



Brugerevaluering af 'Smagekasser' - bælgfrugter fra høst 2023



Udarbejdet af:	Malene Kræfting, Konsulent, Innovationscenter for Økologisk Landbrug Anna Borum, Konsulent, Innovationscenter for Økologisk Landbrug
Udarbejdet som:	Leverance til projektet <i>Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum</i>
Søgt af:	Innovationscenter for Økologisk Landbrug
Støttet af:	Fonden for Økologisk Landbrug – plantebaserede fødevarer Den Europæiske Union – NextGenerationEU
Forsidefoto af:	Maja Bertelsen

Sammendrag

Det overordnede formål med projektet 'Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum', er at løfte værdikæden for bælgfrugter fra dyrkning til spiselig råvare, så danskdyrkede, økologiske bælgfrugter kan blive mere kendt og anvendt i den danske fødevarerproduktion til sunde og velsmagende måltider.

Én af indsatserne i projektet har været at tilbyde såkaldte Smagekasser med danske, økologiske bælgfrugter til køkkenprofessionelle i den danske foodservice-sektor. Indholdet til Smagekasserne er blevet dyrket i sæsonen 2023 og leveret af Aurion samt Food Bornholm. Sorterne, som var med i Smagekassen var følgende: Hestebønner (Fuego, flækket og afskallet), ært (Ingrid, mel), linser (Anicia mel, Beluga hele, Samos hele) og kikærter (Elmo, hele). Smagekasserne er blevet tilbudt fødevarer virksomheder og professionelle køkkener til brug i deres køkken og der er sendt 50 stk. Smagekasser ud i hele Danmark. Modtagerne af Smagekassen (herefter kaldet brugerne) har forpligtet sig til at give en tilbagemelding på deres vurdering af bl.a. kvaliteten af de danskdyrkede råvarer i forhold til de råvarer, som de normalt bruger. Professionelle køkkeners – og fødevarer virksomheders anvendelse og vurdering af råvaren er blevet undersøgt gennem et online spørgeskema med både kvantitative spørgsmål, hvor brugerne har givet deres subjektive vurderinger på en skala enten med en karakter fra 1-10 eller som procent i relevante intervaller, samt kvalitative spørgsmål hvor brugerne har kunnet uddybe deres besvarelser i åbne tekstfelter. Der har været en svarprocent på 65%. Tilbagemeldingerne, der er kommet, beskrives og evalueres i denne rapport. Hovedpointerne er følgende:

- Bælgfrugterne fra Smagekassen vurderes generelt til at have en høj kvalitet, hvad angår smag og konsistens. Især Anicia linsemel og de hele Beluga linser vurderes positivt.
- Brugerne har overordnet set vurderet, at det er vigtigere for dem at bælgfrugterne er danske og økologiske, end det er for deres målgruppe.
- Alle brugerne siger det er sandsynligt, at de vil bruge flere danske, økologiske bælgfrugter i fremtiden.
- Pris og tilgængelighed er nogle af de afgørende barrierer for at bruge flere danske økologiske bælgfrugter i fremtiden.

Alle brugerne, som har modtaget Smagekassen, svarede at det er sandsynligt at de vil bruge flere danske økologiske bælgfrugter i deres retter i fremtiden. Brugerne ønsker at støtte danske landmænd og lokalt producerede fødevarer og de oplever en rigtig høj kvalitet af produkterne, samtidig med at der er en naturlig udvikling, som følge af de officielle kostråd, mod brug af flere bælgfrugter og mindre kød.

Introduktion

Innovationscenter for Økologisk Landbrug har i året 2024 haft projektet 'Sunde og velsmagende bælgfrugter til konsum'. Én af aktiviteterne i projektet var at tilbyde danske, økologiske bælgfrugter til fødevarerivirksomheder og professionelle køkkener via de såkaldte Smagekasser. Smagekassen indeholder forskellige bælgfrugter: hestebønne, markært, linser og kikærter, se tabel 1 med art, sort og forarbejdningsgrad. Smagekassen skulle give modtagerne mulighed for at smage og afprøve et sortiment af danske, økologiske bælgfrugter og give deres feedback på deres oplevelse med bælgfrugterne.

Tabel 1. Smagekassens indhold (art, sort og forarbejdning):

Art	Sort	Forarbejdning
Hestebønner	Fuego	Afskallet og flækket
Ærter	Ingrid	Mel
Linser	Anicia	Mel
	Beluga	Hele
	Samos	Hele
Kikærter	Elmo	Hele

Materialer og metoder

Smagekassen er sendt ud til i alt 50 fødevarerivirksomheder og professionelle køkkener. Kassen indeholdt 2 kg af hver sort (dog kikærter Elmo 1 kg) samt vejledende tilberedningstider, som er baseret på de officielle vejledninger fra Fødevarerstyrelsen. Samtidig fik modtagerne et link til et online spørgeskema, som de blev bedt om at udfylde inden for 85 dage. Tanken var, at de i denne periode skulle have tid til at eksperimentere med kassens indhold og teste bælgfrugterne i forskellige, valgfrie retter og smagninger. Formålet med spørgeskemaet var at få både kvalitative og kvantitative data på anvendelsen og oplevelsen med brug af bælgfrugterne. Spørgeskemaet indeholdt en række åbne spørgsmål med plads til fritext og vurdering på skalaer. Spørgsmålene skulle få deltagerne til at sætte tal og ord på dels:

- Målgruppen for måltiderne og feedback fra målgruppen
- Hvilke retter produkterne har været anvendt til og hvilke råvarer produkterne har erstattet i retterne
- Vurdering af produkterne fra smagekassen i forhold til smag, konsistens og sammenlignet med de bælgfrugter, der normalt anvendes i køkkenet.
- Hvilke typer af danske økologiske bælgfrugter, og hvilken forarbejdning af bælgfrugterne der efterspørges, samt hvorvidt det er vigtigt at bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark.
- Hvilke barrierer brugerne ser i forhold til at anvende flere danske økologiske bælgfrugter i de retter, de tilbereder og om det er sandsynligt, at de vil bruge flere danske, økologiske bælgfrugter i deres retter i fremtiden.

I alt har 32 modtagere besvaret spørgeskemaet, hvilket giver en svarprocent på 65%. Heraf angiver 24 brugere, at de tilhører kategorien 'Professionelt køkken (daginstitution, uddannelsessted o. lign.)' 3 Brugere tilhører kategorien 'Fødevarerivirksomhed (industrielt køkken, forarbejdning til videre salg o. lign.)' og 5 tilhører kategorien 'Andet', som dækker over for eksempel selvstændig madudvikler, kogebogsforfatter og lignende. Ordene i de kvalitative besvarelser og brugernes vurderinger er blevet brugt til at lave generelle betragtninger på brugernes oplevelse og evaluering af de danske, økologiske bælgfrugter i Smagekassen, samt til at give en fornemmelse af, hvilke parametre der har betydning, hvis dansk landbrug fremadrettet vil afsætte flere bælgfrugter til måltider i servicesektoren.

