



NYHETSBREV

Nr 5, November 2014

Ekokrogar är på stark frammarsch, läs och låt dig inspireras på s. 2-3

Ekomatsligan 2014 blev en festlig och lärorik dag, vi uppmärksammade det fantastiska jobb som görs i de bästa offentliga köken. Läs mer på s. 4

Läs om pionjärer inom unika och ekologiska odlingar i Sverige på s. 5-6

Diplomeringen av vinnare i Lilla Ekomatsligan och de duktiga kockarna i skolor och förskolor skedde 27 oktober, se s. 7

Läs om spännande forskning som visar att det småskaliga jordbruket med hög biologisk mångfald också producerar mest mat på s. 8

Konsumtion på katastrofens rand...läs om konsekvenserna av Sveriges nuvarande stora köttätande, import och det oekologiska jordbruket, s. 9

Hälsningar från Monika, Mimi & Eva



3RD ORGANIC PROCESSING CONFERENCE

FUTURE CHALLENGES: Sustainability, Quality, Integrity & New Regulation
17-18 November 2014 Paris, France

Information och anmälan:
<http://www.ifoam-eu.org/en/events/3rd-organic-processing-conference>



Diplomering med Lars Nellmer, VD KRAV, läs på s.7



Mer information: www.easyfairs.com



Kockar från Hermans vegetariska restaurang söker jobb, läs på s. 13.



Årets hållbara Gastronomi

På årets White Guide gala på Grand Hôtel i Stockholm den 3 mars, korades den KRAV-certifierade restaurangen Lilla Bjers gårdskrog till Årets Hållbara Gastronomi.

– Den ekologiska tanken vinner! Tidigare var gästerna mer skeptiska mot ekologisk mat. Nu säger de vad gott, vad roligt!, säger Göran Hoas som driver krogen tillsammans med sin fru Margareta Hoas. – Helt överväldigande, säger Margareta Hoas om att ha vunnit priset Årets Hållbara Gastronomi.

White guides motivation: "För att konsekvent ha utvecklat ett ekologiskt och hållbart tänkande med grund i egna odlingar, som tillsammans med ett varsamt kreativt handlag i köket resulterar i smakrika rätter, som smeker både gom och samvete."

Lilla Bjers gårdskrog finns på Gotland är certifierade med tre KRAV-märken vilket betyder att minst 90 procent av maten de serverar är KRAV-godkänd.

Mer information: www.lillabjers.se

Källa: www.krav.se/nyhet/arets-hallbara-gastronomi

Första KRAV-certifierade nationen i Uppsala

Gotlands studentnation har klarat den första av tre nivåer för att få kalla sig kravmärkt uppger studenttidningen Ergo. Köksmästaren på nationen, David Nilsson, säger till Ergo att Gotlands ska fortsätta arbeta med miljöpolicy och kravmärkning. Ekologisk mat finns på flera nationer i Uppsala, men Gotlands är den första som krav-certifierats.

Källa: <http://www.unt.se/uppland/uppsala/kravmarktnationskok-3343259.aspx>

Luqaz Ottosson - Årets Ekokock

Det blev Luqaz Ottosson, kock på KRAV-certifierade restaurangen Lilla Bjers på Gotland, som vann den allra första upplagan av Årets Ekokock. Som vinnare ska Luqaz under kommande året vara KRAVs profilkock och sprida kunskap om betydelsen av att välja KRAV-märkt och ekologisk mat.

– Luqaz är en god ambassadör för det KRAV-märkta köket. Han lagar god, spännande, naturlig och modern mat baserat på vad trädgården har att erbjuda, säger Ulrika Brydning, tävlingsledare för Årets Ekokock.

Uppgiften för de tävlande i Årets Ekokock var att skapa en modern restaurang-rätt baserad på valfri KRAV-märkt nöt-detalj samt egna utvalda KRAV-certifierade råvaror. Luqaz vinnande rätt bestod av högrevskärna med krokiga morötter, buljongkokt grönkål samt timjanbakad lök.

Juryns motivering löd: En naturlig, elegant och fantastiskt smakrik rätt som med stolthet lyfter fram råvaror som andra hade ratat.

– Tanken med högreven var att visa hur man kan använda en billigare detalj av djuret och att fokus inte alltid behöver ligga på biff, filé eller entrecote. Jag använde mig dessutom av de grönsaker som är bäst på lilla Bjers just nu och tog också tillvara på de krokiga morötterna som ingen vill köpa för att de ser lite konstiga ut, säger Luqaz.

Årets Ekokock avgjordes 5 september i samband med matdagarna Mat2014 i Växjö och syftet är att uppmärksamma alla professionella kockar och restauranger som aktivt väljer KRAV-märkt och ekologiskt. Visionen är att det ska bli en stor och attraktiv tävling på både nationell och nordisk nivå.

Källa: www.krav.se/arets-ekokock



Foto: Dreamstime,
www.vetenskaphalsa.se

Unga ekokockar riksfinal

Unga Ekokockar - Framtidens matlagare arrangeras av Miljöresurs Linné i samarbete med Svenska kockars förening, KRAV m.fl. samarbertspartners.

