FOODSERVICE

ØKOLOGISK INDSIGT

Tæt på det gode griseliv



ØKOLOGISK LANDSFORENING

INDHOLD

Forord: Gris i verdensklasse	3
Randi Vinfeldt: Øko-grisens største fortaler	4
Hils på Birthesminde-grisen	6
Opskrift: Økologisk tamariglaceret flæsk	10
Økologiske og konventionelle grise: Hvad er forskellen?	11
Øko-guide til grisen: Brug hele dyret	12
Opskrift: Økologisk kødsauce af gris med persillecreme	15
Mød griseavlerne fra hestbjerg økologi	16
Grisens placering på danskernes tallerken gennem tiderne	20
Opskrift: Økologisk rødbedesuppe med gris	22
Rikke Grønning: Den største luksus, vi har	23
Perspektiv: Sammen med grisen	25
Mød Foodserviceteamet	26



Redaktion
Marie Boudigaard Granlie, Økologisk Landsforening
Torben Blok, Økologisk Landsforening
Anne-Sophie Lahme, Lahme Kommunikation
Sara Frøkiær Hetland, Lahme kommunikation

Layout
Mai Tschjerning Simonsen, Økologisk Landsforening

Udgivet af
Økologisk Landsforening
Agro Food Park 26
8200 Aarhus

økologi.dk
organicdenmark.com
Økologisk Landsforening
Økologisk Landsforening / Organic Denmark

ØKOLOGISK LANDSFORENING

Med støtte af
Promilleafgiftsfonden for landbrug

FORORD



GRIS I VERDENSKLASSE

En dannelsesrejse ind i økologisk griseproduktion



TORBEN BLOK
MARKEDSCHEF FOODSERVICE
I ØKOLOGISK LANDSFORENING

I denne første udgave af Økologisk Perspektiv sætter vi fokus på grisen. Selvom dansk griseproduktion har været udskældt de senere år, har vi i den økologiske bevægelse faktisk rigtig meget godt at sige om den.

Dansk økologisk gris er gris i verdensklasse, og vi har i Danmark ikke bare mange økologiske produktionsgrise, men også en meget stor viden om netop griseavl.

Derfor vil vi gerne sætte fokus på alt dét, som grisen kan. Grisen går på enestående vis hånd i hånd med den grønne agenda – og med de grønne måltider, vi i Økologisk Landsforening arbejder for. Her kan særligt storkøkkener gennem de daglige måltider gøre en massiv forskel for dyrevelfærd og grøn madlavning – og ikke mindst kvaliteten af de råvarer, vi serverer for hinanden. Særligt når man serverer retter med kød, starter måltidet længe før, stegen kommer i ovnen. For værdikæden på for eksempel gris er lang: Fra søerne farer i stalden – eller for de økologiske grises vedkommende; på marken – til den lille gris bliver vænnet fra, opdrættet og fodret, til den slagtes, pakkes og tilberedes i det enkelte køkken. Hvert enkelt led i kæden har indflydelse på kvaliteten af det færdige måltid – og hvilken værdi og dermed også smag i munden det enkelte måltid giver.

Kan man smage forskel på øko-gris og konventionel gris? Nogle gange, men ikke altid, for meget handler også om det håndværk, kokken lægger i tilberedningen. Men vi tror på, at viden om dyrehold gør en stor forskel for køkkenets tilgang og dermed også det arbejde, der lægges i tilberedningen af grisen. Måske har du, der arbejder med mad aldrig været ude at klappe en gris? Så lad det være en opfordring herfra, for netop viden om og oplevelsen af dyrenes liv i staldene og på markerne ændrer for mange opfattelsen af dansk økologisk svineproduktion.

Det er netop nogle af de antagelser, der kan være om økologisk grisekød, vi gerne vil rykke ved. Og derfor inviterer vi i dette nummer dig som læser på en dannelsesrejse ind i økologisk griseproduktion. Du kommer til at møde dygtige griseavlere, bannerførere for økologisk griseproduktion samt meningsdannere og kokke, der ved, hvad lige præcis gris kan bidrage med, når maden serveres til mange.

Velbekomme!

INTERVIEW



RANDI VINFELDT
FORPERSON FOR GRISEUDVALGET
I ØKOLOGISK LANDSFORENING

OM GRISEUDVALGET

I Griseudvalget arbejder de for at samle økologiske griseproducenter og for at varetage deres interesser. Udvalget følger lovgivning og nye regler, hjælper medlemmer med viden om marked og avl og fungerer som talerør for økologiske griseproducenter i samfundet.

For arbejdsåret 2025-2026 er griseudvalgets primære indsatsområder:

Medicinhåndtering og alternative dyrelægekonsultationer (f.eks. video, førstegangsbehandling ved dyrelæge).
Regulering af skadedyr (f.eks. ræve, fugle og potentielt ulve).
Alternativer til kirurgisk kastration og/eller løsne op for de gældende regler.
Gebyrer "slagt på mark".
Grisens klimapåvirkning i alle stadier.

ØKO-GRISENS **STØRSTE** FORTALER

Det, vi putter i munden, betyder noget. Og måden, vi opdrætter vores dyr, er et billede på, hvordan vi som mennesker forholder os til de råvarer, vi serverer for hinanden.

Nogenlunde sådan kan Randis forhold til grisene og til økologien beskrives. For med et helt liv med griseavl, tidligere på egen gård, og mange år som forperson for Griseudvalget i Økologisk Landsforening, er den værdipolitiske debat om dyr og råvarer vigtig for Randi Vinfeldt. "Vi er i Griseudvalget ikke en provokation til det konventionelle landbrug. De må selv finde ud af, hvordan de vil drive landbrug. Vi ved jo, hvordan vi synes, grisene skal have det. Og økologiske grise, de har det godt!" fortæller Randi Vinfeldt. Griseudvalget består af 6 personer, hvoraf 4 er griseproducenter, som arbejder for at udvikle og styrke økologisk griseproduktion i Danmark. For Randi Vinfeldt handler det især om, hvordan grisene har det – men ikke kun:

"Jeg har det godt med den måde, vi opdrætter økologiske grise på. Pattegrisene bliver mange flere uger hos deres mor end en konventionel gris, og når de fravænnes og kommer på stald, har grisene stadig adgang til det fri, masser af halm og grovfoder og mere plads. Der er også en mindre del af de økologiske slagtegrise, som lever hele deres liv på marken, hvilket giver endnu større dyrevelfærd, og det giver også et bedre produkt med en bedre kødstruktur, når kødet rammer gryderne hos enten forbrugere eller storkøkkener. Derfor handler økologi ikke kun om dyrevelfærd, det handler i allerhøjeste grad også om de måltider, vi serverer for hinanden," forklarer hun.

Men lige præcis dét, synes Randi Vinfeldt, der skal mere fokus på. Der er brug for, at vi ændrer fortællingen om økologisk gris: "Vi kan og skal gøre meget mere ud af at forklare, hvad man får, når man vælger økologisk gris," siger Randi Vinfeldt og forklarer, at vi skal blive langt bedre til at forklare, hvad man rent faktisk får, når man køber økologisk gris. Det handler altså ikke (kun) om at vælge det konventionelle fra, men i høj grad også om at vælge økologien til. "Det, tror jeg, vi glemmer som økologer, og det betyder, at indkøbere kun ser prisen," forklarer hun.

