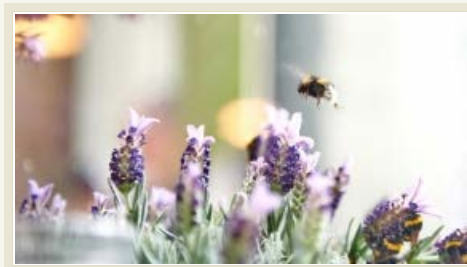


[Claus Meyer](#)[The Standard](#)[Namnam](#)[Meyers i Lyngby](#)[Meyers Bageri](#)[Melting Pot fonden](#)[Børn og mad](#)[Nyhedsbrev](#)[Meyers lækkerier](#)[Webshop](#)[Opskrifter](#)[Jobs](#)[Meyers virksomheder](#)[Hotel Saxkjøbing](#)[Kontakt](#)[Blog](#)[Meyers Køkken - catering](#)[Meyers Madhus - madkurser](#)[Meyers Deli - take away](#)[Følg Claus Meyer på Facebook](#)[Follow Claus Meyer on Twitter](#)[Claus Meyer Youtube](#)

QUICKGUIDE

[Til Virksomheder](#)[Til Private](#)

Økologien er i vid udstrækning en succeshistorie i Danmark. Men er det tilstrækkeligt? Gør vi nok, hvis vi dropper giftstoffer og kunstgødning? Fraværet af gift og syntetisk gødning giver nemlig ikke i sig selv en bæredygtig fødevarerproduktion og natur. Vores natur er i dag stærkt fragmenteret, og der er brug for nytænkning, hvis vi skal bevare eller endda øge mangfoldigheden.

Det var emnet, da en række fremtrædende madfolk, heriblandt Christian Puglisi og Claus Meyer, mødtes med forskere og praktikere i Meyers Madhus for at diskutere om biodiversitet kan tænkes ind i fremtidens fødevarerproduktion og gastronomi.

Blandt deltagerne var en af de stærkeste stemmer i debatten om biodiversitet herhjemme, seniorforsker og modtager af Miljøprisen, 2012, Rasmus Ejrnæs, samt den fremtrædende amerikanske forsker og "breeder", Stephen Jones fra Washington State University.

Det blev en rejse gennem amerikanske hvedemark, tilbage i tiden til glemte bælgfrugter, og hjem igen til et unikt, dansk forskningsprojekt om græsmarker, bier og ost.

Et ambitiøst forskningsprojekt

Det konkrete udgangspunkt var et produkt, hvor der er taget hensyn til biodiversitet gennem hele kæden fra mark til bord. Nemlig, en økologisk høst fra det danske mejeri, Naturmælk, produceret som led i forskningsprojektet EcoServe. Denne ost er unik, fordi der er taget højde for, hvad produktionsmåden betyder for bierne i marken – den mark, som giver hø til køernes foder – de køer, som leverer mælk til osten. Det giver et produkt, som potentielt har gavnlige effekter på alle led i kæden – og som smager forrygende. Den vender vi tilbage til.

Abrikostræerne findes

"Biodiversiteten er vores livsforsikringspolice". Det er omkvædet i den fremherskende debat om biodiversitet. Men dette argument, at vi skal redde mangfoldigheden for at redde os selv, udfordrer Rasmus Ejrnæs: Menneskeheden kan sagtens overleve med en fattig natur og færre arter. Spørgsmålet er, om vi kan leve med at forårsage en masseudryddelse af klodens arter, så længe den ikke truer vores egen eksistens? Ifølge Ejrnæs må vi erkende, at naturbevarelse ikke handler om at redde os selv, men om, hvorvidt vi mener, naturen er værd at bevare for sin egen skyld. Fordi den findes.

Hør Rasmus Ejrnæs fortælle om naturens tilstand og de valg, vi står over for, hvis vi vil bevare de 35.000 arter, vi lever sammen med inden for Danmarks grænser [her](#).



