

Naturlige
snacks hitter

Ged er godt

Tema:
Afrika

Nummer 13:09

»» **FoodCulture**

Magasin om fødevarer og andelsvirksomheder

Indhold

Sagt!: En hånd for en pels	3
Aktuelt: Ged er godt	4
Ugens graf: Naturlige snacks hitter	5
Tema: Afrika	6
Kort nyt	11
Stafetten: God mad kræver ordentlige råvarer	12
Fra EU: Vinproducenter opfordrer til mådehold	13
Kort nyt	14
Aktuelt: Økologisk	15
Fra Danmark: Det grønneste græs	16



Foto: Malene Aarås

Ged smager mindre af ged, end lam smager af får. Det kan man forvise sig om i Økologisk Gedeavlforenings gede-pølsevogn.

04



Foto: Birta Dahl Jensen

Vandmelonen er en vigtig afgrøde for Afrika, fordi den er tolerant over for tørke og høje temperaturer.

08



Foto: Colourbox

Europæiske vinavlere lancerer nu en 'drik fornuftigt' kampagne, der er skrapere end de danske myndigheders anbefalinger.

13

Sagt!

En hånd for en pels

Jeg hører til den generation af danskere, der ikke kan høre ordet Afrika uden straks at vugge fra side til side til en imaginær musik, mens jeg mumler noget med en hånd. Tilbage i midtfirserne er jeg i den grad blevet hjernevasket af Nanna og hendes musikalske kumpaner, og derfor begynder jeg pr. refleks at gi', når nogen siger Afrika.

Men det er slet ikke nødvendigt. For kontinentet har faktisk mere at byde på end muligheden for at lette samvittigheden gennem nødhjælps-kampagner. Vi skal holde op med at betragte vores sydlige naboer som fattige, sultne mennesker, der skal hjælpes, og i stedet fokusere på landenes enorme potentiale. Kineserne er allerede i gang. De har som de første brudt med verdens gamle vaner og går nu benhårdt efter handel med de afrikanske lande. Tendensen har også spredt sig til de hjælpeprogrammer, der stadig er essentielle for det afrikanske kontinent. I stedet for primært at støtte uddannelse og hjælp til teknologi har blandt andet den danske bistand ændret fokus, så man også hjælper private til at starte op ved f.eks. at give kreditmuligheder. Derfor er 'business to business'-programmet en vigtig del af den danske udviklingspolitik, fortæller udviklingsminister Ulla Tørnæs i denne uges tema. Programmet skal være med til at sætte gang i den private sektor og samhandlen mellem de afrikanske lande. Og på sigt måske også give afrikanske producenter øget adgang til de europæiske markeder.

Et konkret eksempel på, hvordan afrikanske landmænd har fået stablet en givende eksportindtjening på benene, er salget af de populære swakara-skind fra Namibia, som du også kan læse om i denne uges tema. I et goldt landskab er det lykket at få skabt en eksportsucces, der kan brødføde 20.000 mennesker.

Og det er da optur, at den hånd, vi giver, kommer tilbage som smuk pels og samtidig øger levestandarden for de afrikanske bønder.



Sisse Vistese

Sisse Vistesens,
ansvarshavende redaktør



Foto: Dansk Økologisk Gedeavlerforening

Ged er godt

Gedekød har et støvet image hos danskerne, Det skal der laves om på, mener Dansk Økologisk Gedeavlerforening, der rejser rundt i Danmark med en gedepølsevogn og fortæller om kødet.

Med smagsprøver og information vil De Flyvende Geder vække de danske forbrugeres nysgerrighed og gøre gedekød kendt. Projektet er et markedsfremstød fra Dansk Økologisk Gedeavlerforening støttet af Fødevarerministeriet og Promilleafgiftsfonden. Med en gedevogn tager foreningen rundt på markeder og messer og fortæller om gedekødets fortræffeligheder.

Populære smagsprøver

De Flyvende Geders vogn minder mest af alt om en pølsevogn, hvor en luge lukkes op i siden. Herfra fortæller foreningen om

gedekød, uddeler smagsprøver og sælger kød.

– Vognen er dekoreret med billeder af geder, og når den ruller ind, er ingen i tvivl om, hvad det handler om. Den har virkelig været en øjenåbner for de forbrugere, vi har mødt. De er blevet positivt overraskede over smagen og over at høre, at gedekød er så sundt, fortæller formand for Dansk Økologisk Gedeavlerforening, Dorte Mette Jensen.

Det første, der møder gede-folket, er dog oftest skeptiske kommentarer.

– De fleste kender slet ikke til gedekød, og kun ganske få har smagt det. Først er de skeptiske, men når de får en smagsprøve, bliver de helt vilde, lyder det fra Dorte Mette Jensen.

Nicheproduktion

Mens gedeost for længst har fundet vej til danskernes maver, er kødet endnu ikke blevet hverdagskost. Det anslås, at hver dansker spiser 40 gram gedekød om året, svarende til i alt 200 ton årligt.


– Vi har ikke tradition for at spise gedekød, så det er en nicheproduktion i forhold

til danske vaner og gaver. Vi kan desværre ikke konkurrere på prisen, da produktionen er lille, så i stedet vil vi gerne fortælle, at kødet er helt specielt, og udbrede kendskabet til den gode kvalitet, siger Dorte Mette Jensen.

Sundt og nærende

Gedekød er blandt de mest fedtfattige kødtyper, har et højt indhold af protein og jern og har samtidig et meget lavt indhold af kolesterol.

– Kødet har en struktur som vildtkød, men smager som en mellemting mellem kalvekød og lam. Og det smager mindre af ged, end lam smager af får. Det lave fedtindhold gør, at kødet skal steges nænsomt. Det egner sig især godt til langtidsstegning, så det ikke bliver tørt, forklarer Dorte Mette Jensen.

