

Pengevirke

 **MERKUR**
ANDELSKASSE



NYT FRA MERKUR

Kør grønt

Vi vil gøre det attraktivt at køre elbil.
Derfor sænker vi renten på elbillån.

→ Side 04-05

TEMA: MAD

Madkultur i en klimatid

Hvordan får vi en bæredygtig
madkultur?

→ Side 10-15

TEMA: MAD

Omstilling i landbruget

Nye projekter viser vej for
grøn omstilling.

→ Side 22-25

LEDER

Fødevarer i forandring

Det står efterhånden klart, at fødevarer er afgørende i kampen mod klimaforandringerne. Den mad vi spiser, og måden den bliver produceret på, har stor påvirkning på både miljø, biodiversitet og global opvarmning. Det er ikke nyt for os i Merkur. Vi har støttet bæredygtig fødevarerproduktion og lånt ud til de mest bæredygtige landbrug siden 1982.

Men det er alligevel relativt nyt, at mad i så høj grad er blevet en klimapolitisk kampplads. Klimakampen, som tidligere handlede mest om at bytte gamle fossile energiformer ud med nye grønne alternativer, har bredt sig til stadig flere områder, fordi det er blevet mere og mere tydeligt, at der skal ske forandringer i alle dele af samfundet, hvis vi skal løse problemerne. Og mad er et af de helt centrale områder.

For bare få år siden blev der grinet af "kødfrie mandage", nu omlægges offentlige køkkener til klimavenlig mad. Udviklingen er i gang, og den går stærkt. Både omlægning af fødevarerproduktionen og ændringer i vores kostvaner er nødvendige skridt, fordi vi i fremtiden skal kunne brødføde en

hastigt voksende befolkning, uden at det ødelægger vores jord.

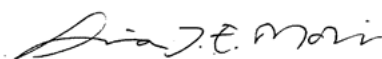
Arealanvendelse som landbrug og skovbrug står for næsten en fjerdedel af den samlede menneskeskabte udledning af drivhusgasser, har FN's klimapanel slået fast. Modsat mange andre brancher har landbruget en særlig trumf: Ved at bruge jorden på nye og bedre måder kan de ikke bare spare på udledningerne, men ligefrem trække drivhusgasser ud af atmosfæren. FN's klimapanel har kortlagt konkrete løsninger, ligesom der er landmænd, som selv går forrest. Nogle af dem fortæller om deres metoder her i Pengevirke. Nu er det op til branchen og beslutningstagerne at sørge for at få de rette løsninger bragt i spil - i stor skala.

Men selve fødevarer systemet skal også udlede mindre. Derfor skal vi bekæmpe madspild, så det triste faktum, at en tredjedel af alt mad går til spilde, forhåbentlig snart vil høre fortiden til. Vi er også nødt til at se på, hvilke madvarer, der kommer i indkøbskurven, og her er oplysning og uddannelse vigtigt. Vores vaner bliver udfordret, for vi skal lære

at lave mad på nye måder. Heldigvis er der mange dygtige, professionelle fagfolk, som står klar til at inspirere og vise vejen, så vi ikke skal gå på kompromis med hverken sundhed eller nydelse. Nogle af dem deler ud af deres erfaringer her i magasinet.

Vi kommer heller ikke udenom de nye teknologiske løsninger. Der er ingen tvivl om, at fødevarerområdet vil ændre sig i den kommende tid, og vi vil se nye tendenser vinde frem. Dem skal vi tage stilling til - både som forbrugere, i samfundet generelt og her i Merkur, hvor vi som altid skal vurdere, hvad vi mener er forsvarligt og bæredygtigt at støtte op om.

Alle løsninger skal i spil. Derfor har vi i dette nummer af Pengevirke sat fokus på mad. Lige fra markens friske, sprøde grøntsager til fremtidens mad fra 3D-printere. Bon appetit.



Liva Johanne Ehler Molin

Pengevirke

Udgivet: November 2019 | ISSN: 1399-7734 | Online ISSN: 1901-2020 | Udgives af: Merkur Andelskasse

Redaktion: Liva Johanne Ehler Molin (ansvarshavende) lm@merkur.dk | Layout: Tobias Frost, www.studiofrost.dk

Forside: Marisa Morton, unsplash.com | Tryk: KLS PurePrint A/S | Oplag: 16.300 | Udkommer: To gange om året

Holdninger og synspunkter, der kommer til udtryk i de enkelte artikler og indlæg, er de pågældende forfattere selv ansvarlige for. De er således ikke nødvendigvis udtryk for redaktionens synspunkter.



Klimapåvirkning: Magasinet er trykt på 100% bionedbrydeligt papir og bionedbrydelig trykfarve. Med sin kombination af Cradle to Cradle-mærket, FSC-mærket og C02-mærket sikrer vi desuden, at papiret kommer fra ansvarlige kilder, samt at selve trykningen af magasinet er sket på en CO2-neutral facon. Vores trykkeri KLS PurePrint får strøm fra vindmøller og leverer magasinet til os i el-lastvogne.



GRØN HVERDAG

Find din lokale økolandmand

Bliv medlem af et lokalt landbrugsfællesskab, hvor du kan købe grønt direkte fra marken.

➔ Side 10



INTERVIEW

Hvad spiser vi i fremtiden?

Vores mad vil indeholde planter, insekter og komme fra en 3D-printer, siger forsker.

➔ Side 08

NYT FRA MERKUR

Kør grønt

Vi vil gøre det attraktivt at køre elbil. Derfor sætter vi nu renten ned på lån til elbiler.

➔ Side 04

KUNDEHISTORIE

Nye beboere på vej

Et bosted for udviklingshæmmede kan udvide ved hjælp af et særligt fordelagtigt lån med EU-garanti.

➔ Side 06

NYT FRA MERKUR FONDEN

Bæredygtig byudvikling

Merkur Fonden vil fremover arbejde for at støtte den bæredygtige udvikling i byerne.

➔ Side 09

LONGREAD

Madkultur i en klimatid

Hvad skal der til for at udbrede bæredygtige madvaner?

➔ Side 12

KLUMME

Til kamp mod madspild

Madspild rimer på klimabelastning. Derfor arbejder Rub & Stub for at bekæmpe den.

➔ Side 20

INTERVIEW

Landbrugets grønne omstilling

Vi har set på tre forskellige projekter, der viser nye veje for landbruget.

➔ Side 22

NYT FRA MERKUR

Hvorfor negativ rente?

Med det lave renteniveau, skal Merkur gentænke måden, vi driver bæredygtig bankvirksomhed på.

➔ Side 26

KUNDEHISTORIE

Oplev fugleriget

I de danske fuglereservater kan du komme tæt på viber, klyder, sanglærker og et væld af andre arter.

➔ Side 28

INSPIRATION

Bog anmeldelse

Merkurs direktør Lars Pehrson anmelder Jørgen Steen Nielsens nyeste bog om klimakrisen.

➔ Side 30

DEBAT

Hop med på naturvinsbølgen

Tænk du over, hvad du hælder i glasset, og hvordan det er produceret?

➔ Side 32

NYT FRA MERKUR

Klimastrejke, ny direktør og Nordisk Bankmøde

➔ Side 34

NYT ELBILLÅN

Vi vil gøre det attraktivt at køre elbil

I Merkur vil vi være med til at understøtte en grøn transportsektor. Derfor har vi skruet renten helt i bund på vores elbillån, så det nu er blevet endnu mere attraktivt for dig at købe den mest miljøvenlige bil.

*Af Mads Engel Pedersen,
Pengevirke*

I sommer blev Socialdemokratiet, SF, Enhedslisten og De Radikale enige om en ambitiøs målsætning om 70 procents reduktion af drivhusgasserne i 2030. Som et led i denne plan ønsker de, at salget af nye diesel- og benzinbiler skal ophøre fra 2030. Det er selvfølgelig nogle ambitioner vi hilser velkomne i Merkur. Men vi kigger også langt efter et konkret udspil, som kan være med til at ændre privatbilismens klimabelastning. For faktisk udgør personbiler omkring halvdelen af transportsektorens klimabelastning i Danmark, ifølge Danmarks Naturfredningsforening, og det er en udfordring, som vi er nødt til at tage alvorligt.

Der skal flere elbiler på vejene

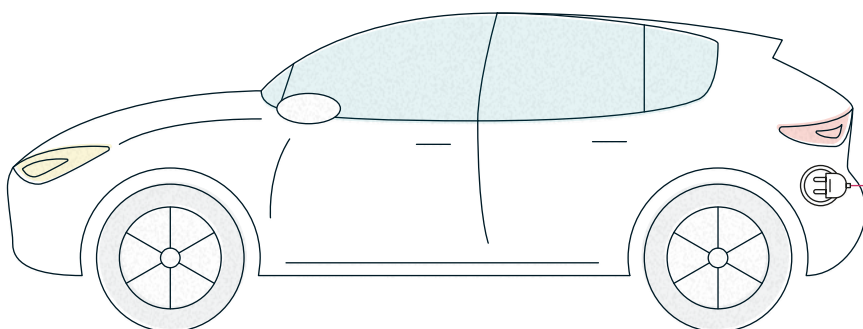
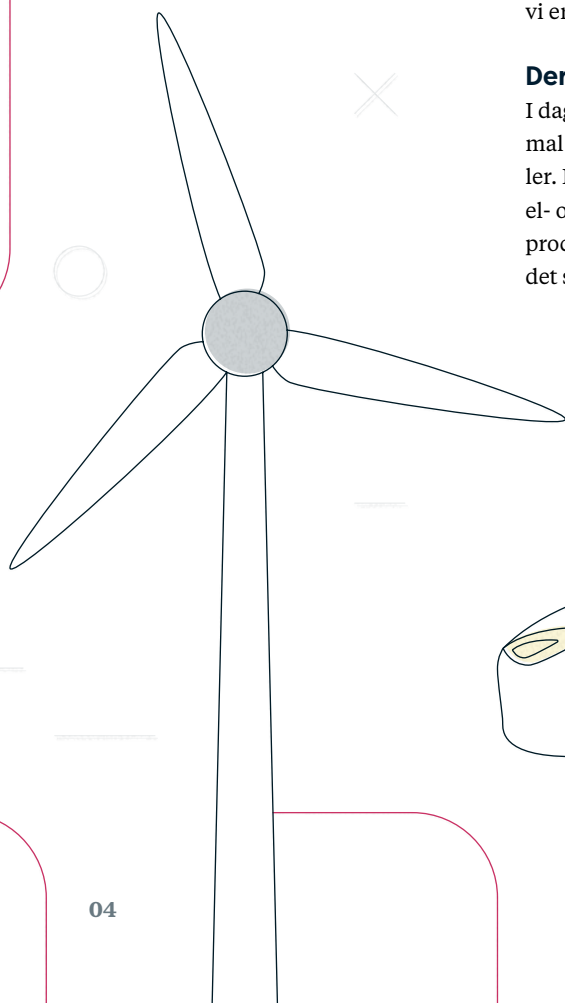
I dag udgør antallet af elbiler en minimal del af Danmarks samlede personbiler. Ifølge Danmarks Statistik udgjorde el- og hybridbiler i januar 2019 under 1 procent af alle personbiler i Danmark, det svarer til 15.205 ud af i alt knap 2,6

millioner personbiler. Af et land som Danmark, som gerne vil bære den grønne førertrøje, må dette siges at være et område, vi ikke kan prale af.

Elbilerne er et vigtigt led i at gøre transportsektoren mere grøn. En elbil i Danmark udleder nemlig samlet set kun halvt så mange drivhusgasser som en af de mest energieffektive fossilbiler.

“

Elbilerne er et vigtigt led i at gøre transportsektoren mere grøn. En elbil i Danmark udleder nemlig samlet set kun halvt så mange drivhusgasser som en af de mest energieffektive fossilbiler.



Det viser en analyse lavet af Klimarådets uafhængige eksperter, som har set på den samlede udledning over hele bilens levetid inklusiv produktion af bilen, batteriet og den strøm, der driver elbilen.

Når bilerne har kørt 200.000 km, har fossilbilen udledt mere end dobbelt så meget CO₂ som elbilen. I fremtiden, når andelen af vedvarende energi vokser, og man samtidig bliver bedre til at producere batterier mere miljø- og klimavenligt, vil udledningen fra elbilerne blive endnu mindre.