Vi kan og skal gøre meget mere ud af at forklare, hvad man får, når man vælger økologisk gris

RANDI VINFELDT, FORPERSON FOR
GRISEUDVALGET I ØKOLOGISK LANDSFORENING



ET ØKOLOGISK PERSPEKTIV

Ved vi reelt, hvad vi får, når vi køber økologi? Randis og Griseudvalgets perspektiv peger også ind i Økologisk Landsforenings fokus på sunde måltider, hvor kvalitet, smag og råvarer hænger tæt sammen med den måde, vi producerer maden på. Når vi vælger økologi til, vælger vi ikke kun bedre dyrevelfærd – men også måltider, der kan styrke både sundhed, smag og vores forståelse for maden.

Spørgsmålet er, om vi er gode nok til at forstå – og værdsætte – det, vi faktisk får, når vi vælger økologien til?

For man får faktisk rigtig meget, når man vælger økologien til – både når det kommer til dyrevelfærd og sundhed, men også når vi snakker smag og miljø: ”Faktisk har grisekød et klimaaftryk på samme niveau som kyllingekød. Og køber man hele grise direkte fra producenten, får man den direkte dialog om kvaliteten af grisekødet og fagligheden tilbage i køkkenet ved at udnytte hele grisen. Også derfor burde økologisk grisekød være relevant for storkøkkenerne, for særligt til de store gryder kan man virkelig få meget ud af en hel gris. Og er der noget mere tilfredsstillende for professionelle kokke at arbejde med end en hel dansk, økologisk gris? Jeg tror det næppe,” runder Randi Vinfeldt af.

INTERVIEW

HILS PÅ BIRTHESMINDE-GRISEN – EN LIDT **MERE NATURLIG GRIS**



Mellem Holbæk og Roskilde, for foden af Isefjorden, ligger Birthesminde. En gård med mere end 50 år i familiens eje – og med **en tilgang til svineproduktion, der udfordrer nutidens landbrug.**



MARIA BOJSEN
HOVEDANSVARLIG FOR GÅRDENS DRIFT

Birthesminde er økologisk certificeret, men her går de skridtet længere end mange andre dedikerede økologer.

”Vi er under den hat, der hedder økologi, men vi arbejder med grise på en måde, der er lidt anderledes, end mange andre økologer gør det,” fortæller Maria Bojsen, der er hovedansvarlig for gårdens drift på Birthesminde. Her ser de først og fremmest grisen som et levende væsen – før de ser den som et produktionsdyr. ”Vores grundfilosofi er, at hvis ikke man kan behandle sine dyr ordentligt, skal man lade vær med at gøre det,”.

Med industrialiseringen, andelsslagterier og senere store økonomiske opsving efter 2. verdenskrig ændredes menneskets forhold til den enkelte gris og satte effektivitet, vækst og volumen i fokus. Men på Birthesminde går de en anden vej.

tænke mig at se, om det kunne lade sig gøre på en anden og mere naturlig og ordentlig måde.”

På gården finder man derfor ikke store stalde. I stedet lever grisene ude året rundt – hele livet. De går i små flokke med deres søskende, har adgang til hytter, de kan søge ly i, og vigtigst af alt masser af jord at rode i.

Vejen mod en mere naturlig gris

På Birthesminde lever omkring 200 grise – et beskedent antal sammenlignet med resten af industrien. Her lever grisene dobbelt så længe som konventionelle grise. Hvor en almindelig konventionel slagtegris typisk slagtes, når den er fem måneder, fordi den vokser så hurtigt, lever Birthesminde-grisen minimum et år. Her går de bevidst imod udviklingen, hvor de har valgt nogle oprindelige racer, der ikke presses til at vokse hurtigt. Gården arbejder med to gamle racer: den gamle østrig-ungarske Mangelitza-gris og den sortbrogede danske landracegris.

GRISENE PÅ BIRTHESMINDE

- På Birthesminde lever der omkring 200 grise fordelt på to racer: Mangalitza (også kaldet den ungarske uldgris pga. dens tykke, krøllede pels) og den sortbrogede danske landracegris.
- Begge racer er langsomtvoksende, hvilket giver masser af smag i kødet og bedre liv til grisene: De sortbrogede danske landracegrise slagtes, når de er mellem 9-12 måneder, mens Mangalitza slagtes, når de er mellem 1-1,5 år.
- Mangalitza har meget høj fedtmarmorering (ofte kaldt "grisens kobekød"), mens den sortbrogede landrace har et tydeligt, men mindre spæklag.
- Fedtet fra begge racer indeholder meget omega-3-fedtsyre og naturlige antioxidanter.





Der er nødt til at være nogen, der trækker det i en anden retning og går forrest

MARIA BOJSEN, HOVEDANSVARLIG FOR GÅRDENS DRIFT
PÅ BIRTHESMINDE

ET ØKOLOGISK PERSPEKTIV

På Birthesminde går de forrest og giver deres bud på, hvordan fremtidens landbrug også kan se ud. Samtidig peger de direkte ind i Økologisk Landsforenings fokus på det gode dyreliv.

Et dyreliv, hvor dyr anerkendes som levende, sansende individer med egne behov. Når grisene får plads, tid og mulighed for naturlig adfærd, bliver dyrevelfærd ikke bare et ideal – men en konkret praksis i hverdagen.

Og historien rejser et enkelt spørgsmål: **Hvad er et godt liv for de dyr, vi spiser?** Måske er det i sidste ende et spørgsmål om, hvad vi selv er villige til at acceptere – og betale for.

”Når jeg har kigget på produktion af kød, har jeg altid syntes, at det var fuldstændigt vildt at producere dyr på den måde, som det gøres i staldene. Jeg kunne godt tænke mig at se, om det kunne lade sig gøre på en anden og mere naturlig og ordentlig måde.”

På gården finder man derfor ikke store stalde. I stedet lever grisene ude året rundt – hele livet. De går i små flokke med deres søskende, har adgang til hytter, de kan søge ly i, og vigtigst af alt masser af jord at rode i.

Vejen mod en mere naturlig gris

På Birthesminde lever omkring 200 grise – et beskedent antal sammenlignet med resten af industrien. Her lever grisene dobbelt så længe som konventionelle grise. Hvor en almindelig konventionel slagtegris typisk slagtes, når den er fem måneder, fordi den vokser så hurtigt, lever Birthesminde-grisen minimum et år. Her går de bevidst imod udviklingen, hvor de har valgt nogle oprindelige racer, der ikke presses til at vokse hurtigt. Gården arbejder med to gamle racer: den gamle østrig-ungarske Mangelitza-gris og den sortbrogede danske landracegris.

