

Madkultur

2019

Råvarer



MADKULTUREN
bedre mad til alle

Madkulturens årlige befolkningsundersøgelse
af danskernes mad- og måltidsvaner, 2019
madkulturen.dk

Forord

Madkultur19 er årets undersøgelse af danskernes mad- og måltidsvaner. Temaet i år er råvarer. Vi har derfor spurgt danskerne, hvilke råvarer de spiser til aftensmad, hvor de får dem fra, og hvilke prioriteter og principper der præger deres valg af råvarer.

Danskernes forhold til og forbrug af råvarer har historisk været påvirket af samfundsudviklingen. Handelskriser og økonomi såvel som handelsveje og nye køkkenredskaber præger udbuddet af råvarer og brugen af ingredienser i madlavningen. Også ideologiske og politiske dagsordener spiller en rolle, ligesom livsstilstendenser også har en vis betydning.

De seneste år er der kommet et stigende fokus på, hvordan det, vi spiser, påvirker kloden. Der bliver gang på gang peget på, at der skal mindre kød og flere grøntsager og bælgfrugter på tallerkenen, hvis vi skal spise mere bæredygtigt. Grønne kogebøger bliver udgivet i stribevis, og supermarkederne får flere og flere plantebaserede produkter på hylderne.

Når vi ser på danskernes aftensmåltid, er der dog endnu ikke de store forandringer at spore. Danskerne spiser nogenlunde lige så ofte kød, som de gjorde for tre år siden, og de har ringe kendskab til de råvarer, som kan erstatte kødet. I det hele taget har danskerne svært ved at forholde sig til bæredygtighed og klima.

Det vidner om, at den del af vores madkultur, som handler om de råvarer, vi spiser, er en supertanker. Når først den har sat en retning, er den svær at vende. Én ting er nemlig vores ambitioner og de gode intentioner om at spise mere bæredygtigt. Noget andet er vores evne til at omsætte ambitionerne i praksis, når der skal mad på bordet.

God læselyst!

**Judith Kyst
Direktør, Madkulturen**

Madkulturen 2019

ISBN: 978-87-971781-1-9

Rapporten er udarbejdet af

Naja Buono Stamer, analysekonsulent

Hannibal Hoff, analysekonsulent

Iben Dich, praktikant

Katrine Westergaard, vidensmedarbejder

Amalie Hypolit, kommunikationskonsulent

Gry Skrædderdal Jakobsen, chefkonsulent

Indhold

Introduktion til Madkultur19	6
Sådan lå landet: Data, årstid, vejr, produkter og tendenser	8
1. Hvilke råvarer bruger danskerne i aftensmaden?	10
Kapitel 1 viser.....	12
Intro.....	13
Hjemmelavet mad, kvalitet og smag	14
Ingredienser i aftensmaden	17
Aftensmad med kød.....	21
Rester og datovarer i aftensmaden	26
Bæredygtighed og klima i danskernes aftensmad.....	30
2. Hvordan er danskernes kendskab til og interesse i råvarer?	38
Kapitel 2 viser.....	40
Intro.....	41
Danskernes råvarekendskab	42
Forskellige gruppers råvarekendskab.....	46
Udviklingen i danskernes interesse for og engagement i råvarer.....	50
3. Hvilke fødevarer vil danskerne have, og hvor får de dem fra?	54
Kapitel 3 viser.....	56
Intro.....	57
Prioritering af egenskaber ved fødevarer	58
Kostprincipper og fravalg af kød.....	62
Dagligvareindkøb og alternative fødevarekanaler.....	66

4. Hvordan forbruger danskerne lokale fødevarer?	70
Kapitel 4 viser.....	72
Intro.....	73
Indkøb af lokale fødevarer.....	74
Lokale fødevarer i aftensmaden	78
Barrierer for indkøb af lokale fødevarer	80
5. I hvilket omfang spiser danskerne efter sæson?	82
Kapitel 5 viser.....	84
Intro.....	85
Sæsonnære råvarer i danskernes aftensmad	86
Samme retter, forskellige årstider.....	91
6. Hvordan bidrager danskerne med egne råvarer til husholdningen?	96
Kapitel 6 viser.....	98
Intro.....	99
Dyrkning og selvforsyning i haven	100
Samle, plukke, fange og jage i naturen.....	103
Om undersøgelsen: Metode, data og analyse	106
Råvarer i fokus	106
Datagrundlag for Madkultur19.....	109
Principper for analyse og genmåling.....	111
Tak for hjælpen med kvalitetssikring.....	112
Slutnoter	114
Referencer	118

Introduktion til Madkultur19 Råvarer

Madkulturens årlige befolkningsundersøgelse tager udgangspunkt i tre overordnede temaer, der relaterer sig til madkulturen i Danmark: madlavning, råvarer og måltidet. Ved at undersøge skiftevis, hvordan danskerne laver mad, hvilken tilgang de har til råvarer, og hvordan de i sidste ende spiser maden, kan vi følge udvikling af den danske madkultur over tid.

Dette års udgave handler om danskernes forhold til råvarer. Vi zoomer i år ind på, hvordan danskerne tænker, taler og handler i relation til de råvarer, de spiser. Går danskerne op i, hvor råvarerne kommer fra? Hvilke slags råvarer ønsker danskerne sig? Og er sæson og lokale fødevarer en vigtig kvalitet, når de køber ind og laver mad?

Udviklingen i danskernes forhold til råvarer

Tilbage i 2016 undersøgte Madkulturen for første gang danskernes forhold til råvarer, og hvilken rolle de spiller i dansk madkultur. I år har vi gentaget en række af de centrale spørgsmål fra 2016. Årets undersøgelse tager derfor ikke kun temperaturen på danskernes madkultur anno 2019, men ser også på udviklingen på dette område.

Har kødet fået en anden rolle på danskernes middagstallerken? Går vi mere op i at

reducere madspild ved for eksempel at spise datovarer og rester? Fylder lokale fødevarer mere, og spiser vi stadig hovedsageligt retter, der ikke er årstidbestemte, men kan serveres året rundt? Det er nogle af de spørgsmål, som Madkultur19 besvarer.

Kvalitet, råvarekendskab og bæredygtighed

I dette års undersøgelse breder vi analysen af danskernes forhold til råvarer ud og medtager nogle nye temaer. Vi ser således også på, hvor meget danskerne går op i forskellige dimensioner af fødevarer som for eksempel økologi, sæson og pris. Disse temaer er en genmåling af en undersøgelse, Madkulturen fik lavet i 2011, og resultaterne viser dermed en udvikling af danskernes prioritering af forskellige kvalitetsparametre ved fødevarer over længere tid.

I lyset af at danskerne generelt bruger flere forarbejdede fødevarer i madlavningen, som Madkultur18 viste, kan man blive bekymret for, om danskerne over tid mister evnen til at forholde sig til forskellige råvarer, deres kvalitet, smag og brug i maden. Derfor måler vi i årets undersøgelse for første gang danskernes kendskab til en række råvarer, så vi fremover kan følge udviklingen af danskernes råvarekendskab.

Som noget nyt ser vi desuden nærmere på danskernes overvejelser om bæredygtighed og klimapåvirkning i forhold til indkøb og madlavning. Fødevarernes bæredygtighed og klimaaftryk relaterer sig til mange dimensioner af vores madkultur: om man spiser frugt og grønt i sæson, om man spiser kød, og hvilken slags kød det er, og om man undgår madspild ved for eksempel at bruge rester eller datovarer. Det påvirker alt sammen, hvor bæredygtige ens madvaner er. Bæredygtighed er derfor et underliggende tema i en stor del af analyserne i Madkultur19.

Undersøgelsens spørgsmål
Samlet set søger vi i Madkultur19 at give svar på, hvad danskernes forhold til råvarer er, ved at undersøge disse overordnede spørgsmål i rapportens seks kapitler:

1. Hvilke råvarer bruger danskerne i aftensmaden?
2. Hvordan er danskernes kendskab til og interesse i råvarer?
3. Hvilke fødevarer vil danskerne gerne have, og hvor får de dem fra?
4. Hvordan forbruger danskerne lokale fødevarer?
5. I hvilket omfang spiser danskerne efter sæson?
6. Hvordan bidrager danskerne med egne råvarer til husholdningen?

Madlavning I 2018 fandt vi ud af...

Andelen, der spiser helt hjemmelavet aftensmad på en gennemsnitlig aften, er over tre år faldet fra 55% til 48%.

Andelen af færdigretter, takeaway og convenience i danskernes aftensmad er stigende.

Andelen, der bruger mindre end et kvarter på at lave aftensmad, er over tre år steget fra en fjerdedel til knap en tredjedel.

Rugbrød med pålæg og pizza er stadig i top-tre over danskernes hyppigste retter til aftensmad.

Måltidet I 2017 fandt vi ud af...

Hver fjerde dansker spiser aftensmad alene på en gennemsnitlig aften. Det svarer til ca. 1,1 millioner solomåltider hver dag.

Lidt mere end hver femte dansker spiser aftensmad i sofaen.

Mere end halvdelen af danskerne bruger et eller flere medier, når de spiser aftensmad

Den vigtigste bordskik for danskerne er at sige "tak for mad".

Råvarer I 2016 fandt vi ud af...

Knap halvdelen af danskerne går op i, hvor deres råvarer kommer fra.

Danskerne har høje forventninger til lokale fødevarer og regner med høj kvalitet, kort transporttid, friskhed og en god smag.

Forbruget af lokale fødevarer er størst uden for de store byer. Knap en femtedel mener, at deres aftensmad i høj grad afspejler sæsonens råvarer.

Seks ud af ti danskere bidrager selv med råvarer til deres husholdning ved at dyrke, samle, jage eller fiske.

Sådan lå landet

Data, årstid, vejr, produkter og tendenser

Spørgeskema

Data i denne rapport bygger på et webbase-ret spørgeskema, der blev sendt ud via Epi-nions Danmarkspanel. Spørgeskemaet blev sendt ud og besvaret af 2189 repræsentativt udvalgte danskere i perioden 3. september til 19. september 2019. Indsamlingen af besvarelser blev fordelt repræsentativt på hverdage og weekender.

Typisk septembervejr

I de 16 dage, hvor dataindsamlingen stod på, var vejret i Danmark meget typisk dansk septembervejr. Perioden bød på varme sensommerdage og -aftener såvel som blæsende efterårsvejr med regn, lyn og torden. Der faldt lidt flere millimeter regn, end der normalt gør i de første uger i september, mens middeltemperaturen var meget tæt på normalen.

Sport

Året startede med en stor sportslig begivenhed, da Danmark i januar vandt VM i håndbold for herrer for første gang med en knusende sejr i finalen over Norge på 31-22.

Maddebat

I maj blev Madens Folkemøde afholdt for første gang på Lolland. En forlænget weekend, hvor det var muligt at deltage i og lytte til en masse debatter om mad. Men debatten om mad har også været i kog uden for Lolland. Som reaktion på Madkultur18, der blandt andet konkluderede, at det hjemmelavede måltid synes at være i frit fald, nedsatte Madkulturen i starten af 2019 en tænketank, Madtanken, som ved flere lejligheder har sat danskernes madlavning til debat i offentligheden.

14 gram oksekød om dagen

Debat skabte rapporten fra EAT-Lancet-Kommissionen også, da den blev udgivet i januar 2019. Rapporten kom med en række anvisninger til, hvordan menneskers kost bliver bæredygtig – det vil sige sund for både mennesker og planet. De 37 internationale forskere pegede på, at der skal være langt flere grøntsager, bælgfrugter og fuldkorn i vores kost, og nødvendigheden af en reduktion af kød og animalske produkter, herunder maks. 14 gram oksekød om dagen i gennemsnit for hele klodens befolkning.

Nye planteprodukter på hylderne

I 2019 blev udvalget af produkter baseret på plateprotein kraftigt udvidet. Plantedrikke har fået en plads i køledisken, men ikke uden debat og uenighed om, hvad de nye produkter må kalde sig. For kan noget være mælk, hvis det ikke kommer ud af et dyr? Danske virksomheder, der er specialiseret i at fremstille produkter med kød og mælk, er begyndt at tage del i det nye marked ved at lave blandingsprodukter. Arla har præsenteret en laktosefri mælk, der består af 50% havredrik, og Danish Crown har lanceret hakket kød, der består af 50% grøntsager.

Mange danske kæderestauranter har i løbet af 2019 sat en vegetarisk eller vegansk burger på menukortet, og Noma har skabt stor opmærksomhed om en knoldsellerikebab, de har udviklet.

Klimavalg

Foråret 2019 bød på valg til både EU-parlamentet og Folketinget. Begge valgkampe havde klima og grøn omstilling øverst på dagsorden. Efter folketingsvalget dannede Socialdemokratiet en mindretalsregering med Mette Frederiksen som ny statsminister. Den nye regering præsenterede sammen med støttepartierne i rød blok et mål om at reducere Danmarks udledning af klimaskadelige gasser med 70% inden 2030. Det har siden opnået bred tilslutning i det meste af Folketinget og også i erhvervslivet, hvor for eksempel Dansk Industri støtter målet.

Klimastrejker, Greta fra Sverige og Amazonas i brand

2019 var også året, hvor mange danskere stiftede bekendtskab med en svensk skolepige, Greta Thunberg - verdens største og første klimasuperstjerne - der fredag efter fredag siden 2018 havde strejket fra skole for i stedet at sidde ude foran Riksdagen og minde politikerne om klimakrisen. I løbet af 2019 blev der afholdt store klimademonstrationer verden over med Greta i spidsen, der trak store overskrifter. Det samme gjorde også de mange brande, der hærgede verdens største regnskov, Amazonas, som i august måned brændte med rekord fart.

En verden i forandring

På den internationale politiske scene fyldte den amerikanske præsident Donald Trump om muligt endnu mere i 2019 end de foregående år: Handelskriser med Kina, brudte løfter over for kurdere i Nordsyrien, og indledningen på en rigsretssag mod præsidenten var noget af det, der fyldte. I Europa fyldte spørgsmålet om Storbritanniens mulige udtræden af EU om muligt endnu mere, end det havde gjort de foregående år. Storbritannien skiftede premierminister, og den konservative Boris Johnson var i oktober tvunget mod sin vilje til at bede EU om endnu en udsættelse af brexit.

Game of Thrones og branden i Notre Dame

Og fra den internationale politiske scene, der til tider kunne virke som en tv-serie, til afslutningen på verdens største tv-serie. 2019 var nemlig også året, hvor den længe ventede afslutning på tv-serien Game of Thrones blev sendt. Den niende og sidste sæson, der rullede over skærmen i april og maj, skabte fortvivlelse og debat blandt mange af seriens fans. Ikke blot var serien slut, men var den også slut på den værst tænkelige måde i bål og brand? Brand var der også i den virkelige verden, hvor store dele af katedralen Notre Dame i Paris gik op i røg. Rige internationale business- og kulturpersonligheder var hurtige til at donere milliarder af euro til genopbyggelsen af katedralen, et privilegie, der ikke tilfaldt Amazonas brændende regnskov.

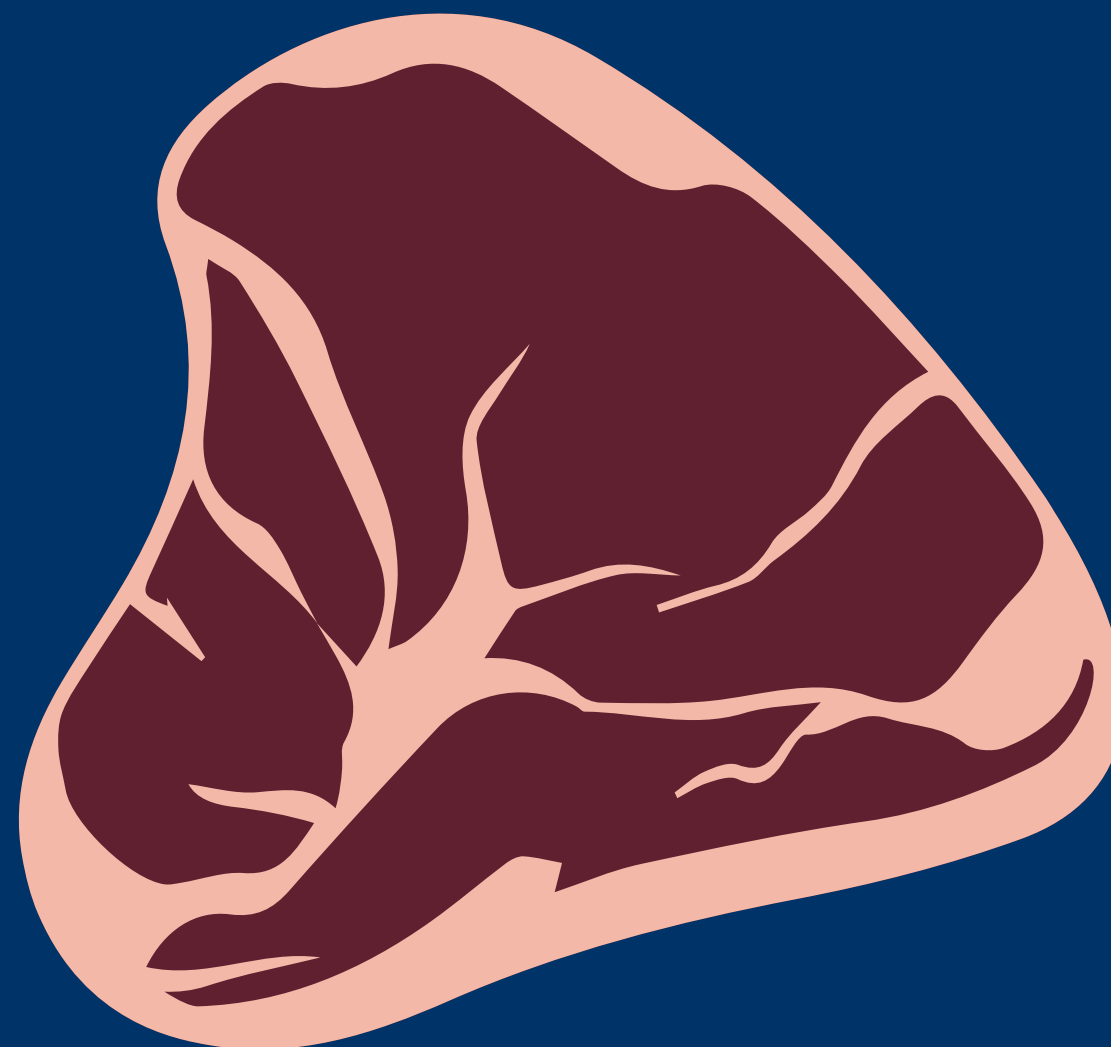
1

Hvilke råvarer bruger danskerne i aftensmaden?

Hvilke råvarer bruger danskerne i deres aftensmad? Hvor stor en rolle spiller de forskellige råvarer på tallerkenen, og hvordan har disse roller udviklet sig i løbet af de sidste tre år? Spiser danskerne lige så ofte kød, som de gjorde i 2016? Er der kommet flere rester og datovarer på tallerkenen? Og hvor meget tænker danskerne egentlig over bæredygtighed i deres aftensmad?

79%

af danskernes aftensmåltider indeholder kød.



Kapitel 1 viser

Hjemmelavede måltider daler

De fleste aftensmåltider er stadig helt eller delvis hjemmelavede, selvom andelen af helt hjemmelavede måltider, hvor alt er lavet fra bunden, er faldet i perioden 2016-2019.

Samtidig er vurderingen af råvarekvaliteten i aftensmåltidet dalet fra 2016 til 2019. Det samme gælder for vurderingen af smagen i aftensmåltidet, hvor andelen, der mener, at måltidet smagte rigtig godt, er faldet generelt, men også for det helt hjemmelavede måltid.

Andelen af aftensmåltider med kød er stadig høj

Kød er stadig dominerende som ingrediens i danskernes aftensmåltider og indgår i knap fire ud af fem aftensmåltider. I lidt mere end halvdelen af de aftensmåltider, der indeholder kød, er dette hovedingrediensen, hvilket er det samme som for fire år siden. Kødets store rolle i aftensmaden er altså ikke under afvikling. Dog er der en kraftig stigning i andelen af aftensmåltider med bælgfrugter samt tofu, plantefars og lignende, men den samlede hyppighed af disse råvarer er dog stadig meget lav.

Det er særligt blandt de færdigkøbte alternativer til den helt hjemmelavede mad, at der er sket en stigning i, hvor ofte aftensmåltiderne indeholder kød. Bevægelsen henimod mere convenience i aftensmaden kan altså være med til at holde hyppigheden af kød i aftensmaden høj.

Klimavenlighed og bæredygtighed er mere fremtrædende ved de hjemmelavede måltider

Hver tredje dansker tænkte over bæredygtighed i forbindelse med aftensmåltidet dagen før. Det er især i måltider med tofu, bælgfrugter og lokale fødevarer, at der tænkes over bæredygtighed. Også når maden er hjemmelavet, tænkes der langt oftere over bæredygtighed.

Det samme gælder, når danskerne vurderer klimavenligheden i deres aftensmåltid. Hvert femte af de helt hjemmelavede aftensmåltider er ifølge danskerne i høj grad bæredygtigt, hvorimod det er mindre end hvert tiende aftensmåltid, når maden kommer udefra, som for eksempel færdigretter eller takeaway.

Bæredygtighed hænger også sammen med madspild. Der er en stigning i aftensmåltider, der indeholder rester af tilberedt mad og datovarer, så hvert femte aftensmåltid, der er helt eller delvist hjemmelavet, nu indeholder rester af tilberedt mad, og hvert syvende indeholder datovarer.

Intro

Omdrejningspunktet for Madkulturens befolkningsundersøgelser af danskernes mad- og måltidsvaner er aftensmåltiderne ude i de danske hjem. Aftensmåltidet har en særlig position i den danske madkultur, hvor det både opfattes som dagens hovedmåltid og er rammesættende for sociale fællesskaber. På den måde er aftensmåltidet et helt centralt orienteringspunkt for udviklingen af madkulturen i Danmark.

Derfor spørger vi hvert år danskerne om deres aftensmåltid i går: Hvad fik du at spise? Hvilke ingredienser indgik i aftensmåltidet? Og hvordan smagte det?

Fokus for årets undersøgelse er råvarer og danskernes tilgang til råvarer. Én måde at undersøge dette på er ved at se på, hvilke råvarer der indgår som ingredienser i aftensmaden. Vi har derfor i årets undersøgelse spurgt ind til forskellige aspekter ved de ingredienser, der indgik i gårsdagens aftensmåltid.

I dette kapitel kigger vi nærmere på, hvilke ingredienser der indgår i danskernes aftensmåltider, og hvilken rolle de forskellige ingredienser spiller i aftensmåltidet. Her sætter vi særligt fokus på kødets rolle og udvikling i aftensmaden og kigger derefter på rester og datovarer i aftensmaden. Til sidst undersøger vi, hvordan brugen af forskellige fødevarer hænger sammen med danskernes perspektiver på klima og bæredygtighed i forhold til deres aftensmåltid.

Hjemmelavet mad, kvalitet og smag

Når måltidet er hjemmelavet, foregår den største del af forarbejdningen og tilberedningen af råvarerne hjemme i køkkenet. Her arbejder man altså direkte med råvarerne. Når et måltid består af en færdigret, foregår den største del af arbejdet med råvarerne derimod uden for hjemmet, og man er som forbruger og madlaver dermed overladt til en mere indirekte kontakt med råvarerne, fordi de allerede er blevet lavet til mad.

Det er derfor i første omgang relevant at kigge på, hvor hjemmelavet aftensmaden er, og i hvor høj grad der indgår færdiglavede produkter.

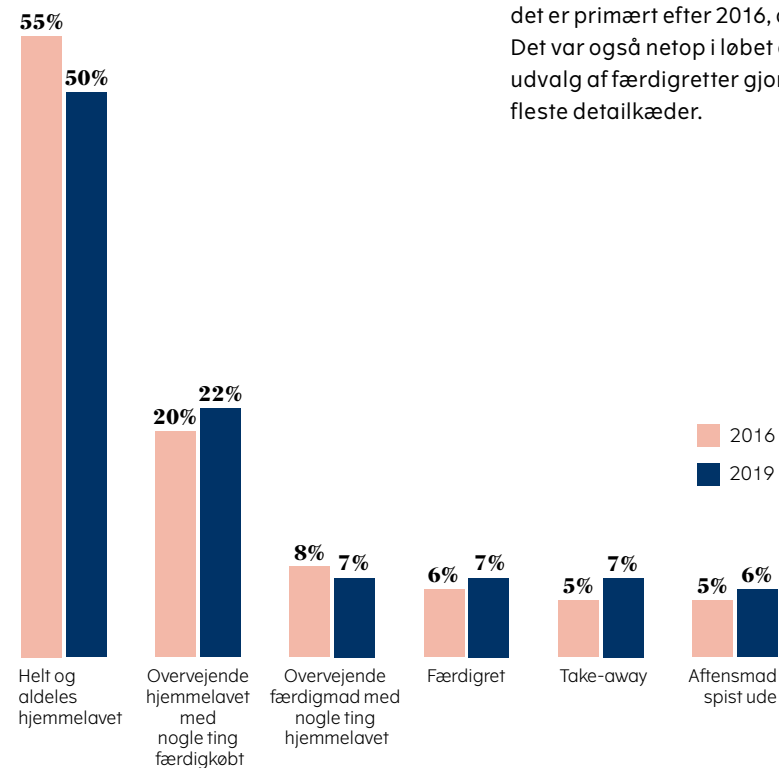
Mindre helt hjemmelavet mad

Sidste års undersøgelse, Madkultur18, som fokuserede på madlavning, viste en tydelig tendens til, at danskernes aftensmåltider er blevet mindre hjemmelavede og mere færdigkøbte fra 2015 til 2018. Figur 1 og 2 viser samme tendens, nemlig at færre og færre danskere spiser helt hjemmelavet aftensmad, hvor alt er lavet fra bunden. Der sker generelt en forskydning hen mod mad, der helt eller delvist produceres uden for hjemmet.

Ser vi på udviklingen i det helt hjemmelavede måltid fra 2015 til 2019, er der en tydelig tendens til, at andelen er nedadgående, og det er primært efter 2016, der er sket et fald. Det var også netop i løbet af 2016, at et stort udvalg af færdigretter gjorde sit indtog i de fleste detailkæder.

Figur 1
Danskernes aftensmåltider indeholder i stigende grad mad, der er lavet uden for hjemmet

Udviklingen i, hvor hjemmelavet aftensmåltidet vurderes til at være.



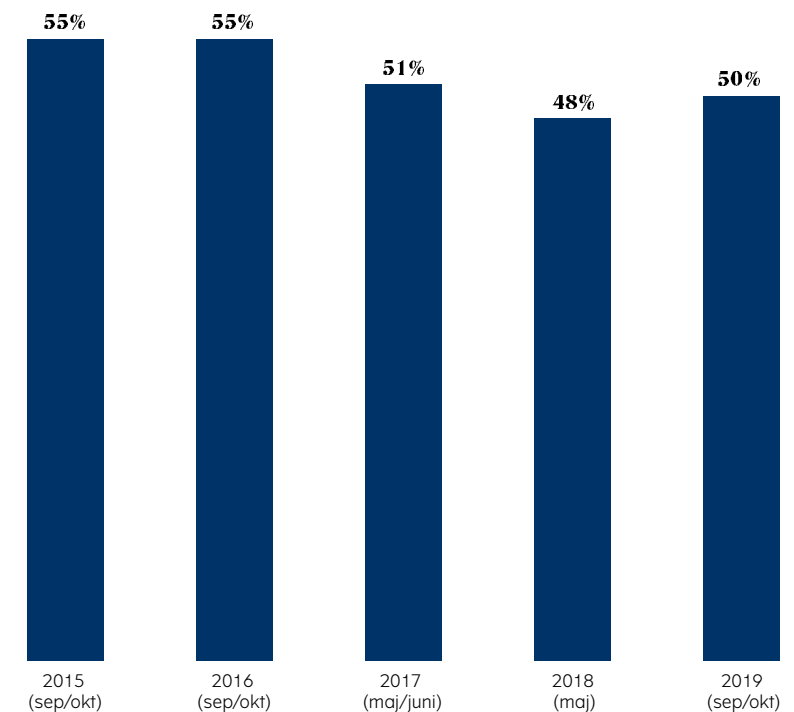
Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.004); 2019 (n=2.112)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Helt og aldeles hjemmelavet'.

42%
af danskerne er meget tilfredse med gårsdagens aftensmåltid.

52%
af dem, der spiste helt hjemmelavet aftensmad, er meget tilfredse med gårsdagens aftensmåltid.

Figur 2
Færre danskere spiser helt hjemmelavet aftensmad

Udviklingen i andelen, der vurderer aftensmåltidet som 'helt og aldeles hjemmelavet'.



Kilde: Madkultur15, Madkultur16, Madkultur17, Madkultur18 og Madkultur19
2015 (n=2.339); 2016 (n=2.004); 2017 (n=2.203); 2018 (n=1.977); 2019 (n=2.112)

Ingredienser i aftensmaden

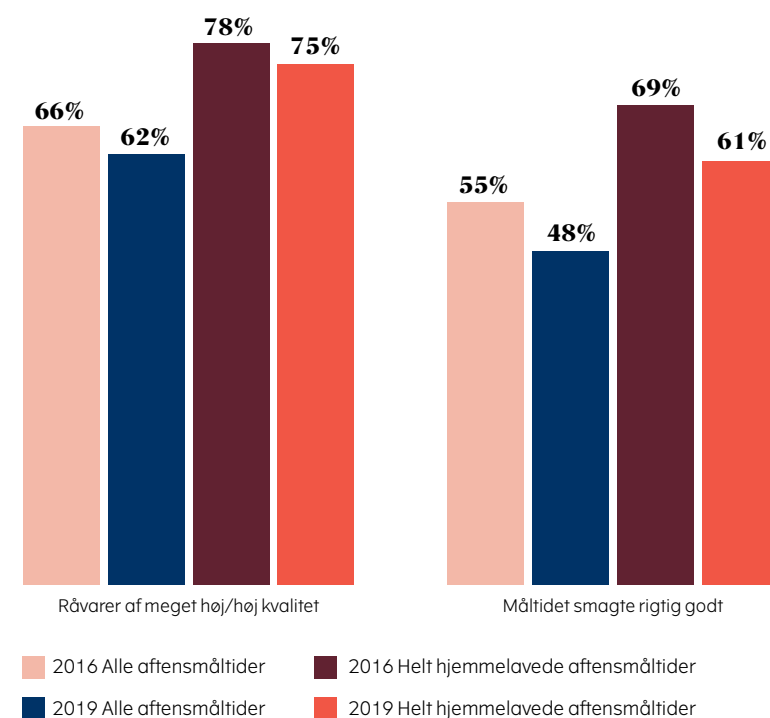
Aftensmadens kvalitet og smag vurderes lavere af danskerne

God smag og friske råvarer af høj kvalitet er for danskerne nogle af de vigtigste dimensioner ved måltidet, viste Madkultur15. Det er derfor nogle af de forhold ved måltidet, vi følger udviklingen i, når vi ser på danskeres forhold til råvarer.

Samlet set er vurderingen af kvaliteten af råvarerne i aftensmåltidet dagen før faldet lidt siden 2016. Andelen, der mener, at deres aftensmad var lavet af råvarer af meget høj eller høj kvalitet, er faldet fra 66% til 62%. Et lignende fald ser vi, når det gælder, om danskerne mener, at deres aftensmad dagen før smagte rigtig godt. Her er et fald fra 55% til 48%.

I lyset af at andelen af helt hjemmelavede måltider er nedadgående, samtidig med at der kommer flere færdiglavede elementer i danskernes aftensmad, kunne det være nærliggende at forestille sig, at det netop var den stigende andel af færdiglavede måltider, der kunne forklare denne nedgang i vurderingen af måltidet. Det er dog ikke tilfældet.

Hvis vi kun kigger på de helt hjemmelavede aftensmåltider, er det tydeligt, at disse generelt vurderes højere på smag og kvalitet end mindre hjemmelavede aftensmåltider. Men her er der også et fald i andelen, der vurderer smagen som rigtig god, fra 69% i 2016 til 61% i 2019. Når det gælder vurderingen af kvaliteten af råvarerne, er der også en tendens til et fald, omend det ikke er signifikant. Udviklingen med mere færdiglavet mad kan altså ikke forklare det samlede fald i vurderingen.



Figur 3

Aftensmåltidet falder lidt i kvalitet og smag

Udviklingen i andelen af aftensmåltider med råvarer af 'meget høj/høj kvalitet' og 'rigtig god smag' for alle og for de helt hjemmelavede måltider.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19

2016 (kvalitet n=1.959; smag n=1.997); 2019 (kvalitet n=2.086; smag n=2.111)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Alle aftensmåltider' for både kvalitet og smag, 'Helt hjemmelavede aftensmåltider' for smag.

'Ved ikke'-besvarelser er ekskluderet.

Vi skal nu se nærmere på, hvilke ingredienser der indgår i danskernes aftensmåltider, og hvilken rolle de forskellige ingredienser spiller. Vi ser ikke på mængder, portionsstørrelser eller penge forbrugt, men derimod på hyppigheden, altså hvor ofte en råvare indgår i det gennemsnitlige danske aftensmåltid.

Fra et madkulturelt perspektiv er det netop relevant at undersøge udviklingen i, hvor ofte forskellige ingredienser indgår i aftensmåltidet, hvilken rolle de spiller i måltiderne, og hvordan måltidet sammensættes af forskellige ingredienser, fordi disse spørgsmål er gode indikatorer for udviklingen i den danske madkultur.

Begynder vi så at spise færre aftensmåltider med kød? Og får kødet til gengæld en mere dominerende rolle i aftensmåltidet de aftener, vi spiser det? Er vi begyndt at spise flere rå grøntsager, men stadig oftest som tilbehør?

