

ØKOLOGI-KONGRES

Klimavenlige køer og øko-frugttræer under markiser

Kan køer være en klimagevinst trods deres metanprutter, og hvad betyder det for økologisk frugt, hvis træerne gror under markiser? Det er nogle af emner, som forskere, landmænd og deltagerne på Økologi-Kongres 2017 skal beskæftige sig med. Kongressen finder sted i Kolding den 29. og 30. november. Ved tilmelding inden den 29. oktober er prisen uden gebyr.

Æbleskurv, som vi kender som en ruflet overflade på æbler, er en udfordring i økologisk frugtavl i Danmark. Æbleskurv er primært et kosmetisk problem, men kan også koste udbytter. Æbleskurv skyldes en svampespore, som spredes fra visne blade og bark til træets friske blade, når det regner i foråret. Forskningen har i de senere år vist, at hvis æbletræerne står under markiser, og derfor ikke bliver udsat for regn, har det markant betydning for kvaliteten af de økologiske frugter.

På årets Økologi-Kongres fortæller lektor Vibeke Langer fra Institut for Plante- og Miljøvidenskab på Københavns Universitet og lektor Merete Edelbos fra Institut for Fødevarer på Aarhus Universitet bl.a. om effekterne af markiserne – herunder om forbedrede plantageforhold for nyttedyr og vilde bier.

Holistisk afgræsning – kan køer være en gevinst for klimaet?

Drøvtyggere er blevet udråbt som skurke i klimadebatten, primært fordi de udleder metan og lattergas i forbindelse med deres fordøjelsesprocesser. Men drøvtyggenes skurkerolle udfordres af konceptet 'holistisk afgræsning'. Et system hvor dyrene græsser på permanente græsmarker i korte perioder af gangen. Marker som ikke pløjes og hvor græsset får mulighed for at udvikle dybe rødder og dermed binder en masse kulstof fra atmosfærens CO₂, som kan opveje drøvtyggenes prutter og bøvser.

På Økologi-Kongres 2017 kan deltagerne høre en økologisk mælkeproducent og en kødproducents erfaringer med holistisk afgræsning. Økologikonsulent, Thorkild Nissen, som har været primusmotor i at introducere systemet i Danmark, er også oplægsholder på mødet.

Direkte afsætning fra landmand til restauranter og grossister

Økologi-Kongressen finder sted på Comwell i Kolding. Comwell Hotels har som kæde valgt at satse på økologi. Det er der rigtig mange restauranter og kantiner – både private og offentlige, der også gør i disse år. Den økologiske foodservice-sektor er i voldsom vækst, og på Økologi-Kongressen sættes der spot på økologiske foodservice og på landmændenes muligheder for at levere varerne.

Comwell fortæller om hotelkædens satsning på lokal økologi. Fazer Foodservice sætter fokus på, hvordan man som lille leverandør kommer ind hos en stor kantineoperatør. Afdelingsleder Mogens Jensen, Grøn Fokus sætter spot på, hvilke varer, der er attraktive for grossisten, og hvad skal der til for at levere. Direktør Kim Rahbek, Sticks & Sushi fortæller om, hvilke råvarer den københavnske restaurantscene efterspørger, mens chefkonsulent Andreas Buchhave, Landbrug & Fødevarer, fortæller om mulighederne på foodservicemarkedet for små lokale økologiske producenter.

Program og tilmelding

På okologi-kongres.dk kan man se detaljeret program og finde de nævnte temamøder samt tilmelde sig.

For yderligere kommentarer/info

Peder Bligaard, Økologi-Kongres ansvarlig, Økologisk Landsforening, 20 42 45 74
Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 30 54 39 30, jkj@okologi.dk
Linda Rosager Duve, marketings- og kommunikationskonsulent, SEGES, 87 40 50 00, lrd@seges.dk