Pengevirke

Tidsskrift for ny bankkultur *Nr. 3 | 2018*

Tema: **Markens grøde – jordbruk og foredling**

Økobønder • Andelslandbruk • Urban dyrking • Ville vekster

Cultura Bank

Kortreist, bærekraftig mat

JANNIKE ØSTERVOLD

Vi slår et slag for kortreist og bærekraftig mat – for økobønder, urban dyrking og mat fra naturen.

Økobonden er vår hverdagshelt. En av veteranene er Johan Swärd, som har gjort og gjør en enestående innsats for å ivareta artsmangfoldet og ta vare på de gamle kornslagene. Møt også unge Marthe Norderhaug, elev på Sogn Jord- og hagebruksskole, som skal starte økologisk og regenerativ grønnsakproduksjon på småbruket Korumskogen.

Urban dyrking er i vinden, og vi presenterer to prosjekter som har både sosial og grønn profil. Prosjektet *Tak for maten* er et pilotprosjekt i regi av Nabolagshager. Det illustrerer hvilke produksjonsmuligheter som ligger uutnyttet på byens flate tak, samtidig som ungdom får nyttig arbeidserfaring. Mens Nabolagshager har sett seg ut Oslos tak har Please Mind the gap etablert dyrking i kjelleren til Blå Kors Kontaktsenter. Der kan mennesker med rusproblemer få oppleve mestring og arbeidsglede gjennom dyrking av spirer og mikrogrønt i hydrokulturer – og kanskje en dag starte egen mikrobedrift.

Rita Amundsen brenner for kortreist og sesongbasert mat, med et stort innslag av ville vekster. Jeg besøkte henne i august og fikk smake mat og drikke av det som akkurat da var å finne i naturen og blant ugresset i åkeren. Jeg håper å gjøre et nytt besøk til våren!

En annen person som har gjort sterkt inntrykk på meg er Amalia-Louise Miniggio, som med sitt prosjekt *Amalia Plukker Opp* inspirerer oss til å ta ansvar for miljøet og bli gode eksempler for andre.

Til slutt vil jeg fortelle at både Marthe Norderhaug og Please Mind the Gap har folkefinansieringskampanjer på CulturaFlokk når dette bladet kommer ut. Jeg avslutter med en oppfordring til å kjenne etter om du har lyst og mulighet til å støtte et av disse prosjektene på CulturaFlokk med noen kroner. Alt hjelper, og hvis vi løfter i flokk, blir det lett!

Cultura Bank driver sin virksomhet etter prinsippene for 'social banking'. Det innebærer for det første at utlånsformålene vurderes etter etiske kriterier, og for det andre transparens – det vil si at innskyterne får vite hva pengene lånes ut til. Cultura Bank arbeider for at etikk og moral skal innarbeides i det økonomiske liv gjennom et nytt syn på penger, økonomi og lønnsomhet, hvor man ikke ensidig fokuserer på egennytte.
Cultura finansierer blant annet prosjekter som kan forbedre økosystemene, skape renere luftmiljø, gi verdige sosiale forhold, dekke behov for omsorg og gi barn og ungdom bedre oppvekstvilkår. Cultura samarbeider med lignende bankinitiativer i andre land og med organisasjoner som WWF og Redd Barna, Norge.
Cultura Bank har en balanse på ca. 1 milliard kroner. Det er 17 medarbeidere (ca. 15 årsverk) på kontoret i Oslo. Banken har kunder over hele landet. Cultura Bank er medlem av Global Alliance for Banking on Values.

Cultura Sparebank, Postboks 6800, St. Olavs plass, N-0130 Oslo
Besøksadresse: Holbergs gate 1, 0166 Oslo
Tlf. +47 22 99 51 99, cultura@cultura.no, www.cultura.no

PENGEVIRKE 3/2018

ISSN 1399-7734/
Online: ISSN 1901-2020

Utgis av
Cultura Bank
www.cultura.no

Redaksjon
Arne Øgaard (redaktør), aroegaa@online.no
Jannike Østervold, jannikeo@cultura.no

Layout
ActVisual, www.actvisual.dk

Opplag
4 450

Bladet utgis 4 ganger i året.
Neste gang desember 2018.

Frist
Bidrag til neste utgave kan sendes til Pengevirke senest 18. oktober 2018

Tema neste nummer
Forbrukermakt – den bevisste forbruker

Trykk
Papirutgaven av Pengevirke produseres av Døvigen AS på svanemerket trykkeri i Norge. Papiret er godkjent for Svanemerket, EU-Ecolabel og det er både FSC-sertifisert og PEFC-sertifisert samt ISO14001. Trykkes i LED/UV-teknologi som er bedre for miljøet og er energibesparende.

Forside
Marthe. Foto: Ida Norderhaug

Holdninger og synspunkter som kommer til uttrykk i de enkelte artikler og innlegg er forfatterne selv ansvarlige for. De er dermed ikke nødvendigvis uttrykk for redaksjonens synspunkter.

Bidrag til Pengevirke honoreres normalt ikke.

Abonnement på Pengevirke
Pengevirke finnes både på papir- og i elektronisk utgave. Bestill Pengevirke i elektronisk versjon på www.cultura.no/pengevirke/abonnement.
For bestilling eller avbestilling av papirutgaven, send e-post til cultura@cultura.no.
Frivillig abonnementsavgift kan innbetales til konto 1254.01.000177 eller med VIPPS til #531405 (Pengevirke).

MILJØMERKET 241 TRYKKERI 702

Innhold

I samarbeid med jorda 4
Fremtidens bønder – hvem er dere? 6
Mange vil være andelsbønder i Fredrikstad 10
Det sosialkulturelle gartneriet 12
Smånytt 14
Nabolagshager tar tak i ressursene 16
Bordet fullt av markens grøde 18
Nytt fra Cultura Bank 20
CulturaFlokk – Culturas folkefinansieringsplattform 21
Kan vi skape et sosialt bankvesen? 22
Aktuelle bøker 23
Grønt håp for rusmisbrukere 24
Amalia gjør en forskjell 26
Økonomer med fokus på miljø og samfunnsansvar **Rob Hopkins** 28
Ny giv for DEMETER i Norge 30
Mange meninger om byggemåter 31
Sunt og pluss – det går an! 32
Kommentar **Tørke** 34

I samarbeid med jorda

ARNE ØGAARD

Kommer en til Vestre Aschim gård må en legge fra seg alle skjematiske forestillinger om økologisk landbruk. Her utvikles kunsten å samarbeide med en levende jord.

Vestre Aschim ligger på Hadeland med utsikt mot Randsfjorden. Her hadde de gamle vikingkongene en gang sine gårder. Men skriftlige kilder om eierforholdene på denne gården går kun tilbake til 1497. Etter dette året vet en at gården er blitt drevet av slekten til Kristin Swärd. Hun tilbragte barndommens somre på denne gården, som var et fast holdepunkt i hennes oppvekst, og da den barnløse onkelen døde, kunne hun overta gården på odel. I 1990 flyttet hun dit sammen med sin mann Johan Swärd, en sentral person i det biologisk-dynamiske arbeidet.

De første årene hadde de sauer og dyrket korn sammen med belgvekster, men i dag klarer de seg uten disse tradisjonelle hjelpemidlene i det økologiske jordbruket. Johan forteller at frittlevende mikroorganismer fikserer tilstrekkelig med nitrogen og at mykorrhizasopp frigjør tilstrekkelig med fosfor. For mange vil det sikkert virke som et under at avlingene øker jevnt under slike forhold, men det gjør de faktisk. Det kan ha å gjøre med at de bare dyrker eldre sorter, sorter som ikke er fremavlet for kunstgjødseldyrking.

ARTSMANGFOLD

På gården dyrkes det 70 ulike kornsorter og 20 potetsorter, men de dyrker bare 15 sorter for salg. I de siste årene har de internasjonale frøselskapene ved hjelp av intens lobbyvirksomhet klart å skaffe seg så godt som monopol på frøhandel. Også i Norge er det sterke begrensninger på i hvilken grad bønder kan utveksle frø med hverandre. Men på den andre siden er det mange som kjemper for å ta vare på genetiske ressurser, og Johan får støtte i sitt arbeid i et prosjekt med mål om å forbedre artsmangfoldet i kulturlandskapet. Dette er et stort og komplekst område hvor en kan savne vanlig fornuft, men enkelt kan det sies at gården får statlige tilskudd for å bevege seg på kanten av loven. Dette er et arbeid som blir høyt lovprist av mange, både de som er opptatt av genetisk mangfold og de som av helsemessige årsaker ikke tåler moderne kornsorter.

Mange interesserte på gårdsbesøk. Foto: Privat

Kristin og Johan Swärd. Foto: Differ Media

TØRKESOMMER

Mens mange kornbønder er rammet av tørke, har Johan høstet en god avling med svedjerug. I økologisk landbruk må plantene sende røttene dypere ned for å finne næring, og det vil være en fordel i en tørkesommer, men Johan understreker at rugen har spesielt dype røtter. I de siste årene har han ikke trengt å vanne, men i år har han vannet grønnsaker og poteter. Gården deltar også i et samarbeid med VitalAnalyse hvor målet er å forsterke humuslaget ved å forbedre ionebalansen. Dette gjøres ved å tilsette små tilskudd av bestemte mineraler, men i sammenheng med tørken slo ikke dette heldig ut. Kristin og Johan håper imidlertid at resultatene kan bli bedre i et normalår og vil fortsette å være med i dette arbeidet, som har gitt gode resultater i Tyskland.

VIRVELMEL

I det jeg ankommer gården er det full aktivitet i mølla i det gamle stabburet. Her arbeider to steinkverner og en virvelkvern. I den siste blir kornet kastet inn mot steinveggen av en roterende propell inntil melet blir så fint at det kan blåses inn i en stor oppblåst sekkelignende sak hvor det til slutt virvler ned i en beholder. Dette melet er finere enn siktet hvete, men det inneholder alle kornets næringsstoffer. Det egner seg ypperlig til finere bakverk. Sist jeg besøkte gården fikk vi skillingsboller bakt av virvelmel, og det var en opplevelse flere husker ennå, mange år etterpå.

FACEBOOKSALG

Norges Bonde og småbrukarlag har organisert direktesalg gjennom REKO-ringer. Det vil si at du melder deg inn på en Facebookside som gjelder for ditt distrikt. Her presenterer bøndene sine produkter, og du bestiller det du skal ha. Til bestemte tidspunkt møtes dere så på en sentral plass i ditt område hvor varene utleveres. Vestre Aschim gård er med i ringene både på Hadeland og i Ringerike. Gården er også med i Økologisk Spesialkorn, som maler melet sitt i Sigdal, og de leverer hele korn til den lille butikken Mølleren Sylvia i Oslo, som maler mel til kundene.

Virvelkvernen. Foto: Arne Øgaard

Besøket ble avsluttet med en hyggelig lunsj sammen med Johan, Kristin og to wwoofere. En fransk gutt hadde funnet veien til gården og ei norsk jente, som gledet seg over endelig å ha valgt denne aktive ferieformen. Brødet var hjemmebakt av gårdens mel, og nykokte egg var fra gårdens høner. Rundt om på kjøkkenet sto nyprodusert eplegele, solbærsaft og solbærsyltetøy.

UNDER ØKOUKA 2018 PRESENTERES ØKOHELTER, SOM GJENNOM SITT DAGLIGE VIRKE HAR GJORT ET VIKTIG ARBEID FOR Å FREMME DET ØKOLOGISKE. CULTURA BANK HAR NOMINERT JOHAN SWÄRD TIL SIN ØKOHELT FOR HANS ARBEID MED Å TA VARE PÅ ARTSMANGFOLDET.

Ann Kristin og Johan Swärd er kunde i Cultura Bank

Sidsel S. Sandberg tar i mot de unge.

Fremtidens bønder – hvem er dere?

MIRA BECKSTRØM OG CHRISTIAN HØIE SEBASTIAN DAHL

Hvem skal drive Hegli gård videre etter Sidsel (75)? En gård trenger mennesker og hender som kan ta et tak. Dette var tema da Food Studio-teamet var på besøk på Hegli – og gjestene dro tankefulle hjem – var det kanskje dem, og hvordan kunne de i så fall føre arbeidet videre?

Vi er samlet rundt det lange trebordet i bryggerhuset. Praten sitter løst, og varmen fra grua smelter ryggene våre. Nybakt brød fra bakerovnen, suppe med nyhøstede grønnsaker, vin i kjøkkenglassene. Det er dagen vi, denne helgens Food Studio-team, befinner oss på Hegli gård i Nannestad, en knapp time fra Oslo.

En gård trenger drift. Sidsel S. Sandberg har drevet sin siden hun kjøpte stedet sammen med den første mannen sin i 1966. Nå er hun blitt 75, og kroppen hennes forteller henne at det er på tide med flere hender. Kvelds- og morgenstellet i fjøset orker hun, men alt annet blir for mye. Ingen av de fire barna hennes ønsker å drive videre på samme måte. Det er ikke vanskelig å forpakte bort jordene, men Sidsel ønsker å bevare gården som en hel driftsenhet. Hun mener at i disse ustadige tider vil det mest forstandige være å ha tilgang på jord. Dessuten er dette livsverket hennes. Det er ikke hvem som helst som kan føre dette stedet videre.

Sidsels gård har ikke bare vært en vanlig drift med kuer, høner, gjess og grønnsaksproduksjon. De siste nitten årene har hun drevet pedagogisk virksomhet med skolehage og skolekjøkken. Hegli gård har vært eksempelgård i prosjektet *Levande skule* og *Gården som pedagogisk ressurs*. I løpet av tre år på ungdomsskolen jobbet alle elevene tilsammen fire uker på gården. De jobbet en uke av gangen gjennom de skiftende sesongene, og på denne måten fikk de være med på å oppleve det naturlige kretsløpet.

Elevene lærte om dyrking, høsting, sanking, slakting, konservering og sylting. Den siste uken laget de et gjestebud for besteforeldrene sine. Her sto de selv for alt fra invitasjoner, menylaging, sanking og produksjon av mat. «På denne skolen lærte de om det virkelig livet», sier Sidsel. «Det ekte livet. Fra jord til bord. Og de fleste elevene gav uttrykk for at de stortrivdes, både de såkalt 'skoleflinke' og de som hadde problemer med å sitte bak en pult. På en gård finnes det oppgaver å mestre og utfordringer å bryne seg på for alle slags mennesker», forteller Sidsel. Dessuten lærte elevene mye om det å samarbeide. Dessverre finnes ikke tilbudet om *Levande skule* i dag. Da Sidsel ble nødt til å gå av med pensjon, ble en lærer ansatt i hennes sted. Hun sluttet etter ett år, og skolen unnlot å ansette en ny.

