

# Nu gør ministerduo det lettere at spise klimavenligt

Fødevareministeren og klimaministeren præsenterer i ny kampagne 22 køkkentips til, hvordan danskerne med få justeringer i hverdagskosten kan bidrage til at løse en af tidens helt store udfordringer – klimakrisen.

Udgivet af Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet (<https://via.ritzau.dk/nyhedsrum/klima--energi--og-forsyningsministeriet?publisherId=9426318>)



Du behøver hverken en uddannelse som kok eller en kødfri diæt for at gøre en forskel for klimaet.

Den nye kampagne "Madglade Klimatips" er netop skudt i gang og skal med få greb gøre det lettere for interesserede danskere at bidrage til kampen for klimaet. Og selv en lille indsats tæller.

- Det har et kæmpestort potentiale, hvis vi er mange, der ændrer lidt i vores madvaner. Jeg har stor respekt for dem, der går hele vejen og eksempelvis dropper kødet, men mindre kan også gøre det. Det kan de her tips forhåbentlig inspirere og hjælpe til, siger fødevareminister Mogens Jensen.

Ifølge en undersøgelse, som Madkulturen tidligere har lavet, mener hovedparten af danskerne, at det er vigtigt at bidrage i kampen mod klimaforandringerne fra gryderne i køkkenet, og seks ud af ti vil gerne spise mere klimavenligt.

Fødevareministeren og klimaminister Dan Jørgensen håber derfor på at inspirere en bred palette af danske hverdagskokke, hvor nogle er til røde bøffer og andre til røde linser, og hvor ambitionerne afhænger af både tid og interesse i køkkenet.

- Vi har brug for, at den grønne omstilling når helt ud på vores tallerkener, og derfor er jeg rigtig glad for, at mange også gerne vil spise mere klimavenligt. Men det kan være nemmere sagt end gjort i en travl hverdag. Derfor kommer vi nu med de her helt konkrete tips, så det bliver lettere at træffe de klimavenlige valg, siger klimaminister Dan Jørgensen.







*Det er klimaminister Dan Jørgensen og fødevareminister Mogens Jensen som står bag kampagnen "Madglade Klimatips".*

## Fisk, fars og fremtidige kostråd

Lanceringen af kampagnen foregår på kollegiet Studentergården på Nørrebro i København i dag kl. 10.00-11.15, hvor ministre blandt andet vil lave mad med flere af beboerne. Pressetilmelding til lanceringen er nødvendig af hensyn til pladsforhold grundet corona-situationen.

Der er 22 tips i kampagnen, som kan findes på hjemmesiden [www.klimatips.dk](https://klimatips.dk) (<https://klimatips.dk/>). Flere af dem handler om at skrue op for grøntsagerne og skære ned på kødet.

Eksempelvis kan revet rodfrugt i farsen strække portionen til flere, og bøffen i burgeren kan skiftes ud med fisk.

Rådene er en del af regeringens samlede klimaambitioner og er ét ud af to initiativer, som skal gøre det lettere at vælge sund og klimavenlig kost. I 2021 opdateres Fødevarestyrelsens officielle kostråd, som for første gang skal indeholde klimahensyn.

