

AMASS OG ØKOLOGI

På Amass bruger vi økologiske råvarer på alle områder, lige fra drikkevarer til grøntsager, til kød og til en del af de tekstiler vi bruger i vores daglige arbejde. På den baggrund er vi certificerede med Det Økologiske Spisemærke i guld, der garanterer at 90-100% af alle råvarer er økologiske.

Økologi er vigtigt for os, blandt andet fordi vi gerne vil have at vores gæster tager det som en selvfølge at vinen de drikker og maden de spiser hos os er fri for pesticider, og at alt kød kommer fra dyr der har haft et sundt og naturligt liv. Det er også vigtigt for os, fordi vi i kraft af vores arbejde er dybt afhængige af at jorden omkring os kan fortsætte med at levere afgrøder af høj kvalitet, og vi mener at et konventionelt landbrug afhængigt af sprøjtemidler opbygger en stor efterregning, som skal betales på et tidspunkt.

Men for os er økologi kun et – indlysende – udgangspunkt. Vi vælger altid biodynamiske vinbønder og landmænd hvor vi kan, og vi har i næsten alle tilfælde besøgt de gårde vi køber vin, grøntsager eller kød fra, blandt andet for at sikre at de ikke kun arbejder økologisk, men aktivt dyrker deres druer og grøntsager og holder deres dyr langt over hvad ø-mærket kræver, i samme ånd som vi hver dag forsøger at udnytte de ressourcer de tilbyder os bedre og mere fuldt.

Vi arbejder også aktivt for at lægge vores penge hos små gårde, med nicheproduktioner og små besætninger, der kræver mere arbejde, tålmodighed og forståelse end masseproducerede varer, som findes både i økologiske og konventionelle udgaver. Vi jager de glemte æble- og bærsorter, gamle avlsdyreracer og uudnyttede mellemafgrøder i samarbejde med de landmænd der tør risikere formindsket udbytte til gengæld for udrydningstruede smagsoplevelser.

Når vi bruger fisk er de næsten udelukkende vildtfangede, fisket med skånsomme fangstmetoder. Vi bruger meget gerne vildtfugle i den korte sæson, ligesom vilde urter indgår i en del af vores retter. I disse tilfælde er urterne indsamlet af professionelle samlere der er bekendt med vores etiske standarder.

Der vil altid være situationer hvor noget fra den ene dag til den anden ikke længere kan skaffes økologisk, men vi ændrer hellere vores menu end at gå på kompromis med sundhed og etiske principper.

Der er masser af problemer med økologisk landbrug, og med lovgivning og certificeringer af økologiske varer. Det kender vi alt til. Men vi tror på at et bæredygtigt fremtidigt landbrug er frigjort for kalkuleringer af giftstoffer og grænseværdier, og befolket af landmænd der samarbejder med jorden og naturen på dens præmisser, som det i øvrigt er blevet gjort i tusinder af år tidligere.



90-100% økologi