Wheat out of place – Dr. Stephen Jones

Amerikansk landbrug er kendetegnet ved enorme kontraster. Fra den mest højproduktive, ensrettede og industrialiserede produktion, man kan forestille sig, til meget ambitiøse bestræbelser på det modsatte: at genopfinde en bæredygtig og mangfoldig dyrkning, der hviler på værdier som smag, sundhed og kvalitet. Stephen Jones er bannerefører for sidstnævnte bevægelse.

I sit "Bread Lab" på Washington State University, midt i en revitaliseret landbrugsdal (den nordligste med hoveddyrkning i USA) arbejder Dr. Jones og hans studerende på minutiøst at udforske og kortlægge egenskaberne ved over 40.000 hvedetyper. Blandt deres tætteste samarbejdspartnere er top-kokke og bagere fra hele Nordamerika. Dogmet for selve bagningen: kun 100% fuldkorn!

Læs mere om Stephen Jones' øjenåbnende syn på hvede og amerikansk landbrugskultur [her](#)

Find flere artikler om Stephen Jones og hans ligesindede [her](#)



Glemte bælgfrugter – Christian Puglisi

Gråærter, lollandske rosiner og Holgers høje ært. Det er afgrøder, som tidligere stod i mange danske haver, og i dag er på vej tilbage fra næsten total glemsel. Køkkenchef på Relæ og Manfreds, Christian Puglisi, er en af dem, der bedriver en art gastronomisk grundforskning i de glemte afgrøder for at få dem tilbage på tallerkenen.

Det handler om at hive et stykke biologisk kulturarv frem i lyset, og igen udvide det repertoire af spiseplanter, der over tid er blevet indsnævret til kun de mest medgørlige og umiddelbart velsmagende arter og sorter.

De glemte grøntsager er tilgængelige for alle, blot man har et stykke jord –eller en stor spand – at så dem i. Læs mere hos [frøsamlerne](#) og [plantearven](#)



At binde naturen sammen – om EcoServe

Græsmarker i Danmark, inklusiv de økologiske, er ofte store marker med monokultur og lav biodiversitet. Men de rummer et uudnyttet potentiale for at understøtte livet i den omkringliggende natur. Og det er der brug for: Vores natur er under pres, og f.eks. er bierne, sommerfuglene og andre uundværlige bestøvere kritisk truede – både i Danmark og på verdensplan.

I EcoServe undersøger forskere sammen med landmænd, mejerister og gastronomiske fagfolk, hvad der sker, hvis vi skaber en langt større mangfoldighed af planter i græsmarkerne; for de truede bestøvers vilkår, for kulstoflagringen i jordbunden, for høets kvalitet og for den høost, der produceres af køernes mælk. Det handler om at få landbrug og natur til at samarbejde, så skellet mellem natur og ikke-natur bliver mindre skarpt.

En ost med et fremragende CV

Det håndgribelige produkt af EcoServe-projektet er en økologisk høost. Høost er en fast, langtidsmodnet ost. Den har sit navn, fordi den er fremstillet af mælk fra køer, der ikke får ensilage, men derimod tørret græs og urter vinteren igennem, når de ikke kan græsse på marken. Høosten er produceret i Danmark siden 2005, men dette er første gang på basis af mælk fra køer, der har spist hø med så højt et indhold af urter.

Diversitet avler diversitet

Alle resultater fra projektet foreligger ikke endnu, men foreløbig ved vi, at jo flere arter af urter, der er i græsmarkerne, jo flere arter af bestøvere finder man også. Det viste en tidlig undersøgelse i projektet. Hvis vi også kan lade små områder af markerne stå, når vi slår dem til hø, så har de urterige marker potentiale som spisekamre for de kriseramte bestøvere.

Det synes også at være tilfældet, at hø som foder til malkekøer giver en sundere fedtsyresammensætning i mælken, end når køerne fodres med ensilage. Helt sikkert er det dog, at hjemmælk er særlig velegnet til osteproduktion. Vi ved også, at i græsmarker med mange forskellige urter – og især bestemte urter med dybe og tætte rodnet, som kommen – kan lagres markant mere kulstof end i marker med græs som monokultur.

Læs mere om projektet [her](#)

EcoServe et samarbejde mellem Aarhus Universitet, Københavns Universitet, Naturmælk, Økologisk Landsforening og Meyers Madhus. Projektet monitoreres af ICROFS.

