2021

MADKULTUREN
& MADTANKEN

Mad tanker

#2

Hver tallerken tæller

Madtankens medlemmer har i 2021 undersøgt og diskuteret, hvilke barrierer der lige nu står i vejen for en mere klimavenlig dansk madkultur og kommer med anbefalinger, til hvorledes vi bedst imødegår dem.

Klimaet kalder på nye madvaner

Vi står overfor en stor og vigtig samfundsudfordring, hvor klimaet kalder på nye vaner i køkkenet og en markant mere grøn og bæredygtig madkultur.

Tallene taler for sig selv.

Hver dansker udleder i gennemsnit 17 tons CO_2 om året, hvor 25% kan tilskrives vores forbrug af fødevarer. Tallet skal markant ned, og selvom 7 ud af 10 danskere synes, klimavenlig mad er vigtig, har flere end hver tredje svært ved at lave den.

Det vil være naivt at tro, at vi vanedyr med et snuptag kan vende vores supertanker af en madkultur i en grønnere retning. Det er et langt, sejt træk, som kræver opbakning fra både politisk hold, madprofessionelle og civilsamfund.

Men den mad vi putter i munden, når vi er sultne, og på bordet, når vi skal hygge os, feste eller være alene – har potentialet til at ændre vores verden til det bedre, hvis vi blandt andet spiser flere grønne, lokalt producerede varer i sæson og springer kødet over oftere. Vi løser ikke klimaudfordringerne med en grønnere madkultur alene. Men vi løser dem ikke uden. Hver tallerken tæller.

For at komme et stykke af vejen har vi samlet nogle af landets skarpeste madaktører i tænketanken Madtanken. Madtanken har i 2021 undersøgt og diskuteret, hvilke barrierer der lige nu står i vejen for en mere klimavenlig dansk madkultur og kommer med anbefalinger til, hvorledes vi bedst imødegår dem.

Både barrierer, anbefalinger og løsningsforslag kan du læse meget mere om her i publikationen.

Velbekomme!

Judith Kyst
Direktør i Madkulturen

Madtanken er en tænketank nedsat af Madkulturen. Den er sat i verden for at finde nye svar på, hvordan den danske madkultur kan være en del af løsningen på aktuelle samfundsudfordringer.

I 2021 har de 19 medlemmer af Madtanken taget stilling til, hvad der skal til, for at den danske madkultur bliver mere klimavenlig.

Indhold

2 Hvad er Madtanken?

6 Viden
8 Vi ved det godt...
10 ... men mange synes det er svært
12 Madtanken mener...

14 Holdning
16 5 barrierer for en klimavenlig madkultur
18 Madtanken mener...

20 Handling
22 Madtankens anbefalinger
30 Madtanken mener...

Viden

Vores grønne viden vokser.

Der er i løbet af de seneste år kommet større fokus og mere viden, om hvordan madvaner påvirker klimaet. Flere studier peger på, at vores fødevareforbrug står for omkring 25% af den samlede klimabelastning i de vestlige lande.

Derfor er maden et af de steder, hvor forbrugere, fødevareproducenter og detailhandlen for alvor kan gøre en forskel for klimaet. Nye tal viser heldigvis, at klimavenlige madvaner er vigtige for et flertal af danskerne.

Vi ved det godt...

Vi ved godt, at vi skal spise grønnere, hvis vi skal bekæmpe klimaforandringer. Og mange af os vil også gerne spise mere klimavenligt, viser nye tal fra august 2021.

Madkulturen har lavet en ny måling over danskernes holdning til klimavenlige madvaner. 73% af befolkningen mener ifølge målingen, at det er vigtigt, at vores madvaner bliver mere bæredygtige, imens 62% af befolkningen gerne vil spise mere klimavenligt. Det er samme niveau som tilbage i efteråret 2019.

Men for rigtig mange, er det svært at omsætte de gode intentioner i praksis, og 70% af befolkningen mener, at kød giver maden en god smag, som ikke findes uden.

3 ud af 4 aftensmåltider i Danmark indeholder kød. Det har ikke ændret sig siden 2015.

Det er vigtigt

73% af befolkningen mener, det er vigtigt for at bekæmpe klimaforandringer, at vores madvaner bliver mere bæredygtige

– NOTAT OM KLIMAVENLIGE MADVANER, MADKULTUREN 2021.

