



ÅRSRAPPORT 2025

Dansk Vegetarisk Forening



INDHOLD



KÆRE LÆSER
Side 3



**SUNDHEDSPROFESSIONELLE SKAL
VIDE MERE OM PLANTERIGE KOSTFORMER**
Side 4



TIL KAMP MOD MISINFORMATION
Side 5



**FLERE ØKOLOGISKE PLANTERIGE
MÅLTIDER OVERALT I SAMFUNDET**
Side 6



NÅR GRØN MAD SKAL VÆRE NEMT
Side 11



FLERE AKTIVITETER FOR MEDLEMMER
Side 12



DANISH PLANT-BASED DIPLOMACY
Side 13



PLANT FOOD SUMMIT
Side 14



TIL KLIMATOPMØDE I BRASILIEN
Side 15



VORES HÅB OG ØNSKER FOR 2026
Side 16

Redaktion og korrektur:
Louise Johansen
Rune-Christoffer Dragsdahl
Berit Ertmann
Mette Rasmussen
Katrine Ejlerskov

Layout:
Camilla Grasson

Fotos og grafik:
Hvor andet ikke er angivet
er fotos i rapporten taget
af: Daniel Barrera Madsen,
Kasper Rebien Martin
Keller, Marie Luja
Rasmussen, Sif Zander
og Simone Canvin



PurePrint® by KLS

KÆRE LÆSER

2025 har budt på masser af oplevelser, konkrete resultater og fortsat vækst i Dansk Vegetarisk Forening. Vi har samlet et uddrag nedenfor.

- 1) Etablering af et "Vidensnetværk for Plantebaseret Ernæring" med sundhedsprofessionelle som målgruppe. Sideløbende har vi lanceret det gratis nyhedsbrev 'Sund på planter', som er målrettet alle danskere.
- 2) Medvirket til at stoppe misinformation om plantedrikke og forarbejdede plantebaserede fødevarer gennem vores tilstedeværelse i medierne.
- 3) I regi af Plantebaseret Videnscenter har vi medvirket til at få flere planterige måltider på festivaler og attraktioner, til ældre og patienter, på konferencesteder, på takeaway-steder og restauranter samt på uddannelsesinstitutioner, og ikke mindst har vi arbejdet med at få flere plantebaserede fødevarer i detailhandlen.
- 4) Plant Food Festival løb for første gang af stablen i Aarhus, hvor over 4.000 havde sikret sig billet og blev for 3. gang afholdt i København, hvor over 7.000 havde sikret sig billet. For første gang kunne vi i år tilbyde gratis entré.
- 5) Lancering af initiativet Danish Plant-Based Diplomacy. Her har vi inspireret en lang række lande i Europa samt EU-institutionerne, med det formål at igangsætte plantebaserede handlingsplaner og prioritere finansiering til udviklingen af den plantebaserede sektor fra jord til bord.



VORES 6 PROGRAMOMRÅDER

- **Politik:** Vi påvirker de overordnede lovgivningsmæssige og finansielle rammer for en omstilling i retning af flere plantebaserede fødevarer.
- **Erhverv:** Vi påvirker fødevaremiljøerne, tilgængeligheden, udvalget og kvaliteten af plantebaserede måltider og produkter.
- **Uddannelse:** Vi fremmer opkvalificering af professionelle inden for sundhed, ernæring, gastronomi, foodservice, detail, finanssektoren m.fl.
- **Inspiration og oplysning:** Vi formidler viden og inspiration til private borgere gennem vores forskellige kommunikationskanaler samt foredrag, oplæg på skoler og til events.
- **Samarbejde:** Vi samarbejder med en lang række organisationer for at opnå større gennemslagskraft og rækkevidde.
- **Internationalt:** Vi skaber ringe i vandet ved at dele viden og best practices, som kan styrke den plantebaserede udvikling på verdensplan.

6) Gennemførelse af EU-formandskonferencen Plant Food Summit i Skuespilhuset i København. Her samlede vi over 420 professionelle delegerede fra i alt 38 lande, herunder alle EU-lande, for at inspirere til et mere fremtidssikret fødevarer-system med fokus på flere plantebaserede fødevarer.

7) Plads i Danmarks pavillon på klimatopmødet COP30 i Belém i Brasilien, hvor vi afholdt mange paneldebatter, deltog i andres paneldebatter og desuden holdt en stribe møder med ministre fra andre lande, med fokus på Danmarks handlingsplan for plantebaserede fødevarer og Fonden for Plantebaserede Fødevarer, og hvordan disse så dagens lys.

Hjertelig tak til alle medlemmer, bidragsydere, samarbejdspartnere og frivillige. I muliggør, at vi kan arbejde for et bæredygtigt, etisk og sundt fødevarer-system og skabe resultater. I denne årsrapport vil vi fortælle om mange af de indsatser, vi har gennemført i 2025.

Rigtig god læselyst.

Grønne hilsener

alle os i Dansk Vegetarisk Forening

SUNDHEDSPROFESSIONELLE SKAL VIDE MERE OM PLANTERIGE KOSTFORMER

I 2025 blev "Vidensnetværk for Plantebaseret Ernæring" lanceret. Vi ser fortsat et massivt behov for, at sundhedseffekten ved de plantebaserede kostformer bliver italesat hos denne målgruppe, og at læger, sygeplejersker, diætister og andre grupper i sundhedssektoren bliver endnu mere aktive, når det drejer sig om implementering af kostrådene og vejledning af borgerne i plantebaserede kostformer.