Positiv udvikling i salg af elbiler

Der er dog også positive tendenser i markedet for elbiler. I oktober måned blev der solgt dobbelt så mange elbiler sammenlignet med oktober 2018. Set over de første 10 måneder af 2019 er der

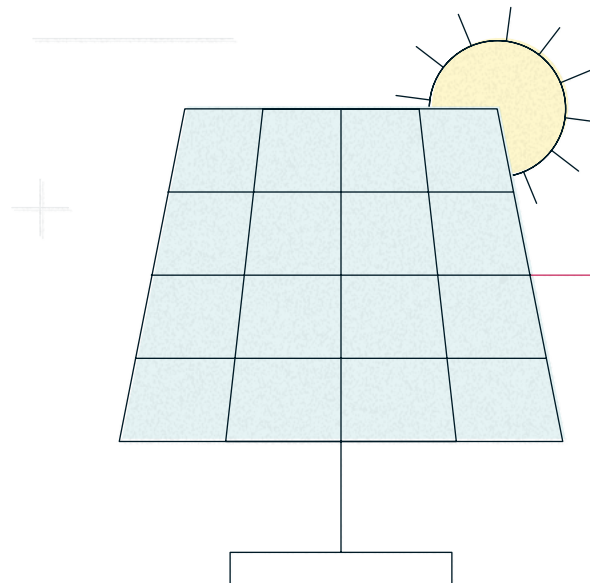
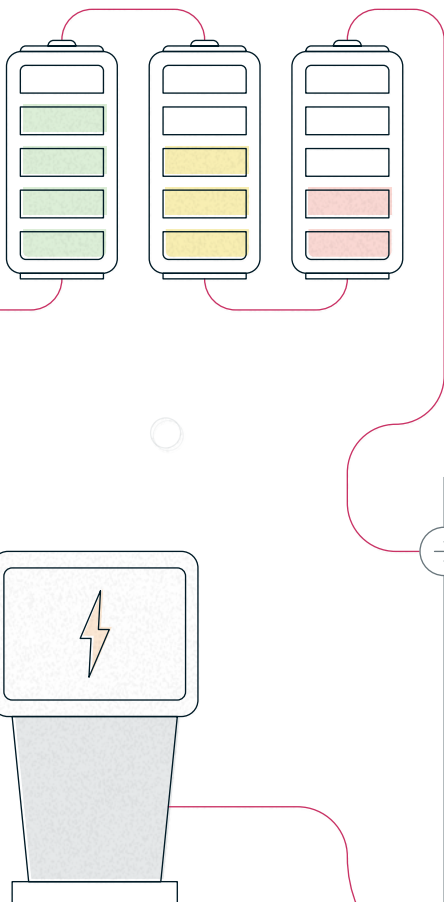
sket en stigning på 321 procent i salget af elbiler. I Merkur ser vi gerne, at denne udvikling fortsætter, men det kræver, at udviklingen mod en grøn transportsektor bliver understøttet, så det bliver attraktivt at køre elbil.

Nyt og billigt elbillån

Noget af det vi kan gøre som pengeinstitut er at sørge for at give dig og andre kunder incitament til at vælge de grønne løsninger. Derfor tilbyder vi nu et nyt og endnu mere attraktivt elbillån. Vi har nemlig nedsat renten på vores elbillån fra 3,25 procent til kun 1,85 procent*. Hvis du allerede har et elbillån hos Merkur, så nedsættes renten med omgående virkning til 1,85 procent. Det har vi gjort, fordi vi ønsker at kunne tilbyde de mest bæredygtige muligheder til vores kunder.

Er du nysgerrig på vores elbillån, kan du læse mere på Merkurs hjemmeside. Du er også altid velkommen til at kontakte din rådgiver eller en af vores afdelinger, så tager vi gerne en snak med dig om at finansiere din næste elbil. ■

“
Noget af det vi kan gøre som pengeinstitut er at sørge for at give dig og andre kunder incitament til at vælge de grønne løsninger. Derfor tilbyder vi nu et nyt og endnu mere attraktivt elbillån.



FAKTA

Nyt elbillån i Merkur

- Vi nedsætter renten på elbillån fra 3,25 procent til kun 1,85 procent*.
- Det gør vi, fordi vi mener, at det skal være attraktivt for dig at vælge den mest miljørigtige bil.
- Vores princip er, at jo længere din bil kører på literen, jo lavere bliver renten på dit billån. Derfor er lånet til en elbil det allerbilligste, du kan få.

➔ www.merkur.dk/privat/produkter/billan



FOTO: SOPHAGÅRD/ELMEHØJEN

LÅN TIL SOCIALE PROJEKTER

Erhvervslån med EU-garanti giver ny mulighed for at udvide

Sophiagård Elmehøjen på Fyn kan snart byde velkommen til tre nye beboere. De har nemlig fået mulighed for at udvide deres bosted for voksne udviklingshæmmede ved hjælp af et særligt lån med EU-garanti, som Merkur kan tilbyde sociale virksomheder, skoler og institutioner.

*Af Liva Johanne Ehler Molin,
Pengevirke*

FAKTA

Hvad er et erhvervslån med EU-garanti?

- Et særligt erhvervslån med en lavere rente end et almindeligt erhvervslån.
- Lånet er henvendt til alle virksomheder og institutioner med et socialt formål. Det sociale formål er bredt defineret. Det kan være en skole, efterskole eller højskole, men også en socialøkonomisk virksomhed, et kulturhus eller en idrætsklub.
- Lånet kan bruges til mange forskellige projekter for eksempel energirenovering, køb af nyt udstyr, nyt byggeri, køb af ejendomme m.m.
- Lånet hører under den såkaldte EaSI-garantiordning, som er finansieret af Den Europæiske Kommission. Med denne ordning er det altså EU, der stiller garantien, og derfor kan Merkur tilbyde et særligt fordelagtigt lån.

Da der kommer en gård til salg i landsbyen Ølsted er Anja Grage ikke i tvivl. Det er nemlig ikke hver dag, der bliver sat bygninger til salg i den lille landsby på Fyn, hvor bostedet Sophiagård Elmehøjen ligger. Så hvis de skal udvide med nye beboere, som Anja drømmer om, er det med at slå til, når chancen byder sig.

Anja Grage er bostedets forstander, og hun har længe ønsket at gøre plads til flere voksne udviklingshæmmede, som har brug for et trygt hjem. Og så har hun en drøm om at bygge et nyt multikulturhus med plads til fælles arrangementer for både beboere, forældre og folk i lokalområdet.

Derfor er hun og hendes kolleger spændte på at se gården, der ligger lige over for Sophiagård Elmehøjen. Da de træder ind, står det hurtigt klart, at huset er i overraskende god stand. Og rundt om ligger der en stor grund med gode muligheder for at bygge nyt. De bliver overraskede over, hvor godt gården passer til formålet om at lave bo-fællesskab.

”Det er som skabt til den mulighed,” fortæller hun. Der ligger endda et stort orangeri og et drivhus på grunden – lige som de længe har ønsket sig at få. ”Det falder lige i hak med vores drømme. Det er fantastisk.”

Anja Grage går derfor straks i gang med det forberedende arbejde, og in-

den længe ligger der en tilladelse fra kommunen til at bygge et multikulturhus på grunden. Der er bare ét problem: hun kan ikke få finansieret drømme-projektet.

Plads til flere i fællesskabet

Sophiagård Elmehøjen er en del af Landsbyfællesskabet Ølsted, som består af fire selvstændige institutioner, der tager udgangspunkt i Rudolf Steiners idégrundlag og pædagogik. Der er børnehaven, specialklasser, et hjem for børn og unge og så Sophiagård Elmehøjen, som består af to bosteder for voksne med tilhørende værksteder. Sophiagård Elmehøjens 24 beboere er

psykisk udviklingshæmmede, men fysisk mobile. Det vil sige, at de kan være født med en hjerneskade eller downs syndrom, og de har ofte ikke ret meget sprog. Derfor har de brug for trygge rammer, og Sophiagård Elmehøjen er både et hjem og et arbejdsfællesskab. Der er gjort meget ud af en hjemlig og æstetisk indretning. Og beboerne kan deltage i forskellige værksteder, hvor de bl.a. producerer æblemost og bivokslys, væver og dyrker urter og grøntsager.

”Beboernes selvtillid bliver styrket, ved at de har en rolle i fællesskabet, og ved at de kan bidrage med noget, som andre kan få gavn af,” forklarer forstanderen. Derfor vil hun også gerne kunne byde flere nye beboere velkommen i fremtiden.

Alternativt lån giver nye muligheder

Men i første omgang lykkes det altså ikke at få et realkreditlån, og det store projekt ser pludselig ud til at blive sværere at realisere end først antaget. Der må ses efter alternative løsninger. Og sådan en finder Sophiagård Elmehøjen heldigvis sammen med deres rådgiver i Merkur Andelskasse.

Merkur tilbyder nemlig som det eneste pengeinstitut i Danmark et særligt lån med EU-garanti til erhvervskunder,



Beboernes selvtillid bliver styrket, ved at de har en rolle i fællesskabet, og ved at de kan bidrage med noget, som andre kan få gavn af.

*Anja Grage
Forstander Sophiagård Elmehøjen*

FORTSÆTTES PÅ SIDE 08 ➔



der arbejder med et socialt formål. Det kan eksempelvis være skoler, institutioner eller socialøkonomiske virksomheder. EU stiller en garanti, der gør det muligt for Merkur at låne ud til flere sociale projekter og tilbyde en lavere rente end på et almindeligt erhvervs-lån. Med dette lån har Sophiagård El-

“

Det er så dejligt. Det betyder, at vi kan udvide og udvikle stedet, og der kan komme til at bo tre ekstra beboere her, som kan få en plads i fællesskabet.

*Anja Grage
Forstander Sophiagård Elmehøjen*

mehøjen fået mulighed for at finansiere deres huskøb, og den 1. september i år kunne de overtage de nye bygninger. Anja Grage er glad og lettet over, at købet er faldet på plads:

”Det er så dejligt. Det betyder, at vi kan udvide og udvikle stedet, og der kan komme til at bo tre ekstra beboere her, som kan få en plads i fællesskabet. Plus at vi på sigt kan lave et multikulturhus, som hele landsbyen kan få glæde af.”

Et naturligt centrum

Planen med det nye multikulturhus er at skabe et samlingssted, hvor alle beboere på tværs af de forskellige institutioner i landsbyen kan mødes. Det skal blandt andet bruges til det årlige jule-spil og til sport, koncerter, foredrag og forældrearrangementer. Samtidig er tanken, at huset kan lejes ud til lokale arrangementer.

”Det hele går op i en højere enhed,” lyder det fra den glade forstander, for

“

Merkur kan tilbyde et særligt fordelagtigt lån til sociale projekter som Sophiagård Elmehøjen, fordi EU stiller en garanti for lånet.

multikulturhuset kommer til at ligge lige midt i byen og vil på den måde blive et naturligt centrum for lokalsamfundet.

Lige nu arbejder Anja Grage og hendes kolleger på at skaffe fondsmidler til at opføre multikulturhuset som et bæredygtigt byggeri. Indtil da har de nok at se til med gården, der skal gøres klar til at huse de nye beboere. Lige nu stråler den i 80'er-farver, så første skridt bliver nok at få malet, fortæller Anja Grage. Det skal jo gerne blive lige så hyggeligt og hjemligt som resten af stedet. ■

♥ Sophiagård Elmehøjen er kunde i Merkur

Vil du vide mere? Så kontakt erhvervs-kundechef Claus Skytt på cs@merkur.dk eller telefon 6265 6711

🔗 merkur.dk/erhvervs-lan-med-EU-garanti

NYT FOKUSOMRÅDE

Merkur Fonden støtter op om bæredygtig byudvikling

Fremtiden vil kræve byer, boliger og fællesskaber, som understøtter den bæredygtige udvikling.

Af Kirsten Arup, Merkur Fonden

Efter byplanlægningskonsulent Jes Møllers indtræden i Merkur Fondens bestyrelse for et års tid siden, har fonden besluttet at lade sig inspirere af Jes Møllers viden og erfaring og udvide sit arbejdsfelt: Fonden vil nu også arbejde målrettet med området Bæredygtig Byudvikling.

Jes Møller afsluttede i 2017 en række ansættelser indenfor byplanlægning og byudvikling. Siden 2010 har han arbejdet for Køge Kyst-projektet (koegekyst.dk), som går ud på at skabe en samlet

udviklingsplan for Køges sydlige havneområde og en plan for at knytte dem sammen med det, der hidtil har været "bagsiden" af bymidten. I den forbindelse har han arbejdet med kvalitetskrav og bæredygtighedskrav både til byggerierne selv og til de frie arealer.

"I planlægningen og kravene til byggherrerne stillede vi mod høje mål, hvad angår bæredygtighed, biodiversitet og muligheden for kulturelt liv og aktivitet," fortæller han.

"For at det kan komme til at leve, har det været vigtigt at inddrage de kommende brugere og borgere. Vi måtte altså skabe en organisering af projektet, som gjorde det muligt. I dette projekt fik vi midler til det."

De syv års erfaring med Køge Kyst har givet Jes Møller lyst til at arbejde

videre andre steder med de samme ideer. Det gør han som formand for Dansk Byplanlaboratorium og som konsulent for kommuner, men som han siger: "Det er ikke nok, at det planlægges oppefra, det skal også komme nedefra. Og det kan kræve udviklingsmidler."

