



GAMMEL DANSK FRUGT PÅ NYE FLASKER

Brænderiet Enghaven ved Mellerup forvandler gamle danske æblesorter til ædel brændevin, cider og pommeau.

SIDE 6-7

ØKOLOGI & ERHVERV

21. MAJ 2010 NR. 456 30. ÅRGANG ◀

DER BLÆSER NYE VINDE HOS VESTAS

Det er ikke kun energien fra Vestas' vindmøller, som er grøn. Også maden i kantinen i koncernens udviklingsafdeling i Århus er domineret af bæredygtige råvarer fra økologiske producenter.

SIDE 4-5



Der er trods alt grænser for, hvor meget man kan presse dyrene, naturen og miljøet - og nogle af de grænser er allerede passeret.

Leder side 2

Køer lever længst under åben himmel

Glæd dig over de økologiske afgræsningsregler. Afgræsning sænker køers dødelighed betydeligt

Dødeligheden for køer, der aldrig kommer ud på græs, er 25 procent højere end for køer, der gør. Det er et af resultaterne af et større forskningsprojekt om afgræsning, som Århus Universitet, DJF, gennemfører i disse år.

Oplysningerne kommer frem kun få måneder efter, at Folketinget valgte at se bort fra afgræsnings positive betydning for velfærden i en ny lov om hold af malkekvæg. I det forberedende arbejde kæmpede Dyrenes Beskyttelse til det sidste for et krav om afgræsning, mens Dansk Kvægs forhandlere gjorde det modsatte. Resultatet blev, at kun kvier i fuldspaltestalde skal på græs.

Køerne skal tvinges ud

Dødeligheden for køer, der aldrig får lov at kom-



me ud og motionere på en græsmark, er ifølge undersøgelsen 6,0 procent. For køer, der afgræsser, er den kun 4,8 procent.

Blandt de øvrige interessante tal fra undersøgelsen er, at tiden på græs har betydning. Mange timer på græs er markant bedre end få timer på græs. Desuden har det stor betydning for køernes sundhed, at de tvinges ud. Risikoen for at dø er stærkt forhøjet for køer, der selv kan vælge, om de vil være ude eller inde. I tidsskriftet Kvæg forklarer dyrlæge Peter Thomsen det med, at de køer, der har det dårligst – og derfor det største behov for at komme ud - måske ikke overkommer at gøre det, med mindre de tvinges til det.

Undersøgelsen er baseret på et spørgeskema blandt 391 mælkeproducenter med mere end 100 køer.

kmn@okologi.dk

wwwil du opdateres hver uge - helt gratis



På **ØKOLOGI & ERHVERV ONLINE** får du hver uge det hurtige overblik over de væsentligste nyheder inden for økologien. Som abonnent på **ØKOLOGI & ERHVERV** får du nyhedsbrevet gratis - det er en del af dit abonnement.

Nyhedsbrevet er også vejen til tovejskommunikation. Det hedder **ØKOLOGI & ERHVERV PANELET**. Her vil vi spørge læserne, når væsentlige spørgsmål er til diskussion, og du får nem adgang til at give din mening til kende.

Bestil nyhedsbrevet på www.datafabrikken.dk

Tast følgende kode: CLQM-5262-8V95, og udfyld tilmeldingsformularen

Regnskab & Rådgivning

Gratis uforbindende tilbud.

Vi har samarbejdsaftale med Økologisk Landsforening.

 **LANDBRUGSRÅDGIVNING SYD**

og **den grønne revisor**

www.lrs.dk

Vejle 73 74 20 20 Varde 73 74 20 20 Løgumkloster 73 74 20 20 Odense 73 74 20 20 Svendborg 73 74 20 20

Rabarbervej på Fyn

Bøgetræet er kun en af mange forårsbebuder. En anden er Lars Skyttes jordbærrabarber, som i år var to uger forsinket på grund af den kolde vinter. De seneste dage har den fynske frilandsgartner haft forrygende travlt, og hver dag sender han 1-4 paller rabarber til Coop. - Med den megen fugt, er det rigtigt rabarbervej, siger Lars Skytte, som også er begyndt at høste hvide asparges og specialsaler