Teamet bag netværket består af: klinisk diætist og specialist i plantebaseret ernæring Tina Beerman, centerleder i Plantebaseret Videnscenter og ph.d. i human ernæring Katrine Ejlerskov, projektleder og ernærings-terapeut Trine Vesteraa og netværksleder og klinisk diætist Line Arvidsson. Fagligt understøttes teamet af to læger: Tobias Schmidt Hansen og Anne Roslind Leth-Nissen, der begge har videreuddannet sig i plantebaseret ernæring.

Vidensnetværkets største event i 2025 løb af stablen i november, hvor vi sammen med en håndfuld frivillige deltog på konferencen "Lægedagene" i Bella Centret. Her præsenterede vi vidensnetværket, indgik i dialog med de sundhedsprofessionelle, som deltog, og omdelte vores sundhedsguides og pjecer. Du kan finde alle materialerne på [Plantebaseret Videnscenters hjemmeside](#). Vores deltagelse på "Lægedagene" gjorde os i høj grad klogere på forskelle og muligheder blandt målgrupper som læger, praksispersonale, diætister og andre praktikere, samt hvilke typer af materiale de især har brug for.



UDDANNELSE



Ud over "Lægedagene" har vi afholdt et webinar omhandlende plantebaseret kost og type 2-diabetes, hvor vi havde to eksperter til at fortælle om seneste viden på området. Vi har haft en række møder med europæiske samarbejdsorganisationer som ProVeg, Plant-Based Health Professionals, Caring Doctors og Physicians Association for Nutrition (PAN International) - og deltaget på flere internationale konferencer.

På baggrund af den information de sundhedsprofessionelle får om ernæring, har vi udviklet nyhedsbrevet "Sund på planter", som alle interesserede kan tilmelde sig for at modtage letforståelig viden med baggrund i den seneste forskning på området. Der er allerede kommet 10.000 læsere, og vi kan kun opfordre alle til at læse med.



TIL KAMP MOD MISINFORMATION

Bekæmpelse af unuanceret og fejlagtig information om plantebaserede fødevarer har i høj grad præget 2025. Det er væsentligt, at vi hurtigt og tydeligt reagerer, når nyhedsmedier og debattører forsømmer at læse de nyeste studier til bunds, før de kommer med udmeldinger om plantebaserede fødevarer, herunder bl.a. de forarbejdede af slagsen. Alle plantebaserede produkter skal heller ikke skæres over én kam.

Vi ved fra forskellige undersøgelser, at befolkningen mangler korrekt viden om plantebaseret mad, og desværre bærer den offentlige debat stadig præg af misvisende information og hurtige, men vildledende, overskrifter. F.eks. har vi måtte rette op på en kampagne fra Hjerteforeningen, der udstillede plantebaserede færdigretter som et sundhedsproblem, mens stærkt forarbejdede animalske produkter ikke blev nævnt. **Det er en skævvridning, som er utrolig skadelig for folkesundheden.** De fleste plantebaserede produkter er faktisk sundere end tilsvarende kødprodukter, men alligevel lever myten om "usunde" forarbejdede planteprodukter videre blandt mange.



Vi arbejder målrettet med vores kommunikation og oplysning for at fremme sunde og ernæringsrige plantebaserede produkter, samt at få rettet fejl og mangler i medierne og andre steder. Det er en hjertesag for os, at der udbredes korrekt og evidensbaseret viden til hele landet. I år har kommunikationschef Berit Ertmann og pressemedarbejder Alexander Grau formået at få flere journalister til at lytte og justere og korrigerer artikler eller skrive nye og mere nuancerede historier, efter at vi har henvendt os.



FLERE ØKOLOGISKE PLANTERIGE MÅLTIDER OVERALT I SAMFUNDET



Som afgørende drivkraft for flere økologiske og plantebaserede måltider i Danmark har **Plantebaseret Videnscenter** (PBV) med centerleder Katrine Ejlerskov ved roret igen i 2025 været omdrejningspunkt for både nye og fortsatte forandringskabende projekter. Disse er sket med støtte fra hhv. Fonden for Plantebaserede Fødevarer, Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter (GAV) og Fonden for Økologisk Landbrug (FØL). Nedenfor vil vi fortælle jer om de projekter, som vi har arbejdet med i 2025 i Plantebaseret Videnscenter.

Projektet **“Plant-Powered Sport og Fitness”** – med sportsentusiasterne Casper Bilton og Daniel Barrera Madsen - har fokus på at normalisere plantebaserede måltider inden for sportsverdenen, hvor indtaget af animalske fødevarer typisk er meget højt.

Aktiviteterne dækker en bred palette. Vi har holdt foredrag og aktivitetsdage på Himmelbjergvejens Idrætsefterskole samt Sports Academy Denmark i Odense, hvor eleverne er talenter inden for bl.a. fodbold, ishockey og håndbold. I projektet er der udarbejdet et **sportsmagasin ‘Mad & Sport’**. Magasinet indeholder artikler om sport, mad og bæredygtighed og viser, hvordan plantebaseret kost kan bidrage til fremtid, fællesskab og styrke.

Herudover har der været afholdt dialogmøde med Københavns Kommune, som ønsker at bruge os som sparringspartner til at hjælpe haller, forbund, sportsklubber og caféer i med at blive mere grønne.

Vi har i sportens ånd også afholdt en challenge, hvor to kødspisende eliteboksere stillede op til, i en måned, at prøve en plantebaseret kost med fokus på sportsernæring. Før og efter kostændringen gennemførte de udholdenheds- og styrketests. Resultaterne viste markant fremgang. I har måske læst om det i vores **Plant Food Festival-avis**, hvor vi skrev om bokserne og deres resultater.