Bryggerhuset har en atmosfære der man glemmer tid. Det lune kjøkkenet har noe ur-aktig over seg. Sidsel forteller at her har det vært gård siden tidlig jernalder, selv under svartedauden var det bosetning på Hegli. Det vakre hovedhuset med brune trevegger og vindussprosser i falmet grønt er fra 1700-tallet. Sidsel driver sakte og frigjør seg fra gården, og over en femårsperiode har hun fått bygget seg et mikrohus. Der de fleste pensjonister i Norge søker å oppgradere det vi betegner som komfort, gjør Sidsel en motsatt bevegelse. Hun ønsker å trappe ned, minimere, komme enda nærmere naturen og de basale behov.

EN VISJON

Sidsel forteller at hun akkurat har lest Naomi Kleins siste bok *No is Not Enough*. Hun er dypt inspirert. Klein mener det ikke holder å kjatre lenger om hva det er som går ad undas og hva det er vi ikke vil. Klein sier: «Det er tid for å tenke strategisk på hvordan ting kan bli bedre.»

Dette er alle rundt bordet enige i. «Det er ikke lenger det vi sier nei til som må være hovedfokuset. Snarere det vi sier ja til. Men hva sier vi så ja til? Hva er det vi vil ha? Det er det vi må vite», sier Sidsel. Vi blir enige om at den nye tiden krever nye måter å tenke på, nye måter å handle på. Og, som noen påpeker: – Her finnes det ikke bare én løsning. Når komplekset er komplekst, er løsningene mange. Men fellesskap og community er stikkord vi tror på. Det å gjøre ting sammen. Kollektive tankesett, kollektive løsninger. Sidsel sier en mulighet er om det kunne dannes et forpakterlag som ønsket å drive gården videre som en allsidig økologisk gård. Kanskje noen som var åpne for å utforske nye modeller for hvordan å drive en gård. Og undervisningssted. «Kan det bli gjort av et kollektiv?», undrer vi. «Der alle bidrar med det de er gode på, med det de har, av tid, ressurser, kunnskap, talenter. Kan vi lage en plan, skape en modell der ingen eier, men alle pleier?»

Med ett er klokken mange og kuene kaller. Sidsel må gå i fjøset der kveldstellet venter. Vi blir sittende igjen en stund og småprate mens glørne ulmer i grua. Hvem er vi? Er vi fremtidens bønder? Og vet vi hva det er vi vil ha? Rundt bordet sitter en broket forsamling av kunstnere, entrepre-

Samling rundt matbordet.

nører, designere, kulturarbeidere og akademikere. Et par-tre stykker har også erfaring med å drive jord, en kaller seg av og til bonde. Felles er dette: Vi har en kjærlighet for jorda. Og vi skjønner at vi må våkne opp. At det er nå.

TANKEN OM COMMUNITY

Tanken om å leve og virke sammen i en moderne community-struktur hadde vokst frem over tid blant oss som satt omkring bordet. For mange av oss startet det som individuelle impulser som handlet om flere ting. For det første hvor lite mening det etter hvert begynte å gi å skulle bo alene. Dernest opplevelsene av hvor mye vi lærer av å være tettere på hverandre, av å måtte forholde oss til hverandre på godt og vondt, ikke bare i de sosiale situasjonene man vanligvis møtes som venner, men det å omgås i alle livets oppover- og nedoverbakker. Vi begynte å skjønne hvor mye raskere de individuelle utviklingsprosessene går med rik tilgang på gode speil, alt vi lærer om oss selv av de andres refleksjoner. Et annet viktig aspekt var at vi begynte å skjønne hvor utrolig mye vi hadde når vi la alt alle eide på et felles bord. Da var vi plutselig uendelig velstående, med tilgang på hytter og hus og leiligheter og båter og biler og hunder og barn. På fjellet, i byen, ved havet, i skogen. I inn- og utland, på flere kontinenter.

SIDSELS UTOPIA

Etter frokost lørdag morgen går vi i samlet flokk over kuperte jorder og slake marker for å ta i øyesyn Sidsels lille plass. Mikrohuset er en gammel tømmerstue hun har fått flyttet til et område som ligger omkring sju minutter og godt skjult fra gården. På bordet utenfor vinduet ligger poteter i alle størrelser og fasonger til tørk. Det er første året Sidsel har hatt jordfrukter her, og det er hun vel fornøyd med. Snart er hun så godt som selvforsynt her også. På den lille utedoen bor det tre høner, og vegg i vegg breker tre geiter.

De fleste av oss må bøye hodet for å komme innenfor døråpningen og de tykke tømmerveggene. Stuen med stampet jordgulv er knappe 17 kvadratmeter, og her har Sidsel alt hun trenger. Seng, bokhyller, ildsted. En diger vev tar opp nesten halve plassen. «Det er klart det er plass til en vev», sier Sidsel. «Det er alltid plass til en vev».

Veving hadde også en sentral plass i Sidsels pedagogiske opplegg. «Veven gir så mye», sier Sidsel. «Ofte er det rett og slett det vi trenger som mennesker for å føle oss hele og levende. Å veve sammen trådene, skape i rytme, og samtidig se noe vokse frem og ut av hendene våre.»

I bokhyllene står det bøker om politikk, kultur, samfunn, filosofi. Arne Næss og Amartya Sen. Galtung og Nehru. Sidsel har studert sosialantropologi, og hun er fortsatt svært opptatt av indianere, urfolk og generelt av andre kulturer. Det er igjennom den andres blikk vi ser oss selv. Lærer oss selv å kjenne. Det er kanskje ikke tilfeldig at Sidsels assistent over mange år var en pakistansk kvinne: «Åh, hun laget guddommelig mat», forteller Sidsel. Hun var dronningen på kjøkkenet, og elevene lærte enormt mye av henne. Flere av barna hennes jobbet som avløsere på gården over mange år, to av dem er her fortsatt. Den pakistanske kulturen er ikke den eneste som har satt sitt preg på Hegli. Sidsel forteller at på gården har det blant annet bodd folk fra Spania, Guatemala, Brasil og Ungarn.

FOOD STUDIOS HEGLI GJESTEBUD

Tilbake på gården ankommer Food Studio-gjestene og får være med på alt det beste Hegli har å by på. Etter en matbit og samling rundt bordet i bryggerhuset får en velge hvilke aktiviteter en vil ta del i. Noen blir med for å høste grønnsaker og urter i kjøkkenhagen, noen baker surdeigsbrød. I bryggerhuset finnes en stor, gammel bakerovn, og surdeigen har bakeren Emmanuel forberedt. Noen er med på matlagingsgruppa, og andre kommer sammen i foredlingsverksted. Til slutt samler alle seg i vevstua og får blant annet høre Sidsel fortelle historier om sitt mangfoldige liv og virke.

Etter en innholdsrik dag er et vidunderlig måltid tryllet frem. Det blir en festmiddag der nesten alt vi putter i munnen kommer fra Hegli. Selvfølgelig med unntak av forrettens øl; det kommer fra Bøgedal, det unike mikrobryggeriet i Danmark. Hovedretten er lammegryte og små kjøttboller sammen med ovnsbakte grønnsaker, gresskarpuré og en fargerik grønn salat med blomster og bær. Alt fra Heglis hage. Måltidet rundes av med tilslørte bondepiker, eplene nyplukkede og kremen så godt som rett fra kua.

Det er varme kinn og blanke øyne på alle som sitter rundt bordet, og en mett og tilfreds stemning senker seg. Måltidet avsluttes med at én reiser seg opp og synger en gammel folketone:

Gi oss å nu vårt daglige brød
Og alt vi behøver inntil vår død (...)

På Hegli har vi fått oppleve hvordan jorda gir. Det vi vet er at det er opp til oss å gi minst like mye tilbake. Hvem som er de nye bøndene vil fremtiden vise. Men at det handler om å skape sammen, i et vi, det er det ingen tvil om.

SPOL SYV MÅNEDER FREM I TID

Fuglene leker i buskene som omkranser hagen. Gartneren, Christian står mellom grønnsaksbedene og spar med greip. Han er i ferd med å fjerne vinterdynen fra jordet. Det er et solid lag med halm som ligger jevnt fordelt utover. Men nå er det vår, og jorda må tørke opp. Halmen er tung. Litt bortenfor står Emmanuel i en stige og fester en plastduk over drivhuset. Vintrene har gitt det gamle bygget hard medfart. Noen glassruter er knust, og bjelkene i fundamentet har flyttet seg litt, men nå er huset snart klart for en sommer til.

Det har skjedd en del siden høstfesten. Sidsels ønske om at gården forblir et levende landbruk og en pedagogisk plattform har tatt form i en andelshage. Gjennom året vil Hegli Sjølbergingsbruk by medlemmene på et vell av forskjellige grønnsaker, som de kan være med på å høste selv eller hente i byen, men litt av grunntanken er også å vise og demonstrere hvordan man bruker disse råvarene og hvordan man i større grad kan bli selvforsynt. Derfor blir det også kurs og demonstrasjoner av forskjellige typer foredling.

Hva det vil innebære å kunne kalle seg en fremtidens bonde er vanskelig å gjette seg til, dette er også en større diskusjon. Men tett knyttet opp mot dette står også fremtidens forbruker. Og det er kanskje her Sjølbergingsbruket kan spille sin rolle ved å opplyse om dyrking, koking og det å gjøre naturen, marka og jordene til en sosial møteplass. For selv det mest ubønnhørlige ugresset kan være trivelig å luke sammen med andre, spesielt når gryta står på kjøkkenet og putrer.

Redigert versjon av artikkel fra magasinet Hauste, vol 3, utgitt av Food Studio

Facebook: @heglisjolbergingsbruk
www.foodstudio.no/blog/events/hegli-sjolbergingsbruk-community-shared-agriculture

Mange vil være andelsbønder i Fredrikstad

ARNE ØGAARD

Ved starten i 2015 håpet de på 50 andelsbønder, 65 meldte seg. I dag er antallet økt til 150.

Nes andelsgård ligger i Rolvsøy mellom Sarpsborg og Fredrikstad ved elva Visterflo, like før den renner ut i Glomma. Karianne Hjørnevik Nes er 16. generasjon bonde på gården og driver den i dag sammen med ektemannen Inge Stene Nes. Gården er på 150 mål og drives økologisk med 30 spelsau. I 2015 etablerte de andelslandbruk i samarbeid med en kjernegruppe med ildsjeler og med god hjelp fra rådgiver Hans Gaffke ved Norsk landbruksrådgivning. I tillegg til veksthus utgjør andelsjordbruket et mindre jorde på ca. 2,5 mål og et større på ca. 12 mål. På begge jordene er det vekstskifte hvor det blant annet er lagt inn et skifte med brakking slik at det er mulighet for å bekjempe kveke. Det meste av jorda er sterkt leirholdig. Den holder godt på fuktigheten, men i tørkesommeren 2018 var deler av det øvre laget som ikke var bearbeidet nærmest steinhardt. I meget fuktige somre kan den ligne mer på leirsuppe. Mange av årets vekster klarte seg likevel bra, spesielt sto fennikel og mais fint, og på squashåkeren bugnet det. Totalt ble det i 2018 dyrket 45 ulike grønnsaker fordelt på 65 ulike sorter. Mens vi vandret rundt på åkrene fløy det flokker av hvite kålsommerfugler og høstet nektar fra kløverblomstene, men ved hjelp av vekstduk prøver man å beskytte både kål og gulrotplanter. Noe vann var hentet opp fra Visterflo, og vanningsanlegget er under utvikling.

Andelshaverne gjør sin plikt med glede. Foto: Karianne H. Nes

MEDANSVARLIG

Som andelsbonde er du med på å ta både ansvar og risiko. Visjonen til Nes andelslandbruk er økologisk jordbruk for alle. Du betaler en bestemt sum og kan hente inn din andel av gårdens produksjon. Denne vil selvfølgelig avhenge av hvordan vekstsesongen blir, men de andelshaverne jeg snakket med fortalte at de fikk rikelig i forhold til sine behov. Hvis det produseres mer enn andelshaverne kan forbruke, gis overskuddet til Kirkens bymisjon eller andre trengende, som fordeler grønnsakene i sitt hjelpeapparat. Som andelshaver vil en bli kjent med en rekke nye grønnsaker, og de jeg møtte uttrykte glede over nye smaksopplevelser. Men Inge som viste meg rundt, så også behov for et oppskriftshefte som var tilpasset sesongen.

Som andelshaver er du forpliktet til å arbeide 9 timer i sesongen. Ved hjelp av nettsiden er arbeidet godt organisert slik at ikke alle kommer samtidig. De ulike kulturene var merket med små treskilt, som viste hva som kan høstes og hvilken innsats som trengtes. Gul betød smaksprøver, grågrønt, høste din del, blå, ta så mye du vil, og rødt varslet behov for luking. Andelskontrakten gjelder for ett år om gangen. Ikke bare enkeltpersoner, men også Restaurant Slippen, en barnehage og Fredrikstad kommune har andeler. Den prisbelønte restauranten er opptatt av gode og ferske råvarer og vil bidra til å opprettholde matkunnskap hele veien fra jord til bord.

ORGANISERING

Andelsbøndene velger en kjernegruppe, som består av syv engasjerte personer med variert kompetanse og engasjement for bærekraftig landbruk, fellesskap og praktisk arbeid. Kjernegruppen er bindeleddet mellom bonden og andelsbøndene, og sammen drøfter og planlegger de budsjett, planteplan, høstingsplan, investeringer og sosiale treff. De drifter også kommunikasjonen med andelsbøndene.

Andelsbøndene har ansatt Gijs van Iterson som gartner i halv stilling i vekstsesongen. Han har treårig biodynamisk jordbruks- og gartnerutdannelse fra Nederland. Han har jobbet på økologiske og konvensjonelle gårder gjennom mange år – både i Nederland og Norge. Gartneren arbeider selv, organiserer dugnadsarbeidet, og han har overblikk over produksjonen. Han har også et eget småbruk med blant annet en anselig epleproduksjon.

