

Miljø- og Planlægningsudvalget  
MPU alm. del - Bilag 615  
Offentligt

## Til Folketingets Miljø- og Planlægningsudvalg

- bemærkninger til høringen vedr.  
biodiversitet 2010



Hvidovre, den 26. september 2007

### Indledning

Under afslutningsdebatten ved høringen 15. maj slog jeg til lyd for, at vi interesserede os lidt mere for sammenhængen mellem på den ene side at sikre biodiversiteten på vore naturarealer og halvkulturarealer og på den anden side udvikling og produktion af fødevarer med særlige gastronomiske kvaliteter og høj produktværdi.

Højværdifødevarer vil alt andet lige kunne bidrage til en forøgelse af landmandens indtjening pr. arealenhed og pr. arbejdstime. Produktionen vil dermed kunne motivere til den ekstra indsats, der skal til for at sikre og genoprette biodiversiteten sammen med de kulturhistoriske og landskabelige værdier, der fandtes og stadig findes på mange af landbrugets arealer.

### Naturplejens utilstrækkelighed

Høj biodiversitet er ofte knyttet til mosaiklandskaber, dvs. arealer, hvor mange aktiviteter afløser hinanden eller eksisterer ved siden af hinanden. Dermed skabes forskellige livsbetingelser og levesteder. De tidligere mosaiklandskaber er i dag afløst af store dyrkede flader. Tilbage er halvkulturarealer som enge, overdrev og heder. Men også her afløses mosaiklandskabet stille og roligt af store ensartede flader, der her er fremkommet med ønsket om at sikre en så rationel naturpleje som muligt.

Lang størstedelen af vore naturarealer er dannet gennem landbrugsmæssig drift med det formål at frembringe fødevarer og energi. Biodiversiteten på disse arealer har udviklet sig i intim sammenhæng og vekselvirkning med de forskellige driftsformers konkrete udformning. Skal biodiversiteten derfor bevares, er det ofte langt enklere gjort gennem en moderne rekonstruktion af ældre tiders driftsformer end gennem offentligt finansierede plejetiltag eller tilskud, der sjældent opnår den arealpåvirkning, vi så tidligere.

Rene plejetiltag medfører ofte utilsigtede bivirkninger på arealerne, som man ikke så under egentlig landbrugsmæssig drift. Det kan være invasion af uønskede arter som lysesiv, skræpper, engbrandbæger og brændenælder på græsningsarealer. Dette sås ikke tidligere, fordi landmandens økonomi var mere afhængig af at producere første klasses hø med høj foderværdi. Uønskede arter blev holdt nede, fordi de konkurrerede med de værdifulde urter og græsser, som både landmanden

Nordisk Kulturlandskabsforbund er en ideel interesseorganisation, der arbejder for at øge kendskabet til og værne om de Nordiske kulturlandskaber.

Nordisk Kulturlandskabsforbund, Danmark

Kontaktperson: Søren Espersen, Stenstykkevej 34, 2650 Hvidovre, Danmark

Tlf.: +45 36 78 30 28 Mobil: +45 27 35 71 12

e-mail: [Tordenhuset@mail.dk](mailto:Tordenhuset@mail.dk) web-adresse: [www.n-kf.org](http://www.n-kf.org)

den gang og vi i dag prioriterer højere. Hvor der er tale om rene plejetiltag, er landmandens motiv i dag ofte mere drevet af tilskudsmuligheden end af muligheden for at høste et godt produkt på arealet.

Høslæt i kombination med afgræsning ses i dag sjældent, men er på mange arealer afgørende for opretholdelsen af antallet af plantearter. Mange fugle drog nytte af høslæt, fordi det over en længere periode sikrede gode fourageringsmuligheder efter mus, padder og orme. I Østeuropa kan man ved selvsyn opleve de fordele, storken har ved høslæt. Den samme erfaring har man gjort i Ribeområdet.

Samgræsning mellem flere dyrearter ses også sjældent, selvom svenske undersøgelser viser en forøgelse af dyrenes tilvækst med op til 20 – 30 % som følge af især nedsat parasittryk. Også her begunstiges biodiversiteten (bortset fra altså parasitterne!).

Se på heden! Tidligere et rodet landskab, hvor arealer med gammel lyng vekslede med arealer, hvor der var gravet lyngtørv, slået lyng til brændsel og andre formål, brændt lyng af for at fremme græsvækst og ny lyng eller hvor der for et par år ad gangen var anlagt små agre med rug, havre eller boghvede. Heden var et typeeksempel på et mosaiklandskab, hvor den gode hede i dag opfattes som et rosa væg-til-væg tæppe.

Bevillinger til naturpleje er afhængige af de øjeblikkelige økonomiske konjunkturer, fordelingspolitikken, den interne politiske velvilje og internationalt pres. Arealerne er også udsat for politisk-økonomisk pres, i dag ikke mindst fra ønsket om at producere mere bio-energi. Der er brug for produktioner, der kan tilføre arealerne økonomisk værdi i sig selv i konkurrence med ændrede prioriteringer.

### **Fødevarerproduktionens muligheder**

Der er stigende efterspørgsel efter regionale fødevarer med høj kvalitet, især uden for Danmark, men også her mærkes øget efterspørgsel. Fremtidens fødevarer vil i stigende grad blive solgt på deres unikke smagsmæssige kvaliteter, på deres miljøindhold og ikke mindst på deres fortællerværdi. De mest unikke fødevarer vil stå for forholdsvis langt den største del af værdien. Det viser alle undersøgelser fra udlandet. Det vil samtidig være de fødevarer, der bedst evner at aflønne landmanden.

Jeg nævnte i mit indlæg på høringen, at jeg arbejder på udviklingsprojekter for Arla Foods, Carlsberg og Vin&Sprit Bolaget / Aalborg Spritfabrikker. Målene for disse projekter er at udvikle fødevarer med tydeligt nordisk præg, hvor den nordiske natur, biodiversiteten og de kulturhistoriske traditioner for produktion og forarbejdning tydeligt kommer til udtryk. Der bliver tale om topprodukter med et klart potentiale for at markere sig også på det globale fødevaremarked.

Arla Foods arbejder på at udvikle ost på upasteuriseret mælk, råmælksost, der kan måle sig med de bedste udenlandske. Det kræver tilgang til mælk fra specificerede lokale naturarealer, der har den variation af græsser og urter, der kan give den enkelte ostetype præcist det regionale særpræg, der kan matche den franske, schweiziske eller for den sags skyld svenske. Arealerne vil være relativt lavtydende. Måske skal koen være af den røde danske eller den gamle jyske race. For at få mælkekvaliteten i top skal køerne måske kun producere 50 – 60% af, hvad en moderne ko producerer. Foderet skal måske udelukkende bestå af frisk græs og hør, som det er normen mange andre steder. Som følge af disse krav (der endnu ikke er fastlagt) skal en malkeko + opdræt måske

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 osteprisen 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 tilskudsniveauet.

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 rugsort, 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 højkvalitets- 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 tilbundsående analyse af de muligheder, der ligger i at også fremme bevaring af biodiversitet gennem udvikling af højkvalitets 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)