



Tale til **Åbning af Copenhagen Cookings festivalplads og udstillingen Madens Helte** den 24. august 2022

Indledning

Tak Pelle. Og tak for, at jeg må komme og åbne festivalpladsen her på Israels Plads.

Hele byen simrer af mad. København har jo virkelig ild under sig, når det gælder gastronomi.

Med denne festival får I hele byen til at snuse, smage og snakke om hvad og hvordan vi skal spise.

Selvfølgelig skal vores hovedstad hyldes for at lave noget af det bedste mad i verden.

Og med den her festival hylder vi, hvordan gode madoplevelser bliver gjort tilgængelige for alle.

Med langbordsmiddage, workshops og som her: med en fotoudstilling af nogle af 'Madens Helte', dem med visioner for, hvor vi skal være som mad-land i fremtiden.



Klimaet er med til bords

Men når vi fejrer madscenen, fejrer hyggen, er der en middagsgæst med til bords, som vi ikke må glemme: klimaet.

Vi kommer til at spise anderledes i fremtiden. Det er vi nødt til. Både for kloden og for livvidden.

Det er en stor opgave! Lige nu udleder en helt almindelig dansker som dig og mig, hvad der svarer til 2 ton Co₂. Kun fra dét vi spiser og drikker. Hvert år!

Så vores tallerken er fuld af udfordringer, når vores madkultur skal gøres mere klimavenlig. Ja, uden tvivl. Vi er jo vanedyr – siger jeg som pariserbøf-entusiast. 😊

Men det er også en tallerken, der bliver fyldt med masser af ny mad: velkendte klassikere i en planteudgave. Bælgfrugter. Nye spændende fisk.



Ved at spise anderledes kan vi reducere klimaftrykket fra vores mad med helt op til 40 pct.

Og hvem er bedre til at introducere os for og lære os om ny mad end vores dygtige restauranter?

Madlandskab 2030

Det kommer til at kræve et omfattende samarbejde.

Men der er vilje til forandring. I hele kæden.

Det var dét, der inspirerede mig til at samle nogle af de mest toneangivende stemmer i vores land og udgive bogen 'Madlandskab 2030' tidligere på sommeren.

I bogen har jeg samlet over 30 ildsjæle, politikere og organisationer, der hver især har visioner for fremtidens tallerken.

Bogen er spækket med innovation og bud på løsninger – på alt fra produktion til fællesskaber omkring bordet.

Nogle af dem ser I hér: det er 'Madens Helte'.

Det er bare nogle af dem, der har kastet sig over forandringen af vores madkultur.

Og de er langt fra alene. Du og jeg er også med.

Vi kan få mad til at gå fra hygge til handling bare ved at ændre lidt på vores vaner. Spise lidt grønnere. Smide lidt mindre ud.

Jeg håber, at deres budskaber kan være med til at inspirere jer.

Forandring kræver begejstring

Det er også en forandring, der kræver begejstring. Og det er jo hér, I om nogen kommer ind i billedet.

For vi skal fejre – men vi skal også forandre.

Og det kan vi ikke uden alle de lækre smagsoplevelser, festivalen her kan være med til at give.

For god og klimavenlig mad er en stærk fællesskaber.

Det skal vi løbe videre med – på tallerkenen og i produktionen. Så vi får lavet de her ændringer, der skal til, og tør at gøre noget nyt.

De professionelle køkkeners store potentiale

Vi spiser mere og mere ude. Og vi kommer til at spise anderledes.

Derfor har vi brug for kokkene og deres håndværk, så vi ikke føler, at vi går på kompromis med dét, der smager godt.

De professionelle køkkener serverer tusindvis af måltider hver dag: her er der en kæmpe motor for forandring!

Jeg håber, at flere vil gå ind i madbranchen. Det er en stor del af min vision for 2030.

At klimabevidste unge vil gå direkte efter den og at kokkene ikke står alene om den bæredygtige udvikling.



De arbejder sammen med kreative landbrugere, mejerister, ingeniører, kemikere. Alle trækker maden i en mere klimavenlig retning.

Afslutning

2030 er ikke så langt væk.

Det er fedt, at alle I, der er her i dag, er med på rejsen derhen.

At I er med til at udnytte den kraft, maden byder på.

Tallerken for tallerken.

God festival! Og tag endelig en bog med, når du går – eller find den på madlandskab.dk.

Og lad os så få åbnet den tønde med festivaløl!