



Vegetarisk!

#2 sommer 2023

HVERT GRØNT MÅLTID TÆLLER
DANSK VEGETARISK FORENING · siden 1896



KOM HELT TÆT
PÅ DVF'S
INTERNATIONALE
SAMARBEJDE

TEMA:

RINGE I VANDET

HVORFOR ER DET SÅ VIGTIGT MED ET STÆRKT INTERNATIONALT SAMARBEJDE?

KÆRE LÆSER

I Dansk Vegetarisk Forening tror vi på, at vi kan opnå flere og større resultater, desto flere gode kræfter der arbejder sammen. Derfor har vi et langt og godt samarbejde med en lang række organisationer, foreninger og personer, ikke bare i Danmark, men også i det store udland.

Disse relationer har vi valgt at sætte fokus på i dette nummer af Vegetarisk! Ikke mindst, fordi det er dig som medlem, der er med til at gøre det store, internationale arbejde, vi udfører, til en realitet. Du er dermed en direkte årsag til, at også andre lande kan rykke på den plantebaserede dagsorden, øge kendskabet til en grønnere kost og sætte projekter og initiativer i gang over hele verden. Det, du gør, skaber store ringe i vandet.

Det kan virke lidt uoverskueligt som privatperson at skulle forholde sig til EU-projekter, der løber over flere år og har til hensigt at "reformere værdikæden" og "skabe et innovativt, nyt fødevarer-system". Du spørger måske dig selv, hvilke konkrete resultater de her store projekter egentlig kan skabe. Og hvilken rolle vi fra lille Danmark kan spille i det store billede. Det kan jeg godt forstå. Derfor er dette tema så vigtigt. Vores berøringsflade med andre plantebaserede aktører i resten af Europa, ja i resten af verden, er helt afgørende for, at der kan ske en forandring. Vi lærer af hinandens erfaringer, baner vejen for hinanden, spejler os i hinanden og støtter hinanden i det utrættelige arbejde for en bedre verden.

I dette blad kan du både møde forkvinden for International Vegetarian Union (IVU), Marly Winckler. En utrolig inspirerende person med en fantastisk histo-



rie at fortælle. Du kan også blive klogere på store projekter som Cleverfood, hvor DVF har en finger med i spillet. Du kan møde vores venner i Portugals vegetariske forening, AVP, som vi historisk set har været meget inspireret af, og som nu lader sig inspirere den anden vej af vores arbejde i Danmark. Og så kan du komme helt tæt på vores internationale arbejde og læse vores generalsekretær Rune-Christoffers dagbog fra hans møder og oplæg i udlandet.

Jeg håber, at du vil finde det internationale tema både interessant og lærerigt.

Husk også, at vi i hvert blad har givet plads til et læserbrev. Det betyder, at hvis du har kritik, ros eller andet, som du gerne vil dele med os og vores læsere, så kan du skrive til os og få din holdning i bladet. Meget af den offentlige debat foregår på sociale medier, hvor tingene går stærkt, og budskaber bliver glemt efter kort tid. Mit håb er, at flere af jer vil gøre brug af muligheden for at dele holdninger og betragtninger med tusindvis af andre læsere i det trykte blad. Kun på den måde kan vi fortsætte med at have en debatside – eller flere – i medlemsbladet. Der er frit slag, så længe emnet ligger inden for DVF's arbejdsområde, og det er virkelig nemt at skrive til os. Du finder mailadresse og information på side 32 i dette blad.

Rigtig god læselyst – og god sommer.

Grønne hilsener
Berit Ertmann
Redaktør på Vegetarisk!



INDHOLD



Mød Marly Winckler:
Kvinden med over 40 års
plantebaseret engagement
(side 4)



DVF inspirerer og
imponerer i Portugal
(side 10)



Cleverfood: Projektet
med tårnhøje ambitioner
er ledet fra Danmark
(side 14)



Dagbog fra generalsekretæren:
Kom med på Rune-
Christoffer Dragsdahls rejser
(side 18)



Verden rundt:
Et lærerigt partnernøde
i Prag
(side 24)



Læserbrev:
Hvorfor er der ingen grøn
messe i Jylland?
(side 32)



FORSIDE: EIGIL CHRISTENSEN,
KØKKENCHEF, RESTAURANT MOMENT
FOTO: DVF. LÆS SIDE 4

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.)
Berit Ertmann (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: 3400
Onlineabonnenter: 520

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

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

DVF er medlem af Europæisk Vegetaruni-
on (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 supple-
ment 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 praktiskabelt.

Årgang 118
Næste nummer udkommer d. 21. juni 2023
ISSN: 1397-7989

An aerial photograph of a tropical beach with turquoise water, green hills, and many boats. The text is overlaid on the top half of the image.

Marly Winckler fra IVU:

OM INTERNATIONALT SAMARBEJDE, INTERNETTET OG AT FØLE SIG SOM DEN ENESTE VEGANER I BRASILLEN



Forkvinden for International Vegetarian Union (IVU), Marly Winckler, er med over 40 års engagement i den plantebaserede dagsorden den helt rigtige person at bede om at sætte ord på den udvikling, som bevægelsen har gennemgået set fra et internationalt perspektiv. Vegetarisk har talt med hende om organisationens og hendes eget engagement i den grønne bevægelse.

AF KATRINE LETH

Marly Winckler begynder historien om sin egen rejse ind i den vegetariske bevægelse i 1982, da hun selv begyndte at spise vegetarisk. Det var en anderledes tid dengang, fordi den vegetariske kost ikke var særligt udbredt i Sydamerika, hvor hun er fra. Marly kendte dengang ingen andre, der spiste som hende selv.

"Jeg blev ovo-lakto-vegetar i 1983, så i år fejrer jeg mit 40-års jubilæum. Før jeg deltog i en IVU-kongres i Haag i 1994, havde jeg slet ikke hørt om begrebet veganer. Men jeg var også meget tilfreds med mit valg og glad for min vegetariske kost. Det følgende år deltog jeg dog i en vegansk festival i San Diego, som overbeviste mig om, at vegansk kost var vejen frem," fortæller hun.

I 1992 skrev Marly en lille folder omkring de primære grunde til at spise vegetarisk – motivationen til det kom, fordi folk blev ved med at spørge, hvorfor hun spiste som hun gjorde.

"Der var altid folk, der spurgte mig, hvorfor jeg dog ikke spiste kød, og der var en af mine venner, som sagde, at han gerne ville læse en bog om, hvorfor man bør spise vegetarisk. Jeg gik hjem og søgte efter én, men kunne ikke finde noget information om at spise vegetarisk på portugisisk. Jeg begyndte selv at arbejde på en lille bog om vegetarisk levevis. I slutningen af bogen skrev jeg, at hvis man ville have mere information, kunne man skrive mig et brev, og med tiden begyndte jeg at modtage spørgsmål," fortæller hun.



“

Jeg begyndte at få kontakt med folk fra hele regionen og indså, at der faktisk var andre veganere og vegetarer her, men de var isolerede ligesom mig. Vi begyndte at tale sammen og hjælpe hinanden – det gjorde alting nemmere.

Brasilien og Sydamerika havde dengang ikke et etableret netværk eller organisationer tiltænkt vegetarer. Derfor var der heller ikke rigtig noget materiale om emnet, som man kunne orientere sig i. Marly har gennem hele sin aktivistiske karriere arbejdet sideløbende som oversætter af engelske tekster til portugisisk, hvilket har været en egenskab, som hun flere gange har brugt til at indsamle og oversætte viden om plantebaseret levevis til portugisisk. Hendes evner som oversætter brugte hun også til at skrive den første lille, hjemmelavede bog om vegetarisk kost på portugisisk.

Til tasterne

Nysgerrig efter viden om sin nye kost og livsstil rejste Marly i 1994 som sagt til Haag i Holland for at deltage i en af IVU's begivenheder – selvfølgelig uden at vide, at hun en dag ville blive forkvinde for hele organisationen. Her hørte hun også første gang om begrebet veganer og tænkte for sig selv, at det måske var et for ekstremt skridt at tage kostmæssigt. Til messen i Holland blev hun dog også inviteret med til en vegansk messe i San Diego, hvilket i sidste ende ændrede hendes holdning.

”Da jeg kom hjem fra San Diego, følte jeg mig som den eneste veganer i hele Brasilien. Jeg kendte i hvert fald ikke selv nogen andre, der levede vegansk. Jeg kom hjem derfra fast besluttet på at lave en hjemmeside med information om vegansk og vegetarisk levevis. Man skal huske, at dette var i begyndelsen af internettets opblomstring. Jeg lavede to diskussionsfora på Yahoo: Veg-Brasil og Veg-Latina, for at imødekomme brasilianerne, der snakker portugisisk, og resten af de sydamerikanske lande, hvor man jo taler spansk. Jeg begyndte at få kontakt med folk fra hele regionen og indså, at der faktisk var

andre veganere og vegetarer her, men de var isolerede ligesom mig. Vi begyndte at tale sammen og hjælpe hinanden – det gjorde alting nemmere,” siger hun.

Internettets fremtog op gennem 1990'erne gjorde, at Marly ikke længere skulle rejse verden rundt for at finde vegetariske fællesskaber eller information. Men digitaliseringen var heller ikke nået længere, end at Marly stadig havde en del brevkorrespondancer, blandt andet med den daværende formand for IVU. En stor kontrast til i dag, hvor dem, der spiser plantebaseret, både kan finde information og fællesskaber online.

Betydningen af at samles

Når jeg beder Marly Winckler om at beskrive, hvordan hun selv endte med at blive en helt central figur for de brasilianske og sydamerikanske grønne bevægelser og tiltag, gør hun det på en meget afslappet måde, som om det hele skete mere eller mindre af sig selv. Men man skal ikke lade sig narre, for der ligger også en masse arbejde bag hendes ord. Det bliver tydeligt, når hun fortæller om den vegetariske kongres, hun selv endte med at arrangere for IVU i 2004 i byen Florianopolis, der ligger i den brasilianske delstat Santa Catarina i den sydlige del af landet, og som var – og stadig er – hendes hjemby.