Riksfinal gick av stapeln i Växjö Konserthus 6 september, i samband med MAT2014. De tävlande var segrarna i vårens regionfinaler, samt den bästa tvåan. Vinnare blev Dackeskolan i Mjölby. Korad som Bästa förrätt av Eldrimner blev även det Dackeskolan. Tvåa i riksfinalen blev Wisby Restaurangskola.

Unga ekokockar - Framtidens matlagare har drivits i projektform av föreningen Miljöresurs Linné under sex år. Miljöresurs Linné har under drygt tjugo år arbetat med hållbarhetsfrågor och under senare år alltmer fokuserat på maten vi äter. De tror att hållbar mat är en del av lösningen för ett långsiktigt hållbart samhälle och värld.

Läs mer: www.miljoresurslinne.se

Källa: www.ungaekokockar.se

Första KRAV-certifierade kaféet i Västerbotten

Skråmträsk Kvarn i Skellefteå är första kafé i Västerbotten att KRAV-märka sin servering. -Vi har under flera år medvetet satsat på att ett stort ekologiskt utbud i vårt kafé. Numera bakar vi allt fikabröd själva av ekologiska råvaror. KRAV-certifieringen är ett sätt att visa satsningen för våra gäster, säger Asta Hellgren, Skråmträsk Kvarn.

Skråmträsk Kvarn är KRAV-certifierade på nivå ett. Det innebär minst 25 procent KRAV-godkända produkter. Och de hoppas kunna påverka leverantörer/grossister att erbjuda fler ekologiska varor. – Certifieringen sporrar oss att öka den ekologiska andelen ytterligare. Till exempel har vi bytt ut läsk och glass mot ekologiska/KRAV-märkta produkter. Det innebär att vi i år räknar med att cirka 65-70 procent av våra inköp

kommer vara ekologiska varor. Vi inte bara siktar på nivå två, vi är redan där, säger Asta Hellgren.

Källa: www.krav.se Foto: www.skramtrask.se



Växträtter på nyöppnad krog

Kocken Paul Svensson har länge legat steget före när det kommer till hållbar och grön matlagning. Nu kastar han om ordningen på tallriken och byter ut begreppet "maträtter" mot en meny av "växträtter".

Platsen för hans gröna krogvåg är museet Fotografiska i Stockholm där han har den något flummiga titeln "matinspiratör". Nu har fotomuseet storsatsat på en total makeover av restaurangen, festvåningen och kaféet. - En varmare matfilosofi ska genomsyra stället. Vi vill vara en hållbar affärsrörelse och därför är den här omgörningen viktig, säger Paul Svensson.

På menyn står dagskomponerade växträtter, med det gröna i fokus, och till dessa köper man extra tillbehör som kött eller fisk. Rätterna bär namn med poetisk klang, som "saltbakad rosalindabeta". Han tror att Fotografiskas restaurang framöver kommer att hålla en ekologisk profil till cirka 95 procent. Men det har varit en utmaning att få tag i svenska, ekologiska producenter.

- På en vanlig restaurang är det pinsamt om något tar slut. Man vågar knappt utsätta sig för det. Men med ekologiskt har man inget val, saker kan snabbt ta slut och då finns de inte att få tag i. Det kan hända att man här i matsalen äter en rätt som inte fanns när bordsgrannen satte sig ner.

Mer info: <http://fotografiska.eu/mat-noje/>

Källa: <http://www.alltomstockholm.se/restaurangbar/article/4113729.aos>



Lund och Borlänge på första plats

Ekomatcentrum premierade Ekomatsligans vinnare i Stockholm 13 oktober, detta med god hjälp av Bosse Rappne. 59 kommuner och landsting fick diplom för höga ekologiska inköp under 2013. Premieringen skedde under festliga omständigheter och kombinerades med många intressant föreläsare och trendiga presentationer på temat "Klimatsmarta matvanor".

Borlänge och Lund delade på första platsen i årets Ekomatsligan med 49 procent ekologiska inköp vardera. Inte långt efter kom Vellinge med 48 procent ekologiska inköp och Södertälje med 46. Bästa landsting blev återigen Kronoberg med 45 procent. Motala kommun ökade 26 procent på ett år och nådde 41 procent.

Totalt var det två regioner, tio landsting och 47 kommuner som klassade in i årets Ekomatsliga, där alla över 25 procent får diplom. Ekomatsligans bästa raket var Nora kommun som ökade med osannolika 107 % på ett år, landstinget Gävleborg ökade 57 % och Kävlinge kommun med 50 %.

Genomsnittet på ekologiska inköp i hela landets offentliga sektor under 2013 var 23 procent. Det är rekordmånga kommuner och landsting som nått 25 procent ekologiska inköp under 2013, 80 procent fler än året innan.- Snart kan vi nog skryta med att Sverige är bäst i världen på ekologisk mat i offentlig sektor, säger Eva Fröman.

