



Vegetarisk!

#3 Efterår 2021

www.vegetarisk.dk
DANSK VEGETARISK FORENING · siden 1896



PURE DANSK VIL
GIVE BÆLGFRUGTEN
EN LUKSUSSTATUS

“Vi vil tilbage til,
hvad vi spiste
før i tiden.”

TEMA:

Fremtidens
landbrug



Skæbnen ville, at det blev i vores jubilæumsår, at et flertal i Folketinget traf en skelsættende beslutning”

Kære læser

Jubilæumsgave fra Folketinget: Danmark skal i front på plantebaserede fødevarer



DVF blev grundlagt allerede 11. december 1896 af mennesker, der var langt forud for deres tid. Det er ikke til at begribe, det nu er 125 år siden.

Vi fejrer den store dag med et flot jubilæumshæfte, som du modtager sammen med dette medlemsblad. Vi håber, du får udbytte af at læse de spændende artikler både i bladet og jubilæumshæftet.

Skæbnen ville, at det blev i vores jubilæumsår, at et flertal i Folketinget traf en skelsættende beslutning: At Danmark skal satse på udviklingen af plantebaserede fødevarer med en ambition om at blive blandt verdens førende lande. Der skal udvikles en national strategi, og der bliver oprettet en ny plantebaseret fond, der skal støtte udviklingen hele vejen fra jord til bord med et årligt millionbeløb. Desuden forventer vi, at der herudover afsættes midler til forskning og iværksætteri.

Mange vil naturligvis pege på, at Danmark stadig anvender enorme beløb på at understøtte den store animalske produktion, som ikke er bæredygtig. Det er desværre rigtigt, og det er trist, at der endnu ikke er skabt et flertal i Folketinget for en plan, der direkte reducerer den animalske produktion.

Men med de nye planer for udviklingen af plantebaserede fødevarer er der sået mange frø, som vil spire hastigt i de kommende år. Vi vil arbejde benhårdt for

at præge udviklingen, og vores forhåbning er, at i takt med at den plantebaserede del af landbruget styrkes, vil mange landmænd se, at fremtiden er her. Nogle vil skifte over af økonomiske årsager, andre fordi de synes, det er det rigtige og spændende at prøve kræfter med.

Og med tiden vil dette skifte betyde, at interessen for at fastholde den kolossale animalske produktion naturligt bliver svækket.

Danmark er det land i verden, der har den største produktion af landbrugsdyr per indbygger. Og det har derfor vakt international opsigt, at Danmark har valgt at satse ambitiøst på plantebaserede fødevarer. Det vil inspirere andre lande til at gå samme vej.

Når historiebøgerne en dag skal skrives, vil efteråret 2021 således fremstå som et historisk vendepunkt – både i Danmark og i verden. Derfor har vi valgt det danske landbrug som tema for efterårsnummeret af Vegetarisk!

Rigtig god læselyst.

Grønne hilsener
Rune-Christoffer Dragsdahl
Generalsekretær



Indhold



Pure Dansk får danske
bælgfrugter tilbage på
markerne

side 4



Historien om en høne, der
ville mere end at lægge æg

side 11



Michael Minter:
Hvordan skal fremtidens
landbrug se ud?

side 12



Fra minkavler til
plante-landmand

side 17



Lad naturen vokse vildt

side 23



Danish Crown-sagen og
god klimakommunikation

side 27

VEGETARISK! udkommer
3 gange årligt og udgives af:

Dansk Vegetarisk Forening
Vesterbrogade 15, 2. sal
1620 København V
51 91 89 78
kontakt@vegetarisk.dk
vegetarisk.dk

Redaktion:
Rune-Christoffer Dragsdahl (ansvh.)
Clara Drenck (redaktør)
redaktion@vegetarisk.dk

Annonceansvarlig:
DVF's erhvervsteam
Kontakt:
erhverv@vegetarisk.dk,
tlf. 71 79 76 76

Repro og tryk:
Rosendahls print, design, media
Bladet trykkes på klorfrit papir fra skove,
hvor træerne genplantes.

Oplag: 3300
Onlineabonnenter: 530

Medlemmer kan tilmelde sig PBS ved at
sende en mail med medlemsnr. til
regnskab@vegetarisk.dk. Så sender vi et
PBS tilmeldingslink.

Husk at melde adresseændring til
kontakt@vegetarisk.dk.

DANSK VEGETARISK FORENING
DVF er stiftet af læger i 1896. Forenin-
gens formål er at fremme udbredelsen af
vegetarisk levevis samt inspirere til mindre
kødforbrug, både privat og offentligt.

DVF er medlem af Europæisk Vegetarunion
(EVU) og International Vegetarunion (IVU).

Redaktionen er ikke nødvendigvis enig med
de enkelte skribenter, der selv er ansvarlige
for egne bidrag. DVF holder sig neutral over
for de annoncerede produkter.

At leve vegetarisk er at leve af planteføde
– frugt, grøntsager, korn, bælgfrugter,
nødder og frø – med eller uden supplement
af mælkeprodukter og/eller æg.

At leve vegansk er at forsøge at undgå alle
former for udnyttelse af dyr, så vidt det er
muligt og praktisk.

Årgang 113

Næste nummer udkommer 18. marts 2022
ISSN: 1397-7989



Forsidebillede: Pure Dansk
Forsidefoto: Pure Dansk
LÆS SIDE 4

Mød bælg- iværksætterne bag Pure Dansk



Søstrene Malene og Astrid Søgaard startede virksomheden Pure Dansk i 2018 for at gøre det muligt for danskerne at købe økologiske og danskproducerede bælgfrugter – i klimaets, sundhedens og velsmagens tegn.

TEKST AF CLARA DRENCK, FOTO AF PURE DANSK, LINE SKYDT OG TRINE RUBAK

Som 8. generation af et landbrug ved Ebeltoft og med en landmand som far har søstrene Søgaard solide rødder i det traditionelle landbrug. Og med businessuddannelser i ryggen vil de to iværksættere som nogle af de første give danske, økologiske bælgfrugter en renæssance gennem deres virksomhed Pure Dansk.

TILBAGE TIL RØDDERNE

Astrid og Malene startede Pure Dansk for at hjælpe danske bælglændmænd med at dyrke og afsætte økologiske linser, ærter og hestebønner på det danske marked. Men ikke til dyrefoder, som den slags afgrøder ellers normalt afsættes til; til menneskeføde, ligesom i de gode gamle dage.

”Danmark var tidligere hjemsted for dyrkelse af alskens bælgfrugter, men under industrialiseringen blev fødevaren erstattet af kartofflen”, fortæller Malene. Det vil Pure Dansk-grundlæggerne lave om på. ”Vi vil tilbage til, hvad vi spiste før i tiden. Vores farmor spiste fx gule ærter, hvilket var en helt almindelig del af hverdagskosten, mens kødet var en luksus”, fortsætter Astrid.

Søstrene, der begge har fuldtidsjobs ved siden af iværksætteriet, har ambitioner om at gøre forretningen til deres fuldtidsbeskæftigelse og arbejder for at gøre økologiske, danske bælgfrugter lig med Pure Dansk.

ET KLIMA-FRØ VOKSEDE TIL PURE DANSK

Frøet, der senere voksede sig til bælgevirkomheden Pure Dansk, var en grundlæggende uforståenhed over den knækkede værdikæde fra jord til bord. ”Det undrede os, at vi gennem vores opvækst kunne se markerne omkring gården bugne af bælgfrugter, men at vi som forbrugere kun kan købe bælgfrugter importeret langvejsfra i supermarkederne”, fortæller Malene. Forklaringen er, som mange Vegetarisk-læsere nok allerede ved, at langt størstedelen af danske bælgfrugter afsættes til husdyrproduktionen.

Ambitionen i Pure Dansk er at få gamle bælgfrugtssorter tilbage på danskernes tallerkener. Det er der flere gode grunde til: ”Bælgfrugterne har et enormt anvendelsespotentiale, de smager godt – og så er de ikke mindst bannerfører i de nye klimakostråd”, fastslår Astrid. Med de mange

fordele har den vegetabiliske proteinkilde fortjent et helt andet renommé blandt danskerne, mener de to søstre. Og det vil de altså gøre noget ved.

LUKSURIØS FATTIGMANDSKOST

Mens mange økologiske planteavlere stadig befinder sig i testfasen, har Pure Dansk i samarbejde med tre landmænd allerede høstet og afsat både Ingrid-ærter, hestebønner og Anicia-linser til Michelin-restauranter, specialbutikker og udvalgte detailbutikker. Og siden juni 2021 har private også kunnet købe produkterne på Pure Dansks webshop.

Med succesfulde afgrøder og en forhåbning om en råvarefordobling til næste høst vil Astrid og Malene give bælgfrugten en luksusstatus. Fuldstændig ligesom en god bøf stadig har det i dag for rigtig mange danskere. Glædeligvis oplever søstrene, at det plantebaserede marked er i høj kurs.

”Flere, også finere restauranter og kantiner, begynder at anvende bælgfrugter, ligesom de også indgår i mange måltidskasser. Restauranter, kantiner og måltidskasse-producenter er supervigtige aktører mht. at få udbredt den oversete råvare og til at vise danskerne, at bælgfrugterne rent faktisk kan være en delikatessvare”, fastslår Malene. For at understrege bælgfrugtens velfortjente stjernestatus har Pure Dansk lagt meget energi i at udvikle et gennemtænkt koncept fra mark til mund.

ET NAVN MED MENING

Virksomhedsnavnet Pure Dansk blev stifterne hurtigt enige om. ”Troværdighed og gennemsigthed er grundpillerne i vores virksomhed. På engelsk kan *pure* oversættes til ’ren’ og kan på dansk forstås som ’fuldstændig’ eller ’komplet’”, fortæller Astrid. Pure Dansk er nemlig 100% danskproduceret.

I praksis betyder det, at produkterne er dyrket, rensat, sorteret og pakket i Danmark. Emballagen er FSC-mærket, cradle-to-cradle-certificeret, svanemærket og danskproduceret. Og så er sporbarheden til den enkelte landmand soleklar for forbrugeren. ”Vi lægger vægt på, at du kender bælgfrugtens vej fra marken til dig,





*Du kan købe
de økologiske danske
hestebønner, Ingrid-
ærter og Anicia-linser
på Pure Dansks hjemme-
side eller hos udvalgte
forhandlere.*



og derfor ved du altid præcis, hvilken dansk landmand der har dyrket og høstet dine bælgfrugter”, skriver søstrene på deres hjemmeside. Men at få landmændene med på rejsen har ikke været så ligetil.

LANDMÆNDENES DILEMMA

For enhver dansk landmand udgør det vægelsindede vejr på vores breddegrader en konstant risiko for årets høstsucces; og det er ikke anderledes med bælgfrugterne. Derudover er det heller ikke nogen billig forretning at producere både dansk og økologisk. Gennem deres far har Malene og Astrid selv oplevet landmandens indbyggede udfordringer – og specielt bekymringerne ved at omlægge dele af produktionen til planteproteiner.