At organisere en flere dage lang plantebaseret kongres er nemlig et kæmpe arbejde. Det er heller ikke noget, IVU kan gøre alene, for som Marly understreger, er medlemmerne spredt ud over hele verden, og derfor har de brug for at mobilisere lokale kræfter som hende selv. Derfor går værtskabet for begivenhederne også på tur rundt i verden, og planlægningen sker altid i samarbejde med en lokal forening. Dengang i 2004 havde Marly kort forinden



grundlagt Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), netop med den plantebaserede festival i tankerne. Kongressen endte med at blive et vendepunkt for de spredte bevægelser, som man havde set indtil da i Brasilien.

“Den kongres, som jeg afholdt i 2004 i Brasilien, var den første store begivenhed centreret omkring vegetarisme i hele Sydamerika. Den blev begyndelsen på den mere organiserede vegetariske bevægelse i Brasilien,” forklarer Marly.

Marly Winckler dedikerede et helt år til planlægningen af arrangementet, der både bød på foredrag, modeshow, yogaundervisning, madmarked og meget andet. I sidste ende syntes hun, at det var indsatsen værd.

“Det var som en slags ‘big bang’ for den vegetariske bevægelse i Sydamerika. Jeg var formand for SVB, som stort set blev skabt for at være vært for kongressen, i de følgende 12 år. Jeg var blandt andet med til at søsætte Meatless Monday-programmet i Sao Paulo. Det statsstøttede initiativ begyndte oprindeligt i Belgien, hvor jeg kendte formanden for den vegetariske forening. Det var sådan, jeg hørte om det. Jeg vidste også, at regeringen var begyndt at støtte op om et tiltag for lavere indtag af kød hos befolkningen. Jeg kontaktede miljøministeren i Sao Paulo, en by med 14 millioner indbyggere, og spurgte, om de ville bakke op om et tiltag som dette. Det ville de! Vi arbejdede for at få indført en dag uden animalske produkter i alle skoler i Sao Paulo. På skolerne serverer de 2,5 millioner måltider hver dag, så en enkelt dag er meget,” siger hun.

Initiativer som dette, fortæller Marly, er vigtige, fordi de ud over at betyde mindre kød på skoleelevernes tallerk-

ner også har den gavnlige effekt, at de udbreder kendskabet til plantebaseret kost, hvilket hun mener er mere betydningsfuldt end de vegetariske måltider i sig selv.

Et blik ud i fremtiden

Beder man Marly om at kigge ud i fremtiden, giver hun gerne et bud på, hvad den kommende tid for den internationale vegetariske bevægelse indebærer. Helt konkret er der flere forandringer under opsejling for hendes egen organisation, IVU. Her arbejder man med forskellige projekter ud over den årlige vegetariske festival.

“Vi samarbejder med Dansk Vegetarisk Forening og generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl, der har lavet en international onlineplatform, der skal hjælpe os med at dele erfaringer omkring grønne organisationers politisk arbejde,” fortæller Marly.

Derudover kører organisationen også et stort projekt for sundhedsprofessionelle.

“IVU har for nylig udgivet en lang bog om plantebaseret ernæring, der er rettet mod læger og sundhedsprofessionelle. Læger har ofte begrænset viden, når det kommer til kost generelt, men også plantebaseret kost, så de ved ikke, hvordan de skal vejlede deres patienter på dette område. Bogen dækker alle de sundhedsfaglige emner inden for kost og har QR-koder, der fører til 100 videoer, som man kan se. Lige nu findes bogen på portugisisk, engelsk og spansk. Vi har distribueret bogen til omkring 10.000 læger og kostvejledere i Brasilien, og vi arbejder med at oversætte den til flere andre sprog,” fortæller Marly.



“

Tingene har ændret sig, men målet er det samme

Marly har været vidne til store forandringer gennem sin tid, og meget af hendes aktivistiske karriere bærer præg af den teknologiske udvikling, som sideløbende fandt sted.

“Internettets indtog ændrede vilkårene for bevægelser som vores fuldstændigt. Til det bedre. Det hjalp os meget, vi kunne bryde med mediernes diktatur. I de etablerede medier kunne vi ikke få vores budskaber ud og tale om vegetarisme eller vise, hvor dårligt dyr bliver behandlet. Med internettet fik vi muligheden for at fortælle om de her ting, og vi begyndte at tiltrække flere og flere mennesker, især de unge,” siger hun.

Vi bliver nødt til at arbejde sammen, for verden er ikke inddelt i små kasser. Vi kan lære af hinanden, støtte hinanden, og samarbejde om at lave internationale projekter, så vi ikke skal opfinde den dybe tallerken hver gang.

ØKOLOGISK NU
ØKONU.DK

FÅ SENESTE NYT OM ØKOLOGISKE PLANTEPRODUKTER

Nyhedssiden Økologisk Nu dækker den økologiske branche fra jord til bord og vejen mod en mere bæredygtig fødevarerproduktion.

Følg med på www.økonu.dk og tilmeld dig vores nyhedsbrev ved at scanne QR-koden.



Økologisk Nu udgives af Økologisk Landsforening. Meld dig ind i foreningen og bak op om mediet og foreningens arbejde for mere og bedre økologi.

ØKOLOGISK
LANDSFORENING



Du bliver ikke skæv af Sunset Boulevards nye hampe-burger høj på smagen

Den landsdækkende burgerkæde lancerer plantebaseret bøf med hampe i et unikt samarbejde med en række økologiske fødevarerproducenter, og kun høj af smagen, lover Sunset Boulevard.



Ny fond ser dagens lys: Giver næsten 700 mio. kr. til at udvide plantebaserede fødevarer

Et enstemmigt folketing har torsdag stemt for at oprette en fond for plantebaserede fødevarer. Frem mod 2030 skal den uddele 675 mio. kr. til at fremme plantebaserede fødevarerproduktion.



Scandic udvider partnerskab med Planteragterne

Danmarks største hotelkæde Scandic udvider samarbejdet med startup virksomheden Planteragterne og forventer hurtigere at nå målet om, at hotellerne samlede fødevarerforbrug skal være plantebaseret.

De ændrede vilkår har varslet nye tider for organisationer som IVU, og det har krævet tilpasning. Det gør det stadig, fordi organisationer og foreninger skal forny sig og træde ind i nye roller.

“I dag bruger folk ikke de vegetariske organisationer på samme måde, fordi de ikke er afhængige af at få deres viden derfra, men kan søge viden alle mulige andre steder. Dog kan man selvfølgelig stille spørgsmålstegn ved pålideligheden af den information, man finder online. Det er også derfor, at vi laver bøger som f.eks. vores ernæringsguide, der rummer pålidelig information. Men vores organisation er under udvikling. Vi er eksempelvis begyndt at tænke i at professionalisere organisationen ved at have nogle faste ansatte i IVU og have et fysisk kontor,” beskriver Marly.

Omend tingene har ændret sig meget i løbet af Marly Wincklers 40 år lange rejse i den vegetariske verden, er hun også klar i mælet, når hun beskriver den opgave, som det alle dage har været de plantebaserede organisationers lod at varetage.

“Vi bliver nødt til at arbejde sammen, for verden er ikke inddelt i små kasser. Vi kan lære af hinanden, støtte hinanden, og samarbejde om at lave internationale projekter, så vi ikke skal opfinde den dybe tallerken hver gang. Bevægelsen ændrer sig og er på vej ind i en ny æra.

Bare det, at vi begynder at kunne søge fondsmidler, er nyt. IVU har altid været afhængig af medlemsdonationer og frivilligt arbejde, men det er ved at ændre sig, og IVU såvel som andre vegetariske foreninger, begiver sig ud på en rejse for at blive mere selvopretholdende,” beskriver Marly.

Marly understreger, at vi i fællesskab bør italesætte det globale problem, som er, at det ikke er alle i verden, der har nok mad at spise. I den henseende er en plantebaseret kost også det mest hensigtsmæssige valg, og derfor er det ikke godt nok, at hele Danmark f.eks. begynder at spise plantebaseret, fortæller Marly. Problemet kan ikke løses ved, at vi nøjes med at arbejde inden for vores respektive landegrænser. Alle de vegetariske organisationers arbejde bør derfor også være af storpolitisk karakter, fordi den plantebaserede omstilling skal søge at ændre de strukturer, der har skabt den situation og de problemer, vi står i, hvad angår fødevarekriser og fødevaremangel globalt.

“Vores organisationer burde styre verden,” siger Marly, og griner, da jeg siger, at det vil jeg gerne citere hende for.



- IVU er en global paraplyorganisation for nationale vegetariske organisationer, herunder også Dansk Vegetarisk Forening
- DVF's generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl er Regional Repræsentant for Europa i IVU
- IVU blev grundlagt i Tyskland i Dresden tilbage i 1908
- IVU har organiseret cirka 50 store begivenheder, som har fundet sted over hele verden
- IVU's næste Vegetariske Festival finder sted dette efterår i Indien i byerne Mumbai, Chennai og Ahmedabad

Du kan læse mere om Marly Winckler og hendes arbejde på:

ivu.org/marly-winckler.html

VI INSPIRERER OG IMPONERER HINANDEN

Den portugisiske vegetariske forening, Associação Vegetariana Portuguesa (AVP) har et helt særligt forhold til Dansk Vegetarisk Forening. Vi har mødt AVP's projekt- og kampagnechef, Joana Oliveira, til en snak om samarbejde og inspiration.

AF BERIT ERTMANN

Dansk Vegetarisk Forening og Associação Vegetariana Portuguesa har mange ting til fælles. Begge er de gamle foreninger, der gennem omkring et århundrede har udviklet sig selv og den vegetariske bølge i de respektive lande samt præget det samfund, de er en del af.