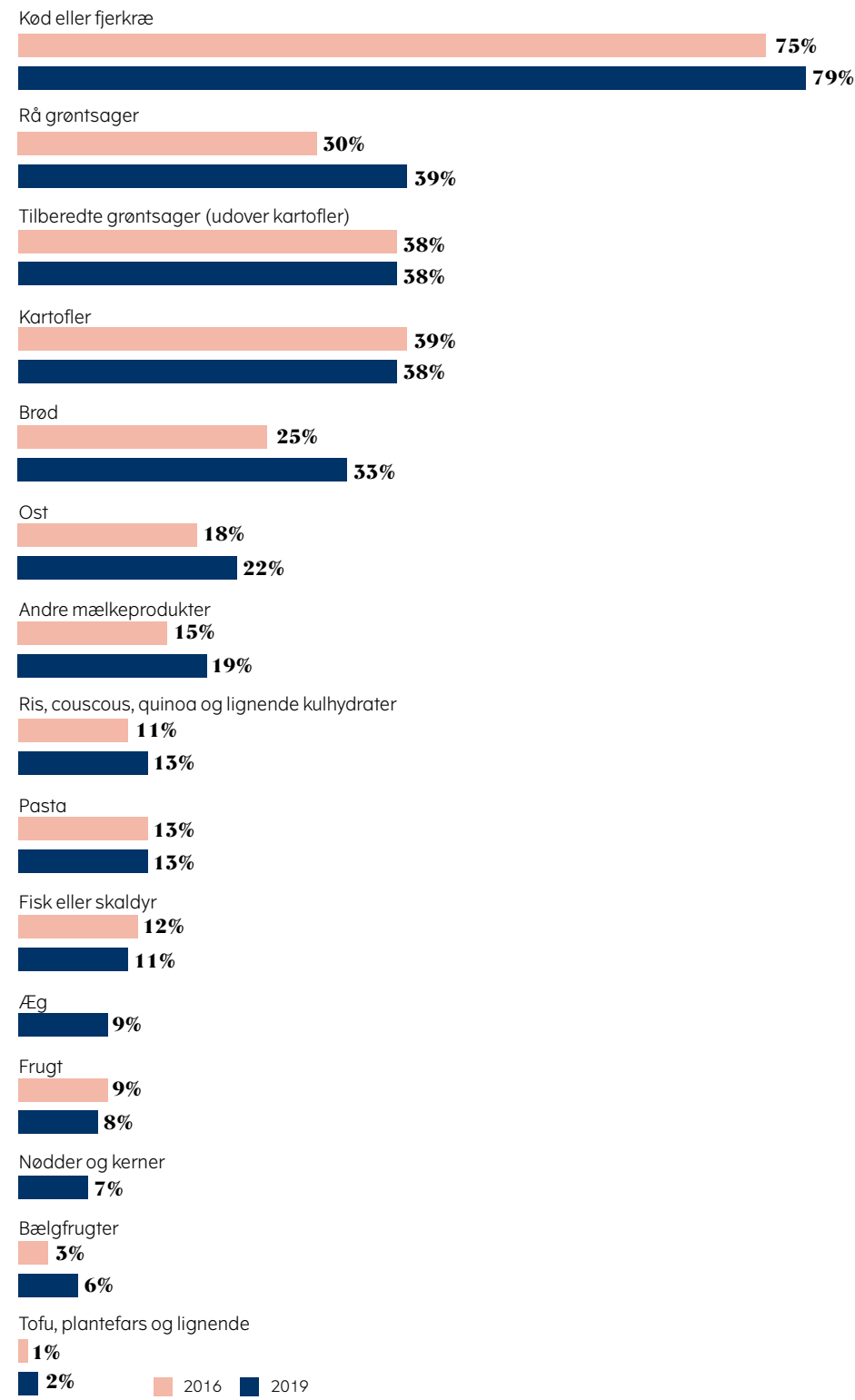
Mindre udvikling i sammensætningen af ingredienser i aftensmåltidet

Det overordnede billede på udviklingen fra 2016 til 2019 er, at der ikke er sket ret store forandringer i de ingredienser, som aftensmaden er sammensat af. Figur 4 viser, at aftensmåltider med kød stadig er dominerende. Andelen af aftensmåltider, der indeholder kød, er steget fra 75% af aftensmåltiderne i 2016 til 79% af aftensmåltiderne i 2019. Andre populære typer af ingredienser i aftensmåltiderne er grøntsager, enten rå eller tilberedte, og kartofler, der indgår i fire ud af 10 aftensmåltider.¹

En række andre ingredienser indgår lidt oftere i danskernes aftensmåltider i 2019 sammenlignet med 2016. Det gælder rå grøntsager, brød, ost og andre mælkeprodukter, bægfrugter samt tofu, plantefars og lignende vegetariske proteinprodukter.

At især forbruget af rå grønt og brød er steget, skal ses i lyset af, at madlavningen generelt går hurtigere, sådan som Madkultur18 viste. Rå grøntsager kan netop gøre madlavningen både hurtigere og nemmere, fordi man sparer tid på tilberedningen. Og de kan nemt spises som et sundt og hurtigt tilbehør til færdigretter og takeaway. På sigt sker der muligvis et madkulturelt skifte, fra at de rå grøntsager hører til frokosten, og de tilberedte grøntsager hører til aftensmåltidet, til at de rå grøntsager bliver en fast del af aftensmaden.

Brød har en vigtig plads i danskernes aftensmadskultur, og som vi så i Madkultur18, var det stadig rugbrød med pålæg, som oftest blev spist oftest til aftensmad. Stigningen i aftensmåltider med brød skal dog også ses i lyset af, at brød oftest indgår i takeawaymad og mad spist ude (tal ikke vist her). Det er en ingrediens i aftensmaden, der i mindre grad bruges i køkkenerne derhjemme og i stedet i de professionelle køkkener i form af burgerboller, kuvertbrød, sandwich, bagels osv.



Figur 4

Kød og fjerkræ er den hyppigste ingrediens i danskernes aftensmåltid

Udviklingen i andelen af aftensmåltider, hvori de nævnte ingredienser indgår.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19

2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Kød eller fjerkræ', 'Rå grøntsager', 'Brød', 'Ost', 'Andre mælkeprodukter', 'Bælgfrugter', 'Tofu, plantefars og lign.'

'Æg' samt 'nødder og kerner' er nye svarmuligheder i 2019.

Stor stigning i hyppigheden af aftensmåltider med bælgfrugter, tofu og lignende

Ser vi på den procentvise stigning for de kategorier af ingredienser i aftensmåltidet, hvor der er en signifikant udvikling fra 2016 til 2019, er det tydeligt, at der er sket store forandringer i hyppigheden af brugen af bælgfrugter og tofu, plantefars og lignende kødalternativer i aftensmåltidet. Selvom selve andelen af aftensmåltider med disse ingredienser er relativt lav, er der sket i omegnen af en fordobling i hyppigheden af aftensmåltider med disse typer af ingredienser.

Også i andelen af aftensmåltider med ost og med andre mælkeprodukter har der været en relativt stor stigning på henholdsvis 22% og 28%.

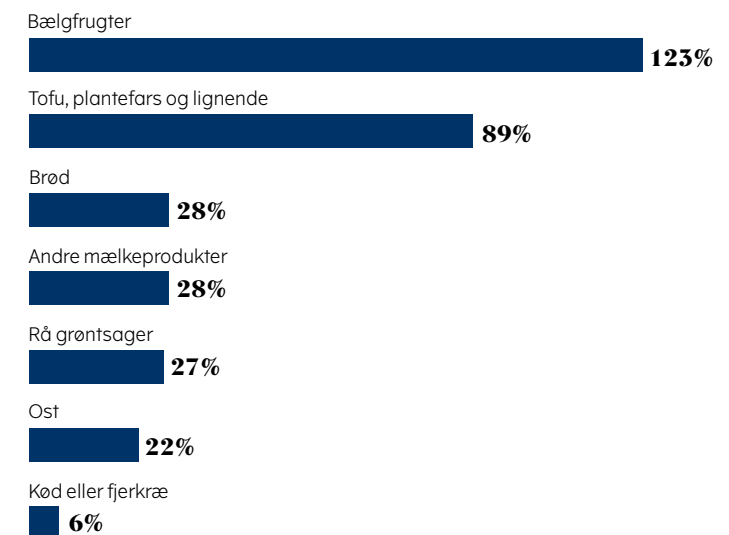
Samlet set giver det et billede af en stor procentvis stigning i andelen af aftensmåltider med andre proteinkilder end kød. At kød også er steget i samme periode, kunne tyde på et større fokus på forskellige kilder til protein i aftensmåltiderne.

Ingrediensernes rolle i aftensmaden har ikke udviklet sig

Fordi danskerne tilsyneladende bruger flere typer ingredienser, er det interessant at se på, om ingredienserne har skiftet rolle de seneste år. Her finder vi dog ikke nogen særlig stor udvikling. Vi har spurgt til hovedingrediens i Madkultur15 (men ikke i 2016), så derfor sammenligner vi her med tal fra 2015.

Figur 6 viser blandt andet, i hvilket omfang kød vurderes til at være hovedingrediens i de måltider, der indeholder kød, hvilket er godt halvdelen (54%). Det er den samme andel som i 2015. Kødets rolle på tallerkenen og dets status som den vigtigste ingrediens i mange måltider har med andre ord ikke udviklet sig.

Yderligere analyser viser, at ved aftensmåltider i hverdagen med kød er kødet hovedingrediens i 49%, mens det i weekenden er 58%, hvilket cementerer kødets vigtige rolle som en del af de måltider, der prioriteres højt. Det skal dog siges, at mange retter er navngivet ud fra kødet, også selvom kødet ikke nødvendigvis udgør en mængdemæssig hovedingrediens.



Figur 5

Hyppigheden af bælgfrugter, tofu og lignende i aftensmaden er steget markant

Procentvis stigning fra 2016 til 2019 i andelen af aftensmåltider med de nævnte ingredienser.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19

2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)

Note: Inkluderer kun ingredienser, hvor der er en statistisk signifikant udvikling siden 2016.

Den procentvise stigning er beregnet på andele med en decimal og efterfølgende afrundet. 2016-tal er brugt som base.

Til gengæld ser vi et lille fald omkring fisk og skaldyr, som indikerer, at fisk og skaldyr er begyndt at spille en lidt mindre rolle i de aftensmåltider, de indgår i. Her er andelen faldet fra 55% i 2015 til 49% i 2019.

Endelig ser vi, at når tofu, plantefars og lignende proteinprodukter indgår i aftensmåltidet, vurderes de at være hovedingrediens i 29% af måltiderne. Det er altså en betydelig lavere andel end for eksempel kød, hvilket indikerer, at disse produkter ikke altid bruges som en 1:1-erstatning for kødet.

Langt oftere end kød indgår de som en del af måltidet uden at være hovedingrediensen.

Det vidner også om den mulige differentiering i kilderne til protein som beskrevet tidligere. Og det viser, at hvis danskerne skal spise flere måltider uden kød, så skal måltidet også sammensættes på en anden måde, ikke bare fra et ernæringssynspunkt, men også fra et madkulturelt perspektiv, da der skal flere elementer til at erstatte den rolle, kødet har i aftensmåltiderne.

Aftensmad med kød

Med tanke på det fokus, der har været på kødproduktionens betydning for udledning af skadelige klimagasser, kan det virke overraskende, at andelen af aftensmåltider, der indeholder kød, ikke er faldet fra 2016 til 2019

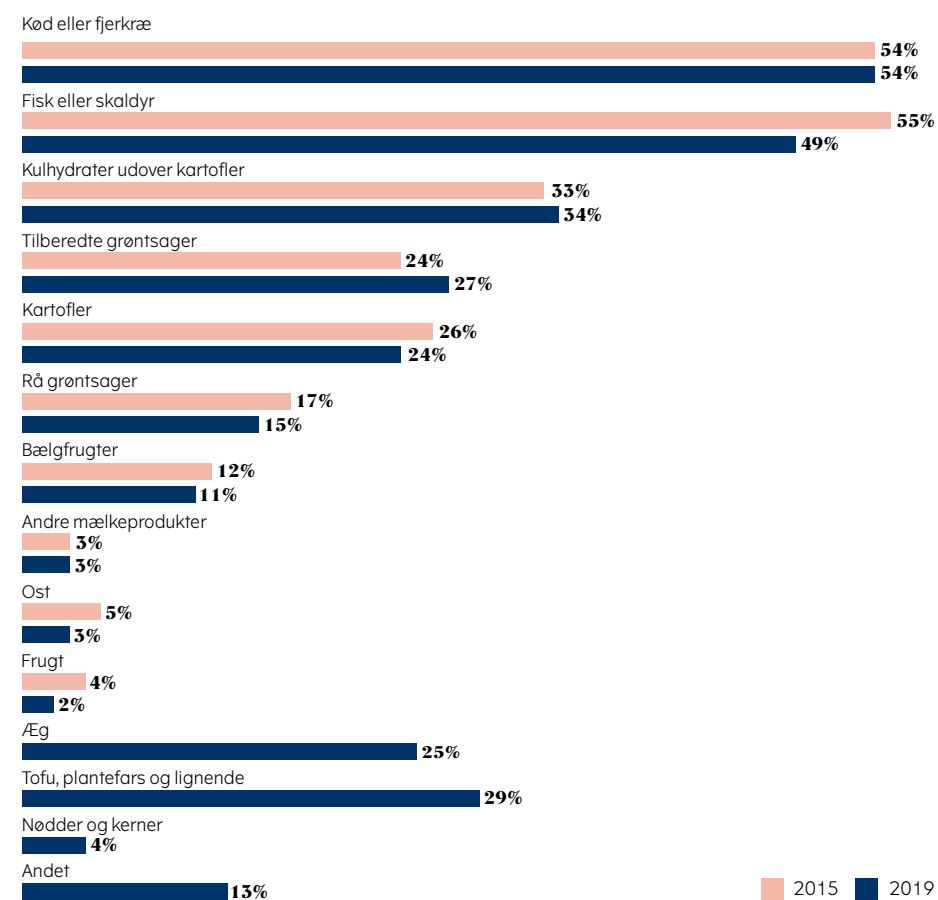
Det er igen vigtigt at pointere, at der er tale om andelen af aftensmåltider, der indeholder kød, og altså ikke mængden eller typen af kød. Derudover er der tale om hyppigheden i aftensmåltiderne, så der kan altså godt være en udvikling i gang, hvor frokost, brunch eller morgenmad bliver mere kødfri.

Men når tallene viser, at kødets rolle på tallerkenen ikke har ændret sig, så fylder kødet altså stadig – rent madkulturelt – en lige så stor del af aftensmåltiderne som for fire år siden.

Aftensmåltidet opfattes af mange som hovedmåltidet (se Madkultur16), og det kan derfor være vanskeligere at forandre end de øvrige måltider, fordi det er omgivet af forskellige rutiner og ritualer – vi vil gerne spise meget af det samme, på den samme måde, med de samme mennesker. På den måde kan aftensmåltidet opfattes som “den sidste bastion”, fordiet er der, forandringer viser sig sidst.

Stadig høj hyppighed af kød i danskernes aftensmåltid

De sidste fire år har det set sådan ud, at omkring tre ud af fire aftensmåltider i Danmark indeholder kød. I 2019 er det tæt på fire ud af fem aftensmåltider, der indeholder kød.

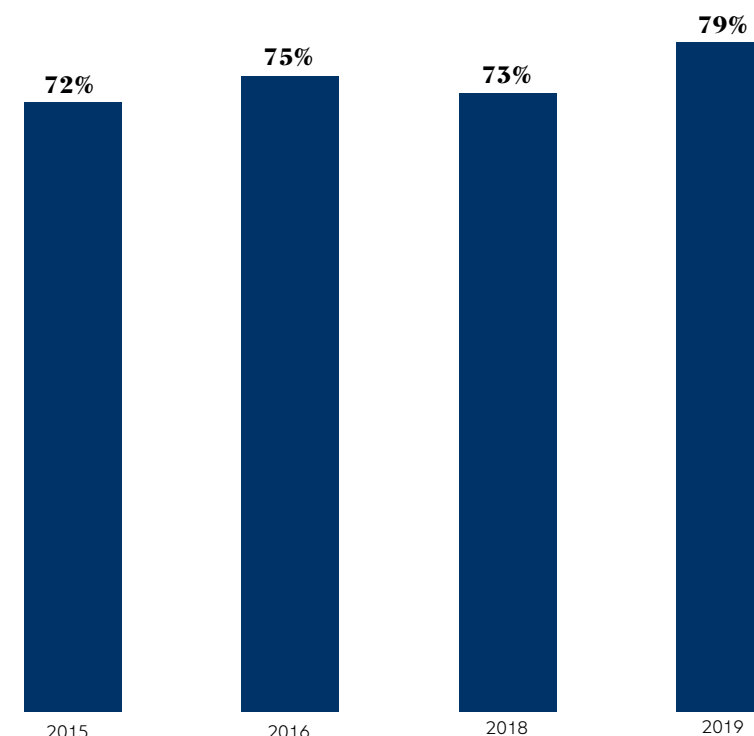


Figur 6

Aftensmåltidets hovedingredienser er stabile

Andel af aftensmåltider, hvor ingrediensen er hovedingrediens, hvis den indgår i måltidet.

Kilde: Madkultur15 og Madkultur19 2015 (n=2.224); 2019 (n=2.100)
 Note: Der sammenlignes med 2015, da spørgsmålet om hovedingrediens ikke blev stillet i 2016. I Madkultur19-tal er 'Kulhydrater udover kartofler' en sammenlægning af kategorierne 'Pasta', 'Brød' og 'Ris, couscous og lign.'. Kategorierne 'Æg', 'Tofu, plantefars og lign.', 'Nødder og kerner' og 'Andet' var ikke med i Madkultur15. For at gøre tallene sammenlignelige er 2015-tallene derfor nedjusteret med den andel af respondenter (3,9%), der har valgt disse kategorier som hovedingrediens i 2019.



Figur 7

Tre ud af fire aftensmåltider indeholder kød

Udviklingen i andelen af aftensmåltider, der indeholder kød.

Kilde: Madkultur15, Madkultur16, Madkultur18 og Madkultur19 2015 (n=2.355); 2016 (n=2.002); 2018 (n=1.977); 2019 (n=2.112)

Færdigmad, færdigretter og takeaway indeholder oftere kød end for tre år siden

Når vi kigger på, hvordan udviklingen i hyppigheden af kød i aftensmåltidet fordeler sig, i forhold til hvor hjemmelavet aftensmåltidet er, viser det sig, at der er en større stigning blandt de færdigkøbte alternativer.

Figur 8 viser blandt andet, at andelen af takeawaymåltider, der indeholder kød, er steget fra 75% i 2016 til 92% i 2019. I 2016 var ét ud af fire takeawaymåltider uden kød, mens det i 2019 altså kun er ét ud af 10 takeawaymåltider, der er uden kød. Med andre ord er drejningen hen mod mere convenience-baserede aftensmåltider muligvis med til at holde andelen af aftensmåltider med kød rimelig høj.

Hvert tredje aftensmåltid indeholder gris eller kalve- eller oksekød

Hvad er det så for nogle typer kød, der indgår i de danske aftensmåltider, og hvor ofte indgår de forskellige typer af kød?

Figur 9 viser, at 31% af alle aftensmåltider indeholder grisekød, og lige så stor en andel af aftensmåltiderne indeholder okse- eller kalvekød. 21% af aftensmåltiderne indeholder kylling, mens kalkun, lam og and kun indgår i omkring 0,5% af aftensmåltiderne. Det svarer til, at hver dansker i gennemsnit spiser kalkun, lam og and lidt mindre end to gange om året.

Som nævnt fortæller tallene, hvor stor en andel af aftensmåltiderne på en gennemsnitlig dag der indeholder de forskellige kødtyper, og ikke hvor store mængder hver dansker spiser af de forskellige typer. Mens gris er på tallerkenen til aftensmåltiderne lige så ofte som kalv eller okse ifølge tallene her, viser DTU Fødevareinstituttets seneste nationale kostundersøgelse således, at danskerne spiser dobbelt så meget grisekød som okse- og kalvekød. Omtrent 29 kg grisekød og 14 kg okse- og kalvekød bliver det til om året.²

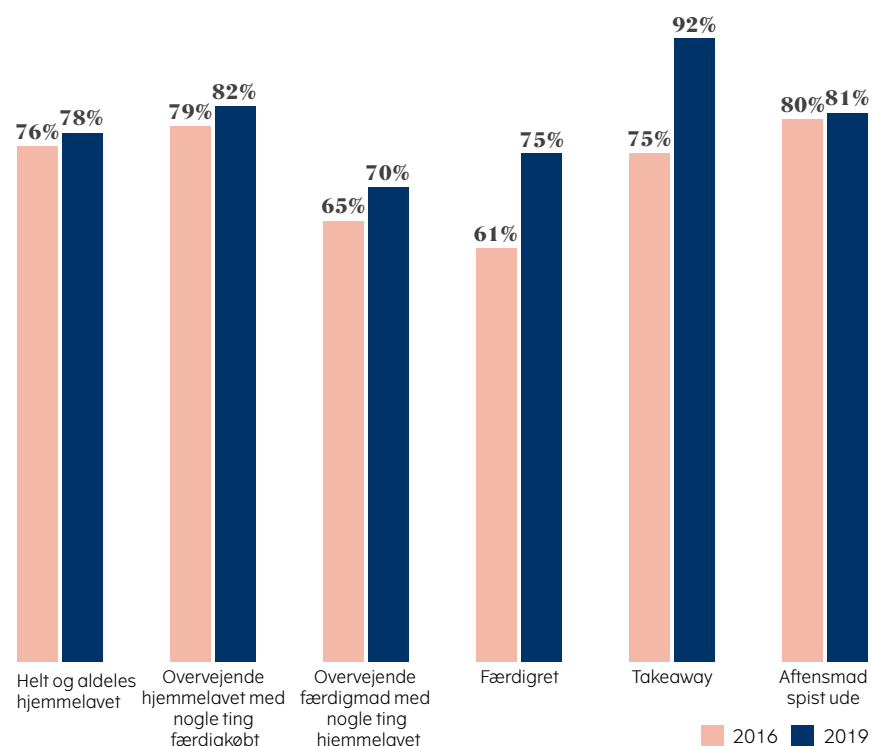
Der kan være flere forklaringer på denne forskel på, hvor ofte danskerne spiser henholdsvis grisekød og okse- og kalvekød til aftensmad, og hvor meget danskerne spiser om året. For det første kan det være, at en

større andel grisekød bliver spist til frokost. Leverpostej, spegepøiser, skinke og bacon er pålæg, der i høj grad spises til frokost og i nogle tilfælde også morgenmad eller brunch.

En anden mulig forklaring kan være, at danskerne spiser større mængder af grisekød, når de spiser grisekød. Det kan hænge sammen med prisen på grisekød i forhold til oksekød og de forskellige udskæringer og traditioner, der følger med flere af de populære retter med grisekød, herunder koteletter i fad, stegt flæsk med persillesovs mv.

Figur 8
Andelen af aftensmåltidet med kød er størst ved takeawaymåltider og mad spist ude

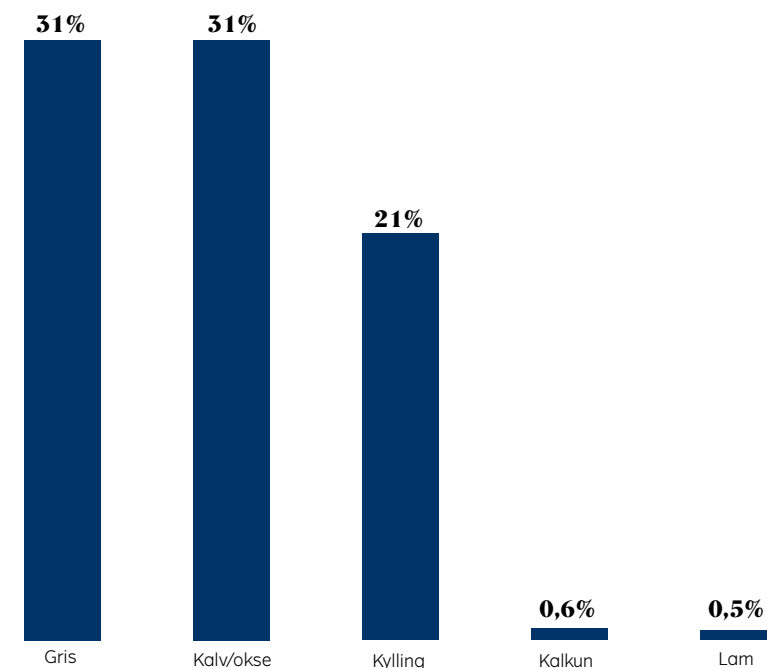
Udviklingen i andelen af aftensmåltider, hvor kød indgår, fordelt på, hvor hjemmelavet maden er.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Overvejende hjemmelavet', 'Færdigret', 'Takeaway'.

Figur 9
Hvert tredje aftensmåltid indeholder gris eller kalv/okse

Andel af aftensmåltider, der indeholder de nævnte kødtyper.



Kilde: Madkultur19
2019 (n=2.111)
Note: Det var muligt at krydse flere kødkategorier af.

Færre aftensmåltider med kød blandt danskere med en videregående uddannelse

Når vi kigger på sammenhængen mellem uddannelsesniveau og kød i aftensmåltidet, ser vi en interessant udvikling. I 2016 var der ikke nogen sammenhæng mellem disse variable, men det er der i 2019. Hvor personer med en videregående uddannelse i 2016 var dem, der spiste flest aftensmåltider med kød (76%), er det i 2019 dem, der spiser færrest aftensmåltider med kød (73%).

Selvom faldet i, hvor ofte danskere med en videregående uddannelse spiser kød, ikke er statistisk signifikant, men blot en tendens, er resultatet alligevel interessant. Det er det, fordi personer med en videregående uddannelse er den eneste uddannelseskategori, hvor der er en tendens til, at kød-

hyppigheden er nedadgående i perioden 2016-2019. For personer med erhvervsfaglig uddannelse er der til gengæld sket en statistisk signifikant stigning i andelen af aftensmåltider, der indeholder kød, fra 75% til 85%.

Det betyder, at der i 2019 er så stor forskel på dem med videregående uddannelse og resten af befolkningen, at der nu er statistisk signifikant sammenhæng mellem uddannelsesniveau, og om der spises kød til aftensmad på en gennemsnitlig dag.

Med andre ord tyder det på, at der blandt de veluddannede danskere er ved at ske nogle forandringer i madkulturen, hvor kød begynder at få en lidt mindre fremtrædende rolle og desuden erstattes af andre mere bæredygtige proteinkilder.

En yderligere analyse af, hvilke ingredienser der indgår i aftensmåltiderne (tal ikke vist her), viser blandt andet, at for dem med videregående uddannelse er andelen af måltider med bælgrugter steget fra 4% i 2016 til 9% i 2019, og andelen med tofu og andre plantebaserede proteinprodukter er steget fra 1% i 2016 til 2,5% i 2019.³

Disse forandringer kan meget muligt være en direkte reaktion på den stigende opmærksomhed på sammenhængen mellem kødproduktion og klima i den offentlige debat.⁴ De veluddannede går nemlig generelt mere op i at forbruge bæredygtige fødevarer og spise klimavenligt end andre.⁵

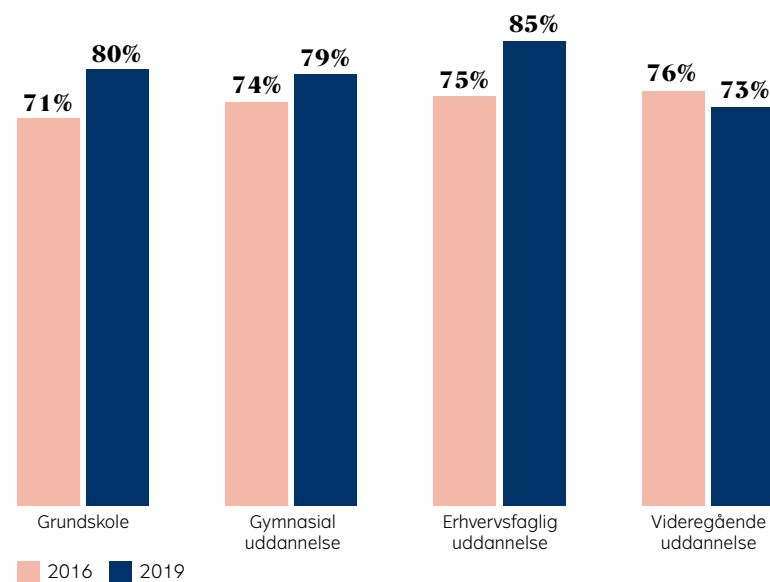
Kød indgår oftere i aftensmåltider på landet end i byen

En anden forskel, vi ser i 2019, og som vi ikke så i samme grad i 2016, går mellem by og land. I 2019 indeholder 76-78% af aftensmåltiderne i de fire største byer kød, mens hele 83% af aftensmåltiderne i de små byer og på landet indeholder kød. Med andre ord vokser andelen af aftensmåltider, der indeholder kød, jo længere væk fra de store byer man bevæger sig.

Denne forskel mellem land og by er kommet de seneste år, idet den ikke var signifikant i 2016. Det kan hænge sammen med, at der er markant flere (24%) i byerne, der bestræber sig på at reducere deres kødindtag, end på landet (11%), hvilket vi vender tilbage til i kapitel 3.

Figur 10
Veluddannede spiser færrest måltider med kød

Udviklingen i andelen af aftensmåltider med kød og fjerkræ, fordelt på uddannelsesniveau.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19

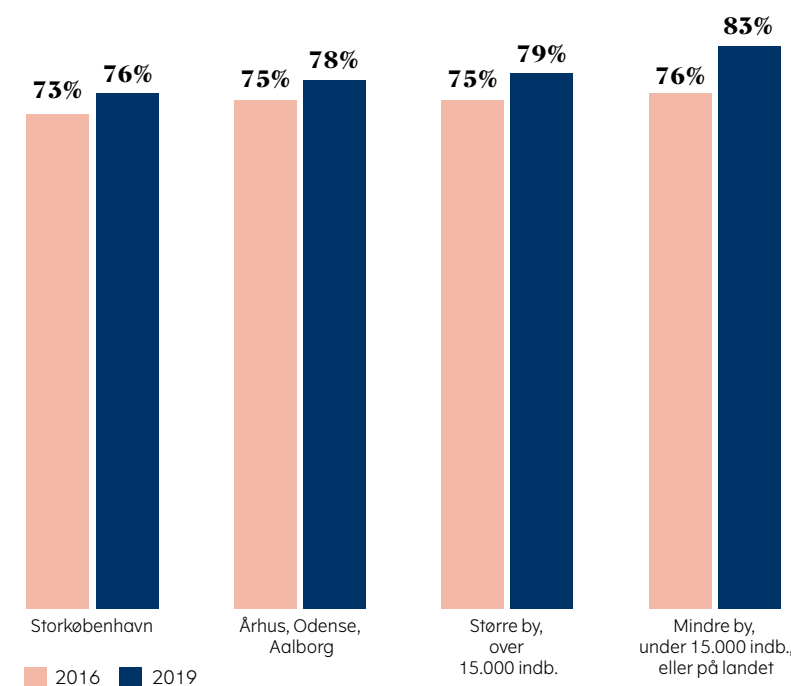
2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)

Note: Statistisk signifikant sammenhæng mellem uddannelse og andel aftensmåltider med kød i 2019, men ikke 2016.

Statistisk signifikant udvikling: 'Erhvervsfaglig uddannelse'.

Figur 11
Danskere bosat i mindre byer eller på landet spiser fortsat oftest kød til aftensmad

Udviklingen i andelen af aftensmåltider med kød, fordelt på urbanitet.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19

2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Mindre by, under 15.000 indbyggere, eller på landet'.

Rester og datovarer i aftensmaden

Ligesom kødproduktionens konsekvenser for klima og bæredygtighed de seneste år er blevet debatteret flittigt, har der været et øget fokus på madspild. Kampagnen Stop Spild af Mad har siden 2008 fået større og større politisk og mediemæssig opmærksomhed både herhjemme og internationalt. Tal fra Coop, Landbrug og Fødevarer og Concito⁶ viser således også, at ønsket om at reducere madspild ligger højt på danskerne liste over mulige grønne og bæredygtige tiltag.

I detailbranchen såvel som i restaurationsbranchen er der kommet øget fokus og synlighed og samtidig større tilgængelighed af datovarer, og der er desuden blevet udviklet

en lang række apps og løsninger, der blandt andet har gjort overskuds- og rester fra restauranter tilgængeligt for lokale brugere på en billig og nem måde. Muligheden for at få mad til billigere penge og spare i eget husholdningsbudget ved ikke at smide fødevarer ud er også en vigtig del af det at reducere madspild.

Rester og datovarer indgår oftere i aftensmaden

Der indgår oftere fødevarer købt tæt på eller efter udløbsdatoen samt rester af tilberedt mad i de danske aftensmåltider i 2019, end der gjorde i 2016. 12% af aftensmåltiderne i 2016 indeholdt datovarer, mens andelen er steget til 16% i 2019.

Tilsvarende er andelen af aftensmåltider, der indeholder rester af tilberedt mad, steget fra 16% til 21%. Desuden er det kun en meget lille andel af aftensmåltiderne (1%), der indeholder såkaldt skraldede fødevarer (det vil sige fødevarer, som dagligvarebutikkerne har smidt ud) eller mad fra madspildsapps.

Unge er begyndt at spise flere rester

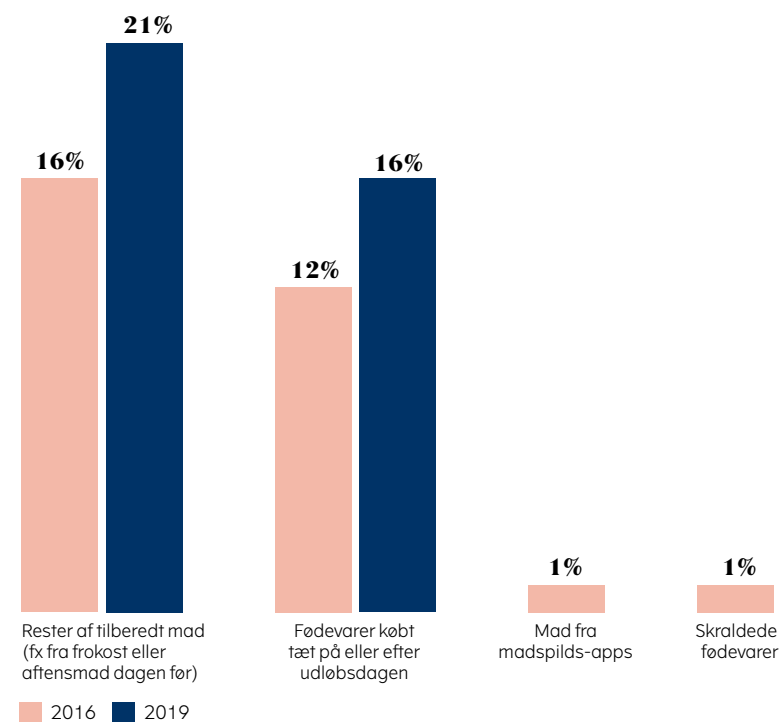
Den største udvikling i brugen af rester finder vi blandt de 18-25-årige, hvor andelen, der spiser rester eller bruger rester i aftensmaden, er næsten fordoblet siden 2016 – fra 15% af måltiderne i 2016 til 25% i 2019. I denne gruppe af unge finder vi blandt andet mange studerende, for hvem rester

kan fungere som en nem og billig form for convenience de dage, hvor der ikke er tid og overskud til at lave mad.

Der er også en lille stigning blandt de 65-80-årige, så for de helt unge og for de ældre indgår der rester i omkring hvert fjerde måltid, mens det for resten af befolkningen er mindre end hvert femte aftensmåltid, hvori der indgår rester.

Figur 12
Danskerne spiser flere datovarer og rester til aftensmad

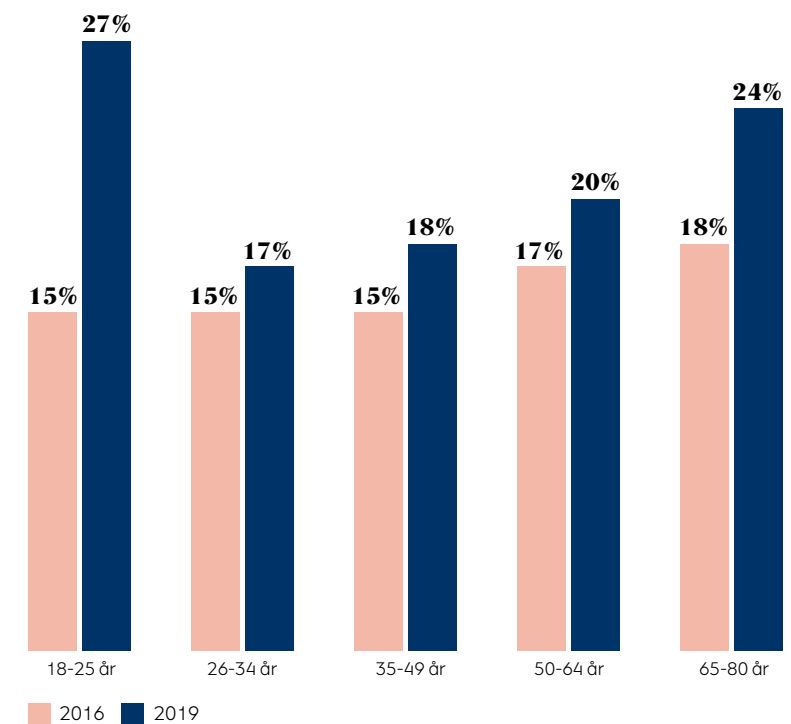
Udviklingen i andelen af aftensmåltider med datovarer eller rester.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=1.677); 2019 (n=1.695)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Rester af tilberedt mad', 'Fødevarer købt tæt på eller efter udløbsdagen'.
Kun helt og delvist hjemmelavede aftensmåltider er inkluderet.