“Interaktive bælgrugtsworkshops for 22.000 skoleelever”, i daglig tale kaldet ‘Skoleprojektet’, er et stort projekt med det formål at oplyse, inspirere, motivere og engagere skoleelever, så deres viden om - og lyst til at spise - plantebaserede fødevarer øges. Bl.a. får alle skoleelever, som deltager i projektet, udleveret en pose danske økologiske Ingrid-ærter, så de kan afprøve en bælgrugtsret hjemme hos familien og inspirere endnu flere. Indtil videre er der i projektet gennemført knap 150 workshops. Projektleder Trine Vesteraa har sammen med bl.a. sine kolleger projektleder Clara Drenck og video- og ernæringsmedarbejder Kasper Rebién, såvel som Helle Brønnum Carlsen fra ‘Smagens Dag’, skabt elevhæftet ‘Mad for fremtiden’. Elevhæftet anvendes som omdrejningspunkt for oplæg, opgaver og opskrifter, når vores mange dygtige oplægsholdere besøger skoleelever over hele landet. Vores content manager Sif Zander har også lavet indhold til de sociale medier om oplæggene, som er blevet taget godt imod af vores følgere.

Projektet har fået meget positive omtaler i medierne, f.eks. i fagbladet Folkeskolen og på DR P4 Nordjylland, der fulgte en workshop, som vores oplægsholder Emil gennemførte på Gistrup Skole. Læreren satte i indslaget ord på workshoppenes kernebudskab: At klæde eleverne på til at forstå, hvordan deres madvaner påvirker både kloden og dem selv – nu og i fremtiden. Vi har fået virkelig gode tilbagemeldinger på vores oplæg fra lærere over hele landet og håber på, at mange flere skoler vil tilmelde sig en workshop i 2026.





I **"Plantehub 1.0"**-projektet skal vi sammen med Plantebranchen, Økologisk Landsforening, Landbrug & Fødevarer og Dansk Industri styrke samarbejde og synergier mellem aktører i Danmark, der arbejder med at fremme vidensgrundlaget for øget udbud og efterspørgsel på økologiske plantebaserede fødevarer. Under "Plantehub 1.0" drives 'Netværk for Fremtidens Planteproteiner' som er et professionelt forum for vidensudveksling, inspirationsdeling, løsningsudvikling og networking mellem de centrale aktører og interessenter med relation til det danske fødevarerhverv. Netværket fokuserer udelukkende på planteproteiner til humant konsum og er idag oppe på 268 medlemmer.

I samarbejde med Dansk Industri og Plantebranchen har netværket holdt et event med fokus på forarbejdede plantebaserede fødevarer i relation til sundhed. Til eventet kom vigtige nuancer i spil med et dybdegående ekspertoplæg fra ph.d. Roberta Alessandri fra Physicians Association for Nutrition (PAN), der klædte erhvervslivet og relevante organisationer bedre på til at forstå dette emne.

I Plantehub-regi har DVF ligeledes givet oplæg til diverse arrangementer og events, f.eks. hos ZBC Slagteriskolen, DIS International Students og Fødevarestyrelsen.

Med projektet **"Fremtidens Supermarked"** arbejder markeds konsulent for detail og foodservice Marie Luja Rasmussen fokuseret på at udvide og forbedre detailkædernes udbud gennem rådgivning om, hvordan de kan øge salget af plantebaserede produkter. Et centralt fokus i projektet er at give ledelser, kommercielt ansvarlige, CSR- og/eller sortimentansvarlige og indkøbere, samt indretningsansvarlige i butikkerne, mere viden at basere deres beslutninger på og inspiration til nye måder at placere plantebaserede produkter på i butikkerne m.v.

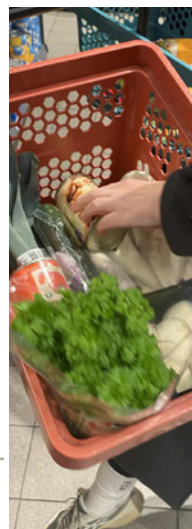
Et centralt rådgivningsværktøj er den årlige supermarkedsundersøgelse. Her indsamlede vi i år data på over 120 parametre og placerede dem på en skala efter point. På årets Plant Food Festival i København kårede vi på festlig vis "Årets supermarked", "Årets discount supermarked", "Bedst-i-pris" og "Årets højdespringer". Det er efterhånden en tradition, som supermarkederne har taget virkelig godt imod, og de er stolte af at blive kåret som vindere i de forskellige kategorier, og det motiverer dem til at arbejde videre med at forbedre deres sortiment og salgsfremmende tiltag.

Vinderne i 2025 blev:

- "Årets Supermarked": Nemlig.com
- "Årets Discount-Supermarked": Lidl
- "Bedst-I-Pris": Netto
- "Årets Højdespringer": SuperBrugsen

Vi har i projektet også udarbejdet inspirationsark med bl.a. 'Bælgfrugter' og 'Nytår' som temaer til medarbejdere, som sidder med fokus på markedsføring og opskriftsudvikling.

Vi har afholdt workshops med Coop, Lidl og Wolt Market, hvor de blev introduceret til konceptet "The Protein Tracker", som fokuserer på supermarkedets fordeling af animalske og plantebaserede proteiner i alle former i de produkter, som findes i supermarkedet. Formålet med disse workshops er at samle detailhandlen for at finde en metode til at måle salget af de plantebaserede fødevarer, så de på sigt kan sætte mål for deres ambitioner. Som de første i Danmark har Lidl Danmark og Wolt Market efterfølgende **sat mål for planteproteiner**. Denne gode nyhed formidlede vi i en pressemeddelelse, der blev citeret af flere medier.



