

Annonce




Kartofflen er en af de mest klimavenlige med et klimaaftryk på 0,2 kg CO₂e pr. kg, hvilket er markant lavere end eksempelvis kulhydratkonkurrenterne pasta og ris, som har et klimaaftryk på hhv. 1,2 og 3,3 kg CO₂e pr. kg. Foto: Karen Munk Nielsen

Kartoffelavlere er uforstående: Kartofflen mætter, er sund og klimavenlig - alligevel er den upopulær blandt unge

Kartoffelbranchen undrer sig over det faldende forbrug af kartofler - den kan nemlig alt det, som efterspørges: Den er lokal, kan bruges til stort set alle retter, og så har den et lavt klimaaftryk. Konsekvensen kan blive, at danskproducerede kartofler forsvinder.

 Af Marendine Krainert Ladegaard

 16. december 2021, 09:36

 Læsetid: 5 minutter

 Mark og stald

 Forbrug, Plantebaserede fødevarer, Planteavl, Klima

Kartofflen kan moses, steges, bages og friteres. Der er faktisk ikke grænser for, hvad multirodfrugten kan, men den er udfordret af et ufortjent image som gammeldags tilbehør til kød og sovs. Men hvordan kan vi så få flere kartofler i indkøbskurven hos forbrugerne og især de unge forbrugere?

Det var branchen samlet for at drøfte på et netværksmøde arrangeret af Innovationscenter for Økologisk Landbrug og Økologisk Landsforening. Her gik ét ord igen: fællesskab.

Primærproducent Peter Mejnertsen fra Mejnerts Mølle, der deltog ivrigt i mødet, mener, at det er tid til at branchen mander sig op sammen.

»I stedet for at vi alle kæmper vores kamp for at få folk til at købe kartofler, så skal vi være fælles om at få flere til at købe kartofflen og få forbrugeren til at opdage, hvilke fantastiske egenskaber den lille knold har. Men det er en svær kamp, for vi skal ændre en adfærd,« siger Peter Mejnertsen.

Kan ikke løfte det alene

Én af dem, der har arbejdet med udbredelsen af kartofflen gennem en lang årrække, er Carl Heiselberg, formand for Danske Kartoffler.

Han deltog ikke i netværksmødet, men for ham er det også vigtigt, at det konventionelle arbejder sammen med det økologiske.

»Vi skal fortælle om den skønne knold. Vi er lille en branche. Vi kan ikke alle selvstændigt løfte dét at få kartofler til at blive andet end en bulkvare i forretninger ligesom mælk,« siger Carl Heiselberg.

Problemet med kartofflen er egentlig simpelt og komplekst på samme tid. De unge spiser ikke kartofler.

»Vi har tabt en hel generation af mennesker. De ved ikke noget om kartofflen, og hvad den kan,« siger Peter Mejnertsen.

Faldende forbrug hos unge

Tallene er tydelige. Blandt yngre forbrugere er der registreret forholdsvis lav efterspørgsel og motivation for at bruge kartofler i madlavningen. Kun 12 pct. af de unge på 18-29 år spiser kartofler tre eller flere gange om ugen. Til sammenligning ligger det tal blandt voksne danskere i alle aldre på 41 pct.

»Kartofflen skal blive hypet igen. Vi skal få den nye generation til at bruge den og selv lave mad med dem. Og en vej at gå er at få kartofflen med på den plantebaserede dagsorden. Vi snakker om bælgfrugter som det nye sort, men kartofflen er jo i høj grad en del af den plantebaserede kost, og vi ved, hvordan man dyrker den herhjemme,« siger Peter Mejnertsen.

Carl Heiselberg er enig i, at de unge forbrugere er svære at nå og påpeger, at Danmarks Kartoffel Råd, hvor H.K.H. Prins Joachim er protektor, har arbejdet målrettet for at øge kendskabet til kartofflen bl.a. gennem skolehaver og haver til maver. Men der skal helt andre midler i brug nu, mener han:

»Det vigtigste redskab, vi har, er klimakartofflen. Vi har en grøntsag, der har et lavt klimaaftryk og det kan være en vej til at få flere unge til at opdage kartofflen.«

Undersøgelser viser, at hele 70 pct. af danskerne er enige i, at vores mad- og drikkevaner skal blive mere bæredygtige i relation til de aktuelle klimaforandringer. Kartofflen er en af de mest klimavenlige med et klimaaftryk på 0,2 kg CO₂e pr. kg fødevarer, hvilket er markant lavere end eksempelvis kulhydratkonkurrenterne pasta og ris, som har et klimaaftryk på hhv. 1,2 og 3,3 kg CO₂e pr. kg.

Ingen danske kartofler

Hvad kartofflen vinder på klimadelen, taber den til gengæld på popularitetsskalaen. Den har været en udsældt rod efter flere madtrends, hvor den er blevet udråbt som en kulhydratbombe, der ikke var god for vægten. Flere har dog tilbagevist myterne om den usunde og fedende kartoffel, men hvad er konsekvensen egentlig, hvis danskerne stopper med at komme kartofler i kurven?

»Vi kan få alt udenfor sæson i supermarkederne, fordi importen af fødevarer er steget. Konsekvensen ved, at færre køber danske kartofler er enkel.

Primærproducenterne stopper med at dyrke og importen stiger. Så det værste der skal ske, er, at vi på sigt ikke kan få danskproducerede kartofler herhjemme,« siger Peter Mejnertsen bestemt og fortsætter:

»Vi er konkolllegaer. Men det her er en kamp, vi alle sammen kæmper. Hvorfor så ikke gør det sammen? Måske er det tid til, at vi laver en fælles ny ting, hvor vi

nedbryder de vægge, der er mellem os. Vi har jo et ansvar for, at den danske kartoffel ikke bliver et fortidslevn.«

Carl Heiselberg er enig.

»Vi har gjort for lidt for fællesskabet gennem årene. Vi skal sammen fortælle om den skønne knold, mest mæt for færrest kalorier, rig på vitaminer og mineraler,« siger Carl Heiselberg.

STØTTET AF

Kartoffelafgiftsfonden