EN MØTEPLASS

Å arbeide sammen på åkeren er et fint utgangspunkt for gode samtaler og nye bekjentskaper. Formelt møtes andelsbøndene til vintermøte og årsmøte, og sammen arrangerer de fester vår, sommer og høst. Men også møte mellom mennesker og planter har verdi. En av de mest aktive på gården er en kurdisk flyktning. Han forteller at det å arbeide med planter gir ham pusterom fra de grusomme krigsbildene som ellers fyller hans bevissthet. Fredrikstad kommune bruker sine andeler for ulike mennesker med bistandsbehov og ulike ønsker for deltakelse. Noen av dem vil delta i arbeidet, for andre er det viktigste opplevelsen av å være på en gård, mens andre har spesielle oppgaver som gress- og kantklipping.

Bonden Inge i samtale med en andelshaver. Foto: Arne Øgaard

VISJONER

Det gamle grisehuset er bygget om til vedfyrt bakeri og mulighet til foredling av korn og grønnsaker. Inge mener også det er viktig at folk som kommer dit får oppleve dyr, spesielt i lamming. Men det viktigste er å få en forståelse av hvor maten kommer fra. Han ser for seg noen griser som kan beite i en liten skogteig. Han ønsker også å legge solceller på taket, slik at de blant annet kan drive pumpeanlegget med egenprodusert strøm. Toglinjene går rett bak hovedhuset, og en planlagt utbygging av jernbanen vil kunne ramme gården, men på hvilken måte er ennå uklart. Prosjektet er foreløpig utsatt. Inge ser for seg en løsning hvor hovedsporet ikke tar omveien om Fredrikstad, men det spørs om han får politikerne til å innse det samme?

www.nesandelsgaard.no

Det sosialkulturelle gartneriet

ARNE ØGAARD

Det er stor aktivitet og frodig mangfold i gartneriet på Bygdø Kongsgård, der daglig leder Marianne Leisner og mange gode hjelpere har rehabilitert og omskapt det gamle gartneriet til en økologisk oase.

Bussen til Bygdøy var full av turister, men mens disse forsvant inn i Folkemuseet gikk jeg et lite stykke tilbake og gjennom en port i et rådyrsikkert gjerde inn til Bygdø Kongsgårds gartneri. Foran meg dukket det opp rader med vakre blomster, og bakenfor lå drivhuset fullt av tomater og med druer i taket. Her var det også en liten butikk hvor de blant annet solgte hageredskaper. Jeg møtte daglig leder Marianne Leisner, som viste meg rundt i frukt- og grønnsakhagene. Til tross for tørkesommeren stod alt frodig og velstelt, og det fantes mange ulike sorter. Målsettingen er både å ta vare på gamle sorter og å prøve ut nye.

Marianne Leisner og hennes gode hjelpere har skapt nytt liv i gartneriet på Bygdø Kongsgård. Foto: Marianne Yvette Jansen Rudlang

Kongefamilien ga fra seg Kongsgården i 2004. Statsbygg overtok ansvaret for bygningene, mens Folkemuseet fikk ansvaret for driften. Intensjonen var at dette skulle være en åpen gård hvor mennesker skulle kunne oppleve både historisk og fremtidsrettet drift. Engasjerte mennesker bidro til at fremtidsrettet ble økologisk. Kuslippet hver vår er blitt en populær attraksjon i Oslo.

MYE GODVILJE

Gartneriet ble grunnlagt av kong Oscar den andre i 1850. Han hadde en visjon om å skape noe som lignet de vakre svenske parkene. I 1905 var det imidlertid ut med svenskene, og gartneriet ble overlatt til kommersiell drift inntil det ble nedlagt i 1990. Selv om mye var forfallent så Marianne og en gruppe rundt henne en mulighet til å skape noe nytt her. Med kr 100 000 i støtte fra Eckbos legater kunne de gjennomføre et forprosjekt. Ideene her fikk støtte fra Landbruksdirektoratet slik at Marianne kunne arbeide videre, og etter hvert har Statsbygg bidratt med betydelige midler til gjenoppbygging og nye drivhus. Marianne, som i dag er ansatt av Folkemuseet, forteller om en enestående velvilje for dette prosjektet. Men hun understreker at de også har satset på gjenbruk, blant annet ved å hente stein som lå ubrukt på Aker brygge, og kurvene deres er flettet av pil fra området. Gjødsel får de fra gården og fra noe av blautgjødsla, som gjennomgår en foredling i et anlegg utviklet av Knut Vasdal.

Et mangfold av frodige vekster. Foto: Arne Øgaard

MANGE HENDER

Et allsidig økologisk gartneri krever mye manuell innsats. Marianne har utvilsomt lagt ned et stort arbeid, men kunne umulig ha klart dette alene. Fra gartnerskolene kommer det praktikanter for å lære. UNIKUM er et arbeidstreningstiltak i Kirkens bymisjon, som stiller opp alle hverdager året rundt. Noen er med noen dager i uka, andre alle, noen i kortere og andre i lengre tid. Jeg møtte dem nede i solbærhagen hvor det åpenbart forgikk mange viktige samtaler samtidig som bøttene fyltes med bær. Via en Facebookside kommer det frivillige en dag i uka. De gjør en dugnadsinnsats og får med seg noen produkter hjem. Mange som bor i byens blokker, savner opplevelsen av nærkontakt med jord og planter. Det er også stadig flere som forstår betydningen av praktisk jordbruksarbeid for både fysisk og psykisk helse.

OPPLÆRING

Linda Jolly er kursleder på kjøkkenhagekurs fra januar til oktober, og sammen med Marianne driver hun opplæring av skolehagelærere. De har også et samarbeid med universitetet på Ås. Et ønske er at stedet i økende grad kan brukes til kurs og seminarer. Lokalene blir også leid ut til bryllup og konfirmasjoner, og da er det ønske om at disse i størst mulig grad skal bruke mat fra gartneriet og gården. I 2019 skal det også bli åpnet kafé. Dette er et sted som ønsker å bli brukt, og da spesielt av mennesker som er opptatt av økologi, mangfold og kortreist mat.

www.bygdokongsgard.no/gartneriet

Rom for menneskemøter.

Smånytt

Bli klok med Koredatabasen

Stiftelsen Kore er en ideell interesseorganisasjon, som jobber for- og med formidling av norsk og internasjonal mat- og jordbruksforskning. Stiftelsen har samlet en åpen database om forskning på matproduksjon og kvalitet på mat og jord.

Vi trenger biologisk mangfold også på mikronivå – insekter og mikroliv i jorda. I Koredatabasen finner du blant annet forskning på småkryp og hvordan de på ulike måter spiller en rolle i landbruket. Mange landbruksavlinger, som frukt, bær og oljeplanter, er avhengige av insektspollinatorer, og mange norske plantearter begunstiges av blomsterbesøk fra insekter. Kore har en egen temaside om forskning på pollinerende insekter og en annen om forskning på livet i jorda, den såkalte jordbiotaen. Variasjoner av matplanter sikrer tilpasning til forskjellige klima og jordbrukssystemer og gir oss et mangfold av smaker. Biologisk mangfold er også grunnlaget for matsikkerhet i fremtiden.
www.kore.no/blogg/smakryp-i-jordbruket

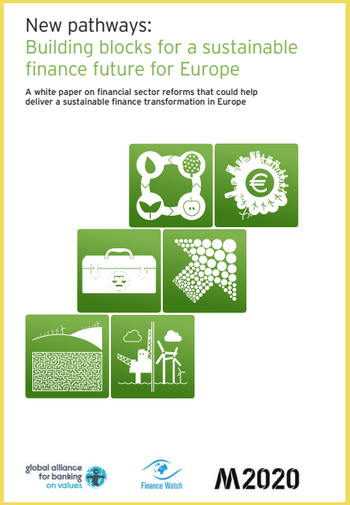
Handicrafts Made With Love

Høsten er kommet, og snart blir det kaldt. Amadia International oppfordrer håndarbeidsglade til å bli med på prosjektet Handicrafts Made With Love og hjelpe til med å strikke varme sokker, luer, votter, gensere, bukser, kuvøsesett og gjerne varme tepper for utdeling til vanskeligstilte barn og ungdommer i Norge, Ukraina, Uganda og til kurdiske flyktningeleire i Irak. Det er behov for alle størrelser, fra baby til voksen. Plaggene sendes til Tone Hoberg, Postboks 3, 9134 Hansnes. Hun sorterer og sender videre til de prosjektene hvor plaggene passer best og det er størst behov akkurat da. Strikker du ikke selv, er du velkommen til å bidra med garn eller penger til porto.
@amadiainternational
www.amadia.no

Strikkeprosjekt Amadia. Foto: Johanna Engen

Rapport om bærekraftig bankvirksomhet

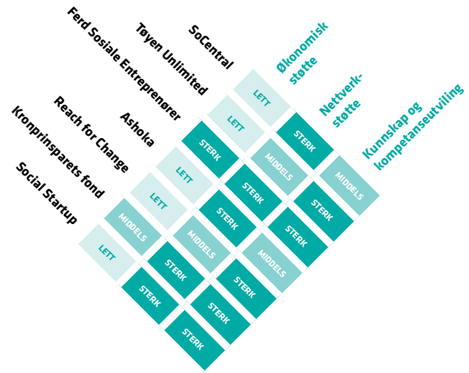
Hva skal til for å få en bærekraftig finansvirksomhet i Europa i årene fremover? Dette har Global Alliance for Banking on Values prøvd å svare på i rapporten *Building blocks for a sustainable finance future for Europe*.



Hvem støtter sosiale entreprenører?

Reach for Change, Ashoka, SoCentral, Ferd sosiale Entreprenører, Tøyen Unlimited og Kronprinsparets Fond arbeider alle aktivt med sosiale entreprenører. De har samarbeidet om å lage en oversikt over hvilke aktører som støtter norske sosiale entreprenører, hva slags organisasjoner som støttes og hva slags støtte som gis. Hensikten er at det skal være enkelt å orientere seg om hvor man kan søke støtte og hvilke betingelser som gjelder. Det er også mulig for andre aktører som støtter sosiale entreprenører å registrere seg i databasen.
www.bit.ly/kartlagt
www.bit.ly/legginn

Vektlegging av støtte:



ANDELSLANDBRUK
NORGE

Andelslandbruk – noe for deg?

Visste du at det finnes en nettside om andelslandbruk i Norge? Her er informasjon både for den som vil bli andelshaver og den som ønsker å starte opp andelslandbruk. I mars 2018 var det 81 andelslandbruk i Norge, fordelt på alle fylker. Andelslandbruk.no driftes av andelslandbruksprosjektet i Økologisk Norge. Prosjektet drives av Marte Guttulsrød og Alexandra Devik, som fungerer som nasjonale koordinatorer for det uformelle nettverket av andelslandbruk i Norge. De jobber med veiledning, kurs og informasjonsarbeid knyttet til andelslandbruksmodellen. Prosjektet er finansiert av Landbruksdirektoratet.
www.andelslandbruk.no

Telefonfri sone med Yondr

En liten, grå pose som kan stenge telefonen din inne, så det ikke er mulig å bruke den, heller ikke å ta opp lyd eller bilder. Oppfinnelsen kommer fra USA og ble først brukt i Norge i fjor, da standupkomikeren Chris Rock var på besøk. Publikum måtte slå at lyden på telefonene, og de ble lagt i låste poser, som de fikk med seg inn i salen – og de ble først låst opp etter at showet var over. Posene er blant annet blitt tatt i bruk i over 300 skoler i USA og i 6 danske rettssaler, skriver D2.
www.overyondr.com

Foto: Courtesy of Yondr

Nabolagshager tar tak i ressursene

VEBJØRN STAFSENG OG HELENE GALLIS MANDEL & SESAM

Syv etasjer over travle bygater har Nabolagshager anlagt *Tak for Maten* – et pilotprosjekt for å vise fram noe av potensialet som finnes på byens tak. Her dyrkes det grønnsaker, det er bikuber og fire høner. Lokale ungdommer lærer om grønne framtidsyrker, og kretsløpssmarte løsninger testes ut. Dessuten blir det en sosial møteplass for alle som har kontorer i bygget.

Nabolagshager er et byrå for byøkologi, som siden 2013 har jobbet med dyrking, byøkologisk innovasjon og grønt nærmiljøengasjement. Som sosialentreprenører har Nabolagshager også et tydelig fokus på å skape positive bieffekter for folk og nabolag. Ett slikt prosjekt er takhageprosjektet *Tak For Maten*. Det ble opprettet sommeren 2017 som et pilotprosjekt for taklandbruk i samarbeid med bl.a. Bymiljøetaten i Oslo kommune. Her systematiseres takerfaringer fra USA og kontinentet, og løsninger basert på økologiske prinsipper tilpasset norske forhold testes ut. Det gjelder for eksempel forskjellige lettvekts jordblandinger, kompostløsninger og hvilke planter som trives på et vindfullt tak.

Miriam el Mousaoui er blitt inspirert av sommerjobben sin - nå vil hun bli sosialentreprenør.

Tak For Maten er symbolsk plassert på gamle Landbrukets Hus, med god utsikt til hovedkontoret til Bondelaget. Området har sett råvareinnovasjon gjennom århundrene, fra steinalderbeboerne som slo seg ned ved Ekebergåsens fot, via vikinger og sydeuropeiske munker til nederlandske ostindiafarere og nåtidens Michelin-restaurant Maaemo. Det er derfor kanskje ikke så rart at takhagerevolusjonen finner sted nettopp her. Bygget, som går under navnet Greenhouse Oslo, huser i dag forskjellige innovative start-ups, fortrinnsvis med en bærekraftig profil. Flere også med fokus på mat og matproduksjon.

Takhagen består i dag av en rekke dyrkekasser i alle størrelser og fasonger fylt med kompostjord ispedd lecakuler. Et viktig aspekt ved takdyrking er å finne en jordblanding som ikke er for tung og belastende på bygningsstrukturen og som samtidig gir gode groforhold for plantene. Taket er godt utnyttet – her kan besøkende bli inspirerte til egne løsninger. Som både produsenter av deilig honning og pollinatorer av grønnsaksplantene har Geitmyra Birøkterlag bikuber på taket. Sammen med et stort antall humler sørger biene for summende liv på taket. Et drivhus sørger for at sesongen kommer tidlig i gang og varer litt lengre om høsten – og i et romslig hjemmesnekra hønsehus bor fire høner fra hønse-genbanken på Hvam Videregående skole. Etter et liv i et trangt hønsehus nyter de nå pensjonisttilværelsen med god plass og frisk luft.

