

Specialeprøve

Økologi

Papirformat: 195x220 mm
Margener: Top 15 mm, inderst 11 mm, yderst 19 mm, bund 29 mm
Spalteafstand: 5 mm
Overskrift: Gill Sans Bold 48
Manchet: Gill Sans Bold 16/28
Brødtekst: Times Roman 10/12
Billedtekst: Times Italic 10/12
Mellemrubrikker: Gill Sans Bold 11/12
Pagina og paginatekst: Gill Sans Bold 11 (pagina negativ)
Tabel: Times Roman 10/12
Farve: Lys grøn bøl under manchete – Mørk grøn overskrift og felt uder pagina

Billedtekster: Side 25 (ko)
Dyrene har det bedre, men kan man smage forskel?

Side 27 (mælk)
Økologisk mælk findes i butikkerne side om side med konventionel.

Side 28 (tabel)
Procentvis salg af økologiske produkter i forhold til konventionelle.

Tabel side 28:

	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Mælk	20,3	19,6	19,9	19,6	20,2	19,1
Æg	19,2	18,6	18,9	19,4	20,3	20,6
Kød	10,5	11,4	10,9	12,5	12,3	11,6
Brød	1,9	1,2	1,6	1,5	1,3	2,2
Mel	5,8	3,5	4,6	3,2	1,7	2,6
Gryn	2,8	2,1	2,6	2,3	2,5	2,7
Grøntsager	2,2	2,7	3,2	2,0	1,1	1,4
Fjerkræ	20,6	21,7	20,4	20,2	20,8	20,8
Kaffe	1,6	1,8	1,3	1,4	1,2	1,2
Marmelade	4,5	3,0	2,4	3,4	3,1	4,8
Vin	2,1	1,0	1,4	1,7	1,0	1,4
Snit	8,3	7,9	7,9	7,9	7,8	8,0

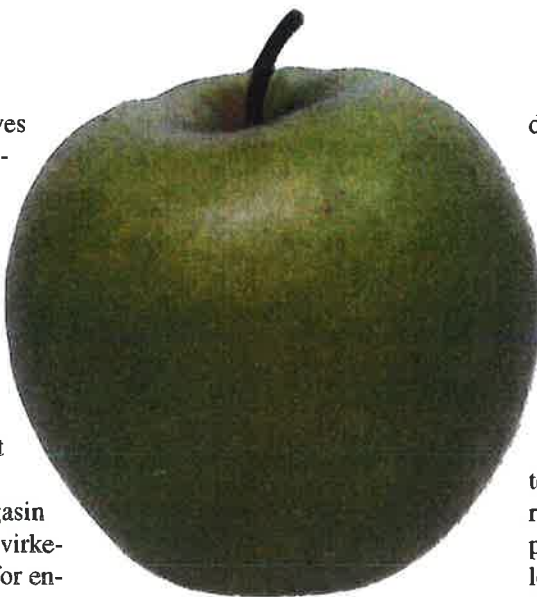
den hast, der i øjeblikket gives tilladelser til at udsætte Monsanto's gensplejede produkter i naturen må man sande, at agrokemien ikke er helt udkonkurreret, for at sige det på en sød måde.

Økologien har ikke vundet – kun 3 procent af vores landbrug er blevet økologiske og det er med al respekt for lidt.

Nar FDB bruger dette magasin til at fortælle os at økologien virkelig må udvikles, så lægger de for ensidigt ansvaret over på forbrugerne, både fordi de ikke selv tager del i dette ansvar, men også fordi de lærer sig op ad en blanding af ønsker og håb om, at udviklingen går i den »rigtige« retning.

FDB's rolle har bestemt været stor. De har markedsført produkterne før det blev god tone, og i forhistorisk tid – i 86 – været med til at forme det første sæt startregler for økologiske varer. Det er godt gået, og i øvrigt bør der også være forskel på en i princippet forbrugerejet virksomhed med aner i andelsbevægelsen, og så alle de andre, som nu da det er helt risikofrit følger trop. Sammen med en række økologiske producenter gik FDB forrest i en kampagne for at nedsætte priserne i sommeren 93. FDB selv kalder det for »År nul«.

Sandt er det i hvert fald, at det var startskuddet for en udvikling som betød, at økologiske varer skulle være billige for at kunne sælges. Det betød, at industriøkologien fik opti-



male vilkår på bekostning af den mindre-skala produktion, som var ved at stikke næsen frem, og døden for en række mindre landbrug og produktionsvirksomheder, som ikke kunne leve op til kravene om økologisk masseproduktion.

