



WWF®

MAGASIN

MARTS

2017

Årgang 35

Levende Natur



TEMA:
FØDEVARER

En bid af fremtiden

MAD TIL MILLIARDER

Befolkningsboom sætter
naturen under pres

MELORME PÅ MENUEN

Tag med til Danmarks
første melormefarm

INDKØBSVANER PÅ PRØVE

Camillas familie har levet
efter WWF's grønne madråd

HAKKEBØF VS. GULEROD

Se, hvor meget din mad
belaster natur og klima

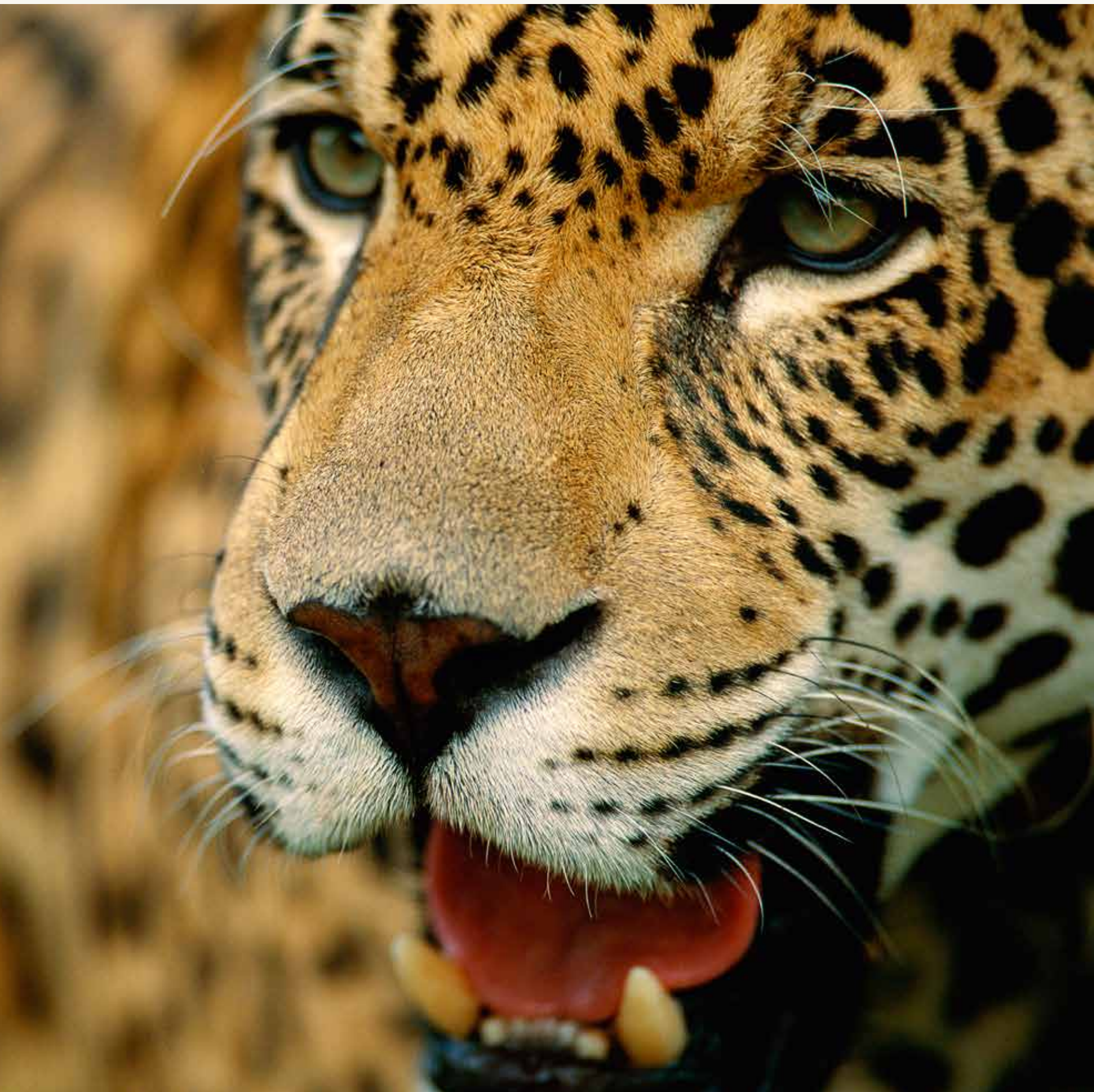
JUNGLEGUDEN

Jaguaren er verdens tredjestørste kattedyr. Navnet jaguar er afledt af det indianske ord *yaguar*, som betyder ”den, der dræber med et spring”. Modsat andre kattedyr dræber den nemlig sit bytte med et bid gennem kraniet, og den store kats kæber er kraftige nok til at knuse både skildpadders skjold og alligatorers panser. De indfødte i Surinam-regnskoven i Sydamerika var så betagede af denne store junglekat, at de betegnede den som en Gud.

Engang fandtes jaguaren i store dele af Nord- og Sydamerika, men i dag er den store kats levesteder blevet halveret, og den lever i dag hovedsageligt i regnskoven og det åbne land omkring Amazonas.

Desværre bliver der fældet skovområder i Amazonas på størrelse med tre fodboldbaner hvert eneste minut. Det skyldes blandt andet vores glubende appetit på kød, da store dele af regnskoven fældes for at skabe plads til sojamarke, der leverer foder til danske svin, kyllinger og køer.

I dette nummer af Levende Natur kan du læse mere om, hvordan vores fødevarer og forbrug sætter store fodaftryk overalt på kloden – og hvad vi alle kan gøre for ikke at spise planeten op.



HVOR SVÆRT KAN DET VÆRE?

De fleste af os kender det alt for godt. Vi er halset ud ad døren på jobbet, for at nå at købe ind på vejen hjem, og står nu storsvedende og stressede og stirrer ned i køledisken i supermarkedet – måske oven i købet med trætte, sultne børn.

Vi vil jo egentlig gerne fylde indkøbskurven med sunde og bæredygtige varer, der hverken rydder regnskov eller tømmer havet for fisk. Og hvor svært kan det være? Jo, temmelig svært, erfarer mange, for hvordan er det nu lige med alle de mærker og certificeringer? Skal man holde sig helt fra kage med palmeolie? Er alle tun truede? Og er det bedst at købe den økologiske tomat, der er fragtet med lastbil hele vejen fra Spanien eller den uøkologiske danske tomat fra drivhus? Det bliver hurtigt uoverskueligt, og resultatet er nogle gange, at vi ender med at gribe det første og bedste eller det, vi plejer.

Det kender 30-årige Camilla Andersen fra Næstved alt til. Som mor til to skal hverdagsindkøbene gå hurtigt, og man skal få mest muligt for pengene. Så selvom Camilla, med egne ord, forsøger at ”skele til bæredygtighed”, så var det indtil for nylig ikke torskens trusselsniveau og kotelettens klimabelastning, hun havde i hovedet, når hun fyldte indkøbskurven. Familien indvilligede derfor i at sætte madvanerne på prøve og leve en uge efter WWF’s råd til en klimavenlig kost. Læs hvordan Camilla og hendes familie oplevede ugen længere inde i bladet. WWF’s gode råd kan du finde på side 19 – lige til at klippe ud og hænge op på køleskabet.

På den måde kan du gennem dine valg foran køledisken være med til at sikre en bæredygtig udvikling – ligesom familien Andersen forsøgte i en uge. Men i WWF mener vi, at bæredygtige fødevarer ikke kun er den enkelte forbrugers ansvar. Det er en fælles opgave, som mange aktører skal løfte i fællesskab.

Vi mener faktisk, at du som forbruger skal kunne have tillid til, at alt, hvad du putter i indkøbskurven, er ordentligt produceret. Man skal ikke være ekspert i varedeklarationer og mærkningsordninger for at være ansvarlig forbruger. Det er bestemt også supermarkederne ansvar at sikre, at din bøf ikke rydder regnskov, og at tunen i dåsen ikke er truet.

”Supermarkederne ved godt, hvordan man får kunderne til at købe mere af en bestemt vare, så hvad holder dem tilbage på de bæredygtige varer?” som Camilla konstaterede efter forsøget.

WWF har derfor lanceret kampagnen: ”Pres dit supermarked – og red kloden!” Her kan du skrive under på fem krav til supermarkederne. Jo flere vi står sammen om at kræve bæredygtig mad, desto større pres på supermarkederne – og dermed konkret handling til gavn for naturen. Læs mere om kampagnen – og se, hvordan du kan skrive under – på side 13.

Kære danske supermarkeder, vi håber, I vil tage ansvaret på jer og bidrage til en bæredygtig klode. Så kan Camilla og alle vi andre handle trygt med vished om, at I passer på naturen sammen med os. For hvor svært kan det egentlig være?

Venlig hilsen

Anne Burlund

Redaktør

WWF

WORLD WIDE FUND FOR NATURE

er en privat og uafhængig organisation, som arbejder for at løse globale natur- og miljøproblemer. WWF arbejder over hele kloden, og WWF Verdensnaturfonden er den danske afdeling. Formålet med WWF’s arbejde er at sikre naturen som livsgrundlag for mennesker og dyr. Læs mere om WWF Verdensnaturfonden på **wwf.dk**



Udgivet af WWF Verdensnaturfonden,
Svanevej 12, 2400 København NV.
Tlf. 35 36 36 35
E-mail wwf@wwf.dk Giro 500-2001
Ansvarshavende redaktør Niels Ditlev
Redaktør Anne Burlund
Mail til redaktionen
levende.natur@wwf.dk
AD En:60, www.en60.dk
Forside © Tony Brøchner

Tryk KLS Grafisk Hus A/S **Oplag** 19.300
Du kan blive medlem ved at betale minimum
360 kr. om året. Levende Natur sendes
gratis til medlemmer.