Derfor vil han i Merkur Fonden arbejde på at skaffe "starthjælp" til mennesker, der ønsker at afprøve ideer, udvikle koncepter eller på anden vis udvikle fremtidens nye, bæredygtige leve- og boformer. Merkur Fonden forventer at kunne uddele beløb op til 50.000 kr. til de rigtige projekter. Går I med tanker i den retning, kan I sende en ansøgning til Merkur Fonden, eller i første omgang ringe til Kirsten Arup – se mere på fondens hjemmeside. ■



Udekøkkenet og de tilhørende nyttehaver er et godt eksempel på bæredygtig byudvikling. Det ligger i det midlertidige byrum Opdagelsen på Søndre Havn i Køge og er en del af Køge Kyst-projektet.

FOTO: MARTIN HÅKAN, COVERGANDA



FAKTA

Om Merkur Fonden

Merkur Fonden er stiftet i 1998 og arbejder med formidling af gaver ud fra samme grundværdier, som Merkur Andelskasse arbejder med ind- og udlån. Fonden mener, at gaver har en langsigtet virkning og er vigtige for at skabe frirum til udvikling og nytænkning. Husk, at gaver op til 16.300 kr. (2019) til Merkur Fonden kan trækkes fra i skat.

➔ www.merkurfonden.dk

FREMTIDSFORSKNING

Fremtidens mad indeholder planter, insekter og kommer fra en 3D-printer



Kød bliver en luksus-spise, maden bliver (endnu mere) plante-baseret og madspild bliver et næsten ikke-eksisterende fænomen. En forsker i fremtidens mad fortæller om, hvilke fødevarer der ender på tallerkenen i fremtiden.

Af Ditte Hedegaard Davidsen,
Pengevirke

Året er 2050. Du er på vej hjem i din selvkørende bil og har lyst til kartoffelpizza til aftensmad. Du bestiller råvarerne på din smartphone, som kort tid efter bliver leveret med drone på din adresse. Råvarerne befinder sig i små patroner, som sættes i din 3D-printer, som så laver maden for dig. Pizzamelet er tilsat en smule insektmasse for at gøre den mere nærende og proteinrig, ligesom fyldet udelukkende består af grøntsager. Kort tid efter er pizzaen klar, og du og familien samles om bordet til et lækkert, sundt og nærende måltid. Nøjagtigt udregnet til din families behov.

Ovenstående scenarie er et bud på hvordan - og hvad - vi kommer til at spise i fremtiden. Fremtidens mad er nemlig både grøn, nærende og højst sandsynligt lavet i en 3D-printer. Det fortæller Anne Louise Dannesboe, som er centerchef og ph.d. hos Teknologisk Institut, og som til daglig forsker i fremtidens mad.

Én af fordelene ved at lave mad i en 3D-printer er, at den kan indstilles til at lave den nøjagtige mængde mad, som hver familie plejer at spise. Derved undgås madspild – både ved produktion og efter måltidet, hvor ingen rester vil være til overs.

”I fremtiden vil madspild være et næsten ikke-eksisterende fænomen, fordi vi kommer til at blive meget bedre til at

udnytte vores fødevarer og reducere spild. Samtidig kommer vi til at spise nogle fødevarer, som vi i dag vil kategorisere som affald eller dyrefoder,” siger Anne Louise Dannesboe og nævner eksempler som fiskeskind, grøntsagsskrald og blod fra eksempelvis slagterier, som fødevarer med potentiale i fremtiden.

Ingen madspild i fremtiden

Udtalelsen læner sig op ad konklusionen i FN's klimapanel IPCC's rapport fra august 2019, hvor budskabet ikke er til at tage fejl af: Det er umuligt at holde den globale temperaturstigning under 2 grader uden en hurtig og omfattende transformation af det nuværende, globale fødevarsystem.

Rapporten konkluderer bl.a., at det er nødvendigt at øge udbyttet fra landbruget, så vi producerer mere på samme areal, reducerer madspild, ligesom vi skal omlægge vores kost, så den indeholder flere grøntsager, kornprodukter, bælgfrugter og nødder frem for kød.

25-30 procent af vores fødevarer går i dag til spilde, ifølge IPCC, som desuden anslår, at landbrug, skovbrug og anden arealanvendelse står for omkring 22 procent af verdens samlede udledning af drivhusgasser. Og selvom rapporten i flere henseender er dystre læsning, så kommer den også med konkrete løsninger. Én af de løsninger er at omlægge vores kost til at være plantebaseret



Vi kommer helt sikkert til at spise meget mere plantebaseret kost, ligesom vi i højere grad kommer til at spise alternative kød- og mælkeprodukter.

Anne Louise Dannesboe
Centerchef, Teknologisk Institut

kost. En udvikling som allerede er i gang, men som ifølge Anne Louise Dannesboe Nielsen vil eskalere i fremtiden.

”Den plantebaserede trend vi allerede ser i dag, kommer til at buldre videre derudaf. I fremtiden bliver kød en luksusspise, som vi kun kommer til at spise om lørdagen. Jeg tror personligt ikke på, at kød bliver fuldstændig udfaset, fordi det er så stor en del af vores kultur, men vi kommer helt sikkert til at spise meget mere plantebaseret kost, ligesom vi i højere grad kommer til at spise alternative kød- og mælkeprodukter, som vil smage næsten ligesom originalerne,” siger Anne Louise Dannesboe.

Insekter er også en ingrediens, som vi i højere grad kommer til at indtage som et supplement til eksempelvis køderstatningsprodukterne, spår Anne Louise Dannesboe. Ikke nødvendigvis i hel form, men som en ingrediens i andre fødevarer.

Fordelen ved insekter er, at de i smag og tekstur minder mere om kød end eksempelvis planteproteiner. Insekter har desuden de fordele, at de både er proteinrige og samtidig ikke optager plads i landbrugsarealet, ligesom de ikke kræver store mængder foder. Derfor er de et godt og bæredygtigt supplement i fremtidens fødevarer.

Første 3D-printer allerede på vej

På Teknologisk Institut, hvor Anne Louise Dannesboe er centerchef, forsker de pt. ikke i kunstigt dyrket kød, da ingen af de store virksomheder, som de samarbejder med, endnu har taget initiativ til denne fødevarereform.

Til gengæld forsker de i, hvordan de kan forme fremtidens fødevarer gennem 3D-printere. I første omgang er projektet målrettet syge patienter på hospitaler, som har brug for næringsrig og sund mad. Den første 3D-printer bliver allerede testet på patienter på Aalborg Universitetshospital fra næste år, og Anne Louise Dannesboe forudser, at denne fremgangsmåde har et stort potentiale i fremtiden i forhold til at kunne give forbrugerne sund og næringsfyldt mad. Uden madspild. ■

BÆREDYGTIG MAD

Linsebøffer og laboratoriekød

– Madkultur i en klimatid



Klimaet stiller nye krav til middagsbordet, men hvad sker der med vores madkultur i en klimatid? Og hvordan opnår vi den maddannelse, der skal til for at sikre grøn omstilling? Pengevirke har talt med nogle af dem, der til daglig arbejder med mad i et bæredygtighedsperspektiv.

*Af Liva Johanne Ehler Molin,
Pengevirke*

Illustrationer: Molly Wittus Nørager

”Må jeg smage det her løg? Kan jeg spise rå hokkaido? Må jeg tage en bid af det her kålhoved? Kan man få protein fra en bænkebidder?”

Det er nogle af de mange spørgsmål som Camilla Jarskjold fra Københavns Skolehaver får, når hun går rundt med børnene mellem højbedene. De er nysgerrige, og der er næsten ingen grænser for, hvad de tør smage på, når bare de selv har været med til at dyrke det.

”Når de får lov, er de så madmodige. De får et direkte forhold til maden,” forklarer Camilla Jarskjold, der netop har afsluttet sæsonen, hvor omkring 3000 børn har været gennem Københavns Kommunes seks skolehaver.

”Når mor og far bare sætter maden på bordet, har børnene ikke noget forhold til, hvor den kommer fra,” siger hun.

Men sådan er det ikke i skolehaverne. Her lærer børnene om ”ugens urt”, de har salatværksted, hvor de går på tur med hver sin kop og saks og plukker det, de skal bruge, og de har samtaler om planternes betydning, og alt det fantastiske de kan. Og måske er det helt

nære forhold til råvarerne og naturen nødvendigt for omstillingen til en mere bæredygtig madkultur. Som Camilla Jarskjold siger: ”Vi beskytter det, vi elsker.”

Der skal nye vaner til

Mad er på ganske kort tid blevet en central del af klimakampen, og noget tyder på, at vi står over for en fødevarerevolution, hvor vi kommer til at skulle spise på en helt anden måde i fremtiden. Næsten en fjerdedel af de samlede menneskeskabte drivhusgasudledninger kommer fra landbrug, fødevarerproduktion og afskovning, lød det fra FN's klimapanel IPCC i august. Den grønne omstilling handler altså også i høj grad om at omlægge fødevarerproduktionen og -produktionen. Og samtidig kræver den, at vi på en helt ny måde tager stilling til, hvad vi putter i munden.

Faktisk kan kostændringer være et af de vigtigste redskaber til at reducere det høje klimaaftryk fra vores fødevarer-





system, mener Michael Minter, som er programleder for den grønne tænketank CONCITO's program om fremtidens fødevarer.

”Selvom reduktionspotentialet i forskellige produktionsforbedringer tilsammen er større, så udgør ændrede madvaner det største enkeltstående potentiale i forhold til at reducere fødevareresystemets klimaaftryk,” fortæller han, og desuden kan madvaner ændres her og nu uden større investeringer eller teknologiudvikling. I modsætning til et stort og tungt globalt fødevareressystem, som tager længere tid at omstille. Derudover påvirker vores madvaner virksomhederne og skubber dem i en grønnere retning.

”Hvis der skal være økonomi i at satse på produktion af mere plantebaseret og mindre animalsk, skal efterspørgslen skubbe på,” siger Michael Minter.

Kostændringer alene vil ifølge CONCITO kunne reducere udledningen fra fødevarereproduktionen med et sted mellem 34 og 64 procent. Potentialet er altså stort. Ikke mindst set i lyset af, at verdens befolkning vil vokse eksplosivt i fremtiden.

Hvad skal på tallerkenen?

14 gram rødt kød om dagen. Sådan lyder rationen, hvis man skal følge EAT-Lancet Kommissionens bud på en sund og klimavenlig verdensdiæt, som 20 forskere fra hele verden kunne præsentere tidligere i år. Konklusionen var klar: Vi skal spise meget mere grønt, flere bønner, linser, bælgfrugter og nødder og ja – også langt mindre kød og mejeriprodukter. Danmark er blandt nogle af de mest kødspisende nationer i verden, og selvom der ifølge CONCITO findes flere forskellige opgørelser over danskernes kødforbrug, som viser lidt varierende tal, er det tydeligt, at indtaget af kød ligger langt over verdensgen-

nemsnittet. Det ligger også over de officielle danske kost anbefalinger om højst 500 gram rødt eller forarbejdet kød om ugen.

Men der er også tendenser, der peger i en anden retning, forklarer Michael Minter, der ser mange positive tegn på, at udviklingen går den rigtige vej. Udbredelsen af vegetarisk kost blandt unge og virksomheder, der har stor succes med at sælge plantefars og -drikke er blot to eksempler på, at udviklingen går stærkt i øjeblikket.

”Det er ikke mainstream endnu, men der sker noget. Jeg synes også, at man i landbrugs- og fødevarersektoren oplever en stigende interesse for at forberede sig på, at forbruget ændrer sig.”

Han er dog ikke i tvivl om, at der er behov for, at danskernes kostvaner skal ændres. Og det kan vi roligt gøre uden, at det går ud over ernæring eller nydelse, mener han. Det handler om, at vi

FORTSÆTTES PÅ SIDE 14 ➔

skal lære nye måder at lave mad på, og her står vi over for et stort oplysningsprojekt. For hvad er de gode, lækre og sunde alternativer, og hvordan skal de finde vej til middagsbordene?

Storbyer viser vejen

Et sted at starte kunne være i de offentlige køkkener rundt om i landet: kantiner, hospitaler, daginstitutioner, plejehjem. I flere kommuner såsom Aarhus og København er man allerede i fuld gang med at omstille køkkenerne. Noget tyder på, at flere storbyer rundt om i verden også er på vej. Da borgmestre fra verdens største byer var samlet til C40-klimatopmødet i København i oktober underskrev 14 byer en fælles deklaration om at omlægge offentlige køkkener til mere klimavenlig, økolo-

gisk og sund mad. Blandt dem er byer i alle dele af verden fra København og Paris til Lima, Tokyo og Los Angeles. Med deklarationen tilslutter de sig anbefalingerne fra EAT Lancet Kommissionen, og de vil fremover indføre en langt mere plantebaseret kost. Byernes offentlige diæter må ikke overstige 300 gram kød om ugen og 250 gram mælkeprodukter om dagen pr. indbygger fra år 2030. Og madspildet skal reduceres med 50 procent sammenlignet med 2015.

Når verdens storbyer indfører nye bæredygtige måltidsstrategier, har det indflydelse på rigtig mange mennesker. I København alene serveres der 70.000 måltider om dagen, og de 14 byer serverer til sammen 500 millioner måltider om året i offentlige institutioner, ifølge Dagbladet Information.

