

SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt 2024 – 2025

FungiTaste

- Mad til mange med svampe

1. MAJ 2025

Af Rikke Højer

**Professionshøjskolen Absalon, Center for Sundhed,
Ernæring og sundhedsuddannelsen**



**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

FungiTaste

- Mad til mange med svampe

FAKTA OM PROJEKTET

FungiTaste er et toårigt udviklingsprojekt, der undersøger, hvordan svampe kan spille en større rolle i plantebaserede måltider i professionelle køkkener, særligt i kantiner, hvor mange danskere spiser hver dag.

Projektet er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer og gennemføres af Professionshøjskolen Absalon, Ernæring og sundhedsuddannelsen (projektleder), Københavns Universitet (FOOD-KU) og Jespers Torvekøkken.

I projektet undersøges svampes kulinariske, ernæringsmæssige og klimamæssige potentiale. Gennem workshops, opskriftsudvikling og test i kantiner arbejder projektet med at give madprofessionelle konkrete kompetencer til at bruge svampe som en velsmagende og bæredygtig råvare.

Samtidig undersøger FungiTaste, kantinegæsters accept af svamperetter og om der opstår en spillover-effekt til madlavningen derhjemme, efter at have smagt retterne i en kantinekontekst.

Projektet forventes at bidrage til mere og større variation i plantebaseret mad i foodservice-sektoren, der kan reducere klimabelastningen fra måltider, kompetenceudvikling af madprofessionelle og styrke efterspørgslen af svampe som dansk råvare.

FORMÅL

Projektets formål er at fremme anvendelsen af svampe i plantebaserede retter i køkkener, der fremstiller mad til mange. Dog har vi erfaret (Tempeh, Grøn Omstilling), at viden og færdigheder er en udfordring ift. at arbejde med råvarer, der er nye eller skal anvendes på en ny måde. Derfor er hensigten at generere ny viden om madprofessionelles kompetencebehov og produktefterspørgsel, samt afdekke svampes kulinariske potentiale. Denne viden implementeres i co-creation workshops for madprofessionelle med fokus på opskilling og udvikling af plantebaserede retter med svampe.

De udviklede plantebaserede retter med svampe vil, under hensyntagen til produktionsgange, sundhed, velsmag og klima, danne fundament for servering i udvalgte kantiner. Retterne vurderes af madprofessionelle og kantinegæster ift. egnethed og velsmag, da hensigten er at plantebaserede retter med svampe opleves som lette at implementere og velsmagende, samtidig med at de er økonomisk bæredygtige.

Endeligt er formålet at genere ny viden om spillover effekt fra kantinekontekst til kantinegæsternes madlavning hjemme, hvilket kan bidrage til udvikling af strategier ift. at fremme danskernes sunde og klimavenlige madadfærd.

PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

FungiTaste bidrager til Plantefondens strategi om at øge udbredelsen af plantebaserede fødevarer. Projektet adresserer især indsatsområdet efterspørgselsfremme, idet målet er at øge andelen af plantebaserede retter i professionelle køkkener og kantiner, hvor mange danskere dagligt spiser deres måltider. Ved at udvikle velsmagende, driftsvenlige svamperetter og give madprofessionelle nye kompetencer, understøtter projektet en mere klimavenlig måltidspraksis i foodservice-sektoren. Samtidig bidrager projektet til udbudsfremme ved at undersøge svampes kulinariske og ernæringsmæssige potentiale samt deres klimabelastning. Denne viden kan øge efterspørgslen efter svampe. Projektets partnerskab mellem forskning, uddannelse og erhverv understøtter derudover fondens ambition om sektorbrobygning, idet det samler viden og behov på tværs af værdikæden og gør resultaterne frit tilgængelige for branchen. Samlet set bidrager FungiTaste til at accelerere den grønne omstilling i madservice og skabe varige forandringer i den plantebaserede fødevareresektor.

KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

Projekt FungiTaste har vist, at svampe kan spille en langt større rolle i kantine måltider. Gennem projektet er der udviklet nye opskrifter, undervisningsmateriale og konkrete redskaber, som gør det lettere for både kokke, studerende og familier at bruge svampe i plantebaserede retter.

Et centralt resultat er udviklingen af nye svamperetter, hvor fire blev testet i otte kantiner hos Jespers Torvekøkken. Retterne blev vurderet som velsmagende af langt størstedelen af gæsterne, og mange gav udtryk for, at de var blevet nysgerrige på at lave retterne derhjemme. Det viser, at svampe kan være et attraktivt og let tilgængeligt alternativ til kød, også for dem der normalt ikke vælger plantebaserede retter.

Projektet har også skabt ny viden om svampes smag, næringsindhold og klimaaftryk. En livscyklusanalyse viser, at svampebaserede retter har et markant lavere klimaaftryk end tilsvarende kødretter. Det betyder, at selv små ændringer, for eksempel at udskifte kød med svampe en gang imellem eller bruge svampe som en delvis erstatning for kød, kan gøre en stor forskel for klimaet.

Samtidig har projektet bidraget til at styrke kompetencerne blandt madprofessionelle og bidraget til udviklingen af videoer, podcasts, opskrifter og undervisningsmateriale, som nu gøres frit tilgængelige. Disse materialer bliver allerede taget i brug på uddannelsesinstitutioner og i professionelle køkkener, hvilket giver projektets resultater en lang levetid.

