



Økologiske markeder er også begyndt at vinde indpas i Tyrkiet og især i Istanbul. Og de er i stor vækst.

Økologien ind ad bagvejen

AF **RIE BOBERG**, JOURNALIST OG LEDER AF SLOW FOOD ODSHERRED



ISTANBUL er fyldt med fascinerende ord: Hagia Sofia, Den blå Moske, sultan, Topkapi, harem, hammam, osmanner og konstantinopolitanerinde (en gammel ædruelighedsprøve). Fælles for alle ordene er, at de vækker minder om det gamle Istanbul, dengang byen hed Konstantinopel. Det er det Istanbul, turisten i reglen besøger. Men lad os prøve at være anderledes turister. Lad os prøve at se, hvad en af verdens største byer med over 14 millioner mennesker har at sige om økologi.

Jeg har sat Leyla Kabasakal Guzeloglu i stævne. Hun er leder af et af Istanbuls tre Slow Food-convivier, er meget optaget af *urban gardening* og har skrevet en afhandling om effektiviteten af den tyrkiske økologiske fødevarepolitik. Vi skal besøge to ud af de i alt fjorten 100% økologiske markeder, der findes i Tyrkiet. De syv ligger i Istanbul, mens to er i Ankara, to i Izmir, en i henholdsvis Bursa, Samsun og Eskişehir. Et nyt starter op til sommer.

100% økologisk

Vi begynder ved %100 *Ekolojik Pazar*, som naturligvis betyder »100% økologisk basar«. Det foregår hver lørdag i et stort, gammelt parkeringshus midt i et moderne højhuskvarter Şişli. Her er en etage ryddet, så der også er tag over hovedet i dårligt vejr. Det er så også det mest positive, man kan sige om omgivelserne, der består af betonsøjler, betongulv og betonloft. Alligevel er her hyggeligt, for der laves mad et par steder, og ind imellem boderne sidder fa-

milier og spiser, ligesom der lige uden for er en lille, økologisk bar med små borde, hvor man kan få den obligatoriske te, som man altid drikker i Tyrkiet.

Det første der slår mig er, at det ikke kun er økologiske madvarer, der sælges her, men også økologisk børnetøj og økologiske hygiejne- og skønhedsprodukter – uden at det i øvrigt tager seriøsiteten af markedet. Det er tale om kvalitetsprodukter og ikke tingeltangel. Hvad angår fødevarer, så findes der alt: Kød, mælkeprodukter, nødder af alle typer og naturligvis alle slags frugt og grønsager.

Voksende marked

Vi mødes med Batur Şehirlioğlu, der er drivkraften bag %100 *Ekolojik Pazar*, som der findes fem af i Tyrkiet. Det er både et socialt og økologisk projekt og var det første af sin art i landet, da man startede i 2006.

Inden man gik i gang, besøgte man alle de omkringliggende landsbyer og fandt frem til de økologiske producenter, der var, og overtalte andre ikkeøkologiske producenter til at ændre kurs. Til at begynde med var der 15–25 producenter. Det antal er vokset til 70 i dag. Man startede med 50 boder, og i dag er der 265, så det er gået den rigtige vej. Det er i dag ofte små kooperativer, der producerer varerne.

Tyrkiet er så stort og har så forskellige klimaforhold, at næsten alt, hvad der sælges, er fremstillet inden for Tyrkiets grænser. Det eneste, man er nødt til at importere, er ananas, kokosnød og dadler, hvori-

Hver gang, der er marked, ryger der ca. 15 tons varer over disken. Kunderne er først og fremmest folk med højere uddannelse. Desuden er der børnefamilier, mere velstillede forbrugere og så endelig dem, der har oplevet kræft i familien, forklarer Batur Şehirlioğlu.