6 Globale succeser
Kina indfører totalforbud
mod handel med elfenben

TEMA

8 Mad til milliarder
Befolkningsboom sætter
natur og klima under pres

**13 Pres dit supermarked
– og red kloden!**
Skriv under på 5 krav til
landets supermarkeder

14 Spis planter for planeten
Se, hvor meget din bøf og ost
belaster naturen

16 Labre larver
Tag med til Danmarks
første melormefarm

**19 WWF’s råd til
en bæredygtig og
klimavenlig kost**
Få gode råd til, hvordan
dine madvaner kan blive
grønnere

**20 ”Økologi er ikke
noget dyrt hippiefis”**
En familie fra Næstved har
sat sine madvaner på prøve

**24 IKEA vil
madspild til livs**
Elektronisk registrering
skal reducere madspild

**25 I vores testamente
er Jorden nummer 1**
Meep og Hanneke van
Kampen har testamenteret
til WWF

26 Dit WWF
Støt naturen helt gratis
med en WWF Naturkonto
i Merkur andelskasse



GLOBALE SUCCESER

Af Camilla Vodstrup

Tusind tak for din støtte til WWF, der gør vores arbejde muligt! Med din støtte kan vi fortsat arbejde over hele kloden for at bevare verdens truede arter og udbrede bæredygtig energi, fiskeri og skovbrug, der sikrer, at der også i fremtiden er en mangfoldig natur og ressourcer nok til vores børn og børnebørn. Kun i fællesskab kan vi gøre en forskel og sikre en klode i balance.



© DAVID Tipling / NATUREPL.COM / WWF

ANTARKTIS

Stort havområde beskyttet

24 lande og EU er blevet enige om en fiskeriaftale for Rosshavet ud for Antarktis. Med aftalen bliver et enormt område på størrelse med Spanien, Frankrig og Tyskland tilsammen bedre beskyttet, da aftalen indebærer et totalforbud mod fiskeri i 2/3 af det 1.550.000 kvadratkilometer store Rosshavet i 35 år. Det beskyttede havområde er helt unikt og hjemsted for et meget omfattende dyreliv med blandt andet de største arter af hvaler samt pingviner, sæler og spækhuggere.

35 år

er Rosshavet ud for Antarktis nu beskyttet.



© KLEIN & HUBERT / WWF

NEPAL

Bedre beskyttelse af sneleoparden

Nepal har sat nye mål for at sikre sneleopardens fremtid og netop fremlagt en handlingsplan for 2017-2021. Målet for handlingsplanen er, at der skal være mindst 100 voksne sneleoparder spredt over Nepals bjergrige landskab inden 2020. Nepals forpligtelser indgår i det Globale Sneleopard og Økosystem-beskyttelses Program (GSLEP), som er etableret mellem 12 lande, hvor sneleoparden er udbredt. Planen fokuserer på beskyttelse af arten og de levesteder, som den er knyttet til, gennem mere forskning og overvågning af arten. Nepals statsminister udtrykker sammen med WWF-Nepal meget stor tilfredshed med den nye aftale.



© MARTIN HARVEY / WWF

KINA

Totalforbud mod elfenben

Kina, verdens største marked for handel med elfenben, vil indføre et totalforbud mod handel med den værdifulde vare inden udgangen af 2017. De kinesiske myndigheder meddeler, at forbuddet rammer 34 produktionsvirksomheder og 143 handelsområder. Afrikanske elefanter har længe lidt hårdt under blandt andet kinesernes efterspørgsel på elfenben, som elefanternes stødtænder er lavet af. Elfenben bliver betragtet som et statussymbol og bruges blandt andet til smykker og til små figurer. Kina vil samtidig slå hårdere ned på ulovlig handel og sprede viden om elfenben gennem oplysning til befolkningen.

7

afrikanske lande har underskrevet erklæring om ansvarligt produceret palmeolie.



© JAMES MORGAN / WWF

MAROKKO

Erklæring om ansvarlig palmeolie

Syv afrikanske lande skrev på COP21 i Marrakesh under på en historisk erklæring om bæredygtig udvikling af palmeoliesektoren i Afrika. Palmeolie er den mest anvendte vegetabiliske olie i verden. I takt med verdens stigende befolkning er der sket en massiv udvikling af palmeolieplantager. Palmeolieplantager er den største grund til, at regnskoven fældes i Afrika og er den største trussel mod blandt andet gorillaen og chimpanse. De syv lande, der har skrevet under på erklæringen, er Elfenbenskysten, DR Congo, Ghana, Liberia, Congo, Sierra Leone og den Centralafrikanske Republik.



© HARTMUT JUNGELS / WWF

EUROPA

Stor sejr for Europas natur

EU-Kommissionen har bekræftet, at der ikke skal pilles ved de vigtige direktiver for naturbeskyttelse i Europa. De to direktiver, Fugle- og Habitatdirektivet om henholdsvis fugle og naturtyper er fundamentale for naturbevarelse i Europa og sikrer mere end 1.400 truede arter og mere end en million kvadratkilometer naturområder. Beslutningerne blev truffet efter en meget stor kampagne, hvor mere end 500.000 europæere har krævet, at direktiverne ikke skal ændres. De to direktiver har historisk betydet, at vi kan spore en fremgang for de naturtyper og fuglearter, der er omfattet af direktiverne.



© JOHN DOWNER / NATUREPL.COM / WWF

AFRIKA

Kameraer bekæmper krybskytter

Afrikanske krybskytter har fået større problemer med at skjule deres ugeringer i nattens mulm og mørke. En ny teknologi, udviklet af WWF, har i Østafrika formået at fælde krybskytter ved hjælp af varmefølsomme termiske kameraer. På ni måneder er der blevet fanget mere end 24 krybskytter. Den nye teknologi tillader de ansatte i reservaterne at lede efter krybskytter i mørket 24 timer i døgnet og op til 1,5 km væk. Krybskytter har i mange år været den største trussel mod næsehorn og elefanter, men med de nye tekniske redskaber vil det i fremtiden blive lettere at sætte en stopper for krybskytteriet.

TAK!
DIN STØTTE
GØR WWF'S
ARBEJDE
MULIGT

FIND FLERE GLOBALE RESULTATER OG SUCCESHISTORIER FRA WWF'S ARBEJDE RUNDT OM I VERDEN PÅ WWF.DK/SUCCESER



MAD TIL MILLIARDER

Klodens befolkning er i rasende vækst, og om få årtier vil vi være over ni milliarder mennesker. Det store spørgsmål er derfor, hvordan vi kan mætte de mange milliarder munde og samtidig passe på vores sårbare økosystemer, dyreliv og klima.

Af Anne Burlund

150.000 TON

MAD KASSERER DE DANSKE
SUPERMARKEDER HVERT ÅR, FORDI
HOLDBARHEDSDATOEN OVERSKRIDES.

20 %

AF DANSKERNE SVARER, IFØLGE COOP
ANALYSE, AT DE HAR SKÅRET NED PÅ
DERES KØDFORBRUG DET SENESTE ÅR.

88 MIO. TON

MAD GÅR HVERT ÅR TIL SPILDE I EU.

90-100 KILO

KØD SPISER HVER DANSKER
I GENNEMSIT OM ÅRET.



148 mennesker. Så mange vokser jordens befolkning med i minut-tet. Hvis prognoserne holder stik, vil vi om kun 80 år være hele 11 milliarder hoveder på kloden – eller knap fire milliarder mere end i dag. Når så mange mennesker skal have mad i maven, er det nødvendigt med enorme mængder fødevarer – og ikke mindst plads at dyrke det på.

Det betyder, at naturen presses tilbage på mindre og mindre plads, og at klimaet og biodiversiteten trues. 38 procent af klodens samlede landareal bliver i dag brugt til landbrug – i Danmark er tallet over 60 procent. Hvis man dertil ’fjerner’ den plads, vi bygger huse og veje på, er der ikke meget areal tilbage til vild natur.

”Det industrielle landbrug er en af de største trusler mod verdens naturområder og mangfoldigheden af arter – og en af de største årsager til, at den globale opvarmning eskalerer. Det er derfor alarmerende vigtigt at fremme bæredygtig fødevareproduktion og for alvor gøre det moderne at spise klimavenligt,” understreger Christoph Mathiesen, seniorrådgiver på fødevarer i WWF Verdensnaturfonden.

FØDEVAREMANGEL ELLER FORDELINGSPROBLEM?

I dag forbruger vi globalt på en måde, der svarer til, at vi havde 1,6 jordklode til rådighed. Det er særligt os i den vestlige verden, der driver rovdrift på jordens res-

sourcer og forbruger over evne. Hvis alle skal spise ligesom os, skal vi øge fødevareproduktionen to til tre gange.

Men selvom vi allerede i dag skal mætte milliarder af munde, mangler vi ifølge flere forskere faktisk ikke mad. Problemet er snarere, at goderne bliver ulige fordelt globalt, forklarer Christoph Mathiesen. En tredjedel af de fødevarer, vi producerer globalt, går nemlig hvert år til spilde samtidig med, at 800 millioner mennesker sulter. I EU hældes absurde 88 millioner ton mad direkte i skraldespanden hvert eneste år.

AFGØRENDE VALG

I 2050 vil vi være over ni milliarder mennesker på planeten og skal derfor ifølge FN’s Fødevare- og Landbrugsorganisation FAO bruge 70 procent mere mad end i dag – ligesom forbruget af energi og ferskvand også vil stige markant. Så hvad er løsningen?

Forskere og eksperter over en bred kam er enige om, at det bliver nødvendigt både at effektivisere landbruget og ændre vores forbrugsmønstre markant. Ifølge flere forskere kan vi skære mellem 30-70 procent af vores CO₂-udledning i 2050 alene ved at ændre vores kostvaner.

Ifølge Christoph Mathiesen handler det netop om at skrue på flere knapper samtidigt. Vi skal både til at spise mere



© ADRIANO GAMBARNI / WWF

klimavenligt – for eksempel skære ned på kødforbruget og spise mere grønt – og undgå overforbrug og madspild, og så skal madproducenterne opskalere udviklingen af velsmagende og nemme alternativer, som er mere miljø- og klimavenlige.