”At dyrke bælgfrugter til fødevarer frem for foder er forbundet med en ekstra risiko. I en opstartsfase dyrkes der færre arealer, og håndteringen efter høst er anderledes, hvor bælgfrugterne bl.a. skal nedtørres i mindre partier for at sikre fødevarer af høj kvalitet”, fortæller døtrene. Dette har Pure Dansk løst med en særlig forretningsmodel.

FAST PRIS SKAL SKABE SIKKERHEDSNET

For at skabe tryghed for bælglændmændene tilbyder Pure Dansk en merpris for afgrøderne, så landmændene er sikre på at få afsat deres høst til en fast pris. ”Vi deler risikoen med vores samarbejdspartnere og skaber et sikkerhedsnet, så landmændene rent faktisk tør kaste sig ud i det nye bælgfrugtsmarked til menneskeligt forbrug”, understreger Astrid.

Kernen i Pure Dansk er at være limen i værdikæden. ”Vi er netværksbaseret, hvilket vil sige, at vi hverken ejer eget rensningsanlæg eller har indpakkingsfaciliteter”, fortæller Astrid. ”Vi etablerer derimod bindeledet mellem råvaren fra marken, renseriet og de færdige produkter”, afslutter Malene.

MADUNIVERS SKAL BIDRAGE TIL KULTURÆNDRING

Mens deres far Jens og de to andre landmænd Morten og Joachim, som Pure Dansk samarbejder med, står for afgrøderne på markerne, arbejder Astrid og Malene benhårdt på at genoplive danskernes kærlighed til planteproteinerne via inspiration og madformidling.

”Der ligger en kæmpe opgave i at inspirere og vejlede forbrugerne, kantinerne og restauranterne i at anvende bælgfrugter i madlavningen”, anerkender søstrene. Deres bidrag til omstillingen er et inspirerende madunivers med overskuelige og indbydende opskrifter, hvor hestebønner, linser og ærter spiller hovedrollen. Alt fra krydrede pirogger og snaskede hotdogs til chokoladeovertrukne ispinde, sød konfekt og cremet, sund nutella kan findes blandt deres opskrifter. På sigt håber de på også at kunne tilbyde madworkshops for både private og professionelle.

FORSØG OG EKSPERIMENTER

Desuden involverer Pure Dansk sig også i videns- og udviklingsprojekter. Heriblandt projektet ”Sort it out”, der drives af Plantebaseret Videnscenter. Som navnet antyder, har ”Sort it out” til formål at styrke udbuddet af og kendskabet til velegnede sorter af bælgplanter til mennesker. Som led i projektet har Pure Dansk viet

testmarker i Ebeltoft til forsøg med at dyrke og opformere gamle sorter. Projektet har bl.a. vist, at linser fint kan vokse i Danmark, fx i samdyrkning med havre, mens kikærterne har det sværere i det våde, danske klima.

Efter høsten skulle afgrøderne testsmaages for at se, hvorvidt de egnede sig til menneskeføde. ”Vi har testsmagt 50 forskellige slags bælgssorter indenfor bønner, ærter, linser og kikærter, hvoraf fx kun to af hestebønnesorterne virkelig smager godt og er velegnede til at komme på tallerkenen. Resten skal nok bare blive i trugget til dyrene”, griner søstrene. Ikke desto mindre har ”Sort it out”-projektet vist, at flere gamle sorter har potentiale til at genfinde deres plads i den danske muld.

GENBANK TIL GAMLE SORTER

Organisationer som *Frosamlerne* og *Nordgen* gør også et stort arbejde for at bevare og dyrke gamle danske bælgssorter. Pure Dansk har snuset rundt i frøbankerne og er blevet adoptivforældre til en håndfuld gamle sorter, som de ønsker at opformere. Flere af sorterne har sjove og finurlige navne, heriblandt Prinsessebønnen fra Mariager, Carlos’ favorit, Snedingeært og Unikaært, som Pure Dansk i skrivende stund er ved at teste på markerne.

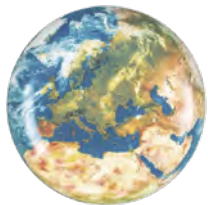
Pure Dansk vil med de nye sorter udvide danskernes bælgfrugtshorisont, der i dag primært begrænser sig til ærter, kikærter og linser. ”Ærten har mange smagsnuancer, men smager mere velkendt, mens den danske linse fx har lækre pebernoter i smagen. Hestebønnen har mere umami, bitterhed og nøddenoter i sig og er virkelig en delikatesse. Vi kender bare ikke smagen så godt endnu”, konstaterer de med en iver for at ændre status quo. Pure Dansk udvider løbende sit sortiment af bælgfrugter, og vil også snart som de første være på markedet med økologiske, danske Beluga-linser.

DANMARK SKAL IGEN BLIVE BÆLGMESTRE

Pure Dansk er nogle af de første spillere på bælgfrugtsmarkedet til menneskeligt forbrug og forsøger at udnytte deres forspring. De har allerede startet samarbejder med både B2B-kunder, kantiner, restauranter og måltidskasse-producenter. Astrid og Malene ønsker desuden på sigt at kunne levere til flere nabolande, men vil bevidst undgå det internationale marked pga. transportens klimabelastning. Alt i alt er søstrene Søgaards forhåbning at skabe stolthed over danske råvarer, landbruget og Danmarks bælgfrugtsarv, der med Pure Dansk melder sin genkomst. ■

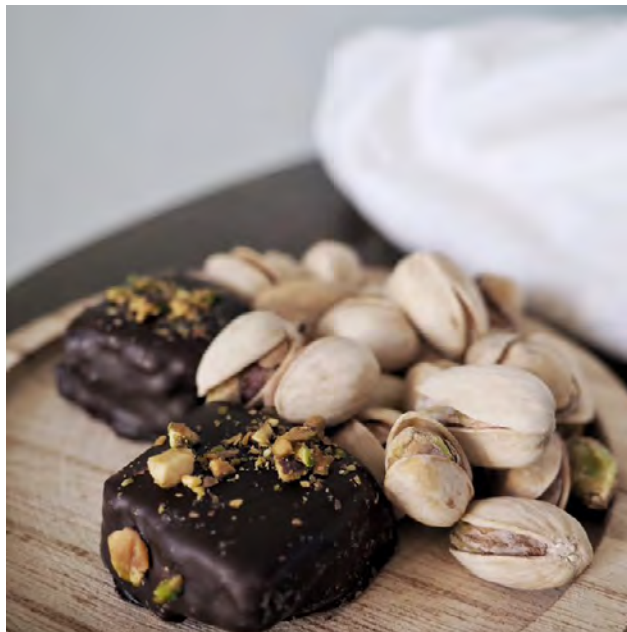
Pure Dansk launchede deres
hjemmeside i juni 2021:
puredansk.dk.

Private kan købe bælgfrugter i
300 grams-æsker med tre for-
skellige varianter, mens profes-
sionelle kan købe 4,5 kg sække
eller kasser med 8 æsker à 300 g.



Kort & Grønt

TEKST AF SILJA NIELSEN OG CLARA DRENCK



BÆLG – KLIMASØD KONFEKTURE

I en tidligere slagterbutik i Ørbæk på Fyn ligger i dag produktionsstedet for den nye konfektrevirksomhed Bælg. Her udvikler de tre partnere Martin, Benjamin og Mikkel lækre, plantebaserede konfekthapsere, der er håndlavet på danske, økologiske kikærter overtrukket med mørk chokolade. Foruden at være veganske er de sunde snacks tilmed gluten- og laktosefri. Konfekthapsere findes i dag i fire smagsvarianter: original, mint, orange og pistacie. Glæd dig til at prøve julevarianten med smag af kanel. Serien af konfekthapsere går under navnet Klimasød og kan findes i udvalgte specialbutikker og caféer. Bælg kan også købes til Odense og Kragerup Gods julemarked 2021 eller online på baelg.dk.

BÆLG PÅ BORDET

Mia Sommers nyeste kogebog *Fantastiske bælgfrugter* er din guide til at få flere planteproteiner ind i alle dagens måltider. Opskrifterne er nemme at gå til og egner sig specielt godt til børnefamilier, hvor både børn og voksne vil nyde godt af bælgfrugternes sunde, mættende og ikke mindst velsmagende kvaliteter. De relativt simple retter lægger også op til at tage børnene med i køkkenet, så familien sammen kan lave sund, billig og klimavenlig mad. Bogen er spækket med farverige madbilleder og personlige reportager af Mia og hendes tre børn, der alle lever og er opvokset vegansk. Blandt retterne kan du finde lækre pålægssalater til madpakken, mexikansk bønnelasagne og blød chokolademousse med silken tofu til eftermiddagshyggen.

Bestil kogebogen på Mia Sommers hjemmeside:
miasommer.org/2021/10/08/ny-kogebog-fantastiske-baelgfrugter/



ÅLEGRÆSKORN PÅ MENUEN

Seri-folket fra Mexico er det eneste kendte eksempel på mennesker, der har høstet og spist ålegræskorn. Men ålegræs er aldrig tidligere forsøgt dyrket i stor skala med henblik på spising. Det har kokken Ángel León kastet sig ud i sammen med et forskerhold fra universitetet i Cadiz, Spanien, og i 2021 blev ålegræs godkendt som kornsort af FAO, FN's fødevarer- og landbrugsorganisation. Kornene har en lang række positive egenskaber: De indeholder mere protein end ris og vokser allerede naturligt mange steder på jorden. Udbyttet er som udgangspunkt ikke så stort som ris, men dyrkningen kræver ingen pleje og hverken gødning, antibiotika eller ferskvand. Desuden kan ålegræs optage 35 gange så meget CO₂ som tropisk regnskov, forhindre erosion og fungerer som et vigtigt habitat for havdyr. Ålegræs minder ifølge León om en blanding af ris og quinoa i smagen. Indtil videre går høsten hovedsageligt til genplantning og udvidelse af dyrkningen, så hvis man vil smage, må man i første omgang vente på, at León udvikler retter til sin michelin-restaurant i Spanien.

"Inside the Eelgrass beds" by eclectic echoes, licens: CC BY-NC 2.0 search.creativecommons.org/photos/30ea3ef-424e-4551-89b2-69b015a39dfd





VILD MED VEGETARZAN

Det plantebaserede madkoncept Vegetarzan vil gøre det nemt at tilvælge økologisk, plantebaseret og glutenfri mad. På menuen finder du alt fra klassiske hverdagsretter som bygotto og bolognese til eksotiske retter som *harissa*, spicy tunesisk gryderet, og *gumbo*, kreolsk stew. De lækre retter kan både købes som takeaway eller nydes i en af Vegetarzans restauranter i Horsens eller på Vesterbro i København. Du kan også købe Vegetarzans frosne færdigretter via deres webshop, vegetarzan.dk/shop.



