

Rundabordssamtal: Framtidens mat

Mathias Dahlgren och hans restaurang Rutabaga bjöd i november in personer från olika professioner där alla har en koppling till mat, för att diskutera framtidens mat. Samtalet ska belysa och ge insikter kring de utmaningar vi står inför för att skapa en hållbar utveckling kring mat och gastronomi – från jordbruk och producenter till nyskapande matupplevelser, restaurangkultur och vardagen i hemmet.

Mathias Dahlgren: En av Sveriges främsta kockar. Stängde 2016 tvåstjärniga Matsalen för att öppna den lakto-ovo-vegetariska restaurangen Rutabaga. Vill inspirera till att fler ska längta efter vegetarisk mat och på så sätt skapa förändring.

Staffan Naess: Stjärnkocken Staffan Naess har under det senaste decenniet ansvarat för köken på Mathias Dahlgrens restauranger Rutabaga och Matbaren, tidigare även på Matsalen. Staffans matlagning kännetecknas av en stor respekt för råvaran och dess naturliga smaker.

Elin Peters: Mat & Krogredaktör på Dagens Nyheter. En av Sveriges mest väletablerade journalister som primärt bevakar utvecklingen av restaurangscenen och trender kopplat till mat.

Mats-Eric Nilsson: Journalist (bla SvD och Hunger) och författare med fokus på debatt- och reportageböcker om livsmedel och matkvalitet. Har bland annat vunnit priser för att ha stärkt svenskarnas konsumentkunskap på livsmedelsområdet.

Gustav Johansson: Driver den vegetariska bloggen "Jävligt Gott" som är en av Sveriges största matbloggar. Han vill inspirera till god och enkel mat och belysa att kött inte är en nödvändig komponent.

David Frenkiel: Driver tillsammans med sin fru bloggen Green Kitchen Stories och har gett ut fyra vegetariska kokböcker som gjort stor succé världen över. De vill inspirera till att få fler att äta hälsosam vegetarisk.

Natalie de Brun: Var med och startade upp företaget Grönska som arbetar med vertikal odling. Det är ett innovativt odlingssystem som gör att de kan producera grödor inomhus året om i en urban miljö.

Hans Naess: Utbildad agronom och matmissionär som värnar om lokalproducerad mat och vill att vi ska prata mer om vad vi faktiskt äter. Har gjort sig känd som den som för samman personer från matkedjans olika länkar för att prata om mat. Driver bland annat Gastronomiska Samtal.

Pelle Bosta: Arbetar på Grönsakshallen som under många år levererat grönsaker till Stockholms toppkrogar.

Line Gordon: Docent på Stockholm Resilience Center, ett internationellt forskningscenter för hållbarhetsvetenskap. Hon sitter även i styrelsen för EAT Foundation. Lines forskning kretsar kring det socioekologiska förvaltandet av planeten med fokus på livsmedelsproduktion.

Moderator: Karin Nordström: Arbetar med hållbarhetsfrågor genom företaget Hellolittlefuture. Sitter i styrelsen för Äkta Vara som driver frågor om bättre matkvalitet; färre tillsatser och mer råvara i maten.

Intressant att många tror att man måste vara vegetarian för att äta vegetarisk mat.

Många äter vegetariskt på olika sätt, idén om att det finns en vegetarisk mat det är som att säga att det finns en typ av kvinnor. Det blir för brett.” – Gustav Johansson, Jävligt gott.

”Hur ska ett barn kunna börja längta efter ett gott isterband om barnen aldrig har smakat det? Det där kan man ju översätta egentligen på vadsomhelst. Man längtar ju aldrig efter någonting som man aldrig har provat, som är gott.” – Mathias Dahlgren, Rutabaga.

Han fortsätter: - Det är som något slags ledord i det vi försöker göra här på Rutabaga, vi försöker göra god lakto-ovo-vegetarisk mat. Vi försöker inte lägga på massa andra grejer på det. Det är så att det finns ett väldigt starkt motstånd mot vegetarisk mat bland män som är över 55 år. Man är ganska skeptisk om man är 55+ och man och man är väldigt positiv om man är kvinna och under 35. Sedan finns det ju givetvis de som är 35 och tycker det låter hemskt också men det är intressant att man etiketterar det inte för vad det är utan någonting man tycker om.