Rekruttering

Frivillige modtagerne af en Smagekasse er fundet via forskellige kanaler. De har meldt sig til at modtage Smagekassen, dels via såkaldt 'snowballing', hvor en modtager henviser en anden modtager, ved henvendelse fra Innovationscenter for Økologisk Landbrug eller via opslag på SoMe fra Kost – og Ernæringsforbundet. Innovationscenter for Økologisk Landbrug har kontaktet fødevarevirksomheder og køkkenprofessionelle, som tidligere har modtaget en Smagekasse i projektet eller ytret interesse om at modtage en. En del modtagere har desuden meldt sig efter et Facebook-opslag på Kost & Ernæringsforbundets Facebook-side.

Resultater og diskussion

Spørgeskemaet bestod af i alt otte overordnede spørgsmål, hvor der var en række underspørgsmål til. Tilbagemeldingerne på spørgsmålene er samlet i de følgende afsnit.

Tilbagemeldinger på spørgsmål 1) Hvilken målgruppe laver du primært måltider til

I spørgsmål 1 blev brugerne spurgt til, hvem der er deres primære målgruppe for deres måltider. Brugere kommer fra mange forskellige køkkener med meget forskellige målgrupper. Målgruppen spænder over daginstitution (vuggestue og børnehave), skoler (folkeskoler, højskoler), børn med specielle behov, kursister, medarbejderkantiner, ældre borgere på plejecentre og patienter på hospital. Derudover er der også madudviklere som udvikler nye opskrifter.

Tilbagemeldinger på spørgsmål 2) Hvilken ret anvendte du produkterne i Smagekassen til? Vurderet andel af bælgfrugter i den færdige ret? Hvilken/hvilke råvarer har bælgfrugten erstattet i retten?

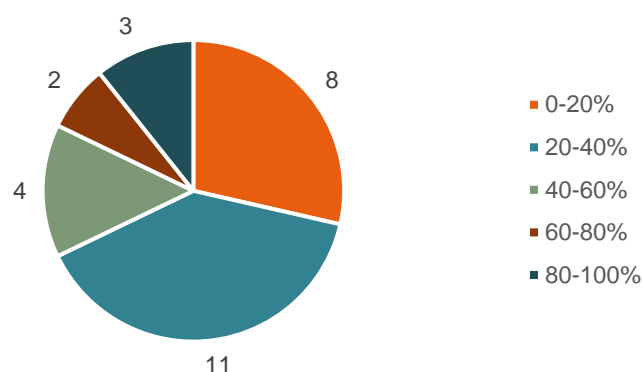
I spørgsmål 2 blev brugerne spurgt specifik ind til de seks produkter fra Smagekassen. Spørgsmålene omhandlede hvilken ret de havde anvendt bælgfrugten til, vurderet andel af bælgfrugten i den færdige ret på en skala 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80%, 80-100%, samt hvilken råvare bælgfrugten har erstattet i retten. Herunder gennemgås besvarelserne for de seks produkter fra Smagekassen.

Produkt: Fuego hestebønner, afskallet og flækket:

Hestebønnerne er blevet anvendt til en lang række forskellige retter, her nævnes et udpluk: plantefrikadeller og vegetar bøffer, hestebønne falafler, salat, humus, chili cin carne, boller og brød, Nutella, karryret og supper.

Som det ses af Figur 1 herunder, var det varierende hvor stor en andel hestebønner der indgik i de nævnte retter, men for størsteparten af brugerne indgik hestebønnerne med 20-40% af den færdige ret.

Vurderet andel af Fuego hestebønner i den færdige ret. Antal brugere



Figur 1. Vurderet andel af Fuego hestebønner i den færdige ret, i intervallerne 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80% og 80-100%, samt antallet af brugere der placerede deres ret i den angivne kategori.

Hestebønnerne erstattede primært kød eller andre typer bælgfrugter (kidneybønner, linser, gule ærter eller kikærter) i de retter hvor hestebønnerne indgik. Men en enkelt bruger nævnte at hestebønnerne havde erstattet æg, og tre brugere nævnte at hestebønnerne havde erstattet en lille andel af melet i retten.



Foto 1. Kylling i karry med mindre kylling og mere Fuego (foto af: Lill Anette Graversen)

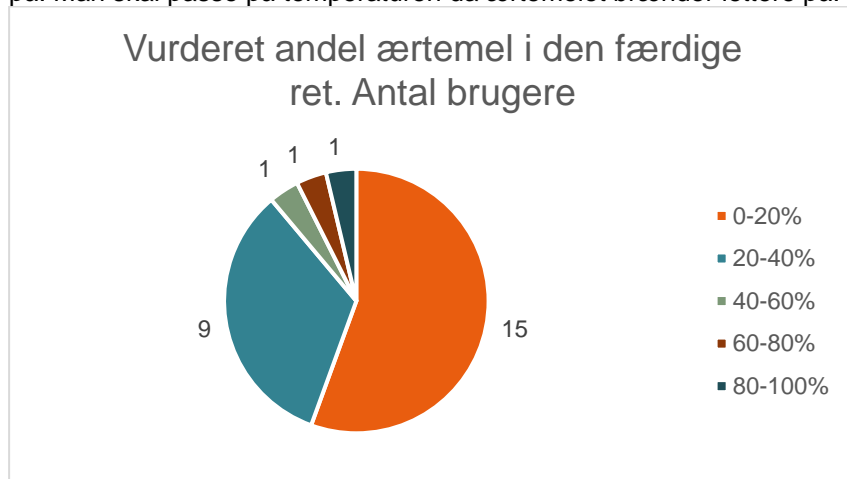


Foto 2. Falafler af hestebønner (foto af: Ina Clausen og Mette Jensen)

Produkt: Ingrid ærtemel

Ærtemelet er primært blevet anvendt til bagværk herunder: vafler, mazarinkage, pandekager, boller, cookies, kringle, rugbrød, bagels, pølsehorn og pizzasnegle, kannelsnegle, tærtedej og knækbrød. Men det har også været anvendt i falafler og vegetarfrikadeller.