I sommeren 2025 afsluttede vi projektet **”Øget brug af bælgfrugter og andre proteinrige og plantebaserede råvarer i forplejningen til ældre og patienter”**, som er gennemført i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet, Herlev-Gentofte Hospital og Øko++. Klinisk diætist og specialist i plantebaseret ernæring Tina Beermann har stået i spidsen for projektet.

Projektet blev afsluttet med to ernæringskonferencer i hhv. Århus og København med hhv. 80 og 70 deltagere. Til begge konferencer har der været god interesse og fine diskussioner om mulighederne og udfordringerne i en kost med flere bælgfrugter og mindre kød.

I projektet er der udgivet tre læringsvideoer om brugen af bælgfrugter og andre plantearåvarer i proteinrig ældre- og hospitalsforplejning. Videoerne er:

- **Planter er sund ernæring.** Her gennemgås ernæringsmæssige principper og overvejelser ved en planterig, energi- og proteinrig kost.
- **Planterig køkkendrift.** Her gennemgås konkrete tips og inspiration til at igangsætte og fastholde omlægning til mere planterig køkkendrift.
- **Grøn menuplan.** Her gennemgås principperne for den ‘planterige ugemenu’.

Hvis mængden af bælgfrugter og nødder i gennemsnit øges med blot det halve af, hvad der er inkluderet i den udviklede ugeplan, vil det anslået kunne betyde en samlet stigning i forbruget på hhv. 500 tons rå bælgfrugter og 290 tons nødder årligt i indkøb for den offentlige kostforplejning til ældre og patienter. Der er fortsat mange udviklingspotentialer for at få implementeret en mere planterig forplejning til ældre og patienter, og vi vil derfor arbejde målrettet for, at potentialerne kan indfries.

Igen i 2025 har projektet **”Udbredelse af plantebaserede retter på festivaler og attraktioner”**, med mad- og forbrugerspecialist Daniel Barrera Madsen, været land og rige rundt for at få flere plantebaserede måltider på menuen. I sommeren blev der lavet feltarbejde på 11 festivaler og 12 forlystelsesparker/attraktioner og analyseret mere end 400 menukort med henblik på at give feedback til madboder og aktører om, hvordan det plantebaserede udvalg kan blive mere succesfuldt. Faktisk er vi gennem projektet i de sidste to år nået ud til hele 39 attraktioner samt 29 festivaler og eventsteder. Disse 68 aktører har tilsammen besøgt tæt på 40 millioner dagsgæster årligt.

Der er allerede kommet konkrete resultater ud af vores arbejde. Tivoli har i 2025 lanceret en Chili Dog (plantebaseret fransk hotdog med chili), og Lego House har introduceret et menukort, hvor 13 ud af 16 retter er veganske eller vegetariske, og de jagter nu økologimærket i sølv.

På både Roskilde Festival, Roskilde Dyrskue og i Givskud Zoo havde vi en interaktiv stand med flere aktiviteter. Vi har også afholdt en inspirationsdag for hele kulturbranchen, hvor der blev delt vigtige indsigter i, hvordan planterige måltider kan blive en succes.

Projektet **”Plantebaserede madoplevelser til konferencer og møder”** med kok og adfærdsspecialist Adam Kuskner ved roret er blevet afsluttet i 2025.

I sommerhalvåret har vi været i dialog med mødebookere i branchen, herunder bookere som køber møder, såvel som dem, der sælger møderne. Formålet har været at dele viden og erfaringer, som kan styrke arbejdet med at gøre plantebaseret forplejning til et naturligt valg i planlægningen af konferencer og møder. Projektets indsigter har vi fremlagt for bl.a. en delegation af 60 internationale mødebookere hos Copenhagen Convention





Bureau, på Comwells erfairingsudvekslingsmøde indenfor mødeplanlægning, samt til møder med diverse mødebookere i private og offentlige virksomheder.

Dialogerne i projektet har dannet grundlag for MeetDenmarks **dialogguide**, som hjælper mødebookere med at tale det plantebaserede op i planlægningsprocessen. I projektet er der også udkommet en **how-to-guide**, som giver tips til, hvordan man kommer i gang, samt en **FAQ-folder**, som giver svar på typiske bekymringer og fordomme om plante-baseret mødeforplejning.

Med flere og flere møder og konferencer i Danmark, hvor mad og drikke er blandt de største kilder til CO²-udledning og ressourceforbrug, er det vigtigt, at disse steder ved, hvordan de kan gøre en forskel – samtidig med, at gæsternes forventninger indfris. Dette adresserer projektet bl.a. i en video med 3 tips til at få mere grønt og plantebaseret på menuen.

Også i 2025 satte vi spot på grønnsagerne med projektet **"Nudging til grøn køkkenomstilling – leveret direkte med din grøntgrossist"**. Her har kok og forbrugerspecialist Adam Kuskner og projektleder Clara Drenck arbejdet på at styrke kompetencerne hos både kunder og salgskonsulenter i Cater Grønt for at fremme salget af lokale grønnsager.

Vi har afholdt to inspirationsdage for Cater Grønns kunder med fokus på mæthed og smag i plantebaseret mad, nudging og muligheder for mere økologi og besparelser i et mere planterigt køkken, ligesom der har været afholdt et webinar for salgskonsulenter, hvor deltagerne fik mulighed for at dele erfaringer og udfordringer fra deres arbejde med kunder og plantebaserede løsninger.

