

LEJRE

Økologiske

Nr. 2 oktober 2013

PÅ RUNDTUR I DIT GRØNNE BAGLAND

Skal vi have
Kogræsserlaug i
Lejre?

Mikkel Friis-Holm:
Chokolade-
kongen i Lejre

Konkurrence:
VIND
VILDTKOGE-
BOGEN - VILDT

Professionel lystfisker:
Tag ud i det blå

Erik Dalsro Jørgensen og Trine Krebs i duel på ord over en god frokost
Økologisk vs. konventionelt

Læs også om: Økologi-kurser til personalet på Plejecentret Bøgebakken, Kompost i parcelhushaven, Lejre Kommunes klima- og bæredygtighedskoordinator Tina Unger m.m.

Mange nuancer

Det er efterår, og vores ellers så grønne Lejre har fået udvidet farvepaletten med et væld af mangfoldige nuancer. Det gule, røde, orange og brune minder os om naturens cyklus, og at frodighed har mange former og farver.

Og netop mangfoldigheden kendetegner vores kommune, når vi taler økologi. Den brede fortolkning og dialogen gør, at det fortsat summer af liv og spændende initiativer i Lejre.

I denne 2. udgave af magasinet Økologiske Lejre, lader vi fordomme og holdninger få frit spil, når vi inviterer til venskabelig naboduel på ord og mad mellem de to naboer, Trine og Erik. De er henholdsvis økologisk og konventionel fritidslandmand, og i sagens natur ikke enige om alt. Men de er enige om, at dialogen er vigtig - for at der kan skabes udvikling, og for at vi ikke graver os ned i skyttegravene på hver vores front.

Vi møder også: Eupopamesteren i chokoladefremstilling, Mikkel, der bor i Rye, og planlægger at flytte sin bæredygtige produktion til kommunen. Borgere fra værestedet "Huset Horseager", der får en god og meningsfuld oplevelse gennem samarbejde med Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab. Den professionelle lystfisker Gordon, der viser os rundt i fiskemulighederne i Lejres skønne vande. Og personalet fra kommunens ældre- og plejecentre, der

netop har været på kursus i økologisk madlavning, og som tog nye tanker om det gode måltid, vi alle gerne vil kunne nyde hele livet, med sig hjem.

Alt sammen gode fortællinger fra Lejres grønne bagland, der har at gøre med bæredygtighed, livskvalitet, oplevelser og fællesskaber - begreber der tilsammen viser bredden i den økologiske tankegang, som den bliver fortolket her i Lejre af både borgere, politikere og iværksættere.

Her er masser af muligheder og højt til loftet, og økologien bliver allerede nu brugt som afsæt til erhvervsfremmende initiativer og til at tænke i nye baner, når Lejres mange ressourcer skal udnyttes.

Har du ris, ros, grønne ideer og gode historier, hører vi meget gerne fra dig på mail: okologi@lejre.dk.

God læselyst

Magasinet er blevet til i samarbejde mellem Mere Liv i Haven - Lejre, Producentforeningen Økologisk jordbrug i Lejre, Lejre Kommune, Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab (LØFF), Danmarks Naturfredningsforening og Katrøj Kommunikation.



Redaktion

Tina Unger, Bella Trier, Christina Adler Jensen, Karen Hertz og Kristian Isbrand (ansvh. redaktør)

Udgivet af

Mere Liv i Haven - Lejre, Producentforeningen Økologisk jordbrug i Lejre, Lejre Kommune, Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab, Danmarks Naturfredningsforening, Katrøj Kommunikation.

Grafisk Design

Katrøj Kommunikation

Forside

Trine Krebs og Erik Dalsro Jørgensen.
Forsidefoto: Kristian Isbrand

Annoncer

Henvendelse vedrørende annoncer:
kristian@katroj.dk

Tryk

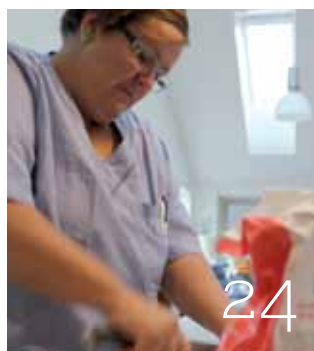
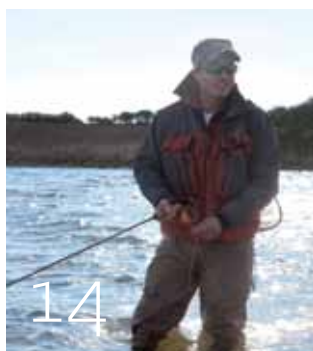
PRInfoTrekroner

Oplag

12.500 eks.



INDHOLD



4 Grønne glimt

Læs om Nordea-pris til Lejre-initiativer, dexterkvæg i Hvalsø m.m.

6 Økologisk vs. konventionelt

Duel på ord mellem naboerne Erik Dalsro Jørgensen og Trine krebs over en frokost på Kyndeløse Nordmark.

11 Chokoladekongen i Lejre

Mød europamesteren i chokolade, Mikkel Friis-Holm.

13 Frugtbart samarbejde

Lejre Økologiske Fødevarerfælleskab og værestedet Huset Horseager, er gået sammen om kørselsordning i Hvalsø.

14 Tag ud i det blå

Den professionelle lystfisker Gordon Henriksen fisker, fortæller og røger fisk på Herslev Strand.

17 Den grønne koordinator

Tina Unger fortæller om sit job som klima- og bæredygtigheds-koordinator i Lejre Kommune

20 Kompost i parcelhushaven

Bent og Karen Danielsen vil bevare næringsstofferne i haven, og det er ved at udvikle sig til en sport.

22 Kogræsserlaug i Lejre?

På markvandring med kogræsserlauget i Tuse.

24 Økologi på Plejecentret

Personalet på Bøgebakken på kursus i Københavns Madhus.



HERSLEV BRYGHUS' GÅRDBUTIK

- ET MØDESTED I HERSLEV

I Herslev Bryghus' gårdbutik kan du hygge dig med en kop kaffe, en sodavand eller naturligvis en af bryghusets egne øl. Her kan du mødes med vennerne og vende verdenssituationen, og naturligvis købe en øl eller andet med hjem.

I gårdbutikken kan du blandt andet finde:

- Et bredt udvalg af øl
- Brændevine
- Øleddiker
- Friskmalet fuldkornsmel, udvalgte kogebøger m.m

Vi afholder jævnligt ølsmagninger og andre arrangementer med fokus på økologisk øl og mad. Se eventkalenderen på www.herslevbryghus.dk

HERSLEV
BRYGHUS

Herslev Gårdbutik, Kattingevej 16, Herslev, 4000 Roskilde • www.herslevbryghus.dk • Åbningstider: Fredag 13-18 og lørdag 10-15



Nordea-priser til Lejre-initiativer

Lejre Økologiske Fødevarerfællesskab og Paradisbakkernes Nyttehaver har netop modtaget to ud af de otte 'Det gode liv' priser på 10.000 kr. fra Nordea-fonden på baggrund af en indstilling fra borgmester Mette Touborg.

- Vi er glade for anerkendelsen af vores økologiske fællesskab, som med halvandet år på bagen og en voksende medlemsskare har mange ideer, der skal føres ud i livet. Blandt andet vil vi

arrangere 'Spis med din nabo-aftener' i lokale forsamlingshuse med økologiske råvarer på menuen, og vores kommunikation skal styrkes, så vi kan blive endnu flere i fællesskabet, fortæller Jacob Ilskov, formand for LØFF.

Prisen gives til foreninger, der gør en forskel lokalt og er i en årrække uddelt i kommunerne Lejre, Roskilde, Frederikssund og Egedal.

Dexterkvæg ved Paradisbakkernes nyttehaver

Så kom der endelig græssende dyr på den grønne kile i Hvalsø igen. Den gode dialog, der er skabt mellem initiativtagerne bag haverne og Lejre Kommunes Center for Veje og Trafik, fik på ganske få timer gjort det muligt at få Dexter-kvæg til at græsse ved den lille sø ind mod Hvalsø. Kan du ikke finde dem, så er det ikke fordi de er løbet tilbage til deres landmand. De er bare ikke så store, og græsset er endnu højt.



Arkivfoto

Gintberg på økologisk kirkefestival

Stubmarken bag Sæby Kirke havde vist aldrig været så besøgt som søndag den 8. september, hvor teltet var fyldt, og borgmester Mette Touborg agerede "opvarmningsband" – solo – for komikerne Wikke og Rasmussen, der trillede forbi med biskop Peter Fischer-Møller og brødrene bisp. Også Gintberg – på kanten kiggede forbi med sit kamerahold og stillede undrende spørgsmål. Vil du se mere, så hold øje med TV-programmet i januar/februar 2014.



Klimaambassadører i Lejre Kommune

I slutningen af september fik Lejre Kommune de første klimaambassadører. Energijtjenesten stod for uddannelsen af 8. klasserne fra Kirke Hyllinge skole, som på en enkelt dag blev klædt på til at kunne lave et energitjek-light i en bolig og se på el, vand, varme og transport. Eleverne kom med forslag til besparelser på hvert energiområde. Dagen sluttede med diplomoverrækkelse af Udvalgsformand for Børn og Ungdom Asta Rasmussen. Uddannelsen af klimaambassadører var en del af årets Klimafestival i Lejre Kommune.

Uddannet til energivejledere

I slutningen af august blev det første hold af energivejledere uddannet i Kr. Saaby Forsamlingshus. En energivejleder er en håndværker, som ud over at kunne vejlede indenfor sit eget byggetekniske område, også er i stand til at give en vurdering af bygningen som helhed: Hvor skal der sættes ind for at spare på energien? Du kan finde dine lokale energivejledere her: www.energievejlederen.dk.