Som det ses af Figur 2 herunder, udgjorde ærtemelet generelt en mindre andel af retterne, end de hele og afskallede bælgfrugter. Brugerne nævner at ærtemel kun kan erstatte hvedemel med en mindre andel, ellers går det ud over bageegenskaber og smag. Æn bruger har dog nævnt at ærtemelet har erstattet hvedemel 100% i cookies, hvilket er en god måde at lave sprøde og porøse glutenfri cookies på. Man skal passe på temperaturen da ærtemelet brænder lettere på.



Figur 2. Vurderet andel af Ingrid ærtemel i den færdige ret, i intervallerne 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80% og 80-100%, samt antallet af brugere der placerede deres ret i den angivne kategori.

Ærtemelet er primært anvendt som erstatning for en del af hvedemelet i retterne og har erstattet fuldkornsmel, havregryn og rasp. Ærtemelet er desuden blevet brugt som bindemiddel i stedet for æg og er ved én bruger, brugt som erstatning for røde linser.

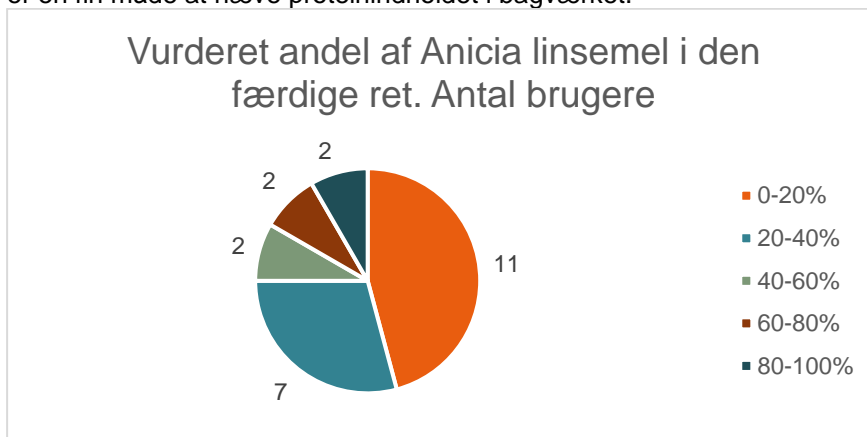


Foto 3. Ærtemazarin med blåbær (foto af: Ina Clausen og Mette Jensen)

Produkt: Anicia linsemel

Linsemelet af Anicialinser er blevet anvendt til både bagværk og varme retter. Af bagværk kan nævnes: Socca (pandebrod), Dosa, tortilla, vafler, pandekager, muffins, hindbærssnitter, brød, tærte og bol-
ler. I varme retter har linsemelet været anvendt til vegetarfrikadeller og chili cin carne.

Som det ses af Figur 3 herunder, har linsemelet også generelt været anvendt i en lidt mindre andel end de hele og afskallede bælgfrugter. En bruger nævner at linsemelet ikke giver bismag eller lugt og er en fin måde at hæve proteinindholdet i bagværket.



Figur 3. Vurderet andel af Anicia linsemel i den færdige ret, i intervallerne 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80% og 80-100%, samt antallet af brugere der placerede deres ret i den angivne kategori.

Linsemelet er primært anvendt som erstatning for hvedemel. Det har også været anvendt som erstatning for andre bælgfrugter og kikærtemel, rasp, havregryn, grahams- og fuldkornsmel.



Foto 4. Brød med Anicia linsemel (foto af: Camilla Jølver)

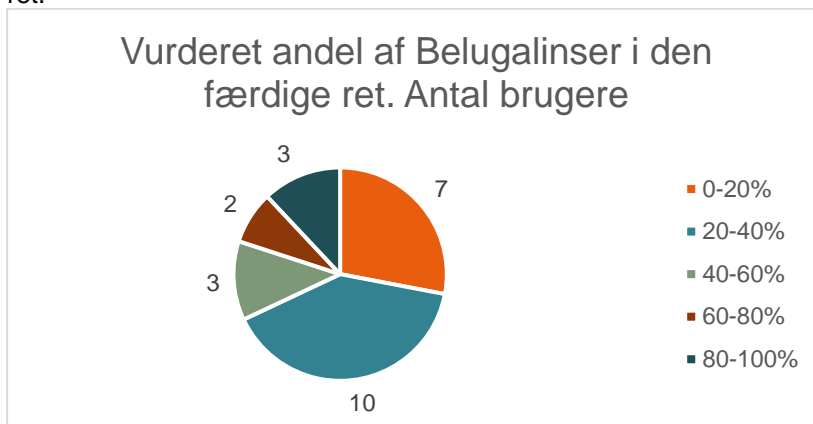


Foto 5. Pizzadej med linsemel (foto af: Kristina Hyttel Jensen)

Produkt: Beluga linser, hele

Beluga linserne har en del af køkkenerne valgt at anvende i 'plantesovs' til blandt andet bolognese, lasagne og gryderet. Beluga linserne er også anvendt til salater (kogt, ristet, syltet), tapenade, myslibarer, suppe, samosa, pizzafyld og Daal.

Som det ses af Figur 4 herunder, var det varierende hvor stor en andel Beluga linser der indgik i de nævnte retter, men for størsteparten af brugerne indgik Beluga linserne med 20-40% af den færdige ret.



Figur 4. Vurderet andel af Beluga linser i den færdige ret, i intervallerne 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80% og 80-100%, samt antallet af brugere der placerede deres ret i den angivne kategori.

Brugerne nævner at Beluga linserne blev brugt som erstatning for kød og røde linser. I myslibarerne blev linserne brugt som erstatning for chiafrø og i pesto som erstatning for græskarkerner. Tre brugere nævner at Beluga linserne har været anvendt som berigelse til retterne og derved ikke erstattet en anden råvarer.



Foto 6. Linse-lasagne (foto af: Tove Færch)

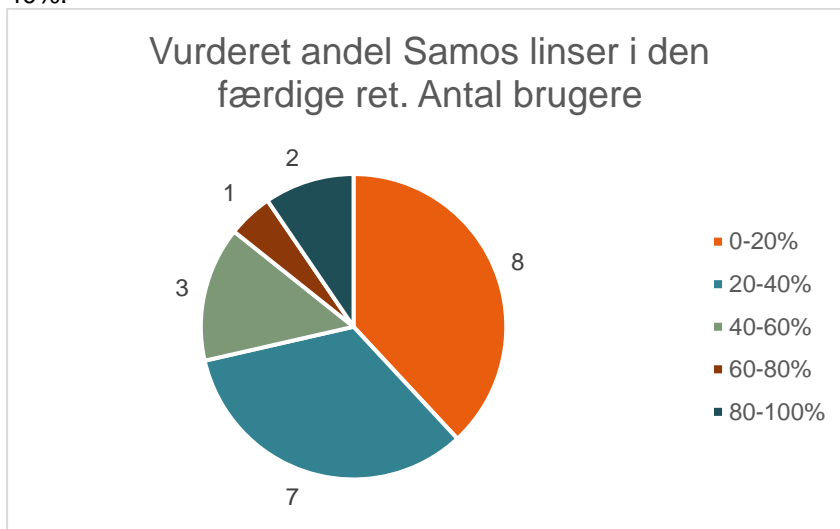


Foto 7. Samosas med Beluga linser (foto af: Lill Anette Gra-versen)

Produkt: Samos linser, hele

De hele Samos linser har været anvendt til en bred vifte af retter, herunder: vegetarfrikadeller/bøffer, linsefalafler, kylling i karry, salater, marinerede linser, linse-tomatsuppe, stegte nudler med grønt og linser, gryderet, grøntsagssuppe, fyld i bolledej, linse masala, lasagne og i cookies. Én bruger oplevede at der var små dyr i Samos linserne, så de blev kasseret.