Det er de varer som kommer ud af sådan en økologi, vi ser i dag, og når FDB efterlyser bedre varer, er det da heller ikke at den enkelte vare skal være bedre, men at den økologiske produktion skal blive mere letflydende og tidssvarende.

Færre kompromisser på dyreetikken, flere færdigretter: en ny epoke.

E-numre og andre lappeløsninger

At kritisere FDB er derfor ikke så let. Ambivalent er ordet, for på den ene side har de gjort så meget godt for økologien, på den anden side har de forenede brugere også været fødselshjælpere for en udvikling som gør, at økologien i Danmark i stigen-

de grad udbyder varer, som ikke er af tilstrækkelig god kvalitet. Et lige så stort og gammelt dilemma er, om man kan tillade sig at kritisere en økologisk udvikling, som trods sine modhager er en ubetinget fordel for miljøet. Vi mener, at kritik bør komme fra ens venner, og hvis de ikke tør sige fra, er de dårlige venner. FDB kritiserer med god ret udviklingen, den er efter deres mening langt fra ideel. Vores anke går på, at alle de mere komplicerede grunde, de dårlige lappeløsninger og de slappe regler ikke kommer i fokus i FDB's massive kampagne.

Bortset fra den øko-discountudvikling de selv har del i, er netop reglerne det største problem. Siden midt i firserne, hvor økologiske varer skulle imødekomme en lang række etiske krav, også i den videre forarbejdning, er reglerne blevet stadig slappere. Hvor der før EU var regler om, at produkterne også skulle have en høj kvalitet og at behandlingen ikke måtte være for hårdhændet, er der nu intet i vejen for at sælge økologisk kartoffelmospulver eller maskinudbenet kyllingepølse. Listen over tilsætningsstoffer i økologiske varer vokser hele tiden, nu er den på ca. 40 ud af 400 mulige. Det er ikke de værste, men det er for mange. Som regel fordi en større virksomhed i fødevarerindustrien finder, at tiden er inde til at fremstille en parallel økologisk vare, men ikke ser sig i stand til at fremstille den på deres maskineri uden at tilsætte dette eller hint kemiske middel.

Netop fordi hele deres udstyr er beregnet på et hæmningsløst forbrug af E-numre.

Der er et umådeligt spring til de producenter, som sætter en ære i at lave bedst mulige produkter, og en uendeligt stor fristelse til at hoppe over hvor gærdet er lavest, når indkøberen ikke vil give de få ekstra kroner det koster at bruge de produktionsmetoder og mandetimer det koster at producere en pølse eller et brød helt uden fiduser.

Den økologiske affaldspølse

Industriøkologien giver os i dag kedelig halvgammel økologisk mælk, smør der smager mærkelig hørfrøagtigt om foråret og som smelter ved stuetemperatur, pasta som smager af bodsvandring, olier der smager af støv, hakkekød med afsmag af den moderne gaspakketeknik, pølser, som er håndværksmæssigt elendige

med trævler og sener og bløde som snot. Den har skænket os økologiske æg, som smager af fisk, og uspiseligt, stenhårdt, smagløst økologisk oksekød, som ikke har fået lov til at modne.

Samt en syndflod af »økologiske« produkter, som aldrig burde have lov.

Bl.a. den kyllingepølse som Christine Antorini i pjecen bedyrer hun plejer at købe, et monstrøst ulækkert industriprodukt af maskinudbenet kød, som er et andet ord for alle de former for skind, brusk, hinder, sener og øvrige uappetitlige ting, der sidder tilbage på et parteret kyllingskrog.

Men det er blevet billigt. Om det samtidig er blevet mere demokratisk, hvad der oprindeligt var økologernes begrundelse for at indgå »År nul«-aftalen med FDB, er et godt spørgsmål. Det kommer lidt an på, om man anser demokrati for summen af lave-

ste fællesnævner eller som en mulighed for et frit, oplyst valg.

Vi vil vove at påstå, at mange økovarer købes for at slippe for noget, ikke fordi tænderne løber i vand. Når man går fra spisekvalitet til dyreetik og fødevareteknologi, er der sandelig også et stykke vej tilbage.

Her mangler en elementær forholden sig til, hvilken teknik man vil benytte sig af, og især hvor gennemskuelig produktionen skal være. Der er f.eks. ikke andre mærkningskrav end de normale, som i øvrigt er defineret af EU og som bestemt ikke er gennemskuelige.

