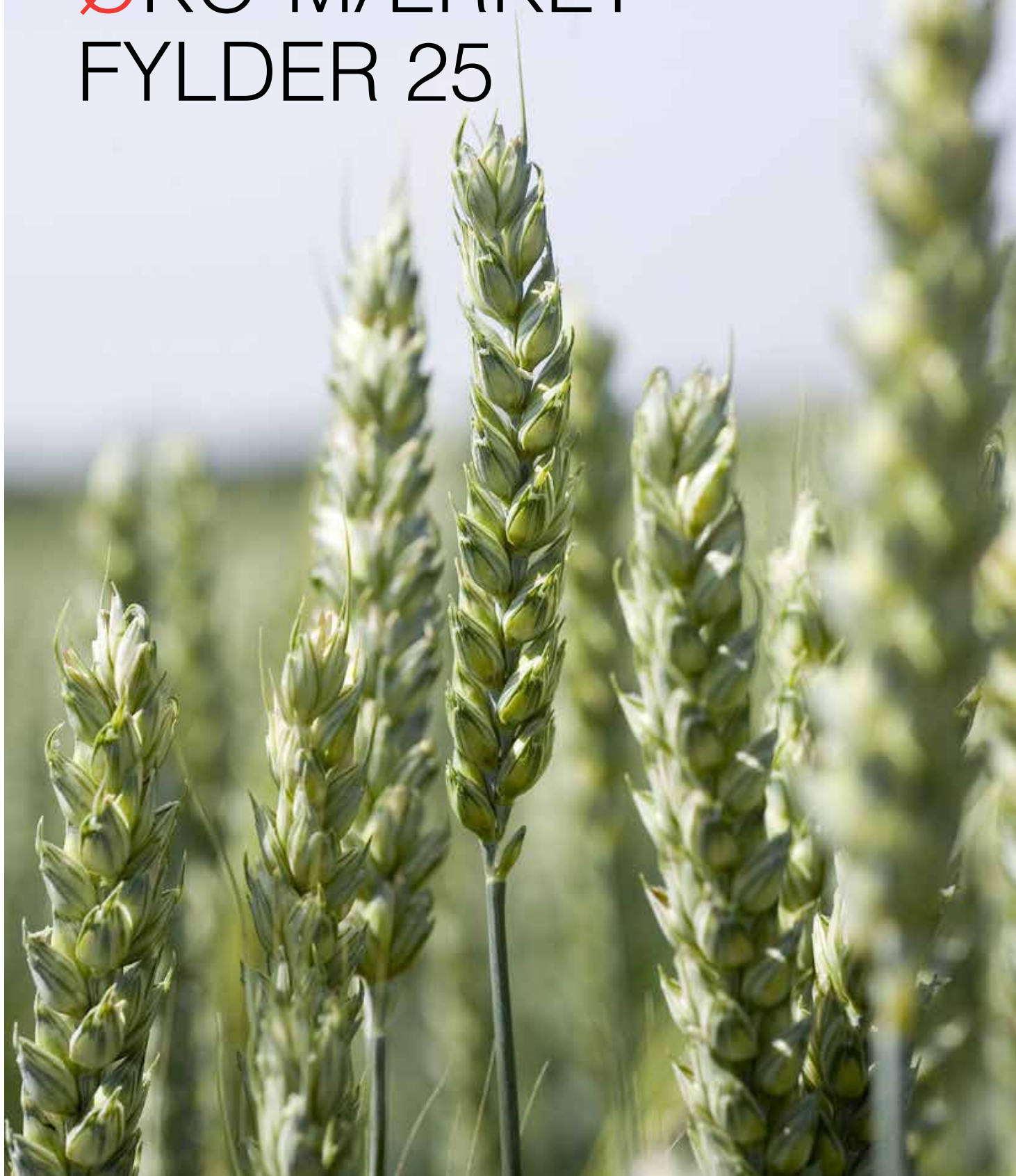


TEMA

ØKO-MÆRKET FYLDER 25





Kommunikationsuddannelsen
1. semester 2015

Danmarks Medie- og Journalisthøjskole
Emdrupvej 72
2400 København NV

Telefon: 85 440 440
Mail: info@dmjx.dk



Redaktion

Ditte-Marie Rye
Caroline Bahl Clausen
Sara Westphal Emborg
Thilde Højbye
Maria Bak Ahrensberg



Foto: Økologisk Landsforening

I år fejrer vi Økologimærkets 25-års fødselsdag.