Franske kæder opruster på økologi

De helt store kæder i Frankrig har i løbet af de sidste par år øget deres aktiviteter på det økologiske område mærkbart, og ifølge en ny rapport fra den danske ambassade i Paris sidder de store kæder på 70-80 procent af det økologiske marked. Carrefour, som er verdens anden største butikskæde efter amerikanske Wal-Mart, er Frankrigs førende, når det gælder salg af

økologiske varer. Men også de små selvstændige økologiske supermarkedskæder opruster. Blandt andet La Vie Claire, som ifølge et nyhedsbrev fra ambassaden på fem år har fordoblet omsætningen til knap 50 mio. euro, og alene i 2009 åbnede 20 nye butikker. La Vie Claire omfatter dermed 200 butikker, der sælger økolog.

MAD & MARKED

Brændevinsmagerne fra Mellerup

ÆBLER: Brænderiet Enghaven laver ædel økologisk brændevin af gamle danske æblesorter

Væsken i glasset er klar som vand, men det er en sødme-fuld blanding af æblearoma og alkohol som fylder munden, når frugtbrændevinen fra Brænderiet Enghaven rammer smagsløgene.

Det lille brænderi, som både har en økologisk og en konventionel produktion, ligger i landsbyen Mellerup på nordsiden af Randers Fjord. Her har gymnasievennerne Mikkel Nordkvist og Esben Moestrup realiseret en gammel drøm om at etablere en fødevarerproduktion på basis af dansk frugt.

Førstnævnte er kemiingeniør med speciale i gæringsprocesser, så produktion af brændevin var et oplagt valg.

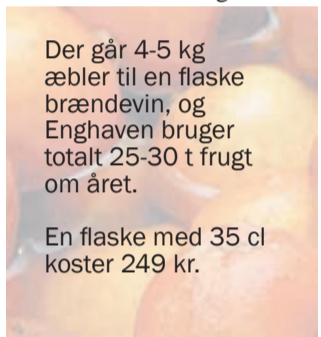
- Vi ville gerne lave kvalitetsfødevarer af dansk frugt, og da vi for fem år siden besøgte et destilleri på Sydfyn, var vi solgt, siger Esben.

Far ændrede planer

Vi sidder bænket ved et lille bord i brænderiets største lokale, som er domineret af store gærtanke og en mindre maskinpark, som er nødvendig for at rengøre, rive og

presse æblerne inden gæringen.

Esben er femte generation på slægtsgården, og han stiller flere flasker på bordet med økologiske frugtbrændevin af forskellige æble-



Der går 4-5 kg æbler til en flaske brændevin, og Enghaven bruger totalt 25-30 t frugt om året.

En flaske med 35 cl koster 249 kr.

sorter, mens han beretter om brænderiets tilblivelse.

- Min far (Erik Moestrup, red) byggede huset her som garage og hønsehus, siger Esben og sender et smil i retningen af faderen på den anden side af bordet.

Han gav efter for sin søns gode overtalelsesevner og udsigten til et lille brændevinsventyr i den tredje alder, og i dag er Erik medindehaver af brænderiet, som står trioen i et par mio. kr.

- Selv om vi har investeret nogle penge i det, er det et fritidsprojekt, og det må aldrig blive til et fuldtidsarbejde, pointerer Esben, som fungerer som virksomhedens daglig leder, men som le-

ver af indtægterne fra jobbet som underviser på Teknisk Gymnasium i Randers.

Stærke sager

Den største enkeltinvestering er det imponerende håndmedede destillationsapparat i kobber og stål, som under avisens besøg forvandler ca. 240 l mæsk til 7-8 l alkohol (70-80 %).

Til ære for fotograferingen smager Esben på den rene alkohol, og hans grimasse forklarer med al tydelighed, hvorfor brændevinen bliver fortyndet til en alkoholprocent på ca. 40 procent, før den bliver tappet på flaske.