Den portugisiske forening AVP har eksisteret under sit nuværende navn siden 2006 og har siden da arbejdet benhårdt for på en saglig og dialogsgørende måde at skubbe Portugal i en mere grøn og plantebaseret retning.

Ifølge AVP's projekt- og kampagnechef Joana Oliveira har DVF's arbejde i Danmark været en stor inspirationskilde, især på ét centralt område.

"DVF's arbejde er meget inspirerende for os, især hvad angår rapporten "Fra foder til føde" (lavet i samarbejde med andre danske grønne organisationer, red.), der motiverede os til at lave vores plan for produktionen og forbruget af plantebaserede proteiner i Portugal," siger hun.

Historien begynder dog et andet sted, nemlig da Portugal i 2017 fik haft en lov om en obligatorisk plantebaseret valgmulighed i alle offentlige køkkener som f.eks. hospitaler og uddannelsesinstitutioner. Den portugisiske lov blev bl.a. til på baggrund af AVP's arbejde, idet foreningen allerede i 2015 indledte en underskriftsindsamling, som hurtigt blev populær og blev taget op i landets parlament året efter og siden blev vedtaget som en lov med stort flertal. DVF i Danmark har siden gennem målrettet arbejde forsøgt at gøre Portugal kunsten efter.





“Samarbejdet mellem os og AVP er særligt unikt, fordi vi blev inspireret af, at de fik vedtaget loven om en plantebaseret valgmulighed i alle offentlige køkkener, og som vi i DVF har forsøgt at gøre til virkelighed efterfølgende. Med Fonden for Plantebaserede Fødevarer og den kommende strategi for plantebaserede fødevarer som en del af landbrugsaftalen fra oktober 2021, kigger den portugisiske forening nu i retning af os, da de gerne vil have, at det også bliver realiseret i Portugal. Vi er således i høj grad inspirerede og imponerede af hinanden,” siger DVF’s sekretariatschef Louise Johansen, som i foråret 2023 var i Lissabon i forbindelse med projektet Cleverfood, og som i den forbindelse mødtes med AVP for at tale om resultater og udfordringer i de respektive lande.

Desværre har det i Danmark endnu ikke været muligt at samle flertal i Folketinget for den grønne valgmulighed i alle offentlige køkkener. Og selv om loven om en grøn valgmulighed i Portugal var et stort skridt fremad for den grønne bevægelse, er der stadig store udfordringer med at fremme plantebaserede fødevarer frem for animalske, siger Joana Oliveira.

“En af de største udfordringer, vi står over for, er en total mangel på implementering af politikker, der fremmer produktionen og indtaget af plantebaserede proteiner. Vi mener, at der burde være langt flere offentlige kampagner dedikeret til at øge forbrugernes kendskab til plantebaseret mad og de sundhedsmæssige og miljømæssige fordele, der er forbundet med at spise flere planter,” fortæller hun.





AVP'S HISTORIE

I 1908 blev Portugal inspireret af den "vegetariske bølge" i andre europæiske lande.

I 1911 blev en forening kaldet Sociedade Vegetariana de Portugal (Portugals Vegetariske Bevægelse) stiftet i byen Porto.

Personerne bag denne bevægelse forfattede i de kommende år en lang række bøger dedikeret til en sundere livsstil på en plantebaseret kost.

I 1960'erne dukkede den første vegetariske forening op og udviklede sig i de følgende årtier med forskellige navne og værdier.

Den nuværende vegetariske forening, Associação Vegetariana Portuguesa, blev grundlagt i 2006.

Mange ligheder mellem landene

Portugal har, lige som Danmark, udfordringer med at få borgerne til at spise mindre kød og øge indtaget af især bælgfrugter, forklarer Joana Oliveira. Og lige som herhjemme er der mangel på tiltag, der kan gøre det nemmere at omlægge landbruget i en mere plantebaseret retning og få forbrugerne til at ændre indkøbsvaner.

"På trods af, at portugiserne generelt ønsker at reducere deres kødforbrug, er det gennemsnitlige daglige kalorieindtag fra kød over fire gange den mængde, der er anbefalet af den portugisiske sundhedsstyrelse. Derudover viser en undersøgelse fra Den Europæiske Investeringsbank, at klimaforandringer er en af de tre største udfordringer, Portugal står overfor, og langt størstedelen af befolkningen – 84 % – støtter, at landets regering tager skrappe midler i brug for at ændre befolkningens adfærd hvad angår klimaforandringerne. Vi føler dog stadig, at det er svært at blive hørt af regeringen, som har absolut flertal i parlamentet, på de her punkter," siger hun og tilføjer, at tre politiske partier allerede har fremsat grønne lovforslag i parlamentet på baggrund af AVP's arbejde, men at det er en lang proces med at få regeringen til at bakke op.

I det hele taget er der langt flere ligheder end forskelle mellem den danske og den portugisiske vegetariske

forening. Også kerneværdierne er de samme: At udbrede kendskabet til den plantebaserede kosts fordele for klima, miljø, sundhed og dyr og ikke mindst at arbejde på tværs af brancher og sektorer for at få alle dele af samfundet til at arbejde hen mod den grønne kostomstilling for det fælles bedste.

"Vi sætter utrolig stor pris på vores internationale samarbejde og satser på at lave et europæisk partnerskab i regi af vores "grønne proteiner"-projekt. Derudover er vi medlem af den europæiske vegetariske union, EVU, hvilket gør det nemt for os at få relationer til andre potentielle samarbejdspartnere," lyder det fra Joana Oliveira.

Hvad samarbejdet med Danmark angår vil det forhåbentlig fortsætte i de kommende år, og Joana Oliveira og resten af AVP glæder sig til at inspirere og blive inspireret og på den måde opnå endnu flere resultater.

"DVF har samarbejdet med os både som støtte og inspiration i vores grønne proteiner-projekt. Rune-Christoffer og Louise har været fantastiske på alle måder, og vi ser meget frem til at arbejde sammen med dem i projektets kommende faser. Det gør os stærkere at have et solidt samarbejde med andre foreninger og organisationer," siger hun.

For begge foreninger gælder det, at de bruger hinandens erfaringer til at undgå samme "fejltagelser", som andre har begået før. Måske møder man den samme modstand i sit arbejde, og så er det brugbart, hvis andre har været igennem det tidligere og har erfaring med, hvordan man kommer videre med arbejdet, selv når det er svært. Selv om København ligger knap 3.000 kilometer fra Lissabon, hvor AVP har hovedsæde, er forholdet altså nært mellem de to foreninger. Og følelsen af at blive styrket gennem et godt internationalt samarbejde er den samme i DVF, som den er i AVP, fastslår Louise Johansen:

"Det var utrolig dejligt at møde AVP's politiske medarbejder, da vi var i Lissabon. Her kunne vi virkelig mærke og høre, hvor meget han og hans kolleger knokler, og hvor svært det kan være at skabe resultater. Men vi hørte også, at de hele tiden er interesserede i at prøve nye veje for at skabe fremskridt inden for plantebaserede fødevarer, og hvor meget de ønsker at samarbejde med os og deltage i andre europæiske projekter". ■

PLANTER I PORTUGAL:

Antallet af veganere og vegetarer i Portugal steg med 57 % fra 2019 til 2021.

33 % af portugiserne ønsker at skære ned på deres forbrug af animalske produkter.

Salget af plantebaserede produkter i Portugal er steget med 20 % fra 2020 til 2022.

Kilde: AVP



PROJEKTET CLEVERFOOD VIL TRANSFORMERE DET EUROPÆISKE FØDEVARESYSTEM

Et nyt internationalt projekt skal revolutionere det europæiske fødevaresystem til gavn for klima, bæredygtighed, biodiversitet og folkesundhed.





Mange lande over hele Europa deltager i Cleverfood-projektet.

AF KATRINE LETH

Februar 2023 markerede startskuddet på et kæmpe EU-projekt, som i sidste ende fokuserer på at ændre den måde, vi europæere spiser. Cleverfood, som projektet er navngivet – med det ikke så mundrette officielle navn “Connected Labs for Empowering Versatile Engagement in Radical Food system transformation” – skal løbe over de næste fire år, og har omkring 60 millioner kroner i finansiering til at arbejde mod indfrielsen af denne store opgave.

I spidsen for det hele står den danske lektor Christian Bugge og hans medkoordinator ph.d. Marin Lysák fra Institut for Plante- og Miljøvidenskab ved Københavns Universitet. Projektet er et ambitiøst og tidskrævende et af slagsen. Og det var da også med nød og næppe, at Vegetarisk! fangede de to til en kort snak om, hvad der ligger øverst i bunken på skrivebordene lige nu, og hvilke tanker der fylder, når sådan et kæmpe projekt skal sættes i søen.

Der skal ske en forandring

Projektets motivation udspringer af en vurdering af, at man i Europa videndeler for lidt på tværs af landegrænserne, når det kommer til den plantebaserede omstilling – der skal skabes dialog mellem de forskellige styrelsesniveauer og projekter. Cleverfood-projektet peger dermed også på et stort uudnyttet potentiale for dialog, som potentielt kan øge projekternes udbytte. Det er potentialer som skal realiseres, hvis Europa skal nå sine klimamål, i hvert fald hvis man spørger projektets leder:

“Nuværende og fremtidige kriser, og det inkluderer klima-, fødevarer-, biodiversitets- og sundhedskrisen, er alle tæt forbundet med måderne vi producerer vores mad på. Derfor er det på høje tid at foretage en radikal forandring, hvor EU-landene arbejder koncentreret

hen imod en transformation af systemet, der gør det mere fair, bæredygtigt, cirkulært og plantebaseret,” fortæller lektor Christian Bugge.