Det betyder, at man heller ikke på økologiske varer automatisk får alt at vide, selv om nogle fortæller mere end andre.

For få regler og krav

Problemet er nok størst på det animalske område, her mangler regler



Økologisk mælk findes i butikkerne side om side med konventionel.

på uhyggeligt mange områder. Der er ingen krav til race. Økologiske svin er bare dyr med fire ben og måske en krølle på halen. Men reelt er der stor forskel på dyrenes hårdførhed, smagskvalitet, og om de er gode til pølser eller til at stege. Der er al mulig grund til at styrke den spirende indsats for at bevare en så stor mangfoldighed i arvmassen som muligt, bl.a. ved bevarelse af gamle husdyrracer, for at sikre hårdførhed og velsmag i økologisk husdyravl.

Der er ingen krav til, hvordan dyrene skal transporteres eller fodres op til slagtingen. Man kan desuden aflive økologiske dyr som man vil, med bolt pistol, elektrisk eller med motorsav om det skal være.

Man forholder sig ikke til nedkølingsteknologi. Skal de afkøles i køletunnel, der er mere økonomiske, men giver mere vand i kødet, eller skal de køles langsomt ned i et sva-lerum, som giver langt bedre smag, og lidt dyrere kød.

Der er ingen krav til yderligere modning af økologisk svinekød, ikke engang dem som gælder for føde-vareministerens nye kronemærke. Oksekød kan modnes på stang, hvor det bliver bedst, eller i vakuumpose, der giver en umiskendelig smag af pose. Man kan lade det hænge i 10 dage, der giver et jævnt kedeligt pro-dukt, eller i de tre uger, der giver op-timal smag og mørhed. Der er ingen regler.

Økologisk oksekød er typisk ud-brændt malkekvæg, der er ingen krav til opfedning, alder eller race.

Der er ingen krav til de processer kødet gennemgår på slagteri og til forarbejdning. Man må maskinudbe-ne og kalde det kød, man må bruge plasticarme og tarme til langtids-holdbarhed og kalde fedt kød for kød, præcis som i en konventionel produktion.

Deklaration og information på øko-varer er lige så elendig som på andre varer. Der er ingen krav til gennemsuelighed. Vegetabilsk olie kan deklareres som olie, og være hvad som helst, inklusive soyaolie.

Der er ingen krav om produkti-onsdato, kun sidste salgsdato skal påføres.

FDB's volumensyge

FDB kan godt ønske sig en højere kvalitet, men det har aldrig været nemt at sælge varer af høj kvalitet fra mindre producenter til FDB's butik-

ker, og det er ikke FDB, der stiller krav til, at kødet skal være velhængt eller pølserne vellagrede. De stiller krav om, at det skal være billigt, punktum. Det er delvist uforskyldt, da danske økologer først for nylig er begyndt at se på fødevarekvaliteten. Deres første interesse har været mil-jøbeskyttelse. FDB har med sin enorme størrelse, sin indkøbspolitik og sin trang til at bestemme over, hvad de enkelte butikker må købe ind, pådraget sig en volumensyge, som er meget lidt fremmede for fri-ske økologiske kvalitetsvarer.

De har et transportapparat, som gør det svært at håndtere små parti-er, og som favoriserer varer med lang holdbarhed. Brugsforeningernes di-stributionssystem er en væsentlig del af forklaringen på, at man ustandse-lig møder en påstand om, at økologi-ske kartofler er grønne, at økologisk

brød er tørt, og at økologiske, danske grøntsager har ringere holdbarhed end konventionelle. Det er sørgeligt, at de ikke i dette »debatmagasin« har reflekteret over, hvad de som organi-sation kunne tilføre den økologiske udvikling, ud over et diffust kvali-tetsbegreb. De kunne med deres størrelse nemt gå ind og forlange fri-ske, velsmagende varer og sende alt det økologiske junkfood på pension. Enhver økologisk producent ville være mere end villig til at levere, hvis FDB til gengæld ville love at sørge for, at varerne kom friske ud i butikkerne.

FDB vil desværre heller ikke være med til at påvirke reglerne på områ-det, hvor man ellers godt kunne have brug for sådan en mastodont til at trampe med.

Bag elefanten

Størrelsen er, især hvis man ikke bruger den konstruktivt, et problem i sig selv. Både i de butikskæder som ikke ønsker at håndtere mindre vari-able partier, og først og fremmest i størrelsen på de landbrug og bedrif-ter som producerer alle de økologi-ske varer. Det skal være stort for at kunne svare sig i vore dage, og hele strukturudviklingen går i retning af større og større gårde, større hønse-hold, større marker, større forarbejd-ningsvirksomheder.

