



Eko/Fairtrade-guide Malmö





Naturskyddsföreningen i Malmö

Valet är ditt!

Det har kallats världens minsta miljörelse, att flytta handen i butikshyllan och välja det miljömärkta eller det rättvisemärkta alternativet. Det alternativ som låter oss slippa bekämpningsmedel och konstgödsel i våra jordar och som låter djuren gå ute och bete sig naturligt. Det alternativ som tagits fram med schyssta villkor för de anställda. Det enda alternativ som är hållbart på lång sikt. Fler och fler lantbrukare idag väljer att ta hänsyn till miljö och människor och driva ekologiskt och rättvist jordbruk. Endast med ditt stöd kan de fortsätta!

Ekologiskt och rättvisemärkt är för dyrt säger många. Visst är det ofta lite dyrare än konventionella produkter, bl.a. för att ekologiskt jordbruk kräver mer tid och mer plats och för att rättvisa villkor kostar mer än slavlöner. Men har du tänkt på vad det är du betalar för? Och vad kostar egentligen en framtid med ren luft och rent vatten? Med friska människor och djur? Den miljöförstöring vi utsätter jorden för är inte gratis, förr eller senare måste något betala. Detsamma gäller det orättvisa utnyttjandet av människor i tredje världen. Om inte vi är beredda att betala nu kommer våra barn och barnbarn att få betala senare!

Ekologiskt och rättvisemärkt är svårt att hitta säger en del. Det är bara delvis sant. Basprodukter som t.ex. bananer och kaffe finns nu att hitta i de flesta butiker. Andra produkter kan vara svårare. Vi vill att du ska kunna köpa det mesta av dina livsmedel från ekologiska producenter och att du också ska kunna hitta rättvisemärkta produkter. Därför har vi tagit fram den här guiden med finansiellt stöd från Malmö stads miljöanslag. Här hittar du

en samling företag i Malmö som saluför fräscha ekologiska och rättvisemärkta produkter av god kvalitet. Mat som är vacker att se på, god att äta och som du kan köpa med gott samvete.

Vi som står bakom eko/fairtrade-guiden är en ideell förening som heter Naturskyddsföreningen i Malmö. Vi är en lokal krets av Svenska Naturskyddsföreningen. SNF är Sveriges största miljö- och naturorganisation med ca 170.000 medlemmar! Här finns det plats för såväl fågelfreaks som klimatkämpar. Några jobbar för att rädda en halvt bortglömd skalbagge, andra intresserar sig för den globala resursfördelningen. Det som förenar oss är intresset för natur och miljö, både lokalt och globalt. Du som är intresserad av att jobba lokalt är välkommen till oss i Malmökretsen.

Har du hittat vår hemsida? Den finns på www.malmo.snf.se. Där lägger vi in vårt program och uppgifter om hur du kan nå oss, men också information om vad som är på gång just nu, t.ex. i våra arbetsgrupper och i våra projekt. Vill du ha mer information om natur- och miljöfrågor eller om föreningen i stort så finns det en fantastiskt innehållsrik sida som drivs av vårt riksförbund. Den hittar du på www.snf.se. Där kan man också bli medlem via webben, snabbt och enkelt.

Vi hälsar dig välkommen till det ekologiska och rättvisa Malmö och till Naturskyddsföreningen!

Johanna Ekne, ordförande i Naturskyddsföreningen i Malmö
johanna.ekne@snf.se

Ekologiskt och rättvisemärkt i Malmö stad

Vill du att världen ska bli lite friskare och rättvisare? Då håller du rätt bok i din hand. Eko/Fairtradeguiden visar vägen till Malmös utbud av affärer och restauranger som erbjuder ekologiska och rättvisemärkta varor. Genom att välja dess varor bidrar du till ett mera hållbart samhälle, inte bara i Malmö. Du värnar dessutom om din egen och andras hälsa.

Guiden är producerad av Svenska Naturskyddsföreningen och är finansierad av Malmö stads Miljöanslag. Denna guide är ett sätt visa upp vad som redan finns i Malmö och vill inspirera andra näringsidkare och givetvis konsumenter att haka på denna starka trend för etisk och hållbar konsumtion.

I Malmö stads miljöprogram 2003-2008 finns ett mål om 10 procent av marken ska vara ekologiskt brukad år 2008. Dessutom ska 20 % av de inköpta livsmedlen i Malmö stads verksamhet vara ekologiskt producerade senast år 2007. År 2012 ska 100 % av Malmö skolrestaurangers livsmedel vara ekologiskt producerade.

Malmö stad startade under våren 2006 aktivt sitt arbete för att för att Malmö ska bli en Fair Trade City. När du läser detta är det säkert redan ett faktum. Fair Trade City innebär bl a att kommunens alla förvaltningar förbinder sig att öka sina inköp av Rättvisemärkta varor, att det finns en viss mängd Rättvisemärkta varor i stadens butiker och att kommunens invånare ges tillgång till information om Rättvisemärkt.



Ekologiskt

Ekologiskt är bättre för både dig och vår miljö. Genom att välja ekologiskt producerade produkter gör du ett aktivt val för att minska belastningen på luft och vatten, och på både din hälsa och de som producerat varans hälsa.

Utbudet av ekologiska varor ökar ständigt. Det finns nu ekologiska alternativ inom i stort sett alla varukategorier: Mat, kläder, rengöringsprodukter, smink, hårvård...

Det finns flera miljöfördelar med ekologisk produktion jämfört med konventionell. Kemiska bekämpningsmedel är inte tillåtna på ekologiska odlingar. Därför sprids heller inga kemiska bekämpningsmedel till sjöar och grundvatten från ekologiska odlingar. Istället används biologisk bekämpning som exempelvis rovinsekter.

Den ändliga resursen och energikrävande produkten konstgödsel får inte användas på ekologiska odlingar. Genetiskt modifierade organismer får inte heller användas i ekologisk produktion och det är förbjudet att tillsätta syntetiska tillsatser till ekologiska livsmedel. Den ekologiska odlingen gynnar den biologiska mångfalden genom att det inte förekommer några ämnen som stör den delikata balansen.

I ekologisk djuruppfödning har djuren möjlighet att utöva sitt naturliga beteende. Det betyder att grisar ska kunna böka, kossor beta. Hönsen får större utrymme än de höns som föds upp på konventionella gårdar. Kalvarna får gå med sina mammor längre än i konventionell djuruppfödning och fodret får inte innehålla antibiotika.