Den transformation skal Cleverfood nu hjælpe med at skabe gennem involvering af aktører der går på tværs af hele fødevarsystemet. Projektet arbejder med flere forskellige aktører, der både tæller universiteter, statslige enheder, aktører i industrien og interesseorganisationer. Blandt projektets aktører er blandt andre Tænketaanken Frej, Milano Kommune, Det Polske Statsministerium og Eurocities, der repræsenterer 200 byer spredt ud over 38 lande. De forskellige organisationer har alle en rolle at spille i forhold til at indfri projektets ambitioner.

“Vores mål er, at alle europæiske borgere, herunder børn og unge, landmænd, entreprenører, investorer, forskere, undervisere, vidensmæglere og politiske beslutningstagere skal involveres i at transformere vores fødevarsystem. Det skal bane vejen for et mere fair, sundere og bæredygtigere fødevarsystem, der er cirkulært og plantebaseret,” uddyber Marin Lysák.

Hvordan skaber man transformation af et helt fødevarsystem?

Cleverfood-projektet har tre primære fokusområder. Det første handler om samarbejde.

“Cleverfood-projektet har til formål at bringe mange forskellige projekter sammen. Der er mange gode initiativer undervejs rundt omkring i Europa, men de er spredte og samarbejder ikke, selvom de har det samme mål for øje. Samarbejde er grundstenen, ikke bare for det her projekt, men også i det hele taget, hvis vi skal skabe den nødvendige forandring,” siger Marin Lysák.

Ud over fokus på at samle og koordinere de indsatser der allerede er i Europa, har projektet også lovgivning og policy som et af sine opmærksomhedspunkter. Fordi man gennem lovgivning kan bane vejen for mere overordnet EU-lovgivning, der understøtter sundere og mere bæredygtige fødevarer.

“Den del af projektet, der er dedikeret til politisk arbejde og implementering, sigter efter at arrangere nationale såvel som europæiske og internationale dialoger med politiske beslutningstagere. Det er vores håb, at de samtaler vil gøre os klogere på de muligheder og barrierer der er for projektets succes - både mere generelt, men især ud fra et lovgivningsperspektiv,” fortæller Christian Bugge.

Det tredje fokuspunkt i projektet er information og uddannelse, der skal udvide EU-borgeres viden om bæredygtige fødevarer. Ved at oplyse om de mange fordele ved en mere plantebaseret kost, håber man blandt andet at kunne skabe en øget efterspørgsel på plantebaserede fødevarer. Projektet involverer også de europæiske landmænd.

“Et af projektets mål er også at italesætte de økonomiske og teknologiske barrierer, der forhindrer landmænd og andre aktører i fødevarer systemet i at overgå til en mere plantebaseret produktion. Vi kommer til at fokusere meget på at kombinere landmændenes viden med de andre aktørers viden i et fælles netværk,” siger Marin Lysák om landbrugets deltagelse i projektet.

Status lige nu

Her i foråret 2023, når projektet er i sin opstartsfasen, er der fuld tryk på kedlerne. Og der er mange ting, der skal falde på plads. Det handler for de to koordinatører om at gøre netop det, som deres titler antyder: koordinere.

“Vi har indtil videre organiseret en del onlinemøder mellem de forskellige arbejdsgrupper, for at sikre os at de får en god opstart. Vi er også begyndt at designe den udstilling, der også er en del af projektet, og som skal rejse Europa rundt. Derudover udarbejder vi også en survey til alle projektets partnere og netværk, og vi inviterer dem samtidig til at indgå i vores FOOD 2030 samarbejdsnetværk. FOOD 2030 er den online platform, som vi er ved at udvikle til projektet,” fortæller Christian Bugge om hans og Marin Lysáks arbejdsopgaver.

DVFS ROLLE I PROJEKTET

DVF er også engageret i Cleverfood-projektet.

Vi skal bl.a. afholde et såkaldt rundbordsmøde, hvor forskellige aktører samles for at drøfte et udvalgt emne. Vores møde handler om deling af inspiration fra politisk arbejde.

Derudover skal DVF også selv deltage i 7 andre rundbordsmøder, som er arrangeret af andre aktører.

Fokus ved møderne bliver at diskutere de barrierer og muligheder, som er til stede og kan udfordre, forhindre eller medvirke til, at projektet når sit slutmål.

De to koordinatører fokuserer en stor del af deres arbejde på at hjælpe de forskellige partnere, som er en del af projektet. Men de har også fokus på at bygge relationer til alle de fødevarer-aktører i Europa, som deler projektets mål om at ændre fødevarer systemet til fordel for både mennesker og jordklode.

God energi og store forhåbninger

Begejstringen og engagementet omkring det forestående arbejde er tydelig at spore hos både Christian Bugge og Marin Lysák.

“Vi ser frem til at samarbejde med alle de her fantastiske og engagerede mennesker, som er så dedikerede til deres arbejde for at ændre vores fødevarer system til et der er mere fair, bæredygtigt, cirkulært og plantebaseret,” fortæller Marin, og fortsætter:

“Der er så mange muligheder for at udveksle erfaringer og lære noget nyt i en kontekst hvor alle bidrager med deres egne tanker og idéer. Selvom projektdeltagerne måske ikke er enige om altting, så deler de projektets overordnede vision om at transformere fødevarer systemet gennem inddragelse af alle aktører i systemet.” ■

Plant-based like you've never had it before.

Hos Burger King kan du altid få en
plantebaseret udgave af vores klassikere!

Plant-based
Cheeseburger*

Plant-based
Royale

Indeholder
mælk
som kan fravælges



Indeholder
mælk
som kan fravælges

Plant-based
WHOPPER

Plant-based
BBQ WHOPPER*

*Osten indeholder mælk, men denne kan fravælges.

Vores plantebaserede bøffer tilberedes på samme grill som oksekød. Krydskontaminering fra grillen kan forekomme. Plantebaseret Royale steges for sig selv i friture sammen med friter og ikke sammen med andre kød eller mælkeprodukter. Krydskontaminering via olien kan dog forekomme.



KOM MED GENERALSEKRETÆREN PÅ TUR TIL LONDON, LISSABON OG BRUXELLES



DVF's generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl er løbende gæst og oplægsholder ved konferencer, topmøder og andre store begivenheder i ind- og udland. I denne dagbog giver Rune-Christoffer et indblik i, hvad hans arbejde består i, når han repræsenterer DVF og Danmark i andre lande.

INVESTOR'S SUMMIT I LONDON

7. FEBRUAR, 2023

Den britiske organisation Food Foundation er kendt for at være en af de centrale spillere i Storbritannien, som arbejder på at fremme sundere og mere bæredygtige fødevarer. I forbindelse med et topmøde med fokus på investeringer inviterede de mig til at deltage for at fortælle om Danmarks plantebaserede initiativer.

Jeg var på forhånd noget skuffet over, at vi var et debatpanel på 5 personer, som havde fået tre kvarter til deling. Gav det mening at komme hele vejen fra Danmark til så kort en optræden? Men min tvivl blev gjort til skamme. Jeg var den eneste panelist fra udlandet og fik nok derfor lidt mere tæltid end de andre. Og de første spørgsmål fra publikum var om Danmark. Der var desuden stor interesse fra journalister fra de tre store medier Financial Times, Bloomberg News og The Sunday Times. Senere på dagen interviewede sidstnævnte journalist mig i en time.

Et tema, som fyldte en del på topmødet, var spørgsmålet om ikke de plantebaserede fødevarer er alt for usunde og unaturlige, fordi de er så forarbejdede. Til dette var det skønt at kunne fortælle, at der i Danmark er ret meget fokus på at lave mildere forarbejdede produkter, og at planen er at sikre 50 % økologi i Danmarks plantebaserede initiativer. Det var tydeligvis et effektivt svar. Og for mig at se understreger det, at hvis andre lande skal imødegå kritikken af plantebaserede fødevarer som alt for forarbejdede, så er det vigtigt, at deres plantebaserede tiltag ikke kun vedrører forarbejdning, men også mad lavet fra bunden, og at de i højere grad end nu prioriterer økologien.

Danmark skal naturligvis ikke *greenwashes*, så jeg sørger altid for at understrege, at Danmark stadig har verdens største produktion af landbrugsdyr målt per indbygger. Men netop fordi Danmark er kendt for sin store produktion af landbrugsdyr, gør det ekstra meget indtryk i udlandet, at Danmark nu tager markante plantebaserede initiativer. For hvis selv Danmark kan og vil, så er det måske alligevel ikke så 'farligt' for andre lande.





OPSTART AF FORSKNINGSPROJEKT – LISSABON

20.-22. FEBRUAR, 2023

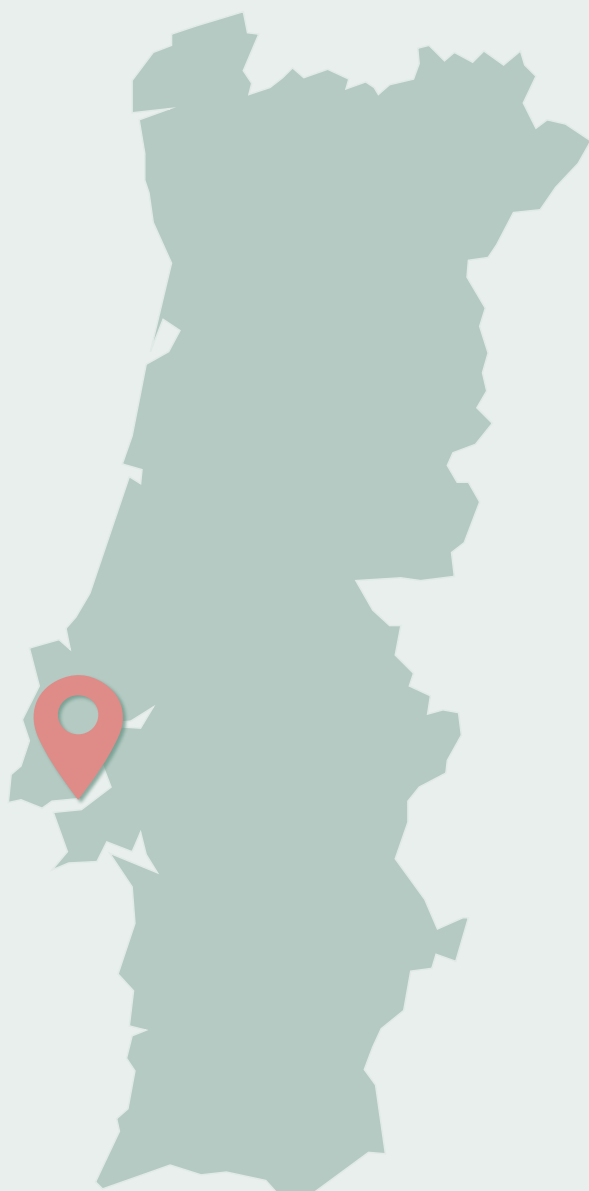
Københavns Universitet har fået en EU-bevilling på 60 millioner kroner til et stort og komplekst handlingsorienteret forskningsprojekt, Cleverfood, hvor over 20 partnere fra en lang række europæiske lande sammen skal finde veje til at fremme et mere plantebaseret fødevarer-system i Europa. Projektet varer 4 år. DVF er en af partnerne, og hos os koordineres projektet af vores sekretariatschef Louise.

