drivhus, epletrær, grønnsaksfelt og kornåkre. I fjøset står ei ku og en kalv og i hønsehuset bor det 40 høner. Dette er virkelig frittgående høns som kan være ute når de vil, men høner unngår helst å bli våte på føttene. På 70-tallet flyttet noen ut på landet for å berge seg sjøl, men Hans og Mari kjøpt denne gården for å trekke byfolk ut på landet.

På gårdens innvielsesfest møtte det opp mellom 80 og 100 mennesker. Mange av dem hadde en tilknytning til et innkjøpslag for Heliosvarer, som i over 20 år har eksistert i Mosseregionen.

Bakerovn

Ute på Nordre Braathu har Karl Erik Henriksen murt opp en vedfyrt bakerovn med



Det blir stadig færre mennesker som forstår og får oppleve de kvalitetene som gårdslivet kan gi.

pipe. Karl Erik er bakerovnsmurer i 3. generasjon. Den nye ovnen kan ta 25 kilosbrød, men for å oppnå et godt resultat trengs det gode kunnskaper om vedens, lufttrykkets og utetemperaturens betydning for bakeprosessen. Bakingen skal primært foregå på hvete og rug fra egen avling. I dag selges det brød som er bakt i denne ovnen.

Det tidligere innkjøpslaget er nå blitt omdannet til å bli en gårdsbutikk. Den første sommeren var den åpen hver lørdag, mens det denne sommeren er det planlagt to åpne dager i uken. Butikken trekker også helt nye mennesker til gården, og mange kommer for å kjøpe gårdens egne produkter. Enkelte ble litt skuffet da de det første året ble tilbudt produkter fra andre økologiske gårder, men denne sesongen vil innslaget av egne produkter bli langt høyere. Det å få et produkt som fullt og helt er fremstilt på en bestemt gård, har en egen kvalitet som mange fornekter, men det å sette ord eller tall på slike kvaliteter er langt vanskeligere.

Hans og Mari er like opptatt av det sosiale som av matvarekvaliteten. De håper å samle en fast krets rundt gården som kan inviteres til fester, hvor gjestene bidrar med det kulturelle og gården med maten. En søndag før jul kunne gårdens venner ta med seg familien til Nordre Braathu og hugge sitt eget juletre. Hans og Mari ser videre for seg dugnader ved takreparasjoner og hesjing av høy. Det å kunne arbeide sammen med jord, planter og videreforedling, er ofte en inspirerende form for sosial sammenkomst.

Økonomi

Det sier seg selv at en ikke kan leve av en ku, en kalv, 40 høner og en gårdsbutikk som bare er åpen en gang i blant. I dag arbeider Hans i en 85% stilling som veileder i økologisk jordbruk. Mari er hjemme med Elias på 5 år og har nok å henge fing-

rene i. Men hun har utdannet seg for å kunne gjøre spesialpedagogisk arbeid på gården. I et samfunn hvor stadig flere presses utenfor fordi de ikke klarer tempoet og ensidigheten, kan stadig flere ha stor glede av å komme til en gård hvor de kan utføre praktiske arbeidsoppgaver. Her er det arbeid som alle kan mestre og hvor de også kan oppleve den særegne gleden det gir å arbeide med planter og dyr.



Hans og Mari trenger også hjelp av praktikanter som kan gjøre en innsats for kost, losji og lommepenger (se side 19). De som ser dette som en utfordring eller bor slik til at de kan bli med blant gårdens venner kan selv ta kontakt på telefon (0047) 69 26 29 75.

Arne Øgaard F.1952. Leder av Forstanderskapet i Cultura Sparebank. Arbeider på Steinerskolens videregående trinn i Moss. Han er utdannet adjunkt med Cand. mag. i realfag og er ernæringsfysiolog. 3 års praksis i et biologisk-dynamisk jordbrukskollektiv. Redaktør i tidsskriftet Herba 1984-89. Har utgitt boken Hyperaktive barn - kosthold og tilsetningsstoffer (se anmeldelse side 23).

LES MERE

Artikkelen finnes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Forskningens muligheder og begrænsninger

Af Lars Munck

"Hvad gør I for de mange penge derinde på Landbohøjskolen? I gamle dage havde vi dansk bacon, Danablu ost og lurmærket smør som vores varemærker. Dem hører man sjældent om i dag. I stedet har vi tilsyneladende den mislykkede vandmiljøplan, GMO, burhøns, DT 104 og BSE og mange andre "nyheder" som "varemærker". Kan man så stole på økologisk dyrket mad – det kan man vel heller ikke? Hvis I ikke kan klare disse problemer, som I er betalt for, hvad laver I så ellers? Hvorfor kan landbrugene og industrien ikke styre og finansiere jeres forskning – de tjener jo pengene og burde være ansvarlige for resultatet, i stedet for at vi skatteydere hele tiden skal sidde som sortepe."

Spørgsmålene og forventningerne til videnskaben er mange – men hvordan ser situationen ud indefra?

Konsensusmaskinen

Konsensus – er erkendelsen af menneskets fællesskab med andre mennesker.

Menneskeheden skæbne står og falder med mulighed for at etablere et avanceret samarbejde, hvor aggressiviteten kan kontrolleres og kanaliseres over i fx kreativitet. På trods af mangler er demokratiet i dag selve symbolet på troen på værdien af et holdbart konsensus.

Samfundets voksende teknologiske kompleksitet betyder, at et mere og mere perfektioneret samarbejde er nødvendigt, både lokalt og globalt. Dette krav på konsensus har affødt en imponerende enighed om et formelt og uformelt grundlag i den industrialiserede verden som bag kulisserne bliver forbavsende velkoordineret, blandt andet af industriens lobbyvirksomhed og i OECD, og bliver ned til mindste detalje implementeret i EU og Danmark. Lad os kalde dette fænomen for konsensusmaskinen.

Konsensusmaskinen projicerer af nødvendighed et ganske simplificeret billede af den ønskede virkelighed og dens velsignelser over på medborgernes læred, fordi effektiv mediakommunikation absolut ikke tåler kompleksitet. Allerede her ligger altså en indbygget begrænsning. Dette betyder,

at den internationale forskning kun kan have få temaer på dagsordenen og der bliver en tendens til modforskning for at kunne finde politisk interesse og finansiel opbakning. I dag er det IT, bioteknologi, miljø og tværvidenskab, som projiceres på medieskærmen.

Videnskabens muligheder og begrænsninger

Det må være videnskabens og demokratiets opgave ud fra de herskende sandhedsidealere kritisk at granske konsensusmaskinens "peptalk". Er den en konsekvens af et

selvpfyldende vækstideal, hvor det gælder at score kassen, mens tid er? Er den realistisk? Er den baseret på tro eller viden? Har den glemt noget?

KVL er her stærkt i fokus vedrørende de negative aspekter af jordbrugs- og levnedsmiddelproduktionen. De positive aspekter bliver let glemt. Kan man stole på, at vi på KVL kan finde videnskabelige løsninger på de presserende problemer? Er problemerne fornuftigt formulerede eller formulerer dagens videnskab kun problemer som er løsbare og fortrænger de andre?

Forskellige natursyn

For nogle problemer gives der måske en forklaring, men ingen løsning? Evnen til at lytte til naturen har nået et historisk lavpunkt. Man har klaret den teoretiske halvdel, hvor det gælder at definere naturens skjulte faktorer. Den anden halvdel, samspillet mellem faktorerne i helheden, i virkelighedens verden og ydmygheden for vores placering på jorden, står stadig tilbage. Man kan ikke undre sig over, at troen på videnskaben og teknologiens muligheder er ved at smuldre.

Det er helt tydeligt, at konsensusmaskinen er livsvigtig for menneskets fremtid, men også at den har sine åbenbare mangler som kommunikationskanal, fordi den styres af kortsigtede industrielle penge og politiske særinteresser? Hvordan skal vi kunne finde den nye teknologi, der kan højne medierne og gøre dem til et middel til en stimulerende uddannelse af folket, så de kan tage demokratisk stilling til svære og usikre spørgsmål og overvejelser?



Lars Munck F.1935. D.Sc. fra universitetet i Lund 1972 (kemi, genetik og biologi). Forsker samme sted fra 59-72 og ved det svenske statslige planteforskningssinstitut fra 63-72. Afdelingsleder og forsker ved Carlsbergs bioteknologiske institut fra 72 til 89 og i afdelingen for proceskontrol fra 89 til 91. Siden 1991 professor ved Landbohøjskolen i København.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Mæthedens Pris

af Per Pinstrup-Andersen og Ebbe Schiøler

boganmeldelse v. Knud Vilby

Verden har brug for flere fødevarer, og disse fødevarer skal især produceres, hvor de fleste af verdens indbyggere bor.

Bioteknologien og gensplejningsmulighederne er kommet for at blive. Blandt andet øges dyrkningen voldsomt i Kina, og det kan man ikke tænke eller ønske væk.

Så langt er jeg enig med de to forfattere til en ny bog om bioteknologiens muligheder for at løse verdens fødevarereproblem. Det nytter ikke at sige, at der produceres nok mad i verden, og at der er nok til alle, blot vi fordeler den retfærdigt. For dels bliver vi flere mennesker, og dels er verden grundlæggende uretfærdig. Et af det internationale systems perversiteter kan man se udtrykt via et landbrug som det danske, der importerer foderstoffer fra Amerika og Asien og eksporterer skinker til Japan. Det er energi- og miljømæssigt sindsygt, men sker fordi transport er alt for billig, og fordi rige producenter og forbrugere blæser på miljøet. De fattige kan ikke få mad fra den anden side af jorden. De skal selv skaffe sig maden. Og det meste skal produceres af fattige bønder i fattige lande.

Vi har brug for den nye teknologi

Mæthedens pris er skrevet af to kyndige forfattere, der gennem mange år har beskæftiget sig med ulandsproblemer og forskning. Et hovedbudskab er, at det er meget godt, at forbrugere og debattører i de rige lande siger nej til gensplejsede fødevarer, men de påtager sig et (alt for) stort ansvar, når de også siger nej på de fattiges vegne. Vi har brug for den nye teknologi, der kan løse problemer i ulandene, ligesom den grønne revolution gjorde det i 1970'erne – også selv om den havde nogle miljømæssige skadevirkninger.

Bekymrende risici

Jeg har respekt for synspunktet. Jeg er bekymret over de risici som gensplejsning medfører, og jeg synes disse risici mangedobles af uansvarlige virksomheder og af at verden uforsvarligt tillader at udviklingen domineres af en håndfuld privatejede firmaer. Men jeg tør ikke bare sige nej, og jeg ved, at man ikke bare kan sige økologi eller bedre fordeling.

Mangel på vand

Pinstrup-Andersen og Schiøler argumenterer for, at genmanipulationen langt hen ad vejen er en videreudvikling af traditionel planteforædling. Der opstår blot nye muligheder og forædlingsarbejde går hurtigere. Rigtigt anvendt er det muligt at skabe nye plantevarianter som kan dyrkes med mindre gift og kunstgødning og endda med mindre vand. Vandmangel er et af de store globale problemer.

Jeg vil gerne anbefale bogen til de skræmte. Det er nyttigt at se argumenterne for den nye udvikling.