Nye boller på suppen

Nogle af dem, der er med til at gennemføre omstillingen af de offentlige køkkener i Danmark er Københavns Madhus. De rådgiver både offentlige institutioner og private virksomheder, og de har oplevet en voksende interesse fra flere forskellige typer kunder det seneste års tid – både fra ildsjælene, der ser klimaet som en hjertesag, og fra virksomheder, der kan se, at bæredygtighed er en god forretning. Tempoet er skruet i vejret og klimadagsordenen er blevet en vej ind til at arbejde med madkvalitet og bæredygtighed i mange flere forskellige typer køkkener. Det fortæller programleder Pia Rasmussen, som til daglig rådgiver private kantiner og restauranter, der vil omlægge.

Det første skridt, når køkkenerne har besluttet sig for at komme i gang, er at



gøre op med vanetænkning, forklarer hun:

”Du går hen i supermarkedet og finder noget kylling og så tænker du på, hvad du skal have til. Men vores mad skal tænkes omvendt: vi har nogle skønne grøntsager, hvordan kan vi få det bedste ud af dem?”

Det kræver en gennemgribende forandring i måden at lave mad på, og derfor skal køkkenmedarbejderne opkvalificeres. Det at få samme glæde, smag og mæthedsoplevelse ud af grøntsager er en helt ny læring for rigtig mange, der arbejder med mad.

”Jeg ser mange kantiner der siger, at så skal vi bare have et kæmpe salatbord. Nej, vi bliver ikke mætte eller glade af råkost. Det skal være lækre madretter, som gør os glade, mætte og tilfredse, hvis det her skal blive en succes,” siger Pia Rasmussen med tryk på

madretter, så man virkelig fornemmer varmen fra de simrende gryder og fornemmelsen af mæthed efter at have spist en fyldig, krydret grøntsagsscurry frem for en skål grøn salat.

En anden ting Pia Rasmussen gerne vil gøre op med er konceptet ”vegetardage”. Det peger for meget på, at der er blevet fjernet noget fra menuen, og det skaber en blokade hos mange. I stedet skal man fokusere på at servere ”skøn, dejlig mad”, som hun kalder det - om det så er med eller uden kød.

”Du kan sagtens have lidt af det hele, bare det er i nogle forhold, der er bæredygtigt forsvarlige.”

De gamle dyder

Evnen til at gå i køkkenet og skabe velsmagende retter er også afgørende for, at helt almindelige mennesker vil komme til at spise mere klimavenligt i

fremtiden. Det mener Judith Kyst, som er direktør for Madkulturen, en selv-ejende institution under Miljø- og Fødevarerministeriet, som arbejder for at styrke madkulturen i Danmark. Hun er ikke i tvivl om, at der skal ske forandringer på tallerkenen, og at det kræver, at vi holder fast i evnen til at kunne lave mad selv:

”Hvis man er godt hjemme i sit køkken og kan de mest almindelige teknikker, bliver det lettere at eksperimentere med nye ingredienser. Vi kan også med fordel lade os inspirere af gamle dyder som at kunne få en kylling til at række til flere dage, at lave mad af rester og bruge de råvarer, som er i sæson.”

Men udviklingen peger ikke på, at vi bruger mere tid i køkkenet. Tvært imod. Madkulturens undersøgelser viser, at andelen af måltider, som er helt hjemmelavet, er faldet fra lidt over halvdelen (55%) i 2015 til lidt under

FORTSÆTTES PÅ SIDE 16 →





halvdelen (48 %) i 2018. Danskerne spiser altså mere og mere færdigmad, og selvom udbuddet af grønne færdigretter også stiger, er det en bekymrende udvikling, mener Judith Kyst.

”Det er det, fordi vi langsomt vil miste evnen til selv at lave mad. Når vi ikke længere selv står med råvarerne i hænderne, vil det alt andet lige fremmedgøre os fra den mad, vi spiser.”

Astronautmad

Pia Rasmussen er også sikker på, at evnen til lave mad er afgørende for, at vi får den nødvendige handlekraft og viden om, hvor råvarerne kommer fra. Derfor er hun heller ikke meget for de mange nye plantebaserede convenience-produkter, der fylder i kølediskene. Såsom plantefars eller ”kylling” lavet af planteprotein. Den slags er ikke en del af menuen i de kantiner og restauranter, som hun rådgiver.

”Den almindelige forbruger ved ikke, hvad en plantefars indeholder, så derfor kan vi ikke selv lave den. Så det fratager folk deres handlekompetencer, deres maddannelse og deres kunnen i køkkenet. Hvis vi køber for meget con-

venience, så bliver vi analfabeter i køkkenet. Og det er ikke sådan vi opbygger et klimavenligt fødevarer-system.”

Derudover mener hun ikke, at de stærkt forarbejdede fødevarer er en del af løsningen på den lange bane. I stedet er det bæredygtige valg at arbejde med rene, lokale råvarer.

For Michael Minter er det nødvendigt med en pragmatisk tilgang, hvor man kan finde løsninger på flere niveauer. Han er enig i, at det optimale for både sundhed og klima i en dansk kontekst er at kunne lave mad fra bunden af gode, lokale råvarer, men i praksis har forbrugerne for mange forskellige præferencer til, at det vil være et realistisk mål for alle.

”Nogle vil kunne opfylde deres behov med astronautmad, andre er meget gastronomiske, og så er der en masse indimellem,” siger han, og derfor mener han, det er positivt og lovende, at der

kommer nye varer på hylderne – både de plantebaserede produkter, men også cellebaseret kød, der er produceret i et laboratorium.

”Det kan for eksempel erstatte noget kød i fastfood. Hvis det kan erstattes af mere bæredygtige, men stadig industrielle produkter, så vil jeg mene, at det er et godt fremskridt, selvom det ikke er den ideelle kost.”

Et frø er sået

I Københavns Skolehaver er forhåbningen, at børnene lærer så meget om råvarerne, at det vil ændre deres forhold til både maden, planterne og naturen, når de vokser op. Sidste år blev Københavns Skolehaver udnævnt af Realdania og Sustania til at være en af de 100 bedste klimaløsninger i danske kommuner, og det var netop en anerkendelse af deres potentiale til at skabe forandring.

Michael Minter mener også, at madkundskab og oplysning i børnehøjde er helt afgørende, men vi må ikke læne os tilbage i troen på, at de næste generationer nok skal komme til at spise mere bæredygtigt:

”Vi kan ikke vente på, at vores børn løser det,” siger han. Vi skal alle sammen være med, og der er brug for et folkeoplysningsprojekt, der rækker ud til alle aldersgrupper, hvis vi skal kunne omstille tilstrækkeligt hurtigt, mener han.

Inspireret af skolehaverne kunne man jo starte med at gå ud og få lidt jord under neglene. For som de selv formulerer det:

”Vi sår frø af forundring og glæde i hvert eneste barn, som forhåbentlig, når børnene bliver voksne udvikler sig til engagement og ansvar for alt levende og den levende jord, vi alle bor på. ■



MICHAEL MINTER, CONCITO:

FIRE GODE RÅD TIL KLIMA- VENLIG MAD



Vælg lokalt i sæson

”Når det gælder kød, mejeriprodukter og forarbejdede fødevarer udgør transport en meget lille del af det samlede klimaaftryk. Men hvis vi taler frugt og grønt, er klimaaftrykket ved produktionen af for eksempel en kartoffel så lille, at transporten kan udgøre en ret stor del af klimaaftrykket. Der vil det klimarigtige valg være at vælge årstidens lokale frugt og grønt.”



Flere planter i din kost

”Det vigtigste er de typer af fødevarer, man bruger. Det handler om at komme over i en mere planterig og mindre animalsk kost.”

Mindske madspild

”Og så er det også vigtigt at mindske madspild. Køb ikke mere, end du har brug for og sørg for at spise op.”



Friland frem for drivhus

”Hvis det ikke er årstidens frugt og grønt, kan der være et lavere klimaaftryk ved at vælge varer, som er frilandsproduce-rede i Sydeuropa frem for varer, der er drivhus-produceret i Danmark, fordi energiforbruget i drivhuset er større end energiforbruget og klimaaftrykket fra transporten. Så her bliver det lidt mere kompliceret, hvad der er mest korrekt.”

GUIDE TIL LANDBRUGSFÆLLESSKABER

Køb ind hos din lokale økolandmand

Kunde-bonde, CSA, fællesskabsstøttet landbrug og fødevarerfællesskaber. Kært barn har mange navne, men de dækker alle over initiativer, der vil bringe dig, altså forbrugeren, tættere på landmanden og skabe en kortere vej fra jord til bord. Se en oversigt over nogle af de lokale fællesskaber, du kan blive medlem af, her.

LEJRE

Godis Grønt

Godis Grønt er en kundebonde-ordning drevet af økologen Fredrik Sahlin, som startede op med grøntsagsproduktion i 2018. Godis betyder slik på svensk, og Fredrik formår at dyrke grøntsager, så de ligner og smager som noget fra en slikbutik. Fredrik afholder også kurser i økologisk havebrug og dyrkede sidste år grøntsager til Restaurant Herthadalen i Lejre. Hold øje med hans videre rejse i grøntsagernes verden på Godis Grønts hjemmeside, og se hvornår du igen kan tilmelde dig som medlem.

👉 www.godisgrønt.dk

♥ Godis Grønt er kunde i Merkur

SAMSØ

Yduns Have

Yduns Have er en økologisk gård på Samsø ejet af Jordbrugsfonden Samsø Økologisk og Samsø Økojord. De forpagter gården ud til det unge landmandspar Hester og Bjarke, som producerer grøntsager og æg, og som sidste år blev kåret til Årets Økolog 2018. De driver Yduns Have som et fællesskabsstøttet landbrug. Alt efter hvor meget grønt, du kan spise, kan du vælge mellem et stort og et lille medlemskab til henholdsvis 90 kr. og 135 kr. pr. uge (priser for 2019).

👉 www.ydunshavesamsø.dk

♥ Yduns Have er kunde i Merkur

LANDSDÆKKENDE

Fødevarerfællesskabet

Fødevarerfællesskaberne er frivilligt drevne indkøbsforeninger, hvor man sammen køber stort ind af biodynamisk og økologisk grønt. Det startede med et fødevarerfællesskab i København i 2008, men siden har idéen spredt sig, og der findes i dag fødevarerfællesskaber i mange danske byer. Hver forening køber råvarer direkte fra små, lokale gårde. Du kan bestille en pose med grønt hver uge, som kan afhentes på en bestemt dag. De fleste steder, skal du som medlem tage en vagt om måneden, såsom at pakke grøntsager eller stå for løssalg.

👉 www.døff.dk

AMAGER

Seerupgaard

Seerupgaard er et økologisk gartneri på Amager. De producerer grøntsager, krydderurter og honning til private, fødevarerfællesskaber og restauranter. Du kan blive medlem for en sæson, og hente friskhøstede varer direkte fra marken en gang om ugen. Hold øje med deres hjemmeside for priser og medlemskab. Som noget helt nyt er Seerupgaard ved at tilføje en afhentningsportal af økologiske fødevarer specielt designet til små producenter. Den hedder "Økoskabet", og her vil du kunne hente dine grøntsager på forskellige lokationer. Du kan også altid besøge Seerupgaard til et af deres hyggelige arrangementer, såsom middage i marken, høstmarked, pluk selv-events m.m.

➔ www.seerupgaard.dk

➔ www.økoscabet.dk

♥ Seerupgaard er kunde i Merkur

KØBENHAVN

Fællesgro

Som medlem af Fællesgro bliver du forsynet med friskhøstet, økologisk grønt hver uge i høstsæsonen fra juni til december. Grøntsagerne kommer fra tre forskellige økologiske gårde på Sjælland. Du kan være tilknyttet enten på Nørrebro, Vesterbro eller Østerbro, hvor medlemmerne afhenter den ugentlige høst på et fastlagt tidspunkt. Du betaler forud for en halv sæson ad gangen og prisen svarer til 150 kr. pr. pose (priser for 2019). Der er mulighed for at dele dit medlemskab, så du kun henter grønt hver anden uge eller deler høstportionen hver uge med en delemakker. Oveni grøntsagerne kan man blandt andet bestille æg, blomster og ost.

➔ www.faellesgro.dk

SILKEBORG

Blakgården

På Blakgården dyrkes en stor variation af forskellige grøntsager. Som kunde-bonde-medlem kan du hente friskhøstede grøntsager fra juni til oktober og lagrede grøntsager fra oktober til marts samt økologiske æg. Du kan betjene dig selv efter behov til eget forbrug. Grøntsager og æg kan hentes på Blakgården eller ved særlige afhentningssteder i Silkeborg. Ved udvalgte afgrøder er der mulighed for pluk-selv, og på denne måde får du glæden ved at høste helt friske grøntsager uden at skulle dyrke have selv. Se mere om priser og medlemskab på Blakgårdens hjemmeside.