Det pågår en revolution i de offentliga köken. Ekologiska satsningar leder automatiskt till mer klimatsmart mat i skolor, förskolor och äldreomsorg och nya alternativa proteinkällor diskuteras som ersättning till det dyra miljö- och klimatpåverkande köttet. - Nästa stora utmaning är att få barnen att äta mer klimatsmart, att gilla bönor, linser, ärtor, frukt och grönsaker. Och att de i sin tur lär sina föräldrar vad som är klimatsmart mat, menar Mimi Dekker på Ekomatcentrum.



Stolta vinnare av Ekomatsligan, Borlänge kommun ovan och Lund nedan, tillsammans med Bosse Rappne.

Ekologiskt bovete från Värmland -bra för mijö och hälsa

Wermlands Bovete odlas på Råglanda gård utanför Molkom i Värmland. Gården och odlingarna är ekologiskt KRAV-märkt och del av ett Natura 2000-område. Odlingslandskapet väster om Molkom ser inte ut som förr. Fälten har fått en ny gröda och en ny färg.

Här finns landets största odling av en gröda, som nu möter allt större intresse för sina hälsoegenskaper - bovete. Runt Råglanda gård finns 70 hektar med Bovete. Bovete är en mångtusenårig gröda från centralasien som används till gröt, bröd och nudlar. Det kan odlas högt upp i Himalaja och nu också i Molkom.

Anders Nilsson på Råglanda gård är nästan ensam i Sverige om att odla bovete. Det bovete som finns i handeln kommer oftast från andra länder. – Att odla spannmål här och tjäna pengar på det går inte så bra, men för bovete duger marken, säger Anders Nilsson till Värmlandsnytt. Han har också fått med sig en del av grannarna att så bovete på sina fält och bygger nu upp en processanläggning för skalning, malning och packetering av bovetet. – Marknaden verkar nu vara redo för stora volymer, säger Anders Nilsson.

Som först i Norden med att odla bovete i kommersiell skala erbjuder Råglanda Gård: Bovetemjöl, skalat och malt på gården, tatariskt bovete, hela korn, bovetekross.



Bovetefält. Foto: www.raglanda.se

Bovete är nära släkt med rabarber och vars frukter används för att göra mjöl eller gryn. En styrka med bovete har är att den inte kräver en massa kväve. Den är därför inte alls lika krävande för miljön som många spannmål. Klimatet i Värmland passar också bovetet väl.

Om bovete och dess hälsofördelar

Namnet till trots är bovete inget sädesslag utan en ört, och är därför inte besläktad med någon grässort eller spannmål. Bovete odlades först i Asien och så tidigt som runt 6000 f.v.t. varifrån ordlingen spreds västerut till Europa och österut till Tibet och Kina. Odling av bovete förekom på Balkan åtminstone för 4000 f.v.t.

Bovete är naturligt fritt från gluten och innehåller flera olika antioxidanter, och är en bra källa till vitaminer och mineraler. Bovete innehåller rutin som är en antioxiderande flavonoid. Rutin tros kunna minska för höga nivåer av kolesterol i blodet och att dagligen äta bovete kan sänka kolesterolhalten i blodet. Bovete är rik på B-vitaminer och framförallt B1- och B2-vitamin. Den innehåller ganska bra med kalium, magnesium, fosfor och järn.

Bovetet är en så kallad functional food - ett livsmedel som också har medicinska egenskaper. Men bovetet är ännu inte färdigforskat. Forskning pågår på flera håll i världen på såväl råttor som maratonlöpare. Den kolesterolsänkande effekten är redan påvisad. Nu forskas det om bovetets inverkan på cancer, diabetes, astma och alzheimer. – Det här är sjukdomar som kan ha inflammatoriska orsaker, som bovetet skulle kunna påverka, säger Gunilla Wieslander,

Hon har forskat på bovetets egenskaper i trettio år och är en världens ledande auktoriteter i ämnet. – Vi måste titta mer på livsmedel. Kanske innehåller maten för mycket kemikalier, och naturliga nyttiga ämnen som mineraler, vitaminer och antioxidanter har renats bort.

Läs mer: www.wermlands-bovete.se

Källa: <http://www.svt.se/nyheter/regionalt/varmlandsnytt/forst-och-storst-pa-bovete>

Ekologisk humleodling i Skaraborg -ger svenskt ekoöl

Inte stor, men ändå den största humleodlingen i Sverige. På Spännaregården i Skaraborg skördades i år tio kilo humle, som gav smak och beska till 3 000 liter öl. Gunilla Hellsten Boman kallas för "humledrottningen". Gunilla och hennes man Magnus driver Spännaregården i byn Björsäter. På gården finns får, gäss, höns och allt mer humle. – Vi har 200 humlestörrar som vi i år första gången kunde skörda från och så har vi 100 nyplanterade, berättar Gunilla.

Vägen till att bli humledrottningen började för 20 år sedan när Gunilla tog en klon från en planta som växte på en gammal släktgård. Det gav en planta som hon har flyttat med sig och som nu på Spännaregården har förökats till en stor odling. Det har gått tre år sedan Gunilla och Magnus satte de första 200 plantorna sattes och de kunde i år ge den första skörden.