Industriens ansvar

De to forfattere er også indsigtsfulde nok til at påpege, at der er mangel på regulering og på offentlig forskning. De kan godt se, at der er nogle faresignaler i en udvikling der rummer så meget nyt og som samtidig er så domineret af en håndfuld firmaer.

Men i deres argumentation for den gode sag, ryger de i en grøft, der gør at den internationale industri for genmanipulerede organismer (GMO'er) må elske dem. De er tæt på, at give pressen og opinionen

skylden for at man endnu ikke er nået længere med at redde tilværelsen for verdens sultne og fattige. Og de er bagatelliserende i deres omtale af industriens eget ansvar.

Økonomisk afhængighed

Når man diskuterer GMO'er i Asien og Afrika er mange kritikpunkter i øvrigt anderledes end i Europa. En af de store anstødssten er, at mange fattige bønder ikke er i stand til at købe såsæd hvert år. De dækker sig ind ved at gemme af høsten til såsæd, og de sikrer sig (hvis de kan) ved at have forskellige moderne og traditionelle afgrøder. De frygter at ensidig afhængighed af nogle få koncerner vil øge risikoen i det fattige landbrug, og at den biologiske mangfoldighed fortsat vil gå ned, fordi de store firmaer har det med at koncentrere sig om ganske få populære (og patentere-



de) sorter.

Ved sygdom eller anden form for misvækst er det en særlig risiko i fattige samfund.

Der er andre veje

I øvrigt er debatten om landbruget i Afrika præget af kritik af, at den almindelige landbrugsforskning har så få ressourcer. Det er rigtigt, at der er muligheder i GMO-forskningen. Men der er også vældige muligheder i at udvikle afrikansk landbrug via traditionel landbrugsforskning og bedre og mere effektive landbrugskonsulenttydelser og investeringer i landbruget. De samme forfattere ville let kunne skrive en bog om manglen på forskning på dette område.

Uden markante ændringer i udviklingen er det stadig vanskeligere at tro på at globale forskningsresultater bliver til nytte for alle. Vi er på vej mod en verden, hvor alle ressourcer ejes af ganske få mennesker og ganske få firmaer. Hverken naturen eller kulturen eller menneskeheden fælles arv går fri. Det er nok det mest skræmmende.

Per Pinstrup-Andersen og Ebbe Schiøler:
Mæthedens pris. Bioteknologi, fødevarer og globalt ansvar. Debatbog. 144 sider. Kr. 199,- Rosinante.

Knud Vilby forfatter og journalist, formand for Dansk Forfatterforening og tidligere formand for Mellemfolkeligt Samvirke. Blandt andet forfatter til bogen "Den globale rejse". Gyldendal (1998). Bogen kommer i ny og opdateret version på svensk (Studentlitteratur) i foråret 2001

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke



Af Inge Lis og Aage Dissing

Landbruget i Uganda

Uganda blev aldrig rigtig koloniseret, som mange af nabolandene i det nittende århundrede. Selvom det er en landbrugsperle, med både regn og en ikke for brændende sol, så var placeringen i Afrika ikke så interessant for europæerne. Man kunne ikke sejle hertil.

I perioden 70-90 blev der fra mange vestlige lande givet midler til udvikling af 'moderne' landbrug i udviklingslande. Kunstgødning og pesticider var en selvfølgelig del af hjælpepakken. I 70-85 var der borgerkrig i Uganda og ingen udviklingsprogrammer. Derfor blev landet aldrig præget af det kemiske landbrug. Det er et godt udgangspunkt. Kun et fåtal af landmændene anvender pesticider, og kunstgødning er næsten ikke tilgængeligt. Det eneste vi ser anvendt, er svampemidler/insektmidler anvendt til tomater og kål. Nu og da optræder der Roundup til at rense markerne før nyplantning.

Økologisk landbrug

I de seneste år har mange NGO'ere sat fokus på nul-græsnings-husdyrhold for at kunne opsamle gødning til brug for afgrøderne. Det medførte at dyrkningsformen ændrede sig fra det traditionelle til noget der ligner det økologiske. Samdyrkning af afgrøder, der før var almindelig, blev systematiseret og flere bælgeplanter blev introduceret ligesom vandopsamling var med i

den nye produktionsform.

På vore efterhånden mange ture til økologiske landbrug ser vi, hvordan produktion og levevilkår forbedres.

De tekniske fix, kunstgødning og sprøjtemidler vil ikke på sigt kunne øge landbrugsproduktionen per arealenhed. Der findes lokale og økologiske systemer, der arbejder bedre i det følsomme afrikanske dyrkningssystem.



Økologisk bananplantage med et bunddække der også holder på næringen.

Ugandas potentiale som landbrugsland er enormt. Der anvendes kun ca. 35% af dyrkningsjorden og af den ligger mere end 1/3 i brak. Landet her vil kunne føde de mange mennesker, der sulter i Afrika! Der mangler motivation for landmændene til at producere mere. De skal kunne afsætte de afgrøder, de dyrker.

Afsætning er den største thriller for den ugandiske landmand.

Afsætning af landbrugsafgrøder

Fra den tredje verden hører vi mest om sult og nød, og det sker oftere og oftere. EU's og USA's overskudsproducerende landmænd nyder godt af denne sult, fordi deres system støtter dem, så de kan sælge varerne til langt under produktionspris i EU og USA og endda under produktionsprisen i den tredje verden.

Der findes ingen kreditinstitutioner til landbrug, når vi ser bort fra meget små "husholdningslån". Der er selvfølgelig banker, men de er generelt mere interesserede i valutahandel!

70% af investeringerne i Uganda foretages af enkeltpersoner eller familier. De

Terrasse dyrkning hos en økologisk bonde i Uganda.

"Afrika's Perle" kaldte Winston Churchill Uganda og det havde han ret i. Tropisk frodighed, frugtbar jord, en behagelig temperatur samt en venlig og lattermild befolkning.

sidste 30% via banker, hvor de vestlige lande har placeret noget af udviklingsstøtten.

Vore samarbejdspartnere i Uganda er middelstore firmaer. Når vi henvender os til de udviklingsstøttede banker om fx et lån på 100.000 kr., så beklager de: Desværre – vi udlåner aldrig mindre end 1.000.000 kr." Og så vil de i øvrigt gerne have sikkerhed i en bygning i hovedstaden.

Tilbage til snakken om løsningsmodeller for det globale sultproblem. Vi har også rejst i andre Afrikanske lande, der ikke er så frodige som Uganda, men hvor der også er et stort uudnyttet fødevarerpotentiale. Input af viden om f.eks. økologiske dyrkningsmetoder i stedet for i bioteknologiske løsninger, vil kunne forøge fødevarerproduktionen i Afrika enormt. Problemløsningen er først og fremmest socio-økonomisk. Er de såkaldt udviklede lande rede til at medvirke?

Forfatterne er ansat af Urtekram der ønsker at købe økologisk tropisk tørret frugt. Det er lykkedes at få kontakt til to firmaer, som sammen med lokale bønder vil producere varerne. Danida's Privat Sektor Program støtter samarbejdet især ved at yde støtte til træning og teknisk assistance fra Urtekram til de to firmaer. Det forventes, at der i løbet af året vil komme en mindre strøm af økologisk tørret mango, ananas og bananer og at de lander på danske hylder som snacks og i muesli.

Inge Lis Født 1944. Lærerudd. 1967. Arb. i Kbh. til 71, derefter på forskellige skoler i Nordjylland. Fra 78-93 på Jarmstedgård. Fra 93 arrangør af sommerkurser for indiske kvinder på DØJ.

Aage Dissing Født 1940. Agronom 1967, forsker i 4 år i Kbh. i 1971 flyttet til Aabybro, 71-78 kvægbrugsrådgiver i Aalborg, 78-93 bosat på Jarmstedgård, Brovst, økologisk landbrugskollektiv. Medstifter af LØJ i 81, af Den økologiske Jordbrugsskole i 82, af Grindsted Mejeri i 86. Fra 88-98 forstander på Den økologiske Jordbrugsskole (nu Den Økologiske Landbrugsskole). Uganda fra 1999.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Frihet og marked (del 2)



Av Ove Jakobsen



I denne artikkelen diskuteres i hvilken grad friheten på markedet også må omfatte indre frihet. I overensstemmelse med det som her sies forutsetter utviklingen av indre frihet at individet lever i et demokratisk samfunn der mulighetene til å påvirke menneskenes vilje gjennom manipulering og indoktrinering er begrenset. I den forbindelse påpekes at den stadig økende sentraliseringen og maktkonsentrasjonen innenfor økonomi, både nasjonalt og internasjonalt kan føre til at aktørenes frihet på markedet blir mer og mer illusorisk.

Liberalisme og markedøkonomi

Markedsøkonomien er historisk nært knyttet til utviklingen av liberalismen. Liberalismen vokste frem som en protest mot tvang, overgrep og maktkonsentrasjoner på 17- 1800-tallet. Denne sammenhengen kommer klart frem hos engelskmannen Adam Smith (1723-1790), som blir regnet som grunnleggeren av moderne markedsøkonomi. Han hevdet i boken "The Wealth of Nations" fra 1776, at en viktig forutsetning for at markedsmekanismer skal virke er at menneskene fritt kan inngå avtaler med hverandre om bytte, kjøp og salg.

Selv om den individuelle egeninteressen utgjorde drivkraften i modellen, mente Smith at det overordnede målet var å sørge for at de tilgjengelige ressursene ble utnyttet optimalt ut fra et samfunnsmessig perspektiv.

Liberalisme og moral

Han mente at markedet skulle være en arena for fri utfoldelse av egeninteressen, innenfor rammene av en moral som sprang ut fra en uegennyttig og spontan omsorg for andres ve og vel.

Ut fra det som er sagt så langt er det åpenbart at markedsøkonomien bygger på en ide om at det enkelte individ er fritt. Det blir imidlertid forutsatt at friheten blir brukt på en slik måte at fellesskapets interesser blir ivaretatt. For å utdype hva som kan ligge i en slik ego-overskridende frihet kan vi med utgangspunkt i Spinoza hevde at friheten på markedet forutsetter at aktørene opplever seg som ansvarlige medlemmer i et fellesskap med andre mennesker.

Økonomi og medier

Selv om det har vært vanlig å knytte manipulering av informasjon og meningsdannelse til autoritære styresystemer, er det i dag også relevant å diskutere problemet i lys av den økende sentraliseringen og maktkonsentrasjonen som skjer innenfor økonomi og samfunnsliv. En stadig økende maktkonsentrasjon innenfor økonomi og media kan resultere i økte muligheter for kontroll av informasjonsutvekslingen i samfunnet.

Frihet og monopol

Ut fra denne vurderingen kan friheten være truet dersom det blir etablert sterke maktkonsentrasjoner som systematisk bidrar til at bestemte handlingsalternativer blir utelukkert. Som et eksempel på at denne muligheten er aktuell i dagens samfunn er det naturlig å vise til at konkurransesituasjonen på et fritt marked kan føre til at enkelte økonomiske enheter blir så store at de oppnår en monopolistisk dominans over store deler av markedet. På denne måten oppstår den motsetningsfylte situasjonen at det frie markedet bidrar til å underminere friheten for aktørene på markedet.

Handlingsalternativer?