Fælles for dem er, at de vokser langsommere og generelt er mere robuste. Og netop de gamle racer er et af de vigtigste tiltag, de har taget mod en mere naturlig gris. På gården er naturligheden i fokus, og her foregår produktionen på grisens præmisser.

”Smågrisene går hos deres mor, indtil der ikke er mere mælk, de skal ikke have ringe i trynerne, de skal have jord at rode i, så de ikke keder sig, de skal ikke have ammesøer, de skal ikke presses til at vokse hurtigere, end de kan tåle osv.”, siger Maria Bojsen.

Fravænning efter 3-4 måneder er centralt. I konventionel produktion



sker det tidligere, hvilket kan føre til sygdom og behov for antibiotika. "Det er jo egentlig logik for burhøns," siger hun og fortsætter: "Det handler om at give dem naturligheden tilbage som dyr – og ikke produktionsenhed. Men vi har jo formået at tage al naturlighed væk fra industrien."

Dyrevelfærd som fundament

På Birthesminde er dyrevelfærd selvsagt i hovedsædet: "Det betyder alt. Det er grunden til, at vi gør dét, vi gør. Det er jo for at give dyrene et ordentligt liv," siger Maria Bojsen og uddyber: "Dyrevelfærd er jo en sjov ting. For hvis du spørger en konventionel bondemand, vil han jo nok også sige, at hans dyr har det godt. Men hans parametre er nogle andre end vores. Det er lidt det samme, som hvis du lukker nogen ind på et hotelværelse. Det kan jo godt være, at du får god mad og åbnet vinduet en gang i mellem. Men betyder det et fyldestgørende liv?"

Baner vejen for et fremtidigt landbrug

"Hvis man prøver at arbejde rent efter sin ideologi, som vi gør, så er der mange, der vil kalde det en utopi. Men det er det ikke. Det MÅ det ikke være. Man kan jo se, hvor mange konsekvenser det har. Det er jo uholdbart. Og vi bliver nødt til at gøre noget ved det. Så det er forhåbentlig ikke en utopi om 20-30 år," siger Maria Bojsen, der sammenligner deres tilgang til landbruget med et oppositionsparti: "Der er nødt til at være nogen, der trækker det i en anden retning og går forrest. Og det må så være os."

Og hvem ved – måske kommer fremtidens landbrug til at ligne Birthesminde mere. "

Det er jo klart, at hvis man skal have et fremtidigt landbrug som vores, skal der ske noget politisk," siger Maria Bojsen.

ØKOLOGISK **TAMARIGLACERET FLÆSK** MED PERLEBYG OG LYNSTEGTE GRØNTSAGER

Ingredienser til fire personer

- 4 dl økologisk perlebyg
- 2 økologiske rødløg
- 3 økologiske gulerødder
- 1-2 økologiske pak choy
- 500-600 g økologisk flæsk i skiver
- Ca. ½ spsk. økologisk raps- eller olivenolie
- 2 cm økologisk ingefær
- 1-2 fed økologisk hvidløg
- ½ dl økologisk tamari
- 1 spsk. økologisk flydende honning

Tilbehør:
- 1 bundt/potte økologisk koriander
- Økologiske chiliflager
- Evt. ekstra tamari

Fremgangsmåde

Perlebyg:
- Kog perlebyggen efter anvisning på pakken.

Lynstegte grøntsager:
- Skær rødløg i tykke både. Skræl gulerødder, flæk dem og skær dem i skrå skiver på 1 cm.
- Del pak choyen i blade, og skær de største blade i 2-3 stykker.
- Varm en stor pande, gryde eller wok op med lidt olie og lynsteg grøntsagerne til de er møre med lidt bid ca. 4-5 min
- Krydr med lidt salt.

Tamari-glaseret flæsk:
- Skær evt. sværen af flæsket. Skær hver skive flæsk i 2 stykker.
- Varm lidt olie op på en pande, og steg kødet ved middel varme i ca. 4 min. på hver side – det skal stege stille og roligt, til det bliver sprødt og gyldent på begge sider. Hæld det meste af stegefedtet fra.
- Skræl ingefær, pil hvidløgsfed og riv begge dele fint. Rør ingefær og hvidløg med tamari og honning i en lille skål.
- Kom tamari-blandingen på panden, og vend kødet, til tamari-blandingen er godt fordelt, og ligger blankt omkring kødet.
- Server tamari-glaseret flæsk med kogt perlebyg og lynstegte grøntsager. Top med friske koriander og chiliflager efter smag. Server gerne ekstra tamari i en skål til.

Opskrifterne er udarbejdet af kok og Pb i ernæring og sundhed Christine Bille Nielsen, som er mangeårig opskriftsudvikler for bl.a. Aarstiderne, Hjerteforeningen og Kost- og ernæringsforbundet.





DU KAN FINDE FLERE OPSKRIFTER

→ *Læs mere her: www.okologi.dk*

ØKOLOGISKE & KONVENTIONELLE GRISE

HVAD ER FORSKELLEN?

SMÅGRISES LIV

ØKOLOGISKE	KONVENTIONELLE
Fødes i hytter på marken og bor her i 49 dage med soen	Fødes og bor 35 dage i stalden med soen

PLADS FOR SLAGTESVIN PÅ 100 KG

ØKOLOGISKE	KONVENTIONELLE
2,3 m^2 med adgang til udearealer	0,65 m^2 indedøre

TRANSPORTTID TIL SLAGTERI

ØKOLOGISKE	KONVENTIONELLE
Maks. 8 timer i alt	Maks. 24 timer i alt

HALEKUPERING

ØKOLOGISKE	KONVENTIONELLE
Ikke tilladt	Tilladt og alm. praksis pga. dispensations-mulighed.

ØKOLOGISK FODER

ØKOLOGISKE	KONVENTIONELLE
Et krav	Ikke et krav

FIKSERING

ØKOLOGISKE	KONVENTIONELLE
Ikke tilladt	Tilladt



FORSKELLEN MELLEM DEN ØKOLOGISKE OG DEN KONVENTIONELLE SVINEPRODUKTION ER STOR, FORDI:

