

PENGEVIRKE

Tidsskrift for ny bankkultur – Utgis av Cultura Bank

nr. 1 · 2015

Tema:

Levende,
fruktbar jord

Jordsmonnets år

Av Arne Øgaard



Det er snart vår og jeg forbereder meg til en ny sesong i kjøkkenhagen. Jorda ligger foreløpig mørk og stille, men snart velter det fram med grønne planter. Jord og planter utgjør tilsammen en levende organisme. Ved godt stell og omtanke lar denne seg kultivere slik at jeg får fram matplanter med høy kvalitet. I det konvensjonelle jordbruket har moderne

teknologi og gjødslingspraksis gjort det mulig å presse fram store plantemengder, men det er spørsmål om ikke dette på sikt både går ut over matkvaliteten og jordas egen fruktbarhet. Som på mange andre områder foretar vi storstilte eksperimenter med økologien og bærekraften.

Kortsiktige økonomiske interesser styrer utviklingen i større grad enn innsikt i jord og miljø. Matjorda er en organisme hvor humusdannende prosesser innebærer et komplekst samspill mellom blant annet mikroorganismer og meitemark. Vår innsikt er begrenset. Det er derfor viktig at det finnes mennesker som gir ekstra omsorg til matjorda og tenker langsiktig.

Året 2015 er utpekt til FN's år for jordsmonn. Vi har derfor valgt dette nummeret av Pengevirke til å belyse noen viktige jordbruksinitiativ.



2015
International
Year of Soils

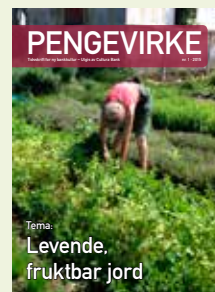


Cultura Bank driver sin virksomhet etter prinsippene for 'social banking'. Det innebærer for det første at utlånsformålene vurderes etter etiske kriterier og for det andre transparens – det vil si at innskytterne får vite hva pengene lånes ut til. Cultura Bank arbeider for at etikk og moral skal innarbeides i det økonomiske liv gjennom et nytt syn på penger, økonomi og lønnsomhet, hvor man ikke ensidig fokuserer på egen nytte.

Cultura finansierer blant annet prosjekter som kan forbedre økosystemene, skape renere luftmiljø, gi verdige sosiale forhold, dekke behov for omsorg og gi barn og ungdom bedre oppvekstvilkår. Cultura samarbeider med lignende bankinitiativ i andre land og med organisasjoner som WWF og Redd Barna, Norge.

Cultura Bank har en balanse på ca. 700 millioner kroner. Det er 15 medarbeidere på kontoret i Oslo. Banken har kunder over hele landet. Cultura Bank er medlem av Global Alliance for Banking on Values.

Cultura Sparebank, Postboks 6800, St. Olavs plass,
N-0130 Oslo, Tlf. +47 22 99 51 99,
cultura@cultura.no, www.cultura.no



Abonnement på Pengevirke

Pengevirke finnes både på papir- og i elektronisk utgave. Bestill Pengevirke i elektronisk versjon på www.cultura.no/abonnement. For bestilling eller avbestilling av papirutgaven, send e-post til cultura@cultura.no.

Frivillig abonnementsavgift kan innbetales til konto 1254.01.00177.

Innhold



6

Fra 'grønn revolusjon' til 'økologisk intensivering' 4

God jord smaker godt ... 6

Schiwa Semlja Potutory GmbH
– en biologisk-dynamisk gård i Vest-Ukraina 8

WWOOF-FORNO? 10

Smånytt 12

Lykkelig med kortreist økomat fra Kooperativet 14

Miljøvennlig, sosialt og lærerikt 16



8

Kretsløpsjordbruk kan løse miljøproblemer og
skaffe verden mat 18

Småbønderenes egen tefabrikk 19

Mer smånytt 20

Nytt datasystem gir nye muligheter 21

Kort beretning 2014 22

Økonomer med fokus på miljø og samfunnsansvar:
Johan Galtung 26

Solhatt 28

Vi trenger blomsterengene 29

Aktuelle bøker 30

Kommentar:
Jorden tilhører oss alle 34



14



22



28

Verden trenger et paradigmeskifte i landbruket: Fra 'grønn revolusjon' til 'økologisk intensivering'

Dette var konklusjonen på en forskningsrapport fra UNCTAD, FNs organisasjon for handel og utvikling fra 2013, med tittelen „Wake up before it is too late“.

Av Regine Andersen, daglig leder i Oikos – Økologisk Norge

Hvorfor økologisk?

Stortinget satses på at vi skal nå 15 prosent økologisk produksjon og forbruk innen 2020. Dette er framfor alt for å ta vare på miljøet. Omfattende forskning viser at økologisk jordbruk tar vare på det biologiske mangfoldet i jorda, insektlivet, fugler og mangfoldet av planter. Det bygger også organisk materiale i jorda, som er viktig for at jorda skal kunne holde på vann. Derfor er økologisk jordbruk mer robust mot klimaendringer, f.eks. tørke og flom. Jord med mye organisk materiale er også et viktig karbonlager.

Økologisk landbruk er ressurreffektivt, ved at det benytter fornybare og for det meste lokale ressurser, og at det ikke anvendes energikrevende kunstgjødsel som er basert på ikke-fornybare fossil energi og fosfor.

Økologisk landbruk er en spydspiss for å gjøre det konvensjonelle landbruket 'grønnere'. En studie fra Bioforsk viser at økologisk landbruk har påvirket konvensjonelt landbruk positivt på en rekke områder.

Dyr på økologiske gårder har større plass, tilgang på frisk luft og naturlig lys og får livet tilrettelagt for sin egenart. Etter at folk forsto hvordan konvensjonelle høner stort sett har det, velger svært mange konsekvent økologiske egg på grunn av dyrevelferd.

Når det gjelder helse og ernæring, er det lagt fram flere svært spennende store studier i løpet av 2014. De viste at det er til dels langt mer antioksidanter og andre gunstige stoffer, og vesentlig mindre skadelige stoffer, og særlig sprøytemiddelres-ter, i økologisk mat. En omfattende og helt fersk norsk studie



fra Folkehelseinstituttet viser også at økologiske grønnsaker reduserer risikoen for svangerskapsforgiftning.

Men blir det nok mat til alle?

Et ofte brukt argument mot økologisk jordbruk er at det har lavere produktivitet og derfor ikke er forsvarlig med tanke på matsikkerheten i verden. Nyere forskning viser at argumentet ikke holder vann.

Vi må være klar over at sult i verden ikke handler om manglende produksjon, men om fattigdom og skjev fordeling. Vi har fortsatt mer enn nok mat og kaster rundt en tredel av maten vi produserer. Dessuten viser internasjonale studier at økologiske metoder gir større avling i områdene i utviklingslandene der de fattigste bor. Dette betyr ikke det at alt landbruk i verden kan legges om til økologisk over natta. Men i mange områder er dette det beste valget.

Den viktigste grunnen til at kritikerne tar feil er likevel at produktiviteten i det konvensjonelle landbruket nå er i ferd med å stagnere i sentrale korndyrkingsområder i verden og at avlingene er i ferd med å falle enkelte steder. Dette er på grunn av intensivt jordbruk, som fører til utpining av jordressurser og overforbruk av knappe vannressurser. Også her i Norge har vi merket disse tendensene.

Det er simpelthen ikke bærekraftig å fortsette i sporene fra den 'grønne revolusjonen'. Framtidens generasjoner får stadig mindre og dårligere jord å produsere mat på. Derfor konkluderte rapporten fra UNCTAD med at vi må legge om til intensive agroøkologiske metoder omgående. Dette ble understreket med tittelen *Wake up before it is too late*.

I Norge gir økologisk landbruk fortsatt noe lavere avlinger. Her i landet gror stadig mer landbruksjord igjen eller omdisponeres til f.eks. veier, bygninger, golfbaner og fritidshester. Derfor er det arealbruken vi må ha fokus på, ved siden av matkastingen og videreutviklingen av økologiske metoder. Det vil gi et mer bærekraftig matsystem. I Norge brukes forsvinnende lite ressurser på forskning på økologisk produksjon, mens EU satser stort på dette.

Konvensjonelt jordbruk er ikke et alternativ

I høst gjestet Timothy Lang Oslo. Han er professor i matpolitikk fra London. På et seminar om sårbarhet i matforsyningen viste hans analyser at våre matvaner ikke er bærekraftige. Vi overforbruker ikke-fornybare ressurser og har et alt for høyt kraftfôr-basert kjøttkonsum. Vi kan ikke bare tenke på høyere produksjon, vi må endre matvanene våre drastisk, og vi må sørge for å bli langt mer selvforsynt på mat og fôr. Ellers kolliderer kloden, sa han.

Allerede i 2008 konkluderte 400 forskere på en tilsvarende måte. I den store IAASTD-studien slo de fast at et ensidig avlingsfokus vil undergrave jordbrukskapitalen og gi en stadig mer utpint og delt planet. Jorda tåler ikke den rovdriften som den utsettes for mange steder i dag.

Og FNs klimapanel kunngjorde i fjor at intensivt jordbruk gjør matproduksjonen sårbar i forhold til klimaendringene. Den er ikke robust til å møte framtidens klimautfordringer med mer tørke, flom og ekstremvær.

En ekspertgruppe under EU-kommisjonen kom i 2011

Det er kraftig omsetningsvekst for økologiske produkter, forteller Regine Andersen, daglig leder i Oikos.



fram til at en radikal forandring i matforbruk og produksjon i Europa er uunngåelig for å kunne møte utfordringene med knapphet og å gjøre landbruks- og matsystemet mer robust mot økende ustabilitet.

Er ikke vanlig norsk landbruk godt nok?

Det er mye bra med norsk landbruk. Vi har mindre sprøytemiddelbruk, mens sprøytemiddelbruken øker i andre land. Det er fordi Norge har gunstige klimatiske forhold og en hittil forholdsvis restriktiv holdning på sprøytemiddelområdet, selv om grenseverdiene stadig økes. Men det er også fordi konvensjonelt landbruk har tatt over enkelte tradisjonelt økologiske metoder, f.eks. i drivhusproduksjon av grønnsaker. Samtidig må vi ikke glemme at vi importerer mer enn halvparten av maten vår og at vi derfor er utsatt for de negative effektene av intensivt industrielt jordbruk på den måten. Slik er vi også med på å forårsake de store miljøforringelsene dette medfører. Vi har bedre dyrevelferd enn i mange andre land på mange områder, og dette er særlig fordi vi for det meste ikke driver storskala, kanskje med unntak av kyllingproduksjon. Og vi har mindre antibiotika-resistens enn i andre land.

Flere vil ha økologisk mat

Likevel er det stor forskjell på økologisk og konvensjonell produksjon med tanke på miljø, helse og dyrevelferd, og stadig flere velger derfor økologisk. Omsetningsveksten har vært kraftig i første halvår av 2014. I gjennomsnitt lå den på 30 prosent, og for Norgesgruppen var den på hele 50 prosent. Noe er i ferd med å løsne!

Samtidig er produksjonen av økologiske varer i ferd med å gå ned i Norge. Den viktigste grunnen til dette er at de store samvirkenene ikke slipper til nye produsenter med økologisk merpris. Likevel opplever små og mellomstore leverandører med direkte salg en formidabel omsetning. Mye ville nok vært løst om samvirkenene begynte å markedsføre økologiske produkter for alvor.

Økologisk motpol

EU og USA presser på for et landbruk som utvikler seg i helt gal retning, og denne utviklingen kan ikke annerledeslandet Norge gjemme seg for. Vi presses gjennom EØS, WTO og i framtiden kanskje gjennom den nye transatlantiske investerings- og handelsavtalen med USA, den som kalles TTIP. Norge har lite å stille opp med mot slike krefter.

Da er det viktig å merke seg at økologisk landbruk er en svært viktig motvekt.



God jord smaker godt ...

På Kiselgården passer man godt på den høye jordkvaliteten. En god og fruktbar jord kan nemlig smakes når gulroten ligger på tallerkenen.

Av Ida Bjørg Meldgaard

„Det er ikke så mye som vokser her nå“. Ask Rasmusen ser ut over de vinterkalde jordene hvor bare rødkål og savoykål trosser frosten. Det henger iskrystaller på vintergrønne kålblader, og det blåser en kald vind over jordene ved vårt besøk på Kiselgården en dag i januar. Gården ligger ved Ugeløse i Vest Sjælland og er kjent for sine biologisk-dynamiske grønnsaker i Michelin-klassen. Den kan fremvise et kålmangfold som gir stjernekokker tårer i øynene. På 40 av gårdens 50 dekar jord dyrkes det et hav av ulike grønnsaker, og i drivhusene gror det krydderurter som mexicansk kanelbasilikum, thaibasilikum og rød skogsyre.

Gården er drevet biologisk-dynamisk siden 1985. Ask Rasmusen er i ferd med å overta den fra sine foreldre, og den internasjonale tenketanken Food Tank utpekte i 2014 Ask Rasmusen som en av de 20 unge på verdensplan som gjør mest for den globale matvaresituasjonen.

Før vi ser på hva det biologisk-dynamiske betyr, skal vi stikke fingrene ned i det det hele handler om – jorden.

Den gode danske muld ...

Jord er ikke bare jord. Jord kan være lett, hard, leiret, lys, sandholdig eller mørk og moldaktig. Den kan være fruktbar og full av levende organismer slik at planter vokser og gror. Den kan også være gold og uten næring slik at det umulig kan dyrkes noe i den.

Jorden på Kiselgården er tynge og mer leirholdig enn jorden lengre nordpå. Lar du en håndfull smuldre mellom fingrene føles den luftig og moldholdig. Egentlig er leirholdig jord ikke så velegnet til grønnsaker. Den gir mer motstand, og plantene må arbeide hardere for å gro gjennom den. Planterøttene støter på stein som de må vokse rundt, eller noen ganger igjennom, og det kan av og til gi morsomme resultater.

„Så blir de litt sære og skjeve. Til gjengjeld vokser de i en jord med mye næring. Jeg pleier å si at grønnsaker skal ha det hardt, men så får de også en bedre smak“, sier Ask Rasmusen.