I dette temamagasin besøger vi lokale initiativer rundt omkring på Sjælland – dér hvor økologien spirer. Vi starter på Sydsjælland hos Bækvang Økologi i Rønnede, der har været med til at fremme økologien i lokalsamfundet. Dernæst går turen nordpå, hvor vi i Herlev besøger Slottet i Smørmose, der er et økologisk paradis. På Nordsjælland nærmer vi os Krogerup, hvor skolehaven Haver til Maver lærer børn om bæredygtighed og at dyrke deres egne økologiske smålandbrug. Et stenkast fra skolehaven bliver vi budt velkommen på Krogerup Avlsgaard, hvor Aarstiderne holder til. Her eksperimenterer de med nye, bæredygtige dyrkningsmetoder. Turen ender på den nordvestlige spids, hvor et af Danmarks ældste økosamfund, Dyssekilde, befinder sig. Læn dig tilbage og kom med på en økologisk rundvisning op igennem Sjælland, når vi hylder det røde Øko-mærke!



cialiseringer på forskellige områder. Det er ærgerligt, at der ikke er udveksling af erfaringer og viden som før," siger Steen. Parret fortæller dog, at Økologisk Landsforening har forsøgt at iværksætte lokale netværk, så økologer kan hjælpe hinanden.

"Vi har nedsat et udvalg for landets gårdbutikker. Udvalget arbejder med udvikling, hjælp til at forstå lovgivning og rådgivning til landmænd," fortæller Per Kolster.

En politisk kamp

"Det er vigtigt at pointere, at der er forskel på økologer. Nogle er økologer af økonomiske årsager, andre af økologiske og ideologiske," siger Steen.

Han påpeger, at man blot kan åbne folks køleskabe. Det er ikke alle, der har hjertet med. Det politiske aspekt er en vigtig del af økologien for Steen og Marianne. De har altid været politisk aktive og mener, at økologi er en politisk kamp.

Steen fortæller, at regeringens 2020-målsætning er urealistisk, fordi økonomien spiller en stor rolle i omlægningen til økologi. Målet er en fordobling af det økologiske areal, der ifølge Marianne ikke bare er urealistisk, men også uambitiøst.

"Hvis målsætningen skal være realistisk, kræver det ny lovgivning, der tilgodeser økologer. Der skal penge på bordet, og det skal være fordelagtigt at drive økologisk landbrug," fortæller Steen.

Steen og Marianne ville være økologer

Økologimærket har 25-års jubilæum i år. På trods af mærkedagen er kun seks procent af det samlede landbrug i Danmark økologisk. Steen Kjærsgaard og Marianne Albertsen på Bækvang Økologi ved Rønnede gør en ihærdig indsats for at sætte økologi på dagsordenen i deres lokalområde

af Ditte-Marie Rye

De ville ikke være landmænd. De ville være økologer og befri jorden fra den konventionelle drift med sprøjtegift. Få år før Økologimærket blev født, besluttede Steen Kjærsgaard og Marianne Albertsen i 1987 at gøre op med livet i kollektivet i Rødovre. I stedet vendte de næsen sydpå for at etablere et økologisk landbrug. Forinden havde de været få uger på kursus i omlægning til økologi, men ifølge Steen Kjærsgaard er det ikke svært.

"Det er ikke kompliceret. Der er bare nogle regler, som skal overholdes. Det var blot en opgave, der skulle løses," fortæller han.

Øko-quiz og ildsjæle

I håbet om at fremme økologiens budskab har parret taget en række initiativer i lokalområdet. De laver bl.a. en quiz om økologi til det årlige sommermarked på Bækvang. Quizen skal medvirke til at udvide folks bevidsthed. Desuden har Marianne iværksat projektet "Økohaver i Kongsted," hvor hun en årgang besøgte en lokal fritidsklub to gange ugentligt. Her dyrkede de økologiske grøntsager. Projektet blev rundet af med en høstfest, der vakte stor begejstring hos børnene.