Som det ses på Figur 5 herunder, indgik Samos linser for hovedparten af retterne i en andel mellem 0-40%.



Figur 5. Vurderet andel af Samos linser i den færdige ret, i intervallerne 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80% og 80-100%, samt antallet af brugere der placerede deres ret i den angivne kategori.

Samos linserne erstattede primært kød. Én bruger har svaret at linserne erstattede parboiled ris og én har svaret at de blev brugt som berigelse til retten.



Foto 8. Salat med spirede Samos linser (foto af: Lill Anette Gra-
versen)

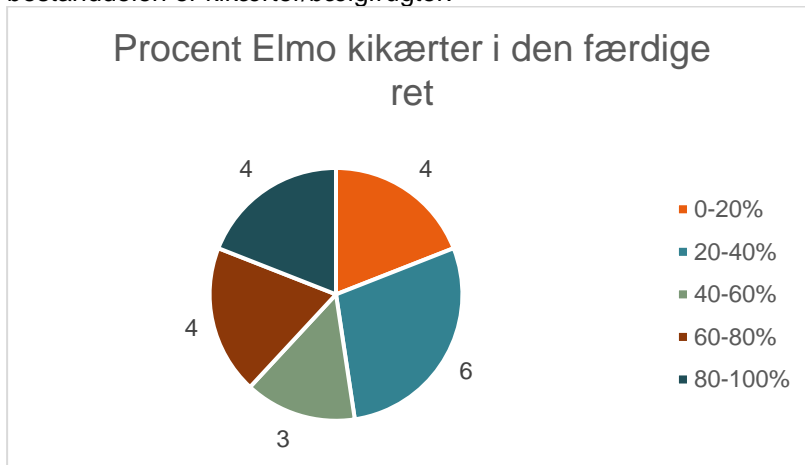


Foto 9. Pizza med linsefyld (foto af: Kristina Hyttel Jensen)

Produkt: Elmo kikærter, hele

Elmo kikærterne, som har en sort skal, er blevet anvendt i forskellige retter. Flere af brugerne har anvendt kikærterne til humus, men brugerne nævner også disse retter: ovnbagte kikærter, topping til salat, Dahl, gryderetter, forskellige salater, kikært-fritters, bælgonese (bolognese), Nutella, vegetariske burittos og confiterede kikærter.

Som det ses af Figur 6 herunder, var det varierende hvor stor en andel Elmo kikærter, der indgik i de nævnte retter. Elmo kikærter er dog den bælgfrugt i Smagekassen, der er brugt i størst andel i de færdige retter, hvilket kan forklares med at kikærterne i mange tilfælde blev brugt til humus, hvor hovedbestanddelen er kikærter/bælgfrugter.



Figur 6. Vurderet andel af Elmo kikærter i den færdige ret, i intervallerne 0-20%, 20-40%, 40-60%, 60-80% og 80-100%, samt antallet af brugere der placerede deres ret i den angivne kategori.

Elmo kikærterne erstattede kød og grøntsager og andre typer kikærter (men Elmo har bedre smag og konsistens end de kikærter de plejer at bruge, nævner to brugere). De tilføjer desuden æstetik med den flotte farve nævner én af brugerne.



Foto 10. Salat med Elmo kikærter (foto af: Charlotte Juhl Sørensen)



Foto 11. Kikært-fritters (foto af: Tove Færch)

Tilbagemeldinger på spørgsmål 3) feedback fra målgruppen

I spørgsmål 3 blev brugerne spurgt til, om de havde gjort deres målgruppe opmærksom på at de anvendte danske økologiske bælgfrugter i testperioden, og hvilken feedback målgruppen i så fald har givet.

Har du gjort målgruppen opmærksom på at der er brugt danske, økologiske bælgfrugter?

44% af brugerne har gjort målgruppen opmærksom på at der er brugt danske, økologiske bælgfrugter, 41 % har ikke gjort målgruppen opmærksom på at der er brugt danske økologiske bælgfrugter og 15% svarer at det ikke har relevans for dem.

De brugere som har svaret 'Ja', til at de har gjort målgruppen opmærksom på at der er brugt danske, økologiske bælgfrugter, skriver at de blandt andet har vist billeder på Instagram, præsenteret retterne for eleverne, skrevet det i menuplanen, snakket med personalet og fortalt om produkterne.

De brugere som har svaret 'Nej', til at de har gjort målgruppen opmærksom på at der er brugt danske, økologiske bælgfrugter, skriver blandt andet at deres målgruppe er små børn, som har deres opmærksomhed andre steder. At de laver mad til autister og andre personlighedsforstyrrede eller at de i forvejen bruger en høj andel økologiske produkter og derfor ikke finder det relevant at nævne at bælgfrugterne er økologiske.

Feedback fra målgruppen

59 % af brugerne svarer at de har fået feedback fra målgruppen, 15 % af brugerne svarer at de ikke har fået feedback fra målgruppen, 26% svarer at det ikke har relevans for dem.

De brugere som har svaret 'Ja' til at de har fået feedback fra målgruppen skriver blandt andet:

"Generelt er målgruppen begejstrede både for smagen og tanken om lokale råvarer"

"Kollegaer og forældre fortæller os, at det er dejligt der er fokus på klimavenlig mad"

"De synes det er mærkeligt med en anden farve humus!"

De brugere som har svaret 'Nej' til at de har fået feedback fra målgruppen skriver blandt andet:

"Eleverne synes det er spændende og et mega godt initiativ, men de er optagede af andre gøremål efter måltiderne til at tænke over at komme tilbage til mig og fortælle om de specifikke råvarer"

Tilbagemeldinger på spørgsmål 4) Vurdering af smag og konsistens på produkterne fra Smagekassen

Brugerne blev spurgt om hvor godt de kunne lide den samlede smag af produkterne fra Smagekassen i de færdige retter? (friskhed, sødme, bitterhed, umami o. lign.) På en skala fra 1-10, hvor 10 er bedst og 1 er dårligst.