Ekologiska livsmedel är ofta lite dyrare. Det beror bland annat på att den ekologiska andelen av livsmedelsmarknaden är relativt liten. Och på att ekologisk odling utan konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel ofta ger mindre avkastning än konventionell odling. Dessutom kan den innebära mer arbete för odlaren.

I Sverige kontrolleras den ekologiska odlingen av KRAV. Föreningen, som är en av världens största i sitt slag, har tre huvuduppgifter. KRAV sätter upp regler för ekologisk produktion, de kontrollerar att reglerna följs och godkänner producenter. Slutligen tillhandahåller de en märkning, KRAV-märket, och informerar om detta.





Blommor, svanar och klöver. Det är inte helt lätt att hitta rätt i djungeln av märken som signalerar att en vara är bra för miljön.

Att en vara är miljömärkt betyder inte med automatik att den är bra för miljön. Märkningen innebär endast att varan uppfyller vissa kriterier som den granskande organisationen satt upp. Det innebär att den är mindre miljöbelastande än andra produkter inom samma område.

I Sverige finns det i dag fyra etablerade miljömärken: Bra Miljöval, Svanen samt KRAV för livsmedel och EU-blomman, som än så länge bara gäller för ett fåtal produkter. Bra Miljöval, Svanen och KRAV har funnits i mer än tio år och har stor spridning. Det finns ytterligare en märkning: "Ekologiskt lantbruk" som i dagsläget finns på vissa charkvaror, eftersom KRAV inte tillåter att producenten tillsätter nitrit.

Miljömärkningen är till för att underlätta för oss

konsumenter att göra val som belastar miljön så lite som möjligt. Samtliga märken – Bra Miljöval, Svanen, KRAV, EU-blomman och "Ekologiskt lantbruk" – fyller även en annan funktion; De driver på utvecklingen för att ta fram mer miljöanpassade varor eftersom kraven på märkningen ständigt skärps.

Det finns även andra märken som indikerar miljömedvetenhet, till exempel WWF:s Panda och företags egna märken som de sätter på sina produkter. Dessa är dock inte oberoende miljömärken. Coops gröna klöver, som sitter på hyllkanten i butikerna, signalerar ett bra miljöval, men innebär inte att varan alltid är miljömärkt.

Två andra märkningar som bör nämnas är TCO:s märkning av datorer och andra kontorsapparater. TCO har även tagit fram krav för märkning av mobiltelefoner. Ett annat märke som blir mer och mer etablerat är FSC – Forest Stewardship Council – som omfattar skogsprodukter.



Bra Miljöval



Hur har man råd?

Ekologiskt och rättvisemärkta produkter är oftast dyrare än konventionellt producerade. Hur gör man då om man inte har utrymme för att lägga mer pengar på sin konsumtion, men ändå vill handla schysst?

- Köp mera råvaror – färre halv- och helfabrikat. Om du lagar stora satser och fryser in har du din egen nyttiga och billiga "snabbmat".
- Laga mer vegetariskt. Experimentera med bönor, kikärter och linser – det är mycket billig och näringsrik mat.
- Ät efter säsong. Mat som inte växer lokalt den årstid vi köper den är givetvis dyrare.
- Köp storpack, till exempel linser i lösvikt.
- Baka ditt eget ekobröd.
- Laga lagom mycket så du slipper slänga. Vi slänger cirka 25 % av den mat vi lagat i Sverige.
- Minska på "minusmaten" – som chips, godis, läsk och kakor. Det är dyr mat.
- Köp kläder mera sällan – men kläder du verkligen gillar och kan stå för.
- Ordna ett klädbytarparty. Ta med alla kläder du tröttnat på och se om inte dina kompisar vill ha dem.
- Mixa eko/fairtradeplag med second hand.
- Köp möbler och prylar på second hand eller på annons.





Vi konsumenter har mycket makt

Det vi kräver, om vi är tillräckligt många, hamnar på hyllorna i butikerna. Så för att få ett ökat utbud av ekologiska och rättvisemärkta varor även i vanliga butiker behöver vi egentligen bara fråga. Fråga varför det inte finns ekomjölk, Fair Trade-bananer, KRAV-märkt potatis osv. Allt du vill handla finns ju ekologiskt producerat, det har bara inte valt att sälja det. Så enkelt är det.

Utbudet av ekologiska och rättvisemärkta produkter ökar i konventionella butiker. Coop har gått i bräschen med sitt Änglamark-sortiment, ICA har hakat på med Sunda. Lättast är det att hitta dessa varor i butiker i centrala Malmö, till exempel på Coop Erikslust eller Triangeln, där det finns ett stort sortiment. På Coop:s och ICA:s stormarknaderna är det betydligt glesare mellan eko/fairtrade-varorna.

Lågpriskedjorna Willys och Netto har ett begränsat sortiment, Lidl inget utbud alls. Priset anförts som argument. Men om efterfrågan ökar, minskar priset så småningom. Är det dessutom rimligt att maten ska kosta hur lite som helst? Någonstans betalar någon annan vad det verkligen kostar: Förgiftat grundvatten, ett ekosystem ur balans, sjukdom p g a arbete med bekämpningsmedel och i vissa fall även barnarbete. Det är vi som väljer, inte någon annan.

Rättvisemärkt/Fairtrade

Kan man verkligen göra världen mer rättvis när man dricker kaffe eller köper en banan? De val av produkter vi gör i butiken berör inte bara oss själva utan också de människor på andra sida jorden som producerar dem. Genom att välja Rättvisemärkta varor kan man göra skillnad.

Rättvisemärkt/Fairtrade är en etisk och social märkning som garanterar konsumenten att de mänskliga rättigheterna har varit i fokus när varan tillverkats. Kriterierna för Rättvisemärkt produktion utgår från grundläggande ILO-konventionerna (International Labour Organisation). Genom att köpa Rättvisemärkt bidrar du till att:

- Arbetare och odlare får skäligt betalt för det arbete de utför
- Motverka barnarbete
- Främja organisationsrätten
- Motverka diskriminering på grund av kön, hudfärg och tro
- Uppmuntra ekologiskt odlande

I dag kan svenska konsumenter köpa Rättvisemärkt bananer, kaffe, te, kakao, choklad i många större livsmedelsbutiker. Dessutom finns Rättvisemärkt ris, honung, socker, juice och fotbollar i Världsbutikerna. Det finns även Rättvisemärkt vin på Systembolaget. Internationellt finns det fler produktgrupper som tropiska frukter, snittblommor och nötter. I många europeiska länder är konsumenterna bättre på att välja Rättvisemärkt, därför är sortimentet också bredare. För när efterfrågan ökar, ökar också utbudet av Rättvisemärkta produkter.