"Det viser sig, at folk på landet er parcelister. De dyrker ikke

selv, og derfor kender deres børn ikke til det. Projektet var et godt sted at starte, da børn påvirker deres forældre," fortæller Marianne.

Desuden har hun været på kurset, "De grønne ildsjæle," der er et økologisk netværk, som gav mange skeptiske deltagere en øjenåbner for økologiens muligheder. De tog på ekskursioner og havde besøg af økokonsulenter. Udover salget i gårdbutikken, deltager Marianne og Steen også på økomarkeder, hvor de bidrager til at udbrede det økologiske budskab. Formanden for Økologisk Landsforening, Per Kolster, ønsker også at sprede økologien.

- Steen Kjærsgaard

"Vi arbejder meget med kommunikation og oplysning. Vi laver omlægningstjek med samtaler og beregninger til landmænd, der ønsker at omlægge," fortæller han.

Økologer er specialister

På Bækvang er de medlemmer af Økologisk Landsforening. De oplever, at samarbejdet med andre økologer er blevet mindre.

"Netværket er ikke det samme længere, da folk har større spe-





Friske, økologiske æbler. Foto: Økologisk Landsforening



Glad, økologisk ko på græseng. Foto: Morten Telling



Farverige, økologiske hokkaido fra Bækvang Økologi. Foto: Bækvang Økologi

I Økologisk Landsforening mener de ikke, at en ændring af loven er løsningen:

"Der er ikke noget nemt svar. Regeringens målsætning er ambitiøs og realistisk i forhold til udviklingen på markedet," siger Per Kølster.

Da Steen og Marianne købte Bækvang, regnede de med, at økologien ville have udviklet sig langt mere i årene, der er gået.

"Da vi startede var ca. to procent af al landbrug i Danmark økologisk. Stigningen er nu tredoblet, hvilket selvfølgelig er godt, men det er uacceptabelt i forhold til den samlede landbrugsfordeling," påpeger Marianne.

Fokus på økologi

På Bækvang anerkender de, at der særligt i børnefamilier er kommet større fokus på økologi de senere år. De pointerer dog, at forældre ikke kun køber økologi.

"Det er tilfældigt, om man køber økologi. Prisen er afgørende. Man prioriterer økologi, hvis økonomien er god," siger Steen og påpeger samtidig, at tendensen til at købe økologiske æg, mejeriprodukter og grøntsager ikke tyder på en samlet bevidsthed. Ifølge Steen kan det betale sig at købe økologi.

"Økologi er ikke dyrt. Det konventionelle landbrug medfører mange ekstraregninger for miljøet. Konventionelt er dyrt, for det skal resten af samfundet betale," fortæller han.

På Bækvang Økologi er de ikke i tvivl om, at økologi betaler sig. De fejrer Økologimærkets 25-års jubilæum ved årets sommermarked med levende musik, grillmad og den vanlige økoquiz.

"Der er ikke noget nemt svar. Regeringens målsætning er ambitiøs og realistisk i forhold til udviklingen på markedet"

- Per Kølster



Flipperne i nr. 122

En sommerdag for 21 år siden købte Jens Juhl og Sølva Falgren nr. 122 i kolonihaveforeningen Smørmosen i Herlev. Her skabte parret en sprøjtefri og økologisk kolonihave, der adskilte sig fra naboernes. Men det skulle vise sig, at resten af foreningen hoppede med på vognen, og haven blev et tilløbsstykke

At Caroline Bahl Clausen

Sølva og Jens købte i 1994 det lille, røde kolonihavehus, som de i dag kalder for 'Slottet i Smørmosen'. Her har de skabt et økologisk havebrug, hvor de prøver at være så selvforsynende som muligt. Slotsfruen på 69 år, Sølva, tager sig mest af at kreere deres friske, økologiske råvarer i køkkenet. Imens sørger Slotsherren, Jens, på 74 år for, at hun har råvarerne til madlavningen.

For i tiden var det svært at skaffe de økologiske råvarer, som parret ikke selv dyrkede, men i dag kan man skaffe alt økologisk. Slottets udestue er parrets udkigspost, og herfra holder de styr på deres farverige, økologiske have. De utallige bede og blomster giver et billede af parrets interesse for at skabe spirende liv omkring dem.