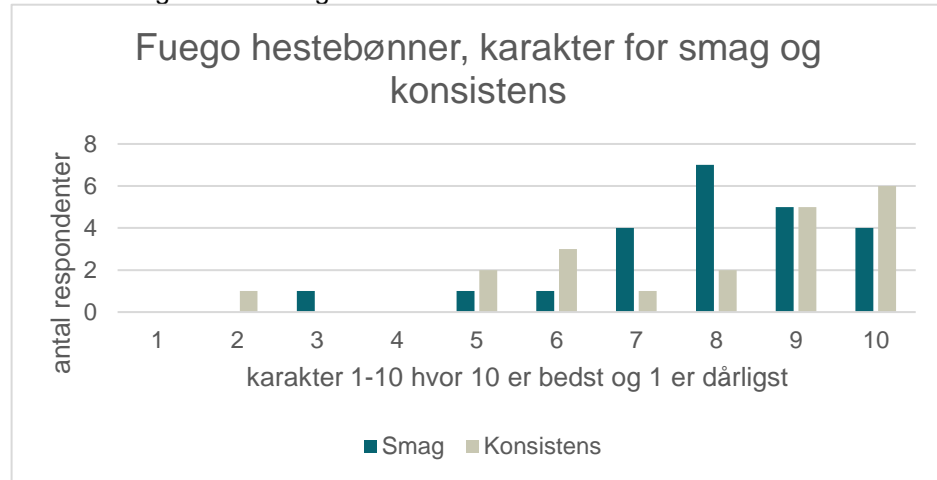
Og hvor godt de kunne lide den samlede konsistens af produkterne fra Smagekassen i de færdige retter? (bid, sejhed, udkogning o. lign.). På en skala fra 1-10, hvor 10 er bedst og 1 er dårligst.

I Tabel 2 er tilbagemeldingerne på de seks produkter i Smagekassen samlet.

Tabel 2. Tilbagemeldinger på smag og konsistens af bælgfrugter i Smagekassen, fordelt på art og produkt

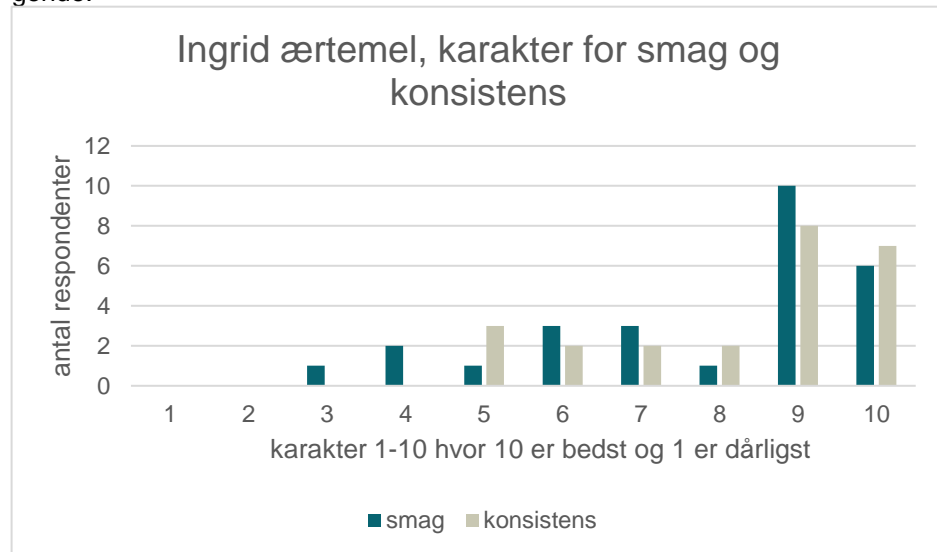
Art	Tilbagemelding på produkt
Hestebønner	<u>Fuego, afskallet og flækket</u> : de afskallede hestebønner er lette at bruge og dejlig faste i salater. De er milde og neutrale i smagen og modtagelige overfor smag fra

krydderier og andre råvarer. Hestebønnerne kan let koges ud og er velegnet til at "skjule" i f.eks. brød og konfektugler. De har ikke samme behagelige konsistens som ærter og linser. Men gode til at "klistre" en ret sammen.



Ærter

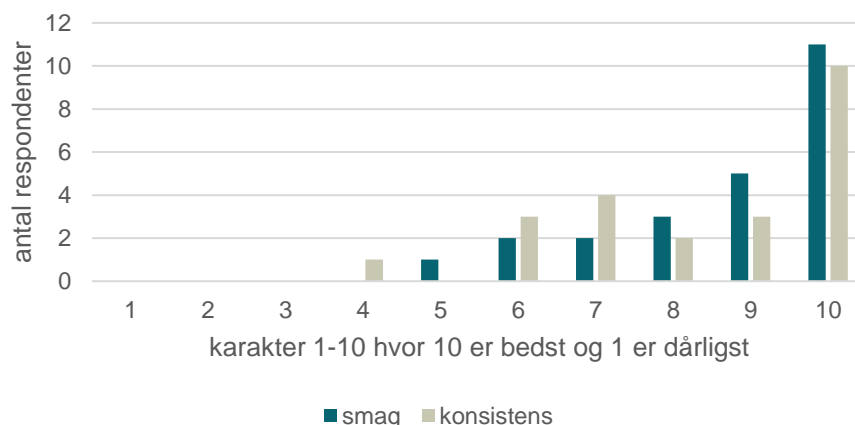
Ingrid, ærtemel: Nemt at arbejde med, og fin smag, men meget karakteristisk duft, som ikke umiddelbart forbindes med nybagte boller. Både i rugbrød og pandekager kan ærtemel sagtens anvendes delvist, uden at det påvirker smagen. Smager lidt ala kikærtemel. Lækkert og flot mel med god sugsevne, fin til at samle fars. Én bruger nævner: For mig ikke et godt alternativ, da smagen er for gennemtrængende.