Vi vil gerne

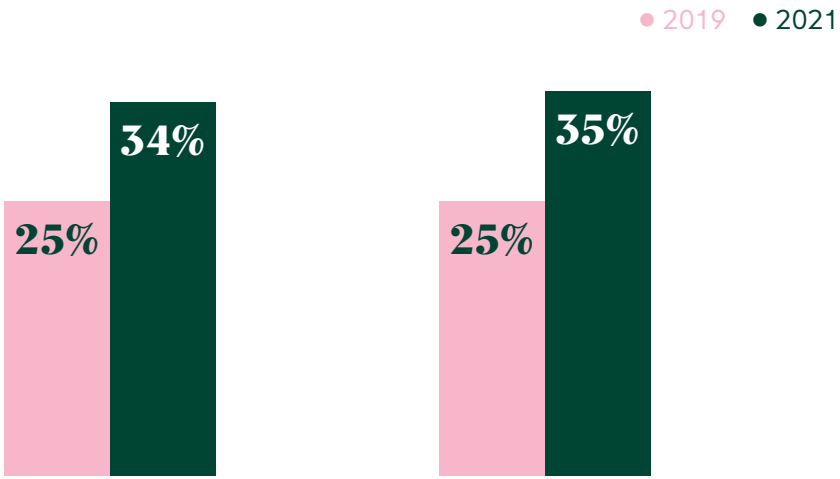
62% af befolkningen vil gerne spise klimavenligt

– NOTAT OM KLIMAVENLIGE MADVANER, MADKULTUREN 2021.

... men mange synes det er svært

Udfordringerne med at spise mere klimavenligt er forskellige fra person til person. For nogle handler det om smagen, for andre om vaner. Nogle savner inspiration, imens andre savner evnerne til at lave mad uden kød. Og generelt savner mange tid og overskud til madlavning i hverdagen.

Samtidig ser vi tendenser til en øget polarisering i befolkningen. Mens der i dag er flere, der mener, at klimavenlig mad passer til deres madvaner, er der også flere, der har svært ved at lave klimavenlig mad sammenlignet med for to år siden.



Klimavenlig mad passer godt til familiens madvaner

– NOTAT OM KLIMAVENLIGE MADVANER, MADKULTUREN 2021.

Jeg synes, det er svært at lave mad, der er klimavenlig

– NOTAT OM KLIMAVENLIGE MADVANER, MADKULTUREN 2021.

Blandt de 18-34-årige:

66%

Vil gerne spise klimavenligt

43%

Finder det svært at lave klimavenlig mad i praksis

Det er særligt den yngre del, der gerne vil spise klimavenligt.
Men det er også dem, der har sværest ved at lave klimavenlig mad.

Blandt de 18-34-årige vil 66% gerne spise grønnere, men hele 43% i aldersgruppen finder det svært at lave maden i praksis.

Blandt den øvrige befolkning er tallene hhv. 61% og 31%.

Madtanken mener...

Vi skal have bedre råvarer i dagligvarehandlen, hvis der overhovedet skal være en chance for, at danskerne spiser mere grøn og klimavenlig mad i hverdagen. Vi skal genopdage det danske spisekammer, og vi kokke kan gå forrest og vise vejen.

Adam Aamann-Christensen,
kok og restauratør

De store køkkener skal gå forrest og inspirere. Det klimavenlige valg skal være det nemmeste og det lækreste valg. Både derhjemme, og når vi spiser på skolen eller i kantinen.

Gitte Breum,
chef for Mad og Måltider
i Odense kommune

Frem for alt så skal det være sjovt! Klimadebatten handler i dag meget om alt det, vi ikke må. Men hvad nu hvis vi begynder at snakke om alle de gode madoplevelser, vi kan få med råvarer i sæson, gode grøntsager og bæredygtigt fiskeri?

Anne-Sophie Lahme,
kommunikatør og madskribent

Vi kan hver dag tage en hverdagsaktivistisk beslutning om at gøre som vores bedstemødre og oldemødre. Spise lokal mad. Spise efter sæson. Spise efter en ugeplan.

Signe Wenneberg,
kommunikatør og producent

Vi skal huske balancen: Vi skal spise mange flere grøntsager – og så skal vi spise langt mindre kød. Men vi har stadig brug for drøvtyggerne og de andre dyr i vores økosystem. Lidt men godt, det må være sloganet.

Jan Algreen,
adm. direktør for Søris A/S

Det vigtigste er, at bæredygtig madkultur ikke bliver et elitært projekt eller et statussymbol for den kreative klasse. Det skal være et bredt forankret ideal, der samler befolkningen og ikke skaber kløfter.