Jens Juhl i parrets frodige og grønne drivhus





Solva Falgren i sit rette element i parrets økologiske have



"Dernede går hanen Hansen," fortæller Jens og peger ud af vinduet mod slottets matchende hønsehus bagerst i haven.

Hanen og hønsene bidrager med æg og skaber kompost, som parret spreder i deres økologiske bede. Solva og Jens har altid gået ind for økologi, men målet med den økologiske have er også at inspirere besøgende i samme retning. Det har dog ikke altid været lige nemt at være forgangsmænd.

De banede veje for økologi

"Vores nabo, der er gartner, sagde fra begyndelsen, at vi skulle droppe økologien," fortæller Jens og tager en bid af en økologisk vaffel, som Solva har placeret på bordet.

"Men det gjorde vi ikke," supplerer hun og sender et skævt smil.

Trods naboernes modstand og parrets mærkat som 'flipperne i nr. 122', fortsatte de arbejdet. Solva og Jens turde gå forrest og kæmpe for økologien. Parret forklarer mistilliden fra naboerne som en naturlig reaktion, da økologi endnu ikke var et kendt ord for danskerne. Der gik dog ikke mange år før naboens skepsis blev trukket tilbage, og Jens og Solva fik gjort hele Smørmosen sprøjtefri. Nu oplever parret, at naboerne vrimler dertil for at få gode råd.

"Vi holdt en fest, da Smørmosen blev sprøjtefri for cirka 17 år siden. Borgmesteren kom og erklærede os for den første sprøjtefri kolonihaveforening i Gladsaxe," fortæller Jens og sender et stolt smil, der smitter af på Solva.

Danmarks kolonihaveforbund fraråder også brugen af sprøjtemidler i kolonihaver. Forbundet kan dog ikke kræve det, men de ser et stigende antal kolonihaver, der selv har forbud mod sprøjtemidler, som for eksempel Smørmosen.

"Der er slet ikke brug for sprøjtemidler i kolonihaverne. Haverne har kun små mængder af hver slags plante, og derfor kan naturen selv bekæmpe sygdomme i de enkelte planter og opretholde den naturlige balance. På den måde kan man per definition kalde kolonihaver for sprøjtefrie," fortæller

Grethe Bjerregaard, der er konsulent hos Danmarks Kolonihaveforbund og fagredaktør for Havebladet.

Danmarks Kolonihaveforbund kan dog ikke vide, hvad der sker i de enkelte haver, men de håber, at kolonihaverne følger deres anbefaling.

"Vores nabo, der er gartner, sagde fra begyndelsen, at vi skulle droppe økologien"

- Jens Juhl

Havens ambitioner

Haven er en labyrint af små, smalle stier, der er omkranset af bede med både blomster og afgrøder. Den lille slotsdam er fint dækket af lyserøde blade, der er fløjet et par meter fra naboens kirsebærtræ.

"Er det ikke bare smukt med de badende kirsebærblade? Selvom jeg i morgen nu må rengøre søen," konstaterer Jens og griner på sin vej mod drivhuset.

Drivhuset indeholder alverdens planter, der systematisk er opstillet i rækker. Gennem drivhusets rude kan man se Solva luge ukrudt i et af bedene. Alt bliver plejet og passet, og en tur rundt i haven vidner om en stor viden og lyst til at lære fra sig hos parret.

"Vi har en ambition om at påvirke andre til at leve økologisk. Det er derfor, vi lader folk besøge os gratis," fortæller Solva.

Slotshaven har omkring 400 besøgende om året, og parret har på den måde rig mulighed for at dele ud af deres viden. Både skolebørn og interesserede sjæle fra hele verden har fundet vej forbi haven. Parret er også forfattere til flere bøger om økologisk havebrug og holder en lang række foredrag.

Da rundvisningen er slut, vinker parret farvel, og bag nr. 122's lukkede havelåge skimtes to forenede sjæle, der sammen bevæger sig tilbage til kolonihavehuset. De bliver ikke længere kaldt 'flipperne i nr. 122', men er nu kendetegnet som slotsherren og -fruen, der går forrest for økologien.

