



## Offentliga måltider

### Resultatet blev inköp av ekologiska bananer och mjölk



När ny miljöplan skulle arbetas fram i Sörmlands län valde kostenheten att starta upp arbetet med en Bondens Ekologidag. Miljöombud och kostchefer från Kullbergsska i Katrineholm, Nyköpings lasarett och Mälarsjukhuset i Eskilstuna åkte ut till Ändebols gård. Efter förmiddagens utbildning om ekologiskt lantbruk delade gruppen in sig i mindre grupper. Resultatet blev tre färdiga miljöplaner med konkreta åtgärder.

– På Mälarsjukhuset i Eskilstuna bestämde vi att all mjölk och alla bananer skulle bytas ut mot ekologiska. Vi bestämde också att införa källsortering och minimera kemförbrukning.

Åtgärden för de ekologiska inköpen innebär ingen större merkostnad, då styckpriset för ekologiska och konventionella bananer är detsamma.

– Ekobonden Katarina Molitor som ledde utbildningen var oerhört inspirerande, avslutar länsövergripande kostchef Marianne Backrud-Hagberg. ■

### Utbildning av beslutsfattare i Halland effektivt

Hallands län har länge varit en fläck på kartan med få ekologiska initiativ. Nu verkar vindarna ha vänt. Inom Halmstads kommun ska uppköpen av livsmedel kraftigt ses över. Från 2008 ska kommunen köpa in betydligt fler ekologiska varor. Man räknar också med att översynen ska leda till en effektivisering av transporterna. På Ekologiska Lantbrukarna har vi märkt det hela genom ett kraftigt uppsving

av antalet Bondens Ekologi utbildningar. Ett stort antal kökspersonal och politiker inom länet har utbildats och fler ska utbildas under hösten. En del av förklaringen till den nya handlingskraften är att de politiker som utbildades genom Bondens Ekologi tidigt i våras var på beslutsfattande nivå. Utbildningarna har ägt rum på Toften utanför Falkenberg och Högens gård utanför Kungsbacka. ■

## Butik

### Ny receptsamling till Ekobonde på besök

Tio goda recept har tagits fram som passar bra att bjuda på när ekobonden kommer på besök i butiken. De är specialanpassade till årstiderna för att passa kunden i smaken och samtidigt garantera god råvarutillgång. En del av recepten är enkla, andra kräver lite mer förberedelse. Alla är naturligtvis baserade på ekologiska råvaror. Vad sägs om tex Soldrink, Wok med smak av Indien eller Tunnbröd med smak av getost och äpple. Receptsamlingen finns för utskrift utan kostnad på

[www.ekolantbruk.se/ekobondepabesok/butiksmaterial/receptsamling.pdf](http://www.ekolantbruk.se/ekobondepabesok/butiksmaterial/receptsamling.pdf)

### AG Favör prenumerar på en ekobonde

6 torsdagar i rad under sommaren har ekobonden Linus Wretow bjudit på smakprover hos AG Favör i Malmö. Varje besök har haft ett eget tema – allt från frukt och mejerivaror till godis. Samarbetet har också lett till att Linus tagit med sig sin egen ekologiska potatis som nu säljs i lösvikt i butiken.

– Det är en ny dimension. Många kunder känner igen mig. De stannar till och vi fortsätter samtalen från förra veckan, säger Linus.

Även på AG Favör är personalen mycket nöjda. – Många ungdomar har stannat till för att prata ekologi med bonden, säger Kalle Gustafsson, ansvarig för aktiviteterna i butiken. Framöver är vi kanske intresserade att ta in fler produkter direkt från Linus. Hans potatis säljer nu ungefär 100 kg per vecka. AGs Favör ägs av Bergendahlsgruppen. ■

### Ekobonde på besök samarbetar med Ekokick

I höst går butiksaktiviteter med Ekobonde på besök i Ekokicks regi av stapeln i kampanjveckorna 37 till 48. Strax under 20 butiksaktiviteter är inbokade.

Ekokick är ett butikskoncept som med enkla medel bidrar till att sälja mer ekologiska livsmedel. Arbetsmetoden är att öka motivationen och engagemanget hos butikspersonal, chefer och ägare, öka kunskapen om ekolo-

gisk mat och lantbruk samt att öka tillgängligheten och exponeringen av ekologiska varor. Konceptet har provats i Sydsverige i fem pilotbutiker med mycket goda resultat.