Takk til Mandel & Sesam for bruk av bilder.

Mandel & Sesam er et lite byrå i Oslo som skaper foto og levende bilder knyttet til en grønn livsstil, vegetarisk og plantebasert mat, samt produkter som har bærekraft som en del av sin grunntanke.
www.mandelogsesam.no

Tema Markens grøde – jordbruk og foredling

I samarbeid med Hersleb Videregående Skole rekrutterte Nabolagshager ungdommer til byens grønneste sommerjobb. Sammen med det multikulturelle teamet i Nabolagshager viser de vei for framtidens grønne jobber.

GRØNNE SOMMERJOBBER

Sommeren 2018 jobber 12 ungdommer fra nærmiljøet (Hersleb Videregående skole) på Tak for Maten, som en del av et arbeidstreningsprogram. Målet er å skape et engasjement for dyrking av mat i byen og grønne yrkesvalg og klargjøre dem for arbeidslivets harde realiteter. Gjennom fokus på både det teoretiske ved dyrking av mat med kobling opp mot ting de har lært i naturfag på skolen og mer generell arbeidserfaring, viser ungdommen at de tar disse utfordringene på strak arm, og med god mentoroppfølging blir de gode, nyttige, selvstendige og engasjerte hjelpere i den daglige driften. Ungdommene høster og sår, steller med planter og bygger strukturer for planter og dyr. Erfaringene herfra gir god forståelse for hva som egner seg på Oslo-tak, som Nabolagshager tar med seg inn i framtidige takprosjekter. På sikt vil Nabolagshager sette sammen team av erfarne økodyrkere og unge assistenter rekruttert fra disse sommerjobbene, som sammen kan være vertskap, inspiratorer og driftsansvarlige på andre tak.

Neste skritt for Tak For Maten-prosjektet er å jobbe mer målrettet for å slutte noen sirkler i kvartalet. Ved å kompostere matavfallet som genereres i kaféer og kontorbygg kan man lage næringsrik kompostjord, som grønnsakene kan vokse og trives i. Når grønnsakene får en plass på sandwichen som selges i kaféen syv etasjer ned, er en sirkel sluttet. Dette er bare én av mange muligheter for å motvirke det lineære systemet hvor avfall blir ansett som nettopp avfall og ikke en ressurs. Slike lokale kretsløpsløsninger skal Nabolagshager jobbe med framover.

BRA FOR MENNESKER, MILJØ OG ØKONOMI

Tak hvor det dyrkes mat gir en langt mer estetisk opplevelse enn et tomt tak. På Tak For Maten ser vi en økende interesse for å bruke taket til sosiale arrangementer og som et sted å ta en liten pause fra arbeidet for de kontoransatte brukerne av bygget. For innehavere av bygg kan det bety å skape nye inntektsgenererende flater, dessuten vil det bidra til overvannshåndtering og reduserte strømutgifter, viser beregninger fra Oslo Kommune.

Potensialet for grønne tak, takhager og taklandbruk er enormt. Bare i Oslo finnes det 14 millioner kvadratmeter tak - det tilsvarer omtrent 2000 fotballbaner. Her kan det produseres ureist mat for byfolk, det skapes grønne møteplasser og steder hvor urban natur kan slå rot og bygge reir. Får Nabolagshager det som de vil, blir *Tak for maten* det første av mange slike tak i Oslo – og på sikt kan vi kanskje snakke om *Tusen tak for maten*?

Følg Nabolagshager på:
facebook @Nabolagshager og
instagram #nabolagshager

Bordet fullt av markens grøde

JANNIKE ØSTERVOLD

Rita Amundsen brenner for andelslandbruk og lokal og sesongbasert mat. Hun improviserer kreativt med sesongens ville vekster og deler gjerne sine kunnskaper.

Jeg treffer Rita Amundsen hjemme hos henne på Stabekk. Foran oss på det solgule verandabordet bugner det av spiselige vekster, som akkurat nå i august var å finne i naturen, i hagen og mellom grønnsakradene på Øverland andelslandbruk. Til velkomst får jeg et glass spontangjæret drikk med nype og tunbalderbrå, som har en behagelig og frisk smak. På et stort fat ligger en vakker, mandalalignende anretning av tunbalderbrå, vassarve, groblad, meldestokk, grobladfrø, gresskarblader, toppskudd av bondebønner, agurkblomster og kløverblomster. På bordet står det skåler, flasker og glass med forskjellige og fargerike innhold, som jeg etter hvert får smake på.

«Matlaging har vært min store hobby og lidenskap siden barneskolen», forteller Rita. Og det hun lærer seg deler hun gjerne og entusiastisk videre. Gjennom 15 år har hun delt sine kunnskaper gjennom å holde kurs, og i et helt år la hun daglig ut bilder på Instagram av maten sin, som hver dag inneholdt noe vilt fra naturen.

BRUK LOKAL MAT, STØTT LOKALE BØNDER!

«Jeg ønsker å inspirere – jeg ønsker å leve i øyeblikket, i sesongen og bruke det som finnes av ville vekster, bær og spiselige blomster. Jeg er blitt mer og mer opptatt av lokal- og sesongbasert mat.»

Hun kjøper helst mat fra lokale bønder og fra små lokale matbutikker, som selger råvarene i løs vekt – hun bruker frukt og grønnsaker når de er i sesong og konserverer av dette til bruk utover vinteren. Hun baker med gamle kornsorter og bruker ofte helkokte korn av disse i stedet for ris. Rita liker å benytte tradisjonelle konserveringsmetoder, som tørking og fermentering, som ikke er avhengig av kjøleskap og fryseboks.

Selv om hun er sterkt opptatt av ville vekster og grønnsaker i kostholdet er hun ikke vegetarianer, men er opptatt av at dyrene som skal spises skal ha et godt liv og at alle delene av dyret blir brukt.

Rita har samlet kunnskaper gjennom litteratur, kurs og turer i alle de nordiske landene og ser at vi har mye av de samme vekstene, men utnytter dem i forskjellig grad. Hun er opprinnelig finsk, og forteller at Finland har en sterkere tradisjon for å utnytte bær og sopp enn det vi har i Norge. Bær er en super ressurs som vi burde bli flinkere til å bruke.

HØSTENS FRUKT OG BÆR KAN NYTES HELE VINTEREN

Jeg får smake på noen små hjerte- og stjerneformede kjeks, som er et eksempel på hvordan Rita utnytter og konserverer frukt og bær. Rå epler og bær kjøres til en puré, og så tilsettes mandler og/eller nøtter og havregryn og eventuelt litt krydder, som kanel, ingefær, mynte, rose eller mjødurt – vår lokale vanilje. Massen spres utover, skjæres i ruter, eller du kan bruke pepperkakeformer og stikke ut fine figurer. Deretter tørkes resultatet i dehydrator til det er helt tørt. Når dette oppbevares i en tett boks, holder det seg lenge. På den måten kan sommerens og høstens frukt og bær nytes hele vinteren. Du kan også tørke ren frukt/bær-puré og skjære i strimler.

Rita lager også bærpulver (tørkede bær som pulveriseres i blender), som kan strøs på desserter, brukes i kjeks eller i smoothier.

I år har hun også laget villgjæret vin av moreller, tunbalderbrå og rose+hylleblomst. Utover høsten blir det fermenterte drikker av epler og aroniabær.

Selv om du ikke kan så mange vekster, så begynn å bruke det du har, og vær helt sikker på det du plukker, er Ritas anbefaling. Hun eksperimenterer stadig med nye kombinasjoner og synes det er spennende å prøve ut hvordan en og samme

Små, sunne godbiter av bær og frukt kan nytes hele vinteren.

Så mange farger, dufter og smaker! Rita Amundsen byr på et utvalg av sesongens ville vekster, bær og frukter.

vekst kan brukes på mange forskjellige måter og at plantene kan brukes i forskjellige vekststadier. En av hennes kreasjoner er nypesalaten, med nype, vassarve, salt og olivenolje. Det ser nydelig ut og smaker friskt og godt. Nypene kommer fra rynkerosen, en art som er svartelistet i Norge. Flere av de svartelistede artene er faktisk gode matplanter, så ved å plukke disse og spise dem før de får spredt seg, gjør du faktisk en god gjerning.

«Alle roser er spiselige. Jo mer den dufter, jo mer smaker den. Etterpå danner det seg en nype, de er også spiselige. Det er lettere å rense dem hvis du har frosset dem litt på forhånd. Jeg har også kokt nypegele med frøene i og silt dem bort etterpå.»

Av en polsk bekjent lærte hun å lage en frisk nypedrikk. Oppskriften er enkel og krever ingen startkultur, og den bør også kunne fungere med andre frukter og bær. 1 del nyper, 2 deler sukker og 10 deler vann fermenteres i 1 uke på kjøkkenbenken. Rør om i glasset en gang imellom. Ferdig!

Rita viser frem små skåler med tørket mynte og roseblader og en skål med rosa salt – rosesalt. Jeg får lukte og smake og får lyst til å gå hjem og prøve selv.

Med syrlighet fra tørkede bær og fermentert mat er det ikke nødvendig å bruke så mye sitron. Og om man sylter og fermenterer agurker og tomater i sesongen, kan man nyte dem året rundt.

«Jeg tenker at vi i framtiden må revurdere hva vi spiser, lære å bruke flere planter som finnes, trives og som kan vokse i vårt klima, for eksempel asiatiske grønnsaker, som kan sås om sommeren og forlenge sesongen utover. Vi kan fint dyrke mer bønner og belgvekster, som vi må lære å bruke som mat til både oss mennesker og våre dyr. For eksempel, bondebønner er lettdyrket – og man kan bruke toppene som grønnsak. En enkel plante kan brukes på mange måter!»

RESPEKT FOR RÅVARENE

Rita var med på å starte Øverland andelslandbruk, det første andelslandbruket i Norge, der hun blant annet var ansvarlig for urtegruppen i 12 år. Hun er stolt av hvordan andelslandbruket har utviklet seg, med så mange engasjerte ildsjeler.

«Det er viktig å få folk til å leve mer i pakt med naturen og skjønne at vi er en del av naturen. Hvis du er med og sår et frø og vanner, luker og høster, vet du hvor mye kjærlighet og arbeid som ligger bak hvert produkt som vokser opp, og du får en helt annen respekt for råvarene», sier Rita.

Jeg går inspirert hjem og har fått med meg litt plommer, stikkelsbær og tørkede fruktstjerner på veien. Jeg kommer gjerne tilbake til våren!

Vil du lære mer om ville vekster og gamle konserveringsmetoder, så følg med på www.solskinnet.no. Om høsten holder Rita Amundsen kurs i fermentering og konservering, og om våren er det kurs i vill mat. Rita holder også gjerne inspirasjonsforedrag for klubber og foreninger.

www.solskinnet.no
Instagram: @solskinnet.no

Nytt fra Cultura Bank

Pengevirke har fått eget VIPPS-nummer

I vår sendte vi ut et elektronisk nyhetsbrev der det sto at Pengevirke hadde fått eget Vipps-nummer. Ved en misforståelse var ikke nummeret gjort tilgjengelig i Vipps-katalogen, men nå er det der. Så hvis du har lyst til å støtte Pengevirke med noen kroner i frivillig abonnementsavgift, så er Vipps-nummeret #531405. Men du trenger ikke å huske nummeret. Det enkleste er å starte Vipps, velge *Betal* (trykke på handlevognsymbolet i Vipps) og søke etter Pengevirke. Store og små bidrag mottas med takk!

VIPPS-nummeret til Pengevirke

#531405

Cultura Bank og social banking på engelsk

I forrige nummer fortalte vi at Cultura Bank var medarrangør av seminar om grønn vekst på BI i mai og at Jannike Østervold holdt et innlegg om Cultura Bank om hvordan den alternative bankbevegelsen, som Cultura Bank er en del av, kan bidra til å skape nødvendig endring. Foredraget, som er på engelsk, er lagt ut på Youtube. Del gjerne lenken med engelskspråklige venner eller familie som du tror kan være interessert i å vite mer om Cultura Bank.
www.kortlink.dk/youtube/uvn3

Cultura Bank – sponsor for Økouka

Også i år er Cultura Bank en av sponsorene til Økouka, som går av stabelen siste uke i september. Det er vi med på fordi verdikjeden for økologisk mat er et prioritert satsningsområde for banken, og det har inspirert oss til temaet for dette bladet. Dette nummeret av Pengevirke blir delt ut fra Culturas stand under Økouka, men når nok ikke ut til kundene våre i posten før etter at Økouka er over. I år fant vi på noe nytt – en økoorientering, for å oppmuntre folk til å besøke steder som selger økologiske varer. Blant postene er Culturakundene Godt Brød på Bislett og Mølleren Sylvia.

Nytt om våre kunder

Vi gratulerer Årets Meitemark 2018!

Årets Meitemark er en hederspris som deles ut en gang i året av Økologisk Norge. Prisen går til «en person eller gruppe av personer som fremmer meitemarkens trivsel og utbredelse i kongeriket Norge.»
Årets Meitemark 2018 er tildelt gartnerne Jasper Kroon og Tom Boersma, som driver firmaet Solhatt økologiske hagebruk. De foredler, dyrker og omsetter økologiske og biodynamiske frø og holder til på Alm gård i Stange. Med sitt store engasjement har de klart å skape det eneste frøfirmaet i Norge som utelukkende dyrker og selger frø som er økologisk Debio-godkjent, eller biodynamisk Demeter-godkjent.
Kilde: Økologisk Norge

Nytt fra CulturaFlokk

Folkefinansiering for mennesker og miljø

JANNIKE ØSTERVOLD IDA NORDERHAUG

Det er utfordrende å skulle starte en ny virksomhet, for selv om forretningsideen er god, så tar det tid fra prosjektet starter opp til inntektene begynner å komme. Har man ikke den nødvendige startkapitalen blir det kanskje aldri noe av. I denne fasen kan det være vanskelig å få banklån på grunn av høy risiko, og selv om man får banklån, er det tungt å dra på en ryggsekk av gjeld når man samtidig skal bygge opp noe nytt. Et tilskudd av gavepenger kan være det som skal til for at prosjektet skal lykkes – og vi i Cultura Bank er glade for å kunne bidra til dette, gjennom CulturaFlokk. Vi ønsker velkommen prosjekter som er bra for mennesker og miljø, og det gleder oss å se at «flokken vår» har vilje til å bidra.