God smak, sødme og sprøhet kjennetegner Kiselgårdens grønnsaker. Igjen er vi nede i molden. Den litt tunge leirjorden er nemlig supergod til å holde på næringsstoffene. Når det regner, suger jorden vannet langsomt og holder bedre på det, slik at man ikke behøver å vanne så mye. Samtidig sørger leiren for at meitemarkenes ganger ikke faller sammen. Meitemarkene omdanner organisk materiale, som planterester og kumøkk, til den gjødselen som plantene best kan ta opp. De danner humus, som gjør jorden ekstra fruktbar.

Det tar også lengre tid å frigjøre gjødselen fra leirjorden. Derfor bruker grønnsakene lengre tid på å suge opp nærings-

stoffene, og en pastinakk som vokser i leirjord vokser derfor saktere. Det er godt for smaken.

„Vi får et produkt som smaker mer fordi planten vokser i den farten som den egentlig trenger. Den får næringsstoffene i det tempoet som passer den, og den rekker å danne flere sukkerstoffer. Det gir mere smak“, forklarer Ask Rasmusen.

Biologisk-dynamisk på Noma

Med den gode smaken er vi tilbake til det biologisk-dynamiske. Det er nemlig viktig for Ask Rasmusen, som har overtatt gården og den biologisk-dynamiske driften fra sine foreldre.

På Kiselgården går det alltid fire år før den samme grønnsaksfamilien er tilbake på det samme jordet. De ulike jordstykene får på skift stå et par år uten å bli pløyd. På den måten kan kløverplanter gi jorden ny næring innen den sås på nytt.

„Jeg mener at de biologisk-dynamiske produktene er en smule bedre enn de økologiske“. En av forskjellene er at det i det ikke brukes konvensjonell gylle (bløtgjødsel utblandet med vann). Det er kun jordens egne ressurser som skaper næring og livskraft til avlingene. Det er en lukket syklus hvor gården leverer høy fra egne marker til en annen biologisk-dynamisk gård med kyr. Høyet leveres tilbake som kumøkk. Denne komposteres i ett år og blir tilsatt de spesielle biologisk-dynamiske preparatene. Det finnes også to preparater som sprøytes ut på jorder og avlinger. Noen synes dette er i merkeligste laget, men forsøk å henge med.

„Kisel er en krystall som vi knuser og rører ut i vann. KrySTALLene tiltrekker lys, og på den måten får plantene mere lys når vi sprøyter med kisel“, forklarer Ask Rasmusen.

Selv er han overbevist om at de har en god virkning, men han vet godt at det kan være vanskelig å forklare.

„Man skal tro litt på det“, sier han pragmatisk.

For mange lukter dette av langt hår og lilla skjerve, men langhåret eller ikke, forbrukere og gourmetkokker elsker smaken av Kiselgårdens grønnsaker. På gården er de daglig i kontakt med restauranter som Noma, Geranium og Relæ. Kokkene her er kreative og ønsker alt fra små til store eller lilla og blå gulrøtter. Inspirasjonen går begge veier uten å ta helt av.

„I bunn og grunn vil de helst ha en gulrot med smak som passer på en tallerken“. Derfor fører Ask Rasmusen sine foreldres visjon videre.

„Vi får helt klart lavere avlinger enn i konvensjonelt jordbruk, men til gjengjeld får vi mere smak. Vi velger det siste i stedet for å masseprodusere gulrøtter uten smak“. Det handler om kvalitet fremfor kvantitet.



„Vi får et produkt som smaker mer fordi planten vokser i den farten som den egentlig trenger. Den får næringsstoffene i det tempoet som passer den, og den rekker å danne flere sukkerstoffer. Det gir mere smak.“



Schiwa Semlja Potutory GmbH – en biologisk-dynamisk gård i Vest-Ukraina

Gården i Potutory ligger i Vest-Ukraina, hvor forholdene ikke er så sterkt preget av konflikten i Øst-Ukraina. Likevel er stedet sterkt preget av landets fattigdom. Det er hardt å drive fram prosjekter i Ukraina, og lettere har det ikke blitt med urolighetene.

Av Irene Zimmerli

Det tidligere kollektivbruket, Potutory, befinner seg i nærheten av den lille byen Bereschany. Fram til 2000 ble kollektivbruket drevet av hele landsbyen Potutory. Gården har rundt 400 hektar forpaktet jord og store, men renoveringstrengende bygninger, som fjøs, stall, frørensing- og tørkelager, felleshus og bolighus. Ivan Bojko er oppvokst på kollektivbruket og nå agronom og faglærer for økologisk landbruk på landbruksskolen i Bereschany. Han henvendte seg i forståelse med landsbyen til foreningen Schiwa Semlja i Sveits og ba foreningen om å overta og hjelpe til å få gården på fote igjen. Etter å ha vært med i driften og oppbyggingen siden 2006 startet foreningen i 2014 et GmbH (selskap med begrensede heftelser) med allmennyttig formål. Gården blir ledet av et team, hvor Ivan Bojko er administrativ leder og representant utad.

Situasjonen for jordbruket i Ukraina

Interessen for økologisk jordbruk i Ukraina er som tidligere stor og enda mer aktuell i sammenheng med at bevisstheten og etterspørselen etter høyverdige, økologiske matvarer er sterkt økende i befolkningen.

Landbruket i Ukraina blir ikke støttet av staten. Dermed lønner jordbruk i Ukraina seg bare for de store, internasjonale industribedriftene, som driver tusenvis av hektar. Prisen for dette er utpinte landskap og enorme monokulturer, genmani-

pulerte planter og storforbruk av pesticider og kunstgjødsel.

Det økologiske og biologisk-dynamiske jordbruket tilstreber partnerskap med naturen og arbeider for å gjøre jorda fruktbar over lang tid. Det former landskapet med hekker, trær og naturlige vannløp og skaper allsidige og mangfoldige livsrom for mennesker, dyr og planter. Det går dessuten konsekvent inn for et dyrevennlig landbruk. Disse formålene har også foreningen Schiwa Semlja forpliktet seg til.

Siden begynnelsen av gjenoppbyggingen av Potutory i 2006, har stedet gjennomgått store forvandlinger under svært vanskelige forhold. Men med støtte fra mennesker fra blant annet Ukraina, Sveits og Norge er følgende gjennomført:

- » En jevnt voksende kubestand er bygget opp, og et av de tidligere fjøsene er ombygget etter nyere, dyrevennlige prinsipper.
- » Bygninger ble utvidet, fasader renovert og tak dekket på nytt.
- » Jorda ble skånsomt bearbeidet, sådd og høstet med bruk av biodynamiske preparater.
- » Skoleklasser fra Sveits og Ukraina bodde og jobbet på gården og ble veiledet i arbeidet.
- » Arbeidsplasser ble utviklet for mennesker i landsbyen og nære omgivelser.
- » En urtebedrift med krydderhage ble bygget opp.

Giverkonto

Jordsamvirket Ukraina /Svartjordfondet i Cultura bank: 12540.40274 (merkes Potutory)
(Eller: 40-963-0 IBAN CH93 0839 2000 0040 08006 ACACIA Fonds für Entwicklungszusammenarbeit Merkes: für Potutory)



Utdanningsentrum for biologisk-dynamisk jordbruk, økologi og kultur

Under sovjettiden hersket planøkonomi i landbruket og dermed også en spesialisering av oppgavene. Bondeyrket slik det ble praktisert i andre land ble ikke lenger mulig og er heller ikke lenger mulig i dag. Utdanningscenteret skal gi interesserte ukrainske bønder og gartnere kurs i økologisk og biologisk-dynamisk jordbruk og skånsom jordbearbeiding. I denne sammenhengen fungerer gården Potutory med sin allsidige drift med dyrehold, jordbruk, grønnsak- og urtehager som en praktisk modellgård.

Prosjektet bestreber seg også på å pleie og støtte en sosial og kulturell utveksling mellom medarbeiderne på gården, folk i lokalmiljøet og besøkende fra inn- og utland. De arrangerer felles måltider ved faste årlige fester, kulturelle arrangementer, dager med 'åpen gård', gårdsomvisninger, ferieopphold for funksjonshemmede og mye mer.

Takket være den store innsatsen fra lokale håndverkere, praktikanter, sivilarbeidere, en evangelisk ungdomsgruppe og skoleklasser fra Sveits og Ukraina og mange flere hjelpere, har utrolige ting blitt gjort. Særlig gledelig er også kontakten som oppstår mellom menneskene i landsbyen og de besøkende på gården!

Ennå er ikke gården selv bærende. Selv om inntektene er stigende, rekker de ikke til for å dekke driftskostnadene. I tillegg trengs det fortsatt store investeringer til istandsetting av flere bygninger, forbedringer av dyreholdet og flere jordbruksmaskiner. Værens utdanningstilbud trenger også støtte.

„Det økologiske og biologisk-dynamiske jordbruket tilstreber partnerskap med naturen og arbeider for å gjøre jorda fruktbar over lang tid. Det former landskapet med bekker, trær og naturlige vannløp.“



Svartjordfondet

Jordsamvirket Norge – Ukraina med Svartjordfondet

Av Marianne Kleimann Sevåg

Jordsamvirket ble startet våren 2007 og var med fra begynnelsen av oppbyggingen av gården Potutory. Gjennom midler samlet inn til Svartjordfondet finansierte vi blant annet innkjøpet av kuer til gården. Kuer av den opprinnelige, ukrainske kurasen, som er i ferd med å forsvinne. Senere ble det også kjøpt hest og seletøy, med støtte fra Rudolf Steinerskolen i Oslo. Vi ble også to ganger tildelt midler fra Mercurius-fondet, midler som bl.a. ble brukt til å kjøpe utstyr til kjøkkenet til elevene.

Ukraina er viktig. Landet ligger som en forbindelse mellom øst og vest, en bro mellom Europa og de endeløse russiske viddene. På grunn av sin strategiske posisjon og den fruktbare matjorda har landet blitt en brikke i et geopolitisk spill. Jordsamvirket setter nå nytt fokus på Ukraina. Landet trenger støtte, menneskene trenger støtte. Fortsatt er det mulig å reise til denne delen av Ukraina, og folkene i Potutory arbeider trofast videre med store oppgaver og få midler. I tillegg er det viktig å gjøre en innsats for det som er igjen av jord på ukrainske hender. Industrigårdene på 100 000 hektar og mer har tatt over store deler av landet. Ved å støtte de små prosjektene som er vokst frem av ukrainernes egne hender og drives økologisk, er vi med på å gi modeller for nye driftsformer og muligheter. Dermed kan vi også bidra til å bremse flukten fra landsbygda og gjøre det mulig å brødfø folket med mat fra egen jord. I dag må jordbrukslandet Ukraina importere mat! Krig og uro er knyttet til levekår og fattigdom. Her har vi muligheten til å gjøre en positiv innsats til støtte for det som en gang var Europas kornkammer – det rike svartjordbeltet i Ukraina.

 Svartjordfondet er kunde i **Cultura** Bank



WWOOF-FORNO?

Den noe forvirrende tittelen etterfølges forhåpentligvis av en mer oppklarende tekst! Spira Svendsen bidrar denne gang med informasjon og inspirasjon om opphold på økologiske gårder. Det er nemlig dét tittelen handler om: WWOOF – WorldWide Opportunities on Organic Farms.

Tekst og bilder: Spira Svendsen

Undertegnede var så heldig å få prøve WWOOFing for første gang i april 2014, og det blir definitivt ikke siste gang. Det var for øvrig på høy tid, ettersom jeg har studert økologisk landbruk de siste to årene. Med denne bakgrunnen skulle man kanskje tro at jeg allerede var vel bevandret i gårdslivet, men den gang ei. Studiet ved Høgskolen i Hedmark er nemlig nett- og samlingsbasert, og høyst teoretisk. Det var derfor stor stas å få tilbringe en uke med å kjøre traktor, høste tidlige grønnsaker og ikke minst sette poteter!

Ferden gikk til Cloughjordan Ecovillage i Irland, hvor det blant mye annet finnes en økologisk andelsgård som produserer det de omtrent 70 andelseierne (for det meste innbyggere i økolandsbyen) ønsker. Per i dag er det kun planteproduksjon på gården, men det er planer om å utvide driften til også å omfatte dyr. Inntil videre har de avtale med en økologisk bonde i nærheten, som hver morgen leverer rå melk til lagerrommet hvor andelseierne plukker opp varene sine. Mandag, onsdag og fredag høstes det grønnsaker og annet snadder fra gårdens arealer, og systemet er tillitsbasert slik at alle selv henter det som utgjør deres andel fra lageret.

Mitt opphold på gården varte i en uke, men jeg skulle gjerne vært mye lenger! Både de to fast ansatte bøndene samt de andre frivillige (blant annet to som skulle være der i et helt år på et slags EU-stipend) var utrolig hyggelige og kunnskapsrike mennesker. Arbeidsdagene var av behagelig lengde med trivelige rastepauser, og det var ellers en fin balanse mellom enkle oppgaver og arbeid hvor kroppen fikk brukt seg godt. Det beste var kanskje at bøndene aldri gikk lei av å svare på alskens spørsmål! Et annet høydepunkt var de to ponniene og de to hestene som tilhørte den ene bonden – jeg fikk frie hender til å kommunisere og leke med dem og storkoste meg med å prøve ut teori fra en positiv (med fokus på innlæringspsykologi) hestetrenerutdanning jeg har begynt på. På sikt er bondens drøm å benytte de to hestene i gårdsdriften, ettersom pløying og harving med hest forårsaker langt mindre jordpakking enn kjøring med traktor gjør. Dette er bra for jordkvaliteten og dermed matkvaliteten!

Jeg sov kjempegodt i medbrakt telt og fikk nøkkel til en av økolandsbybeboernes hus slik at jeg kunne benytte bad og kjøkken etter behov. Det var fritt frem for å spise av gårdens grøder,



Null problem å stå opp klokka syv om morgenen når utsikten fra traktoren ser slik ut!