➔ www.blakgaarden.dk

♥ Blakgården er kunde i Merkur



TIP OS!

Kender du til flere landbrugsfællesskaber?

Kender du til landbrugsfællesskaber, der ikke er på listen her, så skriv til os på pengevirke@merkur.dk. Så samler vi den komplette guide, der gør det nemt at vælge lækre lokale råvarer i sæson.

FOTOS: GODIS GRØNT



FAKTA

Hvad er fællesskabsstøttet landbrug?

Et fællesskabsstøttet landbrug, også kaldet CSA (Community Supported Agriculture), er et solidarisk samarbejde mellem forbrugere og producenter. Som medlem køber du en andel af gårdens produktion forud for sæsonen. Det giver bonden tryghed og fleksibilitet og forbrugeren billigere, mere varierede og friskere råvarer. Fællesskabsstøttet landbrug er et meget udbredt koncept i USA, men det findes altså også flere steder i Danmark.

KLUMME

Madspildsbekæmpelse som våben i klimakampen



Af Maria Abrahamsen,
co-founder og direktør i Rub & Stub

700.000 ton om året i Danmark alene. En tredjedel af al mad produceret på verdensplan. 66 ton mad i sekundet globalt. Vi har snart hørt tallene på madspild i Danmark såvel som ude i verden mange gange. Tallene er astronomiske, faktisk så høje, at de for os almindelige forbrugere kan være svære at forholde sig til. Det kan derfor også være svært at føle et ansvar for madspildet. For hvad betyder mit aftryk, når spildet er så grandios?

Mange mennesker er af den overbevisning, at madspildet er landmandens eller supermarkedets ansvar og i betydelig mindre grad husholdningernes ansvar.

Ofte, når Rub & Stub laver madevents på overskudsvarer er et af de mest almindelige udsagn, vi hører: "Vi smider slet ikke mad ud hjemme hos os." "Ej, hvor er det godt at høre," svarer vi så, mens vi i vores stille sind tænker, at der nok ligger en grad af benægtelse i det udsagn, da tallene fortæller os, at 36 procent af Danmarks samlede madspild

opstår i husholdningerne, hjemme hos dig og mig.

Tallene taler altså deres eget tydelige sprog: der er et kæmpe madspild i hele fødevarekæden fra jord til bord eller fra producent til forbruger, om man vil. Derfor har vi alle et ansvar, også os som forbrugere.



Madspild rimer på klimabelastning. Faktisk er det så klimabelastende, at man nu ved, at drivhusgasudledningen på verdens samlede madspild svarer til hele USA's drivhusgasudledning.

Vi kan ikke tillade os at pege fingre ad de andre og fraskrive os et ansvar.

Trods den eksisterende benægtelse, så vinder accepten af, at madspildet også sker hjemme hos os dog frem, og med den accept følger der et ansvar for at omstille sig.

Det er en vigtig udvikling, men rent faktisk at reducere madspildet hjemme i køkkenet er nemmere sagt end gjort.

Fem gode råd løser ikke problemet

Måske derfor bliver vi i Rub & Stub ofte spurgt om vi kan komme med fem gode råd til, hvordan man undgår madspild, når vi er ude at lave madspildsworkshops. Vi vrider armen om på os selv og finder på lidt råd, selvom vi er overbeviste om, at problematikken stikker dybere end noget, der kan løses med et par hverdagsfif.

Vores råd viser sig altid at bunde i klassiske køkkendyder og -traditioner. De afslører, at det, vi opfatter som den største kilde til husholdningernes mad-



FAKTA

Om Rub & Stub

Rub & Stub er en socialøkonomisk virksomhed, der arbejder for at promovere en mere bæredygtig madkultur med særligt fokus på madspildsreduktion. Rub & Stub leverer madspildsworkshops, foredrag, undervisning og madoplevelser baseret på overskudsvarer.

👉 www.spisrubogstub.dk

spild, er den eksisterende mad- og forbrugskultur, der hviler på hurtige løsninger og vigende køkkenevner og -interesser. Tendenser, der i høj grad peger på, at mange af os er så bemidlede, at det ikke ved første øjekast gør noget for vores hverdagsøkonomi, at vi smider mad ud og derfor gang på gang kan ty til løsninger, der er impulsstyrede og ofte genererer spild: Stort indkøb den ene dag, mere lyst til noget andet dagen efter.

Vi glemmer, hvad der er i køleskabet, vi gider ikke spise det samme som i går, vi ved ikke hvad broccoliresten kan bruges til, osv. For mange af os vælter det ikke budgettet, hvis vi hellere vil bestille pizza selvom vi har råvarer til at lave aftensmad hjemme i køleskabet, og de råvarer så ender med at blive kasseret. Pyt, det er jo bare et par småting. Det kræver mere end fem gode råd at ændre på de handlemåder.

Madspild er madkultur

Madspildet i vores husholdninger kan altså ses som et resultat af vores moderne madkultur, der bunder i vores høje levestandard og behov for og accept af impulsstyrede hverdagsmønstre. Vil vi vores madspild til livs, kræver det en grundlæggende revision af vores mad- og forbrugskultur. Men det kræver først og fremmest, at vi oprigtigt ser værdien i at undgå vores madspild – om det er af økonomiske eller miljømæssige årsager.

Derefter kræver det så, at vi ser anderledes på vores hverdag, at vi justerer på vores indkøbsmønstre, at vi accepterer, at vores måltider ikke skal være impulsstyrede, at vi lærer (og glædes ved) at lave mad igen, at vi ser en højere værdi i at planlægge, spise hvad vi har og ikke lader os styre af lette løsninger. Det betyder en livsstilsændring, og dem ved vi alle er svære at lave.

Når vi taler om madspild taler vi dog ikke bare madkultur og økonomi, vi taler i høj grad også om klimabelastning. Hvis ikke økonomien eller den sunde fornuft kan få os til at ændre livsstil, så kan klimaforandringerne måske blive vores drivkraft i madspildsreduktionen i hjemmene.



Brug din madspildsreduktion som dit våben i klimakampen og find de klassiske køkkendyder frem igen. De kan blive den moderne forbrugers våben i klimakampen.

Kampen mod madspild er kampen for klimaet

Madspild rimer på klimabelastning. Faktisk er det så klimabelastende, at man nu ved, at drivhusgasudledningen på verdens samlede madspild svarer til hele USA's drivhusgasudledning.

Så når det kommer til spørgsmålet om madspildets klimabelastning, så arbejder vi også her med astronomiske størrelser. Man skal huske på, at hver gang en banan smides ud, så er det ikke bare bananen, der går til spilde, men også al jord, vand, emballage og transport, der er brugt til bananen, der spildes.

For mange af os er klimaforandringerne bekymrende og uoverskuelige. Vi er motiverede og vil gerne gøre noget, men ved ikke rigtig hvad og kan ikke lade være med at tænke på, om det overhovedet batter, hvis vi som individer gør noget. Derfor er det oplagt at se på den private madspildsreduktion som forbrugerens værktøj til at blive en aktiv medspiller i klimaløsningen.

For det private madspild batter! På den måde kan vi vende perspektivet og bruge vores madspild til at give os handlemuligheder i en klimaproblematik, der er svær at navigere i. Så brug din madspildsreduktion som dit våben i klimakampen og find de klassiske køkkendyder frem igen. De kan blive den moderne forbrugers våben i klimakampen. ■

♥ Rub & Stub er kunde i Merkur



Pengevirke

FOTO: UNSPLASH.COM

OMSTILLING I LANDBRUGET

Landbrug og grøn omstilling kan sagtens gå hånd i hånd

Landbruget har et kæmpe potentiale i forhold til den grønne omstilling, og det er stadig flere landmænd ved at få øjnene op for. Vi har kigget nærmere på tre forskellige projekter, der går forrest og viser vejen for den grønne omstilling i landbruget.

Af Ditte Hedegaard Davidsen, Pengevirke

Det er efterhånden et velkendt faktum, at det globale fødevarer-system, som vi kender det i dag, langt fra er bæredygtigt, og at det behøver en hurtig og gennemgribende transformation, hvis den globale temperaturstigning skal holdes under 2 grader.

Det stod klart, da den store FN-rapport Climate Change and Land udkom i starten af august. Men samtidig konkluderede rapportens forskere, at der rent faktisk er mulighed for at reducere

krisen, hvis der foretages radikale ændringer i den globale fødevarerproduktion. Landbruget kan nemlig være en del af løsningen. Dels ved at bruge de metoder, hvor man udleder mindst muligt, men også ved rent faktisk at optage kulstof fra atmosfæren i landbrugsjorden. Derudover kan man dyrke mere på mindre plads og mindske madspild for at nævne nogle af rapportens anbefalinger.

Man kan altså vælge at anskue rap-

porten på to måder: At der er lang vej igen for landbruget, eller at der er massivt potentiale i forhold til den grønne omstilling. Vi har valgt den sidste diskurs, og er dykket ned i tre konkrete projekter og initiativer herhjemme, der har valgt en anderledes tilgang til fødevarerproduktion, og som alle ønsker at bidrage til den grønne omstilling. På de følgende tre sider kan du læse om både skovlandbrug, holistisk afgræsning og permakulturlandbrug. ■

JÆGERGÅRDENS VALNØDDELAUG

Prototypen på fremtidens bæredygtige skovlandbrug

Kan man udvikle et landbrug, som både producerer sunde fødevarer og samtidig bidrager til en konkret løsning af klimaudfordringerne ved at binde mere CO₂, end landbruget udleder? Det er ambitionen hos den nyetablerede, almennyttige forening Jægergårdens Valnøddelaug ved Ebeltoft.

”Der har ikke været fokuseret på klimabevidste landbrug før, og det er der et kæmpe behov for. Vi har som landmænd i mange år forsømt at gøre noget ved det store problem, som moderne landbrugsdrift er, og derfor har vi valgt at starte det her projekt op. Det er et lille, eksperimenterende landbrug, som gerne skal pege i en ny retning,” siger Frans Van Der Woude, som er én af initiativtagerne bag.

Foreningen er en prototype på et landbrug, som integrerer klimatilpasning og øget biodiversitet ved at producere og sælge store mængder af lokaldyrkede valnødder og cideræbler.

Frans Van Der Woude er uddannet

landmand og har tidligere haft et biodynamisk landbrug på Fyn.

Han mener, at det er paradoksalt, at der ikke findes en støtteordning til projekter, der ønsker at omlægge til permakultur. Derfor ønsker han selv at bidrage med en løsning.

”Vi er nødt til at skabe projekter, som forskere og politikere kan se, er en fornuftig idé, og som hænger sammen, og som andre forhåbentlig kan lade sig inspirere af,” siger Frans Van Der Woude. Selvom projektet stadig er i startfasen, har man i Ebeltoft allerede oplevet en stor opbakning – både blandt private bidragsydere, der ønsker at støtte med finansielle midler og arbejdskraft samt fra Syddjurs Kommune, som har givet tilskud til etableringsfasen af projektet.

En 13 hektar stor mark skal lægges om til økologisk dyrkning – startende med kløvergræs i 2020. Dernæst er ambitionen, at der i alt skal plantes 400 valnøddetræer og 200 cideræbletræer de kommende år.

Fordelen ved valnøddetræerne er, at de vokser relativt hurtigt, og de kan derfor, i kraft af deres store størrelse, hjælpe med at binde store mængder CO₂. Det forventes, at træerne vil bære frugt om 5-7 år. Cideræbletræerne skal levere æbler til det lokale gårdbryggeri, som ønsker at udvide med en lokal ciderproduktion.

Projektet er indtil videre udelukkende drevet af initiativtagerne og frivillige interessenter. Målet er, at projektet på sigt giver overskuddet videre til andre iværksættere, der ønsker at plante træer og udvikle skovlandbruget i Danmark. Derudover har to institutter ved Aarhus Universitet tilbudt at bidrage med forskning og dokumentation vedrørende de klimamæssige aspekter ved projektet, som efterfølgende stilles til rådighed for offentligheden. ■

♥ Jægergårdens Valnøddelaug er kunde i Merkur

FORTSÆTTES PÅ SIDE 24 →

“

Vi er nødt til at skabe projekter, som forskere og politikere kan se, er en fornuftig idé, og som hænger sammen, og som andre forhåbentlig kan lade sig inspirere af.

*Frans Van Der Woude
Jægergårdens Valnøddelaug*



FOTO: JÆGERGÅRDENS VALNØDDELAUG



FOTO: UNSPLASH.COM

HOLISTISK AFGRÆSNING

Køer på græs lagrer CO₂ i jorden

Holistisk afgræsning er en driftsform, som har en lille, men dedikeret og voksende flok af tilhængere i Danmark. En af dem er Thorkild Nissen, som er selvstændig kvægbrugskonsulent i Økologisk Landsforening og selvstændig landmand. Han har selv praktiseret metoden i over fem år.