Viktor kan kende forskel på en pastinak og en persillerod

Jord, frø, spire, plante, høst, suppe, kompost. Det er remsen, der får børnene til at samles i en rundkreds og spidse øre i skolehaven Haver til Maver i Krogerup. Det er også den cirkel, der lærer eleverne om det bæredygtige landbrug og at drage omsorg for jorden, naturen og råvarerne.

Af Sara Westphal Emborg. Foto: Haver til Maver



Det er onsdag morgen i Krogerup, og klokken nærmer sig ni. 4.a er i gang med en meget koncentreret omgang 'jorden er giftig' på toppen af labyrinten af halmballer. Da klokken slår ni, ringer den gamle klokke fra ladegavlen, og eleverne samler sig og råber remsen i kor: Jord, frø, spire, plante, høst, suppe, kompost. Den bliver efterfulgt af Malthes, der spørger, om det er tid til at luge. Og det er det. Sådan starter dagen i Haver til Maver, der også er begyndelsen på den bæredygtige cirkel, som remsen beskriver, og som danner grundlaget for undervisningen i skolehaven.

Amalie Dynnes Ørsted, der er teamleder og fagansvarlig for gastronomi i skolehaven, tager 4.a med til det store areal af plantehaver. Et areal, der dog kun udgør et lille stykke af det 80 hektar store land, som hører til Krogerup Avlsråd, hvor Haver til Maver har hjemme.

Børnene stiller sig i en række bag Amalie og begynder den obligatoriske regnormedans. Dansen sørger for, at jorden omkring haverne bliver trampet til stier, og at regnormene kommer op. Den første orm titter frem, og en dreng spørger, om ikke de skal dræbe den. Det giver Amalie lejlighed til at forklare, hvordan regnormene udgør en vigtig funktion for jorden og planternes næring.

"Børnernes nysgerrighed er sammen med deres aktive deltagelse det, der gør det muligt for os at lære dem om bæredygtighed og biodiversitet. Vi holder ikke lange foredrag om økologi, men giver dem mulighed for at være en del af deres eget økologiske landbrug," fortæller Amalie Dynnes Ørsted, der har arbejdet i Haver til Maver siden august sidste år.

Kend din grøntsag

Efter regnormedansen er det tid til at luge ukrudt og herefter plante frø. Noget eleverne fra 4.a klarer uhyre hurtigt og effektivt. Det sværeste er faktisk at vælge hvilke grøntsager, der skal sås. For når man kan vælge mellem spinat, gulerodder, løg, rødløg, persille, koriander og dild, men kun har plads til tre, må valget overvejes grundigt.

"Almindelige løg er lidt kedelige, men rødløg smager faktisk



helt anderledes," udbryder Viktor og får hældt en håndfuld rødløgsspire i hånden.

Karen Wistoft, der er Lektor for Uddannelse og Pædagogik ved Aarhus Universitet, har forsket i de pædagogiske effekter af Haver til Maver i to år. Ifølge hende er noget af det, der gør læringsprocessen i skolehaverne så unik netop det nuancerede syn på råvarer, som Viktor og de andre børn får.

"I skolehaven får børnene kombineret oplevelser med handling, og de får lov til at være med i hele processen fra jord til bord til jord. Det giver dem en enorm viden og en råvarebevidsthed, der for eksempel betyder, at en 3. klasser elev kan kende forskel på en pastinak og en persillerod. Det er ret udsædvanligt," forklarer Karen Wistoft.

Ingen børn er kræsne i skolehaven

Da det sidste frø er kommet i jorden, er det tid til høst. Når sæsonen nærmer sig sin ende i oktober, skal børnene høste deres egne grøntsager. I dag skal der høstes rabarber. Eleverne får en kort introduktion til, hvordan rabarberen skal høstes. Børnene lytter med store ører og hiver derefter hver deres rabarber op af jorden nærmest med et hvin. Og selvom Amalie har fortalt, at en rå rabarber er meget sur, vil alle gerne smage.

"Jeg oplever meget sjældent, at der er nogen, der ikke vil smage på det, vi høster og den mad, vi laver. Der ligger en enorm trykthed i, at de selv har været med under hele processen – for selvfølgelig vil man smage på de grøntsager, man selv har dyrket," siger Amalie Dynnes Ørsted.