ØKOLOGISKE KIKÆRTER FRA DANSKE MARKER

Kikærter høstet i Danmark? Ja tak! De første danskproducerede kikærter kommer fra Kragerup Gods på Vestsjælland og kan allerede købes i Meny. Kikærter på markerne er en del af Kragerup Gods' langsigtede strategi om at omlægge til mere bæredygtigt landbrug. På godset dyrkes planter med højt proteinindhold, som linser, lupin og nu kikærter. Planteproduktionen er bl.a. inspireret af en større efterspørgsel på vegetariske og veganske retter på godsets restaurant Blixen, ligesom Meny er ansporet af, at flere kunder leder efter ingredienser til plantebaserede måltider. Supermarkeds kæden ønsker at sælge flere bælgrugter, der er dyrket i Danmark, for dermed at tilbyde kunderne de bedste på markedet. Kikærterne er stadig dyrere end de importerede og koster 47 kr. pr. kg. Læs mere om andre danskproducerede bælgrugter fra virksomheden Pure Dansk på side 4.

SÅDAN KAN LANDBRUGET SPARE STORE MÆNGDER CO₂

Landbruget kan sænke sit CO₂-udslip med 86% inden 2030, hvis de følger anbefalingerne i et nyt studie fra Københavns Universitet. Reduktionen skal bl.a. ske ved at omlægge til en mere plantebaseret produktion, plante skov på de frigivne fodermarker og stoppe importen af soja til foder. Og så kræver det selsagt en væsentlig reduktion af den animalske produktion. Studiet estimerer, at de årligt opdrættede 19 mio. slagtesvin skal sænkes til 4. mio., ligesom fx antallet af æglæggende høns skal reduceres fra 5,5 mio. om året til 2,5 mio. Du kan læse det fulde studie på mdpi.com.

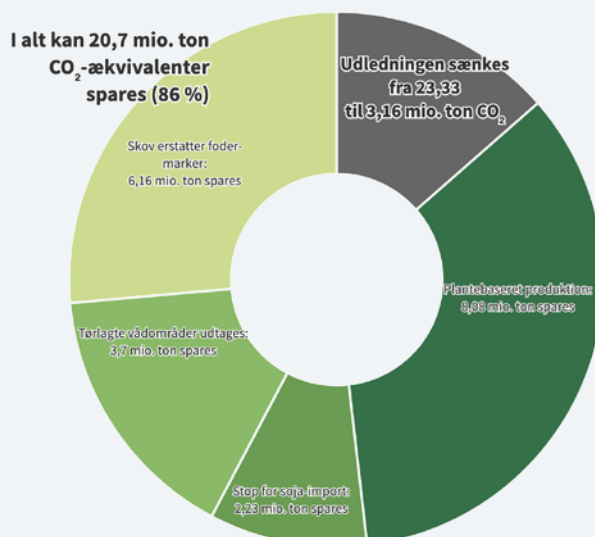
Kilde:

Prag/Henriksen, Sustainable Food System Transition

Grafik: Jonas Salomonsen / Videnskab.dk

Bid for bid: Sådan kan landbrugets CO₂-udledning sættes ned

■ Tilbageværende CO₂-udledning ■ Meget plantebaseret produktion ■ Stop for import af soja
■ Tør lagte vådområder lægges under vand igen ■ Skov plantes på frigjorte dyrefodermarker





Vi gør det let for dig at spise grønt og lækkert – hver dag

Find masser af grøn inspiration
på [Daloon.dk](https://daloon.dk)



En fin fortælling om en modig høne



TEKST AF SIGNE ULVEDAL

“Jeg nægter at lægge et eneste æg til! Nogensinde!”, erklærer liggehønen Spire stædigt i Sun-mi Hwangs bestseller *Hønen der drømte hun kunne flyve* fra 2000. Romanens hovedkarakter, den modige høne Spire, har nemlig større drømme og ambitioner med sit liv end at spise og lægge æg.

Fra sin plads i buret kan hun kigge drømmende ud på et smukt akacietræ, der også har tjent som inspirationskilde til det navn, hun har givet sig selv. Den rørende og hjertevarme roman skildrer Spires rejse ud af hønsehuset, væk fra gårdspladsen og ud i den store verden, hvor der – udover friheden – også lurder store farer lige om hjørnet.

NÅR DYRENE GØR SOM OS

Gennem Spires rejse, og med besjælingen af dyrene på gårdspladsen og i naturen som værktøj, spejler romanen menneskehedens tendenser til fordomsfuldhed, diskrimination og frygt for det ukendte. Da Spire bryder fri, må hun døje med den skepsis, hun møder ved ikke længere at ville indordne sig som produktionsdyr. Senere i fortællingen, da hun uden for gårdspladsen adopterer et fremmed æg og bliver mor til en ælling, må hun igen stå for skud for dømmende blikke og ignorante kommentarer fra de andre dyr.



Sun-mi Hwang
Hønen der drømte hun kunne flyve
152 sider
Oversat af: Karin Elrød
Heart Planet 2021

LIVET SOM HØNE

Romanen fremstiller absurditeten i liggehønernes levevilkår, og Spires evne til at føle, tænke og ønske bidrager til at udstille menneskenes mangel på sympati for de indespærrede dyr. Eksempelvis udtrykker Spire den store sorg, der falder over hende, når hendes æg bliver taget fra hende, ligesom hun bliver trist til mode, når bonden konstant opildner hønerne til at spise, så de kan lægge flere æg.

Det er dog ikke kun menneskene, der er dyrenes fjender, for udover de interne hierarkier og stridigheder der eksisterer dyrene imellem, foregår også en decideret kamp for overlevelse ude i det fri. I Spires færd uden for gårdspladsen forekommer den naturgivne nødvendighed, der eksisterer i dyreriget, hvor nogle dyr er nødsaget til at slå andre ihjel for egen overlevelse.

EN KLASSIKER I STOR STIL

Udover at være et populært værk i Sydkorea er bogen også blevet oversat til 30 sprog og filmatiseret til den bedst indtjenende animationsfilm i Sydkorea nogensinde. Nu er den langt om længe blevet oversat til dansk af Karin Elrød, der indtil for nylig har været redaktør på *Vegetarisk!*. Karin har årelang erfaring som både journalist og forfatter – og så er hun veganer og en aktiv forkæmper for dyrs rettigheder.

Bogens prisvindende forfatter Sun-mi Hwang er født og opvokset i Sydkorea, og *Hønen der drømte hun kunne flyve* blev hendes gennembrudsværk. Bogen betegnes i dag som en klassiker, og i 10 år efter sin udgivelse var den fast inventar på bestsellerlisterne. Romanen er beriget med fine illustrationer af den japanske illustratør Kazuko Nomoto, og fortællingen er desuden også blevet opført som teaterstykke, musical og udgivet som tegneserie. Historien om Spire er en sød fortælling, der bestemt kan nydes af både børn og voksne. ■



Michael Minter er programchef for CONCITO's program om fremtidens fødevarer

Klimavenligt landbrug i Danmark – et realistisk fremtidsscenarie?

Landbruget vægter tungt i klimaregnskabet – både i form af stor arealudnyttelse, inddragelse af lavbundslande, udledning af drivhusgasser og negativ påvirkning af lokalmiljøet og naturen. Bliver det nogensinde bæredygtigt? Michael Minter fra Danmarks Grønne Tænk tank, CONCITO, hjælper os med at forstå den store udfordring.



TEKST AF IDA SOLBERG SLOTH, FOTO AF PEDER BJERRING

Vegetarisk! vil til en start gerne høre, hvilke tre ord Michael ville bruge til at definere essensen af fremtidens landbrug i Danmark. Han tænker sig om i nogle sekunder, kigger mod loftet og svarer velovervejet: "Meget mere plantebaseret." Hvilke søde ord i DVF's udsendtes ører. Og således beroliget er vi i gang.

EN GRØN TÆNKETANK I VÆKST

CONCITO, Danmarks Grønne Tænk tank, er lokaliseret centralt i København kun 350 meters gåtur fra Christiansborg og 750 meter fra Rådhuspladsen. Solen skinner, og Læderstræde er smal og hektisk, men når porten lukker sig til gården for CONCITO's hovedkontor, holdes støjen ude. Organisationen strækker sig over flere etager. Væksten har nødvendiggjort større lokaler, og flyttekasser står fremme. Lyset fra vinduerne falder skråt over kontorlandskaberne, og der er ikke en klimabenægter i sigte. Siden stiftelsen i 2008 har tænketanken arbejdet for at skubbe på og mulig-

”

Hovedudfordringen er, at vi skal producere tilstrækkeligt mad på mindre areal – både i Danmark og globalt.“

gøre den grønne omstilling både nationalt og internationalt gennem samarbejde mellem erhvervsliv, politikere og borgere. Klimaet skal holdes på dagsordenen, og organisationen vil sikre en stabil platform for det grønne interessefelt, hvor der kan videndeles og udveksles fællestanker.

Michael Minter er programchef for tænketankens fødevareprogram. Programmet hedder *Fremtidens Fødevarer* og blev initieret i 2018 for at tage et mere systematisk greb på omstillingen af fødevarer systemet. Her bliver hele værdikæden tænkt igennem – fra primærproduktionen hele vejen hen til forbrugeren. Sagt med andre ord er Michael den helt rigtige at tale med om fremtidens landbrug i Danmark.

MERE MAD PÅ MINDRE AREAL

"Hovedudfordringen er, at vi skal producere tilstrækkeligt mad på mindre areal – både i Danmark og globalt. Vi forventes at være 10 mia. mennesker på planeten i 2050, og det er et moralsk ansvar for Danmark at bidrage til at brødføde verdens befolkning", starter Michael. "Flere politiske aktører er enige om, at landbrugsarealet skal reduceres markant. Det gælder både Danmarks Naturfredningsforening, Landbrug og Fødevarer samt mange politikere på Christiansborg. Alene i Danmark skal landbrugsarealet mindskes med over hundrede tusinde hektar til natur og forbedring af biodiversiteten", fortsætter han. Det kan lyde paradoksalt at skulle brødføde enormt mange flere mennesker på meget mindre plads. Så hvordan lader det sig gøre? Der er flere scenarier.

ET TEKNOLOGIOPTIMISTISK SCENARIO

I maj 2021 udgav den amerikanske tænketank World Resources Institute (WRI) en rapport med bud på, hvordan dansk landbrug kan opnå klimaneutralitet i 2050. WRI forudsiger en fremtid, hvor dansk landbrug kan opnå klimaneutralitet og samtidig øge fødevareproduktionen med 45%. Dette stiller store krav til effektivisering og vil kræve 80% reduktion i drivhusgasudledningen fra fødevareproduktionen. Derudover skal 450.000 hektar landbrugsjord tages ud af drift for at rejse skov til bl.a. at kompensere for den fortsat store husdyrproduktion. Michael kalder rapporten et "mildt sagt teknologioptimistisk scenarie". I WRI's fremtidsscenarie er produktionen af især svinekød og mejeriprodukter stadig en





Foto: apollo-photography / Unsplash

”

At vi er i front på klima-effektivitet af kød- og mejeriprodukter, bliver misbrugt i den politiske debat.”

essentiell del af dansk landbrug. Den animalske produktions berettigelse i fremtidens landbrug er baseret på antagelsen om, at Danmark leverer de mest klima-effektive husdyrprodukter. Men det er mere komplekst end som så.