Odlingen på Spännaregården är ekologisk och kravgodkänd, "fienderna" är främst sork och ohyra. Mot ohyra används en egen odling av nyckelpigor.

Intresset för Spännaregårdens odling har varit stort och en visning lockade besökare från hela södra Sverige. Nu kommer Gunilla dela med sig av det hon på egen hand har lärt sig om humleodling - en kunskap som hade gått förlorad i Sverige. Det kan bli föreläsningar och hon har börjat skriva en



Humleranka

Foto: www.fotoakuten.se

bok. - Det kommer nog bli fler odlare i Sverige, konstaterar Gunilla.

Årets humleskörd gick till Sigtuna bryggeri som bryggde ett ekologiskt öl – Sigtuna Swedish Single Hop Pale Ale. Det räckte till 4 000 flaskor som ska säljas till utvalda restauranger och inom kort via systembolaget.

Fakta humle

Att det växer humle vilt är ofta ett minne av den skyldighet som förr fanns för nästan alla gårdar att odla humle.

När skyldigheten togs bort dog humleodling nästan helt ut i Sverige och dagens bryggerier importerar främst från Tyskland, Tjeckien och England. Utan humle går det inte att tillverka öl. Humle ger beska, friskheten och skummet i öl.

Vid skörden klipps hela plantan ner och därefter plockas kottarna. Det är en växt som kräver omvårdnad. Plantan ska beskäras och hjälpas upp för stören för att ge mycket kottar. En humlestör är åtta till nio meter hög. Det ämne i kottarna som ger smak och doft kallas lupulin, det finns i små gröngråa ansamlingar mellan kottarnas fjäll.

Källa: <http://www.skovdenyheter.se/artikel/149964/tv-fran-handel-till-humle>

Vinnare med 99 % ekologiskt

Lunds kommun tog hem fyra guld och Malmö ett i årets Lilla Ekomatsliga. Alvesta knep det sjätte guldet. Diplom i tre valörer delades ut av Lars Nellmer, KRAVs VD, till 22 skolor och förskolor på Nordic Organic Food Fair i Malmö 27 Oktober.

Det blev två vinnare från Lund, Håkan Olsson och Katarina Nilsson tillhörande By ansvarsområde med Byskolan samt förskolorna Hallonbacken, Solbacken, Björkbacken. De toppade ligan med ofattbara 99 procent ekologiska inköp vardera.

Hur är det då möjligt att nå så höga inköp?
-Matsvinnet är minimalt tack vare planering och fantasi. Ena dagens överblivna morotssoppa blir grunden till nästa veckas vegetariska moussaka. Några problem att få tag på ekologiska råvaror har vi inte. Grossisterna vet att vi bara köper ekologiskt; det är ingen idé att skicka något annat, avslöjar Håkan Olsson i en intervju med Lotta Brinck, Ekomatcentrum.

Lilla Ekomatsligan 2014



Tre raketdiplom delades ut till de kök som ökat de ekologiska inköpen mest under 2013. Lilla Ekomatsligans bästa raket 2014 gick till Markhedens förskola i Gävle som ökade med 128 procent, från 18 procent 2012 till 41 procent ekologiskt 2013.

Näst bästa raket var Talldungens förskola i Kristianstad, ökade 88 procent, och tredje bästa var Grönkullens förskola i Alvesta som ökade med 51 procent.

Lilla Ekomatsligans 52 skolor och förskolor köpte i genomsnitt 56 procent ekologiskt under 2013. Med i Lilla Ekomatsligan är de förskolor och skolor som nått 25 procent ekologiska inköp. 25 procent är också det nationella målet



Håkan Olsson,
Byskolan.



Diplomering av alla
med minst
25 % ekologiskt

Småskaligt jordbruk mättar många

Små jordbruk med stor biologisk mångfald har bäst förutsättningar att producera mat till många. Detta gäller om de samtidigt ska vara självförsörjande på drivmedel och växtnäring. Det hävdar Kristina Belfrage i en avhandling från SLU. En förutsättning är flera djurslag, betesmarker och god tillgång på arbetskraft. Framtidens lantbruk kommer att behöva producera mat till en växande världsbefolkning, men också grödor för tillverkning av biobränslen. Samtidigt oroas allt fler forskare av den massiva förlusten av arter som följer i det moderna lantbrukets spår.

Kristina Belfrage visar i sin avhandling att hög biologisk mångfald och hög matproduktion inte alls behöver stå i motsatsförhållande till varandra. Tvärtom verkar hög biologisk mångfald och hög matproduktion följas åt. Författaren visar på exempel där den biologiska mångfalden har använts som verktyg för att skapa ett lantbruk som är högproduktivt och samtidigt självförsörjande på biodrivmedel.

Häst och rapsoljetraktor

I sitt doktorsarbete har hon undersökt hur många munnar som kan mättas från en typgård där olika djurslag, biodrivmedel, växtföljder etc. utnyttjats. Av de undersökta biodrivmedlen var en kombination av arbetshäst och rapsoljedriven traktor det alternativ som kunde producera mest mat. Att framställa etanol av vete eller potatis var ett klart sämre alternativ. – Mina slutsatser är utmanade och skiljer sig delvis från dem som presenterats i miljörådsberedningens betänkande om landsbygdsprogrammet, säger Kristina Belfrage.