Projektet drivs av Ekologiskt Marknadscentrum och Hushållningssällskapet i Västra Götaland. För mer information se [www.ekologisktmarknadscentrum.org](http://www.ekologisktmarknadscentrum.org). ■



### Ekologitajm för Electric Banana Band!

Janne Schaffer och Lasse Åberg, zebran och tigern i Electric Banana Band, ska få ekologisk inspiration med hjälp av att gå en Bondens Ekologidag under hösten. Förhoppningsvis blir detta uppstarten till ett kommande samarbete mellan Ekologiska Lantbrukarna

och Electric Banana Band. Planen är även att delar av musikensemblen till Musikaltajm ska medverka. Musikaltajm är en miljömusikal med premiär den 15:e september vid Malmö Opera där Janne och Lasse gjort musik och text. ■

### Kockar sökes!

Under hösten 2006 vill vi, Ekologiska Lantbrukarna, bygga upp ett samarbete med kockar runt om i Sverige. Är du själv kock och intresserad? Du kan både vara nyutbildad eller ha jobbat länge i branschen. Hör då av dig för mer information till Karolina Jerkebring. Ring 070-246 53 35 eller maila [karolina.jerkebring@ekolantbruk.se](mailto:karolina.jerkebring@ekolantbruk.se)



Vid årets slut ska var 10.e stockholmare känna till ekoSTHLM

### ekoSTHLM i ny upplaga

Ekologiska Lantbrukarnas lilla gratisguide till ekologiska mat- och smakupplevelser i Stockholm med omnejd har nu tryckts i ny upplaga. Nyheter i år är att den innehåller fler medverkande och att Rättvisemärkningen fått en tydligare plats. Sju av de totalt 40 ekologiska aktörerna är helt nystartade. Årets upplaga trycktes i 75 000 exemplar. Vid årets slut ska var 10.e stockholmare på ett eller annat sätt känna till guiden. Guiden finns både på nätet och som gratis papperstryck. För mer information se [www.ekosthlm.ekolantbruk.se](http://www.ekosthlm.ekolantbruk.se)





## 5 snabba/for an organic Londoner

Natural History Museum eller Tate Gallery?

Ekoöl eller ekovin?

Prince Charles eller Queen Elisabeth?

Kändiskocken Nigella eller Jamie Oliver?

Tesco eller Sainsbury?

Naturhistoriska Museet i London har under 2005 börjat servera ekologiska måltider. Det finns flera ekologiska pubar i stan, som exempelvis the Duke of Cambridge. Försäljningen av ekologiskt öl ökade i Storbritannien med hela 30 % under 2005. Prins Charles har ett eget ekologiskt varumärke, Duchy Originals, med exklusiva kakor och diverse chutneys. Kändiskocken Jamie Oliver har fått tusentals skolmåltider att bli ekologiska. De stora livsmedelsjättarna Tesco och Sainsburys tävlar sedan länge om de ekologiska kunderna.

# På spaning efter ekohak i London



don har en del ekologiskt. Inte alla ingredienser, men utvalda ekologiska råvaror som de också gärna skyltar med på menyn.

Men hur är det med de mer vanliga restaurangerna då? Har de något ekologiskt? Ja, här finns faktiskt till och med ett flertal kedjor som valt att profilera sig. Den allra största är nog **Pret a Manger**, en väletablerad snabblunchkedja med 150 butiker i landet. Här på Pret är profilen att undvika onödiga kemikalier, tillsatser och konserveringsmedel.

Att äta ute i London är högsta trend. Och självklart ska maten vara "organic". Tre av fyra spädbarn blir serverade ekologisk barnmat. London brukar kallas Europas ekologiska huvudstad. Nyskördad begav sig till London för att spana ekohak.

På menyn till gourmetrestaurangen **Ottoleghi Food & Pastries** i Notting Hill står ordet "organic" på var och varannan rad. Det vattnas i munnen bara jag tagit ett steg innanför dörren. Jag möts av otaliga välfyllda fat med oemotståndliga sallader, mustiga bröd och fantasieggande bakverk. Med högsta finess och fröjd för gommen ligger de generöst upp- radade på pedestaler. När jag kommer till Ottoleghi vid 11-snåret är det redan fullt. Jag får köpa take-away och njuta på trottoaren utanför för att kunna smaka på läckerheterna.

Generellt verkar gälla att många av de riktigt trendiga och exklusiva restaurangerna i Lon-

don har en del ekologiskt. Inte alla ingredienser, men utvalda ekologiska råvaror som de också gärna skyltar med på menyn. Sedan finns ju också kaffebjässen **Starbucks**. Den amerikanska kedjan finns i nästan vart annat gathörn i London. Här kan man faktiskt få ekologiskt och rättvisemärkt kaffe. Två andra utmärkande kedjor som valt att satsa på ekologisk och naturlig mat är **Pizza Organic** och **Hamburger Inn**. Båda är små, men väletablerade restaurangkoncept.