Rättvisemärkt består av en förening och ett bolag. Föreningen för Rättvisemärkt i Sverige är en ideell organisation som arbetar för att sprida information om Rättvisemärkt och väcka opinion om Rättvis handel. Föreningen leds av generalsekreterare, Alice Bah Kuhnke. Bland befintliga medlemmarna finns bland andra Röda korset, Svenska kyrkan, SKTF, HTF och LO. Rättvisemärkt i Sverige AB är ett bolag som utfärdar licenser till svenska företag samt arbetar för att öka produktsortimentet i Sverige. Bolaget ägs av Svenska kyrkan och Landsorganisationen, LO och leds av vd, Katarina Rosenqvist.

Rättvisemärkt är anslutet till det internationella kontrollorganet FLO, Fairtrade Labelling Organizations International, www.fairtrade.net, som utför kontrollen av producenter, ansvarar för utveckling av nya kriterier samt certifiering av producenter.

Under 2004 gav den totala konsumtionen av Fairtrade-produkter ett mervärde på 50 miljoner US \$ till producenter i utvecklingsländer. Rättvisemärkt/Fairtrade omfattar över 500 certifierade producentorganisationer med mer än 1,2 miljon producenter, arbetare och deras familjer i 50 – tal länder, framför allt i Latinamerika, Afrika och Asien.







Restaurang Brogatan

1 500 liter ekologisk vispgrädde och 10 ton ekologisk potatis om året, det är siffror som visar att Restaurang Brogatan är en av de absolut största konsumenterna av ekologiska råvaror i Sverige. För grundaren och ägaren David Kallos handlar det om att kunna erbjuda en trevlig matupplevelse utan att det sker på någon annans bekostnad.

För 15 år sedan var Brogatan en av de första ekologiska restaurangerna i Sverige. David Kallos målsättning är att erbjuda schysst mat till vettiga priser. Schysst för honom innebär att servera ekologisk mat i så stor utsträckning som det är möjligt, och att även erbjuda sina anställda schyssta arbetsförhållanden.

Han väljer så långt det går att samarbeta med lokala leverantörer, personer vars verksamhet han och hans anställda kan besöka. Till exempel köttleverantören Curt Larsson, som Brogatan köper oxkött direkt ifrån, istället för att gå via den stora slakterijätten.

Det mesta som serveras på Restaurang Brogatan är ekologiskt. Hade det inte varit för den stora försäljningen av fatöl, så hade restaurangen klarat den tuffa brittiska eko-certifieringen från The Soil Association, där 90 % av allt som serveras, inklusive drycken, ska vara ekologiskt.

–Eftersom jag är kock från början känns det väldigt konstigt att hålla gift på maten. Gränsvärderna för bekämpningsmedel är väldigt godtyckligt satta. Det är bättre att välja ekologiskt och att använda alla våra sinnen när vi väljer

livsmedel, inte bara vår syn. En konventionellt odlad paprika kan se jättefin ut, men kan vara full av giftrester.

–Vi använder även ekologiska produkter när de är betydligt dyrare än de konventionella, som smör och vispgrädde. Cirka 1 % av allt ekologiskt smör som säljs i Sverige levereras till oss, säger David Kallos.

Vinlistan är på Restaurang Brogatan är omfattande, med en hel del ekovin. 4-5 ekoölsorter finns alltid i sortimentet, likaså ekologisk sprit som t ex cognac.

En ekologiska profilen märks inte så mycket i menyn. För David är det inte så viktigt att skriva folk på näsan att det är ekologiskt. Han markerar istället genom att välja bort vissa varor, som konventionell cola, trots att han hade tjänat mer pengar om han sålt något av de konventionella märkena istället för ekocolan.

–Det ekologiska sätter sin prägel som något positivt, men som man som gäst kanske inte kan sätta fingret på.

Restaurang Brogatan

Adress: Brogatan 12

Telefon: 30 77 17

www.brogatan.com

Öppettider: Må-ti 11.30-01

On-to 11.30-02

Fr 11.30-03

Lö 12-03

Sö 12-01







Morot & annat

När allt är ekologiskt i en butik är det lätt och inspirerande att handla. Stans största ekobutik heter Morot & annat, precis som den näst största. Här finns allt från lyxig mörk choklad och ett stort utbud av frukt och grönt till kläder, allt under samma tak.

Hanna Olson började lite försiktigt med en mindre butik i Limhamn. Tänkte att hon kunde driva den och samtidigt göra sitt ex-jobb. Men intresset för butiken var så stort att hon öppnade en butik till. Ex-jobbet får helt enkelt vänta.

Hanna kommer från en familj där intresset för ekologi är stort. Hennes föräldrar driver Mossagården, ett ekologiskt jordbruk utanför Veberöd. De levererar ekologiska livsmedel till skolor och daghem i regionen, och hennes syster driver en ekologisk nätbutik.

– Tack vare Mossagården kan jag hålla bra priser på frukt och grönt. Vi har egen produktion eller köper direkt från bönderna utan mellanhänder. Då blir det billigare.

Den nya butiken har cirka 100 m² butiksytta. Många av produkterna i butiken kommer från den danska leverantören Urtekram, som har tillverkat och distribuerat ekologiska varor sedan 70-talet. Här har hon plats för fler artiklar än i sin butik i Limhamn. I butiken säljs förutom ett stort utbud

av frukt och grönt även ägg, teer, kaffe, torrvaror som bönor, linser, pasta och ris, mejerivaror, fisk, korvar, glass, godis och snacks. I källaren i butiken säljer Hanna ekologiska kläder och tyger.

– Det här med ekologi är en stor fråga, menar Hanna. Trenden i dag är att allt ska produceras så billigt som möjligt. De flesta tänker inte på vad produktionen får för konsekvenser för människorna, naturen – ja för hur vi ska kunna fortsätta leva. Att ha kontrollorganisationer som KRAV och Rättvisemärkt är jätteviktigt för att bryta den trenden. Sen är det bra för hälsan att de här produkterna inte innehåller några tillsatser som konserveringsmedel eller artificiella färgämnen.