Avhandlingen visar hur valet av biobränsle påverkar hela det omgivande ekosystemet genom att påverka växtföljder, djurslag och djurantal. Om antalet djur minskar, minskar också de ekosystemtjänster som husdjuren tillhandahåller, till exempel att omvandla betesmarkernas växter till högvärdigt protein

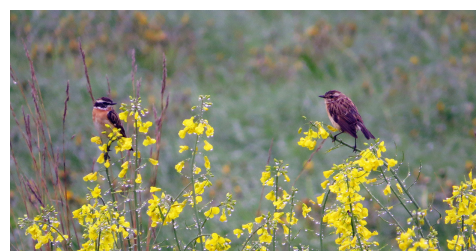


Foto: Béatric Falsen. www.slu.se

och att flytta växtnäring från utmarker (via gödseln) till åkrarnas livsmedelsgrödor. Växtföljden har i sin tur stor påverkan på antalet pollinerare och andra insekter.

Resultaten visar att småskaligt lantbruk är överlägset det storskaliga när det gäller gynnande av hög biologisk mångfald och den typ av uthålligt, högproduktivt lantbruk som undersökts i denna studie. I avhandlingen diskuteras också möjligheter och hinder, ur ett samhällsperspektiv, för att i större skala införa denna form av lantbruk i Sverige. Exempelvis skulle det behövas mycket lantbrukskunnig arbetskraft – cirka fyra gånger fler människor skulle behöva arbeta i lantbrukssektorn.

Källa: <http://www.slu.se/sv/centrumbildningar-och-projekt/epok-centrum-for-ekologisk-produktion-och-konsumtion/nyheter/2014/10/smaskaligt-jordbruk-mattar-manga-munnar/>



Buskskvätta. Foto: www.bjorn-lieden.se/blog

Konsumtion på katastrofens rand

Kött har i alla tider och kulturer haft ett starkt symbolvärde, inte minst som markör för välstånd och makt. Och vår vurm fortsätter att växa. Sedan 1990 har svenskarnas köttkonsumtion ökat med 40 procent. Utvecklingen är på många sätt problematisk och omges av larm om risker för hälsa och miljö, likväl väcker varje tanke på köttfria dagar starkt motstånd.

– Ska vi förebygga en potentiell katastrof måste vi ändra våra konsumtionsmönster. Det är vår plikt mot framtida generationer att inte äta billigt kött sju dagar i veckan, likafullt fortsätter vi att pressa in djuren på allt mindre ytor. I dag kostar kött mindre än många grönsaker och ändå vill ingen ta itu med situationen, säger Björn Olsen, professor i infektionssjukdomar. Just nu förändras infektionsarenan snabbt.

I dag är vi över sju miljarder människor och 75 miljarder tamdjur varav fler än hälften trängs i storstadsregioner. För att minska smittorisken i stora djurpopulationer använder matindustrin enorma mängder antibiotika, ett missbruk som accelererar den globala antibiotikaresistensen.

– Sverige är på många punkter ett föredöme. Vi spelade en central roll då EU förbjöd användning av antibiotika i tillväxtfrämjande syfte och Kravmärkning ställer relativt hårda villkor på djurhållning och foder. Problemet är att vi importerar 56 procent av allt kött. Svensk livsmedelproduktion, i synnerhet ekologisk sådan, har svårt att hävda sig prismässigt, och de konsumenter som betalar merkostnaden är för få, säger Elin Röö, forskare vid Sveriges lantbruksuniversitet.

Multiresistenta bakterier

Lokala insatser gör heller inte Sverige till en skyddad zon. En studie i Uppsala visade att 24 av 100 svenska resenärer som åkt bortom Norra Europa blev bärare av multiresistenta *E. coli*-bakterier. Det är organismer som sprider

sig fort och är svåra att bli av med. I spanska Zaragoza fick ett sjukhus rivas på grund av resistent bakterier. På våra breddgrader rapporterade danska myndigheter nyligen att fyra personer avlidit efter att ha infekterats av samma resistent MRSA-bakterier som finns hos grisar. – Vi i Sverige kan inte leva kvar i vår sörgårdsidyll och tro att vi är fredade. Det som finns i Indien i dag har vi här på Akademiska imorgon. Som det lilla ekologiska system ett sjukhus utgör står vi inför en akut hotbild, menar Björn Olsen.

Kolsvart alltså? Nja, än finns ljus i tunneln. Så sent som 2011 beskrev Sasha Wizansky, chefredaktör för Meatpaper – en amerikansk tidskrift med fokus på kött – vår tids rådande Fleischgeist, ("köttanda"). Men plötsligt tog samtalet om våra matvanor en ny riktning. Etik och hälsa blev orden för dagen. Snart var Meatpaper ett minne blott, och är rent av köttets nyss så uppburna position hotad?