Linser

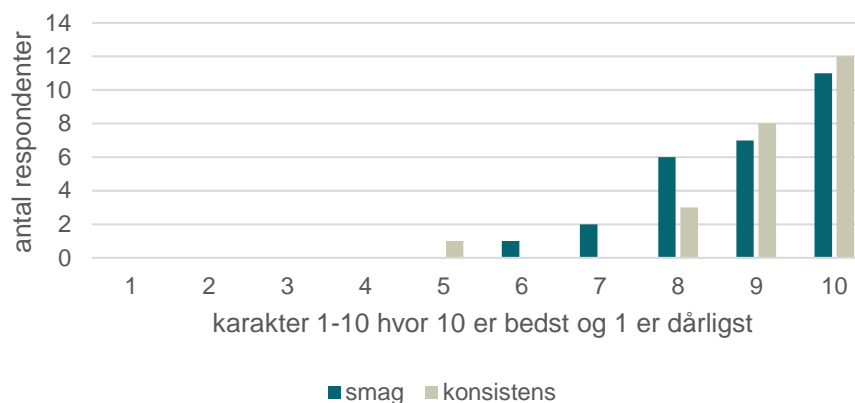
Anicia Linsemel: Det er visuelt et meget flot produkt med sorte nister og giver et spændende udtryk i dej, da det bliver lidt flerfarvet. Fin og neutral i smagen, overtager ikke smagen fra andre råvarer. Giver en lidt tør og smuldrende konsistens og kan kun delvis erstatte mel.

Anicia linsemel, karakter for smag og konsistens



Beluga linser, hele: Giver en god smag af svag bitterhed, sødme og umami og koger ikke ud, så de giver en god fylde til retten. De er meget velegnet til bolognese og fungerer godt som køderstatning. Fast konsistens med en fin struktur og nemme at anvende.

Beluga linser, karakter for smag og konsistens



Samos linser, hele: Saftige linser som giver en god smag med fin umami, de koger ikke ud og holder fint formen. Neutral linsesmager der let optager smag fra f.eks. hvidløg. Fin struktur og nemme at anvende.

	<p style="text-align: center;">Samos linser, karakter for smag og konsistens</p> <table border="1"> <caption>Samos linser, karakter for smag og konsistens</caption> <thead> <tr> <th>Karakter</th> <th>Smag</th> <th>Konsistens</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5</td><td>0</td><td>1</td></tr> <tr><td>6</td><td>3</td><td>0</td></tr> <tr><td>7</td><td>2</td><td>1</td></tr> <tr><td>8</td><td>7</td><td>4</td></tr> <tr><td>9</td><td>2</td><td>6</td></tr> <tr><td>10</td><td>7</td><td>8</td></tr> </tbody> </table>	Karakter	Smag	Konsistens	1	1	2	2	0	0	3	0	0	4	0	0	5	0	1	6	3	0	7	2	1	8	7	4	9	2	6	10	7	8
Karakter	Smag	Konsistens																																
1	1	2																																
2	0	0																																
3	0	0																																
4	0	0																																
5	0	1																																
6	3	0																																
7	2	1																																
8	7	4																																
9	2	6																																
10	7	8																																
<p>Kikærter</p>	<p><u>Elmo kikærter, hele</u>: Smukke kikærter som er dekorative i en ret og giver mulighed for lidt ekstra historiefortælling. Smager lidt nøddeagtig med mild smag. Skallen er lidt grov og kræver ekstra kogetid. Elmo kikærterne har et godt bid, holder farven fint og koger ikke ud.</p> <p style="text-align: center;">Elmo kikærter, karakter for smag og konsistens</p> <table border="1"> <caption>Elmo kikærter, karakter for smag og konsistens</caption> <thead> <tr> <th>Karakter</th> <th>Smag</th> <th>Konsistens</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>0</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5</td><td>3</td><td>1</td></tr> <tr><td>6</td><td>0</td><td>1</td></tr> <tr><td>7</td><td>4</td><td>1</td></tr> <tr><td>8</td><td>3</td><td>2</td></tr> <tr><td>9</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>10</td><td>9</td><td>10</td></tr> </tbody> </table>	Karakter	Smag	Konsistens	1	0	1	2	0	0	3	0	0	4	0	0	5	3	1	6	0	1	7	4	1	8	3	2	9	5	6	10	9	10
Karakter	Smag	Konsistens																																
1	0	1																																
2	0	0																																
3	0	0																																
4	0	0																																
5	3	1																																
6	0	1																																
7	4	1																																
8	3	2																																
9	5	6																																
10	9	10																																

Tilbagemeldinger på spørgsmål 5) Brugernes vurdering af den samlede kvalitet af produkterne fra Smagekassen i forhold til de bælgfrugter, som de normalt anvender. Generelt vurderer brugerne den samlede kvalitet af bælgfrugterne fra Smagekassen over middel i forhold til de bælgfrugter, som de normalt anvender. Især Beluga linserne og Elmo kikærterne vurderer de højt i kvalitet i forhold til de linser og kikærter de normalt anvender.

Respondenterne kommer blandt andet med følgende udsagn:

"mere frisk"

"har ikke brugt tilsvarende råvarer før (hestebønner, ærtemel, linsemel)"

"Beluga linserne er meget smukkere, mere klare og skinnende i farven. Super god kvalitet"

"Elmo kikærterne er et godt produkt, som jeg vil bruge igen, frem for andre lignende produkter og som alternativ til 'almindelige' kikærter"

Tilbagemeldinger på spørgsmål 6) Hvilke typer bælgfrugter og hvilken forarbejdning af bælgfrugterne efterspørger du?

Her er det forskelligt, hvad brugerne giver udtryk for at det efterspørger. Nogle efterspørger forarbejdede produkter ligesom plant mate, konserver, mel, granulat og lign. og andre efterspørger de hele bælgfrugter i uforarbejdet form.

Flere af brugerne efterspørger et udvalg af danske, økologiske lupiner, hvide bønner, kikærter og linser. Nogle køkkener nævner at udvalget er fint som det er nu.

"Vi efterspørger alle bælgfrugter i dansk variant, inklusive lupiner. Vi vil være begejstrede for at få sortnavnet oplyst på emballagen. Vi vil gerne have forskellige sorter at vælge imellem."

"Vi vil helst have de hele produkter, da vi selv 'processer' dem videre fra dette udgangspunkt."

"Vi er en uddannelsesinstitution, så afsøger mulighederne i de produkter, der er på markedet. Generelt er kogeprocessen i storkøkkener en ny proces, som fortsat virker arbejdskrævende for en del. Derfor er kogte, frosne bælgfrugter samt et varieret udbud som konserver fortsat et ønske i mange af disse køkkener."

"Jeg synes faktisk der allerede er et rigtig fint udvalg af alle mulige sorter, forarbejdninger mv. Jeg er overrasket over, at der er så stort et udvalg af danske produkter."

Tilbagemeldinger på spørgsmål 7) Hvor vigtigt er det at bælgfrugterne er dyrket i Danmark og hvor vigtigt er det at de er økologiske?