Figur 13
De 18-25-årige spiser oftest rester til aftensmad

Udvikling i andelen af aftensmåltider med rester, fordelt på aldersgrupper.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=1.677); 2019 (n=1.695)
Note: Statistisk signifikant udvikling: '18-25 år', '65-80 år'.
Kun helt og delvist hjemmelavede aftensmåltider er inkluderet.

Rester spises oftest ved solomåltider

Stigningen i andelen af aftensmåltider, der indeholder rester af tilberedt mad, har særligt fundet sted ved de aftensmåltider, der bliver spist alene. Hvert fjerde aftensmåltid spist alene indeholder således rester af tilberedt mad, mens det kun er hvert tiende aftensmåltid spist sammen med øvrig familie (altså udover samlever eller ægtefælle og børn), der indeholder rester af tilberedt mad.

Selvom der er en lille stigning i alle kategorier fra 2016 til 2019, er det kun stigningen i andelen af aftensmåltider spist alene, der er signifikant, og ved solomåltider er andelen af måltider med rester stadig ca. dobbelt så stor som ved aftensmåltider spist med øvrig familie og/eller venner.

Den madkulturelle dynamik med, at rester spises sammen med dem, man har en nær relation til, har altså ikke ændret sig. Det at spise sammen med andre og lave mad til andre handler også om at vise omsorg og kærlighed for andre⁷, og her vil man altså ikke i lige så høj grad anvende rester af tilberedt mad.

Andelen af aftensmåltider, hvori der indgår rester, er således også mindre, jo længere væk man bevæger sig fra de nærmeste relationer og mod de lidt fjernere relationer, navnlig øvrig familie og venner.

Datovarer er mest udbredt blandt dem under 50 år

Ligesom det er de 18-25-årige, der oftest spiser rester, er det også dem, der oftest spiser datovarer. Ca. dobbelt så mange (23%) blandt de 18-25-årige har spist datovarer til aftensmad på en gennemsnitlig dag som den ældste gruppe, de 65-80-årige (11%).

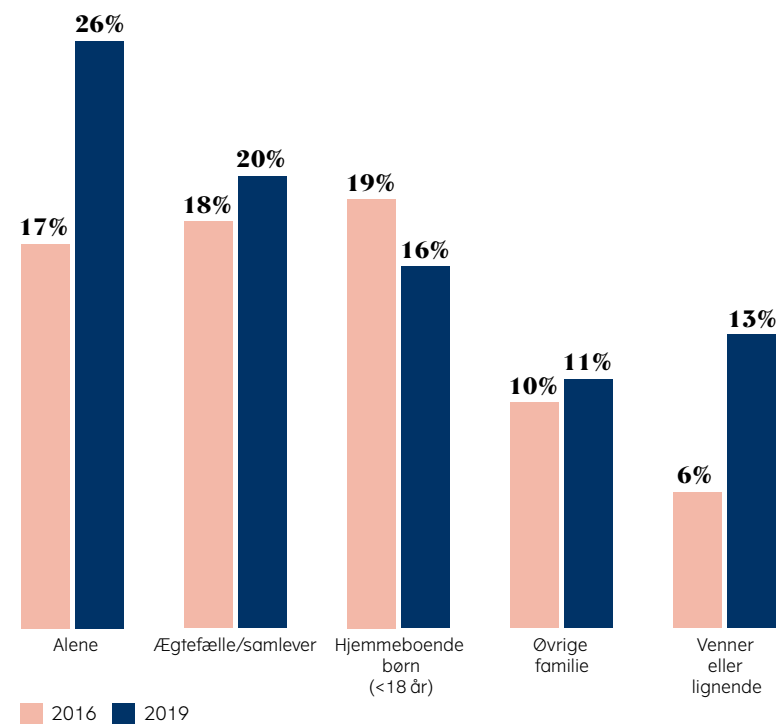
Der er en markant skillelinje ved 50 år, hvor andelen af aftensmåltider med datovarer falder noget for dem, der er ældre.

Sammenhængen med alder er også signifikant, når vi kontrollerer for, hvor hjemmelavet måltidet er, madens kulinariske profil og personernes indkomst, køn og beskæftigelse.

Det kan vidne om en generationsforskel, hvor de ældre generationer er lidt langsommere til at tage nye tiltag på fødevarerområdet som for eksempel datovarer og overskudsmad til sig. Det kan også hænge sammen med, at de fødevarer, der kommer på tilbud som datovarer, i mindre grad end andre passer med de ældres madvaner.

Figur 14
Danskerne spiser oftest rester, når de spiser alene

Udvikling i andelen, der spiser rester til aftensmad, fordelt på, hvem de spiser aftensmad med.

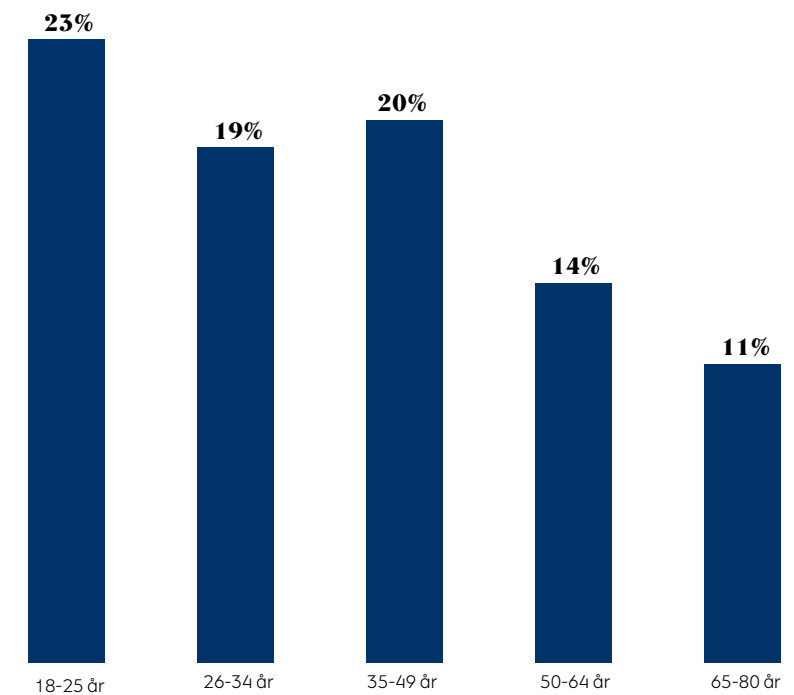


Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=1.677); 2019 (n=1.695)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Jeg spiste alene'. Respondenterne har kunnet afkrydse flere svarmuligheder, undtagen kategorien 'Jeg spiste alene', der udelukker de andre.

Figur 15
De yngre spiser oftere datovarer end de ældre

Andelen af aftensmåltider med datovarer, fordelt på alder.



Kilde: Madkultur19
2019 (n=1.823)

Bæredygtighed og klima i danskernes aftensmad

I årets undersøgelse har vi som noget nyt vi spurgt ind til, om danskerne tænkte over bæredygtighed i forbindelse med gårsdagens aftensmåltid, og hvor klimavenligt de selv vurderer dette måltid.

Vi har desuden set på, om overvejelser om bæredygtighed og klima hænger sammen med, hvilke former for fødevarer der indgår i aftensmaden.

Bæredygtighed er svært i praksis

Over halvdelen af danskerne tænker ifølge Landbrug og Fødevarer i høj eller i nogen grad over bæredygtighed, når de køber ind.⁸ I vores undersøgelse svarer 43% af danskerne, at det er vigtigt for dem, at de fødevarer, de anvender, er bæredygtige (se kapitel 3). Disse danskere er altså opmærksomme på bæredygtighed som en vigtig dimension ved indkøb og forbrug af fødevarer og vil gerne spise bæredygtigt.

Spørgsmålet er, hvordan disse værdier bliver omsat i praksis, når der skal spises aftensmad.

Der er noget, der tyder på, at det er svært for mange danskere at omsætte tanker om bæredygtighed i indkøbssituationen til praksis i forbindelse med aftensmåltidet.

Når vi spørger til, hvorvidt danskerne tænkte over bæredygtighed i forbindelse med aftensmåltidet i går, og ikke generelt i forbindelse med indkøbet, er det nemlig kun 32%, der svarer i høj grad eller i nogen grad.

Bæredygtighed fylder altså mere i indkøbssituationen, end når det konkrete aftensmåltid skal tilberedes eller købes, og kun hver tiende dansker tænkte i meget høj grad eller i høj grad over bæredygtighed i forbindelse med gårsdagens aftensmåltid.

65%
af danskerne
tænker i lav grad
eller slet ikke over
bæredygtighed i
forbindelse med
deres aftensmåltid.

Bæredygtighed og klimavenlighed i aftensmaden

Bæredygtighed og klimavenlighed er to forskellige begreber, og vi har spurgt ind til disse på forskellige måder i forhold til aftensmaden dagen før.

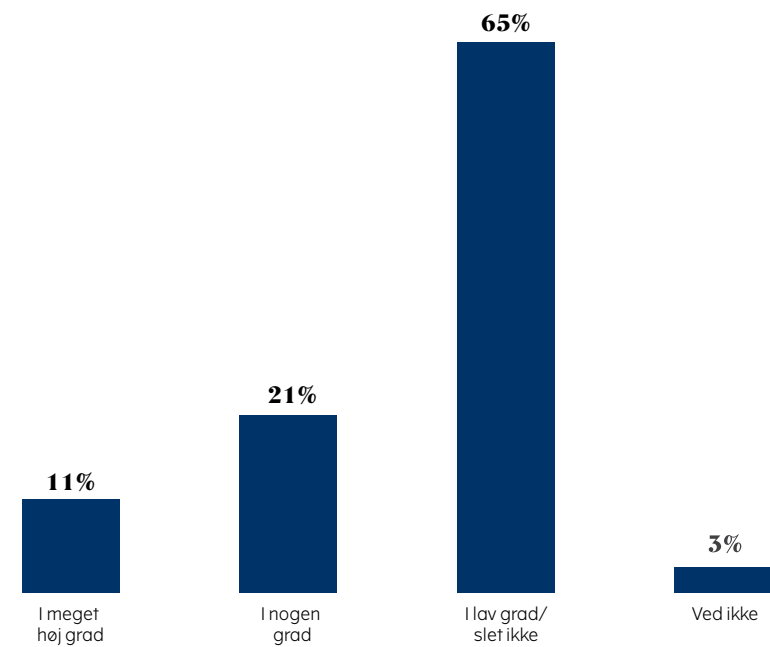
Bæredygtighed er et bredt begreb, der handler om at producere med omtanke for kloden og mennesker, og det kan dække over en række forskellige dimensioner: miljømæssig, klimamæssig, etisk, økonomisk eller social bæredygtighed. I undersøgelsen spørges der generelt til, om respondenterne tænkte over bæredygtighed i bred forstand i forbindelse med aftensmåltidet. Det kan for eksempel være, at man har gjort nogle til- eller fravalg af hensyn til bæredygtighed.

Klimavenlighed er én dimension af bæredygtighed og handler om den CO₂-udledning, der sker i kraft af fødevarernes produktionen, transport og forarbejdning osv. I undersøgelsen spørges der konkret til, hvor klimavenligt respondenterne vil vurdere aftensmaden, og det præciseres, at der med klimavenlighed menes et lavt CO₂-aftryk i forbindelse med fremstillingen og forbruget af fødevarerne.

Figur 16

Hver tredje tænker over bæredygtighed i forbindelse med aftensmåltidet

“I hvor høj grad tænkte du over bæredygtighed i forbindelse med dit aftensmåltid i går?”



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.112)

Knap halvdelen af de danske aftensmåltider vurderes som klimavenlige

Ser vi på, hvor klimavenligt danskerne vil vurdere gårsdagens aftensmåltid, vurderes lige under halvdelen af aftensmåltiderne som klimavenlige i enten meget høj eller høj grad (15%) eller i nogen grad (33%), mens knap en fjerdedel af måltiderne (23%) vurderes til slet ikke eller i lav grad at være klimavenlige.

Tallene i figur 17 afslører dog også, at det er rigtig svært for mange danskere overhovedet at vurdere klimavenligheden i deres måltidet, idet næsten en tredjedel (30%) svarer 'ved ikke'.

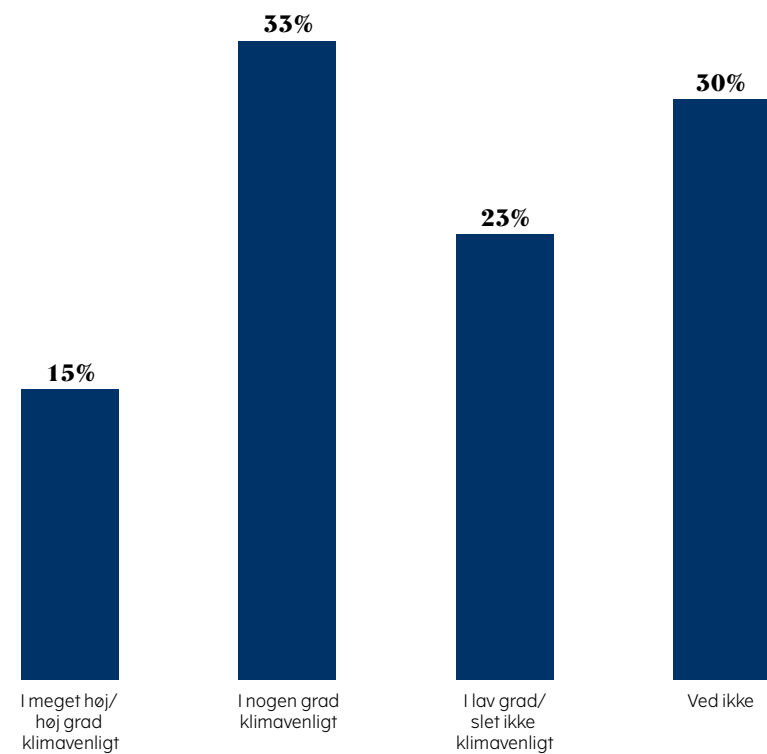
Dette tal er ikke kun et resultat af, at der er en del danskere, der ikke går op i klima og fødevarernes CO₂-aftryk. Yderligere analyser viser (tal ikke vist her) således, at

omkring hver sytende af dem, der svarer 'ved ikke', samtidig mener, at det er vigtigt, at de fødevarer, de anvender, har et lavt CO₂-aftryk. De vil altså gerne spise klimavenligt, men er ikke i stand til at vurdere, om det enkelte aftensmåltid lever op til dette ønske.

Når vi kigger nærmere på, hvem der svarer, at de ikke ved, hvor klimavenligt gårsdagens aftensmåltid er, finder vi, at det særligt er de 65-80-årige og dem med kortest uddannelse. 35% af de 65-80-årige er ikke i stand til at vurdere klimavenligheden, og det samme gælder for 45% af danskere med grundskole som højest gennemførte uddannelse. Disse sammenhænge er signifikante, også når vi kontrollerer for værdier og holdninger til klimavenlige fødevarer, forskellige baggrundsvariable, og hvilke ingredienser der indgik i aftensmåltidet.

Figur 17
Knap halvdelen af danskerne vurderer aftensmåltidet som i høj eller nogen grad klimavenligt

“Hvordan vil du vurdere klimavenligheden i dit aftensmåltid i går?”



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.112)

Note: Med klimavenlighed menes lavt CO₂-aftryk i forbindelse med for eksempel produktion, transport og tilberedelse af fødevarerne.

22%
af de 18-25-årige ved ikke, hvor klimavenligt gårsdagens aftensmåltid var.

35%
af de 65-80-årige ved ikke, hvor klimavenligt gårsdagens aftensmåltid var.

45%
af danskere med grundskole som højest gennemførte uddannelse ved ikke, hvor klimavenligt gårsdagens aftensmåltid var.

Bæredygtighed og klima fylder mere, når aftensmåltidet er hjemmelavet

Danskerne tænker mere over bæredygtighed og vurderer i højere grad aftensmåltidet som klimavenligt, når maden er helt hjemmelavet, end når menuen står på overvejende færdigmad, færdigretter og takeaway.

Mere end tre gange så mange mener, at aftensmaden var klimavenlig i de måltider, der er helt eller delvist tilberedt hjemme i private hjem, sammenlignet med de måltider, hvor alt kommer udefra.

Zoomer vi ind på de forskellige kategorier inden for måltidets hjemmelavethed, er det tydeligt, at jo mere hjemmelavet maden er, jo flere har tænkt over bæredygtighed. I alt er der 41% af dem, der har spist helt hjemmelavede måltider, der i høj eller nogen grad har tænkt over bæredygtighed i forbindelse med aftensmåltidet, hvorimod det kun gælder for 18% af dem, der har spist færdigretter, og 19% af dem, der har spist takeawaymåltider.

Tilsvarende vurderes aftensmåltiderne som mere klimavenlige, jo mere hjemmelavede de er. Mens 57% af de helt hjemmelavede måltider vurderes som klimavenlige i meget høj, høj eller nogen grad, gælder det kun for 27% af færdigretterne og 22% af takeawaymåltiderne.

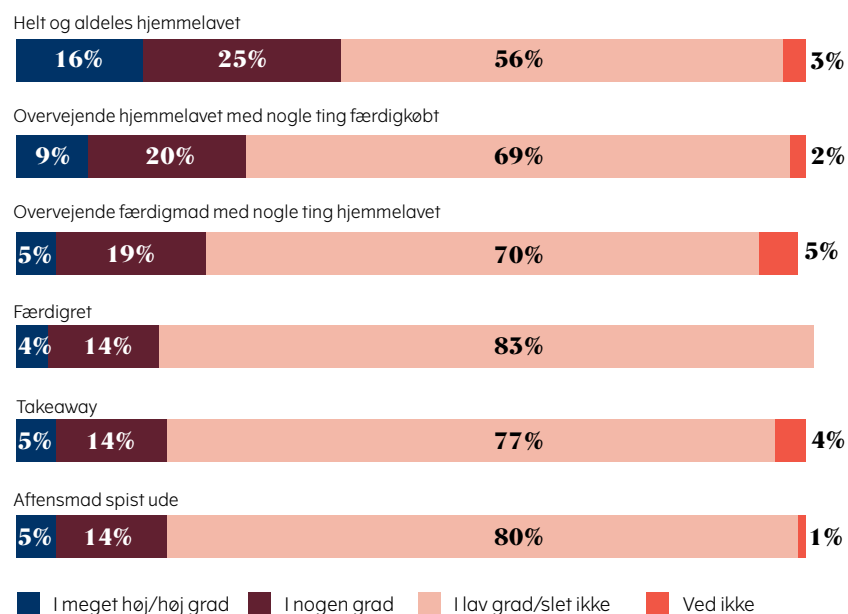
Disse tal peger på, at det er nemmere at omsætte ambitionerne om bæredygtighed i praksis, når man selv er med til at lave aftensmåltidet. Og det er tilsvarende nemmere at gennemskue, om maden er klimavenlig, når aftensmåltidet er hjemmelavet.

Når måltidet er hjemmelavet, har man netop direkte indflydelse på, hvilke råvarer der indgår i måltidet, og hvordan de håndteres. Det hjemmelavede måltid tilbyder dermed en tættere relation til og kontrol med råvarerne, og det er muligt både i forbindelse med indkøb og tilberedning at gøre sig forskellige overvejelser om bæredygtigheden og justere råvarerne, i forhold til hvor klimavenlige de er.

Figur 18

Danskerne tænker mere over bæredygtighed, når de laver aftensmaden selv

Fordelingen af, i hvor høj grad danskerne tænkte over bæredygtig i forbindelse med aftensmåltidet, fordelt på, hvor hjemmelavet maden er.



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.112)

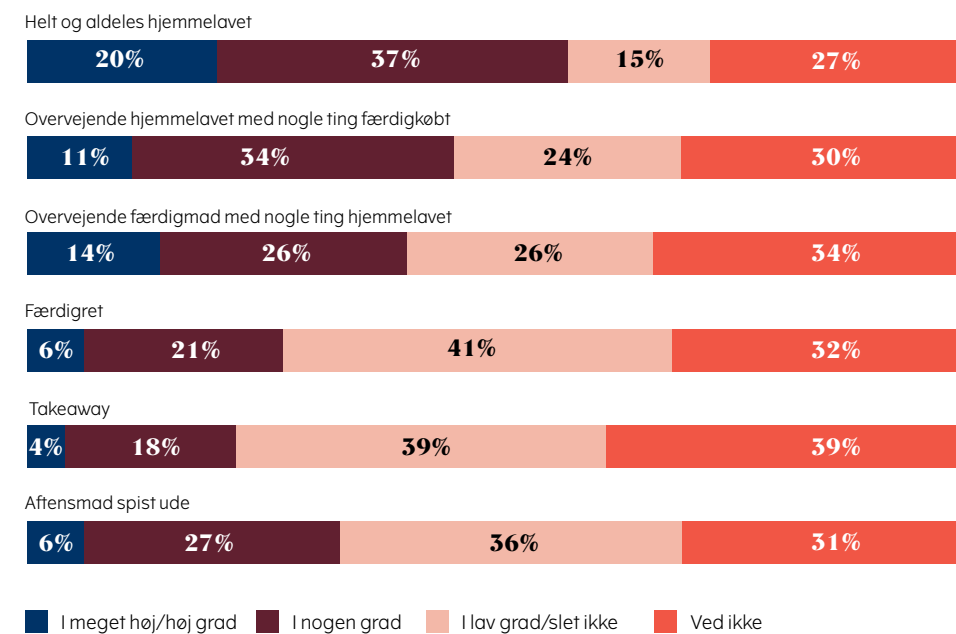
17%
af de helt eller delvist hjemmelavede måltider vurderer danskerne som i meget høj eller høj grad klimavenlige.

5%
af de måltider, der kommer udefra (færdigret, takeaway eller spist ude), vurderer danskerne som i meget høj eller høj grad klimavenlige.

Figur 19

De hjemmelavede aftensmåltider vurderes som mere klimavenlige

Fordelingen af, i hvor høj grad danskerne vurderer aftensmåltidet som klimavenligt, fordelt på, hvor hjemmelavet maden er.



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.112)

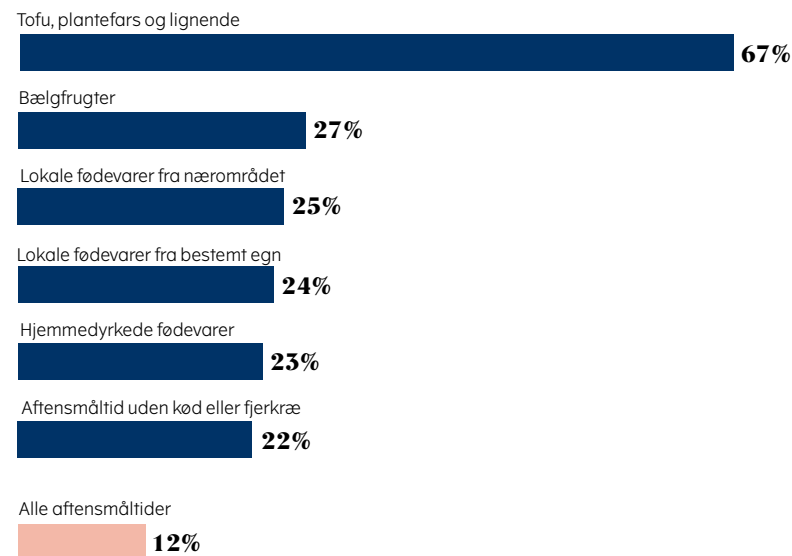
Forskellige fødevarer er knyttet til henholdsvis bæredygtighed og klimavenlighed i aftensmåltidet

Vi har ikke spurgt danskerne, hvilke råvarer de opfatter som bæredygtige eller klimavenlige, eftersom dette kan være svært at gennemskue, da det kræver information og gennemskuelighed i forhold til produktion osv. Der kan også være store forskelle mellem fødevarekategorier, hvilket gør det svært at spørge generelt.

I stedet har vi lavet en analyse af, om det at tænke over bæredygtighed og det at vurdere aftensmatten som bæredygtig hænger sammen med, hvilke fødevarer der er i måltidet.

Med andre ord: Understøtter brugen af nogle fødevarer opfattelsen af, at aftensmåltidet er klimavenligt? Og er der nogle bestemte fødevarer, danskerne bruger, når de har tænkt over bæredygtighed i forbindelse med aftensmåltidet?

Figur 20 viser, at der i to ud af tre af de aftensmåltider, hvori der indgår tofu og lignende, i meget høj eller høj grad er tænkt over bæredygtighed. Desuden er der højere grad tænkt over bæredygtighed, når der indgår bælgrugter i aftensmåltidet, lokale fødevarer fra enten en bestemt egn og fra nærområdet samt hjemmedyrkede fødevarer. Ved de måltider, hvor der ikke indgår kød eller fjerkræ, tænkes der også oftere over bæredygtighed, men de forskellige typer af



Figur 20

Kødalternativer understøtter danskernes overvejelser om et bæredygtigt aftensmåltid

Andel, der 'i meget høj grad' eller 'i høj grad' har tænkt over bæredygtighed i forbindelse med gårsdagens aftensmåltid, fordelt på måltider med forskellige fødevaretyper.

Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.062)

Note: Forskellene er statistisk signifikante, selvom der er kontrolleret for andre relevante fødevaretyper og baggrundsvariable. Ingen af baggrundsvariablene 'Uddannelsesniveau', 'Køn', 'Land og by', 'Urbanitet', 'Indkomst' er statistisk signifikante i modellen. Respondenter, der har svaret 'Ved ikke' omkring bæredygtighed (3%), er ikke medtaget i beregningen.

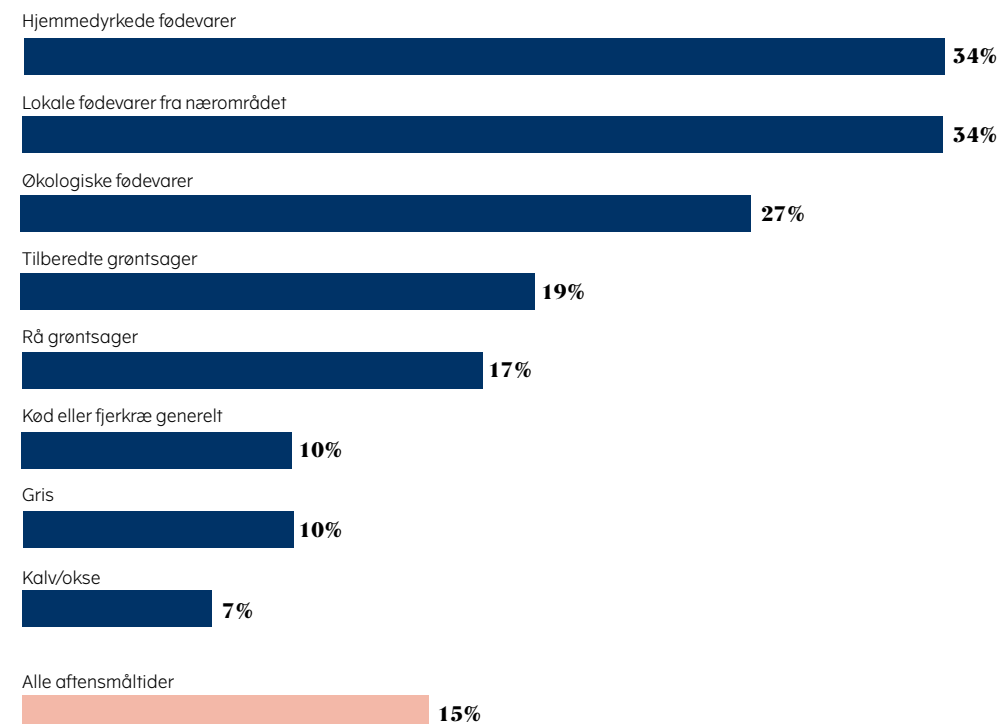
kød hænger dog ikke sammen med, om der tænkes over bæredygtighed.

Disse resultater er kontrolleret for baggrundsvariable og handler således ikke om, at der kan være forskel på, hvilke danskere der tænker over bæredygtighed, men i stedet om selve fødevarerne i måltidet.

Figur 21 viser, hvor mange der vurderer aftensmåltidet som klimavenligt, når der indgår en række forskellige fødevarer. Det er tydeligt, at når der er fødevarer fra ens egen have eller fra nærområdet i aftensmåltidet, altså med lav transport, har danskerne en tendens til at vurdere det som mere klimavenligt.

Hvor lokale fødevarer fra en bestemt egn hænger sammen med, om man tænker over bæredygtighed, hænger det ikke sammen med, om aftensmåltidet vurderes klimavenligt i meget høj eller høj grad.

Til gengæld betyder kød og fjerkræ overordnet og også gris og kalv/okse i aftensmåltidet, at færre vurderer det som klimavenligt. Der er dog ikke statistisk signifikant forskel for måltider med eller uden kylling, hvorfor den ikke optræder i figur 21. Der er altså blandt danskerne en vis forståelse af sammenhængen mellem produktion af de røde kødtyper og deres klimaafttryk.



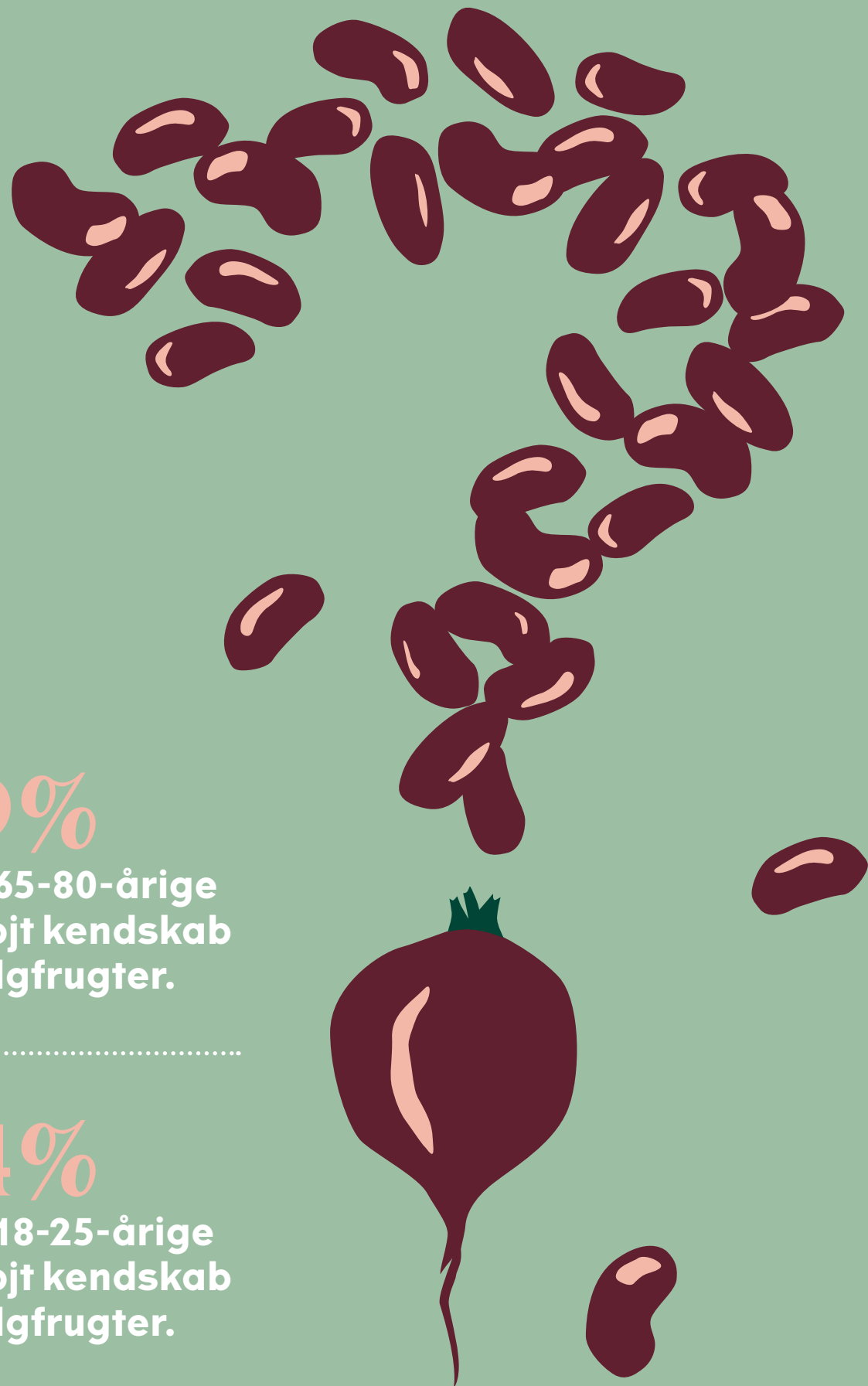
Figur 21

Måltider med fødevarer fra køkkenhaven eller nærområdet vurderes som mere klimavenlige

Andel, der vurderer deres aftensmåltid som klimavenligt 'i meget høj' eller 'i høj grad', fordelt på måltider med forskellige fødevaretyper.

Kilde: Madkultur19 2019 (n=2112)

Note: Forskellene er statistisk signifikante, selvom der er kontrolleret for andre relevante fødevaretyper og baggrundsvariable. Ingen af baggrundsvariablene 'Uddannelsesniveau', 'Køn', 'Land og by', 'Urbanitet', 'Indkomst' er statistisk signifikante i modellen.



2

Hvordan er danskernes kendskab til og interesse i råvarer?

Hvordan er danskernes råvarekendskab? Kan de kende forskel på en rødbede og en radise, ved de, hvordan en kikært ser ud, og spiser de nogensinde linser? Har danskerne interesse for, hvor råvarerne kommer fra, og har deres engagement i mad og fødevarer ændret sig siden 2016?

29%

af de 65-80-årige har højt kendskab til bælgrugter.

54%

af de 18-25-årige har højt kendskab til bælgrugter.

Kapitel 2 viser

Råvarekendskab deler danskerne

En tredjedel af danskerne har højt råvarekendskab, idet de kan genkende og har erfaring med at spise seks ud af de seks bælgfrugter og grøntsager, vi har undersøgt.

Samtidig har en tredjedel af danskerne et lavt råvarekendskab, idet de kan genkende og har erfaring med nul til tre af de bælgfrugter og grøntsager, vi har undersøgt.

Danskerne har generelt sværest ved at genkende bælgfrugterne, og over en tredjedel af danskerne spiser aldrig de bælgfrugter, vi har undersøgt.

Råvarekendskab er ulige fordelt i befolkningen

De yngste og de ældste har det tilfælles, at de har det laveste råvarekendskab. Hvor de yngste har mindre kendskab til grøntsagerne og større kendskab til bælgfrugterne, har de ældre mindre kendskab til bælgfrugterne og større kendskab til grøntsagerne.

Generelt har kvinder og højtuddannede større råvarekendskab, både når det gælder bælgfrugter og grøntsager.

Ligeledes har storbyboerne større kendskab til bælgfrugter end folk på landet, hvorimod råvarekendskabet i forhold til grøntsager er ligeligt fordelt mellem land og by.

Fald i interessen for råvarer, men stabilt engagement i mad

Danskerne er generelt blevet lidt mindre interesserede i at vide, hvor deres råvarer kommer fra, i perioden 2016 til 2019.

Andelen, der er råvareinteresserede, er faldet fra 50% til 43%. Det er især blandt mænd, dem med erhvervsfaglig uddannelse og dem, der bor uden for de fire største byer, at interessen er faldet.

