

Framtiden

Nº 02
50. årgang
Juni 2023
Kr. 69,-

i våre hender

Maria Berg Hestad
**Hagen som
kan spises**

TEMA
Bærekraftig
mat

Bare blåbær
Tomatkrigen
Rein nytelse
Sang på jordet



Bare 2,2% av vrakbilen går til spille.

Bare en liten bit går til spille. Resten gjenvinnes. Og blir til nye ting.

Returbransjen har vært gjennom en revolusjon siden innføringen av vrakpanten i 1978. I dag gjenvinnes 97,8% av de nesten 164.000 tonnene bilvrak som leveres inn i Norge. Nye, høyteknologiske utvinningsmetoder gjør at vi for eksempel kan skille ut de aller minste, ørsmå fragmentene av metaller og bruke dem om igjen.

Råvarene som gjenvinnes fra vrakbiler er en viktig del av sirkulærøkonomien. Mange aktører er nå avhengig av materialene vi gjenvinner fra vrakbiler, for å lage nye ting. I 2022 ble 88,2% av materialene i norske vrakbiler gjenvunnet (inkludert ombruk og materialgjenvinning), en økning på hele 0,3%. Ibransjens innsats har gjort returordningen lønnsom og verdifull for miljøet.

Når bilen vrakes er det ikke slutten - men starten på en ny historie

Kilder: Autoretur AS, Samfunnsøkonomisk analyse AS, Bilretur AS, Bilgjenvinning og Norsk Gjenvinning Metall



AUORETUR

Bilbransjens eget returselskap

Nesten hele bilen gjenvinnes

Framtiden i våre hender

Magasinet **Framtiden i våre hender** (Tidligere Folkeveit) utgis av miljøorganisasjonen Framtiden i våre hender.

Organisasjonen Framtiden i våre hender arbeider for etisk forsvarlig og miljøvennlig forbruk, og en rettferdig fordeling av jordas ressurser.

Ansvarlig redaktør

Arne Storrønningen
astor@framtiden.no

Art Director

Daniel Dalsgaard-Jensen
daniel.dalsgaard@otw.dk

Framtiden i våre hender

Økernveien 94, 0579 Oslo
Tlf + 47 22033150
post@framtiden.no

Forsidefoto

Arne Storrønningen

Abonnement

Kr 275,- per år

Trykk

Merkur Grafisk AS.

Opplag

bekreftet gjennomsnitt
2. halvår 2018 og 1. halvår 2019
25276

Bankgiro

medlemskonto 1254 62 79950
konto gaver 1254 62 79977

Magasinet Framtiden i våre hender redigeres i henhold til prinsippene i Fagpressens redaktørplakat og lov om redaksjonell fridom. Den som allikevel føler seg urettmessig rammet oppfordres til å ta kontakt med redaksjonen. Pressens Faglige Utvalg, PFU, behandler klager mot pressen. PFUs adresse er Rådhusgt. 17, Postboks 46 Sentrum, 0101 Oslo. Tlf +47 22 40 50 40



Leder
**Farfar og farmors
matjord**

04

< Fokus >

06

Den store tomatkrigen

Grønne mattips

10

12

Norsk landbruk, hva nå?

Maria Berg Hestad
Hagen som kan spises

14

20

Profil
Bondeopprøreren

Sang på jorden

25

30

Rein nytelse
Yngve Ekern

Stifinner
Bare blåbær

36

38

Sluttreplikken
**En mislykket
landbrukspolitik**

Bidragsytere



Matglede

Yngve Ekern
yngveekern@gmail.com

Utsyn

Emil Beddari
Emil@framtiden.no

Art Director

Daniel Dalsgaard-Jensen
daniel.dalsgaard@otw.dk

Stifinner

Trond Wormstrand
trond@framtiden.no

Din grønne hverdag

Nini Hæggernes
nini@mojomagasinet.no

Farfar og farmors matjord

I en solrik svak helning ved foten av bratte gran-
kledde åser lå en gang en fruktbar jordbæråker.
Den ble pleid med stor omsorg og ga søte, vel-
smakende bær som var etterspurte og popu-
lære på torget i småbyen rett ved. Min farfar og
farmor som dyrket de saftige røde bærene hadde
lidenskap for matjord. De brukte store deler av
sitt liv til å foredle og ta vare på den.

Jordbæråkeren og den produktive matjorda
på farfar og farmors småbruk i det østlandske
skoglandskapet er historie. Ifølge regjerin-
gens egne tall har vi siden andre verdens-
krig bygd ned 1,2 millioner mål dyrket
og dyrkbar mark her i landet. Rundt
halvparten av dette (650.000 mål) er
dyrket jord dyrket ifølge Hege Ulfeng,
rådgiver i Divisjon for kart og statistikk
ved Norsk institutt for bioøkonomi (Nibio).
(Aftenposten innsikt 6. juni 2021).

3 prosent av landarealet i Norge er dyrket
mark. Bare en tredjedel av dette igjen er jord
hvor det er mulig å dyrke matkorn. Norge kom-
mer også dårligst ut blant OECD-landene i listen
over selvforsyning av mat fordelt på antall inn-
byggere. At vi er svake på selvforsyning av mat
til befolkningen bør få varsellypene til å lyse
kraftig.

Vi lever i en tid hvor kraftige påvirkningsfak-
torer som krigen i Ukraina og ekstremvær, tørke
og vannmangel svekker global matproduksjon.
Det er en betydelig risikosport i dagens situasjon
å være så avhengig av matimport som Norge. Vi
har til nå klart å kjøpe det vi trenger i et globalt
matmarked. Vi kan ikke ha dette som en fast
norsk politikk. Pilene peker mot reduserte avlin-

ger i land hvor vi kjøper maten fra. Klimaforskere
verden over har lenge advart om at klimaendrin-
ger og eskalerende ekstremvær vil kunne skape
dyp trøbbel for global matvareproduksjon. Det er
en risiko vi må ta på alvor.

Et nytt og kraftig fokus på blant annet jordvern
er derfor helt nødvendig. Det er et viktig skritt i
riktig retning at regjeringen i juni varslet at kra-
vene til norsk jordvern skal skjerpes, en intensjon
som også inngår i Hurdalsplattformen. Men det er
bare en begynnelse. Vi har nesten 80 år med
forsømt jordvern å ta igjen.

Hvor sårbar også den norske mat-
produksjonen er så vi tydelig etter
den ekstreme tørkesommeren 2018.
Den ble omtalt som et mareritt for
norske bønder som fikk krisepakke fra
myndighetene. Året ga den svakeste avlin-
gen av matkorn i manns minne. 2019, året etter
som var et år med gode forhold, ga en økning i
norsk planteproduksjon på nesten 60 prosent,
ifølge Lars Johan Rustad, leder for avdeling for
landbruksøkonomiske analyser i Nibio, sitert av
faktasjekk.no oktober 2021. Det viser hvor kraftig
og umiddelbart tørke og andre typer ekstremvær
kan slå inn mot en av de viktige pilarene i samfun-
net, produksjon av maten vi er avhengige av.

Det har tatt over titusen år å skape et lag av
matjord på 25 cm i de områdene av Norge som
er dyrkbare. Vi snakker i praksis om en ikke-
fornybar ressurs, skriver Jordvernforeningen som
kaller slike arealer for evighetsmaskiner.

Det er på høy tid å verne den norske matjorda.
Den er en ubetalelig ressurs med en verdi som
ikke kan måles i penger.

LES MER
side 12,13
og 38

«Det er en betydelig risikosport
i dagens situasjon å være så avhengig
av matimport som Norge.»



Tekst
Arne Storrøningen
Redaktør

REN
NYHET!

naturent™

SPRAYKONSENTRAT

10 g pose
= 500 ml
spray



Lag din egen rengjøringspray – tilsett vann

Med Naturent Spraykonsentrat lager du enkelt din egen effektive rengjøringspray. Tilsett vann, og fyll blandingen på en gjenbruksflaske med sprayfunksjon, så er du klar til å gyve løs på skitt og smuss!

Sprayfunksjon med integrert skumdyse gir minimal spraytåke, og er produsert for å holde i mange år. Naturent Spraykonsentrat inneholder kun nøye utvalgte biologisk nedbrytbare ingredienser av

naturlig opprinnelse – sertifisert av Ecocert Greenlife. Ingen unødvendige ingredienser, ingen parfyme, parabener eller fargestoffer.

Den kompakte refillposen av papir bidrar til redusert plastforbruk, transportbehov og lagringsplass. Benytter du i tillegg en resirkulerbar gjenbruksflaske i rengjøringen, reduserer du plastforbruket ytterligere.



Naturent Spraykonsentrat kan kjøpes hos

Europris
MER TIL OVERS

MENY

Megaflis

MAXMALING.NO
- din forghandel på nett

**ECO
CERT**
NATURAL
DETERGENT

**PARFUME
UTEN**

KREFTING

PLUMBO

< Fokus >

Den store tomat- krigen

Foto Ben Byrne, Flickr CC



Tekst
Emil Beddari,
fagrådgiver
Framtiden i våre
hender.

Hvordan har det seg at vi kan spise fersk, europeisk frukt og grønt året rundt? Svaret finnes i en liten provins i Sør-Spania kalt Almería som gjør landet til kontinentets viktigste grønteksportør på vinterstid, der storskala grøntproduksjon under plasttak i drivhus strekker seg over flere hundre kvadratkilometer.

Inne i drivhusene i den spanske provinsen skjuler det seg to vidt ulike verdener: Noen har godt betalte, fagorganiserte arbeidere, og en høyteknologisk og ressurseffektiv produksjon. Men i andre skjuler det seg utnyttede og underbetalte migrantarbeidere som jobber under farlige arbeidsforhold. Nå jobber Framtiden i våre hender med å avdekke om norske grønnsaksimportører importerer fra de rette produsentene.

Europas ørken som ble en hage

På en vanlig midtvinterdag i Almería kan det ofte være 10 grader og friskt ute. Provinsen ligger midt mellom fjellene og Middelhavskysten i et tørt landskap med mye sand og lave, standhaftige busker. Som Europas eneste ørken var provinsen faktisk filmsett for flere av Clint Eastwoods Western-klassikere, som «For en neve dollar» og «Den gode, den onde, og den grusomme».

Reiser man litt lengre vest i retning Gibraltar kan man faktisk se Marokko på andre siden av havet med det blotte øyet, der mange av migrantarbeiderne kommer fra. Men det første man ser når man reiser vest fra provinshovedstaden i Almería er «plasthavet», store felt med plastikkdrivhus som går så langt øyet



Drivhusene dekker i dag over 400 kvadratkilometer – eller fem ganger Stavanger by under plasttak.

rekker. Drivhusene dekker i dag over 400 kvadratkilometer – eller fem ganger Stavanger by under plasttak – i en næring som skjøt fart etter 1960-tallet som del av «det spanske mirakelet» av økonomisk utvikling under Franco.