Brugerne blev spurgt ind til hvor vigtigt det er for dem at bælgfrugterne er økologiske og danske og hvor vigtigt de vurderer det er for deres målgruppe at bælgfrugterne er økologiske.

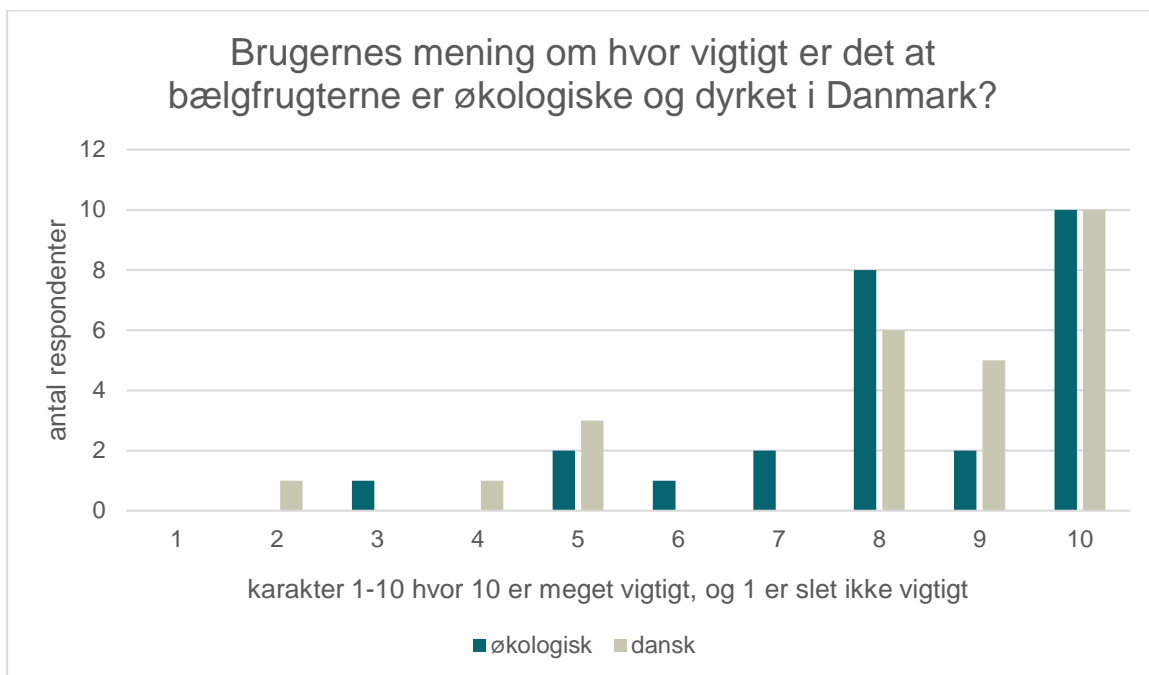
Hvor vigtigt er det for dig at bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark?

De fleste brugere placerede deres stemme i 8, 9 eller 10 over hvor vigtigt det er for dem at bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark, som det ses i Figur 7. Hertil et udpluk af kommentarerne til dette spørgsmål:

"Mit køkken er 100% økologisk så det er meget vigtigt"

"Ikke så vigtigt som bæredygtighed. Hellere lokale ikke-økologiske bælgfrugter end økologiske fløjet ind fra Langtbortistan."

"Jeg synes at de danske bælgfrugter har enormt høj kvalitet, og at det er fjollet at skulle fragte bælgfrugter fra den anden side af verden når de kan dyrkes her."



Figur 7. Brugernes mening om hvor vigtigt det er for dem at bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark, på en karakterskala fra 1-10, hvor 10 er meget vigtigt, og 1 er slet ikke vigtigt, samt antallet af brugere der placerede deres svar i den angivne karakter.

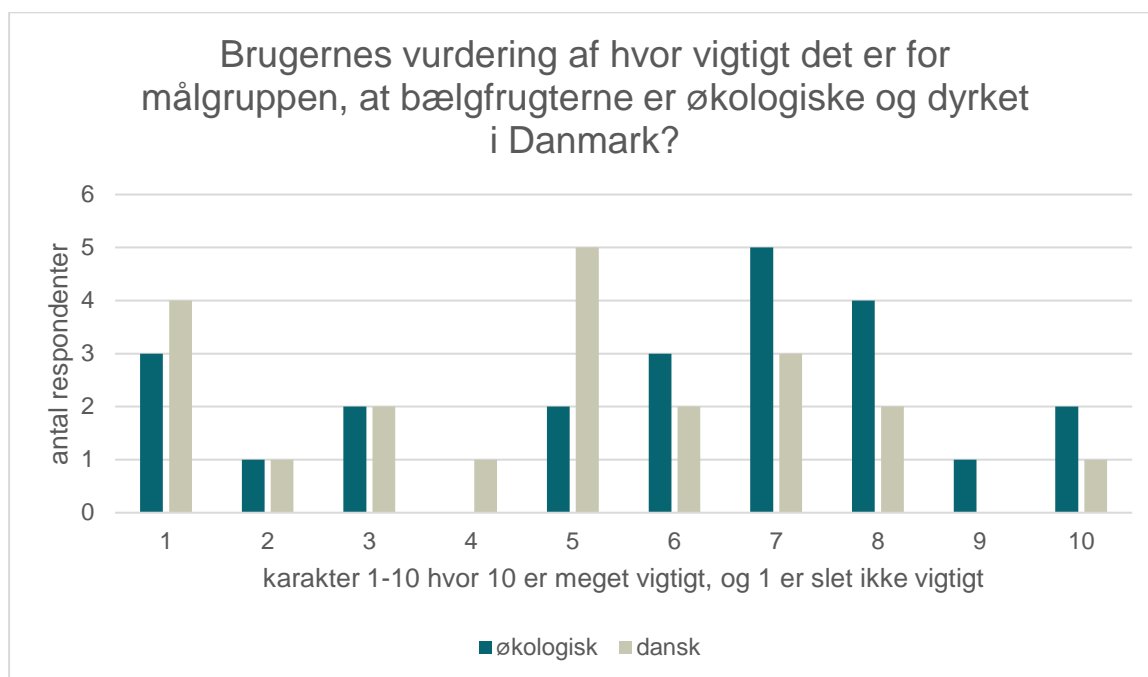
Hvor vigtigt vurderer du det er for din målgruppe at bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark?

Brugerne placerede deres svar mere spredt, som det ses i Figur 8, og vurderer at det har generelt har knap så stor betydning for målgruppen om bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark. Hertil et udpluk af kommentarerne til dette spørgsmål:

”De er positive over at vi har så stor øko-andel, men det er bestemt ikke dem alle som det er vigtigt for.”