- Jeg er overrasket over, hvor meget smagen varierer fra sort til sort, men vi stoler på vores egne smagsløg, siger Esben, der har et fast princip om aldrig at tilsætte sukker under gæringen, da det udvisker de mange smagsnuancer i de gamle danske æblesorter.

Det første år blev alle mulige sorter kørt gennem destillationsapparatet, men gradvist er de jyske brændevinsmagere ved at spore sig ind på de bedste sorter.

Tyske fif

I starten tankede de masser af gode råd og fif fra en tysk brænder, men gradvist har de selv lært håndværket – noget

af det på den hårde måde.

- Vi har fra starten arbejdet ud fra parole. Hvis vi putter skidt i brænderen, får vi også skidt ud. Hvis der er en forrådnelse i gang i æblerne, kan vi ikke styre processen, siger Esben Moestrup.

Der er ingen tradition for at bruge gamle danske sorter, så der er ikke andet for end at forsøge sig frem, og ifølge Erik Moestrup kan man i princippet lave brændevin på al sukkerholdig frugt.

- Der er utrolig forskel på æbler i forhold til, om de er plukket på det rigtige tidspunkt, og det er vigtigt, at æblerne får lov til at sidde og modne længst muligt på træet, siger han.

Få drikker frugtbrændevin

Efter et år på markedet har Enghaven desuden erfaret noget andet.

- Det er en snæver gruppe, der drikker brændevin, og vores kvalifikationer stopper, når vi skal sælge det, siger Esben.

Derfor har de overladt salget til grossisten Bestselection.

Men det er også tanken, at folk kan komme med deres egne æbler, og få lønproduceret brændevin eller cider, som de selv får med hjem eller sælger i deres gårdbutik eller på markedet.



Ædel frugtbrændevin brændt på Discovery har en kraftig æbleduft. Smagen er også kraftig og med bid. Her tester tester fra venstre æbleavlere Christian Hansen, konsulent Niels Nørskov fra Videncenter for Landbrug og 'brænder' Esben Moestrup.

Erik Moestrup og æbleavlere Christian Hansen renser alle æblerne sikre, at urenheder ikke ødelægger gæringen.

Økologi koster ikke en bondegård

Kost & Ernæringsforbundet har lavet en undersøgelse blandt institutionskøkkener. Den dokumenterer, at det ikke behøver at koste en bondegård at omlægge til økologi. Undersøgelsen viser, at der ikke er afsat væsentligt flere penge til økologi i de institutioner, der tilbereder mest økologisk mad. De bruger i gennemsnit 13,30 kr. til mad – godt en krone mere end de undersøgte køkkenerne i gennemsnit har til rådighed.

Guatemala-kaffe fra Gentofte

Det tidligere Gentofte Kafferisteri skiftede for nyligt navn til Ø-risteriet. Navneskiftet markerede, at alle kaffevarianter fra det lille håndværksristeri fremover vil være økologisk dyrket og certificeret.

Det gælder også seneste nyt fra risteriet, Guatemala Finca Celayn Y Anexos, der er en klassisk Guatemala-kaffe.

- 2010 høsten er perfekt i smag og balance, mener manden bag, Michael Bode, der har indgået aftale om køb af høsten fra denne kaffeplantage, for at sikre sig sikker levering.

Der ristes kun med nogle få kilo ad gangen. På denne måde tilføres kaffen personlighed, og de enkelte bønner ristes optimalt.

Kaffen pakkes direkte fra risteren i lufttætte aluposer med ventil, der sikrer kaffens kvalitet og aroma - hele vejen hjem.



Ti nye økologer

I Frankrig sker der for tiden er stor udvikling inden for økologiske landbrug. Gennem hele 2009 kom der hver måned 300 nye økologiske landbrug. I 2008 var der totalt 13.298 økologiske landbrug. Det tal var ved årsskiftet vokset til 16.400. Det svarer til en vækst på 23 pct.

