



TALEPAPIR

**Tale til konference på Københavns
Universitet "Fra hakkebøf til plantebøf –
sådan bliver fremtidens bæredygtige kost en
succes" 5. april 2022**

Tak for invitationen. Jeg har virkelig **glædet mig** til at komme her i dag.

Klimadagsordenen har været en game changer, som har gjort **fødevarer til storpolitik**.

En **tredjedel** af udledningerne af drivhusgasser kommer fra vores fødevarer. Det skal vi gøre noget ved.

Bliver det nemt? Glem det!

Jeg ser **tre** mega store udfordringer for mig:



TALEPAPIR

Vi skal dreje **forbrugernes efterspørgsel** mod klimavenlige fødevarer.

Vi skal udvikle et helt nyt **udbud** af velsmagende alternativer til kød.

Og vi skal sikre, at **animalske fødevarer** bliver mere klimavenlige.

Kostråd og forbrugernes efterspørgsel

Lad mig begynde med **forbrugerne**. Gennemsnitsdanskeren kan begrænse udledningen af CO₂ fra sin egen kost med **31 til 45 procent** ved at følge regeringens nye kostråd, siger Klimarådet.

Det er altså lidt **vildt!**

Men kostadfærd er **svær** at ændre.



TALEPAPIR

For eksempel er vi oppe imod '**vanens magt**'. Hvis man er vokset op med karbonader og en bøf om lørdagen, så springer man ikke over til rød linsesuppe med kokos *over night*.

Og så er der '**ganens magt**'. Som menneske forbinder man madoplevelser med **livskvalitet** og **det gode liv**. Hvis du er vild med pariserbøf med rå æggeblomme, vil du helst ikke skære den ud af dit liv.

Og da slet ikke, hvis der er én, der fortæller dig, at du skal. **Halfdan Rasmussen** skelner i et af sine børnedigte mellem Forbudtland og Mågodtland. Vi afskyr Forbudtland. Vi elsker Mågodtland.

Endelig er der en fare for, at snakken om klimavenlig kost bliver en **indforstået snak**, **den højere middelklasse** tager med sig selv. Og det er farligt.



TALEPAPIR

For det er først den dag, **betonarbejderen** Allan fra Struer sætter linsesuppen og vegetarburgeren på bordet, at forandringen har fundet sted.

Vi skal bruge helt nye greb

Når vi vil forandre danskernes kostvaner, er vi altså oppe imod en række barrierer. Men det er **ikke Mission Impossible**.

Læren er, at vi skal kommunikere i **øjnehøjde**. Vi skal kommunikere **Mågotland**. Ikke Forbudtland. Vi skal inspirere. Ikke belære.

Og så skal vi huske **humoren**. For nylig lavede nogle journaliststuderende en video til Fødevarestyrelsens kostrådskampagne med ørehænger-sangen **'Hvad fuck er en bælgfrugt?'**. Den er sjov. Original. Og peger frem.



TALEPAPIR

Vi skal også bruge helt nye nudginggreb

Hvis vi vil ændre, hvad vi danskere lægger på vores tallerkener, kan vi ikke nøjes med den **værktøjskasse**, som politikere har brugt i årevis. Den med **love og regler**.

Så skal vi hente nye greb fra **nudging-skuffen**. Det handler også om at indgå **alliancer** med organisationer, virksomheder, iværksættere, eksperter, tænketanke, kendisser, køkkenpersonale og andre helt ude i de yderste led.

Vi skal forandre – sammen. Lad mig give et eksempel:

Hver dag bliver der tilberedt **650.000 måltider** i kantiner, på skoler, i børnehaver og på plejehjem.



TALEPAPIR

Tænk nu, hvis disse køkkener tilberedte flere smagfulde **klimavenlige måltider**? Så ville vi for alvor kunne flytte noget.

Derfor har regeringen afsat penge til **puljer**, der skal styrke **økologi- og klimaomstilling** af offentlige køkkener og fremme brugen af de nye kostråd i professionelle køkkener.

Der er også lanceret **kostråd** til professionelle køkkener. Og næste mål er at fastsætte **minimumskriterier** for bæredygtige indkøb af fødevarer i den offentlige sektor.

Vi skal udvide paletten med smagsoplevelser

Den første store udfordring på vejen mod den klimavenlige kost er altså, at vi skal inspirere danskerne til at **efterspørge** klimavenlige fødevarer.



TALEPAPIR

Men – og nu bevæger jeg mig over til den anden udfordring – dét kan kun lykkes, hvis vi også udvikler **attraktive** klimavenlige alternativer til hakkebøffen.

Danskeren må ikke opleve, at dét at spise klimavenligt handler om at reducere sin livsglæde.

Derfor skal vi udvikle nye plantebaserede alternativer til kødet, der er forbundet med **herlige smagsoplevelser**. Hvis den plantebaserede burger er en flad oplevelse, taber vi det hele på køkkengulvet.

Landbrugsaftalen, som næsten alle Folketingets partier blev enige om en sen mandag aften i oktober, er et offensivt svar på præcis dén udfordring.

Her er ambitionen at **rulle paletten** med helt nye **smagsoplevelser** og klimavenlige fødevarer **ud**.



