

Vegetarisk!

Sommer 2025 • Dansk Vegetarisk Forening • siden 1896



TEMA

Vi sætter planter
på dagsordenen
i hele EU



Plant Food Summit:
Til oktober holder vi
topmøde for hele Europa



At producere og spise
flere planter handler også
om EU's sikkerhed



Man kommer længere med gulerod end med pisk

“

Mange andre lande er ved at falde bagover, når vi fortæller, at vi i lille svineproducerende Danmark har ret bred politisk opbakning til det plantebaserede.

Kære medlem,

I det kommende halve år har Danmark EU-formandskabet. I DVF benytter vi lejligheden til at sætte fuld fart på det politiske arbejde for at få flere planter ind i produktionen og forbruget, både i Danmark og i resten af EU.

Det er en hektisk tid, vi går i møde. Som du kan læse i dette blad, har vi en lang række projekter og initiativer i gang. Allerede nu ved vi, at dele af vores arbejde har båret frugt: Vi har fået plante-dagsordenen ind på den helt store politiske scene med et topmøde, som vi afholder i oktober (læs mere på side 22).

Når vi taler om flere plantebaserede måltider og omstilling af landbruget, er det med at holde tungen lige i munden. Vi skal være slagkraftige, men vi skal også være diplomatiske. Vi skal stå fast på vores værdier, men vi skal have endnu flere med på rejsen. Det er ikke uden benspænd at kunne tale med konservative politikere på lige fod med progressive grønne organisationer, få alle parter til at forstå vores vision og sige ja til at komme med på rejsen.

Vi kan lige så godt erkende, at den mad, vi spiser, i de fleste lande er forbundet med mange følelser og en stærk kulturarv. I vores arbejde er vi nødt til at balancere mellem at udvise forståelse for andres holdninger og forskellige personlige eller økonomiske interesser, og at komme med overbevisende argumenter for, at vi skal gå en mere plantebaseret fremtid i møde. Og det skal ske på en måde, så folk – også skeptikerne – lytter.

Vi er stadig langt fra målet – men vi er samtidig nået langt. Som du kan læse i dette blad, har vi opbakning til missionen fra mange sider. Og vi oplever en positiv stemning omkring at fremme det plantebaserede. Faktisk er mange andre lande ved at falde bagover, når vi fortæller, at vi i lille svineproducerende Danmark har ret bred politisk opbakning til det plantebaserede. De er meget interesserede i at vide, hvordan vi har fået det på dagsordenen.

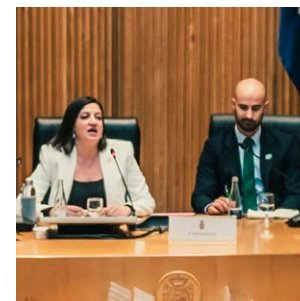
Når du har læst dette blad, er du forhåbentlig også blevet klogere på det “plantebaserede diplomati”.

Rigtig god læselyst.

Grønne hilsner,
Berit Ertmann, redaktør



Indhold



Kom tæt på vores danske plantebaserede diplomati
(side 4)



Rasmus Prehn er blevet et talerør for plantebaseret udvikling i hele Europa
(side 8)



“Jeg fortryder ikke ét sekund årets rejse”:
Læs generalsekretærens rejsedagbog
(side 16)



Dansk familievirksomhed vil give importerede bælgfrugter hård konkurrence
(side 18)



Et stort skridt for den grønne dagsorden:
Vi holder topmøde i oktober
(side 22)



Læserbrev:
Gælder retten til grøn mad også for hjemløse?
(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.)
Berit Ertmann (redaktør)
redaktion@vegetarisk.dk

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

Repro og tryk:
Stibo Complete
Bladet trykkes på klorfrit papir fra skove, hvor træerne genplanter.

Oplag: 3600
Onlineabonnenter: 800

Medlemmer kan tilmelde sig PBS ved at sende en mail med medlemsnr. til regnskab@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 vegetarisk levevis samt inspirere til mindre kødforbrug, både privat og offentligt.

DVF er medlem af European Vegetarian Union (EVU) og International Vegetarian Union (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 praktiskabelt.

Årgang 123
Næste nummer udkommer vinter 2025
ISSN: 1397-7989

Vegetarisk!



Forsidebillede:
Bælgkompagniet
Foto:
Kasper Rebie for DVF

Danmarks plantepolitik skal inspirere EU

En alliance af stærke aktører skal sprede viden om Danmarks succes med den plantebaserede handlingsplan. Og inspirere resten af EU til at se, hvor langt man kan nå, når aktører på tværs af landbrug, erhverv og civilsamfund går sammen i et fælles grønt projekt.

AF ALEXANDER GRAU. PORTRÆTFOTOS: KASPER REBIEN

Danmark er blevet international frontløber for plantebaseret fødevarepolitik – trods en fødevaresektor, der fortsat domineres af animalsk produktion. Herhjemme forandrer vi vores fødevarelandskab med Handlingsplanen for Plantebaserede Fødevarer, Plantefonden og regeringens vækstteam, mens det i store dele af Europa stadig er vanskeligt at mobilisere politisk opbakning og finansiering til plantebaserede fødevarer.

Det danske initiativ “Danish Plant-Based Diplomacy” vil løse den bremse ved at udbrede de danske erfaringer og inspirere til lignende handlingsplaner i hele EU – alt sammen gennem dialog og samarbejde.

Initiativet, der er lanceret af Dansk Vegetarisk Forening i juni 2025, samler aktører som Landbrug & Fødevarer, Økologisk Landsforening, DI Fødevarer, LandboUngdom, Dansk Erhverv, Tænk tanken Frej og Planteb Branchen. Sammen skal vi bane vejen og bygge bro mellem interesser – og inspirere til, at planter får en central rolle i fremtidens fødevareomstilling med de danske politiske initiativer som forbillede.

En af dem, der især skal i arbejdstøjet for at udbrede initiativet, er Hanne Lyng Winter, der er EU Policy Manager i Dansk Vegetarisk Forening. Hun tror på,

at initiativet har potentiale til at skabe forandring i de traditionelle fødevaresystemer.

“Det sker ikke af sig selv, at folk begynder at spise mere grønt – og det er ikke noget, der har særlig høj prioritet i store dele af Europa. Vi er nødt til at have strategier og værktøjer på politisk niveau for at få dette skifte i gang,” siger Hanne Lyng Winter.

Danmark som inspirationskilde

Danmarks rejse mod et grønnere fødevaresystem tog et kvantespring i 2023 med verdens første handlingsplan for plantebaserede fødevarer bakket op af hele Folketinget – også de traditionelle landbrugs-partier. Samtidig kom aftalen om Plantefonden, som nu er gjort permanent og frem mod 2030 har fået tilført i alt 1,3 milliarder kroner. Fondens midler skal støtte alt fra forskning og dyrkning af nye afgrøder til startups, uddannelse af kokke og landmænd samt nudging i køkkener.

“Vi har udviklet vores animalske system i over 100 år. Det plantebaserede halter bagefter. Der er brug for politiske initiativer, der styrker de plantebaserede fødevarer og giver incitamenter til grønnere valg,” siger Hanne Lyng Winter.



Generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl præsenterede i marts 2025 danske erfaringer med plantebaseret fødevarepolitik i det spanske parlament som led i Danish Plant-Based Diplomacy.

Foto: Wohtek

Arbejdet fokuserer på at etablere samarbejder med lokale organisationer og skabe platforme, hvor danske og europæiske aktører kan mødes og gå i dialog – altid med respekt for lokale forhold. Det er ikke kun DPBD's egne folk, men også forskere, politikere og andre med særlig indsigt, der rejser ud for at dele erfaringer og lytte til behovene rundt om i Europa.

Målet er at gøre samtalen om plantebaserede fødevarer til en naturlig del af dagsordenen i alle EU-lande og lægge grunden for handlingsplaner og plantefonde, der fremmer en mere bæredygtig fødevareproduktion.

“Vi vil gerne hjælpe organisationer i Europa, som arbejder med plantebaseret kost, til at engagere sig mere med konservative kræfter, det traditionelle landbrug og politikere,” siger Johanne Jelnes, som er koordinator for Danish Plant-Based Diplomacy i DVF.

I praksis faciliterer initiativet rundbordssamtaler, workshops og netværksmiddage, hvor danske og udenlandske aktører kan udveksle viden og skabe samarbejde. DVF betaler ofte rejseomkostninger og lokale faciliteter for at gøre det lettere for lokale organisationer at være med.

“Vi tager fat i dem, der kender hverdagen – lokale ved bedst, hvad der virker i deres kontekst. Vi stiller ikke krav, men tilbyder redskaber og inspiration, som de kan bruge på deres egne præmisser,” forklarer Johanne Jelnes.

Dansk bredde giver legitimitet

En væsentlig styrke ved initiativet er, at Danish Plant-Based Diplomacy består af en lang række forskellige aktører. Dette styrker troværdigheden i øjnene på landbrug og politikere i andre lande og er med til at bygge den bro, det kræver at få alle aktører til at møde hinanden.

“Når vi har både landbrug og industrien med, viser vi, at det ikke blot er et nicheprojekt, men noget, hele den danske fødevaresektor støtter,” siger Johanne Jelnes.

Et bredt samarbejde mellem grønne aktører og landbruget og industrien har været med til at skabe succesfulde politiske aftaler om Plantefonden og handlingsplanen for plantebaserede fødevarer. Og nu skal dette samarbejde løftes fra Danmark til resten af EU.