Ifølge Thorkild Nissen er holistisk afgræsning kort fortalt afgræsning med mange dyr på et lille areal over kort tid. Dyrene flyttes dagligt eller med få dages mellemrum til en ny græsfold. Dermed får græsset fred til at restituere, inden dyrene kommer igen, og dyrene har ikke tid nok til at bide græsset helt ned, hvilket kommer græsset til gode. Græssets hviletid er et grundelement i konceptet, da der med tiden kommer højere udbytte, efterhånden som man får opbygget kulstoflageret i jorden.

Opbygning af kulstof og organisk materiale i en græsmark er langt større, når planterne over og under jorden får lov til at blive store. Og når der afgræses med mange dyr på et lille areal med langt græs, trampes der græs ned, som straks går i gang med at omsætte frugt-

bar jord med meget kulstof. I et klimamæssigt perspektiv er det positivt, da kulstoffet i jorden lagrer og binder det CO₂, der er for meget af i atmosfæren. Og med god jord kommer der med tiden et højt udbytte af mælk.

Ovenstående er erfaringer med holistisk afgræsning, som blandt andre Thorkild Nissen har gjort sig. Selvom metoden er forholdsvis ny herhjemme, så oplever han en stigende interesse for holistisk afgræsning, hvor han selv har været i kontakt med 25-30 landmænd, som har taget metoden til sig herhjemme. Blandt andre Søgård Andelsbrug og Svanholm, som begge er mælkeproducenter.

”Det er en helt ny måde at tænke landbrug på og en meget naturlig måde. Landbruget har i lang tid bevæget sig væk fra det naturlige element. I dag vil landbruget styre naturen - ikke samarbejde med den,” siger Thorkild Nissen.

Metoden er oprindeligt udviklet af den zimbabwiske biolog Allan Savory til at gøre ørkenland frodigt igen, og metoden har især vundet udbredelse blandt kvægbrugere i USA.

”Langt græs er lig med lange rødder. Og det er godt til at samle næringsstoffer i dybden, som gør jorden mere vandholdigt. Øget kulstof i jorden gør den bedre til at optage overskydende vand i våde perioder og forsyne planterne med vand i tørre perioder. Man ser på helheden – ikke bare udbyttet i form af mælk fra koen, men også hvad det tilfører jorden,” siger Thorkild Nissen.

Han er overbevist om, at metoden bliver meget mere udbredt i fremtiden. Også selvom han med egne ord oplever, at det er svært at introducere nye metoder for den etablerede branche.

”Holistisk afgræsning er udviklet af landmænd, og det er svært at komme nedefra og tænke nyt i det danske landbrugssystem, som er så hierarkisk opbygget. Jeg har mødt modstand og latterliggørelse, og det svarer lidt til den gang økologien kom frem for 30-40 år siden. Men hvis vi bare tænker 10 år frem i tiden, så er jeg sikker på, at metoden er mere udbredt i 2030. Af mange grunde og ikke kun af hensyn til klimaet,” siger han. ■

SVANHOLM PERMAKULTUR LANDBRUG

Pionérlandbrug genopbygger naturens økosystem

”Menneskene skal være dem, der opbygger naturen – ikke dem, der nedbryder den.”

Det er udgangspunktet for Svanholm Permakultur Landbrug - et pionérprojekt ved Skibby på Sjælland, som tager udgangspunkt i naturens egne økosystemer og bruger dem som model for landbruget ved at lave fødevarerproducerende skove.

To af initiativtagerne bag er Esben Schultz og Mira Illeris, som i 2016 overtog en 6 hektar stor pløjemark, og som siden da har været i gang med at genopbygge jorden til dets oprindelige økosystem. I dag bor der tre familier på hver deres selvforsynende smålandbrug på Svanholm og planen er, at der med tiden skal være seks smålandbrug i alt.

Esben Schultz og Mira Illeris har især de seneste år kunnet mærke en stor interesse for projektet, hvor begrebet permakultur har fået meget mere anerkendelse fra både fagfolk og den almindelige klimainteresserede borger. Ordet permakultur stammer fra Permanent Agriculture og betyder ”vedvarende kultur”. Permakultur kan defineres som at bo, leve og dyrke jorden i et tæt sam-

arbejde med naturen, hvor alt er en del af naturens biologiske kredsløb.

”Da vi tilbage i 2012, i forbindelse med projektets opstart, udtalte, at vi ønskede, at landbruget skulle være fossilfrit, mødte vi en vis skepsis flere steder fra, og der kan vi se, at der virkelig er sket noget i samfundsdebatten. I dag er det alment anerkendt, at det er et fossilfrit samfund, vi skal hen imod. Globalt set er permakultur en meget stor bevægelse, og i Danmark er der de seneste år startet flere permakultur-landbrug op, som eksempelvis Farendløse Mosteri, Sandmosen 38 og Permatopia,” siger Mira Illeris, som er uddannet økologisk landmand og har arbejdet med permakultur i over 20 år.

I Svanholm Permakultur Landbrug bruger de ingen fossile brændstoffer i driften – hverken i landbruget eller i boligerne. Landbruget dyrker selv egne fødevarer, som forskellige typer af bær, nødder og grøntsager, ligesom de selv står for produktion af elektricitet. Indtil videre produceres der til selvforsyning, og på sigt er planen, at fødevarerne skal sælges til lokale fødevarerfællesskaber og restauranter.

Tre huse er lige nu ved at blive bygget, og de består hovedsageligt af ler, grus, halm og træ fra den nærliggende Svanholmskov. Dermed lagrer husene CO₂ – helt specifikt 20 ton CO₂ om året.

Svanholm Permakultur Landbrug består af nyplantede skovhaver, selvfodrende hønsegård og en såkaldt ”nødde-savanne” med græssende geder; alt sammen dyrkningssystemer der modvirker klimaforandringerne og genopbygger naturressourcerne.

En stor del af projektet handler også om vidensformidling og forskning i bæredygtig livsstil med udgangspunkt i projektet. Håbet er at kunne inspirere andre interesserede og dele ud af deres viden og erfaringer, så modellen i fremtiden kan bredes længere ud. Et eksempel er *Bogen om Permakultur – genopbygning af naturressourcerne og modvirkning af klimaforandringerne*, som grundlæggerne Mira Illeris og Esben Schultz udgav i efteråret 2019. Læs mere på permakulturgarden.dk ■

♥ Permakulturgården er kunde i Merkur

“

I dag er det alment anerkendt, at det er et fossilfrit samfund, vi skal hen imod. Globalt set er permakultur en meget stor bevægelse.

Mira Illeris
økologisk landmand hos Svanholm



FOTO: SVANHOLM-LANDBRUG

NYT FRA MERKUR

Derfor indfører Merkur negative renter for privatkunder

Kombinationen af negativ rente i Nationalbanken og et stort indlån i Merkur gør, at vi er nødt til at gentænke, hvordan vi driver bæredygtig bankvirksomhed og sikrer, at jeres penge gør bedst mulig gavn. Derfor indfører vi pr. 1. januar 2020 negativ rente for privatkunder på 0,75 procent på indestående over 250.000 kr. pr. kunde.

Af Lars Pehrson, adm. direktør i Merkur Andelskasse

Som kunder i Merkur er I med til at drive den bæredygtige omstilling, som andelskassen har kæmpet for siden 1982. Jeres sparepenge låner vi som det vigtigste videre til grønne og socialt ansvarlige virksomheder, som flytter verden et bedre sted hen.

Men den model er udfordret. I mange år har klassisk bankdrift fungeret, ved at kunder sætter penge på en indlåns-

konto mod en forrentning, og banken låner pengene ud til andre kunder til en højere rente. Siden finanskrisen er den model kraftigt udfordret af ekstremt lave renter og en stigende opsparing i vores del af verden.

Ny verden - nye rammer

Den radikale ændring har også betydning for Merkur. Vi oplever et større

indlån, end vi umiddelbart kan konvertere til udlån. Det overskydende indlån bliver derfor placeret i Nationalbanken, som længe har haft en negativ rente.

I dag koster Nationalbankens negative rente Merkur over 10 mio. kroner årligt, og det rammer i sidste ende jer som kunder og andelshavere. Det er uholdbart. Og det er ikke det, vi hos Merkur forstår ved at "give dine penge mening". For

FAKTA

Lynoverblik over negativ rente i Merkur

De nye rammer for private kunder bliver, at hver kunde kan have op til 250.000 kr. i alt på sine forskellige løn- og opsparingskonti uden at blive berørt af negative renter. For indlån derudover skal man betale negativ rente, svarende til Nationalbankens såkaldte indskudsbevisrente, som p.t. er på minus 0,75 procent om året. Pensionskonti og andre særlige indlånsformer er ikke omfattet.

På vores hjemmeside kan du læse mere om de nye vilkår. Du kan også blive klogere på, hvordan du kan flytte dine sparepenge over i bæredygtige investeringer med mulighed for at få et fornuftigt afkast.

➔ www.merkur.dk/negativ-rente



10 mio.

I dag koster Nationalbankens negative rente Merkur over 10 mio. kroner årligt, og det rammer i sidste ende jer som kunder og andelshavere.

INVESTER DIN OPSPARING

Kunder med større indlån kan overveje at investere i eksempelvis investeringsfonde med screenede aktier og obligationer, vedvarende energi, mikrofinans eller fonde med nogle af de virksomheder, som er frontløbere i den grønne omstilling.

Vi hjælper naturligvis med rådgivning.



250.000

Indlån over 250.000 kr. pr. kunde bliver forbundet med en omkostning svarende til Nationalbankens indskudsbevisrente.

selvom der er mindre efterspørgsel på udlån hos Merkur og de fleste andre pengeinstitutter end tidligere, så er der stadig hårdt brug for investeringer i den bæredygtige omstilling.

Vi gentænker den bæredygtige bankdrift

For Merkur som andelskasse og bankvirksomhed betyder de negative renter og det høje indlån, at vi skal gentænke, hvordan vi driver bæredygtig bankvirksomhed og sikrer, at jeres penge gør bedst mulig gavn.

Mange andre banker har enten indført eller er i gang med at indføre negative renter for private kunder. Begrun-

delserne varierer, men har ofte med bankens indtjening og hensynet til aktionærene at gøre. Sådan er det ikke hos os, for Merkur er ejet af jer som kunder og andelshavere. Vi skal være transparent, fair og udvise rettidig omhu. Men vi skal stadig sikre et rimeligt overskud og have en rentestruktur, der er sund for Merkur og for jer som kunder, og som afspejler virkeligheden i samfundet omkring os. Det handler om at gentænke hvordan vi bedst skaber muligheder for at drive den bæredygtige omstilling af samfundet, både nu og fremover.

Derfor opfordrer vi nu kunder med større indlån til at overveje, om investe-

ringer i eksempelvis investeringsfonde med screenede aktier og obligationer, vedvarende energi, mikrofinans eller fonde med nogle af de virksomheder, som er frontløbere i den grønne omstilling, kunne være en mulighed. Vi hjælper naturligvis med rådgivning.

Omvendt har vi stor forståelse for, at der kan være grunde til at have et større indlån og undlade investering. Vi vil i den situation gerne tilbyde en sikker opbevaring af pengene, men hvis balancen i Merkur skal opretholdes, så bliver et indlån over 250.000 kr. pr. kunde forbundet med en omkostning svarende til Nationalbankens indskudsbevisrente. ■



Det handler om at gentænke, hvordan vi bedst skaber muligheder for at drive den bæredygtige omstilling af samfundet, både nu og fremover.

*Lars Pehrson
adm. direktør i Merkur Andelskasse*

BIODIVERSITET

Oplev fugleriget på tæt hold



Vibe, klyde, nattergal... Mange danske fuglearter har det svært. De mangler fristeder til at yngle, finde føde og hvile. Deres foretrukne opholdssteder er ofte truede naturtyper som ubeboede småøer, lavvandede kyster og strandsøer, enge og moser, rørskov, krat og naturskov. Steder, som kan være svære at opretholde, når Danmark er et landbrugsland med over 60 procent opdyrkede landbrugsarealer.

Det råder Fugleværnsfonden bod på. Nogle af Danmarks bedste fuglereservater ejes nemlig af Fugleværnsfonden. Med støtte fra natur- og fugleelskere har fonden igennem mere end 50 år frikøbt arealer med det formål at genskabe rig natur for sårbare fuglearter. I 2019 er det blevet til 22 fuglereservater, som er åbne for besøg året rundt. Her kan du opleve jagende havørn og vandrefalk på tættest hold,

rørdrummens hule pauken fra rørskovens dyb, nattergal for fuld udblæsning, vilde heste og maj-gøgeurt, og meget, meget mere.

Formidling viser vejen

I Fugleværnsfonden er naturformidling en vigtig brik for at sikre en fremtidig forståelse for, hvorfor der skal passes godt på naturen. Selvom fuglene står øverst på dagsordenen, er det vigtigt for fonden, at naturområderne ikke kun er for fugleeksperter og fagfolk, men også for ganske almindelige mennesker, der holder af naturoplevelser. Derfor er der masser af tiltag, som kan gøre besøgende klogere. På fuglene og på bæredygtig forvaltning af naturen.

