

Thoughts for food: Hvordan ændrer vi madvaner?

Noter fra seminar i Roskilde 16-6-2022



Danskeres madvaner

- Vi bruger mindre tid på at lave mad
- En mindre andel af maden er hjemmelavet
- Retterne er stort set som de var for ti år siden.
- Pizza, rugbrød med pålæg og kylling med kartofler er top tre.
- 3 ud 4 spiser, som de har gjort i mange år, kød hver aften
- Kun 1 ud 4 af danskerne synes at klimavenlig mad (mindre kød, mere grønt og flere bælgfrugter) passer ind i deres nuværende madvaner.
- Bopæl, uddannelse, alder, køn og tilgang til sundhed og miljø har stor betydning for madvanerne. 3% spiser vegetarisk eller vegansk - næsten en fordobling over det seneste årti, men stadig et lille tal.

Barrierer

Mad er koblet til social status, identitet, kultur, følelser, minder, traditionelt madsamvær, indgroede vaner, modstand imod gode råd - og prisbarrierer. Kød smager godt og indgår i de retter som familien bedst kan lide. Det er svært for de fleste at lave lækker mad uden kød.

Nye vaner – men hvordan?

Hvordan ændrer vi madvaner, og hvordan kan madaktører fra jord og stald til bord og affald i Roskilde gøre en forskel? Det var emnet for et seminar den 16. juni 2022. Deltagerne spændte fra Roskilde Kommune over Zealand Business College (ZBC) og Zealand Erhvervsakademi, der begge udbyder fødevarer-uddannelser, til en klima-orienteret folkeskole, madspilds-NGO'en Madoasen, Roskildes Økologiske Fødevarerfællesskab og Grønt Omstillingsforbund. Hannibal Hoff, chefkonsulent ved Madkulturen.dk og Jonatan Leer, adjunkt og madkulturforsker fra AAU, satte fart i debatten med indledende oplæg, efter en varm velkomst fra Lisbeth Perthu, ZBC. ZBC, der stadig hedder Slagteriskolen i folkemunde, havde venligst lagt lokaler til. Mere info om seminaret: skriv til info@go-roskilde.dk.



Løsninger og strategier

Der er ingen enkle svar! Der er mere eller mindre "intensive" strategier:

Langsom reform?	Plantemad skal gradvis gøres til den nye normal, hvor mange ændrer vaner lidt, fremfor at nogle ændrer meget. Klimavenlig mad skal tilpasses madkulturen i Danmark, snarere end omvendt. Når kød en dag er tilvalget i alle køkkener, er vi ved at vende på tallerkenen.
Revolution – nu?	Radikale initiativer – f.eks. ingen kød til Roskilde Festivalen – kan skabe modstand, men skaber også opmærksomhed om alternative måder at spise og være sammen på.

Hvad kan vi gøre i Roskilde?

- Samarbejde på tværs af de offentlige køkkener. Måske inspirationsevents med "stjernekokke" på tværs?
- Små skridt med gradvis omstilling virker, viser erfaring med ændring af råvarerne i Roskildes plejecentres mad.
- Gå den mindste modstands vej hvor flest er enige: reducer madspild, lidt mindre kød, fra rødt til hvidt kød.
- En stor del af omstillingen starter hos børnene.
- Udbred viden om næring i klimavenlig kost, bekæmp myter om at kød er en ernæringsmæssig nødvendighed.
- Nudging kan gøre det lettere og lækere for danskerne at indtage klimavenlig kost.
- Giv kokkelever med forstand på at lave vel-smagende klimavenlig mad mulighed for at formidle deres viden til borgere.
- Sæt fokus på madspild i offentlige institutioner.
- Overvej store eller små lokale madfestivals der præmierer velsmag (f.eks. "falafel-festival"), med klima-gode råvarer.
- Hjælp madprofessionelle med at forstå brug af og begrænsninger i databasen om kostens klimaafttryk.
- Lancere en kvalitetstrend der præsenterer velsmagen af et lokalt fødevarerprodukt med lavt CO₂-aftryk.

Seminaret gav plads til de første nye kontakter og mulige samarbejdspartnere: Madoasen og Lindebjergskolen blev enige om at undersøge, om de kan samarbejde om at reducere madspild. I efteråret 22 følger vi fra Grønt Omstillingsforbund op på seminaret for at konkretisere de næste skridt.

Fire take-aways til menuen?

- 1 - Tal til maven med velsmag – ikke til hovedet med bedreviden
- 2 - Arbejd for at mange ændrer lidt - i stedet for at nogle få ændrer meget
- 3 - Søg eller skab sjovt fællesskab om maden
- 4 - Del erfaringerne, byg netværk på tværs i kommunen (og videre ud...)

Noter ved August Søndergaard og Nils Boesen – de foregiver ikke at være komplette!