

2. BIODIVERSITET OG MERE BÆREDYGTIGE DYRKNINGSFORMER

Hvorfor er biodiversitet og dyrkningsformer relevant at kigge nærmere på?

Vi står i en biodiversitets- og klimakrise, som hænger sammen, og som en del af fødevarebranchen har vi et stort ansvar for at være med til at løse kriserne. Fødevaresektoren står således for næsten en tredjedel af de globale udledninger af drivhusgasser og er samtidig en meget væsentlig årsag til tab af biodiversitet. Biodiversitetskrisen, skyldes især biodiversitetstab igennem land, der konverteres til landbrug.

Fordi vores branche lever af at servere måltider og drikkevarer bliver den største belastning på natur og klima, vores indkøb og forbrug af fødevarer.

Et velkendt eksempel er den tropiske regnskov, hvor mennesker igennem årene har fældet og ryddet store dele af regnskoven for at gøre plads til afgræsning til kvæg, sojaproduktion og palmeolieplantager.

I tropiske lande forsvinder der, ifølge de nyeste tal fra FN's skov- og fødevareorganisation FAO, syv millioner hektar skov om året. Det svarer cirka til en fodboldbane hvert tredje sekund. (Kilde: [Verdens Skove](#)). En af de væsentligste årsager til, at biodiversiteten er i krise, er således ændringer i arealanvendelse, hvor et stigende landbrugsareal tager pladsen fra den vilde natur.

Andre årsager er ændringer i den måde, hvorpå vi bruger ferskvand og havet, forurening, klimaændringer og invasive arter.

Voksende pres fra samfundet for at få virksomheder til at handle på biodiversitet

I december 2022 godkendte 196 lande, igennem FN, en ny og global aftale om beskyttelse af biodiversitet. Officielt hedder dokumentet Biodiversitetsaftalen eller Kunming-Montreal Global Biodiversity Framework, mens den mere populært beskrives som "naturens Paris-aftale".

Biodiversitetsaftalen indeholder centrale globale mål, f.eks. genopretning af 30 % forringede økosystemer globalt (til lands og til vands) inden 2030, et stop for udryddelse af kendte arter, og reducere udryddelsesrisikoen og -raten for alle arter i 2050, reducere risiko ved pesticider med mindst 50 % inden 2030 og reducere tab af næringsstoffer til miljøet med mindst 50 % inden 2030.

En af målsætningerne i aftalen lægger op til, at der udvikles krav til virksomheder om at rapportere på, hvordan deres drift og værdikæder påvirker natur og biodiversitet. Der forventes således voksende regulering på området fremover. Derfor vil virksomheder begynde at indsamle data og viden om deres påvirkning og afhængighed af biodiversitet.

EU har allerede [Den europæiske grønne pagt](#) (EGD) en handlingsplan for fremme en effektiv udnyttelse af ressourcerne igennem cirkulær økonomi, genopretning af biodiversiteten og reducere af forurening.

EU har bla indført en ny [Lov om skovrydningsfrie produkter](#) (EUDR), som forpligter virksomheder, der importerer kaffe, kakao, soya, palmeolie, træ, kød og gummi til EU, til at dokumentere, at disse råvarer ikke kommer fra skovområder, hvor der er sket trærydning 12 mdr. bagud. EU ønsker ikke at forbruget i Europa skal forårsage skovrydning i andre dele af verden.

Mere bæredygtige dyrkningsformer

Vi kommer derfor ikke udenom at tænke meget nøje over, hvordan vi dyrker jorden, og vi bliver nødt til at dyrke den på en måde, så vi samtidig giver plads til naturen i landbrugsproduktionen.

Som restauratører kan vi påvirke dette ved at efterspørge fødevarer, der er produceret efter biodynamiske, økologiske og/eller regenerative principper.

