

Især kød og andre animalske produkter bidrager til den globale opvarmning. Forbrugere, som vil mindske CO₂-aftrykket, har svært ved at overskue, hvordan de skal handle. Flere organisationer foreslår en klimaafgift på oksekød.

Fødevarer belaster klimaregnskabet

REGNER HANSEN



Det er ikke kun, når du kører en tur i din bil, eller når du skruer op for varmen derhjemme, at du belaster klimaet. Også når du køber ind i supermarkedet og lægger kød, mælk, æg og andre varer i indkøbsvognen, er du med til at øge den globale opvarmning.

Årsagen er, at der bliver udledt CO₂ og andre klimagasser fra fødevarereproduktion. En arbejdsgruppe under FN's klimapanel anslår, at landbrug, skovbrug og andre former for anvendelse af jord står for næsten en fjerde-

del af den samlede globale udledning af drivhusgasser.

I Danmark er klimabelastningen større fra gennemsnitsdanskerens kost end belastningen fra personens forbrug af el, varme, benzin og diesel tilsammen. Det viser en opgørelse fra den grønne tænketank Concito. Udledningen af klimagasser fra den mad, vi spiser, er på 16-18 procent (en sjettedel) af alt, hvad vi bidrager med.

John Nordbo, klimachef i WWF - Danmark,

vurderer, at energiforbruget tiltrækker mest opmærksomhed, blandt andet fordi der er kommet gode redskaber til at fremme energi-effektivitet og omlægge til mere klimavenlige energikilder.

“Men i det store, globale perspektiv kan vi ikke imødegå den globale opvarmning uden også at fokusere på fødevarereproduktionen,” siger John Nordbo.

FN skønner, at verdens befolkning vil vokse fra cirka 7,5 milliarder mennesker nu til



Oksekød belaster klimaet mere end kylling, fordi koen og oxen lever længe, og desuden også udleder metangas.



aftryk end fisk, grøntsager og korn. Målt i energi-indhold giver oksekød en klimabelastning, der er mere end en halv gang større end ost og mere end dobbelt så stor som mælk, og belastningen er over tre gange større end svinekød og kylling. En fisk som torsk (vildtfanget) følger efter kylling i klimaregnskabet. Blandt kornsorter belaster ris klimaet mest, fordi ris ofte dyrkes på oversvømmede arealer, hvor der bliver frigivet meget af klimagassen lattergas.

Frilandsgrøntsager og kartofler ligger i den anden ende af skalaen. Oksekød belaster klimaet 18 gange mere end gulerødder og hvedemel og 24 gange mere end kartofler, viser beregninger, som Jørgen E. Olesen støtter sig til. Han er professor i klimaændringer og landbrug på Aarhus Universitet og tidligere medlem af FN's klimapanel.

Jørgen E. Olesen skønner, at vores indtag af animalske produkter står for mellem to tredjedele og fem sjettedele af vores samlede klimabelastning fra fødevarer.

“Sagen med kød er i virkeligheden relativt banal. Kvæg og andre husdyr befinder sig langt oppe i fødekæden, og de skal bruge meget energi, som resulterer i klimagasser, til at holde sig selv i live og omdanne energi i planter til føde til sig selv,” siger Jørgen E. Olesen.

Han siger, at oksekød har det største aftryk, fordi hvert dyr lever længe, inden det bliver slagtet, og således giver en belastning i lang tid. Til sammenligning har svin og fjerkræ et meget kortere liv. Desuden bøvser kvæg klimagassen metan, fordi de er drøvtyggere.

Der er også de afledte klimavirkninger af produktionen af foderet til husdyrene, herunder gødskning samt fældning af skov.

En nation af kødspisere

Der findes flere måder at opgøre kød på, men uanset metoden er danskerne blandt de folkefærd, der påvirker kødproduktionen mest i verden.

Når det gælder danskernes forbrug af kød - hvor meget vi spiser - fastsætter DTU Fødevareinstituttet det til 52 kilogram pr. dansker hvert år. Det er en del mere, end hvad der anbefales i de officielle kostråd.

En hovedforklaring på det store danske indtag af kød er, at Danmark historisk er en stor fødevareproducent, herunder af mejerivarer og svinekød. Meget kvæg tjener først som malkekvæg og bliver derefter slagtet og ender i supermarkedets kølediske som hakket kød og diverse udskæringer.