CulturaFlokk ble lansert i slutten av første kvartal 2018, og resultatet for første halvår var at det ble publisert 17 prosjekter, som til sammen fikk inn 786 300 kroner. En bra start, synes vi.

Vi vil gjerne benytte anledningen til å trekke fram to av prosjektene som er på CulturaFlokk akkurat nå, det ene er *Please Mind the Gap* sitt dyrkingsprosjekt, som er presentert på sidene 24–25, og det andre er en representant for de unge bøndene som skal sørge for at vi kan få økologiske grønnsaker i årene som kommer, Marthe Norderhaug.

KORTREISTE, ØKOLOGISKE GRØNNSAKER FRA HUSMANNSHAGAN

Marthe Norderhaug vokste opp på småbruket Korumskogen i Østfold. Som barn skjønte hun ikke at de tomatene som de kjøpte i butikken kunne være ordentlige tomater – de smakte helt annerledes enn de ordentlige hjemmedyrkede. Nå er hun selv i gang med å starte opp en allsidig økologisk grønnsakproduksjon. Sesongen 2019 planlegger hun å dyrke over 30 forskjellige arter og 50 forskjellige sorter. Grønnsakene skal ha kort vei fra jord til bord – leveres samme dag som de er høstet. «Jeg ønsker i hovedsak å selge direkte til kunder, gjennom matkasseabonnement, salg på markeder, gjennom kooperativer og REKO-ringer og også til utvalgte små kvalitetsbutikker og restauranter i Oslo og Østfold», forteller Marthe.

Dyrkningsmetodene er spesielt skånsomme og klimavennlige. Hun skal dyrke regenerativt, en jordbruksform som bygger opp matjorda og mikrolivet, samtidig som den binder CO_2 fra lufta! Dette blir omtalt som fremtidens jordbruk. Dette gjøres gjennom å redusere jordbearbeiding, ved å bruke mye kompost og grønngjødsling, og gjennom bruk av jorddekke, hovedsakelig av levende planter. Siden hun skal dyrke uten store plasskrevende maskiner, kan radene stå tettere, så avlingen blir større pr. dekar. Marthe forteller at avlingen kan komme helt opp i det seksdoble pr. dekar av konvensjonell drift.

Marthe Norderhaug vil dyrke økologiske grønnsaker.

Følg prosjektet på Facebook og Instagram @husmannshagan
Støtt Marthes Norderhaugs prosjekt på CulturaFLokk: fnd.uz/husmannshagan

Se flere prosjekter, eller start ditt eget folkefinansieringsprosjekt på www.culturaflokk.no.

Kan vi skape et sosialt bankvesen?

ARNE ØGAARD

Tirsdag 28. august inviterte Rethinking Economics Blindern til åpent møte i Oslos litteraturhus, og salen fyltes rimelig godt opp.

Sanika Hufeland holdt en klar og levende innledning. Hun er daglig leder (managing director) i Institute for Social Banking i Berlin. Sammen med to medarbeidere og noen frivillige arbeider hun for å styrke samarbeidet mellom de *sosiale bankene*, utvikle utdanningsprogrammer for de som arbeider i disse bankene og for at det forskes på disse bankenes virksomhet. Et hovedmål er å styrke både den akademiske og den offentlige debatten om sosial bankvirksomhet. Instituttet har 17 medlemsbanker fordelt på 13 land, og disse bidrar med finansieringen. Men instituttets hovedinntekt er de mange utdanningsprogrammene. Deres sommerskole er åpen for alle interesserte, mens de andre opplæringsprogrammene er for medarbeiderne i medlemsbankene. Over 3 000 mennesker fra 42 land har deltatt på deres utdanningsprogram etter starten i 2006. I mange av bankene foregår det i dag et generasjonsskifte, og det er viktig å gi de nye medarbeiderne en innsiktsfull start. Mer informasjon om instituttet finner du på deres hjemmeside www.social-banking.org .

I Oslo påpekte Sanika Hufeland at det ikke finnes noen enkel og endelig definisjon av hva 'sosiale banker' egentlig er, men de har en del felles kjennetegn. De har målsettinger som går ut over det å tjene penger, de er opptatt av å gi et positivt bidrag til samfunnet, de er transparente og har mindre avstand mellom høyeste og laveste lønn enn de ordinære bankene. De kalles ofte for etiske, grønne eller alternative. På slutten av møtet slo det meg at en sosial bank er en bank som gir innskyterne en mulighet til å være sosiale. Det vil si at de ved hjelp av gjennomsiktigheten kan vite at deres lønnskontoer og sparepenger skaper positive ringvirkninger i samfunnet. Å være etisk er å være opptatt av konsekvensen av sine egne handlinger og handle ut fra en bevissthet om disse konsekvensene. Å være sosial høres litt mindre forpliktende ut, men resultatet kan være like fruktbart.

En finner banker med sosiale intensjoner langt tilbake i tiden. Allerede på 1600-tallet fantes det kristne banker som virket positivt inn i sitt lokalmiljø. Det samme gjorde sparebankene da de dukket opp på 1800-tallet. På begynnelsen av 1900-tallet oppstod de kooperative bankene, som fremdeles er sterke i Syd-Europa. På 1970-tallet oppstod GLS i Tyskland som den første av en rekke av nye *sosiale banker*. Inspirasjonene kunne være både spirituelle, økologiske og sosiale og gjerne alle tre på en gang. Sett i forhold til de store bankene er disse bankene fremdeles knøttsmå, men det viktige er at mange av dem vokser raskt. Å være liten kan gi ekstra utfordringer både i forhold til å henge med i den teknologiske utviklingen og i forhold til offentlige reguleringer, men bankene er i vekst.

Etter Sanikas innledning ledet Marie Storli en panelsamtale mellom Kjell Fredrik Løvold fra Cultura, Bank, Kristoffer Lüthi fra den svenske Ekobanken og Morten Søberg fra Sparebank 1. Marie stilte gode spørsmål og det var også engasjerte spørsmål fra salen. I tråd med intensjonene til Institute for Social Banking bidro denne kvelden til å høyne kunnskapsnivået både hos akademikere og andre interesserte.

Sanika Hufeland. Foto: Institute for Social Banking

Kollaps

ARNE ØGAARD

Hva skjer hvis vi ikke klarer å stoppe den globale oppvarmingen? Vil hele verden gå til grunne? Eller er det i det hele tatt mulig å forestille seg de endelige konsekvensene?

Slike spørsmål innleder boka *Kollaps* hvor en rekke forskere bidrar med tekster som på ulike måter forholder seg til begrepet kollaps. Naturen selv har vært igjennom en rekke dramatiske utviklingstrinn, og de fleste av oss gleder oss over at dinosaurene ikke lenger vralter rundt i nabolaget. Store sivilisasjoner har også gått til grunne. Når kompleksiteten når et visst nivå, er det alltid en fare for at det hele bryter sammen. Men en kollaps kan bli starten på noe nytt og annerledes. «Det gjelder bare å være forberedt og møte sammenbruddet med godt humør, et solidarisk sinnelag og rikelig med politisk fantasi når det for alvor begynner og merkes at enden er nær», skriver Thomas Hylland Eriksen på slutten av sitt innlegg. Andre vil nok være mer pessimistiske og frykte krig om de siste ressursene og beste leveplassene.

Det helt avgjørende spørsmålet i dag er hvordan vi kan forberede oss på å møte fremtiden med Hylland Eriksens sinnelag. Denne boka gir få innspill om dette, men det er mye naturkunnskap og innsikt i hvor problematisk det er å motvirke klimautfordringene med kvotehandel. Det er interessant at mennesker som lever i Latin-Amerika og sør for Sahara i Afrika bekymrer seg mer for klimautslippene enn folk i de store utslippslandene USA og Kina. De moderne økofilosofene mener at det er nødvendig med en sterkere forbindelse mellom menneskets intellekt og medfølelsen med naturen.

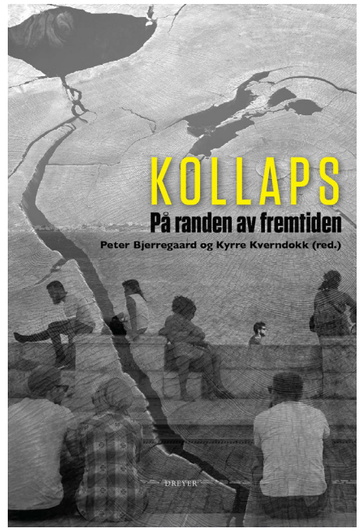
Da orkanen Katarina blåste inn over New Orleans i august 2005, måtte mange mennesker forlate hjemmene sine. De samlet seg på et stort stadion. Pressen slo stort opp nyheter om plyndringer, voldtekter og drap, men i ettertid viste det seg at disse presseoppslagene var svært overdrevne. Fra andre krisesituasjoner vet vi at frykt lett forårsaker forhold som skaper enda sterkere frykt og også vold. Skal vi opprettholde et solidarisk sinnelag, er det derfor avgjørende ikke å fremstille forholdene verre enn de faktisk er. Fra katastrofen i New Orleans er det også fortellinger om mennesker som samarbeidet og hjalp hverandre, men disse fikk ikke mye oppmerksomhet.

> ***Forskere løser ikke klimakriser. Forskere redder ikke samfunn. Alt vi gjør er å beskrive, med stigende presisjon, hvordan alt går til helvete. Og imens kollapser samfunnet.***

Kristian Bjørkdahl har har skrevet en en interessant artikkel om matematiske fremstillinger. «Vitenskapen skaper viten med figurer og modeller, men den skaper ikke dermed følelser eller mening». Men det er dette vi trenger for å begeistres til å endre situasjonen i en positiv retning. Bjørkdahl mener at det derfor er nødvendig med en bredere samtale og et mer inkluderende språk. Litteraturen kan ha en betydning i en slik sammenheng, og artikkelen etterfølges av flere bidrag om litteratur. Ingvil Hellestrand spør om vi kan lære noe av science fiction. Det kan vi utvilsomt, men jeg fikk ikke så mye ut av de litterære bidragene i denne boka.

Magnus Popp ble dypt rystet da kunnskapsministeren ga uttrykk for at han var imponert over alt forskerne fikk til og at han var overbevist om at de ville klare å løse klimakrisen. «Jeg ble helt knust. Forskere løser ikke klimakriser. Forskere redder ikke samfunn. Alt vi gjører å beskrive, med stigende presisjon, hvordan alt går til helvete. Og imens kollapser samfunnet.» Det bør legges til at Magnus Popp ikke er ingeniør eller medisiner.

Denne boka har viktig kunnskap og spørsmål, og den gir et klart bilde av akademia slik Magnus Popp beskriver det. Mange mennesker lønnes av staten for å beskrive ulike deler av vår virkelighet. Det avgjørende spørsmålet blir da hvem som skal inspirere oss til å endre denne virkeligheten i en positiv retning, og hvem skal lønne disse inspiratorene?



Peter Bjerregård og
Kyrre Kverndokk (red.)
Kollaps – På randen av fremtiden
Dreyer 2018
ISBN: : 9788282654234

Grønt håp for rusmisbrukere

ANDRÉ SJØRUP ANKER, PLEASE MIND THE GAP PLEASE MIND THE GAP

Det spirer og gror i kjellere hos Blå Kors Kontaktsenter, der mennesker med ruserfaring får muligheten til meningsfull aktivitet, som kanskje kan inspirere til å etablere sin egen mikrobedrift. Please Mind the Gap er initiativtaker, og dette er bare begynnelsen!

Jeg tror egentlig det startet i København for min del. Alfred, som jeg studerte sammen med, var bestemt på at han skulle jobbe med sosiale entreprenørskap, og jeg ante ikke hva han snakket om. Alfred var vel ikke helt klar over hva han ville, men han begynte med å sykle rundt i København for å treffe folk, få ny informasjon, få nye kontakter, og jeg hang meg på for å lære.

Etter et halvt år hadde vi truffet mange mennesker, og Alfred hadde virkelig klart å spisse budskapet om at folk ikke måtte sitte på hver sin tue hvis vi skulle løfte i flokk. I løpet av de fem første minuttene av Alfreds presentasjon hadde han folk med seg i nettverket som vi kalte for *Kollaboration*. Med kompetansen i dette nettverket arrangerte vi blant annet idéverksteder sammen med Københavns Kommune for å finne løsninger som kunne legge til rette for aktive pensjonister.

Inspirert av Alfred reiste jeg tilbake til Oslo hvor tanken egentlig var å etablere noe lignende og skape et samarbeid mellom Norge og Danmark, men det skulle ta noen år før jeg møtte Alfa Sverdrup Sommersol.

Alfa har bakgrunn som tech-gründer og har ganske mange prosjekter på CV'en. Vi møtte hverandre gjennom en felles arbeidsgiver og begynte å snakke om våre felles erfaringer omkring startups.

FRA PROSJEKTIDÉ TIL IVERKSETTING

Alfa og jeg snakket i ukesvis om hva vi skulle gjøre og hvordan vi skulle gjøre det. Og vi gjorde som Alfred. Vi snakket med folk. Vi hadde en idé om at vi skulle dyrke salat og mikrogrønnsaker ved hjelp av hydrokulturer. Men vi var usikre på hvem som skulle være kunden. Alfas kone hadde sett Eyvind Hellstrøm hjelpe Blå Kors med kaféen, og hun foreslo at vi kunne selge salat til dem. Da støttet vi også et godt tiltak.

VI fikk til et møte med Blå Kors Kontaktsenter der vi snakket med Tom og Trine. Det var Tom som sa at den kompetansen dere trenger har vi her på huset. Her har vi mange som har dyrket ting hjemme (les; hasj og marihuana – gjestene hos Blå Kors synes ikke noe om at vi legger det frem på denne måten, men Tom – som selv har vært tung rusmisbruker – syntes det var helt greit), og de vil sikkert være med på et prosjekt hvor de får brukt denne kompetansen.