Størrelse er i teorien ikke en hin-dring for kvalitet, men praksis viser, at det alligevel bliver det. Der er grænser for, hvor meget ansvar man kan føle i en stor sammenhæng, det er for nemt at gemme sig bag en

elefant. Med den udvikling går det med de økologiske varer præcis som det er gået med de konventio-nelle. De bliver kedeligere, min-dre smagfulde, mere ensrette-de, uden håndværksmæssigt præg, en laveste fælles-nævner som ender med at lide af præcis de sam-me systembetingede syg-domme som resten af landbruget: campylo-bakter, salmonella og listeria.

Når landbruget og dets organisationer opfatter struktur-udviklingen som en naturlov man ikke kan lave om på, så er det fordi både de og især deres minister stadig mener, at de fleste forbrugere går efter prisen. Og de har ret, hvis der skal være basis for et mindre spe-cialiseret landbrug. Hvis det skal være rentabelt med mindre end 10.000 økologiske høns, som tram-per rundt oven i hinanden, så koster det enkelte æg mere.

Men mon dog ikke de gode økolo-giske varer ville blive købt – hvis vi kunne vælge? Det ville være spænd-ende at høre FDB's bud på disse pro-blemer: Hvordan skal kvaliteten sik-res? Hvordan skal transporten være, hvordan sikrer man som Danmarks største butikskæde, at forbrugerne kan købe friske økologiske varer, uden at hverken varerne eller forbru-gerne behøver køre det halve Dan-

mark rundt først, som det er tilfældet i dag. Hvordan får vi flere gårde og mejerier, pølseageri-er, gulerodsproducenter og bagerier med produktion af høj kvalitet? Hvor sætter man grænsen for, hvad man må gøre ved produk-terne og stadig kalde dem økologiske? Måske man skulle overveje at sætte en grænse for tilsætningsstoffer som begyndte og endte med eddike, salt og sukker.

Den etiske forskel

I pjecen stilles det evigt tilbage-vendende spørgsmål: Kan man smage forskel? Svaret lyder, at det kan man ikke. Nej, vi ville heller ik-ke påtage os at smage forskel på en økologisk og en almindelig kyllinge-skraldepølse, eller et æg fra en be-sætning på 10.000 økologiske eller 20.000 konventionelle høns. Men vi kan godt påtage os at smage forskel på en vare af høj kvalitet og enn af dårligere.

Det mindste vi må forlange er, at de økologiske varer repræsenterer det mest fornemme landmandskab, de fineste bagetraditioner, og den mest gennemtænkte forarbejdning, man kan ønske sig.

Som Oscar Wilde så sødt formule-rede det: Min smag er enkel, jeg er tilfreds med det bedste.

Eller vil vi bare have det hele for den halve pris? En god kvalitet bur-de vi være parate til at betale en mer-pris for.



Procentvis salg af økologiske produkter i forhold til konventionelle.

	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Mælk	20,3	19,6	19,9	19,6	20,2	19,1
Æg	19,2	18,6	18,9	19,4	20,3	20,6
Kød	10,5	11,4	10,9	12,5	12,3	11,6
Brød	1,9	1,2	1,6	1,5	1,3	2,2
Mel	5,8	3,5	4,6	3,2	1,7	2,6
Gryn	2,8	2,1	2,6	2,3	2,5	2,7
Grøntsager	2,2	2,7	3,2	2,0	1,1	1,4
Fjerkræ	20,6	21,7	20,4	20,2	20,8	20,8
Kaffe	1,6	1,8	1,3	1,4	1,2	1,2
Marmelade	4,5	3,0	2,4	3,4	3,1	4,8
Vin	2,1	1,0	1,4	1,7	1,0	1,4
Snit	8,3	7,9	7,9	7,9	7,8	8,0

Hvilken slags økologi vil du have?

FDB har næsten uindskrænket magt over økologiens fremtid i Danmark. Men lever de forenede brugsforeninger op til deres ansvar som imperialister?

Organic & Wholefoods er et digert værk af en bog. Den handler i høj grad om mad, men det er maden i sin mangfoldighed, de tusinde muligheder vi har for at gøre os tilgode med det biologiske overflødhedshorn, der er det forjættende ved bogen, ikke dens evner som kogebog.

