

# Uran nej tak, Elbiler på Indlandsisen ja tak

Af Aviaja Lyberth Hauptmann,

25. april 2014 kl. 08:00

Fra ing.dk

## Grønlandsbloggen



*I fremtidens Grønland kører alle elbiler, vi er verdensførende på Arktisk genteknologi og du kan komme på klodens nordligste Michelin restaurant og smage tarteletter med hval-spæk, moskusbøffer krydret med den aromatiske grønlandspost dertil kulsort gele af håndplukkede sortebær og helende kvanstænger. Alt sammen skylles ned med snaps baseret på maveindholdet i rypens kråse.*

Grønland har mange begrænsninger, som debatteres ofte og gerne, men Grønland har også én særligt stor fordel. Natur. Bogstaveligt talt oceaner og fjelde så langt øjet rækker, og endnu længere end det. I en verden hvor overbefolkning og ressourcemangel er de største trusler for menneskeheden, så er Grønland en guldgrube, der er langt mere værdifuld end al den olie, uran og jordarter, man kan hive op af undergrunden.

Debatten om Grønlands fremtid har manglet konkrete visioner og ideer til, hvordan denne fremtid egentlig skal se ud.

Kort sagt mener jeg, at Grønland fortsat skal gøre det, som man altid har været bedst til, nemlig det at udnytte naturressourcer. Jeg forestiller mig, at Grønland skal være foregangsland for test og udvikling af bæredygtig brug af naturen.

I flere detaljer ser jeg følgende muligheder for Grønland.

### **100% eldreven land-transport**

I Grønland kan man ikke køre fra by til by. Det ved alle, der har været der, men det er i virkeligheden ret specielt. Det betyder, at den længste strækning man kan køre i bil i Grønland er på få kilometer. Et oplagt sted at køre elbil. Det er der heldigvis allerede en del der gør. På Facebookgruppen Elbiler i Nuuk, kan man følge med i elbilisternes erfaringer med elektriske biler i det arktiske.

Elbiler er ikke bæredygtige uden bæredygtig produktion af energi. Derfor er det praktisk, at der allerede foreligger grundige undersøgelser af det grønlandske vandkraftpotentiale. Siden 70'erne har der været undersøgelser af bl.a. søen Tasersiaq. Tasersiaq var senest i fokus som elforsyning til det energiintensive aluminiumssmelteværk i Maniitsoq og var en stor del af årsagen til, at aluminiumsvirksomhederne overhovedet var interesserede i et samarbejde med Grønland. Man kan læse mere om Tasersiaq-undersøgelserne på NIRAS Grønlands hjemmeside. Intet er selvfølgelig så godt, at det ikke er skidt for noget. Tasersiaq-projektet har modtaget kritik særligt fra arkæologer og museerne i Grønland, da man ved at opdæmme søen risikerer at oversvømme arkæologisk vigtige områder.

Elbil-projektet har potentiale for at brande Grønland overfor omverdenen som CO<sub>2</sub> neutral turistdestination og for at opretholde det grønlandske image om et naturfolk. Samtidig er det en mulighed for at få en vigtig plads i verden. Hvis Grønland kan tilbyde at være testsamfund for ideen om 100% eldreven transport, kan man hjælpe til med at forbedre og udvikle teknologi og strategi og på den måde bane vejen for, at verden en dag kan tage den slags store skridt mod mindre afhængighed af fossile brændstoffer.

### Food Safety

Conceptet food safety drejer sig om at sikre fødevarer til klodens befolkning. Befolkningen vokser, og kloden bliver ikke tilsvarende større. Derfor står man i dag og endnu mere i morgen overfor kritisk mangel på madvarer. De madvarer vi spiser herhjemme er samtidig langt mere ressourcekrævende at producere, end vi kan være bekendt overfor resten af kloden. Derfor er der blandt andre ting sat fokus på madspild, på mindre forbrug af og på lokale fødevarer som udover at skabe omsætning i lokalområder også er mere klimavenlige ved at spare på transporten.

Der er derfor mange gode grunde for Grønland til at øge fokus på lokale råvarer og mindske importen. Hvis man nogensinde har stået i Brugsen i Nuuk for at købe ind til en salat, så ved man både hvor absurd dyrt og hvor ærgerlig en oplevelse det kan være. Iceberg salaten til 40 kroner er som regel muggen efter den lange transport fra Danmark. Det samme gælder broccolien og agurkerne og bakken med jordbær til den nette sum af 60 kroner. Vi har fantastisk lækre bær i Grønland. Hele sensommeren vrimler det med blåbær og sortebær. Jordbær er ikke en menneskeret. I stedet for at transportere bærene fra Danmark og i processen spilde en væsentlig procentdel af produktet skulle man hellere fokusere på hvordan man kan kommercialisere produktionen af lokale bær. Så er der nogle teenagere, der har noget at lave sommeren over, man skaber omsætning, mindsker importen og Grønland kan markedsføre sig med raw-new-arctic-cuisine.

Sydgrønland har allerede sat fokus på lokale fødevarer. På hjemmesiden Mamartut.gl (ting der smager godt.gl) kan man læse om de sydgrønlandske råvarer, finde opskrifter og lære en masse om produktion og udvikling af de lokale produkter. Man kan også læse at man forsøger sig med bærproduktion og rensdyravl, som er to oplagte lokale fødevarer til potentiel kommerciel udnyttelse.

Klimaet nordpå er ikke ligeså mildt som det sydgrønlandske, hvilket skaber en anden type udfordringer. Men det betyder også, at man har mulighed for at se på alternative råvarer, som ikke findes andre steder end det kolde Arktis. Eksempelvis kvan og særlige typer af lav.

Der er også spændende initiativer i gang i Nuuk, hvor man vil forsøge at dyrke konventionelle grønsager som salat, tomater og agurker via hydroponiske dyrkningssystemer. Hydroponisk dyrkning er dyrkning af afgrøder uden brug af jord, men i stedet ved brug af et fundament, der hjælper til en effektiv og homogen fordeling af næringsstoffer og vand til planternes rødder. Fundamentet kan være ler-kugler, perlit, grus, mineraluld, eller sågar kokoskaller. Dyrkningen foregår indendørs med kunstig belysning. Hydroponisk dyrkning er derfor særligt egnet til områder med tørke, begrænset sollys og/eller uden adgang til landbrugseget jord. Dvs. ganske passende til det grønlandske fjeldlandskab, hvor det er sparsomt med jord og hvor sol er en mangelvare en stor del af året.

Hvis man frigør sig af indgroede vaner for hvilke fødevarer et supermarked skal udbyde, så har Grønland nogle interessante muligheder for at dyrke sig selv og sin fødevarekultur og måske også på den måde tiltrække omverdenens interesse for det uspolerede, naturlige, rå arktiske køkken.