”Politikerne skal også på banen og opstille bedre rammebetingelser og lovgivning for klimavenlige fødevarer, ligesom supermarkederne skal gå forrest og vise vejen for forbrugerne, så det bliver nemmere at spise klimavenligt og stadig leve godt,” siger Christoph Mathiesen og fremhæver blandt andet COOP, der i januar meldte ud, at man vil øge omsætningen på frugt og grønt med 50 procent over de næste fem år.

Også Jørgen E. Olesen, professor på Institut for Agroøkologi, Klima og Vand ved Aarhus Universitet, tilslutter sig, at der skal nye boller på suppen, hvis vi fortsat skal have en mangfoldig natur og mad

nok til vores børn og børnebørn. Han mener, at vi kan fortsætte, som vi gør i dag, i højst 30 år endnu:

”Vi står derfor over for et afgørende valg om, hvorvidt vi ønsker at bruge vores landbrugsproduktion til fødevarer, dyrefoder, energiafgrøder som majs og sukkerrør eller til alternativer. Vi kan ikke det hele på én gang. Vi vil gerne producere mad til en stigende befolkning, men vi vil også gerne erstatte fossile brændsler med bioenergi. Dén prioritering bliver rigtigt afgørende i de kommende år,” siger Jørgen E. Olesen.

MIDDELKLASSEN VIL HAVE KØD

Særligt i Afrika og Asien vil befolkningerne boome over de næste årtier. Den voksende middelklasse har en glubende appetit på kød, for når folk bliver rigere, bliver deres kødforbrug også større. Den globale produktion af oksekød er eksempelvis firedoblet siden 1960.

Når milliarder af mennesker vil have mere kød på tallerkenen, har det store konsekvenser for miljø, natur og klima. Mens et kilo kartofler for eksempel kun kræver 0,2 m² jord og 255 liter vand at producere, lægger et kilo oksekød beslag på hele 21 m² jord og 15.500 liter vand.

Samtidig bliver kæmpe skovområder i troperne hvert år ryddet for at skaffe plads til enorme marker med soja, der bruges som foder til vores svin, kyllinger og køer. Når noget kommer ind, skal noget andet ud, og køernes mange prutter og bøvser udleder ligeledes store mængder metangas foruden lattergas fra husdyrgødningen, der sætter skub i den globale opvarmning. Fødevaresektoren

38 procent af klodens samlede landareal bliver i dag brugt til landbrug. Det betyder, at naturen presses tilbage på mindre og mindre plads, og at klimaet og biodiversiteten trues.

står for 19-29 procent af den globale udledning af drivhusgasser, og særligt det ’røde’ kød som okse og lam er de store klimasyndere.

”Hvis vi skærer ned på vores kødforbrug, er det både til gavn for naturen og løser en del af problemet med at skaffe mad nok til alle. I Europa får vi dobbelt så meget protein, som vi har brug for. Så det handler mere om oplevelse og kultur end om ernæring,” understreger Jørgen E. Olesen.

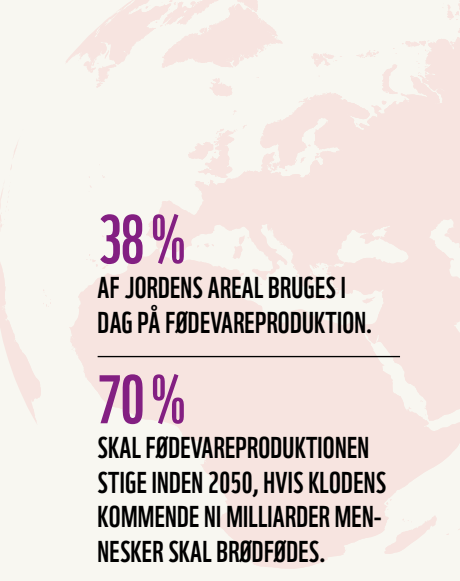
OKSEKØD SKAL VÆRE LUKSUSVARE

Selvom hver femte af os, ifølge COOP Analyse, har skåret ned på vores kødforbrug det seneste år, vælger tre ud af fire stadig først kødet og derefter grøntsagerne, når vi skal finde på aftensmad. Og det er svært at ændre vores indgroede madvaner. Derfor anbefalede et stort flertal i Det Etske Råd sidste forår at indføre en klimaafgift på oksekød. Rådet mener, at danskerne er etisk forpligtede til at ændre kostvaner, da klimaforandringerne ifølge Rådet er ”et etisk problem, fordi de udgør en betydelig risiko for menneskers sundhed, fødevaresikkerhed, biodiversitet og naturen.”

Vi har i dag afgifter på for eksempel cigaretter, spiritus, nødder, biler og andet, der betragtes som luksusvarer. Og ifølge WWF’s Christoph Mathiesen skal vi netop til at betragte oksekød som en luksusvarer, som vi værdsætter og nyder i mindre mængder.

Forskere og eksperter er splittede i spørgsmålet om en klimaafgift på oksekød. Ifølge Jørgen E. Olesen kunne det formentlig godt medføre et lavere kødforbrug, men professoren tror ikke, at det er den eneste løsning:

”Der er ikke politisk opbakning til en klimaafgift i dag. Vores kultur tilsiger, at alle har ret til at spise kød til hverdag. Så vi skal ændre kultur, før det batter. Når man har kunnet indføre en afgift på for eksempel cigaretter, er det fordi, der gennem årtier har været en massiv lobbyindsats om cigaretters sundhedsskadelige virkning.”



38 %
AF JORDENS AREAL BRUGES I
DAG PÅ FØDEVAREPRODUKTION.

70 %
SKAL FØDEVAREPRODUKTIONEN
STIGE INDEN 2050, HVIS KLODENS
KOMMENDE NI MILLIARDER MEN-
NESKER SKAL BRØDFØDES.

3-4 TON
UD AF DE 17 TON CO₂ HVER DAN-
SKER I GENNEMSNIT UDSENDER
OM ÅRET, STAMMER FRA FØDE-
VAREPRODUKTION.

75 %
AF VERDENS FØDEVARER STAM-
MER FRA BLOT 12 AFGRØDER OG
FEM DYREARTER, HVILKET OGSÅ
GØR DEN GLOBALE FØDEVAREFOR-
SYNING SÆRLIG SÅRBAR OVER
FOR KLIMAFORANDRINGER.

70 %
AF VERDENS FERSKVAND GÅR TIL
VANDING AF LANDBRUGSAREALER.

2



BÆREDYGTIG
FØDEVAREPRO-
DUKTION I 2030

FN har vedtaget 17 nye Verdensmål for bæredygtig udvikling. Mål nummer to handler om at sikre en bæredygtig fødevareproduktion inden 2030:

”Der skal implementeres robuste landbrugsteknikker, der både øger produktiviteten og hjælper med at bevare økosystemer, og som styrker tilpasningen til klimaforandringer, ekstremt vejr, tørke, oversvømmelser og andre katastrofer. Teknikkerne skal desuden løbende forbedre kvaliteten af jorden.”

SÅDAN ARBEJDER WWF VERDENSNATURFONDEN MED FØDEVARER

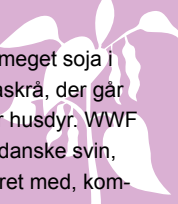
FISK OG SKALDYR

WWF har i mange år arbejdet for at fremme bæredygtigt fiskeri og akvakultur (opdræt). Vi arbejder direkte med fiskere og akvakulturproducenter rundt om i verden og får supermarkeder til at efterspørge miljøcertificerede produkter. Senest har WWF startet et større projekt i Danmark, der handler om at styrke mulighederne for kystnært og miljøskånsomt fiskeri.



SOJA

Danmark importerer rigtig meget soja i form af sojabønner og sojaskrå, der går til fodring af vores millioner husdyr. WWF arbejder for, at sojaen, de danske svin, kyllinger og køer bliver fodret med, kommer fra en produktion, der stiller krav til de sociale forhold og hindrer afskovning. Den mest anerkendte certificeringsordning for soja er RTRS-standard. WWF er i dialog med supermarkeder, politikere og ikke mindst landbruget.



PALMEOLIE

Palmeolie indgår i mange af vores dagligvarer fra shampoo, sæbe og stearinlys til kiks, chokolade, vaskepulver og færdigretter. WWF arbejder målrettet på at fremme efterspørgslen på certificeret palmeolie (RSPO), der stiller miljømæssige og sociale krav til palmeolieproduktionen og dermed sikrer, at den globale palmeolieproduktion ikke er skyld i yderligere skovrydning.



» **MELORM SOM DEN NYE MØRBRAD**
Klimaafgift på kød eller ej. Ifølge Christoph Mathiesen er det uomtvisteligt, at vi allerede i dag bliver nødt til at ændre kostvaner og skære ned på vores kødforbrug, hvis vi skal passe på naturen og klimaet.

En af de nye fødevetretrends, der brager frem i disse år – og af flere fremhæves som en del af løsningen på befolkningsboom og rovdrift på naturen – er insekter. Melorme, fårekylinger og græshopper er en langt mere effektiv måde at producere protein på end traditionelt kød. De bruger for eksempel mindre end ti procent af det areal, som samme mængde kvæg skal bruge og kan producere i højden, hvilket af gode grunde ikke kan lade sig gøre med større dyr. Insekter bruger derudover mindre end en tusinddel af det vand, der bruges til at producere samme mængde oksekød og udleder op til 1.000 gange færre drivhusgasser end svine- og kvægproduktion.

2 MIA. INSEKTSPISERE

FN regner med, at der bliver spist insekter af to milliarder mennesker i 80 lande verden over. Ifølge Lars-Henrik Lau Heckmann, der er ph.d. og insektspecialist ved Teknologisk Institut, kan insekter som fødevarer udgøre et marked i Europa på over to milliarder kroner årligt i 2020.

”Der er et helt enormt potentiale i insekter. Insekter er en bæredygtig og ressourceeffektiv måde at producere proteinrige

fødevarer på – og det kan indgå i dyrefoder til vores millioner husdyr, så vi ikke behøver rydde regnskove i Sydamerika for at dyrke soja, der skal transporteres den halve klode rundt,” forklarer Lars-Henrik Lau Heckmann, der dog erkender, at mange danskere stadig har et vist forbehold over for at erstatte mørbraden med melormen.