Inne i drivhusene er det mye varmere enn ute og på vinteren henger både tomater og paprika røde på plantene, for det er nettopp da planteproduksjonen her går for fullt. På vinterstid er det mindre konkurranse fra Europeiske lands egenproduksjon, og vi forbrukere forventer fortsatt å finne fersk frukt og grønt i butikken.

Med en eksport verdt over 3 milliarder euro årlig og tusenvis av potensielt sårbare migranter som ankommer årlig er det dessverre flere i frukt- og grønnsaksindustrien som

lar seg friste til å utnytte sine ansatte for å hente ut mest mulig overskudd på bekostning av arbeidernes rettigheter, helse og sikkerhet.

Hva skjuler seg i drivhusene?

Utrygge arbeidsforhold, manglende lønnsutbetalinger, utskjelling for å måtte gå på do, sparken for å fagorganisere seg, og seksuell utnyttning er kun noen av forholdene avdekket som migrantarbeiderne opplever i frukt- og grønnsaksdrivhusene i Almería ifølge en ny rapport fra Ethical Consumer publisert i mars 2020. Organisasjonen oppsummerer situasjonen slik: I Almería og den nærliggende provinsen Huelva brytes åtte av ni grunnleggende arbeiderrettigheter. Dette gjelder på ingen måte alle arbeidsgivere, men slike uakseptable forhold avdekkes til stadighet

Gjør myndighetene og næringen lokalt nok for å forhindre denne rovdriften? Ikke ifølge Olivier De Schutter, FNs spesialrapportør på ekstrem fattigdom og menneskerettigheter, som har fulgt med på området over tid: «I årevis har myndigheter og arbeidsgivere i Sør-Spania lent seg tilbake og sett på mens arbeidsinnvandrerne har utholdt de mest grusomme og umenneskelige

«...krenkelsene fortsetter – med en fullstendig ignorering av internasjonale menneskerettighetsstandards».

arbeidsforhold». I 2020 ba FN spanske myndigheter og lokale selskaper ta grep for å bedre situasjonen, men i 2023 slår De Schutter fast at «krenkelsene fortsetter - med en fullstendig ignorering av internasjonale menneskerettighetsstandarder».

På den andre siden av skalaen har Almería også drivhusgårder som ligger langt framme på Europeisk nivå i det å produsere på en ressurseffektiv og miljømessig skånsom måte: I stedet for sprøytemidler brukes biologiske kontrollsystemer med «snille» insekter som spiser skadegjørerne, presisjonsirrigering der vannforbruket er så lavt som mulig, samt systemer for resirkulering av stadig mer av plasten. Det at drivhusene ligger i en varm ørken gjør også at det aldri trengs kunstig oppvarming slik det gjør i Nederland, Norge og andre europeiske land som også har drivhusproduksjon. På disse gode gårdene i Almería er mange av arbeiderne også fagorganiserte eller organiserte i kooperativer og har etterrettelige, felles forhandlinger om lønnsnivå. Det er altså gode grunner til at man burde fortsette med frukt- og grønnsaksproduksjon i provinsen, men det trengs et oppgjør med utnyttelsen av mennesker som foregår i dag.

Produsert i Spania, men hvordan?

Nettopp på grunn av dette store spennet i arbeidsforhold og produk-

«Utrygge arbeidsforhold, manglende lønnsutbetalinger, utskjelling for å måtte gå på do, sparken for å fagorganisere seg, og seksuell utnyttelse er kun noen av forholdene som migrantarbeiderne opplever i frukt- og grønnsaksdrivhusene i Almería ifølge en rapport fra Ethical Consumer».

< Fokus >

Med en eksport verdt over 3 milliarder euro årlig og tusenvis av potensielt sårbare migranter som ankommer årlig er det dessverre flere i frukt- og grønnsaksindustrien som tar seg friste til å utnytte sine ansatte.

sjonsmetoder selv innad i én liten provins som Almería er det viktig at importører for Norge og andre land har gode systemer for å sikre at de kjøper fra de riktige produsentene. Som forbruker i matbutikken holder det ikke å se på en tomat eller et annet produkt at den er «produsert i Spania» for å kunne vite hvordan arbeiderne som dyrket, plukket eller pakket den hadde det. Av samme grunn er det heller ikke nok å se om det står med liten skrift på kassen eller klistremerket om tomaten er produsert i Almería, Huelva eller et annet område.

Den beste løsningen er derfor at det er importørene som ansvarliggjøres, og at det er disse som må sikre at arbeider- og menneskerettighetene overholdes i produksjonen av varene de kjøper. Det er en mye bedre løsning enn at vi forbrukere må lese oss opp om alt vi skal kjøpe i matbutikken og selv vite alt om produksjonssteder og utfordringene som finnes der. Disse pliktene har mange importører allerede gjennom blant annet ILOs kjernekonvensjoner om grunnleggende rettigheter og prinsipper i arbeidslivet eller deres hjemlands tilhørighet til FNs konvensjon om økonomiske, sosiale og kulturelle rettigheter fra 1966, og FNs konvensjon om sivile og politiske rettigheter fra 1966. Men det er vanskelig å si i hvilken grad disse reguleringene følges, og i mange tilfeller mangler det sanksjonsmuligheter for brudd.

Situasjonen med manglende oversikt og sanksjoner er heldigvis i endring, og her er Norge et foregangsland: I juli 2022 fikk vi



Åpenhetsloven, som gir alle folk mulighet til å få innsikt i selskapers arbeid med menneskerettigheter. Loven gir i tillegg staten mulighet til å sanksjonere selskaper som bryter lovens plikter. Framtiden i våre hender har lenge jobbet for en slik lov, og vi er nå i gang med å bruke den for å gå næringslivet etter i sømmene når det gjelder deres arbeid med å overholde menneskerettighetene i sine leverandørkjeder.

Varer i Norge skal være produsert under anstendige forhold

Fra lenge før vi fikk Åpenhetsloven har Framtiden i våre hender vært en vaktbikkje for å sikre verdige arbeidsforhold for de som produserer varene vi importerer til Norge. Vi jobber særlig opp mot kles- og tekstilindustrien, og har også undersøkt arbeidsforhold i forbindelse med produksjonen av sko, elektronikk, og soya til dyrefôr, samt andre jordbruksprodukter som bomull og kakao. Dette er et arbeid vi skal fortsette å prioritere, og vi retter nå søkelyset mot matimporten til Norge.

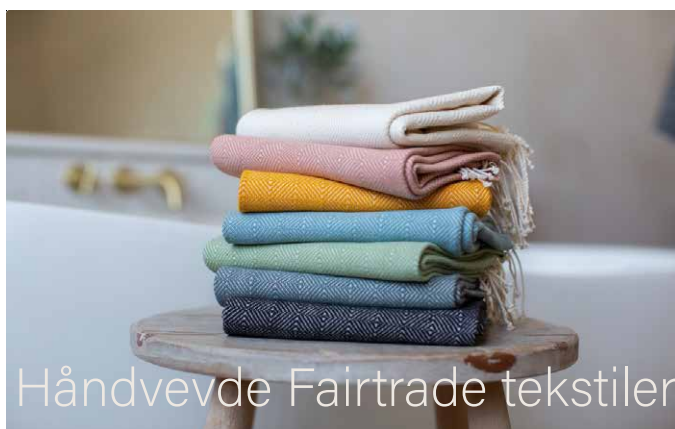
Vi er allerede i gang med å sende spørsmål i kraft av Åpenhetsloven til Norges største importører av fersk frukt og grønt for å få innsyn i deres systemer for å sikre arbeidsforholdene i drivhusene som de importerer fra i Almería. Senere i år skal vi også



Foto: Flickr CC



reise ned til provinsen for å snakke med arbeidere, fagforeninger og andre aktører der, slik at vi kan viderebringe deres forståelse av situasjonen og hvordan den kan forbedres som krav til norske importører. ■



Håndvevde Fairtrade tekstiler

Hos Kumba finner du blant annet:

- Håndvevde tekstiler til hjemmet
- Second-hand og vintage i naturmaterialer
- Nydelige tøddukker i Waldorf stil
- Inkluderende barneprodukter



KUMBA

Bærekraftig & inkluderende handel



www.kumba.no @kumbascorner



Vask er naudsynt



Optima pH4 Hudvask

gjør at huden tåler hyppig vask utan å tørke ut.

- unik kombinasjon av alginat og organiske syrer
- inneheld mjukgjerdande hudpleieingrediensar

pH 4 førebyggjer hudplager og bevarer den gode bakteriefloraen.

Utan parfyme. Låg pH.



Scan for meir produktinfo



Optima Produkter AS
5600 Norheimsund, Tlf. 56 56 46 10

www.optima-ph.no



BLI KLAR FOR Å NYTE SOMMAREN ☀

med naturen på huden ☀

Supersunn solkrem,
Kamillebalsam (etter soling, ved stikk, kløe..),
og Panterbalsam som held unna insekt 🐝



Tekst

Nini Hæggernes

Nini jobber frilans med miljørådgivning. Hun grunnla miljømagasinet Mojo og er fast bidragsyter i flere aviser og magasiner. Fra oktober 2020 er hun nestleder i styret til Framtiden i våre hender.

tips



Hjelp insektene

En av tre insektarter i verden står nå i fare for å dø ut. I Norge er én tredjedel av 210 norske biearter å finne på rødlista - på grunn av sprøytemidler, klimaendringer og tap av leveområder. Insekter har viktige oppgaver i naturen, blant annet å pollinere maten vår. Dropp sprøytemidler, plant masse blomster og la plenene gro.



Plant et frukttre

Er du glad i frukt eller bær? Plant frukttreer og bærbusker. Da har du sprøytefri, kortreist og gratis frukt og bær i mange år fremover. Med egne frø kan du også prøve å dyrke frem nye trær og busker. Da har du matnyttige gaver til dem som har alt.



Dyrketips fra gamle bøker

På Nasjonalbibliotekets nettside nb.no kan du søke etter og fritt lese eldre bøker. Søk etter relevante nøkkelord som dyrk, kjøkkenhage eller urter, og en rekke bøker med nyttig inspirasjon dukker opp.

