

HØNSEFØDDER & GULERØDDER

LEVNEDSMIDDEL & FØDEVAREMAGASINET

ET JORDNÆRT NYHEDSBREV, DER SÆTTER FOKUS PÅ LANDBRUG,
FØDEVARER, EKSPORT, MILJØ OG KLIMA OG HOTEL OG RESTAURANT

Uge 45 * 4. kvartal 2022 * 9. Årgang



Fejlnæring slår langt flere ihjel end klimaforandringer

Milliarder af mennesker har en fremtid med sygdom og for tidlig død. Fejlnæring vil slå langt flere ihjel end klimaforandringer

*Af Steffen Andersen
Formand i foreningen Verdens Bedste Fødevarer*

Foto: Tom McKenzie

To milliarder af verdens mennesker spiser for meget forkert mad. Og to milliarder spiser for lidt forkert mad. Den vestlige verden spiser for meget forkert, og det fænomen breder sig med økonomisk vækst til resten af verden. Det giver store forekomster af livsstilssygdomme, herunder diabetes. Samtidig spiser store dele af Sydøstasien og Afrika for lidt forkert, idet de ikke får nok næringstætte proteiner, hvilket giver problemer for blandt andet indlæring i skolen.

Det er en af grundene til, at FN's 17 verdensmål primært er en plan for, hvordan verden kan øge adgangen til kvalitetsfødevarer. Det er stadig afgørende for at undgå Bibelens fire apokalyptiske ryttere: sult, pest, død og krig.

Verdensmålene samler alle de vigtigste problemer i verden og inkluderer 169 delmål og 91 udtalelser. Fokus i de enkelte mål kan diskuteres. Men vigtigheden i at iscenesætte problemet "mad" kan kun svært diskuteres.

FN mener klart, at adgang til ernæringsrig mad – og afledte effekter af madfremstilling også gennem husdyrhold – er de væsentligste mål at nå. Det gennemsyrrer stort set alle mål og delmål. Uden næringstæt og tilstrækkelig mad dør vi. Klima udgør "kun" mål nummer 13, men ret beset har mennesket altid indrettet sig efter klimaet ved at varme huse op eller køle dem ned, så hvorfor taler vi næsten kun om klimaforandringer?

Artikler og mere eller mindre vederhæftig samtale og propaganda om klimaforandringer fylder på stort set alle moderne kommunikationsplatforme, og hvis man tillader sig at stille et kritisk spørgsmål om de bredt accepterede videnskabelige udlægninger, bliver man lynhurtigt gjort til skamme som klimatrold.

Der er ellers god grund til at give plads til skeptiske spørgsmål til det ensidige fokus på klima.

Fysiker *Jens Martin Knudsen* udtalte i en podcast udgivet efter hans død i 2005, at "videnskaben snarere er at karakterisere ved en proces, et forløb, end en samling af færdige resultater".

Det er værd at hæfte sig ved, for selvom der er bred enighed om, at klimaforandringerne er både reelle og menneskeskabte, kan der være god grund til at udfordre den etablerede sandhed. I det 18. og 19. århundrede var den gængse almene "viden", at Gud Skaberen var en slags urmager, der trak verden op og lod den løbe i henhold til hans fastlagte naturlove.

I dag er det moderne menneske overbevist om, at mennesket står foran "klima-komfuret" og bestemmer, om Jorden skal være en eller tre grader celsius varmere om 20 år. Er det sandt eller falskt? Med reference til Jens Martin Knudsen kan det i hvert fald konstateres, at videnskaben ved, at nye målinger giver nye indsigter, og at videnskabens "eksakte viden" ofte ændres radikalt.

I den hastige grønne omstilling bør vi gøre os selv den tjeneste at diskutere og undersøge godt og grundigt, hvorvidt vi begår en kæmpebommert ved at fokusere 100 procent på klimaforandringer.

Vores forfædre havde – drevet af nødvendighed – hele deres fokus på mad og vand. De overlod klimaet til guderne, men de havde selvfølgelig heller ikke adgang til vores dages nye teknologi, der giver adgang til stedse bedre måleinstrumenter og indsigt i generel klimahistorik og måling.

Den nye viden om klimaet er både målt og vejet. Men den er foreløbig løsrevet og mangler eksperimentel sammenhængsforståelse. Den er altså ikke en lovmæssighed som eksempelvis tyngdekraften. Det er værd at overveje, om vi kan fokusere vores indsats bedre, hvis vi eksempelvis afventer Nasas nye satellitovervågning af verdenshavenes udvikling. Med dem i hånden opnår vi mere dyrebare indsigter, hvorved vi kan forstå og opstille komplekse klimaproblemer samt formulere komplekse og bedre, langsigtede løsninger.