Samarbejde på tværs af sektorer

Samarbejdet i Danish Plant-Based Diplomacy bringer aktører sammen, der ikke nødvendigvis har stået på samme side i fødevarerebatten før – fra NGO'er og forskere til landbrugs- og erhvervsorganisationer. I nogle tilfælde har det betydet, at tidligere uenigheder er blevet udskiftet med fælles forståelse og vilje til handling.

“Det har vist sig at være en vigtig nøgle til succes i Danmark, hvor mange tidligere konflikter er blevet omdannet til konstruktiv dialog og fælles visioner. For det er vigtigt at samle alle interessenter og skabe et åbent rum for samtale, hvis man effektivt vil rykke noget inden for fødevarsystemerne,” siger Hanne Lyng Winter.

Det har været helt afgørende at skabe et rum, hvor man kan tale åbent med alle interessenter – også landmænd og fødevareraktører, som tidligere måske har været skeptiske, lyder beskeden.

Klima og sundhed går hånd i hånd

Danish Plant-Based Diplomacy lægger også stor vægt på at fremhæve, hvordan plantebaseret mad ikke blot er godt for klimaet, men også for folkesundheden. Danmark har integreret klima- og sundhedsaspekter i de officielle kostråd, inspireret af EAT-Lancet-rapporten, som anbefaler en markant større andel af planter i kosten.

Det dobbelte fokus på både klima og sundhed understreger, hvor vigtigt det er at sætte skub i omstillingen i Europa.



“Jeg håber virkelig, at plantebaserede fødevarer bliver talt om anderledes – også af store landbrugsorganisationer – og at der investeres mere i udviklingen af plantebaserede alternativer.”

- Hanne Lyng Winter.



“Vi skal tale om alle de positive ting, som plantebaseret kost gør for vores sundhed, og for den natur, vi gerne vil bevare. Alle de gode ting, som planterne bidrager med, og som gør en forskel,” siger Hanne Lyng Winter.

Ud over miljø- og sundhedsgevinsterne peger Danish Plant-Based Diplomacy på de økonomiske perspektiver ved at styrke den plantebaserede fødevarerproduktion. Den danske regering vil vise, at målrettede offentlige investeringer kan skabe vækst, nye arbejdspladser, mere eksport og give nye indtægtsmuligheder til danske firmaer.

“Plantebaseret produktion rummer store økonomiske muligheder. Med offentlige investeringer på over en milliard kroner har Danmark demonstreret en tro på, at, en målrettet omstilling af fødevarersektoren kan skabe vækst,” siger Hanne Lyng Winter.

Hun håber på at kunne styrke udviklingen af nye markeder og innovation i hele EU, hvilket kan være en afgørende faktor for det europæiske fødevarer-systems fremtid.

Tidlige resultater og politisk interesse

Den diplomatiske indsats kræver tålmodighed, for store EU-reformer tager tid, og bæredygtighed

har trange kår i den nuværende kommission. Alligevel har Danish Plant-Based Diplomacy allerede bragt plantedagsordenen på den politiske scene – blandt andet i det spanske parlament, i Tjekkiet og i Rom. Portugal har allerede taget inspiration fra den danske model, og i Grækenland er der planlagt et arrangement, som skal samle både konservative og progressive politikere om en fælles retning.

“Vi har to målgrupper: De allerede overbeviste, som skal have mod og idéer, og skeptikerne, som vi gerne vil gøre nysgerrige. Vi måler vores succes på, om vi skaber reel forandring,” fortæller Johanne Jelnes.

Selv om der allerede ses lovende resultater i nogle lande, er en stor udfordring stadig, at EU's støtteordninger favoriserer animalsk produktion frem for plantebaseret. Det skaber ulige konkurrencevilkår, påpeger Hanne Lyng Winter.

“Reglerne bør ændres, så der opstår en retfærdig fordeling mellem animalske og plantebaserede fødevarer,” siger Hanne Lyng Winter.

De danske plantepolitiske initiativer er også blevet præsenteret i Bruxelles. I samarbejde med EU-baserede interesseorganisationer arbejder Danish

Plant-Based Diplomacy aktivt på de indre linjer i EU. Interessen for det plantebaserede er voksende, selv om der stadig mangler konkret politisk handling.

“Vi oplever, at der er en voksende forståelse og åbenhed over for plantebaserede løsninger i EU. Men det kræver fortsat en vedholdende indsats at få støtten til at vokse, og omsætte det til konkrete politiske tiltag,” forklarer Johanne Jelnes.

Ydmyghed og langsigtet indsats

Initiativet understreger samtidig, at det ikke handler om at præsentere Danmark som perfekt, men snarere vise, at omstilling er mulig selv i lande med stærk animalsk produktion.

“Det er vigtigt at understrege, at vi ikke er i mål i Danmark. Vi kommer stadig fra en voldsomt stor animalsk produktion. Men netop dét gør vores rejse relevant for andre,” siger Johanne Jelnes.

Resultaterne af omstillingen til plantebaserede fødevarer kræver tid og tålmodighed. Selv om flere lande er godt på vej, tager det lang tid at ændre både vaner og strukturer i fødevarersektoren. Derfor er det vigtigt at fastholde indsatsen og få også de store landbrugsorganisationer med i arbejdet.

“Det er ikke noget, hvor vi ser resultater i morgen eller næste år. Jeg håber virkelig, at plantebaserede fødevarer bliver talt om anderledes – også af store landbrugsorganisationer – og at der investeres mere i udviklingen af plantebaserede alternativer,” siger Hanne Lyng Winter. ■



“Vi har to målgrupper: De allerede overbeviste, som skal have mod og idéer, og skeptikerne, som vi gerne vil gøre nysgerrige. Vi måler vores succes på, om vi skaber reel forandring”

- Johanne Jelnes



Sådan blev en tidligere fødevareminister talerør for plantebaseret udvikling i hele Europa

Danmarks forhenværende fødevareminister, Rasmus Prehn, har i de senere år holdt flere oplæg for politikere i udlandet om, hvordan Danmark blev det første land til at vedtage en plantebaseret handlingsplan. Vi mødte Rasmus Prehn til en snak om Danmark som grønt foregangsland, om storpolitik, og om hvordan man taler med sine kritikere.

AF BERIT ERTMANN

Med et behov for at omlægge vores kostvaner, der bliver stadig mere og mere akut, har Danmark fået en nøglerolle i at inspirere og skubbe resten af Europa – og såmænd også resten af verden – i en grønnere retning.

At være et foregangsland, der inspirerer og vækker opsigst i udlandet, er noget, politikere traditionelt set kan lide at sole sig i. Det gælder også den forhenværende socialdemokratiske fødevareminister Rasmus Prehn, som var minister, da landbrugsaftalen og Fonden for Plantebaserede Fødevarer blev en realitet.

“Vi må og skal gøre noget ved vores fødevareproduktion, hvis vi skal i mål med den grønne omstilling. Derfor skal Danmark have førertrøjen på,” lød det dengang fra Rasmus Prehn.

Rasmus Prehn gik af som minister i slutningen af 2022. Men han fortsatte arbejdet med at udbrede

“

Hvis en burger med plantebof smager mindst lige så godt som en kødburger, hvorfor så ikke spise den frem for kødet?”

den danske plantefond og arbejdet for at fremme plantebaserede fødevarer, drevet både af personlig interesse og politisk idealisme, som han selv formulerer det. Han har f.eks. flere gange været i udlandet med Rune-Christoffer Dragsdahl, hvor de sammen har præsenteret den “danske metode” for måbende udenlandske politikere.

“Vi har været i Storbritannien, vi har været i Spanien og i Holland, og alle steder er vi blevet mødt med den her: ‘Hvordan tør I sige det her? Bliver folk ikke oprevede?’. Storbritanniens nye fødevareminister, som selv er vegetar, blev meget overrasket over, at vi turde sætte den her dagsorden. De kan simpelt hen ikke se, hvordan de skal gøre det samme uden at antænde en eller anden utilfredshed blandt befolkningen,” forklarer Rasmus Prehn.

Og hvad siger du så til dem, når de spørger, hvordan vi tør?

“Som minister skal man sørge for at have folk med. Ikke enkeltpersoner, men organisationer, foreninger og store aktører i landet. Da jeg var minister, stillede jeg mig op med kostrådene i hånden og gik ud til de store sundhedsforeninger – Kræftens Bekæmpelse, Diabetesforeningen, Hjerteforeningen osv. – og fik dem med ombord. For vi har jo nogle kostråd, der anbefaler langt mindre kød, mere grønt og flere bælgfrugter. Og der er nogle gedigne sundhedsfordele at hente, hvis folk spiser efter kostrådene. Så det var meget vigtigt for mig, at vi havde opbakning herfra. Så har man pludselig en ‘folkelig motor’ og en erkendelse af, at det er den her vej, vi skal. Og så er nye initiativer langt lettere at komme igennem med,” siger han og fortsætter hurtigt:

“Jeg har også været i Washington, hvor de var meget nysgerrige på, hvordan vi havde grebet det an i Danmark. Jeg fortalte om vores kostråd, om plantefonden og om, hvordan vi arbejder på tværs af sektorer. De var overraskede over, hvor pragmatiske vi var, og hvordan vi undgik at udskamme nogen”.

Rasmus Prehn taler engageret og med få pauser. Arbejdet med landbrugsaftalen og det følgende politi-





FOTO: KASPER REBIEN

ske arbejde for at gøre kostrådernes anbefalinger til reglen snarere end undtagelsen er en af de ting, der har defineret Rasmus Prehns ministertid. Og det er tydeligt, at han har meget på hjerte.