75% af den globale fødevareforsyning stammer fra bare 12 afgrøder og 5 dyrearter. Det er tankevækkende set i lyset af, at der findes mere end 20.000 kendte spiselige plantersorter på verdensplan. (Kilde: FN's Fødevare- og landbrugsorganisation (FAO))

Som bidrag til en mere bæredygtig udvikling, skal vi spise meget mere diversitet. Her spiller de professionelle køkkener en væsentlig rolle, når det handler om at ændre madvaner på et overordnet samfundsmæssigt plan.

Derudover har vi i vores branche en oplagt mulighed for at efterspørge mere utraditionelle afgrøder og produkter. Hvis vi skal væk fra monokultur og endeløse rækker af ens afgrøder, skal vi servere mange flere forskellige sorter af grønt, frugt, korn og bælgfrugter. Serverer vi kød, fisk og skaldyr, skal vi ligeledes tænke i langt større diversitet.

Økologisk dyrkning

En væsentlig målsætning for økologisk jordbrug er netop at bidrage til natur og biodiversitet, og sammenlignet med konventionelt jordbrug har det økologiske jordbrug en gavnlig effekt på biodiversiteten. I gennemsnit er der [30% flere vilde plante- og dyrearter i og omkring de økologisk dyrkede marker](#). Det vurderer ICROFS - Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer, der er nedsat og økonomisk støttet af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Blandt de væsentligste årsager til dette er fravær af pesticider, anvendelsen af organisk gødning og en anden afgrødefordeling, og derudover har kravet om, at kvæg kommer på græs, en gavnlig effekt på diversiteten af visse grupper af organismer. Fraværet af pesticider er endvidere med til at forhindre, at rester af sprøjtemidler ender i vandløb, søer og naturen omkring bedriften eller i os selv.

Når det gælder de før omtalte bier, er der på økologiske bedrifter ligeledes generelt flere arter og flere individer end på konventionelle, hvilket medvirker til bedre bestøvning. Også jordens mikrobielle biodiversitet er generelt større i økologisk jordbrug sammenlignet med konventionelt, hvilket styrker jordens sundhed og dyrkningspotentiale også på længere sigt.

Biodynamiske dyrkning - økologisk plus ekstra

Biodynamisk dyrkning er ikke alene økologisk, det bygger også på et større helhedssyn på sammenhænge mellem jord, planter, dyr, mennesker og naturen. De biodynamiske Demeter-regler har skrappe krav end økologireglerne til både dyrkning og forarbejdning. Det er af hensyn til bl.a. jordens humusdannelse og frugtbarhed, gårdens biodiversitet, dyrevelfærden, sociale forhold, produkternes smag og forbrugernes sundhed.

Videnskabelig forskning gennem 42 år med sammenligning af biodynamisk, økologisk og konventionel dyrkning viser, at den biodynamiske metode er den mest klimavenlige og den bedste til at styrke jordens frugtbarhed, kulstofopbygning og den biologiske mangfoldighed.

De biodynamiske dyrkningsmetoder fremmer planternes vitalitet og modstandskraft og giver dem en mere karakterfuld smag. Det er grunden til, at biodynamiske vine og råvarer har høj status blandt vinkendere og madfolk.

Produkter, der opfylder de internationale Demeter-regler, må mærkes med de to Demeter-mærker: 'blomsten' og handelsmærket.

De biodynamiske produkter tæller med i opgørelsen af økologiske fødevarer til de økologiske spisemærker.

Læs mere om biodynamisk forskning, kvalitet, Demeter-regler og forhandlere på Foreningen for Biodynamisk Jordbrugs hjemmeside www.biodynamisk.dk

Regenerativ dyrkning

Det regenerative landbrug vinder mere og mere indpas over hele verden. Også i Danmark.

At regenerere betyder at genopbygge. Når man taler om regenerativt landbrug eller regenerative dyrkningsmetoder, handler det således om at genopbygge jorden og de naturlige systemer, som landbruget er en del af. Den regenerative bevægelse udspringer af vores globale sundhedskrise samt biodiversitets- og klimakrisen, hvor en ny generation ønsker at dyrke jorden regenerativt.