DANSK KLIMAEFFEKTIVITET MISBRUGES

”At vi er i front på klimateffektivitet af kød- og mejeriprodukter, bliver misbrugt i den politiske debat. Nogle vedholder, at husdyrproduktionen skal fortsætte som hidtil, da der ellers vil ske det, man kalder lækage til andre lande, hvor produktionens klimaaftryk antages at være højere”, forklarer Michael og fortsætter: ”Analyser af både mælk og kød, der sammenligner landenes klimateffektivitet, viser dog, at vi ligger på niveau med en række andre lande. På svinekød ligger Danmark nr. 1, men usikkerheden i beregningerne gør, at andre lande kan betragtes som ligeværdige. Hvis noget af den danske svineproduktion flytter til Polen, vil det ikke nødvendigvis medføre højere drivhusgasudledning.”

REDUKTION Gennem PLANTEPRODUKTION

I dag anvendes 80% af det danske landbrugsareal til foderproduktion. Med en mere plantebaseret produktion vil det blive lettere at producere mere mad på et mindre areal, da det skaber en direkte vej fra jord til bord uden produktionsdyret som klimatungt mellemled.

Michael savner et alternativt *efterspørgsels-scenarie* i WRI's rapport, hvor den aktuelle udvikling mod et mere planterigt køkken vil fortsætte – også på globalt niveau – og mindske behovet for den husdyrproduktion, WRI-rapporten ellers konkluderer, er nødvendig

for at brødføde fremtidens befolkning. ”Man kan godt forestille sig, at prognoserne kan ændre sig igen og pege i retning af en endnu mindre andel animalsk kost. Vi undgår dog næppe, at den globale fødevareproduktion skal stige, og selv en stigning på 20% vil være meget krævende at opfylde samtidig med klimamålet om nuludledning”, fastslår Michael. For at brødføde en voksende verdensbefolkning giver den mindre ressourcekrævende planteproduktion og flere plantebaserede måltider derfor rigtig god mening.

FLERE PLANTEBASEREDE ALTERNATIVER

At efterspørgslen på animalske produkter falder i Danmark, er godt klimamæssigt – dog vil det først gavne rigtigt, hvis tendensen spreder sig globalt. Samtidig kan det ifølge Michael være vanskeligt at tro på, at alle vil stoppe med at spise animalsk uden gode alternativer. Det er nødvendigt med fødevarer til ”vanedyrene”, der ikke pludselig begynder at ”lave linsebøffer i stor stil”, som Michael udtrykker det. Lige nu kastes der milliarder i udviklingen af cellebaserede (animalske) og plantebaserede produkter som erstatning for kød- og mejerivarer. Bl.a. har Novozymes etableret et produktionsanlæg til alternative proteiner for 2 mia. kr. i USA. Og Michael tror på udviklingen: ”Det skal nok lykkes at skabe nogle produkter, der kan udkonkurrere en stor del af de traditionelle animalske fødevarer.”

NØGLEORDET ER CO2-AFGIFT

I Danmark er der endnu ikke kommet en CO2-afgift på fødevarerområdet, der medregner miljøomkostningen i vores indkøb. Tværtimod udbetales der udover den



Foto: mika-baumeister / Unsplash

almindelige landbrugsstøtte stadig såkaldte *slagtepræmier*, hvor produktionen af oksekød støttes med ca. 250 mio. kr. årligt. "Det er ikke småpenge, og der kan stilles spørgsmålstejn ved, om det er en hensigtsmæssig brug af vores fælles midler", siger Michael.

Politikerne har indtil nu ikke formået at lande en aftale, hvilket er ærgerligt, for Michael vurderer afgiften til at være alfa og omega for fremtidens grønnere landbrug. Han forklarer: "CO₂-afgiften er politisk svær, men der er ingen vej udenom, for det er et fuldstændigt afgørende rammevilkår, der skal på plads. Hvis du på nuværende tidspunkt ønsker at træffe klimavenlige valg, så koster det ofte mere, det er mere besværligt og tidskrævende, og udbuddet er dårligere. Der står næsten idiot på ryggen af dig, hvis du vil gøre det rigtige bæredygtighedsmæssigt. Og det får vi ikke ændret uden helt anderledes rammevilkår for vores fødevarerproduktion og forbrug."

MODSTAND MOD CO2-AFGIFTEN

Argumentet imod CO₂-afgiften er, at den rammer socialt skævt. Desuden frygter nogle, at det risikerer at starte et "De Gule Veste"-oprør på dansk jord, hvis traditionel dansk kost, der til stadighed er kød- og mejeritung, bliver mere bekostelig for den typiske forbruger. Michael forstår godt ræsonnementet, men mener ikke, det har hold i virkeligheden: "Der findes allerede CO₂-afgift på varme, brændstof og energi, uden at vi taler om social skævvridning. At være økonomisk ude af stand til at varme sin bolig op, er en situation, som vi som samfund accepterer, selvom forbrugeren ikke har andre muligheder for at få energi. Omvendt, når vi

taler om fødevarer, er der rigtig mange alternativer til animalske produkter, så folk kan sagtens få noget godt og sundt at spise, selvom de lever på et stramt budget."

HVORDAN NÅR VI DERHEN?

Vi har længe vidst, at CO₂-afgifter kan være et fornuftigt værktøj til at flytte forbruget i en mere bæredygtig retning. Men hvorfor er det ikke blevet indført endnu? "Det er en "hønen og ægget"-situation. Politikerne er usikre på, om folket er klar til store forandringer, mens størstedelen af befolkningen ikke ændrer sig, før politikerne sætter rammerne. Derfor må man ytre sig, så godt man kan som vælger og forbruger. At man gerne vil den grønne vej. At vi godt kan se en anden udvikling for os end den nuværende. Vi har en dansk 70%-målsætning for nedgang i drivhusgasudledningen, som vi jo snart finder ud af, er umulig at nå, hvis ikke vi gør brug af nogle mere strukturelle og effektive værktøjer. Politikerne skal tage ansvaret på sig og ikke være så bange for vælgerne", afslutter Michael.

Når *Vegetarisk!* afslutningsvis spørger Michael om en kommentar til den i skrivende stund nyligt udgivne IPCC-rapport, der viser, at den globale opvarmning endnu en gang går hurtigere end tidligere forudsagt, svarer han med et modfaldent smil: "Det vidste vi godt. Det er ikke længere så interessant at diskutere, præcis hvor langt eller hurtigt omstillingen til en klimaneutral fødevarersektor skal gå. Vi ved bare, at det skal gå så langt og hurtigt som overhovedet muligt." ■

MERE END 45 VEGANSKE KOSTTILSKUD!

Berthelsen Naturprodukter® og Grønne Vitaminer tilbyder i alt mere end **45 veganske** vitaminer og mineraler.

Alle vores veganske kosttilskud overholder følgende standarder:

- Ingen animalske indholdstoffer
- Ikke testet på dyr

Du er dermed sikret et 100% vegansk produkt.

Produkterne fås på apoteket, i Matas, Helsam, Helsemin, Med24, og øvrige helsekostbutikker og webshops. Du kan læse mere på vores hjemmeside: www.dkpharma.dk



FÅS OGSÅ MED
45 MCG

NU MED
SKRUELÅG



En fremtid med færre danske svin?

”Sundhed, klima og biodiversitet står øverst på dagsordenen for fremtidens agroindustri. Derfor skal vi skruer ned for produktionen af kød og slagtesvin.”

TEKST AF MATILDE LAULUND

Sådan skriver miljøjournalist, samfundsdebattør og landmand Kjeld Hansen i sin nyeste bog om dansk landbrug. Som en af landets fremmeste kritikere af moderne landbrugsdrift giver Hansen sit personlige bidrag til den igangværende debat om landbruget og et bud på, hvordan vi kan indrette fremtidens landbrug i Danmark. Bogen hviler på grundig dokumentation og er ifølge Hansen selv en vejviser for dem, der kerer sig om fremtidens udviklingsaspekter inden for landbruget.

Bogen fremstiller den globale kødindustri som årsag til tre markante kriser: verdensbefolkningens sundhed, klimaforandringerne samt manglen på biodiversitet. På velargumenteret vis bevæger Hansen sig igennem de tre kriser, der netop giver navn til bogens tre dele.

SUNDHED PÅ SPIL

Coronapandemien bliver udgangspunkt for bogens diskussion af årsagerne til og konsekvenserne af globale pandemier. I bogens første del fremlægger Hansen mange budskaber, men ét står dog særligt frem: Fremtiden byder på pandemier i massevis, og som det ser ud nu, vil den moderne kødindustri være én stor rugekasse for nye pandemier. Her sætter bogen fokus på den danske svineindustri, der holder ”215 svin for hver 100 danskere”, hvoraf størstedelen transporteres på tværs af adskillige landegrænser. Svineinfluenza A (der også blev nævnt på vores Christiansborg-konference om samme emne 20/9) bliver i Hansens optik den næste globale pandemi.

KLIMAET I KRISE

Svineindustrien bærer ligeledes ansvaret for et ekstra dansk pres på klimaet. Bogens anden del stiller derfor



Kjeld Hansen:
Velkommen til Fremtidens Landbrug
224 sider
Gads Forlag 2021

spørgsmålstegn ved, om Danmark fortsat skal have verdensrekord i svin og diskuterer, hvorvidt Danmark fortsat skal bruges til at dyrke svine- og kvægfoder – eller om det skal omlægges til at dyrke føde til mennesker. Hertil tilføjer Hansen, at hvis ikke landbruget skruer markant ned for dets klimagasser, vil kunstige kødproduktioner, der eksempelvis udvikles i laboratorier, overhale landbruget indenom.

BELASTET BIODIVERSITET

Danmark har behov for mere plads til naturen. Hansen klarlægger i bogens tredje del, at pladsen skal tages fra landbruget, der anvender over $\frac{2}{3}$ af Danmarks areal. Dette betyder også, at landmændene ved brug af ”rigtige” metoder har stor mulighed for at komme fiskene, fuglene og blomsterne til livs. I stedet for at pløje biodiversiteten væk ligger løsningen ifølge Hansen lige for fødderne af landmændene.

FREMTIDENS FØDEVAREPRODUKTION

Kjeld Hansen slår et slag for, at fødevarer ikke længere skal produceres for enhver pris. Fremtidens landbrug skal forsyne mennesket med fødevarer uden at frembringe livstruende vira. Det skal derimod bidrage til at løse klimakrisen og ikke forværre den samt vende naturens nedtur til optur. *Velkommen til Fremtidens Landbrug* er en faktaspækket bog med gode bud på, hvordan en sådan grundlæggende forandring kan se ud. ”Fornyelse – ikke tilbagevenden” (egen oversættelse) er ifølge Hansen kodeordet for fremtidens landbrug. ■

A man with grey hair and a beard, wearing a black polo shirt, blue jeans, and tan boots, stands on a grassy bank next to a calm pond. The pond reflects the surrounding landscape, which includes tall grasses, reeds, and a line of trees in the background under a clear blue sky. The text 'Fra minkfarm til økologi og naturarealer' is overlaid on the right side of the image in a large, white, serif font.

Fra minkfarm til økologi og natur- arealer



Efter minksagen fokuserer tidligere minkavler Peter Hindbo nu på sin økologiske planteavl og på at omlægge opdyrket jord til naturområder.