“Der er meget kød i supermarkederne. Det er mit indtryk, at de satser på billigt hakket oksekød og billige røde bøffer,” siger John Nordbo fra WWF - Danmark.

Helene Regnell, CSR-ekspert i Dansk Supermarked, som omfatter blandt andet Føtex og Bilka, siger, at man i Dansk Supermarked ikke kan genkende, at oksekød skulle være billigere i Danmark end i nabolandene.

Thomas Roland, CSR-chef i Coop, herunder Kvickly og SuperBrugsen, siger, at oksekød fra modnet kødkvæg er lige så dyrt i Danmark som i mange andre lande. Anderledes er det med hakket oksekød, som ifølge Roland ofte er på tilbud, dels fordi der er rigtig meget malkekvæg i Danmark, som det typisk kommer fra, dels for at sikre en kundefløde, da det er populært i travle familier.

Oksekød fra fritgående kvæg, der spiser naturligt og derfor vokser langsommere, udleder ifølge en undersøgelse fra Aarhus Universitet op til 4,5 gange så meget CO2 pr. kilo kød som kvæg, der ikke ser dagens lys.

Indsats er et fælles anliggende

Spørgsmålet er, om der er grund til at gøre noget i Danmark ved klimabelastningen fra fødevarer. Det Ethiske Råd, som rådgiver Folketinget om mennesker, natur, miljø og fødevarer, mener, at det er der, og fastslog dette i en redegørelse i april i fjor.

Mickey Gjerris var formand for arbejdsgruppen i Det Ethiske Råd, som kom med udtalelsen. Han siger, at det er et anerkendt princip, at man må gøre, hvad man vil, så længe det ikke skader andre. Men klimaforandringerne skader netop andre, så det er relevant for rådet at forholde sig til det.

“Den enkelte har et etisk ansvar, men det er næppe sandsynligt, at ændret adfærd fra enkeltpersoner er nok til at opnå den >>

omkring 9,7 milliarder i 2050. Samtidig bliver middelklassen relativt større i mange vækstlande. Tænketaenken World Resources Institute spår, at efterspørgslen efter animalske fødevarer vil stige med 80 procent frem mod 2050 sammenlignet med i 2006, hvis den kendte tendens holder.

Oksekød versus gulerødder

Animalske fødevarer - kød, mælk og ost - er sær- lig interessante her, fordi de har et større klima-

«<< ønskede reduktion i klimagasser. Alle eksternaliteter - altså omkostninger ved produktionen, der ikke er afspejlet i varenes pris - bør gøres synlige i fødevarernes pris, så de kommer til at koste det, som de reelt gør. Også i forhold til deres klimabelastning. Derfor er det rimeligt at overveje at lægge en afgift på fødevarer, der svarer til klimapåvirkningen,» siger Mickey Gjerris, som i øvrigt er lektor i bioetik på Københavns Universitet.

Gjerris tilføjer, at et flertal i Det Ethiske Råd anbefalede at begynde med en klimaafgift på kød fra drøvtyggere, fordi disse dyr medfører den største klimabelastning. Danmark kunne vise vejen. Afgiften skal lægges oven i salgsprisen i supermarkedet, så der ikke gøres forskel på dansk og udenlandsk fremstillet kød, hvilket EU formentlig ville modsætte sig.

Også Det Økologiske Råd er tilhænger af en klimaafgift på kød, mens WWF - Danmark helst ser, at momsens på grøntsager og frugt, som er det klimavenlige og sunde alternativ, sættes ned. Det er noget, som Det Økologiske Råd i øvrigt også er positiv overfor - eller en kombination, så kød bliver dyrere og grøntsager og frugt billigere.

Flere hæfter sig ved, at der synes at være en ulyst blandt politikere til at pille ved prisen på kød.

«Jeg oplever en stor berøringsangst på det politiske niveau. Politikere er meget forsigtige med at stille krav til bøffer,» noterer Christian Ege, sekretariatsleder i Det Økologiske Råd.

Måske er det også erfaringen med fedtafgiften, der skræmmer, mener Ege. Afgiften blev

afskaffet i 2013 på grund af administrativt bøvler efter at have været i kraft i under to år.

Mærkning næppe en mulighed

Ingen finder det realistisk at indføre en generel klimamærkning af fødevarer.