Hvert år slagtes der ca. 1000 økologiske gedekid i Danmark. Kødet sælges som køller, koteletter, ryg, bov, hakket kød og pølser. 

kaa



Naturlige snacks hitter

Forbruget af tørret frugt og nødder er næsten fordoblet på ti år. Forklaringen skal findes i tidens sundhedstendens – de naturlige snacks er nemlig slik med god samvittighed, mener sociolog.

Pinjekerner i salaten, saltede mandler til øllen og tørrede abrikoser som en hurtig snack bliver mere og mere populært. Vores forbrug af tørret frugt og nødder er vokset støt, og i 2006 brugte hver husstand 397 kr. årligt på de søde og salte snacks.

– Forbruget er næsten fordoblet over de sidste ti år. Det er en stor stigning, som også tydeligt kan ses på butikshylderne. Der kommer flere og flere forskellige nye varianter og blandinger, og nødder og frugt kan nu også fås i små portionspakninger 'to go', siger konsulent i Landbrugsraadet, Finn Christensen.

Sundt alternativ

At forbruget af både nødder og tørret frugt

er steget så markant, kommer ikke som nogen overraskelse for sociolog og fremtidsforsker Birthe Linddahl Hansen.

– Det skyldes helt sikkert, at danskerne gerne vil leve sundere.

Derfor vælger man nødder og frugt frem for slik, chips og kager. Og selvom nødder indeholder en del fedt, så bliver de ofte rost af ernæringseksperter, fordi fedtet er af den sundere slags, siger hun.

Slikskålen er besejret

Tidligere blev de naturlige snacks mest brugt i bagværk, men sådan er det langt fra i dag. Især nødderne har vundet frem.

– For blot få år siden var nødder noget, man serverede til jul, og rosiner noget, man brugte i brød og kager. Men især nødderne er blevet populære, og nu ser vi, at de serveres som snacks i stedet for slik og chips. Det er blevet smart at spise nødder. Man kan sige, at de naturlige snacks er slik


med god samvittighed, mener Birthe Linddahl Hansen.

Inspiration fra udlandet

Men også i maden har nødder og frugt fundet vej ind. Soltørrede tomater, tranebær og græskarkerner er eksempler på nye ingredienser i madopskrifterne.

– Der er klart en inspiration fra især det arabiske, men også fra det asiatiske køkken, hvor nødder har været brugt i mange år. Nye opskrifter og kogebøger er med til at øge interessen, lyder det fra sociologen.

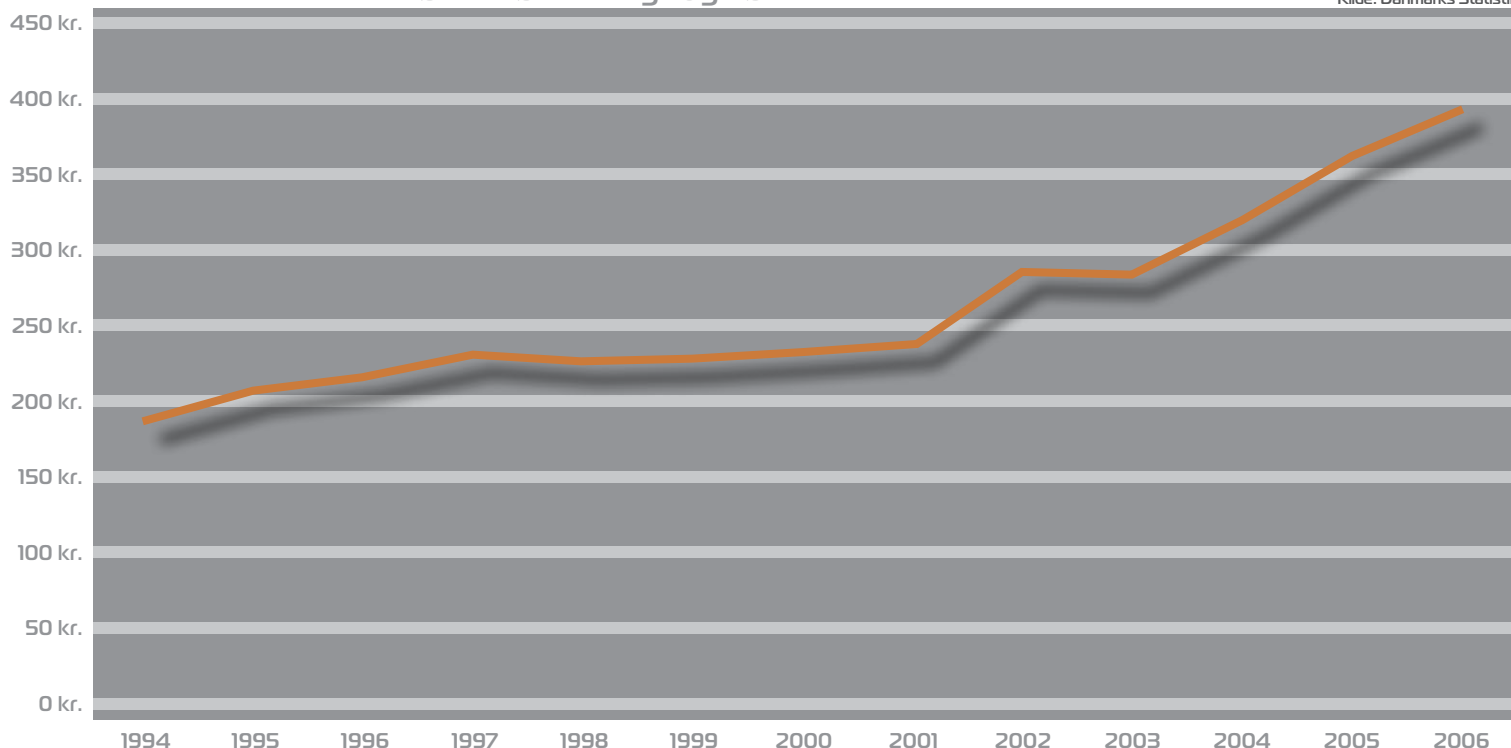
En tur i supermarkedet siger også noget om, hvor hurtigt udviklingen er gået.