TEKST OG FOTO AF LENE ULVEDAL

I den smukke istidsformede natur i Lejrskov, tæt på Lunderskov og Kolding, ligger Peter Hindbos to gårde. I 2018 overtog sønnen Andreas halvdel af gården med minkfarm på, og Peter købte nabogården, Asbølgaard, med tilhørende jord. Planen var, at Peters søn skulle overtage resten af minkfarmen i 2022.

DE TOMME BURE

"I 2014 byggede vi to nye, store haller, så vi kunne øge produktionen og have nok arbejde til to fuldtidsstillinger", indleder Peter. Efter aflivningen af minkene ved han stadig ikke, hvad der skal ske. "Vi venter på en taksationskomite, som skal komme og vurdere ejendommen. I mellemtiden har jeg pligt til at vedligeholde hallerne og områderne omkring," fortæller han.

DYR I BUR ER YT

Før minksagen stod Danmark for hele 40% af minkproduktionen på verdensplan, men nu er det slut. "Både vores organisation, vores foderproduktion og vores rådgivere, København Fur, lukker. Det er forbi med mink i Danmark. Samtidig er trenden, at vi ikke længere vil have dyr i bur, og der rasles med sablen fra bl.a. EU om et forbud mod dyr bag tremmer", fortæller Peter.

ØKOLOGISK HAVRE

På vej ud til naturområdet kører vi forbi laden, hvor Peter Hindbos første økologiske høst, havre, ligger og tørrer. Vi stopper op, og han forklarer:

"Her ligger havren tørt og godt med blæsekanaler under. Havren er solgt og skal leveres i 2022. Køber har sagt god for kvaliteten, og havren skal vistnok bruges til havredrik", fortæller Peter og fortsætter: "Jeg har smagt havredrik, og det smagte udmærket. Og så går trenden jo også den vej."

Peter Hindbo har altid været konventionel planteavler, men med interesse for økologi. Det er dog først med havremarken, han er startet med økologien i praksis.

"Jeg har overvejet at omlægge til 100% økologi, og jeg har fået lavet en analyse, der viser, det kan lade sig gøre", fortæller Peter. Han tilføjer, at det er nødvendigt at tænke fremad, også mht. om gården i fremtiden vil kunne sælges igen som økologisk landbrug. "Jeg kender til flere økologiske landbrug, der er blevet solgt og går tilbage til konventionelt landbrug, måske bare i et år for at få rensat op, og så tilbage til økologien", fortæller Peter.

ØKOLOGIEN VINDER FREM

Forklaringen på skiftene mellem økologisk og konventionelt er bl.a., at det er svært at holde markerne rene under økologiske forhold. "Det kræver, at du virkelig er over afgrøderne og hele tiden er på forkant. Fx fjerne tidslerne, inden de når at smide frø, for så har du mareriddet næste år. Der er nogle få økologiske landmænd, der er virkelig gode til det, men flertallet får for lidt ud af det", fortæller Peter. Han understreger, at mange slet ikke er klar over, hvor omfattende arbejdet med økologien er. "Det bør koste mere at købe økologisk, for landmændene avler mindre samtidig med, at der er mange udgifter forbundet med det. Derudover kræver det mere arbejdskraft, når man ikke kan sprøjte. Men der er ingen tvivl om, at økologien vinder frem", fastslår han.

Peter Hindbo besluttede sig for at omstille til økologi i 2018. Han har haft græs på områderne indtil nu, og der er således gået tre år uden sprøjtemidler.

NATUROMRÅDE

Næste stop på rundvisningen er et område, som Peter har udlagt til fredet naturareal for at styrke biodiversiteten. I bilen forklarer han, at man ikke kan kalde et område for naturgrund fra dag et. Området dækker 12,2 hektar og har været opdyrket i mange år. Grundet tilføjede næringsstoffer er de øverste 20 cm meget "næringsrige", men hvis man vil lave rigtig naturgrund, går det ikke, forklarer han.

Biologen, der har rådgivet om projektet, gav Peter to muligheder: Enten udpine jorden ved at så græs,





Minkburene har stået tomme siden regeringen d. 4. november 2020 besluttede, at alle mink i Danmark skulle aflives.

høste det og fjerne det år efter år, så ingen næring ville blive tilført – en proces, der tager 30 år – eller lave det, der hedder reolpløjning. Her vendes jorden i 60 cm's dybde, så de "næringsrige" øverste 20 cm kommer i bunden. Den metode valgte Peter tilbage i 2019.

"Det lignede en ørken i starten, men nu er det groet til. Naturen er fantastisk, den kan selv", siger Peter. Området har tidligere været drænet, men drænrørene er i dag kappet, så naturlige vandhuller får lov at opstå og skaber en utrolig mangfoldighed. "Vi har allerede set sjældne fuglearter som fx lille præstekrave, der ikke ses så hyppigt i Danmark", fortæller han begejstret. "Og fordi jorden er "næringsfattig", har vi ingen problemer med alger i vandhullerne", afslutter han.

Projektet er støttet af den danske naturfond, og nu har Peter Hindbo fået bevilget penge til at investere i nogle vilde heste af racen exmoor, som skal gå på området hele året.

INTERESSEN FOR NATUROMLÆGNING VOKSER

Peter fortæller, at der er stor interesse for omlægning af marker til naturareal. Interessen kommer både fra uddannelsesinstitutioner, natur- og miljøforeninger, kommuner og fra landmændene.

"På landbrugsskolerne begynder de at undervise i naturomlægning, hvilket jeg har efterlyst i lang tid. I går havde vi besøg af natur- og miljøforeningen Hedeselskabet til rundvisning. I næste uge kommer et hold elever fra Dalum Landbrugsskole, og den følgende dag

kommer over hundrede repræsentanter fra kommunerne fra hele landet for at få viden om, hvordan man gør", fortæller Peter.

IKKE SVÆRT AT OMLÆGGE

Efter Peters erfaring kender alt for få landmænd mulighederne for at omlægge til natur – og forsikrer, at det ikke er så farligt, som mange tror. Men der er en forklaring på, hvorfor så få har omlagt: "Det har været et økonomisk incitament for landmændene at opdyrke så meget jord som muligt pga. hektarstøtteordningen, men det bliver lavet om nu", fortæller Peter Hindbo. I dag er kun 1% af Danmarks natur overdrev, altså vild og udyrket natur. Området er virkelig smukt. Man kan fornemme, hvordan isen har skubbet med landskabet.

"Nu skal arealet vokse vildt. Vi har lavet en "næringsfattig" natur, hvor der kommer til at vokse mange blomster, der tiltrækker biodiversitet. Om et par år vil der også være småbuske. Der er så flot heroppe i den sidste halvdel af juni og første halvdel af juli, hvor alting blomstrer", siger Peter. Efter han har anlagt naturområdet, har naboen også fået lyst til at lave skov på nogle af sine arealer. "Det spreder sig", bekræfter han.

MINIVÅDOMRÅDER

Sidste stop på turen er en fremvisning af et andet miljøprojekt, nemlig rensning af kvælstof og fosfor fra vand fra markerne inden det løber ud i havmiljøet. Rensningen foregår ved at drænvandet fra 40 hektar jord løber igennem fire bassiner af 1 meters dybde.



Fredet naturområde på Peters grund

”

Det har været et økonomisk incitament for landmændene at opdyrke så meget jord som muligt pga. hektarstøtteordningen, men det bliver lavet om nu.”



Første høst af økologisk havre, der skal bruges til produktion af plantedrikke

Imellem bassinerne løber vandet gennem en rodzone af planter, der optager næring og kvælstof, som de frigiver til atmosfæren. Beplantningen ligger i 30 cm vand, og vandet bliver mere og mere rent for hvert bassin for til sidst at løbe ned i åen. Peter Hindbo har planer om at etablere endnu et vådområde ved minkfarmen, der skal afvande 100 hektar.

”Vi kæmper med Landbrugsstyrelsen om at få penge til anlæg af minivådområderne. Vi skal selv afholde udgifterne, men der kan gå år, inden vi får dækket dem. Det er et problem, for det afskrækker mange landmænd fra at gå i gang”, siger Peter Hindbo.

TIDERNE SKIFTER

Peter er ikke imod konventionelt landbrug, men er ikke i tvivl om, at det økologiske og plantebaserede vinder frem. ”Der bliver færre kødspisere, mindre behov for mælk og mere behov for plantebaserede fødevarer. Og hvis forbrugerne efterspørger plantevarer, så omstiller landbruget sig hurtigt til det behov”, fastslår han og garanterer, at der ikke vil blive mangel på plantebaserede fødevarer. ”Jeg ser, at fremtiden er uden så meget kød. Jeg har smagt en vegetarburger, og jeg synes både smagen og konsistensen er som kød”, fortæller Peter.

NYE EU-STØTTEREGLER

”De rigide regler for EU-støtte til landbrugsjord forudsætter, at vi dyrker vores jord, ellers får vi ingen støtte. Hvis jorden ikke har været dyrket i 2 år, kan man aldrig få støtte igen, og så længe reglerne er sådan, er du nødt til at udnytte jorden og dyrke det hele”, forklarer Peter. Heldigvis er der lagt op til nye EU-regler, hvor landmændene tildeles et engangsbeløb for al deres jord, og så må de selv bestemme, hvad den bruges til.

”Jeg har selv kørt i min såmaskine om foråret, hvor jorden var for våd til at opnå en vellykket høst. Og da jeg kom med mejetærskeren fire måneder senere, var der rigtignok ingenting. Men jeg fik jo stadig min EU-støtte”, fortæller Peter. ”Jeg vil da meget hellere bare lade området være natur. Vi er nogle årgange, som er opdraget med, at jorden skal dyrkes, og at alt skal udnyttes. Vi skal til at tænke anderledes, og det må vi vænne os til”, afslutter Peter. ■

NATURLI'

NYHEDER PÅ FROST



100%
PLANTE-
BASERET



BE THE CHANGE

Følg os på:  @naturli  @Plantebevægelsen



I efteråret 2020 kunne man på DR følge Frank Erichsen og Hjørring Kommune, da de lykkedes med at genskabe mere vild natur. Programmet startede en “vild” bevægelse, der stadig ruller til gavn for mennesker og natur.

TEKST AF REBECCA HASSELRIIS HAULRICH, FOTO AF PEDER BJERRING

Over ½ mio. danskere så med, da programmet “Giv os naturen tilbage” blev vist på DR. Med Frank Erichsen som vært lærte vi, hvordan vi kan bringe biodiversitet tilbage i naturen, i vores haver og i byen, og vi fulgte med fra sidelinjen, da Hjørring Kommune lod det vilde blomstre i projektet “Naturkommunen blomstrer vildt”.

GIV OS NATUREN TILBAGE

Programmet er en dokumentar-reportage, der i fire afsnit kredser om temaet vild natur. Til stor inspiration for mange lykkedes det Hjørring Kommune at opnå gode resultater. På blot et år blev 220 hektar gjort vildt. Antallet af bier og sommerfugle blev firedoblet og antallet af svirrefluer tidoblet.



Programmet vandt TV-prisen som årets bedste faktaserie og har inspireret til forskellige initiativer, bl.a. "Danmarks Vildeste Kommune", hvilket vi vender tilbage til.