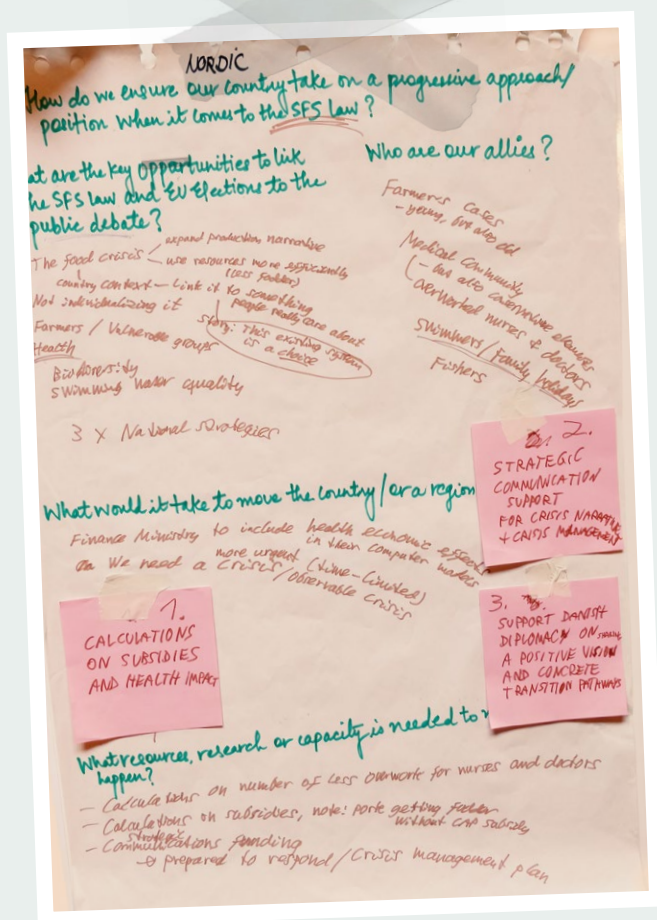
DVF's rolle er især at dele erfaringer med andre lande om, hvordan man får skabt grobund for politisk handling. Det indebærer blandt andet udarbejdelsen af et skriftligt inspirationsdokument på engelsk. Vi skal også være værter for et rundbordsmøde, som formentlig afholdes i København, hvor der kan inviteres mindst 10 gæster med fra udlandet, og hvor projektet dækker deres omkostninger til rejse og ophold. Vi skal have tænkt nøje over, hvem det vil være strategisk smart at invitere. Formentlig nogle centrale politikere og embedsfolk.

Opstartsmødet for projektet blev afholdt i Lissabon. Det foregik på deres pendant til Experimentarium, Ciencia Viva, som er en af projektets partnere. Deres opgave er at udvikle en interaktiv udstilling, som skal rejse rundt i EU's medlemsstater i de kommende år og følge det aktuelle formandskab. Det er således planen, at udstillingen kommer til Danmark i efteråret 2025, når Danmark har formandskabet.

En hel dag af opstartsmødet gik med, at alle, efter en inspirationstur rundt på Ciencia Vivas nuværende udstillinger, skulle bidrage til at udvikle konceptet for Cleverfoods udstilling. Lige fra budskab til det konkrete design med farve- og materialevalg – og til sidst præsentere idéerne for de andre deltagere. Idéerne rakte lige fra en tallerken med fødevarervalg, som gæster på udstillingen skal bringe med sig rundt, til virtual reality til strategibrætspil i menneskestørrelse. Det bliver spændende at se, hvordan Ciencia Viva formår at forvandle de bedste idéer til en udstilling, der forhåbentlig kan inspirere på tværs af EU's lande.

I aftentimerne nåede Louise og jeg at få set en del af Lissabon – og ikke mindst at få smagt på maden på en række af Lissabons bedste veganske restauranter. Det var kreativt udformet og meget lækkert.





FORÅRSSEMINAR FOR NGO'ER - BRUXELLES

22.-23. MARTS, 2023

Der er mange aktører i Europa, som prøver at fremme et mere etisk, bæredygtigt, sundt og retfærdigt fødevarer-system. Og EU-Kommissionen fremsætter snart et nyt lovfor-slag om bæredygtige fødevarer-systemer, Sustainable Food Systems-loven, i daglig tale kaldet SFS.

I den anledning var 100 NGO'er forsamlet over to dage i Bruxelles for at få et overblik over lovprocessen samt sam-men udvikle initiativer og strategier, der kan sikre, at de enkelte medlemslande i EU støtter en ambitiøs SFS-lov. Vi var to danske repræsentanter: Foruden mig var der en medarbejder fra Concito.

To forskere viste et diagram, hvor EU's lande var indskrevet. Her var Danmark placeret som det land, der er grønnest i holdningerne til, hvilken fælles fødevarer- og landbrugs-po-litik, EU skal føre. For alle os, der kender til alle de alvorlige problemer i dansk landbrug, lige fra dyrevelfærden til for-urening af havene omkring os og afskovning i Sydamerika, kan det virke underligt. Også når Danmark har den største animalske produktion per indbygger.

Når Danmark alligevel set fra resten af EU tilsyneladende ligger foran, skyldes det, at Danmark i en række sammen-hænge støtter grønnere fælles EU-politikker end de andre lande. F.eks. da Danmark i foråret 2022 som det eneste land i EU var imod at ophæve braklægningsen (der sker aht. miljøet) for at øge landbrugsproduktionen. Eller Danmarks mangeårige foregangsstatus indenfor økologisk landbrug og støtte til økologi i de offentlige køkkener.

Og så er der naturligvis landbrugsaftalen fra oktober 2021, hvor en del af aftalen er at fremme plantebaserede føde-varer fra jord til bord og afsætte midler til dette, hvilket er banebrydende i en international sammenhæng. Så selvom Danmark med den nuværende produktion bestemt ikke er i førertrøjen, så har Danmark de seneste år skilt sig ud med initiativer, der er grønnere end andre.

I forbindelse med noget gruppearbejde, hvor jeg og en håndfuld andre sammen skulle brainstorme over, hvad Danmark og resten af Skandinavien kan gøre, pegede flere af de andre på, at en vigtig rolle for Danmark er at arbejde diplomatisk for at få andre lande i EU til at styrke en omstil-ling til flere plantebaserede fødevarer.





DVF's bestyrelse er ved at vedtage en formel politik for arbejdsrejser. Følgende er et groft udkast (med forbehold for ændringer):

- Vi holder langt de fleste internationale møder online, men fysisk tilstedeværelse er i nogle sammenhænge afgørende for at styrke relationer og påvirke beslutningstagerne i andre lande.
- Vi rejser med tog/bus internt i Danmark og til byer som Berlin og Stockholm, men til byer langt væk vil det typisk være nødvendigt at flyve.
- Vores eget arbejde for at fremme omstilling af landbruget er afgørende for at kunne bevare og genplante skov, der kan opsuge CO₂, men vi donerer derudover et årligt beløb til bevarelse af skov i f.eks. Sydamerika.



DANSK STUDIETUR TIL BRUXELLES

11.-12. APRIL, 2023

Dette var en studietur med cirka 20 danske deltagere fra erhvervsliv, NGO'er, myndigheder og medier. Arrangørerne var Tænk tanken Frej og ingrediensvirksomheden Chr. Hansen, som ønskede at klæde danske aktører på til at forstå de forskellige mærkesager og dynamikker, der betyder noget i Bruxelles i forhold til fødevarerpolitik.

Mødernes temaer spændte vidt og inkluderede også møder med f.eks. BEUC (den europæiske sammenslutning af forbrugerorganisationer, som Forbrugerrådet TÆNK er det danske medlem af), Good Food Institute (verdens største organisation indenfor arbejdet med alternative proteinkilder til menneskeføde) og EuropaBio (interesseorganisation for den europæiske biotek-industri).

Om aftenen den første dag var der middag med deltagelse af fire danske medlemmer af Europaparlamentet. Her udtrykte Niels Fuglsang fra Socialdemokratiet foran resten af forsamlingen et ønske om at spise flere planter og lære nogle tips af "ham den høje, der efter sigende aldrig har spist kød. Pernille Weiss, det eneste danske medlem af Europaparlamentets mest magtfulde partigruppering, den konservative gruppe EPP, fortalte desuden, at hun selv lever næsten vegetarisk og stillede en masse spørgsmål til DVF og den vegetariske bevægelse i Danmark.