I Danmark har vi både en biodynamisk og en økologisk certificering, men vi har endnu ikke en definition af det regenerative landbrug og heller ingen mærkningsordning, der kan guide os mod de regenerativt dyrkede fødevarer.

Herhjemme betegner mange økologer sig som regenerative, da de udover de økologiske principper også efterlever de regenerative metoder, som består af:

1. Minimal eller ingen jordbearbejdning
2. Diversitet og rotation af afgrøder
3. Plantedække hele året
4. Dyr på græs (holistisk afgræsning)
5. Kompostering

Et landbrug kan således være økologisk uden at være regenerativt, men et regenerativt landbrug er ej heller altid økologisk (og dermed uden pesticider og syntetisk gødning). Det er derfor altid vigtigt at spørge ind til, hvordan et landbrug dyrker deres jord. Hvilke regenerative metoder anvender de? Og dyrker de samtidig økologisk?

I USA findes certificeringen [Regenerative Organic Certification](#), og heri ligger en præmis om, at dyrkningen skal foregå efter det økologiske princip; at udelade brugen af syntetisk gødning og pesticider samtidig med at de regenerative metoder anvendes.

Resultatet af at dyrke økologisk regenerativt er en levende frugtbar jord, der kan binde kulstof og dyrke næringsrige fødevarer og er således kendetegnet ved at:

- Genoprette jorden og dens frugtbarhed
- Øge og beskytte biodiversiteten
- Binde kulstof i jorden
- Reducere drivhusgasudledninger
- Producere næringsrige fødevarer

På www.foodprintnordic.org kan du læse mere om, hvordan du som restaurant kan bruge din platform til at skabe forandring og fremme det økologiske og regenerative landbrug.

Regenerativ dyrkning er ikke defineret, men er en række principper, et landbrug kan tilslutte sig for at løfte jordens frugtbarhed. DRC udgav november 2024 en række anbefalinger sammen med Tænketaanke Frej med det formål at få fremmet brug af en mere konkret defineret brug af regenerative dyrkningsprincipper. Udfordringen er, at ønsker man at markedsføre regenerative fødevarer som mere bæredygtige sammenlignet med f.eks. konventionelle, er den manglende definition for regenerativ en udfordring og kan medvirke til greenwashing.

Sådan kommer du i gang med en indsats for biodiversitet

For at igangsætte en indsats for biodiversitet er der hjælp at hente hos bl.a. WWF. I deres "[Biodiversity Guide for Business](#)" beskriver de, hvordan virksomheder kan komme i gang med at identificere, risikovurdere og sætte mål for deres arbejde med biodiversitet. WWF har også udarbejdet rapporten "[Danish Business & the biodiversity crisis](#)", samt et lille [resumé af denne](#). Begge rapporter kan downloades [her](#). Senest har WWF lanceret det gratis værktøj "Biodiversity Risk Filter", der hjælper virksomheder med at vurdere deres effekt på biodiversiteten. Det kan du læse mere om [her](#).

- Er I endnu ikke der, hvor I har ressourcer til at lave strategier på området, så start med så vidt muligt at vælge fødevarer, der er produceret efter biodynamiske, økologiske og/eller regenerative principper.
- Undersøg muligheden for at anlægge jeres egne køkkenhaver, hvor I både kan hente friske råvarer og samtidig gavne biodiversiteten. (Undgå i så fald at bruge spagnum som vækstmedie. Spagnum er ikke en fornybar ressource og spagnum moserne er stærkt truede.)
- Lav jeres egen kompost af køkkenaffaldet (undgå dog tilberedt mad og råt kød, da det tiltrækker skadedyr). Komposten gavner jordens kvalitet ved at tilføre den liv og næringsstoffer. Aarstiderne har lavet denne [opskrift på kompost](#), som du kan lade dig inspirere af.
- Efterspørg gamle frugt-, grønt-, kornsorter og bælgfrugter. Vær bevidst om at bruge mere utraditionelle afgrøder i jeres køkken, da I dermed er med til at efterspørge biologisk mangfoldighed.
- Hvis I serverer kød, så undersøg muligheden for at støtte op om de gamle husdyr racer.
- Der findes cirka 230 arter af fisk i danske farvande, men ofte er det de samme 5-10 arter, vi serverer for vores gæster. Overvej, hvordan I kan servere mindre kendte typer fisk, bløddyr og skaldyr.