Denne reduksjonen av vår reelle frihet blir ofte forsøkt kompensert ved at markedet bidrar til å fremskaffe flere handlingsalternativer. Det er for eksempel ikke uvanlig å hevde at dagens mennesker (i betydningen forbrukere) har større frihet enn noen gang ettersom vi kan velge mellom et stadig økende antall produktvarianter. Det er åpenbart at denne overflatiske forståelsen av (forbruker-) frihet leder ut i det absurde når vi vet at det eneste som skiller alterna-

tivene er ulike merkenavn og innpakninger. For øvrig er produktene svært like eller til og med identiske. Fokuseringen på antall produktvarianter virker dermed tildekkende på den reelle friheten, dersom massiv reklame har påvirket (manipulert) vår vilje slik at vi ikke søker andre alternativer enn de som finnes på markedet. Det er for eksempel åpenbart at en person har begrenset frihet selv om han kan velge mellom 16 pastamerker, dersom det økologiske alternativet som han kanskje ville foretrukket ikke finnes på markedet.

Ut fra diskusjonen foran er det også viktig å være oppmerksom på at det frie markedet ensidig fremmer en holdning som forbinder frihet med behovstilfredsstillelse. På denne måten kan vi risikere at opplevelsen av menneskelig frihet etter hvert blir forvekslet med forbrukernes frihet til å velge mellom ulike produktvarianter.

Dette problemet er særlig stort når markeds løsninger blir lansert på stadig nye områder i samfunnet. Dersom verdier i tilknytning til natur og kultur blir konvertert til markedspriser står vi i fare for å miste vår frihet i relasjon til naturens og kulturs egenverdi.

Ove Jakobsen er førsteamanuensis ved Siviløkonomutdanningen ved Høyskolen i Bodø. Sammen med Stig Ingebrigtsen har han skrevet boken: Markedsføring - Teori og praksis i et kretsløpsperspektiv (Tano-Aschehoug 1997). Hans bidrag er en serie på 3 deler. Følgende bidrag bringes ved senere leilighet.

LES MERE

Artikkelen finnes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Hvordan kan den økologiske fødevareomsetning styrkes?

Av Arne Øgaard

For oss forbrukere er det vanskelig å få kjøpt økologiske matvarer som er produsert i Norge, men for bøndene er det problemer med å få solgt slike produkter.

I Sverige og Danmark er det en helt annen fart i omsetningen av økologiske produkter, men dette har flere årsaker. I Sverige anes ennå ettervirkningene av den kraftfulle helsekostpioneren Are Waerland. I første halvdel av forrige århundre påvirket han mange svensker med sine mektige foredrag og flammende skrifter. I Danmark har konsekvensene av markedskreftene og EU's frie flyt blitt langt sterkere enn i Norge. Lederen av Levnedsmid-

En økologisk grunnholdning krever en viss broderlighet i omsetningen, det vil si at man ikke bare er ute etter å styrke sin egen stilling, men også gjerne ser at ens mindre brødre vokser opp som selvstendig individer. I den grad næringslivet kan ta opp i seg slike impulser vil økologisk omsetning ikke bare være et nytt felt for konkurranse, men noe som kan berike og menneskelig-gjøre handelsnæringen.

For lite omsorg i omsetningen

Økologisk jordbruk innebærer økt omsorg i stell av jord, planter og dyr. Skal omsetningen fra dette jordbruket øke er det ikke nok med økt markedsføring, det trengs også en tilsvarende omsorg i omsetning og fordeling. I butikkene finnes det ikke lenger folk som kan hjelpe deg, og du skal være svært heldig om du finner en som kan opplyse om eller begeistre for økologisk jordbruk.

Forbrukersamvirket har en rekke økologiske varer som cornflakes, hermetiske tomater, musli og spaghetti, men alt dette er utenlandske varer. Varer hvor forbrukerne ikke aner noe om opprinnelsen og dermed synker interessen.

Norske øko-produkter, for små for kjedene

På Bjørkelangen produseres det en økologisk musli av langt bedre kvalitet enn den som selges i Forbrukersamvirket. I samvirkets butikker finner du heller ikke Areviks pølser eller de gode saftene fra Corona. Dette er eksempler på norsk foredling, hvor det

legges ekstra omsorg inn i produksjonen, men under slike forhold blir ikke produktmengdene like gigantiske som i mer konvensjonelle anlegg. Et sentralt problem er at de store kjedenes struktur er bygd opp for å håndtere kjempepartier, mens man i den økologiske foredlingen har en begrenset produksjon. Problemet kan selvsagt løses enkelt ved at bare noen av kjedebutikkene tar inn denne typen varer, men det krever at kjedene bryter noe opp i sin strømlinjeformethet, og det ser ikke ut til å være så lett for dem. Økologi innebærer mangfold, men dagens handelsnæring har en sterk monopolistisk tendens. Alle vil bli størst og sterkest.

Arne Øgaard F.1952. Leder av Forstanderskapet i Cultura Sparebank. Arbeider på Steinerskolens videregående trinn i Moss. Han er utdannet adjunkt med Cand. mag. i realfag og er ernæringsfysiolog. 3 års praksis i et biologisk-dynamisk jordbrukskollektiv. Redaktør i tidsskriftet Herba 1984-89. Har utgitt boken Hyperaktive barn - kosthold og tilsetningsstoffer (se anmeldelse side 23).

LES MERE

Artikkelen finnes uforkortet på: www.merkurbank.dk/pengevirke www.cultura.no/pengevirke



delkontrollen i København, Jørgen Højmark-Jensen har i flere år kommet med uttalelser som "Vore levnedsmidler er mer fylt med pesticider, tilsætningsstoffer og sykdomsfremkallende bakterier enn nogensinde før".

Helsekostbevegelsen har pillosalget

Det er klart at slikt gir en helt annen stimulans til omsetningen av økologiske produkter enn norske myndigheters hyllest til Godt Norsk. Helsekostbevegelsen har også i Norge gitt et visst grunnlag for omsetning av økologiske matvarer, men det er pillosalget og ikke matvarene de lever av.

Myndighetene lager lover og regler hvor de setter visse minstestandarder for miljøkrav til landbruket. I det økologiske landbruket ønsker man å gå lenger enn disse minstestandardene.

OIKOS - Økologisk Landslag

Av Arne Øgaard

Den 3. september 2000 gikk Norsk Økologisk landbrukslag, Norsk Økologisk Urtelag, Økoprodusentane, Biologisk-dynamisk Forening og representanter for de økologiske forsøksringene sammen og grunnla den nye fellesorganisasjonen OIKOS. Organisasjonens ideelle mål er å fremme idégrunnlaget for økologisk landbruk både i landbruksmiljøet og i samfunnet som helhet. Dette skal gjøres ved å arbeide for:

- Bedre rammevilkår for økologisk landbruksproduksjon.
- Bedre omsetnings- og markedsadgang for økologiske landbruksprodukter.
- Spre informasjon om økologiske landbruk.

- Fremme rekruttering til økologisk produksjon.
- Høyne kunnskaps- og kompetansenivået gjennom å arbeide for økt forskning, undervisning og videreutvikling av økologisk landbruk.

Alle som slutter seg til formålet kan være medlem i organisasjonen og det trengs mange medlemmer slik at organisasjonen får en økonomisk basis for arbeidet sitt. Det skal etableres et hovedkontor i

Oslo og følgende seks utvalg er nedsatt: Organisasjonsutvalg, politisk utvalg, informasjons- og medieutvalg, forbrukerutvalg, fagutvalg og et omsetnings- og markedsutvalg. De som ønsker mer informasjon eller å melde seg inn i organisasjonen kan skrive til Helge Christie, 2540 Tolga eller bruke e-post til happyecow@online.no

NATURPLEJE oksekød og kodriverlaug

Af Hanne og Freddy Madsen

Dybest set har producenter og forbrugere ikke så forskelligrettede interesser, som vi tror. Vi har blot alt for mange manipulerende og fordyrende mellemlid, som forstyrrer samtalen.



Forår på vej

Foråret nærmer sig, dyrene ved det godt, de lægger sig i den side af den åbne stald, hvor solen falder ind. De bliver fjollede - stude på 500 kg hopper rundt i kådhed, og de er hverken elegante eller særligt hensynsfulde, så vi færdes med omtanke og øjne i nakken inde hos dem. Vi bliver fulgt af forventningsfulde øjne, hvis vi foretager os noget ud over de sædvanlige rutiner eller går en tur i marken.

Det er februar og måske føles det som forår af og til, men der er stadig et par måneder til den festdag, som både dyrene og vi glæder os til, - den dag, hvor menuen skifter fra ensileret græs til frisk grønt forårsgræs.

En sommereng

Vi er på Langeland, en perle naturmæssigt set, med store fuglereservater og inddæmmede områder, lige på fuglenes trækrute. Her er god landbrugsjord og som alle andre steder dyrker man den gode jord og lader enge og overdrev ligge brak.

Ved Tranekær Gods var der store engarealer, som i årevis lå ubenyttet hen. Tidsler, brændenælder og småkrat tager over, og med tiden bliver området skov igen. Men en aktiv beboerforening i byen havde andre planer med engen, som strækker sig langs det meste af byen. De ønskede sig en sommereng med græssende dyr og det øvrige liv, som hører en sommereng til. Vi ønskede os mere græs til vores dyr, godset bakkede op om ideen og projektet faldt i tråd med amtets planer om våde enge.

Kodriverlaug

Og så opstod Tranekær beboerforenings "Kodriverlaug". Dyrene er stadig vores og opsyn og pasning påhviler os. Men da vi bor 8 km fra Tranekær, er de lokale beboere en helt uundværlig hjælp. "En heldig symbiose bliver til gevinst for sjælefred og naturfordybelse, sommer, vibeskrig og lærkesang- og kræse gaver" hedder det i laugets brochure.

Vi arbejder på at udvide det direkte salg af økologisk oksekød. Tanken er at sælge og levere fersk økologisk oksekød direkte til kunder i hele landet, få kontakt med engagerede forbrugere, pleje en truet naturtype, glædes ved dyrene i deres rette omgivelser og få indflydelse på behandling af dyret og kødet hos slagteren.

og et julekort

Det lyder ret indlysende og enkelt, men mange brikker skal falde på plads, for at projektet kan lykkes. Alt det praktiske vedrørende bestilling, slagtning, udskæring, pakning, mærkning, levering, betaling, - det, som vi bliver nødt til at påtage os, hvis vi vil undgå at dyrene ender i kædens køledisk som massevarer. Det er let at vælge den vej, men det er dræbende uinteressant, og vi har ingen indflydelse på hverken pris eller kvalitet. Og der er ingen respons, - ingen julekort fra Danish Crown med roser til det saftige kød, eller besøg fra en kunde, som godt vil have højrebet lidt mere fedtmarmoreret, næste gang han henter en kvart!

Flere om at svede

af Lasse Baaner

"Vi Hjælper Hinanden" er et netværk af personer, familier, landbrug og projekter, der arbejder med økologi i praksis. Vi tilbyder kost og logi til gæster, der vil give en hjælpende hånd med det praktiske arbejde. Kost og logi for en hjælpende hånd...

Økologi kræver blod sved og tårer. Af disse tre heldigvis mest sved, og i VHH er man flere om at levere den. Det startede i England i 1971 som WWOOF - Willing Workers On Organic Farms og har siden bredt sig til det meste af verden. I Danmark startede vi i 1986 og kaldte det Vi Hjælper Hinanden. Formålet er at fremme interessen for økologisk forsvarlig produktion og levevis, og midlet er at tilbyde kost og logi til dem, der ønsker at give de økologiske græsrodder en hjælpende hånd.