Nya synsätt

– Ja, jag ser en pågående förändring i vår syn på köttkonsumtion. Dels ur en filosofisk aspekt där vi börjar se både oss och djuren som del av samma system. Dels påverkas vi självklart av rapporterna om det röda köttets risker för kropp och hälsa, säger Christina Fjellström, professor i hushållsvetenskap.

Utan tvekan äter vi för mycket kött för vårt eget bästa. Undersökningen Riksmaten 2010-2011 visar att genomsnittssvensken konsumerar betydligt mer än rekommenderade 500 gram tillagat rött kött per vecka. Många rör sig på nivåer som avsevärt ökar risken för tjocktarmscancer och hjärt- och kärlsjukdomar. Frågan är vilken betydelse det kan ha för folkhälsan?

– Det är svårt att dra en exakt gräns. Även vid en veckokonsumtion över 500 gram är den individuella risken relativt liten, men några kommer att drabbas. Samtidigt innehåller kött B12-vitamin, mineraler och en rad proteiner som stärker kroppens muskulatur. Så för äldre som vill förebygga sarkopeni (muskelförtvining)

är kött ett bra inslag i en varierad diet. Yngre och medelålders personer klarar sig däremot bättre på en mer vegetarisk kost, säger Tommy Cederholm, professor i klinisk nutrition. Statistik visar emellertid att gruppen över 65 år konsumerar minst kött av alla svenskar över 18 år. Mest äter männen med 903 gram kött per vecka, något som kan ha sin grund i bonde- och industrisamhället där den fysiskt arbetande mannens energibehov kom först vid familjens matbord.

– Det existerar också en irrationell föreställning om att köttbiten är en närmast nödvändig komponent i en ”riktig” måltid, men lätt generaliserat ser vi nu hur vissa grupper av både kvinnor och män lägger större vikt vid att äta miljövänligt, etiskt och hälsosamt, konstaterar Nicklas Neuman, forskare inom maskulinitet och mat.

Nej, hösten 2014 vore det sannolikt tjänstefel att som trendkänslig mediepersonlighet tala om en rådande Fleischgeist. Historiskt har å andra sidan varken utbrett charkuterifusk eller utbrott av galna ko-sjukan orsakat mer än temporära effekter på vår köttkonsumtion, så är det ens möjligt att på sikt förändra en kultur där biffen blivit en lika självklar som central del av måltiden?

– Ja, jag tror på en kombination av styrmedel, en noggrant genomtänkt livsmedelskatt som i sin tur måste föregås av målgruppsanpassad information. Det är ett komplext område men att samhällsdebatten på fem år gått från huruvida det ens finns ett problem till lösningsorienterad gör att jag känner mig hoppfull, avslutar Elin Rööf.

Källa: www.uu.se/nyheter/nyhet-visning/?id=3742&area=15,16&typ=artikel&na=&lang=sv



www.stockpot.net

FAKTA: Köttindustrin i siffror

*Boskapsuppfödning står idag för 18 procent av de globala utsläppen av växthusgaser.

*I USA beräknas 80 procent av all antibiotika gå till livsmedelsproducerande djur.

*Sverige importerar varje år 385 000 ton soja som foderråvara. Det kräver 300 000 fotbollsplaner sojaodlingar och bidrar till hotet mot Sydamerikas artrika savanner.

Status får oss att öppna plånboken

Varumärkesforskare i Lund har identifierat status som en viktig faktor när folk handlar mat.

Vad folk i kön anser om varorna du lägger upp på bandet, eller vilka varumärken som ingår i maten du lagat till vännerna, spelar större roll än vad forskare tidigare trott.

345 svenskar i olika åldrar har tillfrågats om sina inköp av ris, bacon och fiskgratäng i en stor undersökning på Ekonomihögskolan i Lund. Detta har sedan jämförts med faktiska inköp.

– Ofta svarar konsumenter att kvalitet och ett bra pris är viktigt medan reklamen inte påverkar dem. Men när vi undersökte vad de sedan handlar, visar sig kvalitet vara mer av en hygienfaktor. Istället visade det sig betyda mycket vad exempelvis vännerna skulle tycka, säger Johan Anselmsson, som är en av tre varumärkesforskare som jobbat med studien. I undersökningen ingick de vanligaste varumärkena för ris, bacon och fiskgratäng, även kedjornas egna märken.

Konsumenterna var inte heller så intresserade av att betala för samhällsansvar i form av KRAV-produkter. – CSR-arbete gav låg koppling till vad konsumenten är beredd att betala för.

Marknadsandelen för den typen av livsmedel ligger i dag på 3-4 procent, samtidigt säger två tredjedelar att de vill handla mer KRAV-märkt. Men de vill inte betala för det. Ett sätt för dessa producenter att slå igenom är att bygga in mer status i sina produkter. – Ja, konsumenterna är egoistiska här, de väljer hellre ett varumärke som ger status än som hjälper folk i tredje världen.