- Bruger I produkter der indeholder palmeolie, så gå efter dem, der er RSPO certificerede. RSPO står for [Roundtable on Sustainable Palm Oil](#), som er en non-profit medlemsorganisation, der består af både NGOer, institutioner, indkøbere og producenter. Sammen har aktørerne udarbejdet en certificerings-standard for produktion og sporbarhed, der skal sikre at palmeolien lever op til miljømæssige og sociale principper og krav.
- Vær ligeledes opmærksom på udfordringerne ved soja. Produktionen af soja kan, ligesom med palmeolie, have alvorlige følger for mennesker, dyr, biodiversitet og klima fordi skove ofte ryddes i de lande, hvor sojaen produceres. Alene i Danmark importerer vi årligt 1,7 millioner tons soja, hvoraf størstedelen går til dyrefoder. Gå efter ansvarligt produceret soja gennem certificeringsordninger som fx: [Round Table on Responsible Soy](#) (RTRS), [ProTerra](#) eller økologi-mærkerne. Og udskift så vidt muligt sojaolie med økologisk dansk rapsolie.
- Tjek [Etisk Handels Danmarks alliancer](#) for ansvarlig palmeolie og ansvarlig soja. Her udarbejder de deltagende virksomheder en handlingsplan og giver status én gang årligt om, hvad de har gjort for at komme tættere på den fælles mission om at hindre afskovning og fremme ansvarlig produktion. Etisk Handel Danmark har ligeledes [alliancer for bæredygtigt fiskeri](#) og [ansvarlig kaffe](#). Alt sammen er med til at øge biodiversiteten samt kulstofbindingen og giver samtidig de friskeste råvare i køkkenet til stor glæde for både gæster og medarbejdere.

Introduktion af dansk hjemmehørende plantesorter

Foreningen OriGENaler arbejder for at genintroducere vores danske, hjemmehørende plantesorter i fødevarsystemet – og skabe mere biodiversitet på tallerkenen. Samtidig arbejder de for at inddrage de professionelle køkkener i opgaven med at bevare de gamle sorter i produktionen og dermed fremme diversiteten i vores fremtidige fødevarsystem.

Foreningen består af økologiske landmænd, fødevarer virksomheder og -forhandlere, organisationer og ildsjæle fra hele landet, som alle ønsker, at vi fortsat kan spise af og bevare Danmarks hjemmehørende plantesorter og husdyrracer.

I dag er fødevarerproduktion baseret på ganske få og ofte udenlandske forædlede sorter, og det er den udvikling, som foreningen for ORIGENALER forsøger at ændre. Ved at bevare produktionen af de gamle frugt-, grønt- og kornsorter, bælgrugter og husdyrracer sikrer vi, at vi også i fremtiden har et spændende og smagfuldt udvalg i køkkenet.

Vil du høre, hvor du kan få fingrene i spændende, smags- og næringsrige produkter som fx Amager hvidkålen, æggeblommekartoflen, snebold blomkål, detroit dark red rødbeden, gotlandslinsen, rød nøgenbyg, bacongrisen, ertebøllefåret og mange flere, så kontakt foreningen, der kan henvise til en fødevareleverandør eller producent.

Ved fortsat at købe og spise produkter, der er baseret på bevaringsværdige husdyrracer og kulturplanter, kan vi skabe et forretningsmæssigt grundlag for videre avl og produktion, og på den måde være med til at fremme den biologiske mangfoldighed.

[Her](#) kan du læse mere om foreningen OriGENaler og se en video om deres arbejde.