Få nyt om Lejre – Den Økologiske Kommune

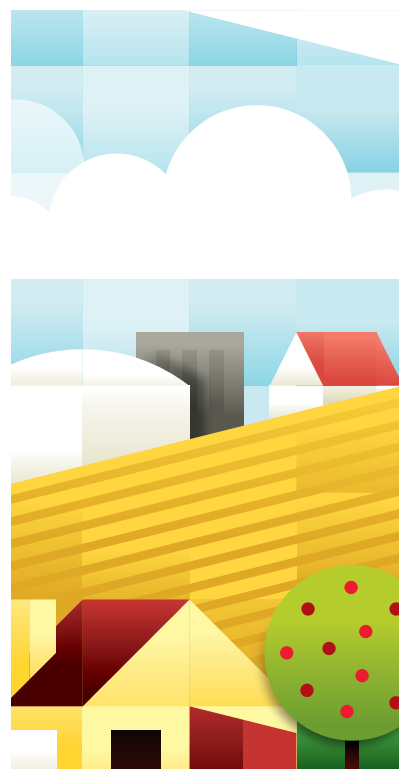
Vidste du, at du nemt og bekvemt kan følge med i "næsten" alt, hvad der sker i Lejre – Den Økologiske Kommune ved at tilmelde dig månedens nyhedsmail? Her får du sidste nyt om den kommende tids arrangementer, inspiration fra andre og orientering om, hvordan idéerne gror frem på kryds og tværs i kommunen. Du kan tilmelde dig nyhedsmailen her: <http://denoekologiskekommune.lejre.dk/oekologi-ud-i-alle-kroge/tilmelding-til-nyhedsbrev/>



Lejre i Sydhavn for en dag

Hvordan bliver oksekød fra gårdejer Per Thomasen fra gården Bækkenstoft ved St. Karleby til velsmagende vikingepølser i kogebogsforfatter Bi Skårups hænder? Og siden serveret på Aalborg Universitets afdeling i Sydhavn for de nystartede studerende, samt en forskningsgruppe fra Norge? Og alt dette en

helt almindelig mandag i september? Helt simpelt! Den nye forpagter af Aalborg Universitets kantine har fokus på lokale råvarer. Derfor er vikingepølserne en del af menuen i universitetskantinen. Derudover vil den fremover også være til salg i Grønt Fokus og Food Service-markedet.



Visitlejre.dk

Savner du idéer til en efterårstur? Er du nysgerrig efter, hvor du kan finde Lejres økologiske spisekammer? Savner du gode idéer til gode vandre- og cykelruter til Lejres seværdigheder? Så kan du nu finde alle informationer på den nye **www.visitlejre.dk**. Om du skal på tur med konen, kæresten, mor og far – så er der ture og gode idéer til alle. Og skal du ikke lige på tur, så snyd ikke dig selv for at kigge indenfor alligevel. Imponerende dejligt sted – Lejre!



Bistrup skovene, Hvalsø



Økologisk vs. konventionelt

Kan man være gode venner og naboer, når man er henholdsvis økolog og konventionel jordbruger? En god frokost på Kyndeløse Nordmark en dejlig sensommereftermiddag, danner rammen om en naboduel på ord, mad og ideologi

Tekst og foto: Kristian Isbrand

Ude for enden af Kyndeløse Nordmark, hvor asfalten bliver til grus, og to mindre sommerhusudstyknings står som sidste skanse mod Isefjorden, bor Erik Dalsro Jørgensen og Trine Krebs på hver side af vejen, på hver deres landejendom og med hver deres familie. De har begge et fritidslandbrug og arbejder begge indenfor landbrug og fødevarerområdet. De er omvarende vidnesbyrd på, at man godt kan være gode venner og naboer, selvom man er hhv. økolog og konventionel landmand.

Trine, formand for Praktisk Økologi og indehaver af Frugtformidlingen, der laver madevents med fokus på gode råvarer, og Erik, koncerndirektør i Kongskilde Industries, har indvilliget i at stille op til en duel på ord over en sammen-skudsfrukost.

Der er dækket op i Trines have med udsigt over den økologiske kløvermark, der skråner ned mod Isefjord. De har hver især bidraget til frokosten med mad og drikke, der repræsenterer deres ideologiske standpunkter og levevis.

Vi sætter os til bords, og duften af stegt kød, æg og smørrebrød breder sig ud i sensommerluften.

T: Vi kører en husholdning med det vi har i haven og i køleskabet, så jeg har stegt noget rådyr og kogt æg fra hønsene. Der er kartofter fra haven, hjemmesyltede agurker, hjemmebagt rugbrød, krydderurter, squash og

masser af smør - økologisk selvfølgelig. Derudover er der god økologisk øl fra Herslev og Kølster.

E: Jeg kommer med dansk smørrebrød fra delikatessen i BS (Superbest Kr. Hyllinge, red.). Der er skinke og roastbeef, som min søster har anrettet, og pyntet med det hun har i sin have. Det er gode danske råvarer produceret af danske konventionelle landmænd. Øllene er Tuborg Classic - også konventionelle, med en god smag, som man er sikker på hver gang. Mikrobryggerierne er mere svingende i kvaliteten.

Hvad er vigtigt for jer i valget af de produkter I køber/spiser?

E: Jeg går meget op i, at det er dansk produceret, for så ved jeg, at tingene er i orden. Når jeg spørger i supermarkedet om f.eks pålægget er dansk, ved de det typisk ikke. Men jeg kan se på stregkoden, at det ikke er dansk. Det er for dårligt.

T: For mig betyder det meget, at tingene smager godt, og at jeg kan se dem, der har produceret det, i øjnene, at jeg ved hvem det er, og at de er dygtige. Pris er ligegyldig for mig. Jeg ved, at jeg har en husholdning, der hænger økonomisk sammen. Vi bruger meget få penge på mad, og derfor har jeg råd til at købe f.eks den bedste bacon i landet. Vi dyrker så meget selv, og vi kan få meget ud af maden, så det

betyder ikke så meget, hvad det koster.

E: Vi er en meget børnerig familie, og bruger meget mad. Derfor bliver der skelet til priserne, men vi går efter dansk producerede fødevarer.

“Jeg går meget op i, at det er dansk produceret, for så ved jeg, at tingene er i orden.”

- Erik Dalsro Jørgensen

T: Jeg vil helst spise dyr, som jeg ved hvor er vokset op og hvor jeg kender processen. Jeg køber ikke kød i et supermarked - det er kommet for langt væk fra forbrugeren. Vi har altid et lager i fryseren, som vi køber rundt om på gårde osv.

E: Der er vi ikke så kritiske. Vi køber gerne kød i supermarkedet, men igen; vi går efter, at det er dansk.

Når vi nu taler dyrevelfærd; gennem alle de år jeg har haft med landbrug at gøre, har der været alle mulige tiltag for at lave specialgrise, f.eks Antonius med 30 - 40% mere plads, men der har ikke været afsætning for dem. Avlerne blev sagt op, fordi supermarkederne ikke



kunne få den merpris for det. Der er ikke marked for det, og det er synd.

Høj avance på kvalitet

Trine og Erik er enige om, at detaileddet bærer en stor del af ansvaret for den ringe afsætning af specialprodukter. De bliver for dyre på grund af for høj avance. Landmanden får ikke mere end et par kroner mere pr. kilo kød, der er produceret med højere dyrevelfærd.

E: Danskerne prioriterer ikke deres fødevarer særligt højt. Det popper op med discountforretninger over alt, og indkøberne fokuserer udelukkende på, at det skal være billigt. Hvis landmanden fik bare en lille smule mere af provenuet, ville han ikke være så presset døgnet rundt, og der ville ikke være grænser for, hvad han kunne gøre for sine dyr. Så længe man har kunnet måle det, har landmandens andel af forbrugerkronen været faldende.

T: Det bedste en forbruger kan gøre, er at gå igang med at handle direkte hos producenten. Grantoftegård i Ballerup får 50% mere for sit okse- og lammekød, fordi de sælger direkte til forbrugeren, men også til kommunens plejecenter, som vist har 700 måltider om dagen. Det betyder, at plejecentret får en kvalitet, de aldrig har fået før, og endda til en billigere pris.

E: Mange, der gerne vil starte gårdbu-

tik op må opgive, fordi der ikke er nok kunder, der gider køre ud og købe nogle få produkter hvert sted. De vil hellere købe det hele på ét sted.

T: Der er faktisk vækst i gårdbutikkerne lige nu, blandt andet på grund af internettet. Det er fleksibelt og hurtigt. Jeg opfatter udviklingen lidt som genopdagelsen af andelsbevægelsens tankegang, dog uden at være andelsbaseret.

E: Men det ændrer ikke ved, at 80% af alle vores dagligvarer distribueres gennem discountforretningerne.

“Det bedste en forbruger kan gøre, er at gå igang med at handle direkte hos producenten”

- Trine Krebs

Men forbrugerne køber vel også ind efter de muligheder, der er? Hvis man har 3 børn og en travl hverdag, er fakta eller Netto vel eneste mulighed?

E: Der er ingen tvivl om, at det er



markedet, der styrer det. Landmanden producerer det, som kunden godt vil købe. Mange er dobbeltmoraliske her i Danmark - de siger ét og gør noget andet.

T: Men det kommer til at ændre sig. Danskerne vil opleve, at fødevarerne bliver efterspøgt andre steder i verden. Mælkepriserne i Danmark stiger lige nu pgr. af øget interesse fra Kina.

Befolkningstilvæksten

E: Den største udfordring verden står overfor lige nu, er den stigende befolkningstilvækst, som er på 200.000 mennesker om dagen. Nu skal jeg have noget mere øl - og det skal være en Classic!

“ Den største udfordring verden står overfor lige nu, er den stigende befolkningstilvækst, som er på 200.000 mennesker om dagen.”

- Erik Dalsro Jørgensen

Mens der bliver skænket både økologiske og konventionelle øl og smagt på lidt af hvert i begge lejre, falder snakken på et af de klassiske diskussionsemner mellem økologer og konventionelle; om man ville kunne brødføde verdens befolkning udelukkende med økologisk produktion.

T: Der er jo rigeligt med mad. Et af vores største problemer er, at fordelingen er så skæv. I vores del af verden smider vi op til halvdelen af det mad, der bliver produceret ud. Vi kan blive meget bedre i primærledet, i distributionen og i selve madproduktionen.

E: Jeg er ikke enig i, at der er fødevarer nok. Bare den time, vi sidder her, er der 8000 flere munde, der skal mættes, og folk lever længere.

T: Men der er også 500.000 hektar jord, der eroderes og ødelægges pgr. af intensivt landbrug, så der bliver mindre af dyrke på.

E: Og mange hektar, der går til veje og

byudvikling, og befolkningerne i Asien bliver rigere og går fra at spise ris til at spise kød.

T: Der er masser af FN-rapporter, der viser, at vi sagtens kan føde verden økologisk. Der skal faktisk utroligt lidt jord til ét enkelt individ. Vi bruger jo alt for meget energi på at fragte tingene rundt, istedet for at producere fødevarer. Store arealer er også afsat til biodiesel til energi. Jeg tror meget på, at vi skal til at have lokale, stabile, frugtbare og cirkulære systemer.