Den genomsnittlige motståndaren som säger ”vegetariskt är ingenting för mig, jag tänker inte ens undersöka det här” då är det såklart att mängden exponering du får, vad vegetariskt skulle kunna vara är ganska begränsad och då lever vi kvar i den där ganska dåliga broccolingratängen från -73.

55+ mannen var den första som kunde äta massa kött, det är som en trygghet i att det är bra mat enligt de gamla värderingarna, funderar Natalie de Brun på Grönska, vidare.

”Mat väcker ju känslor och lantbruket har aldrig jobbat med mat. Så där finns inte känslorna, i lantbruket, det ideologiska, mellan det ekologiska och konventionella, storskaligt och småskaligt där finns en konfliktlinje, jag har stått i den konfliktlinjen i 30 år nu och den är rätt tröttsam för den är ganska improduktiv i den meningen att det inte är intressant huruvida man odlar ekologiskt eller konventionellt det är intressant om man vill skapa ett hållbart lantbruk eller inte. Och jag är faktiskt också fullständigt fed-up med diskussionen vegetariskt eller köttätande, jag vill prata bra mat. Ansvarsfullt käk och ansvarsfullt ätande.” – Hans Naess, Gastronomiska samtal.

Han fortsätter: - Jag jobbade som elektriker en gång i tiden, jag var den enda i fikarummet på bygget som var emot kärnkraft, för alla andra elektriker trodde de skulle bli utan arbete om kärnkraften försvann för då skulle det inte finnas någon el längre och det är ungefär så jag tänker när det gäller lantbruk och så också. Utsätter man en grupp som redan är rätt sparkad på och säger att er produkt vill vi inte ha, så reagerar man ganska primitivt. Istället för att få en bra diskussion. Man måste börja se på varandra med en ömsesidig respekt och visserligen är det en generationsfråga, så är det ju, men den är ju inte omöjlig att kliva över.

”För att man ska göra någonting på allvar så måste man tro på det själv och då kommer man tillbaka till varför gör man det? Men att ta ett aktivt beslut, jag gör det här därför att antingen det är bra för min egen hälsa, alltså rent själviskt att äta, sen kanske jag får hjärtinfarkt lite senare än vad jag annars skulle få, eller för miljön eller samma sak med tillsatser, varför ska jag inte äta tillsatser? Man måste förstå konsekvenserna. Min farmor hon åt ju så här, hon levde ju tills hon var 95, det är de uppfattningarna som lever kvar. Folk äter vegetariskt av fel anledning, för att man känner att man borde eller för att det är en trend.” – David Frenkiel, Green Kitchen Stories

”Ungefär 2005 var jag redaktionschef på Svenska Dagbladet och så tänkte jag att mat är en otroligt viktig fråga, vi täckte in jäkla massa områden, mat var mycket större än våra recept, mat var någonting som skulle granskas, livsmedelsindustrin, allting så där. Så jag tog den bästa reportern, Henrik Ennart, och satte honom som matreporter, inte konsumentreporter utan han skulle skriva om mat på det här sättet. Han skulle inte skriva ett enda recept och då sa flera stycken på redaktionen: ’men detta smala ämne ska du ha *en* reporter på det?’ Det är ganska

intressant, 'Svenskan' hade då en balettreporter, en tennisreporter, en reklamreporter, en bankreporter, alla möjliga såna special för att konventionen sa att *det* skulle man bevaka, det skulle man ha en specialreporter till. Mat, ansågs för smalt. Däremot om vi skulle göra det här idag, om vi skulle sitta här och starta en ny tidning, hur det nu skulle vara, så hade vi ett blädderblock här, vilka är de fem viktigaste ämnena, så tror jag att mat skulle hamna där, ur det här perspektivet som vi pratar om nu." – Mats-Eric Nilsson, Den hemlige kocken

"Varför sitter vi och pratar om vegetarisk mat från början? Det är verkligen är någonting som är mycket, mycket mer än en trend eller ett värde. Vi håller nu te x på att titta på: Kan vi globalt sett, människor blir fler och fler, 9 miljarder människor på den här planeten, hur ska vi äta för att hålla oss inom det som kallas för de planetära gränserna? Då tittar man på ett antal, klimatfrågor, biologisk mångfald, näringsutsläpp som leder till övergödning, kan vi hålla oss inom vår markanvändning som kan användas till jordbruksmark och sådär. Det är inte en chans att vi kan fortsätta på de trender som vi är på nu med den mängd kött som vi äter idag utan det krävs en ganska dramatisk övergång till en mycket mer växtbaserad kosthållning." – Line Gordon, Resilience Center

Vilka utmaningar anser ni att samhället står inför de närmaste fem åren kopplat till hållbarhet och mat?