«En klimamærkning vil forudsætte, at der laves et solidt klimaregnskab på hver enkelt fødevarer, og det vil være meget kompliceret

og dyrt og behæftet med usikkerhed,» siger John Nordbo fra WWF - Danmark.

Men han ser gerne, at fødevarer påklæbtes et særligt mærke, hvis de er fragtet til Danmark med fly. Transport af fødevarer til Danmark fra andre lande, selv fra fjerntliggende lande, betyder meget lidt i klimaregnskabet, medmindre det er flytransport.

Det Økologiske Råd er åben over for et Ø-mærke+, hvor plusset signalerer, at fødevarens klimabelastning er nede på et acceptabelt niveau.

Mulighed for ændringer i produktion

Concito nævner i en rapport om klimavenlig kost fra september sidste år, at ændrede forbrugsmønstre hen imod fødevarer med lavere klimaaftryk er en af mulighederne, der er til rådighed for at reducere fødevarerektorens udledninger af klimagasser.

«Vi argumenterer ikke for at droppe kødet fuldstændigt. Men en halvering af kødforbruget ville virkelig batte. Så ville kødforbruget også være mere i overensstemmelse med de officielle kostråd,» siger Michael Minter, sekretariatsleder i Concito.

Tre andre muligheder er ifølge Concito:



Danskerne er store kødspisere

En beregning fra DTU Fødevarer-instituttet viser, at hver dansker spiser 52 kilo kød hvert år.

Mænd spiser mere end kvinder. Alle spiser oksekød. Yngre danskere under 35 år, herunder børn, foretrækker kylling, mens ældre danskere helst vil have svinekød.

Skinkeschnitzel, stegt kyllingebryst og retter med hakket kød er de mest populære retter.

Den gennemsnitlige danskers tallerken indeholder en tredjedel kød, mens den officielle anbefaling lyder, at kød skal fylde en femtedel.

Kostrådene opfordrer til at spise 500 gram kød om ugen, hvortil fjerkræ kommer. Men danskerne spiser i virkeligheden det dobbelte, nemlig et kilogram, hvor kylling og andet fjerkræ dog er medregnet.

Danskernes indtag af kød

har været støt faldende gennem den seneste årrække.

I en måling fra WWF Verdensnaturfonden fra marts i år svarer 29 procent, at de spiser mindre kød end for et år siden.

I en måling foretaget af den grønne tænketank Concito i 2016 svarer 33 procent, at de har skåret ned på forbruget af kød. Det er en markant stigning fra en fjerdedel året før.

begrænse madspild i alle led, højne udbyttet i forhold til areal i plante- og husdyrproduktion og reducere udledninger af klimagasser i produktion, transport og forarbejdning. Der er et potentiale til at skære udledningen af CO2 og andre klimagasser fra fødevarerproduktion ned med 30 procent pr. dansker, lyder Concitos vurdering.

Landbrug & Fødevarer er de danske landmænds organisation. Her siger administrerende direktør Karen Hækkerup, at klimabevidsthed bør komme højere op på dagsordenen hos alle. Hun fremhæver samtidig, at dansk fødevarerproduktion bliver stadig mere effektiv. Der bliver arbejdet meget med bæredygtighed i alle led.

“Dansk oksekød er et klimavenligt alternativ, fordi det langt overvejende kommer fra malkekvæg. Kødkvæg har et langt højere klimaftryk. Hvis man begrænser kødproduktion i Danmark, ville den blot foregå et andet sted, som er mindre klimaeffektivt,” siger Karen Hækkerup.

Hun tilføjer, at dansk landbrug netop har medvirket til en aftale om dyrevelfærd, der giver landmanden en højere pris mod at levere en vare med bestemte karakteristika. Hun kunne forestille sig samme kontrakt med forbrugere om kød og klimabelastning.

“Vi er parat til at sælge mindre og få en højere afregning,” siger Karen Hækkerup.

Supermarkeder følger forbrugere

Supermarkederne erklærer sig parat til at understøtte forbrugernes ønsker om klimavenlige fødevarer, hvis disse ønsker er tydelige.