Jonatan Leer,
docent ved Professionshøjskolen
Absalon

Mød flere medlemmer
på side 18 og 30

Holdning

Få ting rimer så dårligt på klima som danskernes madkultur. Men hvorfor er det så svært for os at ændre madvaner, når vi godt ved, at klimaet skriger på grønnere måltider?

Det har Madtanken undersøgt, og vi har identificeret fem barrierer, der står i vejen for, at madkulturen i Danmark bliver mere klimavenlig.

Læs om barriererne på de næste sider.

5 barrierer for en klimavenlig madkultur

1

Vi er blevet forvænte med et for stort og for billigt fødevareudvalg

Lam fra New Zealand. Blåbær fra Sydafrika. Vi har vænnet os til, at alle fødevarer er tilgængelige året rundt uafhængig af sæson og aftryk på klimaet.

Samtidig er danske forbrugere ekstremt prisbevidste. Det kan gøre det svært for lokale producenter at reducere deres klimaaftryk, hvis det samtidig betyder lidt højere priser.

2

Mange synes, det er svært at lave klimavenlig mad

Hvordan får jeg familien til at spise linser og bælgfrugter? Bliver man overhovedet mæt af måltider uden kød? Og hvordan gennemskuer jeg, hvad klimaaftrykket er på varerne i min kurv?

Spørgsmålene er mange, når det kommer til klimavenlig mad. Et stort antal danskere oplever det som svært at lave grønne måltider, der samtidig vil blive taget godt imod af de mennesker, de serverer dem for. Andre synes, det er svært at gennemskue, om et måltid rent faktisk er klimavenligt eller ej.

3

Klimavenlig mad splitter os

Kødskam. Kaninfoder. Klimafrelste prædikanter.

Følelser og holdninger fylder meget, når det kommer til den måde, vi taler om klimavenlig mad. Nogle mener, at omstillingen mod en mere bæredygtig, klimavenlig madkultur i Danmark går frustrerende langsomt. For andre opleves klimavenlig mad som et moraliserende og uoverskueligt 'projekt' at gå ind i.

4

Enten-eller-kulturen forsinker forandringer

"I et globalt perspektiv har det ingen betydning, at jeg spiser mere klimavenligt. Så det er egentlig lige meget, om jeg spiser flere bønner eller skærer en smule ned på kødet."

Sådan kan nogle tænke. Klimakrisens størrelse kan virke lammende, men apati fremmer ikke forandringer.

5

De unge kan ikke – de ældre vil ikke

Generationerne står over for forskellige udfordringer, når det kommer til at ændre madvaner og spise mere klimavenligt.

De unge er overordnet set mest bekymret for klimaforandringer. Samtidig mangler mange i næste generation de nødvendige madlavningskompetencer og færdigheder til fx at undgå madspild.

Blandt de ældre har mange mere fastgroede madvaner, og en del mangler motivation, interesse eller økonomi til at prøve nye, mere klimavenlige retter.

Madtanken mener...

Vi skal have meget mere respekt for de gode danske råvarer. Vi skal fejre dem, når de er i sæson, og vi skal lære at elske grimme grøntsager, så de ikke går til spilde. Det har vi også et ansvar for i restaurationssektoren.

Gorm Wisweh,
kok og iværksætter

Vi kommer ingen vegne med klimadagsordenen, hvis ikke vi ser nogle stærkere politiske initiativer. Vi skal alle gøre noget, men vi skal også presse på med incitamenter og regulering.

Iben Krog,
tidligere direktør
i Tænketanken Frej

Vi kan allesammen gøre en stor forskel. Vi skal hjælpe forbrugerne med at ændre adfærd, og nogle gange handler det om at hjælpe forbrugerne til at vælge mere rigtigt. Her har vi i detailhandlen en stor og vigtig opgave.

Anders René Jensen,
indkøbsdirektør i Rema 1000

Heldigvis er klima og sundhed ikke hinandens modsætninger. Det nødvendige fokus på klima kan gå hen og blive en stor gevinst for folkesundheden, ikke mindst for næste generation.

Arne Astrup,
programdirektør i Novo Nordisk
Fonden

Mad er mad og uanset hvordan retten er sammensat. Det vigtigste er at det smager godt og at det frister os. Vi skal udvide vores forståelse af, hvad der udgør et måltid, vi skal være nysgerrig og opfindsomme. Lade grønsagerne taler deres eget sprog, og derfra kan der blive tilberedt uendeligt meget velsmagende hverdagsmad.