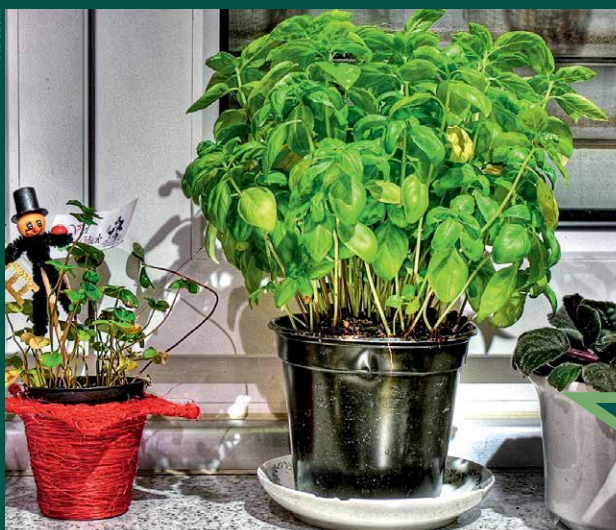
Foto Ruth Hagerup



Dyrk poteter på balkongen

Du trenger ikke en potetåker for å dyrke egne poteter. Med en potetpotte kan du plukke poteter gjennom sesongen. En potetpotte er to like store pottes som settes i hverandre, hvor den innerste har åpninger så ferdige poteter kan sankes etterhvert. Kjøp sertifiserte settepoteter. Fyll potten med 1/3 jord. Sett ned settepotetene, fyll på med 1/3 jord. Etterhvert som planten vokser fyller du på mer jord, så ingen poteter ser lyset. Da blir de grønne og kan danne gift. Ferdigkjøpte potetpottes vil vanligvis gi nok poteter til en sesong for én person. Poteter bruker normalt mellom 80-110 dager til de kan høstes. Gjem noen småpoteter til neste års settepoteter.

Foto 3dom



Lag ditt eget krydder

Spiser du krydder? Da kan du dyrke dine egne sprøytefrie urter. Lag et urtebed i hagen, dyrk i pottes på terrassen, eller en solrik plass i kjøkkenvinduet. Alle krydderurter trives nemlig best i sol. Velg de urtene du bruker mest. Samplant flere urter i litt store pottes, så tørker de ikke opp så fort. Rosmarin, oregano, persille og timian er relativt enkle å dyrke og kan brukes i variert mat. Krydderurtene brukes ferske eller tørkes og knuses til senere krydderbruk.



Sommerdrikk av geitrams

Geitrams ansees som ugress, men den er både vakker og spiselig. Unge vårskudd, stengel, blader, blomster og umoden kapsel etter blomstring kan spises. Blomstene kan brukes som pynt i salater og desserter. Eller til geitramssaft. Unngå blomster langs trafikkerte veier da blomstene ikke skal skylles. Kok 2 liter vann med 10-14 dl sukker (eller mindre med sukkererstatning) og 50 gram sitronsyre. Hell sukkerlaken over 300 gram blomster, avkjøl og sett kjølig i 3-4 dager. Sil saften og hell i rene flasker. Holdbarhet ca. 7-10 dager. Bland ut saften med vann etter smak.

Unge
løvetannblader
kan erstatte
rucolasalat
eller brukes i
en wokpanne



Tang og tare i mat

Havets grønnsaker kalles de. Et miljøvennlig og bærekraftig naturprodukt, som har vært brukt som både mat, medisin, dyrefôr og gjødsel gjennom tidene. De inneholder de fleste essensielle aminosyrer, vitaminer og mineraler vi har bruk for, og skal i tillegg kunne hemme opptak av miljøgifter i kroppen. Tang og tare kan tørkes, kokes eller spises ferske. Det finnes ingen giftig tang og tare i Norge, men noen arter inneholder mye jod, så man bør begrense inntak. Tang og tare kan høstes der vann er rent og i bevegelse, og med avstand fra bebyggelse og båthavner for å unngå for mye miljøgifter. Klipp av de ytterste delene av tangen, uten de grove delene. Da kan planten vokse ut igjen. Skyll i ferskvann før bruk.

Næringsrik brennesle

Nesle er proppfulle av proteiner og næringsstoffer, med mange gode egenskaper. Høst unge brennesleskudd på ca. 15 cm. Klipp ned store blader for å stimulere til nye skudd. Kan brukes som kosttilskudd i te og supper, eller kokes som spinat. Tørk blader på et brett et tørt sted, knus bladene og oppbevar i et tett glass. Brennhårene ødelegges ved tørking eller varmebehandling.



for norsk
landbruk

Photo: Eivind Holmstedt, Flickr CC

Vi mener den norske bonden er selve nøkkelen for å nå klima- og naturmålene våre. Men slik det er i dag, er det vanskelig å se for seg at bøndene klarer den omstillingen de skal gjennom. Det krever modige politikere som tar ansvar og gir oss en ny retning i jordbrukspolitikken.

Mer norsk grøntproduksjon!

Hva skal til for at matproduksjonen vår skal bli bærekraftig? Det viktigste for å kutte utslippene, er å endre hva vi spiser og produserer: Mindre av den maten som slipper ut mest, nemlig kjøtt og animalske råvarer, og mer av det som krever minst ressurser og har lavest utslipp: Grønnsaker, frukt, bær, korn, nøtter. Redusert kjøttforbruk har mange ganger blitt pekt på som en av de mest effektive klimatiltakene vi kan gjøre i Norge – og også ett av de rimeligste.

Det er flere grunner til at dette er en god idé: Ved å produsere mer planter til menneskemat, kan vi øke selvforsyningen, styrke folkehelsen og kutte utslipp.

For å ta selvforsyningen først: Norge er på jumboplass når det gjelder selvforsyning, og det har vært et uttalt satsningsområde for regjeringen å øke den: I Hurdalsplattformen oppgir de at vi skal øke selvforsyningen til minst 50%. Vi er så å si selvforsynte med kjøtt og meieriprodukter i Norge, mens vi importerer over halvparten av grønnsakene og frukten vi spiser. Skal vi øke selvforsyningen, må altså flere norske bønder produsere grønnsaker!

Folkehelsen er også viktig: I år får vi nye kostråd i Norge. 400 internasjonale ernæringseksperter har nylig levert et utkast til kostholdsanbefalinger i Norden, og de anbefaler at vi spiser omtrent halvparten av det kjøttet vi spiser i dag. Vi trenger med andre ord ikke oppgi verken bacon eller pinnekjøtt, men vi må begynne å anse kjøtt som en luksusvarer som vi spiser av og til. Samtidig spiser vi altfor lite grønnsaker, frukt, nøtter og grove kornprodukter. Så like viktig som å redusere kjøttinntaket, er det å erstatte kjøttet med planter.

Klimaforskningen sier altså at vi må spise og produsere mindre kjøtt. Likevel bruker vi mesteparten av jordbruksstilskuddene på husdyrhold,

mens alt av planteproduksjon får knappe 6% av midlene.

Det er fullt mulig at norsk jordbruk gir oss mer av den maten vi skal spise i framtiden: NIBIO anslår at vi kan dyrke rundt fem ganger så mye grønt i Norge enn hva vi gjør i dag. En forutsetning er politisk kursendring, med økte tilskudd til grøntproduksjon og bedre rammebetingelser for mellomstore og små grøntprodusenter.

Storsatsning på økologisk

Jordbrukspolitikken i dag er på kollisjonskurs med naturen: Den premierer volum og spesialisering, som innebærer at man gjør seg avhengig av en rekke innsatsfaktorer som fossil kunstgjødsel, sprøytemidler og tungt maskineri. Fra et naturperspektiv trenger man det stikk motsatte: Kretsløp, mangfoldig produksjon og mindre enheter som nettopp gjør at man ikke er avhengig av så mange innsatsfaktorer, men kan bruke gårdens egne ressurser i produksjonen.

Det er mange sammenfallende faktorer mellom klima- og miljøhensyn: For eksempel krever husdyrhold store arealer til beite og fôrproduksjon, noe som betyr nedbygging av natur. Derfor er det også store miljøgevinster av å redusere kjøttproduksjonen.



Tekst
Ingrid Kleiva Møller

Fagansvarlig for temaet mat i Framtiden i våre hender kommenterer veien videre for norsk landbruk og spør om vi kan gjøre matproduksjonen vår mer bærekraftig – og samtidig gi bøndene en levelig lønn.

I tillegg kommer andre miljøhensyn: Dersom vi skal sikre det biologiske mangfoldet i og rundt åkrene våre, samt gjøre matjorda mer robust og karbonholdig, trenger vi mindre sprøytemidler, kunstgjødsel, plast og andre innsatsfaktorer som utarmer biomangfoldet og forurenser naturen. Vi trenger mer økologiske jordbruk – og vi må belønne praksiser som styrker økosystemene våre.

I EU og i resten av verden satses det stort på økologisk. EU har nettopp vedtatt at 25% av jordbruksarealet skal være økologisk innen 2030 – og Norge må følge etter. Vi trenger mer av de mest miljøvennlige jordbrukspraksisene, og samtidig må vi unngå at når folk kjøper mer økologisk, blir dette kun importvarer.

En effektiv måte å sikre et større og mer forutsigbart marked for bøndene på, er å sette tydelige krav til offentlige innkjøp: Offentlige måltider bør i større grad bestå av norske, økologiske grønnsaker, frukt, bær, nøtter og korn. Dette har vært en stor suksess i våre naboland Sverige og Danmark, og bør være enkelt for Norge å kopiere.

Bøndene må få en levelig lønn

I tillegg må bøndene få bedre betalt for sitt viktige samfunnsoppdrag: Jordbruket skal gjennom en stor omstilling – og for å klare dette, må bøndene få ordentlig betalt for det viktige arbeidet de gjør. Inntekts-gapet mellom bønder og andre yrkesgrupper må tettes, og jordbruksstilskuddene må spesielt belønne de som tar grep for å få mer bærekraftig drift. Vi trenger flere, ikke færre hender i sving i norsk jordbruk!

Vi ønsker oss et jordbruk hvor bønder får en levelig lønn, og som snur den negative trenden med nedleggelse av gårder: Vi vil ha jordbruk i hele landet, og at nye bondespiser kommer til og kan drive næringen videre. Disse må få insentiver til å velge mer planteproduksjon, og velge mer økologisk og bærekraftige praksiser. Det er mulig – og det er nødvendig.

Men dette kan ikke være opp til idealistiske bønder alene – dette er politikernes ansvar. Og vi kommer til å holde dem ansvarlig. Vi krever en mer bærekraftig og rettferdig matproduksjon i Norge! ■



Foto: Eivind Holmestad, Flickr CC

«Å kutte klimautslippene og å stanse tapet av natur og arter – alt dette avhenger av hvordan maten vår produseres og konsumeres.»

Hagen som kan spises



Tekst og foto
Arne Storrønningen



Det er morsomt, inspirerende og miljøvennlig å dyrke egen mat. Det mener Maria Berg Hestad fra Molde som med den 300 kvadratmeter store nyttehagen sin har gjort familien på fem selvforsynte med grønnsaker fra tidlig juni til sein høst.