Undertegnede i lykkelig samtale med de to ponniene

„Det er ingen tvil om at jeg vil anbefale WWOOFing på det varmeste. Det geniale er at det kan gjøres i så mange varianter, slik at alle kan finne noe som passer dem.“

Nettadresser:

Cloughjordan Ecovillage: www.thevillage.ie

WWOOF Norway (med lenker til andre WWOOF-sider): www.wwoofnorway.org

Økologisk landbruk ved HiHm (nett- og samlingsbase): www.hihm.no/content/view/full/2849

og i tillegg fikk jeg stort sett daglige middagsinvitasjoner av økolandsbyboere. Det var kjempeinteressant å få anledning til å prate inngående med flere av dem – Cloughjordan Ecovillage er befolket av en variert og svært oppegående gjeng mennesker som alle har ulike tilnærminger til en mer bærekraftig fremtid. Det som gjør stedet mest spesielt i økolandsbysammenheng er kanskje den korte fartstiden på rundt fem år og det store fokuset på grønn teknologi. Per i dag er det cirka 50 hus der, men det er tomter til ytterligere 60–70 hus!

Det er ingen tvil om at jeg vil anbefale WWOOFing på det varmeste. Det geniale er at det kan gjøres i så mange varianter, slik at alle kan finne noe som passer dem. Både lokasjon, varighet, type oppgaver og mer til kan stort sett matche personlige ønsker. Dette er mulig takket være de nasjonale WWOOF-organisasjonene i ulike land, samt den internasjonale WWOOF-organisasjonen som dekker de øvrige landene. Disse organisasjonene drifter nemlig nettsider hvor økologiske gårder og fremtidige WWOOFere kan opprette profiler med informasjon. Gårdene opplyser om hvilke perioder av året de tar imot WWOOFere, hva slags tidsspenn de er åpne for, hvilke ar-

beidsoppgaver de tilbyr, detaljer rundt mat og overnatting og så videre. Stort sett er regelen at man får kost og losji i bytte mot vanlige (dog svært lærerike) arbeidsdager på gården, men noen gårder betaler i tillegg lommepenger. Om det for eksempel frister med en langhelg eller for den saks skyld flere måneder i Spania i løpet av vinteren, er det altså bare å opprette profil på den spanske WWOOF-siden, lese profilene til aktuelle gårder og så sende en henvendelse til de som frister mest.

Mange bruker WWOOFing som en måte å reise på, lære språk eller bli kjent med nye kulturer samtidig som man gjør noe nevenyttig og lærer om økologisk matproduksjon. Jeg ønsker å understreke at WWOOFing ikke bare er noe som passer for backpackende 20-åringer – takket være alle de nasjonale nettsidene med profiler er det mulig å søke seg frem til noe som passer for enhver smak, også for hele familier. Det skal dessuten nevnes at man slettes ikke trenger å dra utenlands for å WWOOF. I juni 2014 er det 95 registrerte gårder på WWOOF Norways nettside, så her er det en god anledning til å bli bedre kjent med eget land!

* Spira Svendsen er kunde i **Cultura Bank**



Litt av Cloughjordan Ecovillage, Irland. Fortsatt mange ledige tomter!



Potetsetting anbefales på det varmeste - like meditativt som det er matnyttig

Smånytt

Forbrukere går sammen

Franske Myriam Bouré har studert sosialt entreprenørskap og er brennende opptatt av samarbeidsøkonomi og bærekraftig utvikling. Da hun flyttet til Norge, syntes hun det var vanskelig å få tak i økologiske varer. Det bestemte hun seg for å gjøre noe med. Hun har tatt initiativet til å starte Kjøpelaget. Første fase er å etablere en nettbasert plattform der medlemmene kan bestille økologiske varer direkte fra produsentene som samlet gruppe. Den langsiktige planen er å åpne en medlemseid butikk i Oslo i 2017.

Bare medlemmer skal kunne handle gjennom nettplattformen og butikken. Tanken er at de skal bidra gjennom å kjøpe en andel og gjennom å jobbe frivillig noen timer i måneden. Ved å kutte mellomledd og med bidraget av frivillig arbeid oppnås rimelige priser på produkter av høy kvalitet.

På det første møtet som ble holdt i Oslo meldte hele 65 personer sin interesse for å bidra til prosjektet. Interesserte som har lyst til å hjelpe til med organisering, programmering, logistikk eller forretningsplan finner kontaktskjema på facebook eller nettside.

Facebook: Kjøpelagets venner

www.kjopelaget.no



Myriam Bouré

Supermarkedet uten emballasje

Vi er blitt vant til at mat selges i kartonger, bokser, plast og papirposer og at matinnkjøpene genererer mye unødige emballasjesøppel. I Tyskland er det anslått at det dreier seg om 16 millioner tonn i året. Sommeren 2014 åpnet det første supermarkedet *Original Unverpackt* (Original uinnpakket) i Berlin, der store deler av varene selges i løs vekt. Heller enn å oppfordre forbrukerne til å resirkulere emballasje, ønsker de å unngå emballasjen fra starten av. Du bestemmer selv hvor mye du vil kjøpe, og varene måles opp til deg. I stedet for fargerike reklameetiketter ser vi beholdere med mel, erter, linser og kaffe. Det krever nye innkjøpsvaner, ved at forbrukerne tar med egne beholdere og får dem fylt opp. Det er også mulig å kjøpe gjenbruksbeholdere i butikken. Prosjektet er delvis finansiert gjennom crowdfunding.

www.original-unverpackt.de



Deleøkonomi i Berlin

Nikolai Wolfert, som har startet en lille utlånsbutikkken *Leila* i Berlin er overbevist om at det ikke lønner seg at hver person skal kjøpe sin egen elektriske drill. Gjennomsnittlig blir en slik drill brukt 13 minutter i løpet av sin levetid, forteller han. Ikke rart det er den mest populære utlånsartikkelen i butikken. Wolfert ønsket å gjøre noe for å bidra til et grønnere lokalmiljø. Det er som et bibliotek, hvor medlemmene kan låne alt mulig, det eneste de må gjøre er å melde seg inn og levere inn en gjenstand hver. Her er alt fra vinglass, tåkemaskiner, ryggsekker, juicemaskiner og altså elektrisk drill. Etter at Wolfert startet opp i 2012 har flere fulgt etter, i Berlin, Kiel og Wien.

Kilde: The Guardian



bidra.no

Folkefinansieringsplattformen bidra.no ble lansert i september 2014. Her kan du få finansiert dine gode ideer og hjertesaker. *Giverglede* er kampanjene som samler inn til frivillig arbeid, non-profit og NGO'er, mens *skaperglede* er kommersielle prosjekter, for eksempel selskaper som er helt i startfasen og trenger startkapital. Bidra.no tar et administrasjonsgebyr på 3 % fra alle bidragsytere og 5 % av innsamlet beløp fra de kommersielle prosjektene.

Blant givergledeprosjektene er det både internasjonale og norske prosjekter. Ett av dem er 20-årige Maria med diabetes, som ønsker å utdanne hunden sin til diabeteshund, så den kan overvåke blodsukkernivået hennes. Bidra.no er medlem av Nordic Crowdfunding Alliance.

www.bidra.no

Mennesker som forandrer samfunnet

Samfunnsinnovatørene er en blogg som handler om mennesker som fornyer samfunnet gjennom arbeidet sitt. Bak bloggen står de to kvinnene i World Wide Narrative, Merete Grimeland og Therese Byhring, som blant sine mange prosjekter også har laget en video for Cultura Bank.

Foruten egne bidrag har de mange gjestebloggere, og temaene er knyttet til forskjellige aspekter av sosialt entreprenørskap og samfunnsinnovasjon.

Det finnes også en liste over samfunnsinnovatører i Norge med lenker til nettsidene deres, og her er det mye spennende.

To ganger i måneden organiserer samfunnsinnovatørene treff for mennesker som er interesserte i sosial innovasjon og sosialt entreprenørskap. Andre onsdag i måneden kl. 19 og siste onsdag i måneden kl. 08.

www.meetup.com/Impact-Coffee-Oslo

www.samfunnsinnovatorene.no

www.duckduckgo.com

Kulturverk – nettmagasin

Vi er etter hvert blitt et folkeferd av PC-brukere, og en av godene det fører med seg er at vi får enkelt tilgang på mye informasjon. Ikke bare et gode, vil mange mene, nettsurfingen blir fort en tidstyv og stjeler dyrebar energi. Men skal man først tilbringe litt tid foran skjermen, hvorfor ikke utforske det spennende nettmagasinet KULTURVERK, magasinet for kultur og natur. Det inneholder artikler som spenner bredt over temaer som filosofi, religion, økologi, naturvern, kunst og litteratur. Det er uavhengig av politiske partier og bevegelser.

Magasinet ønsker å inspirere til positiv tenkning og være et talerør for alternative røster og meningsmangfold. Magasinet er et bevis på at nettet ikke bare består av overfladisk underholdning og tabloide artikler, her finnes mye stoff til fordypelse og ettertanke.

www.kulturverk.com



Lykkelig med kortreist økomat fra Kooperativet

Kooperativet kan nå juble over nesten 2000 mangfoldige medlemmer. En av dem er Unni Clements, og hun er en virvelvind av et medlem mye fordi hun er så innmari glad for medlemskapet sitt. Vi bestemte oss for å spørre henne hva det er ved Kooperativet som skaper slik inderlig matglede? Her er noen av de tankene Unni ga oss da vi slo av en prat.

Tekst: Thale Lindstad Foto: Thale Lindstad og Svein Gunnar Kjode

Veien til mitt medlemskap i Kooperativet begynte med at jeg fikk en gave – en knallgul, økologisk squash! Squashen ble til en middag som til min forundring smakte så godt, at jeg tok meg tid til å nyte maten, og i det øyeblikket bestemte jeg meg for å leve litt sunnere. Lite ante jeg da at noen uker senere skulle jeg, etter å ha lest Niels Christian Geelmuydens bok *Sannheten på bordet*, være i full gang med å gjøre livet mitt 100 % økologisk og til og med bake mitt eget brød. Jeg, mor til 3 døtre, som etter 100-vis av sjokoladekaker hadde sverget på aldri å bake igjen!

Jeg hadde alltid trodd at godt norsk er godt norsk – nå skjønnte jeg at det er det ikke. Så begynte jakten på økologisk mat. Og det ble en jakt ... men når jeg først har bestemt meg for noe, er jeg handlekraftig. Jeg kastet alt av plast, gjorde storinnkjøp av økologiske tørrvarer og bytta ut alt på kjøkkenet. Tilfeldigvis fikk jeg vite om utvidelser i Kooperativet og fikk plass allerede etter et par uker. Da jeg fikk den mailen ble jeg så lykkelig, og nå er både mannen min og jeg medlemmer. Yess!

Det som imponerte meg på min første posehenting var hvor flotte nettene var. Masse deilig grønt som stakk opp. Det friske

synet av fargene, mønstrene og luktene – det gir så mye mer enn metthet og måltider. Da jeg kom hjem, la jeg alle grønnsakene utover det store spisebordet mitt, og hele familien stimlet rundt for å beundre fangsten. Restene av jord gir meg følelsen av fersk mat, som er luksus! I tillegg er det en stor bonus, motivert som jeg er, å måtte kjøre kollektivt en time med cirka 15 kg mat – ekstra trim.

Med den nye kokkeleringen begynte også en morsom jakt på gode oppskrifter og mestringer av råvarene. Jeg lærte meg om fermentering, råkost, smakssammensetninger, og nå gleder jeg meg sånn til å hente posene fordi jeg vet at innholdet vil lede meg til ny kunnskap, spennende smaker og mer mat-moro. Jeg må ha vært barn sist en løk fikk meg til å felle tårer, men da jeg nå lagde løksuppe gråt jeg så mye at jeg måtte ta pauser – **nå hadde jeg ekte løk på kjøkkenet igjen!** Det må innrømmes at jeg aldri har vært begeistret for rødbeter, men rødbet-burger – ja, det er selvfølgelig en helt annen sak.

Jeg spiser mye mer grønnsaker nå som jeg har posen. Tidligere har jeg vært lite bevisst på hva jeg spiser og derfor har det heller ikke vært så morsomt som nå. Etter forrige pose laget



Fra oppstarten. Spente Kooperativmedlemmer har hentet sine første poser.



Unni Clements spiser mye mer grønnsaker etter at hun ble medlem i Kooperativet.



Medlemmene i Kooperativet bidrar med frivillig innsats og organiserer bestilling, pakking og utlevering av varer.

jeg red-cabbage pickle til min engelske mann, som faktisk har gitt slipp på sin norske favorittsalami til fordel for kjøttposens øko-pølser. Jeg har det kjempemorsomt med å være oppfinnsomt med de ulike stykningsdelene og finner mange nye gleder i gammeldagse retter, som nå kommer tilbake til meg.

I tillegg er det blitt superenkelt å handle! Posen påvirker også hva jeg spiser ellers. Nå handler jeg bare langs veggene, der hvor varene med færrest ingredienser er plassert: ren fisk som har svømt i havet, økologisk kjøtt, frukt og grønt. Til økonomisk sammenligning synes jeg prisen på posen er overraskende god – **jeg føler at jeg får veldig mye for pengene**. I tillegg er jeg jo inspirert til å ikke lenger kjøpe prosessert mat og sparer masse på det, så totalt er dette økonomisk fordelaktig samtidig som produktene er så veldig mye bedre! Vinn-vinn hele veien!

Jeg meldte meg først inn for å få tilgang på økologiske grønnsaker, men da jeg etterhvert begynte å sette meg inn i hvordan Kooperativet fungerer, ble jeg mer og mer fascinert. **Jeg skjønte at det er mennesker med integritet som står bak dette.** Jeg ble så imponert over at prisen på grønnsakene forhandles opp, at det betales direkte til bøndene, at det er basert på frivillighet, og at man har lyktes med å organisere så mange mennesker så effektivt og presist. Tidligere var øko-folk mennesker jeg unngikk å se inn i øynene for å slippe å bli belært, nå tror jeg rett og slett de er ganske så allright!

Jeg føler stort ansvar for helsen til de menneskene jeg er glad i, og jeg synes det er viktig at min familie får sunn mat. Jeg

håper at mine tre barn melder seg inn i Kooperativet når de flytter hjemmefra, og jeg blir stadig mer opptatt av å formidle denne muligheten til flere. Kunnskapen som ligger til grunn for Kooperativet er for meg umulig å ignorere når jeg først har den. Mange er i dag opptatt av valgmuligheter, det er jeg også. Imidlertid synes jeg utfordringen ligger i å forstå når det foreligger et valg – ofte mister vi muligheten til å velge fordi vi ikke oppfatter at den ligger rett foran oss. Fra tid til annen skriver avisene om at vi nordmenn får i oss for mye salt og sukker. Hver gang jeg har lest dette og prøvd å regne ut om det gjelder meg, har jeg kommet til kort, fordi majoriteten av det jeg spiste var ferdigprodusert mat. Nå vet jeg hva jeg putter i kroppen min og har full kontroll. Det kan du også ha.

