

have så meget som 3 – 4 ha. til rådighed på årsbasis. Det er noget, der batter i forhold til at gennemføre naturpleje i lokalområdet. Afgræsning – høslet – bevaring af gamle husdyrracer – udvikling af lokal produktion.

Men prisen? Der går 10 l. mælk til 1 kg. ost. Hver krone, landmanden får mere for sin mælk, vil altså påvirke ostepriisen med 10 kr./kg. Men da en top-ost rask væk sælges til 200 kr./kg. er der ganske store muligheder for at kompensere for nedsat mælkeydelse, udgifter til høtørringsanlæg, øget arbejdsindsats mv. Samtidig øges muligheden for biindtægter: øget pris på kød, mulighed for salg af kvalitetshø til f.eks. heste. Tilskudsordninger til naturpleje vil fortsat være nødvendige, men vedligeholdelsen af arealerne vil blive væsentlig mere autentisk og ikke udelukkende være afhængig af tilskudsniveaue.

Også produktion af øl og brændevin kan bidrage til sikring af biodiversitet:

I de produktioner, der er under udvikling, vil der i vid udstrækning blive satset på anvendelse af gamle kornsorter, der fortrinsvis vil blive dyrket økologisk. Der er her et stort og uudnyttet smagspotentiale samtidig med at bevaring af de gamle sorter sikres in situ på arealer med nedsat gødningstilførsel og et minimum af sprøjtning. Vilde urter og bær vil også indgå. Det indebærer samarbejde med lokale naturfredningsmyndigheder om pleje af arealer, hvor særligt sårbare urter og bær vokser, og / eller samarbejde med lokale kræfter om dyrkning af de pågældende urter.

En særlig kornsort fortjener her nærmere omtale: svedjerugen, der på dansk også kaldes Sankt Hans rug. Det var en rugart, der tidligere indgik i bl.a. hedebrugets mosaiklandskab. I dag er den på vej ind i brødproduktionen, ligesom den har bevist sine potentialer både i øl og brændevin. Også her har lokale naturfredningsmyndigheder udtrykt interesse for at anvende svedjerugen i arbejdet med at vedligeholde hederne og ikke mindst genskabe det autentiske mosaiklandskab.

Ønsker man at skele til udenlandske erfaringer kan jeg henvise til rapporten: "Exploration of the Relationship between Locality Foods and Landscape Character", udarbejdet af det engelske Countryside Agency for projektet "Eat the View". Rapporten gennemgår en lang række lokalt producerede høj kvalitets- og højværdifødevarer, deres produktionmetoder og deres påvirkning på biodiversitet og landskab.

For alle disse produkter gælder, at produkternes høje værdi sikres gennem selve produktionskonceptet: at skabe unikke kvaliteter gennem den tættest mulig sammenhæng mellem biodiversitet, produktionsmetoder, genetiske ressourcer, lokale traditioner og ny satsning på de nordiske kvaliteter. Det er et koncept, der let lader sig kontrollere, også på lokalt niveau, og som derfor vil opnå høj troværdighed.

**Som en konklusion vil jeg opfordre Miljø- og Planlægningsudvalget til at gennemføre en tilbundsgående analyse af de muligheder, der ligger i at også fremme bevaring af biodiversitet gennem udvikling af høj kvalitets fødevarerproduktion.**

**Analysen bør som minimum omfatte:**

- **Muligheden for at højne naturplejens kvalitet og sikre biodiversitet ved øget vægt på fødevarerproduktion af høj kvalitet med tydelig regional karakter**

- **Muligheden for at øge landmandens samlede indtjening på arealerne ved at satse på høj kvalitet – gerne med mange regneeksempler og eksempler på "Best Practice" fra ind- og udland**
- **De tekniske muligheder for at gennemføre autentisk naturpleje med moderne metoder**
- **De organisatoriske muligheder og barrierer, herunder tilgang til arealer (private som offentlige), lovgivningsmæssige krav og muligheden for samspil mellem tilskudsmuligheder.**

Jeg udbygger gerne mine erfaringer for Miljø- og Planlægningsudvalget, ligesom jeg gerne deltager i et evt. efterfølgende udredningsarbejde.

Med venlig hilsen

Søren Espersen  
Kultursociolog & projektmedarbejder  
Stenstykkevej 34  
2650 Hvidovre  
Tlf.: 36 78 30 28  
Mobil: 27 35 71 12  
E-mail: [tordenhuset@mail.dk](mailto:tordenhuset@mail.dk)