OM

Maria Berg Hestad

Alder: 41.

Sivilstatus: Gift med Rune, 3 barn på 6, 10 og 14 år.

Bosatt: Molde hvor hun også er født og oppvokst.

Aktuell: Har nylig utgitt sin tredje bok om hagedyrking og selvforsyning av mat og grønnsaker, «Matauk med pallekarm, enkle grep til selvforsyning, Skald forlag våren 2023)

Står bak og drifter bloggen «Det grønne skaffer» og Instagram-kontoen mariaberghestad med snart 40 000 følgere. «Dyrkediller» medlemsgruppe for Maria Berg Hestad»

I kjøkkenhagen hjemme i Molde med panoramautsikt mot fjord og mektige fjell har Maria Berg Hestad anlagt sin egen kjøkkenhage. Hun forsyner familien med ferske selvdyrkede grønnsaker fra tidlig sommer og til langt ut på høsten.

Marias hageland

Det er billigere, enklere og langt mer morsomt å høste grønnsaker og urter i egen hage eller på egen balkong enn å kjøpe det dyrt og emballert i matbutikken, mener forfatter og matinfluenser Maria Berg Hestad som jeg møtte i Molde tidlig i mai i begynnelsen av årets vekstsesong. Snøen er så vidt borte og vårsola varmer godt i bakkehellingene hvor Berg Hestad har etablert sitt eget

hageland. Tomta rundt eneboligen til familien er på halvannen mål, av dette utgjør kjøkkenhagen omkring trehundre kvadratmeter. Her dyrker Moldekvinnen 80 til 90 forskjellige typer matplanter som kål, gulrot, potet og salat av ulikt slag.

Ville dyrke sunn mat til barna

I utgangspunktet utdannet hun seg til sivilingeniør. Hun var miljø- og klimaengasjert og ville redde verden gjennom teknologi, forteller hun i en pause i hagearbeidet. Jeg har alltid hatt sans for planter og blomster, men det var først etter at vi flyttet hjem til Molde og jeg fikk barn at tanken om en kjøkkenhage dukket opp. Ideen var i utgangspunktet å dyrke sunn, miljøvennlig og giftfri mat til ungene, forklarer hage-entusiasten og hagebokforfatteren.

Hun oppdaget at det med enkle grep og systematisk arbeid var fullt mulig å forsyne familien med det meste av urter og grønnsaker – minst halvparten av året. Det ga mersmak. I dag dyrker hun mat og formidler kunnskap og erfaringer til et stort publikum landet rundt, både gjennom bøker, foredrag og intervjuer, sin egen blogg og i tillegg et lukket betalingsbasert forum beregnet på de som selv vil gå igang med kjøkkenhage eller annen form for matauk på hjemmebane.

Gjør det selv og gjør det enkelt

Det fine med egen matproduksjon er at det ikke krever avanserte hjelpemidler eller en stor hage. Det er fullt mulig å starte med dyrking av grønnsaker eller urter på en liten balkong eller i en litt solrik vinduskarm. Det enkle er ofte det beste, gjelder også i kjøkkenhagen, mener Berg Hestad. You tube-videoen hennes om dyrking av gulrøtter i melkekartong er for eksempel sett av en halv million personer. Dette er en superenkel lavterskel-løsning som alle kan gå i gang med, mener mat-influenseren.



«For Maria Berg Hestad har også
kjøkkenhagen blitt et viktig sted
for avkopling, frisk luft, fysisk
aktivitet og skaperglede.»

Hjemmesnekret og resirkulerte materialer gjør kjøkkenhagen til Maria Berg Hestad til et bærekraftig prosjekt. Å begrense det økologiske fotavtrykket mest mulig er viktig for Berg Hestad.



Penger å spare

Men ikke start alt for smått, det er naturlig at ikke alt blir vellykket og da er det smart å ha litt flere slag i vekst og flere prosjekter i gang mener Berg Hestad. Allikevel er det ikke nødvendig med veldig stor plass. En kjøkkenhage på rundt 20 kvadratmeter vil gi en nok avlinger til daglig bruk av et utvalg urte- og grønnsakstyper gjennom sesongen og et godt stykke utover høsten. Det

er også penger å spare på å dyrke egen mat. Flere typer urter har blitt veldig dyrt i butikken. Er du glad i urter er det enkelt og mye billigere å dyrke det selv. Ikke minst er gleden av å høste og spise egenprodusert mat mye større enn å kjøpe mat med kanskje store klimafotavtrykk og høy pris, mener Berg Hestad. Forskjellige typer bladgrønnsaker, urter, salat, spinat og gressløk er eksempel på grønne matvarer som er dyre i





80 til 90 typer matplanter sørger for at familien til Maria Berg Hestad for det meste er selvforsynt med egne grønnsaker halvparten av året.



Tips til selvforsyning fra egen hage

- Dyrk det du vil spise, da blir det mindre svinn.
- Spis det du dyrker.
- Dyrk mange ulike sorter istedenfor mye av få sorter.
- La råvarene i sesong bestemme menyen og eksperimenter med å bytte ut grønnsaker fra oppskrifter med noe du har i kjøkkenhagen din. Eksempel: jordskokk istedenfor potet, knutekål istedenfor blomkål, gressløk istedenfor purre osv.
- Så litt gjennom hele sesongen for å spre høstingen utover. Det er bedre med 6 fullvokste blomkål i juli og 6 nye i august enn 12 høstklare på samme tid.
- Så alltid noen ekstra frø så du har planter som kan stå på et plantebord eller i plantebarnehagen i reserve om noe skulle gå galt.
- Så litt tettere for å begynne å høstetynne annenhver som babyvarianter. Men ikke overdriv, avvei mot forsinkelse av neste avling.
- Høst ofte da blir det mer plass til resten.

Kilde: Maria Berg Hestad, Matauk med pallegarm, enkle grep til selvforsyning, Skald 2023) Gjengitt med tillatelse fra forfatteren.

innkjøp og har kort holdbarhet. For eksempel koster gressløk titusen kroner per kilo.

Viktig fristed

For Maria Berg Hestad har også mathagen blitt et viktig sted for avkopling, frisk luft, fysisk aktivitet og skaperglede. Det kan være hardt arbeid, men det gir også en ro og avstressing som hun har lært å sette pris på. Mange, ikke minst barn har jo aldri lært hvordan vi dyrker og produserer maten vi spiser, sier hagedyrkeren og forfatteren. Her nylig fortalte en venninne meg om barn i omgangskretsen hennes som spurte om «hvorfør vi puttet gulrøtene ned i jorda», da de så hvordan de ble høstet. De hadde ingen anelse om at de ble dyrket i jorda og vokste fra frø til ferdig plante. Det er både tankevekkende og skremmende.





Morsom læring for barna

Fordelen for en barnefamilie som anlegger en liten kjøkkenhage eller dyrker på balkong eller i vinduskarm er at de får med på kjøpet en viktig og morsom læring for barna om mat og dyrking, ifølge Berg Hestad. Barna synes som regel det er spennende å spise det de har fått være med på å dyrke og ulysten til å spise grønnsaker kan være blåst bort.

Norge, nesten dårligst i verden

Norge sliter i dag med selvforsyning av mat til egen befolkning understreker Berg Hestad. Vi har i dag en



Frittgående
høner hjemme i
hagen til Maria
Berg Hestad.

selvforsyningsgrad på knappe 35 til 40 prosent. Det er nesten dårligst i verden. Svak selvforsyning av mat gjør oss sårbare som nasjon, mener dyrke-entusiasten fra Molde.

I innledningen til den siste boken sin skriver hun:

«Over natta ble det krig i Europa. I tillegg har pandemi og klimaendringer de siste par årene vist oss hvor sårbar import til landet vårt faktisk er. Vi har behov for flere som dyrker mat her i landet, ikke færre slik politikken har styrt mot de siste



«Tenkt om vi kunne forvandle de mange grønne hageflekkene i norske nabolag fra plen til kjøkkenhager, etablere våre egne selv voksende beredskapslager.»

årene, Effektivisering har gjort at 3 til 4 bønder legger ned hver dag, og nå er det under en prosent av befolkningen som produserer mat til resten av oss».

Hun skriver videre:

«Tenkt om vi kunne forvandle de

mange grønne hageflekkene i norske nabolag fra plen til kjøkkenhager, etablere våre egne selv voksende beredskapslager. Hva ville det hatt å si for oss som enkeltindivider, for samfunn og natur? For folkehelse og nasjonal selvforsyning?» ■



Norges første urbane folkehøgskole
— med det grønne skiftet som læreplan og byen som klasserom

StUF Stavanger
Urban
Folkehøgskole .

Urbant landbruk
ReDu: Design & Redesign
Mat for fat
Minihus & urbanisme
Programmering & utvikling
Byen & kunsten
Sosialt entreprenørskap & ledelse
Foran og bak kamera
Surf & friluft
Birøkting
Stipendiatlinje

stufskole.no



Foto
Åsta Skjervøy
Åsta er prosjektleder for hverdagsmiljø i Framtiden i våre hender. Hun er utdannet fotograf.



Tekst
Petter Slaatrem
Titland er presseansvarlig i Framtiden i våre hender.

Bonde- opprøreren

- Vi skal ikke frykte hva samfunnet mener om norsk matproduksjon, mener bondelederen. Han vil slippe lyset inn i jordbrukspolitikken.

Det er en sindig mann med god armstilling som sitter ved kjøkkenbordet i Skiptvet i gamle Østfold. Tor Jacob Solberg er leder for Norsk Bonde- og småbrukarlag.

- Er det en tid i historien det bør være en *no brainer* for å begynne å tenke annerledes, så er det nå, sier han.

Solberg har nettopp ristet av seg en tøff forhandling om bøndernes

levetår. Årets jordbruksforhandlinger ble ikke som andre. Vanligvis er det to bondeorganisasjoner som forhandler med staten. Norges Bondelag og Norsk Bonde- og småbrukarlag skal representere jordbruksnæringen i hele landet.

Bøndene klarte ikke å bli enig med hverandre om hva de skulle kreve av staten. For første gang siden 1950 møtte dermed Norges Bondelag



staten alene til dyst. 16. mai ble de enige.

- Det vi så i statens tilbud i forhandlingene var absolutt ingen kursendring. Bare en forsterkning av det negative, sier han.

Når Solberg snakker, høres det ikke hardt ut. Samtidig er det rene ord for pengene han leverer. Han er ikke nådig mot måten jordbruksforhandlingene fungerer på i dag.

- Det er et system som kan være et godt verktøy når det brukes riktig, sier Solberg.