Og hver afrikaner skal have en spade og noget viden om, hvordan frugtbar jord vedligeholdes, og så kan han høste to eller tre gange om året.

E: Det lyder alt sammen meget sødt, men det ændrer ikke ved, at når folk får velstand, som vi så i Østeuropa, så vil man have bil og en masse andre forbrugsgoder. Den største trussel ved det økologiske system, er det overforbrug, der er, af stort set alt. Udviklingen går i retning af et "køb-og-smid-væk-samfund". Jeg kunne godt tænke mig en øget bevidsthed om genbrug og recirkulation.

T: Jeg tror ikke, at de næste generationer kommer til at eje deres egen vaskemaskine. Vi vil se en helt ny og meget smartere måde at have forbrugsgoder på. Fordi vi har internettet, kan vi fordele ressourcerne meget bedre. Deleportaler er allerede godt på vej men kommer til at blive meget mere intelligente.

Men hvor mange år kan man fortsætte med at øge produktiviteten i fødevarerproduktionen?

T: Jeg tror, at der er en grænse, hvis vi skal holde jorden frugtbar.

E: Hvis man ikke tilfører hjælpestoffer (sprøjtemidler/gødning m.m.,red.), så taler vi om en halvering af udbyttet. Mælk er noget af det letteste at lave økologisk, men der er ikke plads til flere økologiske mælkebønder, fordi der ikke er afsætning for det. Med hensyn til økologisk planteavl taler vi om en halvering af udbyttet. Og med hensyn til svineproduktion, så er det mere end en halvering.

Økologerne bør jo også gå foran og hurtigst muligt få udfaset brugen af konventionel gødning i produktionen.

T: Jeg mener allerede, at vi går rigtigt meget foran, når vi prøver at afskaffe pesticider og sprøjtemidler i landbruget. Det er et stort ønske blandt økologer at blive uafhængige af det konventionelle landbrug med hensyn til næringsstoffer, men så længe vi kun dækker 7% af arealet, er det stadig lidt for uøkolo-

gisk at transportere møg rundt i landet.

E: Det kan ganske enkelt ikke lade sig gøre at drive et økologisk landbrug uden næringsstoffer.

T: Det er klart, men vi kan få meget ud af at udforske andre metoder, fx ligeså meget i at få kløvergræs ind i sædskiftet. Tag f.eks. Årstiderne. De komposterer restproduktionen, arbejder med bælglantesædskifte. Og så er der biogas-tanken - der er masser af muligheder. Vi skal til at genopdage den arv, vi har fra vores forfædre, men også gå efter at udvikle nye højteknologiske løsninger. Og så skal vi recirkulere næringsstoffer. De ender jo idag i fjorde og vandløb.

E: Det gør den, og der er iøvrigt nøjagtig ligeså meget udvaskning af kvælstof fra konventionelle som økologiske landbrug. Det eneste du kan tage fat i, er pesticiderne. I Danmark bliver der samlet set brugt 600.000 tons forskellige kemikalier, og ud af dem er 3.500 tons pesticider. Hvad med rengøringsmidler, kosmetik, medicinrester og industrikemikalier? Pesticiderne fylder for meget i debatten med 0,6% af det samlede kemikalieforbrug. Det har jo en konsekvens den måde, vi vælger at leve på.

T: ja, men landbruget er så de eneste, som rent faktisk sprøjter gift ud over hele vores land - meget andet forbrug af kemikalier er der mere styr på. Og så prøv lige at sige tallet: 3.500 tons pesticider hvert år ud over hele vores land. Det er rigtigt meget, og vi kunne undvære det. Det ville gavne biodiversiteten, grundvandet og sundheden.

Hvad ville det betyde for landbrugseksporten i Danmark, hvis vi udelukkende producerede økologisk?

E: Vi eksporterer for 160 milliarder kr i landbruget, inkl. maskiner og know how, og beskæftiger 183.000 mennesker. Det er altså 70% af vores nettoeksport. Til sammenligning har vi en økologisk eksport på 1 milliard. Men det ændrer ikke ved, at vi skal få det bedste ud af begge driftsformer, og hjælpe hinanden til at nå nye højder.

T: Det er klart, at vi ikke kan eksportere 28 mil. svin i et økologisk system. Så selve eksporten vil blive mindre, men den vil jo få en langt højere værdi. Vi kan alligevel ikke blive ved med at lave det her i Danmark. Det er for dyrt ift. andre lande. Så hvis du vil have eksport, så kan økologien og metoderne, hvis vi investerer i forskning og teknologi, sætte nye standarder for, at lande kan eksportere og samtidig bidrage til et bedre miljø. Og det tror jeg på, at rigtig



mange lande, får brug for i fremtiden. Det kunne vi allerede nu, hvis det var vores sektor, som fik lov til at skylde samfundet 380 mia. kroner, ligesom det konventionelle landbrug gør. Vi skal huske, at det her landbrug er dybt forgældet.

E: Der er ikke andre lande, der kan producere billigere smågrise, end vi kan i Danmark, men de vil måske i højere grad blive fodret op i andre lande.

T: Der kommer til at blive efterspørgsel på både økologisk viden, teknologi og fødevarer, hvis vi kan vise, at Danmark er førende på denne front.

“I mange år har vi vænnet os til at tale effektivisering, men ikke talt ret meget om kvalitet, smag og madkultur.”

- Trine Krebs

E: Og det skal vi selvfølgelig udnytte, men det ene må ikke udelukke det andet. Det økologiske er et “brand”, som vi skal få så meget ud af som muligt, og det konventionelle er den der “cash cow”. Vi laver fantastiske fødevarer i dette land. Det skal være både-og, hvor begge parter kan lære en masse af



hinanden. Hvis man kun omgås mennesker, der mener det samme som én selv, får man jo ikke noget inspiration.

Eksporten i et økologisk system ville jo være markant ringere, og så skal vi vel finde pengene et andet sted?

T: Hvis vi f.eks. har en økologisk svineproduktion på 5 mill svin, vil den jo have en anden værdi. Det er jo heller ikke rimeligt, at et kilo svinekød koster 19 kr., som det koster i det konventionelle system. Det burde koste 65 kr. kiloet. I er jo med til at få prisen derved, ved hele tiden at tale effektivisering.

E: Landmanden laver bare det, forbrugeren ønsker. Der er mennesker i dette samfund, der har svært ved at få økonomien til at hænge sammen, og som ikke kan betale 65 kr. for et kilo svinekød.

T: Vores produktionsapparat er kun gearret til samlebandsproduktion. Så hvis en kylling, økologisk eller ej, vejer lidt mere end standard, bliver produktet 50% dyrere.

E: Det er værditilvæksten gennem hele kæden, der skaber den høje pris. Så tag ud og bliv gode venner med din fødevarereproducent, hvad enten du er økologisk eller konventionelt orienteret.

T: I mange år har vi vænnet os til at tale effektivisering, men ikke talt ret meget om kvalitet, smag og madkultur. Så nu bliver vi nødt til at genopfinde det - men det er heldigvis også på vej. Jeg savner, at vi har en bevidsthed om, hvad vi producerer, lige her hvor vi bor, og at det er det, der kommer i gryden, når vi mødes i forsamlingshuset eller privat.

Der er pesticidrester i gennemsnitligt 16% af dansk frugt og grønt og over halvdelen af det udenlandske. Hvad mener I om det?

E: Der er forskellige regler for, hvor meget man må sprøjte i de forskellige lande, og Danmark er et af de lande, hvor man sprøjter mindst. Også økologireglerne kan gradbøjes i de forskellige lande, så man faktisk kan finde økologisk frugt fra Østeuropa, der indeholder flere pesticidrester end dansk konventionelt.

T: Jeg synes, at der har været en rigtig fin udvikling i det danske landbrug. Men vi har viden og menneskeligt overskud til at blive endnu bedre. Jeg ville jo helst have pesticidrester ud af alle fødevarer. Det kan lade sig gøre, hvis vi vil det, men det er ikke helt så enkelt for alle





landmænd at lægge om til økologi. Mange står på den fædrende gård gennem 6 generationer og skylder 50 mil. og har en familie at forsørge.

Skyerne trækker sammen over fjorden, og der bliver hentet varme trøjer. Vi kan lige nå et par spørgsmål mere, før duellanterne skal videre med dagens mange andre gøremål.

Hvordan bekæmper I ukrudt i jeres haver/gårdsplads?

E: Jeg bruger en lille smule Round Up. Jeg er vil ikke opbygge en ukrudtsbank - hverken i haven eller på marken.

T: Jeg prøver at gøre op med forstillingen om de velrevne mørkjordsrækker i køkkenhaven og den ukrudtsfri gårdsplads. Vi skal arbejde med jorddække og efterafgrøder og leve med, at det ser lidt anderledes ud end på vores forældres gårde. Hvis vi sprøjter, forringer vi levevilkår for en masse dyr og mikroorganismer.

Hvad betyder projekt Lejre - Den Økologiske Kommune for Lejre?

E: Jeg har fulgt lidt med i debatten i Lejre Lokalavis, og er glad for at vores borgmester skrev, at hun ville være ked af, hvis det udviklede sig til at være enten eller. Og selvom jeg ikke er enig, tror jeg, at Lejres øko-profil kan trække tilflyttere til.

Når man fra kommunens side vil have, at der serveres økologi fra de offentlige

køkkener, synes jeg dog, at man er med til at trække fronterne op. Jeg tror sagtens, at bestyrelsen i børnehaven eller institutionen kan vurdere, hvad der er rigtigt for dem.

T: Det er fint, at det offentlige holder for, hvis der skal ske en udvikling. Hvis vi får større arealer, bliver produkterne også billigere. Og de dygtige folk, der laver mad på institutionerne, kan sagtens absorbere den meromkostning, der er på visse økologiske produkter, fordi de er dygtige til at lave mad. Og det viser sig også, at de kommer til at lave sundere mad til vores børn og ældre.

Men det er vel i bund og grund en ramme, der er sat op, som vi kan diskutere og få nogle erfaringer inden for. Lejre er et godt sted at iværksætte det, da her er mange ressourcer stærke mennesker, der gerne vil gå i dialog.

E: Jeg kan også godt lide, at tingene har noget kant. Jeg havde hellere set, at fokus havde været på lokalt producerede ting istedet for økologisk.

Der trækkes generelt den forkerte vej i forhold til at producere og sælge lokale fødevarer. I udlandet er der mange små lokale udsalg og caféer. Herhjemme starter et embedsvælde op med registreringer, godkendelser og paragraffer, der gør det umuligt. Og det ville jo ellers være noget, der kunne skabe liv i et samfund som Lejre.

