

Løsningerne på klimakrisen hænger ikke på træerne, men vokser i jorden

Et landsdækkende projekt har fundet en del af svaret på klimaudfordringen; proteinafgrøder kan dyrkes herhjemme, og forbrugerne skriger på det



Hvornår:
April 2021 til
maj 2022



Vi investerer i din fremtid

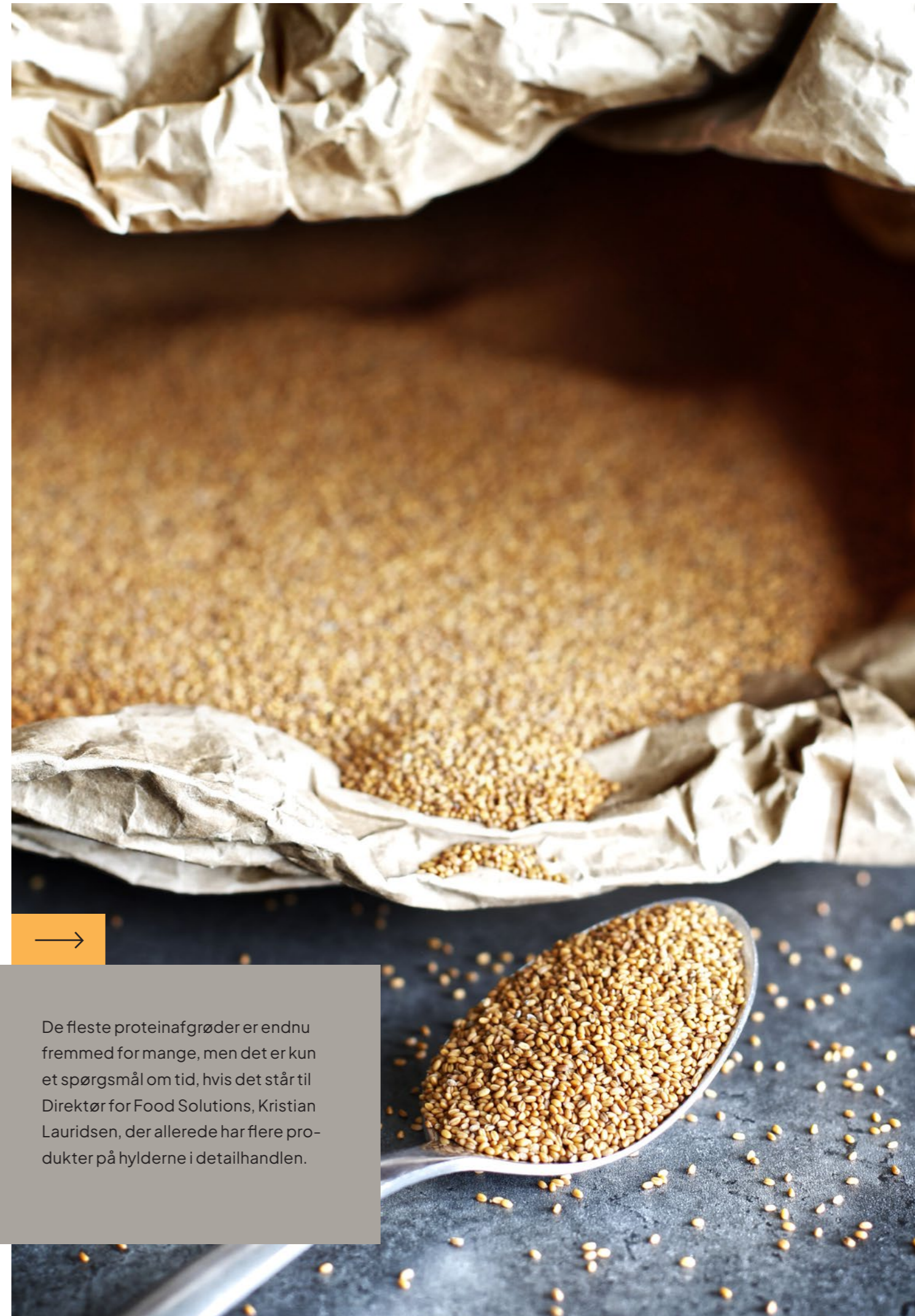


Forbrugere på tværs af landet byder danske linser og kikærter velkommen – henholdsvis på marken og spisebordet. Det viser et vel gennemført projekt om proteinafgrøder, og resultatet glæder indehaver af Quinoa Quality på Midsjælland, Sven-Erik Jacobsen, som længe har kunnet se perspektiverne i at flytte produktionen af proteinafgrøder til Danmark og derfra ud på køkkenbordene.

»Jeg synes jo, at jeg har kendt svaret længe, men det er rart, at vores projekt gjorde det helt klart, at rigtig mange mennesker vil med på den klimavenlige vogn med proteinrige, danske afgrøder,« siger han.

Proteinafgrøder er eksempelvis linser, kikærter og quinoa – alle sorter, der udmærker sig ved et højt indhold af protein. Og hvad færre nok ved; alle afgrøder, der kan dyrkes i Danmark.

Sven-Erik Jacobsen er ikke alene om sit fremsyn, og derfor gik han sammen med ni andre aktører i det landsdækkende projekt 'Danske proteinafgrøder til →



De fleste proteinafgrøder er endnu fremmed for mange, men det er kun et spørgsmål om tid, hvis det står til Direktør for Food Solutions, Kristian Lauridsen, der allerede har flere produkter på hylderne i detailhandlen.



