Klima på tallerknen

Uden mad og drikke, duer helten ikke... så klimabelastningen fra madproduktion kan vi selvfølgelig ikke undgå. Men produktion af mad og drikke står for ca. 30% af verdens drivhusgasudledninger - blandt andet på grund af vores store madspild og vores store forbrug af kød. Vores fødevareforbrug bruger også store arealer og meget vand. Fx fældes 800 km2 skov hvert år, som følge af omlægning til marker til dyrefoder. Det er et område på størrelse med Italien.

Der findes pt 1 milliard køer i verden og én ko drikker ca. 100 liter vand om dagen. I Europa står landbruget for 89 % af vores vandforbrug og et kilo oksekød har et vandforbrug på 15.415 liter.

Madspild
30 % af alt mad bliver aldrig spist og går til spilde. En del går tabt i produktionen eller som madspild i butikker, restauranter og i hjemmet. I Danmark er det forbrugeren/husstandene, der står for den største del af vores madspild.

Den bæredygtige madelsker:

- Spis mindre mad fra dyr
- Spis flere grøntsager, frugt og bælgfrugter
- Stop madspild - køb kun det du kan spise
- Spis mindre af det søde, salte og fede
- Spis efter sæson
- Køb lokale råvarer
- Drik vand

Hvorfor al den snak om kød og andre animalske produkter?

Sæson er fjong
At spise efter sæson er langt bedre for miljøet, da det spare vand, energi og ressourcer. En dansk tomat i drivhus om vinteren udleder fx 8 gange mere end en tomat dyrket i spanien under åben himmel, og her er transporten i lastbil til Danmark regnet med.

Derudover er det sundere. En kartoffel i højsæsonen indeholder eksempelvis 50 % mere c-vitamin end i lavsæsonen og der bruges færre sprøjtegifte.

Det danske Øko-mærke, der garanterer økologiske fødevare

MSC-mærket garanterer bæredygtigt fiskeri

Fairtrade mærket sikrer at der er taget hensyn til både mennesker og miljø i produktionen

Det Europæiske Økologimærke

Kvæg udleder metan døgnet rundt (bøvser, prutter, afføring), og der udledes lattergas ifm. med dyrkning af foder.

80% af Danmarks landbrugsjord går til produktion af foder til kvæg og grise. Afgrøder som kunne bruges til mætte mange flere mennesker. Her bruges sprøjtegifte og store mængder vand til produktionen.

Vidste du...

- at fisk også er en sæsonvare? Fx er rødspætter i sæson i foråret og sommeren, mens torsken er en efterårs- og vinterfisk?

Der udledes CO2 i forbindelse med forarbejdning, transport og salg.

Madspild vs. madaffald
Madspild er mad der smides ud, men som sagtens kunne have været spist, fx rester fra aftensmaden, for gammelt frugt, sur mælk osv.

Madaffald er affald fra mad, som ikke kan spises, fx skræller fra frugt og grønt, æggeskaller, kaffegrums osv.

Sundhedsstyrelsen anbefaler, at vi danskere spiser 350 gram kød om ugen. Danskerne spiser i gennemsnit 1 kilo kød om ugen, det er dobbelt som en gennemsnitlig verdensborger. I Danmark kan vi spare ca. 25 % CO2-udledninger fra vores mad ved at følge de officielle kostråd.

Vidste du...

- at i gennemsnit står mad og drikke for ca. 3 ton CO2-udledninger pr. dansker pr. år? Heraf kommer 2 ton fra kødforbrug.

Måleenhed: CO2 -ækvivalent udledning/kg fødevare

Opgørelsen er meget anvendt og udbredt i Danmark, men inkluderer ikke klimaændringer som følge af ændringer i arealanvendelse. Derfor kan klimaaftrykket i nogle tilfælde være større.

Kilde: Concito rapport, Mogensen et al. 2016.

Opgaver

- Lav en liste over råvarer du godt kan lide og hvilken årstid de er i sæson. Opfind derefter en menu, som passer til hver årstid.
- Gennemgå dit sidste måltid. Hvilke råvarer bestod måltidet af? Hvor kom råvarene fra, hvor langt har de rejst og hvor i produktionen, er der drivhusgas-udledninger? Opstod der madspild eller madaffald i forbindelse med måltidet? Find inspiration i denstoreklimadatabase.dk

KLIMAKYSSET | KLIMAFOKUS | Produceret med støtte fra VILLUM FONDEN | Marts 2023