T: Nogen gange ville jeg næsten

ønske, at det ikke hed Lejre - Den Økologiske Kommune, fordi der nok er mange der tænker: "Det her er ikke noget for mig". Men kommunen fortolker det i virkeligheden mega bredt. Man kunne ligeså godt bruge ord som miljø og bæredygtighed.

Duellen er slut for idag. Stemningen er stadig i top, da vi rejser os og går ud for at tage det klassiske "face to face" portræt, der hører til enhver god duel. Naboskabet er intakt, og på trods af visse ideologiske forskelligheder, er der enighed om, at dialogen er vigtig og skal bruges til at skabe udvikling - på begge fronter.

Fakta

Erik Dalsro Jørgensen

- 46 år og fritidslandmand med 65 ha. konventionelt landbrug.
- 3. generation på Kyndeløse Nordmark.
- Koncerndirektør Kongskilde Industries A/S, DLG-Group.
- Gift med Marianne og har børnene Alberte, Nikoline og Victoria.

Trine Krebs

- 37 år og fritidslandmand med 12 ha. økologisk landbrug (under omlægning).
- Nytilflytter på Kyndeløse Nordmark.
- Direktør i Frugtformidlingen, husholdningslærerinde og formand for Praktisk Økologi.
- Gift med Jacob.

A man with light brown hair and a slight beard, wearing a red and black striped shirt, is holding a large, textured chocolate bar in his hands. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred indoor setting, possibly a kitchen or workshop, with various items visible on shelves.

I et idyllisk bondehus i Rye i Lejre Kommune bor der en europamester i chokoladefremstilling. Han hedder Mikkel Friis-Holm, og driver sammen med konen Anna chokoladefirmaet Friis-Holm

Chokoladekongen i Lejre

Tekst og foto: Kristian Isbrand

Jeg bliver budt velkommen i det store køkken, der denne formiddag også fungerer som pakkeri. Herfra pakkes og distribueres de ædle varer, der i april blev hædret med én guld og to sølvmedaljer ved den europæiske afdeling af International Chocolate Awards, som er den mest velansete chokoladepris i verden blandt rigtige entusiaster.

Og sådan en er Mikkel Friis-Holm. Han er uddannet kok, og arbejdede sidst i go'erne i Californien, hvor han fik kontakt til folk, der havde startet en fabrik med kvalitetschokolade, og det varede ikke længe, før Mikkel havde købt en palle chokolade, og var blevet importør.

Nogle år senere fik han tilbud om at være med i et Danida-projekt i Nicaragua. Det gik ud på at finde frem til særligt velsma-

gende chokoladesorter, lave nye træer af dem, og lade små lokale bønder dyrke dem på vilkår, der var fordelagtige for begge parter. Bønderne skulle have 10-20 gange markedsprisen på kakao, og Mikkel Friis-Holm fik 6 sjældne og meget sjældne sorter, som han nu kunne bruge til at udleve en gammel drøm om at starte som chokoladeproducent.

- I 2008 gik vi igang med at lave første parti chokoladebønner om til chokoladebarer. Det foregik, dengang som nu, på en fabrik i Frankrig, der i forvejen lavede kvalitetschokolade. I Danmark har vi kun Toms fabrikker, men deres produktionsapparat er alt for stort til en lille produktion som vores. Og jeg ville jo noget helt andet og havde brug for nogle kvalitetsbevidste fagfolk, som jeg kunne spare med og læne mig op ad, fortæller Mikkel Friis-Holm.

Anna har denne formiddag omdannet køkkenet til chokoladepakkeri.



Mange arbejdsgange

- Det er en kompliceret proces med mange delprocesser at lave kvalitetschokolade. Først og fremmest er det essentielt med gode råvarer. Man skal finde de rigtige sorter, og et kakaotræ skal være 4 år, før man kan høste bønner fra det, og 8 år før høsten er optimal.

Inden chokoladebønnerne kan bruges til produktion, skal de fermenteres. Det er en gæringsproces, svarende til den man kender fra vinframstilling. Processen finder sted inden bønnerne sendes til Danmark. Og så er der ristning, støbning, temperaturer i processerne, tilsugning og mange andre ting, der skal gå op i en højere enhed.

Det er et håndværk, som meget få mestrer. Der findes mellem 50 og 100 producenter af kvalitetschokolade i verden, og først de senere år er verden begyndt at få øjnene op for den nye chokoladebølge. Man kan købe Friis Holm chokolade i specialbutikker, men det har endnu ikke fundet vej til supermarkedet. Dertil er det stadig for meget af et nicheprodukt, der koster ca 4 gange så meget som Toms eller Marabou i handlen. Men det skal nok komme, mener Mikkel Friis-Holm.

- Chokoladen er først nu ved at gennemgå samme udvikling som mikrobryg og kaffe. Folk er generelt blevet mere bevidste om kvalitet frem for kvantitet og vil gerne have en smagsoplevelse.

Bæredygtig produktion

- Vores chokolade er produceret bæredygtigt og uden brug af sprøjtemidler, men det er ikke certificeret økologisk eller "Fair Trade", selvom økologi betyder meget for mig. Det er for dyrt for de små bønder at blive certificeret, og en del af vores projekt er netop at hjælpe dem. De fleste af de 4-500 bønder, der dyrker vores kakao, vil gå fra fattigdom til lavere middelklasse i løbet af projektet. Vi giver langt mere for produkterne, end det kræves med en "Fair Trade" mærkning.

På sigt vil vi prøve at få bønderne til at gå sammen i mindre kooperativer, så de kan få en økologisk certificering. Vi er også igang med at udvikle en standard, der hedder "Direct Trade", som er langt mere fordelagtig for den enkelte bonde og gør det lettere for forbrugerne at vide, hvad de køber.

Produktionen til Lejre

Mikkel Friis-Holm arbejder på få produktionen til Danmark og starte en chokoladefabrik i Lejre Kommune.

- Det vil betyde, at jeg vil få 100% føling med det, når jeg står med det selv. Og mindre transport er godt for miljøet.

- Vi er i dialog med kommunen om at lave et kraftcenter eller en fødevarerklunge bl. a. sammen med Herslev Bryghus - med fokus på bæredygtighed. Her skal man inspirere og løfte hinanden og måske have noget fælles marketing. Det er helt sikkert en god ting for grønne iværksættere, at Lejre Kommune har en grøn profil, men de kunne godt være længere fremme i skoene, når det handler om at finde støtte økonomisk, f.eks. ved at facilitere ansøgninger og udvikling.

Det ville være billigere for os at starte op i Odsherred eller et andet sted i "udkantsdanmark", fordi der er meget større økonomiske tilskud til opstart af produktion. Men vi har det jo godt her, og vi tror på, at Lejre Kommune - ikke kun i hensigt men i også handling bliver en kommune med en stærk grøn erhvervsprofil.



Mikkel Friis-Holm

Uddannet kok. Har bl.a. været køkkenchef på Lods-oldermandsgården i Rørvig, og arbejdede ad flere omgange på Chez Panisse i San Francisco. Har desuden haft eget engrosbageri.

Friis-Holm chokolade bliver solgt i Danmark, Østrig, Holland, Belgien, Tyskland, England, Spanien, USA m.fl.

Gift med Anna der er medarbejdende partner i chokoladeforretningen. Har børnene Julie, Olav og Karen.

Frugtbart samarbejde mellem LØFF og værestedet 'Huset Horseager'

Tekst: Karen Hertz

Foto: Huset Horseager

Hver torsdag, når der er udleveres økologiske lokaltproducerede grøntsager til LØFFs medlemmer fra Ravnshøjgård i Lejre, bliver medlemmerne fra Hvalsø ekstra forkælet. De får nemlig bragt deres grøntsager næsten til døren af brugere fra værestedet 'Huset Horseager'.

En god oplevelse

Værestedet, som er medlem i LØFF, har tilbudt deres hjælp med transporten af poser til Hvalsø, fordi de synes, at det giver mening begge veje: -Vi oplever, at ordningen fungerer som en slags brobygning mellem lokalsamfundet og værestedet. Størstedelen af de borgere der kommer i Værestedet, har af gode grunde ikke overskud til hverken at købe eller tænke i økologiske baner, men igennem samarbejdet med LØFF får vi tilført noget helt konkret. Igennem kørselsordningen får de en god oplevelse og en følelse af ansvar og indhold. Det at køre til Ravnshøjgård hver torsdag for at hente grøntsagsposer, og dér blive modtaget med stor imøde-

kommenhed, er noget vi er rigtig glade for. Men også dét at hilse på løff-medlemmerne når de kommer og henter deres poser, giver et godt møde mellem to verdener, siger værestedsmedarbejder Annette Sivertsen

To citater fra brugere af værestedet om det at være en del af samkørselsordningen:

Hvad giver det dig at være en del af kørselsordningen?

Bruger 1: - Vi gør en god gerning for borgerne i lokalområdet og for LØFF. Jeg synes, det er hyggeligt at være med til, og de folk der kommer i Huset Horseager for at hente grøntsagsposer, er søde og rare.

Bruger 2: - Folkene fra LØFF er rare mennesker, og vi får altid en lille sludder, når vi henter grøntsagsposerne på Ravnshøjgård.



Samkørselsordningen

Værestedet Huset Horseager er en del af Social Psykiatrien i Lejre Kommune, og har 30-40 brugere fra hele kommunen.

Alle LØFF-medlemmer i Hvalsø kan tilmelde sig samkørselsordningen og dermed få bragt deres pose til Huset Horseager, Horseager 15B, 4330 Hvalsø.

Se mere om Lejre Økologiske Fødevarefællesskab på www.loff.dk. Der findes ligeledes en samkørselsordning til Kr. Hylingeområdet drevet af medlemmerne.



Tag ud i det blå

Vi danskere er flittigt ude i det grønne – men hvad med det blå?
Lokale Gordon P. Henriksen viser vej til det gode fiskevand og opfordrer flere til at bruge vandet - for der er nok til alle.

Tekst: Christina Adler Jensen

Foto: Kristian Isbrand

Skove, strande og marker er de mest besøgte steder i landskabet og langt mere besøgte end for eksempel museer og biografer, vurderede DMU i 2009.

Men træder vi et par skridt længere ud i vandet, er det mest lystfiskerne, der boltrer sig her. Men der er oplevelser til flere; med nem adgang til både Roskilde Fjord og Isefjord byder Lejre Kommune på rige fiske-muligheder for alle, der vil.