Selvom selve interessen for råvarer daler, udviser en stabil andel af danskere et stort engagement i mad og råvarer. Det er stadig ca. hver syvende dansker, der kan karakteriseres som madambassadør, og madfestivaler er også fortsat populære. Ca. hver tiende dansker har været på madfestival i løbet af sommeren 2019, og godt halvdelen af danskerne ønsker at komme afsted på festival. Her er der ikke sket nogen forandring siden 2016.

Intro

En af bekymringerne ved danskernes stigende forbrug af convenience er, at når man laver mindre mad selv og spiser flere forarbejdede fødevarer, mister man muligvis også kendskab til råvarer. Man får en mindre udviklet evne til at "skille skidt fra kanel" og tage stilling til fødevarernes kvalitet, oprindelse, produktionsmetode osv. I dette kapitel skal vi derfor se nærmere på danskernes råvarekendskab.

Som noget nyt har vi i år udviklet en måde at undersøge danskernes råvarekendskab på. Det gør vi ved at se på, hvor stor en andel af danskerne der kan genkende og har erfaring med at spise seks forskellige råvarer. Ved at måle på kendskabet til nogle bestemte råvarer kan vi over tid følge, om danskerne generelt bliver mere eller mindre råvarekyndige.

Vi tager også temperaturen på danskernes interesse i råvarer, og om den har bevæget sig de seneste tre år. Og vi ser på, i hvilket omfang danskerne udlever deres passion for mad ved at gå til madfestivaler og indgå i samtaler og debatter om mad.

Danskernes råvarekendskab

For at undersøge danskernes råvarekendskab har vi bedt dem identificere et udvalg af grøntsager og bælgfrugter ved hjælp af svarmuligheder og spurgt dem, hvor ofte de spiser disse råvarer, navnlig grønkål, knoldselleri og rødbede samt kidneybønner, linsener og kikærter.

Vi fokuserer på grøntsager og bælgfrugter, fordi de er centrale i en bæredygtig og sund kost, og fordi danskernes forbrug af begge ligger under det anbefalede indtag fra Fødevarestyrelsen og ikke lever op til anbefalingerne til kost, der tager hensyn til klima og bæredygtighed, herunder EAT-Lancet.⁹ De konkrete råvarer er valgt, fordi de er tilgængelige i mange supermarkeder og i flere forskellige udgaver.

Vi ser både på, hvem der har særligt højt kendskab til råvarerne, og om der forskel på kendskabet til bælgfrugter og grøntsager.

Mange danskere kan genkende råvarer ud fra billeder med hjælp

Overordnet set er der en høj genkendelsesgrad for de råvarer, vi har undersøgt. I alt kan knap seks ud ti (58%) genkende alle de seks råvarer. Det skal her understreges, at det høje tal hænger sammen med, at respondenterne har genkendt råvarerne ved hjælp af fire svarmuligheder ved hvert billede, hvilket gør det nemmere at svare rigtigt, end hvis de frit skulle gætte.

Lidt flere end hver tredje (35%) har en middel råvaregenkendelsesevne, idet de kan genkende fire eller fem ud af de seks råvarer. Kun 7% af danskerne har en lav råvaregenkendelsesevne og kan genkende mellem nul og tre af råvarerne.

Generelt er genkendelsen af råvarerne højere ved grøntsagerne end ved bælgfrugterne. Hvor 82% kan genkende alle tre grøntsager, er det kun 67%, der kan genkende alle tre bælgfrugter.

Råvarekendskab

Råvarekendskab definerer vi som det, at man kan genkende råvaren, når man ser den, og at man desuden spiser råvaren en gang imellem. I undersøgelsen arbejder vi med tre grader af råvarekendskab, nemlig lavt, middel og højt råvarekendskab, hvilket man kan have for grøntsager og bælgfrugter hver især eller for begge kategorier samlet set.

Råvarekendskab til grøntsager eller bælgfrugter

Højt kendskab = kendskab til tre ud af tre bælgfrugter/grøntsager

Middel kendskab = kendskab til to ud af tre bælgfrugter/grøntsager

Lavt kendskab = kendskab til nul til en ud af tre bælgfrugter/grøntsager

Råvarekendskab til både grøntsager og bælgfrugter

Højt = kendskab til seks ud af seks råvarer

Middel kendskab = kendskab til fire til fem ud af seks råvarer

Lavt kendskab = kendskab til nul til tre ud af seks råvarer

58%
genkender seks
ud af seks
råvarer.

35%
genkender fire
til fem ud af seks
råvarer.

7%
genkender nul
til tre ud af seks
råvarer.

Over en tredjedel af danskerne spiser aldrig bælgfrugter

For at undersøge danskernes råvarekendskab ser vi som nævnt ikke bare på, om man kan genkende en råvare ud fra et billede, men også om man har erfaring med at bruge den pågældende råvare.

Der er stor forskel i brugen af de undersøgte grøntsager og bælgfrugter. Omkring en tredjedel angiver, at de aldrig spiser kikærter eller kidneybønner, og mere end fire ud af ti spiser aldrig linser. Det er derimod kun mellem 7% og 20%, der svarer, at de aldrig spiser de undersøgte grøntsager.

Det er interessant, at andelen, der spiser kikærter, kidneybønner, grønkål og knoldselleri minimum månedligt, er rimelig ens på 23-27%, mens der er forskel på, hvor mange der aldrig spiser disse råvarer. For kikærter og kidneybønner er det, som nævnt, omkring en tredjedel, men for grønkål og knoldselleri er det kun henholdsvis 14% og 20%. Forbruget af bælgfrugter differentierer altså befolkningen mere end forbruget af grøntsager, og det gælder særligt, hvad angår alder.

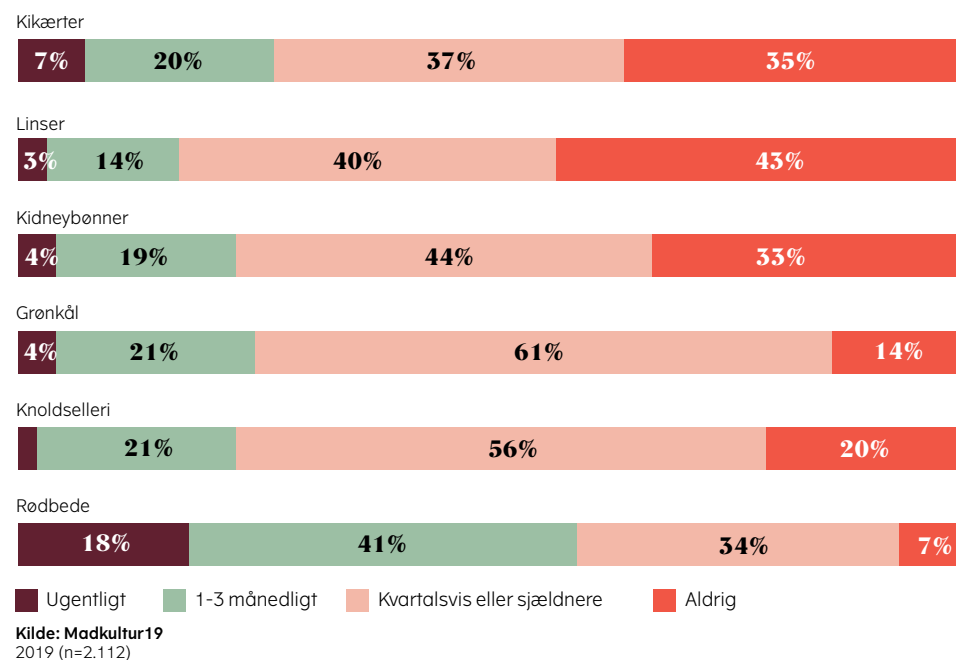
Hver syvende ung spiser bælgfrugter ugentligt

Mere end én ud af syv unge under 25 år spiser bælgfrugter ugentligt, mens det kun gør sig gældende for én ud af 30 af de ældre over 65 år.

Bælgfrugter er en billig og bekvem måde at få mad, da de både kan købes rå og i færdiglavede udgaver såsom kogte på dåse. Men det er altså endnu primært de unge, der har gjort bælgfrugter til en del af deres madrepertoire, hvilket vidner om de store generationsforskelle, der er, i forhold til hvilken rolle forskellige råvarer spiller i madkulturen.

Figur 22
En stor andel af danskerne spiser aldrig bælgfrugter

Fordeling af, hvor ofte danskerne spiser henholdsvis grøntsager og bælgfrugter.



15%

af 18-25-årige spiser kikærter, linser eller kidneybønner en eller flere gange ugentligt.

3%

af 65-80-årige spiser kikærter, linser eller kidneybønner en eller flere gange ugentligt.

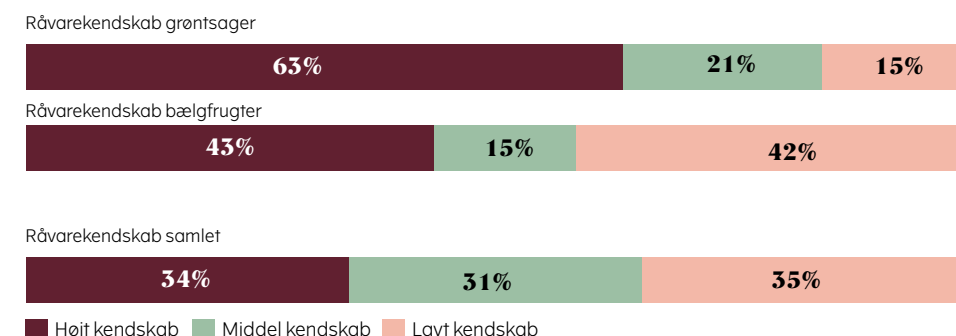
Danskerne har øjt kendskab til grøntsager og mindre kendskab til bælgfrugter

Ser vi på det samlede råvarekendskab, viser figur 23, at en tredjedel af danskerne (34%) har, hvad der kan karakteriseres som højt råvarekendskab, mens nogenlunde lige så mange (35%) har lavt råvarekendskab. Her er altså tale om kendskab (genkendelse og brug) til både grøntsager og bælgfrugter.

Skelner vi mellem grøntsager og bælgfrugter, er råvarekendskabet betydeligt højere for grøntsager end for bælgfrugter. Mere end fire ud af ti (42%) har lavt kendskab til bælgfrugter, mens kun hver syvende (15%) har lavt kendskab til grøntsagerne.

Figur 23
Råvarekendskabet er højere for grøntsager end for bælgfrugter

Forskellige grader af råvarekendskab, fordelt på grøntsager og bælgfrugter samt grøntsager og bælgfrugter samlet.



Forskellige gruppers råvarekendskab

Hvordan råvarekendskabet fordeler sig i befolkningen, skal vi nu se nærmere på. Vi kigger på sammenhængen mellem råvarekendskab og alder, køn, uddannelse og urbanitet, og herunder også hvordan kendskabet til henholdsvis grøntsager og bælgfrugter fordeler sig forskelligt i forhold til disse kategorier.

De ældre har kendskab til grøntsager, og de yngre har kendskab til bælgfrugter

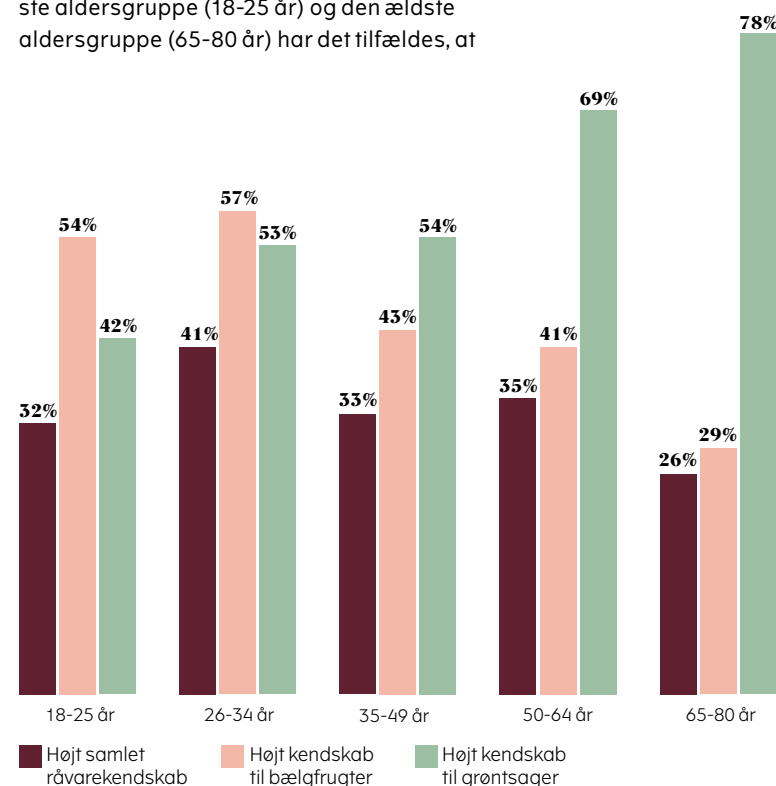
Alder er et af de forhold, der i høj grad hænger sammen med råvarekendskab. Den yngste aldersgruppe (18-25 år) og den ældste aldersgruppe (65-80 år) har det tilfældes, at

de har den laveste andel, der har kendskab til alle seks råvarer.

Ser vi på kendskabet af grøntsager og bælgfrugter hver for sig, viser der sig dog nogle tydelige forskelle. Jo yngre man er, jo større kendskab har man til bælgfrugter, og jo lavere kendskab har man til grøntsagerne. Kun 42% af de yngste har kendskab til alle tre grøntsager, hvorimod det er 78% for den ældste gruppe. Det er omvendt for bælgfrugter, hvor 54% i den yngste kategori har kendskab til alle tre bælgfrugter. Det gør sig kun gældende for 29% i den ældste kategori.

Figur 24
De yngste og de ældste har det laveste råvarekendskab

Andel, der har højt samlet råvarekendskab og for henholdsvis grøntsager og bælgfrugter, fordelt på aldersgrupper.



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.189)
Note: Råvarekendskab er beregnet ud fra andelen, der har svaret rigtigt på, hvilken råvare de ser på et billede, og samtidig spiser råvaren af og til.

Størst samlet råvarekendskab i storbyen

Ligeledes er der forskel på råvarekendskabet, afhængigt af om man bor på landet eller i byen. Det er således dem, der bor i storbyen, som har det største samlede råvarekendskab.

Det hænger især sammen med, at kendskabet til bælgfrugter er meget større i de store byer. Kendskabet til grøntsager er til gengæld rimelig ligeligt fordelt mellem land og by.

Denne sammenhæng mellem, hvor man bor, og kendskab til bælgfrugter og til råvarerne samlet er også signifikant, når vi kontrollerer for andre baggrundsvariable, herunder alder, uddannelse og køn.

Kvinder har højere råvarekendskab end mænd

Udover alder og urbanitet hænger råvarekendskab især sammen med køn.

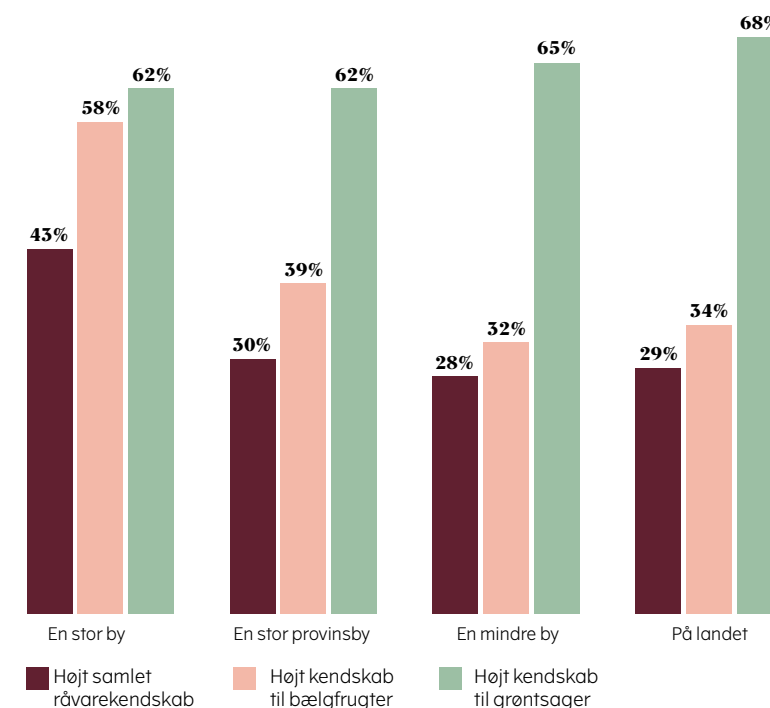
En noget større andel kvinder end mænd kan således genkende seks ud af de seks råvarer. Det gælder for genkendelsen af både grøntsager og bælgfrugter, at der er signifikant forskel på mænd og kvinder.

Det hænger ikke overraskende sammen med et forskelligt forbrug af de undersøgte råvarer. Kvinder har et signifikant hyppigere forbrug af kikærter, linser og grønkål, end mænd har, mens der ikke er signifikant forskel på forbruget af kidneybønner og knoldselleri.

Kun når det gælder rødbeder, har mændene et hyppigere forbrug. En nærliggende forklaring er, at mænd oftere spiser leverpostej med rødbeder. Havde vi valgt at undersøge genkendelsen af nogle andre råvarer, som mænd hyppigere spiser end kvinder, som for eksempel kødudskæringer, ville billedet muligvis have været anderledes.

Figur 25
Råvarekendskabet er størst i storbyen

Andel, der har højt samlet råvarekendskab og højt kendskab til grøntsager og bælgfrugter, fordelt på land og by.



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.189)
Note: Råvarekendskab er beregnet ud fra andelen, der har svaret rigtigt på, hvilken råvare de ser på et billede, og samtidig spiser råvaren af og til. Der er ikke statistisk signifikant sammenhæng mellem kendskab til grøntsager og land og by.



27%
af mændene
har højt samlet
råvarekendskab.

40%
af kvinderne
har højt samlet
råvarekendskab.

De veluddannede har højere råvarekendskab

Endelig hænger også uddannelsesniveau sammen med råvarekendskab. Kun hver femte (20%) af dem med grundskoleuddannelse har kendskab til seks ud af seks råvarer, mens næsten halvdelen (46%) af dem med videregående uddannelse har kendskab til alle seks råvarer.

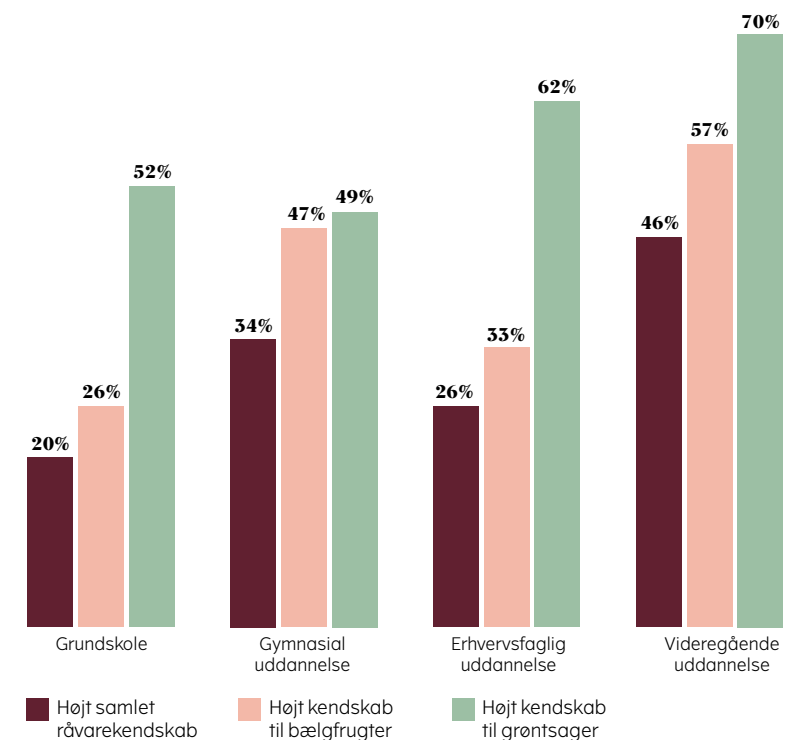
Det vidner om, at netop denne gruppe, som ofte stadig er under uddannelse, har en madkultur, hvor de mere traditionelle grøntsager, vi undersøger her, ikke er en del af deres madrepertoire, mens bælgfrugter, der er et billigt alternativ til for eksempel kød, i højere grad er noget, de kender og forbruger.

Dem med gymnasial uddannelse er interessante, fordi de har den næsthøjeste andel med kendskab til bælgfrugter og samtidig den laveste andel med kendskab til grøntsager.

Figur 26

Personer med videregående uddannelse har et højere råvarekendskab

Andel, der har højt samlet råvarekendskab og for henholdsvis grøntsager og bælgfrugter, fordelt på uddannelsesnivea.



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.189)

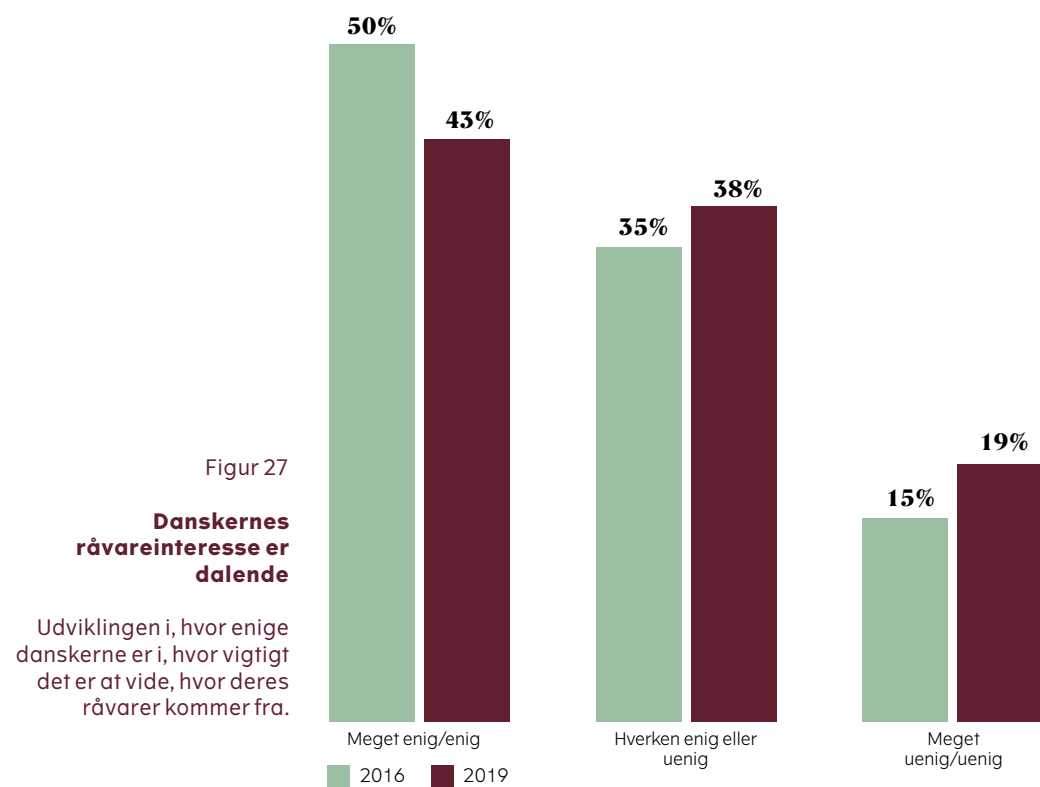
Note: Råvarekendskab er beregnet ud fra andelen, der har svaret rigtigt på, hvilken råvare de ser på et billede, og samtidig spiser råvaren af og til.

Udviklingen i danskernes interesse for og engagement i råvarer

Som en måde at afdække interessen for de råvarer, danskerne bruger i maden, har vi spurgt til, hvor vigtigt danskerne synes det er at vide, hvor deres råvarer kommer fra. Danskernes engagement i råvarer har vi undersøgt ved at se på, hvor mange der går på madfestivaler, og hvor mange der diskuterer mad og råvarer med andre og derfor er det, man kan kalde 'madambassadører'.

Interessen i råvarer er dalende

Sammenlignet med 2016 er der i 2019 færre, der er interesseret i at vide, hvor deres råvarer kommer fra, og interessen er dermed dalende. Denne udvikling skal ses i lyset



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.041); 2019 (n=2.149)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Meget enig/enig'.

af, at færre laver helt hjemmelavet mad fra bunden, som vi så i kapitel 1 og i Madkultur18. At forholde sig til råvarer og deres oprindelse bliver simpelthen mindre vigtigt for danskerne, i takt med at maden i højere grad produceres uden for hjemmet.

Som vi vender tilbage til i kapitel 3, går danskerne i 2019 desuden mindre op i en række egenskaber ved fødevarer såsom etisk og lokal produktion samt sæson sammenlignet med 2011, hvilket bekræfter den dalende interesse i råvarer, hvordan de er produceret, og hvor de kommer fra.

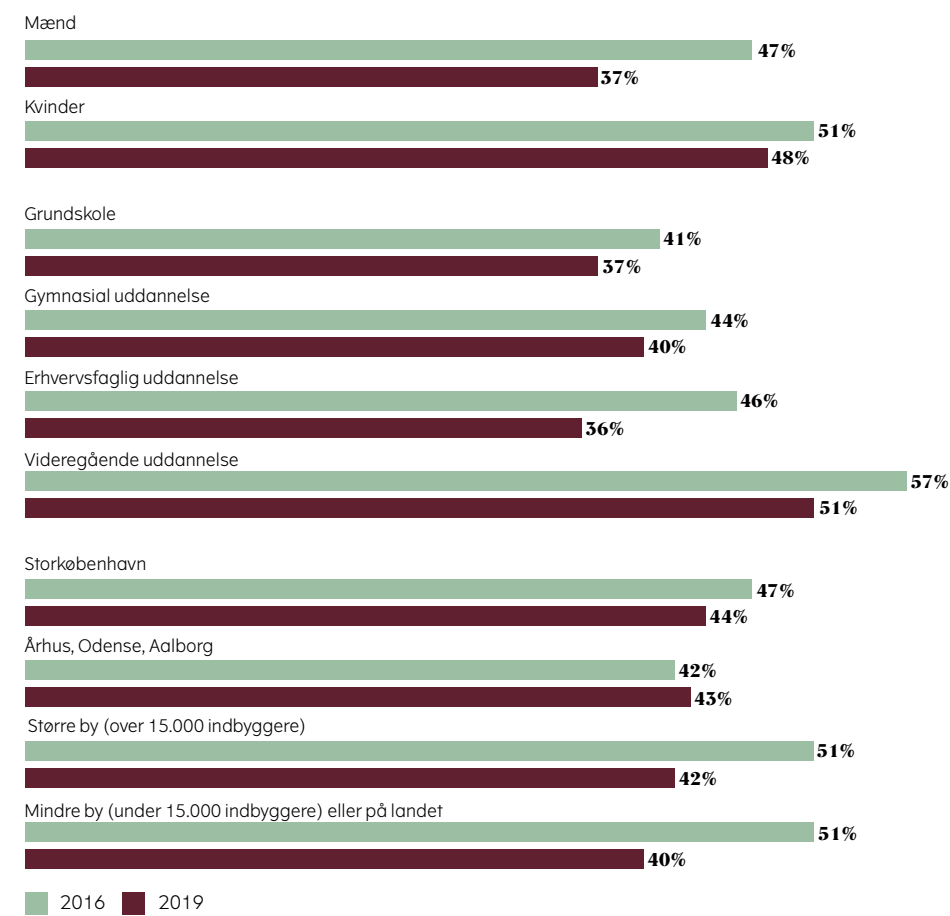
Råvareinteressen er især dalende hos mænd og uden for de store byer

Ser vi på, hvor interessen for råvarer har været dalende, er det især mændene, der ikke længere går helt så meget op i råvarer, som de gjorde i 2016. Hvor der i 2016 kun var en lille forskel på mænd og kvinders interesse, er der nu større forskel, idet kun 37% af mændene synes, det er vigtigt at vide, hvor deres råvarer kommer fra, mens det gælder for 48% af kvinderne.

At mændenes interesse er faldet, kommer også til udtryk ved, at færre med erhvervsfaglig uddannelse er råvareinteresserede,

da der er en overvægt af mænd med netop den type uddannelse. Der er dog også et statistisk signifikant fald i interessen for råvarer blandt mænd med en videregående uddannelse.

Desuden er forskellen mellem land og by blevet mindre, idet de danskere, der bor uden for de fire store byer, er blevet mindre interesserede i at vide, hvor deres råvarer kommer fra. Således var der i 2016 51% uden for de store byer, der mente, det var vigtigt at vide, hvor deres råvarer kommer fra, hvilket er faldet til 40-42% i 2019.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.067); 2019 (n=2.189)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Mænd', 'Videregående uddannelse', 'Erhvervsfaglig uddannelse', 'Større by, over 15.000 indbyggere', 'Mindre by, under 15.000 indbyggere, eller på landet'.

Andelen af madambassadører er stabil

Mens interessen i råvarer er dalende, er der stadig nogle, som går særligt meget op i mad. Den gruppe kalder vi madambassadører. De har stærke holdninger til dyrkningsformer, restauranter, madlavning og råvarer, og de deler disse holdninger med andre.

Idet madambassadørerne er dem, der oftest taler med andre om madvaner, fødevarer osv., er de interessante for dem, der ønsker at påvirke danskernes madvaner. Madambassadører er nemlig potentielt frontløberne på nye fødevareretrends og på nye prioriteringer af værdier i fødevarerforbruget.

I 2016 kunne vi karakterisere hver syvende dansker som madambassadør, hvilket er

på højde med Storbritannien og USA, men væsentligt lavere end for eksempel Italien, hvor næsten hver anden (43%) er madambassadør.

I 2019 er andelen af madambassadører i den danske befolkning 14%, og det er således en stabil andel.

Det er med andre ord dem, der er allermost engagerede i madområdet. I 2016 kunne vi karakterisere hver syvende dansker som madambassadør, hvilket er på højde med Storbritannien og USA, men væsentligt lavere end for eksempel Italien, hvor næsten hver anden (43%) er madambassadør.¹⁰ I 2019 er andelen af madambassadører i den danske befolkning 14%, og det er således en stabil andel.

15%
af danskerne var
madambassadører
i 2016.

14%
af danskerne er
madambassadører
i 2019.

Danskernes interesse for madfestivaler er stadig høj

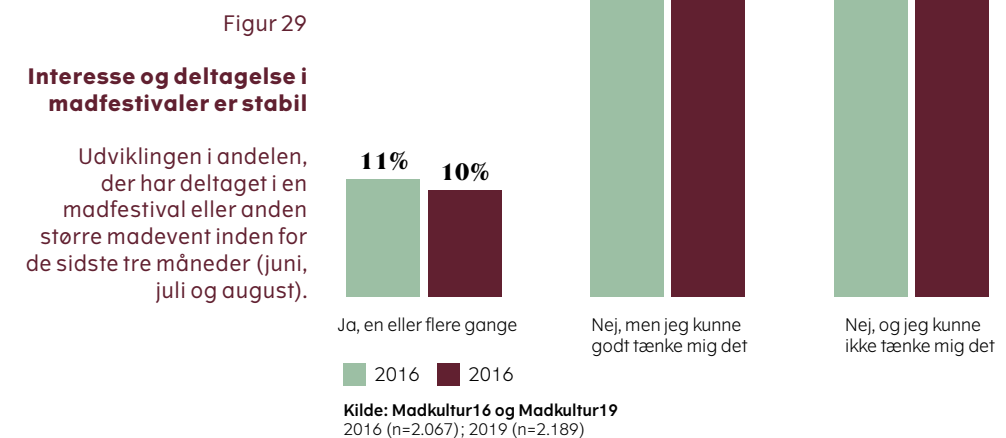
Madfestivaler og madevents er de seneste år dukket op i hele landet, og de giver danskerne mulighed for at dyrke deres interesse for mad og råvarer. Maden har endda i 2019 fået sit eget folkemøde på Lolland, der løb af stablen i foråret 2019.

Nogle forskere taler om en generel "festivalisering" af samfundet, idet der ikke er det område, både temamæssigt og geografisk, der ikke har en festival.¹¹ Festivalerne kan være med til at promovere et lokalområde og dets produkter, men også give gæsterne konkret viden om mad og ikke mindst konkrete fødevarerprodukter.

I 2016 var ca. hver 10. dansker på madfestival i løbet af sommeren, men potentialet var meget højere, idet over halvdelen af danskerne faktisk godt kunne have tænkt sig at deltage.

Årets undersøgelse viser, at både deltagelsen i og interessen for madfestivaler og madevents stadig er høj. Det er stadig ca. hver 10. dansker, der henover sommeren (juni, juli og august) har deltaget i en eller flere madfestivaler.

At over halvdelen svarer, at de ikke har deltaget i en madfestival, men gerne ville, vidner om en generelt høj interesse i det at deltage i festivaler. Det tyder på, at "festivaliseringen" af madområdet ikke er aftagende, men sandsynligvis er kommet for at blive.





85%

af danskerne i 2019
køber tit ind efter,
hvad der er på tilbud.

I 2016 var det 78%.

.....

40%

af danskerne i 2019
siger, at det betyder
meget for dem, at de
fødevarer, de anvender,
er økologiske.

I 2016 var det 36%.

3

Hvilke fødevarer vil danskerne have, og hvor får de dem fra?

Er tilbud og gode priser stadig det, der får flest danskere til at putte bestemte varer i indkøbskurven? Eller har nye prioriteter såsom klima og bæredygtighed sneget sig ind? Og vælger danskerne nogle fødevarer til eller fra på grund af kostprincipper? Hvor går danskerne hen for at købe de fødevarer, de vil have, og hvor ofte handler de ind? Er de alternative fødevarekanaler såsom specialforretninger, madmarkeder og direkte salg på vej frem eller tilbage?

Kapitel 3 viser

Danskerne prioriterer tilbud endnu højere, når de køber ind

Fem ud af seks danskere prioriterer tilbud, når de køber ind, og det er steget siden 2016. Andelen af danskere, der prioriterer økologi, er også steget, og i 2019 svarer fire ud af ti danskere, at det har stor betydning for dem, at varerne er økologiske.

Omvendt er der færre, der prioriterer etisk producerede, sæsonbestemte og lokale fødevarer. Det er vigtigt for 43% af danskerne, at deres fødevarer er bæredygtige, og for 34%, at deres fødevarer har en lav klimabelastning.

Hver femte dansker følger kostprincip om at begrænse kødindtag

Fedtfattig mad er stadig det mest udbredte kostprincip. Godt hver femte bestræber sig således på at spise fedtfattigt.

Når vi samler de fire kostprincipper, der handler om at begrænse kødforbruget – fleksitarisk, pescetarisk, vegetarisk og vegansk – er der imidlertid også knap en femtedel, som følger et eller flere af disse kostprincipper. Det er særligt de unge, folk

i storbyerne, kvinder og de veluddannede, der følger kostprincipperne om at begrænse eller helt fravælge kødet.

Hyppigt besøg i lavprissupermarkederne

Danskerne handler generelt ofte ind. Ni ud af ti danskere handler ind en eller flere gange ugentligt, og mange danskere handler ind i forskellige dagligvarekæder hver uge.

Når danskerne handler ind, er det oftest i lavprissupermarkeder. Tre ud af fire danskere handler ind i et lavprissupermarked minimum én gang om ugen. Lidt mere end en fjerdedel af danskerne handler ind i et almindeligt supermarked minimum én gang om ugen.

Når vi kigger på alternativerne til supermarkederne, kan vi se en stigning i brugen af online supermarkeder, mens der er sket et fald i aftensmåltider, der indeholder fødevarer fra specialforretninger, madmarkeder og torvesalg.

Intro

I dette kapitel kigger vi nærmere på, hvorfor danskerne køber nogle typer af fødevarer frem for andre. Vi ser på, hvad der kan motivere til at købe særlige fødevarer, og hvilke kvalitetsparametre danskerne især orienterer sig efter, når de handler ind. Her kan vi sammenligne med tal fra en ikke tidligere offentliggjort undersøgelse, som Madkulturen fik lavet af Epinion i 2011, og vi kan således se på udviklingen de seneste otte år.

