



Brasilien



■ Bygningerne, som hører til Sitio do Moinho, bruges til pakning af grøntsager, bageri og modtagelse af gæster, der kan få serveret lækre måltider med mange hjemmelavede produkter.



■ I forgrunden fine kålplanter, der vokser frodigt i varmen.

■ Fábio Ramos i en mark, som delvist er tilsået med en mellemafrøde med tre forskellige arter. Det er en bælgplante, han holder i hånden for at vise, hvordan knoldbakterier danner kvælstof til den efterfølgende salgsafgrøde. Fotos: Niels Damsgaard Hansen



Brasiliansk planteavler med butikker og eget bageri

Uanset hvad man tænker om økologi, er forbrugernes interesse for økologiske produkter verdensomspændende. Således har Angela og Dick Thompson siden 1989 skabt en alsidig, økologisk virksomhed cirka 100 kilometer vest for Rio de Janeiro med 70 medarbejdere.

Niels Damsgaard Hansen
ndh@ndhtxtfoto.dk

■ Det er med nød og næppe, at bussen med de 42 danskere når frem ad de smalle, snørklede veje til Sitio do Moinho.

Det er navnet på et mindre, økologisk gartneri med avl i såvel drivhuse som på friland.

Vi er cirka 100 kilometer vest for den berømte Copacabana strand i den brasilianske storby Rio de Janeiro.

Netop nærheden til denne metropol med et stort og købedygtigt publikum er afgørende for afsætningen af de produkter, som Angela og Dick Thompson, sammen med 70 dygtige medarbejdere, fremstiller.

Deres virksomhed har dog ikke meget at gøre med det, vi normalt forbinder med brasiliansk landbrug. Nemlig store marker med sojabønner, sukkerrør og andre

afgrøder, der bliver eksporteret globalt. Eller den megastore, brasilianske kødproduktion baseret på kyllinger, svin og kvæg.

- Vi startede i 1989 med at dyrke køkkenhaven på vores lille sted herude i bakkerne, fortæller Angela Thompson til de danske gæster, som er en gruppe landmænd på studietur med Effektivt Landbrug og rejsebureauet rejsogoplev.

Et stort udvalg af produkter

En af forudsætningerne for at være interessant for forbrugere er et stort udvalg af produkter i høj og ensartet kvalitet. Derfor dyrkes der mange forskellige grøntsager og urter hos Sitio do Moinho.

De afsætter også en stor andel af produktionen via deres gårdbutik samt de-



■ Angela Thompson viser stolt sin mand, Dick, frem, som han sidder på forsiden af et kendt brasiliansk blad. Baggrunden for artiklen er, at de vandt en præmie for bæredygtighed med deres virksomhed Sitio do Moinho.

Global Farming



Medarbejdere detailpakker grøntsager og urter, før de køres ud til egne butikker eller leveres hjemme hos forbrugerne.



Bygningerne, som hører til Sitio do Moinho, bruges til pakning af grøntsager, bageri og modtagelse af gæster, der kan få serveret lækre måltider med mange hjemmelavede produkter.



Fábio Ramos er daglig leder af Sitio do Moinho med stor faglig indsigt i dyrkning af grøntsager og urter. Som det ses på væggen er der masser af planlægning. Foran ham står dunke og poser med forskellige økologiske produkter, som indgår i produktionen.



Rødbeder gror også godt hos Sitio do Moinho.

Gurkemeje, som giver en meget stærk, gul farve, dyrkes også.



SITIO DO MOINHO

- Grundlagt i 1989 af Angela og Dick Thompson på et mindre landbrug
- Areal: 52 hektar beliggende 750 meter over havet
- Dyrker fem hektar intensivt
- I årene 1997-2006 salg til supermarkeds kæder
- Grundlagde et certificeret bageri »Molino d'Oro« i 2004
- Fra 2005 direkte salg til forbrugerne
- Har tre butikker – en på gården og to udenfor i henholdsvis Petropolis og Rio de Janeiro
- Fra 2010 fremstilling af sirup på basis af agave-planten
- Belønnet med medalje for bæredygtigt landbrug i 2018
- 2022 er der beskæftiget 70 medarbejdere
- Stor fokus på bæredygtighed – især biodiversitet



res to butikker i henholdsvis nærliggende, tidligere kongeby Petropolis og Rio de Janeiro.

- Vi kører også direkte ud til forbrugere, fortæller Angela Thompson.

Men før alt det sker, skal afgrøderne dyrkes, høstes og pakkes.

- Det hele gør vi selv her på stedet, forklarer hun.

Der er derfor også ansat dygtige medarbejdere, som udfører det daglige arbejde.

- Vores fokus er, at vores medarbejdere har et godt arbejdsliv, påpeger Fábio Ramos, daglig leder af Sitio do Moinho.

Eget bageri med håndlavet brød

Som et vigtigt supplement til de mange forskellige grøntsager og urter, dyrkes

også hvede, som bruges til fremstilling af brød i eget bageri.

- Det vigtige i fremstillingen af vores forskellige brød er høj kvalitet af alle ingredienser, pointerer Angela Thompson.

Men selvfølgelig handler det også om at have en dygtig bager, der ved, hvordan godt brød bages.

At det lykkes kunne de 42 danskere smage, da de ved ankomsten fik serveret brunch med et stort udvalg af de mange produkter fra Sitio do Moinho.

Ude i butikkerne markedsføres brødet med navnet Molino d'Oro.

Sukker fra agave som sirup

Sukker kan fremstilles af mange forskellige afgrøder – ikke kun af sukkerrør og sukkerroer. En af de mange muligheder er

agave, som er en såkaldt sukkulent. Det vil sige en plante, som både kan bruge meget vand og tåler tørke.

- Vi har været pionerer inden for brugen af agave til sukker i form af flydende sirup, fortæller Angela Thompson.

Dyrkningen er lige som alle øvrige afgrøder økologisk.

Næringsstofferne, som er afgørende for udbyttet, kommer fra dyrkningen af mellemafgrøder med forskellige arter. Herunder også bælplanter, som trækker kvælstof ud af luften og efterlader den i jorden til den efterfølgende afgrøde.

- Desuden bruger vi kompost og forskellige økologiske midler til jordforbedring, siger Fábio Ramos.

Han påpeger, at en god jord er forudsætningen for gode afgrøder.