- Men det er et veldig destruktivt verktøy når det brukes feil.

Tror du det er noen av partene i jordbruksforhandlingene som ser fordelene med å ha færre bønder?

- Ja, utvilsomt.

Utgangspunktet for å bli enige var altså ikke det beste.

Usikker framtid

I armkroken til Solberg står datteren Karen. Femåringen er hjemme fra barnehagen med hoste i halsen. Det betyr ekstra tid med pappa Solberg, som har fartet mye denne våren. Bondelederen har frontet en økende utålmodighet med norsk landbrukspolitikk.

Solberg mener dagens finansiering av bøndene er laget for å beskytte volumproduksjon som et mål i seg selv. Resultatet er lave priser som gir bøndene dårlige livsvilkår og forringer mangfoldet i matproduksjonen. Til slutt står vi igjen med et ensrettet, sentralisert jordbruk med stadig færre bønder og mindre produksjon på norske ressurser, mener han.

Solberg kommer rett fra «Bondeopprøret», som har preget norsk landbruksdebatt de siste årene. Grasrotprotesten hadde til slutt 300 ordførere og 60 000 støttespillere i ryggen. Uten en bedre lønnsomhet i norsk matproduksjon har vi ikke en framtid vi ønsker å anbefale yngre bønder, sa opprørerne.

- Det har alltid vært et mål i seg selv at neste generasjon skal overta, mens nå tror jeg at det er en lettelse at neste generasjon ikke overtar, sier Solberg. Han viser til historier om mødre som må avbryte barseltiden fordi de ikke har sosial sikkerhet som bonde.

«Solberg kommer rett fra «Bondeopprøret», som har preget norsk landbruksdebatt de siste årene. Grasrotprotesten hadde til slutt 60 000 støttespillere i ryggen.»

- Hvis datteren din må gå i fjøset to dager etter fødsel, så tenker du kanskje ikke at du har gjort et godt valg?

Ville åpne opp jordbruket

For å få slutt på den negative utviklingen for norske bønder ville Solberg invitere nye stemmer inn i jordbruksforhandlingene.

Anja Bakken Riise ble invitert av småbrukarlaget som sakkyndig. Hun skulle bidra til diskusjoner om økt grøntproduksjon i forhandlingene. Men siden Bondelaget og småbrukarlaget ikke kom til enighet, selv etter megling fra staten, fikk hun aldri vært med i forhandlingene. Staten valgte å forhandle med Norges Bondelag istedenfor Norsk Bonde og Småbrukarlag.

Meningsbryting ser ut til å være Solbergs metode.
- Man kan sitte hver for seg og mene at man har rett, men ved å bryne seg litt på hverandre, så skaper vi kanskje et alternativ som er reelt, sier bondelederen.



Ble hennes deltagelse oppfattet som en provokasjon?

- Ja, det tror jeg nok. Men jeg vet ikke. I 73 år har det bare vært landbrukets egne folk som har vært i forhandlingene. Vi må faktisk tørre å åpne opp litt. Fra at jordbruket har vært hermetisk lukket, ønsker vi å slippe litt lys inn i den prosessen.

- Vi tenker at vi ikke skal frykte hva samfunnet mener om matproduksjon, sier Solberg.

Lederen i Framtiden i våre hender var invitert inn i forhandlingene sammen med Robert Mood og Jan Davidsen. Med bakgrunn som forsvarssjef og generalsekretær i Norges Røde Kors, skulle Mood bidra til diskusjoner om mat og beredskap. Som tidligere fagforeningstopp og nå leder for Pensjonistforbundet, skulle Davidsen snakke om sosial sikkerhet og pensjon.

- Vi ønsket gode samfunnsstemmer med høy integritet som kunne utfordre oss. Det er først når en tør å gå inn i ukjent land, at man ser hva man har foran seg, sier Solberg.

- Anja ville helt sikkert utfordre oss, og forklart oss hennes opplevelse av virkeligheten.

Meningsbryting ser ut til å være Solbergs metode.

- Man kan sitte hver for seg og mene at man har rett, men ved å bryne seg litt på hverandre, så skaper vi kanskje et alternativ som er reelt, sier bondelederen.

Hvorfor ble det brudd mellom bøndene?

- Det var fordi vi så ulikt på hvor mye gapet mellom oss og andre i samfunnet skulle tettes med. Det høres ut som vi bare vil ha mer penger, men poenget er at hvis vi skal få til endring, så koster det penger. Hvis vi skal få til et mangfold, og ha flere bønder og ikke færre, så koster det penger. Hvis du ikke har pengene, så får du heller ikke til den nødvendige endringen.

Så det var ikke uenighet om grøntproduksjon og de tingene der?

- Nei, det gikk på hvor mye som må til for å få til endring. Jordbruk og matproduksjon er veldig fint når det er fint, og veldig jævlig når det er jævlig. Også handler det om å gjøre det litt mindre jævlig, og at vi har



litt flere muligheter til å ta vare på hverandre.

Telefonen til Solberg ringer.

- Nå er det melkeroboten som ringer. Da er det et eller annet som han ikke er happy med.

Tunahekk på Nordstrand

Vi går ut på tunet. Solberg var 21 år gammel da han kjøpte gården han bor på i dag.

- Hvis du har lest Berlinerpoplene av Anne B. Ragde, så var gården litt sånn, ødelagt og stusselig. Så det var veldig spennende. Jeg kom fra en gård i Ski i veldig god stand. Da var det bra å ta fatt på noe som var ganske dårlig, og bygge det opp selv.

Etter han tok over fikk han et brev av den forrige eieren.

- Noen forfattere klarer å gripe deg etter et kapittel. Noen få etter et avsnitt. De aller beste etter en setning. Hun var en slik en. «Alt forandret seg etter min bestemor ble bortført av en ufo», åpnet hun brevet med. Da måtte jeg lese videre.

Han viser oss gamle bilder av gården.

- Dette er en død hund som ligger inne i en bærepose med blomster på, som forrige eier hadde lagt igjen. Så det har vært mye jobb, da.

- Her inne fant jeg en krykke som stod opp av halmen. Hva er i andre enden, tenkte jeg, er det en skelett-hånd? Sånn så det ut over alt.

«Hvor er den fineste køen i verden? Den får jeg i en gul drosje på Manhattan, vet du. Da tok jeg med meg kona dit.»

Tor Jacob Solberg leder for Norsk Bonde- og småbrukarlag sammen med datteren hjemme ved kjøkkenbordet på gården på Skiptvedt i Østfold.

En av drivkreftene for å bli bonde, oppdaget Solberg da han jobbet som anleggsgartner i Oslo.

- Jeg hadde plantet en tunahekk på Nordstrand. Når jeg var ferdig der, fikk jeg ikke en takk en gang, fra hun jeg plantet for. Hun var helt likegyldig. Så satt jeg meg i bilen og satt i kø. Drivkraften har egentlig ikke vært at jeg elsker kyr over alt i hele

verden, men å bygge opp noe uten å sitte i kø.

Med oppsparte midler, hjelp fra venner og familie, og erfaring som bygningsarbeider, bygget Solberg gården opp til en kapitalverdi på 20 millioner, med driftsbygninger, maskiner, kyr, melkekvoter og jordbruksarealer regnet med. Ti år etter oppstart ble han kåret til årets unge bonde av Grønn Utdanning, et samarbeid mellom Felleskjøpet, Norsk Bygdeungdomslag og McDonalds i Norge.

Premien var 20.000 kroner og en valgfri ferietur. Valget falt på New York.

- Jeg spurte meg selv: Hvor er den fineste køen i verden? Den får jeg i en gul drosje på Manhattan, vet du. Da tok jeg med meg kona dit.

- Så satt jeg i en drosje på Manhattan og kjente kreftene komme innover meg.

Solberg åpner hendene og løfter hodet med et smil.

Forbruk foran mat

Gården til Solberg er et godt eksempel på ulike sider av norsk jordbruk. Han er melkebonde og produserer melk til 6000 mennesker hver dag. Investeringsene er av tosfret millionbeløp. I tillegg til jordene på sin egen gård, har han ansvaret for arealene til tolv andre gårder, som har forpakket bort jorden sin. På jorden foran seg skal han dyrke korn.

Solberg tar et spadetak i jorda for å sjekke om våronna kan starte. Han viser oss røttene til kløveren.

- På kløverrøttene er det små knoller. Hvis den er rød, og du presser på den, da produserer den nitrogen. Eller næring, da.

Melkeproduksjonen er økologisk. Men til tross for en stabil drift i tråd med egne verdier, har ikke Solberg bestemt seg for om han skal legge ned bruket eller ikke.

- Jeg kunne leid ut fjøset til garasje for campingvogner. Jeg kunne leid ut dette jorden her til et solcellefirma og fått 60-70 000 kroner. Matproduksjon og fotosyntesen har jo en lav verdi, kan du si. Men strøm har en større verdi. Det er jo et lite paradoks.

- Jeg har hatt Jonas Gahr Støre og masse forskjellige politikere innom, men jeg føler litt at jeg snakker og snakker til dem, men at de ikke skjønner en dritt.

Hva gjorde Støre her?

Det var feiring av Arbeiderpartiets 100-årsjubileum på Skiptvet, så ville de innom en gård, da.

Solberg ga Støre en 100 år gammel takstein fra gården i gave. Taksteinen var et symbol på at jordbrukspolitikken må være langsiktig.

«Det er bedre med en takstein i hånda enn i hodet», kommenterte Støre til Smaalenenes Avis i 2017.

Norske bønder har enda ikke begynt å kaste murstein for å vise sin misnøye med retningen i norsk landbruk. Den tydeligste tilbakemeldingen på Støre-regjeringens landbrukspolitikk vil kanskje være om norske bønder merker forskjell på et eventuelt regjeringsskifte.

- Regjeringen vi har nå har flertall for å styrke endringen i matproduksjonen, sier Solberg. Han begynner å snakke om Bjørnstjerne Bjørnsons *Jeg velger meg april*.

«Jeg velger meg april / I den det gamle faller / i den det ny får feste / det volder litt rabalder / dog fred er ei det beste / men at man noe vil», skriver Bjørnson i første vers.

- Det synes jeg er et godt dikt. Noen ganger kommer vi til brytningstider. Nå er vi i en brytningstid, og vi skal sørge for at brytningstiden blir best mulig. ■



Send SMS
ABO 5190
til 1960

PRØV KLASSEKAMPEN GRATIS I TRE UKER

Stopper automatisk.



ANJA BAKKEN RIISE:

– For å avkle driverne bak klima- og naturkrisen er vi avhengig av kritisk og uavhengig journalistikk. Derfor leser jeg Klassekampen.