I projektet har vi også været til stede på Dansk Caters tre messer, hvor vi serverede beluga bolognese for at demonstrere fordelene ved at udskifte kød med grønnsager og bælgrugter i forhold til klimaudledninger. Det er også blevet til en artikel i magasinet BLUS om **den grønne langbordsmiddag**, samt fire inspirationsark med tips og tricks til plantebaseret madlavning. Inspirationsarkene er sendt ud sammen med Dansk Caters grønnsagskasser, så den grønne inspiration lander direkte hos køkkenet.

Projektet **"Grøn køkkenrejse – få jeres egen handleplan på én dag"** ledet af projektleder Jeanne Svalebech har haft fuld fart over feltet i 2025.

Vi har gennemført tre forløb for 44 uddannelsesinstitutioner, hvor de har kunnet skræddersy handlingsplaner til netop deres uddannelsesinstitution, så de nemt kan komme i gang med mere grøn kantine-mad.

Der er i projektet også udgivet fem podcasts for at inspirere de køkkenprofessionelle til mere bæredygtig og grøn kantine-mad. De fem podcasts er:

- **Hvordan fik vi Danmarks første veganske kantine?**
- **Hvordan går man fra pølsehorn til mere plantebaserede og økologiske måltider?**
- **Fra kantinekost til klimakamp: Hvordan bliver storkøkkener (mere) bæredygtige?**
- **Mere bæredygtig frokost til alle – et kig bag kulisserne**
- **De vil gerne, men gider ikke at høre om det**





Projektet **“Grøn køkkenomstilling for kostskoler”**, i samarbejde med Undfang, Aarstiderne og Køkkenkultur og med projektleder Jeanne Svalebech ved roret, har i 2025 motiveret og opkvalificeret køkkenfaglige på 50 kostskoler til at lave velsmagende, plantebaseret mad. Projektet tilbyder de køkkenfaglige håndholdt hjælp i egne omgivelser til at sikre to plantebaserede måltider om ugen. Deltagere modtager hver uge konkrete ugeplaner, opskrifter, indkøbslister, hjælpevideoer og online rådgivning. Skolerne måler deres CO2 (kg pr. kg mad) og bælgplante-andel samt planteandel. Her kan vi bl.a. se, at selv om mange skoler ligger med en flot høj planteandel, så ligger bælgplante-andelen fortsat lavt. Der er altså masser af udviklingspotentiale her.

“Netværk for foodservice”, der er et samarbejde mellem Miljømærkning Danmark, Hotel- og Restaurantskolen og Plantebaseret Videnscenter, har igen udgjort en vigtig kilde til inspiration for foodservice-sektoren. Netværket ledes af markeds konsulent Marie Luja Rasmussen, som har afholdt fire netværksmøder med temaerne:

- Grøn mad og fermentering på Bispebjerg Hospital
- Livscyklusanalyse og data i praksis
- Grøn Madhåndværker-uddannelsen
- Nudging og kommunikation af planterig forplejning

Besøget hos Hotel- og Restaurantskolen handlede om at blive klogere på uddannelserne inden for grønt madhåndværk, ligesom netværket her også fik indblik i Løgumkloster Højskoles arbejde med et bæredygtigt højskolekøkken, og hvordan det er at have grønne madhåndværkere som lærlinge.

I projektet **“Økologiske bønner i kirken”** har verdensmålschef og naturformidler Martin Keller, i samarbejde med Grøn Kirke, og med støtte fra projektleder Simone Canvin, været ude at holde oplæg og uddele smagsprøver i kirker over hele Danmark i 2025. Martin har været over hele landet, fra Nykøbing Mors over Viborg og Ørbæk til Hundige. Grøn Kirke er et initiativ under Danske Kirkers Råd, som samler 380 kirker, 17 kirkelige organisationer, 4 skoler og 98 kirkegårde om den grønne omstilling.

Projektet har gennem oplæg med fokus på sammenhængen mellem natur, biodiversitet og maden på vores tallerkener, musik og smagsprøver inspireret kirkens brugere til at spise mere grøn og økologisk mad. Martin har oplevet kirkernes gæstfrihed på sine ture og en nysgerrighed fra kirkegængere og menigheder på, hvordan kirken kan være med til at hjælpe naturen og passe på alle dens skabninger. Martins oplæg har også været omtalt i lokale aviser.

på baggrund af projektet blev Martin Keller opfordret til at skrive en **høstprædiken**. Denne er af ‘Danske Taler’ blevet udvalgt til at være en del af den nye historiske samling sammen med 1.000 andre toneangivende prædikener fra Reformationen til i dag.



NÅR GRØN MAD SKAL VÆRE NEMT

I år åbnede messen Plant Food Festival dørene i Aarhus og København i hhv. januar og november. Som de seneste mange år har sekretariats- og erhvervschef Mie Nordly haft hovedansvaret for Plant Food Festival.

I Aarhus lagde Savværket lokaler til Plant Food Festival, hvor over 4.000 havde sikret sig billet. Det var første gang, at vi havde mulighed for at tilbyde gratis adgang, hvilket betød, at størstedelen af de besøgende var mennesker, der i det daglige spiste kød, men som var nysgerrige på en mere plantebaseret kost. 30 stande inspirerede deltagerne i Aarhus, og det samme gjorde masser af fagligt og underholdende indhold på scenen.

Herudover kunne de besøgende, i regi af DVF's deltagelse i EU-projektet **"BEAUTI-FOOD"** med projektleder Simone Canvin for bordenden, spille det nyudviklede brætspil 'Kampen om ressourcerne'. Brætspillet tiltrak en del spilentusiaster, som samtidig blev klogere på arealanvendelse mellem animalsk og plantebaseret produktion, og hvilke udfordringer og muligheder der er ved de forskellige produktionsformer.