Nogen spytter rabarberen ud, andre vil gerne have en mere. Fælles for eleverne er, at de alle er helt vildt spændte på, hvad rabarberen om lidt skal blive til i udekøkkenet. Noget, som

Karen Wistoft beskriver som et enestående engagement fra børnene:

"Der opstår en stor identifikation hos eleverne, når de høster deres egne grøntsager og bagefter oplever, hvordan de kan bruges i madlavningen. Det er ikke længere kedeligt at spise grøntsager, og børnene får kvalitetssans og lyst til at arbejde med råvarerne".

Børnernes viden skal med hjem

I det imponerende udekøkken, der både rummer en stenovn, et drivhus, små ildsteder til gryder og pander og selvfølgelig en kompost, står menuen i dag på rabarberkompot. Flere af børnene vil meget gerne have opskriften med hjem, så de kan lave det med deres forældre. Og det er netop et af målene hos Haver til Maver; at børnene tager læringen med hjem.

"Det er svært at tage dyrkningen med hjem, men deres viden om råvarerne og deres lyst til madlavningen er ligeså vigtig," siger Amalie Dynnes Ørsted.

Det er Karen Wistoft enig i, men pointerer også, at det ifølge undersøgelser tit er her, at udfordringen opstår.

"Hvis børnene skal tage læringen fra skolehaven med hjem, kræver det at forældrene aktivt inddrager den ved at bruge de samme råvarer og tage børnene med i madlavningen. Det er ikke altid lige let i en travl hverdag".

Da eleverne er færdige med at spise, smider de omhyggeligt resterne af kompotten og rabarberstilkene i komposten. Der er blevet luget, sæt og høstet, og rabarberne er roget fra haven til maven og tilbage i haven. Skolehavens cirkel er sluttet, og det er 4.a's første dag i sæsonen i Haver til Maver også.



Aarstidernes økologiske laboratorium

Gennem eksperimenter med gamle frøsorter, ny dyrkning og adskillige smagstests, udvikler Aarstiderne nye produkter. Det foregår på Krogerup Avlsgaard, hvor de er i gang med den helt store peberrodstest. Køkkenaffaldet og gammelt halm ender som kompost til at dyrke grønsagerne på deres marker, og pesticidsprøjtning skal man kigge langt efter

At Thilde Haybye. Foto: Columbus Leif

Ved Humlebæk i Nordsjælland ligger Krogerup Avlsgaard, der er forpagtet af Aarstiderne. På gården eksperimenterer de med gamle frøsorter og prøver på at forny det økologiske landbrug. Den primære produktion foregår dog ikke her. Her foregår udviklingsarbejdet, hvor der bliver dyrket og smagt på livet løs, for at produkterne til sidst kan havne på middagsbordet i de danske hjem.

Rødder og bolsjefarver

Hvem skulle have troet, at der var 13 forskellige slags peberrod i Danmark? På Krogerup Avlsgaard afprøver de lige nu alle de

forskellige sorter af peberrod, på smagen, på om de er gode til at blive revet og om de har lang holdbarhed.

"Alle peberodssorter smager forskelligt," forsikrer driftsleder, Henrik Helweg Larsen, de besogende på gården om.

Dyrkningen af de mange peberrodssorter er en del af projektet Fortidens Fro Fremtidens Mad, som Krogerup Avlsgaard, sammen med blandt andet Aarhus Universitet, er en del af. Projektet går ud på at afprøve gamle sorter fra 40'ernes Danmark.



"Vi prøver hele tiden at forny os og finde nye produkter. Det er altid fedt at gå forrest på markedet, som vi for eksempel gjorde det med bolsjerødbederne," siger Henrik.

Centerleder for Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevaresystemer, ICROFS, Niels Halberg, påpeger, at økologerne ofte går foran med at udvikle nye produkter, som det for eksempel var tilfældet med minimælk og skyr.

Økologi som modreaktion

"I 60'erne og 70'erne avlede vi planter, der ikke kan klare sig uden vores hjælp," fortæller Henrik.