Jeg og Alfa så på hverandre og skjønte ganske fort at dette var en god idé. Vi gikk i gang med å lete etter lokaler. Hadde Blå Kors noe vi kunne bruke? Vi ville jo gjerne få vise 'proof of concept'; at vi faktisk fikk dette til, og at Blå Kors skulle se verdien av å samarbeide med oss i *Please Mind The Gap*.

Hos Jostein Hågan på Blå Kors Kontaktsenter møtte vi stor entusiasme. Jostein er nasjonal leder for gatenære tiltak i Blå Kors, og vi diskuterte hvordan vi skulle gå frem for å få gjestene med på dette. Meningen er jo at de skal føle mestring. I tillegg er vi også blitt fortalt at de virkelig ønsker å gi noe tilbake til Blå Kors, som alltid er der for dem, og dette prosjektet vil kunne bidra til at kaféen hos Blå Kors blir selvforsynt med spirer og mikrosalat. Etter hvert vil det også kunne la seg gjøre å dyrke grønnsaker.

MILJØMESSIG, SOSIALT OG SNART OGSÅ ØKONOMISK BÆREKRAFTIG

Vi fikk lov til å bruke kjelleren på Blå Kors Kontaktsenter og til å bruke de tingene de hadde der til å lage hydrokulturer. Vi har investert en del tid og hatt noen omkostninger til materialer. Det er likevel low cost. Mye er gjenbruk og skaffet fra rivningsprosjekter.

For å kunne jobbe med gjestene hos Blå Kors Kontaktsenter er vi nødt til å være tålmodige. Det nytter ikke å presse dem til oppgaver. Da vil de forsvinne. Hensikten er at de skal føle mestring, mening og kanskje i siste instans få en idé om at dette er noe de selv kan og vil drifte og til og med kanskje bygge en liten mikrovirksomhet hvor de kan være sin egen herre.

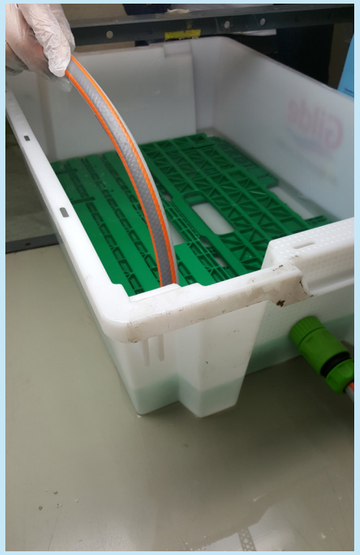
I samtalene Alfa og jeg har hatt har vi diskutert den berømte tredoble bunnlinjen i det å være sosial entreprenør, og vi har kommet frem til at vi er godt innenfor. Økonomisk vil det la seg gjøre å tjene på dette når vi har nådd en viss ukentlig produksjon. Da vil Mussie Woldehawariat – som er vår fagperson – kunne få sin lønn for å være den som veileder gjestene, samt står for den faglige innsikten. Det er også et miljøperspektiv her. Vi har noen få kunder som ligger i en radius av 200 meter fra Blå Kors. Disse får spirer som er høstet bare få minutter før de blir levert. På sikt vil urbant landbruk kunne bidra til å dempe presset på tradisjonelt landbruk. Og dersom gjestene hos Blå Kors Kontaktsenter trives med disse oppgavene og vil være med å bygge mer rundt dette, vil det forhåpentligvis gi dem en mening med tilværelsen og kanskje til og med hjelpe dem ut av en situasjon de ikke ønsker å være i. For det er meningen at prosjektet sammen med Blå Kors skal være ett av mange.

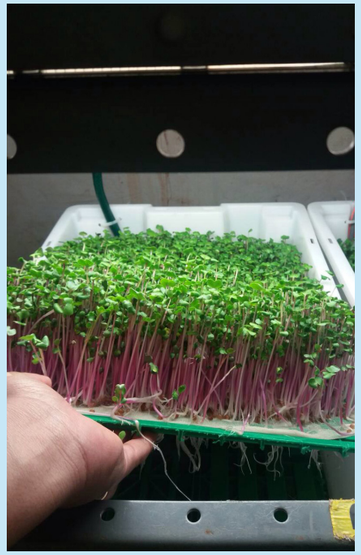
ARBEID TIL 2000 MENNESKER INNEN TI ÅR

Vi ønsker å sette fokus på det felles ansvaret vi har for at flest mulig skal ha et anstendig liv, men også på de miljøutfordringene vi står overfor.

Vårt hårete mål er å sysselsette 2000 personer innen ti år ved hjelp av mikrovirksomheter som tar utgangspunkt i individets kompetanse og erfaring. For vi trenger både små og store aktører.

Facebook: @PleaseMindTheGap
info@pleasemindthegap.no





Spirene dyrkes i hydrokulturer. Her ser vi faglig veileder Mussie Woldehawariat på vei for å levere nyhøstede spirer til en kunde i nabolaget.

Please Mind The Gap er en ideell organisasjon som har som mål å hjelpe ideelle organisasjoner med forretningsutvikling gjennom mikrovirksomheter. Disse mikrovirksomhetene skal ta utgangspunkt i den kompetansen enkeltindividet har. Unge menn/menn i alderen 16–35 med liten eller ingen utdannelse kan ha store utfordringer med å få seg jobb, og det er blant annet disse vi har hatt i tankene i vårt prosjekt med Blå Kors Kontaktsenter. Vi jobber også med et utvidet nordisk samarbeid mot ideelle aktører, hvor vi har fokus på samhandling mellom teknologi og humaniora.

André Sjørup Anker.

Støtt prosjektet på CulturaFlokk

www.fnd.uz/pleasemindthegap

Tema Markens grøde – jordbruk og foredling

Selfie på stranda. Foto: Amalia

Amalia gjør en forskjell

JANNIKE ØSTERVOLD

Amalia-Louise Miniggio plukker opp plast som andre har kastet, og hun har et viktig budskap: Vi har som enkeltpersoner mer påvirkningskraft enn vi tror. I fjor startet hun prosjektet Amalia Plukker Opp for å skape oppmerksomhet og engasjement rundt plastproblematikken i havet og naturen.

Amalia forteller at det begynte forrige høst, etter at hun hadde vært på reise først i Chile og så en måned på interrail i Europa.

«Uansett hvor jeg tok tog eller buss, så lå det masse plastsøppel langs veikanten. Og da jeg kom tilbake til Norge, var det egentlig akkurat det samme der, bare at problemet ikke var blitt like stort ennå. Samtidig fant de hvalen med plast på Sotra i Bergen, og da fant jeg ut at jeg hadde lyst til å gjøre det jeg kunne for å skape en forskjell. Jeg hadde ikke lagt en plan, jeg tenkte bare at jeg skulle begynne å reise rundt i Norge og plukke plastsøppel, og samtidig skulle jeg dokumentere reisen og hva jeg fant.»

Ute på plastplukking. Foto: Hanna Willoch-Neverdal

Det ble starten på prosjektet Amalia Plukker Opp. I 70 dager brukte Amalia 1–2 timer hver dag til å plukke søppel, det ble ca. 1–2 handleposer hver dag. Hun plukket i byen, ved stranda og i skogen. I byen fant hun mye matemballasje, snusbokser, flasker og veldig mye engangsprodukter. Ved stranda var det mye tau, antakelig fra fiskeri. Hovedpoenget til Amalia var ikke å plukke mest mulig søppel, men å få budskapet ut, så mye tid gikk også med til å ta bilder og formidle prosjektet i sosiale medier. Arbeidet har gitt god respons i media, og hun har fått mange forespørsler om å holde foredrag.

«Det jeg følte da jeg var rundt og holdt foredrag for unge, var at de kan mye om problematikken og at de gjerne vil gjøre en forskjell. Jeg tror ungdommene ser at vi er nødt til å gjøre noe med problemet nå hvis det skal skje en endring, og at dette er noe som påvirker alle. Noe av ideen med Amalia Plukker Opp er nettopp å vise at du kan gjøre en forskjell, selv om du bare er én person.»

Strandrydding på Træna i vår. Foto: Bjørn-Ivar Helland

ZERO WASTE VAN

Nå har Amalia startet på et nytt og spennende prosjekt. Første del av prosjektet er å bygge om en gammel kassebil til en bærekraftig bil som det går an å bo i. Når dette skrives har hun begynt på ombyggingen og har plantegningene klare for innredningen, med seng, oppbevaringsplass og uttrekkbart kjøkken. Bilen skal kunne gå på brukte ressurser, den skal blant annet kunne kjøre på brukt frityrolje.

«Ideen med prosjektet er å bruke de ressursene vi allerede har før vi kjøper nytt. Innredning og materialer skal være laget av brukte materialer og redesignede restmaterialer, så langt det går. Nå har jeg akkurat begynt å bygge, og jeg håper å bli ferdig i løpet av august. Jeg planlegger å kjøre rundt i Norge og holde foredrag på skoler og festivaler, samtidig som jeg skal fortsette å plukke opp, og så skal jeg prøve å leve 100 % zero waste på reisen.»

Det kan bli en utfordring å leve søppelfritt, for vanlige matbutikker er ikke laget for å handle plastfritt eller emballasjefritt, men etter hvert er det kommet en del butikker som selger tørrvarer i løs vekt, og det er også gårdsbutikker hvor mye av grønnsakene er uten emballasje. Men Amalia vil forsøke.

«Jeg må bare være flink til å planlegge. Samtidig tror jeg jo at jeg må bli mye flinkere til å lage mat fra bunnen av.»

HVA KAN VI GJØRE?

Samtalen med Amalia er en påminnelse om at noe av det mest miljøvennlige vi kan gjøre er å bli flinkere til å verdsette det vi har, så vi ikke kjøper nytt uten at det er helt nødvendig. Jeg ber Amalia om å gi noen tips til hva hver enkelt av oss kan gjøre i hverdagen, for å være med på å skape de nødvendige endringene.

«For eksempel det å plukke opp søppel når du er på vei dit du skal – det er enkelt og effektivt. Hvis andre ser at du plukker opp, så blir det også lettere for dem å gjøre det. Og så ha med tøypose når du går i butikken. Prøve å velge de matvarene i butikken som er uten emballasje, så langt du kan. Og så tror jeg jo at bare det å prate om det med venner og familie er utrolig viktig.

De valgene vi gjør som enkeltpersoner har mer påvirkningskraft enn vi tror og er med på å skape en forskjell. Bare det at du plukker opp en plastbit eller har med deg et handlenett er det noen som vil se og legge merke til og få lyst til å gjøre det samme.»

Instagram: @amaliaplukkeropp
Facebook: amaliaplukkeropp
Amalia kan kontaktes på epost alminiggio@hotmail.com

Økonomer med fokus på miljø og samfunnsansvar

Rob Hopkins

PROFESSOR OVE JAKOBSEN, SENTER FOR ØKOLOGISK ØKONOMI OG ETIKK, NORD UNIVERSITET

INNLEDNING

Transition Towns-bevegelsen ble etablert i 2005 i den engelske småbyen Totnes. Senere er det etablert '*transition*'-prosjekter over hele verden. Bakgrunnen for Rob Hopkins' miljøengasjement og etableringen av Transition Towns var overbevisningen om at samfunnet står foran en dramatisk endring som følge av at oljen er i ferd med å ta slutt (peak oil). Han mente at vi står foran to alternativer, enten setter vi i verk dyptgripende tiltak for å redusere behovet for energi nå, eller så venter vi til krisen tvinger oss til å foreta endringer. Transition Towns velger det første alternativet. Målet er å utvikle

> ***Transition Initiatives are strengthened when they take account of both the inner and outer dimensions of change***

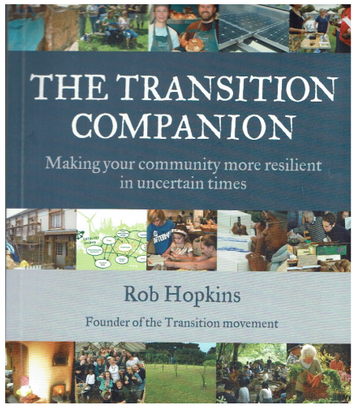
kreative løsninger som bidrar til å skape en fremtid preget av redusert avhengighet av fossile energikilder. I praksis betyr det å gjøre lokalsamfunn selvforsynt med så mange produkter som mulig, blant annet gjennom økt produksjon av lokale matvarer.

SAMARBEIDENDE NETTVERK

Et viktig virkemiddel for å utvikle selvforsynte samfunn er å etablere integrerte, samarbeidende nettverk. Transition Towns har som oppgave å knytte forbindelser mellom de ulike aktivitetene og beskrive hvilke stadier en *transition* prosess som regel går gjennom. I tillegg skal Transition Towns gi impulser og

> ***We aren't looking to create a "nothing in, nothing out" economy, but rather to close economic loops where possible and to produce locally what we can***

inspirasjon til utvikling av prosjektene. Transition Towns suksess bygger på at alle prosjekter er initiert av menneskene som bor i lokalsamfunnene, med andre ord frivillige bottom-up løsninger. Arbeidsgrupper blir etablert for å håndtere ulike utfordringer. Som eksempel kan én gruppe arbeide med prosjekter som skal øke lokal produksjon av mat, en annen gruppe finner frem til løsninger som reduserer behovet for fossil energi og en tredje gruppe utvikler prosjekter som skal gi rimelige boliger med god kvalitet til alle. I tillegg til praktiske prosjekter er det også behov for utvikling av skoletilbud og kulturelle aktiviteter, som alle som vil kan delta i. For å fremme den lokale økonomien kan det være hensiktsmessig å etablere lokal valuta. Totnes pund er en komplementær valuta, som kan brukes i over 70 butikker og



Litteratur

The Transition Handbook : From Oil Dependency to Local Resilience
2009

Transition in Action: Totnes and District 2030, an Energy Descent Action Plan
2010

The Transition Companion: Making Your Community More Resilient in Uncertain Times
2011

The Power of Just Doing Stuff - How local action can change the world
2013

bedrifter. Lokal valuta bidrar til å stimulere produksjon, distribusjon og forbruk av lokale varer og tjenester. I tillegg til Totnes pund finnes det i England lokale valutaer i Lewes, Brixton, Stroud, Cardiff og Bristol.