Det er der brug for. For selvom klimaforandringernes effekter kan synes alvorlige, er der grund til at huske, at adgang til ernæringsrigtig mad og vand er helt afgørende for mennesker på hele kloden. Samtidig har Afrika og Sydøstasien brug for billig energi til deres udvikling. Får de ikke det, bliver deres problemer til vores i form af eksempelvis voksende flygtningestrømme og stigende politisk ustabilitet.



Derfor spørger jeg dernæst: Er for langsom grøn omstilling vores største problem? Jeg mener nej.

Fordi fejlnæring i både rige og fattige dele af verden er en større trussel, idet det fører til livsstilssygdomme og underernæring, som potentielt udløser sult, pest, død og krig.

Vi har alt for lidt fokus på disse menneskeskabte forandringer, som kan gøre ubodelig skade. Primært på

grund af manglende civilisatorisk selvindsigt i vores moderne fødevarekultur. Derfor bør vi fokusere mere på at øge fødevareviden blandt befolkningen i både Danmark og globalt, så det bliver lettere at vælge den ernæringsrigtige mad.

Som det er i øjeblikket, har markedsføringsmaskinerne i hele fødevarekæden primært fokus på øget salg. Disse maskiner, der hvert år spenderer minimum 440 milliarder kroner på markedsføring, trænger i den grad til en omstilling, der sikrer, at mennesker i deres fødevarevalg ikke blot opfylder deres behov for fedt, salt og sukker.

I stedet skal fødevarebranchen hjælpe forbrugerne til fødevarevalg, der giver mennesker den rigtige ernæring og samtidig bidrager til bedre naturbeskyttelse, mindre klima- og miljøbelastning, øget dyrevelfærd og bedre arbejdsmiljø.

Ingen ved bedre end branchen, hvad der kan og bør gøres for at bygge en bedre global fødevareforsyning, og det kan ikke være for meget forlangt, at den også bruger sine markedsføringsapparater på at oplyse og vejlede verdens forbrugere til et sundere og mere bæredygtigt forbrug gennem vidensbaseret markedsføring.

Danmark har som en af verdens førende fødevarenationer alle muligheder for at hjælpe med at lukke de apokalyptiske ryttere ude – og samtidig bidrage til en fødevareproduktion, der bekæmper udledningen af klimagasser.

Lad os tage et opgør med det altomfavnende klimafokus og åbne diskussionen for, hvordan Danmark kan blive centrum for verdens fjerde fødevarerevolution. Derved kan vi undgå, at fire milliarder mennesker nu og i fremtiden har et stort problem med mad.

NB! Denne artikel blev bragt første gang i Kr. Dagblad den 3. november



Prisen for drikkevandsplan bliver ikke under 20 milliarder

Et forbud mod brug af pesticider på 200.000 hektar landbrugsjord vil koste mindst 20 milliarder kr. i erstatning til de berørte lodsejere

Det vurderer Landbrug & Fødevarer på baggrund af de beløb, landmænd er tilkendt i erstatning, hvor kommuner har nedlagt forbud

mod at landbrugsarealer sprøjtes. Det er de samme restriktioner, som S, SF, RV, EL og Alternativet vil gennemføre på 200.000 hektar.

Der har det seneste år været afgjort flere sager om erstatningens størrelse. Den er i alle tilfælde landet på 100.000 til 110.000 kr. pr hektar.

- De 20 milliarder er et konservativt estimat. Vil man lave påbud på noget af den bedste landbrugsjord, så bliver regningen højere, siger *Søren Søndergaard*, formand for Landbrug & Fødevarer.

Estimatet er beregnet med udgangspunkt i Finanstilsynets vejledende jordpris til værdiansættelse af landbrugsjord og de faktiske jordpriser opgjort af Danmarks Statistik.

For hele Danmark ligger den på knapt 150.000 kr. Men der handles også landbrugsjord til 225.000 kr.

- Dertil kan forslaget have afledte effekter, der fører til at erstatningen må blive større. Hvis en væsentlig del af arealet hos en bedrift ikke kan drives længere, så kan det være meget afgørende for om de øvrige dele af virksomheden, for eksempel dyreholdet, er rentabelt. I så fald vil erstatningsbehovet stige markant, siger *Søren Søndergaard*.

Forslaget vil få store negative konsekvenser for landbruget og fødevarerindustrien. Det vil føre til konkurser og tabte arbejdspladser i landdistrikter.

- Indgrebet, som ikke er nødvendigt ifølge Miljøministeriets vurderinger og førende eksperter, er endnu et tillidsbrud fra regeringen oveni kravet om en CO2-afgift på landbrugets biologiske processer. Samlet set er det et lammende og dybt useriøst slag mod de danske landmænd og landdistrikterne, siger *Søren Søndergaard*.



