

Erhverv

Udgiver
Morgenavisen
Jyllands-PostenAnsvarshavende
chefredaktør
Jacob NybroeMagasinredaktør
Jakob VestergaardRedaktør
Rasmus Bloch
Hansen/
Media MoversLayouter
Trine Münster-
Swendsen/
Media MoversForsidefoto
Cathrine YdeKontakt
temasektion@jp.dk

Linser og kikærter skal ikke på jordomrejse

Der er brug for kortere forsyningslinjer og værdikæder, viser både krigen i Ukraine og coronapandemien. Større fokus på bælgfrugter er en kæmpe mulighed for dansk landbrug – og en gevinst for vores klimamål.



Lone Belling opfordrer til, at vi i højere grad begynder at dyrke linser i Danmark. Arkivfoto: Finn Frandsen

FORBRUGERTRENDS LONE BELLING



Omlægningen af dansk landbrug til flere linser og færre bøffer kan ikke alene drives af individuelle forbrugeres efterspørgsel efter mere planterig mad.

Når ulvetimen nærmer sig, og aftenens menu skal besluttes, er der langt til de grønne intentioner, og så tager autopiloten over. Dansk landbrug kan med rette sige, at man jo bare leverer, hvad forbrugerne efterspørger, når de griber ud efter hakket oksekød til endnu en omgang lasagne.

Hvis grønne forbrugertendenser skal blive til en vænevende bølge og mainstream, skal hele værdikæden i spil, og her er landets kantiner vigtige aktører. Dagligt serveres der 650.000 måltider i offentlige kantiner, og deres udbud kan friste ganer, nudge vaner og åbne for både sundere og mere klimavenlige valg.

Nysgerrighed og maddannelse begynder nok i børnehavens køkken, men det kan den nødvendige omstilling ikke vente på. Den skal også næres i de voksnes kantiner, så grøntsager og bælgfrugter bliver tradition både på arbejde og i hjemmet.

En intern klimaafgift i kommunerne på klimabelastende fødevarer kan understøtte udviklingen, som det ses i Aarhus.

Kantineledere fravælger oksekød, tilvælger kylling og linser og serverer bønnekager til eftermiddagskaffen på plejehjemmet. Det har på blot et kvartal nedsat forbruget af oksekød med 30-40 pct. og skabt en CO₂-reduktion på 275 ton.

Fødevarerhvervet har her en fantastisk mulighed for at understøtte kantinerne med sunde, smagfulde og prisvenlige alternativer. Mange progressive madprofessionelle er allerede i gang med omstillingen, men har

brug for dygtige og stabile leverandører – og gerne af lokale produkter.

Coronapandemi, krig og ustabile relationer mellem stormagterne har udfordret forestillingen om globaliserings velsignelser. Sammen med danskerenes forventning om, at virksomheder og staten tager ansvar for den bæredygtige omstilling, er der opstået behov for både dansk og europæisk selvforsyning, tættere partnerskaber og kortere værdikæder. Linser og kikærter behøver ikke rejse hele vejen rundt om jorden, men kan dyrkes i Danmark.

PureDansk leverer økologiske linser, ærter og hestebønner, dyrket og pakket i Danmark til bl.a. kantiner og restauranter. Det sker i tæt samarbejde med landmændene for at sikre de bedste råvarer med nuancerende smagsoplevelser.

Stifterne af PureDansk er ikke bare leverandører, men også ambassadører for, at vi integrerer bælgfrugter i gryderne. Med deres foredrag og workshop bidrager de netop til, at f.eks. kantinerne får mod og inspiration til at skubbe til brugernes madvaner.

Der har været tradition for at dyrke ærter i århundereder, mens linser stadig er en nicheproduktion i Danmark. Men begge afgrøder har et kæmpe potentiale for mange nye aktører i forsyningskæden.

Kragerup Gods, grossistvirksomheden Grøn Fokus og Compass Group har grebet den mulighed og har netop indgået et samarbejde for at få flere danske økologiske bælgfrugter på menuen. Det vil bl.a. de mere end 100.000, der dagligt spiser i en af de 320 kantiner, Compass driver, nyde godt af.

Trendforskere peger på bæredygtighed som et uomgængelig forbrugerkrav. Her kan netop partnerskaber, fremsynede leverandører, modige kokke og rettidig offentlig regulering vise forbrugerne, at smag, etik og nemme løsninger kan spille sammen.

Der er brug for et differentieret dansk udbud af plantebaserede produkter nu.

Lone Belling er foredragsholder, bæredygtighedskonsulent og forfatter til en række bøger, senest "Bæredygtighed – fra moralsk pegefinger til etisk kompas". Derudover driver hun hjemmesiden livoglederskab.dk.



Nysgerrighed og maddannelse begynder nok i børnehavens køkken, men det kan den nødvendige omstilling ikke vente på.

Lone Belling,
bæredygtighedskonsulent



Vi savner landbrug til salg

Der er godt gang i salget og mange ejendomme sælges p.t. som diskrete / stille salg.
Giv os et kald allerede i dag for at høre om dine salgsmuligheder.

LandboGruppen – Landets professionelle mægler



LandboGruppen NORD
Tlf. 96 24 24 40
nord@landbogruppen.dk

LandboGruppen JYSK
Tlf. 76 60 23 33
jysk@landbogruppen.dk

LandboGruppen MIDTØST
Tlf. 76 58 77 50
midtost@landbogruppen.dk

LandboGruppen FYN
Tlf. 62 62 52 25
fyn@landbogruppen.dk

LandboGruppen SYD
Tlf. 41 82 00 23
syd@landbogruppen.dk

LandboGruppen SØNDERJYSK
Tlf. 73 20 23 10
soenderjysk@landbogruppen.dk