Gordon P. Henriksen fra Lejre er professionel lystfisker. Det lyder måske som lidt af en selvmodsigelse, men Gordon lever af at formidle lystfiskeriets glæder, og det gør han så godt, at han som konsulent har gjort det til sin levevej.

Vi møder hans smittende entusiasme iklædt vadere - 10 meter ude i vandet ud for Herslev Strand. Her skal vi se nærmere på, hvad vandet kan byde på af oplevelser for krop og mave.



Gordon Henriksen og Økologiske Lejres udsendte på vej til det gode fiskested ved Herslev Strand, iført vadere, net og tasker med grej.



Ingen fangst, men sidegevinst – hver gang

Fiskene bider ikke på denne dag, men en fisk på krogen er ikke eneste succeskriterium for en lystfisker: "Det er et magisk øjeblik, når fisken hugger. En følelse af, at dér lurede jeg dig. Jeg gjorde det hele rigtigt; brugte den rigtige flue, som jeg selv har bundet, stod det rigtige sted. Jeg knækkede koden. Det sker jo ikke hver gang. Men sidegevinsten er hver gang, at jeg får frisk luft, ro og lys", forklarer Gordon.

Denne dag er der rigeligt med sidegevinster. Heldigvis har Gordon været så forudseende at tage gårsdagens fangst med, så vi ikke gå glip af smagen.

Fjordene har det godt

Mens han tænder op i den transportable rygeovn, får vi mere at vide om naturens sande tilstand.

Som lystfisker får man naturen ind under huden. Man er meget ude og lægger derfor mærke til årstiderne, fiskebestandens tilstand og forandringerne i miljøet. Og her i Roskilde Fjord, hvor vi kan se bunden klart og tydeligt, har Gordon set forandringer – til det positive:

"Vores to fjorde har det rigtigt godt. Det har de ikke altid haft, men det går den rigtige vej, og nu er begge fjorde rige på fisk", fortæller Gordon.

Men der sættes stadig nye fisk ud hvert år. "Det skyldes åerne. De har det ikke lige så godt som fjordene. Gennem tiderne er de blevet rettet ud, og det giver færre gydepladser og mindre

iltning af vandet. Nogle steder er åerne dæmmet op på grund af landbruget, og det forhindrer fiskene i at bevæge sig ind og gyde. Og forurening, både med pesticider og med gylle, kan ødelægge fiskelivet i en hel å. Det går dog også fremad med at forbedre åerne, men det tager tid, før man kan se resultaterne”, forklarer Gordon.

Særligt havørreden er afhængig af tilgængelige vandløb til at gyde. Om vinteren svømmer den fra havene ind i bunden af fjordene og op i åerne, når der skal lægges æg. Derfor er vore fjorde rige på havørred, og ser du en lystfisker i fjorden fra nu af og vinteren igennem, er det mest sandsynligt, at det er en havørred der ender på kroen.

Sol over Herslev

Lystfiskeri er ikke en ensom sport men lige så ofte en social begivenhed: ”Jeg tager tit ud med kammerater, for det er altså en skrøne, at man skal være stille, mens man fisker. Fiskene er ligeglade med, hvad der sker over vandet, så hvis bare man kan stå stille, kan man altså godt snakke sammen”

Gordon har tændt op i rygeovnen og lagt sild og makreller, fanget i Roskilde Fjord, på.

For han vil gerne fortælle os mere: Oplevelsen er ikke slut, når fisken er hevet på land. For den kan jo spises. ”Det er en stor tilfredsstillelse at kunne spise noget, man selv har fanget. Det er jo super-friskt, og man ved, hvor det er fanget”.

Efter små 20 minutter er fiskene røget færdige. Vi dækker op på et bord på Herslev Strand. Rugbrød, friskrøget lokal fisk, purløg, hakkede løg og radiser – og rå æggeblommer...det er på alle måder Sol over Herslev.

Det tager ikke Gordon Henriksen meget mere end et kvarter at røge sild og makrel til en fantastisk frokost i det fri.

Gordon P. Henriksen

35 år, bosiddende i Lejre. Uddannet i miljøbiologi og kommunikation på RUC. Kendt fra DR2-serien ”Storrygeren” og andre tv-produktioner om lystfiskeri. Er tilknyttet Fishing Zealand, der arbejder på at fremme den lokale lystfisker-turisme. Se mere på fishingzealand.dk eller megalops.dk.

Det kan du fange i Lejre Kommunes fjorde

Sild, makrel, hornfisk, havørred, abborre, sandart (ikke Isefjord), gedde (ikke Isefjord). Havørred og sild kan fanges året rundt.

Sådan kommer du i gang

Al fiskeri i Danmark kræver et fisketegn. Det kræver ingen forudsætninger at få fisketegnet. Bestilles online på www.fisketegn.dk og koster 185 kr. for et årskort.

I Danmark er der i henhold til Naturbeskyttelsesloven fri adgang til alle kyster. På private strande skal der være mindst 50 m til nærmeste beboelsesbygning. Nogle åer og vandløb kræver særlige fisketilladelser. Uanset, hvor du færdes, bør du tage hensyn til skiltning, privat ejendom og landbrugsproduktion.

Se mere her: God stil ved vandet. <http://fishingzealand.dk/baeredygtigt-lystfiskeri/god-stil-ved-vandet/>

Kender du ikke lige en fiskekyndig, der kan lære dig kunsten, kan du blive klogere ved at melde dig ind i en fiskeklub. Dem findes der flere af i kommunen.



En af nøglepersonerne i projektet Lejre - Den økologiske Kommune er Klima- og bæredygtighedskoordinator Tina Unger



Den grønne koordinator

Tekst: Kristian Isbrand og Christina Adler Jensen

Foto: Kristian Isbrand

Vi møder hende ved åen, i det grønne område bag ved Allerslev Rådhus i Lejre. En passende kulisse som baggrund for en snak om Lejre som økologisk kommune.

- Lejre Den Økologiske Kommune er et projekt, der giver mulighed for at tænke økologi ud i alle kroge af kommunen - der hvor det giver mening. Politikerne har givet bolden op, så borgere, foreninger og virksomheder kan gribe den og lade projektet folde sig ud på måder som giver mening for dem. Derfor har Lejre Den Økologiske Kommune i dag, udviklet sig i mange forskellige retninger. Kommunen har understøttet flere gode idéer og initiativer fra borgere, foreninger og erhvervsliv. Det har resulteret i f.eks. LØFF (Lejre økologiske fødevarerfællesskab), Havenetværket og Paradisbakkernes Nyttet haver. Der er også iværksat projekter i

kommunalt regi, der berører borgerne når de færdes i f.eks. skoler og dagtilbud.

Hele vejen rundt for få midler

400.000 kr. fra den kommunale kasse er i hvert projekt-år øremærket til projektet - men budgettet er langt større, idet det er lykkedes at indhente fondsmidler udefra for ca. 4 millioner kroner. De penge styres af flere samarbejdspartnere og styrker lokale projekter. F.eks. er det fondsmidler, der har gjort det muligt, at alle landmænd har fået tilbudt et økologisk omlægningstjek, der skal belyse landmandens udfordringer og muligheder ved at omlægge til økologi.



Tina tager ofte cyklen til Rådhuset i Allerslev. Her er det dog kommunens elcykel, der prøves af.

- Det er et eksempel på ånden i den økologiske kommune. Vi kommer ikke med et moralsk direktiv men viser muligheder for de, der vil gribe økologien. Og så er det også et eksempel på, at vi tænker økologien hele vejen rundt. Økologisk mad i vuggestuen er fint, men vi skal samtidig se på, om der kan være en lokal erhvervsmulighed i det, fortæller Tina.

Og den helhedstanke appellerede til Tina, da hun læste jobopslaget:

- Da jeg første gang hørte om, at Lejre ville være en økologisk kommune, arbejdede jeg i Københavns Kommune. Jeg søgte stillingen som klima- og bæredygtighedskoordinator, fordi tilgangen i Lejre var den rigtige. I mange år havde jeg beskæftiget mig med miljø, fødevarer og klima i København, men jeg oplevede, at der var noget galt i den måde, man arbejdede på. Det var mere sådan en slags nålestiksoperationer. Man stillede sig op og lavede et økologisk marked, eller man lavede noget energirådgivning for nogle virksomheder eller noget tredje – men man kiggede ikke hele vejen rundt. Og det er de 360-graders perspektiv, der gør Lejre Den Økologiske Kommune interessant, mener Tina.

Er Lejre - Den Økologiske Kommune ikke bare et politisk pynteprojekt?

- Selvfølgelig er det politisk, for det var jo politikerne, der besluttede at gå i gang med projektet. Men det er et meget bredt politisk projekt, for alle partier stemte jo for. Men det er også et folkeligt projekt, der kun lever i kraft af engagerede borgere og erhvervsliv. De mange mennesker, der er engagerede i projektet nu, ser det jo ikke som et politisk pynteprojekt. For mange oplever jo projektet helt konkret i deres hverdag. De over 160 mennesker der gennem LØFF får friske økologiske og lokalt producerede

grøntsager kan jo mærke det. De virksomheder, der bruger projektet i deres koncept- og produktudvikling, f.eks Restaurant Herthadalen, der i den grad har grebet tankerne om Den Økologiske Kommune, kan jo også mærke det. Og de erhvervsdrivende, der er flyttet til kommunen, fordi deres virksomhedsprofil passede til Lejre, som Bager Sofus har gjort, kan i den grad også mærke det.

Med ude på banen

Tina har kontor på Rådhuset i Allerslev – men her finder man hende sjældent. Hun er meget ude af rådhuset for at mødes med borgere, foreninger og erhvervsliv. Så kan hun bedre have fingeren på pulsen og være opmærksom på, hvor kommunen kan hjælpe til med at skubbe nye initiativer og projekter i gang.

- Jeg tager meget ud og fortæller om de ting, der allerede er i gang. Eller jeg hører om nogen, der gerne vil sætte noget i gang, men står lidt alene med idéen. Så kan jeg sætte dem i kontakt med andre, der vil det samme. Derudover kan jeg hjælpe folk videre med tilladelser og til en lettere vej gennem det kommunale system. Så mit job er at tage fat om de initiativer, der kommer fra borgerne og erhvervslivet; jeg sidder ikke og tænker tanker om, hvilke projekter der skal sættes i gang men er opmærksom på, hvad der rører sig, og hvad der er af ønsker. Og så står jeg klar til at hjælpe til, fortæller Tina.