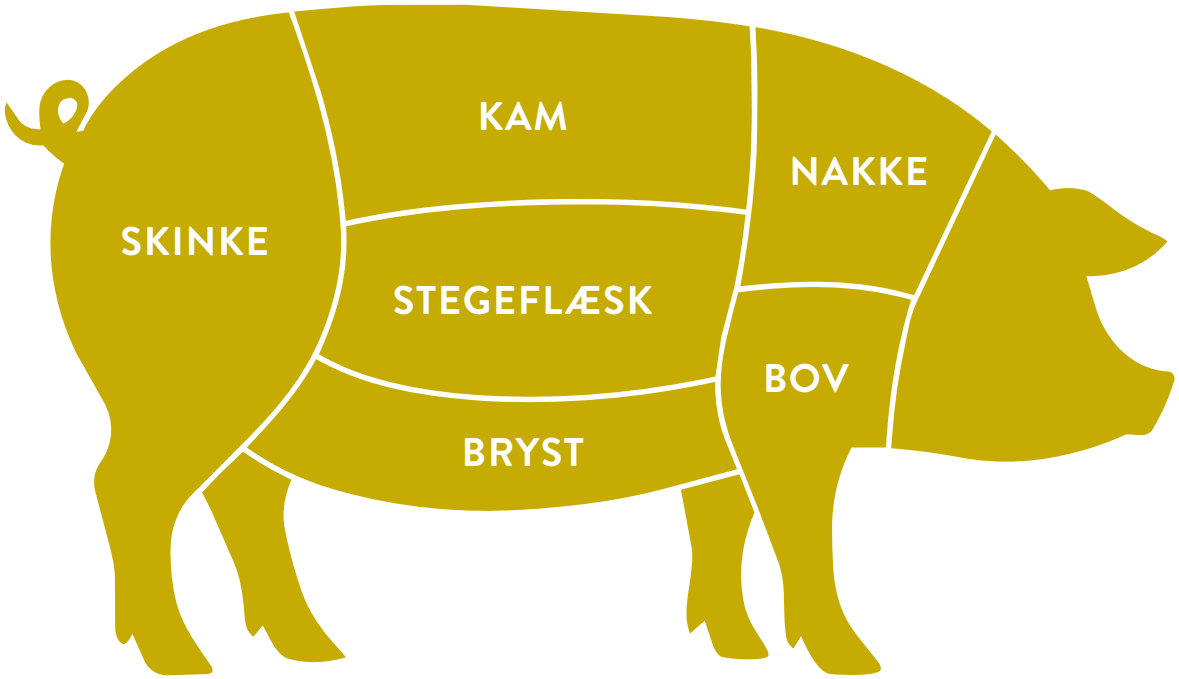
- Grisene tilpasser sig det konventionelle landbrug
- og det økologiske landbrug tilpasser sig grisene

I begge produktioner betegnes grisene som henholdsvis pattegrise, smågrise og slagtegrise.

Betegnelser, der baserer sig på alder og vægt. Forskellen mellem produktionerne er dog alligevel tydelig – både når det kommer til pattegrisens første levedøgn, soen, der farer (føder), den efterfølgende dieperiode og grisens generelle staldliv, hvor adgangen til udearealer og grovfoder ikke er en selvfølgelighed.

ØKO-GUIDE TIL GRISEN:
BRUG HELE DYRET – OG NÅ FLERE BÆREDYGTIGHEDSMÅL

Grisen er en oplagt råvare for storkøkkener, der vil arbejde mere bæredygtigt. Den har et relativt lavt klimaaftryk, en lille prisforskel mellem konventionel og økologisk – og en høj anvendelighed på tværs af retter. Men **nøglen ligger i at bruge hele dyret.**



Nose to tail – udnyttelse af hele grisen
I Region Hovedstaden arbejder man strategisk med at få hele grisen i spil – ikke nødvendigvis i ét køkken, men på tværs af hele regionen.

”Nogle af vores køkkener i regionen kan håndtere hele grise, for det har de bygget deres køkkener og menuer op omkring. Men det er der også køkkener, der ikke kan,” fortæller Jens Ginnerup, der er Analyse- og bæredygtighedsleder af Ernæringsenheden på Herlev Hospital.

Nogle køkkener får altså hele dyr, mens andre aftager udskæringer. Samlet set sikrer det, at også de mindre efterspurgte dele af dyret bliver brugt – og det er netop her, en stor del af det bæredygtige potentiale ligger.

Udbud driver omstillingen
“Det er i udbuddene, vores muligheder ligger,” forklarer Jens Ginnerup. I Region Hovedstaden arbejder de nemlig strategisk med de udbud, der i sidste ende bestemmer, hvilke råvarer de offentlige køkkener har at arbejde med.

”Vi skal tænke hele grisen, når vi går ud og efterspørger gris på markedet.” Her er balancen vigtig: ”Det er en balance af, at vi er idealistiske og realistiske, så vi ikke rammer markedet skævt,” siger Jens Ginnerup.

Det kan lyde kringlet, men Jens Ginnerup ser ikke udbuddene som en hindring, men snarere som en mulighed. En mulighed for at ramme nogle af de bæredygtighedsmål, som de i regionen har sat. Men hvis de vil nå i mål, gælder det om at være realistiske – og ikke kun tænke inden for regionen, men også hele markedet. Som udgangspunkt arbejder de i regionen for at kunne tage hele dyr (altså nose to tail). Men kun, når det giver mening for markedet.



JENS GINNERUP
ANALYSE- OG BÆREDYGTIGHEDSLEDER AF ERNÆRINGSENHEDEN PÅ HERLEV HOSPITAL

På Herlev Hospital, serverer de dagligt måltider for hhv. 800 patienter og 2000 ansatte. I storkøkkener som dette er der mulighed for at gøre en reel forskel inden for bæredygtighed – og det er netop, hvad Jens Ginnerup og hans kolleger i Region Hovedstaden arbejder for.





> Vi skal tænke hele grisen, når vi går ud og efterspørger gris på markedet. Det er en balance af, at vi er idealistiske og realistiske, så vi ikke rammer markedet skæv

JENS GINNERUP,
ANALYSE- OG BÆREDYGTIGHEDSLEDER AF ERNÆRINGSENHEDEN PÅ HERLEV HOSPITAL

ET ØKOLOGISK PERSPEKTIV

At bruge hele grisen hænger tæt sammen med Økologisk Landsforenings fokus på sunde måltider, hvor mindre madspild og bedre udnyttelse af råvarer er centralt. Når vi tænker hele dyret ind i køkkenet, kan vi både reducere klimaaftryk og skabe mere smagfulde, ansvarlige måltider. Så hvad ville der ske, hvis vi i højere grad begyndte at tænke hele dyret ind i vores måltider? Måske er det faktisk i den store skala som fx i regionerne, vi skal finde svaret, fordi de har skalaen til at få det til at lykkes?

”Vi skal høre markedet, hvad der er behov for, at vi aftager,” siger Jens Ginnerup. ”Det kan fx være, at vi skal se på nogle lidt sværere udskæringer, som er svære for markedet at få afsat,” forklarer han og uddyber: ”Det kan fx være ben til fond. Hvis markedet har svært ved at få aftaget dét, skal vi måske i højere grad tage det end hele dyr.” Så det er hele tiden en afvejning af, hvad køkkenerne i regionen har behov for, hvordan man bedst rammer bæredygtighedsmålene, og hvordan vi hjælper markedet i den rigtige retning.

Netop de mindre kendte udskæringer rummer store muligheder. Der ligger meget smag i bov, skank og ben og de kan bruges kreativt til at skabe nye retter.

“Grundlæggende er ben jo en genvej til smag, så lad os få dem brugt,” pointerer Jens Ginnerup.