– I nogle butikker står produkterne stadig blandt bageingredienserne, og det viser, at ikke alle betragter dem som snacks. I andre butikker er nødderne flyttet ind i grøntafdelingen, blandt chipsene eller måske helt op til kassen, konstaterer Birthe Linddahl Hansen. 

kaa

Danske husstandes køb af tørret frugt og nødder

Kilde: Danmarks Statistik





Vi giver en hånd til Afrika

Den danske stats bistand til det afrikanske kontinent er faldet under den nuværende regering, men støtten stiger i 2009, og regeringen vil øge den danske bistand yderligere – særligt inden for den private sektor.

Man kan ikke vaske sig ren i andre folks lort, siger en talemåde. Ikke desto mindre er det sådan, at Danmark er blandt de fem eneste lande i verden, der opfylder FN's målsætning om at give 0,7 pct. af bruttonationalindkomsten (BNI) i bistand til udviklingslande. Helt nøjagtig var den samlede bistand fra Danmark i 2008 på 14,6 mia. kr., mens den i 2009 vil stige til 15,2 mia. kr. Det er en stigning fra 0,81 pct. af BNI til 0,82 procent af BNI.

– Da regeringen gik til valg i 2001, var det med løfter om at hæve kvaliteten i sundhedssektoren og ældreplejen, og det er blandt andet sket med midler fra udviklingsbistanden, som i regeringens første år faldt fra 13,6 mia. kr. i 2001 til 11,65 mia. kr. i 2003, siger udviklingsminister Ulla Tørnæs og fortsætter:

– Nu er kvalitetsløftet gennemført, og derfor besluttede regeringen i 2007 at sigte på at øge den danske ulandsbistand over en årrække. Faktisk er Danmarks udviklingsbistand steget hvert eneste år, siden

jeg blev udviklingsminister i 2005.

Langvarige samarbejdsaftaler

Langt den overvejende del af den danske bistand går til lande på det afrikanske kontinent. I 2007 var det 60 pct., men der er en målsætning om, at andelen skal øges til to tredjedele.

– Der er sket fremskridt i Afrika, men det er stadig det kontinent, der er længst fra at opfylde FN's 2015 mål. Derfor øger vi bistanden til de lande i Afrika, vi har indgået samarbejdsaftaler med, siger Ulla Tørnæs.

Det drejer sig om landene Tanzania, Mozambique, Uganda, Ghana, Burkina Faso, Zambia, Benin, Kenya og endelig Mali, der er kommet til som nyt programsamarbejdsland i 2006.

– Det er for dyrt at skifte samarbejdslandene for ofte, så når vi indgår en aftale, er det med det formål at fastholde samarbejdet. I 2006 lavede vi en samarbejdsaftale med Mali, der ligesom mange andre af verdens allerfattigste lande ligger syd for Sahara, forklarer Ulla Tørnæs.

Koordineret indsats

Traditionelt er mange af de danske bistandskroner gået til udvikling i landbrugssektoren, men i 2006 blev det besluttet at stoppe bistand til landbrugsprojekter i blandt andet Kenya og Tanzania.

– Det er sket på baggrund af Paris-erklæringen fra 2005, hvor det blandt donorlandene blev besluttet, at der skulle ske en større koordinering af arbejdsdelingen, så

der er altså andre lande, der fokuserer på landbrugssektoren i de lande, hvor vi udfaser landbrugsstøtten, forklarer udviklingsministeren.

Ikke desto mindre er Ulla Tørnæs netop vendt hjem fra et besøg i Kenya, hvor der var specielt fokus på mejerisektoren.

– Besøget var en del af 'business to business' programmet (B2B), som er en vigtig del af den danske udviklingspolitik. Regeringen vil meget gerne satse på at få gang i den private sektor, og i et land som Kenya kan det blandt andet ske ved, at den danske mejerisektor bidrager med know-how og teknologi til landet, siger hun.

Ministeriet er desuden ved at lægge sidste hånd på Afrikakommissionens rapport om vækst, erhverv og ungdomsbeskæftigelse i Afrika, hvor der lægges op til en række konkrete initiativer til styrkelse af privatsektor-drevet vækst.

– På den måde kan vi i første omgang få sat ekstra gang i samhandelen mellem landene på det afrikanske kontinent, og på sigt kan det ikke afvises, at det også kan give adgang til vestlige markeder, siger Ulla Tørnæs.

Nedslidt mejeri

Også Landbrugsraadets internationale afdeling var repræsenteret på turen til





Foto: Colourbox

Kenya, der blandt andet bød på et besøg på et undervisningsmejeri, som den danske udviklingsbistand har betalt.

– Desværre er der ikke nogen, der har holdt mejeriet ved lige, så nu er det nærmest forældet. Lidt besynderligt, når man tager i betragtning, at der faktisk er et stort velfungerende kommercielt mejeri i nærheden, der har stor glæde af de mejerister, der bliver uddannet. Det kan være svært at forstå, at man ikke undervejs har sat lidt penge af til at holde det ved lige, siger chefkonsulent i Landbrugsraadet, Johannes Østergaard.