SELVORGANISERENDE

I følge Hopkins er det helt avgjørende at alle deltar og bidrar i utviklingsprosjektene, på denne måten øker engasjementet, og menneskene føler seg forpliktet på en helt annen måte enn det som ofte skjer med offentlige tiltak. Vi må snakke et språk som folk forstår,

> ***Sustainable development cannot be imposed from above. It will not take root unless people across the country are actively engaged***

og vi må bidra til morsom og meningsfylt aktivitet, som gjør at de får lyst å være med, sier Hopkins. Et viktig poeng er at alle 'transition'-prosjekter skal være selvorganiserende. De krever ikke tilgang på store økonomiske ressurser, og de krever i liten grad offentlig godkjenning. Det er bare å sette i gang, ifølge Hopkins. Det er opp til de enkelte gruppene å bestemme hva de skal gjøre og hvordan. Konsekvensen er blant annet at tiltak i Brasil kan være svært forskjellige fra de som er utviklet i England. Dersom prosjektene blir vellykket, har de stor spredningseffekt, mye større enn det påbud og krav fra myndighetene har. Han er imidlertid tydelig på at samspill med de lokale myndighetene ofte har positiv virkning.

DIALOG

Hopkins argumenterer i alle bøkene sine for at 'open space' er den dialogmetoden som egner seg best for å skape endring nedenfra. Forklaringen er at en 'open space'-dialog starter uten forutsetninger. Det er gruppen selv som bestemmer spørsmål og prosess. Han viser til erfaringer som indikerer at metoden er fleksibel og skaper engasjement blant deltakerne. Metoden er også egnet til å utkrystallisere konkrete temaer for videre arbeid i grupper. Hopkins påpeker at endring skjer gjennom tiltak som hver for seg kan virke ubetydelige, men som til sammen gir en voldsom endringskraft. For å lykkes er det viktig at kommunikasjonen når både hode, hjerte og hender.

HODE

Hode symboliserer argumentasjon basert på kunnskap og logiske slutninger. Det er derfor viktig å være godt informert og å utvikle evnen til å fremføre argumentene på en tydelig og forståelig måte. Hopkins mener det er viktig å skille mellom løsninger som bygger på en videreføring av et system som forutsetter at alle problemer kan løses gjennom teknologisk utvikling og løsninger som forutsetter en endring i vår måte å forstå samfunnet på. Hopkins referer Einsteins kjente utsagn: «Vi kan ikke løse problemene med den samme tenkningen som skapte dem».

HJERTE

Hjerte viser til inderliggjøringen av de utfordringene samfunnet står overfor. Det er i den forbindelse viktig at alle bidrar med fortellinger som på den ene siden viser hvordan *transition* bidrar til å gjøre livet enklere og bedre, og på den andre siden tydeliggjør hvordan tiltakene kan ha uforutsette negative sider. Fortellinger appellerer i større grad til følelser og det hele mennesket enn det rasjonelle argumenter gjør. Hopkins bruker også utopi som metode for å vise hvordan fremtids-samfunnet kan være diametralt forskjellig fra samfunnet i dag.

HENDER

Hender viser til konkret handling, hva som må gjøres for å skape endring i ønsket retning. *Transition*-bevegelsen poengterer at handling må skje nå, og det må skapes grunnlag for kollektiv handling. Hopkins skisserer tre krav til prosjektene som støttes av Transition Towns: 1) De må bidra til individuell vekst hos deltakerne, 2) De må styrke relasjoner i samfunnet gjennom etablering av samarbeidende nettverk, og 3) De må være til fordel for klodens økosystemer.

KONKLUSJON

Rob Hopkins påpeker at *transition*-bevegelsen har utviklet seg på flere områder fra starten og frem til i dag. Det har skjedd endringer geografisk, i dag er det ikke bare *Transition Towns,* det er i tillegg *transition* distrikter, storbyer, landsbyer og nabolag. Fokus har også endret seg fra ensidig å forberede samfunnet på *peak oil* til økt fokus på å bidra til sosial rettferdighet, lokalt, nasjonalt og globalt. Et viktig tiltak er å utvikle en lokal økonomi, basert på lokale ressurser for lokale behov. Blant annet viser Hopkins til at det å utjevne forskjeller mellom fattig og rik er helt avgjørende for å skape et bedre samfunn for alle, i harmoni med naturen.

Biografi

Rob Hopkins er født i London i 1968. Han studerte ved Bower Ashton Art College, deretter gjennomførte han masterstudier i *Environmental Quality & Resource Management* ved University of West England. Han har også arbeidet ved et tibetansk Buddhistkloster i Italia. Han underviser i praktisk bærekraft ved Kinsale Further Education College. Rob Hopkins er mest kjent som grunnleggeren av Transition Towns-bevegelsen. Hopkins ble utnevnt til æresdoktor ved University of West England i 2013 og ved University of Namur i 2016. I 2012 ble han kåret til en av de 100 viktigste miljøvernere og en av 'Storbritannias 50 nye radikaler'. Hopkins har skrevet fire bøker om miljø og aktivisme.

Ny giv for DEMETER i Norge

DAG BLAKKISRUD, BIOLOGISK-DYNAMISK FORENING

Demeter er varemerket for produkter fra kontrollert biodynamisk produksjon. Fra en beskjeden start på slutten av 1920 tallet er Demeter nå en global sertifiseringsorganisasjon, som bidrar vesentlig til utvikling av biodynamisk landbruk gjennom omsetning og profilering av produktene.

Ulike grossister, som f.eks. Vitalkost og Agrossist, importerer Demetervarer til Norge. De siste 4 årene har omfanget økt betraktelig, og sammen med Demeter-vin til salg hos Vinmonopolet er verdien av importerte Demetervarer flere millioner kroner pr år.

Biologisk-dynamisk Forening har som eier av varemerket både rett og plikt til å innkreve avgift fra importører og omsetningsledd – men hvordan skal dette løses praktisk?

ENDA EN AVGIFT – ER DET NØDVENDIG?

Nå kan man jo lure på om ikke Demetervarer allerede er dyre nok, og hva som er grunnen til at det skal komme enda en avgift. Forklaringen er enkel nok. Det gis lite eller ingen tilskudd til utviklingsarbeid i biodynamisk landbruk. Det er noe som de biodynamiske foreningene i verden er ansvarlige for å drive. Med inntektene fra Demeteravgiften i f.eks. Tyskland, Sveits og Holland har det vært mulig å drive et omfattende arbeid med råd og veiledning i land som India, Nepal, Brasil og Argentina. Demeter-bevegelsen teller nå om lag 5 000 virksomheter og sysselsetter omtrent 30 000 personer!

Til nå har Norge ikke bidratt til denne utviklingen. Vi har ikke sørget for å beregne eller innkreve avgift, og vi sto i fare for å bli ekskludert av Demeter-fellesskapet. Så hva skulle vi gjøre?

INTERNASJONALE RELASJONER OG JURIDISK ANSVAR

I dialog med landbruksseksjonen ved Goetheanum i Dornach, og med god støtte fra Demeter International, har Biologisk-dynamisk Forening gjennom de siste par årene utviklet en helt ny strategi for å fremme Demeter i Norge. Vi har utviklet og tilpasset Demeter regelverket og inngått en ny avtale med Debio om revisjon av produsenter, vi har undertegnet ny avtale med Demeter International der våre plikter og vårt ansvar er klarlagt, og i juni 2018 ble Biologisk-dynamisk Forening i Norge godkjent som fullverdig medlem av Demeter International!

Avtalene med Demeter International, Debio og nytt regelverk ivaretar den juridiske siden av forvaltningen av varemerket. Det handler om trygghet for at et Demeterprodukt faktisk er det som markedsføres: et biodynamisk produkt.

DEMETERFORBUNDET

I tråd med rådene vi har fått fra Demeter international har Biologisk-dynamisk Forening valgt å se på den forretningsmessige siden av varemerket som helt separat. Det er derfor tatt initiativ til opprettelsen av et Demeterforbund, der bedrifter som produserer, foredler, importerer eller omsetter Demeter-produkter kan være medlem. En fin historisk lenke bakover til Helios er at Ib Kondrup underveis har bidratt med kunnskap, erfaringer og råd. Det har gitt et godt utgangspunkt for å vurdere hvilken retning arbeidet skulle ta. Resultatet ble et bedriftsforbund.

Med våre beskjedne ressurser ville det aldri vært mulig å etablere et apparat for innkreving av Demeteravgift, og det ville også kanskje oppleves som unødig byråkratisk og fordyrende. Gjennom å betale medlemskontingent til Demeterforbundet vil bedriftene selv kunne fastsette sin Demeteravgift ut fra en reell innsikt i behovet og mulighetene som ligger i Demeter. Med dette som utgangspunkt vil bedriftene kunne betrakte Demeteravgiften som en investering i sin egen framtid og ikke som en urettferdig tilleggsutgift. Samtidig blir det bedriftene selv som kontrollerer og oppfyller de forpliktelsene som følger med bruken av varemerket.

For oss ser dette ut som en moderne, tidsriktig modell, som bygger på tillit og samarbeid.

STYRET

Demeterforbundet har fått et meget kompetent styre: Urs Gamper, kjent som bonde, tidligere gartner ved Goetheanum, kurs- og foredragsholder, ble valgt til styreleder. Med seg i styret fikk han Totto Solvang, direktør i Vitalkost og erfaren næringslivsleder, Johan Kridih, eier og leder av AGROSSIST, og Camilla Wilse, tidligere Debio Info, nå eier av Cocos Kjøkken.

I løpet av høsten vil styret utforme Demeterforbundets endelige statutter, som også vil bli sendt på høring til diverse berørte parter.

Med slike kapasiteter i ledelsen er vi ikke et øyeblikk i tvil om at det nye initiativet vil blomstre!

www.biodynamisk.no/demeter

Mange meninger om byggemåter

JANNIKE ØSTERVOLD

I FORRIGE NUMMER

I Pengevirke 2/2018 hadde Piet F. Jensen, byggmester og bygningsbiolog, en artikkel om Lineærhuset versus kretsløpshuset med undertittel *Et oppgjør med dagens byggemåte*. Artikkelen var kritisk til *smarthus* med mye teknologi og til dagens passivhusstandard. Han skrev blant annet at han har møtt mange som var plaget av dårlig inneklima og støy fra tekniske innretninger. Istedenfor isolering med mineralull og diffusjonstette ytterkonstruksjoner anbefaler han organisk isolering og diffusjonsåpne konstruksjoner, som for eksempel kan oppnås med halmhus. Den fullstendige artikkelen kan leses på Culturas nettsider.

TIL FORSVAR FOR PASSIVHUSET

Etter denne artikkelen har vi fått flere henvendelser om temaet, og en av dem var fra sivilarkitekt Michael Lommertz, som både arbeider med passivhusprosjektering og selv bor i et passivhus, som er finansiert med miljøboliglån i Cultura Bank. Han mener at selv om det er noen som har dårlige erfaringer med passivhus, så er det fullt mulig å bygge passivhus med godt inneklima, og han ville gjerne dele sine synspunkter og erfaringer gjennom Pengevirke. Artikkelen hans finner dere på de neste sidene i bladet.

Vi fikk også et leserbrev fra vestlandet, som kommenterer Piet F. Jensens artikkel: (Se høyre kolonne)
Vi kan ikke love at det blir noen oppfølgingsartikkel om vestlandshus, da måtte det dukke opp en fagperson som ville skrive om temaet, men vi tar gjerne i mot flere leserbrev og artikler om økologisk byggeri og miljøvennlige løsninger i boliger og næringsbygg, vi vet at dette er noe som interesserer mange av våre lesere.

DU KAN FÅ BOLIGLÅN I CULTURA BANK

Vi benytter anledningen til å minne om at Cultura Bank gir boliglån til både vanlige boliger og miljøboliger og premierer gode miljøkvaliteter med renterabatt.

www.cultura.no/privat/lan

LESERBREV

Kommentar til Piet F. Jensens artikkel i Pengevirke 2/18

GODT Å LESE DENNE ARTIKKELEN.

Jeg har sett med gremmelse hvordan nye, miljøbegrunnede byggeforskrifter gjør husene dårlig å bo i, avhengig av hi-tech varme/ventilasjon og fulle av dårlige materialer, og dyre.

Selv er jeg så heldig å bo i et snart 100 år gammelt typisk vestlandhus. Liten grunnflate, kjerne av furulaft og tynn isolasjon og kledning uten tett diffusjonssperre.

Skorstein midt i huset, vedfyring, stuen varmest, og så blir rommene kaldere jo lengre vekk fra ovn og skorstein de ligger, slik at soverom i 2. etasje er kjølige for god hvile. Én vedovn er nok til å holde hele huset behagelig om vinteren, og når kjernen av laft er oppvarmet og virker som et magasin, gir det lun varme.

Vi drukner i skog og miljøvennlig bygningsmateriale.

Hva med en oppfølgerartikkel med vestlandshus, om at husene var bedre på alle måter for 100 år siden enn i dag, og hvorfor gjøre det enkle vanskelig?
Vennlig hilsen
Frode

Vestlandshuset.

Sunt og pluss – det går an!

Mulighetene for sunne hus innenfor dagens rammeverk

MICHAEL LOMMERTZ, FAGLIG LEDER BÆREKRAFT, BOLLINGER+GROHMANN INGENIØRER OSLO

Det er ikke noen tvil om at halmhus, som Piet Jensen beskriver i siste utgave av Pengevirke, er en god byggemåte for å skaffe sunne hus og redusere CO_2-utslipp fra byggebransjen. Halm er et flott bygningsmateriale, men ikke det eneste som er nærmest CO_2-nøytralt. Og selv om jeg tror på klagene han som bygningsbiolog får, er jeg uenig i at de nødvendigvis skyldes dagens byggemåte. Poenget mitt er at dagens byggeforskrift og fokusering på lavutslippshus, som passiv- og plusshus e.l., ikke er et hinder for å bygge sunne hus.

Dette er en debatt som jeg har ført i mange år, helt siden passivhuskonseptet kom til Norge. Det er fortsatt uklart for meg hvorfor det er så mye svart/ hvitt-tenkning rundt dette. Det er for eksempel en myte at man ikke har 'lov' til å åpne et vindu i et passivhus.