* 70-80% av allt som odlas idag odlas till djurfoder, och där kanske vi bör börja titta på att ställa om den odlingen. Pendeln behöver slå över på andra sidan - Pelle Bosta, Grönsakshallen

* Staden och hur vi ska kunna försörja så många människor i en stad på ett hållbart sätt – Natalie de Brun, Grönska

* Utmaningen är kulturell, matkulturell. Vi sitter stenhårt i en köttkultur, jag menar även de som föraktar kött försöker ju göra sina produkter så att det liknar kött så mycket som det bara går. Så blir det en blek kopia av muskelvävnaden som man egentligen bara skulle vilja ha bort och sen försöker man härma det så mycket man bara kan, vilket är ett ytterligare exempel på hur fast vi sitter - Mats-Eric Nilsson

* Inom forskningen är det ett stort fokus på att om vi ska möta det här behovet med en ökande befolkning så måste vi öka volymen i vårt produktionssystem och där är också en utmaning, för vi måste titta mer på kvalitet av det vi producerar och inte bara mängd vi producerar; vad är det för näringsinnehåll, vad är det för smak etc och att det också kan vara en drivkraft i jordbruket och att utveckla jordbruket åt ett lite mer intressant håll. Men just det här att få in kvalitetsaspekten och inte bara volym, fortfarande i livsmedelsstrategin så är det volym och konkurrenskraft man tittar på och inte kvalitet i första hand – Line Gordon

Är det jättesvårt att ställa om då?

Det är ganska improduktivt att prata män 55+ vi bör prata barn -10, för de kommer påverka framtiden så förbannat mycket mer än män 55+, faktiskt. Det kött jag kommer äta upp kommer inte märkas, men däremot ungarna som växer upp måste vi ge ett annat förhållningssätt till mat. De borde vi prata med mer och ge en mer kärleksfull relation till mat. Sen tycker jag kvalitetsbegreppet som jag tycker är oerhört slarvigt, även *här*, slarvigt använt. Alltså kvalitet, en sak vad vi stoppar i mun och upplever smak, textur, det andra är hur det påverkar klotet, biotoperna, människors sociala liv, alltså vi har kvalitet på så många olika plan menar Hans Naess.

Frågan är ställd som om man ska göra på något helt annat sätt, men vi gör ju inte på något annat sätt, vi gör ju på samma sätt det är ju bara att vi inte använder kött, fisk, fågel och skaldjur. Men tänk om vi skulle göra tvärtom istället, om vi tog bort allting annat utom kött, fisk och öppnade frukostkylen på morgonen, så ligger det liksom en fläskkotlett där. Om vi kollar vad du har i ditt skafferi eller ditt kylskåp så är säkert 75% av allt det vi har hemma någon form av något från växtriket. Och vi äter ju redan mycket sådana saker men det är själva ordet vegetariskt som är så förbannat laddat för det finns en massa andra saker i det som inte handlar om hur det smakar och vad det kanske egentligen är. Ett motstånd mot ordet vegetariskt, säger Mathias Dahlgren.

”Om det finns två val för mig, att jag måste äta allt, om jag vill fortsätta att äta kött måste jag äta allting på djuret, jag måste då verkligen äta allting för respekt för naturen och vår jord, så är valet mellan att bara äta vegetariskt eller att äta tunga, hjärna, hjärta och alla de här grejerna, jag säger inte att det är något fel på styckningsdetaljerna men då är ju mitt val att bara äta vegetariskt ganska lätt.” – Pelle Bosta.

”Vad jag tänker på är att vegetariskt, att man pratar om det som att det är en grej, det är så väldigt många ser på vegetariskt. En av de vanligaste kommentarerna man får är att man blir ju inte mätt på vegetariskt, det är bara kött eller animaliskt protein man blir mätt på. Då brukar jag kontra med att säga: Blir du inte mätt på en potatisgratäng då? Tre skedar av en potatisgratäng, då är man ju liksom – då är ju locket här liksom. Fett och kolhydrater är många gånger minst lika mättande som animaliskt protein, inte för att man kanske då ska uppmana folk att äta hemskt mycket potatisgratäng, men definitionen av vad som är vegetariskt är att det är någon form av asketisk livshållning där man sitter och äter salladsblad.” – Mathias Dahlgren.