En politisk opgave at samle forskellige interesser

Når vi taler om plantediplomati, er brobygning et af nøgleordene. Og netop brobygning er ifølge Rasmus Prehn noget af det vigtigste at tage fat på som politiker, hvis man skal lykkes med at sætte en dagsorden. Både hvad angår brede politiske forlig, hvor flest mulige partier bliver en del af de indgåede aftaler – hvilket bl.a. var tilfældet med landbrugsaftalen – og hvad angår brobygning mellem politikere og det øvrige samfund.

Socialdemokratiet måtte indse værdien af dette, da man som regeringsparti i 2020 forsøgte at indføre to ugentlige kødfrie dage i alle statslige kantiner, men endte med at måtte trække forslaget tilbage efter stor folkelig modstand.

Så hvad er anderledes denne gang, spørger vi Rasmus Prehn. Hvorfor er samfundet som helhed mere positivt indstillet nu?

“Folk bliver defensive, når de føler, at de får trukket noget ned over hovedet. Når politikerne kommer oppefra og dikterer, at sådan og sådan skal det

være, uden at kigge sig over skulderen og sikre sig, at de har folk med. Det var derfor, at jeg som minister var så optaget af at tale med mange forskellige interessenter og sikre mig deres opbakning først. Finde så mange fællesnævner som overhovedet muligt – og dem er der jo mange af, uanset om man er interesseret i sundhed, klima, miljø eller dyrevelfærd – og tale det plantebaserede op. Ikke udskamme eller pådutte nogen noget, men inspirere og oplyse. Det gjorde en kæmpestor forskel”.

Omstillingen til langt mere plantebaseret produktion og forbrug er ikke noget, der sker hurtigt. For nogle går udviklingen for langsomt. Der er skåltaler og ambitioner fra politikerne, men målsætningerne forbliver på papiret og er vanskelige at få øje på i den virkelige verden. Man spørger måske sig selv: Er Danmark reelt det foregangsland, vi påstår at være? Eller er vores intensive animalske landbrug og kødtunge måltider en så stor del af vores kultur, at vi ikke formår sådan rigtigt at omstille os?

Rasmus Prehn forstår de frustrationer, der kan opstå. Men påpeger samtidig, at Danmark allerede er kommet langt.

“Hvis vi ser 5-10 år frem er jeg ret overbevist om, at vi har langt mere plantemad og mere økologi i fokus. Vi har set, at Dragsbæk og Naturli’ har leveret meget succesfulde tal for deres plantebaserede produkter. Så jeg er helt sikker på, at vi er på vej i den

“

“Jeg er helt sikker på, at vi er på vej i den rigtige retning, og at vi vil se et forbrug, der flytter sig i retning af mange flere planteproteiner og bælgfrugter, som er både bæredygtige og sunde for os.”



rigtige retning, og at vi vil se et forbrug, der flytter sig i retning af mange flere planteproteiner og bælgfrugter, som er både bæredygtige og sunde for os,” siger han og tilføjer, at jo flere professionelle kokke, der arbejder med de smagfulde og mættende, planterige måltider, desto mere vil det forplante sig ned gennem systemet.

“Jeg tror på, at forbrugerne kommer med, når vi får vist dem, hvilke retter der kan laves, og det bliver mere naturligt for os. Hvis en burger med plantebøf smager mindst lige så godt som en kødburger, hvorfor så ikke spise den frem for kødet? Det, man i hvert fald ikke skal gøre, er at sidde med korslagte arme og vente på, at nogle andre går forrest”.

Kan den danske model udbredes?

Spørgsmålet er, om Danmarks rolige måde at tale om tingene på overhovedet kan overføres til andre europæiske lande, hvor nogle måske har en større tradition for at demonstrere og vise utilfredshed offentligt.

“Det kan man godt,” siger Rasmus Prehn.

“Men det kræver mod, vilje og folkelig opbakning. I Danmark er vi gode til samskabelse og foreningsliv, og det skal man dyrke i andre lande også, når vi taler om lægning af madkulturer.”

Han fremhæver Tyskland, Holland og Spanien som oplagte lande, der kan lade sig inspirere:

“Det handler om at finde alle fællesnævner. Hvem har også en interesse i det her? Hvis man får patientforeninger og fagbevægelserne med, så sker der noget. Hvis arbejdsgivere kan se, at deres medarbejdere bliver gladere, sundere og får færre sygedage, så er der pludselig en gulerod for erhvervslivet også. Og hvis man op gennem hele sundhedsvæsenet kan se en fordel i, at borgerne kan forebygge visse sygdomme og leve længere med flere sunde leveår, så rykker det også”.

I februar i år forlod Rasmus Prehn Folketinget helt til fordel for en stilling som direktør i Økologisk Landsforening. En organisation, som DVF arbejder strategisk sammen med både politisk og i det daglige gennem Plantebaseret Videnscenter, hvor fællesnævneren er visionen om et fødevarer system med flere planter og mere økologi.

“Jeg tænker i virkeligheden, at det udspringer af de samme ønsker,” siger Prehn om sammenhængen mellem økologisk og plantebaseret produktion. “Et ønske om, at vi skal have et mere bæredygtigt samfund og tage mere hensyn til dyrevelfærd.” ■



At producere og spise flere planter handler også om EU's sikkerhed

Højt på EU's dagsorden står lige nu spørgsmålet om forsyningssikkerhed. Altså at vi kan producere vores egne fødevarer frem for at være afhængige af nationer som Rusland. Her er plantebaseret mad en vigtig brik, fremhæver Socialdemokratiets landbrugsordfører Ida Auken.

AF BERIT ERTMANN

Verden er på flere måder blevet et usikkert sted i 2025. Krige og konflikter, trusler fra allierede, handelsbarrierer, toldsatser og en generel usikkerhed om fremtiden præger nyhedsbilledet. I en tid, hvor vi skal forholde os til disse alvorlige emner, kan man spørge sig selv: Hvorfor skal vi – oven i alt dette – tale om et mere plantebaseret landbrug og en grønnere kost? Hvorfor er det et vigtigt emne at sætte på den politiske dagsorden?

For Ida Auken, der er landbrugsordfører for regeringspartiet Socialdemokratiet og medlem af Klima-, Energi- og Forsyningsudvalget, er det et nemt spørgsmål at svare på. Det at lave mere mad på mindre plads er nemlig en meget vigtig løsning på mange af de udfordringer, vi som nation, og som en del af EU, står overfor.

“Det gode, når vi taler om plantebaserede fødevarer, er, at vi kommer med løsninger på flere problemer på én gang. Lige nu finansierer vi vores modstandere ved at importere store mængder kunstgødning fra f.eks. Rusland. Europa er under stort pres for øjeblikket, og vi er nødt til at stå mere på egne ben. Vi kan blive uafhængige, hvis vi får meget mere ud af de afgrøder og fødevarer, vi selv producerer,” siger Ida Auken og pointerer, at landbruget importerer over halvdelen af sit fosfor og kalium fra Rusland, Hviderusland og Marokko.

At tale om forsyningssikkerhed er noget, der får andre lande i Europa til at lytte. At producere mere “lokalt” er et stort ønske. Men det har lange udsigter, hvis vi skal fastholde det ressourcekrævende animalske landbrug. Vi kan ikke blive ved med at udvide husdyrproduktionen – der er simpelthen ikke nok plads og ikke nok ressourcer. Vi skal i den anden retning. Det, mener Ida Auken, er en virkelighed, som er ved at gå op for mange.

“Og her er vi nødt til at møde folk, hvor de er. Hvis man er en del af landbruget, har man en stærk økonomisk interesse. Det handler om ens levebrød. Så nytter det ikke, at vi som politikere kun taler om klima og miljø. Jeg vil meget gerne gøre landmændene til helte i den her historie. For de kan jo blive helte. De kan producere alle de her lækre bælgfrugter og grøntsager og plantebaserede produkter, som vi skal spise, lige her i Danmark og tjene penge på det samtidig. Det er lige som med kokkene, der er uddannede i at lave animalske retter. Hvis de kan lære det grønne køkken at kende, kan de jo blive troldmænd, der tryller nye smage og oplevelser frem i stedet for at stå og føle sig overflødige,” forklarer Ida Auken.



Plantebaserede måltider til folketingsgruppen

Den socialdemokratiske politiker ved, hvad hun taler om. Hun er en af regeringens frontløbere hvad angår grønne måltider, og hun har ved flere lejligheder fået sine kolleger til at prøvesmage plantebaseret mad – ifølge eget udsagn med stor succes.

“Jeg har fået hele min folketingsgruppe til at smage på plantebaserede alternativer, og det er virkelig folk fra alle mulige dele af samfundet, som er repræsenteret her. De syntes, at det var sjovt og spændende at prøve noget nyt,” siger hun.

Også i Fødevareministeriet har man planterne på radaren i forbindelse med det danske formandskab. Ministeriet har i et skriftligt svar til DVF oplyst, at man vil have “et bæredygtigt formandskab med dansk gastronomi i centrum”. F.eks. skal forplejningen til de delegerede være en “konkret demonstration af mulighederne for at tilberede attraktive måltider med et lavt miljø- og klimaaftryk”. Hvad det præcist indebærer, finder vi ud af, når efterårets begivenheder løber af stablen.

“

Vi har nogle nedbrud i vores økosystemer, som vi ikke kan tåle, og vi skal skabe noget mere plads til naturen. Det er også et sikkerhedsspørgsmål.”



Foto: DVF

En brændende platform

Ida Auken er helt med på tanken om, at det plantebaserede skal tales op som et spændende fremtidsperspektiv. Noget, der både kan sikre vores forsyning i fremtiden, gøre noget godt for naturen, hjælpe dyrene og samtidig sikre danske arbejdspladser i årene, der kommer.