Morot & annat

Adress: Drottningtorget 2A

Telefon: 30 21 50

Tegnérgatan 58

Limhamn

Telefon: 15 74 15

Öppettider: må-fr 12-19,

Drottningtorget lö till kl 15

Limhamns torg lö till kl 14

Mossagårdens nätbutik

Det skall vara lätt, roligt och lustfyllt att handla ekologiskt. Orden är Ebba-Maria Olsons, som säljer ekomat via internetbutiken www.mossagarden.se. Ebba-Maria menar att man måste underlätta så mycket man kan för alla som vill konsumera med sunt förnuft och omtanke, alltså ekologiskt och rättvist.

Ebba-Maria har bedrivit handel med ekomat på internet i två år, dessförinnan i sex år via telefonbeställning. Hon ser sin näthandel som en möjlighet för fler människor att handla ekologisk mat.

– De ekologiska butikerna runt om i Skåne är tyvärr inte så många ännu. Och har man inte turen att bo i närheten av till exempel min syster Hanna Mettas två ekologiska butiker i Malmö, Morot & annat på Drottningtorget och vid Limhamns Torg, så kan man lätt nå ekomaten genom att beställa via Mossagårdens nätbutik.

Ebba-Marias ekomat levereras en gång i veckan till olika utlämningsplatser i Skåne och Stockholm. Det kan vara hemma hos en familj där grannarna går samman om en leverans, eller på ett företag. Det går även att mot en liten avgift få sina varor hemkörda till sin dörr. Man kan antingen beställa lådor med färdigt innehåll, som en grönsakslåda eller fruktlåda, eller själv sätta ihop sin beställning från hemsidans stora utbud. Ebba-Maria säljer bland annat ekologiska italienska delikatesser.

– Jag brukar kalla det en investering i sig själv när man väljer ekologiskt. Många lägger mycket pengar på prylar, men vill inte betala vad bra mat kostar. Vi deltar inte i de stora mat-kedjornas prisrig utan står för värdighet – att vi tar hand om vår luft, vatten, mark och att de som producerar maten ska kunna leva av sitt arbete. Den icke-ekologiska maten borde vara dyrare, eftersom den produktionen har miljökonsekvenser som vi alla får betala i slutändan.

– Som konsument är ditt handlande egentligen ett tydligt sätt att tala om för världen hur du vill att den ska se ut. Detta sker varken du vill det eller inte! Så varför då inte ta chansen, menar Ebba-Maria.

www.mossagarden.se





Bondens Egen Marknad Malmö

Möten. Det är nog det det handlar om. Förutom givetvis kvalitet och miljöhänsyn. För det är något speciellt med att handla av den bonde som producerat det man köper med sig hem. På Bondens Egen Marknad på Drottningtorget möts lokala bönder och kunder i en lugn och lustfylld kommers.

Farmers Market började redan på 70-talet i USA. 2001 startade Bondens Egen Marknad på Drottningtorget och succén var ett faktum. Bönderna, både ekologiska och konventionella, säljer sina lokalproducerade och säsongsanpassade varor på åtta marknadsdagar under hösten, och på en julmarknad.

Att handla direkt av "sin" bonde har blivit trendigt. Men framförallt ger det kunden full spårbarhet och ett gott miljösamvete, eftersom transportererna är korta och förpackningarna få. 2002 fick Bondens Egen Marknad Malmö stads miljöpris och 2005 nominerades marknaden till Skånemejeriets pris "Första Fröet".

Att botanisera bland nyskördade grönsaker och bär är en upplevelse för alla sinnen. Man kan provsmaka ost från Hishult, köpa nyttiga oljor eller durumpasta och bröd från Ven. Det smakar lyx, men kostar det inte.

Marknaden erbjuder även köttprodukter, bland annat från lamm, nöt och kyckling och hantverk av ull- och skinnprodukter.

Kunderna vittnar om att de uppskattar den lugna atmosfären och att kunna handla direkt av bonden, som oftast är mer av stolt producent än driven försäljare. Tre av bönderna på marknaden står på torget som tredje generationens försäljare.

Bondens Egen Marknad Malmö

www.bondensegen.com

Marknaden startar i regel den sista lördagen i augusti och håller på i åtta lördagar i följd. Julmarknaden är i regel den 2: a lördagen i december.



Humanitetens Hus

Humanitetens Hus på Drottningtorget är Svenska Röda Korsets nationella center för humanitära frågor. Huset är fullt av inspiration för hur man kan leva på ett mera ansvarsfullt sätt. Med Humanitetens Hus har Svenska Röda Korset fått en levande mötesplats för alla som vill förändra världen.

Huset rymde förr stadens vagnsmuseum. 2005 slog Röda Korset upp portarna för samverkan mellan näringslivet, kommuner, utbildningsväsendet, föreningar och andra aktörer i samhället. Mötesplatserna i huset används för till exempel möten, konferenser och personalutbildningar.

Tanken bakom Humanitetens Hus är att varaktiga förändringar måste börja hos varje enskild människa just där hon befinner sig. Den ansvarsfulla människan är Humanitetens Hus pedagogiska program - ett för vuxna, ett för barn i mellanstadiet och ett för gymnasieungdomar. Den ansvarsfulla människan erbjuder redskap för att hantera diskriminering, jämställdhetsfrågor, konflikthantering osv i skräddarsydda program.

Utställningarna i Humanitetens Hus baseras på olika teman och på Röda Korsets verksamheter för att ge en introduktion till organisationens arbete.

Huset rymmer, förutom intressanta utställningar, även ett ekologiskt och rättvisemärkt kafé, där man kan njuta av en fika med gott samvete och av vetskapen att man bidrar till någons försörjning och utveckling i en annan del av världen.

För program och öppettider se www.humanitetenshus.se

Adress: Drottningtorget 8

Telefon: 32 65 40

www.humanitetenshus.se

Öppettider: ti 12 -20, on, to, fr 12-16, vissa lördagar



Salt & Brygga

Björn Stenbeck brinner för ekologi. Och hans energi ger resultat. Både för att andra krögare börjar följa i hans fotspår, och för att hans restaurang Salt & Brygga blivit prisbelönt flera gånger om.