Äter man kallt så mättar det mindre än varm mat, äter man väldigt låg, viss typ av, rötter och potatis och den typen av grejer som har väldigt kraftig mättnadskänsla. De allra flesta äter ju ändå någon form av blandad kost och i den där blandade kosten så finns det ju väldigt många saker som är, åtminstone lakto-ovo-vegetariska, men man tänker inte på att de är det.

”Butikerna har börjat med rotfruktsstavar och det är fyra gånger så dyrt och hållbarheten förkortas, men den där påsen finns där och konsumenten fattar att ”ok det där ser ut som pommes frites” så jag köper dem, och så tar jag rödbetor fast de ser ut som pommes frites och så kan barnen äta dem med händerna. Jag tycker att det fyller en funktion, och de är, vad jag vet i alla fall, inte processade, de är bara hackade och in i en påse.” – David Frenkiel. Han fortsätter: - Lite som att man ser en produkt, man känner igen och man förstår. För att titta på en rotselleri så är det inte så många som kopplar det till hur man ska hantera den, är den gjord i klyftor eller i stavar eller som spagetti så är det många som förstår ”ok, det här fattar jag”.

Det är rätt intressant med handeln och vad den gör, dels har den en positivt utjämnande roll i världen, nu är det inte säkert alltid att den gör det idag, men den behövs till en viss gräns. Det är intressant och se vad den har gjort för vår diversitet, för på nationell nivå har vi tillgång till fler och fler arter och varianter av arter just för att vi har handel så att vi kan handla lime och ingefära och allt det här men globalt sett så minskar faktiskt diversiteten, för när man aggregerar diversitet så minskar den. Så att det blir liksom en homogenitet, alla vill äta ungefär exakt samma saker och sen blir det att vi väljer vissa typer av grödor som vi skapar mer produktion av och andra försvinner.

Det är ganska intressant, hur kan vi just då kombinera den här lokala innovationsförmågan, som t ex Kålrotsakademien som gör ett fantastiskt jobb för att få upp kulturarvet med möjligheten till global spridning. Den typen av företag som du representerar är otroligt viktiga, vi har ju pratat här om betydelse av våra normer, hur kan vi influera folk, både restauranger eller media och göra det enklare för folk att välja bättre mat, men också att vi behöver modiga politiker, bra offentlig mat och så. Företagen har en sån otroligt viktig roll, idag har vi en konsolidering av företag, 87% av svensk retail är 3 företag. Det är jätteproblematiskt men det är också en enorm

möjlighet, om man tar ansvaret och skapar förutsättningar och får ut exempelvis lupinkräm på en större skala, det är ju en enorm möjlighet, företagen är ju väldigt intressanta aktörer egentligen för den här omställningen.”

Line fortsätter: - Om vi ska gå över till mer växtbaserad kost och högre kvalitet så måste man också skapa incitament för att lantbrukare kan ställa om dagens produktion. Det är inte varje individ som ska behöva ta det ansvaret utan samhället ska också ta ett större ansvar och skapa nya regler och stöd och så, offentlig sektor är jätteviktig där också vad man kan köpa in och stötta för typ av produktion och så.

Matkultur?

”Vad som gjorde oss till människor en gång i tiden är att vi började tillaga och äta mat tillsammans. Det är en av de få saker som skiljer oss från djuren. Det där civilisationen har uppstått.” – Mats-Eric Nilsson

Han fortsätter: - Vi importerar ju i stort sett allt från USA numera, inte bara prylar utan alla tankesätt allt ifrån alternativa ideologier till förhärskande ideologier, allting kommer ju därifrån. Där har man ju ett väldigt individualistiskt sätt att se på mat, allt fler måltider äts i bilen, framför TVn, allt färre äts så som vi gör nu och det finns ett problem i att man inte äter samma mat, jag säger inte att man ska förbjuda, att man måste äta men det blir att man, det uppstår någonting där, som i måltidens gemenskap så har människan i alla fall hittills ätit samma sak, tillsammans och det skapar någonting. Mat är så otroligt intimt och därför sitter det så hårt i vår kultur också, det är någonting som blir en del av vår kropp, en stund, så att därför, det är så jäkla intimt så det är inte så himla lätt att bara ändra på det.