I 60'erne og 70'erne kom Den Grønne Revolution, hvor man begyndte at industrialisere landbruget. Man arbejdede med nye højtydende afgrøder, der fokuserede på at få det største udbytte og de mest produktive planter. De nye sorter krævede mere kunstgødning og var sårbare overfor skadedyr og svampe, og derfor var det nødvendigt at sprøjte med pesticider.

"Som en reaktion på skadevirkninger af Den Grønne Revolution opstod økologien. Økologien fokuserede på andet end bare det store udbytte. Heriblandt kraftige smage, modstandsdygtighed over for skadedyr og sundhedsmæssige effekter," uddyber Henrik.

Det har blandt andet vist sig, at de kraftige og bitre smagende grøntsager har en regulerende effekt på blodsukkeret hos diabetikere og derfor kan mindske behovet for behandling til patienterne. Det fandt man frem til ved at bruge fro fra 40'erne.

Den bæredygtige cyklus

På Krogerup Avlsgaard arbejder man både med økologi og bæredygtighed, hvor produkter, der ellers skulle destrueres, bliver genanvendt til

kompost. Ingredienserne til komposten består af rester fra køkkenaffaldet, gammelt halm, græs hostet fra arealerne rundt om Krogerup Avlsgaard samt helt andre materialer. Som et led i naturplejen fjerner man grode fra vandløb og tagrør fra vandhuller, og i stedet for at afbrænde dem, bruger Aarstiderne materialerne i komposten.

"Den kompost, vi ender ud med, bruger vi så til at gode vores grøntsager, og så starter cyklussen forfra. Det er blandt andet det, økologi handler om, og det er meget interessant. Det ligger i det at være landmand, at man har lyst til at optimere," fortæller Henrik

"Vi prøver at kigge fremad. Min ideologi er, at økologi ikke er nogen færdig løsning"

Nuancer af økologi

Økologi er mange ting. Det sikrer vores grundvand, fordi der ikke siver pesticider ned i det fra sprøjtningen på markerne. Der er mindre risiko for resistensudvikling af bakterier, og nogle økologiske fødevarer kan sandsynligvis være sundere end de konventionelle. Samtidig er forbrugernes syn på økologi meget individuel.

"De forbrugere, der efterspørger økologi, har forskellige motiver. Et motiv er færre pesticider, et andet er dyrevelfærd, og et tredje er sundhed," forklarer Niels.

"Hos Aarstiderne forsyner vi folk med mere end bare fødevarer. Vi giver dem spændene produkter som farvede gulerødder og bolsjerødbeder. Vi prøver at kigge fremad. Min ideologi er, at økologi ikke er nogen færdig løsning," siger Henrik.



Velkommen til “Kæft” – dagens ret er økologi!

Gæster valfarter til Nordsjælland, hvor der er bæredygtighed på menuen. Café “Kæft” er det nyeste skud på stammen over økologiske initiativer i Dysseskilde - et af Danmarks ældste økosamfund

Af Maria Bak Ahrensberg



Foto: Katrine Abildgaard Kristensen

Bare fødder danser i det bløde græs. Her nyder unge som gamle en stund i solen, mens terninger rutsjer over ludobrættet. Der er fred og idyl i Dysseskilde – et økosamfund i hjertet af Torup.

Land og by

I 1989 stod en håndfuld pionerer og kiggede på en kartoffelmark. De havde en vision om, at denne mark skulle være grobund for en økologisk landsby. Nu, 26 år senere, står Dysseskilde som inspirationskilde for økosamfund over hele verden. Landsbyen består af 50 huse, alle skabt af genanvendeligt materiale, hvor mere end 150 mennesker har deres liv. Økosamfundet Dysseskilde er et socialt fællesskab, hvor alle kender alle. De tror på en bæredygtig hverdag, hvor regnvand bliver brugt til toiletskyl, og hvor solenergi er en central varmekilde.