Han ser mejerihistorien som et eksempel på en af de alvorligste barrierer for de afrikanske landes udvikling.

– I mange år har udviklingsstøtten haft fokus på at give uddannelse, infrastruktur og teknologi, der kunne muliggøre produktion. Men hvis der ikke er nogen, der har penge eller mod til at starte en produktion, er det jo underordnet, om der er en vej, man kan transportere varer på. Derfor er det en god udvikling, at man nu har skiftet fokus, så man i stedet hjælper private i gang med en produktion ved hjælp af forsikringsordninger, kreditmuligheder og sikring af ejendomsret, siger Johannes Østergaard.

Dyr start for landmænd


Lidt mere dystert ser det til gengæld ud med danske landmænds lyst til at investere egne midler i Afrika.

– For halvandet år siden, før finanskrisen, var der nok en del danske landmænd, der havde både kapital og eventyrlyst til at starte en produktion op i Afrika. Men selv om der stadig skulle sidde nogle derude med ledig kapital, skal man huske, at landbrug er dyrt at komme i gang med. Der er jo ikke nogen danske landmænd, der sætter gang i en mælkeproduktion med ti køer, eller begynder at bearbejde jorden med okser eller heste. Der skal købes 300 køer, bygges en stald, købes en traktor og uddannes folk til at betjene det hele. Det kræver flere midler, end der umiddelbart er sat af i Udviklingsministeriets B2B. Derfor håber vi også, vi kan få ændret lidt i programmet, så støtten kan gives på en måde, der gør det mere attraktivt for danske landmænd. For mens man ved en investering i Østeuropa har en klar forventning om et afkast af sin investering, er det foreløbig nok i højere grad eventyrlysten, der

skal få landmænd til at investere i Afrika, vurderer Johannes Østergaard.

Kyllinger og grise

Ikke desto mindre er der faktisk danske landmænd, der har startet produktion i nogle af de lande, Danmark støtter.

– I Uganda er der blandt andet startet en kyllingeproduktion, der sælger til supermarkeder, hoteller og restauranter, og i Ghana er der også startet en svineproduktion i 'dansk størrelse'. Men det vil jo næsten altid være kernekompetencerne, danske landmænd vælger at starte op i andre lande. Derfor kommer vi heller ikke til at se så mange danskere tage af sted for at starte en produktion af bananer, kiwi eller andre eksotiske varer, som Afrika ellers godt ville kunne sælge til vesten, slutter chefkonsulenten. 

fst



Vandmeloner i Sahara

At uddanne sig i Danmark stod højt på afrikanske Aminata Dolo Nantoumés ønskeliste. Nu er drømmen gået i opfyldelse, og hun arbejder tæt sammen med danske forskerkolleger.

➤ Aminata Dolo Nantoumé er fra Mali i Vestafrika. Netop nu er hun i gang med at tage en ph.d. ved KU-Life, hvor hun arbejder sammen med et forskerteam, der studerer, hvordan man kan forbedre dyrkningen af vandmeloner på kanten af verdens største ørken, Sahara.

– Det er svært at få mulighed for at forske i Mali. Der er ikke så mange midler til det, og der er mange, som gerne vil. Derfor betyder det utrolig meget for mig at få denne mulighed. Og at jeg samtidig får lov til at arbejde som en del af et forskerteam i Danmark, er meget udbytterigt, fortæller Aminata Dolo Nantoumé.

Den 51-årige afrikaner er tilknyttet et lokalt forskningscenter i Mali, som arbejder med lokal produktion og afsætning af afgrøder, så befolkningen både kan blive selvforsynende med fødevarer og skabe ekstra indtægt ved salg af afgrøderne.

Kommer fra Afrika

De vandmeloner, der undersøges i det Danida-finansierede projekt, som Aminata Dolo Nantoumé er tilknyttet, er lokale typer fra Mali.

– De kan blive en vigtig afgrøde for Afrika, fordi de er ekstremt tolerante over for tørke og høje temperaturer. Mange af markerne er det bare sand, og det er de færreste planter, der vil gro her. Men det vil melonerne, hvis frø har et højt indhold af både olie og protein, som har en stor ernæringsværdi, forklarer lektor og medansvarlig for melon-projektet i Mali, Brita Dahl Jensen.

Kæmper med klimaet

I Mali findes der produktion af vandmeloner i flere områder. Et af dem er regionen Timbuktu, i den nordlige del af Mali, der ligger

på grænsen til Sahara – på grænsen af liv. Det er et afsides og fattigt område, hvor der er potentiale i at arbejde med frøholdige vandmeloner som salgsafgrøde.

– I Mali er der mange områder, som ikke udnyttes, fordi det er svært af få noget til at gro. Men hvis vi får mere viden om vandmelonerne, kan vi både give kendskabet videre til flere mennesker i de fattige dele af Mali og samtidig hjælpe dem, som allerede dyrker vandmeloner, til at blive bedre til det, siger Aminata Dolo Nantoumé.

Brita Dahl Jensen supplerer:

– Efterhånden som klimaforandringerne slår igennem i Afrika, bliver det sværere at dyrke afgrøder på kontinentet, så der er

behov for at udforske mulighederne i at dyrke tørkeresistente afgrøder. Det kan være udslagsgivende for, om mange familier på landet fortsat har et eksistensgrundlag, siger lektoren.

Bekæmper fattigdom

Lige nu bor størstedelen af afrikanerne på landet og har små landbrug, hvor de udelukkende dyrker til eget forbrug. Udvikling af landbrugsproduktionen er en effektiv faktor, når det kommer til udvikling og fattigdomsbekæmpelse.