“Vores opgave er ikke at opdrage forbrugere, men vi holder øje med, hvor forbrugere er på vej hen. Vi vil gerne skubbe på med gode trends, sådan som vi for eksempel gør på dyrevelfærd og produkter til en vegetarisk livsstil,” siger Helene Regnell fra Dansk Supermarked, som hverken tror på en regulering ved lov gennem en klimaafgift eller en klimamærkning, fordi det vil være nærmest umuligt at gennemføre i praksis.

Hun konstaterer, at salget af oksekød er svagt dalende, og salget af vegetariske fødevarer er stærkt stigende, men fra et lavt udgangspunkt.

“Der er indikationer på, at i hvert fald den yngre generation har fået øjnene op for klimahensyn,” siger Helene Regnell.

Også Coop vil overlade til forbrugere selv

at vælge, hvor meget de lægger vægt på fødevarers klimabelastning. Dog skal det enkelte supermarked kunne stå inde for udbuddet.

Samtidig siger Thomas Roland fra Coop, at koncernen ikke er afvisende over for en klimafgift på kød.

“Coop er åben over for rammevilkår, der fremmer et klimarigtigt valg af fødevarer,” siger Roland og understreger, at det er vigtigt, at vilkårene stiller alle supermarkeder lige i konkurrencen.

Afgifter skal ikke belaste forbrugeren

Forbrugerrådet Tænk følger debatten om fødevarers klimabelastning med stor interesse, men har ikke som organisation formuleret en politik på området.

Camilla Udsen, seniorrådgiver i fødevarerpolitik i Forbrugerrådet Tænk, siger, at afgifter kan være et fornuftigt instrument, men kun som led i en samlet løsning. En fordyrelse af fødevarer er ikke i forbrugernes interesse.

“Hvis nogle fødevarer bliver dyrere, for eksempel kød, skal andre være billigere. Vi har tidligere støttet, at moms på frugt og grønt skulle nedsættes,” siger Camilla Udsen.

Også Vibeke Myrtue Jensen, miljøpolitisk

rådgiver i Forbrugerrådet Tænk, tror mest på et politisk initiativ.

“Den globale opvarmning opfattes som et samfundsmæssigt problem. Det er svært at koble sit eget forbrug til, at isen smelter ved polerne. Vi tænker mest på at redde vores egen hverdag, når vi køber ind,” siger Vibeke Myrtue Jensen.

Mærkning ikke en god ide

En eventuel mærkningsordning er Forbrugerrådet Tænk ikke begejstret for.

“Det vil være så komplekst, at det ikke kan laves ordentligt på produktniveau,” siger Camilla Udsen, som mener, at man i stedet bør arbejde for at indarbejde klimakriterier i økologireglerne.

Camilla Udsen mener, at både landbrug og supermarkeder har et ansvar for at fremme klimavenlige fødevarer. Landbruget bør fokusere på den gode kvalitet og mere bæredygtige, specialiserede produkter. Supermarkederne skal indtænke klima i deres udbud af varer, placeringen i butikkerne, hvad de sætter på tilbud, og hvilke værdier de brander sig på.

“Alle bør tale om nødvendigheden af at spise mindre kød,” siger Camilla Udsen. ■

Sådan laver du klimavenlig mad

I den løbende strøm af kogeboogsudgivelser er der efterhånden også kommet flere kogeboøger, der anviser, hvordan man kan lave madretter med en nedsat klimabelastning.

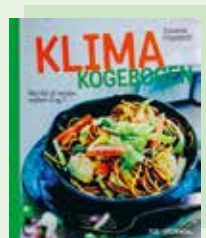
Bedre mad – kokkenes klimakogebog

Søren Gericke, Rasmus Kofoed, Erwin Lauterbach og syv andre prominente kokke leverer opskrifter på både klimavenlige hverdagsretter og mere tidskrævende middage, der primært er baseret på nordiske råvarer. Bogen er redigeret af Stine Gudmundsen-Holmgreen og er udgivet af forlaget Tiderne Skifter.



Klimakogebogen

Bogen indeholder et udvalg af opskrifter og indkøbslister, der hjælper forbrugeren til at træffe et klimavenligt valg i supermarkedet og hjemme i køkkenet. Bogens forfatter er Susanne Engelstoff Rasmussen, og bogen er udgivet af FDB i samarbejde med Gyl-dendal.