Bogens kvalitet er dens gennemgang af, hvordan man dyrker, avler, og forarbejder en rigdom af lønlige madvarer. Korn og gryn, frugt, kød, hvidløg, bær, brød, rørsukker, honning, kager. Det er ikke helsekost i indsnævrende forstand, men et blik ud over et landskab af stor kødelig skønhed. Teksten er informativ, der står meget, man ikke ved i forvejen og der er meget lidt hokuspokus, men en sund indstilling til, at jo mindre man gør ved maden og jo mere samvittighedsfuldt – jo bedre og mere helsebringende bliver den også.

Maksimal mangfoldighed

Karper, hoppemælk og økologisk køkkenhave, det hele er appetitligt, uden at være puritansk, forklaret for den interesserede, voksne og forstandige læser. Man føler sig virkelig oplivet, inspireret, i godt selskab hele vejen igennem. Billederne er dejlige, rigtige mennesker i gang med noget de er rigtig gode til. Råvarer som er

utroligt lækre, uden dermed at kunne betegnes som porno.

Metervis af pølser, æbleplukning, honningslyngning. Arbejde, der kan smages mens siderne vendes. Verden er rig, mulighederne for at spise dejlig mad er mangfoldige. Livet rummer muligheden for at tilbringe det i selskab med kvalitet, det kan være det grundlag man bygger sin tilværelse på at skabe. Glæde uden himmelvendte øjne.

Det er her man skal finde forklaringen på, at økologi ikke bare er fravær af pesticider og kunstgødning, men er en tanke, som rækker vidt ud over at definere et kvalitetsbegreb, som begynder med økologien, men ender i en høj fødevarekvalitet, smag, bevaring af næringsstoffer.

Økologi er også tanken om, at kvalitet er maksimal mangfoldighed. Både i vores spisevaner, i naturen og det dyrkede land. Dette er vel og mærke ikke ønsketænkning, men virkelighed ude i verden. Det er mest herhjemme, at økologi er blevet noget som er så billigt, at vi tillader os at blive fornærmede over en merpris på nogle få procent.

Kampen mod giganterne

Denne bog sætter FDB's store kampagne og den medfølgende pjec »Økologi for fremtiden« i et tanke-

vækkende relief. Kampagnen fortæller os, at de forenede danske brugsforeninger satser stort på økologi og stiller høje krav til deres økologiske varer.

Når man behøver at sige det så højt, er det naturligvis fordi de økologiske varer ikke altid lever op til forbrugernes kvalitetskrav, bortset fra det elementære i, at der ikke er brugt pesticider og kunstgødning.

Pjecen er ment som et oplæg til debat, men tager alligevel ikke debatten om de dårlige økologiske varer op. Til gengæld får vi en artikel om »økologiens historie«, som FDB-imperiet spiller en lovlig stor rolle i.

En kontrast til de seriøse, men læste artikler om økologiens pionerer i »Organic & Wholefoods«. Æres den, som æres bør. Tillad os at repetere: Det er ikke FDB's fortjeneste, at der er noget, der hedder økologiske varer i dag! Det er et resultat af mange, mange menneskers livslange slid i kamp mod resten af landbruget og især dets organisationer, mod fødevareindustrien, detailhandelen mod vores – forbrugernes – fedtet-hed og dovenskab, mod gødnings- og pesticidindustrien, mod landbrugsvidenskaben og alt hvad der i øvrigt kan krybe og gå af reaktionære kræfter med interesse i at beva-

re Danmark som konventionel, fødevareproducerende nation. Alene kampen mod mejerikoncernen MD-foods, som først forsøgte at knække de økologiske mælkeproducenter, for derefter at monopolisere hele balladen. Dernæst kampen mod politikerne, som (bortset fra enkelte brave mennesker i Kristeligt Folkeparti, hos de radikale og på venstrefløj) indtil for få år siden har mistænkeliggjort og latterliggjort ethvert tiltag i økologisk retning.

Men kampen har givet resultat, takket være disse hædersmænd, det være sig landmænd, forskere, gamle

hippier, biologer og lægmænd fra hele verden. Vi taler om idealister, rigtig mange af dem fra den 68-generation, som det er kommet på mode at hænge ud.

De har set det som deres fornemste pligt at eksperimentere og lytte til deres erfaringer og fornemmelser i en grad, så vi i dag har noget, som med lidt god vilje kan kaldes et økologisk landbrug.

Økologiens år nul

For at aktualisere denne svada må vi påpege, at kampen langt fra er slut. Den antager nye former, men med

Dyrene har det bedre, men kan man smage forskel?