Vi har et ønske om at arbejde mere med lokale råvarer og ud over det, så kender vi jo til de klimamæssige fordele, der er i, at vi spiser vores proteiner på en anden måde end blot ved at spise store bøffer.

Kristian Lauridsen, administrerende direktør, Food Solutions



Direktør for Food Solutions, Kristian Lauridsen, glæder sig over at bidrage til både verdensmål og sundere kostvaner.

fremtidens køkken', hvis mål var at øge kendskabet og lysten til at spise en række forskellige proteinafgrøder.

»Mange nye proteinrige afgrøder er på vej ind i den danske landbrugsproduktion og vil på sigt kunne medvirke til en reduktion af animalske fødevarer, idet de ernæringsmæssigt indeholder en balanceret aminosyresammensætning. Der mangler dog etablering af et marked, en stabil efterspørgsel og ordentlige produkter, før landmænd vil kaste sig ud i en produktion, og det er det, vi ville skabe med det her projekt,« forklarer han.

Fra mark til marked

Tilsammen repræsenterede projektets ti partnere hele værdikæden med deres indgående viden om alt fra dyrkning af danske proteinafgrøder, udvikling af danske plantebaserede produkter og måltidskasser samt modning af aftagermarkeder.

En anden projektpartner, Food Solutions fra Egå ved Aarhus, befandt sig i den anden ende af værdikæden end Quinoa Quality. Food Solutions' rolle var primært at gøre produkterne indbydende og tilgængelige for forbrugerne.

»Det, vi har bidraget med i det her projekt, er i bund og grund at lave en transformation af det produkt, som er tilgængeligt ude på markerne og få det detailpakket. Vores rolle er egentlig at sørge for, at produkterne kommer ud at leve i detailhandlen,« fortæller administrerende direktør for Food Solutions, Kristian Lauridsen.

»Vores lokaler i Egå har eget pakkeri med tre forskellige pakkelinjer og kan pakke i

både poser, glas og bølter, og vi glæder os til at sende flere gode og bæredygtige produkter ud til danskerne,« tilføjer han. Stor interesse for særligt to afgrøder 'Danske proteinafgrøder til fremtidens køkken' har konkluderet, at det især er linser og kikærter, der har interesse hos landmænd og forbrugere. Dermed er det videre mål at få opdyrket både udbud og efterspørgsel, så det langsigtede mål om at reducere CO₂-udslippet indfries.

Reduktionen vil da skyldes opdræt af færre produktionsdyr til slagtning samt en reduktion af CO₂ i forbindelse med transport af eksempelvis kikærter og linser, der ofte importeres fra Middelhavsområdet, hvis ikke længere væk. Projektet udviklede tre typer af produkter og tog også fat i at få udbredt kendskabet til dem.

»Vi skal have formidlet, hvordan man bruger disse produkter i den daglige madlavning. Nogle produkter er gode til suppe, andre produkter er gode til noget andet. Vi har udviklet opskrifter til forskellige segmenter, som vi skal have udbredt, men det kommer til at tage tid,« siger Sven-Erik Jacobsen fra Quinoa Quality.





Hvem

- ChefFugl Food&Event
- Contempehrary
- Food Solutions
- Københavns Madservice
- Nordlie Food
- Quinoa Quality ApS
- Professionshøjskolen Absalon
- Simple Feast
- Webbryggeriet



Mange nye proteinrige afgrøder er på vej ind i den danske landbrugsproduktion og vil på sigt kunne medvirke til en reduktion af animalske fødevarer.

Sven-Erik Jacobsen,
direktør, Quinoa Quality

Kultur og vaner skal ændres

For Sven-Erik Jacobsen og hans virksomhed gælder det fortsat, at de synes, den grønne omstilling går for langsomt. Han er helt på det rene med, at 'Danske proteinafgrøder til fremtidens køkken' ikke var den største brik i den grønne omstilling, men i hans optik kan initiativet få stor succes og indflydelse, hvis det lykkes at få udbredt kendskabet til produkter og opskrifter.

»Vi kan ikke selv rykke på en hel kultur, men vi kunne give den enkelte forbruger og producent mulighed for selv at gøre noget på en simpel og nem måde. I takt med at flere og flere indser, at det er nemt og smager godt, samtidigt med at det

Quinoa er en af de afgrøder, der udmærker sig ved et højt proteinindhold, og som sagtens kan dyrkes i Danmark.

er sundt, så begynder det også at rykke mere i den rigtige retning,« siger Sven-Erik Jacobsen fra Quinoa Quality.

Hos Food Solutions ser man mange grunde og fordele ved at indgå i projektet. »For vores vedkommende er perspektivet i bund og grund, at vi har et ønske om at arbejde mere med lokale råvarer og ud over det, så kender vi jo til de klimamæssige fordele, der er i, at vi spiser vores



DEN EUROPÆISKE UNION
Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling
Vi investerer i din fremtid

Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse

proteiner på en anden måde end blot ved at spise store bøffer,« siger Kristian Lauridsen.

Han medgiver, at det ikke bare er noget, man gør fra den ene dag til den anden. Det er derimod et spørgsmål om, at der lige så stille skal sættes nogle forskellige initiativer i gang, hvilket 'Danske proteinafgrøder til fremtidens køkken' var med til at sikre. ●