

Klimakamp som nytter

Dersom Norge hadde vært like flinke med klimakutt som Fana folkehøgskule utenfor Bergen hadde vi trolig nådd klimamålene for flere år siden. I løpet av fire år har skolen redusert de årlige CO₂- utslippene med rundt 85 prosent.



Tekst og foto
Arne Storrønningen

Dette er kort og godt imponerende. – Skolen viser at det er mulig å oppnå store resultater gjennom systematisk og målrettet daglig innsats, sier prosjektleder i Framtiden i våre hender Astrid Bjerke, ansvarlig for gjennomføringen et stort samarbeidsprosjekt med 13 norske folkehøgskoler i 2023 og 2024.

Viktige reisekutt

– Hittil har vi redusert de årlige CO₂- utslippene våre fra 293,71 tonn i 2019 til 47,28 tonn i 2022. Det er en reduksjon på 84% i løpet av fire år, forteller rektor Tore Haltli. Det har vi først og fremst klart gjennom å redusere reisevirksomheten vår. Vi har gjort andre tiltak også, men det er reisene som har monnet, forteller rektoren.

– En annen ting vi har jobbet mye med, er å finne en måte å få bærekraft inn i undervisningen på linjefag, valgfag og fellesfag. Fellesfaget nyfiken handler om bærekraft og er det siste skuddet på stammen. Vi forsøker å få til

reelle utslippskutt samtidig som vi jobber med bærekraftig dannelse og holdning, ifølge Haltli.

Klimakamp på kjøkkenet

En systematisk utnyttelse av matressurser, kamp mot matsvinn og kreativ bruk av restemat er et annet viktig innsatsområde som har vært et viktig element til bærekraftutviklingen på skolen.

Fana hadde akkurat hatt revisjon fra Debio for å få bronsemerket. Og når det fysiske er på plass, skal det henge godt synlig i matsalen. For å få debiomerket bronse må 15% av matserveringen være økologisk. Det har folkehøgskolen nylig oppnådd. Fana er sertifisert med økologisk, Bronsje, revisjon i oktober 2023.

Hjemmebakt brød og lokal fisk

Skolen har en til to kjøttmiddager i uka, to dager med fisk og resten vegetar. De kjøper bare lokal fersk fisk og lager maten fra grunnen av, til og med «fiskepinner»

Nå baker de også bakervarene selv. I tillegg til at de har ferske bakervarer får de brukt opp mange rester i brødet. Det er ingen ting i veien for å ha for eksempel kokt blomkål eller kokt ris i brøddeigen, forteller kjøkkensjef Mats Olsen. Dette har de gjort uten å investere i nye maskiner eller ovner. De baker surdeigsbrød. En av elevene er utdannet baker, og han hadde med en surdeigsstarter som han delte med kjøkkenet!

Bestemmelsen om å gjøre en stor forandring og å jobbe for å få økologisk bronsemerke ble tatt for sommeren 2023. På den måten fikk kjøkkenet tid for å forandre menyen og legge om innkjøp og vaner. Og omleggingen kunne gå raskt. Dette er trukket fram som en suksessfaktor.

– Når du skal sertifiseres som økologisk, må du sette deg mål og du må gjennomføre, det er noen som kikker deg i kortene, forteller kjøkkensjefen.

Det å lære av andre og få inspirasjon gir en vitamininnsprøytning. Kjøkkenet på Fana trekker fram at de har hatt stort utbytte av at de var på studiebesøk på Sogndal folkehøgskole, en annen grønn foregangsskole i landsdelen. ■

Historien sitter i veggene

Det oser av historie og kontinuitet i de gamle verneverdige trebygningene som utgjør endel av dagens Fana folkehøgskule. De første elevene kom hit i 1915. Men den kjente historien om stedet går atskillig lenger tilbake forteller rektor Tore Haltli.

På 1200-tallet kom munkene hit fra Lysekloster ved Lysefjorden i nåværende Bjørnafjorden kommune. De må ha kommet enten sjøveien i båt over fjorden eller til ridende langs sjøen, forteller inspektør Georg Reidarsen som har spesialisert seg på området historie.

Munkene må ha likt det de så. De etablerte urte- og matproduksjon i den fruktbare jorda som nå er en del av skoleområdet. Fra 1500-tallet har det vært både munkekloster og herregård her. Bygningene som rektor og staben hans holder til i ble oppført på 1700-tallet.



Framtiden i våre hender



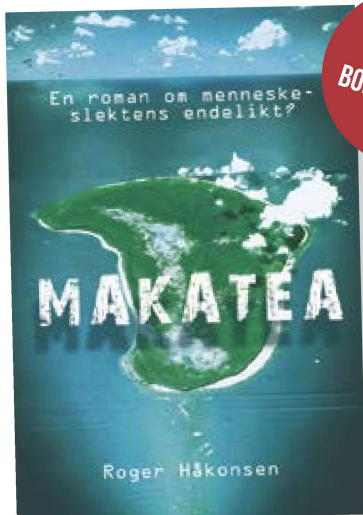
«Det er ingen ting i veien for å ha for eksempel kokt blomkål eller kokt ris i broddeigen, forteller kjøkkensjef Mats Olsen»

Debio-godkjenning

En godkjenning fra Debio betyr at man kan dokumentere at man etterlever strenge miljøkrav enten man dyrker jorda, yster eller serverer mat og drikke.

For å markedsføre at din virksomhet eller ditt arrangement serverer en andel økologisk mat og drikke, kan du bruke Debios serveringsmerke. Merket har tre valører, gull (minimum 90 % økologisk), sølv (minimum 50 % økologisk) og bronse (minimum 15 % eller 15 faste økologiske produkter). Merkeordningen gjelder for storkjøkken som ønsker å bruke Ø-merket eller Debios serveringsmerker for å markedsføre at virksomheten bruker økologiske mat- og drikkevarer.

Serveringsmerkene kan brukes når virksomheten har en viss andel av mat- og/eller drikke tilbudet som er økologisk.



MAKATEA

- en roman om menneskeslektens endelikt?

Makatea er en thriller om menneskeslektens kamp for overlevelse etter en global og menneskeskapt katastrofe. Romanen kretser rundt det nordnorske paret Rune og Anne, som vil ha pause fra snøstorm, glatte vegger og dårlige nyheter om krig og klimakrise. De drar på et fire måneders verdenscruise, og fra bassengkanten sender Rune meldinger hjem om at det er altfor varmt, og at han har fått et rriterende solbrilleskille. Det blir brått slutt på meldingene når de kommer til Stillehavet, og apokalypsen inntreffer. Vil menneskeslekten som art overleve, eller blir det dens endelikt?

KAN OGSÅ BESTILLES PÅ NETT! (feks: Norli.no)



Gled deg og dine med håndlagde gaver under treet i år

Hos oss finner du blant annet:

- Håndvevde Fairtrade tekstiler til hjemmet
- Nydelige tøydukker i Waldorf stil
- Hånddyppede bivoksllys
- Inkluderende barneprodukter



KUMBA

Bærekraftig & inkluderende handel



www.kumba.no @kumbascorner