Men det handler ikke kun om fødevarer. Det handler også om sikkerhed, konkurrenceevne og at tøjle den "brændende platform", vi står på i form af klimakrisen, mener hun.

"Vi har nogle nedbrud i vores økosystemer, som vi ikke kan tåle, og vi skal skabe noget mere plads til naturen. Det er også et sikkerhedsspørgsmål. Jeg så også gerne, at EU-Kommissionen ikke kun så landbrugspolitikken som noget, der skaber sammenhæng mellem landdistrikter og by, men også som noget, der handler om storpolitik. Det er ikke noget, vi lige kan skyde til side, indtil der ikke er krig i Ukraine længere. Det er noget, der skal handles på nu".

Men hvordan vil I i regeringen så bruge EU-formandskabet til at forklare de andre lande alt det her?

"Vi kommer til at lave et plantecharter, hvor vi prøver at få samlet alle aktørerne i branchen om at sætte nogle mål i fællesskab, så vi kan få rykket hele systemet. Og vi vil arbejde for at få en europæisk handlingsplan for plantebaserede fødevarer, så vi udvider markedet for de danske producenter. Derfor holder vi en parlamentarisk konference, hvor vi lige nu arbejder for, at de plantebaserede fødevarer bliver hovedtema. Vi holder en stor konference i Billund, hvor vi får parlamentarikere fra andre lande til at komme og se, at der både er nye arbejdspladser, vækst og sundhed, sikkerhed, dyrevelfærd og plads til natur, hvis vi spiser mere planterigt," slutter Ida Auken. ■



Det danske formandskab

Fra den 1. juli til 31. december 2025 varetager Danmark det roterende formandskab for Rådet for den Europæiske Union, også kaldet Rådet eller Ministerrådet. Rådet er sammen med Europa-Parlamentet medlovgiver på de forslag, som Kommissionen fremsætter.

Formandskabsrollen indebærer blandt andet, at Danmark planlægger og leder Rådets møder og repræsenterer Rådet over for de andre EU-institutioner.

Under formandskabet vil der blive afholdt en række møder på dansk jord, mens formandskabet står for at afvikle rådsmøderne i Bruxelles og Luxembourg samt møderne på embedsmandsniveau.

Det er ottende gang, at Danmark har EU-formandskabet. Senest var i 2012.

Tre grønne til ganen



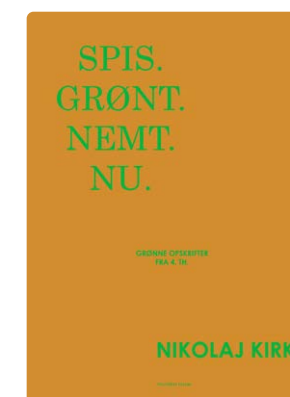
Bælgfrugter på bordet

Vi skal spise flere bælgfrugter for både klimaets og pengepungens skyld, men hvordan gør man det? Kristine Melgaard-Mani præsenterer i denne bog familie- og budgetvenlige vegetariske opskrifter til at få flere bælgfrugter og dermed mere billigt og bæredygtigt protein på spisebordet.

Her kan du finde vegetariske opskrifter på granola med linser, "marry me-beans", belugalasagne, vafles med butter beans, kikærtenugets, millionlinser, mayonnaise på kikærtevand og meget mere. Der findes både nemme opskrifter og opskrifter til den mere avancerede kok og egner sig særligt til dem, der mangler inspiration til, hvordan vi kan putte de gode og sunde bælgfrugter i retter, vi ellers ikke er vant til at benytte dem i. På den måde kommer vi tættere på de anbefalede 100 gram daglige bælgfrugter på en let måde.

Kristine Melgaard-Mani er stifter af Familieliv på budget og har tidligere skrevet en populær kogebog med samme navn. "Bælgfrugter på bordet" udkommer den 3. september 2025, men kan forudbestilles allerede nu på flere hjemmesider.

Bælgfrugter på bordet
Kristine Melgaard-Mani
Grønningen 1



Nikolaj Kirk ser grønt

Kokken Nikolaj Kirk indleder bogen "Spis. Grønt. Nemt. Nu." med at argumentere for, hvorfor plantebaserede måltider og økologi er en af nøglerne til at redde klodens klima og natur. Derpå præsenterer han 90 opskrifter på alt fra supper over tærter til svampe- og nudletter præsenteret smukt undervejs.

Der findes mange virkelig nemme og brugbare retter i bogen, f.eks. noget så simpelt som grillet sommergrønt med hummus.

Nogle af opskrifterne indeholder mælkeprodukter, som dog uden problemer kan udskiftes med plantebaserede produkter. Enkelte indeholder f.eks. revet parmesan eller burrata, og her må de 100 % plantebaserede forbrugere enten selv være kreative med gærflager og andre alternativer eller springe over de konkrete opskrifter. Det ændrer dog ikke på, at "Spis. Grønt. Nemt. Nu." er en inspirerende bog. Måske særligt som gave til kødspiseren eller fleksitaren, der mangler inspiration til retter uden kød.

Spis. Grønt. Nemt. Nu.
Nikolaj Kirk
280 sider
Politikens Forlag



Klimakærlige frikadeller, bøffer, pateer & postejer

Nu mere aktuel end nogensinde før. Bogen er netop udkommet i 3. oplag og indeholder mere end hundrede forslag til, hvordan du kan lave alle de kødbaserede retter, du kender, men med planter, bælgfrugter, nødder, frø etc. Så, hvis du har overvejet at skifte madvaner, gør denne bog det let at leve plantebaseret. Bogen er skrevet af plantemadens "grand old lady", Kirsten Skaarup. Med fokus på både bæredygtighed og smag er den ideel for både vegetarer og dem, der ønsker at spise mere klimavenligt.

Kirsten Skaarup skriver selv om bogen, at alle med denne bog kan nyde alle deres livretter, som de plejer, blot i en klima- og dyrekærlig udgave.

Det første oplag udkom i 2019. I denne seneste udgave er forsiden ny, men indholdet er det samme. Herfra en opfordring: Hvis du ikke allerede har bogen i køkkenet, så er det nu, du skal slå til.

Klimakærlige frikadeller, bøffer, pateer & postejer
Kirsten Skaarup
256 sider
Forlaget Gyldendal

Brobygning i Madrid, Los Angeles og Rom



MADRID

Sidst i marts tog jeg for tredje gang i selskab med tidligere fødevareminister Rasmus Prehn afsted til en europæisk hovedstad. Destinationen var Madrid. På turene forinden var vi i november i London og Den Haag. Denne gang havde han udskiftet titlen som folketingspolitiker med en ny stilling som direktør i Økologisk Landsforening, en forening som vi i DVF har samarbejdet tæt med gennem flere år. Så rejsen var også en god anledning til at tale om samarbejdet mellem vores to foreninger.

Det primære formål var dog en konference i den spanske kongres arrangeret af partiet Más Madrid, et grønt og progressivt parti, som er relativt stort i hovedstaden. Nationalt er partiet ret småt, men det sidder dog på posten som sundhedsminister. Det er virkelig en gevinst at have Rasmus Prehn med, fordi det bliver tillagt stor vægt, at han – som tidligere minister for fødevarer, landbrug og fiskeri – taler engageret om plantebaserede fødevarer. Det gør indtryk, og den store spanske TV-kanal RTVE interviewede ham i frokostpausen.

Om aftenen var vi ude at spise med arrangørerne og en gruppe lokale aktivister fra partiets bagland. Her fik jeg en god snak med nogle af aktivisterne om vigtigheden af at bygge bro til de andre partier og til landbruget, hvis dagsordenen for alvor skal få luft under vingerne.



LOS ANGELES

Med klimaskam kan det føles som et dilemma at rejse oversøisk. Men sidste år blev en oversøisk rejse det direkte afsæt for det, som senere er blevet til vores EU-projekt, inklusive et ambitiøst internationalt topmøde i København til oktober i år. Og her bagefter fortryder jeg heller ikke ét sekund årets rejse, for der blev spredt nye og vigtige ringe i vandet.

Mit oprindelige primære formål var deltagelsen i det årlige AVA Summit, som er verdens største internationale konference for aktører, der arbejder med dyreetik og omstilling af fødevaresystemer. Efterfølgende modtog jeg dog invitation til yderligere to arrangementer, der blev lagt lige op ad AVA Summit for at udnytte værdien af, at så mange mennesker fra hele verden var samlet.

De første tre dage gik således med Animal Advocacy Strategy Forum, et intensivt forum for 25 udvalgte ildsjæle fra hele verden, der arbejder med enten dyrevelfærd eller plantebaseret mad. Formålet er at reflektere kritisk og strategisk over det arbejde, der udføres, og udvikle nye mulige initiativer, som verden kan have glæde af. Forummet har fundet sted i flere år, men det var første gang, at DVF var inviteret med – en anerkendelse af DVFs strategiske rolle i den internationale bevægelse.

Derpå var der en endagskonference for cirka 60 deltagere, overvejende på ledelsesniveau, med fokus på dialog om politisk arbejde på tværs af Atlanten. Her var jeg inviteret som



keynote speaker. Det var et fint arrangement, hvor jeg fik en god forbindelse til en kvinde, der kendte en person, som er ven med Harrison Ford. Netop ham forsøger jeg at få til Danmark, eftersom han er fortaler for plantebaseret mad. Om det lykkes, må tiden vise. Men det understreger betydningen af at deltage fysisk. Det giver nogle kontakter på et personligt plan, hvilket er værdifuldt for arbejdet fremover.