Oslo Kooperativ

Oslo Kooperativ er et medlemseid og medlemsdrevet samvirke for direktesalg av lokale økologiske og biodynamiske produserte råvarer, med priser som gagnar både bonden og medlemmene. Medlemmene forplikter seg til å bidra enten med pakking av poser, i arbeidsgruppene eller på en annen måte. Kooperativet har når dette skrives 3 avdelinger i Osloområdet, der medlemmene hver 14. dag kan hente sine poser. Les mer: kooperativet.no.

Miljøvennlig, sosialt og lærerikt

Skoleelever lager festmat til besteforeldrene av mat som butikkene ikke vil ha.

Jolien Perotti forteller til Jannike Østervold

Jolien Perotti underviser i mat og helse på Steinerskolen i Bærum. Hun fikk høre om to pensjonister i Bærum som hentet matvarer som var i ferd med å gå ut på dato fra butikker og distribuerte til institusjoner som ikke har råd til å kjøpe varm mat til sine brukere. De kjørte rundt på frivillig basis 2 ganger uken. Jolien fant ut at det var i hennes eget nabolag, og hun tok kontakt og spurte om hun kunne få være med på biltur en gang. Det gjorde stort inntrykk å se hvor mye spiselig mat som ble betraktet som avfall, og de ble enige om å samarbeide om et undervisningsopplegg for elevene til Jolien.

Hva skjer med all maten som butikkene kvitter seg med fordi de er i ferd med å gå ut på dato? De fleste steder blir det bare kastet og destruert. Men det er dumt, for selv om butikkene ikke kan selge den, er det aller meste av denne maten høyst spiselig og av god kvalitet.

Jeg har selv jobbet i matbransjen i 20 år, men jeg var ikke forberedt på hva jeg fikk se i butikkene. Varmt brød havner i containerne, fordi det skal være fulle hyller til kl. 11 om kvelden. Mange varer hadde ikke gått ut på dato i det hele tatt.

Fra skepsis til begeistring

En mandag kom så de to pensjonistene til skolen for å fortelle hvem de var og hva de drev med. Til å begynne med var elevene meget tilbakeholdne og skeptiske. De kjente ikke disse gamlingene, som ville at de skulle spise søppelmat. Men mye skjedde i løpet av uken, frem til torsdag kveld, da de hadde invitert sine besteforeldre til å spise en 5-retters gourmetmiddag – velkomstdrikk, små kanapeer, forrett, hovedrett, dessert, kake og fruktfat – de slet med å få spist opp alt. Underveis hadde elevene flere oppgaver. De skulle servere, presentere menyen

og fortelle om bakgrunnen for prosjektet. Det var inspirert av filmen Babettes gjestebud, som de hadde fått se på forhånd, så elevene hadde et inntrykk av hva et gjestebud innebærer: Å skape en god stemning, dekke et pent bord, ha gode samtaler og underholde gjester.

I Babettes gjestebud er det også en jublant og en hedersgjest. Første gang var hedersgjesten de to pensjonistene. Hedersgjesten på det neste arrangementet var Norges bonde- og småbrukarlag, som fikk en liten omtale. Årets gjestebud hadde to hedersgjester. Den ene var den gamle klasselæreren til 9. klassen, og den andre var leverandør av maten, Kompass & Co.

Elevene måtte også sørge for underholdning, og da var det viktig at de ikke bare tenkte på hva de likte selv, men på hva gjestene likte, så de måtte legge om stilen fra lady Gaga til Prøysen. De skjønte at det var gjestene som skulle underholdes.

Elevene satt ikke selv til bords med besteforeldrene. Alle elevene hadde hver sin oppgave. I tillegg til det som allerede er nevnt skulle de servere drikke, holde fyr i peisen og servere kanapeer. I mellomtiden laget vi også et elevmåltid med dessert, som elevene fikk spise etter at gjestene hadde dratt. Alle hadde noe å gjøre, og elevene fikk belønning i etterkant med et godt måltid.

Selskap med stil

Det var viktig å ha skille mellom kjøkkenet og spisesalen. I spisesalen hersket en slags høytidelighet. Så selv om det kunne være roping og skriking og full kaos på kjøkkenet, så var det rolig når de gikk inn til gjestene. Alle var pent kledd i svart og hvitt, og vi prøvde å heve nivået til det beste de hadde å by på. Flere av ungdommene hadde ikke fortalt besteforeldrene hva



Besteforeldrene var imponerte og glade for å bli invitert til et festmåltid som elevene selv hadde tilberedt av overskuddsmat.



Elevene var pyntet i svart og hvitt og sørget for et stilfullt og stemningsfullt gjestebud.

de gikk til. Det var en enorm aksept fra besteforeldrene for prosjektet. Det var sterkt å se hvordan det fungerte. Den eldste generasjonen er jo den som kaster minst. De har fortsatt kunnskap om hvordan de kan bedømme matens kvalitet.

Det begynte med en viss skepsis og avsky fra elevene, til de begynte å se at det var i orden å bruke varene. Det var en overflod som strømmet ut av bilen. Franske oster, kjøtt, fisk, eksotiske frukter – det var hårreisende mye. De ble mer og mer overveldet over alt som fantes. Etter hvert begynte elevene helt av seg selv å takke for at de fikk lov til å få alt dette. Det sterkeste var da vi var helt ferdige med alt, og vi skulle rydde. Da var det en liten rest igjen i en gryte, og da sa en av dem: 'Men Jolien, vi kan jo ikke kaste det!' Da hadde maten allerede blitt kastet 2 ganger! Jeg tror dette var sterk læring – særlig da vi sto ved bilen og så at det flommet ut med varer og på slutten da vi ikke ville kaste restene.

Jeg har gjort dette eksperimentet med tre klasser, 8. og 9. klasse, og det fungerte best med de som hadde litt skolekjøkennerfaring fra før.

Kompass & Co var hedersgjest

Nå har de to pensjonistene overlevert virksomheten sin til Kompass & Co i Oslo. Til det siste gjestebudet leverte Kompass & Co mesteparten av maten. Kompass hadde ikke så mye varer med seg som de forrige leverandørene på grunn av at det nå er flere aktører som vil bruke kastet mat. Jeg spurte derfor

Coop Mega Bekkestua om de også kunne bidra, og de ble vår andre leverandør.

Daglig leder i Kompass & Co, Sherry Hakimnejad, var hedersgjest i gjestebudet og fikk mange spørsmål fra besteforeldrene, blant annet om ikke Mattilsynet hadde innvendinger. Men Kompass & Co har alle formaliteter i orden. De gjør ikke bare noe meningsfylt med kastet mat, men de gir også et arbeidstilbud til ungdommer som har falt utenfor samfunns-systemet.

Kompass & Co

Den sosiale entreprenøren Kompass & Co er et kooperativ som hjelper vanskeligstilt ungdom ved å sette dem arbeid. Et av prosjektene er matbilen, som henter mat fra dagligvarebutikker og distribuerer til institusjoner som ikke har budsjett til å skaffe brukerne varm mat. Andre aktiviteter er urban dyrking og redesign. kompassogco.no

Kretsløpsjordbruk kan løse miljøproblemer og skaffe verden mat

Med utgangspunkt i forskning fra Järna i Sverige ble det i perioden 2010-2013 gjennomført et forskningsprosjekt om økologisk kretsløpsjordbruk i 10 land rundt Østersjøen. Målet var å redusere avrenningen fra jordbruket. Prosjektet videreføres nå med internasjonal orientering.

Av Jannike Østervold

Forkortelsen *BERAS* står for *Building Ecological Recycling Agriculture and Societies*. Arbeidet er en videreføring av forsøksvirksomhet som er gjort i Järna i Sverige, der de har sett på hvordan et kretsløpsbasert jordbruk med balansert husdyrhold kan redusere forurensning fra jordbruket og opprettholde jordens fruktbarhet. En av konklusjonene til prosjektet var at kjøttkonsumet må ned på ca. 20 % av dagens nivå for at det skal være bærekraftig. Men en viss mengde husdyrhold er hensiktsmessig for å skaffe gjødsel til vekstene som dyrkes.

Vi kan få både mat og miljø

Nå videreføres disse erfaringene internasjonalt, og ambisjonene er å utvikle kretsløpsbaserte produksjonssystemer som kan skaffe verden mat, samtidig som det produseres på en måte som gjør at økosystemene ikke overbelastes og vi kan bevare naturmangfoldet for senere generasjoner.

Prosjektet *BERAS* International kombinerer forskning, innovasjon og entreprenørskap. I Ladakh i India har de nylig gjort studier av matvanene til 50 familier i forbindelse med konseptet *Diet for a Green Planet*, og forskere fra Ladakh har vært på besøk hos *BERAS* i Järna. *BERAS* samarbeider også med miljøer i Polen, Latvia og Hviterussland.

10 samarbeidspartnere i Sverige, Latvia og Hviterussland samarbeider om å bygge opp kompetanse på økologisk jord-

bruk, bærekraftig matproduksjon og kretsløpsjordbruk for å redusere lekkasjen av nitrogen og fosfor til Østersjøen, samtidig som produksjonskapasiteten beholdes.

BERAS har innledet et samarbeid med Universitetet i Nordland med Ove Jakobsen og teamet som utvikler kretsløpsøkonomi. *DEBIO* har også gått med som aktiv deltaker i *BERAS* nettverket.

Det er også etablert selvstendige *BERAS* prosjekter i den Dominikanske Republikken, Haiti og i Tamil Nadu og Pondicherry i India.

Kurs for barn, ungdom og bønder

BERAS er opptatt av å formidle kunnskapene videre og tilbyr et variert kursprogram. Ett av dem er et 1-dagers kurs i østersjøvennlig mat. Her får du vite hvordan du kan leve bærekraftig av det som kan dyrkes på dine 2 000 kvadratmeter med jord, som er omtrent den andelen hver innbygger på jorden har til rådighet hvis vi skal dele likt.

Et annet tilbud er ukeskurset beregnet på bønder som ønsker å utveksle erfaringer om økologisk kretsløpsjordbruk.

Det er også utviklet kursmateriale rettet mot barn og unge, et populært kurs er 'handleposen', der elevene får presentert en handlepose med matvarer og blir bedt om å følge en matvare fra butikken og tilbake til bonden. Hva slags miljøeffekter har

de forskjellige prosessene – transport og produksjon?

19.–21. mai i år blir det en internasjonal konferanse på kulturhuset i Järna, Sverige. Hovedtema er FN's *International Year of Soils*, men i løpet av de tre dagene vil også tas opp hele bredden av *BERAS*-arbeidet med landbruk, mat og landsbygdsutvikling.

beras.eu

I Ladakh har de gjort studier av matvanene til femti familier som del av Beras konseptet Diet for a green planet.

Fra venstre: Maud Gyberg, Tasbi Chbonzom, Jostein Hertwig, Thinly Dawa, Stanzin Dolkar, Agneta Falk.



Småbønderenes egen tefabrikk

I Uganda er Mpanga Growers Tea Factory hovedinntektskilde for 800 familier i Kabarole og Kyenjojo distriktene. Mer enn 4 700 mennesker får sitt levebrød fra teproduksjonen.

Mpanga Growers Tea Factory er én av fire fabrikker som tidligere ble eiet av Uganda Tea Growers Corporation. Virksomheten ble opprinnelig grunnlagt ved en lov fra 1966 i kjølvannet av Ugandas uavhengighet. Ideen bak fabrikkene var at den skulle beskytte de små eiendomsløse tedyrkerne mot konkurranter. Planen var at disse, som hadde en slags husmannskontrakter, i fremtiden skulle eie sin egen jord. I 1995 ble virksomheten privatisert, og denne gruppen av bønder ble oppfordret til å kjøpe andeler. Disse bøndene eier i dag hele virksomheten, og navnet er endret til Mpanga Growers Tea Factory A/S. Bedriften er en av de ledende teproducentene i Uganda og leverer te av høy kvalitet til både det lokale og internasjonale markedet.

Centenary Bank har spilt en nøkkelrolle i finansieringen av virksomhetens vekst. Ved hjelp av et samlet lån på over 5,5 millioner kroner har bedriften kunnet gjennomføre en gjennomgående fornyelse av fremstillingsprosessen og har økt den årlige produksjonen fra 35 000 til 80 000 tonn te. Bedriftens revisor Okello James påpeker at denne veksten ville vært vanskelig uten Centenary Banks støtte og gode rådgiving. „Vårt forhold til banken er riktig godt, og vi gleder oss over å være vekstpartnere“.

Global Alliance for Banking on Values (GABV)

Et internasjonalt nettverk av verdibaserte banker. I dag er det 25 banker fra seks kontinenter i nettverket. Alle arbeider for å finne bærekraftige løsninger på globale problemer.

GLOBAL
ALLIANCE
FOR BANKING
ON VALUES



Centenary Bank

Centenary Bank er med i Global Alliance for Banking on Values hvor også Cultura Bank er medlem. Centenary Bank tilbyr finansiell hjelp og spesielt mikrokreditt til alle i Uganda, men med hovedvekt på landdistriktene. Banken ble startet i 1983 og har i dag 1,2 millioner innskyttere og yter lån til 130 000 kunder. Banken gir også gavepenger til ungdomsinitiativer, barnehelse og programmer mot feilernæring.
www.centenarybank.co.ug



Mer smånytt

Omstilling Sagene med gode tiltak for lokalmiljøet

Omstilling Sagene er en del av Transition Town bevegelsen. (se artikkel i Pengevirke 1/2013). Det er et aktivt miljø med mange spennende aktiviteter, her nevnes bare et par av dem.

Byttemarked

Mange Culturakunder har oppdaget byttemarkedet på Sagene samfunnshus. Årets første byttemarked ble arrangert i forbindelse med Klimafestivalen §112. Det var et flott byttemarked med masse fine ting, som fikk nye hjem. Jannike i Cultura Bank dro til markedet med en pose full av klær og bøker og kom hjem igjen med en hel vinterforsyning av stearinlys – en 50-pakning med hvite kronelys. Det er særlig stor rift om attraktive klær og kjøkkenmaskiner. På

siste byttemarked kunne en skaffe seg både håndmikser og stavmikser. Det blir arrangert flere byttemarkeder gjennom året.