”Hur ska du någonsin få någon att någonsin uppfatta spetskål som godare än köttfärs? Jo genom att vi helt enkelt lär dem det. Och det kommer vi inte kunna lära personer idag utan det kommer vi kunna lära personer på 10 års tid. Vi kommer göra det. Men vi kan inte förvänta oss att göra det nu utan det är att om Noma, Fäviken, Rutabaga gör det nu så kommer det innebära att folk kommer att göra det om 15 år. Men det händer. Om politikerna kan fatta det, så att de kan stoppa in pengar i den utvecklingen då händer ju det här men det är ju redan på gång, så vi ska inte sitta och säga: vad ska vi göra? Utan vi ska göra det vi gör och ännu mer av det. – Gustav Johansson, Jävligt Gott

Något som är intressant om vegetarisk mat på restauranger, är ju att alla förväntar sig att vegetarisk mat ska vara väldigt billigt. Om man ska göra någonting som är lika gott, så kräver det väldigt mycket mer tid, arbete och kunskap för att kunna åstadkomma det och den tiden och den kunskapen värdesätter man inte alls utan kött och fisk, framförallt kött har haft en otroligt hög status. Skit i falukorven men ta en bra skiva entrecote med salt och peppar sen så steker du den, det tycker nästan alla är väldigt gott men det krävs ingenting.

Men ska du göra något liknande med grönsaker så är det helvetes svårt liksom. Det tycker jag är intressant, hur man värdesätter... men det bygger ju ofta på att förståelsen inte är så stor hur man gör, för att man kanske aldrig utsatts för det. Men instinktivt tänker ju alla att om man går ut och äter på restaurang, men jag vill ha vegetariskt så ska ju den kosta hälften så mycket som de andra rätterna.

Tillgång, säsong och närodlat?

Vad har ni som grossist för ansvar att driva det mer säsongsbetonat? Och sen vill jag rikta frågan till alla: är det inte konstigt att vi inte kan få tag på sådant som växer (såsom

nypon/rönnbär/nässlor) i Sverige i butik och att vi kanske skulle utveckla den typen av matupplevelser kring råvaror som är närproducerade och kanske växer i olika säsong bättre?

”Det är en politisk fråga, där det finns för fega politiker som inte vågar sätta ner foten och bestämma för den stora massan och säga: vi ska förbjuda allting som inte är bra.” – Pelle Bosta

När jag var liten följde jag med min mamma och plockade jordgubbar på självplock och fyllde skafferiet med jordgubbar och åkte till min farmor och fyllde skafferiet med körsbär, fyllde skafferierna inför säsongen, sen försvann det under ett antal år, nu börjar det faktiskt komma tillbaka till det här med självplock och det tycker jag är en bra grej. Visst, vi har ett stort ansvar att vi ser ju det rent ekonomiskt, vi köper och säljer grönsaker och det som våra kunder efterfrågar hela tiden men det håller ju på att slå över nu. En storsäljare hos oss – broccoliblad: fantastisk produkt. Det som normalt sett har varit det man kastar, men bladet på en broccoli kanske är det godaste på hela växten, men vi måste ju ha kunder som vågar ta det steget också, vi är ett handelsföretag som ska tjäna pengar och hålla folk i arbete men vi tar ett ganska stort ansvar och jag vet att det företaget som jag representerar, Axfoundation, de gör ett jättejobb på det här området.

Alltså konsumenter har blivit så bortskämda, vi förväntar ju oss passionsfrukt och mango året om och den omställningen tror jag är liksom katastrofalt svår om vi nu skulle börja ta bort den och bara ha potatis och kål och morötter vissa säsonger, men samtidigt så, även om du sa att det kanske är bullshit med foodtech så tänker jag att det är den luckan som foodtech fyller. Idag är det en liten sektor som kanske gör extremt nischade saker som verkligen är för onödiga ibland till och med, men om vi ska utvecklas åt det här hållet givet de problem som Line tog upp, alltså vi måste våga investera i nya saker och måste göra det, det är helt omöjligt annars. Även om vertikal odling inte odlar bulkvaran idag och vi behöver vete och allt som odlas ute på friland så måste vi ändå börja se till framtiden och vad kan göras då. Även om det är smått onödigt idag så vet vi inte vad det kan leda till om tjugo år. Men sen tycker jag också att det du nämnde nässlor och nypon och sånt att det återigen är en kostnadsfråga, för det är väl en kostnadsfråga att plocka de här varorna och ha kunskap om vilka varor vi kan äta som är svenska, är konsumenten villig att se det värdet och betala för det? Den problematiken ser jag också; kostnad, att värdera mat, att se kvaliteten. Vi är så vana vid bulkvaror som produceras storskaligt och som säljs till priser som är jättelåga, så både det här med pris, kunskap och den nivå på efterfrågan som är satt i samhället och även till nya lösningar som skulle kunna erbjuda närodlat året om även om de är i sin linda menar Natalie de Brun.