AUDUN LYSBAKKEN:

– Klassekampen er en viktig stemme i Medie-Norge og særlig for oss på venstresiden i norsk politikk.

NORTHERN
PLAYGROUND

8,86 KG CO2

Vår t-skjorte har et fotavtrykk på 8,86 kg CO2. Vi regner ikke det ut for å fortelle deg at det er høyt eller lavt. Vi regner det ut for å vise deg at uansett hva du kjøper, har det en betydelig effekt på miljøet.

Det hjelper ikke å kjøpe flere "bærekraftige" klær. Det som hjelper er å kjøpe mindre og ta knekken på overforbruket. Blir du med?

Skann QR-koden for å lese mer om hvorfor vi regner ut vårt utslipp.



BUY LESS. PLAY MORE.

Bærekraft på jordet

Petter Simonsen har drevet med økologisk og holistisk landbruk lenge før det ble trendy og moderne. «Dyra er våre brødre og søstre», sier øko- og sangerveteranen på Østre Pavestad gård.

Han vet hva han snakker om etter nesten 25 år med griser, storfe og fjærfe i fordragelig og fri sameksistens på gården en drøy times biltur fra Oslo. >



Tekst og foto
Arne Storrorningen



«Landbruket og musikken er ett
for meg, en felles energi og en
felles kraft.»



Det hviler en fredfull ro over Østre Pavestad gård. Det er ingen klisje. Jeg har besøkt mange gårdsbruk på reportasjeoppdrag opp gjennom årene. Opplevelsen av å besøke en økologisk og holistisk drevet gård er annerledes enn å besøke en gård som drives etter industrielle og konvensjonelle metoder. Det er en nøktern journalistisk observasjon, og ingen idyllisering av det økologiske landbruket. Østre Pavestad gård er intet unntak.

På trappa til hovedhuset sitter en katt og myser ut i vårsola. Det er katten til Petter Simonsens samboer Shabana Rehman som døde av kreft 29. desember 2022. Det har vært en vanskelig og krevende periode, forteller Simonsen, men musikken og kontakt med alt levende på gården har hjulpet meg videre, sier bonden som tar seg tid til å ta i mot Framtiden i våre hender i en travel gårdshverdag med kalving og klekking av kyllinger.

Dyr husker ansikter

Dyrevelferd har alltid vært topp prioritert på Østre Pavestad ifølge bonden og sangeren. Jeg ser tydelig at dyrenes individuelle trekk utvikler seg. Alle husdyr skal ha det best mu-

lig til enhver tid og så langt som mulig leve frie li basert på naturlige behov og instinkter. Det første ansiktet et dyr ser etter at det har kommet til verden blir det alltid sterkt knyttet til, forteller bonden mens han viser meg rundt på gården.

Et undervurdert husdyr

På et stort inngjerdet område med skog og åpne plasser lever ullgrisene og storfeet side om side store deler av året i godt selskap med kalkuner og høner. Griser og storfe elsker å være sammen forteller Petter Simonsen, og tar meg med inn til grisene som kommer løpende i store flokker for å hilse. Griser er veldig sosiale dyr, og kanskje et våre mest undervurderte husdyr, understreker Pavestadbonden og klapper sjefsgrisen en kraftig og robust kar med mørk ull.



Griser er veldig sosiale dyr, og kanskje et våre mest undervurderte husdyr, understreker Pavestadbonden Petter Simonsen.



Petter Simonsen tar en titt på nyklekkede kyllinger som holder til i pappesker under en varmelampe.



Østre Pavestad gård

ligger i Hemnes i Viken og drives etter økologiske og holistiske prinsipper. (helhet og dypt samvirke) Den er på 420 dekar fulldyrket jord, 120 dekar overflatedyrkede beiter og rundt 1100 dekar med skog. Av dyr finnes blant annet en stor besetning Mangalica ullgris, Hereford storfe, Bronsekalkun, Dverg-Kochin-høner, Cayuga- ender og kaniner. Dyrker også urkorn. Alt er økologisk debio godkjent. Dette er Petter Simonsens 24. sesong som økologisk bonde.

Dyrene som beiter sammen her har utviklet sitt eget felleskap forteller Simonsen. Grisene gjeter storfeet og beskytter dem mot ulv som lever i området rundt her. Når det er mørkt går de å legger seg i leet sitt og sørger for at storfeet også er på plass for natta.

Gravemaskiner på fire bein

De beste og mest effektive jordforbedrerene og jordfornyere er plantene og dyra selv, ikke maskiner, mener Petter Simonsen. De hardføre ullgrisene som går fritt på store

inngjerdede områder, er verdens mest effektive ryddemannskap og gravemaskiner på fire bein. Vi bruker dem for eksempel til å rydde og klargjøre hogstfelt til overflatedyrket beite.

Regenerativt jordbruk har også et sterkt fokus på bonden, bondens

familie og omgivelsene rundt gården. Bonden skal ha levelige kår uten stress og overbelastning. Driften skal være økologisk og økonomisk bærekraftig. Det siste er også viktig, mener Petter Simonsen.

Dyr med personlighet og navn

På Østre Pavestad gård har dyrene navn, i alle fall mange av dem. Her er oksen Franklin, grisene Snøft, Magnhild og Stjerna. Det understreker at de har personlighet og helt individuelle trekk, og ikke er produkter eller investeringsobjekter som vi skal tjene penger på, ifølge bonden og





sangeren. Det eneste som kan forsvare kjøttproduksjon er at husdyra har hatt det best mulig og blir avlivet på en mest mulig skånsom måte. Derfor har vi også valgt å samarbeide med Dyrevernalliansen, sier bonden

som har høstet utmerkelser og priser for topp dyrevelferd på gården.

Å la naturen gjøre jobben er en del av filosofien til Petter Simonsen.

Han forteller: Jeg mener at all natur dreier seg om størst mulig

mangfold og samarbeid, og ikke monokultur og konkurranse. Jeg har alltid ment at grunnloven i universet er kjærlighet, respekt og samarbeid og ikke den sterkeste rett. Krig er en ekstrem variant av evolusjonsteorien ifølge Simonsen.

Musikk som kraft

Sang og musikk har også vært en viktig del av Petter Simonsens profesjonelle hverdag fra 1994. Da ble han medlem av og solist i mannscoret Gli Scapoli under dirigent Reza Aghamir. I 1999 fikk han jobb som sanger i den norske Operas kor. Han sluttet der i 2001 for å overta familiegården, men har hele tiden etter beholdt tilknytningen til musikk og operasang. Jeg har hele tiden komponert egne sanger og i 2021 utga jeg min egenkomponerte soloplate Gratitude, forteller Simonsen.

– I 2002 fikk jeg det ærefulle oppdraget å synge i begravelsen til Thor Heyerdahl, forteller han videre. Bakgrunnen var at han i 1997 reiste til Georgia i Kaukasus for å studere trestemt polyfon mannskorsang. Oppholdet i den tidligere sovjetstaten ble begynnelsen på et langt vennskap og en sterk lidenskap for kulturen og folket der. Han er æresadoptert inn en georgiansk familie og kan bære klanens klesdrakt.

Jeg har fått mulighet til å hente inspirasjon og kunnskap fra de dyktigste utøverne på området i Georgia og sunget profesjonelt sammen med de aller beste utøverne i landet. Det har blitt opptredener i georgisk radio og tv og turneer mange steder i landet. Sammen med Svend Waage og Beka Sebiskveradze har han dannet Esemble Giorgi. Senest tur og opptreden var 17. mai i år og i juni blir det en fjorten dagers rundreise i landet.

Landbruket og musikken er ett for meg, en felles energi og en felles kraft, sier sangerbonden før han gir seg i kast med dagens oppgaver sammen med nyklekkede kyllinger og ukegamle kalver som har nettopp har ankommet Østre Pavestad. ■



«Jeg har alltid ment at grunnloven i universet er kjærlighet, respekt og samarbeid og ikke den sterkeste rett.»

All natur dreier seg om størst mulig samarbeid og mangfold, og ikke monokultur og konkurranse, mener Petter Simonsen.

A young man with light brown, wavy hair and a bright smile is the central figure. He is wearing a teal-colored crewneck sweater over a white t-shirt. He has small hoop earrings in both ears. His hands are on his hips, and he is looking directly at the camera against a plain, light grey background.

En jobb der du gjør en forskjell.



I Hydro vet vi at det er menneskene som gjør en forskjell. Derfor legger vi stor vekt på både profesjonell og personlig utvikling. På den måten bygger vi et fellesskap av kompetente og motiverte kolleger som bidrar til å løse utfordringene som vi og verden står overfor.

Vil du jobbe i et selskap som gjør verden mer bærekraftig?
Les mer og søk på hydro.com/careers



Industries that matter

La oss kjenne litt på ur-instinktet vårt, alle vi som
er innvånere i et land med et klima som virker
skapt for beitende reinsdyr. Dette er matretter vi
alle kan enes om at er godt for samholdet.
Og godt for smaksløkene, da.

Rein nytelse

matglede

Fosen-saken skal vi akkurat her og nå hoppe bukk over. Nå skal vi bare, helt enkelt og greit, erkjenne at det å koke reinsdyr kjennes like naturlig i en leilighet på Grünerløkka som i en lavvo på Finnmarksvidda.

Selv har jeg gjort stor suksess hver gang jeg har invitert venner fra Oslo-bygda ut i lavvoen min på Nesodden og fyrt opp bål under en kjempegryte. De samme heldige vennene har også smattet som et kor ved servering av wokket reinkjøtt i sandwich rundt et vanlig spisebord.

Mulighetene er mange, det er bare å gripe dem.

Den som stikker hånden ned i butikkenes frysedisker kan legge fingrene på luksuskjøtt som filet og mørbrad, samt reinskav. For de som med bærekraft i tankene vil tilberede mat av hele dyret, er ferskvarediskene og rene slakterbutikker stedet å bestille kjøtt på bein, som ribbesider, rygg og lår.

Ser vi bort fra feilslått minoritetspolitikk, og for den saks skyld eksempler på overbeiting i enkelte områder, representerer reinkjøttet mye av det vi vil at maten vår skal være: Sunn, og bra for både naturen og kulturen. Vilt og vakkert, kort sagt.

Kjøttet har omtrent like mye omega-3 som vi finner i torsk, det er proppfullt av vitaminer og antioksydanter, og i tillegg er det magert, nærmest fettfritt. Og kanskje viktigst for oss som elsker å kokkelere, så er alt på et reinsdyr like mørt og smeltende på tungen. Med unntak av selve klovene, må jeg kanskje legge til.

Når vi koker kjøtt på bein får vi kraft - og det i dobbel forstand. Det gir en magisk energi når vi plupper ulike stykningsdeler i grytevannet og ser at det langsomt begynner å boble.