Højdepunktet var for mig et møde med Pekka Pesonen, som er generalsekretær i paraplyorganisationen for de europæiske landbrugsorganisationer Copa-Cogeca og har arbejdet i Bruxelles i over 25 år og personificerer det nuværende euro-

pæiske landbrugssystem. Det var dette møde, jeg havde set særligt frem til. For med mig i tasken havde jeg nemlig en udgave af den strategi for plantebaserede fødevarer, som Landbrug & Fødevarer og Tænk tanken Frej lavede i samarbejde med DVF i efteråret 2020. Den havde vi lige akkurat inden turen nået at få oversat til engelsk, stadig i det originale layout, og trykt i et lille antal eksemplarer – med det formål at dele strategien med nøglepersoner i Bruxelles. Pekka Pesonen var naturligvis den vigtigste at give strategien til, fordi han er EU's pendant til L&F hjemme i Danmark.

Det lykkedes mig at levere en opfordring til, at Copa-Cogeca vover sig ud af busken og laver et samarbejde om en plantebaseret strategi a la vores med L&F, og Pekka tog konstruktivt imod både ordene og et par eksemplarer af den trykte strategi. Efterfølgende sendte jeg ham også en mail om samme emne, som han besvarede høfligt, men dog uden at besvare min konkrete opfordring. Mit spæde håb er, at jeg fik plantet nogle frø ved at give ham et indtryk af, at det kunne være værd at samarbejde med vegetariske foreninger i fremtiden – og omfavne den plantebaserede dagsorden fremfor at modarbejde den.

Flere rejser venter forude. Effective Altruism's nordiske topmøde i Stockholm, konferencen Extinction or Regeneration i London, samt Reducetarian Summit i Denver i USA til efteråret. Inden året er omme, har mange andre rejser nok føjet sig til listen. For interessen ude i verden for DVF's arbejde er stor.



BUTTERDEJSSTANG
MED FUEGO BØNNER

ER DU DUS MED DINE BÆLGFRUGTER?

Fuego bønner, Ingrid ærter og røde linser er tre nye, skønne bælgfrugter fra DAVA, som er svære ikke at holde af og lette at blive dus med.

Bælgfrugter er dejlige fødevarer at arbejde med, fordi de er alsidige at anvende i en plantebaseret kost – så længe man bare vælger den rigtige bælgfrugt, da konsistensen er afgørende. Som tommelfingerregel bevarer hele ærter og linser ofte bedre deres struktur, mens en flækket bønne eller ært er helt perfekt til hummus og suppe,



KØB PÅ WWW.DAVASHOP.DK



hvor de skal blendes. Så er det bare op til dig at vælge, hvilken bælgfrugt, du synes, er skønnest til din ret.

Fuego bønner, Ingrid ærter og røde linser er (naturligvis) også **økologiske** og **produceret i Danmark** af danske landmænd.



Når det indre tæller

TIL PARTNERMØDE I PRAG

AF MIE NORDLY

DVF's sekretariat har flere internationale projekter i gang. Et af de faste samarbejder er med V-Label International – det genkendelige gule mærke til vegetariske og veganske produkter – og dets partnerorganisationer. I slutningen af marts drog en del af DVF's mærkningsteam til "V-Label international partnernøde" i Prag. Her mødtes 67 ansatte og frivillige fra 34 af partnerorganisationerne fra 4 kontinenter, så der var rig mulighed for at dele erfaringer og diskutere arbejdsgange.

Mødet bestod af små oplæg om visioner, marketing og kvalitetssikring efterfulgt af workshops, hvor der på tværs kunne diskuteres strategier og planer for fremtiden. Det danske team blev her motiveret til at sætte mere tid af til markedsføring og salg.

V-Labels quality manager stod for en spændende præsentation om inspektioner og "best practices". Selv om vi i DVF administrerer V-label på produkter i Danmark, har vi for at højne kvaliteten af kontrollen endnu mere udliciteret denne opgave til SGS Analytics Denmark, som tager på fysisk besøg hos virksomhederne. Her sikrer de sig f.eks., at de godkendte ingredienser ikke er skiftet ud, samt at rengøringen mellem animalske og ikke-animalske produktioner er tilfredsstillende.

Som et lille afbræk mellem workshops blev den nye strategi for V-Label Awards præsenteret. Igen i 2023 vil der blive uddelt V-Label Awards. Dette sker som noget nyt i år i samarbejde med Plant Based World Expo i London, hvor både licenshavere og udstillere på messen har mulighed for at blive nomineret og vinde. Som et led i samarbejdet vil V-Label også have en fællesstand på messen, og DVF vil som altid være med.

12 af de 34 fremmødte organisationer fik mulighed for at fortælle lidt om dem selv og deres arbejde. DVF's erhvervschef Mie Nordly, fortalte kort om DVF's visioner og pragmatiske og ikke mindst professionelle tilgang til arbejdet med erhvervslivet og offentlige instanser, og hun kunne fortælle, at der er stor interesse for DVF's arbejde, ikke mindst med den politiske del, når holdet ses med andre grønne foreninger og organisationer i udlandet. ■

V-label møde i Prag ►





DVF's medarbejdere Daniel og Marie Luja til Plant Based World Expo i London i 2022



Over hele kloden har mere end 50.000 produkter fra mere end 4.300 licenshavere nu V-Label.

V-Label er et internationalt anerkendt, registreret logo til mærkning af veganske og vegetariske produkter og tjenester etableret i Schweiz i 1996.

Siden 2019 har Dansk Vegetarisk Forening været den danske partner, hvilket betyder, at vi administrerer mærket for danske producenter.

DVF's mærkningsteam består af Jeanne Svalebech, Claire Demontreuil og Mie Nordly. Udover at godkende produkter til V-Label, står de også for administrationen af Det Grønne Hjer-te, hvor standarden er lige så høj som hos det internationale V-Label.

På V-Labels webshop kan du købe en V-Label box og få tilsendt en kasse fyldt med lækre V-Label certificerede produkter, som det ellers kan være svære i at få fingrene i herhjemme. Snart vil du også kunne købe forskelligt merchandise på shop.v-label.com

FORBRUGERRÅDET
▲●▼ **tænk**

1. PLADS



**DEN BEDSTE
PLANTEBASEREDE
PØLSE I DANMARK**

100% VEGANSK - INGEN LAKTOSE, INGEN
GLUTEN, INGEN SOJA OG INGEN GMO.

PEAS OF HEAVEN

www.peasofheaven.com

TRE GRØNNE TIL GANEN

TEKST: SIMONE FIIG



DEN OPLYSENDE

"Veganske kålhydrater" er en oplysende kogebog fra Celine Sams Nielsen, Anette Sams og Morten Fenger om, hvorfor vi ud fra videnskabelige perspektiver bør spise flere uforarbejdede grøntsager. Anette Sams har gennem en årrække forsket i, hvorfor vi mennesker bør spise flere uforarbejdede grøntsager og mindre sukker og kød. Det hele begyndte med, at hendes teenagedatter, Celine Sams Nielsen, begyndte at spise vegansk. Familiens rejse er mundet ud i bogen "Veganske kålhydrater", der fortæller, hvorfor, og ikke mindst hvordan, vi kan leve af en kost udelukkende baseret på planter.

I bogen bliver du også klogere på, hvordan raffinerede kulhydrater fra bl.a. pasta, brød og sukker skaber ravage i vores kroppe, og hvordan uforarbejdede grøntsager modsat styrker kroppens blodsukker, immun- og hormonsystem. Der er videnskabelige henvisninger og fagligt funderet rådgivning om, hvordan vores kroppe bedst optager næringsstoffer fra maden.

Slutteligt får du med "Veganske kålhydrater" også 25 opskrifter, som kokken Morten Fenger har udviklet.

Veganske kålhydrater
Celine Sams Nielsen, Anette Sams
Lindhardt og Ringhof
208 sider



DEN BLOMSTRENDE

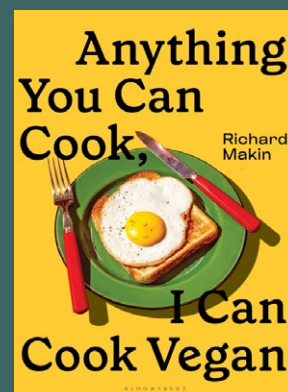
Mangler du et haveprojekt, der også kan gøre lykke på frokostbordet?

Vi kender alle stauder som smukke blomster i haven, men faktisk kan mange af dem spises og give både sundhed, farver og spændende smag til vores tallerkener. At dyrke spiselige stauder er desuden en god og sjov måde at lave klimavenlige og bæredygtige fødevarer, som også er til glæde for havens mange insekter.

I denne bog lærer du, hvordan du får den nemmeste og smukkeste staudehave, og hvordan du kan tilberede lækre måltider af dine egne stauder. Spisestaudernes verden lukkes op ved hjælp af 20 smukke, hårdføre og velsmagende stauder, du kan sætte i din egen have. Du får anvisninger til, hvordan de passes, men også hvordan du undgår alt for meget havearbejde, så du har tid til at nyde høsten og måltiderne i stedet. Med hver staude følger gode, enkle opskrifter til inspiration.

Forfatteren Anette Hougaard Nielsen er geolog og ph.d. i geografi og har skrevet en række artikler om klima, natur og miljø, både almene og videnskabelige.

Spiselige stauder
Anette Hougaard Nielsen
Muusmann
144 sider



DEN ENGELSKÉ

Skulle du mangle en sjov bog til et familiemedlem, der læser engelsk – eller har du selv lyst til at blade i en anderledes kogebog – er "Anything You Can Cook, I Can Cook Vegan" noget for dig.

Det er madbloggeren Richard Makin, som i bogen har taget udfordringen op at veganisere populære opskrifter, lige fra hummer til mac'n'cheese. Bogen er skrevet i en humoristisk tone og beskriver, hvordan Richard Makin laver traditionelle retter med kylling, fisk og ost om til plantebaserede retter fyldt med smag. "Du tror ikke dine egne smagsløg," har en britisk anmelder skrevet om bogen.