”Jag ser framför mig att man skulle kunna – om vi nu tar äppel exemplet. Vad är det som säger att en lokal ICA-handlare inte skulle kunna få sina äpplen från närområdet? Alltså att privatpersoner får komma in med sina kassar och så får de x% rabatt på nästa handling. Jag tror ju att för att lösa massor av de här frågorna så måste man tänka om sin affärsmodell och hur vi betar oss i leverantörsled och massa saker, det behöver ju inte vara så jäkla svårt.” – Karin Nordström, Hellolittlefuture

De senaste tjugo åren har det blivit jävligt mycket roligare att gå att handla i en svensk livsmedelsbutik. Nu har man ju vant sig vid ett visst utbud, nya kvaliteter och saker och så där som har varit berikande, så kan man ju se, i Sverige har vi haft en väldigt svag innovationsgrad när det gäller utveckling av nya matprodukter, av egen råvara så har det kommit fram väldigt lite högkvalitativa produkter och då tror jag, plötsligt finns det en jättebra lufttorkad skinka som man kan köpa så börjar man ju undra, jaha kan vi inte göra det här hemma, det är samma sak med isterbandet – har man aldrig fått prova ett gott isterband kommer man aldrig att längta efter det. Då tror jag att importen av mat har varit otroligt positiv i Sverige fram till nu, men sen är det bara frågan om, hur kan vi då skapa vissa saker då som citrus och ingefära som är orimligt att odla här, det är väl inget fel att fortsätta importera det men det finns säkert många saker vi

skulle kunna börja göra även på det gröna, där vi skulle kunna, men då är det så här, det är fantastiskt med grejer som är i säsong och det kommer alltid att finnas kvar, men vi har vant oss med att det finns även andra saker för då är det säsong någon annanstans.

”För 10-15 år sedan var det första generationens finska invandrare som plockade blåbär som vi kunde köpa utav, nu är det thailändska kvinnor, inget fel alls, men var är de som är arbetslösa? Varför är det så osexigt att hålla på med mat i produktionen? Det är sexigt att vara kock, att jobba på restaurang, att producera. Jag tror inte alls att foodtech är bullshit utan den roll man tror sig ha är bullshit, men jag tror det är viktigt, det kan vara en länk ut till odlare till livet som är fascinerande, att tillslut våga bli vän med jorden rent av, men där, vi måste börja berätta om att det är en möjlighet att producera mat och jobba med mat, hur många vet att det finns 42 sorters kålrötter, med svenskt ursprung? Det är ett universum av möjligheter, när vi börjar lyfta på locket. Så där kan man hålla på, varenda liten gröda man börjar titta på finns ocean av djup man kan upptäcka om man vågar titta och börja leta. Det är ju det där som är så spännande och det skapar ju förutsättningar för en ny typ av gastronomi och där tror jag det blir helt naturligt att vi får med en större variation när det gäller utbud om vi börjar gräva där och då dras det naturligt mot en mer vegetarisk konsumtion också.” – Hans Naess, Gastronomiska samtal

Han fortsätter: Våga visa på att mat är en möjlighet. Vi har hela naturen där ute som vi skulle kunna bli kompisar med och fler skulle kunna bli kompisar med den och producera till staden. Jag måste bara berätta en historia, för vem kan börja längta efter att bli trädgårdsmästare om man aldrig får höra den fina historien om det.

”Importen vi får och så gör att vi har förändrat ett tankesätt, att allting ska vara färskt hela tiden, när man tittar på den lokala produktionen så har vi traditionen av att, jag menar, man kan inte äta färskt hela året utan det handlar om att lägga in, konservera och spara. Det är något man kan göra som konsument, inte något som man behöver lägga på företag och tycka det är någon annans ansvar, jag menar det går jättebra att plocka nässlor och frysa in och spara, man behöver inte äta färska blåbär i mars utan man kan ha kokt en blåbärssylt innan och så där.” – Elin Peters, Dagens Nyheter

”Färskt är ju inte kvalitet, det är bara ett tillstånd.” – Mathias Dahlgren

När det gäller färskt, hur färskt är det? Jag menar fisk som har fiskats i Östersjön skickas till fiskauktionen på västkusten och sen tillbaka hit och säljs 8 dagar i en fiskhandel som färsk fisk, men hur färsk är den?