Kostprincipper såsom at spise vegetarisk, fleksitarisk eller pescetarisk kan for mange danskere være en grund til at vælge bestemte råvarer til eller fra. Derfor undersøger vi også, hvilke kostprincipper danskerne spiser efter. I lyset af det store fokus i den offentlige debat på klimaaftrykket af vores kost, hvor kød spiller en stor rolle, ser vi også på, hvem der spiser efter principper, der begrænser kødindtaget.

Til sidst i kapitlet ser vi på, hvor danskerne går hen for at få de fødevarer, de efterspørger. De fleste danskere køber ugentligt ind i dagligvarebutikker, men der er også andre måder at få adgang til fødevarer på såsom specialforretninger, madmarkeder eller måltidskasser og andre abonnementsordninger. Vi ser på udviklingen i disse salgskanaler, fordi de rummer et alternativ til supermarkederne – både i forhold til hvordan man køber ind, og hvad man kan købe.

Prioritering af egenskaber ved fødevarer

Der er mange forskellige grunde til, at danskerne forbruger nogle fødevarer fremfor andre. Værdier, praktiske hensyn, familiens smag og vaner og kompetencer i køkkenet påvirker alt sammen, hvad danskerne spiser. Her ser vi nærmere på de værdier, der knytter sig til valget af fødevarer. Vi undersøger således, hvilke karakteristika ved fødevarerne danskerne efter eget udsagn prioriterer, når de køber ind, og om disse har ændret sig siden 2011.

Når man som her spørger generelt til prioriteringer af forskellige kvalitetsdimensioner ved en fødevarer, er det ikke ensbetydende med, at det bliver omsat direkte i salg ude i butikkerne. Pris, udbud og andre hensyn spiller som sagt ind. Nogle kvalitetsdimensioner er desuden nemme at gennemskue, for eksempel gennem mærkningsordninger, anprisninger og prisskilte, mens der er andre dimensioner, som forbrugerne selv skal finde information om og tage stilling til, når de køber ind.

Det, vi undersøger, er således ikke faktisk køb eller betalingsvillighed, men hvorvidt danskerne bekymrer sig om bestemte egenskaber ved fødevarerne og potentialet for fødevarer med disse egenskaber.

Fem ud af seks danskere prioriterer tilbud når de køber ind

Pris er uden tvivl en stor motivation for danskernes fødevarerforbrug. Andelen af danskernes disponible indkomst, der bruges på fødevarer, er kun omkring 10% og

derved blandt de laveste i Europa.¹² Figur 30 viser heller ikke overraskende, at flest danskere, nemlig 85%, prioriterer tilbud, når de køber ind.

Netop det at købe på tilbud og derved søge at få en ekstra god pris for varen er et felt, hvor danskerne er i førertrøjen. En undersøgelse fra analyseinstituttet Nielsen viser således, at danskerne er de største tilbudsjægere i Europa.¹³

Sundhed står dog også højt på danskernes dagsorden, da 84% angiver, at det er vigtigt, at de fødevarer, de køber, er sunde. Dette kan virke højt, eftersom over halvdelen af danskerne er overvægtige.¹⁴ Selvom danskerne altså går op i, at selve fødevarerne er sunde, er det dog ikke det samme som, at de får omsat deres ambitioner til sunde måltider og en sund livsstil.

God smag er også meget vigtigt for danskerne, idet tre ud af fire siger, at fødevarerne skal have en ekstraordinært god smag. Smag har generelt stor betydning for måltidet, hvilket vi fandt ud af i Madkultur15, hvor flest (83%) angav, at god smag var vigtigt for et godt måltid.

De egenskaber, der relaterer sig til fødevarernes produktion, herunder om de er lokale, i sæson eller produceret med etik for øje, vægtes generelt lavere end de egenskaber, der relaterer sig til selve forbruget, altså smag, pris, sundhed og mængden af tilsætningsstoffer.

Bæredygtighed og klimabelastning på vej frem som værdier

Mens egenskaber som for eksempel pris, sundhed, oprindelse og økologi er veletablerede og nogenlunde veldefinerede egenskaber ved danskernes fødevarer, er der andre egenskaber ved fødevarerne, som ikke er lige så veletablerede og veldefinerede.

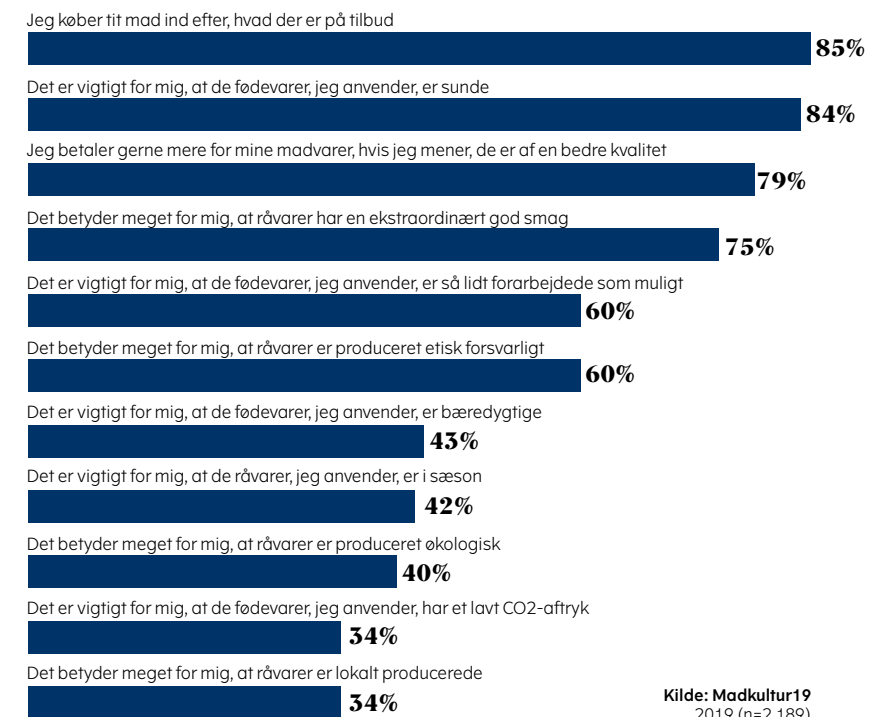
Det gælder særligt, i forhold til hvor klimabelastende og hvor bæredygtige fødevarerne er. I den kontekst kan det være svært at vurdere, om prioriteringen af klimabelastning og bæredygtighed ligger højt eller lavt, da der er tale om dagsordener, der først for nylig har fået stort fokus i den offentlige debat. En tredjedel (34%) mener, at det vigtigt, at deres fødevarer har et lavt CO2-aftryk, og godt fire ud af ti (43%) går op i, at fødevarerne skal være bæredygtige.

Det er altså ikke værdier, som danskerne har taget til sig i vid udstrækning endnu –

på samme måde som for eksempel smag, kvalitet og etisk produktion – men det er muligt, at prioriteringer, i forhold til hvor klimabelastende og bæredygtige fødevarerne er, vil vokse i fremtiden, i takt med at disse egenskaber bliver mere veletablerede og veldefinerede.

Disse resultater skal desuden ses i sammenhæng med, at der er mange danskere, der har svært ved at tage stilling til bæredygtighed og klima. Både på det konkrete plan, i forhold til om gårsdagens aftensmåltid var klimavenligt, sådan som vi så det i kapitel 1, og på det mere generelle værdimæssige plan.

Således ved 17% ikke, om lavt CO2-aftryk er vigtigt for dem, mens 13% ikke ved, om bæredygtighed er vigtigt for dem. Til sammenligning er det kun 5%, som ikke ved, om økologi er vigtigt for dem (tal ikke vist).



Figur 30

Danskerne går mest op i at købe fødevarer på tilbud

Andel, der er 'helt enig' eller 'enig' i de nævnte udsagn.

Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.189)

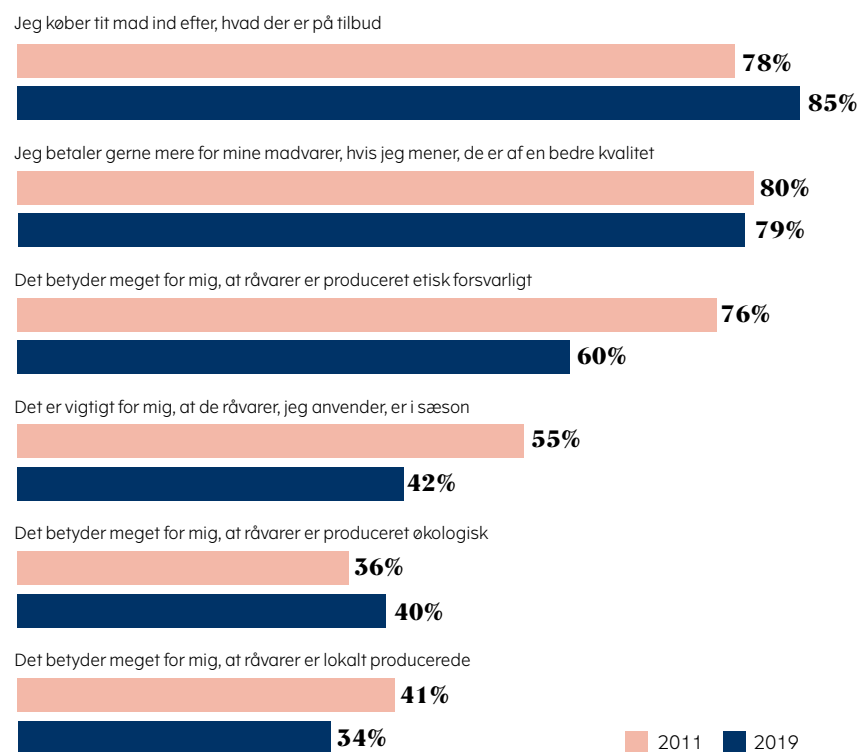
Faldende prioritering af etiske, lokale og sæsonprægede varer

Tilbage i 2011 spurgte vi et repræsentativt udvalg af danskere om deres holdning til seks af de ovenstående udsagn om egen-skaber ved fødevarer.

Når vi kigger på, hvordan danskernes prioriteter i forhold til fødevarer har udviklet sig siden 2011, kan vi se, at flere danskere prioriterer pris og økologi. Samtidig priorite-rer færre danskere, at de råvarer, de køber, er produceret etisk forsvarligt, er i sæson og er lokale.

En del af forklaringen på denne udvikling kan være, at økologi er blevet endnu mere udbredt og så at sige erstatter for eksem-pel netop prioriteringen af etisk forsvarlig og lokal produktion samt råvarer i sæson. Disse kriterier kan være sværere at gen-nemskue for forbrugerne, end om varen er økologisk, da der findes et statskontrolleret og genkendeligt Ø-mærke. Samtidig er der regler om højere dyrevelfærd i økologisk produktion.

I perioden er den økologiske markedsandel i detailhandlen da også netop steget fra godt 7% i 2011 til cirka 11,5% i 2018.¹⁵



Figur 31

Flere danskere går op i tilbud og økologi

Udviklingen i andelen, der er 'helt enig' eller 'enig' i de nævnte udsagn.

Kilde: Epinion for Madkulturen 2011 og Madkultur19

2011 (n=2.517); 2019 (n=2.069)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Tilbudsvarer', 'Ethiske produktionsforhold', 'Sæsonvarer', 'Økologiske varer', 'Lokalt producerede varer'.



40%
af mændene er helt enige eller enige i, at det er vigtigt, at de fødevarer, de anvender, er bæredygtige.

46%
af kvinderne er helt enige eller enige i, at det er vigtigt, at de fødevarer, de anvender, er bæredygtige.

Kostprincipper og fravalg af kød

Mens vi i det foregående så på, hvilke egenskaber ved fødevarerne danskerne prioriterer, skal vi nu se på, hvilke kostprincipper danskerne følger.

Mange danskere spiser nemlig efter nogle principper for, hvad maden skal indeholde. Eller de bestræber sig på det. Principperne kan for eksempel udspringe af politiske overbevisninger, sundhedsmæssige hensyn eller hensyn til dyrevelfærd.

I det følgende ser vi nærmere på, om danskerne vælger bestemte fødevarer fra eller til ud fra bestemte kostprincipper, og om disse principper har ændret sig siden 2017. Vi sammenligner med tal fra Madkultur17, hvor vi spurgte ind til de samme kostprincipper.

Dog har vi tilføjet tre nye kostprincipper. Det ene er økologisk eller biodynamisk mad, hvilket mange i Madkultur17-undersøgelsen oplyste under kategorien 'andet'. Det andet er fleksitarisk og pescetarisk, som ligeledes ofte blev nævnt i de åbne svar, og som der er kommet mere fokus på de senere år, i takt med at klimabelastning ved kød er blevet genstand for debat.

Fedtfattig mad er stadig det mest udbredte kostprincip

Det princip, som flest danskere bestræber sig på at følge, er, at maden skal være fedtfattig, hvilket godt hver femte forsøger at følge. At spise økologisk eller biodyna-

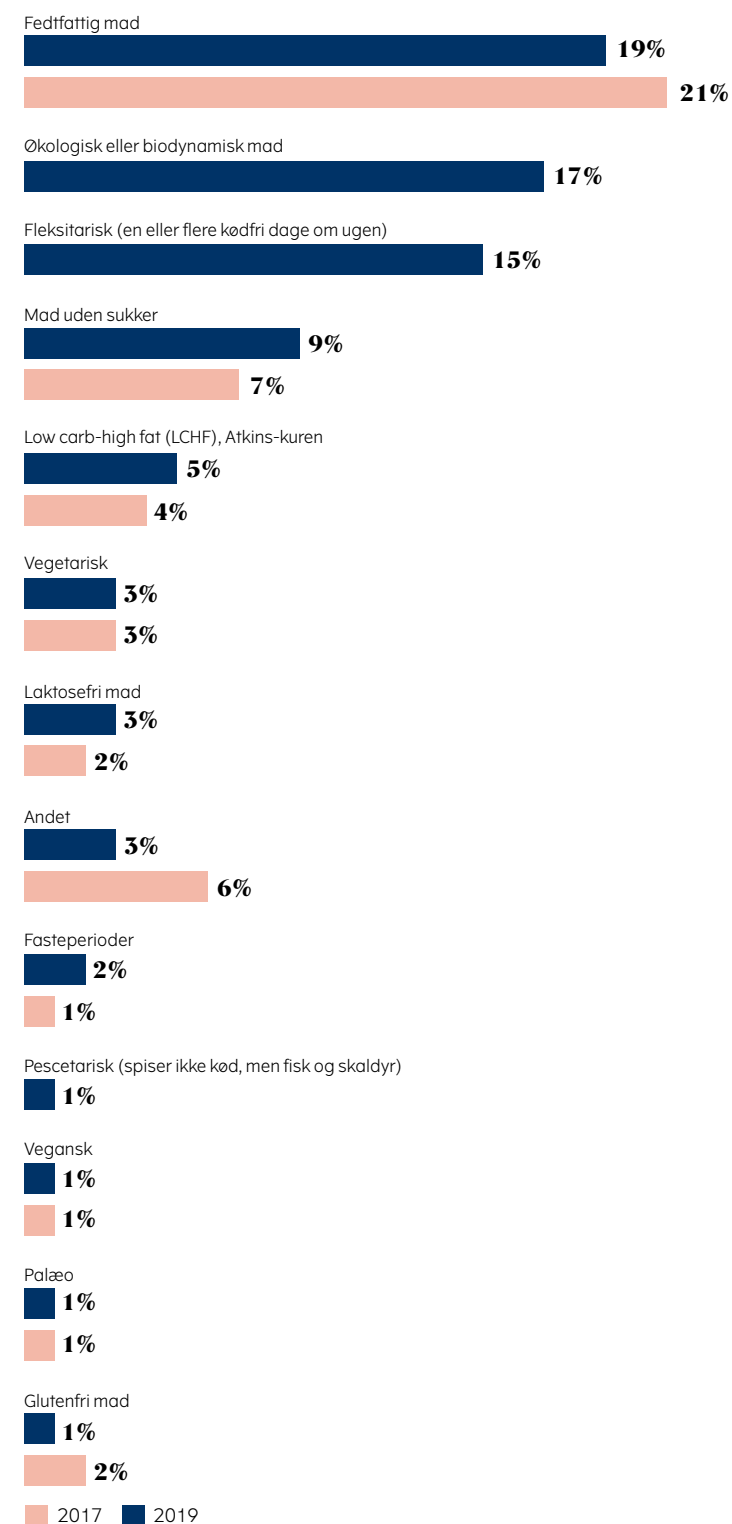
misk er også rimelig udbredt, idet det er et kostprincip for mere end hver sjette (17%). Næsten lige så mange (15%) angiver, at de spiser fleksitarisk og altså har minimum én kødfridag om ugen.

Der er ikke sket nogen statistisk signifikant udvikling i, hvor mange der spiser efter de forskellige kostprincipper siden 2017, udover 'andet'-kategorien, der er blevet mindre. Det er dog forventeligt, idet der som nævnt er tilføjet nye kategorier (fleksitarisk, økologisk eller biodynamisk samt pescetarisk).

Knap hver femte følger et kostprincip, der begrænser kødindtaget

Som beskrevet i kapitel 1 har kød stadig en vigtig plads i den danske madkultur, og andelen af aftensmåltider med kød er høj (79%). Der er dog som nævnt stort fokus i den offentlige debat på at ændre vores madvaner i en mere bæredygtig retning, og her spiller begrænsning af kødforbruget en vigtig rolle.

Derfor dykker vi nu ned i de fire kostprincipper, der handler om at begrænse kødforbruget – fleksitarisk, pescetarisk, vegetarisk og vegansk kost – og ser nærmere på den femtedel af danskerne (18%), som følger et eller flere af disse kostprincipper.



Figur 32

Fedtfattig mad er stadig det mest udbredte kostprincip

Udviklingen i andelen, der bestræber sig på at spise efter et eller flere af de nævnte kostprincipper.

Kilde: Madkultur17 og Madkultur19

2017 (n=2.312); 2019 (n=2.189)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Glutenfri mad', 'Fasteperioder', 'Andet', 'Laktosefri mad', 'Mad uden sukker'.

I 2017 var det ikke muligt at afkrydse 'Økologisk eller biodynamisk mad', 'Fleksitarisk' eller 'Pescetarisk'.

18%

af danskerne spiser efter et kødbegrænsende kostprincip.

33%

af de 18-25-årige i storbyerne spiser efter et kødbegrænsende kostprincip.

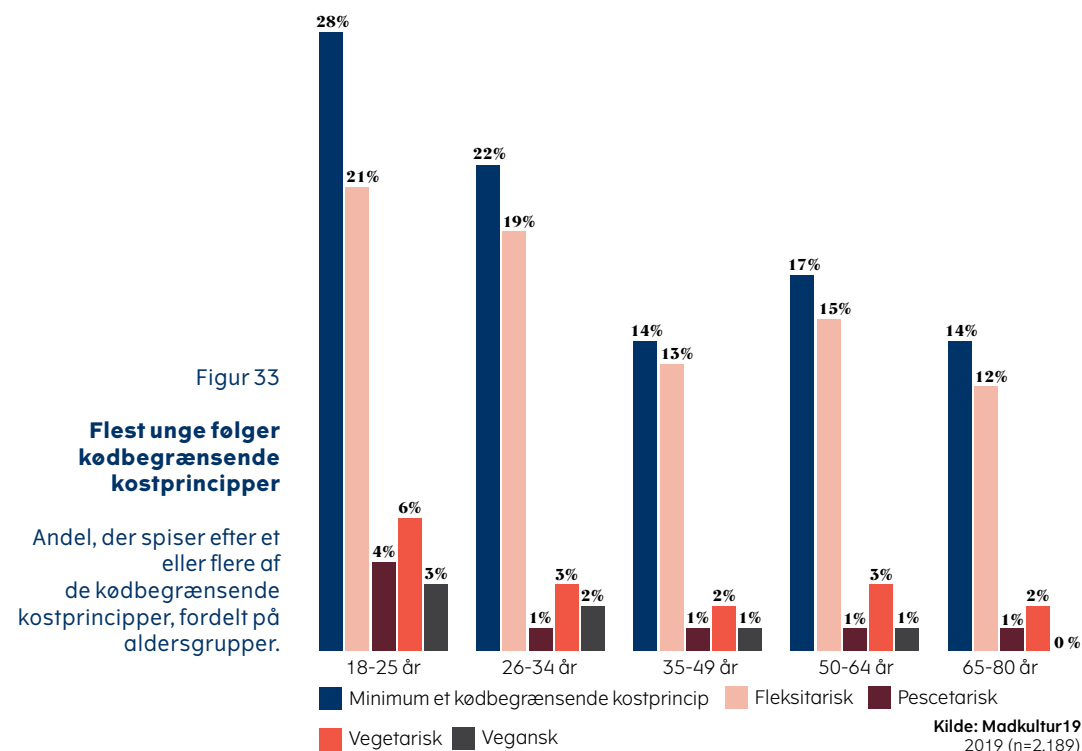
8%

af de 18-25-årige i storbyerne spiser vegetarisk.

Især unge bestræber sig på at følge kødbegrænsende kostprincipper

Det er især unge, der bestræber sig på at spise efter et eller flere af de kostprincipper, som begrænser kødindtaget. 6% af de 18-25-årige spiser vegetarisk, hvilket er dobbelt så mange som gennemsnittet og tre gange så mange som danskere over 35 år. I den unge gruppe er det mere end hver fjerde (28%), der spiser efter et kødbegrænsende kostprincip.

Zoomer vi ind på de unge, der bor i storbyerne, er andelen, der spiser efter et kødbegrænsende princip, endnu højere. Her er det helt oppe på hver tredje.



Kødbegrænsende kostprincipper er udbredt i storbyen, blandt kvinder og veluddannede

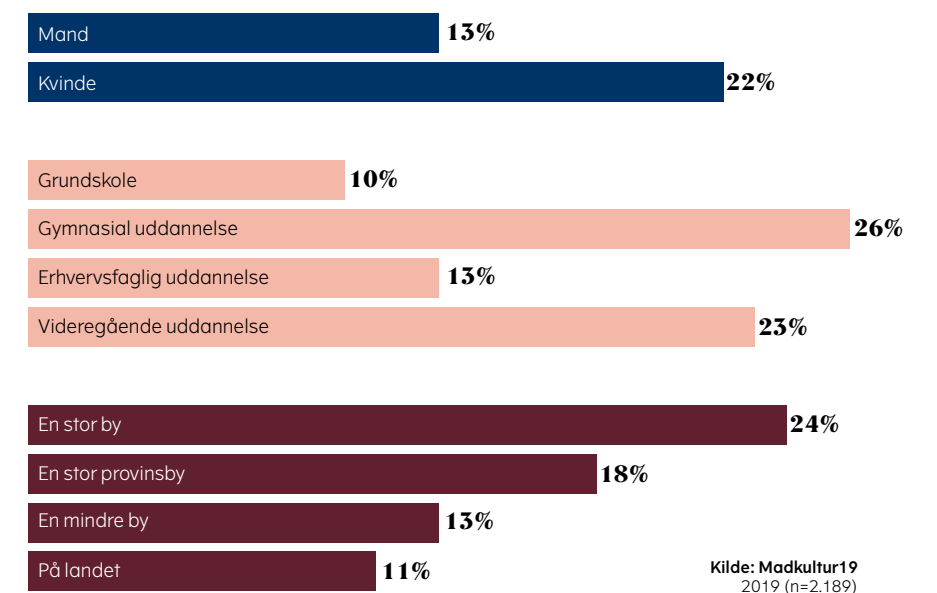
Generelt er der langt flere i storbyerne, der gerne vil begrænse deres kødindtag, end i de mindre byer og på landet. Der er mere end dobbelt så mange i storbyerne (24%), der spiser efter et kødbegrænsende princip, end på landet (11%).

Disse forskelle er ikke bare et udtryk for, at den demografiske sammensætning er forskellig for land og by, da sammenhængen også er statistisk signifikant, når vi kontrollerer for alder, uddannelse, køn, indkomst og beskæftigelse. Det tyder altså på, at selve madkulturen og kødets rolle er forskellig mellem land og by.

Det gør sig også gældende for mænd og kvinder, hvor kvinder i højere grad spiser efter et eller flere kødbegrænsende principper.

Endelig er der også forskelle mellem uddannelsesniveau, idet dem med gymnasial eller videregående uddannelse i højere grad følger principper om at begrænse deres kødindtag end dem med grundskole eller erhvervsfaglig uddannelse.

At dem med gymnasial uddannelse ligger højt, stemmer overens med, at de også i vidt omfang tilhører aldersgruppen af 18-25-årige, som i højere grad end andre vil begrænse deres kødindtag.



Dagligvareindkøb og alternative fødevarekanaler

Langt de fleste af danskernes fødevarer bliver købt i supermarkederne. Her køber danskerne friske råvarer, konserverede råvarer samt forarbejdede og tilberedte råvarer. Men hvor hyppigt køber danskerne ind og i hvilke slags dagligvarekæder? Og hvad er udviklingen i de alternative fødevarekanaler, som danskerne benytter sig af?

Danskerne handler ind i flere dagligvarekæder ugentligt

Vi har spurgt danskerne om, hvor ofte de handler ind i 15 forskellige dagligvarekæder (som for eksempel SuperBrugsen, Rema 1000 og Bilka) og på internettet (for eksempel Nemlig.com og Årstiderne). De 15 dagligvarekæder, vi har undersøgt, dækker en meget stor del af dagligvaremarkedet.¹⁶

De tal, vi præsenterer i det følgende, viser den indkøbspraksis, der finder sted i de danske husholdninger. De indikerer med

andre ord, hvad og hvordan der handles ind, men ikke hvor store mængder varer der købes i de forskellige butikker, og hvor mange penge der bruges.

Ni ud af ti danskere handler ind en eller flere gange ugentligt. Kun 10% af danskerne handler ikke ugentligt i de 15 butikker, vi har spurgt ind til.

Danskerne handler ikke kun ofte ind, men går også i flere forskellige dagligvarebutikker. Hele 24% besøger tre eller flere forskellige dagligvarebutikker ugentligt. Det hænger sandsynligvis sammen med danskernes prioritering af at købe tilbudsvarer og vidner om, at danskerne er villige til at opsøge forskellige butikker for at dække deres dagligvarebehov til en konkurrencedygtig pris.



35%
af danskerne handler ind i én dagligvarekæde om ugen.

32%
af danskerne handler ind i to forskellige dagligvarekæder om ugen.

24%
af danskerne handler ind i tre eller flere forskellige dagligvarekæder om ugen.

75%

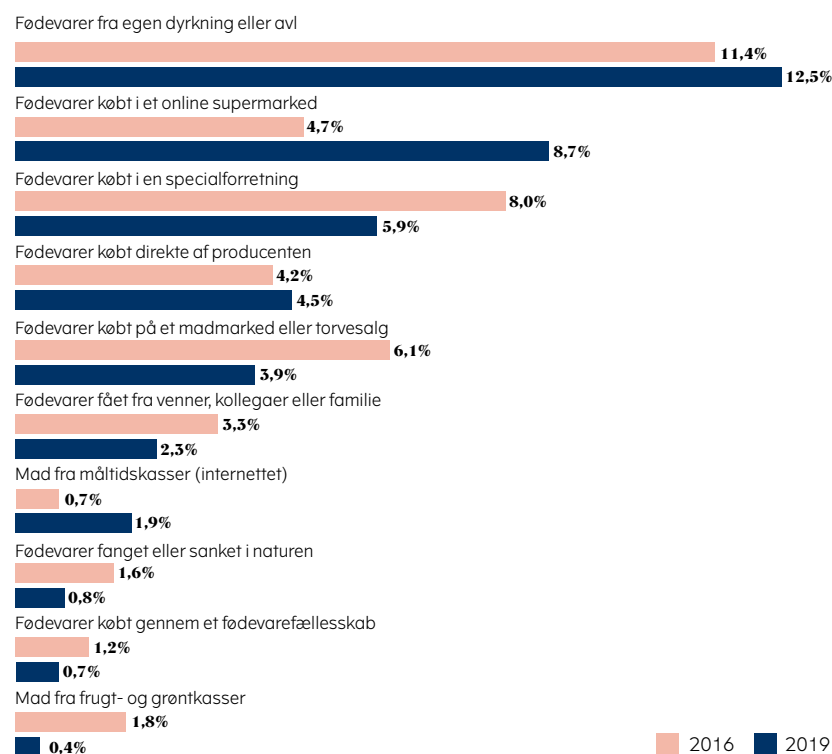
af danskerne handler ind ugentligt eller oftere i et lavprissupermarked (Netto, Aldi, Fakta, Lidl, Rema 1000).

28%

af danskerne handler ind ugentligt eller oftere i et supermarked (Superbrugsen, Meny, Irma).

25%

af danskerne handler ugentligt eller oftere ind i et varehussupermarked (Bilka, Føtex, Kvickly).



Figur 35

Flere aftensmåltider med mad fra online-supermarkeder

Udviklingen i andelen af aftensmåltider, hvori der indgik mad fra de nævnte kanaler.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19

2016 (n=1.677); 2019 (n=1.695)

Noter: Statistisk signifikant udvikling: 'Online supermarked', 'Specialforretning', 'Madmarked', 'Måltidskasser', 'Frugt- og grøntkasser'.

Det er muligt at afkrydse flere svarmuligheder.

Kun måltider, der er helt eller delvist hjemmelavede, er inkluderet.

Hyppigt besøg i lavprissupermarkederne

Flest danskere handler ind ugentligt eller oftere i et af de fem lavprissupermarkeder (Netto, Fakta, Rema 1000, Aldi, Lidl). Tre ud af fire danskere kommer i en eller flere af disse dagligvarekæde ugentligt. At lavprissupermarkederne er så populære blandt danskerne, hænger fint sammen med, at 85% af danskerne, som nævnt i begyndelsen af kapitlet, ofte handler ind efter, hvad der er på tilbud. Samtidig er lavprissupermarkeder spredt ud over hele landet, og der er sjældent særlig langt til det nærmeste lavprissupermarked.¹⁷

Alternativer til supermarkedet under pres

Supermarkeder, lavprissupermarkeder og varehussupermarkeder er ikke de eneste steder, hvor danskerne handler ind til aftensmaden. Der findes også en række alternativer, som danskerne gør brug af, for eksempel specialforretninger, madmarkeder, torvesalg eller online-supermarkeder.

Valget af disse alternative kanaler kan både have en praktisk årsag, såsom at det kan være nemmere at sidde hjemme i sofaen og handle ind, og en mere værdimæssig eller social årsag såsom at kende en producent og købe direkte af vedkommende eller handle ind i specialforretninger, hvor service, viden og udvalg af fødevarer er en høj prioritet. Endelig kan valget af sådanne alternativer have en sansemæssig årsag såsom at kunne dufte, mærke og smage på varerne, inden man køber dem.

Når vi kigger på udviklingen i, hvor mange aftensmåltider der indeholder mad fra nogle af disse alternative forsyningskanaler, ser vi en stigning i aftensmåltider med fødevarer fra online-supermarkeder, mens der er sket et fald i aftensmåltider, der indeholder fødevarer fra specialforretninger, madmarkeder og torvesalg. Det skal ses i lyset af tal fra Danmarks Statistik og Dansk Erhverv, der viser, at antallet af slagter- og viktualieforretninger samt frugt- og grøntforretninger faldt med henholdsvis 23% og 35% i perioden 2008-2017.¹⁸

Samtidig med at andelen af aftensmåltider, der indeholder fødevarer købt i et online-supermarked, er steget fra 4,7% til 8,7%, er andelen af aftensmåltider, der indeholder fødevarer, som ikke er købt i et supermarked (online eller fysisk butik) faldet siden 2016.

Fødevarer på abonnementsordning er stabil

En af de alternative kanaler er måltidskasser. Måltidskasser har været i vækst i mange år, og de seneste års satsning på måltidskasser fra forskellige udbydere har skabt et marked, hvor der er noget for enhver smag. Der findes nu familievenlige kasser, vegetariske og veganske kasser, hastemadlavningskasser, traditionelt dansk-kasser, verdenskasser og et væld af kombinationer heriblandt. Figur 35 viser således også, at andelen af aftensmåltider, der indeholder mad fra måltidskasser, er steget fra 0,7% til 1,9%. På trods af at mad fra måltidskasser er steget en smule, er mad fra frugt- og grøntkasser omvendt faldet fra 1,8% til 0,4%, og samlet set er andelen af aftensmåltider med mad fra kasse- og abonnementsordninger således stabil.

4

Hvordan forbruger danskerne lokale fødevarer?

Hvordan er danskernes forhold til lokale fødevarer? Hvor ofte spiser danskerne lokalt? Hvor går de hen, når de vil købe lokale fødevarer, og hvor ofte ender de lokale fødevarer i indkøbskurven? Hvilke barrierer er der for at købe lokale fødevarer, og har de forskellige barrierer udviklet sig siden 2016?



56%
køber lokale fødevarer
i et lavprissupermarked
i 2019.

42%
købte lokale fødevarer
i et lavprissupermarked
i 2016.

Kapitel 4 viser

Danskerne foretager sjældnere indkøb af lokale fødevarer

Andelen af danskere, der køber lokale fødevarer ugentligt, er faldet en smule fra 32% i 2016 til 28% i 2019, samtidig med at andelen af danskere, der køber fødevarer én til to gange i kvartalet eller sjældnere, er steget fra 22% til 30%.

Det er særligt i de mindre byer og på landet, at man sjældnere køber lokale fødevarer, og det er især mænd, ældre over 56 år og måske lidt overraskende også veluddannede og råvareinteresserede, der sjældnere køber lokale fødevarer.

Flere lokale fødevarer fra lavprissupermarkeder

Danskerne er i højere grad begyndt at købe lokale fødevarer i lavprissupermarkeder, idet andelen, der køber deres lokale fødevarer her, er steget fra 42% i 2016 til 56% i 2019.

Der er potentielt sket en demokratisering af indkøbet af lokale fødevarer, idet danskerne i højere grad får dem fra almindelige supermarkeder og i mindre grad fra special- eller delikatesseforretninger eller direkte fra producenten. Samtidig oplever færre danskere pris som en barriere for at købe lokale fødevarer. Mens hver fjerde dansker i 2016 opfattede pris som en barriere, er det nu kun godt hver femte dansker.

Stigning i lokale fødevarer fra nærområdet i aftensmåltidet

På trods af at hyppigheden for indkøb af lokale fødevarer er faldet, er andelen af aftensmåltider, der indeholder lokale fødevarer, faktisk steget. Det gælder særligt lokale fødevarer fra nærområdet, som er steget fra at indgå i 10% til 18% af aftensmåltiderne.

Det tyder på, at de lokale fødevarer, danskerne køber, i endnu højere grad end tidligere er dagligdagsvarer som for eksempel kød, frugt og grønt, æg osv., der indgår i mange aftensmåltider.

Det kan også være udtryk for, at det større fokus i detailhandlen på dansk og lokal oprindelse har fået danskerne til at lægge mærke til, hvor råvarerne i deres aftensmåltid kommer fra

Mere tvivl og manglende udbud er i højere grad en barriere

Danskerne er til gengæld blevet lidt mere i tvivl om, hvilke fødevarer der er lokale, de seneste tre år, og samtidig oplever lidt flere, at det ikke er muligt at købe lokale fødevarer der, hvor de normalt handler ind.

I og med at lidt færre handler lokale fødevarer ugentligt og derfor har mindre erfaring med at vurdere og gennemskue, hvilke fødevarer der er lokale, er det ikke overraskende, at lidt flere danskere er i tvivl og oplever, at udbuddet er en barriere. Det er blandt dem, der ikke køber lokale fødevarer ugentligt, at tvivl og udbud som barrierer er blevet mere udtalt.