### Fakta:

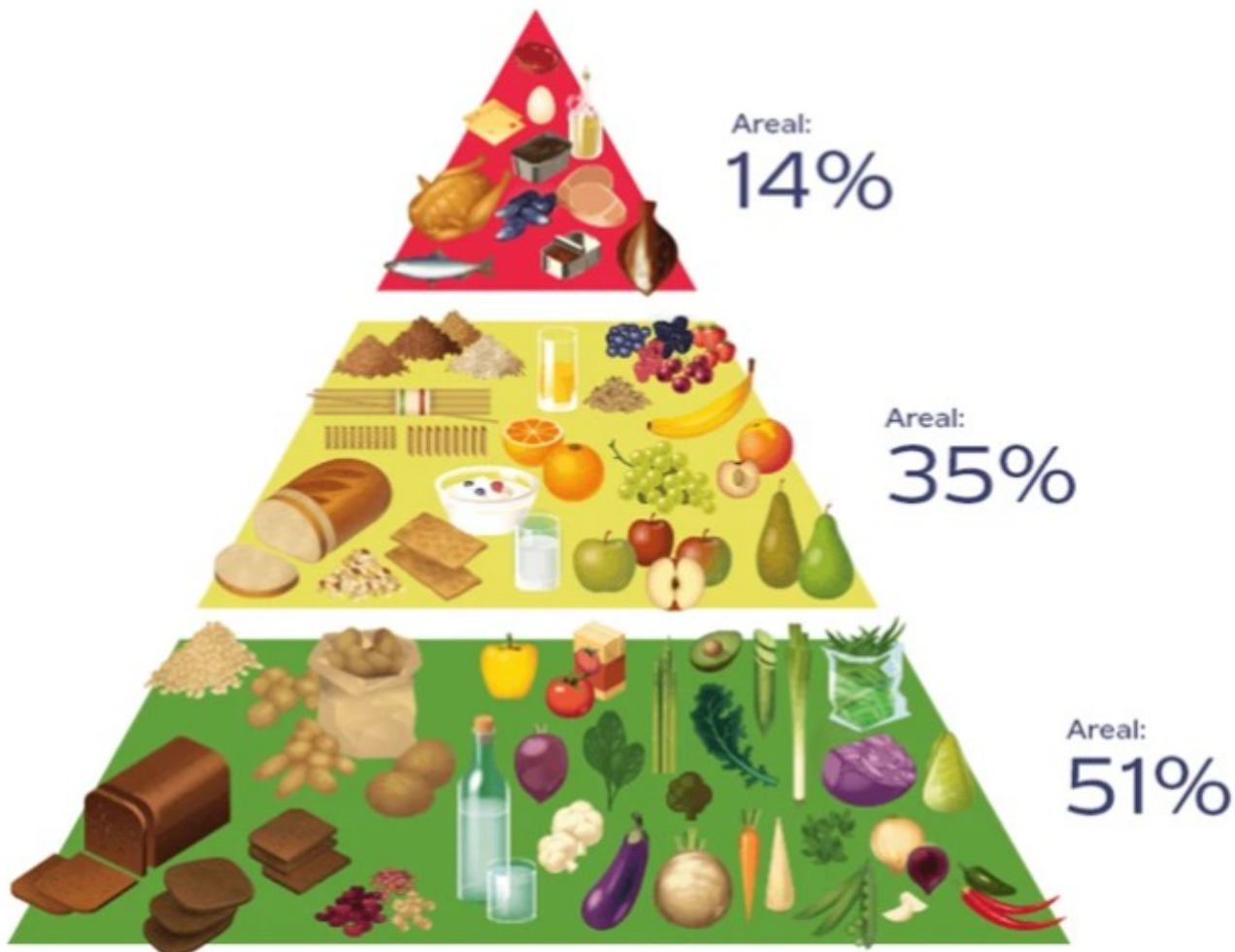
- Danskerne udleder i gennemsnit omtrent tre tons CO<sub>2</sub> fra sine fødevarer om året. Det er godt otte kilo om dagen. Det viser tal fra tænketanken Concito.
- Ifølge World Resource Institute (WRI) er madvaner en afgørende faktor for at reducere fødevarerektorens klimaaftryk.
- DTU vurderer, at danskernes kan reducere klimaaftrykket fra maden med 20-30 procent ved at spise klimavenlige alternativer som kylling eller kartofler frem for oksekød eller ris.

### Om kampagnen:

- Madglade klimatips er udviklet i et samarbejde mellem Klima-, Energi og Forsyningsministeriet og Miljø- og Fødevareministeriet. Madkulturen, der er en selvejende vidensorganisation under Miljø- og Fødevareministeriet, har medvirket til udarbejdelsen af de forskellige klimatips pba. workshops med danskerne.
- En række interessenter, herunder bl.a. i detailhandelsbranchen, har set en fordel i at være med til at udbrede de udviklede klimatips til danskerne.

Kampagnen er en del af en række indsatser, der skal styrke forbrugerinformation om klimabelastningen ved forbrugervalg og -klimaadfærd i hverdagen.

Du kan spare 25% ved at spise efter madpyramiden.



Kilde: [Coop \(https://madpyramiden.dk/klima/spar-25-paa-dit-klimaaftryk/\)](https://madpyramiden.dk/klima/spar-25-paa-dit-klimaaftryk/)

Læs mere og bliv inspireret [her \(https://madpyramiden.dk/klima/spar-25-paa-dit-klimaaftryk/\)](https://madpyramiden.dk/klima/spar-25-paa-dit-klimaaftryk/).

ProjectZero er Sønderborgs vision om, gennem omstilling af energisystemet, at reducere områdets CO<sub>2</sub>-udledning til NUL i 2029 og samtidig skabe nye kompetencer og grønne jobs. Udgangspunktet er knap 700.000 ton CO<sub>2</sub>-udledning i 2007, svarende til ca. 9,2 ton CO<sub>2</sub> per indbygger.

Med Madglade Klimatips kan du få tips til klimavenlig madlavning der passer til dine behov - tag testen [her \(https://klimatips.dk/\)](https://klimatips.dk/) og bliv inspireret.

TemplateTags() in code (Designs/ProjectZero/\_parsed/pdf.parsed.cshtml). Remove before going live...