– Detta är min dröm som jag förverkligat, säger Björn Stenbeck och gör en svepande gest över den eleganta restaurangen. Restaurangen ter sig vacker för blotta ögat. Men vad man inte ser är den enorma ekologiska konsekvens som ligger bakom varenda lite detalj. Från de KRAV-märkta kaffebönorna han var först i Sverige med, till att möblerna är närproducerade i hållbara material och skinnet i soffan och på stolsitsarna är garvat med bark i stället för kemikalier. Inget är lämnat åt slumpen.

Salt & Brygga öppnade i maj 2001. Björn Stenbeck har haft några tuffa år, men han är mycket positiv till framtiden. Luncherna går jättebra. Nu önskar han att fler upptäcker hans krog på kvällarna och att den blir en naturlig mötesplats i området. Han vill se en blandning av folk.

– Häromdagen hade vi 90-års kalas samtidigt som barnfamiljer var här och åt. Man ska kunna slinka in här. Det ska inte vara en speciell typ av människor som äger den här platsen. Malmö är en tillräckligt segregerad stad som det är.

Björn Stenbeck är en pionjär för ekologisk mat. Han menar att han som krögare har ett ansvar.

– Jag skulle kunna sänka priset på min mat

om jag till exempel köpte billig kyckling istället för KRAV-märkt. Men jag vill känna mig stolt och veta precis vad jag serverar. Annars kunde jag göra något annat. Krögare ska introducera nya riktningar, till exempel den ekologiska. Vi har stor makt att påverka.

Björn påpekar att det finns mycket fördomar mot det ekologiska.

– Många tror att det är halvflummiga människor som går i jordskor som är intresserade av ekologi. Därför blir många förvånade när de kommer till Salt & Brygga. Det är viktigt att visa att det inte är något konstigt och slå hål på fördomar som att det till exempel inte finns några riktigt bra ekologiska viner.

Det här med ekologiskt ser Björn även som en klassfråga. Endast 1 % av Afrikas areal odlas ekologiskt, jämfört med Europas 15-20 %.

– Det visar ett cyniskt tänkande. Bara vi får besprutade nejlikor influgna så struntar vi i vad det får för konsekvenser. Vi struntar i vårt moraliska ansvar. När jag serverar ekologisk mat har jag dragit mitt strå till stacken.

Salt & Brygga

Adress: Sundspromenaden 7, Västra hamnen

Telefon: 611 59 40

www.saltobrygga.se

Öppettider: må - fr 11.30 – 14.30, 18 - 22

lö 12 - 22

sö 12 - 20







Ronnebygatans ekolivs

Liten men naggande god är ekobutiken på Ronnebygatan. Här kan man snabbt och enkel på en liten yta plocka till sig det mesta man behöver till köket och hushållet. Allt ekologiskt givetvis, och en hel del rättvisemärkt.

Kakel och hyllor uppåt väggarna. Ronnebygatans Ekolivs ligger i en gammal mjölkbutik. Ägaren Maria Hansson väger de ekologiska äpplena på en ståtlig gammal våg och lägger upp grönsakerna i korgar på trähyllorna.

Här handlar människor från olika grupper, många är stammisar. Studenter, småbarnsföräldrar och medvetna äldre damer är huvudgrupperna. Maria är mycket nöjd med sina kunder.

– De är alltid så trevliga och ger verkligen mycket tillbaka till mig. Många har önskemål på att jag ska ta in varor, så det försöker jag göra i så lång utsträckning som möjligt.

I butiken finns förutom frukt och grönt även ekologiska mejerivaror från Skånemejerier, sojamjolk, ägg, torrvaror som pasta, mjöl och flingor, konserver, kaffe och te. Maria säljer också rengörings- och tvättmedel, hudvårdsprodukter och inte minst godis.

Maria är hoppfull inför den ekologiska framtiden och menar bestämt att det inte går att exploatera jorden hur mycket som helst.

– När man köper ekologiska produkter stödjer man ju bättre djurhållning och minskar användningen av bekämpningsmedel. Dessutom får man ju inte i sig gifter och konstgjorda sötningsmedel och färgämnen om man äter ekologiskt. Men jag tror att det krävs att kommunen köper mer ekologiskt till äldreomsorg och skolor och att även restaurangerna vaknar för att väcka folks medvetande. Det är också viktigt att människor inser att det inte bara handlar om miljö och hälsa utan också om njutning, lyx och kvalitet.

Ronnebygatans Ekolivs

Adress: Ronnebygatan 1

Telefon: 0708-929734

www.ekolivs.se

Öppettider: må-fr 11-18.30, lö 10-14







Uma bazaar

Det är mycket tusen och en natt över butiken. Skimrande sarityger hänger i en dörröppning, en snirkligt snidad träsäng är bäddad med indiska tyger och kuddar. I renoverade och handmålade byråer och skåp står skatter från Indien; smycken, väskor, sjalar, små anteckningsböcker och smyckeskrin.

– Butiken har startats med medel från EU: s Växtkraft Mål 3, Socialstyrelsen. Situation Syd ekonomisk förening är projektägare. Kooperativet Comintegra, Kamratförening Comigen, MKB och Socialförvaltningen i Malmö är samverkanspartner, berättar projektledare Marianne Silow och visar oss runt i lokalen.

De 14 projektanställda, som ger arbete och arbetsträning under projektets två år, har varit med från början och inrett lokalen, som förr hyste en vapenaffär. Nu är det andra värderingar som gäller. 80 % av det som säljs i butiken är Fair Trade, och en stor del är även ekologiskt producerat.

Idén kom från början från Elisabeth Gudmundson, grundaren av tidningen Aluma. Efter att ha fått ett pris av IM reste hon till Indien, där hon efter att ha fått kontakt med kvinnliga kooperativ där, tog fram idén till en butik där de som arbetade där skulle kunna hjälpa sig själva till en bättre tillvaro. Kvinnorna i Indien får utbildning i sitt hantverk, kontrakt och bra arbetsförhållanden.

Långsiktighet är förutom rättvisa ett ledord för verksamheten. När projektiden går ut efter två år är målet att butiken ska vara en bärande affärsverksamhet.

De renoverade möblerna är en sidoverksamhet som spontant vuxit fram. Dels kan man köpa visningsmöblerna, dels kan man komma in med möbler som man vill ha ommålade och renoverade.