– Vi håber, vores projekt kan hjælpe til at skabe opmærksomhed omkring en afrikansk afgrøde, og at vi på sigt kan medvirke til, at familierne kan skabe en indtægt ved at dyrke vandmeloner. Det betyder meget for projektet, at vi har en afrikansk forsker med, som har et indgående kend-


At blive bedre til at dyrke vandmeloner i Sahara-ørkenen kan hjælpe afrikanske familier med at betale for deres børns skolegang.



Foto: Brita Dahl Jensen

skab til landet og kulturen, så vi er meget glade for at få muligheden for at arbejde sammen med Aminata, siger Brita Dahl Jensen.

Og glæden går begge veje.

– At studere i Danmark giver mig mulighed for at styrke min akademiske viden, samtidig med at jeg har adgang til udstyr og laboratorier af høj kvalitet. Det styrker ikke bare min viden om vandmeloner, men udbygger min generelle viden. Nu kan jeg tage hjem og lære fra mig på den forskningsinstitution, jeg er tilknyttet. Desuden kan jeg godt lide den gode kontakt, der er mellem studerende og lektorer her i Danmark. Det gør videndelingen og læringen nemmere, fortæller Aminata Dolo Nantoumé. 

mno



Aminata Dolo Nantoumé er lige nu seks måneder i Danmark, hvor hun laver en ph.d. som en del af et samarbejde med et dansk forskerteam.

Foto: Brita Dahl Jensen

Udveksling med Afrika

Studerende fra tredjeverdenslande får meget ud af studieophold i Danmark, men de giver lige så meget igen. Alle vinder, når forskere arbejder sammen på tværs af kontinenter.

➤ Tredjeverdenslande har en særlig prioritet for KU Life. Omkring 110 kandidat- og ph.d.-studerende på KU Life kommer fra et tredjeverdensland. 70 af dem er fra Afrika, og de primære indsatsområder er uddannelse, forskning og konsulentvirksomhed.

– Vi er med til at sikre en bæredygtig landbrugsproduktion, der sikrer essentielle ting som mad på bordet, ernæring og sundhed, fortæller studieleder for 'Agricultural Development' på KU Life, Andreas de Neergaard.

Virker begge veje


KU Life har fokus på udveksling med tredjeverdenslande og de synergier, der opstår, når man kombinerer forskning i lokalområderne med forskning i Danmark. Erfaringer viser nemlig, at der er stort udbytte både for de danske forskere, der rejser ud, men også

for de udenlandske forskere, som kommer hertil.

– De studerende, som kommer herop, siger, at de er glade for undervisningen og faciliteterne. Det, de ligger mest vægt på, er dog, at vi har en fri dialog mellem de studerende

og underviserne. At viden er noget, der udfolder sig mellem interesserede parter, og ikke noget man finder i en bog, siger studielederen.

Ifølge ham giver oplevelsen af den danske måde at studere på nogle store fordele i forhold til udviklingen i tredjeverdenslande.

– De udenlandske studerende oplever kvaliteten af den problemorienterede, uautoritære undervisning, og tager det med tilbage til de institutioner, de er tilknyttet. Specielt kvinderne, som ikke altid er vant til at blive vurderet på lige fod med mændene. Så vi udvikler ikke kun landbrugsdelen, men også andre områder som f.eks. lighed på tværs af køn og status, slutter Andreas de Neergaard, der ser de udenlandske studerende som en kæmpe ressource for KU Life. 

mno



Namibias sorte diamanter

Swakara-skind er blevet en vigtig indtægtskilde i et lille hjørne af Afrika, hvor stenørken gør det svært at drive landbrug. De populære lamme-skind er en international modesucces.

I mere end 100 år har karakul-får græsset på Namibias ørkensletter. De hårdføre dyr trives i et ellers goldt landskab og skaffer arbejde til 20.000 mennesker i et land, hvor arbejdsløsheden ligger omkring 40 pct. Produktionen består af både fårekød og -skind. Skindene eksporteres med stor succes under navnet 'swakara', der er en forkortelse for South West African Karakul.

– Swakara bruges af internationale modehuse og designere som Marc Jacobs, John Galliano og Louis Vuitton. Namibia har skabt en global modesucces, der giver landet en eksportindtægt, de ellers ikke havde fået, fortæller kommunikationschef Sander Jacobsen fra København Fur, der står for salget af swakaraskind og samarbejder med de afrikanske fåreavlere.

Skift kvæget ud med får

I Namibia er de berømte skind kilde til national stolthed, og lokalbefolkningen har givet swakara tilnavnet 'Namibias sorte diamanter', fordi de i de tørre områder er eneste indtægt for mange familier.

– Modsat kvæg, der rykker den sparsomme græsvækst op med rode, nipper fårene kun selve græsstråene af. Samtidig er de med til at øge plantevæksten på ørkensletterne, fordi de tramper græsfrø ned i jorden, mens de græsser. Frø som ellers ville



Karakul-fårene giver omkring 20.000 mennesker i Namibia mad på bordet.

Foto: København Fur


være blæst bort med vinden. Derfor opfordrer den namibiske regering kvægavlerne til at skifte til fåreavl, forklarer Sander Jacobsen.

Styr på dyrevelfærden

Modehusenes brug af pels møder ofte kritik, og de afrikanske lammeskind er ikke gået fri. Blandt andet har dyrevelfærden været diskuteret.

– Nogle sejlivede – men usande – historier omkring lammeskindene har tendens til at dukke op i de vestlige medier. F.eks. at moderfårene sprættes op, for at man kan få fat i skindet fra lammefostre, hvilket slet ikke giver mening. Udover det uetiske i sådan en fremfærd, så har pels fra fostre absolut ingen kommerciel værdi, og tanken om, at en bonde skulle aflive sine moderfår, er helt absurd. Så ville han jo ikke kunne få flere lam, siger Sander Jacobsen.