Bliv klogere

Værterne i Danmark er økologiske eller biodynamiske landbrug, gartnerier eller folk, der satser på økologisk selvforsyning. Andre arbejder med økologisk byggeri og vedvarende energi, eksperimenterer med juletræer, bæredygtigt skovbrug, permakultur eller arbejder med folkeoplysning omkring økologi og agenda 21.

Fælles for værtsstederne er, at de arbejder med økologi og bæredygtighed i praksis, har brug for en hjælpende hånd til dette arbejde og har tid og overskud til at formidle og diskutere de økologiske ideer og teknikker.

Anderledes ferie

En VHH-gæst kan besøge et værtssted fra få dage til flere måneder. Man kan rejse fra sted til sted og på den måde arrangere sin egen arbejdsferie. Gæsterne bor og spiser hos værten og hjælper til med arbejdet nogle timer om dagen.

Det kræver ingen forudsætninger at være VHH-gæst, og det koster intet at være med i netværket hverken som vært eller som gæst. Vi har fået støtte af Den Grønne Fond til vores hjemmeside www.woof.dk hvor man kan læse om de forskellige værter rundt i landet og i øvrigt få mere at vide om VHH.

LÆS MERE

Artiklerne findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke



Landsforeningen Økologisk Jordbrug – holder Økologien på rette spor

Af Paul Holmbeck

I år er det 20 år siden at en mindre flok idealistiske, eksperimenterende landmænd og forbrugere dannede Landsforeningen Økologisk Jordbrug (LØJ). Målet var at udvikle og udbrede økologisk jordbrug som et alternativ til det industrielle landbrug, og sådan er det også i dag, 20 år senere. Men til trods for at økologien har fremgang på marken, stalden og i butikkerne, så er udfordringerne for sektoren store og mangfoldige.

Gør en forskel hjælp økologien videre

Der er flere måder at bakke op om LØJs arbejde for økologi.

- ✓ Bliv avler eller forbrugermlem i LØJ og få bl.a. 14 dagsbladet Økologisk Jordbrug.
- ✓ Tegn støttemedlemskab (forbruger) 200 kr. om året. Du får nyhedsbrev 4 gange om året. Korte, kontante nyheder om alt fra politik til nye produkter, samt "aktivist på et kvarter", med forslag til, hvordan du kan sende en hurtig, veltilmet besked til politikere eller til din lokale Brugs m.m.
- ✓ Bliv sponsor (virksomheder, organisationer). Prisen fastsættes efter omsætning. Virksomheder får mulighed for synligt at signalere (på emballage, reklamer m.v.) at de støtter LØJs arbejde for økologien.

Ring efter et girokort på 87 32 27 00 eller send os en e-mail: ep@okologiens-hus.dk.

Aktuelle opgaver

LØJ og foreningens medlemmer holder fortsat de økologiske principper i hævd og lægger mange kræfter i det daglige arbejde for:

- at regler for økologisk jordbrug aldrig udvides og hele tiden forbedres til gavn for dyrene og miljøet.
- at kontrollen ved de økologiske gårde og virksomheder er helt i top.
- at økologisk jordbrug bruges aktivt til at beskytte vores drikkevand.
- at økologisk jordbrug også fremmes internationalt.
- at hjælpe flere landmænd til at omlægge til økologisk drift.

Aktuelle sejre

LØJ har vundet en lang række sejre på disse områder. Men man mærker også at der er mange andre, store økonomiske og politiske interesser, på området. Det kræver et stærkt politisk arbejde at holde udviklingen på sporet. Indtil nu har foreningen haft følgende sejre.

- sikret en flerårig finanslovsaftale med 209 mio. kr. til økologisk forskning, eksportfremme, produktudvikling og styrkelse af hjemmemarkedet,
- fået væsentlig indflydelse på dansk udmøntning af de nye EU-husdyrregler, således at de økologiske holdninger og en praktisk indgang til reglerne vandt frem,
- koordinerede lobbyindsatsen fra græsrodsorganisationer i de 15 EU-lande, der sikrede et forbud mod gensplejsning i økologisk jordbrug,
- været en drivkraft i etablering af Økologiens Hus, hvor de 9 økologiske og biodynamiske foreninger har samlet deres faglige, politiske, informations- og afsætningsarbejde.

LØJ kæmper i disse år med et nyt problem: at økologien stivner i juristeri. Der er gået EU og stat i økologi! Regelgrundlaget er blevet så detaljeret og indviklet at land-



mandens egne muligheder for at eksperimentere med forbedringer i stalde, markbrug m.v., er besværliggjort, ligesom det kan blive mindre sjovt at være økolog, når man skal bruge mere tid på at pløje igennem papir, end til at pløje i marken.

For at sikre udvikling i økologien i år 2000 har LØJ udviklet nye strategier og redskaber:

- lanceret www.eksperimenter.dk - en ny web-

side, der sætter fokus på de mest innovative forsøg, der forbedrer dyrevelfærd, miljø og naturforhold

- udviklet konceptet "BedriftsUdviklingsPlaner (BUP)", et spændende nyt fagligt tilbud, der sætter fokus på de økologiske målsætninger og landbofamiliens egne holdninger i planer for gårdens udvikling
- reddet statens ordning for støtte til græsrodsforskningsarbejdet, noget der er med til at styrke udviklingsarbejdet på gårdniveau, som supplement og modvægt til den traditionelle forskning.

Udfordringer er der nok af i de kommende år. LØJ arbejder for at holde økologien på rette spor.

Poul Holmbrck 39 år. Amerikansk født, uddannet i statskundskab på Duke University i USA. Dansk gift og har 2 børn. Har arbejdet med miljø og politik på græsrodsniveau i omkring 20 år, bl.a. med etablering af amerikanske kooperative økologiske supermarkeder og som freelance journalist for New York Times og International Herald-Tribune. Fra januar 1995 leder af det fælles politiske arbejde for de økologiske landbrugsorganisationer i Danmark. I december 1999 udnævnt til direktør for Økologiens Hus, Århus.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Køkken-karma

Af Frank Colding Ludvigsen

Jeg har fået del i lykken,
lykken er at være glad,
og rumstere i et køkken,
og at lave dejlig mad,
mad til maver og til ganer,
mad til hverdag og til fest,
mad til gode spisevaner,
mad, der kræser for hver gæst.

Vor menu er eksemplarisk,
her på dette kursussted,
er det hele vegetarisk,
bøffen må du selv ta' med.
Men til jul da får du klejner,
vredet rundt med øvet hånd,
så de ligner Rudolf Steiner
når han skuer stof og ånd.

Rudolf elsker den, han tugter,
gartneren skal være kvik,
for den bedste jord og frugter
fås med biodynamik.
Det gi'r mad, der smager mere,
det gi'r mad, som folk kan li',
korn og grønt med mange flere
Watt æterisk energi.



Mens de sprøde gulerødder
flækker for min køkkenkniv
og jeg rister hasselnødder,
ser jeg alt i perspektiv.
Det er livet selv, der knaser,
jeg kan høre karmas kværn,
mens jeg ydmygt står og maser
med at skære løg i tern.

Jeg har fået den belæring
på et kursus her engang,
at man skal gi' kærlig næring
til sin næste dagen lang.
Derved vil et deciliter-
mål af karmisk pluspoint
rinde ned imens vi snitter
kål til stuvning og gratin.

Kan også afsynges på
melodien "Noget om helte"

Karmalovens taxameter
tikker, risene i kog,
bare vent til ham Sankt Peter
ser min investeringsbog.
Steger, braser og panerer,
svitser det en ekstra tand,
næste gang jeg inkarnerer,
bliver jeg en hellig mand.

Jeg bli'r større end hr. Steiner
udi sund gastronomi,
se, hans livsbedrifter blegner
mod mit kommende geni.
Grant jeg skuer i det samme:
fra frituregrydens rand
står en høj og hellig flamme:
jord og himmel er i brand.

Jeg har haft min del i lykken,
men kun lidet ku' jeg nå.
Se det fine, dyre køkken,
og al maden er brændt på.
Jeg elendige begynder
faldt igennem karmas test.
Gud, forlad mig mine synder
samt hver sulten kursusgæst.

Norsk leserundersøkelse ga positive tilbakemeldinger

Av Jannike Østervold

Undersøkelsen viser at norske lesere ikke har problemer med å lese dansk. En blanding av teoretiske artikler og prosjektormtaler er nettopp hva leserne vil ha, krydret med litt lettere småstoff. Layouten kan friskes opp, men de fleste synes at Pengevirke er et meget godt blad. Sammen med Pengevirke 4/2000 ble det sendt ut et spørreskjema til de norske leserne. Vi fikk 73 svar og mange gode tips til temaer og til forbedringer av bladet. 87% svarte at de leser bladet. Mer enn 60% ga oss karakter 5 eller 6 på en skala fra 0 til 6. Særlig gledelig var det også at mer enn 80% sier seg enige i at det går like bra å lese dansk som norsk, bare ganske få svarte at de aldri leser de danske artiklene. Vi tar til oss henstillingen om ikke å blande norsk og dansk i samme artikkel, det prøver vi å unngå. Vi kan ikke love at vi vil bringe stoff på nynorsk, som en leser etterlyste, da dette kan by på problemer for våre danske lesere. Vi kommer til å ta opp en rekke av de foreslåtte temaene, de som var opptatt av matvarekvalitet får sitt ønske oppfylt i dette nummeret, mens integrasjon, globalisering og utvikling er temaer som er aktuelle for blad nr. 2. De som ønsket mer stoff knyttet til bærekraftig livsstil, må må vente til nr. 3 i år. 3 av 4 var svært interesserte i artikler med filosofisk/teoretisk innhold som setter dagsaktuelle hendelser i perspektiv, og like mange var svært interesserte i omtale av konkrete prosjekter i Cultura og Merkur. Dette

tar vi med oss i det videre arbeidet. Fra flere kom det ønske om litt mer av kortere og lettere stoff, gjerne korte tips, nyttige adresser, omtale av arrangementer. Redaksjonen har skrevet seg dette bak øret, og holder øynene opp for det nyttige og positive småstoffet. Noen ønsket mer antroposofisk stoff, andre ville ha mindre. Flere hadde kommentarer til bladets layout og mente at den kunne forbedres. En spesiell takk til leseren som skrev et engasjert innlegg på over en side om dette temaet. Allerede fra dette nummeret har vi gjort noen endringer, som vi håper dere setter pris på. Gjennom en rasjonalisering av produksjonsprosessen har vi fått mulighet til å bruke noe mer farger uten økte kostnader. Noen skrev at de er engasjert i flere alternative sammenhenger og at det ble for mye å lese alle bladene de får tilsendt. Et godt tips fra en innsender er å legge Pengevirke ut på et venteværelse etc. der andre kan få glede av det, hvis du ikke har tid til å lese det selv. Vi fikk et forslag om å ha 3 nummer i året, istedenfor 4. Det forslaget kommer vi ikke til å følge, blant annet fordi det ville få store økonomiske konsekvenser i negativ retning i Norge, da vi må ha minst 4 nr. pr. år for å kunne få bladportovtale. Interesserte kan få tilsendt den fullstendige undersøkelsen ved henvendelse til Cultura Sparebank. Redaksjonen vil takke alle som svarte for gode tilbakemeldinger og kreative forslag.