Källa: <http://www.sydsvenskan.se/vetenskap/status-far-oss-att-oppna-planboken/>

Uppåt för ekologisk djurhållning

Sedan 2009 är det ekologiska får och värphöns som ökat mest i Sverige. Sämre går det för gris och slaktkycklingar, där är det fortfarande få som ställt om.

Mellan 2009 och 2013 ökade fårproduktionen relativt mest inom ekologisk djurhållning, med 73 procent. Förra året var 118 800 får ekologiska, vilket är 21 procent av landets totala fårpopulation. Ser man till antalet djur ökade dock värphönsen mest. Från 579 015 stycken 2009 till 868 378 stycken 2013.

När det gäller nötkreatur så har antalet omställda djur ökat med 58 procent sedan 2009. Förra året fanns det totalt 285 700 nötkreatur inom ekologisk produktion i Sverige. Av dessa var 48 200 mjölkkor, vilket är 14 procent av landets totala andel mjölkkor. På en ekologisk mjölkgård hade man förra året i snitt 82 kor, jämfört med 74 som är snittstorleken för alla mjölkgårdar.

När det gäller grisar så står den ekologiska produktionen bara för en procent av den totala grisproduktionen. Samma trend gäller för slaktkycklingar, där mindre än 0,5 procent av den totala slaktkycklingproduktionen är ekologisk.

Källa: <http://www.ja.se/?p=45471&pt=105&m=3433>

Miljöersättningar i nya landsbygdsprogrammet

Även nästa landsbygdsprogram för åren 2015–2020 innehåller miljöersättningar för betesmarker och slätterängar, ekologisk produktion och vallodling. En ny ersättning som heter "omställning till ekologisk produktion" införs samtidigt som möjligheten att ansöka om ersättning för skyddszoner pausas till 2016.

Läs mer på: www.jordbruksverket.se

Källa: <http://www.ja.se/?p=45471&pt=105&m=3433>



www.stockvault.net

Ekologiskt kött i Göteborgs stad

Fr o m 3 november kommer allt kött som serveras på förskolor och skolor i Göteborg att vara ekologiskt.

Göteborg stad gör nu allvar av de högt ställda politiska målen om miljömåltider. Den 1 november träder det nya avtalet för livsmedelsgrossist i kraft, och då är det ekologiskt kött som gäller i stadens skolor och förskolor. Men det är inte problemfritt. Alla produkter som staden brukar köpa finns inte som ekologiska från start. Det gäller till exempel fläskkött och kyckling, där det ekologiska utbudet är skalt.

– Det stämmer, vi har kyckling med i nya avtalet, men det är svårt att uppskatta om den ekologiska kycklingen kommer att räcka, säger Mikael Olow, områdeschef måltid i Lundby.

Så hur kommer skolmatsedlarna se ut från och med måndag?

– Vår ingång är att det inte ska bli några drastiska förändringar för barnen. Vi har jobbat länge med att ställa om till mer vegetariskt. Många skolor serverar inte ens kyckling en gång i veckan, säger Mikael Olow, områdeschef måltid i Lundby.

Äldreomsorgen hålls dock utanför kraven på hundra procent ekologiskt kött. För att man ska kunna fortsätta servera vissa populära rätter håller ett tilläggsavtal på att upphandlas. Källa: <http://www.svt.se/nyheter/regionalt/vastnytt/nu-blir-kottet-ekologiskt-i-goteborg>

Giftchock för politiker i Skåne

De ställde sina kroppar till universitetets förfogande. Resultatet blev en smärre chock. Sex fullt friska personer hade varierande halter av hormonstörande och cancerframkallande ämnen. I testerna hittades triklosan, som finns i tandkräm, bisfenol A, som finns i platser, pesticider av olika slag, som är en kemikalie avsedd att döda svampar i frukt och grönsaker och perfluorerade ämnen, som finns i impregnerade kläder och rengöringsmedel.

En riktig cocktail som alla vet är giftig, men som forskarna inte vet hur vi människor påverkas av på lång sikt. Av de 42 olika kemikalier som testerna sökte hittades 37. –Det känns verkligen olustigt. Ingen av dessa kemikalier hör hemma i kroppen, säger Petter Forkstam, ordförande i Miljöpartiet i Skåne. Mätta Ivarsson (MP) kandidat till regionfullmäktige tycker det är hög tid att regeringen hanterar frågan giftfri miljö. – Det finns ju ingen valfrihet att välja bort de här gifterna, säger hon.

Kemikalieinspektionen har tagit fram förslag till åtgärder, men mycket finns kvar att göra, menar de gröna. Nu vill Miljöpartiet att Region Skåne ska inrätta ett kemikalieråd för att öka kunskapen i regionen. – Detta är extra viktigt eftersom Skåne är ett jordbrukslandskap, säger regionrådet Anders Åkesson (MP).