Men de unika möblerna har tuff konkurrens av skimrande sidenkläder, roliga ekologiska babykläder, sköna yogakläder och magiska lyktor. Att handla här är bra inte bara för dem som tillverkat grejorna eller säljer dem, utan också för kunden. Det är helt enkelt både vackert för ögat och känns gott i hjärtat.

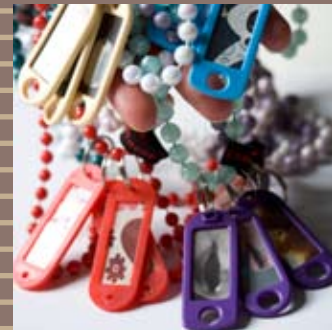
Uma bazaar

Adress: Östra Förstadsgatan 13

Telefon: 12 30 85

www.umabazaar.se

Öppettider: Ti-fr 11-18, lö 11-15



Babuscka

Eko- och fairtradekläder med attityd och trendkänsla – finns de? Absolut. Tiden är ute då rättvisa kläder enbart fanns i beige. På Babuscka vid Drottningtorget kan man köpa fräcka jeans och annan streetwear.

Butiken är liten, men har stort utbud. Här finns både eleganta klänningar, jeans i flera modeller, skor, smycken, tröjor, kjolar och jackor. Ägaren Malin Busck köper in ekologiska och rättvisemärkta kläder i trendiga märken med fingertoppskänsla. Att handla här är en helhetsupplevelse som innefattar ljuvlig doft från ekofrisören, som butiken delar lokalt med, ett gott samtal och ett ännu godare samvete. Fjärran är stressen hos de stora kedjorna.

Priset då? Givetvis dyrare än hos kedjorna, men billigare än designbutikerna. På köpet får man unika plagg som man vet varken belastat människa eller miljö på otillbörligt sätt.

Malin Busck menar allvar med det hon gör och är övertygad om att fler och fler kommer att välja etiskt producerade kläder. Om man bara börjar fundera lite över hur en tröja kan kosta 49 kronor, blir konsekvensen förr eller senare att man väljer eko/fairtradeplagg. Hur har bomullen odlats? Hur fick odlaren, den som färgade, den som sydde betalt?

Babuscka

Adress: Drottningtorget 2 B

Telefon: 797 40

Öppettider: Ti-fr 11-19, lö 12-16



Manatura

Joshua Purdy, frisör med erfarenhet från trendiga salonger i flera världsstäder, följer sin övertygelse om att allt vi gör ska belasta miljö och hälsa så lite som möjligt. Därför har han startat en ekologisk frisörssalong, Manatura på Drottningtorget.

- Min pappa lärde mig redan som liten att man ska lämna så lite fotspår efter sig som möjligt. Man ska tänka på hur man lever så att man inte släpper ut gifter i miljön.

Joshua är uppvuxen i USA och England, och har drivit egen salong i bland annat San Francisco. Han har även arbetat i Tokyo och i London och är utbildad hos Vidal Sassoon och Toni & Guy. När fler och fler av hans kollegor fick sluta som frisörer pga. svåra eksem och luftvägsproblem bestämde han sig för att följa sin övertygelse och starta en ekologisk salong.

- I Sverige finns det cirka 20 ekologiska frisörer, och bara i Köpenhamn finns det åtta, säger Joshua. Mitt mål är att vi frisörer som arbetar med ekologiska produkter blir normen, och de som arbetar med syntet- och kemprodukter blir ovanliga.

Joshuas salong är konsekvent inredd med second hand-prylar, väggarna målade medmiljöanpassad färg. Han strävar efter att använda och sälja produkter som är så lokalt producerade som möjligt, för att minska onödiga transporter. Joshua säljer förutom hårvårdsprodukter även ekologisk hudvård och make-up.

Många kanske tror att en ekofrisör bara gör jordnära och lite trista saker med hår. Tvärtom. Joshua är specialist på dreads och färgar och slingar gärna fräcka frisyrier. Färgerna är ekologiska och han får till perfekta slingor med en produkt innehållande bl a bentonitlera.

- Växtfärgerna gör att håret blir tjockare, eftersom de lägger sig runt hårstrået, och inte går in i det som kemiska färger gör, säger Joshua.

Joshua lever som han lär. Äter ekologisk mat, köper ekokläder. Han har ingen bil och cyklar och går istället. Sin livsstil ser han absolut inte som krävande, tvärtom. För honom handlar det både om livsglädje och om att ta ansvar.

- Vi ska inte förstöra det vi kommit för att njuta av.

Manatura

Adress: Drottningtorget 2 B

Telefon: 797 40

www.manatura.com







Jane Wikström



Designen är viktigast för Jane Wikström, en av de drivande klädskaparna i Sverige för ekologiska kläder. I drygt tio år har hon kämpat för att öka intresset för miljö- och människovänligt tillverkade kläder. Tillsammans med dottern Anna Hansen satsar hon på att 2010 ha 100 % ekologiska kläder i sin kollektion som säljs i butiken på Södertull, i nätbutik och via katalog.

Ekologiska barnpyjamas i gullig presentpåse. Läckra skor med vegetabiliskt garvat skinn. Kläder med snygga snitt och hudvänliga kvalitéer. Jane Wikström, som designat kläder sedan 1962, visar stolt runt i sin butik.

Hennes kollektion kännetecknas av tidlösa basmodeller och så kallade accentmodeller, som är mer säsongsanpassade. Kollektionstänket inspireras av "slow fashion"-konceptet - som i sin tur inspirerats av "slow food"-rörelsen, och är en motreaktion till trenden med snabba skiften i modet.

Tillverkningen av kläderna sker i Malmö och i Estland, i inköpta eller egendesignade kvalitéer, främst i bomull, lin och hampa. Cirka en tredjedel av kollektionen är nu tillverkad i miljöanpassade, företrädesvis ekologiskt odlade material, t.ex. färgväxande bomull. Men målet är 100 %.

Stor vikt läggs vid att produktionen inte ska belasta miljön eller utnyttja de människor som är inblandade i tillverkningen. Kläderna är färgade i Sverige under strikt kontrollerade former.

– Den typiska kunden är kvinnan som vill må bra i sina kläder och som är medveten om både kroppslig och själslig hälsa och bryr sig om hur de som tillverkat kläderna mår, säger Jane Wikström. Jag vill visa kunderna att man kan kombinera god design med omtanke om människa och miljö.