Det finns ju större ekonomi att plocka än vad vi överhuvudtaget berättar, det är därför jag säger att vi måste börja berätta historier om möjligheter och det är en möjlighet att gå ut i skogen och skörda det skogen ger, en ramlök, det finns en ekonomi i det, men samtidigt så är det behäftat med en annan sak, risker, ger sig massor med okunniga människor ut och börjar skörda, samerna tycker det är ett jätteproblem när väldigt många tycker att kvanne är spännande, för man kan skövla hela bestånd på grund av okunskap, man måste alltid lämna en del av beståndet kvar så det kan blomma och fröa av sig.

Man skulle titta på vad vi gör med vår jord och med vårt jordklot framförallt. Jag har ett exempel nu med sötpotatis, vi säljer rätt mycket sötpotatis, nu finns det en 10-15 odlare i Sverige som första året, odlar svensk sötpotatis, men sötpotatis är sticklingsförökad. Sticklingarna kommer från början från Israel och så har man flugit dem till Skottland och sen har man behandlat dem och sen har man kört dem till Sverige och när man satt dem i jorden i Sverige så har den ju fått en ganska lång resa, det är litegrann som torsken som fiskas i Östersjön och skickas till... Det där skulle ju konsumenten veta, jag har många kunder som säger: jag väljer absolut den svenska sötpotatisen, men de kanske inte kan den här historien. Jag tycker det är viktigt att berätta vad

varje produkt gör till vårt klimat, till vår jord. Om vi ska ha sötpotatis då kanske det är bättre att köpa den spanska sötpotatisen och inte göra som vi gör idag.

Det restauranger har gjort i alla år är att sätta normen för vad vi kommer att äta om femton år, det är det som händer på Fäviken, det är det som händer här och på Noma väldigt mycket. Att vi plockar in nya sätt att se på den mat vi har här i Norden och hitta sätt att kultivera den så att den faktiskt går att äta på ett gott sätt så att den kan ta sig ut i grönsakshandeln och sen in i hemmen. Jag brukar, när jag ska laga nordiskt, jag vill inte använda citron, jag använder ättika, jag vill inte använda sötpotatis, jag använder kålrot istället som kan få liknande egenskaper. Jag brukar säga att det enda vi inte kan exportera till Kina det är det som är odlat "next door", allting annat är ju någonting som du kan få någon annanstans och därför finns det också pengar att tjäna på det. Det är det lokala som är det enda som det går att konkurrera med för du kan inte outsourca det helt enkelt. Jag tror att det är någonting som vi måste prata mer om därför att tex havre är ett jättebra exempel på hur vi kan skapa en drivmotor i den här förändringen som gör att faktiskt folk tjänar pengar på omställning snarare än att få den här "stad mot land-situationen" där folk upplever sig förlora pengar på det

Forskning och Framtiden?

"Jag tror inte att det är framtiden, att alla ska äta 100 % vegetariskt kost, det kommer inte att hända. Jag tror inte att det behövs, utan vi ska äta rätt, sen tror jag 70 % måste vara vegetariskt. Kulturen i Sverige är mjölkbönder, vi har vilda djur, vi kommer att äta det, jag kommer att äta det sen får ju ni bestämma vad ni vill äta. När jag äter grönsaker kommer jag att äta hållbara grönsaker och när jag äter kött kommer jag att äta hållbart kött, förhoppningsvis en farmad kossa som äter rätt är inget problem det heller, tror jag i en framtid, om vi äter rätt mängd." – Staffan Naess, Rutabaga

Kultur, finkultur i någon mening, den viktiga kulturen, du har ju varit inne på det, måltiden. Nordiska museet lägger ner sin forskning kring det levande kulturarvet, den enda institution som har haft det ansvaret, de lägger ner det till 100 %, det finns ingen som tar ansvar för det levande kulturarv vi har och kunskap om det som skulle kunna vara nyckeln till vår framtida hållbara utveckling, där finns det ingen som tar ansvar, men vi kan lägga en miljard på att rädda gamla fina tavlor på museet här bredvid. Här någonstans måste vi flytta fokus till att maten är en utav de absolut viktigaste pusselbitarna för en hållbar framtid.

Mathias flikar in: Att göra maten till en jävligt viktig fråga.

