

JEG ARBEJDER FOR AT SKABE VÆRDI FOR ANDRE

...

Lysten til at skabe værdi for andre og lysten til at forfølge nye idéer har skabt en særlig version af et bæredygtigt landbrug – Kundebondefællesskabet – hos Janus Sølvsten på Blakgården i Silkeborg. Her er medlemmerne og Janus sammen om at så, plante og høste grøntsager til de lokale spiseborde.

- Idéen er, at forbrugerne køber sig til en andel af produkterne, og vi deler både driftsomkostninger og udbytte. På den måde bliver det et solidarisk fællesskab, hvor alle bidrager, og hvor det ikke kun er landmanden, der bliver ramt, hvis høsten er dårlig, eller hvis der opstår andre komplikationer, forklarer Janus, der startede fællesskabet i 2014 og i dag har 92 medlemmer.

Mere jordforbindelse til forbrugerne

30 hektar økologiske afgrøder er det fælles barn i kundebondefællesskabet, hvor medlemmer betaler ca. 5.000 kroner årligt for at kunne hente grønt og æg til eget forbrug. De må tage, hvad de skal bruge på en uge, og der er ingen restriktioner – ud over de hensyn, der er ved begrænsede mængder af særlige afgrøder.

Janus har lavet en særlig aftale med hver enkelt familie, og der er mulighed for at betale lidt ekstra og springe markarbejdet over. Dog er de fleste med – både når der skal høstes, og når der skal sås.

- Det giver mere jordforbindelse og mere kontakt med det, vi spiser. Og det tror jeg er godt for os alle sammen, siger Janus. Og han er i det hele taget drevet af tanken om at involvere forbrugerne.

- Jeg vil gerne skabe et landbrug, der baserer sig på det, forbrugerne gerne vil have og kan lide. Og jeg vil gerne have dem til at forholde sig til, hvad det er, de gerne vil have – og måske også komme med idéer og stille krav: Kunne vi gøre det anderledes, end normen er i dag? Og så skal vi udfordre viljen til at betale ordentligt for varerne, for de lave priser rammer kun landmændene, mener Janus.





Rod i det biodynamiske

Tanken om det økologiske kundebondefællesskab begyndte, da han arbejdede på et socialt værksted som leder for landbrugsdelen. Idéen har rod i det biodynamiske landbrug.

- Idéen om større diversitet har altid tiltalt mig meget, men det er svært at lave en "diverse-gård" i dag. Fællesskabet her giver en god mulighed for have flere forskellige varer på hylterne, forklarer Janus, der også gerne udvider bedriften og udvalget. Grise eller køer, et bageri, mejeri eller bryggeri er på ønskelisten hos den bæredygtige grøntsagsentreprenør. Han glæder sig over de mange fordele, hans fællesskabsidé har kastet af sig:

- For miljøet har det nogle åbenlyse fordele som mindre emballage og mindre transport. Og så er der langt mindre madspild på denne måde. Jeg producerer kun til de medlemmer, jeg har. Og så har jeg eksempelvis haft nogle gulerødder, jeg aldrig ville kunne sælge i et supermarked. Men det er jo synd at kassere gode fødevarer udelukkende på grund af udseende, så jeg er rigtig glad for, at de gør nytte her, siger Janus.

Hvad får andre ud af dit arbejde?

Også den sociale bæredygtighed er i top. Medlemmerne henter selv grøntsagerne på gården eller i vognen, der holder parkeret i Silkeborg centrum tre gange om ugen. Og når der er "Kundebondedage", hvor alle mødes, er der gode snakke om, hvad der er gået godt og skidt, og hvilke ønsker der er til næste høst. Og netop kontakten og samarbejdet er kerneværdier for Janus.

- I dag er der for meget jord, der samler sig på få hænder. Jeg synes, at vi skal være flere mennesker omkring en gård og deles om at passe opgaven. Samarbejde er interessant for mig – at vi gør nogle ting for hinanden. Hvad er det, andre får ud af det? Det er vigtigt at holde sig for øje, når man arbejder. Det giver en større tilfredsstillelse, end hvis man blot fokuserer på løn eller det enkeltes menneskes fokus på selvrealisering. Og pengene er ikke et mål i sig selv, konstaterer Janus og fortsætter:

- Jeg glæder mig over det daglige arbejde i frisk luft og natur og med god kontakt med mine kunder. Der er en umiddelbar glæde over et virkelig flot salathoved, og det er en stor tilfredsstillelse. Langt større end blot at levere tre paller æg. Det er klart, at hvis det ikke hænger sammen økonomisk, overlever det ikke på sigt, Men for mig er det vigtigste, at hønsene har det godt, at grøntsagerne vokser, som de skal, og at medlemmerne får nogle lækre afgrøder.

Fællesskab og samarbejde er bæredygtigt

For Janus hænger bæredygtighed tæt sammen med almindelig, sund fornuft. Om at passe på miljøet. Og om at pleje naturen så fremtidens generationer også kan få glæde af den. Mængden af kontroller, branchekoder og mærkninger er i hans øjne for stor. Til gengæld er der masser af potentielle i fællesskab og samarbejde.

- Medlemmerne i et fællesskab kan påtage sig nogle af de bæredygtige tiltag som eksempelvis naturpleje og pasning af bier. Ellers kan det hurtigt blive for meget for den enkelte landmand, og der er risiko for, at tiltagene bliver "glemt". Samtidig giver det et løft til opgaven og motivationen, når flere mennesker arbejder mod et fælles mål, fastslår Janus.

FAKTA OM JANUS SØLVSTEN, BLAKGÅRDEN OG KUNDEBONDE-FÆLLESSKABET

Blakgården er et familielandbrug med 1-2 sæsonmedarbejdere ansat.

Økologisk drevet siden 1990, hvor Janus' forældre, der stadig hjælper på gården, lagde om.

Janus forpagtede gården af sine forældre i 2014.

Udover grøntsagsproduktionen har han 6.000 æglæggende høns, der leverer mellem **24.000 og 37.000 æg om ugen**.

Han har også en stald til **opdræt og leverer slagtekyllinger til restauranter og lokale borgere**.

Fællesskabet har i dag 92 medlemmer. Målet er at nå 200.