Trine Hahnemann,
kok og madskribent

Vi skal helt bogstaveligt alle sammen blive meget bedre til at røre ved maden – mad skal opleves og smages. Vi skal have børn, unge og forældre ind i køkkenerne. Så forandrer de verden én bid ad gangen.

Anthony Aconis,
designdirektør i Fireball

Mød flere medlemmer
på side 12 og 30

Handling

Hvis vi i højere grad skal lave klimavenlig mad og få en mere bæredygtig madkultur, kræver det en fælles indsats.

Men hvor begynder man for at skubbe til en hel madkultur? Det er Madtankens medlemmer kommet med seks anbefalinger til. På de næste sider kan du også læse en række konkrete handlingsforslag fra medlemmerne til flere grønne måltider i de danske hjem.

Madtankens anbefalinger

1

Forbrugernes evner til at lave klimavenlig mad skal styrkes

Alle danskere skal have færdighederne til at købe og lave enkel, god og klimavenlig hverdagsmad.

Det kræver, at flere får et kendskab til, hvilke fødevarer der er mindst og mest belastende for klimaet. Og at flere lige ved hånden har opskrifter på klimavenlige retter, der både er lette at lave og giver genklang i vores eksisterende madkultur.

2

Elever og studerende skal møde den klimavenlige mad i alle led af uddannelseskæden

Fundamentet for en mere klimavenlig, bæredygtig madkultur skal lægges allerede i ungdommen. Vi skal give næste generation madmod, madglæde og færdigheder til at tage vare på sig selv, hinanden og kloden gennem maden.

Derfor har uddannelsesinstitutionerne en bærende rolle i at skabe den stærke, bæredygtige madkultur, vores samfund og klode har brug for. Der er behov for en ambitiøs indsats, der styrker den klimavenlige mads plads i alle led af uddannelseskæden.

Madtankens handlingsforslag

Velkendte hverdagsretter med et twist

Der laves en husstandsomdelt kogebog med velkendte retter, som har fået et klimavenligt twist.

Madkundskab med fokus på klimaet

I folkeskolen styrkes madkundskab som fag, og undervisningen får et klart fokus på klimavenlig hverdagsmad.

Madlavning og køkkenkompetencer tænkes ind i folkeskoler, højskoler, efterskoler og ungdomsuddannelser

For at den næste generation møder klimavenlig mad i alle led af uddannelseskæden, skal klimavenlig mad spille en langt større rolle i undervisningen og hverdagen. Der indføres fx klimavenlige madordninger, hvor eleverne selv spiller en aktiv rolle. Her lærer eleverne om klimavenlige råvarer og grønne opskrifter, så de selv kan tage ansvar for deres klimavenlige madvalg.

Madtankens anbefalinger – fortsat

3

Detailhandlen skal gøre det nemt og inspirerende at handle klimavenligt

Når klokken er 35 minutter i aftensmad, skal det være nemt og inspirerende at handle klimavenligt.

Derfor skal detailhandlen indkøbe varer og indrette supermarkeder og andre indkøbspunkter, så det klimavenlige madvalg både bliver det nemmeste og det lækreste valg.

4

Fødevaresektoren skal accelerere udviklingen af klimavenlige produkter

Hvis vi i Danmark skal spise mere klimavenligt, skal det være let for os at købe grønne, bæredygtige madvarer i en travl hverdag.

Derfor er der brug for, at fødevaresektoren sætter skub på udviklingen af nye klimavenlige produkter, der kan finde sin vej til detailhandlen, og som kan give velkendte retter et klimavenligt twist.

Del kødet op

Fødevareproducenterne skal lave kødpakker med todelte rum. Det gør den ene halvdel af kødet let at gemme til dagen efter eller fryse. Pakkerne skal koste det samme for samme mængde kød som i dag.

Fejr grønne råvarer i sæson

Detailhandlen fejrer i løbet af året forskellige råvarer, der er i sæson. Der udvikles klimavenlige opskrifter med den klimavenlige råvare, der fejres.

Vi skal hacke maden

Kendte produkter hackes til klimavenlige udgaver. Eksempelvis udvikles der nye blandingsprodukter, hvor hakket kød og hakkede grøntsager fra producentens side er blandet. Det klimavenlige valg gøres dermed også mere usynligt.

Madtankens anbefalinger – fortsat

Har du input til, hvordan den danske madkultur gøres mere klimavenlig?