Økologi som løftestang
Arbejdet med hele grisen hænger tæt sammen med regionens arbejde for en større omstilling, og her spiller økologien en vigtig rolle:

”Vi tror på, at vi kan bruge økologien som en nem løftestang til at komme i mål med mange af vores bæredygtighedsmæssige mål. Det ligger implicit i økologien, at man tænker tallerkenen klogere, og der ligger allerede et meget stort forarbejde i økologisk regi på den front,” siger Jens Ginnerup, der samtidig peger på, at de klimamæssige målsætninger de senere år er blevet presserende politiske målsætninger, hvorfor økologien kun er blevet endnu vigtigere. Det eksisterende arbejde med økologi gør det altså lettere at leve op til de stigende politiske krav til bæredygtighed. Derfor handler indsatsen ikke kun om køkkenerne, men om hele organisationen.

”Vi omdanner også helst vores indkøbsafdelinger og jurtistafdelinger til at kunne omstille sig løbende til at motionere med og mod markedet – med det mål at markedet over tid bliver mere bæredygtigt.”

OPSKRIFT

ØKOLOGISK KØDSAUCE AF **GRIS** MED PERSILLECREME

Ingredienser til fire personer

Kødsauce:
- 1 økologiske løg
- 1 økologisk gulerod
- 2 fed økologiske hvidløg
- 400 g økologisk hakket gris
- 50 g økologiske røde linser
- 1 brik økologiske mosede tomater
- 1 tsk. økologisk tørret oregano
- 1 tsk. økologisk tørret timian
- 250 g økologiske cherrytomater
- Salt og økologisk peber

Persille-creme:
- 1 bundt økologisk persille
- 1 fed økologisk hvidløg
- 25 g økologiske mandler
- 3/4 dl økologisk olivenolie
- Salt og økologisk peber

Tilbehør:
- 400 g økologisk pasta, fx penne

Fremgangsmåde

Kødsauce:
- Skræl og hak løg og hvidløg. Skræl og riv gulerødderne groft.
- Varm en gryde op med lidt olie og brun kødet grundigt.
- Tilsæt løg og gulerødder og steg sammen med kødet i 2-3 min.
- Tilsæt hvidløg, linser, mosede tomater, tørrede krydderier og 1 dl vand.
- Kog det op, skru lidt ned og lad det hele simre under låg i 15-20 min., til linserne er akkurat møre.
- Halvér cherrytomaterne, vend dem i saucen og lad dem simre i saucen i 3 min.
- Smag til med salt og peber. Spæd evt. med lidt vand, hvis saucen mangler væde.

Persillecreme:
- Pluk persille let. Blend persille, hvidløg og mandler med olien til en grov creme og smag til med salt og peber.

Servér kødsaucen med pasta og dryp med persillecreme.



MØD GRISEAVLERNE FRA **HESTBJERG ØKOLOGI**



MARIANNE FLØE HESTBJERG
OG BERTEL HESTBJERG
HESTBJRG ØKOLOGI

HESTBJERG ØKOLOGI

På St. Hestbjerg i det sydøstlige hjørne af Idom Sogn ved Holstebro driver Marianne Fløe Hestbjerg og Bertel Hestbjerg en økologisk griseproduktion, der adskiller sig markant fra både konventionel drift og standard økologi.

Med rødder tilbage til 1623 og 15 generationer i samme familie er produktionen i dag udviklet til et moderne landbrug fordelt på otte gårde med cirka 1.500 søer, 27.000 slagtegrise årligt og 30 medarbejdere.

"Hvis du bliver genfødt som gris, så skal du ønske at komme hen til os." Hos Hestbjerg Økologi er ambitionen at skabe det bedst mulige griseliv inden for rammer, der også er økonomisk bæredygtige.

For Marianne Fløe Hestbjerg, der driver Hestbjerg Økologi sammen med sin mand Bertel, handler dyrevelfærd i sin kerne om at give grisene mulighed for at leve et naturligt liv:

"Vi er inspireret af vildsvinets naturlige adfærd, og hvordan vildsvinet lever og indretter sig i naturen," fortæller Marianne Fløe Hestbjerg og forklarer, at det netop er de naturlige rammer, de forsøger at skabe på Hestbjerg.

Grisen er fra naturens side et skovdyr. Grise fouragerer både på marken og i skoven, men det er i skoven, de søger skjul, skygge og et trygt sted at sove. Derfor har de på Hestbjerg fx etableret bælter med bl.a. poppeltræer på grisenes marker. Træerne giver skygge, læ og mulighed for naturlig griseadfærd som at søge skjul og gnubbe sig op ad træerne.

"Jeg plejer at sige, at vi har givet skoven tilbage til grisen," siger Marianne Fløe Hestbjerg.

Valg og wellness

Når grisene fravænnes som minimum otte uger gamle, flyttes de til store, åbne stalde med fri adgang til udearealer. Og det er med streg under fri adgang. Et centralt princip på Hestbjerg er nemlig, at grisene skal have mulighed for at vælge, hvad de gerne vil – både når de er på marken og i stalden.

"Vores grundtanke er, at grisene skal have valgmuligheder og kunne bevæge sig frit mellem inde- og udearealer. Det skaber trivsel blandt grisene," fortæller Marianne Fløe Hestbjerg.

Grisene kan gå ind, når de vil, ud, når de vil – og de kan sågar gå i wellness. På Hestbjerg har de nemlig etableret det, de kalder for wellnessområder til grisene: store kummer med muld, hvor grisene kan udleve deres naturlige adfærd ved at rode i jorden med trynerne. "Så vores grise er faktisk altid ret beskidte, fordi de leger i jord," forklarer Marianne Fløe Hestbjerg. Dette bunder naturligvis i en grundtanke om, at det er det rigtige og bedste for grisene. Men

→

Et godt griseliv er egentlig ret simpelt. Grise er intelligente, legesyge og nysgerrige. De skal føle sig mætte og have et varmt og trygt sted at sove, og så skal de – og det er meget vigtigt – have mulighed for at udleve deres naturlige adfærd.

MARIANNE FLØE HESTBJERG,
HESTBJERG ØKOLOGI



det er ikke uden udfordringer, da det kræver mange flere arbejdstimer end hvis grisene gik i et konventionelt system.

”Vi skal sørge for, at grisen trives. Ikke kun fordi det er ordentligt, men også fordi, at hvis ikke de trives, bliver de hårde ved hinanden, slås, bider halerne af hinanden osv. Det er frygteligt,” forklarer Marianne Fløe Hestbjerg og uddyber, at det skaber mange bekymringer og problemer for medarbejderne, hvis grisene af den ene eller anden grund ikke trives. Men trods de udfordringer, det giver at drive landbrug med fokus på grisenes naturlige rammer, er Marianne Fløe Hestbjerg ikke i tvivl om, at det er dét værd.

”Et godt griseliv er egentlig ret simpelt. Grise er intelligente, legesyge og nysgerrige. De skal føle sig mætte og have et varmt og trygt sted at sove, og så skal de – og det er meget vigtigt – have mulighed for at udleve deres naturlige adfærd,” siger Marianne Fløe Hestbjerg og fortsætter: ”Hvis du bliver genfødt som gris, så skal du ønske at komme hen til os.”

For dét er deres overordnede ambition.