HVAD ER PROBLEMET?

Men hvad er det for en problematik, Hjørring Kommune reagerede på? Hvorfor skal vi lade græsset stå og ønske, at flere insekter summer omkring? Fordi det er livsnødvendigt, ganske enkelt. De sidste mange år er der blevet mindre vild natur, hvilket medfører færre levesteder for planter og dyr af alle størrelser. Det fører til, at flere arter uddør, og at den biologiske mangfoldighed forsvinder. Forskerne omtaler ligefrem situationen som den 6. massedød.

Biodiversitet er så vigtig, fordi den sørger for, at økosystemerne fungerer, og at kloden fortsat drejer. Vi mennesker er dybt afhængige af, at balancen holder, hvis vi vil have mad, rent vand og ilt. Og udover det praktisk livgivende bidrager naturen til livskvalitet. Fuglesang, farvede enge, frihed og frisk luft.

Når man snakker om at bringe den vilde natur tilbage, snakker man om at lade naturen gøre det, der passer den bedst: At lade planterne, der passer til vores danske og lokale klima, gro. Det er nemlig i disse planter, vores danske insekter vil finde sig til rette og kan fuldføre deres vigtige opgave med at sprede pollen og sikre liv i fremtiden.

LANDBRUG OG GRÆSØRKENER

Tempoet i vores tid har medført, at mange har valgt en havestil, der kræver mindst muligt arbejde. Det betyder ofte, at vores haver udelukkende består af græs og fliser. Ovenikøbet er en kortklippet plæne blevet symbol på, at man har styr på det. Orden i haven er lig orden i livet.

Ovenfra ligner parcelhuskvarterer en mosaik af monokulturer. På offentlige arealer har den samme symbolik fungeret, og ikke kun græsset i parken er blevet holdt nede, men også uden for byerne fx i grøftekanter. Steder, hvor insekter ellers kunne leve fredeligt og gavne.

Mosaikken bliver kun større, når man zoomer ud og inddrager landbruget, der også udgør en væsentlig del af problemet. Når levende hegn bliver mindre, permakulturelle principper ignoreres, og afgrøder sprøjtes, er der ingen hjælp for den vilde natur. I mange år har landbruget kæmpet imod vilde vækster for at sikre, at deres afgrøder får alt pladsen, og man kan næsten sige, at landmændene dyrker af vane (læs mere om dette i artiklen om landmand Peter Hindbo på s. 17, der netop bekræfter, at landmænd ofte dyrker al deres land grundet vaner, traditioner og ikke mindst EU-støtte). Ved projektet i Hjørring Kommune blev 50 hektar af det, der før var intensivt landbrug, gjort vildt. Det lod sig gøre ved, at landejerne fritsatte arealer af deres landbrug, hvor landbrugsdriften ikke var optimal. Fx skæve hjørner, hvor maskiner ikke kunne komme til, eller områder med meget våd jord.

DANMARKS VILDESTE KOMMUNE

Inspireret af "Giv os naturen tilbage" startede miljøminister Lea Wermelin i 2021 en konkurrence blandt landets kommuner om at blive "Danmarks Vildeste Kommune".

Konkurrencen begyndte i marts 2021 og løber til slutningen af 2022. 92 af landets 98 kommuner er tilmeldt konkurrencen, hvor dommerpanelet består af miljøministeren, Frank Erichsen og biolog Morten DD Hansen. Vinderkommunen bliver vurderet på iderigdom, engagement, antal omlagte km² af vild natur samt udbredelse af viden til borgerne om den vilde naturs fordele og egenskaber.

Konkurrencen bliver filmet og vil udgøre sæson 2 af "Giv os naturen tilbage", der sendes i 2023.

EN VILD FREMTID

Udover at kommunerne gør en indsats for at genskabe naturen, er der på årets finanslov afsat 888 mio. kr. til en natur- og biodiversitetspakke. Den skal bl.a. bruges til flere nationalparker samt mere vild og sammenhængende natur. At gøre sin kommune vildere behøver dog ikke koste.

Da Hjørring Kommune besluttede at genskabe mere natur, blev den kommunale drift ikke dyrere end før. Der skete blot en ændring i arbejdsopgaver. Eksempelvis blev græsset ikke slået lige så ofte, hvilket frigav midler til at forberede jorden og sprede frø til vilde planter. Som en bonus fik Hjørring Kommunes medarbejdere en nyfunden arbejdsglæde, bemærkede Frank. Nu var de en del af et projekt, der inkluderede frivillige og begejstrede borgere.

Efter programmets udsendelse er Frank Erichsen blevet udnævnt som rådgiver for FN, hvor han skal hjælpe med at genoprette og beskytte naturen verden over.

HVAD KAN DU SELV GØRE?

At få naturen tilbage er en folkesag, der går på tværs af politik, alder og landegrænser. Som Frank Erichsen siger: "Naturpolitik er blevet politisk farveløs." Ud over at være et fælles ønske er det noget, alle kan bidrage til. Hvis man ikke har en have, kan urtepotter eller blomstrende altaner i storbyen være en løsning.

En sværere del af den langsigtede løsning er at gøre op med vanetænkningen. Tanken om, at et vildt udeareal skyldes dovenskab, holder ikke vand. Tværtimod kan det i dag ses som et signal om at tage affære i en af tidens store problematikker. I dag kan man købe skilte med påskriften, at man med vilje lader haven gro vildt. Desuden kan man købe frøblandinger, der egner sig til forskellige dele af landet, og finde inspiration til at bygge sit eget insekthotel, hvis man ikke vil købe et. Hvis æstetikken i det helt vilde ikke falder i ens smag, er det også en hjælp at plante blomster, der er mere kultiverede, så længe de trives i vores klima. Insekterne mærker ikke, om planterne har et forskønnende formål eller kaldes ukrudt. Apropos ukrudt er det en væsentlig pointe, at ukrudt defineres som de planter, der gror, hvor man ikke ønsker dem. Hvis intentionen med bedet er at lade mælkebøtter, kællingetand og blåhat pryde og farvelægge haven, er det en misforståelse at kalde det ukrudt. Så er det et natur- eller blomsterbed.

En motivation til handling er, at resultaterne viser sig indenfor en overskuelig tidsramme, som det viste sig i Hjørring Kommune. Bare på et år vil der opstå sanselig summen, og smukke sommerfugle vil vise sig. ■



Hvis du ikke har set sæson 1 af
 "Giv os naturen tilbage",
 kan du stadig nå det på dr.dk.

Vær med!

- Undgå at slå græsset – så vil planterne vokse og blomstre.
- Spred frø – bogstaveligt og metaforisk.
- Gør mindre – overgiv dig til det uordnede og afgiv fx et areal i din have til vild natur.
- Byg et insekthotel – hele naturen vil takke dig.
- Tag ud og oplev naturen – på egen hånd eller med voresnatur.dk.
- Find viden og inspiration i bøger – fx *Humlen ved det hele* eller *Naturen ind i byen*.



Københavns Kommune har også set fidusen i vilde områder og har etableret klimakvarteret på Østerbro for at skabe et grønnere byrum og et rigt dyreliv i indre by



Til kamp mod vildledende **KLIMA-** kommunikation

Markedsføringen af “Klimakontrolleret gris” er for den globale fødevarer- og slagterivirksomhed, Danish Crown A/S, endt i Danmarks første klimaretssag. I oktober trak de mærket tilbage indtil videre. Det er Dansk Vegetarisk Forening (DVF), Klimabevægelsen og Den Grønne Studenterbevægelse, som sammen har lagt sag an mod Danish Crown.

TEKST AF SIMONE FIIG, FOTO AF PEDER BJERRING



”

En intensiv produktion af svinekød kan dog aldrig blive klimavenlig, og det gavner hverken forbrugeren eller klimaet at blive ved at påstå andet”

Rune-Christoffer Dragsdahl

DEN SÅKALDTE KLIMAKONTROLLEREDE GRIS

Ifølge Danish Crown indebærer mærkningsordningen *Klimakontrolleret gris*, at deres danske grise kommer fra ”klimakontrollerede” gårde. I praksis betyder dette løbende rapportering til Danish Crown samt ”*uvildig kontrol på gården minimum hvert tredje år samtidig med, at landmanden opstiller treårige mål for, hvordan gården vil reducere CO₂-udledningen frem mod 2030*”. Dette vil landmanden gøre ved bl.a. at optimere fodring af grisene og udnytte gyllen til biogas, som det står på koncernens hjemmeside. I deres oprindelige reklame påstod Danish Crown også, at ”*Vores grise er mere klimavenlige, end du tror*”. Først blev påstanden trukket tilbage og for nylig også mærket. Rets-sagen er dog stadig vigtig, både for at få Danish Crown til at anerkende, at påstandene var forkerte, og for at få en principiel afgørelse.

FORBRUGERNE KØBER GODE HENSIGTER

Ifølge DVF’s generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl er mærket med *Klimakontrolleret gris* baseret på en intention om, at klimaaftrykket falder eller er faldet. Derfor ”køber forbrugeren gode hensigter”, som han formulerer det. ”En intensiv produktion af svinekød kan dog aldrig blive klimavenlig, og det gavner hverken forbrugeren eller klimaet at blive ved at påstå andet”, fastslår Rune-Chri-

stoffer. Han refererer til, at Danish Crown endnu ikke har formået at fremvise dokumentation eller belæg for deres påstande som *klimakontrolleret gris* eller *mere klima-venlige, end du tror*. Hvorvidt forbrugerne bliver vildledt i markedsføringen af en given vare, er netop sagens kerne. Klimapåstande i markedsføringen skal gås efter i sømene, så det sikres, at markedsføringsloven overholdes.

HVILKEN STØRRELSE ER ‘GREENWASHING’?

Med begrebet greenwashing følger selvsagt en række definitionsspørgsmål. For hvornår kan noget ’klima-claims’, og hvordan måler man en fødevarers klimaaftryk på tværs af nationale, strukturelle og politiske grænser og standarder? For at komme udfordringen til livs herhjemme blev et samarbejde etableret i november 2020 mellem Holmbeck EcoConsult, Danmarks grønne tænketank CONCI-TO, Sall&Sall Rådgivning og FOOD BUSINESS. Sammen udarbejdede de rapporten ’Retvisende klimakommunikation om fødevarer’. I rapporten præsenteres forslag til retningslinjer for retvisende klimaanprisning af fødevarer, 8 principper for klimakommunikation der modvirker greenwashing, samt brancheinitiativer der kan styrke området. Efterfølgende har Fødevareministeriet forsøgt at få etableret et kollektivt kodeks for klimakommunikation med opbakning fra både erhvervsliv og NGO’er. Det er dog





Forbrugerombudsmanden burde tilføres ressourcer og kompetencer til at behandle klagesager på fødevareområdet, så disse sager også bliver behandlet af en uafhængig instans.”

Louise Johansen, programchef i DVF



Uanset udfaldet af sagen vil den have stor betydning. Der har ikke været lignende sager før, og den vil derfor komme til at definere, hvornår der er tale om greenwashing i strid med markedsføringsloven.”