Jane Wikström

Adress: Södra Vallgatan 3, Södertull

Telefon: 611 59 55

www.janewikstrom.com

Öppettider: må-fr 10-18, lö 11-16 (långfredag 17)







Malmö Skolrestauranger

Eleverna i Malmös skolor äter mer och mer ekologiskt mat. 2006 var hela 22 % av allt som serveras ekologiskt producerat. Målet för 2012 är 100 %. Under hösten 2005 ställdes Djupadalsskolans skolkök som ett pilotprojekt om till att laga 100 % ekomat. Den höga andelen ekomat lagas utan att budgeten påverkas.

35 000 portioner skolmat om dagen, det betyder makt att påverka. När de stora livsmedelsföretagen hakade på den ekologiska vågen för några år sedan och presenterade produkter för storköken stack Malmö skolrestauranger med Birgitta Mårtensson-Asterland i spetsen ut hakan och gjorde tvärt emot vad beställare från andra kommuner gjorde. De backade när de upptäckte att produkterna var dyrare. Birgitta beställde. Malmö hade tidigare än många andra en klar linje att bestämma sig för ett ekologiskt livsmedel i taget och köpa det. Inköparna har hittills aldrig avvikit från denna linje.

– Om inte vi som kommuner följer det som står i de nationella miljömålen, vem ska då göra det? säger Birgitta.

Numera serverar alla Malmös skolor enbart ekologisk mjölk. Just mjölken var en av de första produkter som byttes ut. Sedan kom morötterna, vitkålen och allt nötköttet. Listan har nu blivit lång och innehåller bland annat ost, bröd och grädde.

Skolmatsalarna visar ofta med skyltar vilka ingredienser som är ekologiska och vid inköpen

försöker de prioritera livsmedel som syns. Tanken är att påverka barnen, de blivande konsumenterna, utöver att givetvis förbättra miljön genom att stödja den ekologiska odlingen.

– Förhoppningsvis tar även barnen med sig synen på ekologiskt som något positivt med sig hem till sina föräldrar.

Att den ekologiska maten är dyrare än den konventionellt producerade är givetvis ett problem. Men inte ett problem som det inte går att komma runt.

– En del kommuner ber om extra pengar för att få det att gå ihop, men det menar jag inte är en hållbar lösning. Precis som i sin privata ekonomi går det att handla ekologiskt utan att spräcka sin budget. Det gäller bara att tänka om lite, säger Birgitta.

Det kan till exempel innebära lite mer vegetarisk mat, och mer grönsaker över lag i maten. Även att handla av säsongens råvaror och till exempel säsongsanpassa salladsbaren gör att man sparar pengar.

Malmö är i särklass störst i Sverige som skolmatsproducent. Med tanke på att Sverige är unikt i sitt utbud av varm skolmat till alla, kanske Malmö till och med är världs bäst på ekomat.

"Ekomat i skolan"

Helén Löfvén

Telefon: 34 30 73

Miso vego kök

En ekologisk restaurang som serverar enbart veganmat kan låta smalt och tråkigt. Men i Misos källarlokal står experimentlustan högt i tak. I baren kan man dricka ekoöl, ekovin och även ta sig en drink.

Miso startades 2003 av syskonparet Magnus och Anna-Tekla Svensson, som i slutet av 2005 sålde till krögaren Roland Kipowsky. Efter att ha drivit Kävlinge Vårdshus i många år och arbetat för mycket, valde han att ägna sig åt en annan typ av restaurangverksamhet. Roland, som är kock, bestämde sig för att laga samma typ av mat som de förra ägarna, mat med oväntade kombinationer, vackert upplagd.

Det innebär till exempel stekta vegetariska "kycklingbitar" av soja och BBQ-spett av soja. På menyn står även kvällens gryta, flera andra varmrätter och en handfull förrätter och desserter.

Allting är ekologiskt. Roland funderar även på att utöka verksamheten med försäljning av ekologiska livsmedel i en intilliggande lokal.

Miso vego kök

Adress: Brogatan 11

Telefon: 30 66 63

www.miso-vego.se

Öppettider: Ti-to 18-22

Fr-lö 18-23





II Panificio

På tisdagar kan man köpa långjästa italienska ekobröd hos II Panificio vid Erikslust. Det Slow Food-certifierade bageriet och den italienska delikatessbutiken har ännu inte ekobröd i sitt sortiment varje dag, däremot en del andra ekologiska varor som olivolja, honung och marmelad. Ju fler kunder som efterfrågar ekologiskt, desto fler varor vill ägarna ta in.

Grundaren Carmelo di Bartolo från II Panificio bakar bröd som i forntiden utan jäst. Han kommer ursprungligen från Sicilien, har bakat bröd i Tyskland och även till lyxkrogar och till drottningen av Danmark under sina år i vårt grannland.

Hans engagemang har gett Slow Food-certifieringen, en certifiering som delas ut till de matetablissemang som värnar om den lokala matkulturen, är en motpol mot snabbmatkulturen och gärna satsar på ekologiska varor. II Panificio är hittills det enda Slow Food-certifierade bageriet i Sverige.

I ostdisken på II Panificio ligger ostar från små lokala mejerier i Italien. De är alla ett stycke historia, och man kan smaka örterna i osten som getterna ätit där de betat på Sardinien.

Att verkligen njuta av maten och inte bara äta vad som helst som finns till hands ger en ökad medvetenhet om ursprung, tillverkningssätt och kvalitet, vilket i förlängningen banar väg för ännu mer ekologiska och rättvisemärkta konsumenter och produkter.

II Panificio

Adress: Erikslustplan, Köpenhamnsvägen 49

Telefon: 96 78 78

www.ilpanificio.se

Öppettider: må-fr 07.30-18, lö 8-14





Slottsträdgårdens café

Ekologisk fika i det gröna mitt i staden. Slottsträdgårdens Café är en oas för kropp och själ, öppen året runt. Efter fikan kan man beundra odlingarna på friland eller i växthusen och kanske köpa med sig grönsaker eller blommor hem.

Slottsträdgårdens Café ryms i ett litet gråmålat trähus mellan Malmöhus slott och kanalen. Slottsträdgården har funnits sedan 1994. Sedan 2003 har kaféet drivits av föreningen Slottsträdgårdens Vänner och trädgården av Malmö stad. Arbetet i den KRAV-certifierade trädgården leds av John Taylor, en man med stort intresse för ekologi. I trädgården hålls konserter och föredrag, man kan till exempel lära sig hur man beskär rosor eller odlar tomater. Trädgården består bland annat av en örtagård, en fruktträdgård och en praktfull perennrabatt. Vänföreningen disponerar ett antal odlingslotter.