TALEPAPIR

F.eks. etablerer vi en ny **Fond for Plantebaserede Fødevarer**. Vi udarbejder en **handlingsplan for plantebaserede fødevarer**. Og vi sætter mange penge af til at forske, udvikle, producere og markedsføre plantebaserede fødevarer.

Med landbrugsaftalen satser vi også på **bioraffinering**, som kan udnytte proteinindholdet i f.eks. græs så meget, at græs kan blive brugt til foder til høner og grise. Og hvorfor ikke også til mennesker? Det er ikke **science fiction**, siger eksperterne.

Allerede nu er **virksomheder** i fuld gang med at bruge bioraffinering til at lave smagsaromaer og øge proteinindholdet i fødevarer.

Og det stopper ikke her. For mig at se står vi over for en **bioøkonomisk revolution**, som kan bane vejen til ny kost og nye smagsoplevelser.



TALEPAPIR

Hele det område, der handler om at skabe klimavenlige alternativer til kød og helt nye plantebaserede fødevarer, kan blive **stort**. Sindssygt stort. Og det kan gå **hurtigt**. Sindssygt hurtigt. Med masser af arbejdspladser og eksportindtægter.

Jeg ser også for mig, at udlandet vil **kopiere** de danske løsninger, og dermed vil Danmark få en indflydelse på den **globale klimakamp**, der rækker langt ud over, hvad vores størrelse berettiger til.

Men alt det her forudsætter et **mega stærkt teamwork** mellem politikere, eksperter og fødevarerhvervet. Vi politikere kan formulere **målene** og skabe **rammerne**, men det er **erhvervet og eksperterne**, der skal gribe de kæmpe muligheder, der ligger foran os.



TALEPAPIR

Klimavenlige animalske fødevarer

Vi skal altså øge efterspørgslen efter klimavenlige fødevarer med den ene hånd og skabe et stort udbud af velsmagende **kødalternativer** med den anden.

Men betyder det så, at målet er nået den dag, hvor danskeren én gang for alle har erstattet **nakkekoteletten** med en **plantebøf**?

Nej. Der vil i 2030 **stadig være** nakkekoteletter, yoghurt, røde bøffer og andre animalske fødevarer på spisebordet. Det skyldes, at vi lever i Mågodtland.

Men én ting vil være forandret i fremtiden: De danske **nakkekoteletter** vil være markant **mere klimavenlige** end i dag.



TALEPAPIR

Hvordan sikrer vi, at de animalske fødevarer bliver mere klimavenlige? Det er den **tredje udfordring**, vi står overfor.

Her er **landbrugsaftalen** igen vigtig. Med aftalen skaber vi **klimavenlige stalde**, gylletanke og marker med afsæt i den viden, vi allerede har.

Og samtidig slipper vi den **teknologiske kreativitet** løs. Målet er, at fremtidens kvæg vil udlede **mindre metan**, fordi vi har udviklet tilsætningsstoffer til foder. Og at høner og grise vil spise **mindre korn og soja**, fordi vi har udviklet proteinholdigt bioraffineret græs.

Afsluttende

Samlet står vi altså over for tre **mega store** udfordringer i fremtiden:



TALEPAPIR

Vi skal skabe helt **nye kostvaner** hos forbrugerne.

Vi skal have et **nyt stort udbud** af velsmagende alternativer til kød.

Og vi skal gøre den **animalske** produktion langt mere **klimavenlig**.

Det bliver hamrende **svært**. Men jeg er **stor optimist**.

Det skyldes, at vi allerede har taget **store skridt** på alle tre områder.

Når jeg taler med **udlændinge**, er de **imponerede** over de danske ambitioner og resultater, når det gælder den grønne omstilling af fødevarerektoren.

De er også imponerede over, at det er lykkedes at skabe **bred opbakning** til de store forandringer.



TALEPAPIR

Som vi så det med **landbrugsaftalen**, der ikke bare blev bakket op af stort set alle Folketingets partier, men også af landbruget og grønne ngo'er.

Det med den **brede involvering** er **nøglen til succes**, når det handler om den grønne omstilling af fødevaresektoren.

For nylig læste jeg **Sigge Winthers fremragende bog** 'Entrepreneurstaten'. Hans pointe er, at vi kun kan løse de store vilde samfundsproblemer, hvis politikere **involverer de** kræfter, som skal bære forandringen igennem derude.

Det er **spot on**. Og det er præcis dét, der er **kernen** i den store forandring af fødevaresektoren, jeg har fortalt om i dag.

Vi skal **involvere** fødevareerhvervet. Og forbrugerne. Og de grønne ngo'er. Og eksperterne.



TALEPAPIR

Og samtidig skal vi gribe ud efter en ny **generation** af klimabevidste og entreprenante unge. Jo flere **grønne landbrugere**, mejerister, kokke, diætister, teknikere, ingeniører, kemikere og forskere, vi **kan få uddannet** – jo bedre!

Hvis planen lykkes, så har vi ikke bare skabt en **grøn fødevaresektor** i Danmark. Så har vi også skabt et nyt **dansk eksporteventyr**. Og vi har **inspireret** resten af verden.

Jeg kan ikke se, hvorfor det ikke skulle lykkes.

Tak for ordet.

Og god konference.