Klima på bordet

En række dygtige danske kokke giver deres bud på et klimavenligt måltid. Bogen indeholder 12 opskrifter og er udgivet af det, der nu hedder Miljø- og Fødevarerministeriet. Bogen kan frit hentes på Alt om koster hjemmeside, <http://altomkost.dk>



“Det bør være tydeligt, når varer belaster klimaet”

Supermarkeder og politikere bør lede forbrugere i retning af klimavenlige fødevarer. Det mener Jonatan Jørgensen, som i mange tilfælde finder det svært at gennemskue fødevarers klimabelastning, når han køber ind, selv om han virkelig forsøger.



34-årige Jonatan Jørgensen er selvstændig gartner og bor i københavnbydelen Valby. Han er en meget engageret forbruger. Han står for indkøb i familien og køber stort ind til sig selv, sin kone og parrets tre børn én gang om ugen efter at have lagt en madplan.

Jonatan Jørgensen køber alle basisvarer i et supermarked i nabolaget, og så supplerer han med de varer, han mangler, ved at tage i et andet supermarked i nærheden, som har et større udvalg.

Han siger, at selv om han går meget op i varenes historik, fordi han ønsker at vurde-

re, hvor meget de belaster miljø og klima, så er de ugentlige indkøb noget af en prøvelse.

“Ofte er det ikke gennemskueligt, hvordan fødevarer er produceret og transporteret. Det er et kæmpemæssigt dilemma, når man står i butikken,” siger Jonatan Jørgensen, som har indledt en løbende dialog med butikschefen i sit foretrukne supermarked i et forsøg på at påvirke oplysningsniveauet og sortimentet.

Spiser mindre kød

Han og familien spiser lidt mindre kød end tidligere og har i et vist omfang skiftet fra rødt

Mange vil gerne købe, men hvor er varerne?

Hele 45 procent af danskerne svarer i en opinionsundersøgelse, som er foretaget af analyseinstituttet Megafon for WWF Verdensnaturfonden, at de er villige til at spise mindre kød og dermed foretrække mere klimavenlige fødevarer, hvis det kan reducere CO₂-udledningen.

Endnu flere danskere oplever problemer med at identificere klimavenlige fødevarer, når de køber ind. 67 procent siger, at det er meget svært eller svært at gennemskue, hvilke varer der er de mest klimavenlige. Det viser en måling, der er lavet af instituttet Analyse Danmark for den grønne tænketank Concito. 19 procent betegner det som meget svært at finde klimavenlige fødevarer, mens 48 procent synes, at det er svært.

kød til lyst kød. Det er umiddelbart nemt at forstå, at denne justering af kosten gavner klimaet. Men alt derudover er svært.

“Når jeg tager en dåse tun ned fra hylden i supermarkedet, kan jeg ikke læse mig til, hvordan den påvirker miljø og klima,” siger Jonatan Jørgensen.

Han siger, at både politikere og supermarkeder burde gøre meget mere for at lede forbrugerne i retning af klimavenlige fødevarer. Én mulighed er at lægge en afgift på kød og andre fødevarer, som er særlig klimabelastende.

“Min holdning er, at alt, hvad der kan fremme et fald i klimabelastningen, er vigtigere end pengepungen. Politikerne bør have visioner, der rækker ud over en valgperiode. Politikerne bør turde gøre noget, selv om det koster. Vi skal huske på, at der er grænser for, hvor meget vores klode kan bære,” siger Jonatan Jørgensen og tilføjer, at grøntsager i øvrigt er et billigt alternativ til kød - klimaafgift eller ej.

“Supermarkederne bør i højere grad sikre, at varerne på hylderne er ordentlige i den forstand, at klimabelastningen er lille. For eksempel ved at have grøntsager og frugt, der er i sæson. Når det ikke er tilfældet, bør supermarkedet tydeligt oplyse om den særlig store klimabelastning,” siger Jonatan Jørgensen.

Han synes, at det røde Ø-mærke på økologiske varer fungerer godt, og han køber selv overvejende økologisk. Men et eventuelt mærke om klimabelastning er han skeptisk overfor. Man skal passe på ‘mærkningsinflation’.

“Hvis der kommer for mange mærker på fødevarer, kan vi som forbrugere ikke overskue det længere,” siger Jonatan Jørgensen. ■

Sådan spiser du mere klimavenligt

Spis mindre kød

Kød har et højt klimaaftryk i forhold til frugt og grønt. Klimabelastningen fra oksekød og lammekød er særligt stor, fordi dyrene er drøvtyggere. Lyst kød som for eksempel kylling har et klimaaftryk, der er på en fjerdedel af oksekød.

