

SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt 2024-2025

"Elsk grønne proteiner"

27. FEBRUAR 2025

Af Sussie Holmtoft

Det Levende Køkken på Bornholm



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Fonden for Plantebaserede Fødevarer

Projektet, som er beskrevet i denne rapport, er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer, Plantefonden, som er en erhvervsstøtteordning under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Plantefonden giver tilskud til projekter, der understøtter udviklingen af sektoren for plantebaserede fødevarer, og programmet dækker hele værdikæden fra primærproduktion til forarbejdningsindustri og afsætningsled.

Det er Plantefondens ministerudpegede bestyrelse, som beslutter, hvilke projekter der skal modtage tilskud. Bestyrelsen betjenes af Plantefondssekretariatet i Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Plantefondssekretariatet i Landbrugs- og Fiskeristyrelsen

Nyropsgade 30, 1780 København V

Augustenborg Slot 3, 6440 Augustenborg | Tlf.+45 72 18 56 00

Mail: plantefonden@lfst.dk

Web: www.plantefonden.dk

Denne slutrapport er godkendt af Plantefonden, men det er alene rapportens forfatter/projektlederen, som er ansvarlige for indholdet. Rapporten må citeres med kildeangivelse.

SLUTRAPPORT

”Elsk grønne proteiner”

FAKTA OM PROJEKTET

Et spændende projekt, der tager udgangspunkt i 20 kursustilbud og undervisning i Det Levende Køkken i uforarbejdede grønne proteiner i 2024 samt 2 x 10 kursustilbud og undervisning i køkkenet i 2025.

De første 30 kursustilbud var tiltænkt foreninger og frivillige folk på Bornholm, der i forvejen gør en stor indsats og forskel, og måske ikke bliver honoreret nok herfor. De sidste 10 kurser blev lagt ind i den bornholmske skoletjeneste, så skoleelever også kunne prøve kræfter med fremtidens fødevarer. Det har været hands on i linsegryderne hele vejen igennem.

Derudover har vi deltaget i 12 events, der er blevet gæstet af mere end 7.500 deltagere, og hvor smagsprøver, opskrifter og formidling har været det store samlingspunkt.

Der har været afholdt mange foredrag om grønne proteiner i hele projektperioden.

FORMÅL

Vi ønskede at udbrede kendskabet til mad lavet af plantebaserede fødevarer, så grønne uforarbejdede proteiner fik en større plads på tallerkenen. Der dyrkes mange grønne proteiner på Bornholm, men hvad nytter det, hvis ingen ved, hvordan de bruges i den daglige husholdning. Gennem kurser og undervisning ville vi inspirere og gøre det nemt for hr. & fru Bornholm, at bruge disse råvarer.

Vi vidste, at uvidenheden om disse råvarer var stor, og at vejen til succes er ganske anderledes end ved tilberedning af kød. Ved at gøre det let og overskueligt, ville vi sætte den gode smag i centrum, så kursister i alle aldre ville få større interesse for at spise mere plantebaseret til dagligt derhjemme.

PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

Projektet bygger på efterspørgselsfremme ved at øge danskernes private forbrug af plantefødevarer.

Vi har – når vi selv skal sige det - i den grad været med til at sætte de grønne proteiner på dagsordenen. Vi italesætter, viser, demonstrerer og underviser for et ”sultent publikum”, der hele tiden vil have mere. Vi løber stærkt for at imødekomme denne sult, og har fået skabt et stort netværk af ganske almindelige mennesker i alle aldre, professionelle kokke og madaktører, en detailhandel der udfordrer med spørgsmål og ønsker om events, restauratører, skoler og institutioner der gerne vil være med og arbejde videre med de muligheder plantebaseret

mad skaber.

Vi greb en ide, udviklede den, og vi bliver fortsat ved med at understøtte udviklingen og gå de nye veje, der hele tiden skal til, for at vi alle fortsat kan ”Elske de grønne proteiner”

KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

I de to år projektperioden har varet, har vi undervist 640 kursister, hvoraf de 180 har været skoleelever.

Kursisterne selv udtaler:

- * grønne proteiner er spændende og ny mad
- * det er nemt at gå til
- * kryddring er nøgleordet
- * det smager virkelig lækkert
- * vi er glade for, at I er 2 undervisere – der er meget nyt at holde styr på
- * inspirerende, nytænkende og masser af muligheder for glutenallergikere
- * lokalt, nyt, anderledes, lærerigt og nemt at tilberede, når man først kender det
- * mange er så overraskede over, at de ikke savner kød på tallerkenen

De mange events har trukket masser af publikum og nysgerrige blikke og spørgsmål, og er der smagsprøver (læs: gratismad) er det altid nemmere at starte dialogen om fremtidens fødevarer.