DER ER ET HELT ENORMT POTENTIALE I INSEKTER. INSEKTER ER EN BÆREDYGTIG OG RESSOURCEEFFEKTIV MÅDE AT PRODU-CERE PROTEINRIGE FØDEVARER PÅ.

LARS-HENRIK LAU HECKMANN

”Vi har stadig et distanceret forhold til vores mad og den måde, den bliver produceret på. Vi er for eksempel ikke vant til at spise hele dyr. Men insekter er jo egentlig bare flyvende rejer!” siger Lars-Henrik Lau Heckmann.

KØD-LABORATORIER

Birthe Linddal, der er sociolog og fremtidsforsker, har i flere år beskæftiget sig med og analyseret fødevetretrends. Hun tror ikke, at græshopper og melorme vil erstatte hakkebøffer og koteletter inden for den nærmeste fremtid. Til gengæld ser hun allerede inden for de næste årtier et stort potentiale i kunstigt kød – altså kød dyrket på laboratorier ud fra stamceller fra levende dyr.



KAN ØKOLOGI BRØDFØDE VERDEN?

FN konkluderede i 2016 på baggrund af en stor forskningsrapport fra Washington State University, at ”økologisk landbrug har potentialet til at brødføde verden, under de rette forudsætninger” – herunder at det globale kødforbrug og madspild reduceres drastisk, og at priser og fødevarerudbuddet understøtter udviklingen.

Analysen er en sammenfatning af 40 års videnskabelige rapporter, der sammenligner økologisk landbrug med konventionelt.

Mens vi i Danmark og andre vestlige lande er vant til, at økologisk landbrug giver et mindre udbytte end konventionelt,

er det lige omvendt i for eksempel Afrika. Her viser talrige erfaringer nu, at økologi kan fordoble udbyttet over en 10-årig periode. Det får et voksende antal eksperter og FN-organisationer til at konkludere, at økologi er afgørende for at brødføde de millioner af fattige i udviklingslandene, som trues af klimaændringer og udpining af jorden.

Den nyeste forskning viser, at økologisk landbrug, ikke mindst i ulande, kan give tilstrækkeligt udbytte, reducere udgifterne, skabe økonomisk overskud, beskytte miljøet, opretholde jordens frugtbarhed samt skabe bedre arbejdsforhold for landmænd.

”I dag sælges der både vildtfangede og farmede fisk, så hvorfor ikke også dyrket kød? Det kan være med til at skaffe kød og protein til en stigende befolkning og er bedre for både naturen, klimaet og ikke mindst dyrene,” understreger Birthe Linddal, der tror, at det bliver svært at få folk til helt at droppe de saftige bøffer på middagsbordet.

”Jeg tror, at vi vil se mere til flexitarmodellen, hvor det ikke er forbudt at spise kød, men at mange flere ud fra både et sundheds- og klimaperspektiv vil skære ned og indføre flere kødfrie dage og måske erstatte baconternene på suppen med ristede melorme.”

Store supermarkedskæder som Dansk Supermarked og Coop oplever også en stigende efterspørgsel på vegetar- og veganerprodukter og ’kødtern’ pølser, bøffer og andet, der ligner kød, men er lavet på for eksempel hvede- eller sojaprotein. En tendens der, som også Christoph Mathiesen tror, vil vinde mere frem.

EN BID AF FREMTIDEN

Ifølge Birthe Linddal er det mest preserende problem dog at få den eksplosive befolkningstilvækst under kontrol, men hun tror samtidig, at teknologien kan få os langt.

”Det, der kendetegner mennesket som art, er, at vi formår at optimere vores egen situation. Og ja, måske er den moderne industriproduktion en blindgyde, men mon ikke vi formår at gå et par skridt tilbage og finde en ny og bedre vej frem.”

Også Christoph Mathiesen er optimistisk:

”Vi er blevet mere optagede af, hvor vores mad kommer fra, og hvordan den er produceret. Det øgede fokus på økologi, klima, fødevarefællesskaber, dyrevelfærd og madspild viser forbrugernes stigende engagement. Jeg tror, at det kun er begyndelsen på en trend, hvor vi vil begejstres af ordentligt og ansvarligt produceret mad,” siger Christoph Mathiesen, der dog understreger, hvor afgørende det er, at både supermarkederne og politikerne følger trop og tager deres del af ansvaret.

KILDER:
”MAD TIL MILLIARDER” (THOMSEN, HUSTED, DE NEERGAARD, KU 2013)
”HVORDAN BRØDFØDER VI VERDEN?” (HAGENSEN OG JØRGENSEN, 2016)



PRES DIT SUPERMARKED - OG RED KLODEN!

SKRIV UNDER på disse 5 krav!



1.

Mit supermarked skal gøre det attraktivt og let for mig at vælge grøn og klimavenlig mad.



2.

Mit supermarked må aldrig smide spiselig mad ud.



3.

Mit supermarked skal sikre, at jeg altid kan vælge en vare økologisk.



4.

Mit supermarked skal sikre, at fisk og skaldyr er fanget og produceret uden at skade naturen.



5.

Mit supermarked skal sikre, at ingen varer har bidraget til at ødelægge tropisk skov.

Mange af de varer, du tager ned fra hylderne i supermarkedet, har gjort skade på vores sårbare natur og dyreliv. Tropisk skov bliver fældet, fiskebestande er presset til det yderste, og temperaturen på kloden stiger. Alt sammen for at skaffe mad til en stigende global befolkning.

Det er supermarkedernes ansvar at sikre, at din bnf ikke har ryddet regnskov, og at tunen i dåsen ikke er truet. Du skal kunne have tillid til at alt, hvad du putter i indkøbskurven er ordentligt produceret.

Du kan hjælpe WWF med at lægge pres på supermarkederne ved at skrive under på 5 krav. Med din underskrift er du med til at kræve, at supermarkederne tager ansvar og stiller mere bæredygtige, klimavenlige og ansvarligt producerede varer på hylderne.

Jo flere vi står sammen om at kræve bæredygtig mad, desto større pres på supermarkederne – og dermed konkret handling til gavn for naturen.

SKRIV UNDER NU PÅ BIDRAG.WWF.DK/SUPERMARKED

SPIS PLANTER FOR PLANETEN

Af Camilla Vodstrup

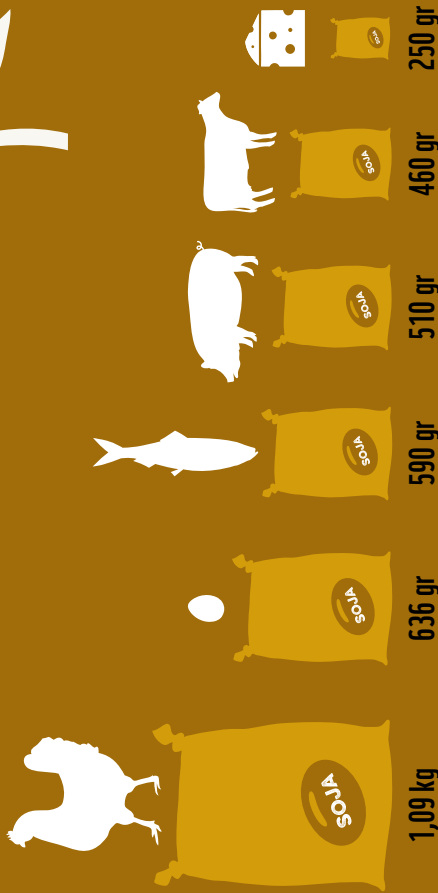
Vi danskere elsker kød, og hvis du er en gennemsnitlig en af slagsen, indtager du 90-100 kg kød om året. Men ved du egentlig, hvor meget din bøf, ost og gulerod belaster naturen og klimaet? Levende Natur giver dig her et overblik.

Det er ikke kun vores energiforbrug, shoppinglyst og store benzinslugende biler, som sætter skub i den globale opvarmning og belaster kloden og naturen. Også den mad, vi putter i munden, sætter store aftryk. Både produktion, forarbejdning, transport og opbevaring af fødevarer, udleder nemlig store mængder drivhusgas-

ser, bruger massive vandre-sourcer og lægger beslag på store naturområder.

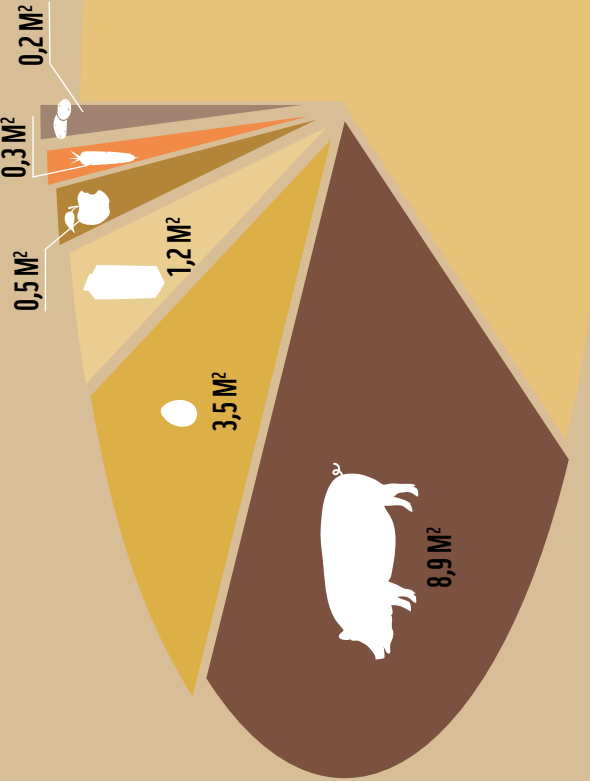
En af de fødevarer, som har det største klimaaftryk er kød – særligt det røde af slagsen. Ønsker du også at spise mere klimavenligt for planetens skyld? Så tryk lidt på kødbremsen og spis planter for planeten.

SÅ MEGET SOJA INDGÅR I 1 KG AF ...



SÅ STORT ET AREAL * KRÆVER 1 KG ...