Spis rigeligt med frugt og grønt

Grøntsager er den type mad, der belaster klimaet mindst. Særligt grove grøntsager såsom rodfrugter, som er dyrket på friland, har et lavt klimaaftryk. Følg sæsonen, hvor grøntsagerne dyrkes. Derved mindskes energiforbruget til opbevaring på køl og frys. Frugt har generelt et lavt klimaaftryk.

Spis gerne bælgfrugter

Bælgfrugter – det vil sige bønner, ærter og linser – er en rigtig god kilde til protein, og de har en klimabelastning, som er næsten 50 gange lavere end oksekød.

Spis mere fisk

Fisk og skaldyr har et lavere klimaaftryk end kød. Der er forskel på klimapåvirkningen – det er lavt for eksempelvis sild og muslinger og højere for blandt andet rejer og fladfish.

Spis kartofler, pasta og groft brød

Kartofler, pasta og fuldkornsbrød er at foretrække frem for ris i denne kategori. Kartofler har et klimaaftryk, der er 12 gange lavere end for ris. Pasta har et klimaaftryk, der er fire gange lavere end for ris.

Drik vand fra hanen

Vand på flaske har et klimaaftryk, der er over 35 gange større, end hvad der gælder for vand, der er tappet af vandhanen. Det skyldes primært, at der er brugt energi på produktionen af kildevandet på flaske og distributionen af vandet.

Undgå madspild

Køb kun madvarer i et udvalg, som er passende. Tilbered kun mad i den mængde, som er tilstrækkelig. Hvis der alligevel er noget tilovers, så lad resterne indgå i madlavning senere, eller brug dem i form af pålæg.

Hent Forbrugerrådet Tænks app 'For Resten', der hjælper dig til at begrænse madspild, i App Store til iPhone eller på Google Play til Android.



En rød, saftig bøf uden et gram kød

I USA er det lykkedes at udvikle en burger af vegetabiliske råvarer, der ligner og smager præcis som en bøf af kød. Også i Danmark bliver der arbejdet med at lave proteinrige fødevarer, der minder om kød.

Flere virksomheder arbejder på at skabe en vegetabilisk burger. Altså en hakkebøf, der ligner og smager som en hakkebøf af kød, men som er fremstillet af planter.

Impossible Foods, der råder over en kapital på, hvad der svarer til mere end en milliard kroner, har lavet en burger, der har vakt stor opmærksomhed. Blandt investorerne i Impossible Foods er Bill Gates og Google.

Impossible Foods' burger klarer sig meget fint i blindsmagninger, og flere prominente restauranter i USA har sat den på menuen. Burgeren er fremstillet af hvede, kokosolie, kartofler og et jernholdigt molekyle, hæm, der er hentet fra soja og gæret, og som også findes i blod og giver blodet den røde farve.

Dansk plantekød

Også herhjemme bliver der eksperimenteret med at fremstille kødlignende produkter af planteproteiner.

“Vi laver forsøg med at forarbejde planteproteiner under højtryk, så de får en kødagtig konsistens. Det er ud fra nordiske råvarer – hestebønner, flækærter og lupin blandt andet – der eventuelt kombineres med kornprodukter. Det skal helst ligne og smage som kød. Det skal desuden være nemt at tilberede,” siger Anne Maria Hansen, innovationschef på Teknologisk Institut.

“Vi kan hjælpe virksomheder ved at udvikle produkterne i større skala frem til en test af markedsføring,” siger Anne Maria Hansen, som ser storkøkkener, hvor der for eksempel

indføres kødløse dage – sygehuse, plejehjem og børnehaver – som et første muligt forbrugersegment.

På Institut for Fødevidenskab på Københavns Universitet bliver der arbejdet bredere med at fremstille proteiner på en bæredygtig måde, herunder med hensyntagen til klimaet. Det sker blandt andet ved at udvide antallet af let tilgængelige plantebaserede proteiner til fødevarer ved at bruge nye, lokale råvarer.

“Der er en stor interesse for plantebaserede fødevarer ingredienser. Udfordringen er at opnå, at produkterne er så attraktive og velsmagende, at forbrugerne aktivt vælger vedvarende at købe dem. Desuden skal der være udsigt til økonomisk rentabilitet hos landmændene,” siger Susanne Sørensen, lektor og viceinstituttleder.