Et mere bæredygtigt landbrug – også på lang sigt

Hos Hestbjerg Økologi ser de ikke dyrevelfærd som et isoleret mål, men som en del af en større helhed. Og ifølge Marianne Fløe Hestbjerg er udgangspunktet, at der altid er mulighed for at forbedre tingene.

“Vi kigger hele tiden på, hvordan vi kan gøre det bedre. Både for medarbejderne, miljøet og naturligvis for grisenes liv,” siger Marianne Fløe Hestbjerg. Samtidig understreger hun, at dyrevelfærd ikke kan stå alene, men skal balanceres med hensyn til både mennesker og natur. Ambitionen er at drive en produktion, hvor alle elementer hænger sammen – økonomi, medarbejdert rivsel og bæredygtighed.

”For at vores produktion skal være bæredygtig gælder det, at det selvfølgelig skal hænge økonomisk sammen, vores medarbejdere skal have det godt, og så skal vi værne om naturen og miljøet,”.

I forhold til miljøet indebærer det fx fokus på biodiversitet, udtagning af lavbundsjord, (gen)etablering af vandhuller, genslyngning af vandløb og plantning af skov.

”Vi har vores jord til låns, og vi vil gerne overlevere det til de fremtidige generationer i en bedre tilstand, end da vi overtog den. Derfor har vi valgt at være økologer og skabe mere plads til naturen,” siger Marianne Fløe Hestbjerg.



ET ØKOLOGISK PERSPEKTIV

Måske et sted som Hestbjerg – med frihed, valg og mulighed for at leve et mere naturligt liv. Samtidig peger deres tilgang ind i Økologisk Landsforenings fokus på frugtbar jord, hvor landbruget bidrager til biodiversitet, sunde økosystemer og en levende jord.

Men spørgsmålet er: Hvor langt er vi villige til at gå – ikke kun for bedre dyreliv, men også for at sikre en mere frugtbar jord og plads til natur – når det også gør produktionen mere kompleks?



90%

AF ALLE ØKOLOGISKE GRISPRODUCENTER VÆLGER TOPIGS NORSVIN

Hestbjerg Økologi er langt fra alene – i dag har omkring 90 % af alle økologiske griseproducenter valgt Topigs Norsvin, hvilket understreger den stigende opmærksomhed på robuste racer, der passer til økologisk produktion og frilandssystemer.

Færre, men stærkere pattegrise

Hos Hestbjerg Økologi har de valgt at skifte til Topigs Norsvin frem for den mere udbredte DanBred. Og det er der en helt særlig grund til.

”Topigs Norsvin-soen, som kaldes TN70, er en so, der er robust og velegnet til livet på friland. TN70-soen føder det antal grise, den selv har patter til,” siger Marianne Fløe Hestbjerg.

I stedet for store kuld med behov for ammesøer prioriteres færre grise pr. kuld, som soen selv kan passe. Det giver en mere naturlig opvækst, hvor pattegrisene går ved egen mor i mindst otte uger og bliver bedre rustet til fravænning. Samtidig reduceres behovet for medicin.

”Vores Topigs Norsvin-grise vejer ca. 250 gram mere ved fødslen. Når de vejer mere ved fødslen, er de også meget mere robuste – det betyder bl.a. et markant lavere medicinforbrug sammenlignet med landsgennemsnittet,” forklarer Marianne Fløe Hestbjerg. Ifølge hende har skiftet til Topigs Norsvin bidraget til en lavere dødelighed både hos søerne og pattegrisene og en mere stabil produktion, hvor dyrevelfærd og drift hænger bedre sammen.



GRISENS PLACERING PÅ **DANSKERNES TALLERKEN** GENNEM TIDERNE

Grisen har i århundreder haft en central placering på danskernes tallerken. Men dens rolle og status har ikke altid været den samme. Tværtimod afspejler grisekødets placering på tallerkenen en større fortælling om samfundets udvikling: Fra nøjsomhed og selvforsyning til industrialisering og overflod og til i dag med en stigende opmærksomhed på forbrug og ansvar. Men **hvad er egentlig grisens historie?**

I middelalderen var der ofte syltede grisetæer, medisterpølse, kåldolmer og svine-rygsuppe på menuen. Retter, der tilsammen gjorde, at hele grisen blev udnyttet. Her var måltidet nemlig først og fremmest et spørgsmål om overlevelse. Når grisen blev slagtet om efteråret, handlede det om at få mest muligt mad ud af mindst muligt. Intet gik til spilde, og grisen blev udnyttet med ét klart formål: at skabe forråd og mætte husstandens mange munde vinteren igennem.[1]

→

Stegt flæsk med kartofler og sovs, flæskesteg fra ovnen eller hamburgerryg serveret med grøntsager var at finde i de danske hjem, da komfurerne omkring industrialiseringen erstattede de åbne ildsteder. Det gjorde det muligt at tilberede flere ting på én gang, og det varme, sammensatte middagsmåltid begyndte at tage form. Alt det, vi i dag forbinder med klassisk dansk mad. Det er nemlig i denne tid, de danske klassikere får plads på tallerkenen.[2]

Håndkraften blev udfaset, og med maskiner som kødhakkeren blev produktionen af svinekødet både billigere og mere effektiviseret. Det afspejlede sig i den status, der ved indgangen til det 20. århundrede blev tillagt grisens rolle på tallerkenen: Grisen var billig og lettilgængelig – svinekød blev altså helt almindelig hverdagsmad for alle samfundets lag.

Bacon på morgenbordet, grillpølser om sommeren og spareribs inspireret af amerikansk madkultur blev en del af danskernes hverdag i 1980'erne. Her trådte Danmark nemlig for alvor ind på eksportmarkedet, og det eksplosive antal grise blev fragtet over Atlanten til USA som spareribs og til England som bacon. Retter, der efter få årtier også gjorde deres indtog i de danske køkkener.[3]

Fra syltede grisetæer og svinerygssuppe til stegt flæsk, spareribs og bacon. I dag fylder grisen stadig meget i danskernes madvaner – men dens plads på tallerkenen er til debat. Flere interesserer sig (heldigvis) for dyrevelfærd, klima og kvalitet frem for blot pris og mængde.

Samtidig vender flere og flere tilbage til gamle traditioner og udskæringer, hvor hele dyret bruges, og hvor smag og håndværk igen får betydning. Vi er måske ikke ligefrem på vej tilbage til 'de gode gamle dages' nødvendighed – men måske vender vi os lige så stille mod en ny bevidsthed om, hvad det egentlig vil sige at spise med omtanke?