De følgende dage, på selve AVA Summit, mødte jeg mange, der havde hørt om mit oplæg på den politiske konference. Det var tilsyneladende et højdepunkt for flere. De betoned, hvordan det gav håb, at det i Danmark er lykkedes at få et bredt politisk flertal til at bakke op om at afsætte 1,3 milliarder kroner til plantebaserede fødevarer. Og at vi, selv om vi er uenige med landbruget om mange ting, alligevel kan samarbejde om den plantebaserede dagsorden. For den form for brobygning er lige præcis det, de forsøger at blive bedre til i USA og andre lande, hvor grøfterne er blevet gravet for dybe.

På AVA Summit havde jeg et hav af gode samtaler med kolleger. Især vil jeg fremhæve en fin snak med Erick Ndenga, der arbejder for organisationen Malnutrition Matters, som hjælper fattige landsbyer i Afrika med at implementere billigt, enkelt og effektivt udstyr til at producere sojadrik. Hans fortælling udfordrer mildt talt Arlas argumenter for at udvikle produktionen af komælk i Afrika. Jeg tør allerede nu godt love, at det er et emne, vi i DVF vil dykke yderligere ned i.



ROM

Den 22. maj gik turen sammen med vores EU Policy Manager Hanne til Rom, hvor den danske ambassade var vært for et arrangement om fermentering i samarbejde med Good Food Institute (GFI). Her skulle jeg deltage i et panel sammen med bl.a. en repræsentant for FN's fødevare- og landbrugsorganisation (FAO).

Når jeg prioriterede turen, handlede det dog i høj grad også om at styrke kontakten til italienske aktører, ikke mindst landbrugsorganisationer. For det er især i Italien, at der er ganske stor skepsis over for forskellige former for alternativer til animalske fødevarer, og hvor der derfor bl.a. er blevet arrangeret følelsesladede demonstrationer i Bruxelles. Det har desværre fået EU til at slå bak på den grønne omstilling.

Vores filosofi i DVF er derfor, at vi må prioritere at få en dialog i gang med dem i håb om at bygge bro.

Vi fik talt med to repræsentanter fra organisationen Confagricoltura, som vi regner med at mødes med igen i nærmeste fremtid.



Familien Pedersen har lagt grisene bag sig og planter i stedet fremtidens fødevarer

På Heinemosegaard på Midtsjælland har familien Pedersen lagt svineproduktionen bag sig og satser nu på økologiske bælgfrugter. Målet er at gøre danskernes måltider grønnere og vise, hvad bælgfrugterne kan.

AF ALEXANDER GRAU. FOTO: KASPER REBIEN

I mere end et kvart årtusinde har Heinemosegaard været drevet som traditionelt dansk landbrug med svineproduktion som ryggraden i driften. Men tiderne skifter, og i dag er det ikke gryntene fra grisene, der fylder på gården, men synet af sække med økologiske bælgfrugter.

Mathias Pedersen er nu 9. generation på gården. Sammen med sine forældre, Lene Bohn-Jespersen og Klaus Pedersen, har han ført slægtsgården gennem en markant omstilling, hvor familien har valgt at lægge grisene bag sig og satse på økologiske bælgfrugter.

Omstillingen handler ikke kun om at ændre produktionen, men om at skabe grønnere løsninger og præge fremtidens måltider med lokale alternativer, der kan give mening for både klima, sundhed og økonomi.

En ny vej for slægtsgården

Mathias Pedersen voksede op i staldene blandt grisene, men han har aldrig rigtigt set sig selv fortsætte familiens fodspor og selv blive landmand.

"For at være helt ærlig, så har jeg faktisk aldrig rigtigt forestillet mig, at jeg skulle drive landbruget videre," fortæller han.

Efter at have afsluttet sin uddannelse i miljø- og fødevareøkonomi på Københavns Universitet vendte han dog hjem til gården – oprindeligt bare midlertidigt, mens han var på barsel.

"Det var mest for at få tiden til at gå og tjene nogle penge," siger Mathias Pedersen.

Men opholdet på gården blev til noget mere end blot en midlertidig løsning. I 2018 tog familien en beslutning om at omlægge markdriften til økologi, som blev det første skridt mod at adskille mark og svineproduktion.

"Vi ønskede at få bedre økonomi ud af markdriften, som tidligere mest handlede om at producere svinefoder," siger Mathias Pedersen.

Det var i den forbindelse, at familien begyndte at eksperimentere med bælgfrugter. Lene havde været med til et matchmaking-event for økologiske landbrugere og potentielle kunder, hvor det stod klart, at der var en efterspørgsel på økologiske danske bælgfrugter, og så startede skiftet mod flere bælgfrugter og færre grise.

Omlægningen har dog ikke været helt let.

"Vi gik i gang med at prøve os frem, men det var ikke altid nemt, og vi brændte nallerne flere gange på forkerte sorter," siger Mathias Pedersen.

Familien har været nødt til at lære meget på egen hånd og har mødt en række udfordringer undervejs.

"Der var ikke meget viden at hente om bælgfrugter til fødevarer, så det var en kamp for os," siger Mathias, som dog glæder sig over, at de nu har opbygget værdifuld viden om bælgfrugter.



I maj 2025 blev de sidste grise kørt væk fra Heine-mosegaard, som ellers har huset staldene i generationer. Klaus Pedersen har selv i fire årtier drevet slægtsgården med svineproduktionen, og selv om det for mange kan være naturligt at overtage driften, som den er, mener Klaus Pedersen ikke, at man skal arbejde med noget, som man ikke brænder for.

”Vi snakkede meget med Mathias, og jeg har det sådan, at hvis man ikke vil arbejde med dyr, så skal man heller ikke gøre det,” siger han.

Samtidig så Klaus og familien et skifte i befolkningen, der ville have mere grønt på tallerkenerne.

”Befolkningen ønsker mere plantebaseret og mindre kød. Det sker ikke fra den ene dag til den anden, men det går stille og roligt i den retning,” siger Klaus Pedersen.

“

Befolkningen ønsker mere plantebaseret og mindre kød. Det sker ikke fra den ene dag til den anden, men det går stille og roligt i den retning

Ingen bælgrugter uden grisene

Det har ikke været helt billigt for familien at tage springet og omlægge til bælgrugtsproduktion. Klaus' hustru, Lene Bohn-Jespersen, har stået for en stor del af salgsarbejdet, og det at nå til et sted, hvor de kunne producere spiseklare bælgrugter, har krævet mange penge. De penge har de kun kunnet rejse takket være den svineproduktion, de nu har omstillet sig fra.

”Vi lavede detaljerede budgetter for omlægningen. Efter corona var svinepriserne gode, og det gjorde, at vi kunne tage springet,” siger Lene Bohn-Jespersen.

De praktiske udfordringer med at få styr på rensning og forarbejdning af bælgrugter har også fyldt meget.

”Der var ikke mange herhjemme med erfaring i store anlæg til rensning og forarbejdning af bælgrugter, så vi måtte selv opfinde processerne, og vi har kopieret en del fra svineproduktionen, hvor det gav mening. Men det har krævet hårdt arbejde,” forklarer Lene Bohn-Jespersen.

Derfor har familien været afhængig af hinandens kompetencer for at få omlægningen til at fungere, og medarbejderne på gården har spillet en vigtig rolle.

”Vi har været heldige at have medarbejdere, der har været med hele vejen og været åbne for at lære nyt,” siger Lene Bohn-Jespersen.

At finde plads i markedet

Efter de praktiske og økonomiske udfordringer med omlægningen var næste skridt at finde fodfæste på markedet for bælgrugter. Lige som Klaus oplevede Mathias, at der var en bevægelse i gang, som gjorde det muligt at satse på bælgrugterne.

”Hvis der er efterspørgsel, kommer der også et udbud, og vi følte, at der var plads til os,” siger Mathias Pedersen.

Én ting er, at befolkningen kigger mere og mere i retning af at få flere bælgrugter på tallerkenerne. Noget andet er at få dem leveret på en let tilgængelig måde. Her kommer samarbejdet på tværs af virksomheder og landbrug ind i billedet.

”Jeg kan rigtig godt lide hele processen med at være med til at sætte noget i gang,” forklarer han.

For Mathias handler det ikke kun om bælgrugter som råvare, men om hele værdikæden i landbruget og udviklingen af nye produkter. Det kunne lige så godt have været quinoa eller mel – det er helheden i landbruget og alle processerne, der giver mening for ham.

Fremtiden for bælgrugter og landbruget

Familien Pedersen har store forhåbninger til det potentiale, bælgrugterne rummer. De har lært meget undervejs og har opbygget et solidt netværk inden for økologien, så de kan levere bælgrugter i større mængder til både butikker og fødevarerproducenter.

Det handler om at kunne mætte kæder og fabrikker med bælgrugter i større skala – ikke kun at sælge til den enkelte forbruger. Derfor er Mathias Pedersen også optimistisk, når det gælder danskernes forhold til bælgrugter. Men han erkender også, at det tager tid at ændre madvaner.

”Det kommer til at gå langsomt. Mange tror, at vi alle kommer til at spise 100 gram bælgrugter dagligt om et år – det kommer ikke til at ske. Men jeg håber, flere får øjnene op for, hvad bælgrugterne kan” siger han.

Selv om familien økonomisk set måske kunne have stået stærkere, hvis svineproduktionen var fortsat, handler det for Mathias Pedersen om mere end penge og økonomi.

”Det er vigtigt for mig, at vi kan sikre noget ordentligt, rent drikkevand, som jeg kan give videre til min datter,” afslutter han. ■

NORSAN



Brug koden
dvf15
og få **15 %**
rabat*

DIN DAGLIGE DOSIS OMEGA-3

Boost dit helbred og velvære med naturlig algeolie rig på omega-3 – især hvis du ikke spiser fisk!