Foreløbig er hestebønner lovende, og når der findes investorer til en fabrik og landmænd, der kan levere hestebønnerne, kan hestebønneprotein sættes i produktion, oplyser Susanne Sørensen.

Der bliver også gået helt nye veje i Danmark i jagten på klimavenlige proteiner. På Teknologisk Institut bliver der eksperimenteret med insekter, der lynhurtigt opbygger protein næsten uden at bruge ressourcer, og desuden med alger og tang, der skal bruges som foder til dyr.

“Hvis man tilføjer tang til kvægfoder, giver det en markant lavere udledning af metan fra dyrene, når de bøvs,” siger innovationschef Anne Maria Hansen. ■



Kød importeret fra Afrika kan være klimavenligt

Fødevarer, der kommer langt væk fra, er i flere tilfælde mindre klimabelastende samlet set end det lokale alternativ.

Som forbruger vil man være tilbøjelig til at tænke, at jo kortere en fødevarer har været undervejs fra producent til supermarked, desto bedre er det for klimaet. At man altså viser størst hensyn til klimaet ved at købe lokalt producerede varer. Men det regnestykke holder langt fra altid.

I gennemsnit udgør transport ti procent af en vares samlede klimabelastning. Påvirkningen fra transport er mindst, jo større det samlede klimaaftryk fra en specifik fødevarer er. I så fald vejer andre faktorer tungere.

Det gælder for eksempel kød. Men det kan såmænd også gælde tomater og kartofler.

Thomas Roland, CSR-chef i Coop, fortæller, at oksekød, som er sejlet til Danmark fra Namibia i det sydlige Afrika, kan have "et for-

bløffende godt klimaregnskab" sammenlignet med oksekød fra kvæg, der er opdrættet i Danmark. Kvæget i Namibia vokser op i en halvørken, der er yderst velegnet til ekstensiv kvægdrift, og hvor der ikke skal bruges et tilskud af foder, som belaster klimaet under dyrkningen. Naturligvis bliver der udledt CO₂ fra brændstof til sejladsen af kødet, men det er forsvindende lidt. Et lignende regnskab kan opstilles for lam fra New Zealand på den anden side af jordkloden.

Lokale tomater belaster miljøet

Men selv i tilfældet tomater er der overraskelser i klimaregnskabet. Beregninger fra klimataenketanken Concito viser, at danske tomater udleder op til 11 gange så meget CO₂ som

spanske tomater. Årsagen er, at spanske tomater dyrkes på friland og i sæson, mens danske tomater dyrkes året rundt i drivhuse, der skal opvarmes en del af året. Transporten fra Sydspanien eller Kanarieøerne betyder mindre i sammenligningen.

Thomas Roland siger, at ud fra en klimamæssig betragtning kan det give mening at spise nye, egyptiske kartofler frem for gamle, danske kartofler. Sejladsen af de egyptiske kartofler til Danmark bidrager med tre til fem procent til den samlede klimabelastning, mens det kan påvirke klimaet mere at have danske kartofler liggende på køl i et halvt år, hvorefter nogle af dem tilmed må kasseres.

Når det handler om transporten af fødevarer, er det således vigtigt at se på, hvor meget de fødevarer, der ikke er transporteret langt, belaster klimaet.

Og det er afgørende at være opmærksom på, hvilken form for transport der bruges. Fly er langt den mest belastende transportform og bruges typisk til lette varer, der er svære at få til at holde sig (for eksempel sukkerærter, baby-majs, stjernefrugt (karambol), asparges fra Peru og blåbær fra Chile). Skib er den mindst belastende, mens lastbil ligger mellem de to. ■

Andre måder at mindske påvirkningen af klimaet



Flyv mindre

En flyrejse til Thailand og tilbage er ti gange så belastende for klimaet som en danskers årlige elforbrug. CO₂-udledningen fra flyvning forstærkes af indvirkningen fra flys kondensstriber, der fungerer som skyer og holder på varmen på jorden.

Kør mindre i bil

Transport generelt bidrager betydeligt til klimaændringer, og personbiler står for mere end halvdelen af denne udledning af CO₂.