”Tror desværre ikke at de har en mening om det.”

”Jeg tror ikke at det er specielt vigtigt for vores elever, hvis man spørger dem om det. Men de er klimabevidste og tager godt i mod at vi tager bæredygtighedsvalg.”



Figur 8. Brugernes mening om hvor vigtigt det er for deres målgruppe at bælgfrugterne er økologiske og dyrket i Danmark, på en karakterskala fra 1-10, hvor 10 er meget vigtigt, og 1 er slet ikke vigtigt, samt antallet af brugere der placerede deres svar i den angivne karakter.

Tilbagemeldinger på spørgsmål 8) Hvilke barrierer ser du i forhold til at bruge flere danske, økologiske bælgfrugter i de retter du tilbereder? Og vil du bruge flere danske økologiske bælgfrugter i dine retter i fremtiden?

Som afsluttende spørgsmål blev brugerne spurgt, om de kunne forestille sig at bruge flere danske, økologiske bælgfrugter fremover, samt hvilke barrierer de ser for at dette kommer til at ske. Alle brugere har svaret 'Ja' til, at de gerne vil bruge flere danske, økologiske, bælgfrugter fremover. Der er samtidig også kommet bud på, hvilke barrierer, der kan forhindre fødevarevirksomhederne og de professionelle køkkener i at dette kommer til at ske. Her er fremhævet 3 barrierer som er de barrierer, der primært nævnes i evalueringerne:

1. tilgængelighed,
2. pris,
3. tilberedning og kendskab.

I tabel 3 er de tre barrierer fremhævet med udvalgte kommentarer fra brugerne.

Tabel 3 Nævnte barrierer for at bruge flere danske, økologiske bælgfrugter samt uddybende kommentarer:

Barriere	Kommentarer fra brugerne
Tilgængelighed	Pris og tilgængelighed er et problem i forhold til at købe dansk. Det er svært at finde danske bælgfrugter ude på markedet. Vi skal kunne købe dem gennem vores leverandør. Tilgængelighed og pris, hvis de kommer på indkøbsaftale, er der ingen tvivl om, at jeg vil bruge dem i køkkenet. Kan ikke få dem hvor jeg handler.
Pris	Prisen er en stor barriere indenfor storkøkkener. De danske bælgfrugter er dyre. Pris er en faktor i forhold til de danske bælgfrugter. Prisen skal i store træk kunne følge de udenlandske tilsvarende produkter. Det er ok at der er et marginalt prismæssigt udsving, men hvis det bliver for stort, kan vi ikke følge med!

	Absolut pris, både i privaten og på jobbet.
Tilberedning og kendskab	<p>De fleste danske bælgfrugter skal koges inden brug. Det har jeg ofte ikke tid til, da tidsplanerne er pressede.</p> <p>Hos os er det næste fokus at hjælpe hinanden til at blive gode til at udskifte bælgfrugter på kryds og tværs. Altså at kunne bruge en anden sort eller type bælgfrugt end den der måske lige er i opskriften. Altså noget med at kende deres forskellige kvaliteter.</p> <p>Mangler viden!</p> <p>Forskellige opskrifter, så man har nogen som også er børnevenlige.</p> <p>Kampagner og anden oplysningsmateriale vil være relevant.</p>

Konklusion og perspektivering

Det overordnede formål med projektet har været at løfte værdikæden for bælgfrugter fra dyrkning til spiselig råvare, så danskdyrkede, økologiske bælgfrugter kan blive mere kendt og anvendt i den danske fødevarerproduktion til sunde og velsmagende måltider. Én af indsatserne i projektet har været at tilbyde såkaldte Smagekasser. Indholdet til Smagekasserne er blevet dyrket i sæsonen 2023 og leveret af Aurion samt Food Bornholm. Sorterne, som var med i Smagekassen var følgende: Hestebønner (Fuego), ært (Ingrid), linser (Anicia, Beluga, Samos) samt kikærter (Elmo). Modtagerne af en Smagekasse har givet deres evaluering af indholdet via et online spørgeskema med 8 overordnede spørgsmål, hvor respondenterne dels kunne svare kvantitativt med deres subjektive vurderinger på en skala og kvalitativt med plads til fritekst, så brugerne havde plads til at besvare spørgsmålene med deres egne ord. Ud af de 50 fødevarer virksomheder og køkkenprofessionelle, som modtog Smagekassen, har 32 besvaret spørgeskemaet.

Danske, økologiske bælgfrugter er blevet testet af 50 forskellige danske fødevarer virksomheder og køkkenprofessionelle. Af de 50 modtagere af Smagekassen, kan flere af dem anses som frontløbere for bælgfrugter, idet de allerede er interesseret i brug af bælgfrugter og flere har erfaringer med bælgfrugter allerede. Det kunne derfor være interessant fremover at tilbyde Smagekasser til dem, der i dag ikke er kommet i gang med at bruge bælgfrugter, for at bryde flere barrierer.

Bælgfrugterne er blevet anvendt i mange forskellige retter i forskellig mængde og kreativiteten og lysten til at eksperimentere med råvarerne har været stor, både for retter i det salte og det søde køkken. Omrent lige mange brugere har gjort deres målgruppe opmærksom på at de har afprøvet danske, økologiske bælgfrugter, som antal brugere der ikke har gjort målgruppen opmærksom på det.

Feedback fra målgruppen har generelt været positiv. Brugernes vurdering af bælgfrugternes smag og konsistens har desuden generelt været positiv, og alle brugerne har svaret at det er sandsynligt at de i fremtiden vil bruge flere danske, økologiske bælgfrugter i deres retter. Det er forskelligt hvilke typer og forarbejdningsformer af bælgfrugter brugerne efterspørger. Nogle brugere efterspørger flere tilgængelige forarbejdede produkter og andre efterspørger råvarerne i uforarbejdet form. Brugerne har overordnet set vurderet at det er vigtigere for dem at bælgfrugterne er danske og økologiske end det er for deres målgruppe. Tre barrierer for at bruge flere danske, økologiske bælgfrugter fremover blev fremhævet: tilgængelighed, pris samt tilberedning og kendskab. Tilbagemeldingerne har givet grundlag for udarbejdelse af spørgsmål i fremtidige undersøgelser og for hvilke kvalitetsparametre, der har betydning for brugerne af bælgfrugter i servicesektoren. Denne indsigt er tillige værdifuld for forudgående led i værdikæden, som f.eks. forædlere og primærproducenter, i forsøget på at løfte værdikæden for danske, økologiske bælgfrugter.