Omega-3-fedtsyrer fra havet med deres aktive stoffer EPA og DHA er afgørende for en sund livsstil. Særligt hvis du ikke spiser fisk, eller kun sjældent gør det, er det en god idé at indtage omega-3 i form af algeolie. Plantebaseret omega-3 fra f.eks. valnødder og hørfrø (af typen ALA) omdannes ikke tilstrækkeligt i kroppen til at dække behovet for de marine omega-3-fedtsyrer EPA og DHA, som findes i fisk og mikroalger. NORSANs højdoserede og naturlige algeolie er bæredygtigt produceret og baseret på mikroalger og økologisk olivenolie, som understøtter optageligheden. NORSANs produkter er rensset og testet for uønskede stoffer, og de er af højeste kvalitet. Algeolien har en behagelig smag af citron og kan røres i afkølet mad eller spises på en ske sammen med et måltid.

Hvad er omega-3 godt for?



Hjerte: Omega-3 reducerer inflammation i kroppen, sænker blodtrykket og forebygger blodpropper, hvilket mindsker risikoen for hjerte- og andre inflammatoriske sygdomme.

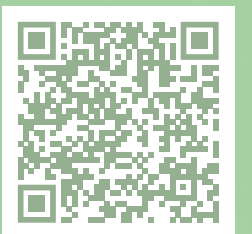


Hjerne- og kognitive funktioner: Omega-3-fedtsyrer, især DHA, er afgørende for hjernens udvikling og sundhed. De forbedrer hukommelse, koncentration og reducerer risikoen for neurodegenerative sygdomme som Alzheimers og demens. Derudover kan regelmæssig indtagelse reducere symptomer på depression og ADHD og forbedrer det samlede mentale velvære.



Øjnene: Omega-3-fedtsyrer er en vigtig bestanddel af nethinden og bidrager til udviklingen og opretholdelsen af øjets cellemembraner.

www.norsan.dk • info@norsan.dk



* Gælder på alle produkter på norsan.dk og kan anvendes ved kassen fra en ordre på 250 kr.

Til oktober kommer planterne op på øverste politiske hylde

Et topmøde, som er arrangeret af DVF og en lang række samarbejdspartnere, vil samle politikere, forskere og erhvervsliv fra hele Europa – også skeptikerne – om en stærkere indsats for plantebaseret mad.

AF ALEXANDER GRAU

Når Plant Food Summit 2025 den 20. og 21. oktober løber af stablen i Skuespilhuset i København, samles 500 europæiske aktører fra landbrug, forskning, politik og erhvervsliv om ét helt centralt spørgsmål: Hvordan former vi fremtidens fødevaresystem?

Bag topmødet står Dansk Vegetarisk Forening i samarbejde med en lang række aktører såsom Fødevareministeriet, Dansk Erhverv, Københavns Universitet, Plantebranchen og Tænk tanken Frej. Med den danske handlingsplan for plantebaserede fødevarer og Plantefonden som afsæt er målet at inspirere resten af EU til at tænke det plantebaserede langt mere ind i deres fødevaresystemer, fortæller Kenneth Fredslund Hansen, der er projektleder i Dansk Vegetarisk Forening.

“Det vigtigste, jeg håber, folk forstår, er, hvor stor opbakning der er i Danmark til den plantebaserede dagsorden – og hvor meget det vækker opsigt internationalt. Derfor giver det mening at invitere resten af Europa herop for at se, hvordan vi gør.”

Topmødet har fået blåstempling fra højeste sted, idet det er blevet en officiel EU-formandskabskonference. Det giver politisk gennemslagskraft og mulighed for at præge fødevarepolitikken på tværs af Europa. Ambitionen er at få flere lande med på en fælles vej mod en grønnere madkultur og landbrugsmodel.



Som projektleder i Dansk Vegetarisk Forening står Kenneth Fredslund Hansen i spidsen for Plant Food Summit og det brede samarbejde bag topmødet.

Fra skepsis til samarbejde

Formålet er at inspirere – ikke moralisere, lyder beskeden fra projektlederen. Plant Food Summits fornemste opgave er at bygge bro mellem etablerede interesser og nye grønne løsninger.

“Det helt overordnede mål er at få resten af Europas mest indflydelsesrige aktører til at sænke skuldrene en lille smule – ikke som en modpol til den animalske produktion, men som endnu en løsning,” siger Kenneth Fredslund.

Programmet byder på oplæg, debatter, netværk og ekskursioner til frontløbere som KU's forsøgsmarker, Bælgkompagniet og virksomheder med fokus på plantebaserede produkter.

Det siger DVF's samarbejdspartnere om Plant Food Summit

Mange virksomheder vil gerne satse mere på kødfrie produkter, men oplever, at efterspørgslen halter. Derfor støtter vi Plant Food Summit og målet om at øge interessen og accepten af plantebaseret mad – i Danmark og resten af EU.

– Saoirse McKeever Andersen, fagchef for fødevarer, Dansk Erhverv

Det giver god mening at støtte et initiativ, der sætter plantebaserede løsninger centralt i omstillingen mod et mere effektivt og bæredygtigt fødevaresystem. Vores Green Solutions Center samler KU's viden på tværs netop med det mål.

– lektor Christian Bugge Henriksen fra Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet

I Frej arbejder vi for et fødevaresystem inden for planetens grænser. Det kræver, at vi dyrker mere mad til mennesker og frigiver plads til natur. Plant Food Summit er både en fejring og en platform for vidensdeling, som vi er stolte af at støtte.

– Direktør Marie-Louise Boisen Lendal, Tænk tanken Frej

For at skabe ægte dialog vil mindst 100 af deltagerne repræsentere indflydelsesrige organisationer, som har en skeptisk tilgang til den plantebaserede dagsorden – f.eks. Europas største landbrugsorganisationer samt konservative politikere.

“Vi gør meget ud af, at ingen skal føle sig presset. Det skal være en tryk platform for samtaler, hvor alle føler sig taget alvorligt – og bliver inspireret til at tage næste skridt,” siger Kenneth Fredslund Hansen.

Det er en vigtig brik i det storpolitiske puslespil, at topmødet nyder opbakning fra så mange forskelligartede aktører. Det illustrerer tydeligt, at dagsordenen er rykket fra at være en nichesag til at være et samfundsanliggende med international bevågenhed.



Skuespilhuset i København er rammen om Plant Food Summit 2025 – en officiel EU-formandskabskonference med fokus på fremtidens fødevaresystem. Fotograf: Peter Funch

“Det betyder, at alt det hårde arbejde, som folk derude lægger i det hver dag, og har gjort i flere år, faktisk begynder at bære frugt. Topmødet er næste niveau for den her dagsorden,” siger Kenneth Fredslund Hansen.

En begyndelse på et grønnere EU

Topmødet er ikke tænkt som en afslutning på det politiske arbejde for planterne, men som begyndelsen på noget større. Alle input fra dagen samles i et inspirationskatalog, og deltagerne inviteres til at engagere sig videre gennem DVF's diplomatiske indsats, Danish Plant-Based Diplomacy. Herfra skal netværk og viden løbende bygges videre.

“Målet er ikke bare, at folk går hjem klogere. Det er, at de går hjem forandrede – og forandrende,” siger Kenneth Fredslund Hansen.

Han håber, at topmødet kan fungere som afsæt for en egentlig EU-handlingsplan for plantebaserede fødevarer. Noget, DVF arbejder strategisk for henover de kommende år. Plant Food Summit er støttet økonomisk af tre filantropiske fonde: Novo Nordisk Fonden, Open Philanthropy og Tilt Collective.

“Plant Food Summit er et højdepunkt. Men det er ikke et slutpunkt. Det er begyndelsen på en stærkere, grønnere og mere sammenhængende europæisk bevægelse for plantebaseret mad,” siger Kenneth Fredslund Hansen. ■

DVF's besøg i Tjekkiet var "en strategisk gevinst"

I foråret var DVF's politiske team på besøg på New Food Forum i Tjekkiet. Et besøg, som arrangøren mener gav en tiltrængt troværdighed til hele den plantebaserede dagsorden i landet.



DVF's programchef Louise Johansen taler på New Food Forum i Tjekkiet. Hun var inviteret af organisationen ProVeg. Foto: Jakub Kodes.

AF BERIT ERTMANN

DVF's plante-diplomati sætter aftryk i udlandet, men det sker ikke uden hjælp fra gode organisationer og samarbejdspartnere. I midten af maj blev DVF's programchef Louise Johansen inviteret af organisationen ProVeg til at tale på messen New Food Forum i Tjekkiet. Et land, hvor plantebaseret kost stadig opfattes som noget marginalt eller ideologisk, især i politiske kredse.

Det viste sig at være et vigtigt besøg for de lokale arrangører.

"Louises tilstedeværelse ved New Food Forum var en strategisk gevinst. Det danske eksempel tilførte en tiltrængt troværdighed. Louise talte ikke bare om værdier, hun fremlagde en konkret politisk ramme støttet af offentlige institutioner og landbrugsaktører. Det viste deltagerne, at det selv i et land med en stærk husdyrsektor er muligt at udvikle en national handlingsplan med bred opbakning, og at integrere plantebaseret mad som en del af fødevarepolitikken – ikke som en modsætning til den," siger Jana Pavelková fra ProVeg Tjekkiet.

En klar tilgang fra Danmark

Ifølge Jana Pavelková er der i Tjekkiet brug for virkelige eksempler som det danske for at ændre den offentlige samtale fra at fokusere på individuelle kostvalg og ansvar til at fokusere på en national strategi – og for at give politiske beslutningstagere et konkret referencpunkt, som afspejler de udfordringer, lige netop Tjekkiet står overfor.