I stedet vil kommunikationschefen gerne fremhæve Namibias arbejde for at højne dyrevelfærden.

– Fåreavlerne arbejder efter en 'code of practice', der ikke blot følger europæiske love og anbefalinger, men også tager højde for amerikanske, canadiske og new zealandske anbefalinger på området. De afrikanske karakul-avlere arbejder med dyrevelfærdsstandarder, der sagtens kan måle sig med standarder andre steder i verden, inklusiv EU. Men det er også nødvendigt, hvis man fortsat vil sælge skind i topklasse, for forbrugerne stiller ikke kun krav om en høj kvalitet. De interesserer sig også for dyrenes velfærd, konstaterer Sander Jacobsen. 

siv



Kransekagen reddet på stregen

Danmarks eneste producent af kransekage til detailhandlen, Danish Quality Bakery, er gået konkurs. En overgang så det ud til, at forårets konfirmander og studenter var henvist til bagerens kransekage eller hjemmebag, men nu er supermarkedsudgaven af den festlige kage blevet reddet af Bisca.

– Vi har opkøbt udstyr, varelager, varemærker og kundeaftaler, men der er ikke tale om, at Bisca overtager eller viderefører Danish Quality Bakery. Kransekagerne skal fremover laves på vores fabrik i Stege, hvor vi også laver andre småkage- og konfektprodukter, fortæller administrerende direktør i Bisca, Leif Bergvall Hansen.

Bisca-koncernen er Nordens største leverandør af kiks og kager. Og faktisk har man tidligere lavet kransekager under Karen Wolf-brandet.

– Vi trak os fra kransekagemarkedet for nogle år siden, fordi der var for ensidigt fokus på pris. Men nu tror vi, danskerne er modne til at betale den lille merpris, der gør det muligt at lave en ordentlig kvalitet.

I første omgang har vi fokuseret på at få produktionen op og køre inden forårets fester, så der er kun sket mindre justeringer af f.eks. opskrifterne. Men på sigt vil vi arbejde videre med at skabe den perfekte kransekage til danskerne, siger Leif Bergvall Hansen.



Foto: Colourbox

Arkitekt maa i fødevarer

Når fru Jensen i fremtiden bøjer sig over køledisken i supermarkedet, vil hun finde nye og spændende produkter til at sætte på middagsbordet. Det skal den nye food architect-uddannelse sørge for. Uddannelsen er helt nødvendig for at kickstarte fødevarersektoren i Danmark, mener blandt andre Flemming Paasch, der er administrerende direktør i Easyfood i Kolding og en af initiativtagerne bag uddannelsen.

– Tiden er løbet fra fødevarerindustrien. Mange andre brancher har udviklet sig med tiden, men fødevarerbranchen er gået i stå. Den måde, man sælger produkter på, er den samme som for 20 år siden. Vågner vi ikke op, bliver vi kørt helt bagud af dansen, siger han.

Den nye uddannelse har fokus på kundernes behov. Den skal tages af medarbejdere i fødevarer virksomheder, og der er studiestart til september. Der er i alt fem moduler, hvoraf det ene foregår i Istanbul, mens resten foregår forskellige steder i Danmark.

– Food architect-uddannelsen er for dem, der har øje for trends og kan tænke innovativt i forhold til både produkter og koncepter inden for fødevarer. Samtidig skal man have lyst til at blive endnu skarpere på markedet og praktisk innovation i fælleskab med kollegaer fra andre fødevarer virksomheder, forklarer afdelingschef for Projekt og Udviklingskonsulenterne i Landbrugsrådet, Torben Bo Christensen, der sidder med i styregruppen for uddannelsen.

Udover Easyfood og Landbrugsrådet har også Naturmælk, Rynkeby og en række uddannelsesinstitutioner været med til at udvikle den nye uddannelse.

Se mere under 'programmes' på 180academy.com.



Foto: Colourbox

God mad kræver ordentlige råvarer

Siden 1960 har Café Sorgenfri i København serveret dansk smørrebrød. Her er gode råvarer det allervigtigste, så køkkenchef Tina Jensen holder skarp øje med de varer, caféen får leveret.

☛ Café Sorgenfri åbnede som værtshus i 1797 og begyndte at servere smørrebrød i 1960. Spisekortet har ikke ændret sig siden.

–Vores menu er meget traditionsrig. Derfor er vi også nødt til at holde standarden, for gæsterne forventer, at maden er som den plejer at være, forklarer køkkenchefen, Tina Jensen, som blev ansat på Café Sorgenfri for 26 år siden.

Maden skal være i orden

–Vi er meget kræsne med råvarerne. Ofte sender vi varer retur, fordi de simpelthen ikke er gode nok. Vi kan ikke servere en plettet tomat, slatten dild eller en dårlig flæskesteg, det er simpelthen ikke i orden, lyder det fra Tina Jensen.

Caféen går gerne efter lokale råvarer, men ikke uden betingelser.

–Vi bruger danske råvarer, når det er muligt. Men det er vigtigst, at kvaliteten er i orden, så hvis de danske varer ikke er gode nok, vælger vi de udenlandske. Kvaliteten går forud for alt andet. Hvis råvarerne ikke er i orden, kan det være lige meget med alt andet, siger køkkenchefen.

Garanteret mæt

Hun mener, at netop kvaliteten er årsagen til, at kunderne kommer igen og igen. Men rigelige mængder er også et væsentligt parameter, og smørrebrød er populært i alle aldre.



Foto: Anders Christensen

– Forældre og bedsteforældre tager børnene med herind for at spise smørrebrød, og derefter kommer børnene selv tilbage.