Bogen indeholder over 100 opskrifter, tip til hvordan du opbygger dit plantebaserede spisekammer, samt en quiz. Den er også fyldt med tricks til, hvordan man erstatter kød og mejeriprodukter med plantebaserede alternativer uden at gå på kompromis med retternes opbygning og smag. Der er opskrifter til nybegynderen såvel som den, der allerede færdes hjemmevant i det plantebaserede køkken. Bogen er på engelsk og kan fås som ebog eller købes fysisk gennem danske netbutikker.

"Anything You Can Cook, I Can Cook Vegan"
Richard Makin
Newseed Press
288 sider

PLANTEBASERET FYLD



Vores nye velsmagende **PLANTEBASEREDE FYLD** er et alternativ til kød og nemt at tilberede – det skal blot steges kort på panden.

FylDET er produceret af ærter og hestebønner og har god struktur og bid.

KEBAB FYLD er ideelt til pitabrød, wraps og som pizzatopping, mens **MEXI FYLD** passer perfekt til nachos, tacos og tortillas.

FYLD er naturligvis 100% ØKOLOGISK OG HELT UDEN TILSÆTNINGSSTOFFER, som du kender det fra Hanegal. Økologisk madglæde siden 1980.

Du finder **KEBAB OG MEXI FYLD** i køledisken hos udvalgte dagligvarebutikker.



VIDSTE DU, AT ...

17%

Salget af plantebaserede fødevarer i Danmark er steget med 17 % siden 2020 og er nået et rekordhøjt niveau på 784 mio. kr.

20%

Enhedssalget af plantebaseret mælk er i EU vokset med 20 % i løbet af de seneste to år.



Kødforbruget i Tyskland fortsætter med at falde og er nu det laveste i over tre årtier.



Indien, Mexico og Brasilien er de bedste lande at rejse i, når man er vegetar. Letland, Danmark og Litauen ligger i bunden af listen. Det er bl.a. udbudet af frugt og grønt samt antallet af veganske og vegetariske restauranter, der optælles.

Kilder:

GFI Europe/NielsenIQ (2023), Northsides bæredygtighedsrapport (2023), Landbrugsministeriet i Tyskland (2023), Good Food Institute (GFI) & Plant Based Foods Association (PBFA) (2023), ProVeg-rapporten "plant-based price parity (2022), Japan Vegan Society (2022), Asher & Lyrics vegan travel index (2022).

VIL DU VÆRE MED?



Ny kandidatuddannelse på Københavns Universitet Specialist i Plantebaserede fødevarer

Nu kan du blive specialist i Plantebaserede fødevarer!

Tag først en B.Sc i Fødevarer og ernæring, og derefter en M.Sc i Fødevarevidenskab med specialiseringen Plantebaserede fødevarer.

Med en videregående fødevareuddannelse kan du være med til at forme fremtidens fødevaresystem og den grønne omstilling.



Læs mere om bacheloruddannelsen i Fødevarer og ernæring: studier.ku.dk/mad

Læs mere om specialiseringen i Plantebaserede fødevarer: studier.ku.dk/planter



EU: DROP 'KLIMANEUTRAL' MARKEDSFØRING

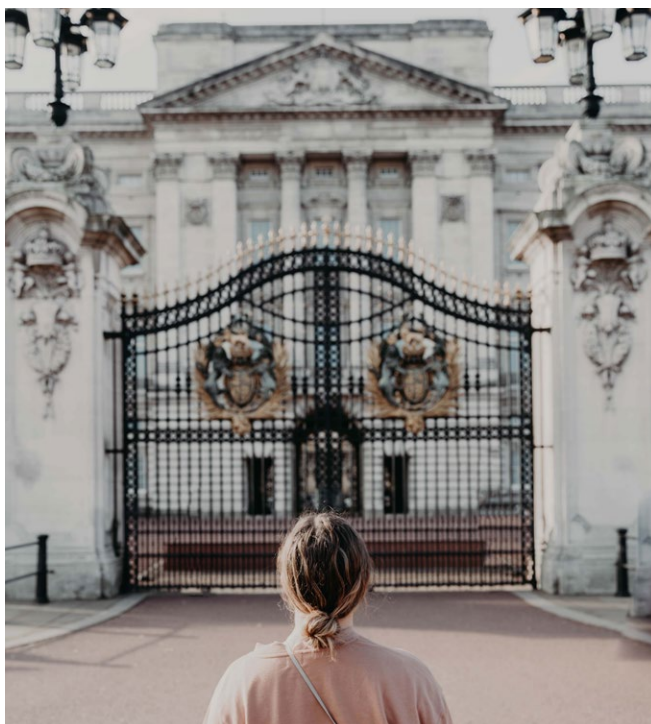
Flere interesseorganisationer opfordrer til et forbud mod anvendelse af ordet 'klimaneutral' i forbindelse med markedsføring af fødevarerprodukter og emballage. De anser betegnelsen for at være misvisende og vildlede forbrugeren, skriver mediet Euractiv. En af grundene til dette er, at virksomhederne, der bruger disse benævnelser, ofte tilkøber sig CO2-kvoter, som reelt set ingen virkning har. Den 22. marts 2023 har EU-parlamentet fremsat et "Green Claims"-forslag om dette emne. Direktivet skal sikre, at forbrugere ikke modtager vildledende information om produktets bæredygtighed, bl.a. ved at sætte faste kriterier for bevisførelse.



KOM MED PÅ VEGANSK SURF CAMP

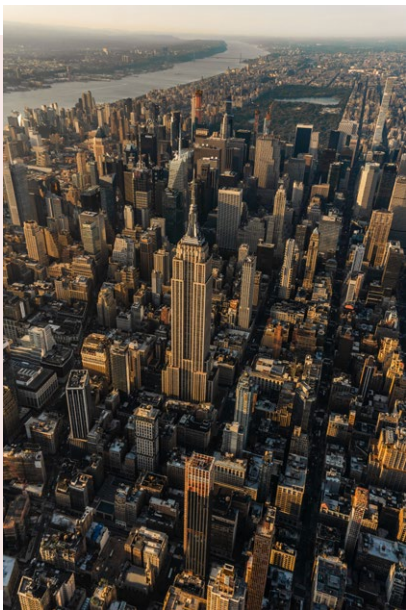
Hvis du har en ledig uge i månederne mellem maj og september, kan du eventuelt bruge tiden på at kaste dig ud i bølgerne i det sydvestlige Frankrig, der er hjemsted for en vegansk yoga og surf camp. "Vegan Surf Camp" har eksisteret siden 2012, og tager imod både grupper såvel som enkelte rejsende. Campen fokuserer på økologisk, sund og 100% plantebaseret mad, kombineret med muligheden for at komme tæt på naturen og være aktiv. Du kan læse mere på vegansurfcamp.com

Foto: Anna Claire Schellenberg, Unsplash.



KONG CHARLES SØGER EN VEGANSK KOK

Den britiske kong Charles rygtes at spise vegetarisk to gange om ugen, og nu går han skridtet videre og søger ifølge Vegnews en vegansk kok til at indgå i den kongelige stabs køkkenpersonale, og tilberede veganske måltider til medlemmer af kongefamilien. Kong Charles har selv udtalt, at det selvfølgelig er vigtigt, hvad vi spiser, når det kommer til klimaet. Flere nyhedsmedier fremhæver signalværdien i, at en så prominent personlighed sætter plantebaseret kost på dagsordenen. Statistisk set er Storbritannien faktisk også det land, der har det højeste antal veganere, så måske det ikke burde komme som nogen overraskelse?



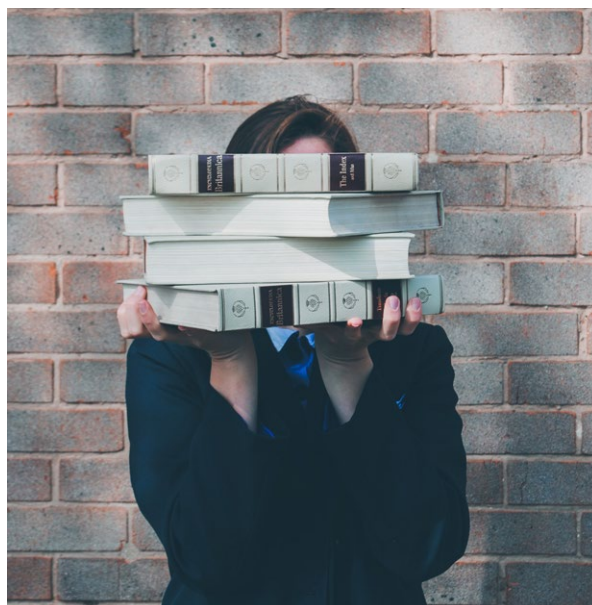
NEW YORKS 11 HOSPITALER SERVERER VEGANSK MAD SOM STANDARD

Alle 11 hospitaler i den Amerikanske metropol New York er fra begyndelsen af 2023 gået over til at servere plantebaserede måltider som standard, og gør det dermed til et tilvalg at få serveret kød. Indtil videre er skiftet blevet taget godt imod, og 60% af patienterne har siden fået serveret plantebaserede måltider, mens de resterende 40% stadig vælger kød. Derudover har 95% af de 60%, der fik plantebaserede måltider udtrykt tilfredshed med maden. Der serveres 3 millioner måltider til frokost og aftensmad på hospitalerne årligt, og skiftet over til en mere plantebaseret kost ses blandt andet som et forsøg på at imødekomme den store befolkningsmæssige diversitet som New York rummer, fordi man med en vegansk kost kan imødekomme flere forskellige kost-krav.