Køb færre, men holdbare ting

En danskers årlige tøjforbrug udleder lige så meget CO₂ som elforbruget, så det er klimavenligt, hvis du køber ting, som er af høj kvalitet, og som du kan bruge længe.

Tænk i genbrug

Genbrug mindsker ressourcebelastningen. Dette kan du medvirke til ved selv at give eller sælge brugte ting videre – og ved også at være åben over for at købe brugte ting.

Køb service frem for ting

Køb hellere service end ting, hvis du har penge tilovers. Service såsom restaurantbesøg, kulturoplevelser og reparationer/istandsættelser går primært til arbejdsløn og påvirker derfor kun minimalt klimaet.

Skru ned for varmen

Der er et væld af muligheder for at reducere forbruget af varme og el. Her er nogle af dem: Skru lidt ned for varmen, fyld vaskemaskinen helt op, tør tøj udendørs, hvis du kan, skift til LED-lys, og sluk for alle apparater, når du ikke bruger dem.

Foretag grønne forbedringer

Hvis din bolig kræver rigelig opvarmning, hjælper du klimaet ved at foretage forbedringer såsom at udskifte døre og vinduer, foretage isolering og måske få nyt tag. Du kan også overveje, om du skal supplere med solenergi.

Økologi er ikke i sig selv klimavenligt

Økologisk produktion gavner miljøet, men er ikke nødvendigvis bedre for klimaet. Økologiske landmænd er meget opsatte på at reducere klimaaftrykket, siger konsulent fra deres organisation.



Det er vigtigt at skelne mellem miljø og klima. Økologisk fødevarerproduktion gavner miljøet ved for eksempel at begrænse brugen af sprøjtegifte, men det er ikke det samme som, at økologi er bedre for klimaet.

På den ene side er økologi et plus i klimaregnskabet, fordi der ikke anvendes kunstgødning til dyrkning af foder til økologiske kvæg og andre husdyr. Kunstgødning kræver energi under fremstillingen.

Til gengæld har dyrene mere plads og bevæger sig mere, og det tager længere tid for dem at vokse. Facit er, at de udleder mere af klimagassen metan pr. kilo kød.

Økologerne er ved at udvikle økologien, så den bliver mere klimavenlig. Det fastslår Det Økologiske Råd, som er en miljøorganisation, der arbejder for mere bæredygtighed.

Når det gælder økologiske afgrøder såsom korn og grøntsager, giver økologiske marker typisk et lavere udbytte i forhold til areal. Altså skal der et større areal til at brødføde det samme antal mennesker. Desuden skal der køres mere med landbrugsmaskiner på økologiske jorder for at fjerne ukrudt, hvilket øger CO₂-udledningen.

På den anden side er udledningen af lattergas – en stærk klimagas – reduceret på økologiske jorder, fordi en relativt høj andel er græsmarker eller bælgeplanter.

“Vi går ind for økologisk landbrug, fordi det er godt for miljø, natur og husdyrvelfærd. Vi

ved, at økologisk fødevarerproduktion hidtil ud fra et klimahensyn ikke er specielt bedre end konventionel produktion. Så hvis man som forbruger gerne vil spise økologiske produkter, skal man i endnu højere grad vælge de vegetabiliske fødevarer,” siger Christian Ege, sekretariatsleder i Det Økologiske Råd.

Forbruger mindre kød med økologi

Ifølge Christian Ege tyder meget på, at økologiske forbrugere spiser mindre kød – både ud fra en betragtning om miljø og sundhed, men også fordi det økologiske kød er dyrere.

Økologisk Landsforening er de økologiske landmænds, virksomheders og forbrugeres organisation. Her siger klimakonsulent Mette Kronborg, at foreningen støtter tanken om et reduceret forbrug af kød.

“Vi vil gerne erstatte noget af den animalske produktion med bælgeplanter, for eksempel hestebønner og lupin. Samtidig er de økologiske landmænd meget opsatte på at tage ansvar for den klimaudfordring, som vi står overfor, hvilket de kan gøre ved at få lavet en klimahandlingsplan for lige netop deres gård,” siger Mette Kronborg.

Økologisk Landsforening er ved at udarbejde en ny klimastrategi, hvis formål er at finde nye måder, hvorpå de økologiske landbrug kan blive mere klimavenlige, samt hvordan man påvirker forbrugeradfærden til at spise mere klimavenlig kost. ■