Intro

I løbet af de seneste 20 år har vi i Danmark oplevet et øget fokus på lokale fødevarer. Særligt de sidste ti år og i forlængelse af udbredelsen og anerkendelsen af Det Nye Nordiske Køkken er der kommet opmærksomhed omkring, hvad stedet betyder for råvarenes kvalitet og friskhed.

Mange restauranter angiver tydeligt, hvor deres råvarer kommer fra – en gulerod er ikke længere bare en gulerod, men er fra Lammefjorden, fra Samsø eller fra restaurantens egen køkkenhave. Og siden 2012 er der tilføjet seks nye danske produkter på EU's liste over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.¹⁹

På trods af det udprægede fokus på lokale fødevarer, er det imidlertid, som Madkultur16 viste, et begreb med forskellige betydninger, alt efter hvem man spørger. I Madkultur 16 forslog vi at skelne mellem to forskellige former for lokale fødevarer: lokale fødevarer som henholdsvis egnsbestemte fødevarer og fødevarer med geografisk nærhed. Denne skelnen holder vi fast i, når det gælder lokale fødevarer i aftensmåltidet i går, men bruger et samlet begreb for lokale fødevarer, der dækker begge typer, når det gælder det generelle indkøb af lokale fødevarer.

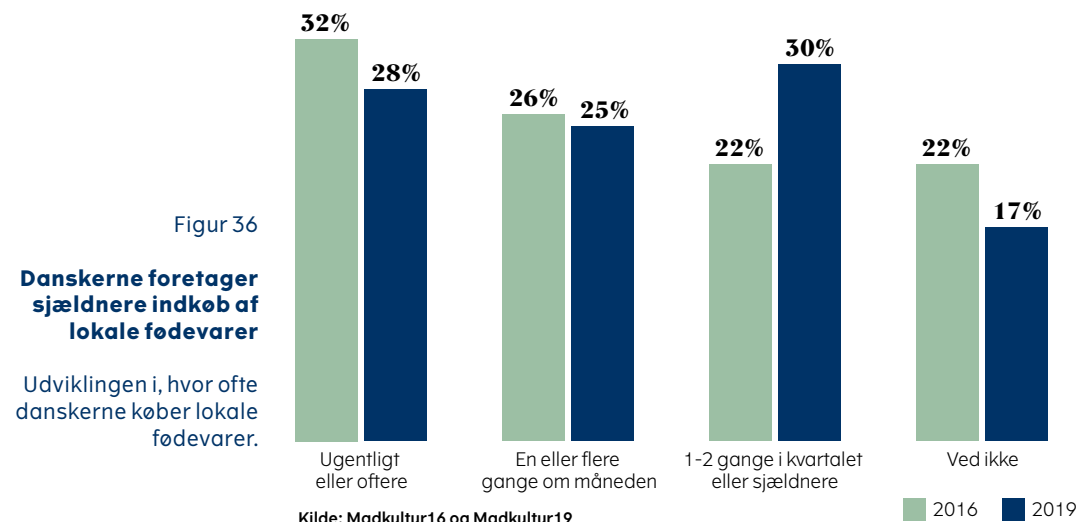
I dette kapitel kigger vi først på indkøbet af lokale fødevarer, hvor ofte danskerne køber lokale fødevarer, og hvor de får dem fra. Derefter kigger på vi på brugen af lokale fødevarer i aftensmåltidet og til sidst de barrierer, danskerne oplever i forhold til at købe lokale fødevarer.

Indkøb af lokale fødevarer

Som vist i kapitel 3 er der overordnet set færre danskere, der prioriterer lokale fødevarer, når de køber ind. I 2011 havde det stor betydning for 41% af danskerne, at fødevarerne var lokale, mens det i 2019 kun er vigtigt for 34%. I det følgende kigger vi derfor nærmere på, hvor ofte danskerne faktisk køber lokale fødevarer, og hvor de køber dem.

Danskerne foretager sjældnere indkøb af lokale fødevarer

Overordnet set er der en lille tendens til, at danskerne foretager sjældnere indkøb af lokale fødevarer. Figur 36 viser, at 32% i 2016 købte lokale fødevarer ugentligt eller oftere, mens det i 2019 er faldet til 28%. Tilsvarende er andelen af danskere, der køber lokale fødevarer 1-2 gange i kvartalet eller sjældnere, steget fra 22% i 2016 til 30% i 2019.



Dette viser ikke, om danskerne køber færre lokale fødevarer målt på volumen eller kroner, men bare at de ikke så hyppigt foretager indkøbsture, hvor lokale fødevarer havner i indkøbskurven.

En del af forklaringen kan være, at danskerne generelt foretager færre indkøbsture efter dagligvarer.²⁰ Et generelt fald i, hvor ofte danskerne køber ind, vil formodentlig også afspejle sig i et fald i, hvor ofte danskerne køber lokale fødevarer.

En anden forklaring er, at det er et resultat af, at lokale fødevarer i mindre grad er en prioritet for danskerne, og at der er andre egenskaber ved fødevarerne som for eksempel pris, sundhed og etik, som danskerne går mere op i, som vi så i Kapitel 3

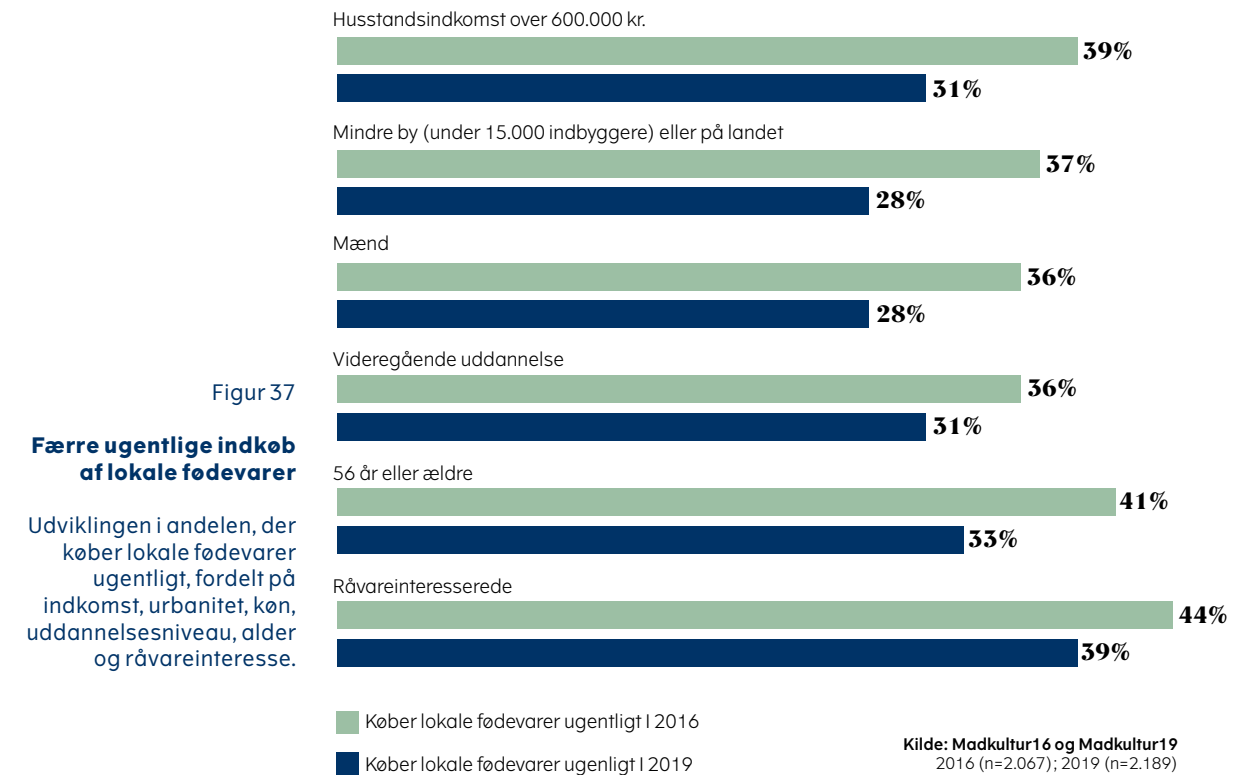
Mindre hyppigt indkøb af lokale fødevarer hos flere grupper

Kigger vi nærmere på, hvem der ikke længe køber lokale fødevarer ugentligt, hvilket fremgår af figur 37, kan vi se, at der er nogle grupper, hvor faldet i ugentligt indkøb er statistisk signifikant fra 2016 til 2019.

Det interessante er her, at det især er grupper, som allerede ligger højt i forhold til at købe lokale fødevarer. De råvareinteresserede, de ældre over 56 år, de veluddannede, dem med høje indkomster og dem, der bor i mindre byer og på landet, har alle et hyppigere indkøb af lokale fødevarer end gennemsnittet af den danske befolkning. Det er også de grupper, der traditionelt går

meget op i mad og madlavning og bruger flere penge på fødevarer end andre. Når andelen, der køber ugentligt, falder statistisk signifikant for disse grupper fra 2016 til 2019, bliver der således lidt færre sociodemografiske forskelle i forbruget af lokale fødevarer.

At det er disse grupper, der køber færre lokale fødevarer ugentligt, indikerer også, at der er nogle dagsordener omkring fødevarer, der er i bevægelse. Det lokale er ikke lige så vigtigt længere, måske fordi nye dagsordener trænger sig på. Andre overvejelser kommer til at fylde mere, for eksempel klima, sådan som vi så i kapitel 3.



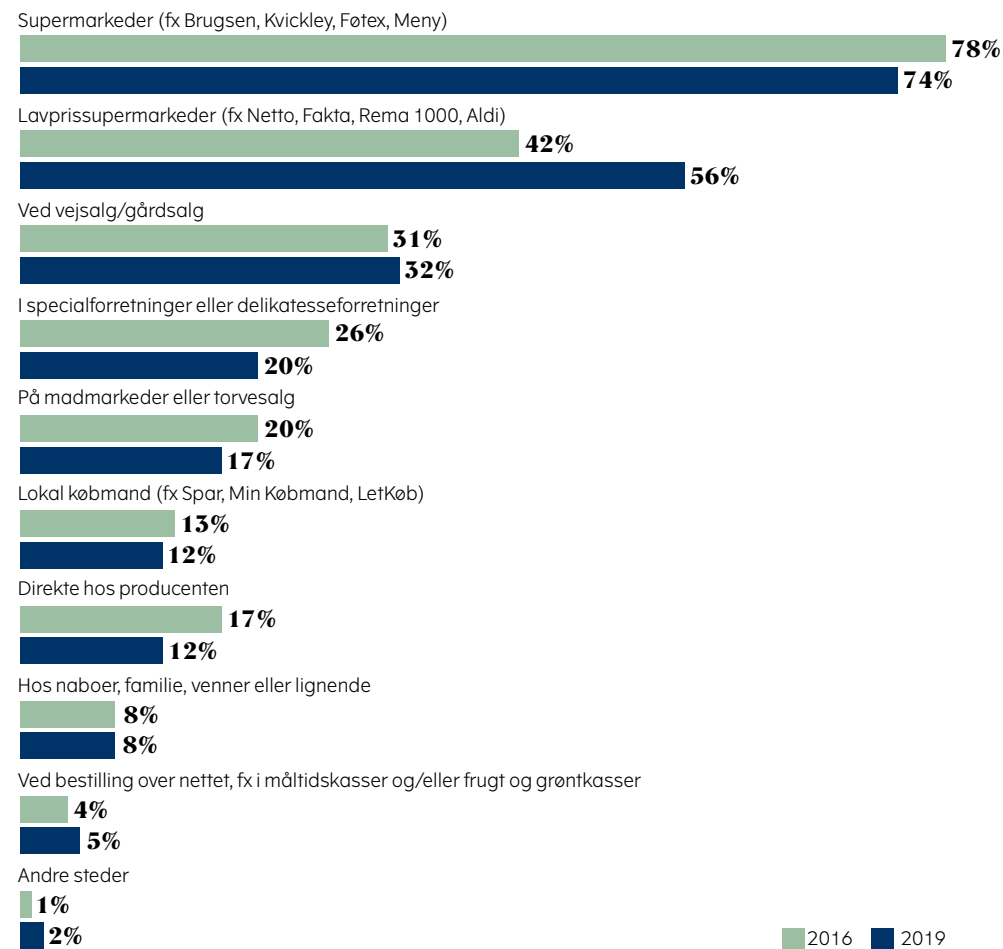
Stigning i lokale fødevarer fra lavprissupermarkeder

En andet forhold, der hænger sammen med, at der er færre, der handler lokale fødevarer ugentligt, er, hvor disse købes henne. De senere år er der for eksempel kommet større fokus på lokale fødevarer i detailhandelen.

Coop har således lanceret initiativet "Lokale Varer", der skal sætte fokus på og øge tilgængeligheden af fødevarer fra den egn, hvor butikkerne ligger, og også lavprissupermarkeder som Aldi, Lidl og Rema 1000 har haft kampagner med fokus på, hvor fødevarerne stammer fra, og hvordan de er produceret. Tyskejede Lidl lancerede således i maj 2019 samarbejdet "Landmad", som skulle gøre "lokale fødevarer tilgængelige for alle".²¹

Ser vi på udviklingen i, hvor danskerne køber lokale fødevarer, er der netop sket en stigning i andelen, der køber lokale fødevarer fra lavprissupermarkeder som for eksempel Netto, Rema 1000 og Lidl.

42% af danskerne købte lokale fødevarer i lavprissupermarkederne i 2016, mens det i 2019 er steget til 56%. Samtidig er andelen af danskere, der køber lokale fødevarer i special- eller delikatesseforretninger, faldet fra 26% til 20%, og andelen af danskere, der køber lokale fødevarer direkte fra producenten, er faldet fra 17% til 12% i løbet af de seneste tre år. Faldet i andelen af danskere, der køber lokale fødevarer i specialforretninger og direkte fra producenten, afspejler det generelle fald i andel af måltider med mad fra denne slags alternative fødevarerkanaler, som vi så i kapitel 3.



Figur 38

Flere danskere køber lokale fødevarer i lavprissupermarkeder

Udvikling i andelen, der køber lokale fødevarer fra forskellige indkøbssteder.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=1.393); 2019 (n=1.407)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Lavprissupermarkeder', 'Specialforretninger', 'Direkte hos producenten'. Kun respondenter, der minimum har købt lokale fødevarer én gang i kvartalet, er inkluderet.



22%
af dem, der bor i storbyerne, køber lokale fødevarer ved vej- eller gårdsalg.

45%
af dem, der bor på landet, køber lokale fødevarer ved vej- eller gårdsalg.

Lokale fødevarer i aftensmaden

Når vi spørger ind til danskernes aftensmåltid i går, spørger vi også, om der indgik lokale fødevarer i måltidet, og om det var fødevarer produceret eller dyrket i nærområdet eller fødevarer produceret eller dyrket i en bestemt egn i Danmark.²²

Fødevarer fra nærområdet indgår ofte i aftensmaden

I gennemsnit indgik lokale fødevarer – enten egnsbestemte eller fra nærområdet – i 20% af alle aftensmåltider i 2016, hvorimod det i 2019 var 28% alle aftensmåltiderne. Overordnet ser vi altså en stigning i, hvor ofte der indgår lokale fødevarer i aftensmaden. Det kan virke lidt overraskende, eftersom danskerne handler lokale fødevarer lidt mindre hyppigt. Dette behøver dog ikke være tilfældet.

Som beskrevet er der sket en stigning i lokale fødevarer i lavprissupermarkeder-

ne, hvor tre ud af fire danskere handler ind ugentligt. Hvis udbuddet af lokale fødevarer generelt er blevet større i detailhandlen, kan danskerne købe en større andel af deres daglige fødevarer i en lokal udgave uden at skulle handle oftere og uden at skulle besøge gårdbutikker, madmarkeder, specialforretninger osv.

At der er flere aftensmåltider med lokale fødevarer, kan altså være et udtryk for, at flere fødevarer, der ofte indgår i aftensmåltidet, som for eksempel kød, fisk og frugt og grønt, nu oftere findes i en lokal udgave der, hvor danskerne normalt handler ind.

Den største stigning er sket i andelen af aftensmåltider, der indeholder fødevarer fra nærområdet. Denne andel er steget fra 10% til 18%. Andelen af aftensmåltider med egnsbestemte fødevarer er i samme periode steget fra 11% til 16%.

Hvad er lokale fødevarer?

Egnsbestemte fødevarer er knyttet til et specifikt sted i Danmark. De udtrykker en bestemt egns natur og kulturhistorie. Det kan være egnspecialiteter, og det kan være "rene" råvarer, der tillægges en særlig kvalitet i kraft af den specifikke jord, de er dyrket i eller på. Det kan være lammefjordsgulerødder og samsøkartofler. Men det kan også være sønderjyske spegepølser og vadehavslam. Det er med andre ord varer, som kan opnå en beskyttet oprindelsesbetegnelse og en beskyttet geografisk betegnelse og derfor være "lokale", uanset hvor i Danmark (eller verden) de købes og konsumeres.

Fødevarer med geografisk nærhed derimod er fødevarer, som er dyrket i den umiddelbare nærhed af forbrugeren. Den fysiske afstand mellem produktion og forbruger er kort, og varerne er således primært "lokale" for dem, som bor eller opholder sig i nærheden af det sted, de er produceret. Det kan for eksempel være jordbær dyrket på en nærliggende mark og købt i vejkanthen, æg og honning fra en nærliggende gårdbutik eller grøntsager fra en avler i nærområdet, der sælges i det lokale supermarked.

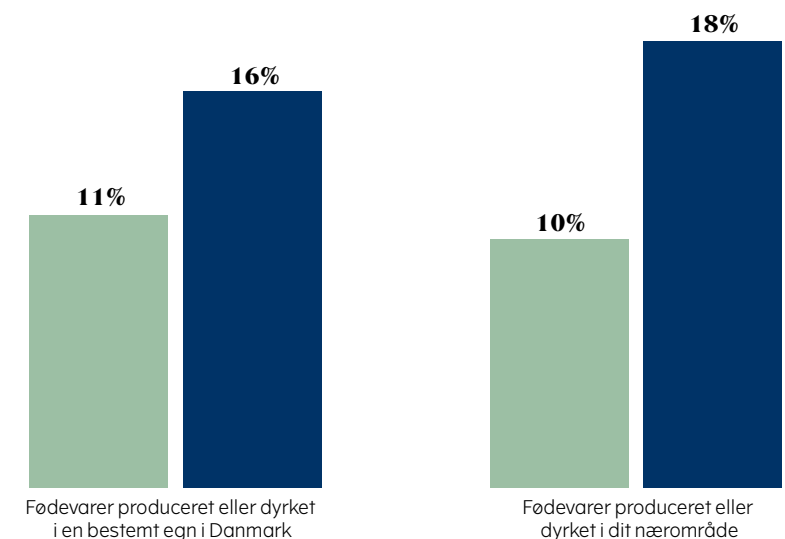
13%
af dem, der bor i en storby, har brugt lokale fødevarer fra nærområdet i gårsdagens aftensmåltid.

31%
af dem, der bor på landet, har brugt lokale fødevarer fra nærområdet i gårsdagens aftensmåltid.

Figur 39

Danskerne bruger oftere både lokale fødevarer fra nærområdet og egnsbestemte fødevarer

Udviklingen i andelen af aftensmåltider med egnsbestemte fødevarer og fødevarer med geografisk nærhed.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19 2016 (n=1.677); 2019 (n=1.695)

Note: Statistisk signifikant udvikling for begge kategorier af lokale fødevarer.

Kun aftensmåltider, der er helt eller delvist hjemmelavede, er inkluderet.

2016 2019

Barrierer for indkøb af lokale fødevarer

Selvom der altså er flere aftensmåltider med lokale fødevarer, og der er en lidt større spredning i, hvem og hvor der købes lokale fødevarer, er der stadig nogle barrierer.

Hvilke barrierer for at købe lokale fødevarer danskerne oplever og deres udvikling, kigger vi på i det følgende.

Pris er i mindre grad en barriere for indkøb af lokale fødevarer

Helt overordnet er lidt flere danskere i 2019 ofte i tvivl om, hvilke fødevarer der er lokale, ligesom flere peger på, at det ikke er muligt at købe lokale fødevarer der, hvor de normalt handler. Men samtidig synes færre, at prisen er en barriere.

At danskerne har fået øjnene op for lokale fødevarer i lavprissupermarkederne, kan sandsynligvis forklare, hvorfor pris er blevet en mindre barriere. Andelen, der er meget enig eller enig i, at prisen på lokale fødevarer generelt er for høj til, at de vil købe dem, er faldet fra 24% til 21% i løbet af de sidste tre år.

Når forbruget rykker fra for eksempel specialforretninger, gårdsalg og madmarkeder og over i lavprissupermarkeder, som vi så i figur 38, bliver prisen netop lavere og udgør derfor en mindre barriere.

Mere tvivl om lokale fødevarer

Danskerne er generelt blevet mere i tvivl om, hvilke fødevarer der er lokale. Andelen, der er enig eller meget enig i, at de ofte er i tvivl om, hvilke fødevarer der er lokale, er steget fra 38% i 2016 til 43% i 2019.

Denne stigning har fundet sted blandt de danskere, der køber lokale fødevarer sjældnere end ugentligt, hvorimod de danskere, der køber lokale fødevarer ugentligt, ikke er

blevet mere i tvivl. Når andelen, der har erfaring med at købe lokale fødevarer ugentligt, falder, bliver tvivlen altså tilsvarende større.

Samtidig er færre interesseret i at vide, hvor deres råvarer kommer fra, så den større tvivl kan være et udtryk for, at danskerne bruger mindre tid og kræfter på at sætte sig ind i fødevarernes oprindelse.

Et større fokus på lokale fødevarer i markedsføring og fødevarerebatten kan også medføre, at danskerne bliver opmærksomme på, at det kan være svært at gennemskue, hvor en stor del fødevarerne i supermarkeder og lavprissupermarkeder er produceret.

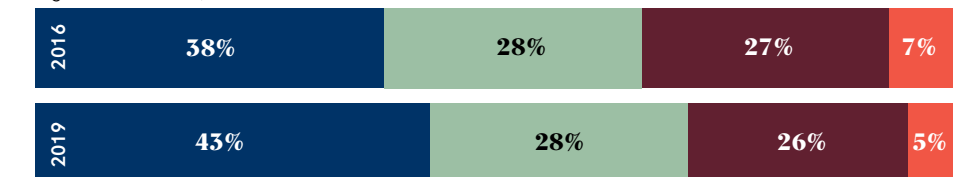
Manglende udbud som barriere

Selvom lokale fødevarer i højere grad købes i lavprissupermarkeder, oplever en større gruppe af danskere manglende udbud som en barriere. Således er andelen, der ikke mener, at lokale fødevarer er tilgængelige der, hvor de normalt handler ind, steget fra 22% til 29%.

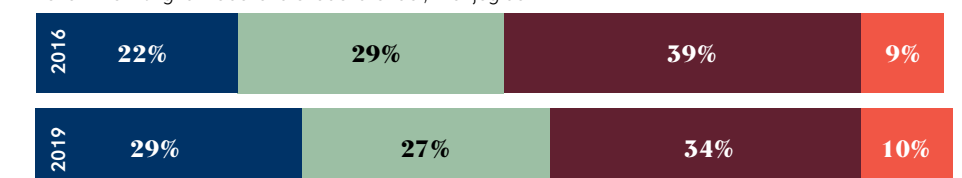
Stigningen er også her sket blandt de danskere, der køber lokale fødevarer sjældnere end ugentligt, hvorimod de danskere, der køber lokale fødevarer ugentligt, ikke i højere grad end tidligere oplever manglende udbud som en barriere.

Det er særligt omkring de store byer, at manglende udbud opleves som en barriere. Således angiver 41% i Storkøbenhavn, at manglende udbud er en barriere for at købe lokale fødevarer, mens det kun gælder for 22% i mindre byer og på landet. Der er ikke sket nogen signifikant udvikling her siden 2016.

Jeg er ofte i tvivl om, hvilke fødevarer der er lokale



Det er ikke muligt at købe lokale fødevarer der, hvor jeg bor

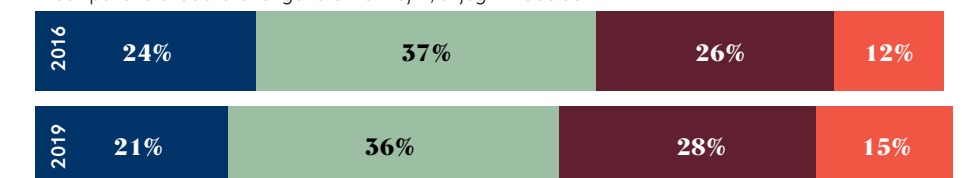


Figur 40

Pris, udbud og tvivl er barrierer for at købe lokale fødevarer

Udvikling i andelen af opfattede barrierer for at købe lokale fødevarer.

Prisen på lokale fødevarer er generelt for høj til, at jeg vil købe dem



■ Meget enig eller enig ■ Hverken enig eller uenig ■ Meget uenig eller uenig ■ Ved ikke

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.068); 2019 (n=2.189)

Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Meget enig/enig' for alle tre barrierer.

5

I hvilket omfang spiser danskerne efter sæson?

Fylder sæsonerne mere på danskernes tallerkener i 2019, end de gjorde i 2016? Bruger danskerne råvarer i sæson, og afspejler de retter, de serverer, årstiderne, eller kan de serveres året rundt? Er der mere sæson i den hjemmelavede mad end i den færdiglavede? Og bliver danskerne generelt mere eller mindre interesserede i at spise sæsonens råvarer?

71%
af aftensmåltiderne i
2019 kan ifølge
danskerne spises
året rundt.

66%
af aftensmåltiderne
i 2016 kunne ifølge
danskerne spises
året rundt.

Kapitel 5 viser

Flere danskere spiser råvarer i sæson, men interessen for dem er faldet

Flere danske aftensmåltider afspejler sæsonens råvarer, end de gjorde for tre år siden - i hvert fald ifølge danskernes egen vurdering. I 2016 angav 45% af danskerne, at deres aftensmåltid afspejlede sæsonens råvarer. I 2019 er det steget til 54%.

Den generelle interesse for at forbruge sæsonnære råvarer er dog faldet de seneste otte år. I 2011 mente fire ud af syv danskere, at det er vigtigt, at de råvarer, de anvender, er i sæson, mens det i 2019 er tre ud af syv danskere, der mener sådan.

Samtidig ser vi, at de råvareinteresserede i endnu højere grad end tidligere spiser råvarer, der er i sæson. I den forstand er det særligt de råvareinteresserede, der driver brugen af råvarer i sæson.

Hjemmelavede aftensmåltider indeholder oftest råvarer i sæson

Det er særligt, når aftensmåltiderne er helt hjemmelavede, at der indgår råvarer i sæson. To ud af tre helt hjemmelavede aftensmåltider afspejler sæsonens råvarer, mens det kun gælder for hver tredje færdigret.

Det peger på, at det er nemmere at omsætte eventuelle ønsker om aftensmåltidernes og råvarernes kvalitet i praksis, når man selv skal vælge råvarerne og lave mad med dem.

Danskerne spiser i højere grad retter, der kan spises året rundt

Siden 2016 er der blevet færre danskere, der spiser retter, der hører til årstiden, og flere, der spiser retter, der kan spises hele året. Sammenlignet med de retter, der passer til årstiden, afspejler helårsretterne i mindre grad sæsonens råvarer.

Det er særligt amerikanske og italienske retter, der kan spises året rundt, mens de danske retter og øvrige sydeuropæiske retter i højere grad er årstidsbestemte og også i højere grad indeholder sæsonens råvarer.

Intro

I dette kapitel undersøger vi, om det, danskerne spiser, afspejler sæson, ved både at se på årstidens retter og sæsonens råvarer. At spise i sæson handler både om de sæsonbestemte råvarer, der indgår i maden, og de retter, der knytter sig til bestemte årstider.

Når vi også inddrager de retter, danskerne spiser, og ikke kun de råvarer, de bruger, skyldes det en forståelse af, at madkultur og madlavning også hænger sammen med det at spise efter sæson. Danskerne har for eksempel tradition for at spise særlige retter til forskellige højtider, herunder traditionel julemiddag, påskefrokoster, hveder til store bededag osv. Det viser resultater fra Madkultur17.

Historisk set har der været meget større sammenhæng mellem de retter og de råvarer, man spiste i løbet af året, end det er tilfældet i dag. Tidligere spiste man om foråret retter med masser af alt det grønne, der voksede frem, og i november, som blev kaldt slagtemåned, blev friskt, røget og saltet kød igen tilgængeligt.

Råvarernes tilgængelighed behøver dog ikke længere være en begrænsning. Om sommeren er det for eksempel muligt at lave mad på grillen, hvilket i høj grad passer til årstiden, uden dog at bruge nogle af sæsonens råvarer.

I dette kapitel undersøger vi udviklingen i, hvorvidt danskernes aftensmad afspejler sæsonens råvarer, og hvorvidt aftensmadens retter er årstidsspecifikke, og vi ser også nærmere på, om der er nogle typer af retter, der er begyndt at afspejle sæsonen i større eller mindre grad.

Sæsonnære råvarer i danskernes aftensmad

Ligesom med lokale fødevarer har vi de seneste 15-20 år set et større fokus på at spise råvarer i sæson. Således bygger Det Ny Nordiske køkken på både lokale og sæsonnære råvarer. Men har sæsonens råvarer også slået igennem i danskernes egne køkkener, og er der sket en udviklingen siden 2016? Det ser vi på i det følgende, hvor vi sammenligner med tal fra Madkultur16.

I både Madkultur16 og Madkultur19 er undersøgelsen foretaget om efteråret (september og starten af oktober), og fokus i begge målinger er således efterårets råvarer og retter. Det betyder selvfølgelig noget for, hvilket udvalg der er af råvarer, og hvilken slags retter danskerne spiser.

I Madkultur16 spurgte vi ind til, hvilke af de råvarer, der indgik i aftensmåltidet, der var

i sæson. Top-10-råvarerne i sæson var her kartofler, gulerødder, kål, porrer, tomater, løg, salat, æble, blomkål og rodfrugter.

Top-10-listen afslører i hvert fald to aspekter ved danskernes forhold til råvarer i sæson. Dels indikerer listen, at danskerne hovedsageligt opfatter frugt og grønt som sæsonvarer – det, der kan høstes nu og her – selvom der også findes sæson for eksempelvis fisk og vildt. Dels illustrerer den en central udfordring ved det at spise i sæson, nemlig at mange af de pågældende frugter og grøntsager også kan fås som importerede varer næsten året rundt i de danske supermarkeder. Der er med andre ord ikke en naturlig, sæsonbestemt afgræsning, i forhold til hvilke råvarer der er tilgængelige i supermarkedet hvornår.

Flere danskere spiser råvarer i sæson

Overordnet set er der flere danskere i 2019, der mener, at deres aftensmad afspejler sæsonens råvarer, end der var i 2016. Andelen af danskere, der angiver, at deres aftensmåltid afspejler sæsonens råvarer i meget høj grad, i høj grad eller i nogen grad, er steget fra 45% til 54%, fra 2016 til 2019.

Denne stigning betyder dog ikke nødvendigvis, at der sælges flere sæsonnære og lokale fødevarer i butikkerne. Tallene kan nemlig også være udtryk for en større bevidsthed eller en større tilgængelighed og bredde i dagligvarehandlen af fødevarer, der er i sæson eller lokale, som vi undersøger i kapitel 4.

Lokale og sæsonnære råvarer

Mens lokale fødevarer handler om, hvordan og hvor fødevarerne er produceret, handler råvarer i sæson om, hvornår og hvor råvarerne er produceret, eftersom råvarernes sæson primært er interessant i relation til stedet. At spise i sæson handler altså om at spise de råvarer, der er i sæson på de breddegrader, man nu måtte befinde sig på.

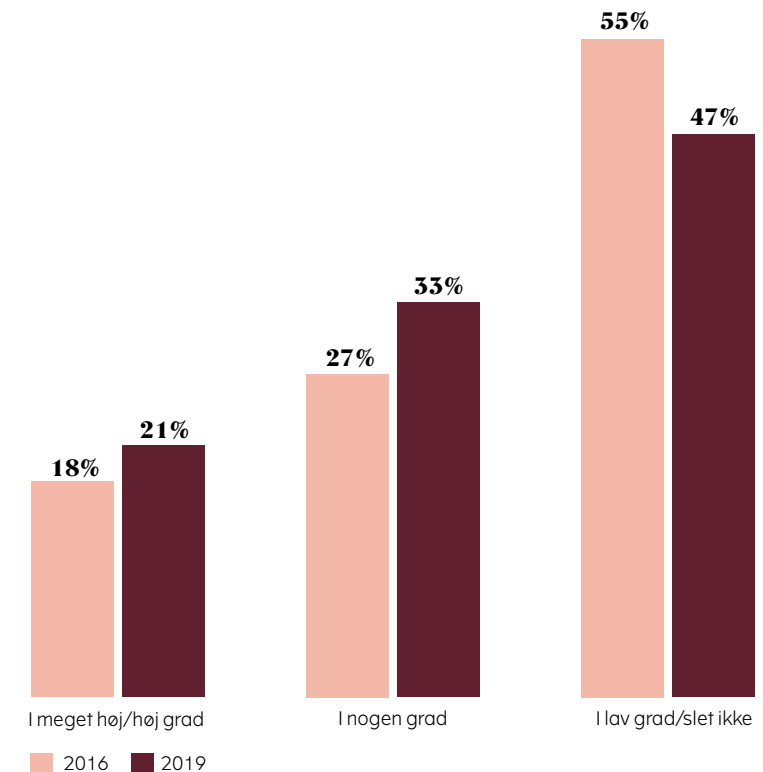
Det er, når råvarer er lokale og i sæson, at de opnår en særlig smag, friskhed, tekstur og sundhed. Og samtidig er det, når fødevarer er lokale og i sæson, at der kan være tale om gevinster for klimaet. Grøntsager, der er i dyrket i Danmark uden for sæsonen, kan have et markant større CO₂-aftryk end importerede grøntsager dyrket i Sydeuropa, hvor de stadig er i sæson.

Et eksempel herpå er produktionen og forbruget af tomater. På trods af at transporten er kortere, udleder danske drivhustomater 11 gange mere CO₂ end importerede spanske tomater, fordi der er et stort energiforbrug forbundet med opvarmning og belysning i drivhusene i Danmark. Ud fra et klimamæssigt synspunkt giver det altså kun mening at spise danske tomater i sensommeren og efteråret, mens de er i sæson og dyrket på friland eller i et uopvarmet drivhus.²³

Figur 41

Danskerne synes i stigende grad, at deres aftensmåltider afspejler sæsonens råvarer

“I hvor grad synes du, at det aftensmåltid, du spiste i går, afspejlede sæsonens råvarer?”



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)

Note: Statistisk signifikant udvikling fra 2016 til 2019.

Danskernes interesse for sæsonnære råvarer er dalende

Selvom vi i 2019 finder en større brug af sæsonnære råvarer end i 2016, når vi spørger til gårsdagens aftensmåltid, finder vi – ligesom med lokale fødevarer – at prioriteringen af og interessen for det at købe råvarer i sæson er dalende.

Som vi så i kapitel 3, er andelen, der synes, at det er vigtigt for dem at anvende råvarer i sæson, faldet fra 55% til 42%. Og som vi så i kapitel 2, er andelen af danskere, der går op i at vide, hvor deres råvarer kommer fra, faldet fra 50% til 43%.

Det vil sige, at samtidig med at flere og flere mener, at deres råvarer afspejler sæsonen, er der altså færre, som faktisk interesserer sig for og prioriterer råvarer i sæson – ligesom der er færre helt hjemmelavede måltider, som vi så det i kapitel 1.

