Siden er redigeret/layoutet af:
Kim Frydensberg/Tomas Østergren

Grøn madbølge: Ældre vil også have kødfrie dage

Danske familier har i snit en eller to kødfrie dage om ugen, men ældre med fast madordning er nødt til enten at vælge vegetarmad eller få kød hver dag.

MADKULTUR

ANNEMETTE GRUNDTVIG

Når Gudrun Paulsens mor, Kirsten på 99 år, får mad hos sin datter og børnebørnene, stiger humøret. Hun er ikke vegetar ligesom dem, men hun har altid været glad for grøn mad og ville ønske, at der var flere velkrydrede linsefrikadeller og mindre kogt hamburgerryg i aspargessovs i de måltider, hun til daglig får via en kommunal ordning.

Derfor er hun en af over 11.000 danskere, der støtter et borgerforslag om, at alle offentlige køkkener skal have et grønt eller kødfrit alternativ.

Hun har fortalt om det i Ekstra Bladet, hvilket har ført til heftig debat på flere sociale medier. Familien vil gerne understrege, at det aldrig har været meningen at kritisere den konkrete madordning.

»Budskabet er, at det generelt er svært, hvis man som min mor gerne vil have lidt af hvert. Madordninger til ældre er ofte skruet sådan sammen, at det er enten-eller, når det gælder kød«, siger Gudrun Paulsen.

Køkkenet, der leverer til hendes mor, har siden gjort opmærksom på, at den 99-årige kvinde har mulighed for at vælge vegetarmad. Det er rubriceret som specialkost.

»Men det er ikke en diæt, hun ønsker. Hun vil bare gerne have samme mulighed som folk, der selv laver mad, for at holde kødfrie dage eller vælge retter, hvor grøntsager er hovedingrediensen i stedet for en biting«, fortæller Gudrun Paulsen.

Ønsket om, at enten vegetar eller kød hver dag ændres til en både-og-ordning, hvor grønne retter udbydes som et alternativ på lige fod med måltider baseret på kød, deles af et flertal i befolkningen.

En helt ny måling fra Coop Analyse foretaget blandt 1.514 danskere i alderen 15-74 år viser, at 46 procent er enige i, at »det altid i offentlige institutioner (børnehaver, skoler, daginstitutioner, plejehjem, plejecentre, hospitaler, m.m.) bør være muligt at kunne vælge et vegetarisk måltid. 21 procent er uenige.

Det borgerforslag om samme emne – stillet af Sys Bjerre, Søren Bregendal, Mickey Gjerris, Tobias Schmidt Hansen, Maria Felding, Mia Sommer, Kenneth Ibsen, Nadia Annelie Nielsen, Louise Johansen, Mette Fisker og Rune-Christoffer Dragsdahl – har indtil nu samlet 11.000 underskrifter ud af de 50.000, som skal i hus inden 29. juli, hvis Folketinget skal behandle det.

> **Budskabet er, at det generelt er svært, hvis man som min mor gerne vil have lidt af hvert**
> Gudrun Paulsen

Hvis forslaget om, »at alle offentlige køkkener som en fast valgmulighed skal tilbyde et plantebaseret måltid, som er mættende og nærende« vedtages, vil det også gælde private køkkener, der har overtaget opgaven fra kommuner.

»Mange kommuner gør ligesom flere hospitaler en indsats for at udbyde mere grøn mad, men der er meget stor forskel på kvalitet og valgmuligheder rundt om i landet«, siger forslagets primus motor, Rune-Christoffer Dragsdahl, der er generalsekretær i Dansk Vegetarisk Forening.

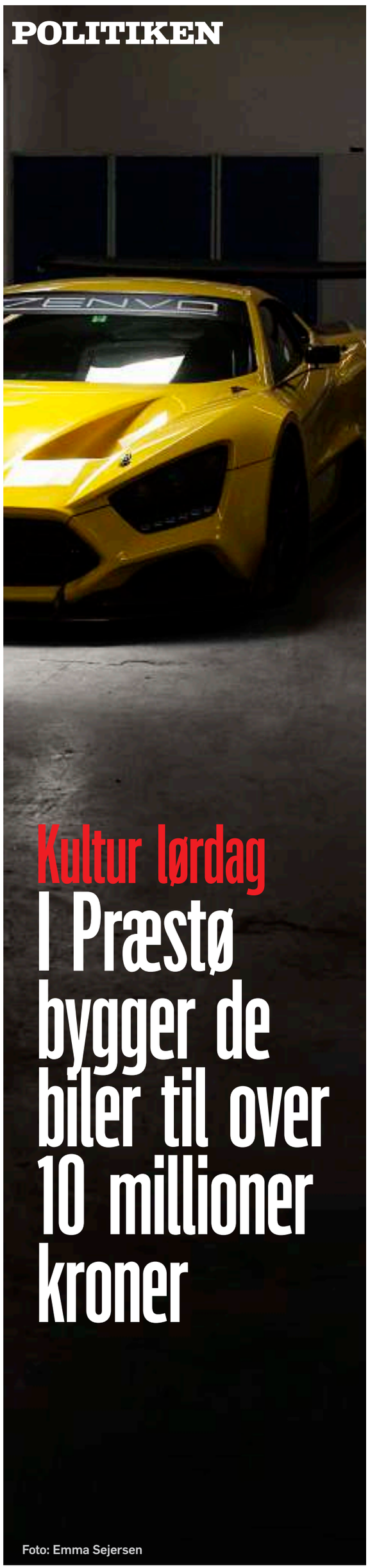
Han vurderer, at der hersker en opfattelse af, at ældre mennesker altid gerne vil have traditionel mad med kød, og at måltidstypen derfor regnes som normalen. Men den opfattelse trænger til at blive justeret.

Vant til at leve 'fleksitarisk'

»Mange fra 68'er-generationen er vant til at tænke og leve fleksitarisk, altså overvejende vegetarisk. Når de kommer ind i det offentlige system på plejehjem eller via madordning, ryger de per default over på kød, fordi det automatisk antages, at folk ønsker kød til alle måltider«, siger Rune-Christoffer Dragsdahl.

Kommunerne har forskellige ordninger for mad til ældre borgere. En af de største leverandører er Det Danske Madhus, som dagligt leverer måltider til cirka 18.000 mennesker fordelt på 92 kommuner. Direktør Henrik Solkær er enig i, at madkulturen er under forandring – forstået på den måde, at ældre i dag ikke udelukkende ønsker klassisk dansk mad. De ældre er vant til at rejse, så chicken masala og spanske frikadelle vælges på lige fod med en hakkebøf med bløde løg. Firmaet har også en vegetar- og en veganermenu, som cirka 2 procent vælger.

»Man skal huske på, at ældres måske største udfordring er, at de spiser for lidt og har svært ved at få energi og protein nok«, siger Henrik Solkær.

Firmaet udbyder dagligt 14 hovedretter samt 14 forretter/desserter, fordi det er vigtigt, at maden falder i smag, og disse findes også i diætudgaver, hvis folk for eksempel har sukkersyge eller er allergikere. Men der er ikke planer om at sælge 'almindelige' måltider med ekstra meget grønt eller uden kød, da det vil give et uendeligt antal kombinationsmuligheder.

annemette.grundtvig@pol.dk