Vi blir som enkle mennesker, og det i den mest positive betydning, med reinkjøtt på kok. Samene selv



Tekst og foto
Yngve Ekern

Den profilerte matskribenten Yngve Ekern guider oss på veien til mer bærekraftig mat i hverdagen. Yngve har i en årrekke stått i spissen for den nye folkebevegelsen som bryr seg om maten vår og hvor den kommer fra.

Han har utgitt flere bøker, blant dem «Kjøttfrie dager». Han har vært fast bidragsyter i magasinet Framtiden i våre hender siden 2020.

koker like gjerne fileten også, like selvfølgelig som kjøttet med ben og knoker. Selv nøyer jeg meg gjerne med å legge i én eneste gulrot og kun én løk, det holder, for det er reinsmaken som skal dominere. Jeg lar det koke langsomt opp og tillater det å simre for seg selv en god stund, før jeg fjerner grums som stiger opp ved hjelp av en tettmasket sil. Kraften skal bli klar, før jeg setter til en god dose salt og pepper. That's it, som det heter, også i reindriften. Etter halvannen til to timer er gryta ferdig, og noen vil vel kanskje også tilsette litt potet underveis.

Det er virkelig en fornøyelse å være vertskap og kjøkkensjef, når tilberedningen av et festmåltid er så lite stressende som dette. Folk koser seg glugg i hjæl rundt gryta.

Uansett, her er mitt mest utspekulerte kokketriks, som løfter kokingen

opp i den høyeste gastronomiske atmosfære:

Jeg legger i stykker av mørbrad eller filet, knyttet fast i hyssing, slik at de lett kan hales opp som en forrett til beundrende gjester. Du kan til og med feste navnelapper på hyssingstumpene, slik at dine venner selv kan følge med på sine personlige godbiter.

Og, for de gamle gudenes skyld, ikke glem margben! Det er de som gjør boblevannet he-e-lt magisk. Det er når vi strammer leppene rundt et margben og suger selve margben inn i munnen at vi virkelig kjenner urinstinktet våkne i oss.

Det er med margben på tungen at det bobler langt, langt inne i oss. Da hører vi «blodets hvirken og benpipernes bøn, hele det ubevidste sjæleliv», slik Hamsun beskrev det.

Det er rein drift. ■



Her er artikkelforfatteren på innsamling av rein i Røros-traktene.

Kjøttet har omtrent like mye omega-3 som vi finner i torsk, det er proppfullt av vitaminer og antioksydanter, og i tillegg er det magert, nærmest fettfritt.



➤ Nøttepanert reinspidd

Deilig snack med en erterepuré som gir kontrast både i smak og farge.

ca. ½ kg reinfilet i strimler
1 dl hakkede hasselnøtter
salt, pepper

- Del fileten i to på langs, dersom det er ytrefilet.
- Legg grillpinnene i vann noen minutter, tre kjøttet på dem, ha på litt salt og pepper og rull dem grundig i grovhakkede nøtter.
- Stek kjøttet i litt olje på middels varme, eller grill dem.
- Server de nøttepanerte grillspydene med erterepuré.

Erte-dipp:
ca. 150 g frosne selskapsreter
ca. 50 g smør
1 fedd hvitløk
1 ss sitrønsaft
salt, pepper
evt. litt frisk timian

- Kok opp ertene i lettsaltet vann. Slå av vannet og kjør ertene pluss hvitløk og smør i en blender eller med stavmikser.
- Smak til med sitrønsaft, salt og pepper.



Reinsdyrsandwich for folk i farta

Skavet kjøtt er så bra, og så tilgjengelig. Det kan blant mye annet wokkes kjøpt med for eksempel kinakål. Men her lager vi deilig håndmat, gjerne som turmat.

Til 4 sandwicher:

ca. 200 g reinskav
½ ts knust einerbær
8 skiver godt brød, eller gjerne pitabrød
litt blandet salat, gjerne inkludert rucola
2 tomater
1 rød løk
sylteagurk
2-3 ss kremost, helst Snøfrisk med urter
salt, pepper

- Stek skavet i en panne på litt over middels varme, krydre med knust einerbær, salt og pepper.
- Toast brødsnivene eller grill dem i en grillpanne.
- Skjær løk, tomat og potet i skiver.
- Smør kremost på fire av brødsnivene og fyll opp med alt det andre lagvis, slik at det blir tre skiver i hver sandwich.
- Pakk dem stramt om de skal være med ut på tur.



Kjøtt og buljong:
Buljongen, altså suppen,
kan godt serveres for seg.



Din annonse her?

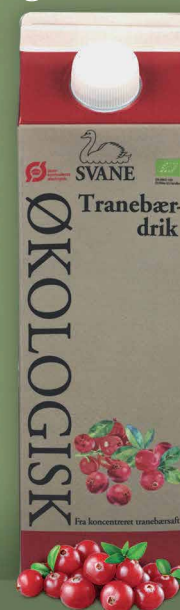
Har du et økologisk, fairtrade eller et produkt våre miljø og samfunnsengasjerte lesere bør vite om?

Kontakt Sverre på:
sverre@gmk.as eller
tlf: 98 61 31 01

Charlottes

Økologisk hud- og hårpleie.
Håndlaget. Vegansk. Naturlig.
www.urtekosmetikk.no

Selges i din
daglivarebutikk



ØKOLOGISK

Vikja

ØKOLOGISK SLAKTERI

KALV · STORFE · SAU · LAM · VILLSAU

Økologisk kjøtt
FRÅ GARDAR VED SOGNEFJORDEN

E-post: post@vikja.no
Tlf. 47657465 www.vikja.no

Godt Brød

Økologisk bakeverksted



Oslo | Bergen | Trondheim | Stavanger

Finn **ditt** nærmeste Økologiske
bakeverksted på www.godtbrod.no

Alm Østre

Biodynamisk gårdsbruk

Abonnementsordning
Stange, Hamar, Lillehammer

Gårdsbutikk
Biodynamiske grønnsaker,
korn, mel, kjøtt

www.almostre.no

Økologisk PÅ HAUGALANDET

FRUKT & GRØNT
LEVERT PÅ DØREN

www.friskusfrukt.com
Tlf: 907 18 975



- Kvalitetsis fra Vestlandet.
- Med naturens smaker, farger og holdbarhet.
- Med mest mulig råvarer fra egen gard
- Sesongen bestemmer kva som produserast.

48267898 / 90859221
www.almgardiskrem.no

MAXKORN

Tautra



RÅSPRØ GRANOLA LAGET AV
NORSK, RENT VRKORN
www.MAXKORN.NO

FINNEGARDEN

Finnegarden leverer
økologisk frukt og
grønnsaker heim til deg
i Bergensregionen.

Telefon:
56 51 48 71 / 91 62 84 05

www.finnegarden.no

Har du ennå ikke prøvd
den beste kaffen du har smakt?

STAVANGER
KAFFEBRENNERI



Karbon-nytral bedrift siden 2009

Mer enn 20 sorter økologisk kaffe og espresso,
også koffeinfrie. Stort utvalg av økologisk te.

NETTBUTIKK: www.stavangerkaffebrenneri.no
Finn nærmeste utsalgssted på hjemmesiden.

Ønsker du å bli forhandler?
Send en melding til post@stavangerkaffebrenneri.no



Bryllup, firmafest ved sjøen



HELLVIKTANGEN

Nesodden, egen brygge. Søndagskafé hele året 12-19
401 46 319, hellviktangen.no

**STØRST
PÅ ØKOLOGISK
HONNING**

**MARIA
ÅKERBERG**

100% naturlig hudpleieserie uten parfyme,
parabener eller kunstige konserveringsmidler.
Økologiske ingredienser - skånsom for huden din.

Se Marias mangfoldige utvalg på:
www.mariaakerberg.no

**FORTIDENS KORN ER
FREMTIDENS MAT**

sigdalmolle.no

Unikum

www.unikumdesign.no

**NORWEGIAN
DIAPERS**

Redefining the way we use diapers

SJH
Sogn Jord- og Hagebruksskule

**rådgjevar birøktar økobonde
småbrukar bakar gründer osteprodusent
lærer gartner avløysar matskribent**

er noko av det tidlegare elevar jobbar som i dag. Les meir på sjh.no

isrosa
økologisk is

www.isrosa.no

REIN
ØKOLOGISK HUDPLEIE

www.reinhudpleie.no

Tørr hud, kløe og hudplager?

Optima pH4

- forebyggende og pleiende
- basert på økologiske prinsipper
- anbefalt av Grønn Hverdag
- utan parfyme

pH4 -gir hud i balanse

Optima Produkter AS
5600 Norheimsund, Tlf. 56 56 46 10

www.optima-ph.no



**Norsk
Urkorn**

Salg av norsk
økologisk mel og korn

www.norskurkorn.no



• SJOKOLADEBAR •

- Uten gluten og sukker
- 100% plantebasert
- Økologisk og Fair
- Sunt & Godt!

FB/IG: @criollobar
Tollbugata 4 · Drammen



Lag din egen sunne sjokolade
av økologiske og Fairtrade
kakaoprodukter og
uten sukker!




MORiiA

Et etisk produkt
fra Uganda

Økologisk moringa for
helse, styrke og velvære.

5 kr per produkt
går tilbake til Uganda.

www.moriia.no




Økologisk
Kalkun
frå Hardanger



www.homlagarden.no




NØSTEBARN
www.nostebarn.no

UBEHANDLET ULL TIL HELE FAMILIEN

ULL ER IKKE ALLTID ULL

100% ull kan
også være
plastbelagt.

BLI KJENT MED
FORSKJELLEN





Mylna
Volda Elektriske Mylne



Handverkarar i arbeid
ECONOMUSÉE
NORGE



ÅRETS MILJØBEDRIFT 2018.

Siste gamle bygdemølle som framleis driv kommersiell
matmjølproduksjon. Mylna er Économusée-bedrift, og
tilrettelagd for omvising.

Lik oss på facebook.com/Mylna-Volda, følg oss på Instagram@mylnavolda
eller besøk nettsida www.mylna.no

**Voss
Vandrarheim**



Overnatting - Økologisk mat
Familer - Grupper
Kurs & Konferanse
tlf. 56 51 20 17
www.vosshostel.com
www.finnegarden.no



**STANGELAND
URTEPRODUKTER**

Teer, urter og krydder-
blandinger basert på Torleif
Stangelands auraanalyse og
forskning gjennom 50 år.

Et naturlig valg
stangelandurteprodukter.no



**Holle
MØLLE**

Norske speltperler
er et godt alternativ
til ris og pasta



**NYT
NORGE**



NO-ØKO-01



Prøv Vossabias
hudprodukt
– av bivoks, urter
og honning!