De sex miljöpartisterna som fick sitt blod och urin testat vill veta hur vi påverkas av alla gifter som finns runtomkring oss. – Det finns rapporter om att kemikalier är cancerframkallande, förändrar får förmåga att skaffa barn, utvecklar diabetes och allergier, sänker vår inlärnings- och koncentrationsförmåga. Jag tänker särskilt på barnen, som inte själva kan välja. Därför krävs det effektiva insatser, säger Petter Forkstam. Källa: <http://www.skanskan.se/article/20140908/KRISTIANSTAD/140909408/-/prov-giftchock-for-politiker>

Miljöersättningar till Stockholms lantbrukare

Länsstyrelsen i Stockholm har beslutat om 35 miljoner kronor till länets lantbrukare i ersättning för olika miljöförbättrande åtgärder. – Det känns alltid bra när lantbrukarna får ersättning för sina miljöinsatser i lantbruket. De utför ett oerhört viktigt miljöarbete som behövs i arbetet med att nå miljömålen, säger Viveka Appeltofft på enheten för lantbruksfrågor.

Miljöersättningarna är femåriga åtaganden där lantbrukarna kan få ersättning för att genomföra vissa miljöförbättrande åtgärder. Det handlar till exempel om att hålla landskapet öppet genom att ha djur som betar på betesmarkerna eller genom att odla vall. Ersättning lämnas också för att odla ekologiskt och ha sin djurhållning ekologisk eller att minska övergödning genom att så vall utmed vattendrag och sjöar eller genom att anlägga våtmarker.

Syftet med miljöersättningarna är att bidra till att uppfylla de miljö kvalitetsmål som riksdagen beslutat om, till exempel Ett rikt odlingslandskap, Giftfri miljö, Ingen övergödning, Myllrande våtmarker, Ett rikt växt- och djurliv och Bara Naturlig försurning. Av de cirka två tusen lantbrukare som finns i Stockholms län har ungefär tre fjärdedelar ett åtagande i någon av de olika miljöersättningar som finns. Hälften av pengarna kommer från EU, andra halvan skjuter svenska staten till via Jordbruksverket och Länsstyrelsen.

Källa: <http://www.lansstyrelsen.se/stockholm/Sv/nyheter/2014/Pages/35-miljoner-kr-till-lanets-lantbrukare-.aspx>



Svenska landskap. www.hkscanagri.se

3RD Organic Processing Conference

FUTURE CHALLENGES: Sustainability, Quality, Integrity & New Regulation
17-18 November 2014, Paris, France

Network with your peers, learn about best practices from sector leaders and discuss the regulation review with representatives from the EU institutions and processing associations.

Share your ideas during parallel sessions on topics such as:

- *Environmental performance requirements
- *Contaminant threshold limits
- *Import and control requirements
- *Organic processing techniques
- *Use of additives, aids and flavors

Join us in Paris and meet with organic market leaders and European and national policy makers. Information: <http://www.ifoam-eu.org/en/events/3rd-organic-processing-conference>

Årets smakfullaste mäsduo 27-28 januari 2015

Restaurangexpo och Fastfood & Café, två mässor under ett tak, är årets viktigaste och största mässor för alla som på något sätt arbetar professionellt med mat. Under två dagar fokuserar vi helt på dig och din verksamhets utveckling. Vi har fyllt hela mässhallen, från vägg till vägg, med över 250 av branschens ledande leverantörer. Här får du knep, inspiration, kunskaper och mängder med ingredienser som ger ökad försäljning på menyn. Det handlar om maten, trenderna och utrustningen likväl som ditt koncept, service och lokal. I den nya saluhallen hittar du dessutom specialiserade utställare med delikatesser, ekologiskt och närodlat. Vi vill hälsa dig välkommen in i framtidens skafferii!

Plats: Kistamässan i Stockholm
 Hemsida Fastfood & Café:
www.easyfairs.com/ffcthlm
 Hemsida Restaurangexpo:
www.easyfairs.com/resthlm

Edsvikens musterier vill ha fler kunder och äpplen

Edsviken i Sollentuna, här finns ekologiskt, lokalt mathantverk. Sedan starten för ett år sedan har de pressat 3000 liter äppelmust. Här kan du lämna in dina egna äpplen. Musteriet vill nu utveckla sin verksamhet med större lokal med café och fler kunder. De vill kunna köpa äpplen för att sälja till kunder utan egna frukträd samt lagra äpplen för mustning även efter jul.

Fler musterier i Stockholms län:

Värmdö musterier

Roslagens musterier, Åkersberga

Rosenhills musterier, Ekerö

Äppelfabriken, Färingsö

Läs mer: www.edsvikensmusterier.se

Källa: <http://arkiv.mitti.se:4711/2014/38/sollentuna/MIST-20140916-A-026-A.pdf>



Kockar från Hermans i Stockholm söker jobb:

Hej!

Jag heter Leo och driver Hermans vegetariska restaurang och trädgårdscafé. Vi ska ha stängt för renovering under januari-mars och jag har flera duktiga kockar som hellre vill vara ute på arbetsplatser arbeta och inspirera andra i vad man kan göra i vegetarisk matväg. Jag undrar om ni kan hjälpa mig via ert kontaktnät att eventuellt kunna hitta en visstidsanställning åt min fantastiska personal? Det skulle verkligen vara win win.

mvh

Leo

E-post: hermansrestaurang@gmail.com

Hemsida: <http://www.hermans.se/>