[1] *www.ernaeringsfokus.dk*
www.kristeligt-dagblad.dk/kulturhistorie/fra-skovgrise-til-samlebaandsgrise

[2] *www.ernaeringsfokus.dk*
www.faktalink.dk
www.kristeligt-dagblad.dk/kulturhistorie/fra-skovgrise-til-samlebaandsgrise

[3] *www.ernaeringsfokus.dk*
www.kristeligt-dagblad.dk/kulturhistorie/fra-skovgrise-til-samlebaandsgrise



ØKOLOGISK RØDBEDESUPPE MED GRIS

Ingredienser til fire personer

Rødbedesuppe:

- 200-300 g økologiske nakkekoteletter
- 2 økologisk løg
- 2 fed økologiske hvidløg
- 2 økologiske rødbeder
- 2 økologiske gulerødder
- ½ lille økologisk knoldselleri
- 1/3-1/2 bundt økologisk palmekål
- 1 spsk. økologisk olivenolie
- 1 lille bundt økologisk frisk timian
- 1 spsk. økologisk tomatpuré
- 1 liter vand eller økologisk grønsagsbouillon
- Salt og økologisk peber
- 1 spsk. økologisk æblecidereddike

Tilbehør:

- 100 g økologisk creme fraiche eller græsk yoghurt
- 1 bakke økologisk karse
- Økologiske flutes eller brød

Fremgangsmåde

- Skær koteletterne i små tern ca. 1x1 cm.
- Pil løg og hvidløgsfed og hak dem. Skræl rødbeder, gulerødder og selleri og skær dem i tern 1-2 cm. Skær palmekål i stykker på 1 cm.
- Varm en gryde op med olien og brun kødet grundigt på alle sider i 3-4 min. ved middelhøj varme.
- Tilsæt løg, rødbeder, gulerødder og knoldselleri og sautér dem sammen med kødet i ca. 5 min. til alt dufter og grøntsagerne er faldet let sammen.
- Tilsæt hvidløg, hele timiankviste og tomatpuré og sautér ca. 2 min
- Tilsæt vand eller bouillon. Lad suppen koge under låg i 20 min.
- Kom palmekålen i suppen de sidste 3 min. af kogetiden og kog med.
- Spæd evt. med ekstra vand eller bouillon, hvis suppen mangler væske
- Smag til med salt, peber og lidt eddike.
- Anret suppen i skåle med en skefuld creme fraiche på toppen og et drys klippet karse. Servér med brød.



DEN STØRSTE **LUKSUS**, VI HAR

Grisekødets status i Danmark hænger i høj grad sammen med prisen. I hvert fald hvis du spørger Rikke Grønning.





RIKKE GRØNNING
GRØNNING & KJÆR-GAARD. STÅR BAG DET ØKOLOGISKE MADSTED GOOD FOOD TO GO I KLITMØLLER OG ER TIDL. CHEFKONSULENT HOS ØKOLOGISK LANDSFORENING

”Problemet er, at kød er blevet billigt. Det gør jo, at kød konkurrerer med grønt, kartofler og bælgfrugter – ikke kun i butikkerne, men også på tallerkenen,” siger Rikke Grønning.

Hvor kød tidligere var en begrænset ressource, er det i dag blevet en hverdagsvare. Især svinekød er let tilgængeligt og ofte billigere end alternativerne. Ifølge Rikke Grønning er det netop dét, der har kostet det status.

”Vi har råd til at spise det i store mængder. Det er et problem. Kød er en hverdagsting, det er let tilgængeligt,” siger hun. Det er ikke kun et problem for kødets status på tallerkenen, men også et problem for klimaet og vores kødforbrug generelt.
I stedet efterlyser hun en anden tilgang: mindre – men bedre – kød. I de køkkener, der allerede arbejder i den retning, er kød igen ved at blive noget særligt. ”I storkøkkener, som er med på den her dagsorden med mindre kød osv., er min oplevelse, at al kød er luksus. Der har svinekød egentlig ikke lavstatus,” forklarer hun. Men vejen til en generel ændring af vores syn på grisekødet skal ikke gå gennem løftede pegefingre, men gennem smag og kvalitet. Forandringen sker, når det gode valg også er det mest attraktive.

”I virkeligheden er kød jo den største luksus, vi har. Det skal tilbage til de ’gamle dage’, hvor det bliver sat lidt op på en piedestal og behandles rigtig lækkert. Så tror jeg også, at det kan blive lige så attraktivt at spise gris som fx oksehøjreb.”

Vi skal altså vænne os til, at gris – og andet kød – skal fylde en del mindre på tallerkenen – som i ’gamle dage’, hvor kødet skulle række langt, og hvor blot en eller to frikadeller var helt almindeligt på tallerkenen til middagen. Til gengæld skal vi vælge kød i god kvalitet fra grise, som har haft et godt liv. Samtidig kræver det, at vi tænker hele måltidet anderledes. Mindre – og bedre – kød betyder, at grøntsager og andre råvarer skal fylde mere – og løftes tilsvarende.

”Man kan ikke snakke om svinekød uden også at tale om grønt og bælgfrugter. For hvis vi skal have mindre (svine)kød på tallerkenen, er vi nødt til at opgradere



ET ØKOLOGISK PERSPEKTIV

Perspektivet peger direkte ind i Økologisk Landsforenings fokus på sunde måltider, hvor vi skal spise mindre kød og mere grønt. Måske handler det ikke om helt at undvære kød – men om at give det en ny rolle som noget, vi vælger med større omtanke.

Når kød er hverdag, mister det sin status – og måske også vores respekt. Spørgsmålet er: Er vi klar til at spise mindre kød og betale mere for det – hvis det fx betyder bedre dyrevelfærd, smag og bæredygtighed?

En gris, der har haft det godt og levet et godt udeliv, smager bare bedre. Jeg mener helt bestemt, at man kan smage det. Om ikke andet så i hvert fald i hjertet.

RIKKE GRØNNING,
GOOD FOOD TO GO OG GRØNNING & KJÆRGAARD

alt det andet, der er på tallerkenen." siger Rikke Grønning.

"En gris, der har haft det godt og levet et godt udeliv, smager bare bedre. Jeg mener helt bestemt, at man kan smage det. Om ikke andet så i hvert fald i hjertet," siger hun. Alligevel vælger danskerne i stor stil stadig det billigste, når de står i supermarkedet. For selvom vi taler om bæredygtighed og dyrevelfærd, bruger vi stadig en meget lille del af vores indkomst på mad. Men ifølge hende kan ansvaret ikke kun ligge hos forbrugerne.

"Hvis man virkelig skal rykke noget, kommer vi ikke uden om, at der skal være noget regulering politisk." Hun efterlyser en udvikling, hvor landbruget i højere grad bliver understøttet i de retninger, man ønsker at forbrugerne skal gå – med bedre dyrevelfærd og højere kvalitet. "Jeg tror på både kærlighed og omtanke. Men der skal også en lille smule pisk til," siger Rikke Grønning.

Økologi er ifølge hende en del af løsningen, fordi den skaber gennemsigtighed: "Med økologi har vi en garanti for, hvordan det er produceret. Og så må det koste det, det koster – og så skal vi spise mindre. Mindre, men bedre,".

Måske er det først dér, grisen for alvor kan finde tilbage til sin plads på tallerkenen – som noget, der ikke bare er billigt, men værd at vælge til – til den pris godt produceret kød koster.



SAMMEN MED **GRISEN**

Gris er – og har været – på alles læber de seneste måneder: fra politikere, til menings-dannere og hen over aftensmaden i danske hjem. Derfor har vi i denne udgave af Indsiøt sammen med Økologisk Landsforening netop valgt at sætte fokus på grisen.