Først og fremmest er der anlagt vandrestier, gangbroer i rørskov, informationstavler, fugletårne og helt

nye typer af fugleskjul, hvor man ubemærket kan følge fuglene helt tæt på. Derudover tilbydes en lang række gratis ture med fondens naturvejledere og frivillige.

Biodiversitet – for fugle, for folk og for fremtiden

Grundlaget for naturformidlingen er mange års målrettede plejetiltag. Ikke kun for fugle, men for en lang række dyr og planter.

Eksempelvis har fonden etableret vildgræsning i et af sine større fuglereservater på Sydlolland. Det er et af de eneste steder i Danmark, hvor kvæg, dåvildt og vilde heste græsser sammen på store arealer året rundt. Uønskede invasive vækster holdes nede og ny natur vokser frem.

På udvalgte enge svinger frivillige leen til stor gavn for den flora, der har

Fra Agerø i Nordvestjylland til Bornholm i sydøst kan du finde fuglereservater, hvor der værnes om den trængte natur, og som giver offentlig adgang til masser af smukke naturoplevelser.

Af Hanne Havemose, Fugleværnsfonden

brug for det lysåbne for at trives. Vilde orkideer og trevekrone er nogle af de sjældne og smukke arter, der vinder fodfæste her.

Og på fondens sårbare højmossearealer ryddes for birk og pil, der ellers breder sig og overdøver al anden vegetation, som tilhører højmosens egenart.

Biodiversiteten sikres fremgang og fuglene trives.

Fugletal på himmelflugt

Særligt et naturreservat topper listen: På Nyord Enge ved Møn har antallet af ynglende vadefugle som klyde, rødben og viber slået alle rekorder i forhold til resten af landet, hvor de oplever sørgelig tilbagegang. Eksempelvis har klyden på bare 3 år femdoblet sit yngleantal fra 17 par i 2017 til 102 par i 2019. Det gør lokaliteten til et ornitologisk paradys for vade- og engfugle.

Blandt virkemidlerne er afgræsning, vandstandsregulering, høslæt, rydning og -ræveregulering. Der er nemlig ingen tvivl om, at den største synder i paradiset har rød pels. Ræven søger den 'fede' natur, som ikke findes i det ellers så fattige landbrugsland. Det er en alvorlig problematik for en lang række jordrugende fugle, der som navnet antyder, udruger deres æg på jorden, og som i forvejen ikke har de store valgmuligheder, når det gælder valg af yngleområder.

I dag tæller Nyord Enge mere end 30 forskellige arter. Her flyver viber, strandkader, rødben, klyder, krikænder, gravænder, råger, stæreflokke, fiskehejrer, gule vipstjerter, engpibere, by- og landsvaler, sanglærker og mange flere.

Fundamentet

50 års naturforvaltning taler sit eget sprog: fugleriget har stadig vokseværk. Takket være testamentariske gaver, tilskud fra fonde, legater og private bidrag har Fugleværnsfonden i dag 22 naturreservater.

Og så er der jo fondens frivillige, som tæller 17 arbejdsgrupper over hele Danmark. Deres engagement er fondens ryggrad. Som en af dem, rammende har udtalt: 'Man kan ikke redde hele verden, men godt værne om en lille flig af den'. Det har mange af dem gjort i årtier, og det er præcis det, der er Fugleværnsfondens mål. ■

☺ www.fuglevaernsfonden.dk

♥ Fugleværksfonden er kunde i Merkur

FOTO: BO SVENSMARK

BOGANMELDELSE

Garvet klimajournalist skriver til den nye klimabevægelse

Af Lars Pehrson, adm. direktør i Merkur Andelskasse

Jørgen Steen Nielsen har igen skrevet en glimrende og læst oversigtsbog om klimakrisen og den store omstilling. Som journalist ved Dagbladet Information har han dækket miljø og klima i mere end 30 år, og han har tidligere udgivet bøger som bl.a. *Den store omstilling* og *Hvad skal vi med landbruget?*

Hans nye bog *Som gjaldt det livet* er tilegnet "Den Nye Klimabevægelse", eller mere præcist den fremstormende bevægelse af børn og unge, der med stor dedikation og alvor betoner overfor de ældre og magthavende generationer, at de forventer handling nu. Fordi situationen i den grad kræver det. Vi kan ikke blive ved med at sidde fast i hændervridende overvejelser om, hvordan vi får seriøst gang i omstillingen uden at genere landbruget, bilejerne, boligejerne, industrien, fagforeningerne. Eller i hvert fald ikke så meget at det gør noget. Hvor er det hurtige teknologiske fix?

Bogen begynder med et overblik over klimaets tilstand med citater fra de allerseneste rapporter. Men også den voksende økonomiske ulighed får en grundig behandling. Der skal gøres noget ved uligheden, hvis det skal lykkes at gennemføre den grønne omstilling med folkelig accept.



De unges klimabevægelse har i Jørgen Steen Niensens optik samme karakter som andre af historiens vendepunkter, som f.eks. jerntæppets fald. Ingen så det komme, men pludselig var det en realitet. På rekordtid og med Greta Thunberg som eksempel engagerer unge over hele verden sig, og de forstår at få deres forældre i tale. Hvem lytter ikke til sine børns bekymringer?

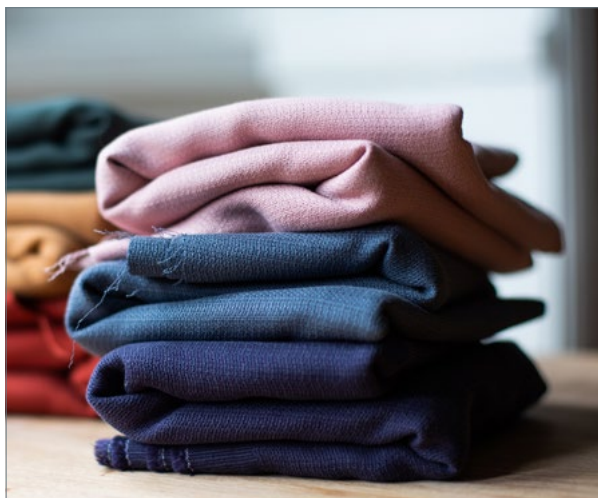
Selvfølgelig mødes de unge også af modstand – ofte i en tone der kan vække undren. Hvorfor føler voksne sig foranlediget til at tale patroniserende eller direkte nedladende om eller til børn, der står med reelle og dybe bekymringer? Selvfølgelig fordi deres økonomiske eller ideologiske interesser er truede – eller fordi vanernes magt er så stor, at tanken om at skulle ændre dem, vækker et voldsomt ubehag.

Som det lidt sarkastisk er blevet sagt, følger løsningen af store og komplekse problemer oftest dette mønster: 1. problemet ignoreres, 2. problemet benægtes, 3. budbringeren angribes og endelig 4. man begynder at løse problemet. Hvis vi trods alt er nået til 3. fase, kan det jo ansues som et godt tegn.

Sidste del af bogen er et konkret og interessant bud på, hvordan man får bygget bro fra forskernes anbefalinger over til en bred folkelig forståelse og dermed accept af de forandringer, der skal til. Med afsæt i en bekymring om, at klimakrisen i sidste instans kan true demokratiet, beskriver Jørgen Steen Nielsen endnu en bevægelse på fremmarch, nemlig idéen om borgerting som revitalisering af demokratiet. Et borgerting er en forsamling af borgere, udpeget ved lodtrækning og under hensyn til befolkningens sammensætning (køn, alder, uddannelse, geografi osv.). Et borgerting kan komme med anbefalinger til løsning af en konkret opgave eller være en permanent institution. I sidstnævnte tilfælde sker der udskiftning med faste mellemrum. Fordelen ved borgerting, som kommer med anbefaling til de egentlige beslutningsorganer (parlamentar, byråd osv.) er, at drøftelserne får en langt mere saglig karakter. Der er tid til at sætte sig ind i problemstillingen, og da medlemmerne ikke skal forfægte bestemte partipolitiske positioner, er der en god chance for, at man når en høj grad af enighed om en fornuftig løsning. Der er allerede gode erfaringer med borgerting i f.eks. Irland. Dem kunne vi lade os inspirere af i Danmark.

➔ Jørgen Steen Nielsen: *Som gjaldt det livet*.

Informations forlag, 212 sider, 200 kroner.



Bæredygtigheden indtager gør-det-selv-garderoben

Det er ikke bæredygtigt nok bare at sy sit eget tøj. Det er nødvendigt også at være bæredygtig i valg af det stof, der lander hjemme på sybordet, hvis glorien skal kunne pudses helt ren.

Kvalitet og bæredygtighed er nøgleordene hos stofbutikken METERMETER, som med lanceringen af brandet meetMILK præsenterer en ny måde at tænke stof på, når man vælger at sy sit tøj selv.

Metervarerne i meetMILK-kollektionen er lavet af Tencel, som er produceret af cellulosefibre fra træ. Produktionen af Tencel er prisbelønnet og bæredygtigt certificeret, hvor slutproduktet udmærker sig ved at være en naturlig, biobaseret og -nedbrydelig tekstilfiber med en række unikke egenskaber i forhold til komfort og anvendelse. meetMILK udvikles fra Danmark i tæt samarbejde med producenten i Tyrkiet - som blandt andet sikrer miljøhensyn ved brug af strøm fra egne vindmøller og vandrensningssystem, der sikrer tæt på nul procent spildevand fra produktionen.

Hele meetMILK kollektionen kan købes hos METERMETER, som har butik i Aarhus og webshop på www.metermeter.dk. Derudover kan meetMILK kollektionerne på nuværende tidspunkt findes i mere end 200 stofbutikker rundt omkring i Europa, som med lanceringen af meetMILK har taget bæredygtigheden til sig.

METERMETER - Sønder Allé 36 - 8000 Aarhus C
ONLINE SHOP - www.metermeter.dk



Foreningen Brobyggerne og Nor Kaffe samarbejder om dialogkaffe i hele Danmark

Dæmonisering og grøfter mellem befolkningsgrupper truer sammenhængskraften. Demokratiet er under pres. Vores udfordring i dag er at holde fast i de demokratiske principper, så demokratiet ikke udhules indefra. Derfor er der brug for at insistere på brobygnings- og dialoginitiativer, der styrker sammenholdet mellem mennesker med forskellig baggrund for at tale mennesker op og hadefulde ytringer imod.

Det er det, som *Dialogkaffe* handler om. Idéen er Özlem Cekics. Hun begyndte at opsøge mennesker, der sendte hende hadefulde mails og har udviklet en metode for, hvordan man skaber rammerne for en samtale, der ikke er drevet af fordomme og dæmonisering, men er både kritisk og konstruktiv. Og det er det arbejde, Nor støtter, når virksomheden donerer bæredygtig kaffe til åbne dialogkaffe-arrangementer.

Til møderne får hver deltager en pose kaffe. På bagsiden skriver man sine kontaktoplysninger og bytter pakken med sidemanden, så dialogen også kan fortsætte efter arrangementet. Du kan læse mere om Nor på www.norspecialties.com.

Det er nemt at støtte Foreningen Brobyggerne, brug Mobilepay til 58552. For 100 kr. om året kan du blive medlem.

Klik ind på vores hjemmeside og se hvordan: www.brobyggerne.dk

NATURVIN

Lad pengene virke for den ærlige og frie vin

Andreas Wittus Skottfelt er medejer af en naturvinsforretning i en gammel bunker i Roskilde. Han mener, at den konventionelle vinbranche er komplet uigennemskuelig og er i stedet varm fortaler for vin, der er lavet ved naturlige processer.

Af Andreas Wittus Skottfelt, Bunker af Vin

At læserne af Pengevirke er bevidste forbrugere, det er jeg slet ikke i tvivl om. I har valgt en bæredygtig andelskasse, og I kan derfor nok skrive under på, at forbrugere har magt til at skabe forandringer ved hjælp af deres valg, og at indkøbskurven kan bruges som stemmeboks.

Men hvad nu hvis produktet, som i dette tilfælde er vin, som jeg beskæftiger mig med, ofte er et ret uigennemskueligt produkt? Uigennemskueligt i den forstand at der i langt størstedelen af verdens vinproduktion tilsættes en god cocktail af kemi både før og efter presningen af druerne. Denne kemi tilsættes vel at mærke uden, at det deklarerer på flasken, og så er det tilmed fuldt EU-lovstøttet. Hvordan skal vi, som forbrugere, så kunne gennemskue, hvad det er, vi lægger i indkøbskurven?

En almindelig flaske vin er ikke bare gæret most tilsat konserveringsmidlet svovl (sulfitter), hvilket jo ellers fremgår af etiketterne. Der kan i konventionel vin tilsættes 55 hjælpestoffer (for økologiske vine er det 30 hjælpestoffer eksempelvis kalk og citronsyre) herunder enzymer og syntetiske søde- og klaringsmidler. At alle disse hjælpestoffer i vinproduktionen ikke deklarerer, gør i mine øjne meget vin til særdeles uigennemsigtige produkter.