Smånytt

Nytt på nettet: Forbrukerguide til økologisk mat

I mars ble det lansert et nytt nettsted kalt www.spisgodt.no, som er en forbrukerguide til økologisk mat. Her kan du bl.a. søke etter steder som selger økologiske produkter i ditt fylke. Det finnes også en oversikt over abonnementsalg. Du finner også presseklipp om økologisk mat. En interessant tjeneste er at du tegne abonnement på nyhetsbrev, enten forbrukernytt eller bransjenytt.

Nettstedet er finansiert av Landbruksdepartementet og Statens Landbruksforvaltning.

Fra LA21 Miljøkalender våren 2001:

Tilbud fra Grønt Inspirasjonssenter i Oslo:

- ☐ Grønt inspirasjonssenter inviterer til aktivitetsdag lørdag 12. mai, der reparasjon og gjenbruk er tema.
- ☐ Arbeider du med barn, er du midt i målgruppen for miniseminar 28. mai, om miljøvennlig mat og valg av produkter, beregnet på barnehager og helsestasjoner.
- ☐ Du kan også få gratis kurs i hjemmekompostering – det er mange kursdatoer å velge mellom.

For nærmere informasjon, kontakt Grønt inspirasjonssenter på telefon 22 33 55 90.

- ☐ Sykle til jobben aksjonen starter mandag 21. mai. Arr. Norges Bedriftsidrætsforbund, tlf. 21 02 90 00

Landsbrugslauget

I 1999 kom Merkur med i en styregruppe for et prosjekt om forbrukerejet andelslandbrug, støttet af Den Grønne Fond. Prosjektet er mundet ud i et konkret initiativ til erhvervelse af en ejendom med en tilknyttet forbrugergruppe, der skal bestå af ca. 500 familier, som nu kan melde sig som deltagere. Vi ser dette prosjekt som en vigtig pionerindsats i relation til aftaleøkonomi og neutralisering af ejerskabet til jorden, der ikke længere skal være genstand for spekulation ved salg.

Læs om projektet på www.landbrugslauget.dk

Kulturarrangementer i Århus

Temaer fra Pengevirke

I løbet af året vil der i Merkur, Århus blive afholdt en række aftenarrangementer med udgangspunkt i de temaer, der bliver taget op i Pengevirke. Den første kulturaften finder sted d. 19. april kl. 19.00 og vil blive annonceret i pressen under emnet:

Kokultur / Bankgalskab?

Det er vort håb og hensigt at få kontakt med nye potentielle Merkurkunder gennem disse arrangementer. Men naturligvis er også eksisterende kunder velkommen – hvis de tager en gæst med!

Rudolf Mees

Herudover afholdes der den 4. maj et "gå hjem møde" med den hollandske bankmand, Rudolf Mees, der også gerne taler om eventyr og Steinerpædagogik. Emnet er "Bankernes rolle i den globaliserede økonomi".

Om lørdagen arrangeres workshops omkring emnet: Fremtidsperspektiver for Steinerskolernes ældste klasser.

Da ikke alle detaljer er på plads opfordrer vi interesserede til at holde øje med opslag eller spørge i afdelingen.



44 millioner hektar med GMO-afgrøder

Fra Landbrugsmagasinet (29.marts 2001) har vi hentet oplysning om udbredelsen GMO-afgrøder i verden.

De helt store producenter er USA, Canada, Kina og Argentina (99%), der har inddraget ialt 44,2 millioner hektar til formålet. Dette svarer til 16% af det globale landbrugsareal. De afgrøder, der især dyrkes er soya, majs, bomuld og raps. Af andre genmodificerede afgrøder findes kartofler, tomater, squash og papaya. I EU er GMO-arealerne meget beskedne. Under 20.000 hektar med majs, som hovedsageligt dyrkes i Spanien.)

NyeBØGER

Arne Øgaard

Hyperaktive barn – kosthold og tilsetningsstoffer.

128s, Noras Ark A/S, Oslo 2000

ISBN 82-7979-004-7

(Bokens kan bestilles fra www.mao.no)



"Om du får i seg ei eske Smurf, er det full fart i fem timer." Sitatet er hentet fra en liten, nyutkommet bok skrevet av Arne Øgaard, ernæringsfysiolog og lærer.

Den omhandler ulike temaer som kan hjelpe hyperaktive barn og deres omgivelser, - det være seg pedagogiske tiltak i hjem og skole, medisiner og kosthold.

Det er i dag mye oppmerksomhet rundt barn med denne type problematikk, og diagnoser som MBD og senere ADHD og DAMP er mye brukt i dagligtalen. Forfatteren beskriver hva som skjuler seg bak disse forkortelsene, og gjennomgår mye av forskningen som er gjort på området.

I Norge har medisiner tradisjonelt stått sterkt. Det er imidlertid etter hvert mange som har erfart at også kostholdet kan ha en innvirkning på barnets tilstand. Dette er omstridt blant de såkalte ekspertene på området.

Med utgangspunkt i Feingolddietten som sto sterkt på 80-tallet gir forfatteren oss en gradvis innføring i emnet frem til dagens teorier og forskningsresultater.

Her er ingen lettvinne løsninger. Mangfoldet av ulike faktorer som kan inn-

virke på hyperaktivitet synes å være så stort at det er vanskelig å finne ut hvilke man skal tillegge størst vekt.

Ved hjelp av eksempler og et nøkternt og likefremt språk, blir temaene i boken aldri kjedelige. Forfatterens henstilling til leseren om selv å våge å stole på egne iakttagelser og erfaringer er likeledes prisverdig og betimelig i en tid der autoritetstroen er sterk trass i helsevesenets gjentatte oppfordringer om å ta ansvar for egen helse.

Liv Settli Brun, Jordmor

Niels I. Meyer

"Udviklingens ulidelige skævhed"
Manifest for en ny samfundsorden.
Gyldendal 2001, 128s, DKK 98,-
ISBN 87-00-75266-5



Den danske EU-modstands "grand-old-man" professor Niels I. Meyer er forfatter til bogen "Udviklingens ulidelige skævhed. Manifest for en ny samfundsorden".

Med skævhed henvises der her til den dominerende rolle som økonomien har fået på snart sagt alle niveauer i samfundet og i særlig grad efter "Murens fald" i 1989. Den skæve udvikling klares ikke med lapperier.

Niels I. Meyers vision for en overordnet samarbejdsstruktur hedder "et Europa i flere rum" med mangfoldighed og forskellighed. Denne vision indebærer samtidig en mulighed for et samarbejde, der er

baseret på mellemstatslige aftaler mellem selvstændige nationer. Som sådan skal Europa være en foregangsregion, hvor folkestyre, solidaritet, miljøhensyn og fredelig konfliktløsning sættes i højsædet.

Niels I. Meyer nævner i sin bog en række eksempler på, hvorledes "udviklingens ulidelige skævhed" i dag manifesterer sig. "Jeg er oprørt over, at folkestyret bliver overtaget af pengestyre, lobbyisme og korruption. Jeg er oprørt over, at velfærdssamfundet bliver overtaget af kasinosamfundet. Jeg er oprørt over, at den "skæve globalisering" har fået frit løb. Jeg er oprørt over menneskenes ubesindighed, når vi gambler med det globale klima på vore efterkommeres bekostning".

De fremskridt, der angiveligt historisk er opnået (den materielle levestandard, bekæmpelse af sygdomme) skal dog ikke sløre de skadelige bivirkninger for miljøet og for sammenhængen i samfundet.

Truslerne fra ændringerne i det globale klima, den sociale polarisering, nationalt som internationalt og angrebene på menneskets integritet er internationale fænomener, som der må findes globale svar på. Selv om Niels I. Meyer tildeler økonomien en sekundær rolle i samfundsordenen og vel følgelig også i udviklingen, så er det ham naturligvis ikke ubekendt, at økonomien og erhvervslivet i dag er globale fænomener og tilmed på en ret så ukultiveret måde, som kalder på et sæt globalt vedtagne og gældende retningslinier for den internationale udvikling.

Tilskyndelsen til at indgå internationale aftaler, som vil kunne dæmpe op for den økonomiske globaliserings hele struktur og dens negative konsekvenser, kommer nemlig kun frem hvis civilsamfundet globalt manifesterer sig som den tredje magtfaktor i den "socialitet" der hedder tregrening (økonomi, politik, civilsamfund).

Niels I. Meyer støtter etableringen af en dansk afdeling af Attac, hvilket skete den 24. februar 2001 på initiativ af dagbladet Information. "Bevægelser som Attac kan være et nyttigt element i kampen mod den skæve globalisering, og bevægelsen kan forhåbentlig bidrage til fremme af de krævede markante ændringer i det internationale samarbejde på overordnet plan, så udviklingen kan drejes i en bedre retning".

At tænke udvikling på ny, ikke som i sidste århundrede på grundlag af det nationale, men på grundlag af det globale - det er udfordringen, vi - som verdensborgere! - må tage op.

Niels I. Meyer giver ikke noget svar på denne udfordring, men selvfølgelig kan man dele Niels I. Meyers indignation over udviklingens skæve gang.

Niels Johan Juhl-Nielsen

Merkur har deltaget i finansieringen af Thise Mejeri siden mejeriets start.

Krise i afsætningen af økologiske mejeriprodukter:

Mælkemangel på Thise mejeri

Af Mogens Poulsen

Produktudvikling

Den 5. februar 2001, lancerede Thise Mejeri et helt nyt mejeriprodukt: Økologisk Jersey-skummetmælk.

Det var den oprindelige plan, at nyskabelsen først skulle offentliggøres, når produktet blev lanceret i Irma i uge 6. Men det skulle komme til at gå anderledes.

Afsætningssucces

Forinden blev der bragt et mindre interview om Jersey-mælken i Radio Midt-Vest, - og via Ritzaus Bureau blev det glade budskab om det nye produkt videresendt til samtlige avisredaktioner over det ganske land. Og så gik det hurtigt.

Det blev til store overskrifter og store artikler i mange af de landsdækkende aviser. Mediedækningen kulminerede, da TV-Avisen troppede op og bragte et indslag om verdenspremieren: da de første kartoner Jersey-mælk blev tappet.



Tidens hit: økologisk skummetmælk fra Jersey-køer

Foto: Niels Erik Boesen

En populær Jersey ko

Siden da har intet været, som det plejer at være på Thise Mejeri: Mejeriet har i perioder været drænet for mælk!

Salget af Jersey-mælken har næsten været dobbelt så stort, som der blev kalkuleret med i de mest optimistiske budgetter.

Derfor er det pt. mejeriets indvejning af Jersey-mælk der sætter begrænsningen på, hvad der bliver solgt. Så for øjeblikket køber Thise Mejeri

mælk fra andre mejerier, samtidig med, at der arbejdes på at få optaget nye andels-havere til efteråret.

På Thise Mejeri er der glæde over den store salgssucces, men samtidig er der bekymring over, at mælken endnu ikke er blevet tilbudt til mejeriets anden store mælkekunde. Solhjulet. For Solhjulets kunder venter nemlig utålmodigt.



Fakta

Thise Mejeri

Grundlagt i 1988.