Det kan være svært at danne sig et overblik over de mange projekter, der har rod i Lejre Den Økologiske Kommune. Men Tina har overblikket, og hun ser, at der er opstået mange synergier af de ellers meget forskellige indsatser:

- Både borgere, virksomheder og kommunen kan profitere af projektet. Et godt eksempel er Paradisbakkernes Nyttehaver. En gruppe borgere havde lagt mærke til et stykke af kommunens jord, der stod udyrket hen, og som blev harvet nogle gange om

året for at holde ukrudtet nede. Det fungerer nu i stedet som nyt-tehaver for glade borgere, og samtidigt sparer kommunen penge til mandskab, maskiner og brændstof.

Interesse for Lejre

Tina oplever, at interessen for projektet fortsat vokser.

- Projektet har, allerede på nuværende tidspunkt, skabt så meget liv og positiv omtale, at man kan tale om en egentlig branding af kommunen. Vi får mange henvendelser fra andre kommuner, der vil høre om, hvad vi arbejder med her i Lejre; lokaldemokrati, grøn omstilling i praksis osv. Jeg oplever lige i denne tid, at projektet for alvor begynder at leve. Jeg får henvendelser fra folk fra hele kommunen, som har udviklingsidéer eller som står med et arrangement og har brug for en kontakt. Også udenfor kommunen er der interesse for Lejres grønne profil. Blandt andet fra nye virksomheder og mulige tilflyttere. Opmærksomheden omkring Lejre kan betyde, at man vælger at flytte til Lejre i stedet for en af de omkringliggende kommuner. I hvert fald tør jeg godt at sige, at Lejre Kommune med dette projekt står med et image, som de færreste andre kommuner kan prale af.



Lejre - Den Økologiske Kommune

Årligt budget: 400.000 kr.

Ekstern finansiering: ca. 4 mio. kr. til landbruget, skolerne og de offentlige køkkener. Midlerne bruges f.eks. til opkvalificering af medarbejderkompetencer, gratis omlægningsstjek og opstart af netværk for landmænd.

Samarbejdspartnere:

Danmarks Naturfredningsforening, Landbrug&Fødevarer, Økologisk Landsforening, Praktisk Økologi, Madkulturen, Gefion, Friluftsrådet, Klima og Bæredygtighed, Københavns Madhus, Aalborg Universitet i Sydhavn, kirkerne, LØFF, Ledreborg Livsstilsmesse, Havenetværket, Lejre Høstfestival, Hvalsø Kulturnat, borgere, det lokale erhvervsliv

Tina Unger

- 43 år.
- Uddannet agronom.
- Har arbejdet med fødevarer, økologi, klima og bæredygtighed i både stat, kommune og halvoffentlige virksomheder. Bl. a. Københavns Kommune.
- Bor i Roskilde med Christian og børnene Hannah og Tobias.

BAGER SOFUS

Økologisk surdejsbrød i Hvalsø

Eneste økologiske bager på sjælland, der bager alt brød på surdej og af lokalt producerede råvarer



Hovedgaden 25, 4330 Hvalsø
Tlf. 4119 2898 • info@bagersofus.dk
Bagersofus.dk

Kompost i parcelhushaven

Hos Bent og Karen Danielsen i Hvalsø køres der ikke meget haveaffald til genbrugspladsen. De vil beholde næringsstofferne i haven – og det er ved at udvikle sig til en sport

Tekst og foto: Christina Adler Jensen

Næringsstofkredsløb og kompostering. Det er ord, som mange nok forbinder med en landmands fagsnak eller en øko-hippies bestræbelser på at få det grønne bælte i klimakampen.

Men på en parcelhusvej i Hvalsø bliver der også snakket om kompost.

"Ja, hvorfor ikke. Det er en praktisk måde at slippe af med haveaffaldet. Det er mig imod at pakke det i sække og aflevere det hele til KARA, når man ved, at det kan omsættes og anvendes igen", fortæller Bent, der sammen med Karen har boet i Humlehaven siden de byggede huset i Gundestedgårdudstykningsen for 36 år siden

"Desuden har vi behov for jordforbedring hele tiden. Forhaven består nærmest af potteler, og så er det jo smart, at man kan lave sin egen muld. Det strøer vi ud i bedene, så planterne har noget at leve af", fortæller Bent.

Spændende processer i haven

En rundtur i haven viser ikke tegn på, at havens ejere slås mod potteler. Trods efterårets indtog fremstår haven som frodig og velholdt.

"Det er Karen, der holder haven. Jeg tager mig mest af komposten", fortæller Bent, der netop er blevet pensioneret efter at have arbejdet 45 år i Forsvarsministeriet.

Så nu skal der skrues op for hobbyerne; parret har bygget et drivhus, og Bent vil udvide sin kompostering og eksperimentere mere med slutproduktet.

"Jeg synes, det er en spændende proces at følge med i. Det er nærmest blevet lidt af en sport. Og nu, hvor vi har mere tid, vil jeg gerne til også at bruge køkkenaffald til komposten. Og så vil jeg i det nye drivhus undersøge, hvordan frø spirer i forskelligt kompost-muld, og i forskellige blandingsforhold".

En særlig gave

Da Bent blev pensioneret i juli, fik han en særlig gave, der skal stå i drivhuset.

"Siden 1700-tallet har danske sømænd "lånt" vinranker rundt omkring i verden, hvor de kom, og plantet dem bl.a. på Holmen i København. Så der er en pæn samling nu. Jeg har fået en stikling af en vin fra Madeira. Historien lyder, at da alle vinstokke engang i 1800-tallet blev ramt af en sygdom, kontaktede Madeira den danske flåde for at få lidt stiklinger tilbage. Og det fik de", fortæller Bent, der nu også har en.





Bent Danielsen foran sine selvbyggede komposteringskasser under hylde træet.

Komposterer i selvbyggede kasser

Bagerst i haven står Bents selvbyggede komposteringsystem. Det består af fire høje kasser bygget af brædder og lægter for snart 10 år siden.

"Jeg har fire kasser for at kunne have kompost i flere stadier: I løbet af sommeren fylder vi de første to kasser op med haveaffald. Om efteråret vender jeg lidt rundt i dem med en greb. Om foråret kigger jeg så til dem igen og sorterer det øverste fra, der er mindst omsat. Det får lov til at køre videre og her smider jeg

også det nye affald på. Den nederste del, der er ældst og derfor mere komposteret, lægger jeg over i det 3. rum, hvor der i forvejen ligger noget næsten omsat fra sidste år.

I løbet af et år er det næsten omsat og efter 2 år er det blevet til muld.

Om foråret kan vi så tage mulden op og bruge den i bedene, eller til at så frø i. Så skal det dog blandes med sand eller spagnum, for ellers er næringsindholdet for stærkt", fortæller Bent.

Gode råd

Alt, der vokser op af jorden, bruger næringsstoffer, som planten tager fra jorden. Når planten dør og forfalder kommer næringsstofferne tilbage til jorden igen. Tager du afgrøden væk fra jorden, tager du også de vigtige næringsstoffer, så den næste afgrøde ikke har så meget at leve af.

Derfor tilsætter den konventionelle landmand kunstgødning, den økologiske landmand husdyrgødning.

Haveejeren kan nemt kompostere sit haveaffald og hermed holde næringsstofferne på matriklen.

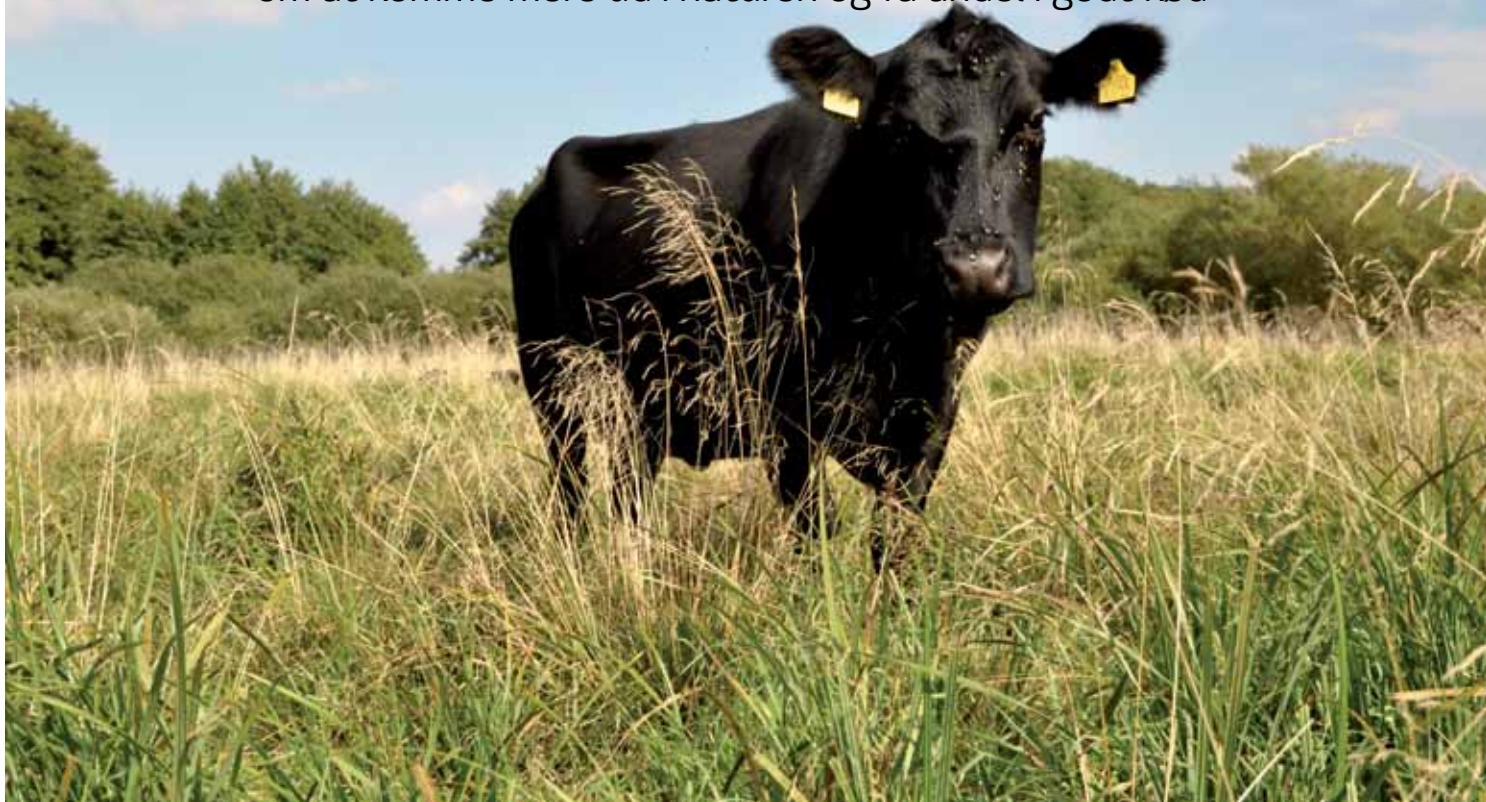
Det er ikke svært at kompostere. Det er en proces, der sker hver dag i naturen – det eneste det kræver af dig er tålmodighed, mens bakterier og orme udfører arbejdet.