"Den danske plan viser en klar, systemisk tilgang, der gav genklang blandt tilhørerne og bidrog til at forstærke

vores budskab: At plantebaseret mad kan være en fælles mulighed for bedre folkesundhed, erhvervsmæssig diversificering, miljøbeskyttelse og langsigtet fødevaresikkerhed," siger Jana Pavelková.

For organisationer som ProVeg er samarbejdet med DVF afgørende, siger Jana. Både fordi det gør ProVeg mere troværdig over for tjekkiske beslutningstagere, og fordi det viser, at arbejdet for en mere plantebaseret fremtid ikke er noget, der er isoleret til enkelte lande, men i stedet er en del af en bred europæisk udvikling.

"På et tidspunkt, hvor Tjekkiet stadig mangler en national fødevarestrategi, er det et af de mest effektive redskaber, vi har: At kunne trække på erfaringer fra lande, der er et skridt foran, for at fremme politisk engagement i vores hjemland," lyder argumentet fra Jana Pavelková.



Det siger de om det danske EU-formandskab og plantebaseret kost



“

Danmarks kommende EU-formandskab er en oplagt mulighed for at sætte bæredygtigt fødevareforbrug på dagsordenen.”

– Concito, partner på Plant Food Summit

“

Danmark har en chance for at få plantebaseret kost højere op på EU-dagsordenen. Vi skal være bedre til at tale om, at hvis vi er bekymrede for fødevaremangel, skal vi skrue op for det plantebaserede. Mange tænker, at i en tid med usikkerhed og mulig fødevaremangel må vi ikke lave noget om. Men skal vi bekæmpe fødevaremangel, skal vi skrue op for planterne. Og her skal EU meget mere på banen i forhold til støtten. Det kan vi sætte fokus på.”

– Rasmus Prehn

“

Når man er formandskabsland, kan man sætte nogle dagsordner i rådet. Det vil sige, at man f.eks. kan sørge for, at de kommer til at diskutere plantebaserede fødevarer. Vi skal også begynde at diskutere den nye CAP-reform, altså hvordan den nye landbrugsstøtte kommer til at se ud.”

– Ida Auken

Fra os til dig - i kærlighed til det grønne

SPAR 20%

Fyld kurven med sommerfavoritter - vi fratrækker rabatten på hele din indkøbskurv. Vælg mellem alle vores lækre økologiske dagligvarer.

Brug koden **VEGAN20** og få 20 % rabat på din kurv, når du bestiller på aastiderne.com. Koden kan benyttes én gang pr. kunde og kan ikke kombineres med andre rabatter. Bestil senest den 31. august 2025.


AARSTIDERNE

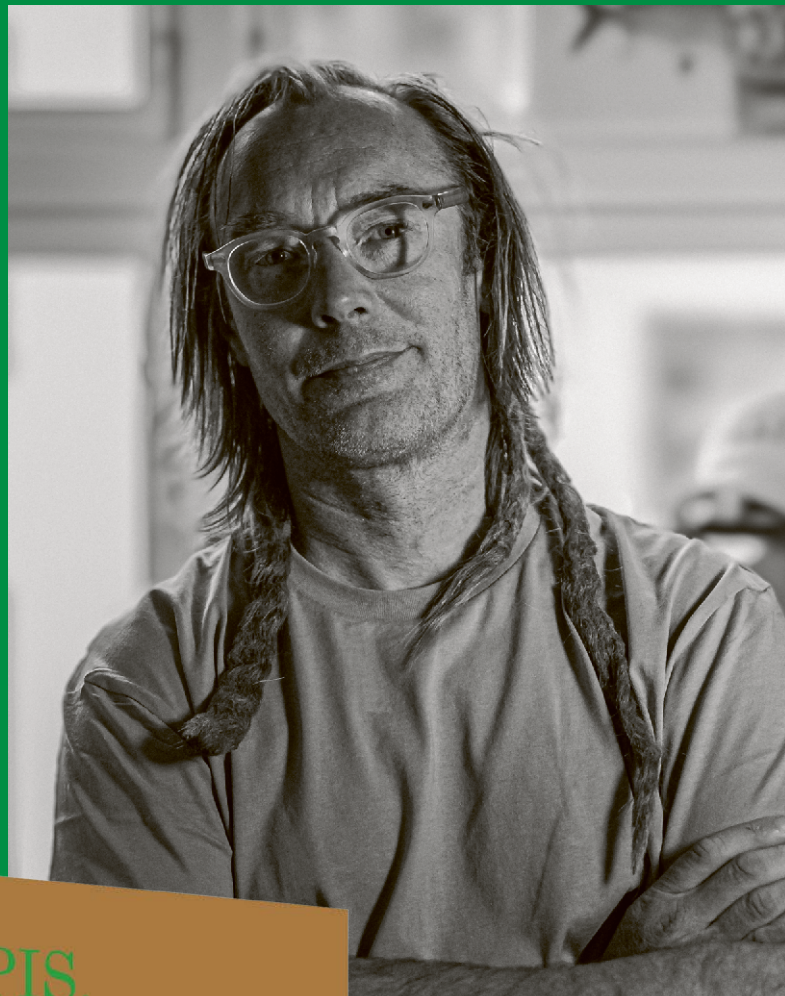


Sæt smag på din indbakke - tilmeld dig vores nyhedsbrev

Scan QR-koden og bliv en del af Aarstidernes grønne univers. Lige nu får du eksklusivt vores nye magasin med opskrifter og tips til sommerfesten – kun til dem som siger ja tak!



NIKOLAJ KIRK



SPIS.
GRØNT.
NEMT.
NU.

GRØNNE OPSKRIFTER
FRA 4. TH.

NIKOLAJ KIRK

Indeholder 90 mættende, velsmagende opskrifter på dejlig grøn mad.

Alle opskrifterne er plante-baserede – lavet med grøntsager fra hele året.

Opskrifterne er skabt med fokus på få ingredienser, kort tilberedningstid og sublim smag.

Det er nu, du har chancen for at spise mere grønt.

POLITIKENS
FORLAG **P**

Gælder retten til grøn mad ikke også os hjemløse?

AF NATALIA MAGDALENA BOTVINJEVS,
HJEMLØS I KØBENHAVN

Hejsa

Vi er veganere på en deleydelse med hund og vi er lige blevet hjemløse igen i livet, desværre grundet dårlig økonomi. Men I har jo haft lidt oppe med grøn mad i offentlige køkkener. Vi regnede ærlig talt med, at det var til at finde bare ét vegansk måltid om dagen i bare en varmestue, på en natcafe eller et herberg. men der stadig ikke et sted der kan love et måltid til veganere. Muslimers ønske om halal bliver oftest respekteret, men desværre gælder dette privilegium ikke for f.eks. kristne veganere eller personer med mælkeallergi. Det skal siges, at den slags steder tager 3.000 kr om måneden fra hjemløse med eller uden mad, og de får ca. 40.000 kr. hver måned af kommunen per borger.

Jeg forstår virkelig ikke, hvorfor de på en natcafé ikke engang kan prøve lave salaten eller kartoflerne uden animalsk smør. De siger, at det er, fordi de kun bruger "food bank"-mad, og dér er det åbenbart aldrig muligt finde på noget vegansk.

Jeg har mødt andre hjemløse veganere og vegetarianer, og ja, vi et fåtal ligesom i det "normale" liv. Man skulle tro, at alle, der ender på gaden i København, syge som raske, unge som gamle, i det mindste kunne regne med, at der var et enkelt sted med et dagligt gratis vegansk måltid, eller som man kunne købe for de 25-50 kr., de betalte steder tager for deres meget



Foto: Fridi-Antrack / Unsplash

typisk danske og gammeldags mad (sovs, kød og kartofler).

Hjemløse og tidligere hjemløse lever tit kortere, hårdere liv. Og alle har faktisk godt af at vide, hvor der i det mindste står en skål med lidt gratis nødder og frugter hver dag, når man gennemgår en hård tid.

Jeg har mødt folk, der i hjemløshed stopper med at være veganere eller vegetarianer, selv om de ikke helt ønskede det. Men de ville ikke være besværlige eller blive mobbet, og de havde ikke råd til pomfritter og falafler hver dag. Det gør det bare ekstra svært være veganer. For når der mad, er det ofte lavet af doneret mad fra restauranter eller en food bank eller drop madspild. Og det er tit kødspisere, folk i aktivering eller frivillige, der laver maden på herberger og andre steder. Det gør det svært at brokke sig til dem. De laver nok bare den mad, de er vant til og kender.

Der mangler faktisk, at DVF eller andre begyndte række ud/snakke sammen med krisecentre og herberger, så de bliver OBS på problemet og måske bliver bedre rustet til vide, hvad en veganer er. Der er også folkesundhed at tænke på, og måske skal man begynde at se vegansk mad som et plus og ikke et minus.

Læserbrev



Kort & Grønt

AF IDA SOLBERG SLOTH

KENDT ANSIGT I SPIDSEN FOR VERDENS VEGETARER OG VEGANERE

Den internationale vegetariske union, IVU, har i foråret valgt sin nye forperson, idet Marly Winckler efter flere år på posten valgte at trække sig tilbage. Det er ingen anden end DVF's generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl, der skal stå i spidsen for IVU fremover. Rune-Christoffers opgaver vil bl.a. være at sikre endnu større vidensdeling mellem verdens lande, og han glæder sig meget til at gå i gang med den vigtige opgave.