Skriv til Madkulturen eller direktør Judith Kyst på LinkedIn, hvor du også kan følge Madtankens medlemmer.

5

Hverdagsaktivister og foreningsliv skal sammen med fødevareDanmark udbrede klimavenlig hverdagsmad

Hvis den danske madkultur skal ændres i en mere klimavenlig retning, er der brug for civilsamfundets kræfter.

I samarbejde med det professionelle fødevareDanmark skal hverdagsaktivister og foreningsliv sætte fokus på grønne, lette madvalg og inspirere deres omgangskreds og netværk til at bryde vaner og dermed gøre en forskel.

6

Madprofessionelle skal gøre den klimavenlige mad kulturelt acceptabel

Mange har forbehold og fordomme over for klimavenlig mad.

Derfor skal kokke, kantineledere, bloggere, kogebogsforfattere og andre madprofessionelle aktivt arbejde for at oplyse, informere og gøre klimavenlig mad kulturelt acceptabel, så flere får lyst til at spise grønnere i hverdagen.

Nye madfællesskaber

Der etableres nye madfællesskaber, hvor borgere kan samles. For eksempel oprettes der grupper for nye forældre med inspiration fra mødregrupper, der kan lære dem om klimavenlige råvarer og retter. På den måde får familierne det bedste udgangspunkt for at spise grønt.

Madsamlinger i byerne

Andelsforeninger, boligforeninger og sportsklubber skal danne rammerne om nye pop up-madfællesskaber. Her kan beboerne eller brugerne, der måske i forvejen har en relation til hinanden, for en periode mødes omkring inspirerende, grønne retter lavet af madprofessionelle.

Madsamlinger på landet

Den klimavenlige mad skal spille en større rolle i de lokale fællesskaber på landet og være omdrejningspunktet for, at folk mødes. Der afholdes 'bønnemøder' fx i forsamlingshuse. Her forstås fællesspisning med klimavenlige retter på menuen. Deltagernes forbehold og fordomme over for mad med eksempelvis bønner udfordres, og de inspireres til at lave retter hjemme hos dem selv.

Madtanken mener...

Vi skal forstå vores madkultur, hvis vi ønsker at forandre den i en mere klimavenlig retning. Vi skal være bevidste om vores vaner, følelser og den værdi, vi lægger i måltiderne – altså mere kvalitet, mindre kvantitet – ellers løser vi aldrig klimakrisen.

John Wagner,
adm. direktør for
De Samvirkende Købmænd

Vi har et stort ansvar i detailhandlen for at gøre klimavenlige alternativer tilgængelige. At give dem en større chance på hylderne. At vi ikke bare gør, som vi plejer.

Thomas Roland,
CSR-chef i Coop

Børn skal have jord under neglene. Uden en bedre jord-til-bord-forståelse får vi aldrig skabt den forandring, der er behov for.

Louise Køster,
restaurator og bondekone

Danske fødevarer er et godt sted at starte for at få mere bæredygtighed på tallerkenen. Vi er rigtig dygtige til at producere fødevarer i Danmark. Den viden og erfaring vi har, skal vi bruge i klimaets tjeneste hele vejen fra jord til bord.

Anne Arhnung,
direktør for Landbrug & Fødevarer

Det er ungdommen, der er fundamentet for en bedre og mere klimavenlig madkultur. Derfor skal vi insistere på, at børn og unge lærer at lave mad.

Lars Sonne-Hansen,
forstander på Suhrs Højskole

Det er vigtigt at den klimavenlige mad bliver en naturlig del af den daglige madlavning. Vi må tage udgangspunkt i den mad, danskerne laver og godt kan lide, og justere og tilrette i en grønnere retning.

Tove Færch,
leder af Karolines Køkken

Mød flere medlemmer på side 12 og 18

Madtanken er en tænketank nedsat af Madkulturen.

Tænketankens medlemmer er en samling af landets skarpeste madhjerner. De har i 2021 undersøgt, hvad der står i vejen for en mere klimavenlig dansk madkultur.

Deres arbejde har resulteret i denne publikation, hvor du blandt andet kan blive klogere på, hvilke barrierer mange danskere har i forhold til klimakærlige madvalg. Du kan også læse Madtankens konkrete anbefalinger og handlingsforslag til at få flere til at spise grønnere.

Følg Madtankens arbejde på madkulturen.dk/madtanken

MADKULTUREN
bedre mad til alle

Tak for mad