Marc Stounberg, SIRIUS advokater

indtil videre ikke lykkedes, da især den animalske industri og de grønne NGO'er, heriblandt DVF, stod for langt fra hinanden i dette spørgsmål.

HOLD FAST I PROPORTIONERNE

Rune-Christoffer fremhæver, at proportioner er helt centralt at holde sig for øje. Fx hvis det fremgår af en pakke kød, at emballagen er CO₂-reduceret, eller at varen er blevet fragtet med grønnere transportmidler. ”Dette skævvrider debatten, da indpakningen og transporten proportionelt er en ligegyldig størrelse klimamæssigt sammenlignet med selve kødet i pakken”, siger han og fortsætter: ”Det er et tilsvarende problem med *Klimakontrolleret gris*. For selv hvis intentionerne bliver til virkelighed, består det blot i bl.a. foderoptimering og bedre gyllehåndtering, og man kan kun reducere en mindre del af den vej. Det er muligt, Danish Crown kan blive næsten klimaneutrale i 2050, som de sigter mod, men det bliver de kun ved at skære kraftigt ned på antallet af dyr og bruge det sparede arealforbrug til skovrejsning.”

NØDVENDIGT MED EN UAFHÆNGIG INSTANS

Greenpeace har også arbejdet for at sætte fokus på greenwashing af kød, og de har bl.a. klaget over Danish Crown til Forbrugerombudsmanden. Det samme gjorde Klimabevægelsen allerede i efteråret 2020. Men i modsætning til greenwashing-klagesager relateret til fx transport- eller energisektoren, der behandles af Forbrugerombudsmanden, sendes klagesager på fødevareområdet videre til Fødevarestyrelsen. ”Forbrugerombudsmanden burde tilføres ressourcer og kompetencer til at behandle klagesager på fødevareområdet, så disse sager også bliver behandlet af en uafhængig instans”, påpeger programchef i DVF Louise Johansen.

FØRSTE SAG OM LOVLIG BRUG AF KLIMAANPRISNINGER

Tilsvarende påpeger sagens advokat, Marc Stounberg fra SIRIUS advokater, at ulovlig markedsføring optimalt set bør opdaget og stoppes af myndighederne, som fx Føde-

varestyrelsen. ”Når dette ikke er tilfældet, og når det kommer til greenwashing, har myndighederne desværre været for fodslæbende. Det er grunden til, at DVF og Klimabevægelsen har fundet det nødvendigt at gå til domstolene”, forklarer han. Marc arbejder ad juraens vej for den grønne omstilling. Han fortæller, at der findes omfattende retspraksis om brugen af påstande om miljø og sundhed inden for markedsføring, men at der aldrig tidligere har været ”rets-sager om lovligheden af den markedsføringsmæssige brug af klimaanprisninger”.

ER VEJEN FREM VIA DOMSTOLENE?

Med et hav af klima-mærkningsordninger og klimapåstande i både den nationale og internationale detailhandel kunne man forestille sig, at denne første danske klimaretssag kunne danne præcedens for fremtidige søgsmål om vildledende klimamarkedsføring. Og det er ikke kun i Danmark, at muligheden for at sagsøge virksomheder for greenwashing bliver undersøgt. Rune-Christoffer fortæller, at organisationer i andre lande også er interesserede i at gå rettens vej, og at DVF har fået internationale henvendelser herom. ”Det har fået bevågenhed, og fra mange sider har man sagt, at det er en god ide. Vi håber, sagen kan have en præventiv effekt, og at det kan medvirke til, at Danish Crown og andre virksomheder holder sig i skindet og tænker sig bedre om næste gang.”

UANSET UDFALDET VIL SAGEN FÅ STOR BETYDNING

Og hvis man spørger Marc Stounberg om sagens fremtidige indflydelse, er han ikke i tvivl: ”Uanset udfaldet af sagen vil den have stor betydning. Der har ikke været lignende sager før, og den vil derfor komme til at definere, hvornår der er tale om greenwashing i strid med markedsføringsloven.” Du kan læse rapporten ’Retvisende klimakommunikation om fødevarer’ på Concitos hjemmeside og mere om Danish Crowns spørgsmål og svar om *Klimakontrolleret gris* på deres hjemmeside. ■

En stemme til dyrene i Lava

TEKST AF SILJA NIELSEN

Hvorfor handler langt de fleste ikke på deres viden om dyremishandling? Det er det centrale tema i Anne-Pia Jørgensens nye roman "Mit navn er Lava". Vi følger Lava, der som femtenårig besøger en økologisk mælkebesætning med sin folkeskoleklasse. Her kan hun ikke få bøndernes selverklærede omsorg for deres dyr til at hænge sammen med, at kalvene ikke må blive hos deres mødre. Otte år og flere aktioner senere afleverer hun et bachelorprojekt om dyreetik.

Bogen gør brug af statistikker og etiske teorier og formår at gøre dem engagerende. Fra sine omgivelser bliver Lava dog mødt med en nedslående ligegyldighed eller handlingslammelse. Selv når andre i hendes omgangskreds tilbyder hjælp eller anerkender hendes synspunkter, står hun i sidste ende alene. Bogen er anbefalelsesværdig for sine fine betragtninger og for sit forsøg på at give dyrene en stemme og aktivister en figur at spejle sig i i Lava. Dog skal den have en opfordring med til ikke at gøre som Lava og kæmpe alene, men at søge fællesskaber. Sammen er vi stærkere og kan arbejde mere effektivt for dyr og miljø.



.....
Anne-Pia Jørgensen

Mit navn er Lava

326 sider

Trykværket 2021
.....



inco Cash & Carry er en fødevaregrossist, der ikke går på kompromis, med hverken udvalg eller kvalitet.

Vi har naturligvis et væld af plantebaserede varer i vores kæmpestore sortiment. Også når det gælder julevarer.

Opret dig som kunde på inco.dk

GIV EN JULEGAVE

Med plantebaserede specialiteter fra inco til dit personale, din kollega eller hvem du gerne vil glæde



inco Cash & Carry har åbent alle ugens dage. Bliv kunde på inco.dk – du skal være cvr. registreret.

inco København Cash & Carry
Flæsketorvet 84A
1711 København V

inco Glostrup Cash & Carry
Ejby Industrivej 111
2600 Glostrup

inco Aarhus Cash & Carry
Blomstervej 5
8381 Tilst

Kongelig Hofleverandør
inco CC København A/S



inco.dk

Tre grønne til ganen

TEKST AF SILJA NIELSEN



Ro og mæthed

Fra sit hus på landet i Sverige leverer Karoline varmende og hyggelige retter, der passer perfekt til efteråret og vinteren. Hun har skrevet den bog, hun selv savnede som ny veganer, og derfor starter bogen også med en introduktion til det plantebaserede køkken. Sektionen "Fra bunden" indeholder basisopskrifter på fx tofu, fars og havredrikke, mayonnaise og surkål. Disse opskrifter er dog ikke en forudsætning for resten af retterne, der pånær et par kager og forretter alle er mættende hovedretter. Retterne er enkle, overskuelige og solide.

Bogen har flotte illustrationer med landlig efterårsstemning, hvor eftertænksomhed og kærlighed til maden samler billeder og tekst. Samtidig er bogen personlig, og forfatteren inviterer os ind i sit køkken og i sine tanker om maden. Karoline forsøger at være så selvforsynende som muligt, men hendes opskrifter har inspiration ikke alene fra det svenske, men også fra mange andre køkkener. Alle opskrifter er veganske.

Karoline Jönsson
Vegansk mad der mætter
Turbine 2020
156 sider



Køkkenninjaernes livretter

Kaosvega syder af madglæde med opskrifter, der passer lige ind i en kaotisk hverdag. Forfatternes mål er nemlig at give læseren redskaberne til at kunne lave lækre vegetariske hverdagsretter i en fart. Hertil også en opfordring til at give sig tid til at nyde det færdige måltid. En kogebog, ikke kun til madlavningsprocessen, men til hele spiseoplevelsen. Den er energifyldt med sprudlende tekst, farver og billeder.

Læseren kan trygt læne sig op ad opskrifterne i farten, da den ene forfatter er diætist og indledningsvis kommer med helt enkle råd til, hvordan vegetarisk kost skal sammensættes. Derudover er bogen god til at lade læseren skruer op eller ned for tidsforbruget med valgfrie sideretter og råd til, hvordan rester kan bruges – og hvordan man holder en ninjas fokus under hele madlavningen. Alle retter er vegetariske. Langt de fleste indeholder altså som udgangspunkt lakto-ovo-vegetariske ingredienser, men har alle veganiske tilpasningsmuligheder.

Sara Ask og Lisa Bjärgbo
Kaosvega
Turbine 2021
158 sider



Smagsmæssig jordomrejse

Forfatterne går direkte til det centrale, opskrifterne, uden for mange dikkedarer eller fotografier af dyr og køkkenhaver. Nysgerrighed ved forskellige køkkener og begejstring for krydderier skinner tydeligt igennem. Bogen leverer på løftet om verdensmad fx i form af gryderetten hullabaloo med spinat og sødekartofler fra Nigeria og caribisk gryderet med butternutsquash og banan fra De Vestindiske Øer. Opskrifterne lægger op til selv at lave krydderblandinger og tilbehør og bage brød fra bunden. Krydderileksikonnet til slut er dér, hvor bogen virkelig skiller sig ud – her er nok af madnørderi at gå videre med for at udvide sine køkkenkompetencer. Næsten alle retter er vegetariske, mens knap halvdelen af dem er veganske. Nogle opskrifter indeholder dog fiskesauce, selvom kogebogen angiveligt er vegetarisk. Heldigvis kan fiskesaucen erstattes med andre saucer, der er vegetariske eller veganske.

Emma K. Larsen og Steen Larsen
Grøn verdensmad
Muusmann Forlag 2021
279 sider

SVAMPESTUVNING I KARTOFFEL- TÆRTEBUND

Opskrift fra
Vegansk mad der mætter



.....
4 personer

TÆRTEBUND

4 kogte kolde kartofler
2 dl risemel
1 dl varmpresset rapsolie
½ tsk salt

SVAMPESTUVNING

2 skalotteløg
1 stort hvidløgsfed
300 g svampe, fx brune champignoner
eller rørhatte
5 store palmekålsblade
olie til stegning
1 tsk tørret timian
2 tsk arrowroot (pilerod),
eller hvedemel
250 g havrefraiche
1 spsk lys sojasovs eller tamari
1 tsk dijonsennep
salt og sort peber
.....

Denne glutenfri tærtebund laves på risemel og gårsdagens kogte kartofler og får næsten lidt en smag af chips, hvis man bager den godt (man kan også fint bruge nykogte kartofler). Serveret med en lækker svampestuvning bliver denne tærte en rigtig efterårsfavorit. Flere gange, når jeg har lavet denne middagsret, er det endt med, at vi har spurgt os selv: Skal vi ikke spise det her igen i morgen?