ANNE-SOPHIE LAHME
KONTAKTDIREKTØR,
LAHME KOMMUNIKATION

For selvom mange grise i Danmark lever under forhold, det kan være svært at abonnere på, så er det et dyr, vi er bemærkelsesværdigt tæt på som danskere – i madkulturel forstand.

Grisen er op i igennem nyere dansk landbrugshistorie og -virke blevet et billede på, hvordan vi forholder os til dyrene i vores madliv. De dyr, som vi på den ene side elsker at spise og tjener godt på at eksportere, og som vi på den anden side ved, er intelligente væsner, der fortjener vores respekt. Men lige nu sker der en forandring i vores kollektive syn på grisen, og måske også hvad vi kan kalde en form for selvransagelse. Og den handler ikke blot om gris – den udspringer af et decideret paradigmeskifte i vores kollektive selvforståelse.

Hos Lahme Kommunikation bruger vi trendforskning som basis og anker for al vores vidensarbejde. Trendforskning er en tværfaglig sociologisk-etnologisk disciplin, hvor vi arbejder med alt fra egne studier til internationale undersøgelser som redskaber til at forstå ikke bare verden, som den er, men hvor den er på vej hen.

Med bund i trendforskningen kan vi se, at vi i disse år flytter os fra det, man kan kalde Opmærksomhedsøkonomien til Følelsesøkonomien. I Opmærksomhedsøkonomien havde vi som mennesker et grundlæggende fokus på at se os selv som individer, der handlede med vores opmærksomhed – for eksempel i vores brug af sociale medier. Vi lærte at forvente indhold på sociale medier målrettet til os selv og vores individualitet, og vi ville i alle sammenhænge ses som enkeltpersoner.

Nu er vi på vej ind i Følelsesøkonomien, og her handler det i høj grad om at finde stærke fællesskaber, hvor vi kan føle os forbundne med hinanden. Følelsesøkonomien og lysten til at skabe og være i fællesskaber handler ikke kun om mennesker, den handler også om naturen og dyrene omkring os. Vi er begyndt at forstå, at vi er en del af naturen, og naturen er en del af os. I en tid hvor følsomhed, empati og fællesskab fylder, forstår vi også, at det fællesskab rækker ud over mennesker og også rummer dyrene. Og ja, grisen. Den trend har vi valgt at kalde nature-bound, for forbundetheden til naturen er døråbneren til at forstå netop vores relation med vores omgivelser og ikke mindst det forandrede tankesæt om grisen og grisens vilkår, som vi oplever i denne tid.

Vi har med andre ord fået en ny, bredere – og ja, blødere forståelsesramme for naturen, som giver plads til grisen også. Og det er ikke underligt, at grisen er det første dyr i den offentlige samtale om dyrevelfærd i Følelsesøkonomien. For vi ved, at grisene er intelligente og med den store griseindustri, vi har i Danmark, er de tættere på os, end de fleste går og tror.

Derfor har det også været inspirerende, vedkommende og mere relevant end nogensinde før at møde nogle af Danmarks dygtigste eksperter på økologisk gris og lære om avl og anvendelse af grisen i et moderne (stor-) køkken. For i Følelsesøkonomien giver det om noget mening, hvordan vi opdrætter og forbruger gris. Tidsånden giver os ikke et opgør med omfanget af forbruget af kød i Danmark, men det giver os en øget bevidsthed – og ja, følsomhed – overfor de dyr, vi forbruger. Samtidig giver det et nyt perspektiv til de værdier, som Økologisk Landsforening netop formidler om fremtidens økologi: Sunde måltider, godt dyreliv og frugtbar jord. For de handler om grisens fremtid. Og om din og min. For når alt kommer til alt, så er vores og grisens fremtid fælles.

MØD
FOODSERVICETEAMET

Foodserviceteamet i Økologisk Landsforening baner vejen for et større kendskab til økologiens markeds-potentiale og økologiens fordele i foodservicebranchen. Vi har stærke indsigter i hele branchens værdikæde og deler gerne ud af vores viden og erfaringer.

Så tag fat i os, hvis du har brug for ny markedsviden, har spørgsmål eller blot vil tage en snak om økologien – vi er altid klar til dialog.



JOSEPHINE KOFOD
MARKEDSKONSULENT OG PROJEKTLEDER

51 34 84 24
jko@okologi.dk

Mit fokus er målrettet foodservice-branchen og danske forbrugere. I mine projekter arbejder jeg på tværs af egen organisation og med vores projektpartnere om at styrke økologien og den grønne dagsorden, med særligt fokus på økologisk frugt og grønt.



KATRINE KRØJGAARD
PROJEKT-KOORDINATOR

22 33 14 44
kkr@okologi.dk

Jeg arbejder med projekter og aktiviteter, der styrker økologiens position i foodservicebranchen. En stor del af mine opgaver handler om planlægning og koordinering af messer og events, hvor jeg bidrager til at skabe synlighed, samarbejde og nye muligheder for økologien.



MARIE B. GRANLIE
PROJEKTLEDER OG PROJEKTKOORDINATOR

25 42 93 28
mbo@okologi.dk

Jeg beskæftiger mig med projekter og aktiviteter, der hovedsageligt er målrettet foodservicebranchen og danske forbrugere. Jeg er bl.a. med til at planlægge og koordinere vores forbrugerevent, Økologisk Høstmarked.



RITA RAMONA HØGH
PROJEKTLEDER OG MARKEDSKONSULENT

41 90 20 22
rrh@okologi.dk

Jeg samarbejder bredt med køkkener og branchen omkring økologien og særligt Det Økologiske Spisemærke, som er et vigtigt redskab til at opnå og fastholde en høj økologiprocent.



SARAH SCHELDE HANSEN
PROJEKTLEDER OG PROJEKTKOORDINATOR

41 90 20 19
sas@okologi.dk

Jeg arbejder med koordinering, planlægning og afvikling af diverse projekter og arrangementer i Økologisk Landsforening primært indenfor foodservice aktiviteter



TORBEN BLOK
MARKEDSCHEF, FOODSERVICE

29 61 69 34
tob@okologi.dk

Jeg har ansvaret for og arbejder med foreningens indsatser over for foodservice på hjemmemarkedet. I dette arbejde varetager jeg fastholdelse og udvikling af økologien i private og offentlige køkkener, grossister, virksomheder og andre organisationer.

TAK FOR SAMARBEJDET
OM AT BANE VEJEN FOR MERE OG BEDRE ØKOLOGI

Økologisk Landsforening arbejder for at udvikle og udbrede økologiske løsninger på tværs af hele værdikæden – fra jord til bord. Foreningen styrker samarbejdet mellem landmænd, virksomheder, detailkæder og køkkener og arbejder for en bæredygtig fødevareproduktion med fokus på miljø, dyrevelfærd og sundhed.

Økologisk Landsforening
Agro Food Park 26
8200 Aarhus N

CVR 13038139
+45 87 32 27 00
info@okologi.dk

www.okologi.dk

ØKOLOGISK LANDSFORENING