Samarbeid om dyrking

Omstilling Sagene har inngått samarbeid med Torshov bibliotek om å arrangere kurs og aktiviteter relatert til dyrking. De skal også lage et frøbibliotek på biblioteket, hvor du selv kan bidra med dine frø.

Følg Omstilling Sagene på Facebook.

Store og små kan finne ting de ønsker seg – helt gratis – på byttemarkedet.



Grønne hus, sunne hus

Gjennombruddet for økobygg i Norge er et faktum. Øklandsbyer vokser fram, debatter om bygg og bærekraft vekker oppmerksomhet. Hos de internasjonale pionerene for bygg og bærekraft har helse og velvære alltid vært en integrert del av økobygg-konseptet. Baubiologie/Building biology har siden 1970 utviklet standarder for energieffektive, naturlige og helsefremmende bolighus og arbeidsplasser. Deres konsulent- og målingstjenester er blitt en selvfølgelig del av byggeprosessen hos miljøbevisste mellomeuropeere – og premissleverandør for myndighetene. (www.baubiologie.de) Norsk Byggbiologi Forening (NBF) bringer denne kompetansen inn i den voksende miljøhus-bevegelsen. Den er en ikke-kommersiell paraplyorganisasjon for grønne aktører innen forskning, bygg, arkitektur og rådgivning. Foreningen er kunde hos Cultura. Du kan følge den via Facebook eller hjemmesiden www.byggbiologi.org

Year of Light

Visste du at 2015 er UNESCO's *Year of Light*? Over hele kloden gjøres det oppmerksom på lysets betydning, dets muligheter i terapi og kunst – og lysforurensning som en ny helsetrussel. En av hovedsamarbeidspartnerne er International Light Association (ILA) som samler noen av verdens fremste lys- og fargeforskere til kongress i Tallinn i mai 2015. Ikke tilfeldig har vi i Norden en spesiell interesse for lys. Noen av initiativtakerne til ILA har nå vært med å starte en nordisk gren. Nordic Light Association (NLA) med forskning, kurs og lysklinikk, er kunde hos Cultura Bank og har egen hjemmeside nordic-light-association.org



INTERNATIONAL
YEAR OF LIGHT
2015

Nytt datasystem gir nye muligheter

Av *Jannike Østervold*

Helgen 20.–22. februar 2015 skjedde den lenge varslede overgangen til nytt datasystem for Cultura Bank. Kundene våre merket det i første omgang ved at de fikk en ny nettbank som ikke bare så annerledes ut, men det var også ny løsning for pålogging. Det kom også en ny mobil-app, og den gamle SMS-banken ble avvirket. Når dette skrives, er det en uke siden konverteringen. Vi ber om forståelse for at det i en overgangsperiode kan være litt lengre ventetid en vanlig for å få svar på henvendelser til banken.

Vi har fått mange positive tilbakemeldinger på den nye nettbanken, men vi har også fått høre fra noen at den gamle løsningen var bedre. Til det er å si at det var mange gode grunner til å foreta et systemskifte, både økonomiske, sikkerhetsmessige og ikke minst behovet for å få tilgang på nye tjenester, bl.a. bedriftsnettbank. I stedet for å være kunde hos en leverandør som betjente 2 banker, er vi nå kunde av en stor leverandør der utviklingskostnadene deles på mange. Her er de viktigste endringene:

Innlogging

Påloggingsløsning er enten passord og engangskode på SMS eller BankID utstedt av annen bank. Det gamle papir-kodekortet kan ikke benyttes mer.

Cultura Bank kan dessverre pr. i dag ikke utstede BankID, men undersøker muligheten for å bli utsteder. Dersom du har BankID utstedt av annen bank, kan denne brukes til pålogging og bekreftelse av betalinger. Vær klar over at ikke alle kodebrikker fra andre banker er aktivert som BankID. Er du i tvil om du har BankID, kan du teste dette på BankId.no.

Ny flerbruker bedriftsnettbank

Den gamle nettbanken var en enbrukerløsning, der påloggingsmekanisme ble utstedt til bedriften. Nå kan vi tilby en flerbruker nettbank med personlige brukere, slik at bedriften alltid kan se hvem som har vært pålogget. Brukerne kan ha disposisjonsrett over ulike konti. Disse fullmaktene må legges opp av banken. Den nye bedriftsnettbanken er tilrettelagt for filutveksling med regnskapssystem, og det er mulig å eksportere transaksjoner til Excel.

Vi vet at mange bedrifter har ventet på dette, og vi gleder oss til å ønske nye bedriftskunder velkommen!

Ny mobilbank

I den nye mobilbanken kan du se på saldo, transaksjoner og betalinger som ligger til forfall, overføre mellom egne konti og dessuten betale regninger og godkjenne e-fakturaer. Du kan ikke oppgradere den gamle app'en, men må laste ned den nye versjonen for å ta i bruk ny mobilbank.

Regningsbetaling

Når du godkjenner en betaling som har forfall samme dag, blir den belastet kontoen med det samme.

Meldinger om innbetaling

Meldinger om innbetalinger skal komme direkte i nettbanken under 'Post' istedenfor å komme på e-post.

Vi viser ellers til våre nettsider for oppdatert informasjon om nettbank og driftsmeldinger.



Cultura Bank i 2014

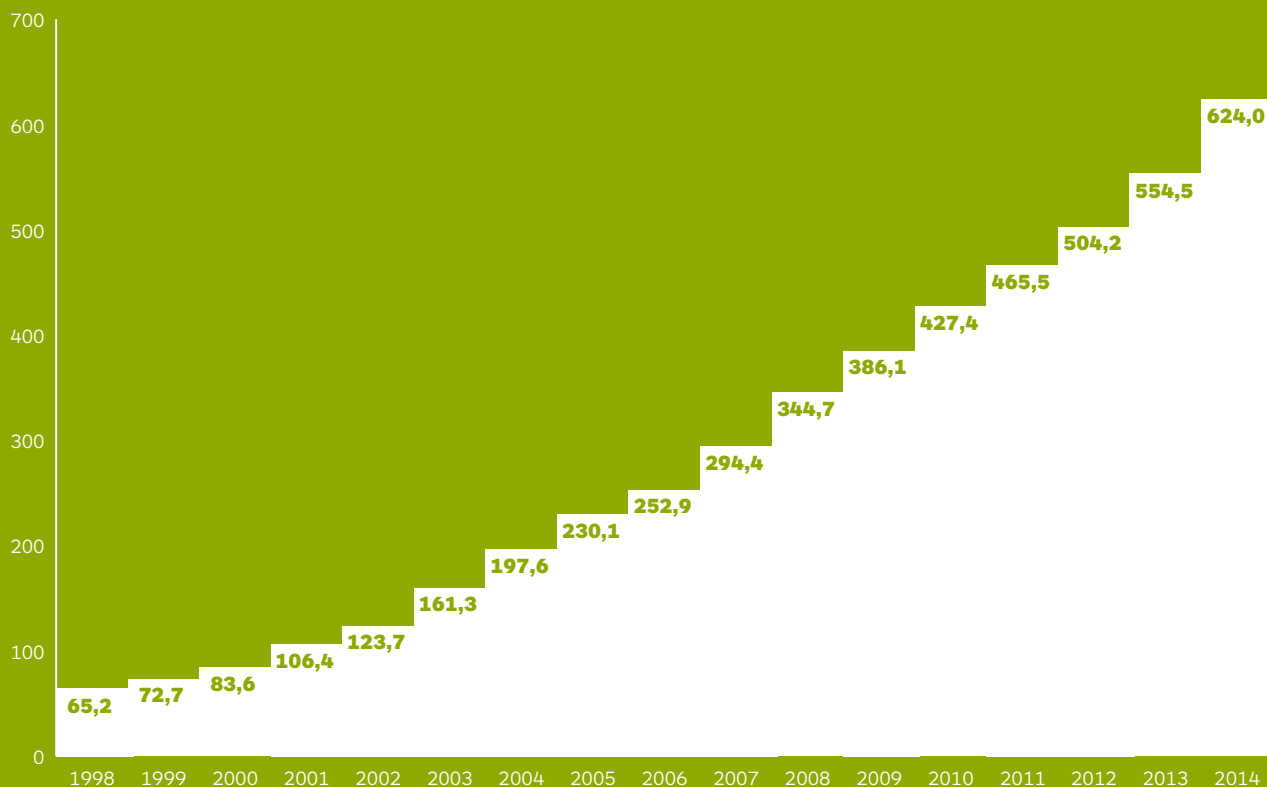


Hovedtrekk for 2014

2014 var preget av sterk innskuddsvekst, fallende renter og mange gode, nye låneprosjekter. Banken hadde i 2014 en vekst i forvaltningskapitalen på over 18%, mens totale utlån økte fra 365 til 418 mill. kroner, en økning på 14,5%. Lån til miljøbygg utgjør nå ca 25% av totale boliglån, og andelen er økende. Banken ønsker å stimulere dette området ved å tilby markedets beste boliglånsrente. Netto renteinntekter økte fra 17,9 mill. kroner til 19,4 mill. kroner, eller 8,4%, og andre driftsinntekter økte med ca 4%. Presset nedover på bankenes marginer fortsetter, og totale driftsinntekter økte med 7,2%, noe mindre enn volumveksten skulle tilsi. Driftsresultatet ble for året som helhet 4,14 mill. kr, marginalt lavere enn i 2013. Banken har god likviditet og en tilfredsstillende kapitaldekning. Tap på utlån er fortsatt meget moderate med 0,03% i 2014 mot 0,11% for 2013, og antall misligholdte lån holder seg på et lavt nivå.



Gjennomsnittlig forvaltningskapital Cultura Bank, 1998–2014 (millioner kroner)



Utlånsvirksomheten

Banken har utlånsprosjekter i de fleste fylker. Økologisk jordbruk, miljøboliger og skoler/barnehager er de største områdene.

Et utvalg av prosjekter som mottok lån og kreditter i 2014:

- Epleslang AS; sosial entreprenør som kombinerer omsorg og meningsfylt arbeid for mennesker med ulike handicap med å foredle utnyttede ressurser i folks eplehager.
- Heggeli Helhetsmedisin AS, et tverrfaglig medisinsk senter.
- Holt gård, økologisk drift og besøksgård i Re kommune i Vestfold.
- Holli Mølle AS; maling av økologisk korn med gamle steinkverner.
- Abildsø Gård; mangeartet virksomhet, blant annet med tilbud til skoletrett ungdom.
- Kolonihagen; Vår gode kunde gjennom mange år etablerer seg i Tønsberg.
- Merkål AS; Formidling av matkultur gjennom distribusjon og servering av økologisk mat.
- Leif Johnsen; Lån til ombygging av låvebygning til galleri.

Utlån fordelt på formål	2014	
	1 000 kr	%
Økologisk jordbruk	45 841	11,0
Miljøprosjekter	31 136	7,4
Skoler og barnehager	85 403	20,4
Omsorg, terapi, medisin	30 068	7,2
Kulturell virksomhet	28 116	6,7
Mikrokreditter	668	0,2
Annen forretningsvirksomhet m.v.	32 265	7,7
Økologisk boligbygging	52 672	12,6
Andre boliglån	110 462	26,4
Andre lån til private	1 854	0,4
Sum utlån	418 485	100



Holli Mølle AS



Galleri Rustica



Epleslang

Inntekter og kostnader

Resultatregnskap	2014	2013
<i>(i hele 1 000)</i>		
Mottatte renteinntekter på innskudd i banker	2 760	2 075
Mottatte rente- og provisjonsinntekter på utlån og obligasjoner	22 872	20 694
Betalte renter og kostnader på innskudd fra kunder	-6 276	-4 844
Netto rente og kredittprovisjonsinntekter	19 356	17 925
Provisjonsinntekter og inntekter på utførte banktjenester	6 415	6 043
Provisjonskostnader og kostnader ved banktjenester	-2 063	-1 973
Andre inntekter	150	265
Netto andre driftsinntekter	4 502	4 335
Sum netto driftsinntekter	23 858	22 260
Lønn og generelle administrasjonskostnader	17 277	15 322
Avskrivninger og nedskrivninger på bankens eiendeler	464	635
Andre kostnader	1 977	1 923
Sum driftskostnader	19 718	17 879
Resultat før perioden før skatt og tap på utlån	4 140	4 380
Tap og avsetninger til tap på utlån og garantier	134	417
Nedskrivninger på verdipapirer	118	0
Skatt på ordinært resultat	1 133	1 156
Resultat før perioden	2 755	2 806
Disposisjoner:		
Renter på egenkapitalbevis	1 330	1 275
Overført til/fra utjevningsfondet	1 273	1 374
Gaver	0	0
Overført til/fra Sparebankens Fond	152	157
Sum disposisjoner	2 755	2 806
Balanse	31/12/2014	31/12/2013
<i>(i hele 1 000)</i>		
Kontanter og innskudd i banker	117 045	68 052
Utlån til kunder	416 343	362 274
Plassering i obligasjoner	111 257	116 106
Aksjer og andeler	5 207	5 188
Driftsmidler	298	761
Andre eiendeler	7 325	2 153
Sum Eiendeler	657 475	554 534
Innskudd	577 594	478 836
Diverse annen gjeld	6 442	5 385
Ansvarlig lånekapital	14 880	14 850
Sum Gjeld	598 916	499 071
Innskutt eierandelskapital	52 431	50 761
Sparebankens fond	3 343	3 191
Utjevningsfond	2 784	1 511
Sum Egenkapital	58 558	55 463
Sum Gjeld og Egenkapital	657 475	554 534
Garantiforpliktelser	6 598	12 568

Inntekter

Rentenettoen, som er bankens viktigste inntektskilde, var i 2014 19,4 mill. kr, mot 17,9 mill. kr året før. Høyere utlånsvolum bidrar positivt, mens fortsatt lave renter på bankens likvide plasseringer og generelt lavere utlånsmarginer trekker i negativ retning. Netto andre driftsinntekter, som hovedsakelig består av gebyr- og provisjonsinntekter, utgjorde 4,5 mill. kr, opp fra 4,3 mill. kr året før, og totale driftsinntekter endte således på 23,9 mill. kr, mot 22,3 mill. kr i 2013.