KÆMPE INTERESSE FOR PLANTE-BASEREDE PROJEKTER

I slutningen af maj kom tallene for Plantefondens tredje ansøgningsrunde. Der blev modtaget 141 ansøgninger for et samlet beløb på 750,3 mio. kroner. Årets pulje rummer 212,5 mio. kr. Ifølge fødevareminister Jacob Jensen vidner tallene om en enorm interesse for at udvikle og fremme plantebaseret mad. "For mig viser det tydeligt, at mange danske virksomheder og organisationer tager ansvaret på sig og vil være med til at gøre fødevarerområdet grønnere," siger han i en pressemeddelelse.

Kilde: fvm.dk

KUNSTIG INTELLIGENS SKAL FÅ FOLK TIL AT SPISE GRØNNERE

Forskere fra SDU, AU og KU vil udvikle en kunstig intelligens, der kan få forbrugere til at smide sundere og mere bæredygtige dagligvarer i deres indkøbskurve, når de handler online. "Vi vil gerne vise, at kunstig intelligens også kan bruges til at gavne samfundet ved at få os alle sammen til at vælge nogle grønnere og sundere fødevarer i supermarkedet," siger Mahyar T. Moghadam fra SDU, der er leder af projektet.

Kilde: csr.dk



NÆSTEN HALVDELEN AF AMERIKANERE VILLE OVERVEJE PLANTEBASERET KOST

I en opsigtsvækkende undersøgelse svarer knap halvdelen af amerikanerne, at de ville overveje at spise plantebaseret for at sænke udledningen af skadelige gasser fra fødevarersektoren. Det er Physicians Committee for Responsible Medicine, der har stillet 2.200 voksne amerikanere spørgsmålet. 16 % svarede, at de "i høj grad" ville overveje det, mens yderligere 30 % svarede, at de "i nogen grad" ville overveje at spise plantebaseret for klimaets skyld. 40 % svarede også, at den amerikanske regering burde beskutte kød- og mejeri-industrien mere for deres udledninger af drivhusgasser.

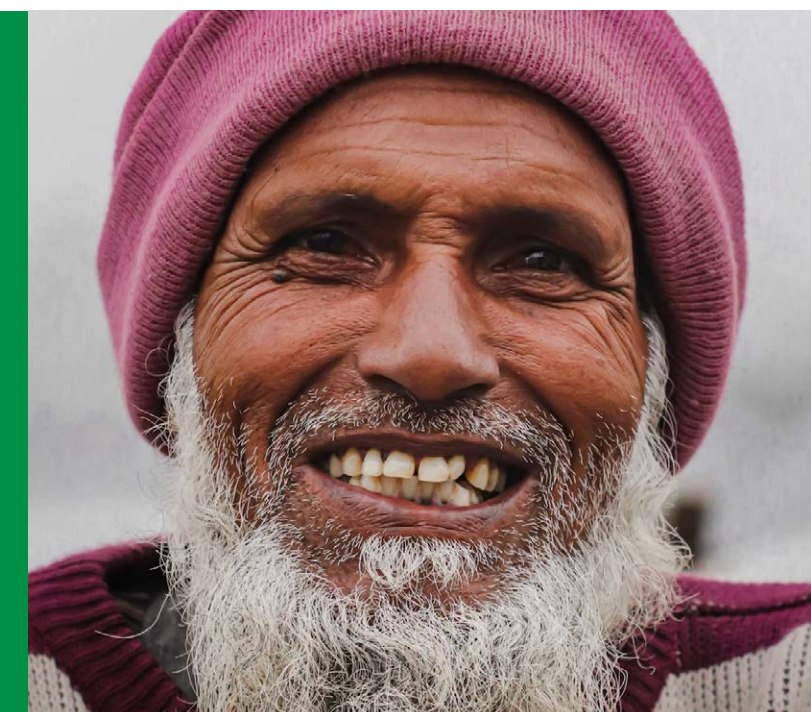
Kilde: Plant Based News



STORT STUDIE: SPIS PLANTEPROTEINER OG OPNÅ ET LANGT LIV

Forskere fra universitetet i Sydney har undersøgt, hvordan fordelingen af proteiner fra hhv. planter og dyr påvirker den forventede levealder i forskellige lande. Forskerne så en klar tendens: De lande, der primært spiser grønt, lever længere. Det er langt fra første gang, at plantebaseret kost bliver udpeget som en vigtig faktor for et længere og sundere liv. Men dette studie er særligt interessant, fordi det er lavet i så stor skala og undersøger 101 forskellige lande. Studiet er offentliggjort i tidsskriftet Nature.

Kilde: TV2.dk



REDAKTIONEN VEGETARISK! #1 2025



BERIT ERTMANN,
REDAKTØR OG SKRIBENT



ALEXANDER GRAU
SKRIBENT



KASPER REBIÉN
FOTOGRAF



SIMONE CANVIN
ILLUSTRATOR OG SKRIBENT



Dansk Vegetarisk Forening er til for dig

Hvis du ønsker et stærkere plantebaseret fællesskab eller flere gode råd til din kost og sundhed, kan du holde øje på **vegetarisk.dk/kalender** eller de online nyhedsbreve fremover.

Vi kommer til at afholde massevis af begivenheder både ude og inde i den fysiske verden, online og hybrid.

Vi glæder os til at se dig

MEDLEMSNYT VEGETARISK! #2 2025



SOMMERFEST

Italienske toner vil være i højsædet til årets sommerfest, som finder sted fredag den 8. august i MADENITALLY's hyggelige lokaler på Halmtorvet 15 i København. Sommerfesten giver mulighed for masser af hyggeligt samvær, brætspil og forkælelse af smagsløgene med en treretters vegansk menu. Dørene åbner klokken 17.00, og der er nem adgang til lokalerne fra Københavns Hovedbanegård.



Køb billetter på:
collect.nu/DVF/sommerfest2025



Festivalsæsonen er skudt i gang

Skal du også nyde nogle af sommerens mange attraktioner og koncerter? Så er du velkommen til at hilse på DVF's mad- og forbrugerspecialist Daniel Barrera Madsen. Han gæster følgende steder:

- 14. juli: **LEGO House**
- 15. juli: **LEGOLAND**
- 17. juli: **Moesgaard ved Aarhus**
- 18. juli: **Grøn Koncert i Kolding**
- 19. juli: **Djurs Sommerland**
- 20. juli: **Ree Park Safari**
- 21. juli: **Randers Regnskov**
- 23. juli: **Jesperhus**
- 24. juli: **Fiskeri- og Søfartsmuseet**
- 24. juli: **Grøn Koncert i Esbjerg**
- 25. juli: **Universe, Danmark i Nordborg**
- August: **Smukfest i Skanderborg**
- 28. aug.: **Klimafolkemødet i Middelfart**

Nye ansigter i DVF

DVF har fortsat vokseværk og vi har derfor glædet os til at præsentere vores nye kollegaer.



Gry Bossen

Project Manager for
Forest Friendly Food



Sussi Lillelund

Outreach medarbejder

Nemmere adgang til medlemsrabatter

Vi ved, at mange medlemmer er glade for de mange rabatter, et medlemskab af DVF giver. Vi har derfor gjort det lettere at indløse rabatterne, når I handler i diverse webshops. Både på hjemmesiden og i appen kan I nu se rabatkode, som skal anvendes for at indløse rabatten. I behøver derfor ikke længere sende en mail til **medlemsfordele@vegetarisk.dk**.



Du melder dig til her:
vegetarisk.dk/sundhedsnyt/

Vil du blive klogere på sundhed og ernæring?

Som led i vores arbejde med at formidle og udbrede viden om plantebaseret ernæring, har vi udarbejdet et gratis nyhedsbrev om sundhed. I nyhedsbrevet vil Danmarks skarpeste eksperter på området – Katrine Ejler-skov, ph.d. i human ernæring, Line Arvidsson, klinisk diætist og kandidat i folkesundhedsvidenskab, Tina Beermann, klinisk diætist og Trine Vesteraa, ernæringsterapeut – formidle nyeste viden om plantebaseret ernæring og sundhed.



Vil du være med til at sikre **GRATIS ADGANG** til Plant Food Festival 2025 i København?

Den 1. og 2. november slår vi atter dørene op til Plant Food Festival i Øksnehallen i København. Vi forventer at kunne byde velkommen til hele 7.000 gæster over de to dage og håber meget, at du vil komme og besøge os og være med til at skabe en stemningsfuld weekend.

For at give flest mulige borgere adgang til Plant Food Festival, så de kan blive inspireret til at spise flere plantebaserede måltider og købe flere plantebaserede produkter, har vi dog brug for hjælp. Festivalen er ikke helt finansieret, så oprindeligt var tanken, at alle skulle købe billetter. Men i Aarhus fik vi med sponsorater mulighed for at give gratis adgang. Det var en kæmpe succes, især i forhold til at tiltrække mennesker, der til daglig spiser en del kød.

Derfor modtager vi gerne donationer, så vi kan give gratis adgang til alle, også i København.

Hvis alle gæster skal betale en entrebillet, kræver det en masse bureaukrati og bogføring og kan samtidig være en barriere for, at nogle vælger at besøge Plant Food Festival, selv om prisen for at komme ind er lav. Derfor vil vi meget gerne kunne tilbyde gratis adgang for alle interesserede.

Fra Plant Food Festival i Aarhus, hvor entréen var gratis, ved vi, at:

 **77 % af kødspisere blev inspireret til at spise grønnere**

 **94 % opdagede nye produkter**

For et lille beløb kan du altså sikre dig selv, et familiemedlem eller en ven en stor oplevelse i Øksnehallen til november.



**For en
donation på
blot 10 kr. kan vi
sikre gratis adgang
til én person.**

Scan denne QR-kode og giv dit bidrag.

Så medvirker DU til at sikre, at endnu flere kan opleve, smage og mærke det plantebaserede univers.