Mad med mening

“Kæft” summer af liv og dufter af kaffe. Katrine Abildgaard Kristensen er kvinden bag det nye madsted på Solen 1A i Torup. Det mørke pagehår indrammer hendes ansigt, og mens hun fortæller om vejen til at blive caféjer, sipper hun til en boblende økolemonade. Første pause i dag. 5. april i år kunne hun slå dørene op og byde velkommen til delikate anretninger, der består af 85-95 procent økologi. Katrine får de fleste af sine råvarer fra én stor leverandør, men grøntsager og urter kommer fra det lokale miljø. Hun er ene kvinde bag driften, men får hjælp fra frivillige

og familie, der afsætter en time eller mere til de travle perioder. Katrine fortæller om den første tid i caféen: “Jeg fandt mig selv stå grædende i køkkenet, mens jeg snittede grøntsager. Selvom jeg havde forberedt mig på, at det blev hårdt, så er det ikke til at vide, for man står i det.”

Det er landsbyen som forening, der har været med til at finansiere caféen. Der er blevet lagt mange kræfter i restaureringen, og mange hænder har tilbudt deres hjælp for en sodavand og godt humør. Håbet er, at den skal være med til at skabe åbenhed udadtil og byde de tusindvis af besøgende, der kommer hvert år, velkommen.

Katrine bærer en æstetisk anretning ind fra køkkenet og serverer den for en familie. Mayonnaisen er fint placeret på toppen af de grønne urter, der vækker både mave og øjenes appetit.

“Jeg er perfektionistisk,” siger hun.

Katrine begyndte allerede som 20-årig at købe økologisk. I dag, 16 år senere, undrer hun sig over, hvordan det kan være, at de danske hjem først i de senere år har fået øjnene op for økologien. Hun startede sit arbejdsliv som dagplejemor, men glæden ved at lave mad trak i hende og førte til uddannelsen som ernæringsassistent. Hun fik arbejde i en børnehave, hvor hun øgede økologiprocenten fra 30 til 80 på kun halvdant år.



Hun fortæller: “Det handler om at lave ændringer i det små. Børnene behøvede ikke at spise kød tre gange om ugen. De kunne også få grød en gang imellem.”

Økologisk fantasi

Dysseskilde er et af de lettest tilgængelige økosamfund at besøge. De har deres egen togstation, som også huser Torup Bogbys Antikvariat. I deres lokale Brugs finder man galleri i kælderens. De sorterer selv deres affald, og de har Nordens største pilerensningsanlæg. På de offentlige stier gennem Dysseskilde oplever man huse, der leder tankerne hen på Hobbiten. Økosamfundet Dysseskilde har alt, hvad et øko-hjerte begærer.

Eftermiddagssolen rammer den hvide husmur, og gæsterne strømmer til. Rustikke bænke rykker rundt. Kaffe går forbi, og øko-øl skummer i høje glas. Katrine er travlt optaget med at tage imod bestillinger. Da der er faldet ro på gæsterne, vender hun tilbage til den lækende lemonade. Anden pause i dag. Hun fortæller, at økologi ikke behøver at være dyrt. På “Kæft” koster dagens smørrebrød kun 25 kroner. På den sorte tavle står dagens udvalg skrevet med sirlige, hvide kridtbogstaver: Æg med dildmayo og rugknas eller syltet hornfisk med bagte rabarber. For Katrine er det vigtigt at have en café, hvor der er liv.

“Jeg foretrækker fuldt hus og lave priser. Det er hyggeligere at sidde på en café med mange mennesker end for sig selvovre i hjørnet på grund af høje priser.”

Katrine låser døren, og et par børn presser næserne mod ruden. Fyraften nærmer sig, men først venter opvasken. Hun tager en sidste slurk af lemonaden. Der er ingen tvivl om, at Dysseskilde har fået et helt unikt spisested. Velkommen til “Kæft”.



Katrine, ejer af “Kæft”, nyder en rolig stund med sin økologiske lemonade



Øko for livet

“Økosamfund fungerer som et forsøg på at finde en anden livsstil”

Det fortæller Niels Aagaard, der sidder som formand for Landsforeningen for Økosamfund. Bæredygtighed og socialt fællesskab er nøgleordene i de danske økosamfund. Her finder man lykken i genbrug og landbrug. Det står i stærk kontrast til livet i byen, hvor lykken er en materialistisk drøm. Familien er overhalet indenom af karrieren, og sociale fællesskaber er erstattet med sociale medier. Forhåbentlig vågner byen op og opdager, at en bæredygtig fremtid er mere værd end materielle drømme.

TEMA

ØKO-MÆRKET FYLDER 25