Andelshavere: 46

Mælk pr. år: 18 mill. kg

Ansatte: 54

Forskellige produkter: 75

Årsomsætning: 115 mill. kr.

Hjemmemarked: 79%

(FDB, Solhjulet, Dansk Supermarked, ostegrossister).

Eksportmarkeder: 21%

(Tyskland, England, Sverige).

Mogens Poulsen er pressemedarbejder på Thise Mejeri.

Merkur yder lån til anlægs- og driftsfinansiering.

Osteriet Hinge

- et gårdmejeri i Midtjylland

I tiden før andelsbevægelsen bearbejdede alle gårde deres egen mælk. Ny teknologi og ny viden skabte en "mejerisektor" som tilsyneladende har nået sin kulmination i mejerigiganten Arla Foods, der forarbejder 91% af den danske mælk. De resterende 9% af mælken forarbejdes rundt om i landet på 39 "frie" mejerier. 10-12 af disse er gårdmejerier, der kun behandler gårdens egen mælk.

Af Ole Uggerby

En ny udvikling er i gang.

I takt med forbrugernes stigende interesse for fødevarernes kvalitet og oprindelse vågner der også hos flere og flere landmænd hvad man ku' kalde en faglig stolthed!

Et eksempel herpå er det gårdmejeri, der åbnede i Nørskovlund ved Kjellerup i efteråret 2000.

Evald Vestergaard er økologisk landmand på sytte år og hos ham opstod der et ønske om at følge den råvare han leverer – "fra jord til bord". Den hidtidige ordning med afhentning af mælken og regelmæssig afregning til kontoen giver en økonomisk tryghed – men skaber ikke nogen kontakt mellem producent og forbruger. Derfor opstod ideen om eget gårdmejeri med forarbejdning og afsætning direkte fra gården.

Råmælk

I samarbejde med mejeriingeniør Henrik Kanstrup og Merkur som bankforbindelse er det lykkedes at skabe de fysiske rammer for virksomheden. Mælken kommer fra Evald Vestergaards 130 sortbrogede køer. 20 pct. af årsproduktionen på 930 ton mælk bliver brugt til ostefremstilling.

Det har været lidt af en slåskamp med Fødevaredirektoratet, som har en skrap holdning overfor ostefremstilling af råmælk. Kun hårde oste må fremstilles af råmælk og ikke de halvfaste og bløde oste, som initiativtagerne gerne vil producere – og som de oplever, at forbrugerne efterspørger.

Det med råmælken er lidt af en princip-sag, som Evald Vestergaard og Henrik Kanstrup agter at gå til fødevareministeren med. For det første skal man ikke slå mælken ihjel før man laver ost af den! Når



det store spørgsmål. Osteriet Hinge afsætter det meste af sin osteproduktion til grossisten Grand Fromage i Århus, hvorfra den videresælges fortrinsvis til restauranter som står på spring – også efter ost fra råmælk.

Osten kan også købes fra gårdens egen butik, hvor der ligeledes sælges smør og frisk mælk. I løbet af de få måneder butikken har været åben har der været over 1500 besøgende. Interessen for fødevarekvalitet er stigende.

Der fremstilles i øjeblikket kun hårde oste fra Hinge, men det er planen også at producere halvfaste og bløde oste af råmælk.



mælken varmebehandles slår man mælkesyrebakterierne ihjel og tilføjer enstammede bakterier for at få ost ud af det. Med råmælk benytter man de naturlige bakterier og det giver ifølge Henrik Kanstrup en bredere aroma.

For det andet foregår der en stigende import af oste fra andre EU-lande – fremstillet af råmælk! For at imødekomme myndighedernes krav om sikkerhed for listeria-bakterier, har Evald Vestergaard og Henrik Kanstrup tilbudt at foretage skærpet kontrol af alle produkter før videresalg.

For mange småproducenter er afsætning

Ole Uggerby Vraa. F. 1952. Uddannet arkitekt og planlægger fra Århus Arkitekt-skole. Ansat ved Sindal kommune som planlægger i 6 år. Et par års erfaring fra tegnestuearbejde i Camphill, Skotland og fra Järna, Sverige. Har undervist periodisk i overskolen på Steinerskolerne i Hjørring og Aalborg. Ansat ved andelskassens kontor i Aalborg siden 1991.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Globalisering og individualisering

Merkur indbød 24.03.2001 sine andelshavere til at deltage i et miniseminar med temaet Globalisering og Individualisering. Ca. 100 andelshavere fulgte opfordringen og hørte oplæg fra Jørgen Steen Nielsen, chefredaktør på Dagbladet Information, og Morten Gunge, Merkurs bestyrelsesformand.



Af Lars Pehrson

Drømmer vi os gennem livet

Morten Gunge indledte med at beskrive fænomenerne. På den ene side bliver vi mere og mere individuelle, hvilket kan føre til selvoptagethed, vi "drømmer vort eget liv". Men vi kan også blive bevidste om, hvilke sammenhænge og fællesskaber vi står i, og dermed vokser evnen til at forbinde sig med verden også. Der er en tendens til at former og grænser for (især mindre) fællesskaber nedbrydes: Ægteskab, familie, landsbyer.

Markedet trænger sig på

Mange mennesker oplever, instinktivt eller bevidst, at markedet er trængt ind på områder, hvor det ikke hører hjemme. De organiserer sig på forskellig vis og kaldes under eet for NGO'er, og der er en gryende dialog mellem dem og organisationer som f.eks. Verdensbanken. Også parallelle arrangementer ses ofte. Når verdens elite mødes i Davos i Schweiz er der samtidig stort NGO-møde i Porto Allegre i Brasilien.

Hvornår kommer de unge på banen?

Jørgen Steen Nielsen indledte med at citere Suzanne Brøgger for en karakteristik af et samfund, hvor kritik blev oplevet som noget utilladeligt og uudholdeligt. Kritik er ikke længere opportunt, og udøvere af basal kritik mistænkes for ikke at have hæderlige motiver. Markedet er ikke en filosofi, men en mekanisme. Alligevel udvikler markedet sig til en ny totalitær fortælling uden værdier bag, og hvor kritik er umulig.

"På Information spurgte vi os selv op gennem 1990'erne om ikke snart de unge kom på banen med et eller andet. For 3-4 år siden holdt vi op med at spørge om det".

I 1998 opstod så i Frankrig Attac-bevægelsen, først relativt ubemærket i Skandinavien, men nogle år senere er den også aktiv her, ligesom i ca. 20 andre lande. I Storbritannien og USA kender man ikke Attac-bevægelsen, men fænomenet

findes under andre navne i form af forbruger- og borgerbevægelser, der forholder sig kritisk til markedets globalisering.

Mange unge har nu opdaget den inde-stængte energi, de selv har, og at de har andre unge over hele verden at diskutere med og noget at være sammen om. De nye bevægelser søger væk fra gamle, hierarkiske strukturer, og ligner derfor ikke politiske partier. Internettet passer som fod i hose til denne struktur, og debat og information spredes lynhurtigt over store afstande.

Kulturelt modspil til pengemagten

Fælles kendetegn for de mange borgerbevægelser, herunder også Attac, er ønsket om et stærkere politisk modspil til det stadig stærkere marked. Vi må som borgere finde ud af, hvilket samfund vi ønsker og hvilken rolle markedet skal spille, i stedet for at lade markedet styre alene. Vi kan ikke forudse, hvad der vil komme ud af det, som nu sker, men at det tages alvorligt "på bjerget" understreges af, at regeringerne nu har sat efterretningstjenesterne til at analysere fænomenerne – der foreligger allerede tilgængeligt materiale fra den svenske og den canadiske efterretningstjeneste.

Et slogan lyder "en anden verden er mulig". Første skridt er at det igen bliver muligt at diskutere politik og økonomi, og ikke mindst grænsefladerne imellem dem, åbent og fordomsfrit.

Lars Pehrson Gistrup. F. 1958. Var efter en kunstnerisk uddannelse i 1982 medstifter af Merkur og siden direktør samme sted. Er desuden bestyrelsesmedlem i INASE, en international sammenlutning af banker og finansielle institutioner, der arbejder ud fra såvel økonomiske som miljømæssige, sociale og etiske kriterier.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Nytt fra Cultura

Nye prosjekter

Kreativitetshuset KONKRET (Oslo) har fått lån til å lage et aktivitetshus for voksne som ønsker å fordype seg i kunstneriske aktiviteter, som maling, tegning, keramikk og treskjæring. Virksomheten er organisert etter treningssentermodell, med salg av måneds og årskort. Culturas utsendte medarbeider var på åpningen og tilbrakte en herlig kveld i keramikkverkstedet med leire opp til albue.

Solenergiprosjekt i Namibia. Vi har tidligere skrevet om at vi ønsket garantitilskudd for å finansiere produksjon og distribusjon av små solenergianlegg i det sørlige Afrika. Disse anleggene vil gi en stor forbedring av levestandarden i områder som mangler strømmett. Byggearbeidene er nå startet i Namibia, og vi trenger fremdeles mer garantiinnskudd for å få dekket opp hele lånet. Ring Cultura på 22 99 51 99 for mer informasjon. På www.etiskfinans.com på siden for investorer finnes brosjyre om emnet.

100 millioners grensen er passert

Cultura Sparebanks ansatte (7 i alt) feiret med økologiske wienerbrød fra Godt Brød den dagen forvaltningskapitalen for første gang passerte 100 millioner. Bare få dager etter passerte den også 110 millioner. Nå må det også legges til at dette har sammenheng med at ulike skoler og institusjoner mottok sine statstilskudd på denne tiden, slik at mye er penger som vil gå ut igjen, men likevel, det lover godt for den videre utviklingen!

Bankkort-nytt

Vi vet at mange venter på bankkortet vårt, og prosjektet går fremover. Nå er plastkortene ferdig produsert og godkjent av VISA. På grunn av et annet utviklingsprosjekt som gjelder nye standarder for elektronisk datautveksling mellom bankene, klarte vi likevel ikke å få kortet i drift i første kvartal, som vi hadde håpet. Alle våre kunder vil få beskjed når vi er klare til å motta kortbestillinger.

Nye tillitsvalgte

Medlemmer av styret i Cultura Sparebank er: Erik Siem (leder), Alf Bugjerde (nestleder), Ragnar Karem (Oslo kommune), Svein Berglund (banksjef), Lars Hektoen (ny), Turid Gravdal (ny). Lars Hektoen har tidligere vært formann i kontrollkomiteen. *Kontrollkomiteen består nå av:* Harald Kjerschow, Tor Blekastad og Karin Espeland (ny).

Grunnfondsbevis

Fra tid til annen får vi henvendelser fra våre grunnfondsbevisiere om hvilken verdi deres grunnfondsbevis har. Vi må da skille mellom to verbegreper, nemlig omsetningsverdien og den ligningsmessige verdien.

Ligningsverdien er den formuesmessige verdien du fører opp i selvangivelsen. Denne finner du i oppgaven fra Verdipapirsentralen (VPS) hvor ligningsverdien pr. grunnfondsbevis er kr 54,-.

Omsetningsverdien fremkommer ved utvekslingen mellom kjøper og selger. I og med at Culturas grunnfondsbevis ikke er notert på børsen, har vi ikke noen offisiell verdifastsettelse. Grunnfondsbevisene har hittil vært omsatt til kr 1.000,- pr. stk. Denne verdien vil derfor normalt være den regnskapsmessige verdi.