Kaféet drivs av två anställda och en hel del ideella krafter. Här serveras ekologiska drycker, smörgåsar, grillad ciabatta, morotskaka och en hel del annat gott.

Slottsträdgårdens Café

Adress: Slottsträdgården, bakom Malmöhus slott.

Telefon: 30 40 34

www.slottstradgarden.se

Öppettider Kafé: må-sö 11-17

Öppettider plantskola: må-fr 9.30-15.30

Café Zenit

Fika och rättvisemärkt shopping på ett och samma ställe, det är Café Zenit det. I Kommendanthuset mitt emot Malmö Museum kan man både äta ekologisk lunch, fika med ekologiska bakverk och handla rättvisemärkta varor. När man är mätt och nöjd kan man läsa tidningsartiklar om globalisering och fair trade eller gå en runda på Sidas interaktiva utställning Zenit.

Världsbutiken i Malmö är den ideella förening som driver Café Zenit åt Zenit. Det globala forumet för unga – Zenit – med dess interaktiva utställning drivs på uppdrag av SIDA. De som arbetar med Zenit har Malmö Museer som arbetsgivare. Världsbutiken säljer de rättvisemärkta varorna i kaféet, allt från te, kaffe, marmelad, olika sorters choklad och müsli till tvålar, smycken, korgar, kläder och skor. Här kan man fynda bra presenter som bidrar till en bättre tillvaro för dem som producerat varan.

Innan Café Zenit öppnade i augusti 2004 i Kommendanthuset, låg Världsbutiken i Stadsmissionens lokaler vid nya Polishuset. Föreningen Världsbutiken i Malmö är en av 40 Världsbutiker i Sverige. De nya lokalerna, med uteservering och läget nära promenadstråken i Slottsparken, är betydligt bättre. Nu kommer även fikasugna museibesökare, som inte sökt sig till Zenit för att fika rättvist, i kontakt med denna värdegrund.

– Då passar jag på att berätta om fair trade.

De flesta är mycket mottagliga och nyfikna, berättar Therese Skoglund, en av de många volontärer som arbetar på Café Zenit.

Kaféet drivs av två anställda som arbetstränar och ett tiotal volontärer varje vecka. Det råder en varm och familjär stämning i lokalen. Här är alla välkomna och det känns okej att komma ensam och sätta sig och ta en rättvisemärkt latte och en av de smaskiga mackorna från menyn. Här finns annorlunda alternativ både för blandkostare och vegetarianer. Priserna är humana, både på mat, dryck och prylar.

– Det är så enkelt att påverka till det bättre genom hur man konsumerar. När människor inser hur enkelt det är kommer alla att köpa rättvisemärkta varor, säger Therese med eftertryck.

I lokalen finns det även tillgång till gratis internet och en anslagstavla fullsatt med intressanta erbjudanden. Utställningen Zenit anordnar varje torsdagskväll klockan 19 till exempel temakvällar på globala teman. Varje månad är det en ny utställning i kaféet, till exempel från Amnesty.

Café Zenit

Adress: Kommendanthuset (mitt emot Malmö Museum), Malmöhusvägen

Telefon: 34 42 86

Öppettider: Ti-fr 11.30-17.30

Lö-sö 12-16





Mera...

Det händer mycket på området ekologisk och rättvis konsumtion. Fler och fler produkter dyker upp på butikshyllorna och fler och fler ställen säljer ekologiska och rättvisemärkta varor. Några ställen som helt eller delvis har detta utbud är:

Grannstationen, kafé och mötesplats på Värnhemstorget. Telefon: 12 07 11

Waynes Coffee, kafé vid Dockan och på Hamngatan, serverar rättvisemärkt kaffe. Telefon: 12 07 11

Deli a la Lilly, ekologisk catering. Lilly-Ann Borgström lagar ekologisk mat till mindre eller större evenemang. www.delialalilly.se.

Dolce Sicilia på Drottningtorget säljer ekologisk italiensk glass, fair trade espresso och latte, ekologisk foccacia, milkshakes och färskpressade juicer. Telefon: 611 31 10

Hälsokost Gunnar Jarl på Davidhallsgatan har en hel del ekologiska livsmedel. Telefon: 611 76 55

Emmerys bageri på Södra Förstadsgatan säljer danskt ekologiskt bröd och en hel del andra ekologiska livsmedel som ost, lax och yoghurt. Telefon: 12 61 90

www.arstiderna.com är ett danskt företag som levererar ekologiska livsmedel till privatpersoner även i Malmö.

Att handla kläder på second hand är ett sätt att spara resurser och att stötta bistanndsarbete:

Myrorna, Södra Förstadsgatan 74a, Telefon: 57 95 85

Röda Korset Kupan, Köpenhamnsvägen 6, Telefon: 21 25 43

Emmaus Björkå, Norra Bulltoftav. 65 D, Telefon: 28 64 70

UFF/Humana, Möllevångsgatan 29b, Telefon: 12 11 10

Projektlledning och text:

Catarina Rolfsdotter-Jansson

Foto: Karin Oddner

Grafisk form: Kattarina Hallin-

Baekmark,

Dahlskog Kommuniserer AB





Eko/Fairtrade-guide Malmö

Kan vi konsumera oss till en renare, hälsosammare och mera rättvis värld? Svaret är ja! Det är vi konsumenter som har makten att påverka vad som säljs i våra butiker och vad som står på menyn på restauranger och kaféer. Efterfrågar vi ekologiska och rättvisemärkta varor tas de in, och på så sätt förändras villkoren för dem som producerar varorna och för miljön. Stöttar vi dem som redan börjat är det fler som vågar följa efter.

I Malmö finns ett växande ubud av butiker och restauranger som erbjuder ekologiska och rättvisemärkta varor och tjänster. Svenska Naturskyddsföreningen i Malmö har tagit fram denna lilla guidebok för att du lättare ska hitta dem, och för att fler ska inspireras att använda sin makt som konsument.

Så öppna nu boken och njut hela vägen mot en bättre värld...



Naturskyddsföreningen i Malmö



Malmö stad