Messen i Aarhus fik fantastisk omtale i bl.a. TV 2 Østjylland og Aarhus Stiftstidende, og evalueringen efter messen viste, at stort set alle besøgende gik tilfredse derfra – hele 96 % havde endda fundet nye plantebaserede produkter, som de ikke havde smagt før. Og 60 % af gæsterne – også hyppige kødspisere – svarede, at de var blevet inspireret til at spise mere plantebaseret fremover.

I København havde over 7.000 tilmeldt sig Plant Food Festival i Øksnehallen, som også her bød på gratis adgang for første gang. De mange stande bød velkommen med gode tilbud og smagsprøver, ligesom der var madworkshops og masser af ny viden og underholdning fra scenen.



Vores **Plant Food Festival-avis** på hele 24 sider blev omdelt som et tillæg til Politiken i ugen op til messen og sikrede derved, at alle Politikens læsere kunne nyde artiklerne om grøn kost, plantebaseret ernæring og danske virksomheders arbejde med forarbejdning. Det flotte forsidebillede samt en række billeder inden i avisen blev taget af vores video- og ernæringsmedarbejder Kasper Rebién og layoutet af Gitte Thrane.

På Plant Food Festival deltog projektleder Jeanne Svalebek med EU-projektet **"Divin-Food"**. Her havde projektet en stand sammen med nordiske bælgfrugtsproducenter: Food Bornholm, Naturbruget Tranum og Nordisk Råvara, ligesom de besøgende på standen kunne møde Innovationscenter for Økologisk Landbrug for at lære meget mere om de nordiske bælgfrugtssorter.

Projektet **"Plantebaseret Mad på Farten"** med projektleder Claire Demontreuil i spidsen deltog for første gang på Plant Food Festival, hvor der også blev uddelt "Plantebaseret Mad på Farten Awards".

Nedenstående vindere blev hyldet live på scenen for at gøre det enkelt, lækkert og tilgængeligt at vælge plantebaseret – når tiden er knap, men smagen stadig skal spille.

- Pico Pizza for "Årets plantebaserede takeaway-måltid"
- Beefy Cuts fra Organic Plant Protein for "Årets plantebaserede produkt til takeaway" (ekskl. dip/dressing)
- Kimchi Karma Bowl fra Wedo for "Årets navngivning af et plantebaseret måltid"
- Baba ganoush fra Ahaaa Engros for "Årets plantebaserede dip"

"Plantebaseret Mad På Farten" har til formål at sætte skub i udviklingen og efterspørgslen på plantebaserede måltider. Vi er langt fra i mål ... men vi er på farten.



FLERE AKTIVITETER FOR MEDLEMMER

Med vores nye outreach-kollega Sussi Lillelund har vi også sat gang i langt flere aktiviteter for medlemmer og potentielle medlemmer – både online og offline.

Vi har bl.a. holdt webinarer med fokus på:

- Hvordan du får nok ud af dine proteiner?
- Hvordan får vi et større plantebaseret udvalg i supermarkederne?
- Sådan finder du håb og handling gennem din kærlighed til dyr med psykolog Clare Mann
- Lær at nudge dig selv grønnere i hverdagen
- Lær at nudge dine venner til mere plantebaserede valg

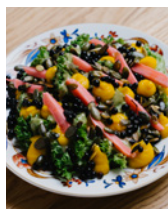
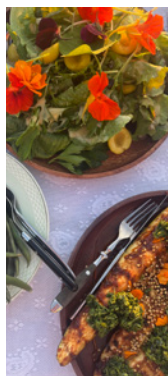
Vi har også holdt et hyggeligt familierangement, hvor verdensmålschef og naturformidler Martin Keller gik på oplevelse i Bøllemosen med børn og forældre. Herudover har vi holdt Sankt Hans-hygge, workshop med psykolog Melanie Joy om at gå julemiddagene i møde med ro og styrke, fællesspisninger, julehygge og sommerfest.

Vi har masser af spændende fysiske og online events i kalenderen for 2026, både for medlemmer og ikke-medlemmer, og glæder os til at kunne sende invitationer ud til alle disse.

I år fortsatte også udviklingen af vores Plant Food Community, som er et netværk for DVF-støtter, der gerne vil støtte vores arbejde økonomisk og samtidig komme tættere på "ma-

skinrummet" i vores arbejde, samt modtage særlige invitationer. Vores fundraiser Christian Winther er tovholder og har kommunikeret løbende med Plant Food Communitys medlemmer om deres ønsker og håb for vores arbejde i de kommende år.

Vi er glade for at kunne komme endnu tættere på vores medlemmer på denne måde og håber, at rigtig mange vil tage godt imod initiativerne. I 2026 forventer vi også at blive mange flere medlemmer, og til at sikre dette vil Sussi og Christian få hjælp fra vores koordinatør for fundraisingteamet, Mette Rasmussen.



DANISH PLANT-BASED DIPLOMACY



Med den fortsat store interesse fra europæiske aktører, relateret til Danmarks nationale handlingsplan for plantebaserede fødevarer samt Fonden for Plantebaserede Fødevarer med 1,3 milliarder til at styrke produktion og forbrug af plantebaserede fødevarer, har vores politiske arbejde i 2025 i høj grad stået i "Danish Plant-Based Diplomacy" tegn.