På markedet foregår der også en grossistvirksomhed tidligt på dagen, hvor man forsyner flere butikker i Istanbul med økologiske varer. For Batur Şehirlioğlu er certificeringen et must – i det hele taget bruges der rigtig mange kræfter på kontrol. Når producenten tager ind på markedet, skal han altid registrere, hvor meget han har at sælge. Også staten kontrollerer, men fordi der netop kræves meget mere kontrol, får producenterne lov til at betale 10% mindre i skat end deres konventionelle kolleger. Til gengæld betaler producenterne 8% af salget i kommission til %100 *Ekolojik Pazar*, således at Batur er ansat og ikke arbejder frivilligt.



◀ Billedtekst.



▲ Billedtekst.

◀ Billedtekst.

► Billedtekst.





▲ Billedtekst.

◀◀ Billedtekst

◀ Billedtekst

Forbindelse mellem producent og forbruger

Mens %100 Ekolojik Pazar ligger i den europæiske del, så ligger EÜD-markedet i den asiatiske del, hvor de fleste af Istanbuls borgere bor i dag. Også her ligger der masser af højhuse omkring markedet, mens selve markedet befinder sig midt i en park. Hver onsdag er der marked, og her er udvalget lidt mindre, men stadig kan man få alt fra frugt og grønt til kød, ost og børnetøj.

Vi mødes med Akif Pamuk, som er organisatoren bag dette økologiske marked, og her er historien en helt anden. Dette marked er resultatet af, at Tyrkiet blev opfordret til at lave økologiske produkter med henblik på eksport, især af Tyskland, men varerne ender også Danmark, kan man se på etiketterne, som er skrevet på bl.a. tysk og dansk. I 2007 gik eksporten af økologiske varer for alvor i gang, og det er overskuddet fra denne eksport, som sælges her. Akif Pamuk forklarer, at de vestlige lande kræver stor ensartethed i produkterne. Det der er lidt for stort eller lidt for småt kan de ikke eksportere – men det kan så sælges her.

Akif Pamuk er politisk tænkende. Han er universitetsstuderende og vil gerne være politiker – i et grønt parti naturligvis. For ham er det vigtigt, at der skabes forbindelse mellem producent og konsument. Den moderne livsstil, som har skilt de to instanser fra hinanden, skal mødes igen gennem markedet.

Til at begynde med var de 20 producenter. I dag er de 30–40 stykker. Det ændrer sig i løbet af året alt efter årstiden. Akif Pamuk insisterer på, at producenterne er så lokale som muligt, og han bruger markedet som udgangspunkt for en masse andre aktiviteter, bl.a. workshops. Parallelt arbejder han

med filosofi og videnskab og har været med til at udarbejde *The Green Constitution*, som er blevet forelagt landbrugsministeriet. Han er optaget af byhaver og balkonhaver, og sidste år fik 8–9.000 planter ben at gå på, da en *urban gardening*-gruppe fra plantede dem rundt om i byen.

Den dag jeg møder Akif Pamuk, skal han til eksamen, men står alligevel og sælger grønsager – det er vigtigt for ham både at flyve højt og at have begge ben på jorden. Der er langt til hammamens fugtige dampe og lyden af sultanens haremskvinder i Topkapi, men det her er fremtiden, også selvom der skal arbejdes hårdt.

Økologisk på trods

Tyrkiet har adopteret EU's normer for, hvad der er økologisk. Dette er sket i en forventning om, at Tyrkiet alligevel en dag bliver en del af EU, men ellers er der ikke stor hjælp at hente hos den tyrkiske regering. Kun fordi 90% af den økologiske produktion eksporteres, kan man se nytten, men ifølge Leyla Kabasakal gør regeringen slet ikke nok. Flere penge til bønder, der vil omlægge, og mere information til forbrugerne ville være positive handlinger. Men som Leyla Kabasakal siger: I et land, hvor det stadig diskuteres, om man må bruge DDT, kan man ikke forvente sig meget.

På den anden side er det et land med 200 forskellige økologiske produkter og desuden er verdens største producent af økologisk bomuld. Et interessant land, som på trods, bliver mere og mere økologisk, fordi de lokale borgere og de europæiske forbrugere ønsker det sådan. Det er det Tyrkiet, som vi kan støtte, og som kan støtte os.