- 1 Mos kartoflerne, eller riv dem på rivejernet. Bland med de øvrige ingredienser til tærtebunden, ælt det hele sammen med hænderne til en dej og tryk den ud i en tærteform (cirka 22 cm i diameter). Bag ved 220 grader i cirka 30 minutter, eller til bunden har fået en fin, lys farve.
- 2 Pil skalotteløg og hvidløg. Hak skalotteløgene. Rengør svampene, og skær dem i skiver. Fjern eventuelle grove stilke fra palmekålen, og skær bladene i mindre stykker.
- 3 Steg løgene i olie, til de begynder at blive bløde, og tilsæt derefter svampe og timian. Krydr svampene med salt, så de hurtigere slipper væsken. Steg, til svampene har fået en fin kulør, tilsæt kålen og steg i yderligere nogle minutter.
- 4 Drys arrowroot over og rør rundt. Tilsæt havrefraiche, soja, dijonsennep og peber. Riv hvidløg i. Lad det simre, til stuvningen er tyknet. Hæld stuvningen i tærtebunden og server.



ALGAE OMEGA 3 100% VEGANSK

INDEHOLDER OMEGA 3 FEDTSYRE,
EPA OG DHA FRA ALGER

Algae Omega er produceret af mikroalger og indeholder Omega 3 fedtsyre EPA og DHA – helt uden brug af fisk og andre animalske stoffer.

Hvert parti af Nordic Naturals olier testes af tredje part, som garanti for renhed af dioxin, PBC og tungmetaller, og sikrer en ensartet kvalitet.

EPA 195 mg

DHA 390 mg

I alt 585 mg pr. daglig dosis.

For mere information om Algae Omega 3, kontakt Bidro ApS på T: 70 25 08 07 eller på www.bidro.dk
Forhandles hos helsekostforretninger og webshops i Danmark og kan bestilles hjem i Matas.


BIDRO

VITAMIN D3 VEGAN

Bidro D3 Vitamin Vegan har det danske Veganmærke. Den indeholder 80 ug D3 Vitamin på en kapsel. D3 vitaminet stammer fra lav, og indeholder yderligere solsikke lecithin, så optagelsen bliver mere effektiv.

- D Vitamin bidrager til at vedligeholde normale knogler og tænder
- D Vitamin bidrager til at vedligeholde en normal muskelfunktion
- D Vitamin bidrager til immunsystemets normale funktion



For mere information om D3 Vitamin Vegan, kontakt Bidro ApS på T: 70 25 08 07 eller på www.bidro.dk
Forhandles hos helsekostforretninger og webshops i Danmark og kan bestilles hjem i Matas.

REDAKTIONEN



Redaktør Clara Drenck

Clara er cand.ling.merc. og projektleder for Økologi-projektet i DVF.



Peder Bjerring

Peder er cand.scient.adm. og fotograf for DVF.



Henrik Hedegaard

Henrik er cand.scient., tidl. redaktør og nu korrekturlæser.



Lene Ulvedal

Lene er uddannet tandlæge og fagjournalist.



Rebecca Hasselriis Haulrich

Rebecca er Bachelor i Filosofi og Æstetik – og kulturanalyse fra SDU.



Signe Ulvedal Schatter

Signe studerer dansk på Københavns Universitet.



Silja Nielsen

Silja har en kandidat i filosofi.



Ida Solberg Sloth

Ida er uddannet dyrlæge fra Københavns Universitet.



Simone Fiig

Simone er dyrlægestuderende på Københavns Universitet.



Matilde Laulund

Matilde er praktikant i DVF og antropologistuderende på K.U.



DRYK

MERE PLADS TIL NATUREN

Vi står midt i en enorm biodiversitetskrise, hvor der mangler plads til planter, insekter, fugle og pattedyr. Når du vælger Dryk i stedet for komælk, er du med til at:

- Reducere Co2-udledningen med 70%
- Reducere metanudledningen med 100%
- Udnytte arealet 11 gange bedre



Kvalitetsplantedrikke leveret til døren på dryk.dk



AARSTIDERNE

GRØNNE VEGETARISKE MÅLTIDSKASSER

Fulde af inspiration og 100% økologi



GRATIS
KØKKENKNIV MED
FØRSTE LEVERING



VÆRDI KR.

699

Bestil i dag og få en **GRATIS køkkenkniv** med din første levering. Benyt koden **GRØNT**, når du bestiller din måltidskasse på aarstiderne.com.

MEDLEMSNYT VEGETARISK #3 2021



Deltag i DVF's julefrokost

Du kan lige nå det! DVF's julefrokost afholdes i år lørdag d. 20. november på Idrætsfabrikken i København. Tilmelding og betaling sker via begivenheden på hjemmesiden eller DVF's Facebookside. Traditionen tro medbringer alle en vegansk hovedret eller dessert til 4-6 personer, så der er god mulighed for at smage en masse forskelligt, ligesom vi vil lave en aktivitet, inden dansegulvet åbnes. collect.nu/DVF/Julefrokost2021

Generalforsamling 2022

Sæt allerede nu kryds i kalenderen. DVF's generalforsamling 2022 afholdes lørdag d. 30. april. Tidspunkt og sted annonceres senere i MedlemsNyt og på hjemmesiden.

Kom og fejre DVF's 125-års jubilæum på Københavns Rådhus

I anledning af DVF's 125 år forventer vi, at Københavns Rådhus skaber rammen om en fejring onsdag d. 8. december kl. 16.30-18.00. Tilmelding sker via begivenheden på hjemmesiden eller DVF's Facebookside. Vi glæder os til at mærke historiens vingesus i de smukke lokaler på rådhuset. Der vil være korte taler fra plantebaserede ildsjæle og derpå tid til at hygge og netværke.

Konferencer om plantebaserede fødevarer på Christiansborg

Tirsdag d. 24. august var DVF og Plantebranchen værter for konferencen: Sådan bliver Danmark verdensførende indenfor plantebaserede fødevarer, mens DVF alene var vært for konferencen: Sådan forebygger vi fremtidige epidemier gennem et mere plantebaseret fødevarer-system mandag d. 20. september. Begge konferencer bød på masser af inspirerende oplæg og debatter med oplægsholdere fra ind- og udland samt politikere og erhvervsliv. I pauserne fik deltagerne rig mulighed for at netværke og danne nye grønne "romancer" fra jord til bord. Konferencerne blev afholdt i regi af Grønt Demonstrations- og Udviklingsprogram under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og muliggjort med støtte fra jer medlemmer.

DVF på Madens Folkemøde

Maribo dannede igen ramme om Madens Folkemøde i september 2021. DVF afholdt to paneldebatter omhandlende hhv. *Nye smagsoplevelser på den grønne tallerken: Uma-mi, konsistens og italesættelse samt Sundhed og bæredygtighed: Fisk til debat*. Hvordan vi får danskerne til at spise grønnere og efter de nye kostråd, var et gennemgående tema på Madens Folkemøde.

Hent dit elektroniske medlemskort

Husk at hente dit elektroniske medlemskort i vores medlemsapp *Mit DVF*. Så får du nem adgang til alle vores medlemsfordele. Har du ikke en smartphone, eller ønsker du fortsat et fysisk medlemskort, kan du skrive til kontakt@vegetarisk.dk.

International Vegetardag den 1. oktober.

I år fejrede DVF International Vegetardag i forbindelse med Brøndby Kulturnat, hvor vi fik uddelt smagsprøver på plantebaseret pålæg til den klassiske rugbrødsmad og lækker vegansk kage. Der var masser af gode spørgsmål og lyst til at smage plantebaseret pålæg og kage, ligesom vi fik mulighed for at uddele pjecer og fortælle om DVF's arbejde.

Nye medlemsrabatter

Spisesteder

EP's Takeaway, Kbh. (10 %)
Plant Power Food, Kbh. (10 %)

Netbutikker

Raa Aarhus (10 %)
ISH ApS (15 % på webshop)
Grøn fornødt i Viborg (10 % i butikken)
ZENZ Organic products (20 %)

Bøger

Stig Ladefoged:
Spis mere plantebaseret (20 %)

Send mail med dit medlemsnummer til medlemsfordele@vegetarisk.dk og få oplyst rabatkode og vilkår.



Jubilæums-webinar med Colin Campbell og Neal Barnard

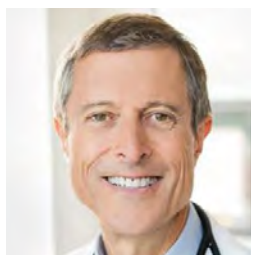
I anledning af DVF's 125-års jubilæum afholder vi et webinar med de to plantebaserede topeksperter – Colin Campbell og Neal Barnard.

Torsdag d. 9. december kl. 19.00-21.30



Colin Campbell er ophavsmand til begrebet plantebaseret kost og forfatter til bl.a. bestselleren *The China Study* og bogen *Whole: Rethinking the Science of Nutrition*. Han er professor emeritus i ernæring og biokemi ved Cornell University i New York. Campbell har forsket i ernæring i bl.a. Kina, Filippinerne og USA og var med til at

lede det store China-Cornell-Oxford-studie. Han har desuden været rådgiver for de amerikanske myndigheder og den internationale kræftforskningsorganisation (IARC) og medvirket i en række dokumentarfilm.



Neal Barnard er adjungeret professor i medicin ved George Washington University School of Medicine og grundlægger af Physicians Committee for Responsible Medicine (PCRM). Dr. Barnard har stået i spidsen for talrige forskningsstudier om kostens betydning for diabetes, kropsvægt og kronisk smerte, heriblandt banebrydende interventionsstudier med

type 2-diabetespatienter. Han har påvirket det lægefaglige miljø i USA til i langt højere grad at se potentialet i plantebaseret kost, og han er forfatter til mere end 100 videnskabelige udgivelser.

Overskuddet fra webinarret går til DVF's arbejde for at fremme plantebaseret kost i Danmark.

Du kan tilmelde dig webinarret
collect.nu/DVF/webinar125aar



DVF's ønskeliste i anledning af vores 125-års jubilæum

Ser vi tilbage på 2021, har det været et fantastisk år. Vi er blevet taget med på råd af en række partier i Folketinget, og vi har haft et stærkt samarbejde med andre grønne organisationer. Det har haft afgørende betydning for, at Folketinget vedtog en landbrugsaftale, der indebærer både en handlingsplan og investeringer, der kan gøre Danmark til et af de førende lande indenfor plantebaserede fødevarer. Med indsatser, der skal støtte omstillingen hele vejen fra jord til bord: landbrug, iværksætteri, efteruddannelse, oplysningskampagner og meget mere.

Vi får brug for alle vores kræfter, når vi i de kommende år skal bidrage til, at planerne i landbrugsaftalen bliver omsat til virkelighed. Og vi bokser stadig i en liga, der er langt over vores økonomiske formåen. Samtidig vil vi gerne inspirere andre lande til tilsvarende handlingsplaner og investeringer. Det kræver ressourcer til at øge vores internationale samarbejde.

Vi håber derfor, du vil betænke DVF med et ekstra bidrag i år, så vi kan realisere vores ambitiøse mål – til gavn for dyr, mennesker og global bæredygtighed.

Husk, at du i 2021 kan få skattefradrag for i alt 17.000 kr. for donationer til organisationer/foreninger. Hvis du oplyser dit CPR-nummer i formularen, indberetter vi din donation til Skat.

Du kan støtte os via
vegetarisk.dk/bidrag,
MobilePay 25419 eller konto 8401 1760307.