



**FOREDRAGSHOLDER, FORFATTER OG KONSULENT,  
BESTYRELSESFORMAND FOR KULTURPRINSEN I VIBORG**  
LONE BELLING

## Tirsdagstænkertanken

Opinion har samlet et panel af skribenter, der fremover på skift hver tirsdag sender begrebet 'bæredygtighed' tæt på os ved at fortælle, hvordan de ser, at vi kan komme fornuftigt ind i fremtiden og håndtere de problemer, der er - både lokalt og i det store perspektiv.

# Bæredygtighed bliver konkret i køkkenet. Når maden kommer flyvende

Arbejdsbordene bugner af friske råvarer. Løg, citron, avocado, chili, tortilla, tomat, persille samt chokolade og nødder. Kokkeeleverne er klar til et eksperiment. De vil gerne lege med madoplevelser og skabe nye madvaner - og de ved det kræver forførelse og faglig indsigt at skubbe til menneskers forestillinger om hvad der er lækker mad.

Så de gør sig umage. Og det ser lækkert ud med sprøde tacos fyldt med guacamole og salsa - toppet med sprøde chilimelorme!

For er Danmark klar til at spise insekter?

**ELEVERNE PÅ HOTEL-** og Restaurantskolens (HRS) prøver det af på deres skolekammerater - og jo der er en, der vægter sig og ikke vil smage. Men de andre overvinder deres forestillinger og får nye og absolut behagelige sanseoplevelser med de sprøde chilimelorme efterfulgt af en dessert bestående af ristede græshopper med chokolade og topping.

I eksperimentet kombinerer eleverne deres faglige kunnen med den nye viden de har fået på et af skolens valgfag, hvor der arbejdes brancherelateret med bæredygtighed ud fra forskellige faglige fokuspunkter som kvalitet, økologi, klima og FN's 17 verdensmål.

Som så ofte begynder det med en ildsjæl blandt underviserne, men nu er bæredygtighed og verdensmål en del af grundforløbet for alle på HRS. For skal man være kok, receptionist eller tjener, så er det en uomgængelig del af det fremtidige arbejdsliv, og det må man som skole tage bestik af.

**DA JEG FOR** nylig holdt oplæg på Danske Erhvervsskoler og -gymnasiers årsmøde sammen med Associate Director & Senior Advisor, Anne Gadegaard fra Novo Nordisk blev det tydeligt for de deltagende ledere, at de 17 verdensmål er en del af fremtidens forretningsgrundlag.

Vil man som virksomhed blive på markedet, vil man som ung elev eller studerende kunne begå sig karrieremæssigt, så skal ens faglighed ses og udfoldes i et bæredygtigt perspektiv. Klimaforandringer er ikke noget, der kommer, det sker lige nu.

Det oplevede Novo Nordisk for et par år siden, da de måtte lukke deres fabrik i Køge i tre dage pga. skybrud og fare for oversvømmelser.



Illustration: Gert Ejton

Derfor skal skolerne tænke det ind i deres undervisningsplaner og klæde eleverne på til fremtiden, uanset om de skal være tømre, kokke, jurister eller sygeplejersker, for de skal kunne omsætte de overordnede forståelser til brancher- og professionsorienterede handlinger.

**FOR MANGE KAN** bæredygtighed let blive fluffy. For hvad betyder det konkret for mit liv, for vores måde at organisere vores samfund, transportere os - og ja spise?

Derfor er det så vigtigt, at bæredygtighed kommer ind i både det faglige og daglige rum og bliver konkret, nærværende og noget der kan handles på.

Det er der, insekterne kommer flyvende ind i vores liv, fordi kokkeeleverne tager udfordringen op og gør græshopper, melorme og fårekylinger ikke bare spiselige, men superlækre og et konkret bæredygtigt alternativ.

også mere åbne for dem som en alternativ proteinkilde, og mere lydhøre over for de fakta der fortæller os, at insekter udleder næsten 100 gange mindre CO2 end oksekød, samt at 1 kg insekter kun kræver 1-2 l vand, mens der forbruges 15.000 l vand til 1 kg oksekød.

Men det kræver selvfølgelig, at man åbner munden, sanserne og sindet og rent faktisk smager græshoppen.

**DET KUNNE JEG** ikke selv få mig til, da jeg som 19-årig stod i det vestlige Kenya og blev inviteret til aftensnack.

Landsbyen samlede sig om termitboer, og da de gik på vingerne ved solnedgang stod beboerne klar og samlede håndfulde af de nærende insekter.

Gæsten fra Danmark blev også tilbudt de levende, bevingede insekter, men selv om jeg dagligt sagde ja til nye oplevelser, var denne for grænseoverskridende.

De lokale trak på skuldrene og spiste videre, mens jeg forsøgte at sluge min manglende kulturelle åbenhed.

Heldigvis kom de mig i møde og tilberedte termitterne - uden vinger - godt krydrede i rygende olie - og kulturmødet lykkedes: jeg oplevede noget der smagte i retning af stegte rejer og fik nedbrudt en fordom om hvad der er spiseligt.

**DET ER DEN** samme bane, de unge kokke spiller på, når de forsøger at skabe kulturmøder med lækre insektrætter eller står i haven på HRS og laver 'klima-surre' og 'klima-venlige' supper - den ene thaiinspireret med bl.a. oksekød, citrongræs og ingefær, den anden kreetret af danske afgrøder som løg, brændelæder, skvalderkål og svampe.

I arbejdet får de selv en på opleveren, når de lærer at den importtunge suppe koster 22 *food miles* (et mål for en fødevars klimabelastning fra jord til bord) for en portion, mens den danske kan gøres for tre. For det koster CO2 at importere varer fra den anden side af jorden - også den økologiske ingefær.

At spise klimavenligt betyder at spise efter årstiden, lokalt og økologisk - og ja reducere mængden af kød, specielt oksekød.

Men så er det jo godt, når fremsynede erhvervsskoler, unge kokke og dagligvarebutikker giver os alternativer, der skubber, trækker og forfører os til en ny og bæredygtig madkultur.

**“ Vil man som virksomhed blive på markedet, vil man som ung elev eller studerende kunne begå sig karrieremæssigt, så skal ens faglighed ses og udfoldes i et bæredygtigt perspektiv. Klimaforandringer er ikke noget, der kommer, det sker lige nu. ”**