

SLUTRAPPORT

Plantefondsprojekt [2024-2025]

Spirende PLANTE Madvaner

8. JULI 2026

Af Rikke Ejsenhardt,
Driftsfonden Kornets Hus



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

Spirende PLANTE-madvaner

FAKTA OM PROJEKTET

Vi skal spise flere plantebaserede fødevarer, og I Kornets Hus oplever vi udbredt interesse i netop plantebaseret kost fra vores gæster. Men med interessen følger som oftest en frustration over manglende viden og evner i det planterige køkken. Derfor ser vi et stort potentiale i at informere og inspirere de kommende forbrugere om plantemad, allerede fra barnsben. Vi vil lære børnene at lave planterig mad, hvordan de håndterer råvarerne, smager til, sammensætter menuer og tør eksperimentere, så de kan tage deres viden med hjem i familierne og har nemt ved at vælge de plantebaserede produkter, når de selv skal i køkkenet. Hos os spiller korn en væsentlig rolle i maden, og det kommer det selvfølgelig også til i dette projekt. Vi skal altså lave mad med planter, og herunder korn, på både kendte og nye måder.

FORMÅL

Formålet med Spirende PLANTE-madvaner er at gøre valget af plantebaserede fødevarer selvfølgelig. Den kommende generation af forbrugere skal ikke betragte det plantebaserede måltid som et besværligt tilvalg men som den helt naturlige måde at sammensætte måltider på. Fremtidens forbrugere er børn nu, og med dette projekt vil vi give dem de bedste forudsætninger for ikke blot at vælge plantebaserede fødevarer, men også at betragte dem som en helt naturlig grundstamme i deres kost. I Kornets Hus arbejder vi ud fra en overbevisning om, at kendskab til og interesse for mad og måltider starter med gode oplevelser, både med smag, i køkkenet og omkring spisebordet. Derfor er det vores hensigt at øge de kommende forbrugeres kendskab til plantebaserede fødevarer og tilberedning af dem, gennem vedkommende, sanselig og fagligt funderet formidling, selvfølgelig særligt tilrettelagt til børn, i Kornets Hus.

PROJEKTETS RELEVANS FOR FONDENS STRATEGI OG INDSATSOMRÅDER

Som tidligere nævnt, så er fremtidens forbrugere børn nu, og det er dem vi skal have fat i, hvis vi vil ændre fremtidens kostvaner. Den undervisning i hjemkundskab og madlavning de får i folkeskolen, er efterhånden ikke længere tilstrækkelig, hverken i tid eller ressourcer – der er afsat 5 kr. pr. elev pr undervisningsgang til hjem kundskab – og det får man ikke mange gode råvarer for. Samtidig, så kræver arbejdet med plantebaseret kost ofte en overbygning til basale køkkenfærdigheder, hvis man skal lave

et smagfuldt og næringsholdigt slutprodukt, og denne overbygning er der ikke ressourcer til at folkeskoleeleverne får i folkeskolen. Derfor ser vi det som helt afgørende for fremtidens kostvaner, at børnene bliver præsenteret for plantebaserede alternativer i en tidlig alder.

KONKRETE PROJEKTRESULTATER OG HERAF REALISEREDE EFFEKTER

Der har igennem projektperioden været arbejdet med 3 arbejdsplaner, hvoraf plan 1 og 2 henvendte sig til konkrete fysiske formidlingsopgaver og arbejdsplan 3 henvendte sig til digital formidling. Herunder ses de opnåede projektresultater:

Arbejdsplan 1

- 275 folkeskoleelever har fået kendskab til og praktisk erfaring med smag, tilberedning og ernæring i plantebaserede fødevarer gennem et særligt tilrettelagt skoletjenesteforløb med korn, bælgrugter og plantebaseret kost i fokus.
- Et færdigt skoletjenesteforløb, som kan skaleres og justeres til forskellige trin i folkeskolen.

Arbejdsplan 2

- 40 nordjyske skolebørn er gennem 2 x en uges sommerskole blevet klogere på plantebaseret kost gennem et intensivt læringsforløb.
- 1 lokal producent og avler har bidraget med vidensdelingen om deres produkter.
- 40 familier har nydt en plantebaseret middag i Kornets Hus.

Projektets begrænsede tid har sat begrænsning for en konkret effektmåling, men hvad vi har kunnet måle helt konkret på, har været at fra det ene sommerskoleforløb til det andet var der allerede et større kendskab til bælgrugter og plantebaseret kost hos deltagerne, på trods af at anden sommerskole var en helt ny gruppe. Nogle af de klasser vi har haft i huset til skoletjeneste har været i Kornets Hus efterfølgende, hvor de har deltaget i andre projekter. Her kunne vi tydeligt mærke, at der var en anden grundviden om plantebaseret mad hos en del af de deltagende børn. Om dette skyldes en generel samfundstendens eller at de har deltaget i projektet kan vi ikke sige med garanti.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

Projektet har forløbet nogen lunde efter planen, men dog med udfordringer undervejs, da vi internt har oplevet lederskifte og nogle huller i overleveringer. Dette gjorde at sommerskolerne blev afholdt over to somre i stedet for samlet i én sommer. Skoletjenesterne forløb planmæssigt i første kvartal af 2025. Ved at have sommerskolerne fordelt over to somre gav det os tid til at rette til på de ting, som den første sommerskole havde manglet, eller som skulle justeres. Derfor var sommerskole nr. 2 langt mere tidseffektiv og børnene nåede at lære langt flere tilberedningsteknikker i køkkenet. Vi erfarede at man sagtens kan deltage i et skoletjenesteforløb på 4 timer, og tage en del ny læring med sig hjem. Samtidig er en uges intensivt læringsforløb selvfølgelig optimalt for ikke bare at lære, men også dygtiggøre sig i de forskellige teknikker som tilberedning af mad – og især plantebaseret mad kan kræve.

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

Projektet har vist, at børn er nysgerrige på plantebaseret mad og motiveres af praktiske, sanselige læringsforløb, hvor de selv får lov til at tilberede og smage maden. Gennem skoletjenester og sommerskoler har nordjyske børn fået konkrete erfaringer med plantebaserede råvarer, korn og bælgrugter, og projektet har resulteret i undervisningsforløb, som kan videreføres og skaleres. Erfaringerne peger på, at tidlige positive madoplevelser kan bidrage til større forståelse og accept af plantebaserede fødevarer. Fremadrettet ser Kornets Hus et stort potentiale i at videreudvikle og udbrede konceptet til flere skoler, familier og samarbejdspartnere. Dermed kan projektet være med til at styrke fremtidige generationers madkundskaber og understøtte en mere plantebaseret og bæredygtig madkultur.

Læs mere om Plantefondens projekter på www.plantefonden.dk