* Tabellen viser arealforbruget, hvis man teoretisk skulle hente de nødvendige daglige kalorieindtag fra hhv den ene eller den anden type fødevarer, fx kræver det årligt over 8.000 m² at skulle leve af kød og kun 274 m² at leve af kartofler.

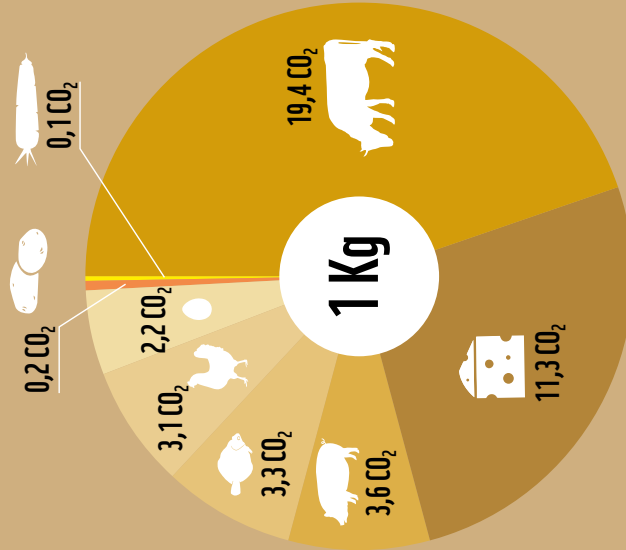


KILDE: 'MAD TIL MILLIARDER', 2013, RIKKE PAPE THOMSEN ET AL, KBH, UNIVERSITETET, FAO 2012

VIDSTE DU, AT... 38% AF JORDENS AREAL I DAG BRUGES PÅ FØDEVAREPRODUKTION?



SÅ MEGET CO₂ UDLEDER 1 KG ...



* Tallet dækker over den samlede udledning af drivhusgasser omregnet til en CO₂-faktor (CO₂-ækvivalenter)

KILDE: LISBETH MOGENSEN, MARIE TRYDEMAN KNUDSEN, JOHN E. HERMENSEN, AARHUS UNIVERSITETET, 2009

VIDSTE DU, AT...

46 MILLIONER HEKTAR - ET OMRÅDE STØRRE END TYSKLAND - ER AFSAT TIL DYRKNING AF SOJA I LATINAMERIKA?

DET KRÆVER

3.300 LITER

VAND AT PRODUCERE

ÉT KILO ÆG?

SÅ MEGET VAND KRÆVER 1 KG ...



KILDE: 'MEAT ATLAS', 2014, HEINRICH BÖLL STIFTUNG, OG ARJEN Y. HOEKSTRA, TWENTE WATER CENTRE, UNIVERSITY OF TWENTE, THE NETHERLANDS

LABRE LARVER



Heimdal Entofarm lidt uden for Tarm er Danmarks første melormefarm. Dorte Svenstrup var træt af presset svineproduktion og ville bruge sine kræfter og slægtsgården til noget mere miljø- og klimavenligt. Hun skiftede derfor grise ud med orme – og har store ambitioner for fremtiden.

Af Maria Hornbek
Foto: Tony Bröchner



VIDSTE DU, AT...

...MELORME GENNEMGÅR EN CYKLUS AF FIRE STADIER: ÆG - LARVE - PUPPE - BILLE? FOR DEN ART, DER BRUGES PÅ HEIMDAL, TAGER CYKLUSSEN CIRKA FIRE MÅNEDER.

...MELORME KAN LEVE AF VEGETABILSK AFFALD OG ER I STAND TIL AT NEDBRYDE PLASTIK OG FLAMINGO OG OMDANNE DET TIL ORGANISK STOF?

...MELORMES AFFØRING HAR EN GØDNINGSTYRKE, DER SVARER TIL HØNSEGØDNING. FØRSØG HAR DESUDEN VIST, AT GØDNINGEN HAR EN SVAMPEDRÆBENDE EFFEKT.

L langt ude på den vestjyske hede mellem Tarm og Sønder Omme ligger slægtsgården Heimdal. Da Dorte Svenstrups farfar slog sig ned på egnen, så heden stadig ud som på Blichers tid med lyng og tørv og græssende får. Sammen med hedeselskabet pløjede han jorden om til agerbrug og byggede Heimdal, som skiftevis har været svine- og kvægbrug indtil for få år siden. I dag er Heimdal Danmarks første melormefarm.

”Efter svineproduktionen stoppede, stod jeg med en masse tomme bygninger, jeg gerne ville bruge til noget, der både var mere miljøvenligt, dyrevenligt og mere bæredygtigt. Jeg har faktisk aldrig brudt mig om de pressede forhold, som slagtesvin produceres under,” fortæller Dorte Svenstrup, der overtog gården efter sin far.

”Gennem en bekendt hørte jeg om insektavl. Først syntes jeg, det lød temmelig ubehageligt, men så begyndte jeg at undersøge det og fandt ud af, hvor stort potentiale, insektavl har og tænkte: Det vil jeg også prøve!”

Dorte Svenstrup fik kontakt til Jakob Mainz og Mads Friche fra Aalborg, der ud over at være filosoffer og vægtløftere på højt niveau, så småt havde puslet med melormeavl hjemme i kosteskabet. Sammen dannede de firmaet Heimdal Entofarm. De bestilte melorme med posten fra

Holland og gik i gang. Ambitionen var, at farmen skulle producere insekter til både fødevarer og foder.

200 KILO MELORME

Med hestefold og yndige gulkalkede længer for enden af en kilometerlang allé, er Heimdal som taget ud af en Morten Korch-scene. Men der er ikke meget bondeidyl over de millioner af melorme, der kribler og krabler i et hjørne af den gamle længe, hvor Dorte Svenstrup og kompagnonerne har indrettet en insektstald.

DET ER SUPER SPÆNDENDE MED INSEKTER, FORDI DER ER SÅ MANGE PERSPEKTIVER I DET, SOM KAN GAVNE KLODEN.

DORTE SVENSTRUP

Lugten i det lille lune avlsrum minder om den, der rammer næsen, når man træder ind i en dyrehandel. Bortset fra en håndfuld reolstativer, hvor et par hundrede plastikkasser på størrelse med opvaskebaljer er stablet i kolonner, er der ved første øjekast ikke meget at se. Og udover en sagte rislen, man kun hører, hvis man trykker øret mod en af kasserne, er rummet helt stille. Men i hver af kasserne er der et mylder af liv. Tusindvis af gule larver snor sig dovent mellem hinanden i et lag af kornklid.

Lige nu bor der 200 kilo melorme på

Heimdal, og selvom rummet kun er 32 kvadratmeter stort, er der rigeligt med plads til at udvide produktionen. Melorme kan nemlig stables i flere meters højde, og man kan således have et helt ton orme på bare otte kvadratmeter.

Melorme gennemgår en cyklus af fire stadier. Først er den et æg, som så bliver til en orm. Efter noget tid forpupper den sig og bliver til en bille, som igen lægger æg. Cyklussen tager cirka fire måneder for den melorme-art, der bruges på Heimdal. Men Dorte Svenstrup sorterer larverne fra, lige inden de forpupper sig.

KLIMAVENLIGE SUPERINSEKTER

”Det er super spændende med insekter, fordi der er så mange perspektiver i det, som kan gavne kloden,” siger Dorte Svenstrup begejstret.

Og ifølge insektspecialist og ph.d. Lars-Henrik Lau Heckmann fra Teknologisk Institut har Dorte Svenstrup og co. fat i den lange ende. Han ser nemlig insekter som en del af løsningen på verdens eskalerende fødevareproblem.

”Produktionen af animalske produkter, særligt kød fra svin og kvæg, er meget energikrævende og klimabelastende, og vi kan ikke fortsætte, som vi gør i dag. Men vi har brug for proteiner, og her udgør insekter et helt enormt potentiale,” forklarer Lars-Henrik Lau Heckmann. »

» Insekter er nemlig rige på proteiner, og ligesom andre animalske proteiner har de et højt indhold af essentielle aminosyrer. Men fordelene er mange flere:

Insekter bruger et areal, der er ti gange mindre end kvæg, de har brug for op mod ti gange så lidt foder for at producere samme mængde protein, de bruger tusind gange så lidt vand, de udleder 100 gange færre drivhusgasser end svine- og kvægproduktion. Og så bruger man hele dyret. Endelig har de den fordel, at man kan lave dem alle steder i modsætning til for eksempel sojaprotein, som skal importeres fra Sydamerika.

SKAL VI LEVE AF KÅL OG GRÆSHOPPER?

Men hvordan overbeviser man den danske forbruger om, at vi skal til at skifte bøffen ud med melorme og fårekylinger? Sociolog og fremtidsforsker Birthe Linddal tror, det bliver svært.

”Mange vil sikkert kunne vænne sig til at spise mindre kød, men jeg tror ikke, at ret mange for alvor vil erstatte kød med kål og græshopper. Det er svært at ændre vaner, og kødet er jo valgt til for længe siden frem for insekterne, fordi det smager og mætter bedre,” siger Birthe Linddal, der dog vurderer, at insekterne sagtens kan indgå ved særlige lejligheder, som proteinkilde og ikke mindst som dyrefoder.

Dorte Svenstrup er dog ikke bekymret for, om insekter vil slå igennem som menneskefoder:

”De fleste syntes jo også, at sushi var noget mærkeligt noget i starten. Unge mennesker rejser verden tynd i dag og er hurtige til at prøve al mulig ny slags mad. Og så handler det om, at det bliver præsenteret ordentligt.”

Inde i stuehuset har Dorte Svenstrup stillet friskbrygget kaffe frem. Med et skælnsk smil oplyser hun, at kaffen mest er til at skylle efter med, mens hun sætter dagens hovedret på bordet: Melorme ristet i chili og citron. Det kræver en dyb indånding, før Levende Naturs udsendte reporter får sat første larve mod sin bævende læbe. Den viser sig dog at være ren fryd for smagsløgene – en sprød og krydret laber larve med popcorn-effekt: Man vil bare have flere. 1-0 til Dorte Svenstrup.