- Du kan kompostere i selvbyggede kasser, i specialdesignede plast-beholdere eller direkte på jorden.
- Det er nemmest at styre komposteringen, hvis du holder dig til det grønne uforarbejdede køkkenaffald, og så undgår du også evt. besøg af rotten.
- Undgå desuden citrusfrugter og sprøjtet frugt og grønt – det kan nedsætte forrådnelsesprocessen.
- Tilsæt grene, papir, toiletruller, hvis komposten er for fugtig og vand, hvis den er for tør.
- Undgå desuden flerårigt ukrudt i komposten.
- Overdæk komposten for at hindre udvaskning af næringsstoffer. Lav ikke for store sprækker mellem brædderne på kassens sider, så bliver der for stor udtørring af komposten
- Efter 2 år har du fuldt komposteret muldjord, fyldt med næringsstoffer til planterne. Spred det i bedene, under buske, eller som topplag i potter
- Vil du bruge den komposterede muld til såjord, skal du fortynde den 1/3 med anden jord.

(Kilde FOF Hvalsø, kursus om kompostering ved Jørgen Martinus, afholdt 26. august, 2013)

Kogræsserlaug i Lejre?

En lille forening i Tuse ved Holbæk blev dannet ud fra ønsket om at komme mere ud i naturen og få andel i godt kød



Omgivelserne omkring Tuse, byder på mange naturoplevelser for medlemmerne af Tuse Kogræsserlaug, når de på skift skal ud at tilse køerne.

Tekst og foto: Rikke Milbak

- 1, 2, 3, ..., 7, 8 voksne og 8 små kalve – jo, de er her alle sammen. Det kan være svært at skelne de sorte kroppe fra hinanden, og jeg må altid tælle flere gange for at overbevise mig selv om, at alle dyrene er her.

Det fortæller Laura Hurni Jensen, som er formand for Tuse Kogræsserlaug. I dag går dyrene i den fjerne ende af folden, og vi må en tur ud over engen for at kigge nærmere på dyrene. Det er nemlig medlemmernes ansvar på skift at føre tilsyn med dyrene.

Naturoplevelsen

På vej ud til dyrene viser naturen sig fra sin gavmilde side. Mens vi går over engen, ser vi to rådyr, en hare, og et par fasaner.

- Der er altid spændende oplevelser herude. Sidste gang troede jeg, at en kat gemte sig i græsset, men det var en lille nyfødt kalv, fortæller Laura Hurni Jensen.

Nu kommer dyrene til syne i krattet og mellem de høje græsser, som de endnu ikke har gumlet sig helt igennem. Det er mosejord, ren tørv, og der har ikke været græsset på det her stykke i mange år, så vegetationen er kraftig. Det er tanken, at dyrene skal hjælpe med at holde engen lysåben. Før vi ser nærmere på dyrene kigger Laura i tilsynsbogen for at se, om der er bemærkninger fra de seneste dages vagter.

Ud fra kommentarerne i bogen ser det ud til, at dyrene er vel-fornøjede og trives. De fleste medlemmer bemærker, at dyrene ligger og slapper af, tygger drøv velsagtens, som køer jo gør. Alle vagter tjekker desuden strømføringen på hegnet, og at dyrenes

vandforsyning, mulepumpen virker.

Tuse Kogræsserlaug, blev stiftet i marts i år af en gruppe Tuseborgere. Det udsprang af et stiprojekt, og kommunen var meget indstillet på, at vi også skulle have et kogræsserlaug.

- Egentlig havde jeg ikke involveret mig i stiprojektet, og med tre børn har jeg rigeligt at se til, men jeg nyder at have min egen interesse også. For mig er det vigtigt, at min familie kan komme ud i naturen, og selvom vi bor på landet, så oplever jeg, at det ikke er let bare at tage cyklen eller gå en tur. Jeg er selv opvokset i Nærum, og er vant til at have tilgængelig skov og natur omkring mig. Stien langs åen og rundturen ved græsningsfolden har betydet, at vi kan gå længere ture end vi plejer, og det er skønt. Børnene synes, at det er spændende at komme med herud, og selv den lille i klapvognen nægter at sove, når dyrene skal besøges.

Kommunen var primus motor

I Tuse var det Holbæk Kommune, der var primus motor på at få skubbet gang i græsningsforeningen, og stod for det praktiske omkring hegning og kontakt til en dyreholder. Kommunen stillede som betingelse, at vi kunne samle 15 interessenter på en mail-liste, og så afholdt vi et infomøde, hvor et medlem fra en anden kogræsserforening troppede op og holdt et indlevende oplæg. På mødet fik vi nedsat en arbejdsgruppe, og derefter gik det stærkt, og i marts måned kunne vi holde stiftende generalforsamling.



Opstartsfasen er dokumenteret på foreningens hjemmeside, og at dømme herudfra er foreningen kommet godt fra start.

- Ved vores arbejdsdag på en mild aprildag mødte ca. 25 ivrige medlemmer op. Efter en kort intro tog vi fat på arbejdet i forskellige arbejdsgrupper, og der blev samlet gammelt hegn, fjernet diverse affald op og hegnet blev gået efter for vegetation mv. Men der var også god tid til det, der måske er vigtigst for os - at nyde naturen og undersøge alle de små skatte som børnene fandt i området.

Smilet frem hos alle

Den første weekend i maj skulle køerne endelig på græs, og her mødte omkring 80 mennesker op. Og det var hurtigt tydeligt, at glade køer kunne få smilet frem hos alle. 8 moderkøer, 1 tyr og 4 små kalve kom forsigtigt ud af lastbilen. Men der gik ikke længe, før de begyndte at spjætte lidt og udforske folden. Og så blev der budt på "kokage" og kakaomælk.

Fakta:

Der er endnu ingen kogræsserlaug i Lejre Kommune. Men rundt omkring ulmer idéerne om græsningsforeninger, og kommunens nye naturmedarbejder vil gerne hjælpe dig, der går med sådanne tanker, med at få dem ført ud i livet.

- Græsningsforeningerne er unikke, fordi de kan bidrage med rigtig mange positive ting, siger kommunens nye naturmedarbejder Rikke Milbak. Det er berigende fællesskaber, som giver et tilhørsforhold til naturen og en forståelse for, hvor vigtige græsningsdyr er for naturens mangfoldighed.

- Efter græsningsdyrene er sat ud i naturområdet sker der forandringer, der er let at se for alle. Dyrene spiser sig gennem høje planter og træder bunden op, og pludselig ser vi måske orkideer, sommerfugle og rastende trækfugle på det tidligere ufremkommelige naturareal. Mange medlemmer lægger også vægt på, at de har kendskab til dyrenes liv, og at konceptet er i god tråd med klimabeviste tanker om lokalt producerede madprodukter.

Hvis du er fanget af idéen om græsningsfællesskaber i Lejre Kommune, så kontakt Lejre Kommunes nye naturmedarbejder Rikke Milbak. Både hvis du er interesseret i at være med i en forening, ejer et ugræsset naturareal eller kan levere græsningsdyr.



Kontakt:
Rikke Milbak
rimi@lejre.dk eller tlf. 4646 4957



Økologi øger fokus på spild,
sundhed og samvær



Det handler ikke kun om det røde Ø-mærke, når personalet fra kommunens ældre og plejecentre er på kursus i økologi. Måltidet er også en vigtig del af dagligdagen, som personalet skal hjælpe med til at skabe gode rammer omkring. Og så har økologi-kurserne øget personalets fokus på ernæring og madspild

Tekst: Christina Adler Jensen

Foto: Kristian Isbrand og Christina Adler Jensen

På plejecentret Bøgebakken smider de 3 kg. mad ud om dagen. Ikke kun kartoffelskræller og det der altid sidder tilbage i yoghurt-kartonen. Også mad, der har stået for længe ude og dermed ikke opfylder fødevare-reglerne, og mad der ikke spises op og ender i skraldespanden. Det er mad som, hvis det havde været håndteret anderledes, kunne blive spist af andre.

Det fandt man ud af da Københavns Madhus som et led i Lejre Kommunes omlægning til økologi, bad Bøgebakken og de andre tilmeldte plejecentre, om at registrere madforbruget. "Jeg blev meget overrasket. Jeg troede ikke vi havde så stort et madspild, men det har vi altså", fortæller Susan Efferbach Petersen, der til daglig arbejder på plejecentret Bøgebakken i Lejre, blandt andet med at lave mad..

Økologi i gryderne

At have fokus på madspild er en del af økologiens DNA, hvor man har fokus på at forbruge klodens ressourcer bedst muligt. Men for plejecentrene er mindre madspild også lig en økonomisk besparelse, der kan omsættes til indkøb af mere økologi. Således bliver det ikke dyrere for plejehjemmets beboere, at få serveret økologisk mad.

Når plejehjemmene overgår til økologi vil kartoflerne komme fra økologisk-dyrkede marker og oksekødet fra en økologisk gård, men ellers vil borgerne ikke opleve den store forskel: "Vi skal blive ved med at lave den mad, borgerne kan lide. Og det er de klassiske traditionelle danske retter, som hakkebøffer med brun sovs og kartofler. Supper er også meget populære", fortæller Kirsten Andersen, der blandt andet laver mad på ældrecentret Ammershøj i Kirke Hyllinge.

"Ja, men jeg synes også det handler om, at få skabt noget liv i køkkenet. Vi lavede hjemmelavet pasta en dag på Bøgebakken og det var et værre cirkus, men det trak mange beboere til køkkenet", siger Susan.

Susan er en af de 28 ansatte fra Lejre Kommunes Ældre-område og Leve-Bo-miljøer, der deltager i kurset i økologisk omlægning i Københavns Madhus.