En del av de ekologiska restaurangerna jag spanar in har jag i förväg sökt rätt på i London Organic Directory, en utmärkt internet-site för urbana ekologientusiaster. Men när jag traskar runt på mina dagsturer med färdiguppsatta mål upptäcker jag ju så många mer ekoini- tiativ längs vägen. Det är ekologiska pubar, som exempel **The Duke of Cambridge**, avslappnade ekohak som **Sacred** och loja kaféer som **Progreso** och **Manzara**.

Ja, ekologin bland kaféer och restauranger i London ligger mitlids före oss här hemma. ■



"Organics" är ett försäljningsargument som går hem på menyerna i Londpn. Ekologisk glass med Mint Choc Chips säljs på ekovaruhuset Planet Organic.

## Utbildningen BONDENS EKOLOGI

Bondens Ekologi är en utbildning om ekologiskt lantbruk. Fakta kombineras med upplevelser. Undervisningen leds av bonden själv och innefattar en rundvandring bland djur, grödor och jord. Utbildningen äger rum på en lokal ekologisk gård.

Bondens Ekologi ökar kunskapen och engagemanget för ekologiskt lantbruk. Deltagare kan exempelvis vara butik- och restaurangpersonal, lärare, Agenda 21-ansvariga samt köks-, inköps- och miljöansvariga på skolor och sjukhus.

## Butikseventet ekobonde på besök

Ekobonde på besök innebär att bonden själv för en dag kommer till butiken och svarar på konsumentens frågor om ekologiskt lantbruk. I eventet ingår smakprovning, av ekologisk mat, bild- och informationsmaterial samt ljud av kvittrande fåglar och råmande kor.

Ekobonde på besök ökar försäljningen av det ekologiska sortimentet, stärker trovärdigheten för de ekologiska varumärkena och ökar kunskapen hos butikens kunder och medarbetare.

### GEMENSAMT FÖR BÅDA

Mer information finns på [www.ekolantbruk.se/utbildningochevent](http://www.ekolantbruk.se/utbildningochevent)  
Du kan också skicka e-post till [ekobonde@ekolantbruk.se](mailto:ekobonde@ekolantbruk.se)  
eller ringa Kew Nordqvist på 0140- 620 15.

## FAKTARUTAN/EKOMARKNADEN i Storbritannien

Den ekologiska försäljningen i Storbritannien har ett värde av ca 1.6 miljarder pund/år. Tillväxten det senaste året har varit 30 %, med andra ord så ökar marknaden med 7 miljoner pund i veckan. Försäljningen genom lådprenumerationer, farmers markets och gårdsbutiker, har ett värde av 125 miljoner pund och har det senaste året ökat med 11 %. Storbritannien är den tredje största ekologiska marknaden i Europa efter Tyskland och Italien.

## Ekologi på TV i Österrike

"Full of Life – the Organic Magazine" är namnet på den nya TV-serien. Varje måndag och torsdag är det sändning med start i september. Ekologiska Lantbrukarna undrar när det är dags för SVT att ta upp trenden?

Nyskördat är ett nyhetsbrev som riktar sig till alla med intresse för mat och ekologi. Nyhetsbrevet ges ut 2 ggr per år.

Avsändare: Ekologiska Lantbrukarna  
Sågargatan 10 a, 753 18 Uppsala  
tel: 018-10 10 06  
fax: 018-10 10 66  
e-post: [kansliet@ekolantbruk.se](mailto:kansliet@ekolantbruk.se)

[www.ekolantbruk.se](http://www.ekolantbruk.se)

Ansvarig utgivare: Karolina Jerkebring  
Grafisk form: Podium  
Tryck: Lidköpings Tryckeri



Ekologiska Lantbrukarna är en intresseorganisation för ekologiska lantbrukare i Sverige. Föreningen drivs ideellt och har ca 3 000 medlemmar.



KRAV är det vanligaste kontrollmärket för ekologisk mat i Sverige. KRAV kontrollerar och märker varor från ekologiska lantbrukare.

Extra nyhetsbrev? Känner du fler som skulle vilja ha nyhetsbrevet Nyskördat. Vi har då möjlighet att skicka det elektroniskt i pdf-format. Eller vill du kanske själv ha det elektroniskt istället för i pappersformat? Då spar vi miljön. Hör då av dig till oss.