Endelig peger projektet på en vigtig tendens: svampe behøver ikke altid erstatte kød én til én. Svampe fungerer særligt godt som smagsgiver, fylde og tekstur i både plantebaserede og såkaldte hybridretter, hvor en del af kødet erstattes af svampe. Denne indsigt gør det lettere for mange køkkener at komme i gang og øger chancen for, at flere vælger plantebaserede løsninger i hverdagen.

Samlet set viser FungiTaste-projektet, at svampe har et stort potentiale for at gøre vores måltider både mere bæredygtige, mere varierede og mindst lige så velsmagende som før. Resultaterne kan på sigt være med til at ændre både måden vi laver mad på i storkøkkener og vores madvaner derhjemme.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

FungiTaste-projektet har gennem to år samlet forskere, kokke, studerende og kantinegæster om et fælles mål: At undersøge, hvordan svampe kan få en større plads i vores daglige måltider. Projektet har bestået af analyser, opskriftsudvikling, workshops, kantineafprøvninger og formidlingsaktiviteter, og undervejs er der gjort en række vigtige erfaringer.

Arbejdet startede med at kortlægge, hvad madprofessionelle allerede ved om svampe, og hvor de oplever udfordringer. Det viste sig hurtigt, at mange ser svampe som en smagfuld ingrediens, men efterlyser mere viden om både tilberedning, ernæring og deres klimamæssige fordele. Denne indsigt dannede grundlaget for udviklingen af undervisningsmaterialer og opskrifter, der både skulle være inspirerende og nemme at bruge i hverdagen.

Herefter udviklede kokke, forskere og studerende en række nye retter gennem såkaldte co-creation workshops. Det gav mulighed for at kombinere praksiserfaringer fra kantinekøkkener med viden om smag, klima og ernæring. Under testforløbene i otte kantiner blev disse retter serveret for gæster, og deres feedback gav værdifulde erfaringer med, hvad der fungerer, og hvad der skal justeres, når svamperetter laves i stor skala, hvor bl.a. kantintype, gæsteprofil, formidling og økonomiske rammer påvirker resultatet.

Endelig har samarbejdet mellem forskere, uddannelsesinstitutioner og et stort køkken som Jespers Torvekøkken været en væsentlig styrke. Kombinationen af forskningsbaseret viden og praktisk erfaring har skabt løsninger, som både er innovative og realistiske at bruge i hverdagen.

Samlet set har projektet vist, at svampe rummer et stort potentiale, men også at vejen til mere plantebaseret mad kræver både viden, tydelig formidling og retter, der passer ind i de praktiske rammer i køkkener, der laver mad til mange. FungiTaste-projektet har bidraget med konkrete erfaringer, som kan inspirere andre aktører, der ønsker at gøre det lettere og mere attraktivt at vælge grønnere måltider.

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

FungiTaste-projektet viser tydeligt, at svampe kan blive en central del af fremtidens bæredygtige måltider. Projektet har dokumenteret, at svampe ikke alene bidrager med rig smag, men også kan reducere klimaaftrykket markant, når de helt eller delvist erstatter kød. Samtidig viser både kokke og kantinegæster stor interesse for svamperetter, når de er velsmagende og lette at lave.

Gennem udvikling og test af nye retter, omfattende undervisningsmateriale og tæt samarbejde mellem forskere, kokke, studerende og kantiner, har projektet skabt konkrete redskaber, der allerede er i brug – og som kan fortsætte med at skabe forandring i både storkøkkener og private hjem.

Veje fremad

På baggrund af projektets erfaringer peger tre tydelige veje fremad:

1. Gør svampe til en fast del af menuplanlægningen

Svampe fungerer både som hovedingrediens og som smags- og teksturbærer både som hovedingrediens, men også i hybridretter. Køkkener, der arbejder strategisk med svampe, kan opnå betydelige CO₂-reduktioner uden at gå på kompromis med smag eller drift.

2. Prioritér kompetenceudvikling

Korrekt tilberedning er afgørende for at få det bedste frem i svampe. De udviklede videoer, opskrifter og undervisningsmaterialer gør det let at komme i gang og kan bruges på tværs af uddannelser og køkkener.

3. Styrk formidlingen til gæsterne

Gæsters nysgerrighed og accept øges markant, når de ved, hvad de bliver præsenteret for, og hvorfor svampe er et godt valg. Skiltning, små historier om råvaren og dialog i køen gør en reel forskel – og så er der potentiale for at skabe spill-over fra kantinemaden til maden hjemme, når bare opskrifterne er enkle og familievenlige.

Perspektivering

FungiTaste viser, at selv en relativt lille råvareændring kan have stor betydning for klima og madkultur. Projektets resultater kan skaleres nationalt og anvendes i offentlige og private køkkener, på uddannelser og i nye produktudviklingsforløb. Der ligger et stort potentiale i at arbejde mere med variation, hybridløsninger og nye opskrifter, som gør det attraktivt for flere at vælge grønne måltider. Svampe kan derfor blive en relevant råvare, der kan bidrage med variation, i den grønne omstilling af vores måltider – ikke som en erstatning for alt kød, men som en naturlig, velsmagende og bæredygtig del af fremtidens hverdagsmad.

Læs mere om Plantefondens projekter på www.plantefonden.dk