Kostnader

Lønn og generelle administrasjonskostnader, som i 2013 utgjorde 15,3 mill. kr økte i 2014 til 17,3 mill. kr. Av dette utgjorde engangskostnader ved overgang til ny pensjonsordning ca 800 000 kr. Bytte av datasystem vil først finne sted i 2015 og forventede innsparinger er skjøvet tilsvarende frem i tid. Konverteringen vil føre til en markant reduksjon av bankens datakostnader utover i 2015 og muliggjøre videre vekst og en bedret kundebehandling uten tilsvarende økning i antall medarbeidere.

Resultat

Resultatet for året etter tapskostnader og skatt ble kr 2 755 000, omtrent på linje med resultatet for 2013. I lys av presset nedover på bankens marginer vil fortsatt kontroll med driftskostnadene generelt og utnyttelse av de muligheter det nye IT systemet gir til rasjonalisering stå i fokus i tiden fremover.

Tap og nedskrivninger på utlån.

Periodens tapskostnad ble kr 134 000, som utgjør 0,03 % av totale utlån. Tap på utlån og endringer i avsetninger for tap er nærmere omtalt i note 2. Misligholdte og tapsutsatte engasjementer utover foretatte avsetninger, ligger på et lavt nivå og utgjør ved årsskiftet kun 0,7 % av brutto utlån.

Innskudd, utlån og forvaltningskapital

Forvaltningskapitalen økte med 18,49 % i 2014 og endte på 657 mill. kroner. Innskuddsveksten utgjorde over 20 % eller snau 100 mill. kr, og veksten i antall kunder er meget tilfredsstillende. Netto vekst i utlån var 54 mill. kr en økning på 14,5 % fra året før.

Kapitaldekning, egenkapital

Kapitaldekningen ved utgangen av året var 18,49 % av beregningsgrunnlaget etter Basel III regelverket. Av dette utgjorde 14,62 % ren kjernekapital. Minimumskravet til risikovektet egenkapital vil over de neste 3-4 årene bli ytterligere hevet, og det er tilfredsstillende å konstatere at banken allerede oppfyller de kommende solvenskravene. I forhold til bankens risikoprofil anses egenkapitaldekningen nå å være tilfredsstillende. For å kunne realisere det potensialet som ligger i bankens idégrunnlag, er det nødvendig at banken fortsetter å få tilførsel av ny egenkapital, enten gjennom tilbakeholdt overskudd eller ved nye emisjoner. Vi ønsker i denne sammenhengen også å stimulere så vel låntakere som innskyttere til medeierskap i banken.

Glimt fra hverdagen i Cultura Bank – 2014

Januar	Banken deltar i lanseringen av filmen <i>Opprørsket Oldemødre</i> . Workshop i Cultura Banks lokaler med tittelen <i>Rikdom er å dele</i> .
Februar	Restaurant Day i Cafe Cultura – fullt hus med hyggelige gjester. Lansering av ny mobilbank!
Mars	Nytt nummer av Pengevirke Tema for dette nummeret er <i>Rikdom er å dele</i>
April	Cultura Bank besøker Mibanco i Peru, medlem av Global Alliance for Banking on Values, der også Cultura er medlem. Her besøker vi skofabrikker og klesfabrikker som har fått mikrokreditter fra Mibanco.
Mai	Utdeling av støttekontomidler for 2013 til Norges Kvinne- og familieforbund, Redd Barna, Framtiden i våre hender, Naturvernforbundet, Regnskogfondet og WWF-Norge. Takk til alle kunder som har opprettet støttekonto!
Juni	68 nye kunder åpnet konto
Juli	Varm sommer, som bare måtte nytes
August	Nordisk bankmøte i Norge med tema <i>fremtidens bank</i>
September	FEBEA er en non-profit organisasjon for etiske og alternative banker i Europa. På årets generalforsamling i FEBEA ble banksjef Lars Hektoen i Cultura Bank valgt til visepresident.
Oktober	Lansering av ny film <i>Cultura Bank på 1. min</i> Vet du at pengene dine lever et hemmelig dobbeltliv? Men i Cultura Bank lever de et liv du kan være stolt av. Denne filmen forklarer deg kort og greit hvordan pengene dine lever i Cultura Bank.
November	Cultura Bank er tildelt 420 000 kr i innovasjonstøtte. I 2014 ble det delt ut 7 millioner kroner gjennom Designrevet innovasjonsprogram (DIP) til i alt 18 prosjekter. Alle prosjektene har til felles at de skal samarbeide med designere i sine innovasjonsprosjekter. Cultura Bank deltok på Høstivalen i økolandsbyen i Hurdal
Desember	Nytt støttekontosamarbeid med Norsk PEN – sparing for yringsfrihet.

Samarbeidspartnere

Cultura Bank samarbeider med Redd Barna, WWF-Norge, Regnskogfondet, Framtiden i våre hender (FIVH), Kvinne- og Familieforbundet og Naturvernforbundet om støttekonti, til inntekt for de respektive organisasjoners arbeid. Støttekontoen er en sparekonto, med 12 gebyrfrie uttak i året. Cultura Bank gir hvert år et bidrag til den ønskede organisasjonen med 1,5% av gjennomsnittlig innestående på konto. Til gjengjeld markedsfører organisasjonen Cultura Bank ovenfor sine medlemmer. Ny støttekontopartner mot slutten av året er Norsk PEN. Arbeidet med å verne om yringsfriheten, som PEN kjemper for, er en sak vi tror Cultura Banks kunder vil støtte av fullt hjerte.

Bidrag til våre samarbeidsorganisasjoner for 2014

	Støttebeløp (kr)	Antall konti	Sum innestående pr. 31.12.14
Redd Barna	79 320	220	5 543 003
WWF-Norge	39 150	112	2 591 075
Regnskogfondet	56 824	197	4 770 064
Framtiden i våre hender (FIVH)	53 446	115	3 701 459
Naturvernforbundet	8 344	33	786 195
Kvinne og familieforbundet	40 049	35	2 483 352
Sum	277 133	712	19 875 148



Culturas årsrapport for 2014 finnes på www.cultura.no. Du kan også få den tilsendt ved å kontakte Cultura Bank på telefon 22 99 51 99 eller e-post cultura@cultura.no.

Johan Galtung

Johan Galtung har gitt betydelige vitenskapelige bidrag innenfor fredsforskning. I tillegg har han skrevet innflytelsesrike artikler og bøker innenfor flere andre fagområder. I følge Galtung forutsetter utvikling av en fredsskapende økonomi strukturelle endringer, det er med andre ord ikke tilstrekkelig å dempe de negative symptomene innenfor rammene av dagens økonomiske system.

Av Professor Ove Jakobsen, Senter for økologisk økonomi og etikk, Handelsbøgskolen i Bodø

Galtung er kjent for sin velutviklede formuleringsevne og mot til å krysse faglige grenser. Han er også kjent for sine mange utradisjonelle standpunkter og til dels utopiske løsningsforslag. Evnen til å overskride faglige grenser kommer tydelig frem i hans bidrag innenfor fredskonomi.

Forordet i boken *Peace Economics – From a Killing to a Living Economy* innledes med følgende erkjennelse; „When a nature so generous as ours, and a humankind working so hard, share a world with so much environmental degradation, insults to human needs, inequity, inequality, and economic crises, then something basic must be wrong“ (Galtung 2012, s. 7). Galtung poengterer at det ikke bare er økonomisk praksis som bør kritiseres, han sporer årsakene til problemene tilbake til økonomiens grunnleggende teorier og modeller.

Syv utviklingstrekk

Galtung nevner syv utviklingstrekk som ligger til grunn for de alvorlige utfordringene økonomien og samfunnet står overfor. Økonomisme, (alle verdier regnes om i penger), Globalisering (tap av oversikt), Masseproduksjon (lokale småprodusenter blir erstattet av sentraliserte masseprodusenter), Privatisering (helhetlige fellesløsninger smuldrer opp), Aksjeeiere (overskuddet sildrer oppover til eierne), Produktivitet (økt produktivitet reduserer antall arbeidsplasser).

Den økende økonomiseringen av samfunnet er forankret i en (taus) aksept av noen viktige forutsetninger innenfor moderne markedsøkonomi. For det første at markedsmekanismen (markedets usynlige hånd) sørger for at egosentrisk nytte transformerer til fellesnytte. For det andre at det ikke finnes noen øvre grense for økonomisk vekst. Når en ressurs er brukt opp, sørger markedet for at andre ressurser overtar. For det tredje at det er mulig å beregne med matematisk sikkerhet hvilke handlingsalternativer som gir de beste løsningene. Konklusjonen blir dermed enkel; vi lever i den best mulige verden, dersom markedskreftene får styre.

Det viser seg imidlertid at innføringen av virkelighetsfjerne, abstraherte økonomiske begreper, teorier og modeller på stadig nye områder (helsevesen, undervisning, kulturliv) fører til økende fremmedgjøring. Det gjelder for eksempel følgende forhold;

- » Naturen er redusert til en økonomisk ressurs
- » Menneskene er redusert til produsenter og forbrukere
- » Samfunnet er redusert til et marked for omsetning av produkter
- » Verden er redusert til et globalt marked
- » Tidshorisonten er redusert både bakover og fremover.
- » Kulturen er redusert til salgbare produkter

Resultatet av fremmedgjøringen er at økonomien er i en konflikttilstand med både samfunn og miljø.

Tre strukturelle endringer

I følge Galtung legges grunnlaget for en fredsfremmende økonomi gjennom strukturelle endringer. Han nevner blant annet at kravet om vekst må bort, det må innføres prinsipper for rettferdig handel, og det må skapes balanse mellom finans- og realøkonomi.

For det første; målsetningen om eksponentiell økonomisk vekst er årsak til både økologiske og sosiale kriser. Overforbruk

Biografi

Johan Galtung er født i Oslo i 1930. Han studerte matematikk (cand.real.) og sosiologi (mag.art.) ved Universitetet i Oslo. I 1959 grunnla han institutt for fredsforskning (PRIO) og etablerte *Journal of Peace Research* (1964). I 1969 ble han utnevnt til verdens første professor i fredsforskning. Galtung er tildelt en rekke priser for sitt vitenskapelige arbeid, blant andre *Right Livelihood Award* (1987). Han ble utnevnt til *Distinguished Professor of peace* ved *University of Hawaii* i 1993. I dag er Galtung bosatt i *Kuala Lumpur* i *Malaysia* hvor han er direktør for det internasjonale *Transcend-nettverket* for fred og utvikling. Galtung har publisert vitenskapelige artikler og bøker innenfor – og på tvers av – en rekke fagområder, blant andre, økonomi, historie, antropologi og teologi. I tillegg til å være en aktiv og respektert forsker er han en engasjert deltaker i samfunnsdebatten.

av ressurser og økende avfallsmengder har resultert i at mange økosystemer står i fare for å bukke under. Ensidig satsning på økonomisk vekst har i tillegg ført til at luksusbehov i den rike del av verden er blitt prioritert foran grunnleggende behov hos den fattige majoriteten. Vekstøkonomien må derfor erstattes av en økonomi som prioriterer menneskelig utvikling og livskvalitet. Konkret innebærer det at vi forlater målsetningen om vekst i BNP og i stedet fokuserer på tiltak som bidrar til utvikling av HDI (Human Development Index). Det overordnede målet er å tilfredsstille behovene for vann, mat, klær, bolig og andre nødvendighetsvarer hos alle mennesker.

For det andre; økende ulikhet mellom fattige og rike (globalt og nasjonalt) fører til alvorlige interessenkonflikter. For å

„Vi har den økonomien og de økonomene vi fortjener gitt våre sosiale og globale strukturer, vår kultur, og vår historie.“

Johan Galtung

håndtere problemene er det nødvendig å foreta dyptgripende strukturelle endringer som sikrer rettferdige betingelser for varebytte. Slik det er nå er det noen som får altfor mye og enda flere som får altfor lite. Markedskreftene forsterker avstanden mellom fattig og rik ved at profittmaksimering blir prioritert fremfor tilfredsstillelse av grunnleggende behov hos mennesker som mangler kjøpekraft.

For det tredje; resultatet av at finansøkonomien lever sitt eget liv, uavhengig av de realøkonomiske forutsetningene, er at økonomien har mistet kontakten med den fysiske og sosiale virkeligheten. Dagens globaliserte finansøkonomi representerer en form for 'Kasinokapitalisme'. Kasinokapitalisme er, i følge Galtung, mye verre enn det som skjer på et vanlig kasino fordi gamblerne setter andres penger på spill. Det vil si at de putter gevinsten i egen lomme mens tapene blir overført til andre.

Egenskaper ved fredsøkonomi

Galtung bruker 'Living Economy' som betegnelse på fredsskapende økonomi. En levende økonomi er karakterisert av strukturer som fremmer lokal selvsbergning gjennom lokal produksjon og lokalt forbruk. Det vil si at mye av det som produseres går til lokalt forbruk samtidig som det som forbrukes er produsert lokalt. Som eksempel nevner han at maten i økende grad bør tilberedes fra bunnen, basert på lokale råvarer. Som virkemiddel for å fremme økt produksjon og forbruk av lokale varer og tjenester åpner Galtung for bruk av lokal valuta og bytte av tidskuponger.