For mye post fra oss?

Hvis du ikke ønsker å motta bladet, eller du får for mange eksemplarer, kontakt Cultura Sparebank på telefon 22 99 51 99.

Abonnement på Pengevirke

I Norge kan abonnement på Pengevirke tegnes ved å kontakte Cultura Sparebank. Bladet finansieres ved frivillige bidrag. Selvkost er ca. kr 120,- pr. år. Beløpet kan innbetales til konto 1254.96.00655, adresse Cultura Sparebank, Postboks 6800 St. Olavs plass, 0130 Oslo. Merk giroen "Pengevirke 2001".

Nyt fra Merkur

Kursen på B-andele er pr. 24.03.01 107,93

Hotline udvider telefontiden til 9-20.

Hidtil har brugere af Merkurs homebanking-systemer (PC-bank og Webbank) kunnet ringe mellem 13 og 20 og få telefonisk vejledning omkring bruger-tekniske spørgsmål til PC-bank og webbank. Denne service er nu udvidet til tidsrummet 9-20.

Macintosh og webbank kan fortsat ikke kommunikere. Vi må med beklagelse meddele at webbank stadig ikke kan benyttes på en Macintosh.

Merkur, København er flyttet i større lokaler. Ny adresse og telefonnummer: Vesterbrogade 40, 1620 København V. Telefon (+45) 70 27 27 06. Telefax (+45) 70 27 57 06. I den anledning blev der den 17. marts holdt reception.

Elektronisk kontoudtog til webbankbrugere.

Måske har enkelte kunder oplevet det lidt drastisk – da det for nylig blev muligt at hente egne kontoudskrifter via webbank. Papirudgaven blev nemlig ved samme lejlighed annulleret. De, der fortsat ønsker at få kontoudtog tilsendt, må kontakte Merkur. Dette gælder kun webbankbrugere. Vi håber at vore kunder vil betragte ordningen som rigtig fornuftig, idet der spares både papir og porto.

Generalforsamling i Merkur. Lørdag d. 24. marts blev der afholdt ordinær generalforsamling i København. (Se side 26)

Nye medlemmer i repræsentantskabet

På generalforsamlingen blev to nye medlemmer indvalgt i Merkurs repræsentantskab: **Kim Quist**, Haderslev, født 1963, uddannet lærer og familierapeut. Har arbejdet som forstander for en døgninstitution for socialt belastede børn og unge og som landssekretær for LOS (Landsorganisationen for opholdssteder og skole-

behandlingstilbud). Arbejder nu som konsulent med speciale i teamudvikling, kommunikation og værdibaseret ledelse.

Henrik Tølløse, Fuglebjerg, født 1958 er uddannet civiløkonom med bl.a. 16 års ansættelse i Danske Bank. Ansat i Merkur, København, i 1995, heraf en periode som afdelingsleder. Fratræder nu som medarbejder for at deltage i opbygningen af aktiviteter omkring institutionen Hørhaven, der har overtaget den tidligere Søtofte Højskole.

Nyt medlem af Merkurs bestyrelse

På repræsentantskabsmødet efter generalforsamlingen blev Henrik Tølløse indvalgt i Merkurs bestyrelse (se præsentation ovenfor). Henrik Tølløse afløser Finn Madsen, der efter 15 års virke i bestyrelsen ønskede at fratræde for at hellige sig ikke mindst sin egen virksomhed, softwarehuset ScanJour.

Vi takker Finn Madsen for mange års ihærdigt arbejde for Merkur og byder velkommen til Henrik Tølløse i sin nye egenkab af bestyrelsesmedlem.

Aurion er en af Merkurs første kunder. Merkur har løbende deltaget i bageriets finansiering.

Fremtidens brød af fortidens korn...

Ole Uggerby, red.

Foto: Hans Nielsen

Bageriet Aurion

- er en forbrugerejet virksomhed, der i dag beskæftiger 30 personer (svarende til 15 fuldtidsstillinger). Ud over at forarbejde korn, mel og flager af hvede, rug, byg og havre fremstilles brød, pizza, småkager, kiks, frugtpålæg, müsli, langtidsristet korn, børnemad, frugt- og flødeis samt



chokolade. Aurion er kendt for sine produkter af meget høj smags- og ernæringskvalitet – men også for sin formidling af viden gennem bagekurser, opskrifter og bøger.

De gamle kornsorster

– enkor, emmer, spelt og kæmpedurum har de seneste år for alvor skabt opmærksomhed og efterspørgsel på Aurions produkter. De handles takket være Aurion i helsekostforretninger landet over som mel, flager og hel korn. Spelt er den mest populære af de gamle kornarter og Profeten Ezekiels brød er blevet det mest solgte brød. I 2000 steg salget af spelt 60%. Brødsalget steg med 15% og det samlede salg fra bageriet steg med 20%. Denne vækst-succes indenfor brød og korn skyldes et utrætteligt forsknings- og forsøgsarbejde som i 1997 gjorde at Aurions grundlægger, Jørn Ussing Larsen fik tildelt madøkologiprisen Guldplanten og i 1998 Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom.

Kornets historie

De færreste tænker over det – men det korn som dyrkes i dag er meget anderledes i kvalitet og udbytte, end det korn man dyrkede i fortiden for flere tusinde år siden. Mange steder har man bevaret disse op-

rindelige kornarter, dels i geografisk afsidesliggende egne, dels i genbanker.

Udbredelsen til Danmark

Hvedearternes oprindelse kan føres tilbage til ca. 10.000 f. Kr., hvor de første dyrkede arter groede i landene syd for Det Kaspiske Hav og Sortehavet, omkring floderne Euphrat og Tigris fra 6.000-5.000 f. Kr.

Agerbruget og dyrkningen af de gamle kornarter spredte sig fra Mellemøsten og det sydlige Rusland til Øst- og Syd- og senere Nordeuropa. I Danmark var emmer en af de vigtigste kornafgrøder fra 4.000 – 500 f. Kr. Enkor blev kun dyrket i begrænset omfang. Spelt fundet i Danmark stammer fra 3.000 til 400-200 f. Kr.

Kæmpedurum

Kæmpedurums oprindelse er ret usikker. Den sort, der anvendes i bageriet Aurion, dyrkes af danske avlere. Men stamsæden er hentet fra USA. Med kornet fulgte en historie: En amerikansk soldat var i 1949 udstationeret i Portugal, hvor han fik foræret 36 meget store og enestående egyptiske kornkerner. Han blev fortalt, at kernerne var fundet ved en grav i Egypten. Soldaten sendte kernerne hjem til Montana, hvor de er blevet opformeret. Undersøgelser, som vi har bedt en russisk professor fra Vavilov Institutet i Sct. Petersborg foretage, viser at kornet stammer fra det sydlige Rusland, omkring Sortehavet, hvor det er blevet dyrket langt tilbage i historien.

Gluten

Gluten er den del af kornets protein, som gør dejen elastisk. Igennem forædling af hvede har man gjort hvedens gluten mere stærk. Dermed er dejene blevet mere elastiske og brød og rundstykker meget luftige. Nogle betegner spelt som glutenfrit. Det er direkte forkert, for både spelt og de øvrige gamle hvedearter indeholder mere vådgluten end hvede, hvilket tydeligt fremgår af analyserne. Men glutenkvaliteten er gennemgående mere slap. Den slappe glutenkvalitet i de gamle kornarter er muligvis en

af årsagerne til, at mange mennesker bedre tåler dem end almindelig hvede.

Særskilte egenskaber

Ser man bort fra analyserne har de gamle kornarter nogle egenskaber, der adskiller dem fra almindelig hvede. Mange mennesker fremhæver den høje smagsværdi og oplever at man opnår en bedre mæthedsfornemmelse i forhold til almindeligt hvedebrød.

Videnskab eller erfaring

Kunderne elsker de gamle kornsorter, som allerede Hildegard von Bingen (1098 – 1179) begejstret omtalte i sin bog om

ernæring: "Spelten er varm, det er den bedste kornart, fedtrig og kraftig, mildere end alle andre, den opbygger en sund krop og sundt blod og gør mennesket lystig og glad.

Spelten er letfordøjelig ved alle tilberedninger. Hvis nogen er så svag, at man ikke kan spise, så skal man give vedkommende en drik lavet af afkog af speltkerner med æggeblomme."

(Kilde: Fremtidens brød af fortidens korn, Jørn Ussing Larsen, Olivia 1999 samt www.aurion.dk)



Ole Uggerby Vraa. F. 1952. Uddannet arkitekt og planlægger fra Århus Arkitekt-skole. Ansat ved Sindal kommune som planlægger i 6 år. Et par års erfaring fra tegnestuearbejde i Camphill, Skotland og fra Järna, Sverige. Har undervist periodisk i overskolen på Steinerskolerne i Hjørring og Aalborg. Ansat ved andelskassens kontor i Aalborg siden 1991.

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

Økologisk bakeri med suksess

Av Jannike Østervold

Det økologiske bakeriet "Godt Brød" er en inspirerende motvekt til kjedebutikkernes forflatede varetilbud.

Kvalitetsbevissthet, godt håndverk, engasjerte og nærværende ledere, helhetstenkning, langsiktig planlegging og en grunnleggende idealisme er hemmeligheten bak suksessen. De har nå to bakeriverksteder med utsalg i Bergen og ett i Oslo, og har planer om å åpne ett til i den gamle Sekkesentralen i Thorvald Meyers gate i Oslo til sommeren.

Hammer, humør, pågangsmot

Med hammer, humør, pågangsmot og idealene i behold står bakeri-gründer Øystein Løvlie i kjelleren til det som skal bli Godt Brøds nye bakeriverksted og utsalg på Grünerløkka i Oslo.

- Etter å ha vært med på å lage tre bakerier vet jeg akkurat hvordan jeg vil ha det, sier Øystein. -

Når vi skal åpne et nytt bakeri, bør de som skal drive stedet være med helt fra planleggingsfasen og delta noe under anleggsarbeidet, de skal ikke bare møte frem og få nøkkelen i hånden.

- Vi bruker ganske mye tid på holdnings-skapende arbeid internt, og vi ønsker å være bevegelige og ta opp nye impulser, uten å miste våre idealer. Vi må bruke sunt folkevett og se både bakover og

fremover og ta med oss det beste også når det gjelder teknologiske fremskritt. For eksempel fikk jeg i år norske Aroma-epler helt til februar, fordi de var lagret under forhold med lavt oksygeninnhold.

Øystein Løvlie har fått økologien inn som ballast fra barnsben av. Som Steinerskoleelev får en trening i å være kreativ. 2,5 års erfaring fra Smutthullet økologiske bakeri var nyttig å ha med før Øystein bestemte seg for å starte det første Godt Brød bakeriet i Bergen i 1995.

- Et idealistisk utgangspunkt er viktig og bra, men en må få det til å gå rundt økonomisk også. Derfor har jeg lagt vekt på at Godt Brød skal henvende seg til et bredere publikum enn de som pleier å handle i helsekostbutikkene. Vi har bevisst ikke valgt stiftelsesformen som selskapsform, men har valgt å lage et aksjeselskap, nettopp for å ha en større åpenhet mot omverdenen, slik at den som vil kan sjekke våre regnskaper i Brønnøysund.