Vi har sat de grønne proteiner på dagsordenen, og folk har stået i kø for at være med.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

Planlægning og struktur har været den bærende kraft for at komme godt i mål.

Vi har i den 2-årige projektperiode haft fokus på den røde tråd, og er ofte stoppet op, for at sikre at vi var på rette vej med de rette mennesker. Ugentlige møder har ligget fast, og vi har evalueret med hvert undervisningshold, for at sikre, at vi fik det hele med, fik justeret og tilrettelagt, så alle kunne være med.

Som udgangspunkt var der ikke mange mennesker, der havde fokus på grønne proteiner, da vi startede, så vi var naturligvis spændte på, om vi kunne komme i mål med alle de frivillige foreninger, grupper og skoleklasser, vi havde i kikkerten.

Det skulle vise sig at blive ganske anderledes undervejs.

Vi har inviteret bredt, så vi fik repræsenteret alle samfundslag og alle aldre. Med krum hals gik vi i gang med at invitere de første foreninger, og da disse kurser var gennemført – og snakken gik i det lille ø-

samfund – så stod foreningerne i kø for at være med.

Før hvert kursus har vi fortalt om vores vej til de grønne proteiner, om de bornholmske landmænd, der har kastet sig ud i at dyrke deres marker med fødevarer, de ikke selv vidste, hvordan man tilberedte. Adspurgte om de selv spiste dem, var svaret prompte nej, og efterfølgende: "kan man ikke bare drysse bacon på"? Det fik vi så styr på før projektstart – landmændene kom naturligvis selv på kursus, så de blev ambassadører for deres eget produkt.

Voksne mennesker ved alt om madlavning, så de læser ikke opskrifter – det har vi hurtigt fået lavet om på, og skoleelever og børn spiser stort set alt de selv har lavet.

Vi har selv lært rigtig meget af at gennemføre dette projekt

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

Vi er kommet så meget i mål med dette projekt.

Der har deltaget væsentlig flere kursister end forventet, og de har taget den nye "madtrend" til sig, og er begyndt at nørde med maden hjemme i hverdagskøkkenet.

De skoleelever og børn, der i projektet har lavet mad af uforarbejdede grønne proteiner hos os, har været nøglerne til at madlavning med planteprotein er blevet introduceret i hjemmene.

Vi har på det helt rigtige tidspunkt været med til at sætte grønne proteiner på dagsordenen på Bornholm – og tak for det.

Man kan vist roligt sige, at vores projektet "Elsk grønne proteiner" på kort tid har bidraget til en markant lokal forankring af viden og praksis omkring uforarbejdede planteproteiner. Den brede deltagelse fra foreninger, borgere, landmænd og skoler viser, at der er et voksende engagement i at udvikle både madvaner og lokalsamfundets fødevarerkompetencer. Projektet understøtter samtidig nationale og europæiske ambitioner om mere plantebaseret kost, lavere klimaaftryk og styrkelse af lokale værdikæder.

Vores erfaringer peger på, at hands-on undervisning, stærk lokal tilstedeværelse og tæt kontakt mellem fødevarerproducenter, professionelle og forbrugere er centrale nøgler til varig adfærdsskift. Dette projekt har således både skabt praktiske færdigheder, nye netværk og øget efterspørgsel – elementer, der kan bidrage til en fortsat bæredygtig og lokal fødevarerudvikling på Bornholm.

"Elsk grønne proteiner"-projektet understøtter strategiske mål om at øge danskernes forbrug af plantebaserede fødevarer, og styrker Bornholm som foregangsregion for bæredygtig fødevarerproduktion. Den brede deltagelse på tværs viser, at græsrodsaktiviteter kan skabe reel efterspørgsel og forankre nye fødevarer vaner.

Vi er stolte af, at projektet har bidraget til at ændre madkultur og styrke sundhed og klimainsigt blandt bornholmerne. Ved at involvere både børn og voksne er plantebaseret mad blevet et samtaleemne i hjem, skoler og foreninger, og vi er sikre på, at det øger sandsynligheden for varige livsstilsændringer.

Ved at inddrage skoleelever og børn har vi vist, at praktisk madlavning er en stærk læringsform, der fremmer nysgerrighed, engagement og mod på nye smagsoplevelser. Elever og børn har fungeret som vigtige brobyggere mellem projektets læring og familiens madvaner.

Læs mere om Plantefondens projekter på www.plantefonden.dk