De här Noma i Danmark har ju gjort en app – "Vild mat" som just handlar om hur man läser av landskapet, var man hittar saker att skörda och plocka i landskapet, jag tycker det är en viktig hållbarhetsaspekt idag när så många lever i städer, att skapa någon form av återkoppling till naturen. Den där appen skapar också någon slags landskapskänedom, så det är både möjligheten att få mat men även att man får den här relationen till natur, förstå hur det fungerar, förstå komplexiteten, var hittar man vad och så där.

Om vi pratar om mat och skolan att det är inte bara vad de faktiskt äter utan det är hela undervisningen, livsmedelsverket gjorde något bakgrundsmaterial men man kan göra så mycket mer, det kan in i geografi, det kan in i kemi, det kan in i matematik. Om mat är en av de viktigaste samhällsfrågorna kan det verkligen vara överallt.

Om jag går i våra grönskakskylar och tittar idag så är det ju en enorm skillnad än när jag började i mitten på 80-talet med grönsaker, den är monumental. Så jag tycker vi är helt klart på rätt spår, det var bara 5-6 år sedan när man skrattade åt det. I våra hyllor så har vi en jättstor del med ekologiska grönsaker och jag tror vi är på rätt väg, men vi har bråttom.

Vi har dragit ihop 40 forskare, för att försöka förstå, med bästa data vi har, som vi kan använda på global nivå, vilka proportioner mat kan vi äta i framtiden om vi ska hålla oss inom planetens gränser och servera en hälsosam kost. Det som det pekar åt är en dramatisk minskning av köttet, men det finns utrymme för kött på tallrikarna, den veganska kosten får ett ännu bättre utfall liksom, det blir mer hållbart, men det beror delvis på siffrorna som man använder för kött inte alltid tar med en del av de positiva effekter som det också har, jag menar det finns inte tillräckligt bra livscykelanalysdata på bara betesbaserat kött, en del finns, men det är lite svårt att få in alla de här aspekterna. Det kommer finnas utrymme för kött, mycket, mycket mindre än idag och sen så får vi väl se om vi kan börja analysera den här typen av betessystem där vi omvandlar gräs till animaliskt protein på områden t ex där vi inte kan idag odla eller där det inte är effektivt att odla och så och om vi kan sköta de betesmarkerna på ett bättre sätt så att de lagrar in mer kol t ex, berättar Line.

Ändå finns indicier och det finns en forskning som börjar ifrågasätta hur det här ser ut, va? Vi pratar heller inte om dyngbaggen, vad har dyngbaggen för betydelse för biotopen, alltså dyngbaggen är de som omsätter kogödsel eller spillningen som är ute i betesmarkerna, det finns ett par hundra arter, vad betyder det om de försvinner? Det kanske inte betyder någonting, men alltså det finns systemeffekter där som vi överhuvudtaget inte pratar om. Dessutom något jag tycker är lite läskigt, förhärliandet av industriella system för kyckling eller gris som jag rent etiskt säger och då är jag verkligen vegetarian för *det* går inte för mig att välja utan däremot betesbaserad djurhållning kan jag ha fördragsamhet med men låt oss... Det Mats-Eric är inne på, att vi måste titta på kvalitén av vad det är för kött också, för jag är verkligen helt klar över att vi kanske kommer ner till 50 % kött i slutändan men då är frågan, vilket? Var ska vi flytta handeln till? Vilka system ska vi producera och var ska vi producera? Att vi skulle äta någonting av global kost, det underkänner jag också för vi måste äta något som är hemma här, och vad kan vi producera här?

Mats-Eric: Man kan influeras ganska mycket av rätter från många håll och kulturer och se hur man kan odla det här eller göra varianter; hummus på ärtor, det behöver inte vara kikärter, det kan vara något annat, det behöver ju inte alltid vara en epa-lösning utan någonting som är någonting nytt. De här gräartsfalafelarna som har tagits fram nu i Södertälje är jättespännande, gastronomiskt också, Staffan var inne på det, vad kan vi odla här i vår biotop?

Apropå hälsa och natur, vad är framtidens friskvård på företag tror ni? Skulle framtidens friskvård, istället för att vi ska springa till gymmet, skulle det kunna vara att man är ute och gräver i naturen?

Mathias: Att alla hjälper dig att rensa ogräs?

Karin fortsätter: Haha, nämen alltså skulle det kunna vara en kombination av att du återupptar kopplingen till naturen och förståelsen för mat samtidigt som du får rekreation och träning.