Sæsonens råvarer indgår (stadig) oftest i hjemmelavet mad

Når vi spørger danskerne, om gårsdagens aftensmåltid afspejlede sæsonens råvarer, er det relevant også at bemærke, hvor hjemmelavet måltidet er. Fastfoodburgere og -pizzaer, færdigretter i supermarkedets frysedisk og måltidssalater i køledisken findes ofte i de samme standardiserede udgaver året rundt. Når maden til gengæld er hjemmelavet, kan man i højere grad tage stilling til de råvarer, der skal laves mad af, og man kan lettere prioritere råvarernes friskhed og sæson.

Figur 42 viser udviklingen i andelen af aftensmåltider, der afspejler sæsonens råvarer, i forhold til hvor hjemmelavet maden er. I alle kategorier kan vi se en stigning. Uanset om maden er helt og aldeles hjemmelavet eller købt ude, mener danskerne altså, at den i højere grad end for tre år siden afspejler sæsonens råvarer.

42%
af danskerne mener i 2019, at det er vigtigt, at de råvarer, de anvender, er i sæson.

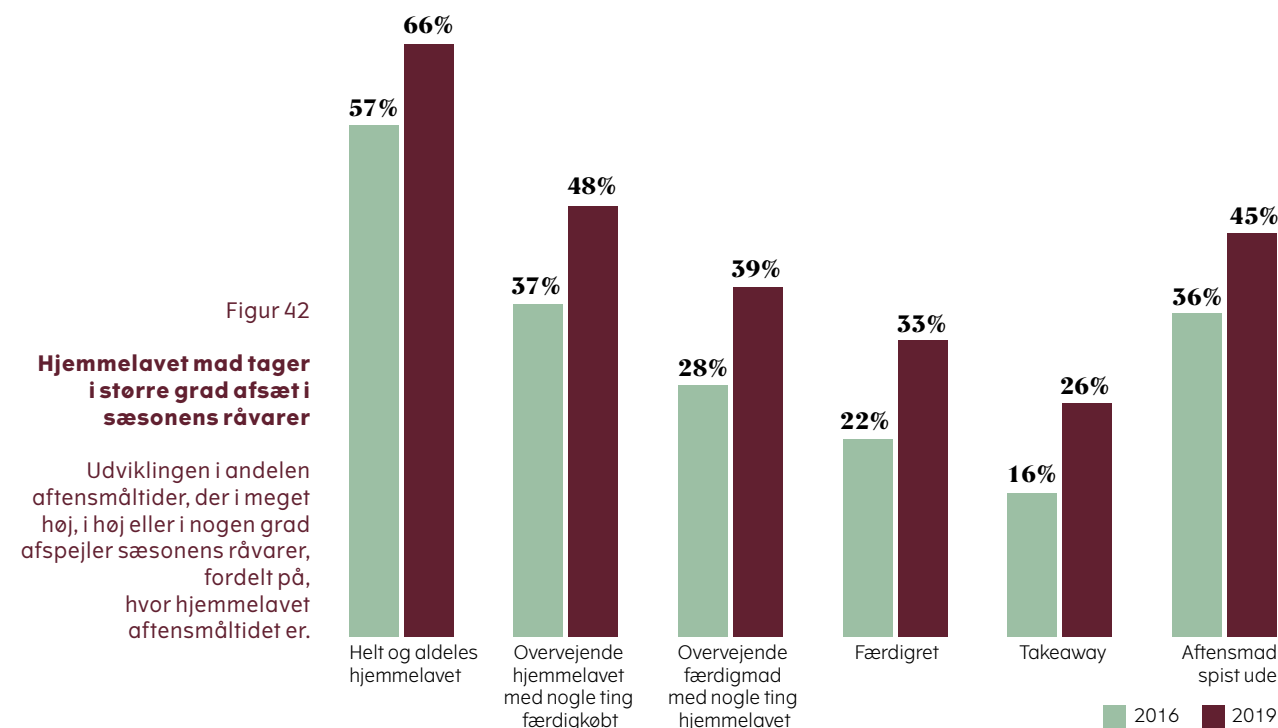
55%
af danskerne mente i 2011, at det er vigtigt, at de råvarer, de anvender, er i sæson.

Set i lyset af at færre og færre måltider er helt hjemmelavede, er denne udvikling positiv for ambitionen om, at danskerne skal spise flere råvarer i sæson, for eksempel ud fra et bæredygtighedssynspunkt. Udviklingen peger nemlig på, at den færdigkøbte mad, der vinder indpas på danskernes spiseborde, muligvis også kan være med til at sætte sæson på dagsordenen.

Der er dog stadig en udfordring med især takeaway, idet kun 26% af dem, der har spist dette dagen før, mener, at aftensmåltidet afspejlede sæsonens råvarer.

Samlet set ser vi dog stadig en tydelig sammenhæng mellem, hvor hjemmelavet aftensmåltidet er, og brugen af råvarer i sæson. Jo mere hjemmelavet maden er, jo mere afspejler måltidet sæsonens råvarer. 66% af de helt hjemmelavede måltider afspejler således sæsonens råvarer, mens det gælder for 33% af færdigretterne.

En del af forklaringen på den overordnede stigning kan også være, at der er kommet større fokus på de sæsonnære varer blandt både producenter og forbrugere. For eksempel er sæsonnære varer, ligesom lokale fødevarer, nogle steder i detailhandlen blevet tydeligere fremhævet, enten gennem kampagner eller ved skiltning i butikkerne.²⁴



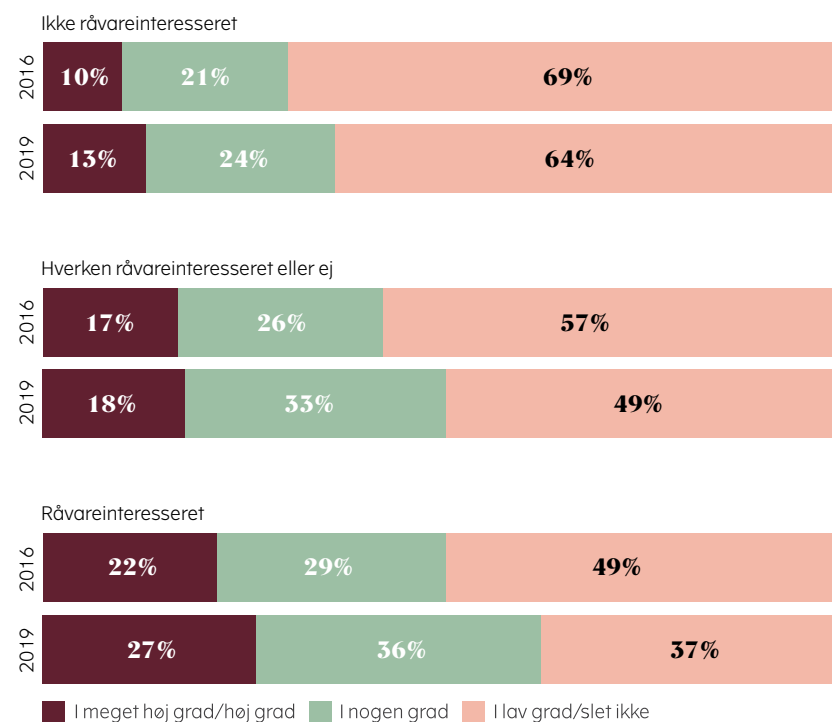
Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Helt hjemmelavet', 'Overvejende hjemmelavet', 'Overvejende færdigmad'.

Råvareinteresserede spiser i endnu højere grad råvarer i sæson

Vi ser konturerne af en mulig polarisering i danskernes forhold til den sæsonbetonede mad – det at bruge årstidens råvarer og at servere retter, der varierer med årstiderne.

Det er nemlig især dem, der interesserer sig for råvarer, som er blevet endnu bedre til at spise mad, der afspejler sæsonens råvarer. Blandt dem, der er interesserede i råvarer, er andelen, der siger, at måltidet kun i lav grad eller slet ikke afspejler sæsonens råvarer, faldet fra 49% til 37%. Det er et større fald end det, vi ser hos grupperne, der er mindre interesserede i deres råvarer.

Der er altså i 2019 blevet større forskel på det at spise råvarer i sæson mellem grupperne af råvareinteresserede og ikke-råvareinteresserede. Det tyder på, at den råvareinteresserede gruppes formåen i forhold til at lave mad med sæsonens råvarer er blevet forstærket væsentligt, hvilket har afbødet nogle af de tendenser, der ellers trækker det at spise i sæson i en anden retning.



Figur 43

Råvareinteresse driver brugen af sæsonens råvarer

Udviklingen i, i hvor høj grad aftensmåltidet afspejler sæsonens råvarer, fordelt på råvareinteresse.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=1.978); 2019 (n=2.076)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Råvareinteresseret'.

Samme retter, forskellige årstider

Som nævnt handler det at spise i sæson ikke kun om de råvarer, der indgår i maden. Det handler også om, hvorvidt de retter, man spiser, er karakteristiske for årstiden. I hvilket omfang de retter, danskerne spiser til aftensmad afspejler årstiderne, skal vi se nærmere på i det følgende.

Flere retter, der kan spises hele året

Mens flere danskere mener, at gårtdagens aftensmåltid afspejler sæsonens råvarer, er der færre, der mener, at den ret, de fik at spise, er karakteristisk for årstiden.

Figur 44 viser således, at andelen af retter, der vurderes at kunne spises hele året, er steget fra 66% til 71%, ligesom andelen af retter, der vurderes at kunne spises på

andre årstider end efterår og vinter, er steget fra 12% til 16%. Begge udviklinger er statistisk signifikante.

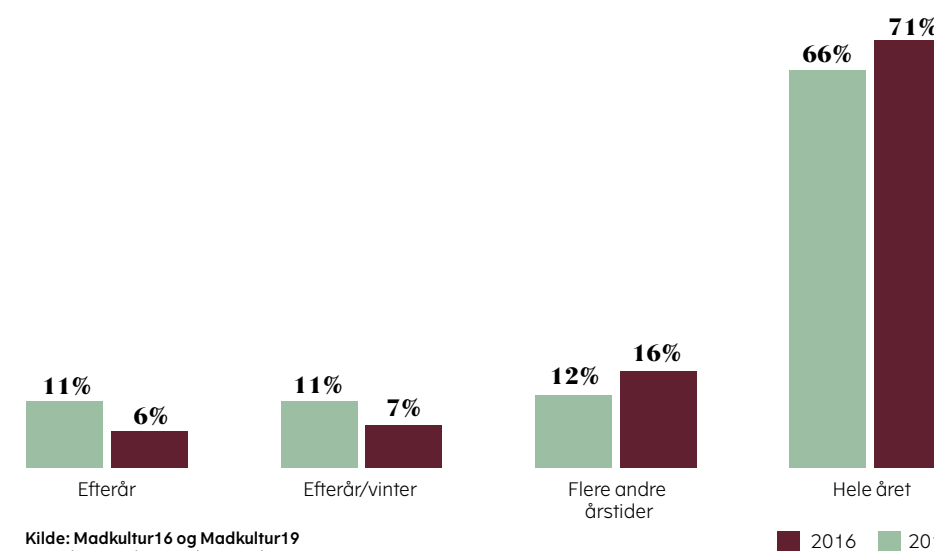
Ligeledes er der generelt færre (om efteråret), der spiser retter, der hører sig efteråret til, og færre, der spiser retter, der hører sig efteråret eller vinteren til.

Samtidig med at andelen af aftensmåltider, der tager højde for sæsonens råvarer, stiger, sker der altså det samme for andelen af retter, der kan spises året rundt. En måde at tolke denne udvikling på er, at danskerne i stigende grad spiser de samme retter året rundt, men tilpasser dem efter sæsonens råvarer.

Figur 44

Flere spiser retter, de vurderer til at kunne spises året rundt

Udviklingen i andelen aftensmåltider, der vurderes til at kunne spises hele året.



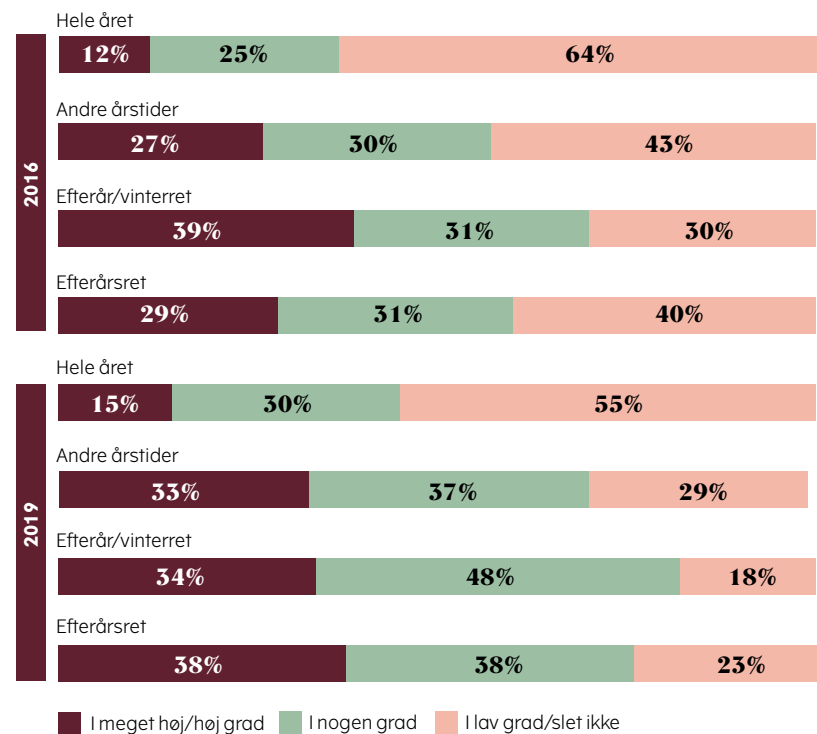
Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Efterår', 'Efterår/vinter', 'Flere andre årstider', 'Hele året'.

Helårsretterne afspejler i mindre grad end andre retter sæsonens råvarer

Der er i høj grad sammenhæng mellem, om retterne ifølge danskerne kan serveres året rundt, og om de afspejler sæsonens råvarer.

Kun 15% af dem, der spiser en ret, der kan serveres året rundt, mener, at deres aftensmad i meget høj eller i høj grad afspejler sæsonens råvarer, hvorimod det gør sig gældende for over hver tredje af dem, der har spist en efterårsret eller en efterårs- og vinterret.

Udviklingen i perioden 2016-2019 understøtter dog pointen om, at danskerne i lidt højere grad end tidligere formår at inddrage årstidens råvarer i de retter, der ellers opfattes som nogle, der kan serveres hele året. Der er således sket en stigning i andelen, der bruger sæsonens råvarer inden for alle de fire kategorier af årstidsbestemte retter.



Figur 45

Helårsretter er blevet lidt mere sæsonbetonede i forhold til råvarer

Udviklingen i, i hvor høj grad aftensmåltidet afspejler sæsonens råvarer, fordelt på, hvilken årstid retten kan serveres.

■ I meget høj/høj grad ■ I nogen grad ■ I lav grad/slet ikke

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2.002); 2019 (n=2.112)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Hele året', 'Flere andre årstider', 'Efterår'.

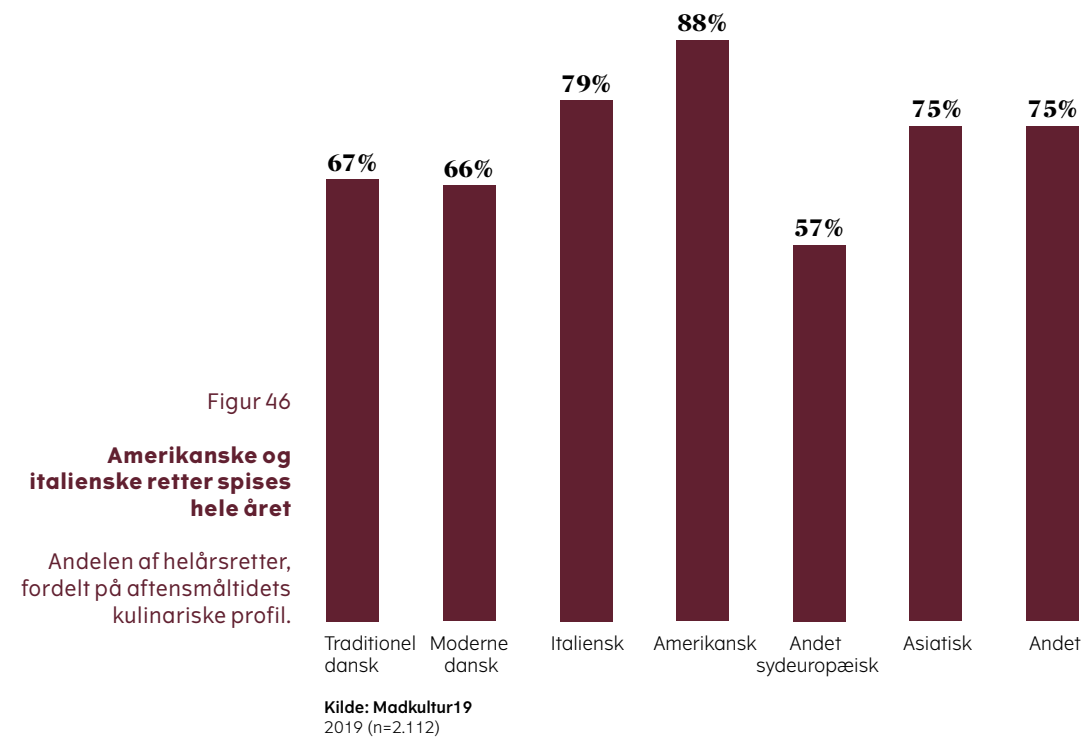
Amerikansk og italiensk mad kan spises hele året

Hvilke retter er det så, der kan spises året rundt? Når vi kigger på måltidernes kulinariske profil, finder vi, at det særligt er de amerikanske og de italienske retter, der ifølge danskerne kan spises året rundt.

88% af de amerikanske retter og 79% af de italienske retter kan således ifølge danskerne spises året rundt. Til sammenligning er

det kun to ud af tre af de traditionelt danske og moderne danske retter, der kan spises året rundt.

Det er dog de sydeuropæiske (men ikke italienske) retter som for eksempel tapas, som vurderes som mest årstidsbestemte – det er kun lidt mere end hver anden sydeuropæiske ret, som ifølge danskerne kan spises året rundt.



Figur 46

Amerikanske og italienske retter spises hele året

Andelen af helårsretter, fordelt på aftensmåltidets kulinariske profil.

Kilde: Madkultur19
2019 (n=2.112)

Moderne dansk og sydeuropæisk mad indeholder i højere grad sæsonens råvarer

Nogenlunde samme billede gør sig gældende, når vi kigger på, hvilke retter der afspejler sæsonens råvarer. Her ser vi igen, at særligt amerikansk mad og italiensk mad i mindre grad end andre kulinariske profiler afspejler sæsonens råvarer.

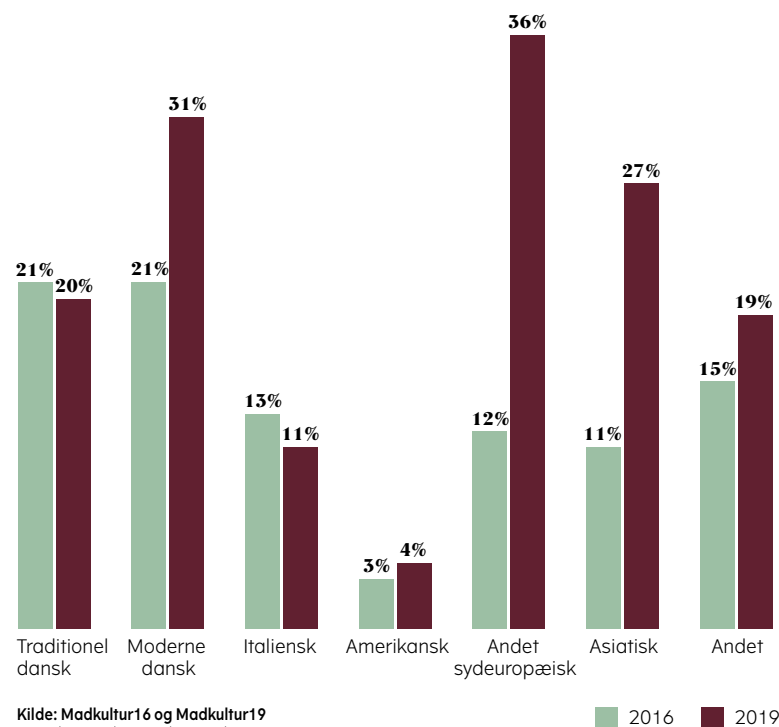
Vi ved fra tidligere analyser (Madkultur15, Madkultur18), at netop disse to kulinariske profiler i høj grad består af færdigkøbt mad i form af færdigretter, takeaway eller mad

spist ude. Imidlertid er sammenhængen mellem kulinarisk profil og brugen af sæsonbetonede råvarer også signifikant, når vi kontrollerer for, om maden er hjemmelavet eller ej.

Ser vi på udviklingen, er det interessant, at der er nogle kategorier, såsom andet sydeuropæisk og asiatisk mad, der i højere grad end tidligere afspejler sæsonens råvarer. Der er muligvis en bevægelse i gang, hvor flere formår at lave nye eksotiske retter med de råvarer, der findes i de danske sæsoner.

Figur 47
Råvarerne i sydeuropæisk og asiatisk mad vurderes oftere at afspejle sæsonen

Udviklingen i andelen, der mener, at aftensmåltidet 'i meget høj' eller 'i høj grad' afspejler sæsonens råvarer, fordelt på aftensmåltidets kulinariske profil.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19
2016 (n=2002); 2019 (n=2112)
Note: Statistisk signifikant udvikling: 'Moderne dansk', 'Andet sydeuropæisk', 'Asiatisk', 'Andet'.



16%
af de 18-25-årige spiste et aftensmåltid, der i meget høj grad eller høj grad afspejler sæsonens råvarer.

24%
af de 64-85-årige spiste et aftensmåltid, der i meget høj grad eller høj grad afspejler sæsonens råvarer.

6

Hvordan bidrager danskerne med egne råvarer til husholdningen?

I hvilket omfang bidrager danskerne selv med råvarer til deres husholdning ved at dyrke egen frugt og grønt, samle mad i naturen og nedlægge dyr på jagt eller gennem fiskeri? Og har danskernes selvforsyning ændret sig siden 2016?

21%

af danskerne i store byer har dyrket grøntsager i egen køkkenhave.

43%

af danskerne i mindre byer har dyrket grøntsager i egen køkkenhave.

61%

af danskerne på landet har dyrket grøntsager i køkkenhave.



Kapitel 6 viser

Dyrkning af egen frugt og grøntsager er udbredt blandt danskerne

Overordnet set dyrker danskerne krydderurter, frugter og grøntsager i samme grad som for tre år siden.

Seks ud af ti danskere har dyrket enten krydderurter, frugter eller grøntsager i løbet af det seneste år, og omkring hvert ottende aftensmåltid i Danmark indeholder en eller anden form for hjemmedyrkede råvarer.

Samlet set har en tredjedel af danskerne dyrket grøntsager i køkkenhave eller drivhus i løbet af 2019, og det er en praksis, der er særligt udbredt på landet. Her er det næsten to ud af tre, der har dyrket grøntsager i køkkenhave eller drivhus.

Danskerne sanker og jager lige så meget som for tre år siden

At samle, plukke fange og jage i naturen er ikke lige så udbredte praksisser, som dyrkning er. Det er også kun 1% af aftensmåltiderne i Danmark, der indeholder råvarer, der er sanket eller jaget. Det er samme niveau som for tre år siden.

Samlet set er det hver fjerde dansker, der i løbet af et år enten sanker eller jager fødevarer. Det er særligt på landet, at jagt og fiskeri er udbredt, mens det at samle mad i naturen er særligt udbredt både på landet og i storbyen.

Intro

I dag får langt de fleste danskere størstedelen af deres råvarer fra de store supermarkeds kæder. Men det var først efter anden verdenskrig, at det første rigtige selvbetjeningssupermarked åbnede i Danmark.

Inden da var det at bidrage med egne råvarer til husholdningen et vigtigt bidrag til overhovedet at få mad på bordet. Mange boede på landet og holdt have og dyr. Og i de voksende byer blev ubebyggelige grunde udstukket til kolonihaver, hvor byboerne kunne have en nyttehave for på den måde at kunne overleve i trange tider.

Meget få danskere er i dag helt selvforsynende, men Madkultur16 viste, at flere selvforsyningspraksisser såsom det at samle mad i naturen, at dyrke frugt og grønt eller gå på jagt eller fiske er ret udbredte.

Spørgsmålet er, om der i 2019 er flere eller færre danskere, der selv dyrker deres frugt og grønt og skaffer mad fra naturen. Det ser vi nærmere på i dette kapitel.

Først ser vi på dem, der i en eller anden grad praktiserer selvforsyning såsom at dyrke frugt og grønt i haven, dyrke grønt og krydderurter i krukke, på terrasse og lignende eller ved at holde egne dyr som for eksempel høns. Derefter ser vi på dem, der har været i naturen for at hente mad ved for eksempel at gå på jagt, fiske eller samle mad såsom vilde urter eller svampe.

Dyrkning og selvforsyning i haven

Knap seks ud af ti af boligerne i Danmark er villæer, parcelhuse, rækkehuse eller lignende, der ofte har en have til.²⁵ Men bruger danskerne så også disse haver til selv at dyrke frugt og grøntsager i? Og hvad gør de danskere, der primært bor i byerne, hvor adgangen til egen have er begrænset?

Danskerne dyrker stadig selv grøntsager og frugt

Når vi kigger på udviklingen i, hvor mange danskere der praktiserer en form for selvforsyning, kan vi konstatere, at der ikke er sket nogen betydelig udvikling siden 2016. Det er stadig en stor andel af befolkningen,

nemlig 59%, der på den ene eller anden måde har dyrket eller avlet deres egne råvarer i løbet af det seneste år. Det er samme andel som i 2016.

Ser vi på udviklingen i andelen af aftensmåltider, der indeholder hjemmedyrkede eller hjemmeavlede fødevarer, ligger disse også på sammen niveau. Den lille stigning fra 11% i 2016 til 13% i 2019 er ikke statistisk signifikant. Det hjemmedyrkedes rolle i maden og dyrkning som noget, danskerne i vid udstrækning praktiserer, er altså uændret.

13%

af aftensmåltiderne i Danmark indeholder fødevarer fra egen dyrkning eller avl.

I 2016 var andelen 11%.

59%

af danskerne har inden for det seneste år enten dyrket grøntsager, krydderurter, frugt og bær eller holdt dyr.

I 2016 var andelen også 59%.

Det er stadig den såkaldt lette dyrkning af for eksempel krydderurter eller grøntsager i krukke, i vindueskarmen eller på terrassen, der er den mest udbredte dyrkningsform. Mere end to ud af fem danskere (43%) har gjort dette inden for det seneste år, og det tal lader til at være stabilt, eftersom det var præcis det samme i 2016.

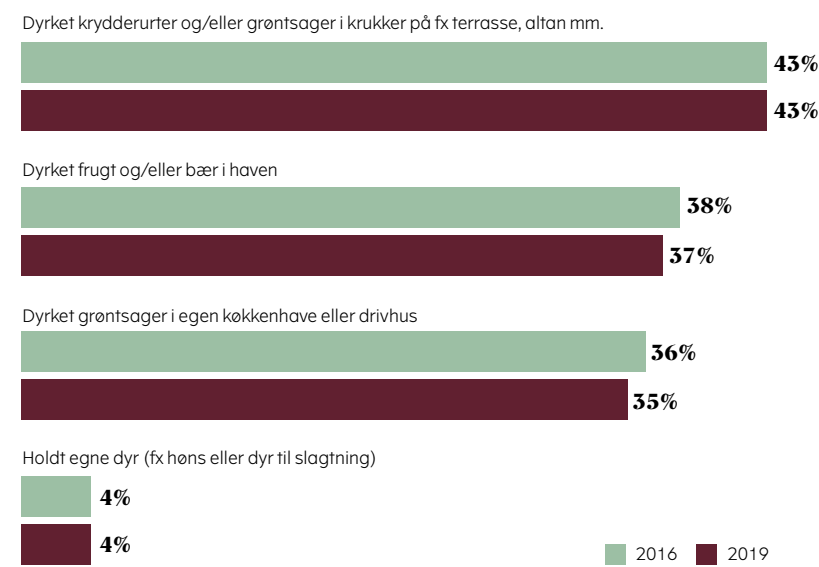
Det afspejler det billede, man kan se i supermarkederne, hvor der i vid udstrækning findes krydderurter i potter, man kan købe med hjem og holde liv i.

Desuden peger det på, at det friske drys krydderurter eller salat til maden er vigtigt for danskerne, hvilket hænger godt sammen med resultater fra Madkultur15, der viste, at 22% af alle aftensmåltider indeholder friske krydderurter.

Når det kommer til dyrkning ude i jorden, har 37% dyrket frugt og/eller bær, og 35% har dyrket grøntsager i egen køkkenhave eller drivhus. Også disse tal er stabile og har altså ikke udviklet sig siden 2016.

Disse tal stemmer rimelig godt overens med resultater fra Coops grønne forbrugersindeks, der viser, at 29% af danskernes i 2018 siger, at de dyrker egne grøntsager og frugt som led i at leve mere bæredygtigt. I samme undersøgelse angiver 16% af danskerne, at de ikke på nuværende tidspunkt gør det, men forventer i fremtiden at dyrke frugt og grøntsager.²⁶

Heller ikke når det kommer til at holde egne dyr, er der nogen udvikling. Andelen af danskere, der gør dette, ligger stabilt på 4%.



Figur 48

Dyrkning og avl er stabilt

Udviklingen i andelen, der har dyrket frugt og grøntsager og holdt egne dyr til eget forbrug.

Kilde: Madkultur16 og Madkultur19 2016 (n=1.678); 2019 (n=1.824)

Samle, plukke, fange og jage i naturen

Størstedelen af danskere på landet dyrker selv frugt og grøntsager i køkkenhave og drivhus

Kigger vi nærmere på, hvor der bliver dyrket grøntsager samt frugt og bær, kan vi se, at jo længere væk man kommer fra de store byer, jo større andel af danskerne dyrker selv.

Mens omkring én ud af fem danskere i storbyerne selv dyrker, er der på landet tre gange så mange danskere, der dyrker selv, altså mere end tre ud af fem danskere. Jo mindre byen er, desto større er andelen af danskere, der dyrker selv.

En oplagt forklaring er, at der er mere plads i haverne på landet end i byen. At dyrke grøntsager i drivhus eller køkkenhave og at dyrke frugt og bær kræver i første omgang plads og jord til at kunne dyrke på. Selvom der i storbyerne også findes villakvarterer med parcelhuse og parcelhushaver, og det også er muligt i storbyerne at indgå i dyrkningsfællesskaber, at dyrke tomater på taget og at have kolonihavehus med køkkenhave, viser tallene tydeligt, at dyrkning ikke er lige så udbredt i byerne.

En anden mulig forklaring er, at mange af dem, der bor på landet, og mange af dem,

der søger mod at bo på landet, gør dette netop for at opnå en anden og tættere kontakt med naturen. En større kortlægning af livskvaliteten i Danmark i byen og på landet viser, at livskvaliteten er højere på landet, hvilket blandt andet netop forklares med et andet og tættere forhold til naturen. At dyrke og holde en køkkenhave kan altså have andre funktioner end at forsyne husholdningen med grøntsager, frugter og bær.²⁷

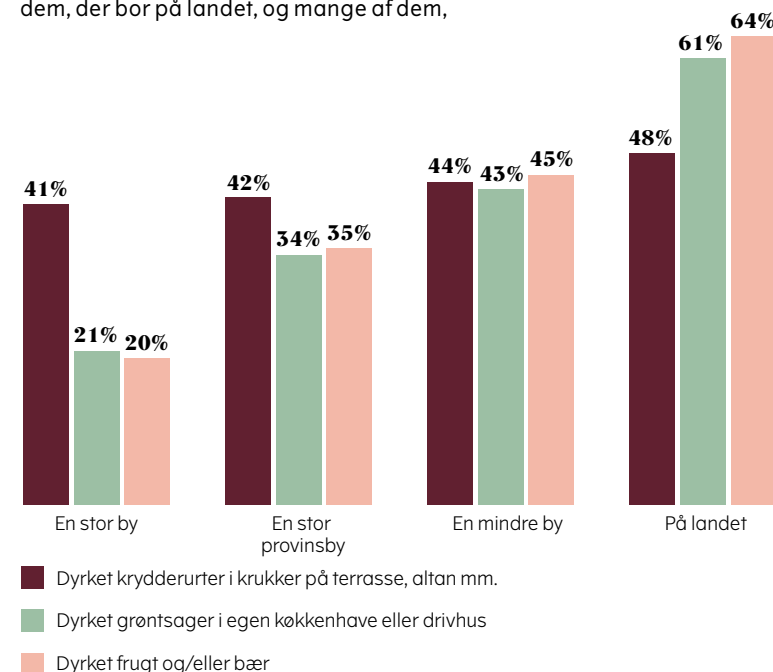
Dyrkning i krukke og vindueskarm er udbredt i hele landet

Mens der er stor forskel på land og by i forhold til at dyrke frugt og grøntsager, er forskellen meget mindre, når vi kigger på en dyrkningspraksis, der ikke kræver meget plads og jord, nemlig dyrkning i krukke på terrassen, altanen eller i vindueskarmen.

Denne dyrkningspraksis er udbredt i hele landet, på tværs af land og by. Selvom andelen af danskere, der dyrker krydderurter og grøntsager i krukke, er lidt lavere blandt dem, der bor i en stor by (41%), end blandt dem, der bor på landet (48%), er denne forskel ikke statistisk signifikant. Det var den til gengæld i 2016 (tal ikke vist her), men forskellen har altså udjævnet sig siden.

Figur 49
Dyrkning af krydderurter er udbredt i hele landet, mens dyrkning af grøntsager primært foregår på landet

Andel af danskere, der har dyrket egne afgrøder, fordelt på land og by.



Kilde: Madkultur19 2019 (n=2.189)
Note: Statistisk signifikant sammenhæng mellem land og by og 'Køkkenhave' samt 'Dyrket frugt/bær', men ikke 'Krydderurter'.

23%
af danskerne har enten fanget eller sanket fødevarer i naturen i løbet af det sidste år.

Udover selv at dyrke frugt og grønt i haven, på altanen og lignende steder, kan man også skaffe mad uden om supermarkedet ved at samle, plukke, fange og jage i naturen. I det følgende ser vi nærmere på, i hvilket omfang danskerne bruger naturen som spisekammer.

Danskerne sanker og jager stadig

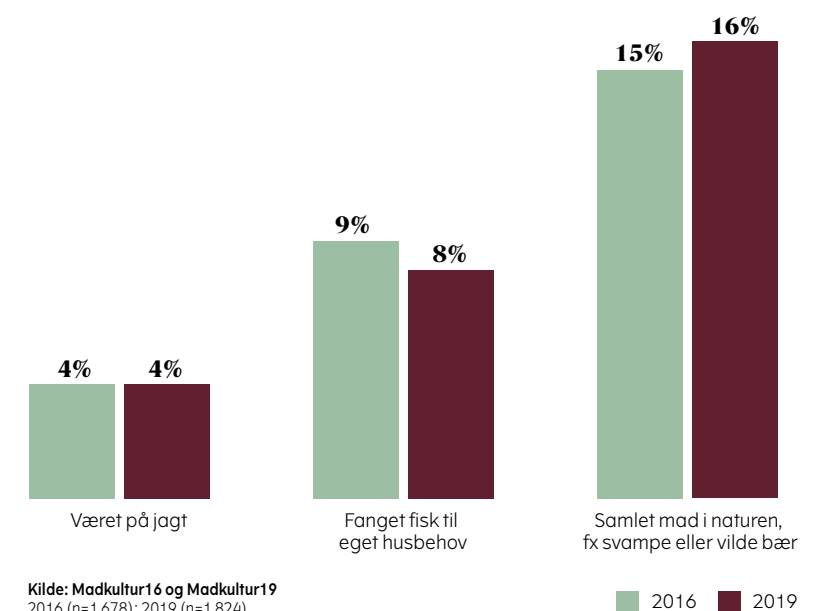
Når vi kigger på udviklingen i, hvor mange danskere der samler, plukker, fanger eller jager i naturen, kan vi på samme måde som med dyrkningen konstatere, at der ikke er sket nogen statistisk signifikant udvikling siden 2016. Andelen er blot steget fra 22 % til 23% i 2019.