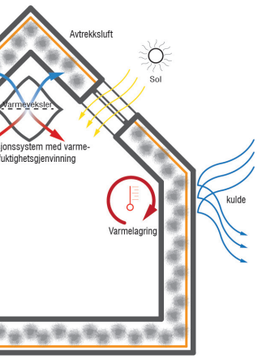
Jeg har i mange år jobbet med og fremmet passivhus og bor selv i et. Passivhuskonseptet er flott, men det kommer alltid an på hvordan man utfører byggene og hvordan man implementerer konseptet. Man kan uten tvil fastslå at ikke alle passivhus som bygges i dag har et like sunt innemiljø, og det er viktig med en konstruktiv videreutvikling av konseptet ut fra de erfaringer man fortløpende gjør. Men en generell kritikk av passivhus som Piet Jensen kommer med blir likevel feil.

Jeg mener at passivhuskonseptet i seg selv, med de erfaringer og tilpasninger man har gjort siden konseptet for fullt ble implementert i Norge, fortsatt er et godt konsept for å få ned energibruken i norske bygg. Valget av materialer og tekniske komponenter er viktig og avgjørende for at et bygg også blir et sunt hus.

Michael Lommertz. Foto: Bollinger+Grohmann ingeniører as

TRIVES I PASSIVHUS

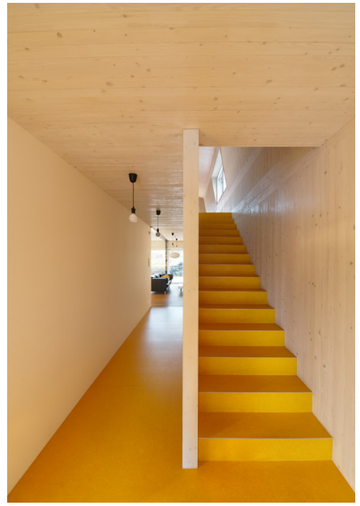
Familien min har nå i snart 4 år bodd i et Cultura Bank-finansiert passivhus i massivtre med trefiberisolasjon i veggene. Ikke bare er vi fornøyd med det lave energiforbruket (7 500 kWh/år inklusiv all oppvarming, varmtvann og forbruksstrøm), men vi trives også godt med et sunt innekli-ma. Eneboligen ligger på Hellvik på Nesodden i Akershus og har et totalt oppvarmet areal på 193 m². Hovedideen for eneboligen var å skaffe et energieffektivt hus i naturlige materialer for en familie på 5, som ønsker en mest mulig bærekraftig livstil. Det skulle være lett å gjennomføre og raskt å bygge. Valget falt derfor på et passivhus i limfritt massivtre. Massivtre er et naturlig byggemateriale, som er lett å prefabrikere og raskt å montere. Byggetid ble bare 3 måneder. Passivhuskonseptet krever høy lufttetthet og en optimal utnyttelse av solvarmen. Løsningen ble derfor en konstruksjon hvor den innerste delen, selve massivtreveggen, er diffusjonsåpen mot inneluften. Utsiden av massivtreveggen har fått dampbrems for å sikre tettheten. Videre utover følger myk og hard trefiberisolasjon og vindsperre, samt luftet ubehandlet malmfurupanel. Alle lag i ytterveggen er bygd etter løk-prinsippet, sjikt for sjikt, for å forenkle byggeprosessen. Først satt man opp massivtreveggene, etterpå ble dampbrems rullet rundt hele huset, så ble isolasjonssjiktene montert, deretter vindsperre osv. Det ble underveis i prosjektet vurdert både utvendig halmisolasjon og bruk av et veggvarmeanlegg med leirelementer, men grunnet manglende tilgang til håndverkere med relevant erfaring ble dette forkastet.



Funksjonsprinsipp passivhus i massivtre. Diagram: Bollinger+Grohmann ingeniører as

Eksteriør sett fra sør. Foto: Terje Kveen

Barnerom med køyeseng i massivtre. Foto: Terje Kveen



Korridor og trapp i massivtre og linoleum. Foto: Terje Kveen

Bad med massivtre som bufrer luftfuktighet. Foto: Terje Kveen

Eneboligen har balansert ventilasjon med entalpivarmeveksler, vannbåren oppvarming basert på en luft-til-vann-varmepumpe. Massivtreets gode fukt- og temperaturbufringsegenskaper bidrar i tillegg til et godt og stabilt inneklima. Massivtreveggene i badene lagrer også energien som oppstår når fukt fra inneluften tas opp av veggene. Målinger av både lufttetthet og -fuktighet viser optimalt inneklima året rundt.

Massivtre skjermer også ekstremt godt mot elektromagnetisk stråling.

Snart skal det etterinstalleres et solcelleanlegg som – tross ikke optimal plassering grunnet gjeldende reguleringsplan – dekker nesten hele husets strømforbruk. Det er så enkelt med dagens teknologi å bygge plusshus!

Akkurat nå er jeg, sammen med forskjellige arkitekter, i gang med flere passivhus-, ZEB (Zero emission building) – og plusshusprosjekter, og jeg vet at brukerne i disse husene, både kontor, utstillings- og boligbygg vil bli fornøyde og ikke vil bli overkjørt av teknikken eller plaget av dårlig inneklima. Bollinger+Grohmann har også mange gode eksempler på tilsvarende prosjekter i Tyskland og de andre landene vi opererer i som har fått fornøyde brukere.

Mange av klagene som Piet Jensen referer til kan føres tilbake til dårlige løsninger og rimelige komponenter. Kjøper man robuste kvalitetsprodukter med lang levetid, får man også stillegående og effektive anlegg – som beboerne ikke hører noe lyd fra. Grundig prosjektering reduserer plassbehovet for de tekniske komponentene.

RÅD TIL FREMTIDIGE BYGGHERRER

På bakgrunn av erfaringer med både andres og eget passivhus vil jeg dele noen råd med fremtidige passiv-/plusshus-byggherrer:

1. Bygg helst i massivtre.
2. Bruk naturlige isolasjonsmaterialer (trefiber, halm, cellulose, ull, hamp …).
3. Velg kvalitetsprodukter for alle tekniske komponenter, med lavt støynivå.
4. Bruk et ventilasjonssystem med entalpivarmeveksler (varme- og fuktgjenvinning).
5. Tenk på planløsningen, og sørg for mulighet til tverrlufting om sommeren.
6. Plasser vinduene strategisk slik at huset alltid er lyst tross mindre glassareal.
7. Tenk på solskjerming om sommeren, bruk gjerne vegetasjon (løvtre) til dette.
8. Bruk mest mulig økologiske materialer innvendig, både når det gjelder maling, gulvbelegg (f. eks. heltre eller linoleum) og veggflater (som ikke er i massivtre).
9. Ta deg litt tid til å forstå passivhuskonseptet og hvordan de tekniske komponentene jobber sammen.
10. Installer solfangere- og/eller solceller.

Og til slutt: Piet Jensen har helt rett i at forskriftene bør være åpne for mange forskjellige veier til målet – lavere CO_2-utslipp fra byggene våre! Men passivhus er en god løsning like mye som et halmhus kan være det.

Michael Lommertz er kunde i Cultura Bank

Tørke

ARNE ØGAARD

«Så lenge dagene var lange, kom det ikke regn. Fra midten av juni til først i september badet Lövsjö herred seg uavbrutt i solskinn. Regnet ville ikke falle, jorden ikke nære, vindene ikke blåse. Bare solskinn flommet ned over jorden. Å, det vakre solskinn, det livgivende solskinn, hvordan skal jeg fortelle om dets onde verk? Solskinnet er som kjærligheten: hvem kjenner ikke de ugjerninger den har begått, og hvem kan la være å tilgi den? Solskinnet ligner Gösta Berling: det skjenker hvermann glede, derfor tier også alle med det onde det har forvoldt.»

Avsnittet over er fra Selma Lagerlöfs prisbelønte roman Gösta Berling. Det er en påminnelse om at tørkesomrer ikke var ukjent før. I Norge var den forrige i 1947. Nå spør mange seg om klimaendringen kan bidra til at dette blir et hyppigere fenomen. Som i teksten snakker de fleste om det flotte været og all glede vi har hatt av det. Det er vanskeligere å ta innover seg de alvorlige konsekvensene. En ting er kjøttetende bakterier i Oslofjorden, langt alvorligere er det for bøndene. Kornavlingene blir små, husdyra får ikke nok grovfôr, og mange må slaktes ned. Det siste kan resultere i mangel på melkeprodukter til vinteren. Det importeres fôr som kan inneholde smittestoffer til farlige dyresykdommer, som til nå har vært ukjent i Norge. For grønnsaksbøndene har avlingene modnet i rekordfart slik at markedet er blitt overmettet, og en økologisk blomkålprodusent fikk ikke levere sine førsteklasses kålhoder. Han er en av de mange som kan risikere å tape hundretusenvis av kroner denne sommeren.

Bøndene og myndighetene forhandler om erstatninger. Det er selvsagt viktig, men like viktig er å forberede seg på at dette kan skje igjen. Hvordan kan flere få vanningsanlegg, og hvordan kan vi bygge opp reserver til å møte fremtidige kriser? De som hadde bibelhistorie på skolen husker sikkert Josefs tydning av drømmen om de 7 fete og de 7 magre kuene, og hvordan egypterne klarte seg fordi de sikret seg kornlagre ide 7 fete årene. I Norge har vi for lengst nedlagt kornlagrene.

I solskinnet har jeg syklet turer i avsides strøk. Jeg har syklet forbi store jorder hvor det stort sett vokser ugress og hvor ingen bonde har satt sine ben på mange år. Ugresset vokste derimot friskt, og det måtte utvilsomt være mulig å dyrke mere fôr både på disse og mange andre jordlapper rundt om i landet. Kommersielt lønnsomt ville det kanskje vært i år, men neppe i et normalår. Et viktig spørsmål er derfor hvordan vi kan holde mer av jorda i hevd. Det kan ikke gjøres ut fra dagens markedstenkning, men må gjøres ut fra kultur-, helse- og beredskapshensyn. Det er mange mennesker som gjerne vil ha arbeid i jordbruket.

Alvorlig er det også at vi i Norge fortsatt bygger ned dyrkbar jord. Hvis vi ikke klarer å ta inn over oss «det onde» som sola i år har forvoldt, bør vi forstå at vi må ta bedre vare på matjorda. Vi kan ikke alltid regne med å kjøpe mat og fôr i fra andre land. Selv om vi har oljepenger på bok, er det ikke nødvendigvis en god løsning at vi kjøper det som andre kan trenge mer enn oss.

Å endre slike forhold krever en frisk nytenkning og vilje til endring, men det er her jeg engster meg mest, nemlig for at fantasien er i ferd med å tørke inn.

BINGN APPRENTICESHIP PROGRAM

NORDISK UTDANNING INNEN BIODYNAMISK LANDBRUK.

I 2014 startet denne utdannelsen, som nå har 18 studenter fordelt på 2 årskull. Vi tar inn nye studenter med oppstart februar 2019, **søknadsfrist er 15.10 2018. www.bingn.org.**

Praktisk utdanning med 6 seminar i året, i de ulike nordiske land.

Vil du motta vårt nyhetsbrev på e-post?

På grunn av GDPR reglene må vi ha eksplisitt samtykke for å få lov til å sende ut elektroniske nyhetsbrev til privatpersoner. Har du ikke gitt oss samtykke, så får du ikke flere nyhetsbrev.

Nyhetsbrevet gir deg blant annet invitasjoner til våre arrangementer, nyheter fra banken samt relevante artikler fra Pengevirke om hva vi gjør og hvem vi låner ut penger til. Vi sender ut nyhetsbrev ca. 6 ganger i året.

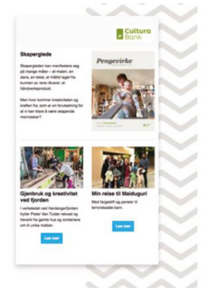
Hvis du ønsker å melde deg på eller av nyhetsbrevet, kan du gjøre dette i nettbanken i menyen **Innstillinger** og **Samtykke**.

Du kan også melde deg på nyhetsbrevet på:
www.cultura.no/nyhetsbrev

Cultura Bank

Nyhetsbrev

Nyhetsbrevet gir deg blant annet invitasjoner til våre arrangementer, nyheter fra banken samt relevante artikler fra Pengevirke om hva vi gjør og hvem vi låner ut penger til. Vi sender ut nyhetsbrev ca. 6 ganger i året.



Vi håper vi kan fortsette å sende deg informasjon om tingene vi brenner for, slik som økologisk mat, miljøvennlig livsstil og økologisk økonomi

Camilla Gjetnes, leder for kundesenteret.

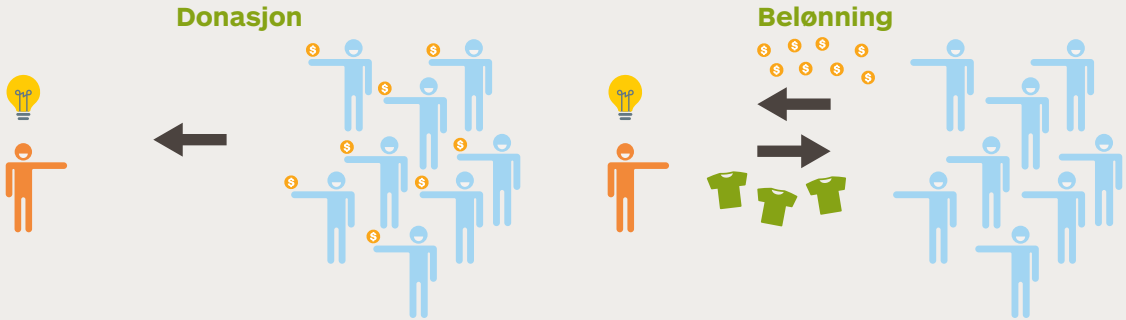
RETURADRESSE
Cultura Bank
Postboks 6800 St. Olavs plass
NO-0130 Oslo

KLIMANØYTRAL DISTRIBUSJON B

NORGE P. P. posten

Har du en god idé, men mangler penger?

CulturaFlokk er en norsk folkefinansieringsplattform som tilbyr donasjon- og belønningsbasert crowdfunding.



Vi ønsker velkommen sosiale entreprenører og etablerere, kunstnere, forskere og organisasjoner med prosjekter som er bra for mennesker og miljø.

Les mer på culturaflokk.no

CulturaFlokk.no - folkefinansiering for mennesker og miljø
fra Cultura Bank og Cultura Gavefond

Cultura Bank Cultura Gavefond