

Mød stjernekokkenes foretrukne leverandør af råvarer

Den 83-årige biodynamiske bonde Niels Stokholm er en af Danmarks mest idealistiske landmænd. På Thorshøjgaard på Nordsjælland lever han i harmoni med naturen og driver et bæredygtigt landbrug. Her søger Michelin-restauranter som Noma og Geranium inspiration og henter unikke råvarer. Niels Stokholm er nu aktuell i en samtalebog, der udkommer den 12. oktober. Alt overskuddet fra bogsalget går til bevaringen af Thorshøjgaard.

I en tid hvor det konventionelle landbrug presser naturen til det yderste, går biodynamikeren Niels Stokholm i den modsatte retning. Dyrenes foder kommer udelukkende fra gårdens egne arealer, og deres parring foregår naturligt, mens markerne kun gødes med kompost fremstillet på gården. På den måde skåner det biodynamiske landbrug miljøet, og det kan smages. Ifølge Danmarks mest anerkendte kokke har biodynamiske råvarer en bedre og mere ren smagsoplevelse.

Biodynamik er vejen frem

I dag kommer tre ud af fire danske malkekøer aldrig på græs. På Thorshøjgaard går køerne frit på gårdens arealer året rundt. For et halvt århundrede siden var der cirka 1,5 millioner originale røde danske malkekvæg. I dag er der knap 200 tilbage i Danmark, og en fjerdedel af dem græsser på Niels Stokholms marker på Nordsjælland, hvor deres naturlige instinkter studeres og aktiveres. Den helt særlige måde at drive landbrug på, får landets stjernekokke til at valfarte til Thorshøjgaard. Niels Stokholm ønsker selv at være foregangsmand for en mere bæredygtig retning inden for det danske landbrug.

“Det konventionelle landbrug befinder sig i en tornerosesøvn. Det er en tid, vi skal igennem. I dag er der kun fokus på, at økonomien skal være bæredygtig. Jeg mener i stedet, at naturen skal være bæredygtig. Når producenterne siger, at vi ikke kan brødføde nok mennesker, hvis vi omlægger det konventionelle landbrug til biodynamik, er det et udtryk for propaganda og kapitalisme. Jeg er overbevist om, at biodynamikken kan brødføde os alle. Men det tager tid og kræver, at vi ændrer vores vaner og vælger kvalitet frem for masseproduktion,” siger Niels Stokholm.

Biodynamik adskiller sig blandt andet fra økologi ved, at der kun må anvendes 11 tilsætningsstoffer mod 49 i økologiske og 374 i konventionelle produkter. For at undgå rester af medicin og sprøjtegifte, er det samtidig ikke tilladt for biodynamikere at gøde jorden med gylle fra konventionelt landbrug. De restriktive regler er med til at sikre forbrugerne livskraftige produkter med et minimum af uønskede tilsætningsstoffer.

Råvarer i verdensklasse

Men kan man virkelig smage forskellen? For at finde verdens bedste mælk har iværksætterkokken Claus Meyer afholdt en blindsmagning af mælk med 80 deltagere fra forskellige landbrug verden over. Her blev mælken fra Thorshøjgaard kåret som vinder. For at værne om den høje fødevarer-kvalitet, der sætter Danmark på verdenskortet for gastronomi, håber Claus Meyer derfor, at Thorshøjgaard kan fortsætte med at være videns- og bevaringscenter for landbruget i Danmark.

“Min forhåbning er, at Thorshøjgaard vil vokse sig stærkere gennem de næste 100 år. Det gælder både landbrugsindividualiteten, kvaliteten af gårdens råvarer, jordens sundhedstilstand, forholdet til omverdenen og ikke mindst gårdens økonomi,” siger Claus Meyer.

Claus Meyer er ikke den eneste anerkendte kok, der blåstempler Thorshøjgaard. Køkkenchefen for Noma, René Redzepi, henter kød, grøntsager og mælkeprodukter fra Thorshøjgaard til verdens bedste restaurant. De biodynamiske råvarer er derfor i høj kurs inden for den gastronomiske elite.

Bæredygtigt landbrug

For at styrke og bevare Niels Stokholms biodynamiske landbrug har klimakokken Jesper Møller taget sagen i egen hånd. Han er initiativtageren bag Copenhagen Street Food, som for hver solgt vandflaske donerer 4 kroner penge Thorshøjgaard.