På vej med cider og pommeau

PROJEKT: Enghaven og frugtavlere Christian Hansen arbejder sammen for at udvikle cider og pommeau på basis af gamle danske æblesorter som Ingrid Maria og Filippa

Det bobler og syder i dunkene med cider hos Brænderiet Enghaven. Indtil videre er der tale om en mindre forsøgsproduktion, men på sigt håber Esben Moestrup, at ciderproduktionen vil give virksomheden et ekstra ben at stå på.

- Vi låner os lidt op ad 'Det Nordiske Køkken' og vil gerne bevise, at vi kan lave cider af gamle danske sorter.

Han fortæller, at ideen bag det to-årige udviklingsprojekt 'Økologisk cider & pommeau' er at udnytte nogle af de lokale frugtavlere

økologiske æbler, som ikke lever op til detailhandlens strenge kvalitetskontrol.

For at undgå spild sættes pulpen fra æblepresningen til gæring og alkoholen fra den proces skal bruges til en dansk version af hedvinen 'Pommeau'.

Samtidig håber Enghaven at få en lille slurk af det hastigt voksende marked for cider. I dag er det især domineret af Carlsbergs 'sodavandsider' Somersby, men flere mindre danske producenter sælger også cider via de store dagligvarekæder. Hos Enghaven er blikket dog ikke rettet mod den brede dagligvarehandel, og udenlandske frugter kommer ikke på tale. I Mellerup er lokale råvarer og kvalitet vigtigere end kvantitet.

Lokale smagsdommere

- Vi vil gerne udvikle cider,

Tekst og foto:
Jakob Brandt

en testproduktion, og den jyske frugtavlere ser spændende perspektiver i produktion af cider og pommeau.

I vikingernes fodspor

- Vi skal tilbage og se, hvad vikingerne gjorde, og det bliver spændende, om vi kan lave en god cider uden de bitterstoffer, der er i de franske cideræbler, siger han, inden arbejdet med at klargøre æblerne går i gang.

Christian Hansens økologiske frugtplantage ligger tæt på Randers Fjords udmunding i Kattegat.

Her har han siden 1987 skabt en produktion af frugt og fjerkræ, og han dyrker æblesorter som: Rød ananas, Aroma, Prima, Vanda, Guldborg, Pigeon, Spartan, Lobo, Ingrid Marie, Bodil Nergård og Belle de Boskop.

der er lavet på enkeltsorter, siger Esben.

Det er hans ambition at hæve den håndværksmæssige overliggende mest muligt.

Et lille lokalt smagspanel er kørt i stilling for at udvælge de flasker, der rummer den bedste kombination af æblesorter, gærstammer og alkoholprocent, og deres dom bliver ledesnor i det kommende års forædlingsarbejde.

I første omgang er det frugtavlere Christian Hansen, der leverer råvarerne, og mens avisen er på besøg, kigger han forbi med et parti æbler, som skal bruges til

Fra frugt til flaske

Æblerne vaskes og sorteres. Stød og råd skæres væk.

Æblerne rives og knuses og lagres i store tanke, hvor der tilsættes gær.

Gæringen varer gennemsnitlig 4-12 uger, hvorefter mæsken brændes og destilleres.

Efter brændingen lagres brændevinen, inden den filtreres og tappes på flasker.

Hoved, hjerte og hale

Brændingen giver tre kvaliteter af alkohol. Hovedet er den første ildelugtende urene fusel, som bliver smidt væk. Derefter følger hjertet, der består af alkohol med masser af frugtroma, mens det sidste af destillationen kaldet halen har et lavt alkoholindhold og bliver brændt en gang mere, så den bliver helt ren.

Fra pulp til pommeau

En af de fagligt største udfordringer for Enghaven bliver at lave hedvinen Pomeau. For at gøre det skal de jyske brændere udvikle en velegnet proces til gæring og destillation af restproduktet fra ciderproduktionen, den såkaldte æblepulp. - Vi vil skabe et helt nyt produkt i dansk sammenhæng, siger Esben Moestrup.



Det håndmedede destillationsapparat fra Tyskland inddamper 7-8 liter alkohol under en brænding, og Esben Moestrup kan se den klare fortættede væske bag et køje.



og fjerner brune pletter for at