Valgflæsk revet ned af hylderne

Aldrig før har Danish Crown solgt så meget flæsk i skiver på så kort tid. De sidste to uger op til valgdagen er solget 50 pct. større end til Folketingsvalget i 2019

Hvis danskerne er ved at være mætte af valgkamp, så har de til gengæld masser af appetit på valgflæsk. Maskinen, der skærer flæsk i skiver, og linjen, der gør pakkerne klar til supermarkederne, har nærmest kørt uafbrudt de sidste tre uger på Danish Crowns slagteri i Herning.

For allerede få dage efter valget blev udskrevet, måtte Danish Crown melde udsolgt af stegeflæsk i ugerne op til valgdagen. Salget er nærmest eksploderet, og Danish Crown sætter salgsrekord med et salg, der faktisk er 50 procent større end ved Folketingsvalget i 2019.

Derfor har det været lidt af et puslespil at få kundernes ønsker og de forhåndenværende mængder til at gå op.

- Vi har aldrig før solgt så meget flæsk i skiver på så kort tid. Der har været en helt overvældende opbakning fra alle vores danske kunder, så vi har kæmpet benhårdt med at gøre alle kunder så tilfredse som muligt. Med så flot et salg må vi konstatere, at danskerne virkelig har taget stegt flæsk til sig som retten, der hører til på en valgdag, fortæller *Peter Bendixen*, der er ansvarlig for salget til de danske detailbutikker hos Danish Crown.

For mange danskere er det blevet en tradition at spise stegt flæsk med persillesovs til vælgermøder eller hjemme ved spisebordet på valgaftenen. Også i kantinerne på de danske arbejdspladser har de haft travlt med at få bestilt flæsk hjem til valgdagen. Med den lidt længere valgkamp denne gang har Danish Crown i modsætning til tidligere haft mulighed for at planlægge produktionen af brystflæsket.

- Til foodservice har vi set et rigtig flot salg af brystflæsk. Faktisk har aftrækket været så stort, at vi har draget stor fordel af, at vi uden at gå på kompromis med kvaliteten kunne fryse produkterne ned på forhånd, ellers havde vi hverken kunne stikke eller bekende over for vores kunder. Jeg synes også, at de private slagtere i år virkelig har taget flæsk til sig, og har været med til at markedsføre det. Det har også givet et boost til det samlede salg, siger *Søren Overgaard*, der er ansvarlig for salget til foodservice i Danmark.

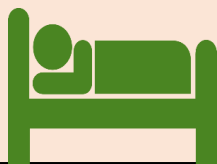


Det er forholdsvis nyt, at begrebet "valgflæsk" er blevet konverteret fra at være et synonym for politikernes mange løfter til vælgerne under i valgkampen, til servering af stegt flæsk i forbindelse med vælgermøder og på valgdagen. Det vandt for alvor frem i 1990'erne, hvor en del kroejere, der lagde lokaler til valghandlingen, så en forretning i at sælge stegt flæsk til vælgerne, når de havde sat deres kryds.

Fakta:

Begrebet valgflæsk har eksisteret i langt over 100 år. Det er fundet i en artikel i Østsjællands Folkeblad helt tilbage i 1889 og research har vist, at det især blev taget i brug i forbindelse med et lovforslag om beskatning på salg af brændevin og øl i netop 1889. Litterært optræder valgflæsk i digteren L.C. Nielsens digtsamling *Mit Land* fra 1898. Han skriver:

*Nu lokkes der med Løfter
Nu angles der med Ord
Og Valgflæsket skæres for
Ved Folkets Bord*



NYT FRA HOTEL & RESTAURATIONSBRANCHEN



**BLIVER 600 M2 STØRRE:
TEATER UDVIDER MED
RESTAURANT OG BAR**
Når du fremover skal til koncert, comedy eller en tredje form for show på Bremen Teater, kan du kombinere oplevelsen med en tur på en ny bar – og snart også en ny restaurant

Nu åbner folkene bag Bremen Teater og Hotel Cecil et nyt sted, der er placeret i forlængelse af Bremen Teater. Stedet hedder Kolme og skal fungere som både kaffebar, frokostkantine, møde- og selskabslokaler samt bar med DJ's og servering frem til kl. 03 fredag og lørdag, skriver MigOgKbh.dk.

På sigt skal Kolme også være en regulær restaurant, der kan tilbyde "dinner and show"-billetter til Bremen Teaters mange arrangementer.

Læs mere her: www.migogkbh.dk / Kilde: HORESTA



I DAG FINDES VINDERNE AF YOUNG CHEF 2022 - KONKURRENCE FOR UNGE KOKKE- OG TJENERTALENTER

**Konkurrencen afholdes på
College360 i Silkeborg**

Til konkurrencen Young Chef 2022 på College360 i Silkeborg dystes kokke- og tjener elever fra skoler i hele landet om at vinde 1. præmien på 35.000 kroner, til en rejse og et besøg på gourmetrestaurant. 2. præmien er 10.000 kroner til restaurantbesøg i Danmark.