“Når vi snakker om mad, er den nye trend, at vi vil have noget, der er ægte. Med biodynamiske råvarer får du noget, der er godt for din krop. Næsten alt, hvad der laves af mælk og kød i den vestlige verden, kommer i dag fra landbrug, der er gået fra at være et håndværk til at være hardcore forretning og industri. Madvarerne fra Thorshøjgaard er tydeligvis ikke et resultat af industri, men fremstår helt rene og uspolerede,” siger Jesper Møller.

Han er derfor sikker på, at flere i fremtiden ønsker at blive en del af biodynamikken. Men Jesper Møller mener ikke kun, at smagsoplevelsen er den afgørende forskel. Ifølge ham skåner det biodynamiske landbrug samtidig miljøet for unødigt udledning af biogasser.

“For mange år siden holdt bønderne mange flere køer, end de gør i dag. Men fordi man i dag fylder dem med industrifoder, der indeholder soja og andet, som er helt unaturligt for køerne, har de konstant diare og luft i maven. Kunne vi i stedet give køerne det, de naturligt har behov for, ville vi dels få bedre og sundere mælk, glattere køer samt undlade at udlede Co₂ i så store mængder, som det er tilfældet i dag,” siger Jesper Møller.

Gode fremtidsudsigter

Ifølge Foreningen for Biodynamisk Jordbrug er salget af biodynamiske madvarer steget med 55 % de seneste fem år. Danskernes øgede miljøbevidsthed sender derfor et klart signal til landbruget, og det skaber ifølge Niels Stokholm gode forudsætninger for biodynamikken.

”Jeg er overbevist om, at landbruget bliver mere miljørigtigt i fremtiden. Men ethvert fremskridt kræver tid og indsigt. I dag tager vi mad fra naturen. Jeg mener, at vi i fremtiden må finde glæde ved aktivt at hjælpe naturen. Biodynamisk landbrug er vejen frem,” siger Niels Stokholm.

Bogen ‘Kærlighed til alt levende’ om Niels Stokholm og landbruget på Thorshøjgaard udkommer den 12. oktober og er blevet til igennem en række samtaler med filosofen Carsten Graff. Bogen henvender sig til alle aldre, som interesserer sig for en utraditionel vinkel på landbrug og fødevarer.

FAKTA

Kendt fra Phie Ambos dokumentar ”Så meget godt i vente”

Niels Stokholm blev verdensberømt, da dokumentaren ”Så meget godt i vente” af Phie Ambo rullede over skærmen på DR1 og i biografer verden over tilbage i 2014. Over 2 ½ år fulgte Phie Ambo Niels Stokholms arbejdsliv og kamp mod myndighederne om retten til at drive sit landbrug. Siden da er stjernekokke og madinteresserede fra både ind- og udland valfartet til Thorshøjgaard for med egne øjne at kunne opleve Niels Stokholms glade dyr og helt specielle måde at drive landbrug på.

OM BOGEN

‘Kærlighed til alt levende’ om Niels Stokholm og landbruget på Thorshøjgaard udkommer den 12. oktober. Bogen er blevet til igennem en række samtaler mellem Niels Stokholm og filosof Carsten Graff, og har givet lejligheden til at dykke ned i den fascinerende tankegang hos en karismatisk, principfast og ideologisk landmand, der er pioner inden for sit felt. Bogen er for alle med en interesse for en utraditionel tilgang til landbrug og fødevarer og giver både en indsigt i Danmarkshistorie, selvudvikling og et sundt dyreliv.

BOGRECEPTION

På udgivelsesdagen for bogen ‘Kærlighed til alt levende’ onsdag den 12. oktober afholdes der bogreception på Thorshøjgaard fra klokken 15.00 - 18.00. Alle er velkomne til at deltage.

Link til begivenheden:

<https://www.facebook.com/events/162305667522824/>

KONTAKTOPLYSNINGER

Alexander Loft Birkmose

Pressekontakt for bogen ‘Kærlighed til alt levende’

20 76 28 54

alexander@grobowski.dk

Carsten Graff

Forfatter til bogen ‘Kærlighed til alt levende’

52 80 11 52

carsten@carstengraff.dk

Niels Stokholm

Biodynamisk landmand v. Thorshøjgaard

49 71 96 42

info@landbruget-thorshoejgaard.dk

Maja Tini Jensen

PR-konsulent v. Copenhagen Street Food

31 31 98 90

mtj@copenhagenstreetfood.dk