Det gamle spisekort og de samme rødtertede duge som altid betyder også, at gæsterne har store forventninger til kvaliteten på det, vi serverer. Her ved man, hvad man får, og man er sikker på at blive mæt. Det er ikke som fastfood, hvor man er sulten igen kort tid efter, mener Tina Jensen.

Krav er nødvendige

Café Sorgenfri har haft den samme slagter i mange år, ligesom det samme firma har leveret frisk fisk i de år, Tina Jensen har regeret i køkkenet.

– Det er svært at finde gode leverandører, og man er nødt til at være hård for at få nogle ordentlige varer. Vi har lige skiftet grønsagsleverandør, og så er det altså vigtigt at holde øje med, om varerne er i orden. Dårlige råvarer giver dårlig mad, og det dur bare ikke, siger hun.

Hun er ikke bleg for at sige fra, hvis varerne ikke er friske.

– Leverandørerne ved, vi altid vil have kvalitet, og at jeg sender varerne retur, hvis de ikke er i orden. Det handler om at forventningsafstemme og fortælle sin leverandør, hvilken

standard man kræver, og indimellem sige fra, hvis varerne ikke er i orden, slutter Tina Jensen. □

kaa



Stafetten er givet videre til direktør for Johs. Tivillings Filetfabrik, Steffen Tvilling.



Vinproducenter opfordrer til mådehold

Europæiske vinproducenter har allieret sig med landbrugsorganisationen Copa-Cogeca og den europæiske kokkeorganisation Euro-toques International i en kampagne, der skal få folk til at drikke mindre.

Der bliver drukket meget vin i Europa. Det danske forbrug lå i 2007 på lige knap 28 liter pr. mand, kvinde og barn. Hvis det tal ganges med befolkningstallet, der lå på knap fem en halv million, svarer det til, at danskerne drak 152 mio. liter vin i 2007. Skærer man desuden unge under 15 fra, viser det sig, at voksne danskere hver drikker knap 35 liter vin årligt.

– Det er en deciliter vin om dagen. Og Danmark indtager kun en niendeplads på ranglisten over de mest vindrikkende europæiske nationer. Luxembourg ligger helt i top med 67 liter vin pr. mand årligt, mens franskmændene ligger nummer to med ca.

48 liter årligt. Italien kommer ind på en tredjehedsplads med 40 liter årligt, forklarer chefkonsulent i Landbrugsrådet, Klaus Jørgensen.

Højest 21 om ugen

I flere af de mest vindrikkende lande er der dog sket et fald i vinforbruget de sidste ti år, men alligevel erkender europæiske vinproducenter de skadelige virkninger af alkoholmisbrug. Derfor har de nu i samarbejde med den europæiske sammenslutning af landbrugsorganisationer Copa-Cogeca og den europæiske kokkeorganisation Euro-toques International lanceret en kampagne, der skal få folk til at drikke mere ansvarligt.


– Kampagnen skal kommunikere mådehold og ansvarlighed i forbindelse med alkoholindtag. I lighed med de danske myndigheder anbefaler vinproducenterne, at mænd højst drikker 21 genstande om ugen,

og at kvinder maksimalt drikker 14 genstande, fortæller chefkonsulent i Landbrugsrådets Bruxelleskontor, Morten Damkær Nielsen.

Strammere end Danmark

Men vinproducenterne anbefaler er endnu skarpere end de danske myndigheders, da de regner en genstand i 10 g ren alkohol, mens danske myndigheder regner 12 g alkohol til en genstand.

– Desuden mener vinproducenterne, at man bør begrænse sig til fire genstande ved en enkelt anledning, mens de danske myndigheder anbefaler, at man standser senest efter den femte genstand, fortæller Morten Damkær Nielsen.

Kampagnen kører foreløbig i Frankrig, Tyskland, Italien, Portugal, Storbritannien, Spanien, Grækenland, Cypern og Østrig. 

fst



Kulør på køkkenhaven

Røde gulerødder, sorte radiser eller de meget dekorative farvede blomkål er blandt mulighederne, hvis der skal plantes noget helt specielt i køkkenhaven i år.

Selvom de ikke helt ligner noget, vi kender, er de spraglede grøntsager helt naturlige og kan spises på lige fod med grøntsager i velkendte farver.

– Farverne kan findes på to måder. Enten ved mutation, hvor en farve pludselig dukker op, og man så avler videre på den. Sådan opstod det lilla blomkål, for alle blomkål har faktisk farven lilla i sig, den er bare undertrykt. Eller også kan farven fremavles ved forædling, hvor man ved dyrkning og udvælgelse får de specielle gener til at træde frem, forklarer produktmanager hos frøfirmaet Dæhnfeldt, Henrik Jørgensen.

De mangefarvede varianter inden for det grønne er populære hos haveavlerne, der netop nu gør klar til at få årets frø i jorden i køkkenhaven. Frøene kan købes i landets havecentre eller på hjemmesider for frøfolk.



Foto: PR



Foto: Anders Fønss

Rygsæk til køer

Ingen bryder sig om at få taget blodprøver. Heller ikke køer. Og de skal oven i købet indfanges og fikseres for, at man kan gøre det. Det er en stressende oplevelse, og et problem for forskere, som gerne vil undersøge køers stress, fordi man måler det i køernes blod.

– Typisk stress kan måles i en kos blod fem til ti minutter efter, man har udsat dem for det. Det er ofte den tid, det tager blot at indfange den, så forskerne havde en masse støj i deres data, og ville derfor gerne finde en anden løsning, fortæller ingeniør Anders Fønss.

Bevæbnet med et Lego Mindstorm-sæt, en symaskine og inspiration fra heste-moden kreerede han, i samarbejde med Danmarks Jordbrugsforskning i Foulum, en fashionabel ko-rygsæk i tidsløst design, som kan tage op til 16 blodprøver på bestemte tidspunkter.

