



Klima-, Energi- og
Forsyningsministeriet

Klima-, Energi- og Forsyningsudvalget
Christiansborg
1240 København K

Ministeren

Dato
21. oktober 2020

J nr. 2020 - 4281

Klima-, Energi- og Forsyningsudvalget har i brev af 23. september 2020 stillet mig følgende spørgsmål 521 alm. del, som jeg hermed skal besvare. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Sikandar Siddique (UFG).

Spørgsmål 521

Planlægger ministeren fremover at anvende flere millioner på at udvikle klimatips til danskerne? Vil ministeren i bekræftende fald lancere klimavenlige klimatips, der ikke tager udgangspunkt i kødretter?

Svar

Regeringen har valgt at lave en kampagne med det formål at hjælpe danskerne til at spise mere klimavenligt. Undersøgelser fra både CONCITO, Aalborg Universitet og Madkulturen viser, at mange danskere ønsker at leve mere klimavenligt, men de ved ikke hvordan. Kampagnen giver råd til, hvordan man kan leve mere klimavenligt uanset sit udgangspunkt. Dermed er kampagnens formål heller ikke at anvise den ideelle kost ud fra et klimahensyn, men i stedet at hjælpe alle danskere til at tage et større eller mindre skridt på rejsen til at spise mere klimavenligt. Derfor vil der også være større reduktionspotentialer ved nogle klimatips end andre. Det vigtige for regeringen er at hjælpe alle danskere til at tage et større eller mindre skridt på rejsen til at spise mere klimavenligt.

Kampagnen Madglade Klimatips indeholder allerede en lang række tips til mad uden kød, særligt kan fremhæves følgende tips:

- 1) *Genopfind den dybe tallerken*: Lav flere klassiske grønne retter som kartoffel- eller tomatsuppe. Så sparer du på kødet – ikke på smagen.
- 2) *Grøn bøf*: Lav en lækker grøntsagsbøf ved at stege en paneret grøntsag som fx en skive selleri eller pastinak.
- 3) *Værten er stor*: Imponér dine gæster og lav lækker indisk dhal med linser eller thai curry med grøntsager.
- 4) *Øvelse gør mester*: De fleste af os laver de samme retter igen og igen. Øv dig i en til to grønne retter, og lad dem blive en del af rutinen.
- 5) *Mer' smag*: Tilføj mere umami – altså ligesom smagen af kød – med fx stegte champignoner, soltørret tomat, revet ost eller fiskesovs.
- 6) *Husk dine aftenbønner*: En dåse kogte bønner eller kikærter kan nemt bruges i salater, blendede supper og gryderetter. De giver både mæthed og god smag.

**Klima-, Energi- og
Forsyningsministeriet**

Holmens Kanal 20
1060 København K

T: +45 3392 2800
E: kefm@kefm.dk

www.kefm.dk

Side 1/2



- 7) *Hurra for de brune sovser*: Find soja, HP-sauce, fiskesovs og eddike frem.
De kan give dine retter dybde og smag uden brug af kød.

Danskerne efterspørger mere viden om og flere råd til klimavenlig kost, så derfor arbejder regeringen kontinuerligt på at bidrage hertil. Jeg samarbejder derfor også med fødevarerministeren om kostråd til danskerne, der anviser sammensætning af en både sund og klimavenlig kost. Kostrådene udbredes til danskerne i en kampagne i starten af 2021.

Med venlig hilsen

Dan Jørgensen