Og det er slet ikke en selvfølge at høre hende snakke om økologi:

"Jeg er nok en af dem, der har været meget skeptisk i starten. Jeg syntes ærligt talt, at det var noget fis med alt det økologi. Men jo mere jeg har lært her på kurset, des mere er jeg begyndt at tænke over f.eks dyrevelfærd. Men også madens betydning for vores ældre borgere og deres velfærd"

Fra mad til måltid

For maden er ikke bare ernæring for de ældre på plejecentrene men også et vigtigt element i dagens struktur og et samlingspunkt for beboerne:

"For vores ældre borgere er måltiderne dagens omdrejningspunkt. Det er noget, de glæder sig til, især hvis der er en livret på menuen. Og så er det ofte her de ældre borgere mødes. Så vi, der arbejder i køkkenet, spiller en meget vigtig rolle i deres liv. Vi skal sørge for, at de får mad, som de kan lide, og som er sundt for dem. De har jo været vant til selv at kunne bestemme i deres egne køkkener, men nu er de afhængige af os", fortæller Kirsten og understreger, at personalet gør, hvad de kan for opfylde deres ønsker i dagligdagen,

På kurset fortælles der ikke kun om ernæring, men også om de mange elementer, der gør mad til et måltid. På et plejehjem skal der arbejdes med rammerne, for måltids-situationen er helt anderledes end i et hjem. Eksempelvis bor de ældre borgere sammen med andre, som de ikke selv har valgt, og måltidet kan nemt blive institutionaliseret. Det skal gøres mere menneskeligt. Derfor er det vigtigt, at personalet tager værtsskabet på sig og bygger op til måltidet. Det starter allerede, når menuen præsenteres på menuplanen, fortsætter med duftene, der lokker fra køkkenet, og borddækningen er prikken over i'et. Så ikke flere store stålbeholdere på bordet; lad køkkengrejet blive i køkkenet og find servicen frem – så er rammen sat for et måltid, og ikke bare en portion mad.

Mere fokus på mellemmåltider

Københavns Madhus har også haft fokus på næringsværdien i den mad, der serveres for de ældre borgere. Og her fik personalet viden, der kan forbedre de ældre borgeres sundhedstilstand. For undersøgelsen viste, at maden ikke helt rammer plet med den

næring som de ældre har brug for.

Mange ældre borgere er småt spisende og derfor skal maden være meget nærings-mættet. Det kan med andre ord være svært for nogle ældre at spise nok til at dække det daglige behov:

"Vi vil fremover have mere fokus på mellemmåltiderne. Vi har nok haft en tendens til lidt for tit at ville hygge om dem med en kage, men det er faktisk ikke det, de har brug for. Fremover vil nogle af mellemmåltiderne i stedet blive en lille mad med noget godt pålæg", fortæller Susan.

Det ene ord tager det andet og pludselig har Susan og Kirsten udviklet et mellemmåltid, der både er sundt og hyggeligt: En protein-is (frossen protein.-drik) i vafler, som et alternativ til sommerens is.

Fakta:

Lejre Kommunes Kommunalbestyrelse har som mål, at mindst 75% af de offentlige måltider er økologiske i 2016. For plejecentrene er der et delmål at 60% er økologisk i slutningen af 2014 og 75% i 2016. For at nå dette mål er en del af personalet på kursus hos Københavns Madhus.

Københavns Madhus har stor erfaring med omlægning til økologi i offentlige institutioner, og står bl.a. bag Københavns Kommunes store omlægning. og skal de kommende år også hjælpe en række andre danske kommuner på vej, bl.a. Århus og Bornholm.

Madspild er både dyrt og miljøbelastende

Hver gang der købes tre lammekoteletter, smides den ene i skraldespanden. Hver gang der købes tre liter mælk, hældes den ene ud i vasken og hver gang der købes tre bananer, bliver den ene brun, inden vi får sat tænderne i den.

Det viser en ny FN-rapport: En tredjedel af verdens fødevarer ender sine dage som madspild, og ikke som mad. Det er naturligvis spild af mad, men også spild af penge og CO₂

Pengene

Værdien af det samlede danske madspild vurderes til mindst 8,4 milliarder kroner om året. En gennemsnitlig dansk familie med 2 voksne og 2 børn smider således mad ud for 10.000 kroner om året. Det svarer til 20% af deres samlede udgifter til mad.

CO₂

Fødevarerproduktionen er verdens tredjestørste CO₂-udleder. Nu kan vi jo ikke undvære mad, men som den nye FN-rapport peger på, kan vi reducere udslippet med op til 1/3 uden at spise mindre mad, end vi gør i dag.

Spild på marken og i køkkenet

Det årlige fødevaretab i Danmark er i alt på 1,4 mio. ton, hvoraf 66% spildes fra jord til butik – det er det skjulte madspild: Primærproduktionen og detailhandlen står for en stor del af det, særligt ved sortering og udsmidning af fisk, frugt og grønt, (Eksempel; en salatmark pløjes ned, fordi salathovederne ikke har den rette størrelse). Senest har COOP gjort forbrugerne opmærksomme på, at COOP hver uge smider 40.000 bananer ud, fordi forbrugerne ikke vil købe enlige bananer, men foretrækker dem i klaser.

Det synlige madspild er det du hver dag bærer ud i skraldespanden. Organisationen Stop Spild af Mad giver gode råd til, hvad du kan gøre for at mindske dit madspild:

Se mere på www.stopspildafmad.dk



Øverst: Der er aktivitet i køkkenet på Plejecentret Bøgebakken.
Nederst: Den hjemmelavede hindbærmarmelade er netop blevet hældt på glas.

Skal det være Vildt?

Trine Krebs fra Lejre er medforfatter på en vildtkogebog, der skal få vildtkød med på hverdagsrepertoiret

Med smukke, stemningsfulde fotos og enkle, let forståelige opskrifter hives det at spise vildt ned på jorden. Ønsker du at give dig i kast med kendte klassikere i nye klæder, giver bogen dig opskrifter på f.eks. fasanfrikasse, thai-curry med vildand, kebab af rådyr, lørdagsdue, tarteletter med fasan og pizza med marineret dyrekød.

Og ønsker du at prøve noget helt nyt, er der rig mulighed med f.eks. butterbeanssalat med vildand, den hvidvinsmarinerede dyrefilet med hele peberkorn og korianderfrø, de vietnamesiske sommerruller med stegt fasan, perleotto med due og smørrebrød med vildt.

Opskrifterne i VILDT er med 4 slags af det mest almindelige vildt: fasan, due, and og hjort – dem, du også kan finde i køledisken, hvis du ikke lige er ven med en jæger eller selv går på jagt. Med få tommelfingerregler kan du tilberede vildt, så kødet altid bliver mørt og saftigt. Du behøver hverken særlige forkundskaber eller uoverskuelige stegetabeller – det er meget mere enkelt og nemt – og der er succesgaranti, ligegyldigt hvilket dyr du skal tilberede.

Bogen er skrevet af Lejre-borger Trine Krebs (stifter af "Frugtformidlingen" og formand for "Praktisk Økologi") samt Christine Bille (madskribent, foodstylist og foredragsholder samt forfatter til bogen "Vegetarisk vellyst").

Perleotto med vildt og svampe

Det gode nordiske korn bliver sammen med vildt til en cremet risotto efter italiensk forbillede.

4 skalotteløg

2 spsk smør eller olivenolie
500 g svampe, f.eks. rørhatte, østershatte, champignon, kejsrerhatte, kantareller

4 dl perlebyg, perlerug eller perlespelt

2 dl hvedeøl eller pilsner

1 liter vildtsuppe

1 dl piskefløde

200 g kogt fasan, due eller vildandelår eller en rest hjortesteg

½ bundt persille

1 spsk timianblade

1 fed hvidløg salt og peber

1-2 spsk ølledike eventuelt mere vand

Hak løgene fint, og svits dem i smør eller olie i en stor gryde. Skær svampene i mindre stykker, og svits dem sammen med løgene, til de bruner og dufter.

Tilsæt perlerne og øl, og kog det hele kraftigt, til øllet er kogt væk. Tilsæt vildtsuppen, og lad perlerne koge under låg i 15 minutter. Rør indimellem. Tilsæt fløde, og kog videre.

Skær kødet i små stykker, og kom dem i perleottoen, kog den godt igennem, og smag til med hakket persille, timianblade, finthakket hvidløg, salt, peber og ølledike.

Tilsæt eventuelt vand til sidst, hvis perleottoen bliver for tyk. Konsistensen skal være blød som en lind grød, og perlerne møre med lidt bid.

Anret retten på tallerkener, og servér den med det samme.

Konkurrence:

Vind kogebogen VILDT

Svar på følgende spørgsmål og send svaret til okologi@lejre.dk, senest 1. december kl. 12. Send blot svarene som A, B eller C. Blandt de rigtige svar trækker vi lod og udpeger 3 heldige vindere af Vildtkogebogen Vildt. Vinderne vil få besked pr. Mail og få bøgerne med posten, så husk at sende din adresse sammen med dit svar.

1: Hvor stor andel af maden på ældre- og plejecentrene skal være økologisk i 2016?

A: 30 %

B: 50 %

C: 75 %

2: Kan man fange sild i Roskilde fjord?

A: Ja – hele året.

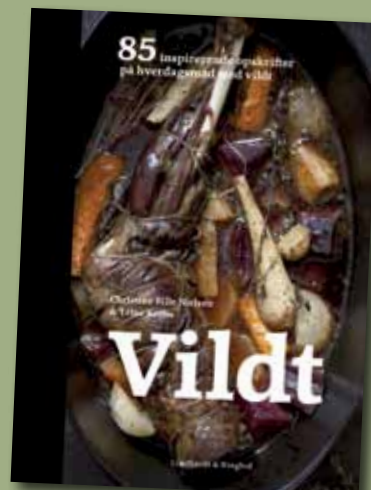
B: Nej

C: Kun om sommeren

3: Har vi et kogræsserlaug i Lejre?

A: Ja

B: Nej



Svarene kan du finde i magasinet.

VILDTBUFFET

HVER FREDAG I OKTOBER OG NOVEMBER

KLOVVILDT, FRILANDSDYR OG FJERKRÆ
FRA LEDREBORG SLOT OG SAGNLANDET.

FORRET OG BUFFET

PRIS PR. COUVERT KR. 348,-



HERTHADALEN

- Est. 1788 -

Restaurant Herthadalen · Slangealléen 1 · 4320 Lejre · 46 48 01 57
info@herthadalen.dk · www.herthadalen.dk