Pengene ikke et mål i seg selv

For Øystein Løvlie er pengene et verktøy, ikke et mål i seg selv. Overskudd investeres i nye bakerier. Han arbeider langsiktig og holder fokus på kjernevirksomheten, som er å bake godt brød!

- Det er ikke nok å ha en god ide, en må også ha et nettverk. Det er ikke nok at kjæresten, familien og vennene dine

tror på deg. Men hvis mange nok har tro på deg og du holder fokus på det du kan, så ordner finansieringen seg. Da det første bakeriet skulle finansieres, var det viktig for SND (Statens nærings- og distriktsutviklingsfond) at Cultura Sparebank hadde tro på prosjektet.

Hva er det som er spesielt med bakverket til Godt Brød?

- Vi bruker bare økologiske råvarer som er dyrket uten bruk av sprøytemidler, og vi bruker ikke tilsetningsstoffer i bakverket. Andre bakere tilsetter for eksempel ascorbinsyre i brødet, så det skal oppføre seg pent i maskinene – maskiner som vi ikke har. Vi har hatt kunder som sier at de blir syke av vanlig brød, men de tåler brødet vårt. Vi bruker ikke animalsk fett, men bruker bare solsikkeolje - med unntak av litt smør i skillingsbollene. Alle brød er uten sukker. Filosofien er at oppskriftene skal være enkle, og utgangspunktet er at brød består av mel og vann.

Det er en ny trend i samfunnet som går mot det enkle og naturlige, vi ser for eksempel at kjedebutikkene begynner å selge mer ferdigmat som ferskvarer. Mange setter etter hvert pris på at maten ikke er full av konserveringsmidler. Forbrukerne har stor makt, de må bruke den!



Jannike Østervold Oslo. F. 1956.

Utdannet sosialøkonom fra Universitetet i Oslo og bankøkonom. Hun er også musikkuddannet. Ansatt i Cultura Sparebank siden 1998

LÆS MERE

Artiklen findes uforkortet på:
www.merkurbank.dk/pengevirke
www.cultura.no/pengevirke

MUSIK DELTIDS SEMINARIUM

baseret på Rudolf Steiners pædagogik

Henvender sig til musikere, lærere, musikpædagoger og andre interesserede

Uddannelsen er 2-årig

(9 weekender og 1 uge pr. år) og afsluttes med diplom samt udtalelse.

Uddannelsen vil bl.a. indeholde:

- Fordybelse i musikkens væsen
- Videreudvikling af faglige færdigheder
- Musikpædagogik ud fra det antroposofiske menneskebillede
- Praktik hos musiklærere på Rudolf Steiner-skoler

Lærerkræfter bl.a.

Jette Rymer, Hans Erik Deckert, Michael Blume, Eva Michaelsen, Inge Schøler Christensen, Wolfgang Wünsch, Jørn Bendixen, Holger Arden, Børge Pehrson.

Sted: Audonicon, Skanderborg

Kursusafgift: 8000 kr. pr. år

Tilmelding: Senest 1. maj 2001 til Jette Rymer, Jens Baggesensvej 8, 8660 Skanderborg, tlf. 8652 0063

Yderligere oplysninger:

Jette Rymer, tlf. 8652 0063, Hans Erik Deckert, tlf. 8693 1585, Inge Schøler Christensen, tlf. 86 57 7445

Uddannelsen begynder i august 2001

Ønsker du at uddanne dig til pædagog?

Rudolf Steiner Seminariet tilbyder en 3-årig uddannelse, der med udgangspunkt i antroposofien uddanner pædagoger til såvel Rudolf Steinerinstitutioner som offentlige institutioner. Uddannelsen er godkendt til Statens Uddannelsesstøtte.

Nærmere information om pædagoguddannelsen kan indhentes ved henvendelse til seminariet.



Rudolf Steiner Pædagogseminariet

Havnegade 6, 8000 Århus C. Tlf. 86 137155

www.steiner-seminar.dk / Mail: seminar@post.tele.dk

Det Kulturpædagogiske Center

ved AUDONICON

tilbyder pr. 1.oktober 2001 to nye studieforløb:

Kunstens Væsen:

et alment kunstnerisk studieår til øvende at kunne forbinde sig med kunstens væsen for herigennem at udleve den egne kunstbegejstring og skole sine skabende udfoldelsesmuligheder.

Eurytmi videreuddannelse:

et individuelt betonet kunstnerisk studieår for uddannede eurytmister til indlevende at finde sit eget udtryk og herigennem skabe sig en sikkerhed til fantasifuldt at kunne stille eurytmien ind i vor tids kulturelle liv.

FOR YDERLIGERE INFORMATION:

Det Kulturpædagogiske Center ved AUDONICON
Grønnedalsvej 14, 8660 Skanderborg
tlf. 86 52 47 55, fax 86524551, e-mail: @audonicon.dk



MA-URI@ BODY WORK & MASSAGE

Der findes
mange former
for massage
But Ma-Uri
BodyWork
og Massage
takes you
Beyond.

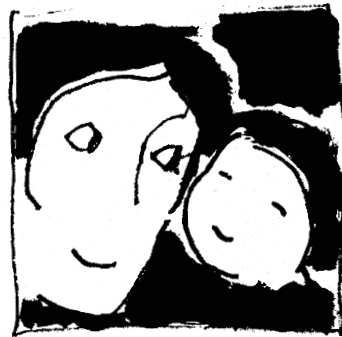
Home pages:

www.silverwing.dk

**Silverwing.dk
Claus Iversen**

8627 5856

8000 C



STEINER PÆDAGOG

3-årig S.U.-berettiget uddannelse på ånds-videnskabeligt grundlag.

- Menneskekundskab
- Selverkendelse
- Kunstneriske, kreative fag.

Ring eller skriv efter brochure

Rudolf Steiner Børnehave Seminariet

Kbh: Johannevej 20

2920 Charlottenlund

Tlf. 3963 2137

Fyn: Lindvedvej 64

5260 Odense S

Tlf. 6593 2298

www.steinerseminar.dk

LYS OVER LANDET

ved AUDONICON

Eurytmi, Musik, Recitation/Skuespil,
Lysscenografi

H. C. Andersen: "Fyrtøjet"

Det nye initiativ ved Audonicon - LYS OVER LANDET - vil hermed gerne gøre opmærksom på vor nye børne- og familieforestilling i forbindelse med åbningen af Skanderborg Festuge og bygget op omkring H.C. Andersens "Fyrtøjet" - indgår musik, eurytmi, recitation/skuespil samt farveskyggespil og lyskulisser.

- LØRDAG d. 12. MAJ Kl. 16.00
KULTURHUSET/ SKANDERBORG
- SØNDAG d. 13. MAJ Kl. 16.00
SELSKABETS HUS/HØJBJERG
- SØNDAG d. 20. MAJ Kl. 16.00
KULTURHUSET/ SKANDERBORG

FOR YDERLIGERE INFORMATION:

LYS OVER LANDET ved AUDONICON
Grønnedalsvej 14, 8660 Skanderborg
tlf. 86 52 47 55, fax 86524551
e-mail: @audonicon.dk

NY UDGIVELSE: Udkommer den 1. maj 2001

Jan Holm Ingemann (red.)

Samfundets udviklingsafdeling

- bæredygtig udvikling gennem eksperimenter

Bæredygtig udvikling kræver grundlæggende forandringer. For at frembringe erfaring med og viden om sådanne forandringer, er der fremsat en ide om økologiske eksperimentalzoner som samfundets udviklingsafdeling.

Ideen om økologiske eksperimentalzoner udspringer af de seneste årtiers tiltagende erkendelse af, at et samfund som det danske nødvendigvis må indrettes således, at det beforder bæredygtighed.

På den baggrund åbnes der i denne antologi en ny forskningsfront, hvor forfatterne på et tværvideenskabeligt grundlag analyserer og videreudvikler ideen:

Konstruktivt, idet de anerkender nødvendigheden af bæredygtig udvikling og værdien af folkeligt initiativ.

Positivt, idet de beskriver nuværende samfundsstrukturer og samfundsmæssige institutioner og analyserer dem i forhold til bæredygtighed og eksperimenter.

Normativt, idet de forholder sig til værdigrundlag og peger på, i hvilken retning den fremtidige udvikling bør løbe.

Antologien indeholder bidrag af:

Erik Christensen, Jens Christensen, Troels Dilling-Hansen, Ulla Eikardt, Tore Jacob Hegland, Claus Heinberg, Frede Hvelplund, Jan Holm Ingemann, Klaus Lindegaard, Henrik Lund, Hanne W. Tanvig

Subskriptionstilbud gældende indtil den 30. april 2001:

Bestilles bogen (275 sider) direkte hos forlaget inden den 30. april gives der 30 kr i rabat på bogens udsalgspris 195 kr, og vi sender den direkte uden porto- og ekspeditionsgebyr (29 kr).

Aalborg Universitetsforlag
Langagervej 6, 302

9220 Aalborg Øst

tlf: 9635 7140 fax: 96350076

<http://www.forlag.auc.dk>

Merkurs afdeling i København flyttede i slutningen af februar ind i nye lokaler på Vesterbrogade.

Den officielle åbning fandt sted fredag d. 16. marts ved en reception, der blev besøgt af godt 200 mennesker. I løbet af eftermiddagen var der flere talere og kunstneriske indlæg med sang og musik. Det lover godt for fremtiden i København.



En glad Merkurmedarbejder, Lise Andersen – klar til at tage imod receptionsgæster.



Cultura Sparebank – er en alternativ bank for deg som er optatt av temaer som: alternativ økonomi – grønn økonomi – ny økonomi.

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 vekst-vilkår. 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.

Målsetningen 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 vil være hele landet og banken vil tilstrebe nærkontakt til sine kunder. Å arbeide for at etikk, moral og verdiskapning kan innarbeides i det økonomiske liv

via et nytt syn på penger, økonomi og hva lønnsomhet er. Vi er av den tro, at det er mulig å utvikle nye samfunnsøkonomiske konsepter og holdninger, hvor man ikke ensidig baserer seg på egennyten som drivkraft.

Cultura samarbeider med lignende bank-initiativer i andre land herunder også de nordiske lande og med organisasjoner som WWF og Redd Barna, Norge. Cultura har i øyeblikket en balanse på ca. 85 mio. NOK. Rundt 1000 kunder og 6 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 låne-

projekter 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 virkeliggørelse af konkrete initiativer.

Mere end 6000 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 bofællesskaber, frie skoler og børnehaver, institutioner for social omsorg, kunst og kulturel virksomhed m.m.

Merkur har i øjeblikket en balance på over 300 mio. kr. Af det samlede udlån på kr. 230 mio. udgør de almenntjenlige, samfundsgavnlig-projekter ca. 90%. De øvrige er udlån til private – fortrinsvis til boligformål.

Merkur har 21 ansatte fordelt på afdelinger i Aalborg, Århus og København samt et repræsentationskontor i Hamborg for ca. 300 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 Vejgaard Møllevvej 3 · Postboks 2039 · DK-9100 Aalborg Tlf. +45 98 10 18 35 · merkurbank@merkurbank.dk · www.merkurbank.dk



Med disse tegninger
fra eleverne i 2. klasse
på Steiner Skolen i
Moss ønsker vi
læserne en god påske