FRA SVINEPRODUCENT TIL INSEKTAVLER

Den dybe krise, som det danske landbrug længe har befundet sig i, ramte også svineproduktionen på Heimdal for få år siden. Og netop landsbrugskrisen får Dorte Svenstrup til at brænde endnu mere for insektprojektet.

”Mange har knækket halsen på det konventionelle landbrug. Derfor ville det

være fantastisk, hvis jeg kunne være med til at finde en løsningsmodel. Vi skal ikke holde helt op med at avle kvæg og svin i Danmark, men jeg kunne ønske mig en aflastning, så produktionen kan foregå på en ordentlig måde.”

Personligt for Dorte Svenstrup betyder det meget, at Heimdal nu lægger rammer til en ny slags produktion. Selvom Entofarm stadig er i opstartsfasen, og Dorte Svenstrup mangler ressourcer til at opgradere produktionen, har hun store ambitioner med farmen:

”Jeg håber, det vil give gården et nyt potentiale. Jeg ville elske, hvis vi kunne drive en stor fabrikation af insekter med produktions- forarbejdnings- og lagerhal her på Heimdal. Hvis mine børn skulle få lyst til at drive gården videre, ville de så have et grundlag at gøre det på.”

Også Lars-Henrik Lau Heckmann tror på projektet:

”Jeg tror, at vi om 20 år har hundredvis af større insektproduktioner i Danmark. På højde med svineproduktion. Det kunne nemt være dansk svineproduktion 2.0. Lige nu er udfordringen at få det skaleret op i et niveau, hvor det rent faktisk kan udgøre et alternativ.”



FYRAFTENS-
MØDE
for medlemmer

BLIV KLOGERE PÅ DIN MAD - OG SMAG INSEKTER!

4. april 2017 kl. 16.30-18.00

Kom til fyraftensmøde i WWF Verdensnaturfonden og bliv klogere på, hvordan vores mad belaster natur, dyreliv og klima. WWF's Christoph Mathiesen vil fortælle om bæredygtigt fiskeri og akvakultur, og Hlif Linnertved fortæller om, hvordan soja og palmeolie rydder regnskov rundt om på kloden. Hvis du tør, er der også mulighed for at smage lækre insekter!

Tilmeld dig på
k.heinrichsen@wwf.dk senest 31. marts.



KLIP UD & HÆNG OP



WWF'S RÅD TIL EN BÆREDYGTIG OG KLIMAVENLIG KOST

SPIS MINDRE, MEN BEDRE KØD



Indfør kødfrie dage og spis kød med omtanke. Oksekød belaster i gennemsnit klimaet med op til 4-7 gange så meget CO₂ som hvidt kød (fjerkræ og svin).



SPIS FLERE GRØNTSAGER



Grøntsager er det mest klimavenlige mad, du kan spise. Gå gerne efter frilandsgroent frem for drivhusgrønt, da opvarmning af drivhuse kræver meget energi.



VÆLG ØKOLOGISK

Gå så vidt muligt efter økologiske fødevarer, da produktionen foregår uden brug af pesticider, kunstgødning mv. Når du køber økologisk, er du bl.a. med til at beskytte grundvandet og forbedre mulighederne for en højere biodiversitet.

GÅ EFTER BÆREDYGTIGE FISK OG SKALDYR

Erstat kød med fisk et par dage om ugen. Det kan være en klimamæssig fordel at spise fisk og skaldyr, især fra skånsomt fiskeri uden brug af trawl. Gå efter miljømærkerne MSC (vildtfanget fisk) og ASC (opdrættet fisk og skaldyr), der sikrer, at arten ikke kommer fra en overfisket bestand eller fra hav- og dambrug, som forurener unødigt. Er du i tvivl, så brug WWF's Fiskeguide på www.hvaforenfisk.dk



SPIS EFTER SÆSON OG VÆLG LOKALT



Når du vælger lokale fødevarer, kan det have klimafordele, fordi der skal bruges mindre energi til nedfrysning, konservering og transport af fødevarerne. Særlig transport med fly eller længere lastbilsruter fra fx Sydeuropa belaster miljøet.



UNDGÅ MADSPILD

Gem dine rester og køb kun det ind, du kan spise. Mad i skraldespanden er en unødigt belastning af klimaet. 30 pct. af de fødevarer, vi producerer globalt, går til spilde. Det svarer til en CO₂-udledning på mellem 3,3 og 5,6 mia. ton CO₂, hvilket er næsten lige så meget som drivhusgasudledningen fra USA's samlede energiforbrug.



SKRIV INDKØBSSEDDEL

Planlæg ugen og skriv indkøbsseddel, før du handler ind, så du bevidst går efter de bæredygtige og klimavenlige fødevarer.



SPØRG DIT SUPERMARKED

Spørg til bæredygtighed, klima og miljø, der hvor du køber ind. Hvis du som forbruger fx spørger, om kagerne indeholder palmeolie fra miljøcertificerede plantager, og dermed ikke er forbundet med ny rydning af regnskov, viser du supermarkedet, at der er en interesse for bæredygtige produkter. Hvis tilstrækkeligt mange kunder stiller krav, vil supermarkederne også lytte. Alternativt kan du ”stemme med fødderne” og handle i et mere ansvarligt supermarked.



MARTIN
36 ÅR, TØMRER

CAMILLA
30 ÅR, BLOGGER

OLIVER
9 ÅR, 3. KL.

ELIAS
7 ÅR, 0. KL.

”ØKOLOGI ER IKKE NOGET DYRT HIPPIEFIS”

30-årige Camilla Andersen fra Næstved har sammen med sin familie i fem dage sat indkøbsvanerne på prøve og forsøgt at leve efter WWF’s gode råd til en bæredygtig og klimavenlig kost, som du kan finde på side 19. Det har været lærerigt og udfordrende.

Foto:Steen Knarberg

MANDAG

Min mand går ikke synderlig meget op i bæredygtighed eller klimaet. Han køber det, der er billigst, og hvor man får mest for pengene. Jeg prøver at være lidt mere bevidst og køber altid økologisk mælk og æg. Andre ting afhænger ofte af udvalget, kvaliteten og prisen, om jeg køber det økologisk.

Vi laver normalt madplaner for hele ugen og handler ind en enkelt dag for at spare tid, da vi er en travl børnefamilie. Så i dag stod den på pasta og kødsovs. For at spise efter WWF’s gode råd, gjorde vi mandag til en kødfri dag. Vi købte derfor pasta, der var lavet på grøntsager som røde linser, gulerødder, ærter og broccoli. Hvis man har børn, som er kræsne, er de her pastapakker et genialt alternativ. Kødet erstattede vi med noget, der hedder ”Edgy Veggie”, der er en slags hvedeprotein, som man bare skal tilføje bouillon. Vi voksne havde ikke store forhåbninger til det, da vi generelt er store kødspisere, men da det først blev blandet i tomatsovsen, blev det faktisk helt fint. Drengene skovlede madden ned! Vores yngste, som normalt spiser meget små portioner, spiste to portioner helt op. Oliver fik resterne med i skole (så kunne vi også lige tjekke ’mindre madspild’-punktet af), og vi har allerede købt flere pakker.

Ulempen er, at det kun findes som spotvare i Netto og Fakta – og medarbejderne vidste ikke, om det ville blive en del af sortimentet fremover. Fordi det var spotvare lå det heller ikke sammen med andet pasta, men på en rodet hylde med mange forskellige varer. Vi spurgte medarbejderen, om han ville sige videre til ledelsen, at vi gerne ville kunne købe mere af den slags varer i butikken fremover, men det virkede desværre som om, han bare snakkede os efter munden og ikke havde tænkt sig at sende efterspørgslen videre.

TIRSDAG

Idag skal vi have boller i karry, men måske ikke så traditionelt som de fleste, da vi tilføjer en masse grøntsager. Det var overraskende nemt at købe udelukkende økologiske grøntsager i Netto. Efter de har fået den serie, de kalder ØGO, er der både et stort udvalg af økologi, og så koster det ofte det samme, eller er endda nogle gange billigere end de ikke-økologiske varer. At købe økologisk er nok det råd, som har været nemmest at gå efter. Det er nemt at huske og for det meste nogenlunde nemt at finde en økologisk afdeling i butikken. Fordi vi har haft så meget fokus på at købe økologisk, opdagede vi, når vi kom hjem, at vi havde glemt at kigge efter andre af WWF’s gode råd. For eksempel at købe lokalt og efter sæson.

Én ting, som jeg dog virkelig ikke forstår, er, at næsten hver eneste økologiske (og ikke økologiske for den sags skyld) grøntsag og frugt er pakket ind i så meget plastik! Jeg tror simpelthen ikke på, at man i 2017 ikke kan finde en mere bæredygtig og klimavenlig måde, og jeg bliver direkte provokeret over, hvor meget unødigt emballage, der er. Man kan jo også se det, når man står med endnu en fyldt skraldespand hjemme i køkkenet. Jeg synes, det er en meget ambivalent følelse, når man som forbruger gerne vil støtte op om økologi, og så bliver man påduttet at købe noget, der er pakket ind i en masse plastik.



”Nogle synes, forsøget lød spændende, men de fleste reagerede faktisk negativt, og vi har flere gange skulle forsvare, at vi køber økologi og følt os en tand for hellige,” fortæller Camilla Andersen.

Det får mig til at overveje, hvad der mon er bedst for miljøet – er det den økologiske agurk pakket ind i en masse plastik eller den uøkologiske uden emballage? Jeg har vendt dilemmaet med en bekendt, som har taget kontakt til Netto. Her var svaret, at emballagen er nødvendig for, at de nemmere kan stable flere varer oven på hinanden på pallerne. Men der må være en anden løsning på det problem i 2017. Især når meget anden frugt og grønt bliver solgt i løssalg uden emballage. Personligt synes jeg, at det er en ommer.