Ærlig vin

Naturvin handler i modsætning til konventionel og økologisk vinproduktion om at intervenere så lidt som muligt i vinen skabelsesproces, efter druerne er pressede. (Men bæredygtigt producerede druer via eksempelvis økologi eller biodynamik er selvfølgelig præmissen). Vinjournalisten Alice Feiring sætter dette synspunkt endnu mere på spidsen med sin harme over tilsætningsstofferne:

”Det giver ingen mening at tale om terroir - forbindelsen mellem vin og jord - hvis man fremstiller et industrielt produkt. Hvis ikke det er naturvin, er terroir-begrebet ren bullshit. Så kan du jo proppes hvad som helst i vinen.”

I vores vinforretning, som ligger i en gammel krigsbunker fra 40'erne i Roskilde, arbejder min kompagnon Stefan og jeg, for at skubbe naturvin frem. Grundfilosofien er, at intet er trukket fra vinen og intet er tilsat, og hvis der er tilsat eksempelvis svovl eller sukker, så skal det deklareres.

Vi leverer ærlig og fri vin, dvs. fri for intervention udover grovfiltrering og med frie og volatile (flygtige) aromastoffer, der ikke er bundet af hård konservering. Det er naturvin fra Danmark, Europa og på sigt fra Kaukasus.

Derudover fungerer bunkeren som køleskab for både vores egne og vores lejerers vine.

Pengenes virke i vinen

Men hvorfor er vin så blevet sådan et uigennemskueligt produkt? Det har i høj grad at gøre med pengenes virke i vinen. For store veksportlande som Frankrig fylder vinen en væsentlig del af landets økonomi. Fransk vin sad i velmagtsdagene på halvdelen af verdensmarkedet, men er blevet presset af den oversøiske veksport fra eksempelvis Syd- og Nordamerika. Vinproducenterne vil derfor gøre meget for at effektivisere og rationalisere vinproduktionen i en branche, der er økonomisk presset udefra af andre vinproducerende lande og indefra af naturvinsbølgen.

Markedskampen foregår også gennem organisationer som AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). AOC blev startet i begyndelsen af 1900-tallet som en organisation, der skulle sikre lokale stednavne og kvalitet mod underlødige produkter med misvisende anvisninger. Over de sidste 100 år er AOC imidlertid blevet til en monopollignende instans på værdiskabende stedbetegnelser, som til stadighed avler flere sagsanlæg mod naturvinsbønder, fordi de for eksempel vil skrive, hvor deres vingård er beliggende.

AOC er over årene blevet mindre optaget af vinkvalitet, og det ses bl.a. ved, at AOC-mærkede vine kan købes i europæiske supermarkeder for 2-4 Euro. Til den pris kan der ikke laves fair vinhåndværk.

Pesticidlobben indgår også i markedskonkurrencen og lægger pres på vinbønderne med sagsanlæg om sprøjtekrav. Naturvinsbønderne er grundlæggende i opposition til den massive industrikultur i vinbranchen. I Frankrig fylder vinproduktionen kun 3,7% af landbrugsarealet, mens vinproduktionen bruger over 20% af pesticiderne. Og pesticiderne - ja de kan genfindes i prøver fra 80% af de børn, der går i skole eller bor tæt op af det franske konventionelle landbrug.

Et rummeligt smagsfællesskab

I Bunker af Vin arbejder vi for at give forbrugerne et alternativ til den forarbejdede vin. I Bunkeren er der ingen begrænsning i forhold til hvilken slags vin, vores kunder kan opbevare. Bunker af Vin har tydelige holdninger til vinproduktion, men vi vil samtidig også være et smagsfællesskab, der ikke lukker sig om sig selv.

Der skal være plads til at dele tanker om vin og om smag i samtale, også selvom vi kan være uenige om produktionsmåden. For vi vælger jo selv, hvad det er for en vin, som vores magtfulde stemmeseddel skal gå til. ■

♥ Bunker af Vin er kunde i Merkur



FAKTA

Vinene fra de bønder vi samarbejder med følger disse retningslinjer:

- Druerne er typisk dyrket af små-skala og økonomisk selvstændige bønder.
- Druerne er håndplukkede fra permakulturelle, økologiske, biodynamiske eller på anden vis bæredygtige vinmarker.
- Vinen er gæret uden tilsætning af gær, dvs. vildgæret på egnens gærstammer.
- Ingen additiver tilsættes gæringsprocessen.
- En begrænset mængde eller ingen svovl.



MEDARBEJDERE I MERKUR

Ny direktør skal udvikle Merkurs forretning

Den 1. november kunne vi byde velkommen til Merkurs nye direktør Charlotte Skovgaard. Charlotte er indtrådt i direktionen sammen med administrerende direktør Lars Pehrson og kreditdirektør Alex Andersen. Hun har ansvar for ledelse og udvikling af Merkurs forretningsvendte funktioner, service- & administrationsenheder, IT- og udviklingsafdelingen samt for HR-området.

Charlotte Skovgaard kommer med en solid erfaring fra den finansielle sektor via stillinger i Arbejdernes Landsbank, Coop Bank, KPMG og Danske Bank. Oprindeligt er hun bankuddannet og har arbejdet som både privat- og erhvervsrådgiver, men de sidste mange år har hun haft ledende stillinger, senest i Arbejdernes Landsbank, hvor hun har været projektdirektør. Tidligere var hun en af hovedarkitekterne bag etableringen af Coop Bank, hvor hun efterfølgende blev en del af direktionen.

Charlotte Skovgaard glæder sig til fremover at være med til at realisere det store potentiale, som hun ser i Merkur Andelskasse.

”Merkur har en utrolig stærk position og et værdigrundlag, som mange danskere kan identificere sig med,” siger hun. Og det mener hun er afgørende i en tid, hvor sektoren og den traditionelle bankmodel er under pres.

”Jeg tror, vi går en hård tid i møde i sektoren, så alle bliver nødt til at spørge sig selv, hvad deres eksistensberettigelse er. Dem der har en stærk profil vil også være dem, der eksisterer i fremtiden.”

Derfor er hun begejstret for det nye arbejde, hun nu har påbegyndt, som bl.a. handler om at udbrede kendskabet til Merkur og samtidig drive en god forretning, så Merkur er rustet til fremtiden.

”Sammen skal vi vise, at kundefokus, forretningsfokus og samfundsfokus kan gå hånd i hånd,” siger Charlotte Skovgaard.

Merkurs administrerende direktør Lars Pehrson er glad for at have fået Charlotte med om bord:

”Med Charlotte i direktionen kan vi fortsætte med at styrke det kundeorienterede fokus og udvikle forretningen ud fra Merkurs unikke position på markedet som det førende værdibaserede pengeinstitut i Danmark. Hun er optaget af netop det værdibaserede og kommer samtidig med en bred erfaring med at skabe forandringer i en veletableret kontekst, såvel som i et opstartsmiljø,” siger han.

Charlotte Skovgaard er 47 år, kommer fra Sydsjælland og bor i København sammen med sin mand Michael. Fritiden tilbringer de i sommerhuset på Fejø, hvor batterierne bliver ladet op, og ”skuldrene falder helt ned, allerede når man holder ved færgeløjet.” På Fejø handler det om at komme ud i naturen og få en pause fra storbyhverdagen, fortæller Charlotte Skovgaard.



KLIMASTREJKE

En dag for klimaet

Fredag d. 27. september holdt Merkur Andelskasse lukket hele dagen. Foran vores tre afdelinger hang bannere og skilte, hvorpå man kunne læse, at der var lukket pga. klimastrejke. Merkurs hjemmeside "gik i sort", og vi tog ingen nye forretninger eller kunder ind på dagen. Og hvorfor så det?

Vi tog en dag ud af kalenderen for at støtte op om de unges klimakamp. Med skolestrejkerne har de sat fokus på, at klimaet ikke kan vente. Der skal ske noget nu. Men det bør ikke være de unges kamp alene. Den 27. september havde de bedt os "voksne" om at deltage ved at give vores frokostpause for klimaet. Break for Climate hed initiativet, som foregik i mere end 400 byer verden over.

Merkur deltog i Break for Climates to timers manifestationer i både Aarhus, Aalborg og København for at markere, at vi bakker op om den klimahandling, som de unge efterspørger. Resten af dagen havde medarbejderne i de enkelte afdelinger arrangeret forskellige aktiviteter. Der blev bl.a. malet skilte og (genbrugs) t-shirts og diskuteret bæredygtighed i hverdagen.

Aarhus afdeling lånte lokaler på Godsbanen og inviterede alle kunder til at deltage i skiltemaling på dagen. I København arrangerede en håndfuld medarbejdere en workshop for afdelingen for at finde frem til konkrete tiltag, der kan gøre hverdagen i Merkur mere bæredygtig. Og i Aalborg stod medarbejderne på gaden foran afdelingen for at få de forbigående i tale.

En dag er ikke meget i det store billede, så kampen stopper naturligvis ikke her. Men vi brugte dagen til at sætte fokus på den vigtige klimadagsorden og fortsætter nu arbejdet med også i det daglige at kæmpe for et bæredygtigt og socialt retfærdigt samfund.

GLOBALT UDSYN

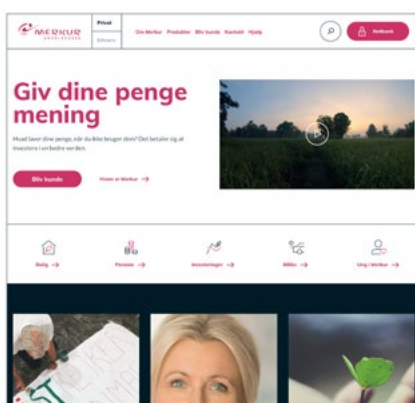
Merkur var vært for Nordisk Bankmøde

For 24. gang løb Nordisk Bankmøde i august måned af staben – et møde mellem de tre søsterbanker Cultura Bank i Norge, Ekobanken i Sverige og Merkur Andelskasse. Ved det årlige møde fik vi lejlighed til at dele erfaringer og inspirere hinanden. I år var Merkur vært for mødet, der strakte sig over en weekend. Vi arbejdede med emner som grønne boliglån, bæredygtig investering, erhvervslån og det nye klimainitiativ, som Merkur og en række andre GABV-banker tilsluttede sig tidligere på året. Der blev også tid til en inspirationstur, hvor vi besøgte Merkurs kunde Genbyg.dk - et byggemarked, som udelukkende sælger brugte byggematerialer.



Merkur Andelskasse er medstifter af Global Alliance for Banking on Values – et internationalt netværk af værdibaserede banker over hele verden, som alle arbejder for at finde bæredygtige løsninger på globale problemer.

➔ www.gabv.org



HJEMMESIDE

Nyt design

Som den opmærksomme Merkurkunde nok har opdaget, fik vi i august måned en ny hjemmeside. Her kan du finde alle de vigtigste informationer om Merkur og de produkter, vi tilbyder – alt sammen i et nyt og opdateret design med flere guides, ofte stillede spørgsmål og artikler om bl.a. privatøkonomi, bæredygtig livsstil og Merkurs mange inspirerende kunder. Hjemmesiden er et led i et større arbejde med at opdatere Merkurs visuelle identitet, så vores udtryk bliver endnu skarpere. Derfor har Pengevirke også fået en overhaling. Vi håber, du kan lide det nye look. Har du ris eller ros, er du som altid velkommen til at sende en mail til pengevirke@merkur.dk.

Her arbejder dine penge

Her kan du møde nogle af de bæredygtige, sociale og kulturelle virksomheder, som Merkur låner penge ud til. Vi går ind for gennemsigtighed, og derfor kan du altid følge med i, hvad dine penge arbejder for, mens de står i Merkur. På den måde kan du være sikker på, at dine penge fremmer en bæredygtig udvikling.

➔ Se alle virksomheder og institutioner, som Merkur låner ud til på www.merkur.dk/herarbejderdinepenge



MILJØ OG ENERGI

Sømunken

– er en fiskeforretning, der ligger på Rantzausgade i hjertet af Nørrebro i København. Ejeren hedder Christoffer S. Pedersen, og hans butik har særligt fokus på naturskånsom og sæsonbetonet fiskeri. Det betyder, at fiskeriet foregår kystnært med særlige fangstredskaber, som er skånsomme for havmiljøet. Sømunkenes fisk kommer hovedsageligt fra Nordsøregionen og alternativt fra de europæiske kyster for at belaste klimaet mindst muligt.

➔ www.sømunken.dk



MILJØ OG ENERGI

Fonden Københavns Madhus

– udvikler og driver projekter, der med mad og måltider som udgangspunkt, skaber positive samfundsforandringer gennem et eller flere af deres fokusområder som trivsel & fællesskab, læring & dannelse og bæredygtighed. De tror på, at arbejdet med og udviklingen af det gode måltid er midlet til at fjerne en lang række velfærds- og samfundsproblemer. Med samarbejdspartnere i hele landet skaber de sunde måltider og en glad spisekultur.

➔ www.kbhmadhus.dk