

I dette nyhedsbrev

Grøn Trepert – fra danske marker til grønne måltider

Mød Henrik Vindfeldt og Jonas Astrup – to perspektiver på omstillingen

Kom med til vores Grøn Trepert-arrangement 22. oktober

Det sker i oktober – grønne arrangementer, fællesskab og inspiration

Opskrift: lækker og mættende græskarsuppe med røde linser

Grøn Trepert – fra danske marker til grønne måltider

Når vi taler om Grøn Trepert, handler samtalen ofte om hektarer, skov, lavbundsjorder, natur og klima. Men der ligger også et andet vigtigt spørgsmål i omstillingen: Hvad skal vi bruge den landbrugsjord til, som fortsat skal dyrkes?

For os i Danmarks Veganske Forening er det oplagt, at den diskussion også handler om, hvilke fødevarer vi producerer. Kan vi dyrke flere råvarer direkte til mennesker? Kan danske bælgfrugter, grøntsager, frugt og andre plantebaserede fødevarer få en større plads i landbruget? Og hvad skal der til, for at de faktisk ender i butikkerne, de offentlige køkkener, restauranterne og vores egne køkkener?

Det er nemt at sige, at vi skal spise mere plantebaseret. Det vanskeligere spørgsmål er, hvordan en sådan udvikling bliver mulig i praksis. Landmænd træffer ikke deres beslutninger i et tomrum. Økonomi, politiske rammer, efterspørgsel, investeringer, traditioner og eksisterende produktionssystemer har stor betydning for, hvad der bliver dyrket.

Samtidig betyder vores madkultur og vaner meget for, hvilke råvarer der efterspørges. Netop spændet mellem landbrugets rammer og det måltid, der til sidst står på bordet, er omdrejningspunktet for vores arrangement om Grøn Trepert den 22. oktober.

To perspektiver på omstillingen

Henrik Vindfeldt – de politiske og værdimæssige barrierer

Henrik Vindfeldt sætter fokus på hvordan vi bruger det danske landbrugsareal, og hvordan vores fødevarerproduktion hænger sammen med natur, klima og biodiversitet – herunder udfordringerne ved den store animalske produktion.

Han sætter ord på de politiske og værdimæssige barrierer for omstillingen: Hvilke interesser og strukturer fastholder den nuværende produktion? Hvorfor er det politisk så vanskeligt at ændre kurs? Hvilken rolle spiller vores forestillinger om landbrug, vækst, arbejdspladser, eksport og retten til at producere og forbruge, som vi plejer?

Jonas Astrup – fra danske marker til grønne måltider

Jonas Astrup er udviklings- og innovationschef i Meyers Madhus og arbejder blandt andet med danske og nordiske bælgrugter, madkultur og udviklingen af mere plantebaserede måltider.

Her bliver omstillingen meget konkret. Hvilke råvarer kan vi dyrke i Danmark? Hvordan får vi flere af dem ind i køkkenerne? Og hvordan gør vi dem både velsmagende og attraktive for landmænd, fødevarevirksomheder, professionelle køkkener og almindelige forbrugere?

Han arbejder også med genopdagelse og bevaring af gamle sorter, som kan være med til at give os flere danske alternativer til råvarer, vi i dag importerer.

De to oplæg giver tilsammen mulighed for både at se på de store strukturer og på de konkrete råvarer og måltider.

Kom med den 22. oktober

Grøn Trepert: Landbrug, omstilling og plantebaserede fødevarer

Torsdag 22. oktober kl. 17.00–20.00 · Krudttønden, København

Vi starter aftenen med de to oplæg. Derefter er der lidt lækker vegansk mad fra Sloppy Jo's. Derefter fortsætter aftenen med fælles debat og arbejdsgrupper. Deltagelse er gratis, men tilmelding er nødvendig.

Tilmeld dig på mail forperson@danmarksveganskeforening.dk

I arbejdsgrupperne taler vi blandt andet om:

- Barrierer for en mere plantebaseret omlægning
 - Flere danske bælgrugter i hverdagen
 - Mere dansk frugt og grønt på tallerkenen
 - Politiske og økonomiske rammer for landbruget
 - Et stabilt marked for danske plantebaserede råvarer
- Én konkret forandring, der kan sættes i gang nu

Det sker i oktober

Online hygge – 5. oktober kl. 19.00

En uformel online aften for medlemmer og andre interesserede. En god mulighed for at møde andre fra det veganske fællesskab og udveksle erfaringer hjemmefra. Kig gerne forbi via dette link her:

[V Fonlinehyggemøde | Jitsi Meet](#)

Mad, fællesskab og grønne hverdage – 20. oktober

Fællesspisning, smagsoplevelser og korte oplæg på Kulturstationen Vanløse med fokus på bælgrugter, grønne måltider og hverdagsforandring. Gratis, men tilmelding er nødvendig.

Oktober i køkkenet

Opskrift: Græskarsuppe

En enkel og varm efterårssuppe med røde linser, krydderier og havrefløde. Suppen er fuld af smag og mætter godt.



Det skal du bruge:

- 1 hokkaidogræskar
- 1 stort løg
- 1 dl røde linser
- 1 brik havrefløde eller lignende
- 1 stor gulerod
- 1 spsk stødt spidskommen
- 1 spsk stødt koriander
- ca. 2 tsk salt
- peber
- 1 spsk æblecidereddike

Skræl og hak grøntsagerne. Kom dem i en gryde, og tilsæt vand, så grøntsagerne næsten er dækket. Skyl linserne, og tilsæt dem sammen med krydderierne. Lad suppen koge i ca. 30 minutter. Tilsæt havrefløden, og blend suppen med en stavblender. Varm suppen igennem og smag til med salt, peber og æblecidereddike. Server gerne med fløde.

Sæt kryds i kalenderen

Plant Food Festival – 7.–8. november

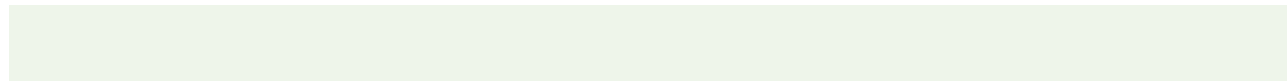
Danmarks Veganske Forening har en stand (Nr. 21) på Plant Food Festival i Aarhus. Festivalen er dedikeret til plantebaserede fødevarer og byder på produkter, smagsprøver, madboder, oplæg og debatter. Kom meget gerne forbi vores stand og sig hej.

Tak fordi du læser med

Hvordan fremtidens danske landskab kommer til at se ud, afhænger ikke kun af, hvor meget jord der bliver til skov og natur. Det afhænger også af, hvad vi vælger at dyrke på den jord, der fortsat skal producere vores mad.

Vi håber, at oktober kan give anledning til både ny viden, gode samtaler og inspiration til, hvordan en mere plantebaseret fremtid kan se ud i praksis.

Følg Danmarks Veganske Forening på sociale medier og del gerne nyhedsbrevet med andre, der kan have glæde af vegansk inspiration og fællesskab.



Nyttige links og kontakt

Hjemmeside: www.danmarksveganskeforening.dk

Kontakt: kontakt@danmarksveganskeforening.dk

Forperson: forperson@danmarksveganskeforening.dk

<https://www.facebook.com/veganskforening/>

<https://www.instagram.com/veganskforening>