Deltagere i år er fem hold fra: College 360, Silkeborg * TechCollege, Aalborg * Kold College, Odense * ZBC, Slagelse * Hotel- og Restaurantskolen, København

Hvert hold består af to kokkeelever og en tjener elev. Udfordringen går ud på at vise, hvem der er bedst til at sammensætte den mest velsmagende menu med et bæredygtigt fokus samt præsentere denne så professionelt, indbydende og gnidningsløst som muligt i et tæt samarbejde mellem kokke- og tjener elever.

Der er i konkurrencebetingelserne indlagt div. benspænd og faste råvarer, som eleverne har trænet med. Der vil blandt andet blive serveret muslinger, gråand, oste fra Arla Unika, grøntsager fra GartnerHjælpen og chokoladedessert. Young Chef arrangeres af Team Gastronomi Danmark, støttet af 3F - Privat Service og Restauration, HORESTA og Food Organisation of Denmark. Kilde: HORESTA



4 UD AF 10 DANSKERE VIL BETALE EKSTRA FOR BÆREDYGTIGHED PÅ RESTAURANTER OG CAFÉER

Danskerne vil have mere bæredygtighed på menukortet på landets restauranter og caféer, og de er villige til at betale ekstra for at nå dertil. Det viser en ny undersøgelse fra Arla Pro

Danmarks klimaaftryk var blandt de helt store emner i årets valgkamp. Og det er ikke kun politikerne, der har holdninger til, hvordan vi opnår et mere bæredygtigt Danmark. Det gælder også forbrugerne. 8 ud af 10 danskere forventer nemlig, at danske restauranter gør en indsats for at levere bæredygtig mad. Det viser en undersøgelse fra Arla Pro. Derudover svarer 4 ud af 10 danskere, at de er villige til at betale ekstra for at spise på en restaurant eller café, som har implementeret mange tiltag for at være bæredygtig.

“Danske forbrugere stiller højere og højere krav til, hvad de spiser. Særligt bæredygtighed har fået en stor rolle i vores forventninger, når vi spiser ude. Det tror jeg ikke, at den aktuelle krise ændrer på, selvom folk har færre penge mellem hænderne. Det er en oplagt mulighed for de danske restauranter at udnytte den interesse, forbrugerne viser, til at skabe en mere bæredygtig fødevarerbranche,” siger *Jesper Vanghøj*, der er marketingansvarlig hos Arla Pro.

PLANTETOPMØDE VAR EN SUCCES: BANER VEJ FOR FLERE GRØNNE TALLERKNER I DE PROFESSIONELLE KØKKENER

Med mere end 165 deltagere fra hele landet er det netop afsluttede Plantetopmøde en vigtig begivenhed for fødevarerbranchen og især for arbejdet med at få flere planter på de professionelle tallerkner

Mandag var planteentusiaster fra hele landet samlet til Plantetopmøde i Aarhus. For nogle er det de faglige aktiviteter, der trækker, for andre er det netværket og den direkte kontakt mellem køkkenchefer og avlere. Programmet bød på workshops, plantelyndates og åbent køkken. 13 køkkenchefer fra nogle af landets bedste planterestauranter lavede showkøkken med lokale planter i sæson, mens deltagerne smagte og lod sig inspirere af nye smagsindtryk. En af de køkkenchefer, der stod bag komfuret på Plantetopmødet, var Matilde Grue fra Restaurant Blink i Skagen. Hun serverede saltbagte dark detroit-rødbeder og Læsø-skalotteløg fra Tranum Naturbrug med en praliné på boghvede og vilde hindbær. “Jeg har fået mange spørgsmål til min praliné. Da jeg først knækkede koden til at lave praliné, var der en verden af muligheder, der åbnede sig for mig. Så det tip har jeg delt flittigt med Plantemødets deltagere. Pralinéen er ligesom en tahin, og du kan lave den med alle slags kerner og nødder. Rist dem i ovnen, blend mens de er varme og tilsæt lidt olie undervejs og til sidst koldt vand. Så får du et smagsgivende og mættende element til din planteret, som du kan bruge som dressing, dip eller krydderi”, siger Matilde Grue fra Restaurant Blink i Skagen.



HØNSEFØDDER & GULERØDDER LEVNEDSMIDDEL & FØDEVAREMAGASINET

Udgives af REDSTONE COMMUNICATION
Ansvarshavende Chefredaktør Knud Meldgaard
Direkte mobil 5181 2837 * kem@meldgaard.mail.dk