ONSDAG

Idag står den på rester fra i går. Normalt er vi faktisk ikke særlig gode til at spise rester til aftensmad. Det er bare en dårlig vane med at gemme lidt til madpakkerne, og så ryger resten normalt i skraldespanden. Hvilket jo er skørt, for som børnefamilie kan man spare penge og tid ved at spise rester. Så det er noget, vi skal blive bedre til. Til gengæld skulle vi i dag handle ind til morgenmaden og madpakkerne. Havregryn og yoghurt er nemt at finde både lokalt og økologisk. Men cornflakes og pålæg var en lidt større udfordring. Vi var i tre butikker, og her var det igen Netto, der vandt med deres ØGO-serie. Cornflakes droppede vi at købe efter WWF’s gode råd, da det enten var svært at finde økologisk, eller i alt for små mængder i forhold til vores behov. Så der købte vi den billige udgave, som vi plejer. Til gengæld var jeg overrasket over, hvor nemt det var at gå efter WWF’s råd om, hvad man skal kigge efter, når man køber fisk. I hvert fald fiskepålæg. Der var de nævnte mærker på alle de ting, vi fandt. Så det er jo kun positivt. Men det er noget, man skal være bevidst om at kigge efter, for det er på ingen måde tydeliggjort som for eksempel øko-mærket, nøglehulsmærket osv.

TORSdag

Idag skal vi have lasagne. Og den bliver kødfri. Selvom der findes mange lækre opskrifter på vegetarlasagne, så er vi simpelthen for store kødspisere herhjemme til at kunne spise sådan noget. Så her brugte vi også ”Edgy Veggie” køderstatning. Lasagnepladerne var skiftet ud med nogle lavet af ærter og broccoli – og det smagte skønt. Man kunne overhovedet ikke smage forskel på hverken kød eller pladerne. Desværre var lasagnepladerne også kun en spotvare og ikke en del af butikkens faste sortiment. Og så stod den heller ikke sammen med de andre lasagneplader, så den er svær at opdage, hvis man ikke ved, at den er der. »

» FREDAG

Ungerne har bestilt flødekartofler og kød. Normalt ville vi nok have købt oksekød, men vi gik efter det lyse kød i stedet. Vi købte noget kyllingebryst, som var frilands og endda også dansk. Med kartoflerne gik vi efter de økologiske, men vi glemte at kigge efter, om de var danske eller udenlandske. Vi skulle have fløde, men her var der kun en enkelt valgmulighed på trods af, at vi var i tre butikker. Vi manglede også salt, og her kunne vi vælge mellem en økologisk havsalt til 43 kroner eller en almindelig fin salt til tre kroner. Her valgte vi den billigste. Hvis vi havde valgt at køre rundt i byen, kunne vi sikkert have fundet en udgave, der var bedre for miljøet, men når almindelig salt ikke koster mere, virker det skørt at køre rundt efter det. Så her sprang vi over, hvor gærdet var lavest.

Hvordan har ugen været? Og hvad har I lært?

Det har været utrolig spændende at handle ind på en mere bæredygtig måde. Selvom det kræver lidt tilvænning at tænke efter WWF's gode råd. Vi har erfaret, at det er ved at være en myte, at økologi altid er dyrere. Vi har stort set ikke brugt flere penge på madbudgettet i denne uge, end hvis vi ikke købte økologisk. Men man skal have tid og lyst til at lede efter varerne. Selv Martin, som jo ellers foretrækker tilbud frem for bæredygtighed, køber lidt mere økologi nu, for eksempel økologiske æg, hvor han plejer at købe buræg.

Vi har også lært, at vi ikke er helt klar til at undvære oksekød, men at køderstatning er et godt alternativ. Og så har vi erfaret, hvor latterligt meget plastik, der bliver brugt som emballage. Folk har reageret meget blandet, når de har hørt om vores

“DE STORE
BUTIKSKÆDER
HAR STADIG ET
STORT ARBEJDE
FORAN SIG.”



madforsøg i denne uge. Nogle synes, det lød spændende, men de fleste reagerede faktisk negativt, og vi har flere gange skulle forsvare, at vi køber økologi og følt os en tand for hellige. Det er mit indtryk, at mange – i hvert fald i den del af landet, hvor vi bor – synes, at økologi enten er noget hippiefis eller københavnerpjat. Vi oplevede endda, at en kassemedarbejder smed en kommentar, da der kun lå økologi på kassebåndet en dag om, at ”der var godt nok nogle, der havde penge nok til at købe den slags” – og vi havde handlet ind for 60 kroner!

De store butikskæder har stadig et stort arbejde foran sig, synes jeg. De skal droppe salgstricket med at lade den bevidste forbruger lede efter sine varer. De skal droppe alt den plastikemballage, og de skal øge deres udvalg af bæredygtige og klimavenlige varer. Så længe udvalget af for eksempel økologiske varer er begrænset – i hvert fald her, hvor vi bor – så ender det automatisk med, at folk køber mindre økologi. Supermarkederne ved godt, hvordan man får kunderne til at købe mere af en bestemt vare, så hvad holder dem tilbage på de bæredygtige varer?

Men som forbrugere har vi også et ansvar. Vi skal turde give den bæredygtige og klimavenlige livsstil en chance. Og droppe tossede fordomme om, at det er københavnersnobbet eller hippieagtigt at være bevidst og stille krav til sin mad. Jeg er så glad for, at vi har testet denne måde at handle ind på. Det betyder ikke, at vi fra nu af skal være 100 procent økologiske og ”perfekte” herhjemme. Men vi har fået noget at tænke over og et par nye vaner, som vi kan give videre til vores børn i resten af deres opvækst.



”Vi har fået noget at tænke over og et par nye vaner, som vi kan give videre til vores børn i resten af deres opvækst,” fortæller Camilla efter forsøget.

SVAR FRA COOP

KÆRE CAMILLA

Økologi er meget vigtigt i Coop. Derfor arbejder vi hele tiden med priserne, sortimentet og tilgængelighed i alle butikker, fx med fakta's vareserie 365 Økologi. Det er økologi til hverdagspriser, og ja, økologiske varer kan sagtens være billigere end de konventionelle. Men da udbytte i økologisk produktion typisk er 30% lavere, vil priserne ofte være tilsvarende højere.

Der bruges en del emballage om særligt de økologiske varer. Det skyldes bl.a. at supermarkederne ikke må sælge identiske økologiske og konventionelle varer i løsvægt på samme tid, fordi der så er risiko for sammenblanding. Samtidig forlænger emballage holdbarheden helt enormt. En agurk uden emballage bliver blød på en dag, mens en agurk i plastic kan holde sig frisk og sprød i over 14 dage i køleskabet. Plastic mindsker dermed madspild markant.

Alternativerne til plastik – f.eks. fiberbaserede materialer, bioplast eller papir behandlet med kemikalier, der er fedt-afvisende – er oftest værre for miljøet, fordi de koster flere ressourcer at fremstille og, i modsætning til plastic, ikke kan genanvendes i dagens affaldssystem.

Venlig hilsen
Thomas Roland
CSR-chef i Coop

SVAR FRA NETTO (DANSK SUPERMARKED)

KÆRE CAMILLA

Mange tak for de gode input. Dem tager vi til os. Jeg er glad for, at du har hæftet dig ved ”Øgo”. Vores mål i Netto er netop, at alle skal have råd til økologi. Som landets største forhandler af økologi mærker vi i den grad, at danskerne har taget den til sig.

Dine observationer omkring emballage kan mange af os nikke genkendende til. Langt de fleste familier finder emballagen irriterende. Ser man på en fødevarers CO₂-aftryk, kommer ca. 5% fra emballagen. Så nok er den til gene, men faktisk er den der for at mindske madspild, som udgør et stort miljøproblem efter vores mening. Ikke mindst vil mindre emballage udfordre levetiden på økologiske varer med begrænset holdbarhed hjemme i dit og mit køleskab.

Sammen med resten af branchen kan vi i Netto også blive bedre til at reducere mængderne af emballage og bruge materialer, som er miljømæssigt bedre. Det vil jeg godt garantere dig, at vi arbejder endog meget seriøst med.

Med venlig hilsen
Brian Seeman
landedirektør, Netto Danmark

EARTH HOUR 2017

Sluk lyset - tænd håbet
25. marts 2017 kl. 20.30-21.30



Følg med på earthhour.org -
og tilmeld dig eventet på [facebook.com/wwfdk](https://www.facebook.com/wwfdk)
#earthhour





IKEA VIL MADSPILD TIL LIVS

WWF og IKEA har siden 2002 samarbejdet om bæredygtighed. IKEA Danmark håber på at kunne minimere madspildet med 30 procent ved at registrere al madspild elektronisk.

Af Jan Kjærgaard

En tredjedel af de fødevarer, vi producerer globalt, går hvert år til spilde. Det er spild af ressourcer og skidt for miljøet og klimaet at producere mad direkte til skraldespanden. Det største spild sker, inden maden overhovedet bliver solgt til forbrugerne.

WWF og IKEA samarbejder om at fremme bæredygtighed, og et af IKEAs fokusområder er madspild. På globalt plan samler IKEA madresterne fra restauranter og personalekantiner sammen. Madaffaldet bliver samlet i kværne, der leder det hele ned i kæmpe opsamlingsstanke i kælderen under varehuset. Herfra bliver madaffaldet hentet og kørt til bioforgasning. Madaffaldet forvandles til biobrændsel og bliver på den måde genbrugt.

Lige nu tester IKEA Tåstrup et helt nyt elektronisk system, hvor køkkenmedarbejderne i hvert enkelt tilfælde skal registrere, hvorfor maden skal smides ud.

”Vi får altså her endnu et kontrolpunkt for madaffald. Systemet er testet af IKEA i England, og her har man med den øgede viden i hånden kunne reducere madaf-

faldet med yderligere op til 30 procent,” siger IKEAs danske bæredygtighedschef Jonas Engberg, der håber på et lige så fint resultat, når alle danske IKEA-varehuse efter planen skal indføre det elektroniske registreringssystem.

SMÅ GRØNNE SMUTVEJE

I disse uger kører IKEA Danmark kampagnen ”Små grønne smutveje”, der sætter fokus på, hvordan man kan få et mere bæredygtigt liv hjemme i privaten.