Det er også stadig kun en meget lille del af aftensmåltiderne, der indeholder fødevarer, der er sanket eller fanget i naturen. I 2019 indeholder 1% af aftensmåltiderne således fødevarer, der er fanget eller sanket i naturen, og i 2016 var det 2%, hvilket heller ikke er en statistisk signifikant udvikling.

Ser vi på de forskellige praksisser til at skaffe mad fra naturen, er det at samle mad i naturen stadig den mest udbredte praksis, idet hver sjette dansker (16%) tager ud i naturen og samler mad, for eksempel svampe eller vilde bær, i løbet af et år. En mindre andel på 8% af danskerne har fanget fisk til eget brug, og 4% har været på jagt inden for det seneste år.²⁸ Der er ikke sket nogen signifikant udvikling siden 2016.

Figur 50
Danskerne bruger i samme grad naturen som spisekammer

Udviklingen i andelen, der går på jagt, fanger fisk eller samler mad i naturen.



Kilde: Madkultur16 og Madkultur19 2016 (n=1.678); 2019 (n=1.824)

Både danskere i byen og på landet samler mad i naturen

I modsætning til dyrkning er der en lidt anden fordeling mellem land og by, når det gælder det at skaffe mad fra naturen. Der er en tydelig sammenhæng mellem jagt og fiskeri og urbanitet: Jo længere væk fra storbyen man kommer, des større er sandsynligheden for, at man har jaget eller fisket.

3% af dem, der bor i storbyen, har været på jagt i løbet af det seneste år, mens det gælder for 11% af dem, der bor på landet. Samtidig har 7% af storbyboerne været ude at fiske i løbet af det seneste år, hvilket gælder for 13% af dem, der bor på landet. Disse forskelle er signifikante – også når vi kontrollerer for baggrundsvariable som uddannelse, alder, køn og indkomst samt råvareinteresse.

Til gengæld er sammenhængen ikke lige så entydig, når vi kigger på, hvem der samler mad i naturen. Her ser vi en tendens til, at det særligt er folk på landet og folk i de store byer, der samler mad i naturen, mens en mindre andel af danskere i provinsbyer og de små byer samler mad i naturen.

Mens 13% af dem, der bor i en stor provinsby, har samlet mad i naturen det seneste år, så har 18% af storbyboerne samlet mad i naturen og 25% af dem, der bor på landet.

Også her er forskellene signifikante, selvom vi kontrollerer for baggrundsvariable samt råvarekendskab og interesse i råvarer.

En af forklaringerne på denne forskel kan være, at der de seneste år er blevet udviklet forskellige digitale platforme, værktøjer og vejledninger til at samle vild mad i naturen, herunder initiativerne "Vild mad" og "Byhøst", der også har arrangeret guidede ture målrettet byboere og med fokus på de muligheder, der er for at samle mad i byens parker og grønne områder.²⁹

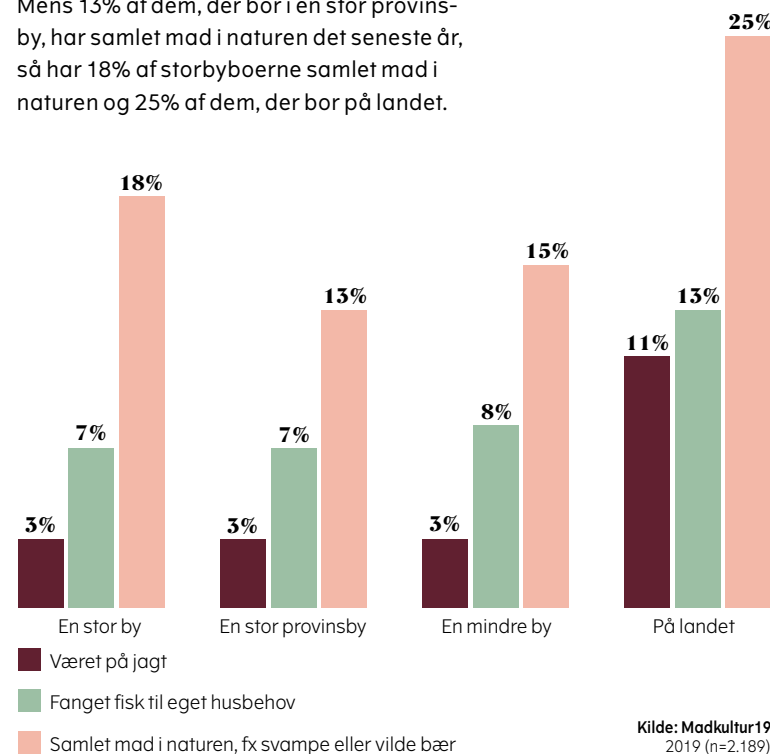
En anden og mere overordnet forklaring på tendensen kan findes i en urban bevægelse og efterspørgsel efter nogle af de landlige kvaliteter såsom tættere kontakt med naturen.

Nyere dansk forskning peger på, at flere af de nye eller genopståede alternative madfællesskaber og praksisser i byerne, for eksempel madmarkeder, fødevarefællesskaber, gårdbutiksbesøg og det at samle mad i naturen, trækker på og udforsker forskellige landlige kvaliteter. I storbyerne har man derfor set en sammenblanding af det urbane og det landlige.³⁰

Figur 51

Dem, der bor på landet, skaffer oftest mad fra naturen

Andel, der har været på jagt, fanget fisk eller samlet mad i naturen, fordelt på by og land.



24%

af de råvare-interesserede har samlet mad i naturen.

8%

af dem, der ikke interesserer sig for råvarer, har samlet mad i naturen.

Om undersøgelsen

Metode, data og analyse

Råvarer i fokus

Råvarer i aftensmaden i går

I undersøgelse af danskernes mad- og måltidsvaner tager vi udgangspunkt i danskernes aftensmåltid. I dette års undersøgelse fokuserer vi på, hvilke råvarer der indgår i aftensmåltidet, hvor de kommer fra, og hvilken rolle de spiller på tallerkenen. Ved at spørge konkret til aftensmåltidet, som har en vigtig social, kulturel og ernæringsmæssig position i den danske madkultur, tvinger vi således respondenterne til at forholde sig til de råvarer, de spiste i går, og ikke bare hvordan det 'plejer' at være.

Når vi i undersøgelsen sætter fokus på bestemte former for fødevarer, som for eksempel at spise efter sæson, forbruge lokale fødevarer og spise bæredygtigt og klimavenligt, foregår det i vid udstrækning ved at spørge til måltidet i går. Vi spørger for eksempel, om der var datovarer eller rester i måltidet, om det var en ret, der kunne spises året rundt, eller om den hører efteråret til, om maden var klimavenlig, om den indeholdt hjemmedyrkede fødevarer osv.

Når man måler på udviklingen i disse forhold, skal man selvfølgelig tage forbehold for, at en udvikling i det, der sker på tallerkenen, ikke nødvendigvis er lig med en tilsvarende udvikling i salg i detailhandlen. Når flere danskere synes, at deres aftensmåltid afspejler sæsonens råvarer, kan der være flere forklaringer, der ikke betyder, at der købes meget mere frugt og grønt. Retten kan være lavet på en ny måde, der kan være flere af efterårets ikoniske råvarer som svampe eller vildt i retten eller generelt en forandret opmærksomhed på det sæsonbetonede.

Interesse, engagement, prioriteter og til- og fravalg

Vi undersøger også råvaretemaet mere bredt med andre vinkler, end hvad der var i aftensmåltidet i går. Det gør vi for at få viden om, hvorvidt danskerne overhovedet går op i de råvarer, de bruger i maden, om de er tilfredse med smag og kvalitet, og hvilke egenskaber ved råvaren, de prioriterer.

I forhold til disse dimensioner af råvareforbruget har vi spurgt mere bredt om, hvad danskerne prioriterer, hvilke barrierer de oplever, og i hvilket omfang de engagerer sig i og interesserer sig for råvarer. Disse spørgsmål knytter sig således ikke direkte til aftensmåltidet i går, men handler om mere generelle holdninger, værdier og oplevelser i forhold til bestemte råvarer.

Kendskab til grøntsager og bælgfrugter

Vi har i Madkultur19 udviklet en måde at måle råvarekendskab på, da vi over tid gerne vil følge med i om danskerne mister kendskab til råvarer, i takt med at den danske aftensmad bliver mere færdigkøbt. Vi har valgt at måle på kendskabet til seks forskellige råvarer – tre grøntsager og tre bælgfrugter.

Grøntsager

Vi har udvalgt de tre grøntsager grønkål, knoldselleri og rødbede, fordi de kan dyrkes i Danmark og traditionelt set har en plads i dansk madkultur, for eksempel i form af traditionelle retter som grønlankål, leverpostej med rødbeder eller boller i selleri. Det er dog vigtigt at understrege, at disse grøntsager er valgt som indikatorer på danskernes generelle kendskab til grøntsager, og ikke fordi vi ser dem som nogle, alle danskere burde genkende eller spise. Det er tværtimod nogle grøntsager, der muligvis differentierer befolkningen mere end andre.

Samtidig er de tre grøntsager under pres, da de i stigende grad erstattes af frisk grønt, der kan importeres fra Sydeuropa og derved er tilgængeligt det meste af året, og som desuden er mere bekvemt, da det kan spises rå. Tal fra Coop Analyse viser således, at kunderne i Coops butikker bruger flest penge på blandt andet tomater, agurk og peberfrugt, når de køber grøntsager. Det er grøntsager, som importeres til Danmark en stor del af året. Hver gang Coops kunder bruger 100 kroner på tomater, bruger de i gennemsnit 3 kroner på henholdsvis rå rødbeder og knoldselleri og 1 krone på grønkål.³¹

Bælgfrugter

Vi har udvalgt de tre bælgfrugter kikærter, linser og kidneybønner. Også disse specifikke bælgfrugter skal ses som væsentlige repræsentanter for selve råvarekategorien. De er valgt, fordi de har fået en rimelig udbredelse i den danske detailhandel og kan købes i både tørret og tilberedt tilstand (for eksempel på dåse og glas) i mange supermarkeder. Samtidig findes de også efterhånden som elementer i mere færdiglavede fødevarer som for eksempel hummus og falafel, som ingrediens i måltidssalater eller i færdigretter såsom chili con carne.

Måling af råvarekendskab

I undersøgelsen måler vi på to forskellige parametre for at måle råvarekendskab. Dels spørger vi, om danskerne kan genkende en række råvarer, dels spørger vi, om de spiser disse råvarer. At kunne genkende råvarer handler blandt andet om, hvorvidt man overhovedet

kender råvaren, dens navn og for eksempel ville kunne genkende den i supermarkedet og ville kunne vælge den rigtige råvare, hvis den stod på ingredienslisten i en opskrift.

For at undersøge danskernes genkendelsesevne har vi lavet en multiple choice-test, hvor respondenterne blev præsenteret for et billede af en råvare. De blev derefter bedt om at angive, hvilken råvare de så på billedet, ud fra fire svarmuligheder. Det er således hjulpet genkendelse, vi har undersøgt. Der var en tidsbegrænsning på 10 sekunder til besvarelsen, så respondenterne ikke ville kunne nå at søge efter svarene på internettet.

Kendskab handler dog også om rent faktisk at bruge og spise en given råvare. Hvis man ved, hvordan en grønkål ser ud, men sjældent laver mad med den, og derfor ikke har erfaring med at smage og tilberede den, er kendskabet naturligt nok lavere, end hvis man bruger den ofte. Derfor har vi også spurgt til, hvor ofte respondenterne spiser de forskellige råvarer.

Samlet set handler begrebet råvarekendskab altså om genkendelse og brug af en råvare. Tabellen nedenfor viser, hvor stor en andel der kan genkende de enkelte råvarer ud fra billedet, når de bliver hjulpet med fire mulige svarkategorier. Den viser også råvarekendskabet for hver råvare, hvor der er taget højde for både genkendelse og forbrug. I lyset af den høje genkendelsesgrad, som hænger sammen med, at respondenterne har fået alternative svarmuligheder i spørgeskemaet, vil det være interessant, næste gang vi måler på råvarekendskab, at måle på genkendelsesgraden på råvarerne, når spørgsmålet stilles uhjulpet.

Råvare	Andel, der svarer rigtigt på, hvad der er afbilledet (hjulpet med fire svarmuligheder)	Andel, der har kendskab til råvaren (kan genkende og forbruger råvaren)
Kikærter	87%	64%
Linser	79%	53%
Kidneybønner	86%	66%
Grønkål	95%	83%
Knoldselleri	92%	75%
Rødbede	90%	84%

Datagrundlag

Indsamling og vægtning af data

Dataindsamling er foretaget af Epinion i perioden 3.-19. september 2019 og er baseret på et online spørgeskema, som er sendt ud til Epinions Danmarkspanel med det formål at indsamle besvarelser fra et repræsentativt udsnit af den danske befolkning i alderen 18-80 år.

Epinions Danmarkspanel består af 240.000 aktive panelister, og for at sikre en repræsentativ fordeling overvåger Epinion løbende dataindsamlingen og sender spørgeskemaet ud til grupper, der er underrepræsenteret i besvarelserne, baseret på alder, køn, uddannelse, erhverv og postnummer. Spørgeskemaet sendes ud drypvist, hvilket sikrer, at undersøgelsen er fordelt ligeligt over ugens dage, hvor både hverdagsaftener og weekendaftener isoleret set er repræsentative.

Samlet set er der blevet indsamlet 2492 respondenter i vores stikprøve, hvoraf 274 blev frasorteret grundet ekstreme "outliers" (usandsynlige besvarelser), "straight-liners" (ulogiske besvarelser) og "speeders" (besvarelser, der er gennemført for hurtigt). Derudover er dem, som ikke har besvaret centrale baggrundsvariable som alder eller postnummer, blevet frasorteret. Efter frasortering var der 2189 respondenter tilbage.

For at opnå en høj repræsentativitet er data vægtet på alder, køn, region og fordelingen af måltider på hverdag-weekend. Vægtene ligger mellem 0,53 og 2,2, hvilket er normalt for denne slags undersøgelser.

Sammenhænge med sociodemografiske forhold

Vi undersøger sammenhængen mellem de centrale variable og en række baggrundsvariable for at se, om der er forskel mellem forskellige sociodemografiske grupper, og for at finde forklaringer på nogle af de udviklinger i forholdet til råvarer, vi ser. De vigtigste baggrundsvariable, vi bruger, og som vi kontrollerer for, når vi præsenterer sammenhænge, er:

- **Uddannelse** dækker over gennemført uddannelse og er i fire kategorier: 'grundskole', 'gymnasial', 'erhvervsfaglig', 'videregående'. De veluddannede er defineret som personer, der har gennemført en videregående uddannelse, dvs. både korte, mellem og lange videregående uddannelser som for eksempel sygeplejerske, ingeniør samt kandidatstuderende.
- **Køn** er inddelt i to kategorier: 'mand' og 'kvinde'.
- **Alder** er kodet sammen til to variable, en med fem kategorier: '18-25 år', '26-34 år', '35-49 år', '50-64', '65-80 år' og en med tre kategorier: '18-34 år', '35-55 år' og '56-80 år'. Det er oftest den med fem kategorier, der bruges.
- **Husstandsindkomst** er inddelt i tre kategorier: '<300.000', '300.000-599.999', '>600.000', og derudover er det muligt at afkrydse 'ønsker ikke at svare'.
- **Beskæftigelse** er inddelt i fire kategorier samt en 'andet'-kategori: 'i arbejde', 'studerende', 'arbejdsløs', 'pensioneret'.

Hvor bor respondenterne: Urbanitet og land og by

Vi bruger i analyserne to variable, der måler graden af urbanitet, hvor respondenterne bor.

- **Urbanitet** er inddelt i fire kategorier: 'Storkøbenhavn', 'Århus, Odense, Aalborg', 'by med under 15.000 indbyggere', 'by med over 15.000 indbyggere'. Denne variabel er beregnet på baggrund af, hvilket postnummer respondenterne bor i. Denne variabel findes både i 2016- og i 2019-data og bruges, når vi ser på udviklingen mellem de to år. Udfordringen med denne variabel er, at det ikke er muligt at adskille de respondenter, der bor på landet, fra dem, der bor i mindre byer med under 15.000 indbyggere.
- **Land og by** er inddelt i fire kategorier: 'en stor by', 'en stor provinsby', 'en mindre by', 'på landet'. I denne variabel har respondenterne selv skullet vurdere urbanitetsgraden på det sted, hvor de bor. Denne variabel kan bedre skelne de madkulturelle forskelle, der er mellem storbyer, mindre byer og landet. Denne variabel findes dog kun i 2019-data-sættet.

Hvor hjemmelavet er aftensmåltidet: helt eller delvist hjemmelavet

Vi undersøger, hvor hjemmelavet danskernes aftensmåltid er. Her får de seks svarmuligheder, der er defineret som følgende:

- **Helt og aldeles hjemmelavet** er mad lavet derhjemme, hvor det hele er lavet fra bunden.
- **Overvejende hjemmelavet med nogle ting færdigkøbt**, for eksempel steg med kartofler og færdigkøbt sovs eller tærte lavet med færdigkøbt tærtedej.
- **Overvejende færdigmad med nogle ting hjemmelavet**, for eksempel færdigkøbt suppe med hjemmelavet brød.
- **Færdigret**, købt mad, der yderligere skal tilberedes eller varmes, for eksempel frossen lasagne eller frysosuppe.
- **Takeaway**, købt mad, der ikke skal tilberedes yderligere, for eksempel pizza fra pizzeria, sandwich eller burger.
- **Aftensmad spist ude**, mad fra en restaurant, kantine eller cafe.

I nogle analyser har vi kun fokuseret på de helt eller delvist hjemmelavede aftensmåltider. Her inkluderes kun aftensmåltider, der er 'helt og aldeles hjemmelavet', 'overvejende hjemmelavet med nogle ting færdigkøbt' eller 'overvejende færdigmad med nogle ting hjemmelavet'.

Principper for analyse og genmåling

Genmåling af Madkultur16

I Madkultur19 ser vi på udvikling i madkulturen med fokus på råvarer ved primært at sammenligne med resultater fra Madkultur16 (tidligere Madindeks 2016). I 2016 spurgte vi også et bredt udsnit af danskerne ind til deres aftensmåltid. Dataindsamlingen foregik i perioden 27. september til 11. oktober 2016, efter de samme indsamlingskriterier, så det er muligt at lave en genmåling. I 2016 var der 2067 respondenter, og vi har samlet data fra 2016 og 2019, hvorved vi har et samlet tværsnitsdatasæt med 4256 respondenter.

Sammenligning med andre undersøgelser

Enkelte steder i rapporten sammenligner vi med andre undersøgelser end Madkultur16. Det gælder:

- Hovedingrediensen i aftensmåltidet i kapitel 1, som sammenlignes med tal fra Madkultur15 (tidligere Madindeks 2015), hvor data blev indsamlet af Userneeds i perioden 24. september til 9. oktober 2015.
- Danskernes prioriteringer af egenskaber ved fødevarer i kapitel 2, hvor vi sammenligner med en ikke-publiceret repræsentativ befolkningsundersøgelse af danskerens mad- og måltidsvaner, som Epinion foretog for Madkulturen i december 2011. Den bestod af 2517 repræsentativt udvalgte respondenter.
- Danskernes kostprincipper i kapitel 3, hvor der sammenlignes med tal fra Madkultur17 (tidligere Madindeks 2017), hvor data blev indsamlet af Epinion i perioden 31. maj til 16. juni 2017.

Test, statistik og signifikante sammenhænge

De statistiske analyser er udført i databehandlingsprogrammet Stata14, og der er blevet lavet statistiske undersøgelser af sammenhænge mellem variable. Da data er vægtet, har vi brugt Stata survey modul (svy) og lavet krydstabuleringer samt logistiske regressioner og lineære sandsynlighedsmodeller for at kontrollere for sammenhænge mellem uafhængige variable. Ved krydstabuleringer har vi testet sammenhænge ved hjælp af Statas "designed based (corrected) F-statistic" for surveydata, der kan aflæses ligesom en chi-test. Den grafiske præsentation af vores modeller er udført i Excel på baggrund af krydstabuleringer, med et fokus på grafer, der kan fortolkes intuitivt.

De sammenhænge mellem variable, der er præsenteret i grafer i rapporten, er som udgangspunkt statistisk signifikante, med mindre andet er angivet i teksten eller noten til grafen. Ved grafer, der præsenterer en udvikling over tid, er der foretaget test for forskelle mellem de to år for hver kategori, og de kategorier, hvor der er statistisk signifikant forskel, er det noteret i noten til grafen. Vi har fastsat signifikansniveauet til 95%.

Tak for hjælpen med Madkultur19

Vi i Madkulturen sender en stor tak til Jesper Clement, lektor ved Institut for Afsætningsøkonomi, CBS, der har udført et 'review' af rapporten, og har bidraget med værdifulde faglige inputs til kvalitetssikringen af rapporten.

Dernæst ønsker vi at takke vores følgegruppe af eksperter, som har bidraget med uundværlig faglig sparring og spændende perspektiver på forskellige tidspunkter i processen. Ekspertgruppen har bidraget både i udviklingen af undersøgelsen og den spørgeskemaet og i forbindelse med rapportens analyser og fortolkning af resultaterne. Følgegruppen af eksperter består af:

- Sisse Fagt, seniorrådgiver ved DTU Fødevareinstituttet
- Torben Hansen, professor ved Institut for Afsætningsøkonomi, CBS
- Lotte Holm, professor ved Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, KU
- Thomas Roland, CSR-chef i Coop Danmark

Tusind tak for at stille jeres store viden til rådighed for Madkulturen.



Slutnoter

¹ I Madkultur19 er enkelte ingrediens kategorier ændret sammenlignet med Madkultur16.

'Kød eller fjerkræ' var tidligere var inddelt i tre kategorier: 'hakket kød', 'kødufskæringer' og 'kødpålæg og andet kød'. 'Tofu, plantefars, eller andre vegetariske protein produkter' hed tidligere 'tofu eller andre vegetariske proteinprodukter'. 'Brød' (fx rugbrød, sandwich brød, pitabrød) var tidligere to kategorier: 'rugbrød' og 'andet brød'. 'Ris, couscous eller andre kulhydrater' hed tidligere 'ris, couscous eller lignende'. 'Bælgfrugter' hed tidligere 'tørrede bælgfrugter'. Desuden er der tilføjet to nye kategorier: 'æg' og 'nødder og kerner'.

² Der er forskellige måder at opgøre danskernes kødforbrug på (Fagt, Matthiessen & Biltoft-Jensen, 2018), bl.a. på baggrund af tal fra DTU Fødevarerinstitutionens nationale kostundersøgelse 2011-2013.

³ At andelen af aftensmåltider med kød er gået op for dem med erhvervsfaglig uddannelse, betyder også, at andelen er gået lidt op for mænd, der er overrepræsenteret blandt dem, der har erhvervsfaglig uddannelse. Tilbage i 2016 var der ikke nogen signifikant sammenhæng mellem køn, og hvor ofte man spiste kød, men mændenes andel af aftensmåltider med kød er steget fra 75% i 2016 til 82% i 2019. Kvindernes andel er kun steget fra 75% til 77%. Denne forskel er lige præcis ikke statistisk signifikant, når der kontrolleres for bl.a. uddannelse, og om man bor på landet eller i byen, men der er altså en tendens til, at der nu er blevet forskel på hyppigheden af kød i aftensmaden for mænd og kvinder.

⁴ Du kan læse et udklip af den stigende opmærksomhed og mediedækning af bæredygtighed og klima i forhold til kødproduktion (Jepsen, 2019; Amundsen, 2018).

⁵ For eksempel viser yderligere analyser, at 41% af de veluddannede går op i, at deres råvarer har lavt CO₂-aftryk, mod 34% i gennemsnit, ligesom 51% af de veluddannede går op i, at deres fødevarer er bæredygtige, mod 43% i gennemsnit – se forklaringer på spørgsmålene om, hvad danskerne går op i, når de handler ind i kapitel 3.

⁶ Både Coop, Landbrug & Fødevarer samt Concito viser tal på, at danskerne ønsker at mindske deres madspild som et bæredygtigt tiltag (Minter, 2019; FDB, 2011; Landbrug & Fødevarer, 2018).

⁷ Bogen "Everyday eating" udforsker blandt andet, hvordan aftensmålet laves i perioden 1997-2012 med fokus på kønsroller i madlavningen. Her finder forfatterne tydelige forandringer i kønsrollerne, således at mænd laver mere mad end før, og kvinder laver mindre, omend kvinder stadig laver mest mad (Holm, Ekström, Hach & Lund, 2019).

⁸ Landbrug & Fødevarer udgiver løbende markedsanalyser, der kigger på specifikke tendenser i markedet. Her henvises til en analyse fra 2017, der omhandler danskernes fokus på bæredygtighed i fødevarerforbruget (Landbrug & Fødevarer, 2017).

⁹ Du kan læse mere om, hvorfor fødevarer systemer kan transformeres til mere bæredygtige systemer, samt forskellene mellem de nuværende fødevarer systemer og fremtidige mere bæredygtige fødevarer systemer (Wood, et al., 2019).

¹⁰ The Food 2020-studie har siden 2008 løbende undersøgt forbrugeres adfærd og attituder i forhold til fødevarer virksomheder på globalt plan. Herunder følges udviklingen af antallet af madambassadører i forskellige lande (Ketchum, 2015).

¹¹ Læs mere her i Woodward, Taylor & Bennett (2014) om, hvordan samfundet og kulturlivet har gennemgået en festivalisering. Man kan også læse mere om, hvordan festivaler særligt påvirker landlige områder i Danmark, og få indblik i, hvordan festivaler kan være samfundsstøttende, i Kwiatkowski (2018).

¹² I 2017 udgav De Samvirkende Købmænd en opgørelse over danskernes forbrug på mad og drikke i forhold til danskernes disponible indkomst (Tandrup, 2017).

¹³ Nielsen har undersøgt, hvad der driver danskernes valg af indkøbssteder (Nielsen, 2019).

¹⁴ Siden 2010 har den danske sundhedsprofil beskrevet danskernes sundhedstilstand på udvalgte områder, herunder overvægt (Jensen, Davidsen, Ekholm & Christensen, 2017).

¹⁵ Økologisk Landsforening udgiver løbende markedsnotater, der beskriver udviklingen af det økologiske marked (Kaad-Hansen & Jensen, 2019).

¹⁶ Vi har spurgt danskerne om, hvor ofte de handler ind i forskellige dagligvarebutikker (SuperBrugsen, Daglig/LokalBrugsen, Spar, Irma, Føtex, Kvickly, Bilka, Meny, Fakta, Netto, Aldi, Lidl, Rema 1000 og på internettet, fx Nemlig.com, Årstiderne). De 15 kæder og butikker, vi har undersøgt, afspejler hovedparten af de danske dagligvaremarkeder. De havde i 2018 til sammen en samlet omsætning på over 130.000.000 kr. i 2017-priser (Finans.dk, 2018).

¹⁷ Opgørelser fra 2019 viser, at Netto har mere end 500 butikker, Rema 1000 har mere end 320 butikker, og Fakta har mere end 420 butikker på landsplan (Rema 1000, 2019; Netto, 2019; Fakta, 2019).

¹⁸ Analysenotat fra Dansk Erhverv, der beskriver, hvordan butikker i detailhandlen har ændret sig i perioden 2008-2017 (Munkøe, 2017).

¹⁹ EU-kommissionen har siden 1996 givet Danmark i alt ni beskyttelser af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer. I 1996 blev lammefjordsgulerod og Esrom beskyttede betegnelser. I 2003 var det danablu, i 2012 både vadehavsstude, vadehavslam og havarti. Senest er lammefjordskartofler i 2014 blevet beskyttet, nye samsøkartofler i 2016 og danbo i 2017 (Europa Kommissionen, 2019).

- ²⁰ Læs mere i Landbrug & Fødevarers markedsanalyse af danskernes indkøbsmønstre. Der er blandt andet sket en udvikling, hvor danskerne køber sjældnere ind og i stedet tager på storindkøb i lavprissupermarkederne (Landbrug & Fødevarer, 2017).
- ²¹ Her kan du læse mere om, hvordan "Landmad"-produkter er med til at gøre lokale fødevarer lettere tilgængeligt for alle (Lidl, 2019).
- ²² I spørgeskemaet giver vi også en række eksempler på, hvad egnsbestemte fødevarer kan være, fx sennep fra Bornholm, gulerødder fra Lammefjorden og Læsø-salt, for at hjælpe respondenterne med at forstå forskellen på de forskellige typer af lokale fødevarer.
- ²³ Concito har for dagbladet Politiken lavet beregninger på, hvordan råvarer i sæson hænger sammen med klimabelastninger. Her kan du læse mere om, hvordan danske tomater har en større CO2-belastning end spanske (Dilling, 2016).
- ²⁴ Rema 1000 har blandt andet lavet kampagnen "Hit med sæsonen!", hvor forbrugerne skal quizze om, hvornår forskellige råvarer er i sæson (Rema 1000, 2019).
- ²⁵ Tal fra Statistikbanken. I alt er der 2.697.482 boliger i Danmark. Heraf er 1.571.338 klassificeret som 'parcel/stuehuse' eller 'række-, kæde- og dobbelthuse' svarende til 58%.
- ²⁶ Coops grønne forbrugerindeks er en del af MAD-O-meter, der er baseret på mere end 100.000 danskers forbrugsvaner siden 2009 (Coop, 2019).
- ²⁷ Et stort dansk forskningsprojekt undersøger, hvad der giver folk i yderområderne i Danmark en højere livskvalitet end danskere bosat i byerne (Harboe, 2019).
- ²⁸ I alt har 177.103 danskere indløst jagttegn i sæsonen 2018-19.
- ²⁹ "Vild mad" er et partnerskab mellem foreninger og institutioner, der skal hjælpe danskerne med at blive bedre til at sanke vilde råvarer i det danske landskab på en bæredygtig måde (Nordea-fonden, 2019). Tilbage i 2013 udviklede foreningen "Byhøst" et digitalt kort og en app med steder i Danmark, hvor det er muligt at samle vilde råvarer, f.eks. urter, nødder, tang og svampe (Byhøst, 2019).
- ³⁰ Du kan her læse mere om, hvordan alternative madinitiativer i København blandt andet trækker på landlige kvaliteter og derved producerer et 'ruralt' rum i byen (Johansen & Hoff, 2019).
- ³¹ Coops rapport "Danskernes madvaner" fra 2016 undersøger blandt andet danskernes råvareforbrug, i forhold til hvilke grøntsager danskerne bruger flest penge på (Roland, Poulsen, Obelitz & Falk, 2016).



Referencer

Amundsen, B. (23. 2.2018). Oksekød er otte gange værre for klimaet end kylling og laks. Hentet fra www.videnskab.dk.

Byhøst (2019). Byhøst. Hentet fra www.byhoest.dk.

Coop (2019). Coops Mad-O-meter. Hentet fra www.madometer.dk.

Dilling, S. (26.4.2016). Danske tomater CO2-belaster 11 gange mere end spanske. Hentet fra www.politiken.dk.

Europa-Kommissionen (2019). Landbrug og udvikling af landdistrikter. Hentet fra www.ec.europa.eu.

Fagt, S., Matthiessen, J. & Biltoft-Jensen, A. (2018). Hvor meget kød spiser danskerne? - data fra statistikker og kostundersøgelser. Hentet fra DTU Fødevareinstituttet.

Fakta (2019). Billigt hver dag - det er Fakta. Hentet fra www.fakta.dk.

FDB (2011). Forbrugere: Vi smider ikke mad ud! En antropologisk undersøgelse af, hvordan madspild opstår og opleves af forbrugerne. www.FDB.dk.

Finans.dk. (27. 6.2018). Brancheanalyse: Dagligvarehandel 2018. Hentet fra www.finans.dk.

Harboe, S. (2019). Livskvalitet i yderområder og landdistrikter. Hentet fra www.realdania.dk.

Holm, L., Ekström, M. P., Hach, S. & Lund, T. B. (2019). Cooking and gender. I: J. Gronow & L. Holm: Everyday eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden. A Comparative Study of Meal Patterns 1997-2012 (s. 123-140). Bloomsbury.

Jensen, H., Davidsen, M., Ekholm, O. & Christensen, A. (2017). Danskernes Sundhed - Den Nationale Sundhedsprofil 2017. København: Sundhedsstyrelsen.

Jepsen, A. S. (15.3.2019). Trods stigende miljøbekymring hos forbrugere går brugen af bæredygtige mærker tilbage. Hentet fra www.berlingske.dk.

Johansen, P. & Hoff, H. (2019). The production og the rural space: Alternative food provisioning in Denmark. I: J. Fisker, L. Chiappini, L. Pugalis & Bruzzese: The Production of Alternative Urban Spaces: An International Dialogue (s. 23-40). Routledge.

Ketchum (2015). Food 2020. The Food evangelist moves from niche to the new normal. Hentet fra https://www.cerealsgrains.org/meetings/documents/Ketchum_Food%202020%20Report_Jan.%202016.pdf.

Kwiatkowski, G. (2018). The Multifarious Capacity of Food Festivals in Rural Areas. Journal of Gastronomy and Tourism(3), s. 217-227.

Kaad-Hansen, L., & Jensen, M. (2019). Økologisk Markedsnotat. Økologisk Landsforening.

Landbrug & Fødevarer (2017). Forbrugerne går op i bæredygtighed. København.

Landbrug & Fødevarer (2017). Markedsanalyse: Vi foretager færre indkøbsture efter dagligvarer. Landbrug & Fødevarer.

Landbrug & Fødevarer (2018). Vi spilder mindre mad. Hentet fra Landbrug & Fødevarer.

Lidl (2019). Lidl og Landmad bringer landet og madtraditionerne til byen. Hentet fra www.lidl.dk.

Minter, M. (2019). Klimavenlige madvaner. CONCITO.

Munkøe, M. (2017). Butiksdød eller butiksvital. Dansk Erhvervs Analysenotat (42).

Netto (2019). Vores historie. Hentet fra www.netto.dk.

Nielsen (28.3.2019). Pris er ikke det vigtigste i FMCG. Hentet fra <https://www.nielsen.com/dk/>.

Nordea-fonden (2019). Vild Mad. Hentet fra www.nordeafonden.dk.

Rema 1000 (2019). Historien om REMA 1000. Hentet fra www.rema1000.dk.

Rema 1000 (2019). Hvilke danske varer er i sæson hvornår? Hentet fra www.hitmedsæsonen.dk.

Roland, T., Poulsen, D., Obelitz, M., & Falk, J. (2016). Danskernes madvaner. Coop.

Tandrup, J. (2017). Hvor stor en andel af den disponible indkomst bruger danskerne på mad- og drikkevarer? Hentet fra www.dsk.dk.

Wood, A., Gordon, L. J., Rööf, E., Karlsson, O. J., Häyhä, T., Bignet, V., & Bruckner, M. (2019). Nordic food systems for improved health and sustainability. Baseline assessment to inform transformation. Stockholm Resilience Centre.

Woodward, I., Taylor, J. & Bennett, A. (2014). Festivalization of culture. Ashgate Publishing.



MADKULTUREN

bedre mad til alle