**100% naturleg og økologisk
– fordi me bryr oss!**

Les mer om oss på www.vossabia.no



Lag din egen
sunne sjokolade av
økologiske og fairtrade
kakaoprodukter.

Uten sukker.
For hele familien.

okosjokolade.no
– med god samvittighet



Bare

blåbær

– en varsom bruk av verden

Hvis du ikke plukker blåbær selv, men kjøper dem, har du aldri opplevd bærets himmelske smak, påstår filosofen.

Jeg langer ut på brun sti innover i dunkel skog, målbevisst med sekk og to spann. Solstråler danser i bekken. Granbar suser i sønnnavinden. En svartspett skriker kri-kri-kri. Jeg drar inn angem av lyng, mose og myr – en makeløs miks.

Hvor mye bærekraft må jeg ta i bruk om et par timer? Jeg er spent. Kan risene allerede være ribbet?

Matens reise fra vugge til grav opptar meg. Jeg er ikke jordbruker, så jeg tyr til ville planter for å kunne holde øye med spiselige veksters livsløp. Fra blåbæret blomstrer lyserødt i mai, til det havner blått i spannet, følger jeg med. Er blomstringen rik? Har blomstene sluppet unna nattefrost? I juni sjekker jeg bærets blånende kart. Får de nok regnvann? I juli finner jeg den første blå bæsje på turstien min, bæsje fra dyr som deler min smaksans.

Jeg finner rikelig med blå tuer på blåbærstedet mitt, setter sekken på en stubbe og går i gang med plukkeren, svisj, svisj, svisj. Tennene mine knuser en håndfull bær, søt saft fyller munnen. Jeg er ikke i tvil, dagens dessert blir blåbær med fløte.

Jeg fyller mitt ene spann raskt, flytter meg litt og skremmer opp to svarttrost fra lyngen. Rundt førti fuglearter har blåbær i kosten. Det har også hare, ulv, rådyr og elg. Utover høsten feter bjørnen seg opp med sukkerholdige blåbær, feter seg opp til vintersøvnen i kaldt hi. Den kan

slafse i seg opp mot hundre liter bær på en dag.

Tiur, trost og bjørn har visst det veldig lenge – nå vet også vitenskapen det. Blåbær bringer helse. Å vite at yndlingsbæret mitt kan forsinke menneskehjernens aldring, muntre meg. Jeg gir tenner og tunge et par håndfuller til.

Jeg er en blodgiver. Jeg plukker bær med den ene hånden og klasker klegg og mygg med den andre. Hver kubikkmeter luft rundt meg er fylt av surrende, stikkende liv. Mange insektlarver lever av blåbærriset og bærene.

Hvem påstår det er feil å tro at man har smakt blåbær hvis man selv ikke har plukket dem? Det er forfatter og filosof Henry David Thoreau. Bærets duft og himmelske velsmak forsvinner under transport fordi den friske fargehinnen blir borte, skriver han i boka «Walden. Livet i skogene». Så sant, blåbær smaker best rett fra riset. Men også: Jeg setter ikke blå tann for blå tunge, nei, jeg sier høyt: Spør meg hva himmelen er, og jeg svarer: Et sted der engler serverer blåbærpai med vaniljeis til tonene av trompeter.

Når bjørkeløvet gulner bærer jeg spannene mine litt høyere opp i skogen, opp til en lysåpen furuskog for å høste blåbærets nære slektning, tyttebæret. De to er så nære slektninger at det kan oppstå kryssninger



Tekst
Trond
Wormstrand

Trond Wormstrand er vår faste naturskribent og stifinner. Spalten har vært en fast og populær del av Framtiden i våre henders medlemsmagasin i mange år.

Tennene mine knuser en håndfull bær, søt

saft fyller munnen. Jeg er ikke i tvil, dagens

dessert blir blåbær med fløte.

dem imellom. Musikken tyttebærene lager når de treffer bunnen i et tomt spann, er nok til å friste meg ut i høstskogen. Et dyprødt tyttebærteppe gjør furuskogen ekstra innbydende.

Hva gir bærplukkingen meg i tillegg til gode smaker? Jeg trives når spann fylles jevnt og trutt. Og utover høsten og vinteren dukker det opp lystbetonte minner fra sommerskogen når jeg nyter bærene. Dessuten: Det gjør godt å drive matauk med fotavtrykk lette som svarttrostens.

Jeg kler av meg og plasker ut i et himmelblått, lunkent skogstjern før jeg må til med bærekraft. Nå, ja, ikke akkurat bjørnens dagsfangst, men med et fylt spann i hver hånd labber jeg hjemover, forsiktig over stein og røtter. Ikke snuble nå!

Mange takk til vår sjenerøse fødevareprodusent, barskogen. ■

BORD DEKK DEG:

Tid for kurs- endring i jordbruks- politikken

Å stanse tapet av, og å styrke og restaurere den naturen vi har igjen, samt å kutte klimautslippene tilstrekkelig – alt dette avhenger av hvordan mat produseres og konsumeres. For Norges del må dette bety en ny retning i jordbrukspolitikken.

Ute snødde det, det nærmet seg jul. Telefonen lyste mot meg, det var leder i bonde- og småbrukarlaget, tidligere «bondeopprører» Tor Jacob Solberg som ringte. Julefreden hadde ikke senket seg over småbøndene: «Anja, nå må vi gjøre ting på en ny måte. Vi kan ikke fortsette som før!» Sånn startet en lang og givende samtale om behovet for endring i norsk jordbrukspolitikk. Tre av fire gårdsbruk har blitt lagt ned i løpet av de siste 50 årene. Innretningen på jordbrukssubsidiene har handlet om å støtte investeringer til større bruk og belønning av å produsere mest mulig – fremfor best mulig.

Det har ført til perioder med overproduksjon av både svin, egg og melk, med fallende pris på maten som resultat. Med det, fallende inntekter for bonden. I 2020 var median årsverksinntekt i jordbruket på 212.200 kroner. Justert for kapitalavkastning, pensjonskostnader og timetall per årsverk, er bondens timelønn på 41 kroner.



Anja Bakken Riise,
**Leder i Framtiden
i våre hender**

Samtidig er matproduksjon i økende grad frikoblet fra det lokale ressursgrunnlaget. Vi er fullstendig avhengig av å importere førråvarer fra andre land. Det inkluderer også mengder av problematisk soya, som både ødelegger regnskog og går på bekostning av livsgrunnlaget til småbønder i Brasil. Mesteparten av vår egen kornproduksjon går til husdyr, mens forhenværende beiteområder gror igjen. Matproduksjonen vår er sentrert rundt sentrale områder på Østlandet, i Rogaland og langs Trondheimsfjorden.

Hvorfor er dette et problem? Fordi i sum er Norge det europeiske landet med lavest selvforsyning av jordbruksmat. Ifølge forskningsinstituttet Nibio var den i 2021 på 39 prosent av kaloribehovet. Det betyr at vi er avhengige av andre lands matproduksjon for å fø egen befolkning. Til dels konkurrerer vi med fattigere land om mat til deres egen befolkning. Land som rammes hardere av klimakrisa enn oss. Tapet av natur og den galopperende klimakrisa går allerede hardt ut over matproduksjonen i mange land. Krigen i «verdens matfat» Ukraina, bare forsterker alvoret i situasjonen. I en slik situasjon er det å produsere mest mulig mat til egen befolkning - basert på vårt eget ressursgrunnlag - grunnleggende solidarisk.

Å stanse tapet av, og å styrke og restaurere den naturen vi har igjen, samt å kutte klimautslippene

tilstrekkelig – alt dette avhenger av hvordan mat produseres og konsumeres. For Norges del må dette bety en ny retning i jordbrukspolitikken. Fremover må vi spise mer av den minst miljøbelastende maten, som grønnsaker, frukt, bær og korn. Da må vi også produsere mer av dette i Norge. Det er mulig. NIBIO anslår at vi kan dyrke rundt fem ganger så mye grønt i Norge enn hva vi gjør i dag.

Økologisk landbruk bør videreutvikles som en spydspiss for matproduksjon som spiller på lag med naturen. En forutsetning er politisk kursendring, med økte tilskudd til grøntproduksjon og økologisk landbruk, målrettet bruk av offentlige innkjøp, bedre rammebetingelser for mellomstore og små grøntprodusenter og et mer tilpasset arealtilskudd – for å nevne noe.

Jordbruket skal gjennom en stor omstilling – og for å klare dette, må bøndene få ordentlig betalt for det viktige arbeidet de gjør på samfunnets vegne. Inntektsgapet mellom bønder og andre yrkesgrupper må tettes, og jordbrukstilskuddene må spesielt belønne de som tar grep for å få mer bærekraftig drift.

Dette var grunnen til at vi engasjerte oss som sakkyndige for bonde- og småbrukarlaget i jordbruksoppgjøret i år. Mitt håp er at dette var starten på en kursendring i norsk jordbrukspolitikk. Det finnes tross alt ikke noe så livsviktig som maten vår. ■



Foto Knut Nærfjord

Er det mulig å sove 30% bedre?

- Hver seng og madrass spesialtilpasses din kropp
- Sengen gir optimal liggekomfort og trykkavlastning
- Green Sleep's sovesystem bidrar til at du får mer av den viktige dypsøvnen, samt bedre blodsirkulasjon i rygg, nakke og hofter
- 100% pustende, naturlige og økologiske materialer
- Ingen syntetiske materialer, springfjærer eller metaller
- Alt er håndlaget – vi leverer alle størrelser

Madrasser koster
fra **8 000,-**
Sengebunner fra
5 000,-



Fordelaktige priser – rett fra produsent!



Madrassematerialet består av 100% økologisk rågummi "Hevea Brasiliensis", som er naturlig antibakterielt.



Flexsystemet i sengebunnen tilpasses din kropp: Myk, medium eller fast.



Madrasen tilpasses kroppen din ved hjelp av tre lag, tre soner og tre fastheter: Myk, medium eller fast.



Sengebunnene er laget av bøk. Velg mellom: Insert, sitter eller electro.

Ring oss på 97 99 84 00

www.greensleep.no

GREEN SLEEP

NYHET!

NÅ KAN DU PANTE NESTEN ALT DU KJØPER HOS OSS.

Vi i MENY har innledet et samarbeid med gjennvinningsappen Bower. La oss gjenvinne alt, alltid - og da hjelper det at du nå kan tjene penger på å sortere søppelet riktig. Har det strek-kode, kan det pantes. Sammen kan vi gjøre verden bittelitt bedre!

Tjen penger på søpla di
LAST NED
👤 bower
APPEN NÅ!

TILGJENGELIG PÅ
Google Play

Last ned fra
App Store



Les mer på meny.no