Dette betyder, at vi og vores samarbejdspartnere i regi af "Danish Plant-Based Diplomacy" i 2025 har deltaget i fysiske 30 events rundt omkring i Europa for at inspirere andre europæiske lande. Vi har blandt andet inspireret Polen, Spanien, Italien, Irland, Tjekkiet, Frankrig og Ungarn og delt vores erfaringer med, hvordan brobygning og samarbejde på tværs af landbrugs- og erhvervsorganisationer og grønne NGO'er er centralt for at sikre opbakning til udvikling af den plantebaserede sektor - herunder finansiering.

Til ProVeges event 'Plant Protein for Growth' præsenterede generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl den danske handlingsplan for plantebaserede fødevarer samt den danske støtteordning for plantebaserede fødevarer, herunder Danmarks tilgang til plantebaserede fødevarer med fokus på investeringer fra jord til bord – samt betydningen af at opbygge stærke samarbejder på tværs. Her deltog over 200 eksperter, virksomheder, forskere, investorer og politikere.

I Italien deltog bestyrelsesleder Mette Fisker til lanceringsarrangementet for det nyopstartede "RIPA – det italienske netværk for alternative proteiner" i Italien. Netværket er oprettet med direkte inspiration fra vores eget

"Netværk for Fremtidens Planteproteiner" – og Mettes præsentation havde derfor fokus på læringspunkter ifm. oprettelse, udvikling og fastholdelse af et sådant netværk.

Til arrangementet, som koordinator Johanne Jelnes havde stået for at understøtte, deltog både virksomheder, civilsamfundsorganisationer og forskningsinstitutioner.

Udover deltagelse i arrangementer i de enkelte EU-lande har vi ad flere omgange været i Bruxelles for at deltage i events, bl.a. et event med de andre EU-medlemsstaters repræsentanter i Bruxelles, eller holde oplæg for Europaparlamentets tværpolitiske gruppe for dyrevelfærd med fokus på, at der udarbejdes en europæisk handlingsplan for plantebaserede fødevarer og en europæisk plantefond i stil med den danske.

Danish Plant-Based Diplomacy ledes af vores EU Policy Manager Hanne Winter og plantediplomati-koordinator Johanne Jelnes. Initiativet er et samarbejde mellem Dansk Erhverv, DI Fødevarer, Økologisk Landsforening, Landbrug & Fødevarer, Tænketanken Frej, LandboUngdom, Plantebranchen og Dansk Vegetarisk Forening.



PLANT FOOD SUMMIT



Mandag den 20. og tirsdag den 21. oktober løb vores mest ambitiøse event til dato, EU-formandskabskonferencen 'Plant Food Summit', af stablen i Skuespilhuset i København. Her tog vi imod over 420 professionelle deltagere fra 38 lande, heriblandt alle EU-lande. Deltagerne var en blanding af embedsfolk fra næsten alle EU-landes regeringer, landbrugsorganisationer, tænketanke, erhvervs- og brancheorganisationer, civilsamfundsorganisationer, medier, finanssektoren og fonde. Formålet med topmødet var at skabe en platform for deltagerne, hvor de kunne lære, smage og opleve, hvordan Danmark integrerer plantebaserede initiativer som en del af udviklingen af et fremtidssikret fødevarer-system.

Projektleder Kenneth Fredslund havde sammen med partnergruppen stået for at arrangere to dage spækket med indhold. Der var præsentationer på hovedscenen, bl.a. med europæisk lancering af EAT-Lancet Kommissionen 2.0 ved Fabrice DeClerk, Science Director hos EAT, oplæg om 'The Story of Humanity – told through legumes' af kulinarisk journalist og forfatter Joël Broekaert, inspirationstale af Hollywood-skuespiller Kate Mara og velkomst af Ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri Jacob Jensen. Herudover havde deltagerne mulighed for at deltage på breakout-sessioner begge dage med fokus på hhv. 1) brobygning mellem land og by – og samarbejde omkring opbygning af en plantebaseret sektor, 2) innovation af afgrøder og produkter relateret til bælgfrugter og fermentering og 3) engagement af professionelle i flere plantebaserede måltider.

Som en del af programmet fik deltagerne mulighed for at spise plantebaseret middag på bl.a. Beyla, MadenItaly, Baka d'Busk og Bistrot Verde og netværke med andre deltagere fra deres land.

Dag 2 startede med ekskursioner til en række spændende virksomheder og aktører, som arbejder med udvikling af plantebaserede fødevarer og måltider. Deltagerne kunne derfor opleve og se konkrete eksempler på udviklingen.

Ekskursionerne gik til: Bispebjerg Hospital, Bælgkompagniet, Dansk Teknologisk Institut (DTU), DTU Biosustain, DTU Food, Hotel- og Restaurantskolen i København, Forskningsplatformen Højbakkegård, København Universitet, København Kommunes EAT-køkken, Novonesis, Spora og Tempt Foods.

De to dage summede af vidensdeling, nye samarbejdsmuligheder og ideer, og vi glæder os til at følge op på de mange kontakter i andre lande, vi har fået - i regi af Danish Plant-Based Diplomacy, som fortsætter de kommende år.

Topmødet blev økonomisk muliggjort af hhv. Novo Nordisk Fonden, Coefficient Giving og Tilt Collective, og partnerne bag Plant Food Summit var:

Københavns Universitet
Tænketanken Frej
Plantebranchen
Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Landbrug & Fødevarer
Økologisk Landsforening
Dansk Erhverv
Dansk Industri
Københavns Kommune
Food Nation
Concito
LandboUngdom
Danish Plant-Based Diplomacy
ProVeg International
Tilt Collective
Dansk Vegetarisk Forening



TIL KLIMATOPMØDE I BRASILIEN

I november drog generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl, projektleder for Forest Friendly Food Gry Bossen, koordinator Johanne Jelnes og programchef Louise Johansen mod Belém i Brasilien for at deltage på FN's klimatopmøde COP30. Her skulle vi afvikle 10 events og medvirke i yderligere 7 events. De tre fandt sted i den danske pavillon, hvor vi i år var officiel partner på pavillonen. Som partner ønskede vi at sætte de danske plantebaserede initiativer – handlingsplanen for plantebaserede fødevarer og Plantefonden - i fokus som to mulige konkrete klimaværktøjer til at understøtte en fremtidssikring af vores fødevarer.