MODEBRANCHE SIGER NEJ TIL PELS

Det har 38 europæiske modefirmaer i hvert fald gjort i et brev, som de har afleveret til de europæiske kommissærer. I brevet bakker de op om initiativet 'Fur Free Europe', der står for et totalforbud imod pelsavl i hele Europa. Et forslag, der har allerede fået stor opbakning ved at indsamle flere millioner underskrifter, og som også allerede støttes af flere store virksomheder i modebranchen. I brevet skriver de 38 virksomheder blandt andet, at de gennem dialog med NGO'er og information fra videnskaben har erkendt, at det hverken er etisk forsvarligt, eller bæredygtigt at opdrætte dyr for at bruge deres pels.



LÆS EN PLANTEBASERET KANDIDAT PÅ KU

Fra efteråret 2023 er det muligt at vælge en overbygning med fokus på plantebaserede fødevarer på kandidaten i fødevidenskab på Københavns Universitet. Hidtil har de mulige specialiseringer blandt andet været inden for felter som mejeri og bryggeri, men nu kommer der også en specialisering udelukkende med fokus på plantebaseret og bæredygtig fødevarerproduktion. KU udtrykker, at de med oprettelsen af uddannelsen ønsker at sætte øget fokus på dette område, og de er ikke i tvivl, om at uddannelsen vil tiltrække interesserede studerende.



LÆSERBREV

KÆRE DVF:

HVORFOR HOLDER I IKKE EN PLANTEBASERET MESSE UDEN FOR KØBENHAVN?

Foto: C. Zhehjo/ Unsplash

Jeg er ikke medlem af DVF, men følger jer på sociale medier og læser gerne jeres medlemsblad online. Jeg ville bare sige godt gået, at I i år laver jeres plant based expo (som i 2023 kommer til at hedde Plant Food Festival, red.) så der også er plads til andre varer end de økologiske. Der findes mange plantebaserede råvarer og færdige produkter, som er både lækre og sunde, men ikke økologiske. Sidste år kunne jeg desværre ikke være til stede ved expo'en, men jeg hørte fra bekendte, at der var mangel på smagsprøver. Forhåbentlig bliver det ikke et problem i år, når der åbnes for flere udstillere.

Jeg begræder desværre, at messen ikke bliver holdt uden for hovedstaden. Kunne man da ikke lave et lignende arrangement i Herning eller Aarhus eller en anden by, der ligger mere centralt for alle os, der ikke lige bor i Storkøbenhavn? Det er dyrt at tage offentlig transport til København fra Nordjylland, hvor jeg bor, og det er endnu dyrere at køre i bil. Jeg håber på at komme med. Måske er der nogen at køre sammen med? Måske kunne man leje en fællesbus fra forskellige steder i landet, som samler op og kører til/fra messen?

Håber, at I vil genoverveje beslutningen om at gøre messen til en tilbagevendende begivenhed kun for københavnere og dem, der har råd til at bruge mange penge på at rejse frem og tilbage. Hvis Plant Food Festi-

val i år bliver en succes med mange besøgende, kunne I da ikke overveje at udvide den til en jysk by også? Indbyggerne i København har i forvejen rige muligheder for at købe og smage plantemad, fordi der er større udvalg i butikker og på restauranter. Skal alle de sjove arrangementer så også ligge dér? Man føler sig lidt snydt for oplevelser, når man bor herude vestpå.

Hilsen Carsten, en folkepensionist fra Herning

På debatsiderne i Vegetarisk! får du som medlem og læser af DVF's medlemsblad mulighed for at komme med dine synspunkter og holdninger inden for foreningens formål.

Indlæg må fylde max 2.000 anslag inkl. mellemrum og skal være redaktøren i hænde senest den 15. april 2023. Redaktionen forbeholder sig ret til at forkorte indlæg, der er for lange.

**► DU SENDER DIT INDLÆG TIL
REDAKTION@VEGETARISK.DK**

REDAKTIONEN



BERIT ERTMANN,
REDAKTØR OG SKRIBENT



KATRINE LETH,
SKRIBENT OG KORREKTURLÆSER



PEDER BJERRING,
FOTOGRAF



MIE NORDLY,
SKRIBENT OG ERHVERVSCHEF

VEGETARISK SØGER SKRIBENTER.

Er du god til at skrive, og brænder du for at udbrede kendskabet til plantebaseret levevis og DVF's grønne arbejde? Så er det måske dig, vi leder efter som frivillig skribent på Vegetarisk! Det er ligemeget, om du er pensionist eller studerende, så længe du skriver godt og korrekt og kan lide at tale med andre, vil vi gerne høre fra dig. Send et par ord om dig selv til redaktion@vegetarisk.dk – så kontakter vi dig.

Læs mere
om os på
inco.dk



KOLD ÆRTESUPPE MED PLANTEBASERET MYNTEYOGHURT

...er blot én af de mange serveringer,
du kan lave med veggie-varer fra inco.

I over 100 år har vi været en fødevaregrossist,
der ved, hvad der er vigtigt. Det kan mærkes
på råvarerne, servicen og stoltheden.

Vi glæder os til at vise dig over 850 varenumre
til dine plantebaserede serveringer.

**inco er for alle med et cvr. nr.
– uanset branche**

Opret dig som kunde på inco.dk

inco har tre butikker på landsplan – og åbent hver dag*

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

HURTIG HANDEL
MED INCO-APPEN



*Undtagen d. 24., 25. og 26. december 2023 samt 1. januar 2024

DRYK
100% PLANTEBASERET

NYHED

Økologisk Havre Barista Perfekt til din kaffe

- Understøtter kaffens smag og nuancer
- Udviklet af den bedste skandinaviske havre
- Perfekt til kaffe og latte-art
- Steamer hurtigt til en luftig og cremet microskum
- Mild og naturlig sødme uden at overdøve smagen af kaffe



DRYK.COM

MEDLEMSNYT VEGETARISK! #2 2023

Nye åbningstider på kontakttelefonen

Tirsdag og Torsdag kl. 10.00-12.00.



51 91 89 78

Siden maj måned har det været vores nye kommunikationsmedarbejder Simone Canvin som du møder når du ringer i vores åbningstid.

Husk, at kontakttelefonen holder sommerferielukket i uge 28 og 29.

DVF's julefrokost 2023

Sæt kryds i kalenderen lørdag den 25. november, hvor DVF slår dørene op til årets julefrokost på Idrætsfabrikken i København. Igen i år vil julefrokosten være et sammenskudsgilde. Du finder mere information om julefrokosten her:

vegetarisk.dk/begivenhed/dvfs-julefrokost-2023



DVF's generalsekretær Rune-Christoffer er udpeget til flere grønne bestyrelser

Dette drejer sig om **1) Fonden for Plantebaserede Fødevarer**, som sammen med den kommende handlingsplan for plantebaserede fødevarer kommer til at spille en meget vigtig rolle i omstillingen af vores fødevarer, **2) Promilleafgiftsfonden** for frugtavlen og gartnerbruget, **3) Produktionsafgiftsfonden** for frugt og gartneriprodukter og **4) Plant2Food**, som er et program støttet af Novo Nordisk Fonden, hvor forskere fra flere universiteter i samarbejde med erhvervslivet skal fremme udviklingen af fremtidens plantebaserede fødevarer.



Tak til alle som deltog på DVF's generalforsamling lørdag den 22. april. Dejligt at se både nye og kendte ansigter og jeres engagement i DVF.



DVF har igen været på Northside Festival

Igen i år var DVF at finde på Northside Festival for at inspirere og lære festivalgængerne mere om bælgfrugter og økologi. Også i år var alt mad på Northside Festival plantebaseret. Du kan læse meget mere om vores tilstedeværelse på Northside Festival på vegetarisk.dk.

Vidste du?

At Northside Festival sidste år reducerede sit samlede CO2-aftryk med hele 30 % sammenlignet med 2019 – på trods af at Northside i 2022 var større end nogensinde før?

Det skyldes ifølge festivalen selv primært to tiltag:

- Plantebaseret og økologisk mad i alle boder
- Slut med diesel-drevne generatorer.



NYE Medlems- rabatter

Pods of Beans
(spisested),
København
(10 pct)

NETBUTIKKER
Aarstiderne
– Første måltidskasse
i abonnement
(25 pct)



FOTO: PEDER BJERRING

ÅRETS PLANTEBASEREDE MADMESSE ER TILBAGE

Køb allerede nu din billet til årets lækreste 100 % plantebaserede madmesse som finder sted i weekenden den 4. og 5. november 2023. Vi gentager nemlig succesen fra sidste år – dog er navnet ændret fra “Organic Plant-Based Expo” til “Plant Food Festival”.

Navnet har vi, med hjælp fra vores seje følgere på Facebook, valgt, for at gøre det mere gennemskueligt, hvad messen handler om: Det er en plantebaseret fest, hvor du som besøgende kan komme og smage på et hav af både nutidens klassikere, fremtidens stjerner og revolutioner inden for plantebaserede fødevarer. Ligeledes kan du opleve inspirerende, indsigtfulde og underholdende indslag fra scenen.

Der vil igen i år være et stort fokus på økologiske produkter, men der vil i år også være plads til konventionelle produkter på festivalen. På den måde bliver der plads til flere forskellige produkter, mens det samtidig er den fantastiske økologi, der er i centrum.

Messen finder sted i Øksnehallen i København, meget tæt på København Hovedbanegård. Vi har valgt denne lokation igen i år, fordi vi har fået mange positive tilbagemeldinger hvad angår Øksnehallens store, flotte hal. Vi har også haft en festival i Aarhus oppe at vende – og det er stadigvæk en mulighed i fremtiden.

Vi håber på at se dig til en fantastisk verden af plantebaseret mad og spændende oplæg på Plant Food Festival. Din opbakning til messen gør en kæmpe forskel for, at vi kan inspirere og fremme plantebaseret mad og fødevarer i Danmark og i resten af verden.

Du kan købe din billet på www.plantfoodfestival.dk/billetter. Som medlem sparer du penge på hver købte billet.

Hvis du gerne vil følge med i tilblivelsen af Plant Food Festival så følg begivenheden på Facebook under Plant Food Festival.



PLANT FOOD FESTIVAL
- Fokus på økologi