– Den ko, der har rygsækken på, er overhovedet ikke generet af den, så den største udfordring var at lave den, så den kunne holde til de andre køers nysgerrighed. De snuser, slikker, bider og hiver i den. Nogle gange vejer den to kilo mere, når vi tager den af, fordi den er fyldt med ko-sav, forklarer Anders Fønss.

Han har også fundet ud af, at jo flere køer i en besætning, der har rygsækken på, jo mindre bliver de andre køers interesse for udstyret.

Rygsækken bliver brugt af forskerne på Foulum, men bliver stadig udviklet, for at gøre den billigere at producere og nemmere at håndtere.

økologifisk

Den økologiske bølge skyller nu også ind over fiskedisken. Dansk Akvakultur vil sætte Danmark på europakortet ved at styrke den økologiske produktion af fisk.

➤ Efterspørgslen på økologiske fisk er stigende. Det har Brancheforeningen for de danske fiskeopdrættere, Dansk Akvakultur, taget konsekvensen af med en ny strategi for økologisk fiskeopdræt i Danmark.

– Vi vil gerne udvikle og udbygge den økologiske produktion af fisk. Og samtidig skal gevinsten ved at hoppe ud i det økologiske eventyr være større, end den er i dag, forklarer direktør Brian Thomsen.

Udnytter forbrugerinteresse

Dansk Akvakultur repræsenterer 175 fiskeopdrættere inden for dambrug, havbrug, ålebrug, virksomheder med produktion af fiskefoder samt en række forædlings- og

eksportvirksomheder. I dag produceres der økologiske fisk på fem danske fiskeopdrætsanlæg til både det danske og udenlandske marked, og yderligere tre anlæg er under omlægning.

– Vi skal udnytte forbrugernes stigende interesse for økologi. Lige nu er Danmark og Frankrig de eneste lande, der har et statsanerkendt økologimærke. Derfor har vi sat som mål, at mindst ti procent af produktionen skal være økologisk inden 2015, lyder det fra direktøren.

Det svarer til omkring 10.000 ton øko-fisk, og hos akvakulturen regner man med at kunne eksportere mindst halvdelen til udlandet. Samtidig vil man gøre Danmark til EUs førende producent af økologisk fiskefoder.

Ønsker ens regler i EU

Inden målet er nået, er der dog en række forhindringer, der skal overvindes.

– En af de store udfordringer er de høje krav, Danmark har til økologiske produkter i forhold til EU. De strengere danske krav betyder, at vi har flere omkostninger i pro-

duktionen end vores økologiske konkurrenter i EU. Det giver dem en markedsfordel, fordi ekstraomkostningerne afspejles i den pris, kunderne i sidste ende skal betale for fisken. Så vi skal enten få bragt produktionsomkostningerne ned uden af gå på kompromis med kvaliteten eller sikre, at der bliver udarbejdet et ens regelsæt på tværs af EU-landene, forklarer Brian Thomsen.

På plussiden har danske fiskeopdrættere allerede gode erfaringer med at omlægge til økologi, og det kan være med til at gøre det nemmere at nå i mål.

– Det har langt fra været problemløst for de økologiske opdrættere, men resultatet har været en succes. De danske dambrug hører til blandt de mest moderne i EU, og det har lettet omlægningen, siger direktøren.

I takt med at den danske produktion af økologiske fisk bliver større, får opdrætterne også deres egen gruppe under Dansk Akvakultur, hvor de kan dele deres ideer og erfaringer. ■

mno



FoodCulture er udgivet af: Landbrugsraadet
Axeltorv 3, 1609 Kbh. V
Tlf. 33 39 40 00
foodculture@landbrug.dk

Udkommer: FoodCulture udkommer ugentligt – 45 gange om året

Ansvarshavende redaktør: Sisse Vistesén

Redaktion: Felix Bekkersgaard Stark
Maria Noel
Karen Agerbæk Jørgensen

Billedredaktør: Felix Bekkersgaard Stark

Oplag: 3.000

Design, produktion og tryk: Jørn Thomsen Offset A/S

Design koncept: prik

Abonnement: Marianne Femø Jensen
Tlf. 33 39 42 34
mfj@landbrug.dk

Forsidefoto: Finn Brasen

ISSN: 1604-9764

Annoncer: Hedsides annoncer efter aftale med redaktionen. Dette nummer er udkommet mandag 27. april 2009



Fra Danmark

Det grønneste græs



Foto: PR

Enhver haveejer drømmer om en grøn græsplæne, der ikke kræver pasning. Med hjælp fra en lillebitte kløverplante, der ligger sig som et tæppe under græsset, er det lykket for DLF-Trifolium at gøre drømmen til virkelighed.

➤ Er naboens græs grønnere? Så er det måske fordi, plænen får hjælp fra græssets bedste ven, mikrokløveren. Den lille plante er på størrelse med et enkelt blad på en almindelig kløver og er resultatet af ti års intensivt forædlingsarbejde på DLF-Trifoliums forsøgsstation, Dansk Plante-forædling. Mikrokløveren lægger sig under græsset som en slags tæppe, hvor den hjælper med at holde græsset grønt hele året. Også i sommerens tørkeperioder, hvor

mange plæner ofte bliver gullige og afsvedne. Den miljøbevidste haveejer behøver heller ikke at vande sin plæne så ofte, som man ellers ville være nødt til. Men det bedste ved mikrokløveren er dens rodnet, som ved hjælp af bakterier omdanner luft til kvælstof, som græsset skal bruge for at vokse sig sundt og stærkt – uden gødning. Mikrokløveren er allerede en succes på golfbaner, fodboldbaner, festivalpladser og hos anlægsgartnere. ◻