”Det er i virkeligheden så lidt, der skal til. Det er vores hovedbudskab i kampagnen. Vi vil gerne afkomplicere, hvad det vil sige at leve mere bæredygtigt,” understreger Jonas Engberg.

Madspild kan for eksempel minimeres med madplaner ved at spise sammen med andre og ved at opbevare madrester i gennemsigtige beholdere og glas, så man kan overskue, hvad man har, og bruge det igen. Når det kommer til affald generelt, har IKEA et udvalg af fleksible affaldssorteringsløsninger. IKEA vil samtidig gøre det lettere for kunderne at indrette en affaldsløsning derhjemme, der passer til den kommune, man bor i:

915 MIO.

BESØGER HVERT ÅR IKEAS VAREHUSE GLOBALT, HERAF 10,5 MIO. I DE FEM DANSKE VAREHUSE.

1,7 MIA.

EURO ER DEN GLOBALE OMSÆTNING I IKEAS RESTAURANTER OG BISTROER, HERAF 183 MIO. KR. I DE FEM DANSKE VAREHUSE.

”Vi oplever ofte, at vores kunder er i tvivl om, hvordan de bør sortere deres affald, så det passer til det, kommunen henter. Vi har derfor samlet en oversigt over alle danske kommuners affalds-afhæntnings-systemer på vores hjemmeside. Så er det bare at slå op, og så kan man sammen-sætte en affaldsløsning, der præcis passer til hjemkommunen og husstandens størrelse,” fortæller Jonas Engberg.

STRATEGISK PARTNERSKAB MED WWF

Gennem strategiske partnerskaber med virksomheder kan WWF opnå resultater for naturbevarelse, som ellers ikke ville være mulige. WWF og IKEA har siden 2002 samarbejdet om bæredygtighed, klima, bomuld og skovdrift. Læs mere på www.dk/ikea



WWF ER MEGET TAKNEMMELIG OVER FOR TUSINDVIS AF MENNESKER VERDEN OVER, SOM VIL BESKYTTE NATUREN I ÅRTIER FREM. DET ER MENNESKER SOM ÆGTEPARRET MEEP OG HANNEKE VAN KAMPEN. DE HAR BETÆNKT WWF HOLLAND I DERES TESTAMENTER.

MEEP VAN KAMPEN

WWF har i alle årene været på listen over de organisationer, vi støtter. Vi har ønsket at bidrage til flere forskellige velgørende formål, hvoraf naturen er ét. Naturen er virkelig værd at beskytte.

Jeg er dyrlæge, og på den måde også professionelt involveret i naturen. Som barn voksede jeg op ude på landet. Det var lækkert at lege i og omkring grøfterne. Jeg lå på min ryg i græsset, og så op på lærkerne i luften. Det var prægtigt. Jeg nød det meget. Selv nu, i min egen have, kan jeg nyde den prægtige natur. Naturen rører vores hjerter.

Det var derfor et bevidst valg at indskrive netop WWF i vores testamente. Det er vores måde at sætte Jorden først på. En yderligere fordel er, at WWF ikke skal betale arveafgift, fordi det er en almennyttig forening. Alle de penge, vi giver, går til WWF's arbejde med naturbevarelse.

I VORES TESTAMENTE ER JORDEN NUMMER 1

Vil du vide mere om mulighederne for at indskrive WWF i dit testamente, så kan du uforpligtende ringe til Medlemsservice hverdage ml. kl. 10-14 eller skrive til info@wwf.dk og få tilsendt vores gratis arvebrochure eller læse mere på www.dk/arv



ONE PLANET – ONE BAG

Vil du også skifte din plastikpose ud med et mere miljøvenligt alternativ? Så køb en fed mulepose med lange stropper i 100 % økologisk bomuld i WWF's webshop for kun 99 kr.

Se alle WWF's lækre varer på shop.wwf.dk ➔

Dit GRØNNE Tip

”Jeg har i IKEA købt beholdere med låg til sortering af plastik, metal, glas, pap m.v. Det er en nem måde både at opbevare og komme af med sit affald, når man skal aflevere det på genbrugsstationen.”

Lone Meier, Søborg

Plast er produceret af olie, der udleder meget CO₂, når det brændes af. Meget plast kan genanvendes og dermed minimere belastningen på natur og klima.

LÆS MERE PÅ KENDITAFFALD.DK



Danmarks vildeste klub!

Hvad skal du lave til påske, pinse, sommer og efterårsferie – eller hele året rundt? Vidste du, at du kan blive medlem af Panda-Club* og få gratis adgang til Danmarks 10 største dyreparker + film i Planetariumet, spændende magasin og fede events? Meld dig – eller et barn, du kender – ind i dag på pandaclub.dk ➔

*for børn og unge til og med 16 år.

Vidste du, at ...

... med et gavebrev kan du få fuldt fradrag for de bidrag, du giver til WWF – også udover 15.600 kr? Et gavebrev er en aftale om et fast årligt bidrag i ti år. Du bestemmer selv beløbet. Kontakt Medlemsservice for at høre mere.

TAK!
DIN STØTTE
GØR WWF'S
ARBEJDE
MULIGT

Savner du dit partner-nyhedsbrev?

Så kontakt Medlemsservice. Måske har vi kun din gamle e-mailadresse? Kig også om nyhedsbrevet er havnet i dit spam-filter. Vi sender dig cirka to partnernyhedsbreve om året, hvis du er partner i WWF.

Du er
altid meget
velkommen

til at kontakte Medlems-service, hvis du har spørgsmål til dit medlemskab eller til din støtte. Skriv til info@wwf.dk eller ring ml. kl. 10-14 på telefon **35 36 36 35** ☎

BLIV
REGNSKOV-
PARTNER

Tropisk skov bliver ryddet og brændt til fordel for marker med soja til foder til vores griser, kyllinger og køer – og palmer med olie, der indgår i sæbe, chokolade og færdigretter. Det sætter dyr som jaguaren, orangutangen

og skovelefanten under hårdt pres. Du kan hjælpe WWF med at arbejde for, at produktionen af palmeolie og soja bliver mere ansvarlig og bæredygtig og ikke går ud over skoven, dyrene og de mennesker, der lever der.

Som Regnskovspartner får du:

- Regnskovsnyhedsbrev min. 2 x årligt
- Magasinet Levende Natur 4 x årligt

Bliv Regnskovspartner i dag på bidrag.wwf.dk

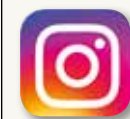


Giv penge
til naturen – helt gratis!

Merkur Andelskasse har i samarbejde med WWF Verdensnaturfonden lavet opsparingskontoen WWF Naturkonto. Som kunde yder du ikke selv et kontant bidrag, men jo mere du sparer op i årets løb, jo mere støtte får WWF Verdensnaturfonden af Merkur. I 2016 fik WWF hele 177.887 kr. gennem dette samarbejde! Opret en WWF Naturkonto i dag på merkur.dk ➔



Følg WWF på facebook på facebook.com/wwfdk



Følg WWF på Instagram på wwfdk

SKÆR NED PÅ GEBYRET

Du kan altid ændre, hvor ofte du støtter WWF gennem dit partnerskab. Hvis du samler dine 12 betalinger i seks årlige betalinger, sparer du fx seks gange PBS-gebyr på 4,5 kr.

VIKSOMHEDER, DER STØTTER WWF VERDENS NATURFONDEN

Danske virksomheder kan blive erhvervssponsorer i WWF Verdensnaturfonden og derved støtte arbejdet for at sikre verdens natur. Der findes tre forskellige erhvervs-sponsorer. De er fuldt fradragsberettigede og koster mellem 3.500 og 25.000 kr. om året. Læs mere på www.wwf.dk/erhvervssponsor. Følgende virksomheder støtter WWF Verdensnaturfonden med sponsorpakker til 25.000 kr. og 10.000 kr.:

25.000 kr. Paper Collective ApS, Rødovre Centrum A/S, Essential Foods, JØRGEN KRUISE A/S, System Frugt A/S, Østerbro Tømmerhandel ApS, Søndervig Sandskulpturfestival

10.000 kr. Xena ApS, Nordisk Company A/S, RigtigHundemad ApS, Super Koi, Add-On Products, Regner Grasten Film, Aksel Benzin A/S, Dansk Miljøforbedring ApS, Ejendomsselskabet Oasen ApS, GodEnergi, KLS PurePrint, Martin Bencher Group A/S, Nanostone ApS, Raaco A/S, Søndergaard Nedrivning ApS

www.wwf.dk

1 kg

genanvendt plast sparer klimaet for over 100 kg. CO₂. Når du sorterer 1 kg. plast og sender det til genanvendelse i stedet for forbrænding, sparer du klimaet for udledning af mere end 100 kg. CO₂. Når du sorterer plast, er du altså med til at begrænse klimaforandringerne.

KILDE: MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET

Naturmærket 2017 - Naturens smukke mønstre



1 ark
Naturmærker

50 kr.
shop.wwf.dk



TAK!

Kun med hjælp fra
mennesker som dig
kan WWF fortsat
arbejde for naturen.
Tak for din hjælp!

WWF Verdensnaturfonden. Svanevej 12. 2400 København NV. Telefon 35 36 36 35. wwf.dk • Du kan også købe Naturmærket på shop.wwf.dk

NATURENS SMUKKE MØNSTRE

HJÆLP NATUREN

Støt WWF Verdensnaturfonden forårsindsamling. Overskuddet fra årets naturmærker går direkte til WWF Verdensnaturfonden arbejde med at bevare naturens smukke mangfoldighed.

Giv et bidrag på det brev, vi netop har sendt til udvalgte medlemmer.

Eller

Støt online på bidrag.wwf.dk/natur

Køb Naturmærket i WWF's [webshop](http://shop.wwf.dk) til 50 kr.

Send penge på **MobilePay** 31 70 28 27

(Husk at skrive navn og adresse ved MobilePay, hvis du ønsker fradrag)

SHOP.WWF.DK



Vi bygger en fremtid, hvor mennesker lever i harmoni med naturen.

Levende Natur • Marts 2017

wwf.dk