Sideløbende med vores mange events holdt vi møder og havde dialog med ministre fra Ghana, Uganda og Colombia, Californiens landbrugsminister, samt andre regeringsrepræsentanter fra blandt andet Indien og Etiopien, foruden regionen Catalonien og provinsen Barcelona om de danske plantebaserede initiativer. Vi oplevede stor nysgerrighed på mulighederne for at oversætte de danske initiativer til andre kontekster.

Forud for vores deltagelse på klimatopmødet i Belém havde vi været i den brasilianske hovedstad Brasilia, og afholdt et event på den danske ambassade, hvor målet var at inspirere til fremtidige samarbejder om flere plantebaserede fødevarer. Vi organiserede også en workshop for 25 repræsentanter fra det brasilianske civilsamfund for at fortælle om de danske initiativer - Plantefonden og handlingsplanen for plantebaserede fødevarer - samt indhente input til, hvilke plantebaserede initiativer der er brug for finansiering til i Brasilien.

Vi ser frem til at fortsætte vores arbejde på den internationale scene i 2026, da vi ser stort potentiale for, at lande udenfor EU også får igangsat og afsat finansiering på regeringsniveau til plantebaserede initiativer.

I vores indslag i den danske pavillon deltog Ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri Jacob Jensen i en debat sammen Brasiliens landbrugsminister, og folketingspolitikere Rasmus Langhoff fra Socialdemokratiet, Linea Søgaard-Lidell fra Venstre og Dina Raabjerg fra Det Konservative Folkeparti deltog i en brobygningsdebat om, hvorfor der er bred politisk opbakning til handlingsplanen for plantebaserede fødevarer og Plantefonden i Danmark, hvorefter de indgik i en dialog med en politiker fra hhv. Brasilien og Canada. Det sidste event i den danske pavillon satte fokus på vigtigheden af at sikre finansiering til plantebaserede initiativer, og her deltog den danske ambassadør i Brasilien, foruden repræsentanter fra to internationale filantropiske fonde.



VORES HÅB OG ØNSKER FOR 2026

Vi håber, at en eller flere af vores europæiske kollegaer lykkes med at få deres regering til at præsentere handlingsplaner for plantebaserede fødevarer og finde finansiering til planen. Sker dette, vil det skabe vigtig og nødvendig forandring i de respektive lande, men også inspirere de danske politikere til at fortsætte lederskabet og ambitionerne på det plantebaserede område og fortsat prioritere midler til den plantebaserede sektor, bl.a. gennem Plantefonden. Vi er fortsat langt fra i mål, når vi ser på fordelingen af støtte kroner mellem animalske og plantebaserede fødevarer, og det er fortsat en høj prioritet for os i 2026 at få udlignet denne skævvridning.

Ligeledes er det et håb for det kommende år, at vi vil begynde at se grønnere menuer i alle de offentlige køkkener, så mange generelt følger kostrådene, og at alle danskere får nemmere adgang til nærende og plantebaserede måltider overalt i samfundet.

Herudover håber vi på at få medhold i Landsretten, hvor vi skal bekæmpe forskelsbehandling af en borger på baggrund af hendes etisk veganske overbevisning. Ankesagen er berammet til 7. september



2026 i Østre Landsret, og vi glæder os til, at ventetiden er overstået. Mange borgere kommer fortsat i klemme på hospitalerne, hvor de oplever mangel på nærende vegansk kost og derfor ikke får næring nok. Det er et stort ønske for os aktivt at få stoppet denne forskelsbehandling.

Et ønske for 2026 er, at hele samfundsdebatten kommer til at bære større præg af retvisende kommunikation om plantebaserede fødevarer, og at flere sundhedsprofessionelle kommer på banen i forhold til den positive effekt, en plantebaseret kost har på vores sundhed. Noget så simpelt som korrekt vejledning i planterig kost fra læger og diætister kan have en enorm betydning for den enkelte borger.

Der skal lyde en dybfølt tak til alle medlemmer, bidragydere, frivillige og ansatte - herunder vores uundværlige administrationsteam med sekretariats- og erhvervschef Mie Nordly, kontorassistent Marissa Bigtas, IT-specialist Adam Jensen og studentermedhjælper Astrid Bloch - og samarbejdspartnere for igen i 2025 at skabe betydningsfulde resultater sammen med os. Vi ser frem til endnu flere i 2026 - både nationalt og internationalt.

I ønskes alle et grønt og forandringskabende 2026.

SÅDAN KAN DU STØTTE DANSK VEGETARISK FORENINGS ARBEJDE:

🌿 Via hjemmesiden: vegetarisk.dk/bidrag

🌿 MobilePay til 25419

🌿 Kontooverførsel til 8401 1760307

Bidrag kan trækkes fra i skat op til 20.000 kr. i 2026 for alle bidrag til velgørende organisationer tilsammen. Skattefradraget kan mangedobles, hvis man tegner et gavebrev, der forpligter til donationer i mindst 10 år. Skriv til regnskab@vegetarisk.dk for yderligere information om sidstnævnte.