Den levende økonomien bygger på fem grunnprinsipper;

- » Produksjon for behov, ikke for grådighet (Quality of life)
- » Kretsløpsbaserte verdikjeder (Eco-sykluser)

Litteratur:

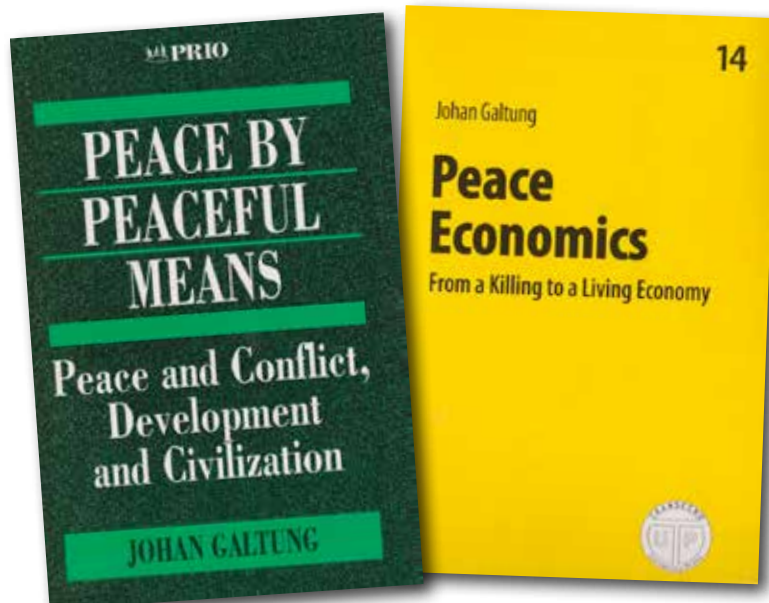
- » Galtung, Johan (1996): *Peace by Peaceful Means – Peace and Conflict, Development and Civilization*, Sage Publications
- » Galtung, Johan (2012): *Peace Economics – From a Killing to a Living Economy*, Kolofon Press

- » Produksjon skal erstatte det som forbrukes (Steady-state-economy)
- » Stimulere utvikling av lokale markeder (Slow food)
- » Ingen bedrifter/organisasjoner må bli for store (Human scale)

Vi kan dermed si at fredsskapende økonomi er forankret i partnerskap med naturen. Det vil si at økonomiske mål og virkemidler må koordineres med miljømessige rammebetingelser og sosiale og kulturelle mål og verdier. Altruistiske verdier er viktigere enn egosentrisk nyttemaksimering. Samarbeidende nettverk som knytter aktørene på markedet sammen bidrar til å finne felles løsninger til beste for alle involverte. Økonomien er desentralisert slik at lokalsamfunn blir sentrum for planlegging. For å motvirke økonomisme må åndelige behov få en større plass i samfunnsutviklingen.

Konklusjon

Den viktigste forutsetningen for fredsøkonomi er at alle mennesker får tilfredsstilt sine grunnleggende behov. For å klare det må store deler av økonomien desentraliseres slik at lokalsamfunn, regioner og nasjoner i størst mulig grad blir selvfor-synt med matvarer. Nærhet mellom produksjon og forbruk øker ansvarligheten hos produsenter og betalingsviljen hos kundene. Når sammenhengen mellom produksjonsmetoder og miljøkonsekvenser blir tydeligere, vil også ansvarligheten hos aktørene øke.



Solhatt

Culturakunde Solhatt tilbyr økologiske GMO frie frø til grønnsaker, blomster og urter. Noen er til og med egenprodusert. Nå er det sesong for å planlegge hva som skal dyrkes i årets hager og blomsterkasser, og nettbutikken kan by på 150 sorter frø og et utvalg av redskaper og utstyr.

Av Arne Øgaard

Firmaet Solhatt ligger på Stange og ble startet opp i 2011 av Tom Boersma og Jasper Kroon. Som utøvende gartnere erfarte de at det var vanskelig å få tak i gode økologiske frø i Norge. For hobbybrukere var det nesten ingen tilbud i det hele tatt. Dette hadde de lyst å gjøre noe med. I tillegg hadde de lyst å arbeide med frødyrking og på den måten utvide sin horisont som gartnere. Et annet grunnleggende ønske var å delta i bevaringen av gamle norske grønnsakssorter. Målet var samtidig å skape en egen arbeidsplass.

I tillegg til frø selger de blant annet hagebøker, spirefrø, hageredskap og økologisk blomsterløk. Det er det eneste frøfirma i Norge som har en Debiogodkjenning. Per i dag blir mesteparten av frøene importert fra Tyskland og Nederland, men fra 2015 kan de tilby et lite sortiment frø som de har avlet selv i Norge. De importerer bare frø fra firmaer som ikke har tilknytning til de store selskapene som Bayer og Monsanto. Globalt sett blir 90 % av frømarkedet styrt av noen få verdensomspennende selskap. Dette har ført til et stort tap av sortsmangfoldet.

Det har tatt mye tid å sette seg inn i regelverket for omsetning av frø. Myndighetene har lite erfaring med dette fordi det nesten ikke har blitt avlet grønnsaksfrø i Norge de siste 10-15 årene. Men nå begynner de å få dette på plass og kan for alvor sette i gang med frøavl. Virksomheten har vokst mye raskere enn forventet, og dette førte blant annet til utfordringer med logistikk og regnskap. Det viste seg at regnskapsbyrået hadde liten innsikt i drift av nettbutikk, men nå har de for det meste lagt disse utfordringene bak seg.

Flere og flere vil være opptatt av egen- eller lokalprodusert mat. Og flere og flere vil ha „kortreiste“ frø. Solhatt kan bidra med både frø og kunnskap. De håper og tror at framtidssammenfunnet blir grønnere og mer bærekraftig og at økonomien mer og mer blir basert på lokale ressurser. I tillegg vil forbrukerne tar mer ansvar og initiativ. Tegn på forandring kan man allerede se: for eksempel mange nye andelslandbruk og Oslo Kooperativ.

Følg Solhatt på Facebook og på www.solhatt.no

Solhatt er kunde
i **Cultura** Bank



Vi trenger blomsterengene

Av Jannike Øster vold

I forrige Pengevirke skrev jeg om hvordan indikatorene for bærekraftig utvikling forsvant ut av nasjonalbudsjettet. En av disse er naturindeksen, som måler hvordan det står til med den delen av kulturlandskapet som har naturlig preg, som blomsterenger og beitemark. Nå er blomsterengene er truet av gjenvekst – vi trenger flere beitedyr for å holde landskapet åpent.

Det er blitt færre beitedyr og landskapet gror igjen. Skogen tar over der det før var eng og beitemarker. Det truer igjen mangfoldet av planter og dyr, som er avhengig av denne typen landskap for å leve. Bier og humler trenger blomsterengene – og vekstene trenger biene og humlene til pollinering. Når vi forstyrrer en del av naturens kretslop virker det inn på andre områder. Det er et komplisert samspill, og det er utfordrende å skulle overvåke utviklingen. Og her er det Naturindeks for Norge kommer inn, som et verktøy som skal hjelpe oss med dette.

Det er en fin balanse – for mye dyr, så blir det overbeite og blomstene forsvinner, og for lite dyr, så gror landskapet igjen. Da naturindeksen ble publisert i 2010, avdekket det at blomsterengene var truet og det var behov for tiltak.

Norges forskningsråd har støttet et tverrfaglig forskningsprosjekt i Statistisk sentralbyrå, som ser på hvordan jordbruks-subsidier kan brukes for å oppnå positive effekter på blomsterengene. Økologer og økonomer har samarbeidet om å finne ut hvor mye mer beite som skal til for å bedre kvaliteten på kulturlandskapet og hva det vil koste å gjennomføre det.

Foreløpige resultater fra prosjektet tyder på at det er mulig å ta i bruk ca. 15% mer utmarksareal til beite uten særlig merkostnad. En økning utover dette vil føre til behov for nye investeringer, som gir økte kostnader.

Utmarksbeitet bidrar til å opprettholde det biologiske mangfoldet, som er viktig for de lokale økosystemene. Derfor trenger vi flere beitedyr i Norge.

Prosjektet *BIOPOLICY* finansiert av Norges forskningsråd (NFR).

Prosjektleder: Iulie Aslaksen, Statistisk sentralbyrå (SSB).

Artikkel under arbeid: Ivar Gaasland, Ann Norderhaug, Iulie Aslaksen, Erik Framstad, Per Arild Garnåsjordet, Solveig Glomsrød: „Amazing grazing? Economic analysis of agricultural policy and landscapes for biodiversity in Norway“.

Elvetid

- Innblikk i Sigmund Kvaløy Setrengs økofilosofi

Av Arne Øgaard

Sigmund Kvaløy Setreng var en markant skikkelse i Norges flora av økoaktivister. Han gjorde inntrykk med sin personlighet, sine fantastiske tegninger, sine helt individuelle synspunkter og ikke minst med sine erfaringer fra de ikkevoldelige demonstrasjonene mot utbygging i vassdrag som Mardøla og Alta. Han døde 27. mai i fjor nær 80 år gammel. I boken *Elvetid* er det samlet flere av hans tekster, et stort antall av hans bilder og en oversikt over hans mangslunne liv.

„Vi må våge å tre ut i livets strøm, og der gjelder det først og fremst å kunne improvisere.“

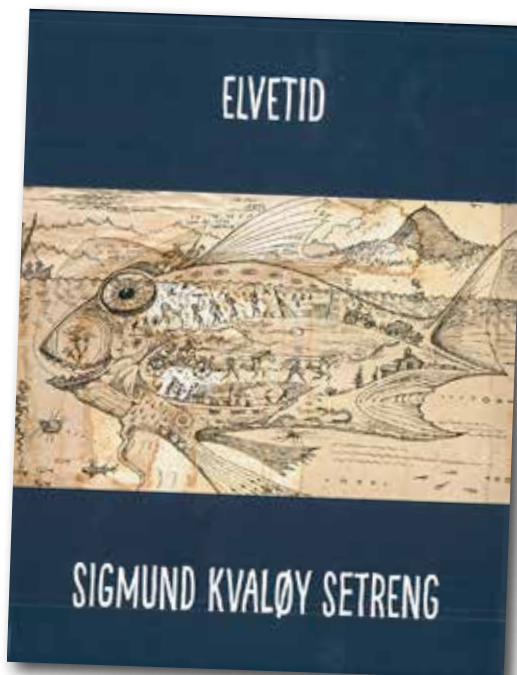
Sigmund ville ikke utforme noen ideologi, men noen sentrale prinsipper går igjen i hans tekster. På den ene siden gjelder det å skaffe seg allsidig kunnskap, verden trenger generalister. Men hvis disse blir sittende å diskutere på seminarrommene på Blindern, så skjer det ingen ting. Vi må våge å tre ut i livets strøm, og der gjelder det først og fremst å kunne improvisere. Hvor viktig improvisasjonskunsten er, lærte han blant annet i sine opphold blant sherpaene i Nepal. I deres karrige livsforhold var ingen dag lik. To av bokens kapitler omtaler erfaringer og tanker fra dette livet. I Nepal viste han respekt for sherpaenes overbevisning om at fjellene var hellige. I forhold til de norske elvene mente han at de også har en større betydning

„Et kjernepunkt i Kvaløy Setrengs tenkning er at vi må skille mellom naturens kompleksitet og vår moderne kompliserte teknologi.“

enn bare skjønnhet og fiske. „Det er blitt min overbevisning at det rennende vannet i landskapet griper inn i menneskesamfunnet som helhet og samfunnsmedlemmenes sinn på en mer avgjørende, formende måte enn det er vanlig å oppfatte“.

Ett av hans grunnleggende spørsmål var hvordan det kan ha seg at vi har et samfunn, avansert i organisasjon og teknologi, som tydeligvis bruker sine avanserte redskaper til å underminere sin eksistens. Et kjernepunkt i Kvaløy Setrengs tenkning er at vi må skille mellom naturens kompleksitet og vår moderne kompliserte teknologi. Problemene oppstår når vi ikke er bevisst dette skillet og tror vi kan bruke den teknologiske tenkingen i forhold til naturen. Dette temaet blir utdypet i boken, det samme blir forskjellen på Setrengs økofilosofi og økosofien til Arne Næss.

En ulempe for noen og en fordel for andre er at en rekke av bokens temaer blir gjentatt flere ganger fordi dette er en presentasjon av selvstendige tekster. Boken kan bestilles fra www.naturveiviser.no

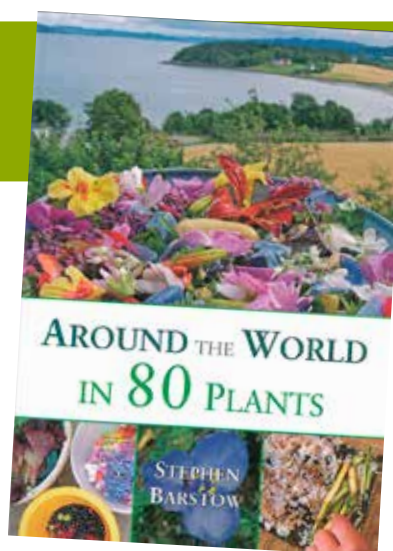


Jorden rundt på 80 planter

Av *Jannike Østervold*

Dette er noe så sjeldent som en reiseskildring i planter, skrevet av Stephen Barstow, som gjennom 30 år har reist verden rundt på jakt etter spiselige planter. Han bor i Malvik, nær Trondheim, hvor han dyrker mer enn 2000 spiselige planter i hagen sin. Barstow er også kalt "The extreme salad man" etter at han i 2003 laget en salat med hele 530 forskjellige slags planter. Barstow er en samler og en entusiast og brenner for å dele sin kunnskap med andre, og han skriver lett og underholdende, samtidig som han formidler solid informasjon. Hver plante blir presentert med sin egen historie, hvor den kommer fra, hvordan den kan brukes, matoppskrifter, tips om dyrking og om hvordan man får tak i frø og planter. Han forteller levende om sine opplevelser, både på reise og med plantene han dyrker i hagen hjemme. Det er spennende å lese om hvordan han gjennom dager matplanter som lenge har vært glemt.

En inspirerende bok for alle som er interesserte i spiselige planter, permakultur, selvberging og matlaging med rene ingredienser fra naturen. Boken er rikt illustrert med fargebilder.



Around the World in 80 plants. An Edible Perennial Vegetable Adventure in Temperate Climates
Permanent Publications 2014
ISBN 978 1 85623 141 1
www.permanentpublications.co.uk
Boken er utgitt på engelsk.
Les mer om Barstow på www.edimentals.com

Handle rett

Av *Jannike Østervold*

Forfatteren Siri Helle er utdannet agronom i økologisk landbruk fra Sogn jord- og hagebruksskule. Det bærer boken tydelig preg av. Mange som skriver om mat er mest opptatt av helseaspektet, andre av hvordan man skal leve billig eller holde seg slank. Siri Helle ser maten i et helhetsspektiv, der matjordens helse er viktig. Naturen bruker 100 år på å lage en centimeter jord, skriver hun, og 70 prosent av matproduksjonen i verden kommer fra småskalajordbruk. Hvis vi vil at kommende generasjoner skal ha god matjord, må vi legge produksjonen på et nivå som er bærekraftig. Hun er også opptatt av dyrevelferd, og oppfordrer til å velge egg fra økologiske høner fremfor de som er merket frittgående.

Poteter er en av vekstene som sprøytes mest – økologiske bønder sprøyter ikke, men velger motstandsdyktige sorter og flytter gjerne potetåkeren til ny jord hvert år, for å unngå sopp.

Hun slår et slag for lammekjøttet fremfor svinekjøtt – sauen forer seg selv, mens grisen spiser kraftfor. Overraskende er det at det går med mer soyabønner til å produsere 1 liter kumelk enn 1 liter soyamelk. Men soya kan vi ikke dyrke i Norge, så kanskje er det mer bærekraftig å redusere kravet til melkeproduksjon pr. ku og heller utnytte foret som gården kan

produsere selv. Siri Helle tar for seg ulike matvarer og får oss til å tenke en gang til over hvilke implikasjoner våre matvalg har, hva som er sunt og hva som er bærekraftig. Hun trekker frem en rekke produsenter som gode eksempler på hvordan det kan gjøres riktig – deriblant den økologiske bakerikjeden Godt Brød og produsentsammenslutningen Økologisk Spesialkorn, som dyrker og foredler gamle kornsorter.

En tankevekkende og informativ bok som hjelper deg til å ta gode valg.



Siri Helle
Handle rett, lure val i ein matbransje full av juks
Samlaget
ISBN 978-82-521-8686-4

„For barn som ennå eier den den mytiske bevisstheten“

Av Daniele Reistad

Siggen Falkeid, initiativtakeren til Steinerskolen i Haugesund, har gitt ut en bok: *Flua, tistelen og andre fortellinger*. Boken bærer preg av at den er blitt til i møtet med barn gjennom en lang og rikholdig lærerkarriere. Den inneholder en knippe fortellinger og skuespill ment for barn fra 7–12 år og bugner av fortellerglede, humor og dypt alvor.

Vi hører om *Den forslukne kongen*, som er så sint at han bokstavelig talt sluker alt i sine omgivelser; både stoler, skap og mennesker har havnet i magen hans! I en annen fortelling får vi vite at flua er forferdelig lei seg. Den blir nemlig ertet av de andre dyrene fordi den er så glad i å spise hestemøkk. Når fluene klager til Vårherre får de et svar som kan være greit å høre for alle som noensinne har ergret seg over en innpåsliten flue i stua.

Det er tydelig at Siggen Falkeid vil noe med sine historier. Hun knytter an til og viderefører eventyrtradisjonen som vi har her i Norge. Alle fortellingene har en moralsk intensjon, men virker ikke belærende; aldri føler vi en hevet pekefinger. Det er som om bildene utfolder en egen kraft når vi lar dem virke på oss, og det gjelder nok både store og små.

I tillegg til eventyr finnes også fortellinger med motiv fra det Gamle og det Nye Testamentet, slik som *Babels tårn* eller *Simon fra Kyréne*.

De tre små nissene i skogen er opprinnelig et dukketeaterstykke. Som de andre fortellingene i boken kan den leses for barna, leses med dem eller brukes som skuespill. Jeg vil også trekke

fram *Grammatikkspillet*. Dette spillet går delvis på rim og representerer en veldig morsom måte å lære vanskelige latinske uttrykk på. Kong Substantiv lover prinsessen og halve kongeriket til den som kan finne katten. Heldigvis vinner Gutten Verb over tallordene, fordi han kan bøye seg!

Boken er utstyrt med vakre illustrasjoner og tegninger, som forfatteren selv har laget. En god del viser som enten kan synges eller spilles på blokkfløyte, er også med; melodiene til disse er laget av Halfdan Halvorsen.

Undertegnede har hatt gleden av å være en del av dukketeatergjengen *Tommeliten* ved Steinerskolen i Haugesund gjennom mange år. Stykkene vi spiller er skrevet og tilrettelagt av Siggen Falkeid. Alt strevet med innøving og utenatføring blir rikelig belønnet når vi hører barnas

„Følelselivet blir kultivert når barna lever seg inn i historiene, og når historiene bærer bud om noe vesentlig.“

reaksjon i publikumet:

glede over Kaspars tåpeligheter, sorg når figurene må slite hardt og lettelse når slutten blir god. Følelselivet blir kultivert når barna lever seg inn i historiene, og når historiene bærer bud om noe vesentlig. Som forfatteren selv sier i forordet, er fortellingene ment «for barn som ennå eier den mytiske bevisstheten».

Flua, tistelen og andre fortellinger, som forøvrig utgis i Bokmaker Forlag med støtte av bl. a. Rudolf Steinerstiftelsen og Cultura Bank, anbefales for alle – det være seg barn, foreldre, lærere eller andre voksne – som, i en tid med mye overfladiskhet – ikke vil gi slipp på det mytiske i livet.



Redaktør med roman

Av *Jannike Østervold*

Redaktør i Pengevirke – Arne Øgaard – har nå begått en roman. Dette er ingen anmeldelse, da undertegnede som medlem av Pengevirkes redaksjon kjenner forfatteren for godt til å være objektiv, men jeg vil gjerne gjøre Pengevirkes lesere oppmerksom på at Arne Øgaard er en usedvanlig allsidig skribent. Det er nemlig ikke første gang han utgir noe mellom to permer, tidligere har han bl.a. skrevet boken *Hyperaktive barn, kosthold og tilsetningsstoffer* og *Mennesket er usynlig*, som er en innføring i antroposofi. Han har også skrevet mange artikler og kronikker i ulike tidsskrifter og aviser.

Men denne gangen har han gitt seg inn i et helt nytt landskap, der fakta og fiksjon moses sammen i en fantasifull røre, blandet med en dose god samfunnskunnskap. *Terroristen som ingen ville tro* har en bitter og ensom hovedperson som er villig til å ty til ekstreme metoder for å få oppmerksomhet. Jeg røper ikke mer enn at han særlig bærer nag til fotballmiljøet, der han har opplevd bitre nederlag.

Når dette skrives er jeg ikke kommet så langt i boken at jeg vet om det virkelig skjer en katastrofe, men jeg er stygt redd for at det ender med et smell.

Boken kan bestilles fra Antropos forlags nettbutikk: www.antropos.no

Boken kan bestilles fra Antropos forlags nettbutikk:
www.antropos.no



Forskningsdatabasen Kore

Av *Jannike Østervold*

Det er en utfordring å gjøre forskningsresultater som skrives i vitenskapelig terminologi beregnet på fagtidsskrifter tilgjengelige for allmennheten. Forskningsdatabasen Kore, som drives av stiftelsen Kore, er et godt skritt i riktig retning. Kore har som formål å formidle forskning om mat og jordbruk. Her kan journalister og andre skribenter finne kildemateriale til artikler og kontaktinformasjon til fagpersoner.

I prosjektarkivet finnes en fyldig oversikt over forskningsprosjekter, både pågående og avsluttede, og det finnes en oversikt over publiserte studier. Videre er det et referanseregister med oversikt over alle forfattere som er brukt i databasen. Alle presentasjoner er skrevet på norsk. I tillegg finnes det en rekke temaartikler som er skrevet av Kores redaksjon. For eksempel artikkelen *Velkommen til jorda* av daglig leder i stiftelsen Kore,

Elise Matilde Lund. Den handler blant annet om matjord, meitemark og spretthaler og har tidligere stått på trykk i Klassekampen.

I kalenderen finner vi en oversikt over arrangementer som er knyttet til forskning på mat og jordbruk. I april 2015 er det, når dette skrives, annonsert to arrangementer: Informasjonsmøte for søkere til BIONÆR-programmet hos Forskningsrådet 10. april i Oslo og Global Soil Week i Berlin 19.–25. april.

Dersom du ønsker å motta Kores nyhetsbrev om mat- og jordbruksforskning, send en e-post til elise.lund@kore.no.

www.kore.no

Korestiftelsen er kunde i **Cultura** Bank

Jorden tilhører oss alle

For indianere og andre urfolk var det utenkelig at noen kunne eie jordens ressurser. Det var det også for den amerikanske sosialfilosofen og politiske økonomen Henry George. Han utviklet en ide om hvordan naturressursene skulle inkorporeres i moderne økonomi. Under følger utdrag og sammenfatning av en tale han holdt i Derry, Irland i 1889.

Av Arne Øgaard



Hvis dere vil forstå hva jord er, så tenk over hva mennesket ville være uten jord. Jord er ikke bare et sted hvor kyr og sauer kan beite eller hvor man kan dyrke mais eller kål. Jord er et uunnværlig element som er nødvendig for et hvert menneskes liv. Våre kroppar stammer fra jorden og skal vende tilbake til den.

Vi snakker om produktivt arbeid, men hva er produktivt arbeid? Vi produserer ting, men hvordan produserer vi dem? Mennesket skaper dem ikke. Mennesket kan ikke skape noe av intet. Alt vi kaller produksjon er bare en forandring av sted eller form, ikke skapelse.

Mennesket produserer kull ved å hente det under jorden og bringe det opp til jordens overflate. Det produserer fisk ved å reise til elver, sjøer og hav for å trekke dem opp. Det produserer hus ved å sette sammen tømmer, jern og stein. Det produserer tekstiler ved å bearbeide ull og plantefibre. Det produserer landbruksprodukter ved å bearbeide jorden, så og la naturen komme til virksomhet. Den eneste måten et menneske kan frembringe det det trenger for å opprettholde livet, er å arbeide med jord. Jord og arbeid er de to nødvendige faktorene for produksjon av velstand.

Nå hva så med eiendomsretten, hvordan oppstod prinsippet som setter mennesket til å si om visse ting at „Dette er mitt, dette er min eiendom“. Hvis man undersøker, vil man innse at

det kommer fra produsentens rett til de ting som han produserer. Hva et menneske produserer kan det med rette gjøre krav på å eie. Dette er en hellig rett, å krenke den er å krenke det hellige bud 'Du må ikke stjele'. Deri ligger eiendomsretten. Men hvordan kan denne retten knyttes til jordens depoter, og hvordan kan den knyttes til selve landbruksjorden?

Det som eksisterte før mennesket oppstod på jorden, det som ikke er frembragt av mennesket, men som ble skapt av Gud, det tilhører alle mennesker. I Guds øyne er alle mennesker like, og han skapte jorden til lik bruk for alle mennesker.

Alle er her med samme rett til å leve og alle har samme rett til å nyte Guds rike gaver.

Irlands jord og jorden i et hvert annet land kan ikke tilhøre en bestemt klasse enten den måtte være stor eller liten. Jorden i et hvilket som helst land tilhører hele folket, og ingen klasse kan kreve en rett til jorden som ikke tilkommer alle andre. Men hvordan kan vi sikre dette?

Vi kan ikke dele jorden opp slik at alle får hver sin lille del. Nei, det er ikke mulig men løsningen er enkel. Vi kan pålegge dem som tillates å drive jorden å betale en avgift til fellesskapet, til resten av folket innebemannet dem selv. Den som får det privilegium å drive jorden må kunne frembringe en sum til glede for hele folket.

Hele talen og mer om Henry George økonomiske tanker finner du blant annet på www.grundskyld.dk

„Jorden i et hvilket som helst land tilhører hele folket, og ingen klasse kan kreve en rett til jorden som ikke tilkommer alle andre.“

Visuell kommunikasjon til både skjerm og papir

Vi er et visuelt designbyrå som løser kommunikasjonsoppgaver som strekker seg fra papir og langt inn i den digitale verden. Vi setter bilder, streker og bevegelse på din kommunikasjon og lever oss inn i din verden, så du får en designløsning som understøtter virksomhetens identitet.

Vi har i mer enn seks år hjulpet Cultura Bank og danske Merkur Andelskasse med å lage layout på Pengevirke og mange andre grafiske oppgaver.

 **ActVisual**
www.actvisual.dk

ISSN 1399-7734/
Online: ISSN 1901-2020

Pengevirke 1/2015

Utgis av
Cultura Bank
www.cultura.no

Redaksjon
Arne Øgaard (redaktør)
arne.ogaard@steinerskolen.no

Jannike Østervold
jannikeo@cultura.no

Cultura Bank har et redaksjonelt samarbeid med Merkur Andelskasse i Danmark, som er medlem av Global Alliance for Banking on Values og drives etter prinsippene for social banking.

Layout
Martin Helbo, ActVisual
www.actvisual.dk

Øversettelse
Arne Øgaard

Opplag
4 200

Bladet utgis 4 ganger i året.
Neste gang juni 2015.

Frist
Bidrag til neste utgave kan sendes til
Pengevirke senest 27. april 2015.

Tema neste nummer
Starte egen virksomhet

Trykk
Scanprint A/S

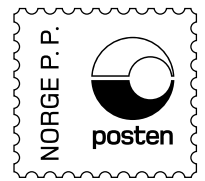
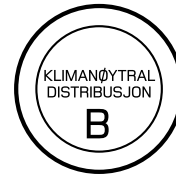
Forside
Cristina Lieberherr i sin frodige urtehage
i Vest-Ukraina.
Foto: Svartjordfondet
(se artikkel på s. 8-9)

Holdninger og synspunkter som kommer til uttrykk i de enkelte artikler og innlegg, er forfatterne selv ansvarlige for. De er dermed ikke nødvendigvis uttrykk for redaksjonens synspunkter.

Pengevirke er trykt på RePrint papir, fremstilt av 50% resirkulerte fibre og 50% cellulosefibre. Papiret er Svane- og FSC merket.



RETURADRESSE
Cultura Bank
Postboks 6800 St. Olavs plass
NO-0130 Oslo



Nå kan du ha Cultura Bank i lomma!

Vi har fått ny mobilbank med mange nye funksjoner

Mobilbanken er tilgjengelig for **iPhone** og **Android** telefoner og kan aktiveres i Nettbanken (i menyen innstillinger.)

Dra-og-slipp funksjon:

- * Klikk og dra en konto til en annen for å overføre
 - * Klikk og dra en eFaktura til en konto for å betale
- Sjekk saldo og betal regninger når som helst!**

Dette kan du gjøre i mobilbanken:

- Sjekk saldo og bevegelser på dine kontoer og lån
- Overfør mellom kontoer
- Betalinger med KID eller melding (du får sms med kode for å bekrefte)
- Se fakturagrunnlag og godkjenn eFaktura
- Se siste bevegelser og forfall
- Sperr kort

Har du ikke telefonkode?

Du lager ny telefonkode i nettbanken i menyen "Innstillinger/Mobilbank", klikk deretter "endre" og du kan endre din PIN-kode.

